boon

WORD THUIS BARISTA

45
koffierecepten

Koffie-basics **Giro d'espresso** **Ontbijtkoffie**
Cappuccino & co **Koffie-hacks** **Groenere koffie**

Probeer nu

lekkere intense
gemberthee
met een vleugje fruit

NIEUW

Voor als je even geen zin in koffie hebt...

PICKWICK

Geniet samen van **de rijke en vertrouwde smaak** van Douwe Egberts bonen

D·E

En dan is er koffie
Lekkere koffie

BRENG SMAAK IN JE LEVEN.

GOOD TASTE **MADE BETTER**

CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND

Word thuis barista

Omdat koffie nooit, maar dan ook nooit verveelt.

Albert Heijn Koffie & Thee
Julia Acda, Hans van Duin, Thijs van Hoevelaak, Tim Hunnego

Albert Heijn Media Services
Britt Faber, Isabelle de Koning, Marlous Nieuwenhuis

Concept & creatie
Ico van Rheenen, creative director PaperLive

Design
Patrick Keeler

Medewerkers
Pieter Bas Bouwman, Romualdo Faura, Merijn Gijsbers, Wendie Hagen, Lars Hamer, Anna Hendriksen, Karina Hof, Sophie van Kleef, Saskia Lelieveld, Claartje Lindhout, René Mesman, Monique Overbeeke, Nanouk van Ramshorst, Jelle Rietveld, Moniek Smit, Alvaro Tapia Hidalgo, Wolter Top, Nicole Willemse.

© Albert Heijn, Zaandam 2022

PEFC Gecertificeerd
Dit product komt uit duurzaam beheerd bos en gecontroleerde bronnen
PEFC
PEFC/04-31-2087
pefcnederland.nl

Sterrenchef Joris Bijdendijk vraagt het zich op pagina 114 hardop af. Is het niet eigenaardig dat we wereldwijd, maar in Nederland in het bijzonder, zo massaal verknocht zijn aan koffie? Daar had hij een punt. Maar we concludeerden al snel: als je goed proeft, zitten er eindeloos veel smaaknuances in koffie, van zoet tot licht zuur, van zacht bitter tot umami. Koffie is qua smaak zó ontzettend interessant, daar wil je meer over weten. Over de wereld van koffie raak je dan ook nooit uitgeleerd. Dus we blijven houden van koffie, omdat er überhaupt zóveel verschillende koffies zijn, uit zoveel windstreken, elk met zijn eigen eigenschappen, die worden opgehaald met unieke brandingen. En omdat je op die gebrande bonen weer allerlei zetmethodes kunt loslaten. Of ermee kunt spelen in de meest bonte koffierecepten. Eindeloos kunnen we over koffie doorratelen. Ons koffie-enthousiasme is in de vijf jaar dat we het magazine (en de website) BOON maken alleen maar gegroeid. Dat plezier vangen we in mooie beelden, laagdrempelige kennis en lekkere receptuur. Onze missie vijf jaar geleden was om iedere liefhebber, van espressopurist tot zoetemelkkoffiekauw, koffie iets beter te laten begrijpen. Om shoppers te helpen om gerichtere keuzes te maken uit het koffie(- en thee)schap van Albert Heijn. Keuzes op basis van smaak- en gebruiksvoorkeuren. Om vervolgens thuis een lekker(der)e kop koffie te kunnen bereiden. Met net even iets meer achtergrondinformatie. Zodat iedereen zich – in ieder geval een beetje – thuisbarista kan voelen. Wij denken: missie geslaagd. Dus zijn we trots op vijf jaar BOON en vijf jaar Maand van de Koffie. We snijden de koffiemelkchocoladetaart (zie lezersrecept pagina 105) aan. Met dank aan iedereen die meeleest.

Thijs van Hoevelaak, *Category Manager Koffie & Thee Albert Heijn*
Ico van Rheenen, *Creative Director BOON*

Foto: Jelle Rietveld Barista: Heru Leander

Maand van de koffie

Cappuccino & co.
vanaf pagina 36

Giro d'espresso
vanaf pagina 28

Nog een koffie?

Op **boonmagazine.nl** vind je instructievideo's, reportages, tips, weetjes en wel 150 koffierecepten. Bezoek ons, scan hier:

Segafredo®
ZANETTI

TRANSPARANT EN TRACEERBARE KOFFIE

ONTDEK DE REIS ACHTER DEZE KOFFIE

boon magazine editie 5

8 **Koffieontbijt**
Ontbijten met koffiewafels, koffie-banaansmoothie of crèpes met espresso-kersen?

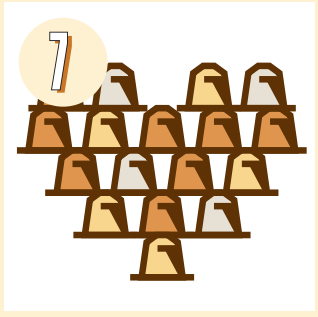
18 **Koffie – the basics**
Drie handenvol hete koffie-vragen beantwoord door kenners en specialisten.

28 **Giro d'espresso**
Voor de oorsprong van espresso ga je naar Turijn, stad van Lavazza.

36 **Cappucino & co.**
Moderne witte koffies maak je nu vaker met plantaardige drinks, en wel zó.

46 **Machine magic**
Eregalerij topkoffiemachines voor elke portemonnee. Welke wil je winnen?

56 **The roast**
Reportage over (duurzaam) koffiebranden; op bezoek bij Perla in Zaandam.



64 **Dat is handig**
Hoe recycle je koffie? Hoe maak je melkschuim zonder professionele apparatuur?

72 **Stranger coffees**
Koffies van nu en de toekomst; niet voor puristen, wel voor modernisten.

84 **Koffie met een plan**
Met Nestlé naar de hooglanden van Honduras, koffieland in progressie.

94 **Koffieketen**
Van koffieboer tot koffiemarketeer, zij brengen jouw favoriete koffie thuis.

104 **Jouw koffierecept**
De lekkerste en mooiste koffierecepten van lezers, van BBQ tot gebak.

114 **Bakkie doen**
Koffieproeven met sterrenchef Joris Bijdendijk en L'OR, da's (zwart) goud!

Coverfoto:
Jelle Rietveld
Barista:
Heru Leander

Scan hier of ga naar **boonmagazine.nl** voor meer koffieverhalen, recepten en video's.

BOON is een initiatief van Albert Heijn in het kader van de Maand van de Koffie.

Maand van de koffie

1 Koffie ontbijt

Van koffiewafels tot koffie-chocoladepasta: koffie is niet alleen je vriend bíj je ontbijt maar ook ín je ontbijt. *Double shot*, altijd raak. Is er iets lekkerders?

FOTOGRAFIE **SASKIA LELIEVELD** STYLING **WENDIE HAGEN**
RECEPTUUR & FOODSTYLING **LARS HAMER**

Café Intención Aromatico snelfiltermaling

Biologische, fairtrade koffie met zachte en volle smaak.

Milde cappuccino met Starbucks® Guatemala

Wake up and smell the coffee!

Fan van (moderne) koffies met een smaaktwist? Dan zijn de Monin siropen (Caramel, Hazelnut, Vanilla, Amaretto en Chocolate Cookie) essentieel in jouw koffiecollectie.

STARBUCKS BREAKFAST BLEND

Starbucks® by Nespresso® Breakfast Blend capsules

Medium roast met karakter. Proef de lichte citrustonen. Perfect voor een mildere kop koffie - als je wilt met melk - in de ochtend.

Koffiewafels met mokka-mascarpone

met **NESCAFÉ Gold Rijk & Zacht oploskoffie**. Premium oploskoffie waar je niet alleen in een handomdraai koffie mee maakt, maar die je ook altijd in huis hebt om mee te bakken(!)

recept op pagina 14

Café Intención Crema Aromatico bonen
(Zie pagina 14)

Espresso cinnamon

Havermoutpap met appelsap en pecan

recept op pagina 17

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

NIEUW BIJ ALBERT HEIJN

Café Royal Cinnamon capsules

Elegante, milde espresso met kaneelaroma. Perfecte match met deze havermoutpap.

Fair Trade Original Community Coffee Medium Roast bonen

Fruitige espresso-blend, vol van smaak met een zachte, zoete afdronk van chocolade. Fairtrade en biologisch.

STARBUCKS GUATEMALA

Starbucks® by Nespresso® Guatemala capsules

Frisse, gekonfijte tonen van citroen en een ronde body voeren de boventoon. Bevat de kenmerkende balans en cacao-afwerking waar koffie uit Guatemala om bekendstaat.

Ook een ontbijtklassieker: koffiegranola met cranberry's, scan hier

Koffie-bananansmoothie

Voor 1 drankje

- **1 kleine (over)rijpe Chiquita banaan, in plakjes en ingevroren**
- **250 ml Alpro Amandel zonder suiker**
- **1 espresso (Fair Trade Original Community Coffee Medium Roast)**

1. Maal alles in een blender of met een goede staafmixer.
2. Te dik? Voeg extra amandelmelk of koffie toe. Zoeter? Voeg honing toe.

Bananen-notenbrood

recept op pagina 14

Starbucks® by Nespresso® Guatemala Single Origin espresso

Maal de bonen medium-grof als je de mokapot gebruikt

Chocolade-espresso-hazelnootspread

recept op pagina 17

illy Classico Espresso bonen

Hoogwaardige arabica koffie met een volle, licht kruidige smaak voor een milde espresso.

Bialetti Moka Express Percolator

Bestel deze klassieke mokapot via **bol.com**

illy Classico espresso

Koffie-chiapudding

Voor 2 porties

- **200 ml koffie, afgekoeld (Fairtrade Original Community Coffee Aroma]**
- **2 dadels, ontpit**
- **4 el chiazaad**
- **4 el Alpro Mild & Creamy Naturel met kokosnoot**
- **60 g blauwe bessen**
- **1 el pistachenoten, grof gehakt**

1. Maal de koffie met de dadels in een kom fijn met een staafmixer. Meng het chiazaad erdoor. Verdeel over 2 glazen en zet afgedekt een nacht in de koelkast.
2. Schep de Mild & Creamy met kokosnoot erop. Verdeel de blauwe bessen erover en garneer met de pistachenootjes.

De **Hario V60 Buono** is de perfecte waterketel, *word up!* Bestel 'm via **bol.com**

Fan van filterkoffie? Scan hier en word een nog grotere liefhebber

Third wave filterkoffie

Fairtrade Original Community Coffee Aroma snelfiltermaling

Gemaakt van koffiebonen uit Colombia, Peru en Oeganda, handgeplukt door boeren die een speciale leefbaar inkomen referentieprijs (LIRF) hebben ontvangen.

Koffiewafels met mokka-mascarpone

Voor 6-8 wafels

- **3 zakjes NESCAFÉ Gold Rijk & Zacht oploskoffie**
- **2 eieren**
- **250 g bloem**
- **25 g donkere basterdsuiker**
- **1 zakje vanillesuiker**
- **150 g volle yoghurt**
- **100 ml volle melk**
- **70 g boter, gesmolten**
- **150 g mascarpone**
- **50 g poedersuiker**
- **Monin Caramel of Amaretto siroop**

1. Los de koffie op in 6 eetlepels heet water. Splits de eieren. Bewaar het eiwit in een schone kom. Mix in een andere kom de eidooiers met de bloem, suiker, vanillesuiker, de helft van de koffie, yoghurt, melk en de helft van de gesmolten boter tot een glad beslag.
2. Roer de mascarpone en de poedersuiker los met een garde en spatel de rest van de koffie erdoor zodat het een beetje 'marmert'. Klop de eiwitten stijf. Schep de helft door het beslag en klop goed door. Spatel daarna de rest van het eiwit erdoor.
3. Verhit een wafelijzer en vet de onder- en bovenkant in met wat van de overgebleven gesmolten boter. Schep het beslag in het wafelijzer, zodat de bodem bedekt is met ca 1 cm beslag. Sluit het wafelijzer en bak de wafel in een paar minuten lichtbruin. Hoelang dit duurt hangt af van je wafelijzer dus blijf erbij en controleer regelmatig. Maak zo al het beslag op. Serveer de wafels met de mokka-mascarpone en besprenkel naar smaak met de siroop.

Café Intención Crema Aromatico bonen

Hoogwaardige, biologische én fairtrade arabica koffie met een volle, zachte en licht kruidige smaak waarvoor je graag uit de veren komt.

Of liever een pittige lungo bij je havermoutpap?

Café Royal Lungo Forte capsules

Intens aroma en krachtige body. 100% arabica bonen duurzaam geteeld en verwerkt. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Monin Caramel siroop

Met Monin creëer je je eigen koffierecept of geef je je smoothie, pannenkoek of panna cotta een upgrade.

Mooie smaakcombi: banaan, noten en koffie

Havermoutpap met appelsap en pecan

Voor 2 personen

- **80 g grove havermout**
- **400 ml appelsap**
- **1 el koffiebonen (Café Intención Crema Aromatico)**
- **1 kleine appel**
- **2 el geroosterde pecannoten, grof gehakt**
- **snuf kaneel**

1. Breng de havermout in een pan met het appelsap en 200 ml water aan de kook en laat op laag vuur 5 minuten zacht koken.
2. Plet de koffiebonen in een vijzel of plet ze onder een pan. Houd apart. Halveer de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in dunne plakjes.
3. Schep de havermout in een kom, leg de appelplakjes erop, bestrooi met de pecans, de geplette koffie en een beetje kaneel.

Bananen-notenbrood

Voor ca. 8 plakken

- **75 g boter, op kamertemperatuur (en iets extra om in te vetten)**
- **150 g bloem (en iets extra om te bestuiven)**
- **35 g NESCAFÉ Gold Espresso Intense Aroma oploskoffie**
- **100 g bruine suiker**
- **4 eieren**
- **1 tl bakpoeder**
- **100 g amandelmeel**
- **100 g volle yoghurt**
- **flinke snuf zout**
- **4 rijpe Chiquita bananen, in plakjes**
- **100 g walnoten, grof gehakt**
- **20 g maanzaad**

1. Vet een cakevorm in met boter, leg er een stuk bakpapier strak in en bestuif de korte kanten met bloem. Verwarm de oven voor op 170 °C. Meng de oploskoffie met 3 eetlepels kokend water.
2. Klop de boter met de suiker tot een bruine crème. Voeg stuk voor stuk de eieren toe en schep tegelijkertijd beetje bij beetje de bloem en het bakpoeder erdoor, daarna het amandelmeel en ten slotte de yoghurt, de koffie en het zout. Spatel de banaan, walnoten en het maanzaad erdoor en schep alles in het cakeblik. Zet 1 uur in de oven. Controleer met een houten satéprikker of de cake gaar is. Laat afkoelen. Lekker met crème fraîche en een kop koffie.

Crèpes met espresso-kersen

recept op pag 17

Café au lait

LIVE HAPPILLY

DROOM EVEN WEG NAAR WAAR HET ALLEMAAL BEGONNEN IS ...

Certified B Corporation

Terwijl jij geniet van je kop illy koffie, bereiden onze koffietelers de volgende genietmomenten voor. Met elke boon start de reis naar jouw perfecte koffie ervaring en door de absolute toewijding aan kwaliteit mag je rekenen op perfectie in een kopje.

Het kenmerkende karakter van de illy blend, gevormd door de combinatie van negen duurzame Arabica koffiesoorten, begint bij de vrucht van de boon en legt zijn weg af naar Italië. De duurzame relaties met onze telers, de beste koffiebonen en een optimaal proces zorgen voor een gegarandeerde koffie ervaring en een glimlach op je gezicht.

Ontdek meer op illy.com.

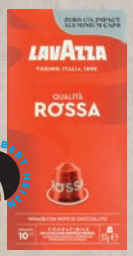
Chocolade-espresso-hazelnootspread

Voor 1 potje (ca. 300 g)

- **150 g rauwe hazelnoten**
- **100 g pure chocolade**
- **1 espresso (Lavazza Qualità Rossa)**
- **40 g poedersuiker**

1. Verwarm de oven voor op 160 °C. Rooster de hazelnoten op een bakplaat 10 minuten in de oven. Schud ze tussendoor even om. Laat afkoelen.

2. Smelt de chocolade au bain-marie (of op een lage stand in de magnetron). Maal de noten in het kleine molentje van de keukenmachine tot een pasta, schraap de randen af en toe schoon. Voeg als de noten fijngemalen zijn de gesmolten chocolade, espresso en poedersuiker toe. Proef en voeg eventueel meer suiker toe. Lekker op witte broodjes, brioche, geroosterd brood, croissantjes en pannenkoeken.



Lavazza Qualità Rossa capsules

Iconische blend van Afrikaanse robusta en Braziliaanse arabica met smaaktonen van chocolade en gedroogd fruit

Simon Lévelt Indonesian Jasper capsules

Krachtige koffie waarin je lauriertonen en het zoete van amandel kunt proeven. Net als andere specialty (dus hoogste kwaliteit) koffies van Simon Lévelt is deze biologisch. Hoe Simon Lévelt zich inspant voor een groenere koffiewereld? Bekijk de korte video, scan hier:

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Café Au Lait Decaffeinato capsules

Soms wil je géén cafeïnekick, maar wel een moment voor jezelf met je favoriete melkkoffie.

Ontbijten zonder koffie, waarom zou je? Koffie past in een bewust eet- en drinkpatroon!

Crèpes met espresso-kersen

Voor 8-10 stuks

- **200 g bloem**
- **2 el suiker**
- **3 grote eieren**
- **450 ml volle melk**
- **50 g boter, gesmolten (en extra om te bakken)**
- **1 klein potje amarenekersen**
- **2 espresso (Simon Lévelt Indonesian Jasper)**
- **125 g crème fraîche**

1. Meng in een kom met een garde of mixer de bloem met de suiker, eieren en een flinke scheut melk tot een glad beslag. Voeg een flinke snuf zout toe en beetje bij beetje de rest van de melk. Schraap de randen regelmatig schoon. Voeg de gesmolten boter toe. Zitten er onverhoopt klontjes in, schenk het beslag dan door een zeef. Laat het beslag 1 uur afgedekt rusten.

2. Zeef de amarenekersen en vang de siroop op. Laat de siroop in een steelpan iets inkoken. Meng de siroop met de koffie en voeg de kersen toe. Roer de crème fraîche los.

3. Smelt een beetje boter in een koekenpan op middelhoog vuur en schep er wat beslag in. Draai de pan rond om het beslag in een dunne laag uit te laten vloeien. Bak ongeveer 2 minuten en keer om. Bak nog 1 minuut en laat de crêpe op een bord glijden. Bak zo al het beslag op. Serveer de crêpes met de losgeroerde crème fraîche en de koffie-kersen.

Tip

Geen amarenekersen te vinden? Neem dan een potje kersen. Laat het sap langer inkoken tot een siroop.

BACK TO coffee school

2

Koffie is geen sterrenkunde. Leer over 'the basics' en je zet algauw een lekkerder bakje. Het begint met vragen. En antwoorden (van 'onze' koffiekenners). Zo word je thuis barista.

1

Help! Mag ik een spoedcursus malen en doorloop- en extractietijd krijgen?

Dursun Mun (Segafredo): 'Drie factoren beïnvloeden de doorloop- en extractietijd: druk, dosering en maling. Bij een volautomatische machine heb je ten opzichte van een pistonmachine met koffiemolen weinig invloed op de maling en de smaak van de koffie. Bij een halfautomatische machine des te meer. Over de maling moet je weten: hoe grover de koffie is gemalen, des te korter de doorlooptijd; het water gaat sneller door de koffie. Dus ook: hoe fijner de koffie is gemalen, des te langer de doorlooptijd. Vergelijk dit met een trechter waar zand in zit en eentje waar knikkers in zitten; water gaat sneller langs de knikkers dan door het zand.'

EXTRACTIE- EN DOORLOOPTIJD

'De gewenste extractietijd kan per zetmethode verschillen. Voor pistonmachines en volautomaten geldt een gewenste doorlooptijd tussen de 25 en 30 seconden. Tijdens de extractie worden de smaken en de aroma's aan de koffie onttrokken. Bij onder-extractie smaakt de koffie slap en zuur. Bij over-extractie smaakt de espresso te bitter. Bij de juiste extractie ervaar je een perfecte balans tussen zoet, zuur en bitter.'

2

Is Italiaanse espresso de 'smaakstandaard' in de wereld?

Dursun Mun (Segafredo): 'De espresso is in Italië ontstaan. Voor Italianen is het geen gewone koffie, maar een ware kunstvorm. Ze besteden veel liefde en aandacht aan de kwaliteit van hun espresso. Deze kunst is niet onopgemerkt gebleven en heeft door de jaren heen de wereld veroverd.'

Segafredo Espresso Intermezzo gemalen

Donker gebrande arabica en robusta in een karakteristieke blend voor een kop koffie vol smaak en energie.

3

Hoe gebruik ik mijn mokapot op de beste manier?

Dursun Mun (Segafredo): 'Koffie bereid in een mokapot is heerlijk vol van smaak en wat dikker en romiger van textuur. De gemalen Segafredo blends zijn uitermate geschikt voor deze zetmethode. Voor het lekkerste resultaat gebruik je altijd een schone mokapot (erg belangrijk) en heet water (plusminus 80 °C) tot maximaal net onder het ventiel. Bij gebruik van koud water verwarm je namelijk de gemalen koffie ook mee en dit zorgt voor ongewenste bittere smaken. Doe de koffie met de juiste maalgraad in het filter, tik deze dan voorzichtig op de tafel of met de binnenkant van je hand om de koffie gelijkmatig te verdelen en strijk de eventueel overtollige koffie af. Maar druk de koffie nooit aan. Houd ongeveer een 1-op-12 ratio aan; bijvoorbeeld 15 gram koffie op 180 ml water. Plaats de mokapot op middelmatig vuur, breng het water aan de kook en zet het vuur iets lager zodra het begint te koken. Na ongeveer 1 minuut, begint het "fonteintje" te pruttelen. Koel dan het onderste compartiment direct goed af onder stromend koud water.'

Extra Tip

'Gebruik altijd koffiebonen uit een goed afgesloten pak en bewaar de koffie droog, donker en luchtdicht. Blootgesteld aan licht en lucht gaat de kwaliteit van koffiebonen (en nog meer van gemalen koffie) snel achteruit.'

4 Hoe herken ik het perfecte kopje espresso?

Dursun Mun (Segafredo): 'Italiaanse espresso heeft een hazelnootbruine cremalaag met een zeer fijne textuur. Je herkent tonen van bloemen, fruit, geroosterd brood en chocolade. Al deze sensaties worden ook na het doorslikken van de koffie opgemerkt in het aroma dat lang, van enkele seconden tot soms zelfs minuten, blijft hangen. De body van een perfecte espresso is rond, stevig en fluweelachtig. Zoete, zure en bittere smaken zijn goed in balans, de ene overheerst niet de andere.'

DURSUN MUN is Key Account Manager Mass Market bij Segafredo Zanetti Nederland. Marco Dijkema is Marketing Manager bij Segafredo Zanetti Nederland (zie ook pagina 102). Beiden zijn gepassioneerd koffieliefhebbers.

PROBEERTIPS VAN MARCO DIJKEMA:

❶ Segafredo Selezione Organica

'Deze biologische koffiemelange heeft heerlijke tonen van chocolade, fruit en karamel.'

❷ Segafredo Storia

'Storia is een van de nieuwste producten van Segafredo; een unieke en duurzame 100% arabica.' Zie ook pagina 102 en 103.

❸ Segafredo Intermezzo

'De Segafredo Intermezzo is de klassieker in het assortiment van Segafredo; de essentie van de klassieke Italiaanse espresso, vinden wij.' Zie ook de vorige pagina.

5 Wat wordt met Segafredo's 5M bedoeld?

Marco Dijkema (Segafredo): 'Met 5M van Segafredo richten we ons op vijf pijlers die onze koffie tot een succes maken. *La Missione*: het begint bij de missie en passie van ons merk, de algehele beleving omtrent de authentieke Italiaanse espresso. *La Miscela*: de sleutel tot een goede espresso is de melange. Omdat we de gehele keten beheren van plant tot klant kunnen we een unieke kwaliteit garanderen. *Il Macinadosatore*: de noodzaak van een goede bonenmaling als 'input voor een perfecte espresso met de crema famoso.' *La Machina*: de machine zorgt voor de uiteindelijke 'output' voor de perfecte espresso. De machine (watertemperatuur, doorloopsnelheid en druk) bepalen het eindresultaat. *La Mano*: de menselijke hand zorgt ervoor dat bovenstaande elementen bij elkaar komen. Zonder menselijke kennis en passie krijgt de perfecte Italiaanse espresso geen vorm.'

6

Welke zetmethode is eigenlijk het meest duurzaam?

Sanne Dijkstra, Customer Development Manager bij Jacobs Douwe Egberts: 'Senseo® is koffiezetten met oog voor duurzaamheid. Alle SENSEO koffie is Rainforest Alliance gecertificeerd. De SENSEO ECO-modellen zijn gedeeltelijk gemaakt met gerecycelde materialen en hebben een lager energieverbruik. Daarnaast kunnen alle zwarte koffiepads in de GFT-bak omdat ze industrieel composteerbaar zijn. Tegen het einde van het jaar zijn alle SENSEO-verpakkingen van een en hetzelfde materiaal gemaakt waardoor ze makkelijk gerecycled kunnen worden.'

SENSEO® Gold Coffee pads

Een evenwichtige, complexe koffie van medium gebrande 100% arabica bonen voor een volle, rijke smaak en heerlijke cremalaag.

7

Water is water, toch?

Thomas Vos, R&D Program Specialist bij Jacobs Douwe Egberts, is fervent fan van filterkoffie, de ene keer gebruikmakend van Aeropress®, de andere keer van de fraaie Chemex ('de zandkloperkoffiekan'). 'Welke filtermethode je ook gebruikt, onderschat de rol van water niet, want je koffie bestaat voor 95% uit water. In veel regio's is kraanwater niet ideaal, omdat het te hard is. Zelf vind ik fleswater het meest geschikt, maar je kunt ook prima (Brita-)gefilterd water gebruiken. Ook belangrijk natuurkijk is de temperatuur van het water. Ongeveer 93 °C is een goede richtlijn. Je hoeft daarbij niet per se met een thermometer aan de slag, hoor. Schenk het water gewoon pas op nadat je het, van de kook af, een of twee minuten hebt laten afkoelen.'

9

Wat zijn de verschillen tussen arabica en robusta?

Lena Knoerzer (FTO): ‘Arabica, goed voor twee-derde van de totale koffieproductie wereldwijd, wordt beschouwd als “superieur” door de vaak zachte, gevarieerde en zoete smaakprofielen. Arabica wordt in de hooglanden verbouwd en heeft een lager cafeïnegehalte dan robusta. Robusta daarentegen is qua smaak steviger met meer bittere en nootachtige tonen. Robusta is over het algemeen wat veerkrachtiger, kan dus op lagere hoogtes verbouwd worden en is beter bestand tegen klimaatverandering. Voorspeld wordt dat, met de huidige opwarming van de aarde, de productie van arabica verder zal afnemen. Dat biedt potentie voor de verdere ontwikkeling van robusta. Robusta wordt met name door de smaak en iets lagere prijs nu nog vaak ingezet voor espresso, als component in blends en oploskoffies. Zogenoemde “fine” of “specialty robusta” wint terrein en zien we al terug als single origins in de (specialty) koffiemarkt.’

8

Hoe kan ik op een duurzamere manier koffiedrinken?

Lena Knoerzer (Fairtrade Original): ‘Ik geef graag zeven tips waarmee je nóg meer van je kopje koffie kan genieten:

❶ Kies de juiste zetmethode.
Alleen al in Nederland worden miljoenen koffiefilters, -pads of -capsules per dag gebruikt. Capsules hebben als voordeel dat je koffie “op maat” zet; je maakt nooit meer dan je opdrinkt. Ze zorgen ook wel voor een berg afval. Zo bezien zou je het gebruik van een mokapot, cafetière of filterapparaat kunnen overwegen.

❷ Zet niet meer koffie dan je opdrinkt.
De grootste koffiedrinker is de afvoerput.

❸ Schakel je koffiezetapparaat uit nadat je ‘m hebt gebruikt.
Logisch.

❹ Recycle je koffie bij het GFT.
En lever je capsules in bij een verzamelpunt.

❺ Drink je koffie zwart.
Of kies voor een plantaardige drink.

❻ Gebruik een thermosbeker.
Als je koffie onderweg drinkt.

❼ Kies bewust je koffiemerk uit.
Let hierbij op een fairtrade en/of biologisch keurmerk. Met de koffie van Fairtrade Original zet je zelfs nog een stap verder: wij betalen een leefbaar inkomen referentieprijs aan boeren en investeren in projecten die voor inkomstenverbetering zorgen.’

10

Wat is specialty coffee?

Sandra Hermsen (Simon Lévelt): ‘Koffies die volgens de normen van de Specialty Coffee Association cuppingscores laten noteren boven de 80 op een schaal van 100. Deze koffies zijn complex en hebben heel veel geur- en smaaknuances.’ Alle koffies, zowel bonen en capsules van Simon Lévelt, vallen in deze categorie.

11

Hoe zet ik een betere filterkoffie?

Thomas Vos (Jacobs Douwe Egberts): 'Probeer verschillende filterzetmethodes uit om te zien wat bij jou past. Koffie opschenken is een mindful manier van koffiezetten. Je bent, vind ik, echt "in contact met de koffie", je neemt er tijd voor, alleen al dát spreekt me aan. Zelf gebruik ik graag de Aeropress®, maar die methode vergt best wat oefening. Het gebruik van de Chemex (zie ook pagina 21), waarbij je wat dikker filterpapier hanteert, is niet moeilijk. Je moet alleen een aantal zaken doen: 1) weeg de koffie af, gebruik de juiste verhouding koffie versus water. Tip: gebruik 4,5-6 gram op 100 ml voor een "ronde koffie". 2) Spoel het filter altijd eerst met heet water. Zo neemt het papier tijdens het opschenken minder water op en voorkom je papiersmaak. Gebruik bij het opschenken water van ongeveer 93 °C. 3) Zorg ervoor dat de extractie gelijk verloopt; schenk het water niet langs de zijkanten over het filter op de koffie, anders is de extractie niet goed; er vindt dan zogenaamde "channeling" plaats, waarbij het water langs de rand de koffiepot in loopt zonder de koffie te raken; dit maakt de koffie slapper. 4) Schenk het water met steeds dezelfde tijdintervallen met draaiende bewegingen echt goed óp de koffie. Zorg dat het koffiebed telkens helemaal bevochtigd wordt. Je trakteert jezelf hiermee op een heerlijke cleane, crispy koffie.'

Extra Tip **Deze tips en methodes gelden ook bij gebruik van een traditioneel filterkoffiezetapparaat.**

'Koffie opschenken is een mindful manier van koffiezetten'

12

Is filterkoffie typisch Hollands?

Thomas Vos (Jacobs Douwe Egberts): 'Ja en nee. We zijn er allemaal mee opgegroeid, dus beschouwen we het misschien een beetje als ouderwets en echt Hollands. Vooral dan de grote potten filterkoffie. Maar in de "nieuwe koffiewereld" is filterkoffie, in allerlei gedaantes, weer helemaal hip.' Niet alleen in Nederland, ook in andere landen, bijvoorbeeld in Scandinavië en Duitsland. Topbarista's zullen altijd filterkoffie zetten als ze het aller-, allerbeste uit een (licht gebrande) boon willen halen. 'Voor een uitgebreidere koffie-experience kun je besluiten om zelf bonen malen. Een goede handmolen koop je al voor een paar tientjes.'

KOFFIETIP VAN THOMAS VOS:

D.E Café Delicaat Rond bonen en snelfiltermaling

Milde, gebalanceerde 100% arabica melange met een evenwichtige smaak waarin frisse accenten worden verrijkt door een zoete geur.

INTENS & KRACHTIG

BIOLOGISCHE KOFFIECUPS

Probeer nu onze Dark Roast in jouw espresso. Een Arabica koffie met volle, robuuste smaak, tonen van geroosterde amandelen, zachte chocolade en een lichte citrus afdronk.

Ontdek de koffiebeleving die bij jou past

australianhomemade.com

Australian
SHARE YOUR MOMENTS

PROEF ITALIË

Italië leer je niet kennen in één dag. Daar moet je even de tijd voor nemen. Begin eens met een espresso uit het zuidelijke Palermo, extra donker gebrand voor een krachtig karakter. Heb je de smaak te pakken? Proef dan ook de andere Italiaanse smaken, verkrijgbaar als bonen, in espressomaling en handige aluminium capsules geschikt voor Nespresso. Proef en ontdek koffie zoals ze het in Italië drinken met italian roast van Perla Superiore. Pico bello!

Perla
SUPERIORE
—KOFFIEBRANDERS—
SINDS 1895

13

Heeft koffie smaakvrienden?

Interessante vraag en het antwoord is natuurlijk 'ja'. Niet voor niets vind je tal van capsules met gearomatiseerde koffie, in het assortiment van Albert Heijn, bijvoorbeeld van Café Royal. Dat zijn enorm populaire 'verwenkoffies'. Net als de oploskoffies van NESCAFÉ® en Douwe Egberts (zie ook de shoppingpagina hierna). Koffie gaat uitstekend samen met 'zoete' specerijen zoals vanille, kaneel, en gember, dat ligt redelijk voor de hand. Een snuf in je koffiefilter bij bij opschenken? Lekker doen! Fruit en koffie dan? Jazeker. Een cold brew koffie met sinaasappel is zó lekker. Maar koffie kan ook verrassend goed samengaan met hartige smaken. Zo ontwikkelde 'Lavazza-sterrenchef' Jozua (restaurant Ratatouille Food & Wine) met Klaver een kaas met koffie. Bijzonder. En bijzonder lekker. Zoet, zuur en bitter zijn altijd vertegenwoordigd in koffie, waardoor juist de combinatie met zout en umami verrassend en spannend 'compleet' wordt.

SIDNEY SCHUTTE is chef-kok bij (onder meer) restaurant Spectrum, Waldorf Astoria dat in het bezit is van maar liefst twee Michelinsterren. Hij experimenteert graag met bijzondere koffiecombinaties. Speciaal met BOON-lezers deelt hij dit recept dat hij voor koffiemerk Australian ontwikkelde. 'Salted caramel is al jaren een buzz-smaak,' vertelt Schutte, 'omdat het laat zien hoe zout en zoet perfect kunnen samengaan. De sojasaus in dit recept voegt een andere zout-touch toe; een meer hartige zoutigheid, die als het ware umami representeert.'

14

Salty Australian espresso martini

DRANKJE – 1 PERS. – 5 MIN.

- **50 ml Grey Goose wodka (Gall & Gall)**
- **30 ml Australian Organic Slow Roast Medium Dark**
- **10 ml koffielikeur**
- **10 ml Monin Caramel siroop***
- **5 ml sojausaus**
- **snuf zeezout**

Voeg de ingrediënten toe aan een cocktailshaker gevuld met ijsblokjes en shake hard en lang. Dubbelzeef de mix en schenk 'm in een in de vriezer gekoelde coupette (klein coupe). Garneer desgewenst met extra pure chocolade (72%, liefst van Australian).

** In zijn professionele keuken gebruikt Schutte voor deze cocktail Artisan Du Chocolate Salted Caramel Sauce.*

Australian Organic Slow Roast Dark bonen

Verantwoorde pittige dark roast met een constante smaak en lekker aroma. In kleine charges gebrand. Zeer geschikt voor cappuccino's en koffiecocktails.

Café Intención
DER FAIRTRADE-PIONIER

MET ELK KOPJE KOFFIE
MAAK JE HET ONDERSCHEID

De verpakkingen van Café Intención zijn vernieuwd. Aluminiumvrij, duidelijke smaakomschrijving en sterkte en een Fairtrade code op de achterkant van de verpakking waarmee je de herkomst van deze (h)eerlijke koffie kunt bekijken!

FAIRTRADE

SCAN VOOR LEKKERE KOFFIERECEPTEN EN BLOGS

cafeintencionnl cafeintencionnl

OUR COFFEE MAKES YOU SMILE!

Waarom rommelen met wat de natuur perfect heeft gemaakt? Wij maken koffie waar iedereen blij van wordt. Zonder kunstmatige bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Biologisch dus.

ROOTSCOFFEE.NL

OOK ALS CAPSULES VERKRIJGBAAR

Van echte waarde

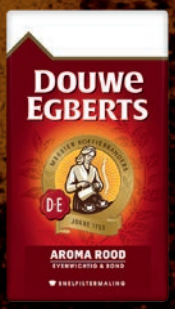
Niets is mooier dan mensen met elkaar verbinden die wat extra hulp kunnen gebruiken. Vinden wij, en vindt Douwe Egberts. Daarom stelt het koffiemerk je in staat om jouw D.E waardepunten te schenken aan een goed doel. Dat is goed nieuws. Maar het wordt nog beter: Douwe Egberts verhoogt jouw schenking, bijvoorbeeld aan het Nationaal Ouderenfonds of Het Vergeten Kind, met maar liefst 20%.

Een van de instanties die D.E ook steunt is de Voedselbank – en dat is misschien wel relevanter dan ooit. De Nederlandse voedselbanken helpen mensen die het financieel echt even niet redden door ze tijdelijk te voorzien van voedselpakketten. Samen met diverse bedrijven, instellingen, gemeenten en particulieren zorgen zij ervoor dat armoede wordt bestreden, voedseloverschotten verdwijnen en het milieu minder wordt belast. Wie D.E waardepunten schenkt, draagt bij aan het steunen van De Voedselbank met pakken Douwe Egberts koffie.
Nog zo'n mooie: de 'maatjesprojecten' van het Oranjefonds. Een maatje voorkomt of doorbreekt een sociaal isolement, bijvoorbeeld door iemand op weg te helpen met school, studie of werk. Of met het leven dat soms even niet lekker loopt. Maatjes hebben een bepaalde periode wekelijks of tweewekelijks contact. Belangrijk uitgangspunt is dat beide partijen plezier hebben en samen ontspannende, alledaagse dingen doen. Binnen dit initiatief worden D.E waardepunten dus omgezet in geld, kennis en aandacht.

Ga voor meer informatie naar:
www.de.nl/spaarprogramma/schenken/

Douwe Egberts Verwenkoffie Latte Caramel oploskoffie

Geniet van de combinatie van een latte met een volromige melkschuimlaag en een vleugje karamel. Op ieder moment en overal zó gemaakt door de handige zakjes.



Douwe Egberts Aroma Rood snelfiltermaling

Douwe Egberts Aroma Rood is met zijn ronde, harmonieuze smaak en geurige karakteristieke aroma al jaren een begrip in Nederland. Je vertrouwde Douwe Egberts koffie sinds 1753.

Café Royal Hazelnut capsules

Elegante espresso, verfijnd met hazelnootaroma. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Simon Lévelt Colombian Emerald capsules

Cupping notes van Simon Lévelts team van experts: 'Krachtige koffie uit Colombia, mooi in balans met een boeket aan smaken. Je proeft gedroogde pruimen, rozijnen, bittere chocolade maar ook wat laurier.'

Koffie is verbindend, waardepunten ook

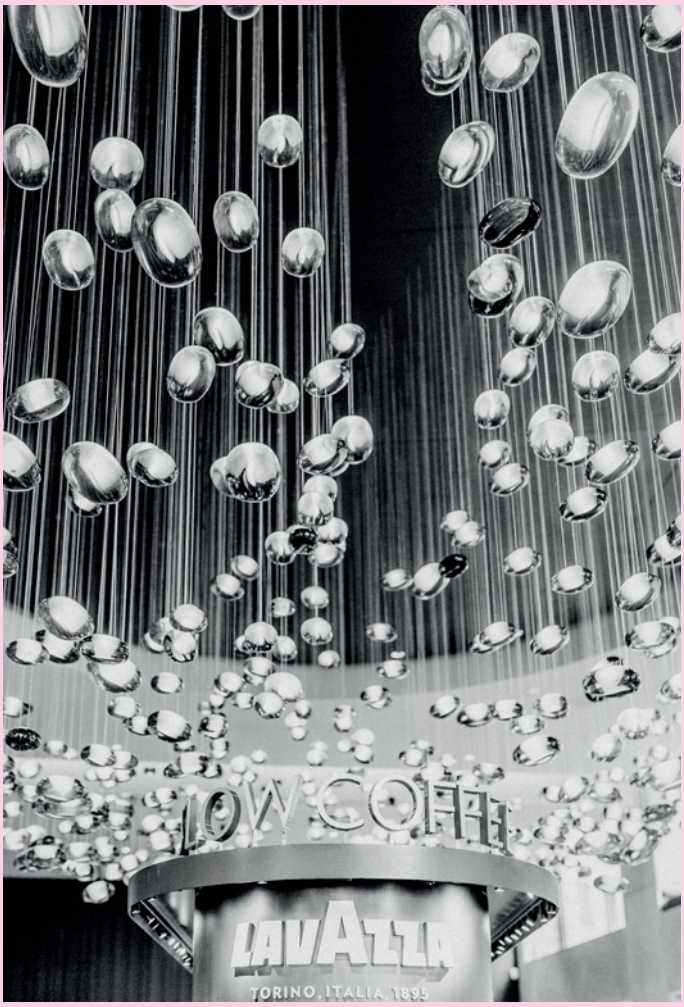
Fairtrade Original Single Origin snelfiltermaling

Deze koffie is gemaakt van koffiebonen van de boeren van Red Ecolsierra in Colombia. Verwacht een fruitige smaak van citrus die overgaat in zoet fruit en romige chocolade.

Giro d'espresso

Espresso is niet alleen koffie, het is een manier van leven. En binnenkort ook UNESCO Werelderfgoed, als het aan de Italianen ligt. *The story of espresso:* een toer in 21 etappes. Lees, leer en pak de roze trui.

TEKST **MONIQUE OVERBEEKE** FOTOGRAFIE **PIETER BAS BOUWMAN**



1. Van slow coffee tot koffiekaviaar: allemaal te proeven in de Milanese Flagship Store.

Espresso is de populairste en meest wijdverbreide methode om koffie te zetten

2 en 3. Drink hier een espresso (in een warm kopje), ambachtelijk bereid met een van de 'Lavazza 1895' blends. Van bijzondere bonen van duurzame koffieplantages over de hele wereld.

1 Flagship Store Milaan

Een verhaal over espresso zonder Lavazza? Da's lastig. Het verhaal van familiebedrijf Lavazza begint met pater familias Luigi. In 1895 opent Luigi Lavazza aan de Via San Tommaso in Turijn zijn eerste winkel waar hij verschillende koffies gebruikt om blends mee te maken. Het zaakje, nu restaurant, in het centrum van Turijn is nog steeds te bezoeken. Daar proef je de historische grandeur, terwijl je in de moderne Lavazza Flagship Store in Milaan een echte koffie-experience ondergaat.

2 Het kopje en het logo

In 1996 ontwierp Claudio Caramel het legendarische witte porseleinen kopje 'de Segno Lavazza', dat als je 'm omdraait precies de lijnen omvat van de 'A' in het logo van Lavazza. Naast het kopje ligt meestal een bijzonder lancetvormig lepeltje, perfect om suiker in het kopje te mengen zonder het romige crema van de espresso te breken.

3 Gouden espressoregels

'Regel een: gebruik goede koffie', legt hoofd Training Center Marcello Arcangeli uit. En hij vervolgt breed lachend: 'Kies dus altijd Lavazza. Volg je de Italiaanse regels dan ga je bij espresso voor een blend van arabica en robusta, nooit een single origin. Regel twee: gebruik je een machine, kies dan een goede maler en een juiste hoeveelheid koffie, zo'n 8 tot 8.5 gram. Italiaanse espresso is nooit 'overdosed'. Regel drie is dat je goed water kiest, dus in Italië geen kraanwater. Regel vier: zorg dat je machine schoon is. En tot slot: gebruik een warm kopje, van zo'n 40 graden Celsius. Anders is het alsof je een geweldige champagne uit een kartonnen bekertje drinkt.'

Op **boonmagazine.nl** vind je vele video-koffielessen van barista Jos Elve. Leer bijvoorbeeld wat 'brew ratio' en 'extractietijd' betekenen en hoe je de perfecte cappuccino maakt.

Italianen drinken hun koffie het liefst in de (vroege) ochtend, nooit 's avonds

4 En wat mag je niet doen?

Als het op espresso aankomt zijn Italianen echte puristen. Kijk dus niet raar op in een bar als je ongevraagd een tweede espresso krijgt als je je glas water pas drinkt na de koffie. Daarmee spoel je de smaak van koffie weg, een belediging voor de barista.

5 Zucchero?

Oh, en suiker in je espresso? 'Nooit! Of: beter niet. Koffie heeft een natuurlijke bitterheid door de cafeïne. Houd je er niet van, voeg dan een klein beetje suiker toe. Maar is de koffiekwaliteit slecht, dan blijft-ie slecht ook al mik je er een heel zakje in', aldus Marcello Arcangeli.

6 Coffee Design by Lavazza

Een koffieboon bevat een grote verscheidenheid aan smaaknuances. Daarom leent de boon zich ook uitstekend voor bijzondere foodcombinaties, door Lavazza samengevat in het concept Coffee Design. De samenwerking in 2002 met Ferran Adrià, de legendarische chef (o.a. El Bulli), leidde tot de Èspesso Macchiato, de eerste eetbare koffie. Inmiddels heeft Lavazza talloze beroemde chefkoks aan zich verbonden met verrassende uitwerkingen. Denk aan cocktails, zoals de Lavazza Campari, maar ook aan de koffiekaviaar die met Adrià is ontwikkeld (te proeven bij de Flagship Store); de koffiebolletjes zorgen voor kleine explosies op je tong.

7 Mokapot

Te vinden in ieder Italiaans huishouden: de mokapot. Zelfs op vakantie nemen de Italianen 'm mee. De pot is vernoemd naar een van de belangrijkste koffiehavens ter wereld: Mocha, in Jemen. Hij is in 1933 bedacht door de Piëmontese Alfonso Bialetti. Hij was benieuwd of je ook espresso kon maken door water met hoge druk langs gemalen koffie te laten gaan. Zijn succes dankt hij aan het feit dat het apparaat is opgebouwd uit een paar makkelijke onderdelen: het lagere reservoir waar het water in wordt verwarmd, een klein filter dat de gemalen koffie bevat en het bovenste deel waar de koffie in terechtkomt.

8 Art & design

'Onze eerste stappen op het gebied van kunst, fotografie en design hebben we met Armando Testa gezet', vertelt Francesca Lavazza. 'Hij heeft vanaf de jaren vijftig onvergetelijke reclamecampagnes met bekende personages als Caballero en Carmencita voor ons gemaakt. En vanaf 1993 hebben we voor onze kalenders altijd samengewerkt met topfotografen, van Helmut Newton tot Erwin Olaf. Met die kalenders proberen we tot op de dag van vandaag de waarden van Lavazza over te brengen en contact te maken met mensen. De laatste paar jaar richten we ons daarbij helemaal op duurzaamheid. Ook werken we samen met bijzondere musea, zoals het Guggenheim en participeren we in artistieke evenementen zoals de Biënnale van Venetië.'

9 Turijn - de koffiehoofdstad

Oprichter Luigi Lavazza kan trots op zijn nazaten zijn. In navolging van zijn eerste winkel telt de stad Turijn inmiddels 795 koffiebars, velen met het Lavazza logo op de gevel. Met al die historische koffiehuizen lijkt het wel alsof de tijd er heeft

'Gebruik voor een goede Italiaanse espresso een donkere branding', tipt Marcello Arcangeli

Koffie bewaren? In de koelkast, of in ieder geval koel, droog en donker

stilgestaan. Op het Piazza Carignano zit de Farmacia del Cambio, oorspronkelijk een apotheek, inmiddels een bar waar ze ook Lavazza 1895 koffie serveren. Op het prachtige plein zaten vroeger ook al vele restaurants en bars waar politici van het tegenoverliggende parlementsgebouw genoten van hun lunch en koffiedronken. Speelde er iets urgents, dan werd een rode vlag gehesen, een teken van spoed. Bij minder urgentie zagen ze een groene vlag en bij een witte vlag konden ze gerust nog een tweede espresso nemen.

10 Turijn – Toro

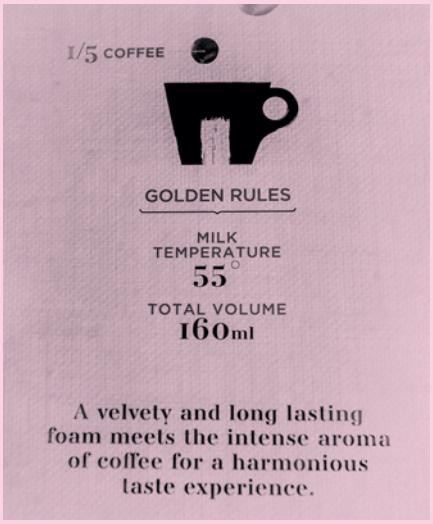
Turijn dankt zijn naam aan de 'toro', de stier die je overal in de stad terugziet. Als waterspuwers zorgen ze voor vers drinkwater. Als afbeelding op de grond als geluksbrenger, zoals bij Caffè Torino. Doe als de inwoners van Turijn en stap met je voet op z'n ballen: het zou geluk brengen.

11 Caffè Torino

Doe een stap terug in de tijd en neem plaats aan de elegante houten bar, met enorme kroonluchters, glanzende spiegels en obers in kostuum. Sinds 1903 gevestigd op het statige Piazza San Carlo. Drink hier een Lavazza espresso uit de ouderwetse espressomachine of ga voor een Aperol buiten op het terras.

12 Bicerin

Een van de traditionele koffiespecialiteiten van Turijn is de 'bicerin'. Het bestaat uit espresso, cacao en een lepel 'crema di latte' en wordt klassiek in een tulpvormig glas geserveerd ('bicerin' is glaasje in het Piëmontees). Drink 'm bij Caffè Al Bicerin aan het Piazza della Consolata, een van de oudste cafés van Turijn (sinds 1763).



4. Alleen buiten Italië wordt een cappuccino aan het einde van het diner gedronken.

5. 'Drink altijd een espresso zonder suiker als de koffie een goede kwaliteit heeft.'

6. Koffiekaviaar van topchef Ferran Adrià: kleine explosies op je tong.

7. In 2018 werd het ontwerp van de mokapot door Lavazza verfijnd.

8. 'Kunst, fotografie en design spelen een belangrijke rol voor ons', zegt Francesca Lavazza.

9. Milaan en Turijn kennen talloze koffiebars, vele met het logo van Lavazza.

10. 'Il toro', de stier en naamgever van de stad Turijn zie je overal in het straatbeeld.

11. Caffè Torino (oftewel 'Il Salone') zit sinds 1903 op het statige Piazza San Carlo.

12. Drink een 'bicerin' bij Caffè al Bicerin met een 'bagnati', een zoete lekkernij.

In 1884 begon ‘alles’, met de eerste espressomachine van Moriondo

13 Over de oceaan

In navolging van Starbucks toont ook Lavazza internationale expansiedrift. Zo openden ze recentelijk enkele koffiebars in China. Met behoud van een duidelijke Italiaanse stijl om zich te onderscheiden van de concurrentie. ‘We hebben verschillende originele koffies uit Italiaanse regio’s op de kaart gezet. Denk aan een koffie vanuit Padua met mint, die uit Turijn met chocolade en de Salentino uit het zuiden van Italië met een crèmige amandelsiroop, die we zelf geperfectioneerd hebben,’ zegt Marcello Arcangeli.

14 Om te delen

Op de Piazza della Nuvola bevindt zich ook restaurant Condividere dat ‘delen’ betekent. Ben je in Turijn dan moet je hier simpelweg heen. Het is haute cuisine en tegelijkertijd heel toegankelijk, leuk en informeel. Opgezet door Lavazza in samenwerking met Ferran Adrià (vandaar de Oliva Sferica ‘El Bulli’ op de kaart), gerund door chef-kok Federico Zanasi (in 2019 bekroond met een Michelinster), met een inrichting van Dante Ferreti, de met een Oscar Italiaanse bekroonde decorontwerper. **condividere.com**

15 Espressobars

Starbucks probeerde wel voet aan de grond te krijgen in Italië, maar heeft een van z’n koffieshops alweer moeten sluiten. Marcello Arcangeli legt uit waarom we in Italië geen koffieketens zien. ‘Omdat we hier heel veel koffiebars hebben, elk met een eigen eigenaar. Die allemaal vinden dat ze de beste koffie maken. En Italië is het enige land waar je staand aan een bar een espresso drinkt.’ Hoe dat komt? Lachend: ‘Italianen werken zo hard! Dus binnen drie minuten moeten we weer weg. Dat is typisch voor de koffiecultuur in Italië.’

16 Factory 1895

Alsof je net een vers pak koffie hebt opengetrokken. Zo ruikt het als je het terrein van de branderij van Lavazza in Turijn betreedt. Hier staat ook een speciale fabriek met de naam 1895 (naar het oprichtingsjaar van Lavazza). Cristiano Portis is Coffee Designer en Q-grader en legt uit: ‘Wij voelen ons ontdekkingsreiziger en onderzoeker ineen. Voor de 1895 selecties reizen we naar de meest bijzondere plekken op aarde om speciale en originele bonen te selecteren. En om de boer te ontmoeten, want hij is vaak de enige die nog het geheim van het terroir kent.’ Lavazza 1895 is vooralsnog beperkt te koop en wordt voornamelijk geserveerd in Italiaanse koffiebars en exclusieve restaurants.

17 Een kopje, twee kopjes...

Alhoewel het ‘omgekeerde logo’ kopje van Caramel wellicht de bekendste is, zijn er daarna nog veel kopjes en designs gemaakt. En daar bleef het niet bij. Zo leidde de samenwerking tussen designer Enrique Sardi met chef Lello Parisi in 2003 tot het eetbare koffiekopje (dat je opeet nadat je de espresso eruit hebt gedronken). En je ziet er de ISSpresso, de espressomachine van Lavazza die in staat is om een hoogwaardige espresso te zetten in... de ruimte.

18 De perfecte espresso roast

Bestaat die? Volgens Marcello Arcangeli wel. ‘Kijk, voor filterkoffie voldoet een lichte of medium roast, maar voor de espresso die we hier in Italië drinken heb je een dark roast nodig. Bij het branden komen uit de boon natuurlijke oliën vrij die zorgen voor het crema en voor de body van de espresso. Ook wij maken nu bij Lavazza lichtere espresso roasts. Maar let op, het is niet authentiek, want zo’n espresso mist crema, is heel licht en fris. We zien dat deze roasts veel gedronken worden in Scandinavische en andere noordelijke landen.’

Ook in Italië verschuift de heilige prijs van 1 euro voor espresso

19 Veronica Rossi – coördinator Lavazza Foundation

‘Iedereen de hele tijd lastigvallen, dat is mijn werk’, lacht Veronica Rossi, coördinator van de Lavazza Foundation. ‘Zeven jaar geleden, toen ik begon, hadden we niet eens een eigen afdeling. Nu zitten we diep verankerd in de organisatie, hebben we 32 duurzame projecten in 20 koffielanden. Ik ben heel trots op wat we daar lokaal hebben bereikt. Een mooi voorbeeld is Jemen, waar ook de eerste blend van project 1895 vandaan komt. Ondanks de bizarre humanitaire ramp die zich daar afspeelt, proberen we samen met de Kema Foundation de koffiecultuur overeind te houden. Een van onze successen is dat zo’n zestig vrouwen nu hun koffie op een speciale markt kunnen verkopen voor een hogere prijs. Heel bijzonder als je weet dat het in Jemen voor vrouwen sowieso ingewikkeld is om te werken.’ **Meer lezen over de Lavazza Foundation? Kijk voor het uitgebreide interview met Veronica Rossi op boonmagazine.nl**

20 Street art

Loop je door Turijn dan zie je verschillende panden opgesierd door prachtige muurschilderingen. Ze zijn gemaakt door Italiaanse en internationale straatartiesten, uitgenodigd om duurzaamheid via straatkunst een podium te geven. Het leverde 18 kunstwerken op die overeenkomen met de 17 duurzame doelen van de Verenigde Naties plus 1 van Lavazza (Goal Zero), ieder ontwerp dient om de doelen van de Agenda 2030 van de Verenigde Naties te versterken en te verspreiden.

15. Italië is het enige land ter wereld waar je staand aan de bar een espresso drinkt.

14. Restaurant Condividere is toegankelijk, lekker, leuk en informeel.

Zelfs in China serveert Lavazza tegenwoordig Italiaanse regionale koffies, zoals de bicerin.

16. Christiano Portis: 'Voor Lavazza 1895 ontvangen we koffiebonen uit alle hoeken van de wereld.'

17. Espresso drink je uit een voorverwarmd kopje van 40 graden Celsius met een inhoud van 70 ml.

'1895 is een combinatie van het beste van Lavazza met de beste bonen ter wereld'.

19. Veronica Rossi: 'In de Jemenitische 'koffie nursery' onderzoeken we de genetische oorsprong van de pure koffieplanten.'

20. Lavazza heeft een ambitieus plan omarmd om haar CO_2-voetafdruk tegen het einde van 2030 volledig te neutraliseren.

21 Francesca Lavazza

Francesca Lavazza is alweer de vierde generatie die in het familiebedrijf werkt. Ze is tevens de inspirator van veel art- en designprojecten van Lavazza. Wij spraken de charismatische kunst- en koffiekenner.

Wat inspireert je?
Lachend: 'Cafeïne, altijd goed! Ik werk in een familiebedrijf, samen mijn vader, oom, broer. En we brengen ieder onze eigen expertise in. Ik zeg altijd dat mijn grootvader de specialist was in blending, ik doe dat eigenlijk ook. Ik blend communicatie, kunst, design en natuurlijk smaak. Om samen met mijn familie zo'n bijzonder bedrijf te runnen, vind ik nog steeds inspirerend en uniek.'

Kunst, design, fotografie; het kwam allemaal samen in de Lavazza-kalenders.
'We hadden al een fantastische start gemaakt met de reclamecampagnes van Armando Testa, die heeft van Lavazza al vroeg een 'love brand' gemaakt. Hij liet het hart van Lavazza zien en heeft ervoor gezorgd dat we via de media echt contact konden maken met mensen. Fotografie was een logisch vervolg daarop door de ontmoeting in 1993 van mijn broer Guiseppe met Helmut Newton, nota bene in een koffieshop. Samen met hem hebben we de eerste twee kalenders gemaakt. Hij begreep als geen ander hoe persoonlijk koffie is voor mensen. Hij vertelde dat koffie voor hem gelinkt is aan mysteries waar altijd een bijzonder verhaal achter zit. Zijn glossy stijl als modefotograaf bleek perfect om onze passie voor koffie over te brengen. Zijn tweede kalender ging nog een stap verder en verhaalde over de kracht van espresso, de foam van cappuccino, het organische van koffie. Toen begrepen we: met fotografie en koffie kun je spelen en het magische ervan uitleggen. Het was het begin van een prachtige en bijzondere galerij kalenders.'

Het thema van kalender 2022 is 'Change the world', hoe belangrijk is dit voor Lavazza?
'Voor ons is duurzaamheid al jaren meer dan alleen een doel. We willen dit ondersteunen door mensen te prikkelen, te helpen en ook aan te jagen. Zodat de aarde een mooie plek blijft om te leven. Onze laatste kalenderprojecten hebben ook allemaal het thema duurzaamheid. De mensen die eraan meewerken noemen we 'artivisten', ze zijn artiest en activist ineen, zij wijden hun leven aan het beter maken van de wereld. Ik geloof ook dat als we dat samen doen de som groter is dan het geheel der delen.'

Terugblikkend op alle kalenders. Heb je een favoriet?
'Ik denk toch de eerste kalender, die transformeerde van zwart-wit naar kleur, van de bekende popart fotograaf David LaChapelle in 2002. Het was een kalender die voor veel ophef zorgde, zeker ook internationaal. De kalender was sensueel, uitbundig, levendig, vrij disruptief. Maar dat zat denk ik ook al in ons DNA. Toen we begonnen met Helmut Newton werd onze koffie als erg traditioneel gezien. Lavazza werd niet gedronken in internationale koffieshops maar bij traditionele families thuis. Dat idee veranderde door de jaren heen en daarin hebben onze campagnes en kalenders een grote rol gespeeld.'

Als Luigi, je grootvader, zou terugkijken?
'Dan denk ik dat hij heel trots zou zijn op wat Lavazza heeft teruggegeven aan Turijn. Tien jaar geleden besloten we in een vervallen deel van de stad een nieuw universum te creëren met een CO_2-neutraal hoofdkwartier, een museum en restaurants. Het is een energetische plek geworden waar alles samenkomt. Nuvola betekent "wolk" maar kan ook voor verbinding staan. Een perfecte plaats om omhoog te kijken om allerlei nieuwe oplossingen voor de toekomst te bedenken.'

Lavazza Espresso Barista Intenso bonen

De Barista Intenso heeft een volle smaak met tonen van noten, cacao en hout. Donker gebrand. Blend van arabica en robusta.

Lavazza Espresso Italiano Classico bonen

Met een volle en intens aromatische smaak en bloemige en fruitige tonen. Een 100% arabica-blend.

Lavazza Crema e Gusto Classico capsules*

Een zachte en intense blend van fijne Braziliaanse arabica en Zuidoost-Aziatische robusta.

Lavazza Espresso Maestro Lungo capsules*

Deze light roast van 100% arabica geeft een heerlijke lungo. Zacht van smaak met bloemige en aromatische tonen.

Lavazza Espresso Maestro Classico capsules*

Een medium roast van 100% arabica. Klassiek in z'n 'granige' smaak en volledig in balans: zoet met een beetje frisheid.

Lavazza Espresso Barista Perfetto snelfiltermaling

Maak een authentieke espresso, exact zoals Italiaanse barista's doen. Delicaat en aromatisch door de langzame branding. Je proeft iets van bloemen en chocolade.

Lavazza Qualità Oro capsules*

De populairste blend van Lavazza is er nu ook in capsules. Met de unieke elegante en bloemige smaak van deze bijzondere 100% arabica.

Lavazza Qualità Oro bonen

Unieke blend (sinds 1956) met onmiskenbare Midden-Amerikaanse zachte smaak: fruitig en zoet. Voor de fijnproever. Ook in gemalen variant.

Lavazza Espresso Intenso Dolce Gusto capsules*

Mooie blend van de beste arabica bonen met de kick van robusta. De donkere branding geeft body en sterke karameltonen.

* Niet alleen opende Lavazza een compleet CO_2-neutraal hoofdkantoor in Turijn. Ook bij de ontwikkeling van de nieuwste capsules denkt het familiebedrijf aan de ecologische voetafdruk. Daarom worden de nieuwste aluminium capsules zonder CO_2-impact gefabriceerd. Voor meer info zie: lavazza.com/co2impact

Cappuccino & co.

Melkkoffie en 'witte koffies' bereid met plantaardige drinks worden almaar populairder. Die laatste categorie groeit onstuitbaar snel. Haver, soja, amandel, kokosnoot... allemaal hebben ze hun unieke karakteristieken. Leer en probeer.

FOTOGRAFIE & PRODUCTIE **JELLE RIETVELD** RECEPTUUR & DRINKS-STYLING **MERIJN GIJSBERS**

Café au lait, latte macchiato en flat white; je kent de koffievarianten van menukaarten, maar maak je ze ook thuis en ken je de verschillen (echt)? We helpen je een hand, we serveren ze op de volgende pagina's. Op vaak nieuwerwetse wijze. Qua verhoudingen 'zoals het heurt', met plantaardige drinks . Omdat je met elke koffie de wereld een heel klein beetje groener kunt kleuren. Van easy tot iets complexer, van 'good old cappu tot 'helemaal blitse haverblondie'.

Café d'amande

Ontbijtkoffie *the French way*, waar het allemaal mee begon; al in de 17e eeuw. Deze is echter bereid *'à la maintenant, à la 2022'*.

Voor 1 koffie

- **100 ml Alpro Barista Amandel**
- **200 ml vers gezette sterke filterkoffie (Fairtrade Original Community Coffee Dark Roast)**

1. Verwarm de amandeldrink met een melkopschuimer of in een steelpan tot 60 °C.
2. Giet de filterkoffie in een hittebestendig glas van 300 ml en voeg de warme amandeldrink toe.

Plantaardige cappuccino

Populairder dan populair: cappuccino. Het koffiedrankje vernoemd naar het habijt van de kapucijner monnik bestond al in Wenen, maar werd begin 1900 door de Italianen toegeëigend.

Voor 1 koffie

- **150 ml plantaardige baristadrink (bijv. Alpro Barista Amandel, Haver, Kokosnoot of Soja)**
- **1 vers gezette espresso (illy Intenso)**

1. Verwarm de baristadrink met een melkopschuimer of in een steelpan tot 60 °C.
2. Giet de filterkoffie in een hittebestendig glas van 300 ml en voeg de warme drink toe.

Gebruik een smaakintense koffie

Alpro Barista Amandel
100% plantaardig. Speciaal gemaakt om op te schuimen.

Bestel deze coole illy melkopschuimer via bol.com. Wist je dat illy een gecertificeerde B Corporation is? Een B Corp zet zich aantoonbaar in voor een betere wereld voor werknemers, klanten, leverancier, samenleving en het milieu. Merken als Alpro, Moyee en Fairtrade Original zijn het ook.

Kokos chocolate cookie mocha

Deze kokos-choco-cookie-koffie is een ultieme alles-in-één-beleving. Inclusief 'vloeibaar koekje'.

Voor 1 koffie

- **10 ml Monin Chocolate Cookie siroop**
- **1 vers gezette espresso (Roots Extra Dark Roast)**
- **150 ml Alpro Barista Kokosnoot**
- **cacaopoeder (Australian)**

1. Giet de Monin Chocolate Cookie siroop in een cappuccinokop of -glas. Giet de espresso erbij.
2. Schuim de kokosdrink op met een melk-opschuimer (of gebruik het stoompijpje van het espressoapparaat) tot cappuccinodikte en giet dit op de choco-koffie. Bestrooi naar smaak met cacaopoeder.

Want more? Voor een American Cookie Latte met pittige Segafredo Casa Speciale bonen scan hier

Blondie haver latte*

Ook zo gek op brownies? De blanke uitvoering, blondie, is al net zo heerlijk. We serveren hem hier in liquide en plantaardige vorm. Must-try.

Voor 1 koffie

- **200 ml Alpro Barista Haver**
- **35 g (vegan) witte chocolade**
- **1 vers gezette espresso (Moyee Triple Origins Kenya)**
- **pure chocolade, geraspt**

1. Schuim de haverdrink op met een melk-opschuimer (of gebruik het stoompijpje van het espressoapparaat).
2. Breek de witte chocolade in een hittebestendig glas van 300 ml. Voeg de espresso toe en een beetje van de opgeschuimde haverdrink. Roer tot alles goed is gemengd.
3. Voeg de rest van de opgeschuimde haverdrink toe en bestrooi met chocoladerasp.

* plantaardige variant op latte

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Roots Extra Dark Roast capsules

Biologische powerkoffie met intense aardse smaken; stroperig en vol zoet.

Tip van barista Merijn Gijsbers: 'Als je een klein beetje zoetbeleving aan je koffie wilt toevoegen, kies dan voor kokos- of amandeldrink. Die zijn ook lekker in koude koffievariaties of in recepten met specerijen. Voor een wat neutralere smaak ga je voor haver of soja. Maar alles mag, het komt allemaal neer op persoonlijk smaak.'

Haver flat white

Of de flat white uit Australië of Nieuw-Zeeland komt, moet nog uitgevochten worden. Feit is dat op de koffiekaart van een zichzelf respecterende espressobar flat white niet mag ontbreken.

Voor 1 koffie

- **150 ml Alpro Barista Haver**
- **2 vers gezette espresso's (Café Royal Peru Espresso Bio)**
- **cacaopoeder (Australian)**

1. Schuim de haverdrink op met een melkopschuimer (of gebruik het stoompijpje van het espresso-apparaat) tot latte-dikte.
2. Zet een dubbele espresso. Strooi er naar smaak wat cacaopoeder in en giet de opgeschuimde haverdrink erin.

Alpro Barista Haver
100% plantaardig met een zachte haversmaak. Ideaal voor cappuccino of flat white.

Een flat white is net even wat pittiger dan een cappuccino

Over het algemeen hebben plantaardige producten van nature een lagere CO_2- en watervoetafdruk. Wetenschappers zijn het erover eens: veranderen wat je drinkt (en eet), zelfs maar een klein beetje, heeft al grote positieve impact.

Herinner je je onze nationale superfood-liefde nog? Helemaal niet verkeerd om eens naar terug te kijken. Matig gebruik van powerdrank koffie past (bewezen!) goed in een bewust eet- en drinkpatroon. Zo'n vier koppen maximaal per dag is de maatstaf. En wat vaker kiezen voor plantaardige alternatieven voor dierlijk eten en drinken, dat is een goed idee. Daar kunnen we het intussen allemaal over eens zijn.

Dubbelpower smoothie

Modern alles-in-één-ontbijt: plantaardige ingrediënten mét cafeïneshot. Ook makkelijk mee te nemen onderweg.

Voor 1 smoothie

- **½ banaan**
- **200 ml Alpro Barista Kokosnoot**
- **1 vers gezette espresso (Café Royal Espresso Forte)**
- **1 el lijnzaad**
- **30 g havervlokken**
- **50 g blauwe bessen (diepvries)**
- **1 el agavesiroop**
- **handje gebroken walnoten**

1. Meng alle ingrediënten behalve de walnoten in een blender tot een homogene drank.
2. Giet de smoothie in een glas en garneer met de walnoten.

Alpro Barista Kokosnoot
Heerlijk tropisch vleugje kokosnoot in je cappu, koffie verkeerd of koffiesmoothie. 100% plantaardig en gemaakt om op te schuimen.

Deconstructed espresso macchiato

Omdat ieder mens z'n eigen smaak heeft, zeker anno nu. *Build your own.*

Voor 1 koffie

- **100 ml verse volle melk (of Alpro Barista Haver)**
- **1 vers gezette espresso (Segafredo Candenza Espresso Dark)**

1. Schuim de melk op met een melkopschuimer (of gebruik het stoompijpje van het espressoapparaat) tot maximaal 65 °C*.
2. Schep het schuim in een glaasje van 90 ml. Zet de espresso in een glaasje van 90 ml. Giet warme melk (of drink) in een glaasje van 90 ml.
3. Serveer de 3 glaasjes naast elkaar om een espresso macchiato naar smaak samen te stellen.

* Verwarm het schuim tot 55 à 60 °C als je een plantaardige drink gebruikt.

Soja bicerin

Waan je in Caffè al Bicerin, het oudste en beroemdste koffiehuis van Turijn – stad van koffie en chocolade (en meer). Daar werd deze godendrank uitgevonden; in deze vegan variant modern afgetopt met een plantaardige variant op slagroom.

Voor 1 koffie

- **40 g extra pure chocolade**
- **150 ml Alpro Barista Soja**
- **3 g maiszetmeel**
- **100 ml Alpro Whipping**
- **1 vers gezette espresso (Simon Lévelt Ugandan Amber)**

1. Smelt de chocolade au bain-marie.
2. Breng in een steelpan de sojadrink met het maiszetmeel al roerend met een garde tegen de kook aan. Voeg de gesmolten chocolade beetje bij beetje en al roerend toe. Laat ca. 5 minuten indikken op laag vuur.
3. Klop de Alpro Whipping stijf. Zet de espresso in een hittebestendig glas van 350 ml. Voeg de chocolade toe en top af met de plantaardige variant op slagroom.

Alpro Barista Soja
100% plantaardige drink op basis van soja met een milde, zachte smaak. Gemaakt om op te schuimen.

The Lebowski

Noem het een milkshake-zonder-koffie-maar-met-koffiesmaak voor grote mensen. Deze cocktail, die je misschien beter kent als White Russian en als favoriete drank van The Dude, de hoofdrolspeler in de legendarische film The Big Lebowski, hebben we naar de film vernoemd. Als eerbetoon. Omdat het drankje dankzij de film wereldwijd populairder werd dan ooit.

Voor 1 cocktail

- **ijsblokjes**
- **45 ml wodka**
- **30 ml koffielikeur (bijv. Kahlúa, Gall & Gall)**
- **45 ml volle melk (of Alpro Barista Kokosnoot)**
- **2 of 3 koffieboontjes, geraspt (bijv. Roots Medium)**

1. Vul een tumbler (cilindervormig glas met dikke bodem) met ijsblokjes.
2. Giet de wodka en koffielikeur over het ijs. Roer de melk of kokosdrink er langzaam door en garneer met de geraspte koffieboontjes.

Afterdinner mocktail

Zó smaakt een afterdinner-drink zónder alcohol.

Voor 1 mocktaill

- **30 g grof gemalen koffie (Fairtrade Original Community Coffee Single Origin*)**
- **ijsblokjes**
- **75 ml Alpro Barista Haver**
- **35 ml alcoholvrij alternatief voor spiced rum (bijv. Lyre's Spiced Cane alcoholvrij, Gall & Gall)**

1. Maak cold brew koffie: Roer de grof gemalen koffie met ½ liter water in een french press zodat alle koffie nat is. Laat 8-24 uur trekken op kamertemperatuur. Druk de zeef omlaag. Bewaar de koffie in de koelkast (maximaal 5 dagen).
2. Vul een longdrinkglas met ijsblokjes, 75 ml cold brew koffie, de haverdrink en alcoholvrije rum. Roer en serveer.

*Single origin betekent dat de koffie getraceerd kan worden naar een specifieke regio, coöperatie of zelfs boer. Deze hoogwaardige specialty coffee komt uit Sierra Nevada de Santa Marta in Colombia, de boeren daar hebben er van Fairtrade Original een speciale leefbaar inkomen referentieprijs (LIRP) voor gekregen.

KIES JOUW FAVORIET IN JE KOFFIE

De juiste balans

Thomas Vos is R&D Program Specialist bij Jacobs Douwe Egberts. Anders gezegd: innovatie- & koffie-expert. Hij is dus een van de ongeveer dertig beste, gediplomeerde koffieproevers van Nederland en gaf ook baristatrainingen.

Welke koffie kies je voor een latte, cappuccino of koffie met plant-based drinks?
'Nooit een wat zure koffie, dus van bonen die kort zijn gebrand. Een wat donkerder gebrande koffie komt beter tot zijn recht in een melkkoffie.'

Er wordt gezegd: melkkoffies kun je beter met een melange van robusta en arabica bonen maken, omdat de robusta ervoor zorgt dat de koffie 'overeind blijft'. Eens?
'Ik snap die gedachte, want robusta geeft inderdaad een kick. Je ziet vooral in Italië dat combinaties van robusta en arabica worden gebruikt voor cappuccino. Maar het is uiteindelijk een kwestie van smaak. Ik houd zelf meer van arabica; die kan in melkkoffies meer dan prima tot z'n recht komen, en dan hoeft het nog niet meteen een extra donker gebrande koffie te zijn. Een medium tot dark roast werkt voor mij het best. Dan komen het ietsje frisse, het zoete en het bittere van de koffie perfect in balans met de zoet- en zachtheid van de melk.'

Vandaar dat D.E Café Creatie, die speciaal voor melkkoffies is bedacht, een 100% arabica is?
'Dat is inderdaad een evenwichtige en soepele koffie die niet te donker gebrand is en een toegankelijke smaakintensiteit heeft waardoor hij de juiste balans brengt in een melkkoffie.'

D.E Café Creatie bonen

Heerlijk om zwart te drinken maar vooral ontwikkeld als basis voor melkkoffiecreaties. Smaak-intensiteit 7 (op schaal 1-9).

Fairtrade Original Community Coffee Dark Roast snelfilter

Melange van fairtrade en biologische gemalen bonen uit Colombia, Peru en Oeganda. Met een pittige smaak en een levendig aroma.

illy Intenso bonen

100% arabica met fluweelzacht aroma en smaakintensiteit van 10 op een schaal van 12.

Café Royal Peru Espresso capsules

Bio en fairtrade gecertificeerde espresso met subtiele tonen van bramen. Per verpakking gaat er 40 eurocent extra naar de boeren.

Café Royal Espresso Forte capsules

Pittige espresso, 100% arabica, met fruitig aroma en een smaaktouch van pure chocolade.

Simon Lévelt Ugandan Amber capsules

100% biologische specialty coffee met smaaktonen van appelstroop en een vleugje romigheid.

Segafredo Cadenza Espresso Dark capsules

Donker gebrande blend met een diversiteit aan subtiele geuren van zoete vruchten en een smaak-accent van pure chocolade. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Machine magic

Omdat je vaker thuiswerkt, verdient jouw koffieroutine een upgrade. Een mooie machine doet wonderen. Dus breng een beetje extra magie in je keuken. Tadaaa!

FOTOGRAFIE & PRODUCTIE **JELLE RIETVELD**
PRODUCTIE-ASSISTENTIE **GITA ABHELAKH & SOPHIE VAN KLEEF**

5

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Australian Organic Slow Roast Dark bonen

Topmachines verdienen topbonen. Deze 100% gecertificeerde, biologische, pittige, donker gebrande koffiebonen zijn zeer geschikt voor het maken van een cappuccino of latte macchiato.

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Australian Organic Slow Roast Medium bonen

Omdat deze biologische koffiebonen op lagere temperatuur en in kleine charges gebrand zijn, proef je veel (zachte) aroma's. De herkomst van Australian koffie is volledig traceerbaar via een code op de verpakking.

La Marzocco Linea Mini

La Marzocco ken je van je favoriete koffie-hotspots. Het is de meest verkochte professionele espressomachine, omdat hij in Florence met de hand wordt gemaakt met de beste onderdelen en wordt voorzien van de meest hoogwaardige materialen. Het beste van het beste. Zo simpel is het. De La Marzocco Linea Mini heeft alle kenmerken van zijn grotere broer, de La Marzocco Linea Classic. Hij levert topprestaties omdat hij is voorzien van een dual boiler-systeem – gescheiden boilers voor espressowater en stoom. Belangrijk voor het maken van de perfecte espresso is temperatuurstabiliteit; bij model Linea Mini is die op 0,2 graden nauwkeurig. En dat is ongekend. Deze droom van een machine wordt geleverd met alle benodigdheden (o.a. tamper, filterdragers en melkkan) en uitgebreide instructies zodat je meteen als thuisprof aan de slag kunt en de beste espresso's en melkkoffies kunt maken.

WIN!

• Iconisch design (Australian custom made)
• Handgemaakt in Italië
• Dual Boiler System
• Ongekende temperatuurstabiliteit
• 2 jaar garantie
• Winkelwaarde ± €5.900,-

Nee, dit is geen illusie. Deze machine kan in jouw keuken belanden.
Ga naar **boonmagazine.nl** voor de actievoorwaarden.

Sage the Barista Pro

Maak third wave-kwaliteitskoffie* in eigen huis, van koffieboon naar espresso, in minder dan een minuut. Met the Barista Pro van Sage kun je met één aanraking de bonen malen met de ingebouwde precisiemolen met kegelvormige maalelementen. De doseerregelaar zorgt voor precies de juiste hoeveelheid koffie voor een rijke, volle smaak. Nauwkeurige temperatuurregeling en handhaving van de optimale waterdruk zorgen voor uitstekende espresso-extractie.

*Bij third wave-koffie gaat het om begrip en waardering voor het bereidingsproces van kwaliteitskoffie. Hierbij ligt er nadruk op de koffieboer en de oorsprong van de bonen, terwijl ook inzicht wordt geboden in het koffie-avontuur zelf: van kiem tot kop. Daarom beveelt Sage, de maker van deze machines, zogenaamde specialty koffies van Moyee en Simon Lévelt aan.

WIN!

Sage the Barista Pro
Winkelwaarde ± €699,-

the Bambino
Winkelwaarde ± €349,-

Je hoeft er niet voor te kunnen toveren. Kans maken op een van deze twee machines?
Ga naar **boonmagazine.nl** voor de actievoorwaarden.

Sage the Bambino

Net als met the Barista Pro maak je met the Bambino van Sage professionele koffies gewoon thuis. De filosofie van Sage is dat voor third wave-koffie een 4-stappenformule nodig is: juiste bonenmaling en koffiedosering, optimale druk van 9 bar, nauwkeurige temperatuurregeling (93 °C watertemperatuur via het Thermojet-systeem) en 130 °C stoom voor microschuim die essentieel is voor de lekkerste melkkoffies en latte art.

Moyee Single Origins Kenya bonen

100% fairchain specialty coffee, dus grand cru kwaliteit. Licht gebrand op de plek van herkomst, met typische Keniaanse fruitigheid.

Simon Lévelt Peruvian Opal bonen

Medium tot dark roast 100% biologische specialty koffie met smaaktonen van melkchocolade en rood fruit. Niet te zoet met medium body.

Tien redenen waarom de L'OR BARISTA koffiemachine zo bijzonder is; scan hier

XXL en 'gewone' capsules: beide kun je in de L'OR BARISTA gebruiken.

Wauw-ontwerp

Feiz Design Studio, het ontwerpbureau van Khodi Feiz, won al meerdere prijzen met het design van de vorig jaar geïntroduceerde L'OR BARISTA koffiemachine. Uniek aan de machine is dat je er met een XXL capsule een extra grote kop koffie óf twee kopjes tegelijk mee kunt zetten. En dat er ook 'gewone' capsules in passen. De machine herkent de grootte van de capsule en doseert vervolgens de juiste hoeveelheid water bij maar liefst 19 bar druk. Dat je twee koppen tegelijk kunt zetten met de machine was een van de redenen om het ontwerp te willen maken, zegt Feiz: Dát is de wauw-factor van de machine.'

Wat moest de machine uitstralen?
'Dat het een even compacte als intuïtieve machine is. Dat de koffieliefhebber in één oogopslag ziet dat deze machine zijn koffieleven gaat verrijken, omdat het apparaat veelzijdig is en makkelijk te bedienen. Daarnaast natuurlijk moest de machine volledig in lijn zijn met het merk L'OR. Dat staat voor kwaliteit en zintuiglijkheid.'

In welke opzicht is dit ontwerp een weerspiegeling van jóuw karakter?
'Behalve dat ik vind dat een ontwerp altijd functioneel moet zijn, zou je kunnen zeggen dat het werk van mijn studio ook karakteristieken kent zoals vriendelijkheid en zachtheid. De L'OR BARISTA toont een bepaalde warmte en rondheid die passen bij het product koffie, bij het merk L'OR ook, én in de tijd waarin we leven. Dit jaar tijdens de Salone del Mobile, de grootste internationale meubelbeurs, viel me op dat er momenteel heel sensitief en met intimiteit wordt ontworpen. Waarschijnlijk omdat we dat gemist hebben de afgelopen jaren.'

WIN!

L'OR BARISTA koffiemachine
Winkelwaarde ± €109,99-

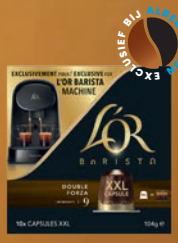
Uit de hoge hoed:
maar liefst vijf(!) L'OR BARISTA's.
Maak kans op een ervan.
Ga naar **boonmagazine.nl** voor
de actievoorwaarden.

Change your capsules game

Clarity, concept & context zijn de fundamenten onder al je ontwerpen. Hoe zie ik die beginselen terug in de machine?
'L'OR BARISTA is op de eerste plaats helder. Iedereen kan 'm bedienen: hij is simpel, je ziet meteen ook wat-ie kan, en hij is betaalbaar, vergeet ook dat niet. Daarbij, de machine kan iets unieks, namelijk twee koppen koffie tegelijk zetten – of één grote. Dát is het concept. En de context wordt bepaald door de koffiegebruiker; die wil zoveel mogelijk koffievariaties kunnen maken, in de keuken of op zijn werkplek, waar ook, en dat kan nu met deze machine. Van filterkoffie tot dubbele ristretto, van dubbele espresso tot lungo. Wat en wanneer je maar wilt.'

L'OR BARISTA XXL Lungo Profondo capsules

Gemaakt van 100% arabica. Met een intens en kruidig aroma van geroosterde amandelen en zoethout, afgerond met een bronzen cremalaag. Donker gebrand. Smaakintensiteit 8.



L'OR BARISTA XXL Double Forza capsules

Een temperamentvolle 100% arabica espresso met een verfijnde complexiteit. Met een delicate crema-laag. Zeer Donker gebrand. Smaakintensiteit 9.

L'OR BARISTA XXL Double Selection capsules

Voor de ultieme dubbele ristretto. Van 100% arabica, dubbel zo geconcentreerd, met een complex en zeer krachtig aroma. Zeer donker gebrand. Smaak-intensiteit 13.

L'OR Espresso Limited Creations Costa Rica Aquiares capsules

Een verrassende smaak-creatie van Rainforest Alliance gecertificeerde, zeldzame arabica bonen. Ontdek een honingachtig aroma met zoete tonen van melkchocolade. Smaak-intensiteit 7.

L'OR Espresso Caramel capsules

Gearomatiseerde 100% arabica espresso met een subtiel zachte smaak die doet denken aan boter-achtige karamel. Ook nieuw bij Albert Heijn: L'OR Espresso Chocolat en L'OR Espresso Vanille capsules.

Ontdek de smaak van de speciaalzaak

Exclusief bij Albert Heijn vind je Simon Lévelt koffiebonen en koffiecups. Ontdek alle varianten 100% biologische specialty coffee en maak thuis de lekkerste kop koffie met de kwaliteit uit de speciaalzaak.

Tip! Probeer nu de nieuwste smaken: de dark roast Ugandan Amber koffiebonen en de intense Indonesian Jasper koffiecups.

Simon Lévelt
SINDS 1826

Carlo Bach is artdirector bij illy en in die hoedanigheid verantwoordelijk voor de illy Art Collection, waartoe de unieke illy espresso- en cappuccinoserviezen behoren. Bach werkte samen met grote kunstenaars als Jeff Koons en Mona Hatoum.

Bachie doen

Je zou hem zo ongeveer symbool kunnen laten staan voor Triëst, waar het iconische koffiemerk illy resideert. We hebben het over Carlo Bach, artdirector bij illy. Hier in de noordoostelijke havenstad zien de meeste inwoners er immers (bijna) Noord- of Oost-Europees uit, maar zie je toch meteen de flair en charme die hen op en top Italiaans maakt. We spreken Bach – blond haar, blauwe ogen, strak in het pak – aan de espressobar in de lobby van het illy hoofdkantoor.

Op uitnodiging van Bach maken kunstenaars het dessin voor het gelimiteerd verkrijgbare illy-servies en de karakteristieke illy-koffieblikken. Van muzikanten Alanis Morissette en David Byrne, filmmakers Francis Ford Coppola en Pedro Almodóvar tot baanbrekende kunstenaars als Ai Wei Wei en het Rotterdamse Atelier van Lieshout. 'Ze krijgen volledige vrijheid', vertelt Bach. 'In mijn functienaam is het "director" eigenlijk overbodig. Deze artiesten geven richting en leiding aan zichzelf, geen Carlo Bach nodig', grapt hij. De bewegingsvrijheid lijkt echter beperkt, want het canvas is steeds klein en identiek: het illy espressokopje, dat door Matteo Thun in 1992 werd ontworpen. 'En toch – kijk maar naar al die dessins – lijkt geen enkel ontwerp op een ander, telkens is het idee origineel.'

Waarom kunst en koffie toch zo goed samengaan? Bach heeft er twee redenen voor: 'Beide zitten in het Italiaanse bloed'. En: 'Koffie stimuleert de geest, dus de combinatie koffie en creativiteit is heel natuurlijk.'
Intussen bestaat de illy Art Collection alweer 30 jaar. Het jubileum wordt onder meer opgeluisterd met een vuistdik boek (te bestellen via de illy webshop). Daarin passeren alle 125 moderne kunstenaars en hun ontwerpen én hun visies de revue. Een mijlpaal. Daar drinken we graag een Bachie bij.

Betekenisvol verhaal

Voor de decoratie van de gelimiteerde blikken illy Classico bonen en illy Intenso gemalen koffie liet de Libanees-Britse kunstenares Mona Hatoum zich inspireren door traditionele Arabische hoofddoeken met visnetten en olijfbladeren. Het zijn stijlvolle herinterpretaties met een betekenisvol verhaal over werk, opoffering en menselijke relaties.

De karakteristieke illy Francis Francis X1 Anniversary Iperespresso is in vier kleuruitvoeringen verkrijgbaar via bol.com

illy Francis Francis X1 Anniversary

ONTDEK DE ITALIAANSE KOFFIE IN AL ZIJN VORMEN

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

www.lavazza.nl

WORLD'S FIRST FAIRCHAIN COFFEE

KOM OP ZEG, HET KAN WEL!

We hebben wel erg veel neo-liberale rommel op te ruimen. En wat kan jij daaraan doen? Nou, van alles. Systemen veranderen niet door 'een beetje van dit en een beetje van dat'. Er is Radical Change nodig, een - zoals het heet in de filosofie - paradigma-verschuiving. Met dat doel zijn wij Moyee begonnen. Om te bouwen aan het bedrijfsmodel van de toekomst, dat meer geeft dan neemt. Geen betere plek om te beginnen dan in een van de smerigste industrieën ter wereld: koffie! Een bron van armoede, ontbossing, kinderarbeid en noem maar op. Doe je mee?

Every sip counts!

100% SPECIALITY COFFEE MET CUPPING SCORE VAN 82+

WWW.MOYEECOFFEE.COM/PRODUCT-AH

moyee

MOST INNOVATIVE (FOOD) COMPANY 2015

WINNER DAM PRIJS AMSTERDAM NIEUW-WEST 2016

WINNER SOCIAL ENTERPRISE OF THE YEAR 2017

WINNER TROUW DUURZAME 100 2018

WINNER BEST OF THE WORLD CORP 2018/2019

PART OF CODE VOOR SOCIALE ONDERNEMINGEN 2019

NOMINEE KONING WILLEM 1 PRIS 2020

Best for the World 2022 | 2021 2019 | 2018

WIN!

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Genio S Wit
Winkelwaarde ± €109,99,-

Magic! Maak kans op één van drie n machines.
Ga naar **boonmagazine.nl** voor de actievoorwaarden.

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Genio S Wit

Koffiezetten wordt met de Krups hogedrukmachine (15 bar) NESCAFÉ® Dolce Gusto® Genio S Wit wel heel makkelijk. De Genio S is zo ontworpen dat hij bij elke stijl en bij elk budget past. Dankzij de intuïtieve bedieningsring en XL-functie pas je eenvoudig het volume van je drankje aan. Met één druk op de knop geniet je van een grote verscheidenheid aan dranken. Meer dan dertig koffievariaties zet je ermee. Al je favoriete (melk)koffies, inclusief de gloednieuwe variaties Café Au Lait Intenso, Café Au Lait Decaffeinato en Doppio Espresso. En ook chocolademelk en thee. Dankzij het compacte design past hij in alle keukens.

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Café Au Lait Intenso

Nederlands favoriete ochtendmelkkoffievariant met extra 'bam'. Met één capsule en één druk op de knop gezet. Begin elke dag met een koffiekickstart.

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Doppio Espresso

Dubbele espresso met een krachtige smaakexplosie door een sterke branding. Fruitige ondertonen afgewerkt met een heerlijk crema. Een boost voor jouw koffie-break.

BES, BOON, BAKKIE
The roast

In de gloednieuwe, duurzame hi-tech branderij van Perla in Zaandam wordt circa tachtigduizend kilo koffie per dag gebrand voor meer dan honderd melanges. Als ze érgens weten hoe je moet branden, dan is het hier.

FOTOGRAFIE **PIETER BAS BOUWMAN** TEKST **ANNA HENDRIKSEN**

Ruwe, ongebrande koffiebonen.

Joost Pollmann is blendmanager bij Ahold Delhaize Coffee Company, waar Perla koffie wordt gebrand.

Albert Heijn brandt al sinds 1895 koffiebonen in Zaandam. Het merk Perla, dat niet alleen in Nederland wordt verkocht trouwens, bestaat ‘pas’ sinds 1989.

Bepaal je bonenkeuze op basis van de zetmethode die je toepast en je persoonlijke smaak.

Wat veel koffiedrinkers niet beseffen: groene bonen die worden geïmporteerd uit de koffieproducerende landen hebben nog amper tot geen smaak. Wat proef je? Gras, een flauwe vleug graan, ‘iets groens’, niks echt lekkers. Al zeker niet wat wij benoemen als koffie. Pas na het branden krijgt de boon zijn unieke aroma, geur, kleur en smaak. Dat weten de meeste koffiefans, maar dat koffiebranden een zeer specialistisch ambacht is, waarmee het grote verschil kan worden gemaakt, dat dan weer niet. Misschien.

Joost Pollmann, blendmanager bij Perla, ontwikkelt samen met zijn team voor iedere koffie – van blends tot aan single origin koffies – het perfecte brandprofiel. Hij legt uit wat dat betekent. ‘Koffiebranden is een vak apart. Het is het vinden van een juiste balans tussen aciditeit, zoetigheid en bitterheid, om zo uit iedere boon de beste karakteristieken te halen voor het beste bakje koffie. Vergeet niet dat dezelfde koffieboon per oogst toch wat anders kan smaken, door de weersomstandigheden vooral. We zien bijvoorbeeld dat klimaatverandering de koffieboer voor steeds grotere uitdagingen stelt om goede koffiebessen te produceren. Het weer is steeds vaker een spelbepaler. Het is of te droog of te nat op de verkeerde momenten, hetgeen tot uiting komt in de smaak en kwaliteit van de koffieboon. Daarop moeten wij brandprofielen aanpassen.’ De boon is niet steeds hetzelfde, maar de consument wil wel graag een constante smaak en kwaliteit. Als koffie muziek zou zijn, zou je de brander een producer moeten noemen, die aan knoppen draait en schuiven trekt om de muziek op z’n best te laten klinken.

Koffiebranden is het vinden van de juiste balans tussen zuur, zoet en bitter

Branders zijn overigens geen magische transformatiemachines; een slechte koffieboon blijft een slechte koffieboon. In essentie haalt het brandproces de smaak eruit die erin zit.’

De grondstoffen worden ‘getest’ met kleine zogenaamde monsterbranders, waarin per keer ongeveer 100 gram verschillende soorten bonen worden gebrand. ‘Daarna wordt er door ons team vele malen gekeurd’ vertelt Joost. ‘Dit noemen we cuppen. We proeven en finetunen tot we honderd procent tevreden zijn, waarna de eerste proefbatch kan worden gebrand in de proefbrander. Met de proefbrander worden de melange en brandgraad bepaald, op de grote brander vervolgens het brandprofiel.’

CUPPEN

Cuppen is het proeven van koffie waarbij de kwaliteit van de koffieboon wordt gekeurd. De bonen worden gemalen om de kleur te bekijken en de geur waar te nemen. Daarna giet men kokend water op de koffie. Het proeven gebeurt na enkele minuten afkoelen, eigenlijk op een vergelijkbare manier als het keuren van wijn. Kijken, ruiken, kijken, ruiken; om

De groene boon heeft amper smaak, roasting haalt de kwaliteiten naar boven.

In een lichte branding proef je meer nuances, frisheid en sprankeling.

vervolgens de koffie te proeven door van een lepel af te slurpen en weer uit te spugen. Het koffiesmakenwiel – je vindt ‘m op **boonmagazine.nl** – wordt gebruikt om smaken te herkennen en vergelijken. Van blauwe bessen, grapefruit, bruine suiker en donkere chocolade tot aan het zuur van groene appels. Al deze smaken komen voor in verschillende koffiesoorten. Cuppen is iets dat veel oefening en training vergt. Er is zelfs een internationaal diploma voor koffiemensen die getraind zijn in het keuren van koffie, Q-graders genaamd. Perla heeft met Joost Pollmann en Marti Jansen twee goed getrainde en ervaren proevers in huis.

Het is niet enkel de smaak van de boon die de branding bepaalt maar ook de zetmethode waarvoor de bonen gebruikt zullen worden. Is het je wel eens opgevallen dat koffiebonen voor espresso vaak veel donkerder en glanzender zijn dan de bonen bestemd voor filterkoffie? Het kan niet vaak genoeg gezegd worden: de zetmethode (verschillende filterzetmethodes; espresso) bepaalt hoe de maling en branding moeten zijn. De branding selecteer je op voorkeur; als je van frisse koffie houdt, met veel smaaknuances, dan kies je voor light of medium roast. Als van pittige koffie houdt, met meer bitters, dan ga je voor dark roast.

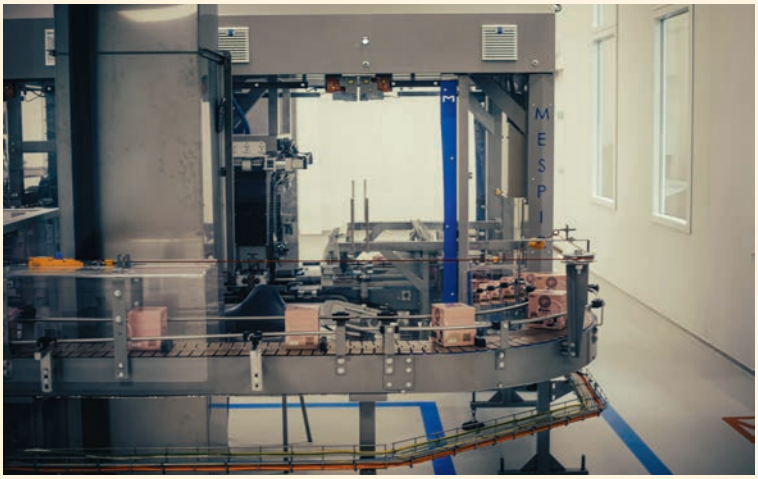
‘We branden hier nu niet alleen lekkerder, maar ook met veel lagere milieubelasting’

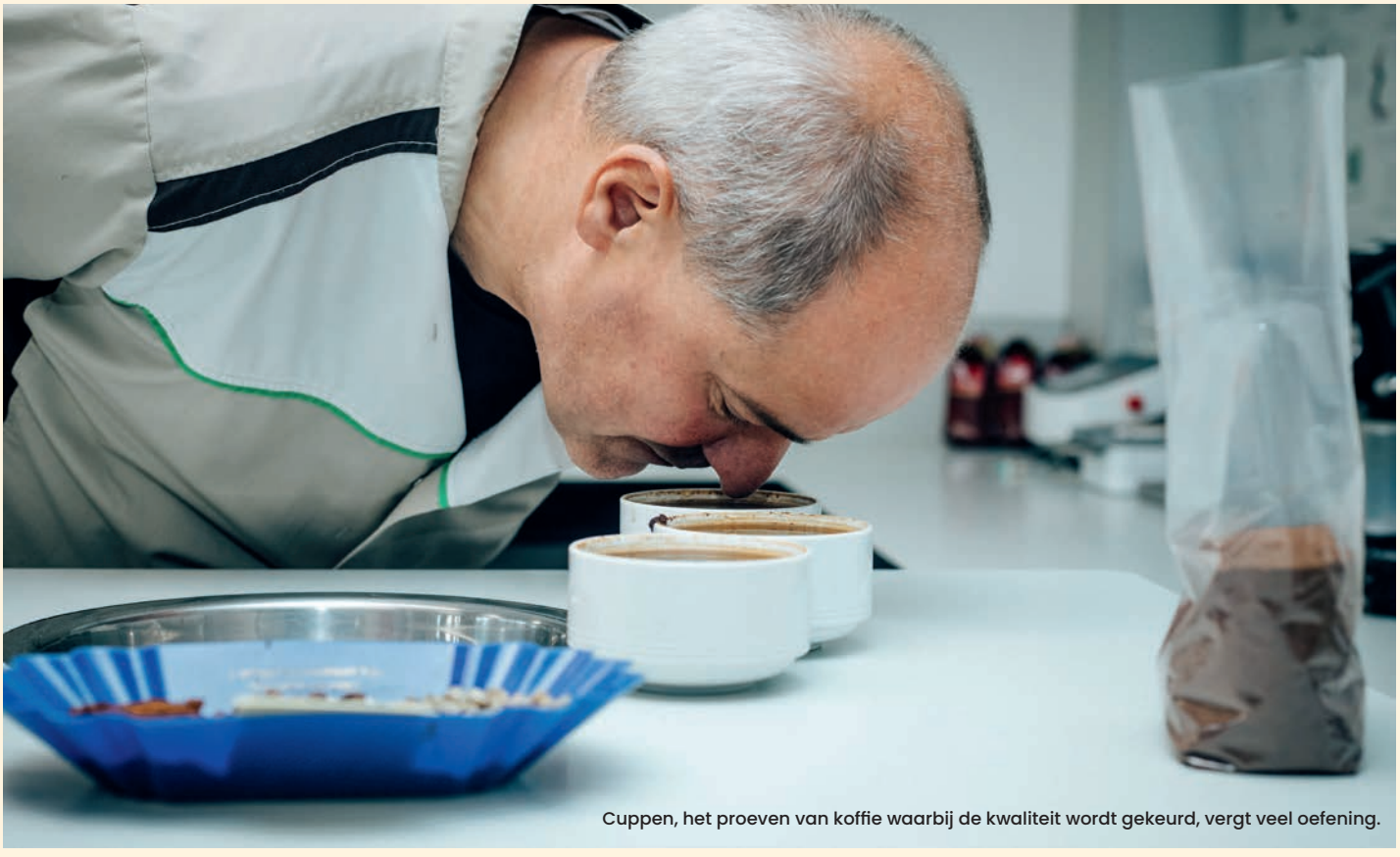
HET BRANDPROCES

Tijdens het koffiebranden wordt de hitte gelijkmatig over alle bonen verdeeld. De begintemperatuur van het brandproces start op wel 200 °C. Wanneer de groene bonen vanuit de silo in de brander worden gestort, daalt de temperatuur naar ongeveer 130 °C. De koffiebrander voert de temperatuur snel weer op en nu begint het vocht dat zich in de bonen bevindt te verdampen. Na ongeveer twee minuten ruikt de groene koffie naar pas gemaaid gras. Wanneer het vocht in de bonen bijna is verdampt, ruiken ze zelfs naar stro; de bonen zijn dan geel van kleur. De temperatuur wordt door de brander omlaag gebracht en de bonen beginnen te bruinen (maillardreactie). Vervolgens hoor je de bonen ploffen zoals popcorn. Het restantje vocht dat zich nog in de boon bevindt, baant zich een weg naar buiten. Dat ‘ploffen’ noemen koffiebranders de *first crack*. En nu zou je van deze koffiebonen al koffie kunnen zetten. Alleen is op dit moment in het brandproces de aciditeit van de koffie wel erg hoog ontwikkeld, daarom wordt er nog doorgebrand tot de suikers in de bonen beginnen te karamelliseren. De zoete tonen uit de bonen komen nu meer naar voren, waardoor het zuurtje, de aciditeit, wat naar de achtergrond schuift.

Niet lang na het karamelliseren kun je een *second crack* waarnemen; ook de oliën in de koffieboon persen zich een weg naar buiten. Hoe langer je de bonen vervolgens nog brandt, hoe meer bitter-

Perla in een roosterkast met een schoepenwiel; door de ronddraaiende bonenmassa wordt hete lucht geblazen.





Cuppen, het proeven van koffie waarbij de kwaliteit wordt gekeurd, vergt veel oefening.

* Alle koffies van Perla, geproduceerd door Ahold Delhaize Coffee Company, zijn zowel Rainforest Alliance als klimaatneutraal gecertificeerd. Dat betekent dat het bedrijf zich inspant om zijn klimaatafdruk te minimaliseren en het resterende te compenseren, van plant tot klant.

Tip van blendmanager Joost Pollmann: 'Veel mensen roeren alleen in hun koffie om suiker en zoetstof op te lossen of melk te mengen, maar ook zwarte koffie wordt lekkerder als je er even in roert. De eerste koffie in je kopje smaakt anders dan de laatste.'

heid je zult proeven in de koffie, wat perfect is voor een intense espresso. Maar het koffieroosteren is hiermee nog niet klaar. Net zo belangrijk als het toevoegen van hitte is het snel laten afkoelen van de bonen, anders garen ze te lang na en gaat de smaak verloren. Aan het einde van het brandproces worden de bonen daarom afgeblust met water, zodat de temperatuur snel daalt. Vervolgens komen de bonen terecht op een rooster in een koelbak, waar er koude lucht doorheen wordt geblazen en rollen ze op een lopende band door, klaar om verpakt te worden.

ACIDITEIT EN KWALITEIT

Het brandprofiel is dus enorm van invloed op de koffiesmaak. Hoe lichter de branding des te meer de aciditeit van de koffie naar voren komt. Aciditeit of zuur klinkt misschien wat negatief, maar voor koffiekenners is dit juist een kwaliteitskenmerk. Het is eigenlijk de sprankeling en frisheid – cuppers spreken ook wel van rinsheid – die zich in de koffie bevindt. Voor het cuppen worden de bonen daarom ook licht gebrand. Hoe donkerder een boon wordt gebrand, des te makkelijker je de kwaliteit van een boon kunt verdoezelen. Gekscherend gezegd: het is een beetje als een biefstuk bakken. Een mooie tenderloin steak rare gebakken bevat al zijn heerlijke sappen nog. Laat je deze prachtige steak te lang op het vuur staan en bak je 'm door en door, dan had je beter een goedkoper stuk vlees kunnen kopen. Nog een analogie: de brander is dus niet alleen een producer, maar ook een soort kok. En, *the proof of the coffee is in the drinking.*

Met een donker gebrande boon zet je een robuuste espresso

DUURZAAM IN ZAANDAM

Niet alleen kunnen de nieuwe branders sinds 2020 alle soorten koffie beter op smaak branden, ook is de branderij nu veel duurzamer. Zo zijn er 1.349 zonnepanelen op het dak geplaatst, waardoor de CO_2-uitstoot met 213 ton per jaar is afgenomen en het gasverbruik flink is gedaald. Ook is er gekozen om niet op een andere plek een nieuwe fabriek te bouwen, maar om deze naast de oude branderij te plaatsen, om waar mogelijk onderdelen te hergebruiken. Dit geeft een bijzonder beeld als je de fabriekshal binnenloopt; oud en nieuw wisselen elkaar af. 'Niet alleen branden we lekkerder, met een brander die nog accurater brandprofielen kan inzetten, maar dat doen we nu ook nog eens met een zo laag mogelijke belasting voor het milieu en de omgeving', beaamt Joost Pollmann. O ja, vergeet ook niet: alle koffies van Perla zijn zowel Rainforest Alliance als klimaatneutraal gecertificeerd.*

Groene parels

Duurzaamheidsfanaticus en koffiefan Sven Drillenburg Lelijveld is inkoper van groene koffie bij Ahold Delhaize Coffee Company. We stelden hem vier vragen.

Er zijn miljoenen koffieboeren. Hoe vind jij de voor jullie geschikte partners?
'Kleine boeren zijn vaak georganiseerd in coöperaties. Wij kennen die zelf of kennen leveranciers die met hen werken. Het is voor ons belangrijk dat koffieboeren goed georganiseerd en betrouwbaar zijn zodat er een stabiele, kwalitatief goede koffieketen is.'

Hoe weet je dat de groene koffie die je inkoopt aan jullie eisen voldoet?
'We hebben precies beschreven welke kwaliteit we voor onze Perla koffie nodig hebben. We proeven elke partij, verschillende keren zelfs. In het land van oorsprong, voordat we in Zaandam gaan branden en nadat we de koffie hebben verpakt.'

Wat doen jullie om de voetafdruk van mijn favoriete kopje Perla zo klein mogelijk te maken en wat is op dat front nog te winnen?
'Al onze koffie is Rainforest Alliance gecertificeerd. Dat betekent controle op goede, schone en sociale landbouw. Maar ook aandacht voor het klimaat bij het telen van de koffie. Onze branderij draait op hernieuwbare elektriciteit en groen gas. Met onze klimaatneutraal certificering verplichten wij ons elk jaar nieuwe stappen te zetten in het besparen van energie. De komende tijd willen we extra stappen zetten in het verminderen en milieuvriendelijker maken van onze verpakkingen.'

Hoe zorg je ervoor dat mijn favoriete koffie altijd hetzelfde smaakt?
'Koffie is een landbouwproduct. De zon, regen, plantsoort en bodemkwaliteit kunnen verschillen geven in de koffiesmaak. Door het mengen ('melangeren' of 'blenden') van verschillende kwaliteiten en origines houden we de smaak van een Perla product hetzelfde door de seizoenen heen.'

Perla Huisblends Aroma bonen

Soepel en gebalanceerd met een milde smaakintensiteit. Medium gebrande arabica en robusta bonen. Vertrouwde smaak en kwaliteit.

Perla Huisblends Decaf bonen

De favoriet in het cafeïnevrije koffiesegment. Medium gebrande arabica en robusta bonen. Geniet van een volle, milde smaak met tonen van laurier en drop.

Perla Superiore Origins Colombia bonen

Deze 100% arabica is van topkwaliteit. Mooie, rijke koffie afkomstig uit de Colombiaanse hooglanden. Met tonen van donker fruit. Medium gebrand. Elegant en in balans.

Perla Superiore Finest Dark Roast bonen

Donker gebrande, volle espresso die een romige smaak heeft. Met prettige bitters en zachte tonen van chocolade en specerijen. Intens en veelzijdig. 100% arabica.

Perla Superiore Italian Roast Palermo Espresso bonen

Pittige, extra donker gebrande melange van arabica- en robusta bonen met een kruidig karakter en tonen van pure chocolade. Krachtig.

Perla Superiore Finest Forte bonen

Deze pittige espresso is een echte krachtpatser met intense smaak. Proef de aardse en rokerige tonen. Donker gebrand, 100% arabica. Met recht 'finest' en 'forte'.

Alle Perla koffies zijn Rainforest Alliance gecertificeerd. Rainforest Alliance is het belangrijkste keurmerk voor arbeidsomstandigheden, milieu en natuurbehoud op producten uit landen waar koffie wordt verbouwd.

Alle Perla koffie is exclusief verkrijgbaar bij Albert Heijn.

CELESTIAL SEASONINGS®

- natuurlijke smaak
- biologische kwaliteit

Haal de jouwe in je lokale winkel.

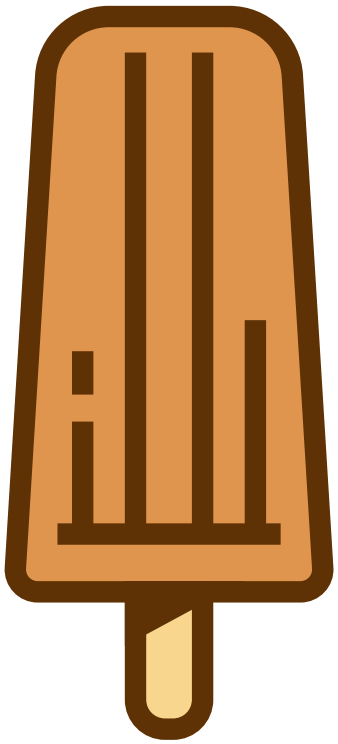
Dat is handig

Deze tips, trucs en weetjes maken je leven als thuisbarista nóg leuker, makkelijker en lekkerder. Lees, leer en love 'em.

TEKST **MONIEK SMIT**
ILLUSTRATIES **ROMUALDO FAURA**

1 Geslagen koffie

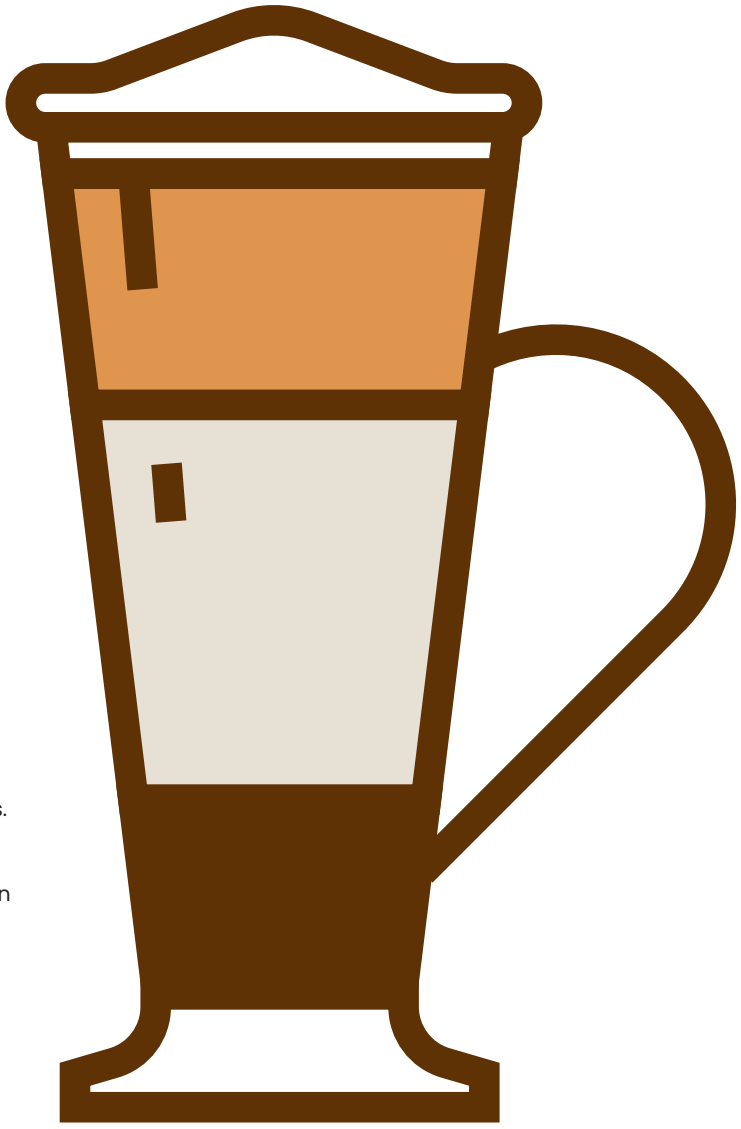
Socials staan vol met *whipped coffee*. Koffiekenners noemen het stiekem hun guilty pleasure, waarschijnlijk omdat je er oploskoffie voor gebruikt. Voor twee glazen mix je **2 eetlepels heet water, 2 eetlepels NESCAFÉ Gold Espresso Intense Aroma oploskoffie** en **2 eetlepels suiker** in een kom met een elektrische mixer. Voeg wat geduld toe en voilà, je glanzende, fluffy koffiefoam is klaar. Schep de foam op ijskoude (kokos)melk in een glas en geniet. Weet: je kunt ook espresso gebruiken in plaats van oploskoffie en heet water. Kies dan wel voor een espresso met robusta, dat schuimt beter!



2 Koffieijsjes

Maak je weleens ijsjes van limonade? Maak ze een volgende keer eens met koffie. Zorg dat je koffie iets sterker is dan je gewend bent. Meng de koffie met wat suiker of suikersiroop, ook als je normaal geen suiker in de koffie drinkt. Je kan melk naar smaak toevoegen, dat hangt ervan af of je een latte- of een ristrettotype bent. Koel het mengsel zo snel mogelijk af en giet het in de ijsvormen. De vriezer doet de rest. En jij geniet na een paar uur van een verkoelende cafeïnefix.

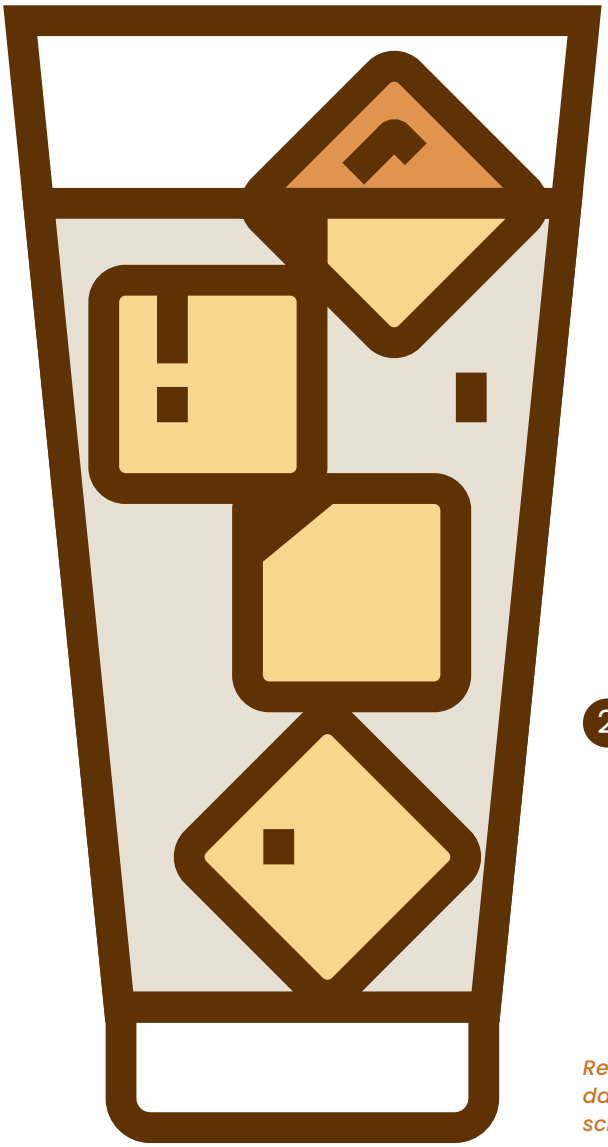
Verfris je koffie-act



3 Laag voor laag

Thuis maak je met gemak een koffietje met mooie lagen als je deze stappen volgt: Kies een smal hoog glas. Begin (bijvoorbeeld) met een laagje **Monin Chocolate Cookie siroop** onderin het glas. Giet warme geschuimde melk rustig via het glas op de siroop. Maak de melk niet te heet, liever iets lauw. Laat de twee lagen even staan en zet sterke koffie. Giet deze (hete) koffie langzaam en rustig op de geschuimde melk. Da's indrukwekkend. We hebben de lekkerste laagjes- en siropenkoffies voor je verzameld. Ga naar **boonmagazine.nl**

Lekker met restjes



1 IJsblokjes

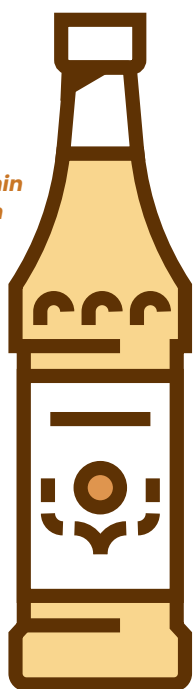
Dit lukt altijd, ijsblokjes gemaakt van koffie: giet je restje koffie in een ijsblokjestray – je hoeft niets toe te voegen. De *coffee cubes* zijn perfect om een supersnelle iced coffee te maken om mee te nemen naar je werk. Doe de blokjes in een beker met koude melk en eventueel een scheutje **Monin Caramel siroop**. De blokjes smelten terwijl je onderweg bent, zodat je kunt genieten wanneer het jou uitkomt. Voor XL-koffie-ijsblokken of koffiegranita met **illy Espresso Intenso** scan hier:

2 Iced coffee

Gekoelde koffie kun je ook direct gebruiken om een verfrissende iced coffee te maken. Het perfecte recept? Dat maak je door de ingrediënten van jouw favoriete koffie koud in een glas vol ijsblokjes te schenken. Even roeren of shaken en klaar is je iced coffee. Probeer het ook eens met kokos-, haver-, soja- of amandeldrinks, voor extra smaak en een vleugje zoet.

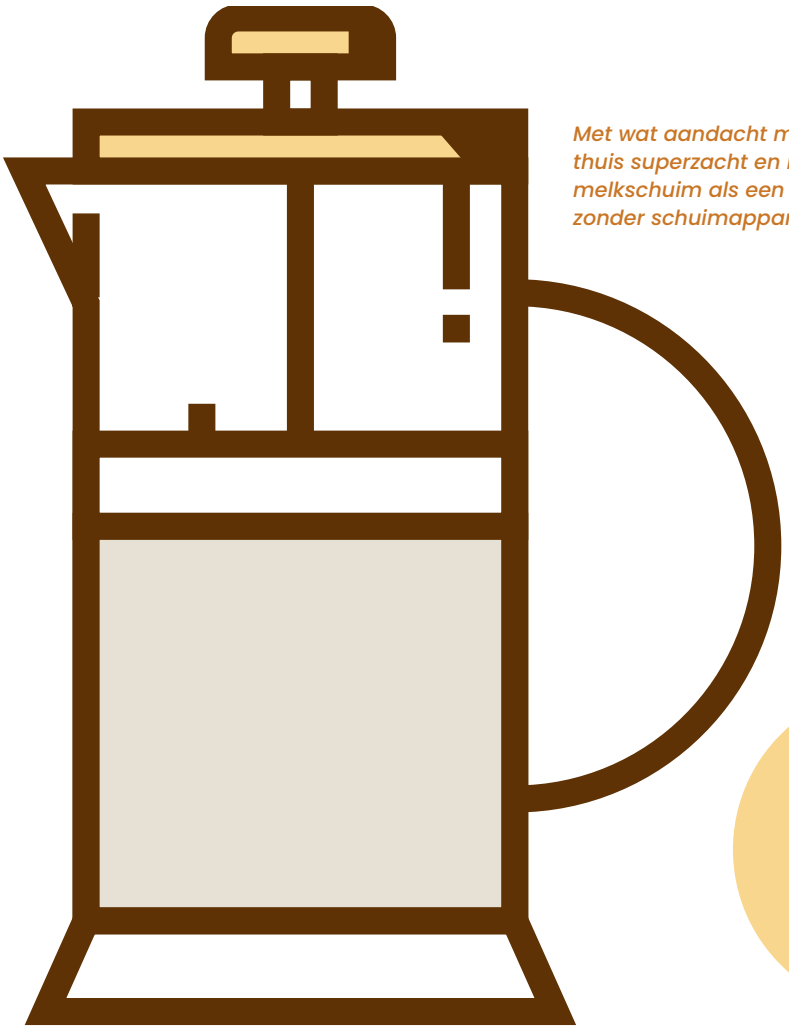
Restjes koffie kun je prima een paar dagen bewaren in de koelkast in een schone afgesloten fles.

*Nieuw bij Albert Heijn: **Monin Amaretto siroop** en **Monin Chocolate Cookie siroop**.*



3 Koffiesiroop

Iets meer werk, maar de moeite waard: maak van je koffierestjes een homemade koffiesiroop. Heerlijk op roomijs en in cocktails. Doe de koffie met basterdsuiker in een verhouding 1:1 (bijvoorbeeld 1 kopje koffie en 1 kopje suiker) in een steelpannetje. Breng het mengsel al roerend aan de kook, laat het weer iets afkoelen maar houd het 15 minuten tegen de kook aan. Roer af en toe. Laat de siroop afkoelen en giet 'm in een schone afsluitbare fles of pot. Bewaar in de koelkast, de siroop blijft een paar weken goed. Direct genieten? Check dan de kwaliteitssiropen van Monin (die vind je bij Albert Heijn bij de koffiebenodigheden).



Met wat aandacht maak je thuis superzacht en romig melkschuim als een barista, zonder schuimapparaat.

The milky way

1 Volle melk

Barista's kiezen altijd voor volle melk. Niet alleen omdat een beetje meer vet meer smaak geeft, het zorgt ook voor mooi glanzend melkschuim. Melk met rond de 3% eiwit en vet werkt goed. Meer vet kan, als het in evenwicht blijft met het eiwitgehalte. Meer eiwit en minder vet zorgt voor 'droog' schuim en is niet geschikt voor het hartje in de latte. Biologische melk werkt niet altijd goed, dus twijfel niet aan jezelf als je een slechte schuimdag hebt.

2 Cafetière

Met deze glazen kan met zeef, waar veel Fransen hun dag mee beginnen, maak je prachtig melkschuim. Zet koffie en ga pas dan aan de slag met de melk. Giet warme melk in de glazen kan zonder de zeef tot ongeveer 1/3 vol. Let op, de melk mag niet te heet worden en nooit koken. Rond de 60-65 °C is prima. Doe vervolgens de deksel met de zeef op de kan, met de open kant naar de schenktuit. Plaats dan de de zeef net boven de melk en beweeg hem met kleine, zeer snelle, bewegingen net onder en boven het oppervlak van de melk. De melk gaat schuimen en je blijft 'plungen' tot het schuim boven 2/3 van de kan komt. Haal het deksel en de zeef uit de kan. Nu pas je een baristatechniek toe: je mengt de melk en het schuim door het door elkaar te draaien in de kan (zonder lepel!). Je blijft de kan rond bewegen tot je ziet dat het melkschuim glanzend een geheel vormt. Stop pas met draaien tot je het in de koffie schenkt, zo mengt het mooi en kun je, na de nodige oefening, een hartje maken.

3 Plant-based

Haal jij ook graag een haver latte, een almond macchiato of een coconut cappuccino in de koffiebar? Kan thuis ook. Gebruik de methode met de cafetière om schuim te maken. Maak het wel iets minder warm, tot 55 à 60 °C, omdat plantaardige drinks iets eerder reageren op hitte dan koemelk. Kies voor producten die speciaal voor barista's gemaakt zijn, die schuimen mooier en smaken beter in de koffie. Ga voor receptuur naar pagina 38 t/m 43. En ontmoet topbarista Merijn Gijsbers, die alles weet over koffie met plantaardige drinks. Ga naar **boonmagazine.nl/koffiekenners**

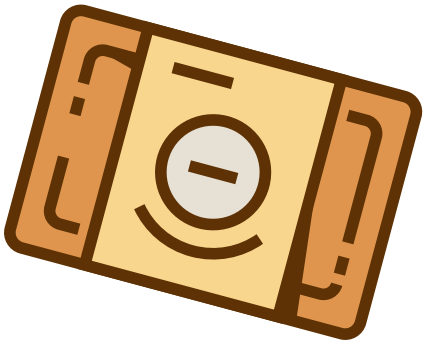
Recycle - deel 1

1 Voer de planten

Koffieprut (zonder het filterzakje) kun je goed mengen met tuinaarde, je planten houden ervan. Schep de koffieprut door de aarde; dit kun je gerust wekelijks doen. Wil je het voor je kamerplanten gebruiken? Laat de koffieprut dan eerst goed drogen en meng dan met de aarde. Zo voorkom je schimmel. Over schimmel gesproken; als je paddenstoelen wilt kweken, is koffieprut een ideale bodem.
Het bedrijf Rotterzwam doet dat al jaren binnen een bekroond circulair concept waarin hergebruik van koffiedik voor de productie van oesterzwammen en snacks centraal staat. Perla, met ambitieuze groene doelen, werkt hierin met Rotterzwam samen. Lees er meer over op **boonmagazine.nl**. O ja, producten als oesterzwammenspeciaalbier en koffiezeep maakt Rotterzwam ook.

2 Koffieverf

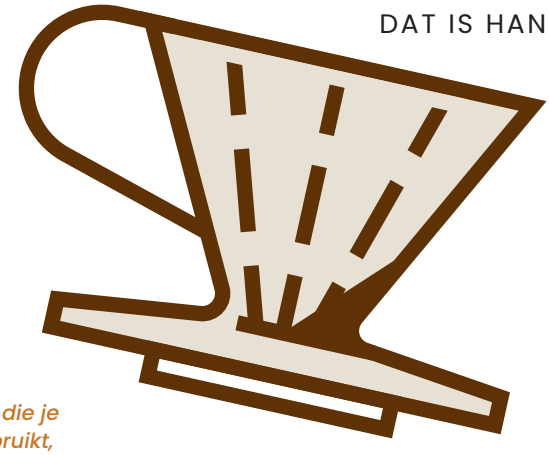
Je kunt letterlijk schilderen met koffie, vooral aquareltechniek werkt goed. Ook kun je er stoffen als linnen, katoen en wol een warme koffiekleur mee geven. Om de ‘verf’ te maken, laat je koffieprut in heet water staan. Voor een donkere kleur gebruik je meer koffieprut en laat je het langer staan. Filter dan de koffie uit het water; je verf is klaar. Doe de stof in een bak met de koffieverf en laat het minimaal een uur staan en spoel het voorzichtig uit met koud water. Eventueel herhalen of langer in de verf laten weken als de kleur niet donker genoeg is. Als je de stof dan nog een badje met koud water en azijn geeft, blijft de kleur langer goed.



3 Koffiescrub

100% natuurlijke scrub, dat zit zomaar in je koffiefilter. Na je ochtendbakkie kun je gelijk met de koffieprut onder de douche springen, of er nog iets meer werk van maken en het bewaren. Doe de afgekoelde koffieprut in een kom en voeg evenveel rietsuiker en een scheutje olijfolie toe. Meng het door elkaar en voeg wat citroensap toe voor een frisse geur. Je kunt ook een snufje gemalen kaneel of vanillesuiker toevoegen. Zorg dat het mengsel niet te droog is, maar ook niet vloeibaar wordt.

Kies voor topspullen



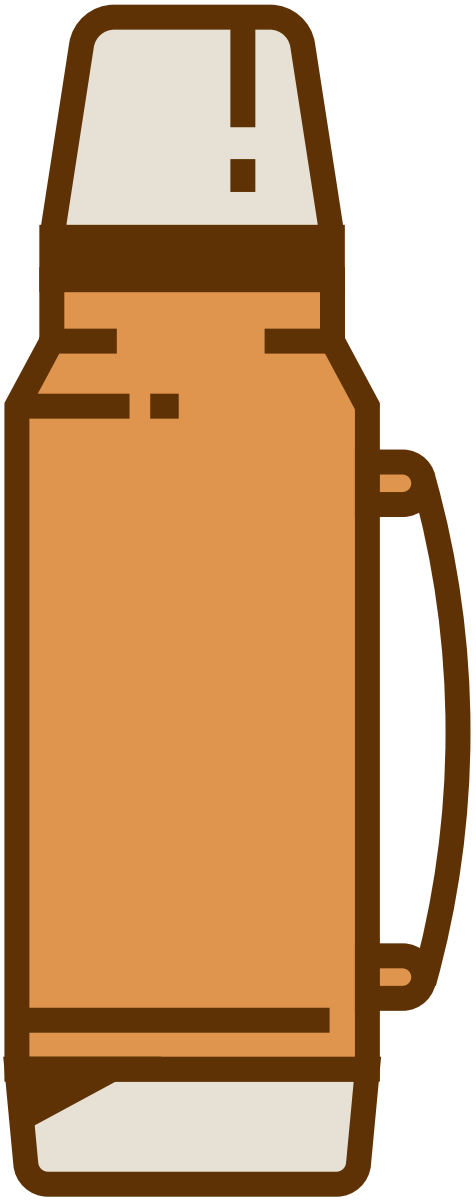
Koffiespullen die je dagelijks gebruikt, die moeten gewoon goed zijn.

1 Good old filter

Een koffiezetapparaat is goed als het water continu met de juiste temperatuur over de koffie loopt, met een rustige flow. Iets wat best moeilijk is, dat weet je als je wel eens met de hand een 'pour-over' maakt. Moccamaster van Technivorm, met de hand geproduceerd in Nederland, is al meer dan 50 jaar vertrouwd in keukens van oud en jong. Dit apparaat blijft gerust tientallen jaren dagelijks zijn werk voor je doen, dat maakt het prijskaartje fair. Het tijdloze design is verkrijgbaar in allerlei moderne kleuren. Bestel 'm bij **bol.com**

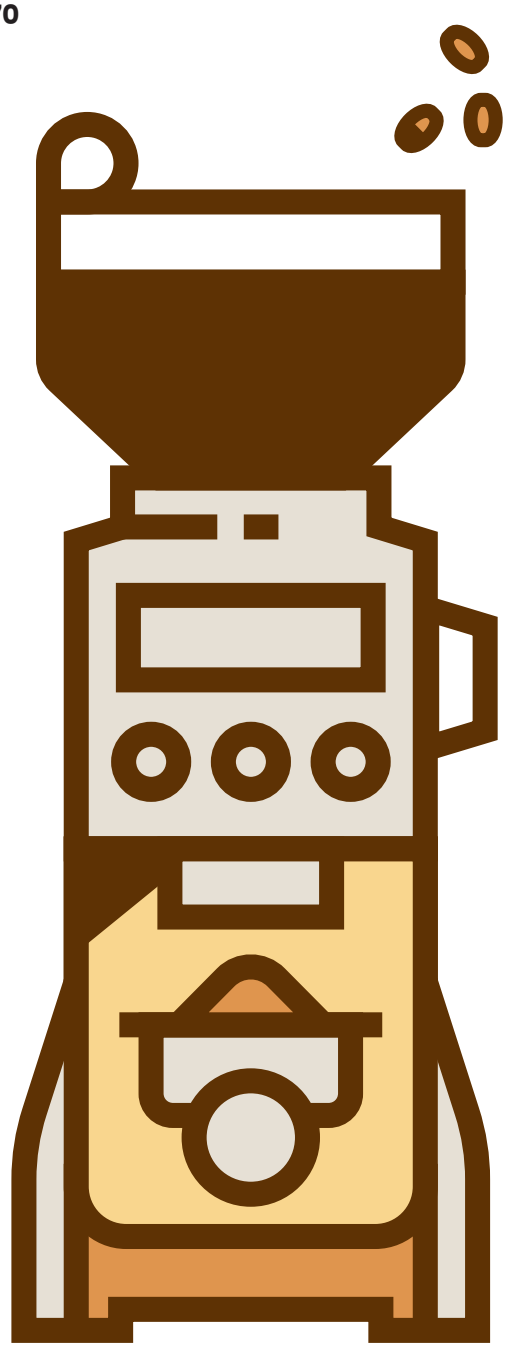
2 Koffiemolen

Wie echt de karakteristieken van koffie wil proeven, maalt de koffiebonen zelf. Combineer het nuttige met een kleine work-out en kies voor een handmolen, bijvoorbeeld de Hario Skerton. Dit handmolentje kun je aanpassen in fijnheid, maalt soepel en ziet er mooi uit. Heb je voor je ochtend-shot iets meer hulp nodig, kies dan voor een elektrische koffiemolen. Bestel 'm bij **bol.com**



3 Thermos

Een product met een slecht imago: de thermoskan. Denk nu niet gelijk aan oude, muffe koffie. Denk aan warme, verse koffie! Koffie drink je het liefst direct op, maar als je het wilt bewaren voor een tweede ronde of voor bezoek dat te laat is, doe het dan in een voorverwarmde thermoskan. Laat de koffie liever niet op een warmhoudplaatje staan, dan wordt het te heet en bitter. Warm je thermoskan even voor met heet water en houd 'm goed schoon. Koffie in een thermoskan blijft een paar uur op smaak.



1 Start schoon

Koffiezetten doe je in een schoon apparaat of filter. Zeker een espressomachine vraagt om dagelijkse schoonmaak-aandacht. De regel is: alles waar koffie langs komt, moet schoon. Altijd even naspoelen met water is niet genoeg. Koffieaanslag is je grootste vijand, het is vettig en kan plakkerig worden. Met natuurazijn verwijder je aanslag van eenvoudige koffiezetapparaten en koffie-kannen. Voor volautomaten gebruik je speciale schoonmaakproducten, zodat het binnenwerk (waar je zelf niet bij kunt) optimaal blijft werken. Koffiemolens maak je schoon zonder dat de maalschijven nat worden, dit kan wekelijks met speciale korrels die tijdens het malen de plakkerige koffieoliën verwijderen (bijvoorbeeld van Grindz, te bestellen via **bol.com**).

Direct betere koffie

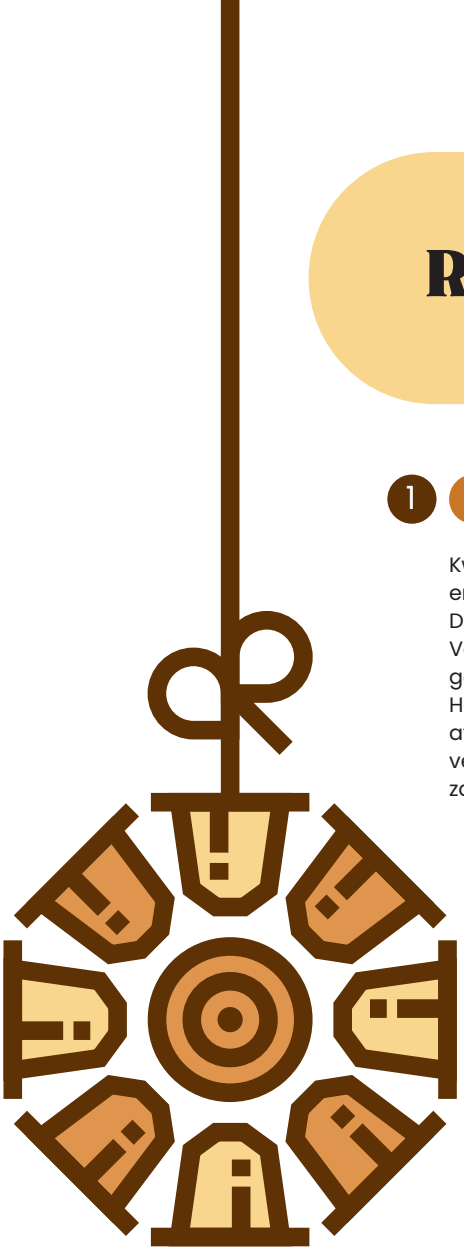
2 Verse koffiebonen

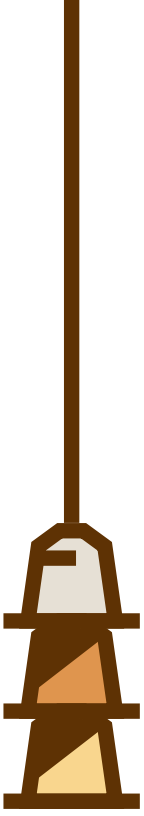
Gebruik koffie als een versproduct en probeer het niet te lang na openen te bewaren. Gemalen koffie verliest enorm snel smaak en aroma (daarom is versgemalen koffie zo lekker). Koffiebonen kun je goed bewaren in een luchtdichte en donkere verpakking. Zet koffie wekelijks op je boodschappenlijstje en kies de hoeveelheid die bij je gebruik past. Dus koop beter geen grote kilozak áls je die niet wekelijks nodig hebt. Zo kun je ook wekelijks een nieuwe koffie uitproberen.

3 De juiste maling

Misschien wel het moeilijkste onderdeel van koffiezetten: de juiste maalgraad bepalen. Aan de andere kant, met de maling zet jij koffie precies zoals je het lekker vindt. Een te fijne maling maakt scherp en donker. Een te grove maling maakt waterig en flauw. Een regel is: als het zetproces lang duurt, kan de koffie vrij grof zijn en is de invloed van de maalgraad klein. Is je zetproces kort, zoals bij espresso, dan is het belang van je maalgraad groot en mag je fijn malen.

Recycle - deel 2





1 Stekjes

Kweek je graag eigen plantjes voordat je er een plek in de tuin of pot voor zoekt? Dat kan perfect in lege koffieverpakkingen. Veel koffiezakken zijn zo gemaakt dat ze, gevuld met aarde, keurig blijven staan. Hoge zakken kun je voor een deel afknippen. Voor je het weet staat je vensterbank vol met de mooiste koffie-zakken met gloednieuwe plantjes, leuk!

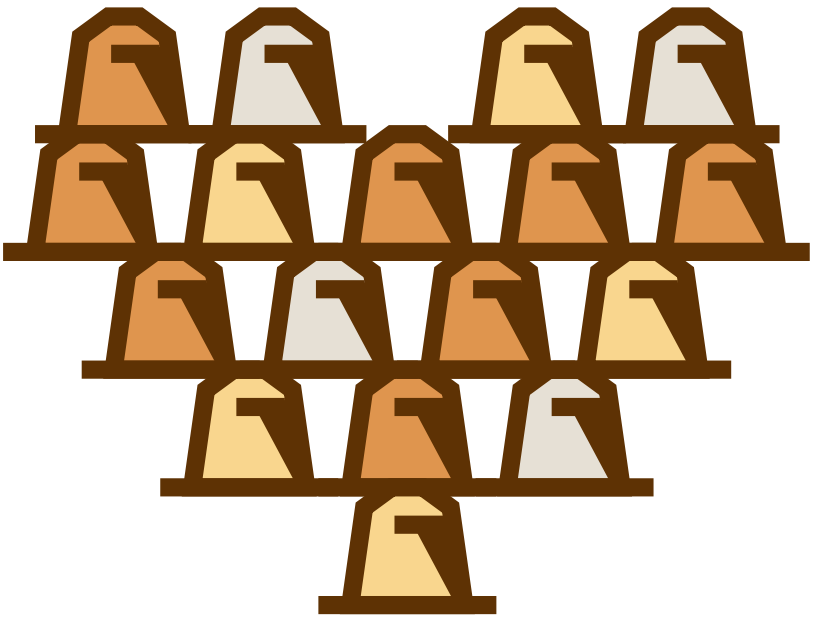
Koffieverpakkingen hebben één ding gemeen, ze zijn gemaakt van stevig materiaal en zijn vaak kleurrijk en gestyled, gooi ze dus niet weg.

2 Kerstbellenslinger

Een lege koffiecapsule verander je zo in een kerstbelletje: Maak een belletje of een kraal vast aan stevig draad en prik het met een naald via de binnenkant door de bovenkant van een capsule. Rijg bovenop de capsule een paar kralen en eindig met een lusje. Maak zo een aantal kerstbellen die je aan een lint bevestigt en je hebt een unieke kerstbellenslinger.

3 Mozaïek

Koffiecapsules hebben kleuren uit een prachtig palet en zijn zeer geschikt om een mozaïek mee te maken. Maak met een potlood een herkenbare vorm op een groot stuk stevig papier of canvas, bijvoorbeeld een bloem of dier. Plak de capsules strak naast elkaar op, waarbij je de hoofdlijnen van je ontwerp in één kleur maakt. Zo ziet de oplettende kijker niet alleen een kleurrijk werk, maar ook de vorm waar je mee begon. Een groter kunstwerk zorgt voor een beter effect, zeker als je het van een afstand kunt bekijken.



STRANGER COFFEES

Ook zo'n fan van Netflix-serie *Stranger Things*? Wij wel. En ook zijn we idolaat van coole koffies. Eén en één is drie is Stranger Coffees. Voor modernisten, niet voor puristen.

FOTOGRAFIE **RENÉ MESMAN** STYLING **NANOUK VAN RAMSHORST**
DRINKS-STYLING **CLAARTJE LINDHOUT** RECEPTUUR **MARTINE STEENSTRA**

8

– BLACK FOREST –

DRANKJE – 1 PERS. – 5 MIN

- **4 el kersen uit pot, beetje uitgelekt**
- **2 el Monin Chocolate Cookie siroop**
- **1 vers gezette Café Royal Dark Chocolate espresso**
- **toef slagroom (spuitbus)**
- **1 el pure chocoladevlokken (Lindt 85%)**

1. Verwarm in een steelpan de kersen (houd een paar mooie achter voor de garnering) 3 minuten op middelhoog vuur.

2. Schep de warme kersen in een glas, schenk de siroop en de koffie erbij. Garneer met een toef slagroom, de kersen en bestrooi met de chocoladevlokken. Serveer met een lange lepel.

Café Royal Dark Chocolate capsules

Robuuste arabica koffie verfijnd met aroma's van pure chocolade.

– KARDEMOM LATTE BRÛLÉE –

DRANKJE – 1 PERS. – 10 MIN. + 20 MIN. WACHTTIJD

- **1 vanillestokje**
- **100 g + 1 tl fijne kristalsuiker**
- **1 el kardemompeulen**
- **1 vers gezette espresso (Perla Huisblends Espresso Dark)**
- **150 ml slagroom**
- **1 zakje klopfix**
- **150 ml Alpro Barista Haver**
- **ijsblokjes**
- **1½ el rietsuiker**
- **1 el karamelpopcorn**
- **1 mespunt gemalen kardemom**

1 Zet een hoog glas in de vriezer. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Doe het merg en het stokje met 100 gram suiker en 100 ml water in een steelpan. Kneus de kardemompeulen in de vijzel en voeg ze toe. Breng aan de kook en roer tot de suikerkristallen zijn opgelost. Laat in ca. 20 minuten afkoelen tot kamertemperatuur en schenk de siroop door een fijne zeef. Zet ondertussen ook de espresso en laat afkoelen.

2 Klop met een mixer de slagroom met de klopfix en 1 theelepel fijne kristalsuiker stijf. Doe de room in een spuitzak en spuit roomwolkjes aan de binnenkant van het glas. Schuim de havermelk koud op.

3 Vul het glas voorzichtig met ijsblokjes (laat de wolkjes heel), schenk er siroop naar smaak op. Schenk de afgekoelde espresso en de havermelk erbij. Bestrooi de schuimlaag gelijkmatig met de rietsuiker en brand de suiker met een crème-brûléebrander donkerbruin. Garneer met de popcorn en bestrooi die met de kardemom.

Perla Huisblends Espresso Dark capsules

Milde, gebalanceerde melange met tonen van karamel, oranjebloesem en jasmijn.

KIES VOOR EEN PITTIGE ESPRESSO ALS JE HIPPE KOFFIE VEEL SMAKEN BEVAT

– ORANGE IS THE NEW BLACK –

DRANKJE – 1 PERS. – 10 MIN.

- **30 g extra pure chocolade met sinaasappel (Lindt Orange Intense)**
- **1 sinaasappel (schoongeboend)**
- **1 mespunt gemalen steranijs**
- **1 vers gezette lungo (Café Royal Lungo Classico)**
- **slagroom (spuitbus)**
- **1 steranijs**

1. Hak de chocolade grof, smelt au bain-marie en schenk in een laag glas of beker.
2. Trek met een grove zesteur een lange krul van de sinaasappel en rasp de rest van de sinaasappelschil op een fijne rasp. Schep de fijne rasp met de gemalen steranijs in het glas en roer goed. Schenk de koffie erbij, roer kort, garneer met slagroom en versier met de sinaasappelkrul en steranijs.

Beter met booze?
Schenk er dan 30 ml Licor 43 bij.

Café Royal Lungo Classico capsules

Charismatische lungo met een romige textuur en zachte aroma's van jonge koffiebloesem. Zoals alle koffies van Café Royal duurzaam geproduceerd en Rainforest Alliance gecertificeerd.

SOMS WIL JE EEN ESPRESSO, EN SOMS EEN EXTRAVAGANT KOFFIEFEESTJE IN JE GLAS

– RUBY FRAMBOZEN FREAKSHAKE –

recept op pagina 81

– ’S MORES KOFFIE DELUXE –

recept op pagina 81

L’OR BARISTA XXL Double Ristretto capsules

Ristretto met een expressief fris karakter en krachtig aroma. Smaakintensiteit 11.

– COCONUTS –

DRANKJE – 1 PERS. – 15 MIN. + 10 MIN. WACHTTIJD

- **50 g witte chocolade**
- **1 tl geraspte kokos**
- **2 Raffaello kokosballen**
- **170 ml Alpro Barista Kokosnoot**
- **1 glas gecrushed ijs**
- **2-3 el kokoscrème (blikje, 165 ml Blue Elephant)**
- **1 vers gezette dubbele ristretto (L’OR BARISTA Double Ristretto)**

1. Zet een recht glas op voet (geen bolling of martini glas anders lukt de drip niet) 10 minuten in de vriezer. Hak de chocolade grof, smelt au bain-marie en laat iets afkoelen tot het weer een beetje stevig is. Schep de chocolade in een spuitzak of maak uit de losse pols aan de buitenkant van het glas een vette drip. Laat een beetje stollen en bestrooi met de geraspte kokos.

2. Rijg de kokosballen voorzichtig aan een prikker. Schuim de kokosdrink koud op. Vul het glas met gecrushed ijs en schenk de kokoscrème erover. Giet de espresso erbij en vul aan met de opgeschuimde kokosdrink. Leg de kokosprikker op het glas.

ONMISBAAR IN DEZE ÉÉN-EN-ÉÉN-IS-DRIE-CREATIE: MONIN AMARETTO SIROOP

(zie ook pagina 81)

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Segafredo Presto Espresso Extra Dark capsules

Kruidige espresso met prettige bitters, volle body en romige cremalaag. Klimaatneutraal bovendien.

– TIRAMARTINISU –

DRANKJE/NAGERECHT – 2 PERS. – 5 MIN. + 15 MIN. WACHTTIJD

- **100 ml vers gezette espresso (Segafredo Presto Espresso Extra Dark)**
- **150 ml slagroom**
- **1 tl lichtbruine basterdsuiker**
- **1 eidooier**
- **60 ml wodka**
- **10 ml Monin Amaretto siroop**
- **60 ml koffielikeur**
- **ijsblokjes**
- **1 tl cacaopoeder**
- **6 koffieboontjes**
- **2 lange vingers**

1. Laat de espresso in ca. 15 minuten afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de slagroom met de basterdsuiker met een mixer lobbig. Klop de eidooier los en klop door de slagroom.

2. Shake de afgekoelde espresso met de wodka, amarettosiroop en koffielikeur in een cocktailshaker, vul aan met ijsblokjes en shake opnieuw, lekker lang tot alles goed koud is en schuimt. Verdeel de cocktail over 2 martiniglazen en schep voorzichtig de lobbige room erop. Bestrooi met cacaopoeder en garneer met de koffieboontjes. Serveer met een lange vinger.

– MEER MATCHA –

recept op pagina 91

Roots Dark Roast capsules

Soepele, 100% biologische Afrikaanse koffie met een sprankeling van citrusvruchten en zoete smaken van chocolade. Vol en intens.

– DIRTY (HARRY) CHAI LATTE –

DRANKJE – 1 PERS. – 15 MIN.

- **2 cm verse gember**
- **2 kaneelstokjes**
- **4 kardemompeulen**
- **1 steranijs**
- **2 kruidnagels**
- **2 zwarte peperkorrels**
- **1 mespunt nootmuskaat**
- **1 tl losse zwarte thee (bijv. ceylon)**
- **50-100 ml kokosdrink (Alpro Barista Kokosnoot)**
- **1 vers gezette espresso (Roots Dark Roast)**
- **1 el schuddebuikjes (Bolletje, pak 300 g)**
- **1 snuf gemalen kaneel**

1. Snijd de gember in plakjes en doe ze met 300 ml water in een steelpan. Kneus 1 kaneelstokje, de kardemompeulen, steranijs, kruidnagels en peperkorrels in de vijzel en voeg ze toe. Voeg de nootmuskaat toe en breng aan de kook. Laat 1 minuut koken, neem van het vuur en voeg de thee toe. Laat 4-5 minuten trekken.

2. Schuim de kokosdrink koud op. Schenk de thee door een zeef in een grote beker of hoog glas, schenk de espresso erbij en voeg naar smaak kokosdrink toe. Garneer met een kaneelstokje, schuddebuikjes, gemalen kaneel en een gouden rietje.

– JUS L'ORANGE –

DRANKJE – 1 PERS. – 5 MIN.

- **1 sinaasappel**
- **ijsblokjes**
- **30 ml vers gezette espresso (Australian Dark Roast)**
- **200 ml Schweppes tonic**

1. Snijd 1 plakje van de sinaasappel en pers de rest uit.
2. Schenk het sinaasappelsap in een glas op voet met ijsblokjes. Schenk de espresso voorzichtig erop en vul aan met de tonic. Garneer met het plakje sinaasappel.

– MOCCABANA –

recept op pagina 83

– COTTON CANDY COFFEE –

recept op pagina 83

Australian organic Dark Roast

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Australian Organic Slow Roast Dark capsules

Biologische koffie met een volle, robuuste smaak. Met tonen van amandel, chocolade en een vleug citrus. Rainforest Alliance gecertificeerd.

– TIRAMISU VAN JORIS BIJDENDIJK –

www.boonmagazine.nl

STERRENCHEF JORIS BIJDENDIJK KIEST L'OR ESPRESSO RISTRETTO VOOR DEZE KLASSIEKER

ITALIAANSE PERFECTIE IN ALUMINIUM CAPSULES,

COMPATIBEL MET NESPRESSO®* ORIGINAL MACHINES

ZERO CO_2** IMPACT ALUMINIUM CAPS

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

*Lavazza is niet verbonden met, en wordt niet gesteund of gesponsord door Nespresso®.

**Lavazza draagt bij aan de zero CO_2-impact door de uitstoot van dit product te compenseren. Ontdek onze CO_2-neutrale aanpak op lavazza.com/co2impact.

RUBY FRAMBOZEN FREAKSHAKE

DRANKJE – 1 PERS. – 15 MIN. + 10 MIN. WACHTTIJD

- **50 g ruby chocolade**
- **1 el roze sprinkles**
- **50 ml cold brew* (Fairtrade Original Community Coffee Mild Roast)**
- **75 g diepvriesframbozen**
- **1 bolletje vanille-ijs**
- **1 bolletje bosvruchtensorbetijs**
- **200 ml volle melk**
- **150 ml slagroom**
- **1 el frambozenjam**
- **1 roze macaron**

1. Zet een glas 10 minuten in de vriezer. Hak de chocolade grof, smelt au bain-marie en laat iets afkoelen tot het weer een beetje stevig is. Schep de chocolade in een spuitzak of maak uit de losse pols aan de buitenkant van het glas een *pinky drip*. Laat een beetje stollen en bestrooi met de helft van de sprinkles. Zet tot gebruik in de vriezer.
2. Mix de cold brew met de bevroren frambozen, de twee soorten ijs en de melk in de blender tot een gladde milkshake.
3. Klop met de mixer de slagroom stijf en swirl de jam er losjes door. Schenk de milkshake in het glas en garneer met de slagroom. Bestrooi met de rest van de sprinkles en garneer met de macaron.

**Meng 125 gram grof gemalen koffie met 500 ml koud water en laat minimaal 8 uur in de koelkast trekken. Schenk de koffie door een filter en klaar is je cold brew koffie.*

'S MORES KOFFIE DELUXE

DRANKJE – 1 PERS. – 15 MIN.

- **50 g extra pure chocolade (Lindt Excellence 78%)**
- **1 el gerookte amandelen**
- **150 ml Alpro Barista Amandel**
- **1 vers gezette americano koffie (Café Royal Amaretti)**
- **2 theebiscuitjes**
- **6 marshmallows**

1. Houd 1 stukje chocolade achter en hak de rest grof. Smelt de gehakte chocolade au bain-marie en laat iets afkoelen tot het weer een beetje stevig is. Schep de chocolade in een spuitzak en spuit aan de binnenkant van een glas een dramatische drip. Laat iets stollen.
2. Hak de achtergehouden chocolade en amandelen fijn. Schuim de amandeldrink koud op. Schenk de koffie in het glas en vul aan met de opgeschuimde amandeldrink. Leg een bescuitje op het glas en 3 marshmallows. Brand ze met een crème-brûléebrander goudbruin, leg er nog een biscuitje op en weer 3 marshmallows en brand die ook. Bestrooi met de amandelen en chocolade.

Zoeter?
Voeg dan 1-2 eetlepels Monin Amaretto siroop toe!

MEER MATCHA

DRANKJE – 1 PERS. – 30 MIN.

- **50 g poedersuiker**
- **2 el matchapoeder (en extra voor de garnering)**
- **1 mini-donut**
- **1½ el zwarte tapiocaparels**
- **ijsblokjes**
- **50 ml Alpro Barista Soja**
- **1 vers gezette espresso (NESCAFÉ Farmers Origins Africas)**
- **slagroom (spuitbus)**
- **2-3 LU Mikado melkchocolade sticks**

1. Zeef de poedersuiker met 1 theelepel matchapoeder. Voeg 1-2 theelepels warm water toe en roer tot een gladde en lichtgroene glazuur van yoghurtdikte. Voeg extra water toe als het te dik is, extra poedersuiker als het te dun is, extra matcha als het niet mooi groen is. Doop de donut in de glazuur en laat hard worden.
2. Kook of laat de tapiocaparels wellen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Roer in een beker met een garde (of bamboe matchaklopper) 1 eetlepel matchapoeder met 70 ml heet water (liefst 70 °C) tot de perfecte thee.
4. Vul een hoog smal glas met ijsblokjes en de tapiocaparels. Schenk de matchathee erbij. Schenk voorzichtig de sojamelk erop en vervolgens de espresso. Garneer met slagroom, de donut en chocoladesticks.

NIEUW BIJ ALBERT HEIJN

Monin Amaretto siroop

Premium kwaliteit siroop met intense amandelsmaak. Om wel 25 koffies mee te verrijken. Ook te gebruiken in ijskoffie, thee en chocolademelk.

Tip

Zwarte tapiocaparels worden gemaakt van tapiocameel, (glutenvrij) zetmeel uit de wortels van cassave, waar bruine suiker (of karamelkleurstof) aan wordt toegevoegd. Door de suikertoevoeging kleuren de korrels zwart. Verkrijgbaar via bol.com.

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Fairtrade Original Community Coffee Mild Roast snelfilter

Melange van biologische en fairtrade koffiebonen uit Colombia, Peru en Oeganda met een zachte smaak en fruitig aroma.

NIEUW BIJ ALBERT HEIJN EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Café Royal Amaretti capsules

Milde espresso met het aroma van amandel.

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

NESCAFÉ Farmers Origins Africas capsules

Deze ristretto van sterk geroosterde bonen uit Ethiopië en Oeganda is vol en zoet met smaaktonen van wilde bessen.

MAAK JE EIGEN KOFFIESPECIAL MET MONIN

AMARETTO LATTE

Schenk 20 ml MONIN Amaretto siroop in een latte glas. Schuim 120 ml melk op met een melkopschuimer of gebruik het stoompijpje van het espressoapparaat en schenk dit in het glas. Zet 30 ml espresso en schenk hem heel rustig door de melk. Spuit een mooie toef slagroom op je latte en verkruimel een Amaretti koekje boven de slagroom. En de laatste stap is natuurlijk: genieten!

Zo maak je 'm!

Scan voor nog meer lekkere koffie recepten

MONIN®

COTTON CANDY COFFEE

DRANKJE – 1 PERS. – 5 MIN.

- **3 el Monin Caramel siroop**
- **ijsblokjes**
- **300 ml Perla cold brew***
- **slagroom (spuitbus)**
- **1 el nougatine**
- **1 (kleine) stroopwafel**
- **1 pluk witte suikerspin**

1. Verdeel 2 eetlepels karamelsiroop zigzaggend over de binnenkant van een glas.

2. Vul het glas voorzichtig met ijsblokjes en schenk de cold brew erbij. Garneer met een royale toef slagroom en zigzag er de rest van de karamel-siroop over. Bestrooi met de nougatine en versier met een stroopwafel en een pluk suikerspin. Serveer direct!

3. Klop met de mixer de slagroom stijf en swirl de jam er losjes door. Schenk de milkshake in het glas en garneer met de slagroom. Bestrooi met de rest van de sprinkles en garneer met de macaron.

MOCCABANA

DRANKJE – 1 PERS. – 15 MIN. + 10 MIN. WACHTTIJD

- **75 g roomboter, op kamertemperatuur**
- **75 g poedersuiker**
- **1 tl espressopoeder (en extra voor de garnering)**
- **1 el bananenchips**
- **6-8 chocolade mokkaboontjes**
- **3 bolletjes mokka-ijs**
- **1 vers gezette espresso (illy Espresso Classico capsules)**
- **1 rijpe Chiquita banaan**
- **200 ml ijskoude (volle) melk of plantaardige drink**
- **slagroom (spuitbus)**
- **1 Luikse wafel**
- **1 ijshoorntje**

1. Zet een glas 10 minuten in de vriezer. Klop in een kom met de mixer de boter luchtig. Voeg lepel voor lepel de poedersuiker toe en vervolgens de espressopoeder. Klop tot een gladde mokkacrème of tot het espresso-poeder helemaal is opgelost. Maak op de bovenkant van het glas een rand van de mokkacrème. Hak de bananenchips fijn en strooi ze op de mokkacrème. Garneer de crème met de mokkaboontjes. Zet tot gebruik in de vriezer.

2. Mix 2 bolletjes mokka-ijs, de espresso, banaan en de melk in de blender tot een gladde shake. Schenk in het glas en spuit er een toef slagroom op. Dek het glas af met de wafel. Leg daar het laatste bolletje ijs op, spuit er eventueel nog wat slagroom op en zet het ijshoorntje er schuin op.

CUPPA CAIPA

DRANKJE – 1 PERS. – 5 MIN. *(niet op de foto)*

- **½ limoen**
- **1 tl koffiebonen (Australian Organic Slow Roast Dark bonen)**
- **4 tl ruwe rietsuiker**
- **½ glas gecrushed ijs**
- **200 ml cachaça (of witte rum)**
- **100 ml Australian cold brew* (Australian Organic Slow Roasted)**
- **kandijsuikerstokje/lolly (bijv. van Dille & Kamille)**

1. Snijd 2 partjes van de limoen en doe ze met de koffiebonen en rietsuiker in een glas. Kneus alles met de een cocktailstamper en voeg het gecrushed ijs toe. Schenk de cachaça erover, roer en schenk de koude koffie erbij. Serveer met een kandijsuikerlolly.

– TIRAMISU VAN JORIS BIJDENDIJK –

Ook zo'n zin in de tiramisu van Joris Bijdendijk? Voor het recept scan hier:

Ga voor het interview met de sterrenchef naar pagina 114.

**Meng 125 gram grof gemalen koffie met 500 ml koud water en laat minimaal 8 uur in de koelkast trekken. Schenk de koffie door een filter en klaar is je cold brew koffie.*

illy Espresso Classico capsules

Milde, gebalanceerde melange met tonen van karamel, oranje-bloesem en jasmijn.

Australian Organic Slow Roasted snelfiltermaling

Biologische licht gebrande koffie. Rainforest Alliance gecertificeerd.

L'OR ESPRESSO Ristretto capsules

Ristretto met een expressief fris karakter en krachtig aroma. 100% arabica, Rainforest Alliance gecertificeerd.

Perla Superiore Origins Ethiopië snelfiltermaling

Topkwaliteit koffie uit de Ethiopische hooglanden. Fruitig en zoet met tonen van jasmijn. Licht gebrande 100% arabica. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Koffie met een plan

9

Jongeren willen weer koffieboer worden in Honduras. Dat is goed nieuws voor iedereen die van koffie houdt, maar vooral voor Honduras dat zo haar positie in de (duurzame) koffiemarkt versterkt. Goed voor de hardwerkende koffieboeren, goed voor de planeet, goed voor de toekomst, dat zijn de doelen.

FOTOGRAFIE **PIETER BAS BOUWMAN**
TEKST **LARS HAMER**

We zijn in Honduras. Honduras? Ja, want daar zijn goede redenen voor. Honduras is de grootste koffieproducent van Midden-Amerika, groter dan Guatemala, Nicaragua, Costa Rica en Panama. Ongeveer even groot als Mexico, qua koffie-export. Dat zal niet iedereen weten. Het land staat al jaren in de top-10 koffieproducerende landen wereldwijd. Belangrijk ook: de koffieboeren zijn hier jonger dan gemiddeld, dus dat is goed voor de toekomst van de lokale koffieteelt. En de kwaliteit van de koffie is de laatste jaren enorm gestegen. Nog een reden om te gaan: de mensen zijn in dit soms roerige land ontzettend lief en gastvrij. Maar dat wisten we nog niet voor vertrek.

NESTLÉ

We zijn hier op uitnodiging van Nestlé, de food-multinational en grootste koffiekoper ter wereld. Nestlé is de beste koffieklant van Honduras. Het bedrijf heeft er verschillende projecten lopen, allemaal onderdeel van het wereldwijde Nescafé Plan dat de toekomst van de boeren en de duurzaamheid van de koffieproductie moet verbeteren en dat moet helpen de CO_2-voetafdruk van het bedrijf te verkleinen.

COMAYAGUA

Onze reis start in de centraal gelegen stad Comayagua. Strategisch gekozen want er wordt hier veel koffie geproduceerd zodat we in korte tijd en relatief eenvoudig meerdere kleine en middelgrote bedrijven kunnen bezoeken. Relatief is hierin sleutelwoord, want het vraagt nog steeds een flinke 4x4 om overal te komen. Mairon stuurt zijn wagen rustig over de steile, hobbelige weg. Hij is de trotse zoon van een koffieboer en rijdt voor Nestlé het hele land door om boeren te bezoeken en ervoor te zorgen dat ze maximaal gebruik kunnen maken van het Nescafé Plan. ‘Ik ben als eerste van mijn familie naar de universiteit gegaan en ben nu heel trots op het feit dat ik mijn mensen kan helpen. Ik voel me bevoorrecht dat ik er mede voor zorg dat bescheiden en hardwerkende mensen een betere toekomst krijgen.’ We hobbelen door en komen uit bij de prachtig gelegen plantage van Eduardo Henriquez. Hij toont ons de nieuwe machine die hij van Nestlé Nederland en CoHonducafé heeft gekregen. ‘We kunnen door deze machine de pulp beter van de

Veel plantages in Honduras liggen hoger dan 1200 meter, hetgeen goed is voor de koffiekwaliteit. Boven de 1350 meter betekent hoogste kwaliteit.

Het klimaat in Honduras is tropisch; warm en vochtig, dus naast koffie doen bananen en mango's het hier ook goed

Mairon: 'Voor ons betekenen deze gewassen "gratis" eten. Voor veel boeren is het ook extra handel.'

Zowel koffieplanten als bomen voor het project 'bomen van morgen' worden per stuk verpakt bij de kweker.

bonen scheiden waardoor de kwaliteit echt beter wordt dan vroeger.'

HANDMATIGE OOGST

In Honduras worden alle bonen met de hand geplukt. Dat kan niet anders. Er zijn namelijk geen vlakke plantages waar je een oogstmachine zou kunnen gebruiken, zoals in Brazilië. Het nadeel van dot soort machines is trouwens dat ze geen onderscheid maken tussen rijpe en nog niet helemaal rijpe koffiebessen. En dat doen mensen wel. Maar het is zwaar handwerk op de vaak zeer steile heuvels. Zoals Nestlé's Gabriela Gómez, werkend voor Nescafé Nederland, zelf opgegroeid op een Hondurese koffieplantage al eens tegen Boon Magazine zei: 'Als je eenmaal weet hoeveel passie en hard werken er in de koffieteelt- en verwerking gaat, kies je sneller voor duurzaam geproduceerde koffie en ben je misschien ook bereid er iets meer voor te betalen.' Ga voor het interview naar **boonmagazine.nl**.

Voor de beste kwaliteit verwerkt boer Eduardo de koffie in eerste instantie zelf. De bessen worden afgespoeld, ontdaan van de schil en pulp en daarna gewassen. Afhankelijk van de temperatuur laat hij ze 6 tot 12 uur fermenteren in de bak waarin ze gewassen zijn. Daardoor wordt het wat slijmerige omhulsel afgebroken. Hierna worden de bonen nogmaals gewassen en gedroogd. Deze droge koffiebonen leveren een hogere prijs op dan de hele kersen (bessen) of de slecht gedroogde bonen die boeren voorheen vaak verkochten.

De opgekweekte plantjes worden individueel verpakt met vruchtbare grond.

De gemiddelde koffieboer in Honduras wordt gelukkig steeds jonger. In de rest van de wereld is dat anders, waardoor de toekomst van koffie op het spel staat.

Koffiekersen

Koffie groeit aan een soort houtige struik die tot een meter of twee hoog groeit. Aan de takken groeien clusters steenvruchten die de koffieboeren kersen of ook wel druiven noemen maar die er voor ons meer uitzien als een soort cranberry's. Onrijpe kersen zijn groen, rijp zijn ze rood. Er bestaan overigens ook gele soorten. Ons interesseren de twee 'boontjes' aan de binnenkant. De schil met de pulp en het dunne vliesje rondom worden ergens in het proces verwijderd waarna de koffieboontjes overblijven. De donkerbruine kleur krijgen de boontjes pas bij het roosteren. Niet geroosterde bonen zijn vaalgroen, een beetje als droge groene linzen. Zo worden ze ook verhandeld.

DROGEN

De gewassen bonen moeten gedroogd worden en dat is in het vochtige klimaat van Honduras niet makkelijk. Traditioneel drogen de boeren de koffie op een soort bedden of, als ze wat meer ruimte en geld hebben, op betonnen plateaus. Maar dan nog zijn er tal van risico's. Het kan gaan regenen waardoor de bonen niet drogen maar verrotten. Daarbij bevorderen de vele loslopende dieren die soms dwars door de drogende bonen rennen de kwaliteit niet. De oplossing is een *solar dryer*, een houten structuur met plastic overkapping. Op een of twee bedden aan de beide kanten worden de natte bonen uitgespreid en, een beetje afhankelijk van het weer, zijn ze na een week gedroogd en kunnen ze verkocht worden. De oogst duurt meerdere weken of maanden dus op deze manier kunnen de boeren een flink deel van de geoogste bonen goed drogen.

Hoe groter het bedrijf, des te groter de *solar dryer*

In de keuken van Don Marcelino wordt een kippensoep met courgette, aardappel en banaan(!) gemaakt voor de lunch. Alles behalve de aardappel van de eigen finca.

Marcelino Caballero.

In al zijn eenvoud is een solar dryer toch niet voor iedereen financieel haalbaar, dus daar probeert Nestlé bij te helpen. Miriam Canales die het hele Nescafé Plan coördineert vanuit de Fundación CoHunducafé (een stichting van de grote exporteur van groene koffie Honducafé) legt uit: 'Bij de solar dryers spreken we met de boeren af wat ze zelf leveren, meestal is dat het constructiehout maar soms ook een financiële bijdrage of koffie, en dan zorgen wij voor het bouwen en de overkapping. Dat werkt goed, want dan zijn de boeren nog meer betrokken en onderhouden ze de dryers ook beter. En het levert lokaal werkgelegenheid op.'

WE GAAN DOOR

Langs Marcelino Caballero. Ontspannen en met een brede glimlach kijkt hij in de camera. Zijn dochter is fotomodel; het talent lijkt ze van papa te hebben. Marcelino laat met gepaste trots de flinke finca – de plantage – zien die hij in de loop der tijd heeft opgebouwd, terwijl zijn nicht tussendoor een geurige kippensoep maakt. Op de finca zijn ze volop bezig met het planten van bomen in het kader van het Bosques del Mañana project. Edwin Urbina is een van de verantwoordelijken voor de uitvoering van dit project. 'We planten fruitbomen zoals citroen, sinaasappel en avocado dichtbij de boerderij. Dit is voeding, maar ook handel voor de boeren, zodat ze hun inkomen uit koffie wat kunnen aanvullen en net iets minder afhankelijk zijn van de koffieoogsten. Verderop planten we kwalitatieve bomen specifiek per regio en hoogte met een veel hogere CO_2-opname. Dit draagt bij aan de ambitie van Nescafé om tegen 2050 koolstofneutraal te zijn. Het is een win-, win-, winsituatie', glundert Edwin. Miriam vult aan: 'De boeren krijgen de jonge boompjes gratis en daarbij ook nog wat budget om ze te onderhouden. Iedereen ziet

'Het plan Bosques del Mañana, 'bomen van morgen', levert bij de kweker arbeidsplaatsen voor jongeren op.'

dat dit een goed project is voor de boeren én voor de natuur. En voor de koffie, niet te vergeten, want de planten geven betere koffie en blijven langer productief als ze een gedeeltelijk in de schaduw staan.'

EN DOOR

Naar Walesca, een stralende vrouw die na het jong overlijden van haar man, pas drie jaar geleden, met een ongekende energie al de dromen die ze samen hadden aan het verwezenlijken is. Ze volgde de opleiding die Nestlé aanbiedt en heeft een solar dryer waardoor de opbrengst en inkomen zijn verbeterd. Ze roostert wat van haar eigen koffie bij de lokale coöperatie zodat ze die koffie kan verhandelen en gebruiken in haar eigen openluchtcafé. *El mirador* heet het, en het uitzicht over het dorpje *La Libertad* en de heuvels eromheen is fantastisch. Als klap op de vuurpijl heeft Nescafé haar omarmt en is ze het gezicht van het bedrijf in de winkels in Honduras, waarmee ze haar inkomen uiteraard prettig aanvult.

EN WEER DOOR

Naar *Leticia Bueso*. We krijgen in de stromende regen heerlijke koffie en pan, een vrij droge cake die je in de koffie moet dopen. Ze wil met haar dochters de finca graag openstellen voor toeristen die vakantie kunnen vieren op deze paradijselijke plek. Net als Kenia Sabillón Portillo die we later zullen ontmoeten. Ze zien toekomst in een soort '*agriturismo Honduran style*'. Als het zover is, zullen wij boeken.

BOMEN VOOR DE TOEKOMST

De volgende dag staat in het teken van de Bosques del Mañana, de 'bossen van morgen'. We bezoeken de kwekers die de bomen van geselecteerde zaadjes opkweken en vervolgens distribueren. Edwin: 'We kopen zaad van twee zadenbanken uit Honduras. Daarmee garanderen we de herkomst en kunnen we ook bijvoorbeeld selecteren op de hoogte van de finca. Bij Eduardo, die zit op ruim 1000 meter boven zeeniveau, planten we bomen van zaden die verzameld zijn op dezelfde hoogte. Zo doen we er alles aan om het een succes te maken. Zie je de heuvels daar verderop? Die zijn kaal; niet door houtkap, maar door een ziekte van de dennenbomen. Dat grijpen we aan om er andere bomen te planten die niet gevoelig zijn voor de betreffende schimmel, en misschien kunnen boeren daar in de toekomst weer koffieplanten onder zetten.'
Met het Bosques del Mañana project gaat Nestlé in samenwerking met de stichting Fundación CoHunducafé de komende 3 tot 4 jaar nog 4,5 miljoen bomen planten.

Kim Waigel is de general manager van Nestlé in Honduras. We spreken hem de volgende dag, in de ruige stad San Pedro Sula. 'We dachten na over dit project en zaten te rekenen. Hoeveel bomen moet je dan eigenlijk gaan planten? 10.000? 100.000? We werden iets te enthousiast en zeiden tegen het hoofdkantoor: We gaan 10 miljoen bomen planten! Dat was wat overdreven. Maar we kregen onverwachts budget voor 5 miljoen bomen. Toen zijn we aan de slag gegaan. We liggen dit jaar met ruim 500.000 zelfs voor op ons schema.'

OPLEIDINGEN EN INSPIRATIE

Bomen moeten eerst groeien, de jeugd kun je echter meteen helpen. Daarom startte Nestlé in 2019 met het oprichten van koffiescholen om de jeugd op te leiden en daarmee ook een toekomst te bieden in Honduras. Voor jonge mensen is het leven in Honduras namelijk niet makkelijk.

Fully washed en *natural*

Veel koffie in Honduras wordt zoals de koffie van Eduardo *fully washed*. Aan de andere kant van het spectrum staat *natural* waarbij de hele kersen, dus met schil en pulp er nog omheen, tot wel een maand worden gedroogd en gefermenteerd waarna de buitenkant wordt verwijderd. De keuze voor de ene of de andere werkwijze is meestal een praktische. In het klamme Honduras gaan hele kersen eerder schimmelen dan in het drogere Ethiopië, dus dan is fully washed een betere keuze. Er zijn ook tussenvormen mogelijk, allemaal met voor- en nadelen.

Voor het werk in de kwekerij is een hoed onontbeerlijk, soms zelfs verplicht, want de zon kan behoorlijk fel zijn.

Walesca Flores.

Leticia Bueso en haar dochters en kleindochters zien toekomst in hun finca La Joya. Ze bouwden er onder meer een koffiebarretje voor gasten.

De kleurrijkheid van Honduras doet soms denken aan Mexico, dat veel groter is maar ongeveer dezelfde hoeveelheid koffie produceert.

Koffieonderwijs

Het onderwijsplan van de scholen is online uitgewerkt en daarmee gratis beschikbaar gekomen. Dit soort opleidingen kost in Honduras normaal gesproken honderden dollars per module. Een smak geld voor veel mensen. Dat verklaart de zeer gemotiveerde groep studenten die we ontmoeten op de finca van Kenia Sabillón Portillo. Ze hebben trouw de online modules gevolgd en zitten nu voor de finca op de stoeltjes van de *aula móvil*, de mobiele school. In deze laatste cursus leren ze alles wat online niet kan; vooral bonen bekijken, selecteren, ruiken en natuurlijk proeven.

FARMERS ORIGINS

NESCAFÉ®

Koffie met een verhaal **smaakt beter**

RECYCLABLE ALUMINIUM CAPSULES

APPROVED FOR NESPRESSO® MACHINES

nescafefarmersorigins.com/nl

Werk is moeilijk te vinden, de lonen zijn laag, in de grote steden is er veel criminaliteit. Jongeren zoeken daarom hun toekomst vaak in de VS. Kim: 'We moeten de jeugd perspectief bieden, dus waren we bezig met het optuigen van meerdere scholen, vooral gericht op kinderen van koffieboeren. Dat ging heel goed en toen kwam Covid. Gezondheidszorg is hier niet goed dus Covid was algauw dodelijk. Alles lag hier plat. Alles. Toen hebben we het omgekeerd. Als niemand naar school kan komen, misschien moeten we de school dan maar online en mobiel maken. En met die mix hebben we uiteindelijk veel meer jongeren bereikt. In alle bescheidenheid durf ik te zeggen dat we met z'n allen iets goeds neerzetten. En dat naast de gewone koffiehandel.'

Het Nescafé Plan

In 2010 is Nestlé begonnen met het Nescafé Plan. Het plan ondersteunt meer dan 700.000 koffieboeren wereldwijd met als doel een beter leven voor de boeren, hun families en de gemeenschappen. In Honduras begon het Nescafé Plan in 2014 met de donatie van meer dan 6 miljoen roestresistente koffieplanten. Sinds 2017 worden er *solar dryers* geplaatst zodat de kwaliteit van de koffie verbetert en de boeren een hogere prijs voor hun koffie krijgen. In 2019 begon onder Nescafé Plan-vlag een ambitieus educatieproject gericht op jongeren en in 2022 startte het al net zo ambitieuze plan *Bosques del Mañana*, dat deel uitmaakt van Nestlés wereldwijde ambitie om de gehele keten te verduurzamen; hier met de focus op koffie en om de natuur te behouden en verbeteren.

NESCAFÉ® Gold Rijk & Zacht oploskoffie

Premium oploskoffie met fijngemalen arabica koffiebonen die verantwoord zijn geteeld met duurzame landbouwtechnieken.

NESCAFÉ® Gold Cappuccino oploskoffie

Gemaakt van ingrediënten van de hoogste kwaliteit, zorgvuldig geselecteerde duurzaam geproduceerde koffie gecombineerd met de lekkerste magere melk.

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Lungo capsules

Medium dark roast koffie uit Colombia, Brazilië en Ethiopië met een krachtig aroma en een rijke cremalaag.

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Latte Macchiato capsules

Romige melk met volle schuimlaag en een fruitige melange van 100% arabica koffie uit Brazilië, Colombia en Vietnam.

NESCAFÉ® Farmers Origins 3 Americas capsules

Boeren uit Costa Rica, Guatemala en Nicaragua zijn de amigo's achter deze lungo koffiecups met een nootachtige ondertoon en rokerig accent.

NESCAFÉ® Farmers Origins Colombia capsules

Milde, fruitige tonen proef je in deze 100% arabica, waarvoor de beste bonen zijn geselecteerd in Colombia.

Koffie keten

Vele – en soms heel weinig – schakels zitten er tussen koffiebes en bakkie. We lichten er een aantal uit. Van boer tot brander, sourcer tot productmanager.

TEKST **ICO VAN RHEENEN** ILLUSTRATIES **ALVARO TAPIA HIDALGO**

Koffie met een verhaal

HECTOR MENDEZ CANTARERO IS KOFFIEBOER IN HONDURAS (JE ZIET HEM OOK OP PAGINA 7). ONDER MEER HIJ VERBOUWT DE KOFFIE VOOR STORIA, EEN NIEUWE 100% TRACEERBARE EN BIOLOGISCHE KOFFIE VAN SEGAFREDO.

Oogsttijd. Hoe hebben jullie je voorbereid?
'We maken alle materialen schoon, vankoffiezakken tot ontpulper, terwijl we dagelijks de rijpheid van de koffiebessen checken, welke al perfect rijp zijn en kwalitatief van het hoogste niveau om zete plukken.'

Hoe ziet een oogstdag eruit?
'Hectisch! Vroeg opstaan, plukkers ophalen, oogsten. Na het plukken, einde dag, gaan alle bessen in bakken om ze te ontpulpen. Daarna leggen we de koffiebonen op de patio's om ze drogen. Tot ver in de avond werken we, om de dag erna weer heel vroeg op te staan. Dag na dag. En het zijn lange en zware dagen.'

Welk effect heeft klimaatverandering op jullie werk?
'We zien veel meer plagen en ziektes op de plantages. Die problemen moeten we tacklen, want ons inkomen staat op het spel.'

Hoe profiteer je als boer direct van een 100% traceerbare koffie – geïnitieerd onder een Segafredo-ontwikkelingsproject?
'Heel simpel: we krijgen meer betaald voor onze koffie, dus iedereen in de koffiecoöperatie profiteert ervan. Maar we worden ook financieel geholpen om beter materieel te kopen. Vorig jaar nog een mechanische *wet mill*, die de koffie beter wast, waardoor we bonen van hogere kwaliteit kunnen leveren. Beter materiaal zorgt ook voor minder zware arbeid met de handen én in ons geval ook minder waterverbruik. Daarnaast krijgen we advies en opleiding om beter te leren produceren. Soms nog concretere hulp; bijvoorbeeld geld voor waterfilters, waardoor we minder vaak ziek worden.'

Het feit dat de koffie traceerbaar is, betekent trouwens ook dat we als producenten extra ons best doen om topkwaliteit te garanderen. Betere koffie, betekent meer premies. Wij willen heel graag verder met dit Segafredo-programma want wij, onze gezinnen en werknemers, halen er volop voordelen uit.'

Lotje Kaak heeft een groene koffiedroom. Benieuwd? Scan de (korte) video hier:

Bruggen bouwen voor impact

LOTJE KAAK IS SOURCING & DEVELOPMENT MANAGER BIJ FAIRTRADE ORIGINAL. ZE BOUWT AAN EERLIJKE KOFFIEKETENS.

'In mijn werk zijn er altijd twee belangen', steekt Lotje Kaak van wal. 'Ten eerste: een langdurige relatie opbouwen en onderhouden met koffieboeren en -coöperaties. Ten tweede: per land van koffieherkomst bekijken welke projecten we kunnen ondersteunen om mensen en omgeving – sociaal, economisch, ecologisch – voordeel te laten behalen uit onze samenwerking. Impact staat voorop. We hebben namelijk geen winstoogmerk. Ik zie mezelf graag als bruggenbouwer; de juiste mensen vinden om de per regio verschillende ontwikkelingstrajecten in goede banen te leiden.'

Hoe vinden jullie de coöperaties en organisaties om mee samen te werken?
'We hebben duidelijk in kaart gebracht waaraan partijen voor een duurzame samenwerking moeten voldoen. Lokale experts zoeken in opdracht van ons geschikte partners. Ook zelf bezoeken we de regio's en er is letterlijk dagelijks digitaal en telefonisch contact.'

Je was recent zelf in Oeganda. Wat zijn de doelen daar?
Wij zitten samen met andere koffiebedrijven in een overkoepelend groot project in Oeganda, geholpen door RVO (Rijksdienst voor Ondernemend Nederland). In dit project ondersteunt Fairtrade Original twaalfhonderd boeren van onze koffieleverancier ACPCU. Dit doen we door lokale projecten op te zetten die genderongelijkheid verkleinen, ecologische degradatie het hoofd bieden en ervoor zorgen dat het inkomen van de koffieboer verbetert. We zetten in op het lokaal produceren van (organische) compost, het inzetten van tegen klimaatverandering resistente koffievariëteiten en nieuwe inkomstenbronnen voor met name de vrouwelijke koffieboeren. Dit leidt tot verbeterde productiviteit, het verlagen van productiekosten en inkomensdiversificatie; allemaal zaken die het inkomen van de boer verder verhogen. We committeren ons aan de leefbaar inkomen referentieprijs die Fairtrade International in het leven heeft geroepen. Deze meerprijs komt direct ten goede aan de boeren en de coöperaties ter plekke.'

Wat zijn in Oeganda de obstakels?
'De bekendere, zoals extreme droogte en andere klimaatproblemen, maar ook snelle vergrijzing van de koffieboerengemeenschap. We proberen jongeren te laten zien en ervaren – soms ook door het vak interessanter te maken met technologie en coole logo's – dat er inkomensperspectief is, door hen beter te betalen. Daar begint het mee.'

‘Radicaal goede koffie met FairChain impact’

Open over koffiewaarde

MOYEE WIL DE WAARDE VAN KOFFIE IN DE JUISTE HANDEN LATEN BELANDEN. DAT BETEKENT: EEN GROTER DEEL BIJ DE KOFFIEPRODUCENTEN.

Alles begint voor Moyee met ieders recht op een leefbaar inkomen en een gelijkwaardige verdeling van de waarde tussen koffieconsumerende en -producerende landen. Probleem is, vindt oprichter Guido van Staveren, dat het voor veel koffieboeren niet makkelijk is om van hun koffieproductie te kunnen leven. Omdat er te weinig waarde achterblijft in het land van koffieherkomst, zo is de visie van Moyee. Zo’n 10% blijft daar, maar liefst 90% gaat naar de koffie-importerende landen. Moyee herstelt de balans naar 50-50. Op meerdere manieren. Zo berekende Moyee de prijs die voor de koffie betaald zou moeten worden om een leefbaar inkomen te realiseren in Ethiopië, Kenia en Oeganda – en betaalt deze ook. Deze prijs is gemiddeld twee à drie keer hoger dan de gemiddelde marktprijs. Ook voegt Moyee lokaal waarde toe door de koffie ter plekke te branden en verpakken. ‘Hetgeen niet altijd lukt, maar vorig jaar realiseerden wij 84% in totaal en 100% van de koffie voor Albert Heijn-klanten.’

Korte en eerlijke ketens. Dat klinkt eenvoudig.

‘Tussen de boer en jouw kop koffie zitten alleen wij. Het is een zogenaamde FairChain – een stap verder dan fairtrade,’ vervolgt Van Staveren. ‘Onze waardeketen is 100% transparant. Wie de boer is en wat deze verdient is met blockchaintechnologie via een QR-code op de verpakking te zien. Omdat de keten open en kort is, winnen we op alle punten: we kunnen meer betalen aan de koffieproducenten en de hoogste kwaliteit koffie garanderen, terwijl we aan de Nederlandse klant geen hogere prijs hoeven te berekenen.’

Hoogste kwaliteit, hoe zit dat?

‘Een voorbeeld: “big koffie”, zoals wij het noemen, wordt verhandeld op de wereldmarkt en doorloopt daarbij een lang traject voordat het in jouw kopje belandt. Dat komt de kwaliteit niet ten goede. De route van koffie-farm naar koffiebrander kan bij ons in enkele dagen worden afgelegd.’

‘Er is zelfs een overaanbod fairtrade en biologische koffie’

Een nieuwe standaard

LENA KNOERZER IS PRODUCTMANAGER KOFFIE BIJ FAIRTRADE ORIGINAL, WAARVAN VELE VARIANTEN COMMUNITY COFFEE EXCLUSIEF VERKRIJGBAAR ZIJN BIJ ALBERT HEIJN.

Een productmanager is verantwoordelijk voor het succes van een product, zo kun je het samenvatten. Omdat Lena Knoerzer bij Fairtrade Original werkt, komt daar altijd ‘een factor extra bij kijken’, kun je zeggen. Het gaat niet alleen om het maken, verpakken en distribueren van smaakvolle en hoge kwaliteit koffie. Fairtrade en biologisch zijn daarbij een randvoorwaarde. Meer misschien dan bij andere merken het geval is, ziet Fairtrade Original er op toe dat de producent een eerlijke boterham kan verdienen, onder goede omstandigheden werkt, zich kan ontplooien en in harmonie met de natuur kan produceren. Klinkt logisch. Dus we vroegen Lena waarom dat niet de standaard is in de markt.

Waarom is niet alle koffie fairtrade en/of biologisch (en gaan die twee altijd hand in hand)?

‘Helaas zien we maar een klein aandeel fairtrade of biologische koffie in de schappen, terwijl er een overaanbod van fairtrade en biologische koffie is! Dit komt doordat de bewustwording en bereidheid in de sector bij fabrikanten, retailers en consumenten nog niet genoeg aanwezig is. Zowel het fairtrade als biologisch keurmerk hebben een ethische doelstelling; er is enigszins overlap, maar de nadruk van de keurmerken ligt elders. Bij het fairtrade keurmerk ligt de focus op sociale duurzaamheid en eerlijke prijzen (middels een minimumprijs en premie) voor boeren. Aanvullend daarop heeft Fairtrade International nu ook de leefbaar inkomen referentieprijs berekend voor koffie, die Fairtrade Original betaalt. Het keurmerk heeft standaarden op milieu rondom thema’s als gebruik van pesticiden, ontbossing en watergebruik.

En het biologisch keurmerk?

‘Dat focust op duurzame landbouwproductie waarin met name milieu en dierenwelzijn centraal staan. Wij als Fairtrade Original streven er samen met Albert Heijn naar dat al onze Community Coffee biologisch is en dat boeren een leefbaar inkomen verdienen. Zo ontvangt de boer een eerlijke prijs, de klant lekkere biologische koffie en is het beter voor het milieu. Daaraan als consument meedoen, betekent een verschil maken.’

‘Probeer te ontdekken welke branding bij jouw smaak en zetmethode past’

Spot on je roast kiezen

OLAF TROMP IS ROASTER BIJ DE JONGE MICRO-KOFFIEBRANDERIJ SPOT ON COFFEE ROASTERS, WAAR HIJ ONDER MEER DE KOFFIES VAN AUSTRALIAN BRANDT.

Alleen een *spot on* gebrande koffie kan *spot on* gezet worden. Zie hier de verkorte filosofie achter de branderijnaam Spot On coffee roasters.
Net als voor Australian is transparantie essentieel voor Tromp en z’n collega’s, die jaarlijks 100 ton koffie voor 120 klanten branden.

De processen van Spot On zijn 100% transparant, net zoals de koffiebonen van Australian 100% tot de bron traceerbaar zijn (via de code op de verpakking). Tromp: ‘Wij kiezen onze koffie en klanten uit op eerlijkheid, traceerbaarheid, kwaliteit, een goede prijs voor de boer en uiteraard op smaak. Onze lijnen zijn kort. Omdat we niet voor massa en standaardisering kiezen, hebben we minder controles in het proces nodig dan grote branderijen, waardoor we snel en efficiënt tot de beste en meest bijzondere brandresultaten kunnen komen.’

Uren kan Tromp over zijn vak praten, maar de belangrijkste lessen voor beginnende liefhebbers zijn deze: probeer te ontdekken welke branding bij jouw smaak en zetmethode past. ‘Specialty koffie, dus koffie die een cuppingscore boven de 80 volgens de richtlijnen van de Specialty Coffee Association heeft gekregen, wordt vaak lichter gebrand. Je zet er een prachtige filterkoffie mee, nadat je de bonen op de juiste manier hebt gemalen en afgewogen, de watertemperatuur op orde hebt, en de contacttijd tussen beide goed hebt getimed.

Als je een espressotype bent, kies je voor een medium gebrande koffie. Supermarktkoffies zijn donker tot extra donker gebrand, op de oldschoolmanier zeg maar, oftewel “op z’n Italiaans”, met wat meer bittere en kruidige smaaktonen. Soms neem je laurier of donkere chocola waar. Hoe lichter de branding, des te meer aciditeit je proeft: een prettig zuurtje, zoals van verschillende kleuren fruit. Hetgeen niet wil zeggen dat zo’n koffie niet vol en romig kan zijn. Proberen is leren. En andersom.’

‘Mijn rol is puur de kwaliteit te beoordelen’

Proeven als een pro

SANDRA HERMSEN IS Q-GRADER VOOR SIMON LÉVELT, KOFFIE- EN THEESPECIALIST MET VEERTIG SPECIAALZAKEN IN HEEL NEDERLAND.

Er zijn maar zo’n dertig arabica-Q-graders in Nederland. Dit meesterproeversdiploma haal je namelijk niet een-twee-drie. Sandra Hermsen heeft die status. Zij proeft voor Simon Lévelt koffie 'op Champion's League niveau'. Daarom is ze zojuist uitgenodigd om topkoffies te keuren in het kader van de Indonesia Cup of Excellence. Een eer die extra leuk is, omdat ze Indonesische koffie best wel ondergewaardeerd vindt. Of beter gezegd: nog te onbekend, ook al is het ‘t vierde koffie-exporterende land ter wereld. ‘Indonesische koffie is in het algemeen mooi van kwaliteit’, zegt ze, en haalt Simon Lévelts nieuwe koffie Indonesian Jasper aan als voorbeeld. ‘Deze is donker gebrand; in dit geval past dat goed bij het aardse en kruidige karakter van de koffie. Hij heeft iets “dropachtigs” en zoetigs, maar een lichte fruitigheid zit er toch ook in.’

Zo’n cuppingsessie, hoe werkt dat?
‘Kortgezegd is het een stapsgewijze manier om volgens de methode van de Specialty Coffee Association te keuren of de koffie voldoet aan de eisen die we eraan stellen. Voor Simon Lévelt gaat het altijd om biologische koffie. Dat doen we als we aankoopmonsters, zakjes met een paar honderd gram koffiebonen, geleverd krijgen. Voor een cuppingsessie roosteren we daarvan - heel licht - circa 90 gram op een monsterbrander. Met een vast team proeven we volgens een minutieus proces. Daarbij worden vijf cups met elk 11 gram koffie opgeschonken met heet water, voorts bekeken, geroken en natuurlijk geproefd en getest op aroma, geur, nasmaak, zuurtegraad, body, mondgevoel, balans en nog veel meer. Als de scores goed zijn, worden de partijen groene koffie grootschalig ingekocht. Daarna stellen we in onze eigen branderij in Haarlem het brandprofiel op dat het beste uit de boon naar bovenhaalt.’

Gaat er wel eens een partij terug?
‘Zelden, maar het kan voorkomen dat een partij te oud is. Dan kan de koffie licht houtig smaken – iets wat een leek misschien niet meteen opmerkt. Of er zijn ernstigere defecten waarneembaar, bijvoorbeeld schimmel. Dat wil je liever niet proeven, geloof me.’

‘Elke dag een beetje beter’

MARCO DIJKEMA IS MARKETINGMANAGER BIJ SEGAFREDO ZANETTI NEDERLAND DAT ONLANGS STORIA KOFFIE LANCEERDE.

Segafredo Storia is een eerbetoon aan iedereen die ervoor zorgt dat mensen duurzaam kunnen genieten van premium-koffie, zegt het koffiemerk over dit nieuwe blockchain initiatief. Storia is biologisch. Is Rainforest Alliance gecertificeerd. Is volledig transparant en traceerbaar. Én is een 100% arabica single origin. Da’s een hoop. En dat is goed. Wat zijn de duurzaamheidsplannen van Segafredo in het algemeen – naast die voor Segafredo Storia? Aan welke punten werkt Segafredo om op korte en lange termijn (nog) duurzamer te worden?

‘Bij Segafredo willen we het elke dag een beetje beter doen’, vertelt Marco Dijkema. ‘Recent hebben we een zilver rating bij Ecovadis mogen behalen op het gebied van duurzaamheid. De volgende stap is om goud te halen. We zijn bezig met het verduurzamen van onze fabriek in Groningen en maken de overstap naar elektrische auto’s. Op lange termijn willen we de meeste van onze koffieblends CO_2-neutraal maken en compenseren. Daarbij hanteren we *science-based climate targets* en moedigen we onze partners aan om hiermee ook te starten.’

Hoe intensiveren jullie het contact met de bron, met de boeren en coöperaties?
‘Doordat we koffieplantages in eigen beheer hebben is het relatief gemakkelijk contact te leggen met koffieboeren en -coöperaties. Daarnaast helpen we met de Zanetti Onlus Foundation minderjarigen die in moeilijke omstandigheden leven. Door nationale en internationale projecten te steunen die gericht zijn op voedsel en gezondheidszorg, psychologische steun, gastvrijheid en onderwijs.’

Wat doe je als marketeer om onderscheidend te zijn van andere koffiemerken?
‘Als marketeer probeer je altijd op de hoogte te zijn van de laatste trends en ontwikkelingen in de markt. De kansen die hier liggen proberen we te benutten door met nieuwe en innovatieve producten te komen. Een concreet voorbeeld is natuurlijk de lancering van Segafredo Storia, een unieke koffie met traceerbaarheid door middel van blockchain technologie.’

fairtrade ORIGINAL
WAAR SMAAK BEGINT

KOFFIE WAARVAN OOK DE KOFFIEBOER KAN MEEGENIETEN

MAAK JIJ SAMEN MET ONS HET GAT NAAR EEN LEEFBAAR INKOMEN VOOR DE BOER EEN KOPJE KLEINER?

DIT IS BANARD
(35, OEGANDA)

Samen met onze partner koffiecoöperaties werken we aan een **leefbaar inkomen referentieprijs** voor koffieboeren én investeren we in projecten die het inkomen van boeren zoals Banard verder verbeteren. Door het drinken van onze Community Coffee draag jij hieraan bij!

ONTDEK MEER OVER EEN LEEFBAAR INKOMEN →

Fairtrade Original Community Coffee Dark Roast bonen

Een krachtige, harmonieuze espresso met een rond en rijk aroma. De Zuid-Amerikaanse en Afrikaanse koffiebonen zijn – net als alle koffie van Fairtrade Original – biologisch.

Fairtrade Original Community Coffee Single Origin bonen

Een single origin specialty coffee – alleen handgeplukte bonen uit de Colombiaanse hooglanden – met een fris- en zoet-fruitig karakter en chocoladeachtige romigheid.

Deze koffiebonen komen rechtstreeks van de Colombiaanse koffiecoöperatie Red Ecolsierra. Ontmoet de boeren, voor de video scan hier:

Moyee Triple Origins Kenya bonen

FairChain grand cru koffie, gebrand en verpakt in Kenia. Zo gebrand dat de koffie vol en bitterzoet van smaak wordt. Specialty coffee voor 'Italian coffee lovers'.

Segafredo Storia bonen

Premium arabica geteeld op grote hoogte in Honduras (single origin); 100% biologisch en traceerbaar, en Rainforest Alliance gecertificeerd. Fruitig, met een volle body.

Segafredo Selezione Planet bonen

Medium roast 100% arabica, geschikt voor alle bereidings-methoden. Ook deze is Rainforest Alliance gecertificeerd.

Australian Organic Medium Roast capsules

Een milde, biologische arabicakoffie met rijke tonen van hazelnoot, frisse citrus en bloemigheid. Rainforest Alliance gecertificeerd, net als alle (premium) bonen, filtermalingen en capsules van Australian.

Maycke de Weger van Australian heeft een groene koffiedroom, voor de (korte) video scan hier:

Simon Lévelt Indonesian Jasper capsules

Cupping notes van Sandra Hermsen: 'Een krachtige koffie met een prachtige nasmaak. Ik proef echt Indonesië: lauriertonen en het zoete van amandel.'

10 Jouw koffierecept

BOON viert z'n eerste lustrum. De afgelopen vijf jaar hebben we prachtige lezersrecepten toegestuurd gekregen. Waarvan dit de allerlekkerste zijn. Koffiefans forever!

KOFFIE-SPECERIJENRUB VOOR DE BBQ OF OVEN Recept op pagina 112

FOTOGRAFIE **RENÉ MESMAN**
STYLING **NANOUK VAN RAMSHORST**
FOODSTYLING **CLAARTJE LINDHOUT**

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Perla Superiore Intenso Lungo capsules

Kruidige melange met tonen van bittere chocolade en donker fruit. Gemaakt van 100% topkwaliteit arabica bonen.

❤ **KOFFIE-MELKCHOCOLADETAART** Recept op pagina 112

Intenso lungo

‘Een soort grote bonbon, deze taart’
Jeroen Volmer, Delft

‘Herfstige koffierozijnen, heerlijk bij vanilleijs met vanillesiroop’ Pascal Megens, Nijmegen

BOERENKOFFIEJONGENS voor 1 pot van 500 gram

- 100 g rietsuiker
- 1 kaneelstokje
- 1 steranijs
- 75 ml koffie (Perla), afgekoeld
- 200 ml brandewijn
- 175 g rozijnen (kleur naar keuze)

Verwarm in een steelpan de suiker met 100 ml water, het kaneelstokje en de steranijs en laat op laag vuur 15 minuten trekken. Laat afkoelen, verwijder het kaneelstokje en de anijs en voeg de koffie en brandewijn toe. Doe de rozijnen in een schone pot en schenk het koffiemengsel erover. Zet op een koele donkere plek. Eerlijk is eerlijk: het is meteen lekker maar het wordt na een paar weken nog lekkerder. Wij van BOON serveren ze op ijs, flensjes en wentelteefjes, met een goede drup vanillesiroop erover.

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Tip

Varieer met de specerijen (voeg bijvoorbeeld vanille of kruidnagel toe). Vervang de brandewijn door whisky of rum. Amaretto of koffielikeur kan ook, maar door het lagere alcoholpercentage zal het iets minder lang houdbaar zijn.

EXCLUSIEF BIJ ALBERT HEIJN

Perla Huisblends Lungo Dark capsules

Pittig, krachtig en kruidig. Uitgebalanceerde melange van donker gebrande arabica en robusta.

Simon Lévelt Mexican Amethyst bonen

Evenwichtige specialty koffie met een flinke body en kracht. Donker gebrande 100% biologische arabica bonen. Intens, romig en zoet tegelijkertijd.

‘Een creamy pleasure zonder guilt’ Nicolette Klaiber, Heilo

- **1 zakje banketbakkersroom (Dr. Oetker)**
- **350 ml volle melk**
- **100 ml espresso (Simon Lévelt Mexican Amethyst), afgekoeld**
- **6 zachte puntjes**
- **poedersuiker (om te bestuiven)**

1. Maak de banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking maar gebruik in plaats van water de melk en koffie. Schep de room in een spuitzak met kartelmondje van ca. 1,5 cm en laat afkoelen in de koelkast.

2. Snijd de broodjes aan de bovenkant in de lengte in, maar niet door. Vouw het broodje een beetje open en vul met de koffiepudding. Bestuif naar smaak met poedersuiker.

KOFFIEPUDDINGBROODJES

Voor 6 broodjes (of meerdere minibroodjes)

Tip

Liever Franse koffiepuddingbroodjes? Gebruik croissants in plaats van zachte puntjes.

‘Oogt mooi, smaakt nóg mooier’ Diana Delnoye - Blerick

- **80 g suiker**
- **200 ml espresso (Starbucks® Espresso Roast), afgekoeld**
- **125 ml slagroom**
- **½ tl kaneel**

1. Verwarm 200 ml water en los er 70 gram suiker in op. Laat afkoelen en meng met de espresso. Zet het mengsel in de vriezer en laat het in een paar uur bevriezen. Roer het tussendoor flink door zodat er een soort ‘slush’ ontstaat.

2. Klop de slagroom met de rest van de suiker stijf en voeg de kaneel toe. Schep de granita in glaasjes en verdeel de kaneelroom erover.

KOFFIEGRANITA MET KANEELROOM

Voor 6 glaasjes

Starbucks® Espresso Roast bonen

Donker geroosterde bonen voor een intense en karamelachtig zoete espresso. Een perfecte basis voor een latte of een koffiedessert.

PAVLOVA MET BANAAN, KOFFIEROOM EN MOKKABOONTJES

recept op pagina 112

illy Espresso Forte

‘Crunchy, chewy, gooey; deze pavlova heeft het allemaal’
Nicole Frederiks, Wageningen

illy Espresso Forte capsules

Intens aroma met tonen van geroosterd brood en een langdurige smaak van donkere chocolade.

Koffie geeft het vlees een diepe smaak Patrick Damen, Heusden

- **2 kilo (niet gemarineerde) spareribs**
- **1 tl zout**
- **3 tl Chinees vijfkruidenpoeder**
- **125 g hoisinsaus**
- **100 g sweet chili sauce**
- **35 ml wittewijnazijn**
- **150 ml sterke koffie (Café Intención Fuerte)**
- **3 el olijfolie**
- **versgemalen zwarte peper**
- **1 limoen, in partjes**

1. Snijd de spareribs in stukken van 3 of 4 ribbetjes, dat maakt het straks makkelijker op de BBQ. Meng het zout met het vijfkruidenpoeder en wrijf hiermee het vlees in. Laat een nachtje afgedekt in de koelkast marineren.

2. Meng de hoisinsaus met de chilisaus, azijn, koffie en olie. Voeg flink wat peper toe. Stook de barbecue op (of verwarm de oven voor op 200 °C). Dep de spareribs droog met keukenpapier en leg ze op de barbecue. Laat ze op niet te hoge temperatuur (dus vrij ver van de kooltjes of in een minder hete zone als je een grote BBQ hebt) in ongeveer een half uur langzaam gaar worden. Als het vet een beetje begint te smelten en het vlees kleur krijgt, bestrijk je het met het koffiemengsel. Leg de spareribs iets dichter op de kooltjes en rooster ze in nog ca. 30 minuten goudbruin en gaar. Het vlees is gaar als het begint los te laten van het bot.

3. Laat de bruine en gare stukjes nog even rusten op een snijplank. Serveer met partjes limoen, en veel servetten.

STICKY SPARERIBS MET KOFFIE-GLAZE

Voor 4-6 personen

Café Intención Fuerte snelfiltermaling

Intens smaakvolle biologische fairtrade koffie van hooglandplantages van boerencoöperaties uit Midden- en Zuid-Amerika.

WALNOOTCUPCAKES MET KOFFIEGLAZUUR van Sophie Schulkens

- **125 g boter**
- **175 g suiker**
- **3 eieren**
- **175 g bloem**
- **1 (flinke) tl bakpoeder**
- **50 g crème fraîche**
- **100 g walnoten, grof gehakt**
- **1 espresso (Segafredo Selezione)**
- **ca. 200 g poedersuiker**

1. Verwarm de oven voor op 170 °C. Smelt de boter in een pan. Neem van het vuur en laat iets afkoelen. Klop de suiker en de eieren in een kom met de mixer tot een luchtige crème. Zeef de bloem en het bakpoeder erboven en meng erdoor. Meng ook de boter erdoor en daarna de crème fraîche en de walnoten. Verdeel dit mengsel gelijkmatig over 12 cupcakevormpjes en bak ze in ca. 20 minuten gaar en goudbruin. Laat de cupcakes afkoelen.

2. Meng 1 eetlepel espresso met de poedersuiker tot een pasta. Voeg wat espresso toe als het te dik is. Bestrijk de cupcakes met het glazuur.

Soms wil je easy, kies dan voor:

Segafredo Selezione Espresso bonen

Medium gebrande blend van bonen uit Brazilië, Costa Rica, Colombia en Ivoorkust. Geuren van rood fruit, vanille en andere specerijen komen samen met smaken van chocolade en noten.

Homemade Mini Cupcakes

Homemade Brownies

Gebruik koffie als specerij, het laat de andere smaken schitteren

❤ KOFFIE-SPECERIJENRUB VOOR DE BBQ OF OVEN

Voor ca. 80 gram

- **2 volle el espressobonen (Australian Feelgood Organic Slow Roasted Espresso bonen)**
- **1 tl zwarte peperkorrels**
- **1 tl komijnzaad**
- **3 steranijs**
- **4 rawitjes (of meer of minder naar smaak)**
- **1 tl zoet paprikapoeder**
- **1 tl gerookt paprikapoeder**
- **2 el bruine basterdsuiker**
- **10 g zout**

1. Verhit een hapjespan en rooster de koffiebonen, zwarte peper, komijnzaad, steranijs en rawitjes. Schud af en toe om, je merkt dat het na ongeveer een minuut heerlijk gaat ruiken. Schep alles in een ruime vijzel (je kunt het ook in porties doen als het niet past). Vijzel alles tot een fijn mengsel. Meng met de twee soorten paprikapoeder, de suiker en het zout en bewaar tot gebruik.

2. Gebruik de rub voor bijvoorbeeld rundvlees, lamsvlees, kip of eend. Het is het lekkerst als je het gebruikt op een gesloten barbecue met grotere stukken vlees (de wat langzamere bereidingen). Als je de rub gebruikt op een zeer hete barbecue kan het verbranden en proef je vooral bittere smaken.

Tip

Deze rub is goed voor 1,5 kilo vlees.

Chocolade en koffie, best friends forever

❤ KOFFIE-MELKCHOCOLADETAART

Voor ca. 8 personen

- **150 g boter (en iets extra om in te vetten)**
- **1 flinke el amandelmeel (als je de taart glutenvrij wilt houden) of bloem**
- **200 g melkchocolade, in stukjes**
- **30 g NESCAFÉ Gold Espresso Intense Aroma oploskoffie**
- **6 eieren**
- **125 g kristalsuiker**
- **2 el cacao (en iets extra om te bestuiven)**
- **poedersuiker (om te bestuiven)**

1. Bekleed de bodem van een springvorm (ca. 22 cm doorsnede) met bakpapier. Vet de randen van de vorm in en bestuif met amandelmeel of bloem. Verwarm de oven voor op 180 °C. Laat de chocolade met de boter en het espressopoeder in een pan op heel laag vuur smelten; roer regelmatig door. Laat iets afkoelen.

2. Splits intussen de eieren. Klop het eiwit in een schone kom tot stijve pieken. Klop in een andere kom het eigeel met de suiker tot een lichte crème. Schenk al roerend het gesmolten chocolademengsel erdoor. Meng met de garde ongeveer 1/3 van het eiwit erdoor en spatel daarna de rest erdoor. Schep alles in de springvorm en zet 30 minuten in de oven. De taart zal (enorm) gaan rijzen en uit de oven weer instorten, dat is de bedoeling. Laat afkoelen in de vorm en zet daarna nog minstens 2 uur in de koelkast. Los de taart uit de vorm. Meng wat cacaopoeder en poedersuiker en bestuif de taart hiermee.

Tip

Versier de ietwat ingestorte taart eventueel met vers fruit zoals blauwe bessen, kersen, frambozen, bramen – alles wat goed smaakt bij chocola en koffie.

Kies voor krachtige koffie in je favoriete baksels

❤ PAVLOVA MET BANAAN, KOFFIEROOM EN MOKKABOONTJES

Voor 12 personen

- **6 eiwitten**
- **300 g fijne kristalsuiker**
- **200 g poedersuiker**
- **20 g maïzena, gezeefd**
- **300 ml slagroom**
- **50 ml pittige espresso (illy Espresso Forte), afgekoeld**
- **4 bananen (Chiquita)**
- **klein handje mokkaboontjes**

1. Klop het eiwit in een schone beslagkom tot het wit, dik en schuimig wordt en meer volume krijgt. Schep beetje bij beetje de kristalsuiker erbij. Blijf kloppen tot het eiwit helemaal stijf is en de suikerkristallen zijn opgelost. Dat kun je controleren door een beetje eiwit tussen duim en wijsvinger te wrijven en als je geen kristallen meer voelt is het goed. Meng met een spatel de poedersuiker en maïzena erdoor.

2. Warm de oven voor op 100 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep het eiwit erop. Duw met een lepel een kuil in het eiwit zodat er een bak ontstaat. Het hoeft niet netjes, rommelig is juist leuk. Je kunt een rechthoekige of ronde bak maken, net wat je wilt. Zet het eiwit 120 minuten in de oven. Langer kan, dan wordt het eiwit steeds droger; na 120 minuten is het nog een beetje zacht vanbinnen. Zet de oven uit en laat de merengue in de oven afkoelen.

3. Klop de slagroom stijf met de koffie (maar zonder suiker want de merengue is al zoet genoeg). Vul de merengue met de koffieroom. Pel de bananen en snijd in plakjes. Verdeel over de slagroom en garneer met de mokkaboontjes.

klein verschil grote impact

Chiquita®

Check jezelf, check je lijf.
Ken je borsten en wees alert op veranderingen.
Samen staan we zij aan zij tegen borstkanker.

chiquita.nl/pink

In actie voor Pink Ribbon

Zwart goud

Wie beter dan sterrenchef Joris Bijdendijk kan jou helpen meer van je koffie te genieten? Niemand, vinden we. Dus doen we een bakkie met hem.

TEKST **ICO VAN RHEENEN**

Welke rol speelt koffie in jouw leven?
'Koffie is voor mij een rode draad door de dag. 's Ochtends maak ik een lekkere filterkoffie met de Chemex, later op de dag drink ik enkele espresso's; welke koffie ik maak ligt aan het moment van de dag, aan mijn stemming of wat ik op dat moment doe. Vind je het trouwens niet best eigenaardig dat we allemaal zo verknocht zijn aan deze warme drank? Met z'n bitters en zuren is koffie best complex, terwijl je ook een fris, zoet vruchtensapje kunt drinken, bij wijze van spreken. Dat maakt koffie extra interessant.'

Zijn klanten bij restaurants RIJKS® en Wils kritischer op koffie geworden?
'Je komt er als restaurant in het hogere segment niet meer mee weg om geen goede apparatuur, geen goed opgeleide barista of niet de beste koffieproducten in huis te hebben. Het hoeft geen parade of ceremonie te worden, maar koffie moet binnen de totale beleving van topniveau zijn.'

Vanwaar de samenwerking met L'OR Espresso?
'L'OR had behoefte aan iemand die kan uitleggen wat koffie met je doet, waarom het de zintuigen prikkelt. Iemand die mensen koffie wat beter kan laten begrijpen, zonder in *geeky* termen te vervallen. Wat ik daarbij interessant vind is dat L'OR heel veel smaakvariatie biedt. Ik kon me goed voorstellen dat koffieliefhebbers hulp bij hun koffiekeuzes kunnen gebruiken, want het aanbod in de supermarkt is overweldigend. Mijn doel is dus: mensen helpen koffie te laten drinken die bij hún smaakprofiel past. Onder meer te laten beseffen dat een lichter gebrande boon anders smaakt dan een donker gebrande. De een vooral fris en fruitig, de ander bitterder en aardser. Dat zetmethodes enorme smaakvariatie bieden en dat contacttijden tussen water en koffie uiteenlopende resultaten opleveren. En dan hebben we het nog niet gehad over terroir: de omstandigheden waarbij de koffiebes zich ontwikkelt. Die zijn bij koffie – ik zou zeggen vanzelfsprekend – net zo belangrijk als bij druiven, dus wijn.'

Wordt het dan toch niet te moeilijk?
'Eerst genieten, dan pas verdiepen; het begint met aandacht, bij proeven met alle zintuigen. Het gaat erom dat je smaak leert begrijpen. Je eigen smaakvoorkeuren herkent.'

Hoe tuig ik thuis zelf een koffieproeverij op?
'Nou, dat is dus echt heel leuk. Zet eens drie, vier verschillende koffies, bijvoorbeeld van drie verschillende brandingen. Schenk de bereide koffies in wijnglazen, zodat de aroma's goed vrijkomen. Ruik, wals, slurp; doe zoals je zou doen als je wijn proeft. Proef de koffies ook eens op verschillende temperaturen. Teken een diagram met een verticale lijn die van fruitig naar bitter gaat en een horizontale lijn die van lichte naar donkere branding loopt. Noteer wat je ruikt en proeft en duid erbij aan waar je smaakvoorkeuren liggen. Zo weet je straks beter welke koffie bij je past.'

Koken met koffie, kun je ons dat ook leren?
'Koffie kan ontzettend spannend zijn in gerechten, het is een specerij als het ware. Ik at laatst een pasta met zeevruchten, kappertjes en gekneusde koffiebonen bij Toscanini in Amsterdam; die combinatie werkt opvallend goed. Een van de signatuurgerechten van RIJKS® is een gerecht met rode biet, coldbrew koffie en zoethoutschuim. En bij Wils serveren we een zeesla met tomaat, labneh en koffie. Heel subtiel, je proeft de koffie pas als je weet dat het erin zit.'

Ga naar pagina 50 en lees meer over de L'OR Barista koffiemachine en L'OR capsules.

Natuurlijk heb je zin in een
L'OR Espresso proefsessie met
sterrenchef Joris Bijdendijk!
SCAN HIER:
L'OR Espresso
ONYX
Intense, krachtige espresso, donker gebrande arabica- en robusta bonen. Rainforest Alliance gecertificeerd.
L'OR Espresso
BIO ORGANIC
Harmonieuze melange van 100% arabica bonen met tonen van karamel en een hint van rijp fruit. Complex en rijk aroma. Rainforest Alliance gecertificeerd.
L'OR
ESPRESSO
ONYX
BIO
ORGANIC
PHILIPS

ONTDEK EEN WERELD AAN SMAAK

Perla
SUPERIORE
—KOFFIEBRANDERS—
SINDS 1895

8 718907 720229