KOFFIE VOOR THUIS

boon

koffie & smaakvrienden **caffè classico moderno**
een duurzamer bakkie **koffiecocktails** **of thee?**

DE ALLERLEKKERSTE KOFFIE ZET JE THUIS MET PERLA

Perla

— KOFFIEBRANDERS —
SINDS 1895

Colofon

Albert Heijn Categorie Koffie & Thee
Eduard Budding
Thijs van Hoevelaak (categorie manager)
Floris van der Kruijk

AH Retail Media Services
Philip Blij
Bianca Heemskerk
Liselot Ilcken
Demi Kessen
Lonneke van Oorsouw

Concept & creatie
Ico van Rheenen, creative director PaperLive

Design
Vorm de Stad

Medewerkers
Romualdo Faura, Wendie Hagen, Lars Hamer, Alvaro Tapia Hidalgo, Hanneke de Jong, Patrick Keeler, Saskia Lelieveld, Claartje Lindhout, René Mesman, Monique Overbeeke, Biek van Rheenen, Caroline Schenkius, Nanouk Souren van Ramshorst, Martine Steenstra, Wolter Top, Nicole Willemse, Vera Zwaan.

Lithografie
APS Group

Druk
Eversfrank Group

©Albert Heijn, Zaandam 2024

Bakkie doen met...

Thijs van Hoevelaak, Categorie Manager Koffie & Thee van Albert Heijn. Vijf vragen aan hem om deze zevende editie van BOON magazine en de Maand van de koffie af te trappen.

1 Wat houdt de Maand van de koffie bij Albert Heijn in?
'Tijdens de Maand van de koffie, vanaf International Coffee Day op 1 oktober, proberen we de Albert Heijn-klant extra veel te helpen, informeren en bovenal inspireren op het gebied van koffie. Dit doen we door de mooie verhalen achter de koffies die je bij ons vindt te delen. Op een laagdrempelige manier. Van educatie over de koffieketen tot receptuur voor de nieuwste koffiecreaties. Met onze acties én BOON magazine willen we er voor iedereen zijn. Koffie is een veelzijdig product, volop beleving. Dat vieren we.'

2 Welke koffie- en theetrends zien we terug bij Albert Heijn?
'De koffiedrinker wordt steeds creatiever en daarmee ook de smaken, van pumpkin spice tot tiramisu. Smaak is hot! Daarnaast krijgt ook biologisch een steeds belangrijkere rol binnen ons koffie- en theeassortiment.'

3 Welke stappen zet Albert Heijn op het gebied van verduurzaming van het koffie- en theeassortiment?
'We zetten onze kennis en kunde in om bij te dragen aan een duurzamere wereld. We proberen in dit streven een voorloper te zijn. In alle assortimentskeuzes die we maken speelt dat een steeds belangrijkere rol. Denk daarbij onder meer aan vermindering van verpakkingen en aan beter recyclebare materialen.'

4 Van welke ontwikkelingen word je persoonlijk extra enthousiast?
'Van de inspanningen die we met leveranciers en partners maken om de gehele koffieketen te verduurzamen. Denk daarbij aan CO_2-reductie tot leefbare inkomens voor de koffieboeren. Het is een complexe keten, verduurzaming gaat met grote en kleine stappen gepaard, maar alle stappen tezamen stemmen mij optimistisch over de koffietoekomst.'

5 Waarom moeten we BOON magazine lezen?
'Omdat koffie nou eenmaal beter smaakt als je er meer over weet! Laat je vooral inspireren om eens op een andere manier koffie te drinken dan je misschien gewend bent.'

'Koffie smaakt beter als je er meer over weet'

Maand van de koffie

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

espresso

GECREËERD DOOR DE MAESTROS VAN ESPRESSO.

www.lavazza.nl

boon magazine editie 7

6 **10x koffie van nu**

Van coole cold brew koffie tot goede koffieprut.

30 **Koffie & beste smaakvrienden**

Lekker: smaken ontdekken en smaken combineren.

40 **Classico moderno**

Ken je koffieklassiekers, van cappuccino tot bicerin.

54 **Koffie is een cadeau**

Wensenlijstjes klaar voor de mooiste koffie-gear.

62 **Koffielanden**

Vijf landen in de coffee belt uitgelicht, van groot (Brazilië) tot klein (Rwanda).

74 **Seizoenskoffie**

Verwenkoffies: daar krijg je geen genoeg van. Kachel aan, koffie erbij, genieten.

84 **Yes, chef!**

Drie interviews (o.a. Massimo Bottura), vijf sterren, drie gerechten met koffie.

92 **Hollands glorie**

Met hink-stap-sprongen door de koffiegeschiedenis. Van hortus tot Boffie.

98 **Koffiemix**

Koffiecocktails zijn een volwassen mixcategorie geworden, dus shaken maar!

106 **Tea topics**

Op de thee bij de meester-proever. Tien brandende theevragen aan Viral Sheth.

114 **Koffieplaylist**

Voor al je zondagochtenden en andere relaxte koffie-momenten. Druk op start.

Scan de QR-code

En ga naar boonmagazine.nl voor meer koffieverhalen, -recepten en -video's.

Coverfoto:
René Mesman

Maand van de koffie

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

boon

10 x koffie van nu

Van AH koffie to go tot plantaardige melkalternatieven, van hippe cold brew tot must-do biologische bonen. Je leest op deze en volgende pagina's over koffie van nú.

Unieke blends voor onderweg

Wist je dat AH to go twee unieke Perla blends gebruikt voor zijn koffies? Manager Coffee Blends bij Ahold Delhaize Coffee Company Joost Pollmann licht de melanges toe.

'De Perla Barista Espresso (#8) van AH to go is niet zomaar een koffie. Hij onderscheidt zich door een krachtig, aromatisch en zoetig profiel. Deze 100% arabicamelange bevat de bijzondere Sumatra Mandheling koffiebonen, bekend om hun rijke smaak met tonen van donker brood, geroosterde amandelen en donker fruit. Wat deze koffie nog specialer maakt, is het Sumatraanse verwerkingsproces na de koffiebessenpluk: de Giling Basah, *wet-hulled* methode. Dit proces zorgt ervoor dat de Sumatra Mandheling koffie zijn zoetheid en complexe smaken zo mooi behoudt. De koffiebonen - donker gebrand waardoor ze mooi glanzen - zijn ideaal voor het maken van espresso, cappuccino, latte macchiato en ristretto.'

Zacht en romig

'De tweede blend, de Perla Barista Lungo (#5), is de perfecte metgezel voor koffieliefhebbers die op zoek zijn naar een zachte en romige ervaring tijdens het reizen. Het smaakprofiel is verfijnd - de koffie is makkelijk te drinken. De blend is gemaakt met groene bonen uit Ethiopië, bekend om hun zachte, romige smaak met subtiele tonen van vers brood en licht fruit. De rijpe koffiekersen worden na de pluk op een soort koffietafels met gaas in de zon gelegd, zodat in het vruchtvlees de fermentatie kan plaatsvinden. Als deze klaar is, wordt het restant vruchtvlees verwijderd en worden de bonen geschoond. Deze koffie is ideaal voor café crème, caffè lungo of koffie verkeerd. De bonen zijn medium gebrand, waardoor de originele smaakkenmerken goed tot hun recht komen.'

Koffiebranden doe je zó! Scan hier voor de video (2 min.)

FOTOGRAFIE **SASKIA LELIEVELD & RENÉ MESMAN** STYLING **WENDIE HAGEN & NANOUK SOUREN VAN RAMSHORST** FOODSTYLING **LARS HAMER & CLAARTJE LINDHOUT** TEKST **ICO VAN RHEENEN**

1 To go go go

Miljoenen mensen hebben de meeneemkoffies van AH to go al ontdekt. Jij nog niet? Een kennismaking dan. In sneltreinvaart.

200.000

koppen koffie worden er wekelijks bij AH to go gemaakt, dat zijn dus ruim 10 miljoen koffies per jaar! Dit cijfer omvat alle soorten koffie op bijna 200 locaties.

115.000 kg

koffiebonen brandt Ahold Delhaize Coffee Company (bekend van Perla) in Zaandam om de 10 miljoen to go-koffies per jaar te kunnen maken.

½

De helft van de AH to go-bezoekers neemt zijn of haar eigen beker mee. Daar is Albert Heijn blij mee, want dat is een besparing van 5 miljoen bekers per jaar. Beschouw dit als een aanmoediging om samen nog meer afval te beperken en vaker een thermosbeker mee te nemen naar AH to go. Onze planeet zegt: doen!

#1

Onbetwist de meest verkochte koffievariant is de cappuccino, op de tweede plek zwarte koffie, gevolgd door cappuccino extra sterk en koffie verkeerd. De snelste stijgers in verkopen zijn koffie met haverdrink en de flat white. Plantaardige alternatieven voor dierlijke melk zijn op veel AH to go-locaties verkrijgbaar.

Deze blends zijn niet dezelfde als de melanges die Joost Pollmann op pagina 6 hiernaast beschrijft, maar hij tipt deze espresso en snelfiltermaling om thuis eens te proberen.

>10

In het najaar kun je bij tientallen AH to go's in en bij bp-tankstations een speciale koffie bestellen, namelijk een pumpkin spice latte. Heerlijk voor de koudere dagen.

600.000

Het meest verkochte product in combinatie met koffie is de croissant. Er worden bij de koffies wel 670.000 croissants per jaar verkocht. 1 op de 14 bezoekers eet een croissantje bij de koffie.

6

De zesde koffie is het lekkerst, want die betaalt Albert Heijn. Als je deelneemt aan het AH to go-spaarprogramma en vijf koffies hebt gekocht, krijg je de zesde koffie gratis. Per week geeft AH to go gemiddeld 5.000 koppen koffie gratis weg. Dat telt op naar 260.000 koppen koffie per jaar. En, leuk dit: het aantal koffiespaarders is het afgelopen jaar verdubbeld.

Perla Superiore Origins Sumatra bonen

Krachtige en aromatische donker gebrande koffie met een aards en kruidig karakter uit het vulkanische Sumatra. De Indonesische koffie wordt beschouwd als een van de beste ter wereld.

Perla Superiore Origins Ethiopië gemalen koffie

Topkwaliteit koffie uit diverse regio's in de Ethiopische hooglanden. Proef het fruitige aroma en de fraaie balans tussen zoet en tonen van jasmijn.

nieuw

Ontdek

DE NIEUWSTE SMAKEN VAN L'OR KOFFIEBONEN

L'OR GENIETEN IS GOUD

PUMPKIN SPICE LATTE

KOMT NAAR HUIS

LIMITED EDITION

MAAK 'M THUIS ZOALS *jij* DAT WILT

MET JOUW NESCAFÉ® DOLCE GUSTO® MACHINE

©Starbucks Corporation. Nestlé uses Starbucks trademarks under license.

2 Cold brew

Gekoelde koffie is populairder dan ooit. En allang niet meer alleen voor de warme dagen. Cold brew is hot, eh nee, cool. Nou ja, je begrijpt het.

Wat is cold brew eigenlijk?
Cold brew is koud gezette koffie. De zetmethode is gemakkelijk, maar tijdrovend. Het duurt immers langer om met koud water smaak aan gemalen koffiebonen te onttrekken dan met heet water. Daarin zit meteen wel de aantrekkelijkheid van cold brew koffie: door de langzame extractie is de smaak zachter, zoeter en bloemiger.

Is cold brew hetzelfde als ijskoffie?
IJskoffie, of iced coffee, is warm gezette koffie afgekoeld met ijsblokjes. Anders dus.

Hoe doe je dat, koud koffiezetten?
Maal 60 gram licht of medium gebrande koffiebonen en doe de koffie in een afsluitbare pot, of gebruik een cold brew karaf (zie pagina 58). Voeg 1 liter koud water toe, sluit de pot af en laat de koffie 12-15 uur op kamertemperatuur trekken.

Geen bonenmaler, geen pot en/of geen tijd?
Van illy vind je bij Albert Heijn (in het gekoelde schap met sappen en zuivel) maar liefst drie heerlijke ready-to-drink cold brew koffies: de verfrissende illy cold brew classico, de zachte illy cold brew cappuccino en de romige illy latte macchiato. Alle drie bereid op basis van de beroemde illy kwaliteitsblend.

SMAAKSENSATIE IN JE FAVORIETE KOPJE

Misschien maar een detail, maar door onze grenzeloze toewijding aan perfectie, streven we ernaar jou de beste illy koffie te bieden, waar dan ook ter wereld.

Probeer het nu zelf.

3 Met of zonder suiker?

Suiker is niet altijd 'gewoon suiker'. Waarvan akte.

Walnootcupcakes met koffieglazuur
Voor het recept scan hier:

Wist je dit?

1

De suiker van Van Gilse wordt gewonnen uit de suikerbieten van 9.000 bietentelers. Dezelfde bieten spelen een rol in verduurzaming. Want alle onderdelen van de biet worden door Cosun Beet Company gebruikt. Zo wordt er onder meer dierenvoeding van gemaakt en er wordt eiwit gewonnen uit bietenblad. Bovendien produceert de vergisting van bietenreststromen biogas dat door industrie en huishoudens kan worden gebruikt. Sweet!

2

Suikervervanger Pure Via bevat 0 (als in: nul) calorieën. Pure Via is een kristalkorrel waarmee je je koffie, thee of yoghurt zoet. Hij is bestand tegen hoge temperaturen, waardoor je er uitstekend mee kunt bakken. Bijvoorbeeld walnootcupcakes met koffieglazuur.

HomeMade Brownies
Met de bakmixen van Homemade maak je in no time iets lekkers voor bij de koffie of thee. Je hoeft namelijk alleen water toe te voegen aan deze bakmixen. Snel, simpel, smullen maar!

Pure Via
Tafelzoetstof op basis van steviolglycosiden uit stevia, dus plantaardig. 1-op-1 suikervervanger.

HEEL EERLIJK, MET ONZE KOFFIE WORD JE ÉCHT LEKKER WAKKER!

NOOTACHTIGE EN INTENSE SMAAK

DO YOU HAVE A LIGHTER?

A brilliant mind in our innovation department came up with the idea of making a product that would hero the coffee while at the same time deliver a lighter sensation upon consumption compared to our original Barista Edition, providing you with the option of enjoying a second (or third) latte if you ever felt the urge. And here it is!

So, from now on, when you ask your favorite barista if there's a slightly more neutral tasting oat drink to enhance your coffee with, the answer will probably be:

SURE!

4 Decaf

Nu de vraag naar cafeïnevrije koffies groter wordt, scheidt de koffiewereld het 'caf' van het koren. Kwaliteits-decaf zit in de lift.

Genoeg mensen die niet weten dat het überhaupt bestaat: cafeïnevrije koffie. Ook bekend als decaf. En dat terwijl de markt voor cafeïnevrije koffie is veranderd. Trends: er is een toename van de vraag naar hoogwaardige cafeïnevrije koffiemelanges, een groeiende neiging naar chemicaliënvrije decaf-technieken en in diverse koffiecreaties op menukaarten is decaf al steeds vaker een basisingrediënt. Cafeïnevrije koffie was een niche. Is dat niet meer. En is straks, naar verwachting, groot: zo rond 2030 zal decaf ongeveer twee keer vaker dan nu thuis worden bereid of in koffiezaken worden besteld.

Cafeïne verwijderen

Koffiebonen kunnen cafeïnevrij worden gemaakt door ze te weken in koolwaterstof, dat cafeïne aan zich bindt. Na het weken worden de bonen meerdere malen uitvoerig gewassen. Daarna worden de bonen gestoomd, gedroogd en gekoeld. Helemaal cafeïnevrij wordt de koffie niet, een miniem restje cafeïne blijft aanwezig. Maar zeker 25 keer minder dan in 'gewone' koffie.

Voor de goede orde: koffie is niet ongezond en is ook niet verslavend. Niet iedereen kan echter even goed tegen cafeïne. Zeker na het drinken van meer dan vier koppen koffie op een dag kunnen bij sommigen tekenen van nervositeit merkbaar zijn, met bijvoorbeeld slapeloosheid als gevolg. Voor wie overgevoelig is voor cafeïne, maar na de lunch nog wel een lekker bakkie drinkt, kan decaf een oplossing zijn.

Australian Organic espresso pods decaf

Kwaliteits-decaf met een volle body, donkere, pittige smaak en een zachte zuurgraad. De langzaam gebrande 100% arabica-koffie heeft tonen van chocolade en gebrande noten. Biologisch en Rainforest Alliance gecertificeerd. De pods zijn geschikt voor alle 'open' pistonmachines.

PROEF DE MAGIE VAN FLAVOURED KOFFIE

RAINFOREST ALLIANCE PEOPLE & NATURE

CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND

Langzaam gebrand. 100% biologisch.

Ervaar nu zelf jouw koffie
met intens karakter.

RAW LUXURY. WILD TASTE.

Australian

5 Lungo love

Wist je dat Nederland liever zwarte koffie dan espresso drinkt?

Koffie is in Nederland de meest gedronken drank na kraanwater*. Bijna 80 procent drinkt koffie, zo'n 69 procent drinkt thee. De meesten drinken beide dranken, maar een kwart van Nederland drinkt alleen koffie. En kan z'n kopje (vooral) in de ochtend maar amper missen. Minder vaak dan je misschien zou verwachten is dat een espresso; koffiemerk Australian deed onderzoek en concludeerde dat maar 8 procent het liefst espresso drinkt tegenover 45 procent die zwarte koffie verkiest. Nederland is lungoland, concludeerde Australian en heeft daarom z'n espressocapsules vervangen door lungocapsules. Deze zijn er in drie (verbeterde) smaakprofielen: dark roast, single-origin gayo en intense roast. Alle drie stevig. De **dark roast** is krachtig met tonen van pure chocolade en geroosterde granen. De **gayo** van alleen bonen uit Indonesië smaakt stoer en kruidig. Terwijl de **intense roast** pittig en vol van smaak is.

*Bron: Nationaal Koffie- en Theeonderzoek 2022

De biologische en Rainforest Alliance gecertificeerde koffies van Australian krijgen allemaal een nieuw wit jasje met de 'slow roast' schilpad illustratie. De Australian Organic feelgood bonen kun je blijven herkennen aan de oranjegouden kleur op de zijkant. Bij aankoop van deze pittige koffie (75% arabica, 25% robusta) wordt een afdracht gedaan aan een goed doel. Dat smaakt én voelt dus goed.

Ook nieuw: **Dolce Gusto® capsules** van **Australian** in de varianten **Lungo**, **Cappuccino** en **Latte caramel**.

PURE VIA®
De perfecte suikervervanger
PLANTAARDIG
LOW CALORY
1:1 VERHOUDING
IDEAAL VOOR BAKKEN
PURE VIA
0 SUIKER
Alternatief voor
KRISTALSUIKER
370 g
Voor de lekkerste baksels bij de koffie

Friesche Vlag
Friesche Vlag,
voor de állerlekkerste cappuccino
Friesche Vlag
Barista
HAVER
Friesche Vlag
Latte
Wist je dat je cappuccino of latte voor 2/3 uit melk bestaat? Voor het lekkerste resultaat, kies je daarom Friesche Vlag. Verkrijgbaar als Latte Opschuimmelk en Barista Haver, ontwikkeld in samenwerking met barista's en speciaal om mee op te schuimen. Zo creëer je zelf in een oogwenk de lekkerste melk-koffies!

6 Bio

Waarom zou je voor biologische koffie kiezen? We vroegen het Mariët ter Veld, Marketing Manager Café Intención.

Café Intención Crema aromatico bonen

Hoogwaardige Fairtrade en biologische arabicakoffie met een volle, zachte en licht kruidige smaak. Geschikt voor café crème, zwarte koffie en milde espresso's.

Café Intención Espresso intensivo bonen

Hoogwaardige Fairtrade en biologische espressomelange met een krachtig aroma. Geschikt voor een mooie espresso of als basis voor een cappuccino.
De bonen zijn afkomstig van hooglandplantages uit Midden- en Zuid-Amerika.

1 Wat is het verschil tussen biologische en niet-biologische koffie? En waarom ligt er relatief weinig biologische koffie in de supermarkt?

'Biologische koffie wordt geteeld zonder niet-natuurlijke meststoffen. Dat is niet alleen beter voor het milieu, het is ook beter voor de boeren. Gecertificeerde organisaties controleren de biologische koffiebonenteelt bij de boer, bij de branderij en in het magazijn (in Nederland, red.) voor uitlevering. Ondanks het biologisch telen kan het gebeuren dat er een residu gevonden wordt van een chemisch synthetisch gewasbeschermingsmiddel. Bedrijven en telers zijn dan verplicht een onderzoek te doen naar de bron. Skal Nederland is bijvoorbeeld toezichthouder op biologische producten. Als alles goed is dan mag de koffie het Europese biologische keurmerk voeren: het groene blaadje met de sterren. Daar hangt dus een prijs-kaartje aan en maakt biologische koffie vaak iets duurder dan niet-biologische koffie.'

2 Is biologische koffie gezonder dan niet-biologische koffie?

'Biologische koffie is net zo "gezond" als niet-biologische koffie.
Voor de boer is het gezonder om met natuurlijke meststoffen te werken.
Drie à vier kopjes koffie per dag passen in een bewust voedingspatroon.'

3 Help ik Moeder Aarde als ik biologische koffie drink?

'Als je biologisch teelt dan houd je het verarmen van de bodem beter tegen. Een arme bodem is kwetsbaar voor erosie en jonge planten. Door biologische teelt behoudt de boer een betere kwaliteit van de bodem en wordt de biodiversiteit gestimuleerd.'

Café Intención

DE FAIRTRADE-PIONIER

(H)EERLIJKE BIOLOGISCHE KOFFIE

Café Intención koffiebonen komen van biologische, Fairtrade koffieplantages gelegen in Honduras en Peru. Café Intención koffie heeft een licht-kruidige smaak en is te verkrijgen als bonen- en filterkoffie. De Aromatico melange is mild en vol, de Fuerte filter- en Intensivo bonenmelange zijn krachtig. Met onze koffie maak je de lekkerste koffiespecials.

PROBEER ONZE KLEURRIJKE KOFFIESPECIALS

CORRETTO AMARETTO ICED CAPPUCCINO

STROOPWAFEL KOFFIE

Bekijk de recepten op:

cafeintencion.nl/blog

Café Intención is een merk van J.J. Darboven b.v.

cafeintencionnl cafeintencionnl

FAIRTRADE

7 Voor het oprapen

Een doorbraak! De Vereniging Koffiecapsule Recycling Nederland (KCR-NL), waarin naast Ahold Delhaize Coffee Company nog acht partijen zitting hebben, investeert fors om (veel meer!) koffiecapsules te kunnen recyclen.

Wat is het belangrijkste doel van de Vereniging Koffiecapsule Recycling Nederland (KCR-NL)?
Doel is het recyclen van koffiecapsules in Nederland structureel en ingrijpend verbeteren. De vereniging streeft ernaar om de recyclingpercentages van aluminium capsules te verhogen van 25% naar 75% en van plastic capsules van 5% naar 60% in 2026.

Hoe draagt KCR-NL bij aan de circulariteit van koffiecapsules?
Nu nog verdwijnt 75% van de gebruikte koffiecapsules bij het restafval, wat een gemiste kans is voor hergebruik van waardevolle grondstoffen. KCR-NL investeert in technologieën bij afvalverwerkers die koffiecapsules via nascheiding uit het restafval halen. Dit maakt het mogelijk om zowel aluminium als plastic capsules op een volwaardige manier te recyclen, waardoor de grondstoffen opnieuw gebruikt kunnen worden en de circulaire ambities van de sector worden gerealiseerd.

Perla Superiore Finest intenso lungo
Kruidige melange met tonen van bittere chocolade en donker fruit, gemaakt van 100% arabicabonen. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Welke rol spelen afvalverwerkers in het initiatief van KCR-NL?
Ze zijn cruciaal, want zij zijn het die de technologieën voor nascheiding van koffiecapsules ontwikkelen én implementeren. Omrin is een voorloper op dit gebied en de eerste afvalverwerker waarmee KCR-NL samenwerkt. Naarmate meer afvalverwerkers zich aansluiten, zoals Attero, HVC en AEB, zullen de recyclingdoelstellingen sneller worden behaald.

ITALIAANSE PERFECTIE IN ALUMINIUM CAPSULES,

COMPATIBEL VOOR NESPRESSO*
ORIGINAL MACHINES

*Lavazza is niet gelinkt aan, onderschreven of gesponsord door Nespresso.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

Moment van trots
ONZE PRODUCTEN IN EEN NIEUW JASJE!

Al meer dan 125 jaar telen onze boeren met hun passie en kennis onze suikerbieten. Van Gilse blijft trouw aan huiselijke tradities en smaakvolle momenten, terwijl we met de tijd mee gaan. Binnenkort vind je in de winkel onze bestaande producten in een nieuw uiterlijk en krijgt ook onze website een moderne uitstraling!

@vangilse.nl www.vangilse.nl

8 Donker vs. licht

Meest onderschat door koffiekopers: hun eigen smaakvoorkeur. Let daarom op de intensiteit waarmee de koffie die je koopt is gebrand. Light, medium en dark zijn de termen die je op verpakkingen aantreft.

1

Branden (roasting of roosteren) is het blootstellen van de (niet zo smakelijke, wrange) groene koffiebonen aan hoge temperaturen. Hierdoor worden de unieke smaken van de bonen genuanceerd ontwikkeld.

2

Koffiebranders gebruiken zogenaamde brandprofielen (méér verschillende dan de drie in het intro genoemde trouwens). Je komt wel eens de termen French roast en Italian roast tegen. Dit zijn heel donker gebrande koffies. Ze leveren zeer pittige bakkies op.

3

Donker gebrande bonen gaan na verloop van tijd glanzen, omdat vetten naar de buitenkant van de bonen gaan. De smaak is intens, soms licht rokerig en iets bitterder dan bij light en medium roasts. De koffies die je ermee maakt hebben body en pit. Ze doen het goed in combinatie met melk.

4

Light roasts worden dikwijls gebruikt om de smaakkenmerken van bonen uit bepaalde regio's (origins) of één regio (single-origin) subtiel uit te lichten. Licht geroosterde bonen zijn zachter van structuur en ze glanzen minder dan donker gebrande bonen, omdat de oliën zijn behouden door de kortere branding op lagere temperatuur. Je maakt er een complexe, milde, zacht zoete en meestal wat fruitigere koffie mee.

5

Hoe donkerder de branding van de bonen, des te minder(!) cafeïne de koffie bevat. Het tegenovergestelde wordt meestal gedacht.

Nieuw

Perla Huisblends Lungo classic capsules

Medium gebrande melange, dus soepel en gebalanceerd met een ronde smaak. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Nieuw

Perla Huisblends Espresso dark capsules

Donker gebrande melange, dus krachtig en intens met een pittige smaak. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Verwacht meer van ieder kopje

Via het Nescafé Plan ondersteunen we koffieboeren om hun land en levensonderhoud te verbeteren. Scan de QR-code voor meer informatie over onze initiatieven.

Make your world

NESCAFÉ

9 Prima prut

Je kunt er zeepjes mee maken. Je kunt er oesterzwammen op laten groeien. Rotterzwam doet het allemaal. Het bedrijf hergebruikt koffiedik op hoogwaardige wijze en werkt hiervoor samen met Albert Heijn.

Grondstof
Je kunt je er iéts bij voorstellen: bij de enorme hoeveelheid koffiedik die dagelijks bij het afval belandt. Ongeveer 98% van de boon blijft na het zetten van de koffie achter. En dat hoeft niet, vindt Rotterzwam. De reststroom van de een, is grondstof voor de ander.

Tropicana
Rotterzwam begon 10 jaar geleden. De initiatiefnemers, onder wie Mark Slegers, haalden koffiedik op bij bedrijven en kweekten er oesterzwammen voor onder andere de horeca op. Aanvankelijk in het leegstaande Tropicana zwembad in Rotterdam, nu in een modulaire, mobiele kwekerij.

Circulair
Het bekroonde circulaire concept van Rotterzwam sluit lokale kringlopen en creëert bewustwording over duurzaamheid en de circulaire economie. In een circulaire economie is geen afval.

Snacks
Rotterzwam kweekt niet alleen oesterzwammen, maar laat er ook snacks als bitterballen, kroketten en saucijzenbroodjes van maken. Uiteraard 100% plantaardig, met minimaal 30% oesterzwam.

Zelfzwammen
Met de Growkit kun je zelf thuis ook een bijdrage leveren aan circulariteit. Je voegt je koffieprut steeds toe aan de Rotterzwamse thuiskweekset et voilà, binnen korte tijd en zonder moeite oogst je heerlijke zelfgekweekte oesterzwammen.

Meer lezen over Rotterzwam, scan hier:

Tip

De plantaardige Barista-drinks van Alpro zijn speciaal ontwikkeld om op te schuimen. Verwarm ze tot maximaal 60 à 65 °C voor perfect smeuïg schuim. Door overmatige verhitting verandert de textuur: de drink oogt dan zeepsop-achtig en mengt minder goed met de koffie.

10 Mooi moment

Steeds meer moderne koffiedrinkers geven letterlijk en figuurlijk smaak aan hun dagelijkse (verwen)koffies met plantaardige drinks. Tijd dus voor nog meer (moment)inspiratie.

De Barista-varianten haver, soja, kokosnoot en amandel kende je al. En gebruikte je misschien al voor je verwen-cappuccino en coole ijskoffie. Maar nu zijn er ook twee flavoured edities: Vanilla en Caramel. Om te genieten van koffie met nog meer smaak én variatie.

ochtend

Alpro Barista haver

Speciaal gemaakt om op te schuimen. Plantaardig met de zachte, subtiele smaak van haver. Bron van vezels en vitamine B2, B12 en D.

Oatra vergine

DRANKJE - 1 PERS. - 5 MIN.

- **1 espresso**
- **180 ml Alpro Barista haver**
- **1 el extra vergine olijfolie**

Zet de espresso in een glas. Meng de haverdrink met de olijfolie en schuim op. Schenk het schuim op de espresso. De olijfolie verzacht en harmonieert zo de haversmaak op een subtiele manier.

Luister erbij
Ben Howard – Oats In The Water

Tip

Wil je veel of weinig extra smaak? Haver en soja smaken vrij neutraal. Kokos, amandel en de nieuwe flavoured varianten geven een verrassende twist. Een ijskoffie met kokosnoot? Tropisch! Een cappuccino met amandel? Mediterraan! Een koffievariant met karamel? Verwennerij!

Kurkuma kokoskoffie

DRANKJE - 1 PERS. - 10 MIN.

- **1 tl kurkuma**
- **¼ tl kaneelpoeder**
- **¼ tl gemberpoeder**
- **30 ml warm water**
- **1 dubbele espresso (bijv. Perla Superiore Italian roast Palermo)**
- **200 ml Alpro Barista kokosnoot**

Meng de specerijen met het warme water in een (macchiato)glas. Voeg de espresso toe. Schuim de kokosdrink op tot maximaal 65 °C en schenk op de gekruide koffie.

Luister erbij
Fever Ray – Coconut

Pistache vanille latte

DRANKJE - 1 PERS. - 5 MIN.

- **35 g AH Pistachenoten**
- **250 ml Alpro Barista vanilla flavour**
- **1 dubbele espresso (bijv. Perla Superiore Italian roast Palermo)**

Blender de pistachenoten met de vanilla-flavourdrink in ca. 2 min. tot een romig mengsel. Schenk het schuimige mengsel in een glas, bereid de dubbele espresso en schenk erop. Roer door en geniet.

Luister erbij
Burna Boy – Vanilla

Caramel mocha frappé

DRANKJE - 1 PERS. - 5 MIN.

- **250 ml Alpro Barista caramel flavour**
- **1 lungo (bijv. Perla Huisblends Lungo dark)**
- **1 flinke hand vol ijsblokjes**
- **1 tl kokosbloesemsuiker**
- **evt. oploskoffie of cacaopoeder**

Blender alle ingrediënten tot een verfrissende, romige ijskoffie. Schenk in een glas, en bestrooi naar smaak met wat oploskoffie of cacaopoeder. Zet een muziekje op en genieten maar.

Luister erbij
John Grant – Caramel

middag

Alpro Barista caramel flavour

Speciaal gemaakt om op te schuimen. Met de zoete touch van karamel op een zachte, subtiele basissmaak van haver en soja. Om van je lievelingskoffie nog meer een verwenkoffie te maken.

Nieuw

Alpro Barista kokosnoot

Alpro Barista kokos past perfect in koffie van vrijwel elke boon, melange of manier van branden. Plantaardig met de tropische smaak van kokosnoot. Speciaal gemaakt om op te schuimen.

Nieuw

Nieuw

Alpro Barista vanilla flavour

Speciaal gemaakt om op te schuimen, warm of koud. Met de zachte smaak van vanille. Van nature lactosevrij, glutenvrij en vegan.

Perla Superiore Italian roast Palermo capsules

Pittige melange van arabica en robusta met tonen van specerijen. Een perfecte basis voor koffies met (gearomatiseerde) plantaardige drinks.

Perla Huisblends Lungo dark capsules

Een krachtpatser, deze rijke dark lungo. Pittig en intens voor elk moment van de dag en ideaal in witte koffies.

avond

Alpro Barista amandel

Speciaal ontwikkeld om op te schuimen (zowel warm als koud) en je lievelingskoffie een zachte nootachtige smaak te geven. Laag in suikers en vet. Van nature lactosevrij, glutenvrij en vegan.

Amandel chai latte

DRANKJE - 1 PERS. - 10 MIN.

- **1 zakje LocalTea Speculaas chai**
- **1 steranijs**
- **1 kaneelstokje**
- **2 kardemompeulen**
- **250 ml Alpro Barista amandel**

Zet de thee, voeg de specerijen toe en laat 3 min. trekken voor een subtiele smaak en 5 min. voor een sterke smaak - die goed met de amandel samengaat. Verwarm de amandeldrink tot 60 °C en schenk op de chai.

Luister erbij
Marc Almond – Say Hello, Wave Goodbye

Tip

Maak er een dirty amandel chai latte van door een espresso op de chai latte te schenken. Luister daarbij Baxter Dury – Almond Milk. Liever een chilled chai? Schenk de chai op ijsblokjes en voeg gekoelde amandeldrink toe. Easy.

–1706–
THE EXPERTS IN TEA BLENDING SINCE 1706
TEA & COFFEE MERCHANTS R.TWINING AND COMPANY LIMITED. LONDON.

TWININGS™
OF LONDON

Geniet van een heerlijke kop Twinings thee

CLIPPER®
NATURAL, FAIR & DELICIOUS™

LEMON & GINGER: SO GOOD, IT'S RIDICULOUS

DE HEERLIJKE VERFRISSENDE SMAAK VAN CITROEN IN COMBINATIE MET DE LICHTPITTIGE SMAAK VAN GEMBER. LEKKER EN BIOLOGISCH!

En soms wil je thee

Thee is na water het populairste drankje ter wereld – elke seconde worden er 70.000 kopjes gedronken. Het Britse Clipper maakt thee met een goed geweten: Fairtrade en biologisch. Wat betekent dat? We praten je kort en krachtig bij.

1 Alle zwarte en groene thee van Clipper is Fairtrade. Dat betekent een aantal dingen. Op de eerste plaats dat theetelers goede prijzen voor hun thee krijgen en onder eerlijke handelsvoorwaarden kunnen opereren. Op de tweede plaats dat de boeren onder fatsoenlijke arbeidsomstandigheden met respect voor de leefomgeving thee kunnen produceren. Overigens wordt natuurlijk niet alleen aan het welzijn van de theeboeren gedacht, ook aan de plukkers, de sorteerders, de inpakkers – aan iedereen – in de theegemeenschappen. Wist je trouwens dat Clipper de grootste Fairtrade theeleverancier van de wereld is?

2 Fairtrade – voortgekomen uit Max Havelaar – geeft een keurmerk uit. Als dat op de verpakking staat, mag je ervan uitgaan dat de theeproducent een bepaalde bescherming heeft gekregen. En dat is nodig, want vooral kleine boeren in de theelanden hebben het niet altijd makkelijk: hun onderhandelingspositie op de competitieve en schommelende wereldmarkt zijn niet zo sterk, brandstof- en voedselprijzen stijgen voortdurend en oogsten zijn onzeker doordat het klimaat minder voorspelbaar is geworden.

3 Niet alleen eerlijkheid is belangrijk voor Clipper, ook kwaliteit natuurlijk. Theeën worden daarom altijd zorgvuldig geselecteerd, geproefd en geblend. De meeste theeën van Clipper komen uit India, Sri Lanka en Afrika.

Côte d'Or Mignonnettes Double Lait

Sinds 1883 creëert Côte d'Or chocolade met een krachtig karakter. De nieuwe Mignonnettes Double Lait zijn individueel verpakte melkchocolaatjes met zachte pralinévulling die perfect passen bij een kop koffie of thee. Ideaal om te delen.

Thee-ontdekkingsreizigers zijn zo ongeveer continu aan het researchen om 'de beste, eerlijkste en heerlijkste thee' te vinden, zegt Clipper.

4 In 2018 was Clipper 's werelds eerste theebedrijf dat overging op ongebleekte, GMO-vrije en plasticvrije theezakjes en markeerde daarmee een nieuwe standaard. De theezakjes zijn gemaakt van een mix van abaca (een bananensoort) en plantaardige cellulosevezels.

5 Ook elders in dit magazine lees je: kruidenthee is eigenlijk geen thee, want er zijn geen theebladeren in verwerkt. Je komt daarom ook wel de term 'infusie' tegen, als het om fruit- of kruidenthee gaat. Die naam verwijst naar het proces waarin planten, bloemen, fruit, kruiden en/of specerijen hun smaak afgeven ('infuseren') aan heet water. Infusies kunnen uit één ingrediënt bestaan, maar vaak zijn het melanges, lekkere mixen van natuurlijke ingrediënten.

6 Alle theeën en infusies van Clipper zijn biologisch en 100% natuurlijk. En passen dus in een bewuste levensstijl van smaakbewuste mensen. Biologisch geteelde thee is uiteraard beter voor milieu en mens. En: de thee behoudt zo z'n natuurlijke smaak.

7 Helemaal van nu zijn de zogenaamde 'moment-theeën' en 'functionele theesoorten'. Dat zijn blends die qua smaak en positieve eigenschappen passen bij een bepaald dagmoment. Hieronder en hiernaast drie 'moment-theeën en -infusies'.

'Eerlijk en heerlijk'

Clipper Snore & Peace

Een rustgevende infusie met de bloemensmaak van kamille en lavendel en het verfrissende van citroenmelisse. Lekker bij een boek voor het slapengaan.

Clipper Happy Mondays

Voor elk moment waarop je een oppepper kunt gebruiken, inclusief maandagochtend 7.15 uur. Een heerlijke biologische kruideninfusie van frisse citroen, verwarmende gember en zwarte peper voor extra intensiteit.

Clipper Lemon Ginger

Een van de grootste hits in het Clipper-aanbod. In deze biologische en van nature cafeïnevrije gemberthee met citroen proef je de heldere, frisse smaak van citroenschil en de warmte en pit van gember.

HomeMade Scones

Onmisbaar bij iedere high tea! Deze scones zijn in no time klaar, je hoeft namelijk alleen water toe te voegen aan de bakmix. Lekker met jam en clotted cream.

Smaak-

FOTOGRAFIE **RENÉ MESMAN**
STYLING **NANOUK SOUREN VAN RAMSHORST**
FOODSTYLING **CLAARTJE LINDHOUT**
RECEPTUUR **MARTINE STEENSTRA**
TEKST **ICO VAN RHEENEN**

Vriendjes

Koffie bevat wel 800 aromatische smaak-verbindingen. Koffie heeft (ook daarom) veel smaakvrienden. Van chocolade tot noten en van graan tot citrus. Proef, probeer en combineer.

Nieuw

L'OR Espresso Estremo bonen

Een donker gebrande, intens en pittige melange met aroma's van rijke cacao, gedroogd fruit, geroosterde noten en winterse kruiden. Krachtig maar soepel.

L'OR Lungo Profondo capsules

Intense 100% arabica met een kruidig aroma van geroosterde amandelen en uitdagend zoethout, afgerond met een glinsterende bronzen crema.

Voor een hemelse smaakmatch drink je L'OR Lungo Profondo bij deze tulband.

Koffie chocolade specerijen

Speculaastulband met chocolade

GEBAK - 12 PERS. - 30 MIN. + 50 MIN. OVENTIJD + 2 UUR WACHTTIJD

- **175 g boter, op kamertemperatuur + extra om in te vetten**
- **350 g bloem + extra om te bestuiven**
- **125 g pompoen of AH Biologisch Pompoenstukjes** (BIO)
- **1 tl bakpoeder**
- **¼ tl baksoda**
- **2 ½ el koek- en speculaaskruiden of pumpkin spice mix**
- **200 g donkerbruine basterdsuiker**
- **100 g fijne kristalsuiker**
- **75 ml zonnebloemolie**
- **1 el vanille-extract**
- **3 eieren, op kamertemperatuur**
- **250 g pompoenpuree (zie tip bij de latte), op kamertemperatuur**
- **1-2 el koffiebonen (L'OR Espresso Estremo)**
- **150 g Lindt Excellence 90% pure chocolade**

- ***tulbandvorm inhoud 2,5 liter, mixer, satéprikker, taartrooster***

1. Verwarm de oven voor op 170 °C. Vet de tulbandvorm goed in met boter en bestuif heel licht met bloem (wees precies, dan krijg je de cake er straks makkelijker uit).
2. Rasp de pompoen grof. Meng de bloem met het bakpoeder, baksoda, koekkruiden en een mespunt zout met een garde.
3. Klop de boter met de suikers met de mixer in een kom in ca. 4 min. licht en luchtig. Klop met de mixer op een lage stand de zonnebloemolie en het vanille-extract erdoor. Splits 1 ei en klop de eidooier los met de 2 andere eieren (het overgebleven eiwit gebruik je niet). Klop het ei beetje bij beetje door het beslag. Klop, nog steeds met de mixer op de laagste stand, ⅓ deel van het bloemmengsel erdoor. Vervolg met de helft van de pompoenpuree, dan weer ⅓ bloemmengsel, overige pompoenpuree en de rest van het bloemmengsel. Klop niet te lang door. Spatel zo luchtig mogelijk de pompoenrasp erdoor.
4. Verdeel het beslag gelijkmatig over de tulbandvorm. Bak de cake in het midden van de oven in ca. 50 min. donkerbruin en gaar (controleer de gaarheid met een satéprikker: komt de prikker er schoon uit, dan is het gaar).
5. Laat de cake 15 min. afkoelen op het rooster en keer om met behulp van een bord. Laat volledig afkoelen. Hak de koffiebonen grof. Hak de pure chocolade in kleine stukjes en smelt au bain-marie. Verdeel de chocolade over de cake en bestrooi met de gehakte koffiebonen.

‘Benoem je smaak’

Jente Andriessen is Innovatie Manager R&D bij Jacobs Douwe Egberts. Drie vragen aan haar.

1 ***Wat is de beste manier om koffie te proeven?***
‘Drie onderdelen zijn belangrijk: geur, smaak en nasmaak. De geur kan al een indicatie geven van de intensiteit en brandgraad van de koffie; is het een krachtige en donker gebrande koffie of herken je meer frisse en fruitige tonen? Wat je ruikt is gelinkt aan je eigen herinneringen, emoties en ervaringen: wat je kent. Geur combineer je tijdens het proeven met de basissmaken, voornamelijk zuur, bitter en zoet. Sommige koffies zijn gebalanceerd – met minder uitgesproken tonen – andere juist uitgesproken, waardoor de koffie wat meer "piekt". Wat je lekker vindt is persoonlijk. Probeer eens twee verschillende koffies naast elkaar en bedenk en benoem welke je lekkerder vindt en waarom. Probeer er woorden aan te geven, bijvoorbeeld fris of zurig, en vind ik dat lekker of niet? Zitten er bittere tonen in, of is de koffie juist rond en gebalanceerd? Leg jouw smaakervaringen naast omschrijvingen op koffieverpakkingen en bepaal zo welke variant je eens zou kunnen proberen.’

2 ***Waarom smaken L'OR Lungo profondo en Lindt Excellence 90% pure chocolade bijvoorbeeld goed samen?***
‘Om een smaakmatch te creëren zoek je naar harmonie, naar contrast of naar een combinatie hiervan. De twee varianten L'OR en Lindt zijn beide rijk en krachtig van smaak. De geroosterde tonen en noten van cacao in L’OR Lungo profondo zijn in balans met de pure chocolade, maar je herkent ook verrassende subtiele contrasten. De fruitigheid in de Lungo wordt uitgelicht door de zachtheid van de smeltende chocolade. En in de nasmaak blijven er kruidige tonen uit de chocolade achter. Samen vormen ze de ultieme smaakcombinatie. **Lees verder op pagina 80 →**

Pumpkin spice latte met witte chocolade

DRANKJE – 2 PERS. - 10 MIN.

- **40 g witte chocolade**
- **2 el pompoenpuree (zie tip)**
- BIO **400 ml AH Biologisch volle melk + 50 ml extra voor het schuim**
- **1 tl koek- en speculaaskruiden of pumpkin spice mix + extra om te bestrooien**
- **1 el Monin Vanillesiroop**
- **2 espresso’s (Starbucks® Espresso roast)**
- **marshmallows, om te garneren**
- **2 kaneelstokjes**

1. Hak de witte chocolade in kleine stukjes en verdeel over 2 glazen.
2. Breng de pompoenpuree met de melk en de koekkruiden tegen de kook aan. Roer goed. Voeg van het vuur de Vanillesiroop toe. Schuim de extra melk op in een melkopschuimer.
3. Verdeel de pompoenmelk over 2 glazen, schenk de nog warme espresso erbij en top af met het schuim. Garneer met (geroosterde) marshmallows en kaneelstokjes en bestrooi met wat extra koekkruiden.

Tip

Maak zelf pompoenpuree door pompoenstukjes op een met bakpapier beklede bakplaat 30 min. in de oven op 180 °C te roosteren. Prak het vruchtvlees fijn of pureer met de staafmixer of in de blender glad.

Starbucks® by Nespresso® Espresso roast capsules

Deze dark roast espresso is intens, kruidig en karamelachtig zoet. En zo goed dat-ie nog nooit veranderd is. Een perfecte basis voor elke koffievariant met melk.

‘Starbucks® staat voor kwaliteit en consistentie’

Caroline van Wulfften Palthe is Brand Manager Starbucks® & Nespresso® authorized brands. Drie vragen aan haar.

❶ ***Starbucks® staat bekend om z’n unieke brandprofielen: Blonde®, Medium en Dark. Hoe typeer je die?***
‘Blonde® roast; deze koffies zijn licht van karakter en soepel en bevinden zich aan de lichtere kant van het Starbucks®-brandingsspectrum.
Medium roast; zacht en gebalanceerd. Met rijke, toegankelijke smaken; perfect voor elke koffiepauze.
Dark roast; deze koffiesoorten zijn vol en robuust. Ze bieden een rijke smaak met het kenmerkende karakter van een intense branding.’

❷ ***Smaken Starbucks® koffie-blends overal ter wereld exact hetzelfde?***
‘De Starbucks® At Home range biedt dezelfde kwaliteitskoffie als in de cafés. Starbucks® staat voor consistentie. De basis is altijd hetzelfde, maar de smaak kan variëren door lokale omstandigheden, bonen en zetsystemen.’

❸ ***Starbucks® noemt zijn roasts 'part art, part science'. Wat wordt daarmee bedoeld?***
‘Koffiebranden is een combinatie van kunst en wetenschap, waarbij kennis en creativiteit samenkomen. De brandmeesters gebruiken hun technische expertise én intuïtie om de perfecte balans te vinden tussen de unieke eigenschappen van elke koffieboon en de gewenste smaakbeleving.’

Tip

De populariteit van Starbucks®’ seizoenskoffies groeit ook in Nederland. De populairste smaken zijn hier nu ook als limited editions voor thuis beschikbaar. Sinds 2020 vind je rond de feestdagen de Holiday Favorieten (bijv. Toffee nut latte) bij Albert Heijn. Dit jaar ook de Pumpkin spice latte.

Koffie oranje

DRANKJE – 2 PERS. - 10 MIN.

- **125 ml slagroom**
- **1 sinaasappel, schil goed schoongeboend**
- **60 ml Licor 43 (Gall & Gall)**
- **225 ml Starbucks® by Nespresso® Colombia (of Blonde roast)**
- **25 ml Alpro Barista amandel**

❶ Klop de slagroom lobbig tot deze de dikte van yoghurt Griekse stijl heeft en nog net van een lepel af loopt. Snijd een reep van de schil van de sinaasappel, knijp in de schil en bestrijk de rand van 2 glazen ermee. Rasp de rest van het oranje deel van de sinaasappelschil.
❷ Verdeel de Licor 43 over 2 glazen. Zet ca. 225 ml sterke koffie en schuim de amandeldrink op in een melkopschuimer. Schenk de koffie en de amandeldrink in de glazen, schep voorzichtig de lobbige slagroom erop en garneer met de sinaasappelschil.

NIX18

Starbucks® by Nespresso® Colombia capsules

De single-origin koffie Colombia is nootachtig en bloemig met een buitengewone balans en zeer rijke complexiteit. Medium branding.

Starbucks® by Nespresso® Blonde espresso roast capsules

De Blonde espresso roast is de lichtst gebrande espresso, met een zachte, milde smaak. Ook verkrijgbaar in decaf.

Perla Huisblends Goud oploskoffie

Ideaal om snel en zonder automaat een heerlijke kop koffie mee te zetten. En aan te raden om altijd op voorraad te hebben om mee te bakken. Van medium gebrande bonen.

Koffie citrus amandel

Citrusamandeltaart

GEBAK - 12 PERS. - 40 MIN. + 1 UUR OVENTIJD

- **250 g boter, op kamertemperatuur + extra om in te vetten**
- **3 sinaasappels, schil goed schoongeboend**
- **2 grapefruits, schil goed schoongeboend**
- **250 g fijne kristalsuiker**
- **250 g amandelmeel**
- **125 g polenta**
- **2 tl bakpoeder**
- **1 el Perla Huisblends Goud oploskoffie**
- **4 eieren maat L, op kamertemperatuur**
- **50 g poedersuiker**

- ***springvorm 26 cm∅, bakpapier, mixer, satéprikker, taartrooster***

1. Verwarm de oven voor op 170 °C. Vet de springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier. Vet het bakpapier ook een beetje in.
2. Snijd 2 sinaasappels en 1 grapefruit in zo dun mogelijke plakjes (bij voorkeur met een mandoline en anders met een zeer scherp mes). Verdeel de plakjes citrus in een mooi patroon overlappend met elkaar over de bodem van de springvorm. Zorg dat de bodem helemaal bedekt is.
3. Klop de boter met de kristalsuiker met de mixer in ca. 4 min. licht en luchtig. Meng in een andere kom met een garde amandelmeel, polenta, bakpoeder, oploskoffie en een mespunt zout. Klop de eieren los. Klop wat ei door het beslag, klop dan een paar eetlepels van het amandelmengsel erdoor. Ga door tot al het ei en al het amandelmengsel op zijn (klop niet te lang door). Rasp het gekleurde deel van de schil van de overige sinaasappel en grapefruit en spatel erdoor. Bewaar de vruchten.
4. Verdeel het beslag gelijkmatig over de springvorm. Bak de cake in het midden van de oven in ca. 1 uur lichtbruin en gaar (controleer de gaarheid met een satéprikker: komt de prikker er schoon uit, dan is het gaar).
5. Pers vlak voor het einde van de oventijd de overgebleven sinaasappel en grapefruit uit en verwarm het sap met de poedersuiker tot de poedersuiker is opgelost. Zet de cake op het rooster en prik er met een satéprikker gaatjes in. Schenk de siroop erover en bestrijk hiermee de hele cake. Laat verder afkoelen op het rooster. Keer de cake met behulp van een bord en trek voorzichtig het bakpapier eraf.

Perla Superiore Origins Colombia bonen

Een van de paradepaardjes van Perla, deze mooie, rijke topkwaliteitskoffie van 100% arabicabonen van de Colombiaanse hooglanden met tonen van donker fruit. Colombia heeft twee oogstperioden per jaar: de hoofdoogst met hoge opbrengst en de tweede, kleinere oogst, lokaal 'Mitaca' genoemd. Alle gebruikte arabicabessen worden na de pluk gewassen; dit draagt bij aan de frisheid en zachte smaak van deze koffie. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Perla Superiore Origins Brazilië bonen

Nog zo'n parel. Proef de milde, lichtzoete smaak van deze licht gebrande 100% arabicabonen. Zacht van karakter en met milde smaaktonen. De koffiebonen hebben hun natuurlijke, subtiele zoetheid behouden omdat ze in de zon worden gedroogd voordat de boontjes worden gescheiden van het vruchtvlees. Vervolgens worden de bonen uit verschillende delen van Brazilië verwerkt tot een prachtige melange. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Koffie haver sesam

Haver-sesamkoekjes

GEBAK - 12 STUKS - 30 MIN. + 15 MIN. OVENTIJD

- **125 g bloem**
- **150 g AH Volkoren havermout grove vlokken**
- **½ tl bakpoeder**
- **1 tl kardemom**
- **1 el gemalen koffie (bijv. Perla Superiore Origins Colombia)**
- **125 g boter, op kamertemperatuur**
- **100 g fijne kristalsuiker (of Pure Via)**
- **100 g rietsuiker**
- **2 el tahin**
- **1 ei**
- **2-3 el sesamzaad**

- ***bakplaat bekleed met bakpapier***

1. Verwarm de oven voor op 170 °C. Meng de bloem met de havervlokken, bakpoeder, kardemom, koffie en een mespunt zout met een garde.
2. Klop de boter met de suikers met de mixer ca. 2 min. Klop kort de tahin en het ei erdoor. Klop dan in delen het bloemmengsel erdoor tot alles nét gemengd is.
3. Maak, evt. met een ijsbolletjestang, 12 gelijke bergjes met ca. 5 cm afstand van elkaar op de bakplaat. Druk ze iets plat en bestrooi met sesamzaad. Bak de koekjes in het midden van de oven in ca. 15 min. lichtbruin en gaar. Laat ze 15 min. afkoelen op de bakplaat.

Tip

Ook kun je aan deze koekjes 100 gram grof gehakte pure chocolade 70% of chocolate chips (Dr. Oetker) toevoegen.

Haal *the most* uit de *roast*

Davinia Candia is Productieleider Koffie bij Delica (Café Royal) in Zwitserland. Drie vragen aan haar.

1 ***Wat doet de branding, de roast, voor de smaak van koffiebonen?***

• 'Light roast wordt over het algemeen gekenmerkt door een lichte body en een helder, fris smaakprofiel. De bonen behouden veel van de oorspronkelijke koffiekenmerken, wat kan leiden tot een complexere kop met een verscheidenheid aan smaken en aroma's, vaak met fruitige, bloemige of kruidige tonen.

• Medium roast zorgt voor een evenwicht tussen de zuurgraad en een diepere, rondere smaak. De smaak kan evenwichtiger en zachter zijn dan bij een lichte branding. Je kunt vaak wat meer van het brandproces proeven, met tonen van karamel of geroosterd brood, maar de originele kenmerken van de bonen komen nog steeds naar voren, wat bijdraagt aan een complex smaakprofiel.

• Medium-dark roast geeft een zwaardere body en een meer uitgesproken gebrande smaak. De zuurgraad is lager en de smaken kunnen behoorlijk rijk zijn, vaak met tonen van pure chocolade of geroosterde noten. De afdronk is vrij lang en bitterzoet. Het smaakprofiel kan nog steeds behoorlijk genuanceerd zijn.

• Dark roast wordt gekenmerkt door een volle body en een lage zuurgraad. In de smaak domineert het brandingsproces, dus je proeft sterke, gedurfde tonen van pure chocolade, karamel of zelfs rokerigheid. De afdronk is lang en kan bitter zijn. Hoewel de complexiteit van de oorspronkelijke boneneigenschappen grotendeels verloren is gegaan, kunnen de smaken die tijdens het branden ontstaan diep en intens zijn.' **Lees verder op pagina 38 →**

Koffie-havershake met sesam

DRANKJE - 2 PERS. - 10 MIN.

- **2 rijpe bananen, bevroren**
- **400 ml Alpro Barista haver**
- **4 el havervlokken + extra om te garneren**
- **1 el tahin**
- **1 tl kardemom**
- **2 vers gezette espresso's, iets afgekoeld (Perla Superiore Origins Colombia of Brazilië)**
- **4 ijsblokjes + evt. extra**
- **1 tl sesamzaad**
- BIO **AH Biologisch Medjoul dadels, om te garneren**

Blender alle ingrediënten tot en met de ijsblokjes tot een gladde shake. Verdeel over 2 glazen op extra ijsblokjes als je van ijskoud houdt. Bestrooi met de extra havervlokken en het sesamzaad. Garneer met de dadels aan een metalen rietje.

Tip

Houd je van zoet? Voeg dan een eetlepel honing of een ontpitte medjool dadel toe.

'Koffie bevat feitelijk meer aromatische bestanddelen dan wijn'

→

2 ***Hoe breed kan de smaak van een batch koffie zijn?***
'Koffie bevat feitelijk meer aromatische bestanddelen dan wijn. Terwijl wijn ongeveer 200 identificeerbare aroma-verbindingen heeft, heeft koffie er meer dan 800. Het benoemen van deze aroma's kan echter een uitdaging zijn vanwege het feit dat onze smaak- en geurperceptie zeer individueel zijn.'

3 ***Wat zou jij een beginnende koffieliefhebber adviseren om meer van het rinse en de fruitigheid in koffie te genieten?***
1. 'Kies een lichte tot medium branding. Die behoudt doorgaans meer van de originele koffiesmaken, die vaak fruitige en bloemige tonen bevatten. Donkere branding kan deze smaken maskeren.
2. Probeer single-origin koffiesoorten. Single-origin koffiesoorten worden gemaakt van bonen uit één enkele plaats, vaak een specifieke koffieboerderij of -regio. Deze koffiesoorten kunnen een uniek smaakprofiel bieden dat hun oorsprong weerspiegelt, inclusief duidelijke fruitige of bloemige kenmerken.
3. Verschillende zetmethoden kunnen bepaalde aspecten van de koffiesmaak benadrukken. Een pour-over kan bijvoorbeeld de zuurgraad en complexe smaken onderstrepen, terwijl een French press de body en zoetheid benadrukt. Experimenteer met verschillende methoden om te zien wat je voorkeur heeft.
4. Gebruik verse bonen en maal ze vlak voor het zetten. Koffiebonen zijn op hun best binnen een paar weken nadat ze zijn geroosterd en het malen vlak voor het zetten kan helpen om hun smaak te behouden. Zoek naar koffiebonen met een branddatum op de zak en overweeg om te investeren in een goede koffiemolen.
5. Maak je apparatuur schoon: koffie kan oliën en resten achterlaten die zich in de loop van de tijd ophopen en de smaak van je brouwsel kunnen beïnvloeden. Door je apparatuur regelmatig schoon te maken, zorg je ervoor dat je verse koffie proeft en niet de overblijfselen van het brouwsel van gisteren.
6. Proef en geniet. Neem de tijd bij het drinken van je koffie. Probeer verschillende smaken en aroma's te identificeren. Is het fruitig? Bloemig? Wijnachtig? Citrusachtig? Hoe meer je proeft, hoe beter je wordt in het identificeren van deze verschillende tonen.'

Tip
Uiteraard kun je deze smaakcombinatie ook maken met een cappuccino, flat white of caffè latte.

Coco macchiato DRANKJE – 2 PERS. - 5 MIN.

- **2 Café Royal Caramel espresso's**
- **25 ml Alpro Barista kokosnoot**
- **evt. 1 tl Monin Caramelsiroop**
- BIO **½ tl AH Biologisch Kokosrasp, licht geroosterd**

Bereid de espresso's en schuim de kokosdrink op in een melkopschuimer. Voeg eventueel wat karamelsiroop aan de espresso toe en top af met een piepklein scheutje kokosmelk (una macchia = een vlek, macchiato betekent gevlekt). Bestrooi met wat geroosterd kokosrasp.

Café Royal Caramel capsules
Deze elegante espresso van 100% arabicabonen, verfijnd met een zacht karamelaroma, garandeert een smaakvol verwenmoment. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Café Royal Lungo forte capsules
Deze hoogwaardige lungo van 100% arabicabonen wordt gekenmerkt door intense aroma's van gebrande bonen en een krachtige body. Net als alle capsules van Café Royal zijn de capsules CO^2-neutraal geproduceerd.

Koffie kokos ananas

Smakenwiel

De smakencombinaties in de recepten van dit artikel zijn geïnspireerd op het Coffee Taster's Flavor Wheel. Dat is écht interessant. Scan:

Kokos-cheesecake met espresso-ananas

GEBAK - 12 PERS. - 40 MIN.
+ 1 NACHT + 5 UUR WACHTTIJD
+ 70 MIN. OVENTIJD

- **1 blik kokosmelk (400 ml, Fairtrade Original)**
- **100 g boter + extra om in te vetten**
- **240 g Verkade Nizza kokos**
- **600 g roomkaas, op kamertemperatuur**
- **300 g fijne kristalsuiker + 1 el extra**
- **4 eieren, op kamertemperatuur**
- **2 el Monin Vanillesiroop**
- BIO **100 g AH Biologisch Kokosrasp**
- **2 el maïzena**
- **½ ananas**
- **2 vers gezette Café Royal Lungo forte's**
- **3 el kokosvlokken, licht geroosterd**

- ***springvorm 24 cm∅, bakpapier, keukenmachine, mixer***

1. Zet het blik kokosmelk 1 nacht in de koelkast. Schenk dan het vocht eraf (dit kun je bijv. in een curry verwerken) en laat de dikke room op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 125 °C. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met boter. Maal de koekjes in de keukenmachine fijn. Smelt intussen 75 gram boter in een steelpan, schenk bij de koekjes en maal tot het goed gemengd is. Verdeel de koekkruimels gelijkmatig over de bodem van de springvorm en druk goed aan.
3. Klop de roomkaas en de helft van de kristalsuiker luchtig met de mixer. Voeg een voor een de eieren toe – pas als het ene ei is opgenomen voeg je het volgende ei toe. Klop de vanillesiroop en de kokosroom erdoor. Klop als laatste kort de geraspte kokos en de maïzena door het beslag. Schenk het beslag op de koekbodem en bak de cheesecake in ca. 70 min. in het midden van de oven lichtbeige en gaar. Zet de oven uit en laat de cheesecake nog ca. 1 uur in de oven afkoelen. Laat de cheesecake daarna 4 uur in de koelkast opstijven.
4. Verwijder de schil en de harde kern van de ananas. Snijd het vruchtvlees in stukjes van 3 cm. Verhit de rest van de boter in een koekenpan (met antiaanbaklaag) en bak hierin de ananas met 1 mespunt zout en de 1 el kristalsuiker 5 min. op middelhoog vuur. Roer regelmatig. Neem de ananas (bijvoorbeeld met een schuimspaan) uit de pan en doe de rest van de kristalsuiker in de koekenpan en laat inkoken tot een diepbruine karamel. Schenk dan, van het vuur, de lungo's (ca. 120 ml) bij de karamel en doe de ananas weer terug in de pan.
5. Verdeel de ananas warm of koud over de cheesecake en bestrooi met de geroosterde kokosvlokken.

Classico moderno

‘Espresso is een trouwe vriend die je je hele leven vergezelt.’ Italianen nemen het maken en drinken van koffie serieus. En ook hun rol in de koffiecultuur en -geschiedenis.

Cannoli con crema di ricotta al caffè
Ga voor het recept van deze cannoli naar boonmagazine.nl of scan hier:

FOTOGRAFIE **RENÉ MESMAN**
STYLING **NANOUK SOUREN VAN RAMSHORST**
FOODSTYLING **CLAARTJE LINDHOUT**
TEKST **ICO VAN RHEENEN**
VERTALING & BEWERKING **NICOLE WILLEMSE**

Door Italië, waar de espressomachine zoals we'm nu kennen werd uitgevonden, veranderde de koffiewereld voorgoed

1

Frankrijk-Italië

Het was nota bene een Fransman die de eerste ideeën voor espressobereiding had. Louis-Bernard Rabaut bedacht in 1820 al om met stoom heet water door donker gebrande fijngemalen koffiebonen te persen. Zijn landgenoot Édouard Loysel ontwikkelde in 1855, voor de Parijse Wereldtentoonstelling, de eerste (monsterlijk grote) machine waarmee koffie met druk kon worden gefilterd. Het eerste apparaat dat in 1884 in productie werd genomen voor beperkt horecagebruik, maar nog geen espressomachine werd genoemd, was echter wel weer van een Italiaan, namelijk Angelo Moriondo. Een andere Italiaan ging verder met de verwezenlijking van de Franse gedachte. De Tipo Gigante uit 1901, de eerste machine met filterdrager die individuele kopjes koffie zette, kwam van Luigi Bezzera. Hij bedacht de machine om tijd te winnen en zo de koffiepauze van zijn personeel in te kunnen korten.

De beroemde achtkantige mokapot is een percolator die in 1933 door Bialetti op de markt is gebracht. Het merk Lavazza ontwierp een eigen versie van de percolator: deze iconische Carmencita.

Caffè moka

Caffè moka wordt in elk Italiaans huishouden gedronken: robuust en fluwelig, de thuisversie van de espresso in de koffiebar

2 Cremakennis

De espressomachine zoals we hem min of meer nu kennen werd in 1938 uitgevonden door Achille Gaggia. Hij voerde de druk op van 1,5 naar 9 bar, waardoor zijn machine de espresso z'n karakteristieke cremalaag gaf, die in onze moderne optiek een espresso een echte espresso maakt. Crema is een emulsie van water, oliën (cafestol en kahweol), suikers en kooldioxide. Een mooie crema is hazelnootkleurig met wat spikkels, dik en elastisch, dus hij trekt weer samen als je 'm met een lepeltje breekt. De crema vertelt veel over de versheid en de branding van de bonen (licht versus donker crema), minder over de correctheid van de bereiding. Als de espresso goed is gemaakt, kan de crema nog steeds slecht zijn – en dat zegt dus iets over de kwaliteit van de gebruikte koffiebonen.

3 De perfecte espresso

Voor een perfecte espresso pers je 25 à 30 ml (gefilterd) water in 24 à 25 seconden met 9 bar druk door 8 à 10 gram fijngemalen koffiebonen. Het resultaat is een smaakexplosie: een robuust kopje koffie met body (een beetje stroperig, zelfs romig) met een cremalaagje. Je drinkt een espresso liefst binnen 2 minuten na bereiding, op een temperatuur tussen de 67 en 73 °C in een voorverwarmd bolvorming kopje of glaasje met een dikke wand. Je roert de espresso altijd voordat je 'm drinkt, voor evenwicht, om de smaak van de crema te mengen met de koffie. En hoe zit het met dat glaasje water dat je soms bij je espresso krijgt geserveerd? Dat drink je voordat je een slokje van je espresso neemt om deze zo goed mogelijk te kunnen proeven. Espresso met of zonder suiker? Dat is persoonlijk. Maar een goede espresso heeft niet per se suiker nodig.

4 Espressovarianten

Een ristretto is een dubbelgeconcentreerde espresso, een lungo een minder geconcentreerde espresso. Een ristretto is 15 ml, een lungo 45 ml (en soms wel 60 ml). Een dubbele espresso – hoe logisch dat ook klinkt – is een dubbele hoeveelheid espresso (2x 25 ml), iets anders dan een lungo natuurlijk.
Hoe kleiner de espresso, hoe geconcentreerder de smaak. Dat betekent echter niet dat een kleine espresso meer cafeïne bevat dan een grote. De hoeveelheid cafeïne hangt af van de tijd waarin koffie in contact is geweest met water. Een kop filterkoffie bevat normaal gesproken meer cafeïne dan een espresso.

5 Moka master

Is een caffè moka ook een espresso? Het antwoord is nee. Een moka heeft qua robuustheid wel wat weg van de smaak van een espresso, maar de druk waarmee in een percolator, ofwel mokapot, de stoom door de redelijk fijn gemalen koffie (grof als keukenzout) gaat, is veel lager dan de druk bij espresso. Een caffè moka heeft dus ook geen crema. De mokapot is nog steeds het meest gebruikte koffiezetgereedschap in Italië. Een lekkere caffè moka bereiden, vergt wat handigheid. Het verschil tussen een lekker pittige, fluwelige koffie en een bitter bakkie kan slechts een paar seconden zijn.

Macchiato

6

Kort Amerikaans

Een americano is een espresso aangelengd met één of twee delen heet water. Toen Amerikaanse soldaten tijdens de weder-opbouw na de Tweede Wereldoorlog kennismaakten met de Italiaanse espresso, vonden sommigen die nogal stevig van smaak. Op verzoek verdunden barista's de espresso's met water, waarmee de americano was geboren. En een long black? Die is overgewaaid uit Australië. En is ook bedoeld voor iemand die z'n espresso liever iets minder uitgesproken drinkt. Je maakt hem door een espresso in twee of drie delen heet water te schenken. De koffie wordt dan sterker verdund maar heeft wel een cremalaag – bij een americano lost de crema op.

7

De perfecte cappuccino

Een cappuccino is een perfecte gezette espresso met één deel gestoomde melk en één deel melkschuim. Om schuim te maken breng je lucht in de melk terwijl je 'm verwarmt. Dat doe je zó:

1. Vul een kannetje tot de helft met koude melk.
2. Stoom de stoompijp schoon.
3. Steek de stoompijp in het melkkannetje. De mond van het pijpje moet net onder het melkoppervlak steken, ergens tussen het midden en de wand van het kannetje.
4. Leg de ene hand op het handvat, de andere onder het kannetje om het kannetje in positie te houden en te voelen of de melk warm genoeg is.
5. Terwijl je de lucht in de melk brengt, hoor je een sis. Steek de stoompijp iets dieper in de melk tot het gesis ophoudt en de melk ronddraait en homogeen wordt. Het melkvolume moet met een derde toenemen. Zodra het kannetje te heet wordt om vast te houden, heeft de melk een ideale temperatuur van 60-65 °C bereikt en stop je met de luchttoevoer.
6. Tik met het melkkantje op je werkblad om luchtbelletjes eruit te kloppen. Draai de melk in het kannetje rond tot hij glanst. De melk moet eruitzien als witte verf.
7. Houd de kop met espresso schuin en schenk de melk vanaf zo'n 10 cm hoogte in het midden van de koffie. De melk moet door de koffie heen lopen. Als de melk voor twee derde is uitgeschonken, houd je de kop rechtop. Schenk door tot er een witte vlek op de koffie komt en de rest van de melk op de koffie blijft drijven. Bij een goede cappuccino proef je eerst koffie en pas dan de combinatie van melk en koffie.

'Espresso is de koning, cappuccino is de koningin'

Shake je espresso

Een shakerato is een veel gedronken gekoelde espresso-variant die je einde ochtend of in de middag drinkt. Je maakt 'm zo: doe 5 ijsblokjes in een cocktailshaker en voeg er een espresso lungo en 1 of 2 tl rietsuiker aan toe. Shake 15 seconden en serveer in een klein cocktailglas, al dan niet met drie koffieboontjes als garnering.

Koffie negroni

DRANKJE – 2 PERS - 5 MIN.

- **60 ml illy Cold brew classico (blikje, 250 ml)**
- **50 ml London dry gin (Gall & Gall)**
- **50 ml Campari (Gall & Gall)**
- **50 ml vermouth (bijv. Lillet blanc, Gall & Gall)**
- **1 sinaasappel**

Schenk alle ingrediënten in een mixglas met ijs en roer 10 seconden met een (bar)lepel. Verdeel de mix door een zeef in 2 tumblerglazen met een extra grote ijsblokken (zodat de cocktails niet te snel verdunnen) en garneer met partjes sinaasappel of sinaasappelschil.

‘Koffie is een gebaar van vriendschap’

Marcello Arcangeli geeft leiding aan het Lavazza Trainings Center vanuit Turijn, waar Luigi Lavazza in zijn kruidenierszaak het koffieblenden, het mengen van verscheidene koffiebonen, uitvond.

Wat is het belangrijkste dat Lavazza & familie hebben bijgedragen aan de Italiaanse koffiecultuur?

'Het Lavazza Training Center. Lavazza was de eerste die in koffiecultuur investeerde. Toen nog niemand dacht aan het promoten van koffiezettechnieken, startte in 1989 Lavazza's trainingscentrum met het idee dat goed opgeleide Lavazza-koffieverkopers hun kennis en expertise konden uitwisselen met barista's. Koffiebonen zijn in feite ruw materiaal, nog geen eindproduct. Voor Lavazza is niet alleen de bonenkwaliteit belangrijk maar ook de zekerheid dat deze kwaliteit correct in het kopje van de koffiedrinker belandt, of dit nu in een café, restaurant of op kantoor is. De helft van de kwaliteit in het kopje staat of valt met de professionaliteit van de barista. Barista's zijn onze ambassadeurs. Tegenwoordig beschikt Lavazza over 57 trainingscentra wereldwijd; het grootste trainingsnetwerk ter wereld dat de Italiaanse koffiecultuur verspreidt, inclusief espresso.'

Lavazza Espresso barista intenso bonen

Langzaam gebrande espressobonen, een melange van vooral arabica en wat robusta, met een volle intense smaak met tonen van noten, cacao en hout.

Lavazza Espresso barista Italiano classico bonen

Lavazza blend van medium gebrande 100% speciaal geselecteerde arabicabonen voor een aromatische smaak met bloemige en fruitige tonen. Voor ieder moment van de dag.

> *‘Lavazza was de eerste die in koffiecultuur investeerde’*

Voor Italianen hoort espresso bij 's lands erfgoed. Hoe leg je dit uit aan een Noordwest-Europeaan?

'Voor Italianen is espresso niet "gewoon een drankje", het is een wereld op zich. Een dagelijks ritueel. Het representeert het moment van pauze, van reflectie. En van sociale interactie. Het is de manier waarop wij Italianen onze dag starten: een kleine luxe, bereikbaar voor alle lagen van de bevolking. Espresso biedt je de kans om op te laden en om de uitdagingen van de dag in de ogen te kijken. Het intense aroma en de rijke smaak raken diepe herinneringen en sensaties aan, ze trekken een emotioneel lijntje naar onze cultuur en wortels. In Italië is koffie een warm gebaar van vriendschap, het is een welkom. Espresso is diep verweven met onze culturele identiteit.'

Waarderen mensen in de rest van de wereld de rol van Italië in de koffiegeschiedenis genoeg?

'Koffie maken is een kunst die wereldwijd wordt gewaardeerd, en Italië heeft daarin van oudsher een doorslaggevende rol gespeeld. Die roem blijft. Hoewel koffie in het midden van de 17e eeuw eerst andere Europese landen bereikte, waren het onze innovatieve geest en creatieve koffiecultuur die koffie een nieuwe impuls gaven.
Lees verder op pagina 48 →

8

Koffiehoofdstad

Meerdere Italiaanse steden claimen dé koffiehoofdstad van Italië te zijn. Havenstad Triëst onder meer, waar koffiemerk illy resideert. En zeker ook Turijn, de eerste hoofdstad van het verenigde Italië, stad van Lavazza en chocolade, waar koffielekkernij bicerin vandaan komt. Beide waren en zijn uiterst belangrijk voor de huidige Italiaanse koffiecultuur die zich wereldwijd heeft verspreid. Het waren de Venetianen die koffie al rond 1585 ontdekten. Handelaren kwamen tijdens hun reizen in de late 16e eeuw in het Midden-Oosten in contact met koffie en importeerden als eersten – zeer modjesmaat – koffiebonen. Het christelijke Italië wilde aanvankelijk niets weten van een drankje dat uit het islamitische oosten kwam. Tot liefhebber Paus Clement VIII zijn zegen eraan gaf.

Bicerin

DRANKJE – 2 PERS - 5 MIN.

- **125 ml slagroom**
- **250 ml melk**
- **80 g chocolade (bijv. Delicata Puur 85% cacao)**
- **4 espresso's (bijv. Lavazza Espresso barista perfetto)**

1. Klop de slagroom bijna stijf (en voeg daarbij eventueel een schepje fijne kristalsuiker toe).
2. Verwarm de melk al roerend met de chocolade.
3. Verdeel de espresso's over 2 glaasjes ('bicerin').
4. Houd een theelepel bijna tegen de espresso aan en schenk de warme chocolademelk langzaam langs de bolle kant van de lepel in het glas. De chocolademelk zakt naar de bodem. Roer niet.
5. Verdeel de slagroom over de glazen.

Lavazza Espresso barista perfetto bonen

Creëer de authentieke espresso zoals Italiaanse barista's doen. De langzame branding van espresso perfetto zorgt voor een delicate en aromatische espresso met tonen van bloemen en chocolade.

'Koffie maken is een kunst die wereldwijd wordt gewaardeerd, en Italië heeft daarin van oudsher een doorslaggevende rol gespeeld; die roem blijft'

→

Vooral Turijn, waar Angelo Moriondo in 1884 de eerste espressomachine uitvond – de stad waar overigens ook Lavazza het licht zag – zorgde voor een revolutionaire koffieconsumptie, in Italië maar ook daarbuiten. Toen Alfonso Bialetti uit Piemonte in 1933 de iconische moka bedacht, veranderde hij daarmee het koffiezetten thuis voorgoed. Deze innovaties gekoppeld aan de voorkeur voor donker gebrande bonen, hebben de Italiaanse koffieroem in beton gegoten.'

Moeten we bezorgd zijn over de toekomst van koffie?
'Koffie blijft altijd interessant en van megabelang. Met ons commitment aan duurzaamheid als belangrijk speerpunt, in de vorm van duurzame landbouwtechnieken, het verminderen van impact op de omgeving en support aan onze koffietelers.'

Wat zijn de belangrijkste veranderingen in de koffiewereld van de afgelopen 25 jaar?
'Tijdens mijn 35 jaar als koffie-expert zag ik het bewustzijn van consumenten, producenten, bedrijven en de gastvrijheidssector veranderen naar meer aandacht voor de herkomst van de koffieboon, duurzame teeltmethoden en de kunst van het koffiebranden. Geavanceerde technologie heeft het mogelijk gemaakt om koffiekwaliteit te omarmen. De koffiecultus heeft geleid tot op maat gemaakte koffie-genietmomenten thuis, in het café en in restaurants – ja, zelfs tot in de kantoorautomaat.'

Hoe houdt Lavazza z'n niveau hoog, waar haalt het merk inspiratie vandaan?
'Lavazza gelooft in de synergie tussen verschillende werelden en heeft altijd het hoogst haalbare nagejaagd. Ik noem als voorbeeld onze samenwerking met Ferran Adrià in 2000: uit zijn creativiteit en technische innovaties en de omvangrijke productkennis van Lavazza's Training Center ontstond Coffee Design, een concept dat koffie van een drank naar een complete zintuiglijke ervaring tilt, inclusief geavanceerde verwerkings-, presentatie- en servicetechnieken. Daarnaast ontwikkelde Lavazza twee uitgaven van Ferran Adria's Bullipedia: *Coffee Sapiens* in 2018 en *Italian Breakfast* in 2021. Daarmee geeft Lavazza drie decennia kennis door, waarmee we de rijkdom van expertise uit ons kenniscentrum actief willen delen en vieren.'

Lavazza Espresso maestro classico capsules

Espresso maestro is puur meesterschap. Duik in de zachte en granige tonen die in balans zijn met een subtiel zuurtje. Geïnspireerd door de bruisende Italiaanse steden.

Lavazza Espresso maestro ristretto capsules

Less is more, ook voor koffie. Ervaar hoe intens en vol een smaakervaring kan zijn. Gecreëerd om de elegantie van chocolade- en karameltonen weer te geven.

Giro d'Italia

Maak, drink en beleef koffie als een Italiaan in 20 etappes. Start hier, scan de QR-code:

Welke innovaties kunnen we van Lavazza verwachten de komende jaren?
'Als ik dat vertel, word ik onmiddellijk ontslagen. Het kernwoord is onderzoek, onderzoek, onderzoek.'

Wat is de grootste misvatting over Italiaanse koffie?
'Veel mensen denken dat Italiaanse koffie sterk is en dat espresso vooral rijk is aan cafeïne en een kick geeft. In werkelijkheid is het omgekeerd: espresso bevat door de manier van zetten minder cafeïne dan een kop filterkoffie met z'n langzame doorloop.'

Wat moet elke koffiedrinker weten om thuis een beetje barista te worden?
'Een echte koffieliefhebber ruikt eerst aan de koffiebonen, of aan de gemalen koffie. Het aroma van de hele boon en de geuren van de gemalen koffie geven je al een eerste indicatie van de koffiekwaliteit die straks in je kopje belandt. Ook heel essentieel: zorg dat je machine schoon is.'

Tiramisu

NAGRECHT – 8 PERS. – 30 MIN.
(+ MIN. 2 UUR WACHTTIJD)

- **± 30 AH Lange vingers (pak, 200 g)**
- **150 ml espresso (Segafredo Casa Speciale)**
- **evt. 3 el sterke drank***
- **4 eieren**
- **100 g AH Kristalsuiker**

Voor de topping:

- **± 30 AH Lange vingers (pak, 200 g)**
- **100 ml espresso Segafredo Casa Speciale)**
- **500 g mascarpone cacaopoeder**

1. Leg de lange vingers (een voor een) een paar seconden in de koffie. De koffie moet erin trekken, maar ze mogen niet helemaal zacht worden. Leg de lange vingers in een schaal van ca. 20 x 30 cm (6-8 cm hoog). Meng het restje koffie eventueel met de sterke drank en sprenkel over de lange vingers.
2. Splits de eieren. Houd de eidooiers apart. Klop de eiwitten in een schone kom stijf.
3. Klop de 4 eidooiers met de suiker in een paar minuten tot een luchtige crème.
4. Klop de mascarpone in een andere kom met een mixer los. De mascarpone wordt hierdoor iets vloeibaarder. Meng met de eidooiercrème en klop tot een romige massa. Eerst wordt de mix dun; blijf kloppen tot de crème weer iets dikker wordt.
5. Spatel de eiwitten luchtig door het mengsel tot je geen witte puntjes meer ziet. Verdeel alles over de lange vingers en zet minimaal 2 uur (of beter een nacht) afgedekt in de koelkast.
6. Traditioneel bestuif je de tiramisù nu licht met cacaopoeder – dus geen dikke stoffige laag. Maar een extra laag lange vingers is behalve lekker ook mooi en geeft structuur. Haal daarvoor weer lange vingers door de koffie maar een fractie korter dan de onderste laag, zodat ze een beetje knapperig blijven. Bestuif de lange vingers licht met cacaopoeder.

***TIP**

Bijvoorbeeld marsala, amandellikeur of Old Captain Caribbean rum (Gall & Gall).

‘Espresso omarmt je zoals iemand die van je houdt jou omarmt’

‘Dit is het koffie-millennium’

Massimo Zanetti is ondernemer en eigenaar van Segafredo Zanetti.

Wat heeft Segafredo bijgedragen aan de Italiaanse koffiecultuur?

'Wat ons kenmerkt is onze visie op koffie, de ontwikkeling, wereldwijde verspreiding, koffiecafés, kwaliteit en service. Segafredo is een referentie voor de smaak, cultuur en bereiding van authentieke Italiaanse espresso. Niet voor niets kreeg Segafredo Zanetti het *Marchio storico di interesse nazionale*, een ministeriële erkenning waarmee excellente bedrijven van minstens vijftig jaar oud worden gepromoot en beschermd. Wat mij betreft onderstreept dit onze historische positie als ambassadeur van de echte Italiaanse espresso.'

Wat betekent espresso voor een Italiaan?

'Espresso is wereldwijd een ijzersterk Italiaans icoon. Het verbeeldt de Italiaanse scherpzinnigheid. Espresso vertegenwoordigt de prestigieuze en gewaardeerde manier van koffie bereiden, het is de goedemorgen van elke ochtend. Espresso geeft kracht wanneer je een dip hebt, omarmt je zoals iemand die van je houdt jou omarmt, zonder wie je niet kunt. Een zwarte, warme, geurige kracht met honderden smaken. Espresso is een trouwe vriend die je je hele leven vergezelt.'

Segafredo Casa Speciale bonen

Melange met een pittige en krachtige body en aangename rins in de afdronk. Rainforest Alliance gecertificeerd. Zeer geschikt voor melkkoffies.

Segafredo Selezione Crema bonen

Een blend van arabica- en robustabonen uit Brazilië, Costa Rica en Ivoorkust. Aroma’s van vanille, noten, mokka en zoete vruchten en smaakaccenten van cacao en laurier.

Welke beslissingen in je (koffie)leven blijven je bij?

'Ik heb altijd geprobeerd om de ongelooflijke mogelijkheden van koffie op nieuwe manieren te interpreteren. Ik kom uit een familie van handelaren in ruwe koffie. Ik wilde terug naar waar de levenscyclus van koffie begint en besloot te investeren in een grote plantage in Minas Gerais, dat ligt in het hart van Brazilië. Met het exporteren van gebrande koffie heb ik bewezen dat het mogelijk is om koffie ook buiten de landsgrenzen te verkopen, ondanks dat het gebruikelijker was om de hele koffieproductie intern in Italië te consumeren. En ik kijk met voldoening terug op het eerste Segafredo Zanetti café in Frankrijk, in Rouen, een moderne versie van wat de Venetianen in de 18e eeuw deden met Caffè Florian en de Italianen in Parijs met Café Procope.'

Krijgt Italiaanse koffie de juiste erkenning?

'Zeker wel. De echte Italiaanse espresso, die onmiskenbare en onafscheidelijke mix van body en aroma, die voortkomt uit de beste kwaliteit arabica en robusta, die gemaakt is met liefde en vanuit traditie – daar is de hele wereld jaloers op! **Lees verder op pagina 52 →**

9 Regionale verschillen

Dat er culturele verschillen tussen de Italiaanse regio's bestaan, betekent dat er vele koffietradities zijn. In het rijkere noorden is je kopje espresso doorgaans wat groter dan in het zuiden. Twee slokjes versus één, wordt wel gezegd. Een espresso kun je overal als 'un espresso' bestellen, maar 'un caffè' wordt beter begrepen, want andere koffie dan espresso wordt amper gedronken in Italië. In Triëst bestel je een 'nero' als je een espresso wilt. Drink je die liefst uit een glaasje, vraag dan om een 'nero in B'. En wil je melkschuim in je nero, vraag dan om een 'goccia' in plaats van een 'macchiato' (een espresso bevlekt met melkschuim, niet te verwarren met een latte macchiato).

10 Koffieglobalisering

De koffiecultuur in Italië verandert bijna net zo snel als in de rest van de wereld, ook al eert Italië z'n koffiegebruiken en vinden veel Italianen dat UNESCO de espresso tot immaterieel werelderfgoed zou moeten kronen – dat verzoek werd trouwens afgewezen. Lavazza bracht al in 2008 alle regionale koffierecepten in kaart 'om nog beter te kunnen begrijpen hoe de koffiecultuur verandert', aldus Lavazza's Marcello Arcangeli. 'IJskoffies, melkkoffiecreaties en fantasiekoffies kom je tegenwoordig ook in Italië tegen. Maar die zullen de fundamenten van onze koffiecultuur nooit vervangen.' Koffieglobalisering houd je niet tegen. Maar of de 'colazione' ooit zal verdwijnen, de korte pauze tussen ontbijt en lunch, waarin je een caffè aan de toog van een bar drinkt? 'Dat nooit.'

Koffiecocktail caldo

DRANKJE – 2 PERS - 5 MIN.

- **60 ml Amaro del capo (Gall & Gall)**
- **300 ml sterke koffie (Lavazza Espresso Italiano classico, gezet met een mokapot)**
- **AH Geslagen room light**
- **nootmuskaat**

Meng de kruidenlikeur met de warme koffie. Verdeel de koffiemix over de glazen, spuit er slagroom op en bestrooi met nootmuskaat.

→

Iedereen weet dat de uitvinding en de eerste babystapjes van espresso tegelijkertijd plaatsvonden met de eerste grote migratiegolven van Italië naar de rest van de wereld, en dat begin jaren tachtig in de vorige eeuw de internationale espresso-ontwikkeling echt explodeerde.'

Hoe ziet de toekomst voor koffie uit?
'De koffieconsumptie groeit, de hele wereld consumeert koffie! Ik ben juist zeer optimistisch over de toekomst van koffie. Ik ben ervan overtuigd dat dit hét koffiemillennium is en dan van espresso in het bijzonder– het paradepaardje uit ons aanbod.'

Wat is je droom voor de koffiewereld?
'Elke ondernemer draagt verantwoordelijkheid voor het beheer van een gemeenschappelijk goed en beloont de mensen die er werken. Als ik me daar niet aan houd, ben ik volkomen nutteloos en heb ik geen enkele sociale functie. Mijn droom is de ontwikkeling van koffie, de handel erin, het nuttigen ervan, te stimuleren. Om het welzijn te garanderen van iedereen die in de sector werkt, óók van de bevolkingen die zich dankzij koffie kunnen ontwikkelen. Daarnaast ben ik me bewust van de potentiële positieve invloed die Segafredo kan hebben op duurzaamheid in de koffiewereld en zo kan bijdragen aan het behoud van onze planeet voor toekomstige generaties.'

Op welk duurzaamheids- of sociaal-bewustzijnsproject ben je trots?
'De minimalisatie van afval, de herwaardering van restproducten, het gebruik van recyclebare verpakkingen – dit zijn zomaar wat voorbeelden. Specifiek noem ik de inzet van ons Finse bedrijf Meira, dat is aangesloten bij Science Based Targets Initiative (SBTi), een wereldwijd initiatief dat bedrijven begeleidt bij emissiereductie om klimaatverandering tegen te gaan.'

Wat mogen we de komende jaren verwachten van Segafredo en de familie Zanetti?
'Productinnovatie. Met aandacht voor duurzaamheid. Waarde aan iets toevoegen betekent voor ons in de eerste plaats innoveren. We zijn een van de belangrijkste spelers in de koffiesector en juist die sterke passie in al zijn vormen, tradities en evoluties is de drijvende kracht achter de ontwikkeling van ons bedrijf. Altijd hebben we ons ingezet om de waarden van de lokale bevolking te versterken. Onze kracht ligt in respect voor diversiteit, in aandacht voor mensen, voor gebieden: dit verantwoordelijkheidsgevoel zal ons altijd blijven leiden.'

'Mijn droom is het welzijn te kunnen garanderen van iedereen die in de koffiesector werkt'

Segafredo Selezione espresso bonen

Medium gebrand. Een blend van arabica en robusta uit Brazilië, Costa Rica, Colombia en Ivoorkust. Subtiele geuren van rood fruit, kruiden en vanille komen samen met smaken van pure chocolade en noten.

Segafredo Cadenza capsules

Een klimaatneutrale, donker gebrande arabica blend met geuren van zoete vruchten en een smaakaccent van pure chocolade. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Snelcursus caffè moka

Hoe gebruik je de mokapot het best? Segafredo's Dursun Mun legt het uit, scan hier:

Welke voordelen leveren jouw diplomatieke en politieke vaardigheden op voor je ondernemingsactiviteiten in de koffiesector?
'Ik had altijd de ambitie om Italiaanse koffie in het buitenland bekend te maken. In al mijn ondernemingsactiviteiten word ik gedreven door gevoel, voor mij is dat de sleutel tot alles. Het heeft me aangemoedigd om altijd vooruit te gaan, te verbeteren, te groeien, nieuwe landen voor onze koffie te zoeken, onze ervaringen te delen en onze koffie-emoties over te brengen. Dat maakt mijn aanpak in zekere zin atypisch: sommige beslissingen neem ik, ook al zijn ze vanuit economisch oogpunt risicovol, vanuit gevoel en niet vanuit een analytisch businessplan.'

Wat motiveert je?
'Schoonheid en harmonie. Die vind je terug in de kunsten, muziek, sport en cultuur – inclusief koffie. Segafredo ondersteunt kunst en sponsort de sportwereld – ik kreeg daarvoor van voorzitter Giovanni Malagò (Italiaanse Olympisch Comité) een gouden onderscheiding voor sportieve verdiensten.'

Segafredo®
ZANETTI

EEN SLOK VOL SMAAK,
EEN WERELD VOL VERSCHIL.

selezione planet.

SEGAFREDO
PREMIUM CHOICE
ZANETTI

RAINFOREST ALLIANCE
PEOPLE & NATURE

WWW.SEGAFREDO.NL

Koffie *is een* cadeau

Een machine, een molen, een mok: met koffiegadgets, van groot tot klein, maak je altijd iemand blij. Verlanglijstjes klaar, genieten maar!

FOTOGRAFIE **RENÉ MESMAN**
STYLING **NANOUK SOUREN VAN RAMSHORST**
TEKST **ICO VAN RHEENEN**

Italiaanse perfectie

We kunnen erover discussiëren, maar dat gaan we niet doen. De handmatig gebouwde **La Marzocco Linea Micra**, in zeven kleuren verkrijgbaar, is het ultieme cadeau voor de serieuze koffiehobbyist of semi-professional. De beste espressomachine voor thuis. Ook de mooiste. En de stijlvolste. Met z'n strakke lijnen, z'n kracht, z'n betrouwbaarheid. Ons hart is gestolen en dan kijk je algauw weg van het prijskaartje. Want als je de rest van je leven de lekkerste koffies voor jezelf, voor je gezin of voor je gasten maakt, dan is deze stabiele powermachine jouw *ultimo amico*. Z'n vele functies stel je in via je de Home App op je telefoon, van temperatuurinstelling tot aan- en uitzetten op afstand.

Met zelfgemalen bonen zet je de perfecte verse kop koffie

TIP

Vuistregel voor de start: maal voor 500 ml heerlijke filterkoffie zo'n 30 gram van je favoriete koffiebonen.

At your service

'Maal zelf je koffie'. Dat advies zal menig koffiespecialist je geven als je meer uit je koffiebeleving wilt halen. Al zeker als je van (specialty) filterkoffie houdt en/of verschillende zetmethodes gebruikt (bijv. French press, Chemex, mokapot), dan is de **Comandante C40 MK4 Nitro Blade® koffiemolen** een *dream come true*. Deze robuuste en compacte handmaler biedt een breed scala aan maalinstellingen en heeft een stabiele werking, een verfijnd ontwerp en materialen van topkwaliteit. Je ervaart een uitstekende bonendoorvoer met verminderde zwengelkracht en een verfijnde verdeling van de gelijkmatig gemalen koffie voor de beste brouwresultaten. De Comandante is in meerdere afwerkingen verkrijgbaar, maar wij zijn het meest verliefd op de stijlvolle Liquid Amber. Functionaliteit en schoonheid ineen. Voor thuis. Of voor onderweg. Prachtig *shinen* doet-ie overal.

Koffie bekent kleur

Mooie koffie verdient mooi servies, want je koffie wordt er lekkerder door. Dat is niet zomaar een subjectieve mening; het is onderzocht. De vorm en kleur van je koffiekop of -mok doen ertoe. Sowieso geldt: keramiek is de beste keuze. Het absorbeert geen smaak en het geeft geen smaak af. Keramiek houdt daarbij de warmte goed vast. En dat wil je, want de smaak van koffie verandert vrij drastisch als hij afkoelt. Test maar eens. Komt bij: kleur doet ook een hoop met je smaakwaarneming. We associëren een bruine kop of mok met een sterke, volle smaak. Wit met neutrale, milde smaak. Groen servies met pure en natuurlijke smaken. Terwijl paars en roze respectievelijk meer met luxe en gezondheid worden verbonden dan andere kleuren. **hkliving**, dat klein servies voor ristrettofans tot grote mokken voor volumedrinkers biedt, maakt de mooiste betaalbare koppen in alle kleuren van de regenboog. Bont en *beautiful.*

Deze Capsule karaf is speciaal door Kinto ontwikkeld om cold brew koffie (en thee) te maken. Koffie in het gaasfilter, water erbij en wat geduld, meer is er niet voor nodig. De karaf opent automatisch wanneer hij gekanteld wordt en sluit zodra hij rechtop gezet wordt.

Thermosattractie

We slurpen wat af *on the go*. Je leest het op pagina 6 en 7: alleen al bij AH to go worden er jaarlijks 10 miljoen koppen koffie besteld. Steeds minder vaak in wegwerpbekers, steeds vaker in thermos-gear. Dat is op de eerste plaats goed nieuws voor Moeder Aarde - dank aan allen. Maar op de tweede plaats is het goed nieuws voor jezelf. Want - inkoppertje misschien - je kunt zo langer genieten van je koffie zoals hij is bedoeld: zoals je 'm bestelt, of zoals je hem thuis bereidt.

Niet dat afgekoelde koffie niet lekker is, je proeft dan vaak wat meer bitters en juist minder zoettonen. Maar toch. Ben je vaak onderweg? Trakteer jezelf op mooie reis-gear, bijvoorbeeld op deze vacuümgeïsoleerde **travel en to go tumblers van Kinto**, die de temperatuur en dus de smaak van je drank lang vasthouden. De kegelvormige uitvoering maakt dragen gemakkelijk. En de matte textuur en rustige kleuren, die zijn óók goed nieuws, maar dan voor de ogen.

Koffiezetten met de Chemex is een eerbetoon aan de koffie die je gebruikt

Meditatieve slow coffee maker

De Chemex is meer dan zomaar een slow coffee maker. Zoals een stoel van Piet Hein Eek meer is dan zomaar een stoel. De Chemex is een geraffineerd designicoon, geschiedenis in z'n elegantste vorm. Het ontwerp van de Duitse scheikundige Dr. Peter Schlumbohm, dat al meer dan 80 jaar oud is, staat niet voor niets in het Museum of Modern Art in New York. Dankzij de zandlopervorm, die een uniforme smaakextractie bevordert, en de speciaal ontworpen filters produceert de Chemex een cleanere, zachtere koffie dan andere zetmethoden. Chemex-filters zijn dikker (en zo'n 25% zwaarder) dan standaardfilters. Ze halen meer oliën en sedimenten uit je (versgemalen) koffie. Resultaat: een heldere, zuivere smaak. De Chemex is een symbool van elegantie, evenwicht en kwaliteit. Koffie (of thee!) zetten met de Chemex is bovenal een prachtig ritueel. Kan koffiezetten meditatief zijn? Wel met de Chemex.

Pak uit met deze smaakmakende genius

Je persoonlijke barista op het aanrecht, dat is de **Krups NESCAFE® Dolce Gusto® Genio S Plus**. Cool, compact en vooral handig. Je bent maar één druk op de knop verwijderd van meer dan dertig drankcreaties. Niet alleen koffievariaties van espresso en lungo tot cappuccino en latte macchiato, maar ook chocomelk of koude koffiecreaties. Smaakkracht en volumes laten zich makkelijk aanpassen met deze machine, geheel naar persoonlijke voorkeur. De Genio S Plus is dus, eh, vrij geniaal. De machine stopt automatisch als je koffie klaar is en het eco-mechanisme stopt de stroomaanvoer na 1 minuut inactiviteit. Hadden we het al gehad over de tientallen capsulevarianten die er intussen voor het zetsysteem te koop zijn? Met wel 35 smaken biedt NESCAFÉ® Dolce Gusto® een zeer complete menukaart.

Van boost tot me-time

Han Xiang Chen is marketeer bij NESCAFÉ® Dolce Gusto®. 'Met Dolce Gusto kom je de dag wel door.'

Waarom kies je voor Dolce Gusto®?
'NESCAFÉ Dolce Gusto® biedt de kwaliteit en variatie van mijn lievelingskoffie-tentje, er is een koffie voor elk moment. Een Espresso Intenso boost je dag, een romige Cappuccino maakt van dat me-time momentje een hoogtepunt.'

Wat zijn de voordelen van capsules?
'Je voorkomt verspilling: je gebruikt precies de juiste hoeveelheid koffie én de capsules bewaren de versheid en aroma's in hun luchtdichte verpakking.'

Hoe typeer je de Dolce Gusto® drinker?
'Het draait bij onze koffiedrinker naast kwaliteit om het gemak van de machine en de snelheid van het bereiden. In een handomdraai zet je een heerlijke Lungo maar net zo makkelijk een lekkere Latte Macchiato, zonder het gedoe van een melkopschuimer.'

Wat zijn de Dolce Gusto® trends?
'Iedere koffiedrinker is uniek en zoekt de ultieme koffie. Gemak, variatie en keuze zijn hierin belangrijk. Wist je dat meer dan 43 procent van de koffiedrinkers al jaren kiest voor melkkoffie? Dolce Gusto® koffiedrinkers zijn daarom gek op onze klassieke Cappuccino naast andere fanfavorieten zoals Lungo en Latte Macchiato Caramel.'

Heb je nog een tip?
'Een even-iets-anders-dan-koffie-must dit najaar is onze nieuwe variant NESCAFÉ® Dolce Gusto® KitKat®: puur chocomelk met de bekende smaak van de KitKat®. Voor de perfecte "break".'

Han Xiang tipt zes Dolce Gusto® momenten

7:00 UUR

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Lungo

'Dat is nog eens lekker ontwaken.'

9:00 UUR

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Espresso Intenso

'Voor wie s 'ochtends nog net dat extraatje nodig heeft.'

11:00 UUR

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Cappuccino

'Even een pauzemoment voor jezelf!'

13:00 UUR

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Latte Macchiato Caramel

'Je toetje na de lunch.'

15:00 UUR

NESCAFÉ® Dolce Gusto® KitKat®

'Als je jezelf wilt verwennen met echte chocomelk, kies dan deze!'

20:00 UUR

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Lungo Decaf

'Je favoriete Lungo maar dan cafeïnevrij om de dag voldaan af te sluiten.'

Koffielanden

Jouw favoriete bakkie vindt z'n oorsprong in de coffee belt. We zoomen in dit artikel in op vijf koffielanden, van Brazilië tot Rwanda, en op de sociale- en duurzaamheidsprojecten die koffieproducenten er hebben ontplooid.

ILLUSTRATIES **ALVARO TAPIA HIDALGO**
TEKST **ICO VAN RHEENEN & NICOLE WILLEMSE**

De coffee belt

De coffee belt, de koffiegordel, is het (sub)tropische gebied tussen 23.5 graden noorderbreedte en 23.5 graden zuiderbreedte waar de koffieplant (een struik die boomhoogte kan bereiken) kan groeien. Het gebied omspant meer dan 50 koffieproducerende landen in Zuid- en Midden-Amerika, de Caraïben, Afrika en Azië. Bodemcondities, hoogteligging en weersomstandigheden (voldoende zon én regen) zijn er zodanig dat de koffieplant er goed gedijt.

Veel en klein

De coffee belt is een belangrijk gebied voor de wereldeconomie, want wel 125 miljoen mensen zijn werkzaam in de koffie, nota bene het zevende meest verhandelde product ter wereld. Koffietelers zijn veelal kleinschalige boeren met familieplantages die soms maar ½ à 1 hectare tellen. Koffieteelt geeft veel regio's hun sociale structuur en identiteit. Koffie is er onderdeel van de cultureel en geschiedenis. Het is het kloppend hart van het grote gebied rondom de evenaar.

Top 5 koffie-producerende landen

1. Brazilië
2. Vietnam
3. Colombia
4. Indonesië
5. Ethiopië

Ongewassen en gewassen

Verwerking (‘processing’) van koffie, met als doel het vruchtvlees van de geplukte koffiebes te verwijderen, verschilt per regio en heeft invloed op het smaakprofiel van de koffieboon, die eigenlijk de dikke, harde pit van de koffiebes is. Bij de **ongewassen methode** worden bessen gedroogd in de zon. Na zo’n 10 dagen kan de pulp verwijderd worden. Gedurende het drogen trekken de suikers van de bes in de boon, waardoor de smaak van deze zogenaamde ‘natural coffee’ vaak intenser is en doet denken aan de zoetheid van rood fruit.

Voor de **gewassen methode** is meer materieel nodig. Eerst wordt de schil en het vruchtvlees van de koffiebes machinaal verwijderd. De pitten in de koffiebes - de koffiebonen dus - worden gescheiden van het vruchtvlees en in bakken met water gelegd om de koffieboon van een laagje 'perkament' (hoornschil) te ontdoen. Daarna moeten ze drogen. De smaak van gewassen koffie kun je omschrijven als helder, subtiel, complex, gebalanceerd en bloemig. Een zacht zuurtje is vaak ook waarneembaar.

Experimenteel

Er zijn ook andere verwerkingsmethoden, waarbij wordt geëxperimenteerd tijdens de fermentatiefase, soms geïnspireerd door technieken uit de wijnwereld. Zo kunnen gecontroleerd zuurstof of goede bacteriën toegevoegd worden aan het fermentatieproces, waardoor het beoogde smaakprofiel bijvoorbeeld zoeter, intenser, *funkier* of frisser wordt. Dat gebeurt meestal met kleine hoeveelheden koffie, die daarna dus beperkt verkrijgbaar zijn. Nog een methode, de **pulped natural methode**, wordt veelal in Brazilië gebruikt en levert chocolade- en nootachtige smaken op.

Indonesië

Pittig, aards, kruidig, vol en romig zijn termen die voor koffie ('kopi') uit Indonesië gebruikt worden. Er komt steeds meer klasse 1 kwaliteitskoffie van de oostelijke archipel: als koffie-exportland is Indonesië zeer in trek.

Taal: **Bahasa Indonesia**

Landoppervlak: **1.904.569 km²**

Populatie: **279.798.049**
inwoners, op 4 na grootste land ter wereld

Het Nescafé Plan werkt ook in Honduras, kijk maar:

Belangrijkste exportlanden:
VS, Italië, Maleisië, Egypte, Japan

Koffieproducerende regio's:
Java, Sumatra, Sulawesi, Flores, Bali, Papua

4e koffieland op de wereldranglijst

1,77 miljoen werknemers in de koffie

Oogst: verschillend per eiland; op Sulawesi oktober-mei, op Sumatra oktober-maart, op Java juni-november

11,5 miljoen balen (à 60 kilo)
koffie-export per jaar, dat is 7% op wereldexportniveau

± **80%** robusta

20% arabica

1.258.032 koffieboerderijen

Smaakprofiel:
krachtig, kruidig en zoet, weinig zuren. Veel variëteiten, veel unieke smaken. Sumatraanse koffie: kruidige tonen, Javaanse koffie: aardser

Nescafé Plan voor economische veerkracht

❶ Het waren toch die Hollanders?
Eind 17e eeuw begon de koffiecultuur in Indonesië, toen inderdaad de koloniale Nederlanders de eerste succesvolle Europese koffieplantage op Java opzetten en hun eerste koffie via de VOC naar Europa voeren. Nog steeds exporteert Java, en intussen ook Sumatra, Sulawesi en Flores, massa's koffiebonen: na de onafhankelijkheid in de jaren veertig groeide de koffieproductie tot tegenwoordig de grootste op gebied van robustabonen wereldwijd. Het overgrote deel van de koffie, meer dan 90 procent, wordt geteeld door kleine koffieboeren. Daarbij moet je denken aan plantages van 1 à 2 hectare. De vulkanische bodem, de perfecte ligging in de koffiegordel, veel licht, zon én schaduw, voldoende regen en dus een hoge luchtvochtigheid, een landschap vol hoogteverschillen – allemaal ingrediënten die de topkwaliteit en typerende smaak van de Indonesische koffiebonen garanderen.

❷ Is Java nog altijd koploper?
Java is ingehaald door het prestigieuze Sumatra, met in het zuidelijke deel robustateelt en in het noorden arabica. De Sumatraanse koffieboon is sterker en krachtiger dan die op Java en heeft een chocoladeachtige smaak. Misschien ken je Mandheling, de merknaam voor koffie uit Noord-Sumatra.

❸ Wat is Kopi Luwak?
Een dubieuze maar beroemde specialiteit; de prijzigste 'kopi' ter wereld! Indonesië wordt sowieso geroemd om z'n specialty koffies, maar deze kent wel een heel bijzonder productieproces: het zijn door de civetkat uitgepoepte koffiebessen. Zeldzaam, maar omstreden vanwege het mogelijke dierenleed.

❹ Wat is het Nescafé Plan 2030?
Dat richt zich op de urgentste koffieproblematiek, namelijk de klimaatverandering en leefomstandigheden van kleine Indonesische koffieboeren. Een leefbaar inkomen en klimaatimpact hebben alles met elkaar te maken, aldus Nescafé, en

Een leefbaar inkomen en klimaatimpact hebben alles met elkaar te maken

met regeneratieve landbouwprincipes. Koffietelers kunnen alleen vanuit een gezonde economische positie investeren in de bescherming van het klimaat. Daarom startte Nescafé in 2020 de pilot RegenTa in Lampung, in het zuiden van Sumatra. Duizend robusta-boeren waarmee Nescafé al sinds de jaren negentig directe relaties onderhoudt worden door intensieve training en starterspremies aangespoord tot regeneratieve landbouw. Daarmee verhogen ze hun eigen levensstandaard.

❺ Hoe werkt dat?
Onder leiding van professionals maken koffietelers bodemanalyses en leren ze hoe de grond zonder chemische middelen vruchtbaar blijft. Tegelijkertijd leren ze de opbrengst verbeteren Zelfgemaakte compost en geitenmest verrijken de bodem, de basis voor groei. Koffietelers leren bovendien dat door zowel snoeien als verjongen de koffiestruiken meer bessen opleveren. Een ander aspect van regeneratieve landbouw is het telen van bijvoorbeeld avocado's naast koffie. Gewasvariatie geeft een extra én een gespreid inkomen wat de financiële afhankelijkheid verlaagt.

❻ Wordt het plan omarmd?
Zeker. Nescafé stimuleert ook jongeren die anders zouden vertrekken door een kennis-community. Tijdens een vijfdaagse training op de Farmer Business School volgen RegenTa-koffietelers cursussen om een zakelijke visie te ontwikkelen en te bouwen aan economische veerkracht. Zo tillen ze hun koffieproductie een niveau hoger en groeit hun levensstandaard mee. En ze dragen zorg voor een beter klimaat. Én én.

NESCAFÉ® Gold
Premium oploskoffie gemaakt van een blend van robusta- en arabicabonen, met aandacht voor de toekomst van de koffie-industrie volgens het Nescafé Plan 2030.

NESCAFÉ® Dolce Gusto® Lungo intenso
Fruitige en kruidige lungo met een vol aroma. Gemaakt van medium gebrande verantwoord geteelde arabica- en robustabonen.

Colombia

Colombiaanse koffiebonen, vrijwel allemaal arabica, behoren tot de beste van de wereld. De groeiomstandigheden zijn in Colombia perfect: veel gebergte, genoeg regen en volop warmte. Fairtrade Original werkt er aan leefbaar inkomen door eerlijke prijzen te betalen voor koffie en samenwerkings-projecten op te zetten.

Taal:
Spaans

Hoofdstad:
Bogotá

Landoppervlak:
1.141.748 km²

Populatie:
52.886.363 inwoners

Belangrijkste exportlanden:
VS, Japan, Duitsland, Groot-Brittannië, Canada

Grootste koffieproducerende regio's:
Caldas, Quindío en Risaralda, samen de koffiedriehoek van Colombia

3e koffieland op de wereldranglijst

2 miljoen werknemers in de koffie

Oogst: hele jaar, pieken oktober-maart en april-juni

14,3 miljoen balen (à 60 kilo) per jaar, dat is 9,42% van de wereldexport

500.000 koffieboerderijen

Smaakprofiel:
zacht, chocoladeachtig, fruitig en bloemig

95% arabica
Colombia staat op 1 als het gaat over de productie van gewassen arabicabonen

Ongeveer 20%
van de in Colombia geproduceerde koffie wordt gedronken door de Colombianen zelf

FOTO'S: PIETER BAS BOUWMAN

Goede zorg voor koffieplanten is essentieel

❶ Viva arabica?
Nou en of! Uit Colombia komen bijna uitsluitend hoogwaardige arabica-bonen. Veel hoogte, veel vocht, veel warmte: dat is wat arabica nodig heeft. De koffiebessen hebben een natuurlijke zoetheid, dankzij de regen én zon (en ook voldoende schaduw). De koffie wordt voornamelijk geteeld door kleine koffiefamilies, op percelen van gemiddeld vijf hectare.

❷ Hoe gaat de koffiepluk in z'n werk?
Omdat het land veel steile en erosiegevoelige heuvels heeft – we hebben te maken met het machtige Andesgebergte – is gemechaniseerde oogst onmogelijk. De koffiebonen worden handmatig geplukt en dat resulteert in de superieure kwaliteit waarop het land zijn reputatie heeft gebouwd. De microklimaten in de verschillende koffieregio's zorgen voor koffiebonen met eigen smaakkarakteristieken.

❸ Wie is Juan Valdez?
Colombia exporteert koffie sinds 1808. In 1912 waren de koffieopbrengsten goed voor 50 procent van de totale export. Voor Colombianen is koffie niet alleen een plant, het is onderdeel van de sociale cultuur. Al vroeg begon Colombia z'n koffie te promoten, en hier komt Juan Valdez om de hoek. Deze fictieve Colombiaanse koffieboer werd in 1958 getekend door William Bernbach en is uitgegroeid tot nationaal icoon voor Colombia. Staat Juan Valdez op je koffieverpakking, dan weet je dat 100% Colombiaanse koffie in huis hebt.

❹ Eerst: het klimaat
Colombia bezit unieke ecosystemen en soortenrijkdom maar ervaart aanzienlijke gevolgen van klimaatverandering. Een van de uitdagendste klimaatomstandigheden is het veranderende weerpatroon. De kwetsbare arabicastruiken kunnen niet goed tegen de stijgende temperaturen en hevige, onvoorspelbare regenval. Klimaatverandering heeft daarnaast de verspreiding van plagen in de koffie-industrie versneld en naar hoger gelegen gebieden verspreid, wat de koffieopbrengsten extra bedreigt.

We drinken dagelijks koffie maar hebben geen idee hoe koffie verbouwd wordt, wat voor mooi natuurproduct het is

❺ Wat doet Fairtrade Original in Colombia?
Voor Fairtrade Original is een duurzamere koffieketen een keten waarvan de volgende generatie ook moet kunnen leven. De Colombiaanse koffiedriehoek, het gebied waar koffie groeit, valt onder UNESCO Werelderfgoed. Zo ook de Sierra Nevada de Santa Marta, het hoogste kustgebergte ter wereld. Hier werken 485 boerenfamilies van coöperatie Red Ecolsierra met premiesteun van Fairtrade Original actief aan het herstel en behoud van hun omgeving. Deze 'bewakers van de Sierra' passen regeneratieve koffieteelt toe en laten bewust 30 procent van hun land ongerept als bijdrage aan biodiversiteitsherstel. Zij planten meer struiken, verbouwen cacao naast koffie en houden bijen, wat bijdraagt aan een veerkrachtiger ecosysteem en extra inkomsten.

❻ Wat doen wij als consument?
Dankzij de directe samenwerking tussen Fairtrade Original en Red Ecolsierra ontvangen de koffietelers een vaste prijs voor hun koffiebonen en zijn ze niet afhankelijk van de dagelijks schommelende wereldprijs. Zo wordt het werk op de plantages rendabel, ook voor de volgende generatie koffieboeren. Wie Community Coffee koopt, investeert daarin mee.

Ga mee naar Red Ecolsierra, scan hier:

Fairtrade Original Community coffee single-origin Colombia bonen

Specialty koffiebonen – dus met topklasse smaak – die rechtstreeks van de plantages van Red Ecolsierra komen. Karaktervolle espresso met een fruitig aroma van citrus, zoet fruit en romige chocolade.

Brazilië

Hoofdstad:
Brasilia

Taal:
Portugees

Landoppervlak:
8.510.000 km²
5e grootste land ter wereld

Populatie:
212.114.295
inwoners

Grootste koffieproducerende regio's:
Minas Gerais, Espírito Santo, Cerrado Mineiro

1e koffieland op de wereldranglijst

Nummer 1 arabica-export

Oogst: mei tot september

220.000 koffieboeren

63,4 miljoen balen (à 60 kilo)
per jaar, dat is 37,14% van de wereldexport

Smaakprofiel:
mild, chocolade- en nootachtig, met een heel licht zuurtje

33% robusta

67% arabica

Produceert al 150 jaar
meer koffie dan enig ander land ter wereld

Ongeveer 60%
van de jaarlijkse productie wordt geëxporteerd, Brazilië heeft zelf een aanzienlijke koffieconsumptie

Goede koffie is geen ontbossingskoffie

❶ Hoe belangrijk is koffie voor Brazilië?
In de eerste helft van de 18e eeuw werd koffie door Franse kolonisten uit Frans-Guyana naar Brazilië gebracht. Met succes, Brazilië werd en is nog steeds 's werelds koffiekoning. Rond 1920 nam het land maar liefst 80 procent van de koffieproductie wereldwijd op zich.

❷ En daarna?
Dat aandeel daalde toen ook andere landen in de koffiegordel hun koffieteelt ontwikkelden. Maar Brazilië zat niet stil: kwaliteit werd belangrijker dan kwantiteit en dankzij landbouwkundig onderzoek werd de koffieproductie van grote volumes efficiënter. In 1991 bedacht illy de 'Premio Ernesto Illy por la Qualidade do Cafè para Espresso'. Deze financiële beloning moedigt telers aan om de beste koffie te produceren en stimuleerde de ontwikkeling van hele regio's in Brazilië.

❸ Welke Braziliaanse koffie moet ik kiezen?
Koffie uit de staat Minas Gerais is van topkwaliteit. In het hart van de Braziliaanse koffiegordel verbindt Sul de Minas in het zuiden alle koffieregio's van het land. Sul de Minas staat bekend om z'n natuurlijke schoonheid en gunstige klimaat- en bodemomstandigheden én het is de belangrijkste producent van arabica. Hier wordt nog met de hand geoogst. De traditie en expertise van de regio zijn zichtbaar door generaties families die zich hebben toegelegd op koffieproductie. Voor bewuste koffiedrinkers: de koffie uit Cerrado Mineiro is bekend vanwege de duurzamere koffieteelt – uiteraard van topkwaliteit. Naast Cerrado zijn Bahia, Bourbon en Santos ook prijswinnaars.

❹ Wat karakteriseert illy?
Illy is het eerste Italiaanse koffiebedrijf met B Corp status. B Corp staat voor verantwoord ondernemen volgens de allerhoogste standaarden. Van de koffiemerken met internationale status is illy als enige B Corp gecertificeerd. En daar is het merk trots op.

De ontbossingswet dwingt de koffiesector tot traceerbaarheid: waar komt de koffie vandaan en wie zijn de telers?

❺ Wat is illy's relatie met Brazilië?
Allereerst: illy is wereldleider duurzamere kwaliteitskoffie. Ernesto Illy sprak in 1976 al over respect voor mens, gemeenschap en milieu. Kenmerkend voor de inspanningen die het bedrijf levert voor duurzaam geteelde koffiebonen, eerlijke prijzen en menswaardige omstandigheden in de hele keten zijn de hechte langetermijnrelaties over de hele wereld. Die rechtstreekse betrokkenheid uit zich bijvoorbeeld in het bijdragen aan herbebossingsprojecten. Waar illy specifiek in gelooft is het regeneratieve landbouwprincipe. Cerrado Mineiro is hierin een van de beste Braziliaanse voorbeelden.

❻ Waarom kiest illy voor regeneratieve landbouw?
Regeneratieve landbouw stelt de toekomstige koffieproductie veilig. Deze landbouwmethode verbruikt minder natuurlijke bronnen, is weerbaarder tegen klimaatverandering en bovendien toegankelijk voor veel koffietelers. Het brengt evenveel op als conventionele landbouw, meer dan biologische landbouw, en creëert daarnaast een nieuwe, levendige zadenhandel. Een van de principes is namelijk het aanplanten van onder andere bodembedekkers tussen de oogstgewassen om de bodemtemperatuur laag te houden, de vruchtbaarheid te verhogen, erosie tegen te gaan, onkruid te minimaliseren, de biodiversiteit te verhogen en de koffiebessenteelt te beschermen tegen plagen. De planten houden water vast in de grond en leveren voedingsstoffen aan de bodem; zie het als groene mest.

Illy Classico bonen

Hoogwaardige arabicabonen met een volle, zachte en licht kruidige smaak. Ook als gemalen variant in blik en als E.S.E. koffiepad verkrijgbaar.

Rwanda

Rwanda en Oeganda zijn dé Afrikaanse koffielanden in opkomst. Ze zijn als koffielanden nog niet zo bekend als Ethiopië (bakermat van de koffie) en Kenia, maar kenners weten: er komen prachtige koffies vandaan. Producenten investeren er in duurzaamheid en goede werkomstandigheden.

Taal:
Kinyarwanda
(tevens zijn Frans, Engels, en Swahili officiële talen)

Hoofdstad:
Kigali

Belangrijkste exportlanden:
Nederland, België, VS, Zwitserland

Koffieproducerende regio's:
zuid (Kivu), west (Rutsiro), oost

29e op de wereldranglijst

Landoppervlak:
26.338 km²

380.000 balen (à 60 kilo)
per jaar, dat is 0,2% van de wereldexport

Meer dan 400.000 koffieboerderijen, allemaal kleinschalig met gemiddeld 0.2 ha koffie per boer

95% arabica
waaronder excellente Bourbon koffies

Populatie:
14.256.567 inwoners,
dat is 589 personen per km²
(dichter bevolkt dan Nederland dus!)

Smaakprofiel:
uitgebalanceerd, zacht en zoet met fruitige tonen (rood fruit, bessen)

300 koffiewasstations

Oogst: maart tot juni

2008 was het jaar waarin Rwanda als eerste Afrikaanse land de Cup of Excellence organiseerde

FOTO'S: SUCAFINA, WYTZE MARINUS

Koffie als bindmiddel in een herstellend land

❶ Sinds wanneer produceert Rwanda koffie?
Hoewel Afrika de bakermat is van de koffieboon, kwam koffie pas begin 20e eeuw via Duitse missionarissen naar Rwanda. De Belgische koloniale regering breidde rond 1930-1940 de koffiecultuur vanuit Congo uit en dwong de inlandse bevolking om goedkope koffie te telen voor de export. Na de onafhankelijkheid in 1962 bleef koffie het belangrijkste economische product voor het land. In 1970 bestond 70 procent van de export uit koffie, met als hoogtepunt 400.000 zakken koffie in de jaren tachtig.

❷ Wat moet iedereen weten over Rwandese koffie?
Rwanda-koffieland, 'het land van duizend heuvels', heeft de afgelopen dertig jaar hard gewerkt aan het verbeteren van z'n koffiekwaliteit. Door te investeren in infrastructuur en centrale koffiewasstations. Werden koffiebessen daarvoor vaak half of niet gewassen, dankzij de gecentraliseerde verwerking schoot de kwaliteit van de koffie omhoog en steeg de exportwaarde met 40 procent. Rwandese koffie won de afgelopen jaren meerdere prijzen en is de Afrikaanse lieveling van het moment.

❸ Waarom centrale koffiewasstations?
Bijna alle koffie komt van kleinschalige boeren. De koffievelden zijn over het algemeen klein door de hoge bevolkingsdichtheid: 589 inwoners per vierkante kilometer, hoger dan in Nederland!

❹ Hoe zit het met de oogst?
De opbrengst is helaas nog laag. Veel boeren moeten het hebben van oude koffiestruiken en ze gebruiken weinig bemesting. De exportoogst reist de eerste 1500 kilometer over land, naar Mombasa in Kenia of naar Dar es Salaam in Tanzania. Dat eerste stuk is duurder dan het vervolgtransport overzee naar de VS en Europa.

Perla's ambitie is duurzamer geproduceerde koffie, van boon tot in het schap

❺ Wat doet Perla in Rwanda?
Zeg je Albert Heijn, dan zeg je Perla. Oprichter van UTZ, het keurmerk dat in 2018 onderdeel werd van Rainforest Alliance. Nog altijd is Perla een koploper als het gaat over aandacht voor mens en milieu. In Rwanda werkt Perla samen met o.a. de Zwitserse koffiemultinational Sucafina en Stichting 100WEEKS aan een leefbaar-inkomenproject voor 750 koffieboeren. Dit project loopt tot in 2027 en wordt gesteund door onze overheid.

❻ Wat houdt het in?
Er worden verschillende mogelijkheden getest die de risico's voor boeren verlagen als ze investeren in verjonging van de koffiestruiken. Daarmee kunnen ze hun oogst opkrikken. Dat zit zo: het lage inkomen van de koffieboeren ligt deels aan de lage bonenopbrengst door stokoude koffiestruiken. Snoeien verhoogt de uiteindelijke productie. Nadeel: in de eerste twee jaar moet de koffiestruik teruggroeien en komen er bijna geen koffiebessen aan. De boer heeft dan dus ook bijna geen inkomen van de teruggesnoeide struiken. De vaak arme en kleinschallige boeren kunnen dat inkomen niet missen.

❼ Wat levert het dan op?
Vanaf jaar drie verdubbelt of verdrievoudigt de opbrengst van koffiebessen, in vergelijking met oude, ongesnoeide struiken. De boer kan daarmee het gemiddelde inkomen uit koffie verdubbelen. Voor het tijdelijk gemiste inkomen ontvangen de koffietelers een wekelijkse vergoeding uit het project. Daarnaast krijgen ze trainingen, de benodigde materialen en bemesting om het verjongen succesvol uit te kunnen voeren. Ondertussen doen Perla, Sucafina en 100WEEKS ervaring op hoe ze koffieboeren kunnen helpen naar een leefbaar inkomen.

Lees meer over de groene ambities van Perla, scan hier:

Perla Huisblends Goud bonen + snelfiltermaling

Rijk en vol met een aangename rins. Ideaal voor een café crème of lungo. Blend van licht gebrande 100% arabicabonen. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Vietnam

Verrassing voor de meeste koffiefans: Vietnam is het tweede koffieproducerende land ter wereld. Jacobs Douwe Egberts is er – alsook in tientallen andere koffielanden – actief met hun Common Grounds programma om te helpen verantwoord voor mens en milieu te telen.

Taal:
Vietnamees

Hoofdstad:
Hanoi

Landoppervlak:
330.972 km²
iets groter dan Noorwegen

Populatie:
100.987.686 inwoners

Belangrijkste exportlanden:
Duitsland en andere Europese landen

Koffieproducerende regio's:
de Centrale Hoog-landen, waaronder Lam Dong, Dak Lak, Kontum, Gia Lai and Dak Nong
liggen, goed voor 670.000 ha koffie, 85% van het totale koffiegebied

Aantal ha koffie:
705 duizend ha

2e op de wereldranglijst

Oogst: november tot maart

Nummer 1 robusta-export
Vietnam produceert ongeveer 40% van alle robusta-koffie

30 miljoen balen (à 60 kilo) export, dat is 1,8 miljoen ton exportkoffie, bijna 18% op wereldexportniveau

640.000 koffieboerderijen, waarvan 85% kleine families met minder dan 1-1,5 ha

96% robusta

4% arabica

Smaakprofiel:
vrij bitter met weinig suikers, zeer geschikt voor melanges

Koffie is een van de belangrijkste exportproducten van Vietnam

3% van het Bruto Nationaal Product bestaat uit koffieproductie

Koffieteelt in harmonie met mens en natuur

❶ French connection?
De geschiedenis en commerciële koffieteelt begonnen in de 19e eeuw, toen Vietnam nog een Franse kolonie was en missionarissen arabica-zaailingen introduceerden. In de jaren zestig van de 20e eeuw ging de Vietnamese regering zich met robusta-koffieteelt bemoeien om de economie een boost te geven. De groeispurt van eind 20e en begin 21e eeuw was te danken aan de almaar stijgende vraag naar robustabonen voor oplos- en automatenkoffie. Nog altijd leidt robusta en hoewel Vietnam inspeelt op de groeiende vraag naar arabicabonen voor specialty koffies, worden er tegelijkertijd steeds betere robusta's geteeld. Gunstig, want arabica wordt schaarser door klimaatverandering.

❷ Drinken de Vietnamezen zelf koffie?
De Fransen namen ook hun cafécultuur mee, waar de Vietnamezen in de 20e eeuw hun eigen koffiecultuur van maakten. Eerst zonder melk, omdat die in een tropisch klimaat moeilijk vers te houden is. Om de bitterheid te verzachten werd koffie gezoet met gecondenseerde melk. Ook nu is er een inventieve koffiecultuur, met kokosmelk, yoghurt, avocado en zelfs met ei.

❸ Koffie met ei?
Die werd al in 1946 uitgevonden door een barman in Hanoi. Er was een zuiveltekort, wat hem inspireerde om gecondenseerde melk te vervangen door opgeklopte eidooier. Denk aan vloeibare tiramisu in een kopje. Niet een snel energieshot, maar koffie om echt van te genieten. Het weerspiegelt het nationale erfgoed van de Vietnamese koffie.
Een kopje traditie en innovatie met het karakter van de Vietnamese koffieboer: volhardend en toegewijd.

❹ Is Vietnamese koffie duurzaam?
De koffieproblematiek is complex in Vietnam. Het koffiegebied in de Centrale Hooglanden omvat 2,18 miljoen hectare bos, waarvan 670.000 hectare koffiecultuur. Landschap en koffieteelt hebben er te maken met pittige uitdagingen zoals ontbossing, uitstoot en een leefbaar inkomen. We weten: boskap en bevolkingsgroei hebben invloed op het klimaat en de lokale biodiversiteit. We weten ook: koffie telen kan duurzamer. In

Met Common Grounds werden al 700.900 kleinschalige boeren bereikt

2024 heeft Jacobs Douwe Egberts Peet's in Europa al een volledig portfolio van verantwoord ingekochte groene koffie bereikt. Wereldwijd streeft het bedrijf naar 100% verantwoord ingekochte groene koffie in 2025. Dat is een van de doelen van het in 2018 opgezette Common Grounds programma.

❺ Wat doet het Common Grounds programma?
Inzetten op vermindering van chemische bestrijdingsmiddelen, irrigatie en energie – beter voor de natuur, voordeliger voor de koffieboeren. In plaats daarvan land- en bosbouw (agroforestry) en regeneratieve landbouw. Eenvoudige bodemtests, grondverbetering en precisiebemesting leren koffieboeren economisch rendabeler telen en inspelen op het veranderende klimaat. Daarnaast zet Common Grounds in op het verkleinen van de voetafdruk en vergroten van menselijke verbinding.

❻ Wat zijn de uitkomsten?
Concreet, alleen al in Vietnam: 5.000 robusta- en arabicatelers ontvingen 427 ton natuurlijke bodemverbeteraars, 219 wiedmachines, 11.350 weerbare arabicastekjes en 7290 fruitbomen die de koffiestruiken beschermen tegen extreme temperaturen en extra oogstinkomen genereren. In Dak Lak gaf het telersprogramma 36.817 koffietelers op bijna 49 duizend hectare een zetje, waaronder jongeren die terugkeerden naar de koffieteelt. In Gia Lai bouwt Common Grounds aan een inclusief netwerk voor kleinschalige boeren, etnische minderheden en vrouwen in afgelegen gebieden – de plekken waar duurzaamheidshulp juist niet komt. In totaal bereikte Jacobs Douwe Egberts Peet's al zo'n 700.900 koffieboeren.

SENSEO® Classic coffee pads
Een evenwichtige, ronde koffie van medium gebrande arabica- en robustabonen voor een rijke smaak, met cremalaag.

Koffie SEIZOEN

Comfort-koffies waarmee je op de bank kruipt, verwenkoffies waarbij je graag een (bord)spelletje speelt. Laat de regen maar kletteren. Fijn, het is weer koffieseizoen.

Maple-syrup-zeezout latte
recept op pagina 82

FOTOGRAFIE **RENÉ MESMAN**
STYLING **NANOUK SOUREN VAN RAMSHORST**
FOODSTYLING **CLAARTJE LINDHOUT**
RECEPTUUR **MARTINE STEENSTRA**
TEKST **ICO VAN RHEENEN**

Wiener melange

DRANKJE – 2 PERS. – 10 MIN.

- **30 g witte chocolade**
- **100 ml slagroom**
- **175 ml volle melk**
- **125 ml vers gezette sterke koffie van Café Royal Dark chocolate capsules**
- **2 eidooiers***
- **1 tl lichte basterdsuiker**
- **1 tl cacaopoeder**

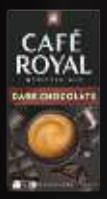
1. Hak de witte chocolade in kleine stukjes en verdeel over 2 glazen.
2. Klop de slagroom lobbig met een mixer. Breng de melk aan de kook en voeg de koffie toe. Roer met een garde de eidooiers en de basterdsuiker los in een kom.
3. Schenk, al roerend, in een dunne straal de hete melkkoffie bij de eidooiers. Verdeel de koffie over de glazen. Schep de slagroom erop en bestrooi met cacaopoeder.

*** Let op** Het gebruik van rauwe eieren wordt met het oog op salmonellabesmetting sterk afgeraden voor kwetsbare groepen, zoals kinderen tot 5 jaar, ouderen, zieken en zwangere vrouwen. Voor deze groepen zijn recepten met rauwe eieren niet geschikt.

‘Voorlopers van de Wiener melange, moeder aller verwenkoffies, werden al in de achttiende eeuw in Weense koffiehuizen gedronken’

Nog meer Vienna

Waarom geen Viennetta affogato? Schenk een kopje espresso over een plakje Viennetta Vanille en schenk er wat Monin Chocolate cookie siroop en Monin Caramelsiroop over. Een piepklein scheutje koffie- of chocoladelikeur kan er ook bij, net als wat gehakte hazelnoten of geroosterde amandelen voor de crunch.



Café Royal Dark chocolate capsules

Rainforest Alliance gecertificeerde verfijnde koffie van 100% arabicabonen met aroma's van pure chocolade. De capsules zijn gemaakt van 80% gerecycled aluminium.

Romige verwennerij

Liever meer gemak en een vleugje Ierland? Probeer dan deze (alcoholvrije) Latte Baileys, de nieuwste verwennerij van Douwe Egberts. Een zachte melkkoffie met rijke schuimlaag en likeursmaak met zoete accenten van cacao, vanille en Ierse room.

Bubble koffie

DRANKJE – 2 PERS. - 15 MIN.

- **6 el instant brown sugar tapiocaparels (toko)**
- **1½ el donkere basterdsuiker**
- **ca. 6 ijsblokjes**
- **200 ml Alpro Barista vanilla flavour**
- BIO **200 ml Fairtrade Original Community coffee dark roast filterkoffie, afgekoeld**
- BIO **½ tl Fairtrade Original Community Coffee dark roast snelfilter**

1. Kook de tapiocaparels volgens de aanwijzingen op de verpakking in een kleine steelpan. Giet ze af, doe ze terug in de pan en roer de basterdsuiker erdoor tot het is opgelost.
2. Verdeel de tapiocaparels over 2 glazen en doe dan de ijsblokjes erbij.
3. Schuim de Alpro Barista drink koud op in een melkopschuimer (doe dit in delen als het niet past). Meng de helft van het drinkschuim met de koffie en schenk over het ijs. Top af met de rest van het schuim. Bestrooi met de gemalen koffie.

Tip

Uiteraard kun je deze combi ook maken met een cappuccino, flat white, café latte of een latte macchiato.

Fairtrade Original Community coffee dark roast snelfilter

Pittige koffie met een levendig, rijk aroma gemaakt van bonen uit Colombia, Peru en Oeganda. Duurzaam en biologisch verbouwd en dát proef je terug in jouw kopje koffie!

Filterkoffie

Bubble koffie

Dirty bubble chai

recept op pagina 82

Koffie verkeerd

Koffie verkeerd bestaat al eeuwen. Toen koffie nog niet altijd van de kwaliteit was zoals we die nu kennen – toen koffie dus nog 'verkeerd van smaak was' – werd zwarte koffie gemengd met warme melk om bitters en minder aangename smaken te verzachten. Zo werd de melkkoffie geboren.

Cortado

Voor een cortado stoom je de melk dunner dan bij een cappuccino. De verhouding espresso en melk is bij een cortado doorgaans 50-50 (of maximaal 30-70), waardoor er meer koffiesmaak in de van origine Spaanse koffie aanwezig is dan in een cappuccino.

Tip

Niet in het bezit van een espressomachine met stoompijp? Geen zorg. Melkopschuimers, ook wel aeroccino's genoemd, voldoen ook. Al maak je er niet het perfecte melkschuim mee waarmee je latte art kunt maken. Maar hé, dat hoeft ook niet. Wil je toch wat fun op je melk? Gebruik eventueel wat cacaopoeder.

IEDER Z'N (MELK)SMAAK

Volle of halfvolle melk of liever een plantaardig alternatief? Het is vooral een kwestie van smaak; je kunt met alle varianten melkschuim maken. Hoe hoger het vetgehalte, des te voller en smeuïger pakt het melkschuim uit.

Latte macchiato

Latte macchiato als het ware het omgekeerde van een koffie verkeerd. Je schenkt namelijk een espresso óver de melk (in plaats van dat je zwarte koffie mengt met warme melk). Wanneer je de verwarmde melk iets laat afkoelen voordat je de hete espresso erover schenkt, ontstaan de karakteristieke laagjes in de melkkoffie. Voor een masterclass latte macchiato, scan hier:

Flat white

Een flat white is de grote broer van de cortado. Ook voor een flat white, een Australische vinding, stoom je de melk dun op; je laat hem 'flat' blijven. Maar je gebruikt bij de bereiding van een flat white doorgaans twee espresso's in plaats van één.

Nieuw

Perla Huisblends Crema bonen

Medium gebrande 100% arabicabonen met een ronde, milde, volle smaak. Een perfecte balans van aromatisch, milde frisheid en een licht zoetheid.

Nieuw

Perla Huisblends Espresso bonen

Melange van donker gebrande arabica en robustabonen. Vol en krachtige van smaak. Rainforest Alliance gecertificeerd, zoals alle Perla koffies.

Nieuw

Perla Huisblends Espresso extra dark bonen

Er gaat weinig boven de smaak en geur van deze Perla Huisblends Espressoextra dark koffiebonen. Een melange van arabica en robusta. Extra pittig en intens.

Pepermunt latte

DRANKJE – 2 PERS. - 15 MIN.

- **4 takjes verse munt**
- **6 AH Pepermuntkussens**
- **4 el chocoladedessertsaus**
- **400 ml Friesche Vlag Latte opschuimmelk**
- **2 Lavazza Qualità Oro espresso's**
- **evt. AH Slagroom spuitbus**
- **evt. 2 stuks After Eight**

- vijzel + stamper

1. Haal ca. 10 blaadjes van 2 takjes munt en stamp ze samen met de pepermuntkussens in de vijzel zo fijn mogelijk.
2. Verdeel de gestampte pepermuntkussentjes over 2 glazen. Schenk in elk glas een eetlepel kokend water en roer tot de pepermunt is opgelost en je een mooie groene siroop hebt (voeg meer heet water toe indien nodig). Schep voorzichtig de chocoladesaus erop zodat je 2 strakke laagjes krijgt.
3. Schuim de melk op in een melkopschuimer (doe dit in delen als het niet past). Zet intussen de espresso's. Schenk voorzichtig de espresso op de chocoladesaus en top af met het melkschuim. Spuit er naar wens een toef slagroom op. Garneer met takjes munt en/of steek een After Eight in de slagroom.

Lavazza Qualità Oro bonen & capsules

Geen espressomachine, maar wel een capsuleapparaat? Ook dan geniet je van deze beroemde blend van 100% arabicabonen, die al sinds 1956 fans maakt. Hij heeft een karakteristieke Midden-Amerikaanse smaak met fruitige tonen en zoete aroma's. Voor de fijnproever.

Koffiebonen voor dé beroemde blend van Lavazza, Qualità Oro, worden zorgvuldig geselecteerd van hoogwaardige plantages over de hele wereld

Red eye

DRANKJE – 1 PERS. - 5 MIN.

- **1 kop filterkoffie (van Australian Organic medium roast gemalen bonen)**
- **1 Australian Organic Gayo single-origin espresso**

Schenk de filterkoffie in een glas of kop. Zet de espresso en voeg 'm aan de filterkoffie toe.

Liever een Black eye? Voeg dan twee espresso's toe aan de filterkoffie.

Of een Dead eye? Voeg drie espresso's toe aan de filterkoffie.

Australian Organic medium roast bonen

Langzaam gebrande biologische en Rainforest Alliance gecertificeerde koffieblend van medium intensiteit.

Australian Organic Gayo single-origin espresso capsules

Intense espresso van verantwoord geteelde single origin 100% arabicabonen met een stevige body, kruidige smaak en stoer karakter.

Eyes

Hoe zit het nou met die eyes? De naam Red eye voor filterkoffie met een espressoshot komt, zegt men, van nachtvluchten die rode ogen opleveren. Een Red Eye drink je na zo'n vlucht om de dag door te komen. Voor wie nog meer cafeïne wil worden er 2 espresso's toegevoegd, voor een Black eye. En voor de wanhopigen een derde shot espresso, de zogenaamde Dead eye. Alle Eyes kun je ook koud drinken, op een heleboel ijsblokjes.

Dead eye

Black eye

Red eye

Chocolate cookie Dalgona

DRANKJE – 2 PERS. - 10 MIN.

- **20 g Lindt Excellence 90% pure chocolade**
- **3 el Douwe Egberts Gold oploskoffie**
- **4 el poedersuiker**
- **4 el L'OR Lungo Profondo**
- **4 ijsblokjes**
- **4 el Monin Chocolate cookie siroop**
- **125 ml Friesche Vlag Barista haver**
- **125 ml volle chocolademelk**

1. Hak de chocolade in lange dunne flinters. Klop voor de Dalgona de oploskoffie met de poedersuiker en 4 eetlepels warme lungo met de mixer superluchtig en mooi beige van kleur.
2. Doe de ijsblokjes in 2 glazen en schenk de chocolate-cookiesiroop erbij. Schuim intussen de haverdrink koud op in een melkopschuimer.
3. Schenk de chocolademelk voorzichtig op de ijsblokjes (probeer de sirooplaag te behouden) en schenk dan het haverdrinkschuim erop. Schep de Dalgona erop en bestrooi met de chocoladeflinters.

[vervolg van pagina 33]

3 ***Wat proef je als je van L'OR Lungo Profondo en Lindt Excellence 90% pure chocolade tegelijk geniet?***
'Ruik en proef beide eerst los voordat je ze combineert. Je kunt de overeenkomende aroma's herkennen in de vorm van krachtige geroosterde tonen, en tonen van cacao. Deze balans is de basis. Vervolgens neem je een slok van de koffie om je smaakpallet op te warmen. Proef hierbij de chocolade. Door het smelten van de chocolade wordt de intensiteit van de pure chocolade zachter en toegankelijker. De fris-zure en fruitige tonen van de koffie komen daardoor ook naar boven.'

Met deze romige koffies scoort iedereen bingo!

Wie zoet is krijgt koffie

DRANKJE – 2 PERS. – 10 MIN.

- **4 el AH Honing vloeibaar mild en zoet**
- **1 el koek- en speculaaskruiden + extra om te bestrooien**
- **400 ml Alpro Barista amandel**
- **2 Café Royal Cinnamon espresso's**

1. Verdeel de honing over 2 glazen en roer de koekkruiden erdoor.
2. Schuim intussen de amandeldrink in delen op in een melkopschuimer en zet de espresso's.
3. Schenk het amandeldrinkschuim voorzichtig op de honing (probeer de honinglaag te behouden). Schenk de espresso voorzichtig op het amandeldrinkschuim. Bestrooi met extra koekkruiden.

Café Royal Cinnamon capsules

Koffie met een zachte, harmonieuze smaak. Het vleugje kaneel vult het licht gebrande aroma van de koffie subtiel aan. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Starbucks® by Nespresso® Italian style roast ristretto capsules

Geniet nu thuis van deze dark roast Starbucks® koffie voor jouw Nespresso®-systeem. De italian roast heeft een rijk en diep profiel met tonen van gekarameliseerde suiker.

Wie zoet is krijgt koffie

Pistache latte

recept op pagina 82

Maple-syrup-zeezout latte

DRANKJE – 2 PERS. - 5 MIN.

- **400 ml Alpro Barista kokosnoot**
- BIO **2 espresso's van Café Intención Espresso intensivo bonen**
- BIO **2 el AH Biologisch Ahornsiroop**
- **½ tl Maldon Zeezoutvlokken**

- 2 hittebestendige glazen

Schuim de kokosdrink op in een melkopschuimer (doe dit in delen als het niet past). Zet de espresso's en schenk ze bij het kokosschuim. Swirl de ahornsiroop erover en bestrooi met zeezoutvlokken.

Dirty bubble chai

DRANKJE – 2 PERS. - 5 MIN.

- BIO **2 zakjes Clipper Organic Indian chai black tea**
- **6 el instant brown sugar tapiocaparels (toko)**
- **2 el AH rietsuiker**
- **1 tl koek- en speculaaskruiden + extra om te garneren**
- BIO **60 ml Perla Biologisch Espresso dark**
- **400 ml volle melk of Alpro Barista vanilla flavour**
- **evt. AH Slagroom spuitbus**
- **evt. 2 tl nougatine om te garneren**

1. Kook 200 ml water en laat hierin de theezakjes 5 min. trekken. Kook intussen de tapiocaparels volgens de aanwijzingen op de verpakking in een kleine steelpan. Giet ze af en roer de rietsuiker en koekkruiden erdoor.
2. Zet de espresso's en schuim intussen de melk in delen op in een melkopschuimer. Verdeel de tapiocaparels over 2 glazen, schenk er wat melkschuim op, verdeel de thee erover en dan de rest van het melkschuim (houd wat schuim achter).
3. Schenk de espresso erbij en garneer met het achtergehouden schuim en met slagroom naar wens. Bestrooi met wat extra koekkruiden en de nougatine.

Pistache latte

DRANKJE – 2 PERS. - 15 MIN.

- **1 bakje AH pistachenoten**
- **3 el gecondenseerde (kokos)melk**
- **300 ml Friesche Vlag Latte opschuimmelk**
- **4 Starbucks® Italian style roast ristretto's**

1. Houd 5 pistachenoten achter voor garnering en maal de rest met een staafmixer of in een keukenmachine of blender fijn tot de olie vrijkomt en je een gladde pistachepasta hebt - voeg eventueel een beetje neutrale olie (of water of melk) toe. Hak de achtergehouden pistachenoten fijn.
2. Doe in elk glas 2 eetlepels pistachepasta en schep daar voorzichtig de gecondenseerde melk op zodat je 2 strakke laagjes krijgt.
3. Schuim de melk op in een melkopschuimer (doe dit in delen als het niet past). Zet intussen de espresso's. Schenk voorzichtig de espresso op de gecondenseerde melk en top af met de melk en een dunne schuimlaag. Bestrooi met de gehakte pistachenoten.

Bitterzoet & boozy

DRANKJE – 2 PERS. - 10 MIN.

- BIO **150 ml AH Biologisch verse slagroom**
- **½ tl kaneel**
- **30 ml Irish whiskey + 2 tl extra (bijv. Jameson, Gall & Gall)**
- **60 ml Amaro del Capo (Gall & Gall)**
- **2 el Monin Caramelsiroop**
- **250 ml koffie van L'OR Espresso**

- 2 hittebestendige glazen

1. Vul de glazen met kokendheet water. Klop de slagroom met de kaneel en de 2 tl whiskey lobbig. Zet tot gebruik in de koelkast
2. Meng de whiskey met de amaro en roer de karamelsiroop er goed door. Zet de koffie. Schenk het hete water uit de glazen en verdeel de whiskey-amaromix erover. Schenk de hete koffie erbij en schep voorzichtig de kaneel-whiskeyroom erover.

NIX18

L'OR Espresso hazelnoot capsules

Medium gebrande expressieve, smaakvolle espresso (100% arabica), met levendige en rijke hazelnoottonen. Laat je verleiden door de complexe smaaklagen.

Tip

Je houdt pistachepasta over. Dit is zeker een week houdbaar en lekker op brood, in yoghurt en op toetjes. Bijvoorbeeld een pistache-affogato: bolletje pistache of vanille-ijs, flinke dot pistachepasta en een sterke espresso, en klaar.

Maak THUIS je eigen *Koffiespecials*

Koffiespecial in een handomdraai

Met MONIN tover je een gewone kop koffie om tot een ware belevenis! Verwen jezelf, familie en vrienden en creëer onvergetelijke koffiemomenten!

MONIN®

boon

Meer inspiratie? Kijk op **boonmagazine.nl** of scan de QR-code

yes, chef

Voor topkoks is koffie een ingrediënt waarmee getoverd kan worden. Het geeft diepgang aan gerechten. En combineert mooi met zóveel meer smaken dan je zou verwachten. Van asperges tot zeevruchten. Laat je inwijden in de koffiekookformules van deze sterrenchefs.

ILLUSTRATIES **ALVARO TAPIA HIDALGO**
TEKST **ICO VAN RHEENEN & NICOLE WILLEMSE**

‘Weet wat je lekker vindt’

Chef-kok Joris Bijdendijk **is executive chef van restaurants Rijks® en Wils, beide bekroond met een Michelinster, en Wils Bakery Café, alledrie in Amsterdam. Als hij niet in de pannen roert, receptuur ontwikkelt of zijn keukenbrigades aanstuurt, dan is hij in de natuur te vinden of schrijft hij kookboeken en columns. Joris is fervent koffie-liefhebber en ambassadeur van koffiemerk L’OR.**

‘Hóe je met koffie kookt, is een niet helemaal eenduidig te beantwoorden vraag’, steekt Joris Bijdendijk van wal.

→

→ **Joris Bijdendijk**

'Het ligt helemaal aan de smaakintensiteit die je op het oog hebt. Je kunt een koffieolie maken. Dat doe je door een eetlepel koffiebonen, bijvoorbeeld L'OR Fortissimo, in een leeg jampotje te doen en er een neutrale olie op te schenken. Als je het potje met deksel erop in een pan met een klein laagje water verhit – niet te hard – dan neemt de olie een subtiele koffiesmaak aan en kun je 'm bijvoorbeeld als basis voor een mayonaise of dressing gebruiken.'

Leer ons meer! 'Je kunt ook een gerecht, bijvoorbeeld een mooie bisque, met koffiepoeder verrijken. Of een koffiesaus inkoken zodat de smaak heel intens wordt. Zo'n saus zou ik bijvoorbeeld bij gebakken pastinaak serveren, een groente die wel een stevige smaakboost kan hebben. Maar je kunt dus ook alleen maar een zachte toon van koffiesmaak laten doorklinken, als je bijvoorbeeld een vinaigrette of bouillon met koffie infuseert.'

Voor het ontbijtrecept van gepocheerde eieren met koffie van Joris & L'OR scan hier:

Zijn er favoriete combinaties?
'Het gerecht langoustines met koffiepoeder was voor mij de eyeopener. Koffie versterkt de smaak van schaaldieren. Zo is ook het recept avocado met Hollandse garnalen voor L'OR ontstaan.'

Hoe kom je erop? 'Een kwestie van uitproberen, testen, spelen, experimenteren, doen. Maar ook is het theorie, dus het toepassen van foodpairing-wetten. Dat schaaldieren zo geweldig met koffie combineren heb ik "gewoon" uit een theorieboek opgepikt.'

Inspiratie is er altijd? 'Ja. Het idee voor een gerecht als aardpeer met sterk ingedroogde brie en koffie werd geboren in Frankrijk, waar brie noir met brood wordt gedoopt in koffie. Zo werkt inspiratie.'

Houd je bij receptuurontwikkeling je oog op het Coffee Taster's Flavor Wheel?
'Dat smakenwiel is hartstikke handig en vooral heel gedetailleerd. Ikzelf leg het niet naast mijn aantekeningenboekje of op m'n werkblad als ik ideeën uitprobeer. Een gedetailleerde benadering is voor mij niet eens altijd zo belangrijk. Ik bekijk koffiesmaken eigenlijk maar over twee assen: een as met donkere en lichte branding en een smaak-as met bitter, zoet en fris. Zo wordt het logisch dat bijvoorbeeld een chocoladedessert met blauwe bessen 't lekkerst is met een frisse, licht gebrande koffie. En dat de karamelachtige smaken van een tiramisu goed matchen met een stevige, donker gebrande koffie.'

Weleens gedacht: wat heb ik nú toch verzonnen? 'Haha, nee, de mislukkingen houd ik niet bij. Natuurlijk komt het voor dat bepaalde ideeën niet werken, maar ik leg er niet een logboek voor aan.'

Welke tip is belangrijk voor elke koffieliefhebber? 'Weet wat je lekker vindt! Laat smaken tot je doordringen, leer jezelf en je smaakpapillen beter begrijpen. We besteden allemaal veel tijd aan eten en drinken. Mijn advies zou zijn: plan eens een dag, gewoon één dag, om je eigen smaakkennis te ontwikkelen.'

'Koffie als hint'

Chef-kok Steven Klein Nijenhuis

begon op z'n negentiende als afwasser in een strandpaviljoen op Texel. Jaren kokservaringen later kookt de Segafredo ambassadeur de sterren van de hemel in herberg Onder de Linden in het Groningse Aduard (mét Michelin-ster). Zijn stijl: lokaal, duurzaam, weinig vlees, groenten met Aziatische invloeden en als afsluiter lichte desserts. Plus door de chef zelf gezette koffie, want hij vindt het belangrijk om de koffie op hetzelfde niveau te serveren als het diner. 'Ik ben autodidact, ik heb mezelf leren koken door veel te eten bij collega-chefs. De zwezerik met koffie die ik bij De Librije at, is me altijd bijgebleven.'

→

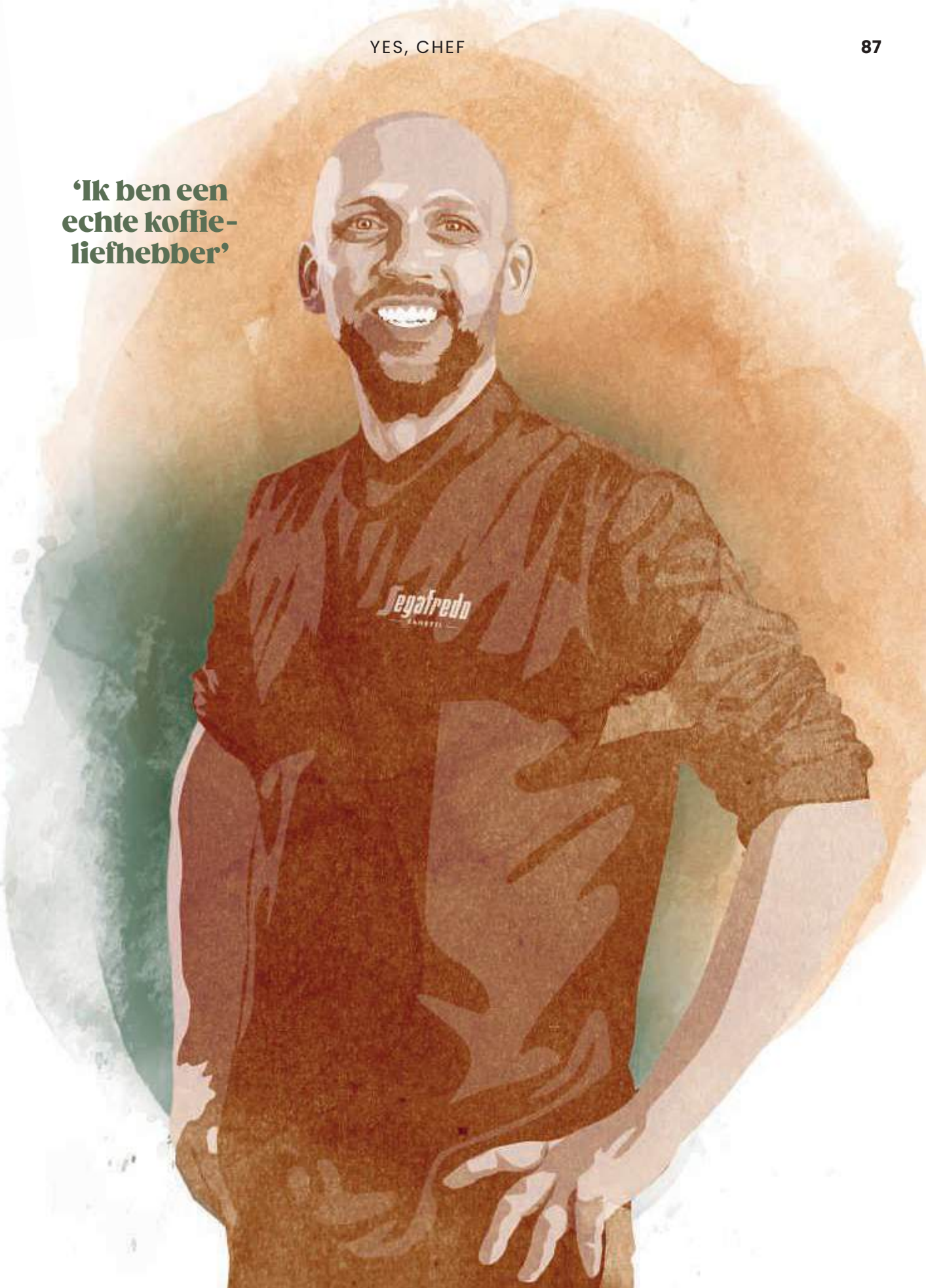
Scan hier voor het Coffee Taster's Flavor Wheel

L'OR Barista XXL Extra Long capsules
Intens met een kruidig aroma van geroosterde amandelen. Capsules exclusief voor de L'OR Barista machine.

L'OR Espresso Fortissimo bonen
Temperamentvolle blend van donker gebrande arabica- en pittige robustabonen. Prikkel je zintuigen met deze stevige espresso met het aroma van cederhout.

Segafredo Selezione Organica Espresso bonen
Geuren van chocolade en cacao komen samen met smaakaccenten van noten, rood fruit en karamel. Mix van arabica- en robustabonen met een intense body.

‘Ik ben een echte koffie-liefhebber’



KONINGSOESTERZWAMMEN MET KOFFIE-OLIE recept op boonmagazine.nl - scan de QR-code:

→ **Steven Klein Nijenhuis**

Hoe doe je dat, koken met koffie?
'Met koffie kun je alle kanten op. Wij maken bijvoorbeeld koffie-infusies, door olie en koffiebonen te vacumeren en 12 uur te laten trekken op 60 graden. We fermenteren onze eigen kombucha, in plaats van thee doen we dat met koffie. Koffiekombucha is een heel fris drankje. Of probeer gekaramelliseerde peer, afgeblust met koffie, dan krijg je koffiekaramel. Lekker met ijs. Nog eenvoudiger: in het voorjaar zijn asperges met geraspte koffieboon en truffel heel lekker. Koffie geeft vooral iets extra's aan gerechten. Pas wel op met de bitters.

Snelle keuzes van Steven

Espresso of filter?
Braziliaans of Ethiopisch?
In zoet of **in hartig**?
Affogato of tiramisu?
Pumpkin spice latte of **ristretto**?
Light of **dark** roast?
Esma of **Irish coffee**?
Croissant of granola?
Pre breakfast of after dinner?

‘Een goede cappuccino maken is oefenen. Het is net als fietsen, als je het eenmaal kunt, dan denk je: waarom kan niet iedereen dit?’

Gooi geen plens espresso in je jus, dan overheersen de niet-lekkere bitters. Koffie is een mooie smaak: als hint, op de achtergrond.'

Welke smaakcombinaties gaan goed samen met koffie?
'Umamismaken. Neem onze dashi van ui. Een krachtige uienbouillon met gedroogde paddenstoel en gedroogd zeewier. Die verrijken we met de koffie-olie waar ik het net over had. Of koffie met zeevruchten. Ik at ooit zee-egel met koffie. Hier in de keuken raspen we koffieboon over gebakken coquille, en over zeekraal.'

Koffie met zout?
'Wij associëren koffie met suiker, maar zilte smaken combineren juist goed met koffie. Zout haalt smaak omhoog. In Ethiopië doen ze zelfs in hun bakkie koffie een beetje zout.'

Hoe drink jij je koffie?
'Als kok heb ik altijd een goede koffiemachine in de buurt, dus ik ben verwend. Mijn dag start met een americano van Segafredo Selezione Organica bonen. Geen suiker, geen melk voor mij. Voor de rest drink ik espresso. Veel espresso. Algauw acht tot tien kopjes per dag. Ik ben een echte liefhebber.'

Wat heb je onlangs geleerd over koffie?
'Cold brew! Dat kende ik nog niet. En dat is wel heel lekker. Gezet van licht geroosterde bonen proef je het fruitige; koffie is natuurlijk een besje. Ook al ben ik een espressodrinker, de smaak van slow coffee kan ik wel waarderen.'

Wat is jouw koffie guilty pleasure?
'Een stukje pure chocolade van 70 procent, smeltend in mijn mond met een slokje espresso. Tussendoor nip ik van een klein glaasje rum. Het zoet van de rum, het bittere van de pure chocolade en de espressokick, dat is wel een guilty pleasure.'

Wat is de grootste misvatting over koffie?
'Dat er suiker en melk in moet om het lekker te maken. Als je koffie van goede bonen drinkt en je wilt proeven wat je drinkt, verpest het dan niet met suiker en melk.'

Koffie voor de ziel

Chef-kok Massimo Bottura

is een Italiaanse chef-kok met drie Michelin-sterren. Zijn restaurant Osteria Francescana in Modena, Italië, werd al twee keer uitgeroepen tot beste restaurant ter wereld. Zo gepassioneerd en creatief als hij kookt, zo begaan is hij met zijn maatschappelijke project Food for Soul. Deze organisatie gaat voedselverspilling tegen en biedt zo veel mogelijk armen, door middel van refettorio's, toegang tot betaalbaar vers eten en drinken. Intussen heeft deze inclusieve non-profit-organisatie met z'n 156.000 vrijwilligers al meer dan 2,1 miljoen kilo voedsel van de afvalberg gered en bijna 3.600 miljoen maaltijden geserveerd aan 1,34 miljoen mensen. Bottura is tevens ambassadeur van koffieproducent illy.

→

→ **Massimo Bottura**

Hoe drink jij je koffie?
'Mijn routines helpen me in mijn drukke leven. Mijn eerste koffie 's morgens drink ik in mijn eentje, onder het genot van een van mijn twintigduizend lp's – even tijd voor mezelf. Zo start ik de dag met een helder vizier. Later in de ochtend ga ik naar Casa Maria Luigia [Bottura's 18e eeuwse sfeervolle landhuis op twintig minuten rijden van Modena, waar je kunt dineren, overnachten en ontbijten in intieme privésfeer, red.] waar ik een cappuccino met extra schuim vraag aan Edoardo, en een verse *erbazzone* eet. Waar ik ook van houd: 's middags een espresso-over-ijs met melk, heerlijk verkoelend bij warm weer.'

Komt koffie terug in je restaurantgerechten?
'Koffie is een Italiaans icoon, ook al komt het oorspronkelijk van ver buiten de landsgrenzen. Daarom past het zo mooi in het tasting menu Globale van Osteria Francescana, vol ingrediënten en technieken uit diverse culturen. Het is een afspiegeling van onze achtergronden en reizen. Een van onze snackhits in Casa Maria Luigia is de klassieke tiramisu. In espresso gedrenkte cake of lange vingers, met mascarpone en koffiepoeder: de beste oppepper die ik ken en die nooit ontbreekt in onze koelkast.'

Wat is duurzaamheid voor jou?
'Een kwestie van cultuur. Duurzaamheid hoeft niet moeilijk te zijn. Zodra het in je hoofd en hart zit, gaat het vanzelf. Je kunt leren om niets van een groente of dier te verspillen, dat een stuk oud brood goud waard is. De traditionele Italiaanse *cucina povera* is van origine no waste. Verandering begint bij cultuur, bij leren van het verleden. Ik heb alles op dit vlak van mijn grootmoeder Ancella geleerd. Onze grootmoeders gooiden niets weg, elk deel van elk ingrediënt vond z'n weg in de keuken.'

illy Classico bonen
Hoogwaardige arabicabonen met een volle, zachte en licht kruidige smaak. Ook als gemalen variant in blik en als E.S.E. koffiepad verkrijgbaar.

Food *for* Soul

De planeet voeden

'No More Excuses', een neonkunstwerk van Maurizio Nannucci, prijkt op de buitenmuur van Refettorio Ambrosiano. Deze eerste fysieke ontmoetingshub van Food for Soul is een sociaalcultureel project van Massimo Bottura en zijn vrouw Lara Gilmore. Hier wordt het voedselsysteem geherdefinieerd. 'We vroegen onszelf wat het betekent: "de planeet voeden". Een derde van ons voedsel wordt weggegooid, telkens weer, terwijl bijna een miljard mensen ondervoed is. Food for Soul focust op minder voedselverspilling, door duurzaamheid, samenwerking en de kracht van gastvrijheid. Afval plus cultuur en kennis kan goud worden. Elke chef-kok kan dit: z'n creativiteit, gastvrijheidsprincipes, de kracht van schoonheid en goede ideeën gebruiken.'

'Iets gered is iets gewonnen'

illy Decaf gemalen koffie
De unieke illy blend van gemalen 100% arabicabonen, even karaktervol als de Classico Zonder cafeïne.

illy Intenso bonen
Medium dark roast bonen met een fluwelige maar intense smaak. Geschikt voor espresso, moka en French press.

Wat verbindt jou met illy?
'Gaat het over duurzaamheid, dan is geloofwaardigheid fundamenteel. Voor mij belichaamt illy dat; we delen dezelfde duurzame, inclusieve en sociale waarden. We geloven allebei sterk in kwaliteit. Kwaliteit van ingrediënten en van ideeën.'

Hoe kunnen wijzelf de Food-for-Soul-filosofie onderdeel maken van ons dagelijks leven?
'Kunstenaar Joseph Beuys zei: "Wij zijn de revolutie." De grootste verspilling vindt thuis plaats. Door slimmer te koken en wijzer te kopen - uit het seizoen, uit de omgeving, in de juiste hoeveelheid - kunnen we makkelijk onze impact verlagen en brengen we positieve veranderingen op gang. Kleine dagelijkse dingen maken het verschil. Mensen zijn vaak verbaasd hoe makkelijk je iets maakt van broodkruimels of parmezaankorst. Wordt er niet gezegd van een persoon dat hij of zij mooi is vanbinnen? Een bruine banaan of een stuk fruit met een buts heeft nog steeds veel potentie in termen van geur, smaak en textuur. De verantwoordelijkheid van de kok, ook thuis, is dat mooie van binnen naar buiten lokken. Haal op elk moment het beste uit het product: brood net uit de oven is lekker van zichzelf. De dag erna is het perfect om Toscaanse broodsoep of broodpudding van te maken. Na twee dagen maak je er broodkruim van voor gehaktballen, pasta's en cake. Dat is echte schoonheid: waarde halen uit iets dat misschien helemaal geen waarde in zich lijkt te hebben. Wij zeggen altijd: "Iets gered is iets gewonnen."'

Wat is je droom voor Food for Soul?
'Dat het openen van nieuwe refettorio's niet langer nieuws is, maar de norm. Ik droom van refettorio's in elk land.'

Massimo: 'Fregula is kenmerkend voor Sardinië. Voor mij is het de verbinding tussen het Midden-Oosten, Noord-Afrika en Sicilië, waar al eeuwenlang abrikozen, saffraan, aubergines, rozijnen en koffie in de gerechten worden gebruikt.'

Scan de QR-code voor Massimo Bottura's recept voor deze fregula.

MASSIMO BOTTURA'S FREGULA

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

Hollands glorie

Koffie toen en koffie nu. Een hink-stap-sprong door de koffiegeschiedenis. We lichten een paar koffie-iconen en -momenten uit.

FOTOGRAFIE **SASKIA LELIEVELD** STYLING **WENDIE HAGEN**
FOODSTYLING **LARS HAMER** TEKST **ICO VAN RHEENEN**

Uit 1942

Koffie zonder koffie

'Dat is geen zuivere koffie.' De oorsprong van deze uitdrukking ligt (deels) in de Tweede Wereldoorlog, toen koffie, thee en suiker schaars werden. Zeg maar onverkrijgbaar – alleen nog zeer beperkt met voedselbonnen van de overheid. Koffieproducenten, onder meer Albert Heijn en Douwe Egberts, kwamen daarom met koffiesurrogaten op de markt. Nep-koffies. Albert Heijn noemde z'n surrogaat Smalsko. Douwe Egberts' surrogaat heette FAMA. Deze 'niet-koffie' was een mix van gist en gemalen erwten, veldbonen, cichorei, eikels en tulpenbollen. Er kwam geen koffieboon aan te pas. De uitdrukking 'geen zuivere koffie' kwam daarbij *opnieuw* in gebruik. Want koffiesurrogaten waren er al in de 19e eeuw, toen koffie ook al eens schaars was en werd vermengd met andere producten. Vandaar: 'geen zuivere koffie'. Anno 2024 is koffie-zonder-koffie trouwens weer populair. Het Nederlandse bedrijf Northern Wonder heeft *coffee free* koffie ontwikkeld. Van lokale en niet-tropische ingrediënten, inclusief cichorei. Om duurzaamheidredenen. 'Gewoon' te koop bij Albert Heijn (snelfiltermaling en capsules).

Hortus koffie

Redelijk onbekend: Nederland heeft een grote rol gespeeld in de verspreiding van koffie wereldwijd. Je kunt stellen dat twee plantjes *Coffea arabica* de moeder en vader zijn van alle koffieplanten in Zuid- en Midden-Amerika. Dat zit zo: de hoge koffieprijs van de Arabieren was eind 17e eeuw voor Nederlandse handelaren reden om zelf koffie te gaan verbouwen. Adriaan van Ommen bracht de eerste koffieplanten voor kweek naar Batavia, het huidige Jakarta. Koffieplanten waren niet nieuw. Vanaf naar schatting de 5e eeuw verspreidde de plant zich van Ethiopië via Jemen naar het oosten. Na succesvolle kweek in Indonesië bracht de VOC in 1706 twee kleine plantjes naar de Hortus Botanicus. In de kassen van de Amsterdamse Hortus groeiden de tropische planten voorspoedig. Vervolgens werden nakomelingen van deze planten naar Zuid-Amerika gebracht en stonden ze daar aan de wieg van alle kleine en grote koffieplantages die er vandaag zijn.

Om meer te lezen over de wereldwijde verspreiding van koffie scan hier:

Solo, met crema graag

De uitvinding van SENSEO® – toen nog SENSEO Crema – door Philips en Douwe Egberts in 2001, was revolutionair. Het koffiegenieten werd individueel. Ineens kon je één kop koffie zetten in plaats van een volle pot filterkoffie – die soms deels in de gootsteen belandde. Vergeet niet: SENSEO® is daarom een relatief duurzame zetmethode. Ook kon je één kop afstemmen op je persoonlijke smaak, 'intens' of 'rond' bijvoorbeeld. De pads waren en zijn er in vele varianten. En het crèmelaagje, dat leek op espressocrema! Wist je dat SENSEO® in Nederland nu nog net zoveel gedronken wordt als bijvoorbeeld koffie van capsules?

SENSEO® x Blond Amsterdam

Wat vorm betreft is er door de jaren heen niet heel veel aan de SENSEO®-machine veranderd. De techniek is echter flink doorontwikkeld. Ook daarom kent het SENSEO®-systeem nog steeds veel liefhebbers. Voor de grootste fans is er een gelimiteerde Blond Amsterdam-editie op de markt. Met bijpassend koffieservies (en -gadgets). En ja, daar kun je D.E Waardepunten voor sparen.

Flip en Flap
Een van de eerste cadeaus waarvoor je in 1924 kon sparen was deel 1 van D.E's stripboek annex kleurboek *De Avonturen van Flip en Flap*. Verzamelobject!

Er is er een jarig, hoera!

Niet zomaar jarig, maar 100 (honderd!) wordt het Spaarprogramma van Douwe Egberts. Het hoort bij Nederland zoals oranje kleding bij Koningsdag. Want nog steeds sparen er 4,5 miljoen Nederlanders voor cadeaus en steeds vaker ook voor goede doelen. Voor wie onbekend is met het programma: alle Douwe Egberts-, Pickwick-, en SENSEO®-verpakkingen bevatten waardepunten. Die knip je uit en verzamel je in bundels van 1000 punten. Zo'n bundel is 5 euro waard. Je kunt ze inwisselen bij Blokker. Daar haal je ook je cadeaukeuze uit de Spaarcollectie op. Of je schenkt de punten aan het Oranje Fonds, de Voedselbank, het Nationaal Ouderenfonds of Kinderhulp. Douwe Egberts verhoogt in dat geval jouw spaarwaarde met 20%.

Uit 1927

Smaak van Nederland

Ongetwijfeld D.E's bekendste koffie is Aroma Rood. Melangeurs van het koffiemerk noemen het ook wel 'de smaak van Nederland': evenwichtig, rond, soepel, vertrouwd en harmonieus. Al meer dan 125 jaar is de dame op de verpakking een bekend gezicht. Ze heeft diverse metamorfoses ondergaan. Maar altijd subtiele. Zelfs dat is lekker vertrouwd.

BIO

Fairtrade Original Community coffee dark roast bonen

Pittige koffie met een levendig, rijk aroma gemaakt van bonen uit Colombia, Peru en Oeganda. Duurzaam en biologisch verbouwd en dát proef je!

Al 65 jaar fair

Nog een jubileum. Fairtrade Original bestaat dit jaar 65 jaar. Paul Meijs, een van de oprichters van het bedrijf – dus niet van het keurmerk Fairtrade – bedacht al in 1973 om als eerste 50.000 kilo 'eerlijke koffie' in te kopen. Hij was daarmee de pionier van een beweging die nu nog relevanter is. Het Fairtrade keurmerk, dat in 1988 als Max Havelaar begon, en Fairtrade Original hebben wel degelijk met elkaar te maken. Alle producten van Fairtrade Original, dat trouwens geen winstoogmerk heeft, dragen namelijk het onafhankelijke keurmerk Fairtrade. De slogan van Fairtrade Original was lange tijd: 'For people, not for profit'. Nu luidt de kreet: 'Heel eerlijk, echt lekker'. Refererend aan wat Fairtrade Original doet: ondersteuning bieden aan de boeren en producenten die verantwoordelijk zijn voor onder meer koffie, kokosmelk en curry. Lokaal verbouwen, bereiden en verpakken om zoveel mogelijk waarde bij de bron achter te laten, dat is het hoogste doel. *Fair enough*. Nu taart! Bij dat eerlijke kopje kwaliteitskoffie.

BIO

Rainforest Alliance

Rainforest Alliance is een non-profit milieuorganisatie die ecosystemen en de mensen en dieren die daarvan afhankelijk zijn, beschermt. De organisatie helpt boeren in kwetsbare (regenwoud)gebieden, waar ook koffie, thee en cacao worden geteeld, goede arbeidsomstandigheden te verkrijgen. Rainforest Alliance geeft ook een keurmerk uit. Dit keurmerk scoort hoog op controle, transparantie en duurzaamheid. Je vindt het keurmerk op alle koffies van Perla.

Parels van bonen

Albert Heijn is in 1895 begonnen met het branden van koffie. In de beginjaren was Albert Heijns koffie ook wel bekend onder de naam: Boffie koffie. De slogan: 'Stop, daar is Boffie met Albert Heijn's koffie' is nog steeds door een hele generatie gekend. In 1989 is Perla als koffiemerk ontstaan. De naam Perla is afgeleid van parelboon; een koffiebes met één boon in plaats van twee. Koffie-inkoper Gerard Hermanides noemde deze koffiesoort ook wel in het Spaans: perla de Columbia, oftewel: de parel van Colombia, naar het land van herkomst.

Zelfgemalen

Terug van weggeweest: de koffiemolen. Een koffiemolen hing in de jaren zestig in elk Nederlands huishouden in de keuken. Het zelf malen van koffiebonen is anno 2024 bij koffiehobbyisten (zie pagina 56) weer zeer geliefd. Hoewel moderne koffiemolens een ware transitie hebben doorgemaakt ten opzichte van vroeger, is de basis hetzelfde. Zelf koffiebonen malen is gunstig voor de kwaliteit, je kunt namelijk zelf de juiste maling bepalen op basis van de gekozen zetmethode. Nog een voordeel: de versheid van de koffie! Daarom geven we vanuit BOON magazine het advies om zelf ook eens koffiebonen te malen – onder het mom 'proberen is leren en leren is leuk'.

Meer over de historie van Albert Heijn en koffie lees je hier:

Koffie

Koffiecocktails en -mocktails zijn een mixdrankencategorie op zichzelf geworden. Warm of koud, ze hebben allemaal de X-factor.

Calabrian holiday coffee

FOTOGRAFIE **RENÉ MESMAN**
STYLING **NANOUK SOUREN VAN RAMSHORST**
DRANKENSTYLING **CLAARTJE LINDHOUT**
RECEPTUUR **MARTINE STEENSTRA**
TEKST **ICO VAN RHEENEN**

IJskoffie Thaise stijl
recept op pagina 100

Carajillo
recept op pagina 102

Calabrian holiday coffee

DRANKJE - 2 PERS. - 10 MIN.

- **1 takje munt + extra om te garneren**
- **150 ml illy Cold brew classico**
- **2 el Monin Vanillesiroop**
- **ca. 10-12 ijsblokjes**
- **75 ml Amaro del Capo (Gall & Gall)**
- **2 partjes citroen**

1. Doe de munt met de cold brew en vanillesiroop in een shaker en kneus de muntblaadjes met een muddler of houten lepel. Voeg de helft van de ijsblokjes en alle Amaro del Capo toe en shake stevig.
2. Vul 2 tumblers of whiskyglazen met de overige ijsblokjes en een partje citroen en schenk de cocktail erbij. Garneer met extra munt.

Amaro del Capo

Dé ijskoude Italiaanse smaakmaker en bekroonde nummer 1 in Italië met een unieke, frisse en bitterzoete smaak. Ambachtelijk gemaakt van 29 natuurlijke ingrediënten. Perfect als maaltijdafsluiter, in of naast je koffie, of in een affogato.

Pumpkin spice chilled latte
recept op pagina 100

Cocktailbarista

Laurens da Costa is oprichter van Baristastudio in Schiedam. Hij is zowel baristatrainer als cocktailspecialist en koffieconcept-manager voor Monin siropen.

Hoe zijn koffiecocktails zo populair geworden? 'Koffie als ingrediënt in cocktails is een trend die al langer gaande is, althans in de VS en in het Verenigd Koninkrijk, de voorlopers op cocktailgebied. Vanuit Engeland is de espresso martini overgewaaid. Waarvan het verhaal gaat dat een journalist "iets verfrissends én energiegevends met alcohol" bestelde en de bartender ter plekke de espresso martini bedacht. Intussen zie je dat steeds meer klassieke drankjes een koffietwist krijgen, van dirty chai tot dirty piña colada.'

Waar gaat de koffiecocktailtrend naartoe? 'Ik zie volop kansen voor lichte, verfrissende koffiemixen in lijn met de espresso tonic. Ik vind een black tonic op basis van een bloemige gin met cold brew koffie, tonic en wat lavendelsiroop bijvoorbeeld een traktatie. Zo'n cocktail zit wat meer in de hoek van de mojito, een drankje waarvan je er nóg wel eentje wil bestellen omdat-ie niet overdreven dominant is.'

Zijn siropen onmisbaar in koffiecocktails? 'Niet onmisbaar, wel héél lekker. Als je in een koffiecocktail een bitterzoet effect wilt bereiken, dan ligt het gebruik van bijvoorbeeld vanillesiroop in combinatie met koffie van donker gebrande bonen wel voor de hand. Koffie van lichter gebrande bonen doet het trouwens goed met smaken als citroen en aardbei.'

Nog tips voor de beginnende koffiemixoloog? 'Leer eerst de cocktailregels en de klassieke recepten begrijpen: hoe zit een cocktail in elkaar? Hoe werken de smaken? Pas als je weet hoe een piña cola in elkaar zit, kun je met de ingrediënten gaan spelen. En probeer daarnaast je eigen smaakvoorkeuren te begrijpen.'

IJskoffie Thaise stijl

DRANKJE - 2 PERS. - 10 MIN.

- **400 ml illy Cold brew classico**
- **½ tl gemalen kaneel**
- **snufje gemalen kardemom**
- **3 el Monin Hazelnootsiroop**
- **ca. 12 ijsblokjes**
- **5 el Friesche Vlag Volle melk gecondenseerd**

Verdeel de cold brew over 2 hoge glazen, voeg kaneel, kardemom en hazelnoot-siroop toe en roer goed met een garde of vork. Verdeel de ijsblokjes erover en schenk de gecondenseerde melk erbij.

Tip

- **Zelf cold brew maken? Supermakkelijk! Scan hier:**

Pumpkin spice chilled latte

DRANKJE - 2 PERS. - 5 MIN.

- **2 stuks AH 85% Groenteshot pompoen**
- **300 ml Alpro Barista kokos**
- **2 Starbucks® by Nespresso® house blend lungo's (à 50 ml)**
- **ca. 2 el Monin Pumpkin spice siroop**
- **1 el koek-& speculaaskruiden + extra om te bestrooien**
- **4-5 ijsblokjes**
- **slagroom uit spuitbus**
- **2 kaneelstokjes, om te garneren**
- **2 steranijs, om te garneren**

Blender de groenteshots met de kokosdrink, koffie, siroop, koekkruiden en ijs in de blender in ca. 40 sec. tot een gladde shake. Verdeel over 2 glazen op voet, spuit er slagroom op en bestrooi met extra koekkruiden. Garneer met een kaneelstokje en een steranijs.

Tip

Liever warm en comfi? Laat de koffie dan niet afkoelen en verwarm de pompoenshots in een steelpan. Schuim de kokosdrink op in de melkopschuimer. Schenk intussen de koffie, pompoensap, koekkruiden en Monin Pumpkin spice siroop in 2 glazen en roer door. Schenk de schuimende melk erbij, garneer met slagroom, extra koekkruiden, kaneelstokje en steranijs.

Cappuccino caramel martini

DRANKJE - 2 PERS. - 10 MIN.

- **2 espresso's (à 25 ml)**
- **75 ml Luchino Exclusive vodka (Gall & Gall)**
- **2 el Monin Siroop caramel sugar free**
- **6 ijsblokjes**
- **100 ml volle melk of opschuimmelk**
- **cacaopoeder (bijv. Fairtrade Original)**
- **6 koffiebonen**

1. Shake de espresso met de vodka, karamelsiroop en ijsblokjes goed los (of tot alles koud is). Schuim intussen de melk op in een melkopschuimer op de koude stand.
2. Verdeel de inhoud van de shaker zonder de ijsblokjes over de champagnecoupes/martiniglazen en vul aan de opgeschuimde melk. Bestrooi met cacao, leg op elke schuimlaag drie koffiebonen en serveer direct.

Variatietip

- **Vervang de karamelsiroop eens door Monin Chocolate cookie siroop.**

Luchino Exclusive vodka

Superieure Nederlandse vodka die bekendstaat om zijn zachte en verfijnde smaak. In 2023 bekroond met een gouden medaille door de Global Vodka Masters. Je geniet er puur van of tilt er je favoriete cocktail mee naar een hoger niveau.

Hoera, de espresso martini heeft een fancy zusje gekregen: de cappuccino caramel martini

Old Captain Caribbean rum

Deze bruine rum heeft een zacht karakter en een uitgesproken fruitig aroma van abrikoos en pruim. Drink hem puur, on the rocks of in een Dark & stormy en ontdek de ronde, zoete smaak.

Dark & stormy koffie

DRANKJE - 2 PERS. - 10 MIN.

- **ca. 2 cm verse gember, om te garneren**
- **ca. 10-12 ijsblokjes**
- **50 ml Old Captain Caribbean bruine rum (Gall & Gall)**
- **50 ml tequila (Gall & Gall)**
- **400 ml ginger beer**
- **2 Perla Huisblends Espresso ristretto (à 25 ml)**

Snijd mooie plakken van de gember en maak er een inkeping in zodat je ze op de rand van het glas kunt zetten. Vul 2 longdrinkglazen met ijsblokjes, verdeel de rum en tequila erover en schenk het ginger beer erbij. Roer goed en schenk voorzichtig de espresso's erbij.

Rum en koffie, dat is een perfecte combinatie. Fan van Irish coffee? Probeer dan onderstaande Caribische koffie eens!

Carajillo

DRANKJE - 2 PERS. - 5 MIN.

- **1 sinaasappel, schil goed schoongeboend**
- **4-6 ijsblokjes**
- **50 ml Licor 43 (Gall & Gall)**
- **2 NESCAFÉ® Farmers Origins Mexico espresso**

1. Maak met de dunschiller 3 repen van het oranje deel van de sinaasappelschil en wrijf met 1 stukje langs de rand van de glazen. Knijp een beetje in de schil zodat de olie vrijkomt.
2. Vul de glazen met ijsblokjes en schenk de Licor 43 erbij. Vul aan met espresso (schenk langs de rand van het glas, dan smelten de ijsblokjes niet direct). Garneer met de overige sinaasappelrepen.

Tiramisu zonder

DRANKJE - 2 PERS. - 5 MIN.

- **1 Segafredo Presto espresso (à 30 ml)**
- **6 ijsblokjes**
- **25 ml slagroom**
- **80 ml Lyre's Amaretti (alcoholvrij, Gall & Gall)**
- **100 ml tonic**
- **½ tl cacaopoeder, om te bestuiven**
- **4 lange vingers**

1. Shake de nog hete espresso met het ijs, slagroom, Lyre's Amaretti en tonic goed los. Hoe krachtiger je shaket, hoe mooier de schuimlaag.
2. Verdeel de mocktail over 2 champagnecoupes/martiniglazen, bestrooi met cacao en serveer met 2 lange vingers op elk glas.

Caribische koffie

DRANKJE - 2 PERS. - 10 MIN.

- **25 g extra pure chocolade**
- **125 ml slagroom**
- **2 tl ruwe rietsuiker**
- **60 ml Old Captain Caribbean bruine rum (Gall & Gall)**
- BIO **250 ml Café Intención Fuerte (gemalen koffie)**

1. Hak de chocolade in snippers. Klop de slagroom lobbig, maar niet al te stijf (de room moet nog net van een lepel af vallen).
2. Spoel 2 hoge glazen met voet om met heel heet water en doe de rietsuiker en rum erin. Vul aan met de nog warme koffie en schep voorzichtig de slagroom erop. Bestrooi met de chocolade en serveer direct.

Tiramisu zonder

Caribische koffie

Cold brew Campari spritz

Cold brew Campari spritz

DRANKJE - 2 PERS. - 10 MIN. + 10 MIN. WACHTTIJD

- **60 g Fairtrade Original Community coffee mild roast (gemalen koffie)**
- **120 ml Campari (Gall & Gall)**
- **8-10 ijsblokjes**
- **2 schijfjes sinaasappel**
- **125 ml prosecco**
- **60 ml AH Mineraalwater koolzuurhoudend**

1. Doe de koffie in een brandschone glazen pot met 300 ml liter water en vul aan met de Campari. Sluit de pot en laat minimaal 10 min. trekken (2 uur mag ook). Schenk de cold brew mix door een filter in een (maat)beker.
2. Verdeel de ijsklontjes, sinaasappel en cold brew mix over de spritzglazen. Vul aan met de prosecco en het mineraalwater.

Aardbeien vanille dalgona

DRANKJE - 2 PERS. - 10 MIN.

- **4 el NESCAFÉ® Gold oploskoffie**
- **4 el fijne kristalsuiker**
- **4 el Lavazza Qualità Rossa (capsules)**
- **150 g AH Doosje met aardbeien (diepvries)**
- **400 ml Alpro Barista vanilla flavour**
- **6-8 ijsblokjes**
- **verse aardbeien, om te garneren**

1. Mix de oploskoffie en de suiker met de hete koffie in een kom in ca. 3 min. licht en luchtig en zorg dat de suikerkristallen zijn opgelost. Blender intussen de aardbeien met de helft van de Alpro Barista vanilla flavour tot een gladde smoothie.
2. Schuim de rest van de vanilledrink op in de melkopschuimer op de koude stand.
3. Verdeel de ijsblokjes over 2 hoge glazen en schenk eerst de smoothie, dan de opgeschuimde melk en vervolgens de luchtige koffie erop. Garneer met in partjes gesneden aardbeien. Serveer direct.

'Heerlijk op z'n Italiaans nazomeren met deze smoothie, waarin dubbele koffiekracht en de zachte smaken van aardbei en vanille een stijlvolle smaakdans uitvoeren'

Lavazza Qualità rossa capsules

Iconische Lavazza blend van Afrikaanse en Braziliaanse bonen met een aromatische en soepele smaak waarin je chocolade en gedroogd fruit kunt herkennen.

Eerst bij Albert Heijn koffies shoppen, dan coole creaties maken.

Starbucks® by Nespresso® house blend capsules

Starbucks® voor jouw Nespresso® systeem. In deze beroemde 100% arabica blend zijn aroma, volheid en smaak helemaal in balans. Je proeft tonen van noten en cacao.

Segafredo Presto espresso extra dark capsules

Extra donker gebrande bonen met een volle body en romige cremalaag. Deze koffie wordt gekarakteriseerd door een balans van kruiden en prettige bitters.

Monin Pumpkin spice siroop

Premium kwaliteit siroop waarmee je pumpkin spice latte of andere koffiecreaties, thee en chocolademelk, warm of koud, of (pannen)koek en gebak een intense smaak geeft.

Monin Chocolate cookie siroop

Schenk 1 el Chocolate cookie siroop in een kop. Voeg 1 espresso toe en maak je koffie af met opgeschuimde melk. Met 1 flesje Monin kun je maar liefst 25 cappuccino's verrijken.

De Kuyper Espresso Martini cocktail

Deze kant-en-klare espresso martini is een verfijnde mix van krachtige espresso, De Kuyper Crème de café koffielikeur en een levendige boost van wodka. Heerlijk na de avondmaaltijd.

Perla Huisblends Espresso ristretto capsules

Deze zeer intense, donker gebrande espresso is een echte krachtpatser. Ideaal om de dag mee te beginnen of als smaakkick in een mixdrank. Rainforest Alliance gecertificeerd.

NESCAFÉ® Farmers Origins Mexico capsules

Zijdezachte, ronde en uitgebalanceerde koffie van gemiddelde intensiteit uit Mexico. De carajillo die je ermee maakt, serveer je in no-time aan je gasten.

Café Intención Fuerte gemalen koffie

Biologische Fairtrade arabica melange met een intense smaak. De koffiebonen komen van hooglandplantages van boerencoöperaties uit Midden- en Zuid-Amerika.

Fairtrade Original Communitycoffee mild roast gemalen koffie

Deze zachte, fruitige koffie is afkomstig van Colombiaanse, Peruaanse en Oegandese boeren. Duurzaam en biologisch verbouwd en dát proef je terug in je koffie.

10 Tea topics

Pickwicks meesterproever Viral Sheth keurt per dag gemiddeld 250 soorten thee. Dus als iémand een kenner is, dan hij wel.

FOTOGRAFIE **RENÉ MESMAN**
STYLING **NANOUK SOUREN VAN RAMSHORST**
FOODSTYLING **CLAARTJE LINDHOUT**
RECEPTUUR **MARTINE STEENSTRA**
TEKST **NICOLE WILLEMSE**

Viral Sheth

is thee-inkoper en -meesterproever bij Pickwick. Hij is geboren in de Indiase provincie Assam. Sinds 11 jaar woont hij in Nederland. Dagelijks proeft hij minimaal 250 verschillende single-origins, in zijn geheugen zijn honderden theesmaken uit specifieke regio's opgeslagen. 'Mijn favoriet tijdens werktijd is chai, met melk. Als ik bijzondere thee wil, kies ik Darjeeling. Voor mij hét ultieme zondagochtendgevoel.'

1

Wat moet iedereen weten over thee?

'In Nederland wordt alles wat je in een kopje heet water laat trekken "thee" genoemd: of het nu rooibos, munt of Engelse melange is. Echte thee wordt gemaakt van de blaadjes van de *Camelia sinensis*. De rest is geen thee, maar een infusie, zoals chai en kruideninfusies met kamille. Er zijn talloze echte theesoorten, allemaal van die ene plant, afhankelijk van waar en wanneer je de blaadjes plukt en hoe je die vervolgens verwerkt. Darjeeling, de thee die op de flanken van de Himalaya wordt verbouwd, staat wereldwijd bekend als een van de meest verfijnde theesoorten.'

2

Wat maakt of breekt de kwaliteit van echte thee?

'De bodem. Thee uit India is totaal anders dan die uit Sri Lanka, China of Afrika. Andere factoren zijn het klimaat, de weersomstandigheden, de hoogte en het verwerkingsproces. Hoe lager de teelt plaatsvindt, hoe sterker de thee en hoe hoger de teelt, hoe zachter de smaak. Thee komt als groen blaadje van de plantage en wordt middels een ingenieus productieproces van verflensen, rollen, fermenteren en sorteren verwerkt tot verschillende soorten thee: zwarte, groene, witte of oolongthee.'

Pickwick Super Blends immunity

Gearomatiseerde kruidenblend van frisse citroenverbena, pittige gember met echinacea en toegevoegde vitamine C.

Ruim de helft van de Nederlanders drinkt dagelijks thee; gemiddeld drinken theedrinkers drie koppen thee per dag

3
Hoe zet je het perfecte kopje thee?

'Dat hangt samen met de kwaliteit van de thee, de hoeveelheid thee die je laat trekken en hoe lang, en natuurlijk je persoonlijke drinkvoorkeur. En water! Engelse melange gezet met water uit Limburg smaakt anders dan diezelfde Engelse melange met Fries water. Dat komt door de mineralen. Van mineraalarm water zet je heldere, geurige thee met een volle smaak. Hard water maakt troebele donkere thee en laat aanslag achter in je kopje of theepot, en ook op je tanden trouwens. Hard water kun je vervangen door gefilterd of mineraalwater. Naast de kwaliteit van je theewater is de zettemperatuur essentieel. Zet zwarte thee met 90 °C of hoger voor de perfecte extractie. Groene thee heeft genoeg aan 80 °C – je proeft dan een optimale grassig-zoete smaak; heter water brandt het blad en resulteert in een wrange theesmaak. Belangrijk: gebruik vers water en verwarm je kopje of theepot voor. De ideale watertemperatuur en zettijd voor jouw kopje thee staan op de verpakking.'

4
Melk in de thee of juist niet?

'Krijg je van sterke thee een droge tong en een samentrekkend gevoel in je kaken? Dat zijn de tannines. In Assam zijn de temperaturen 's zomers hoog, de bodem brengt krachtige zwarte thee voort. Als je die thee de beoogde 3-5 minuten laat trekken, wordt hij sterk. Daarin is een wolkje melk welkom, het verzacht de tannines. Vind je dat melk je thee afvlakt, neem dan een klontje suiker.'

5
Wat is de herkomst van Pickwick thee?

'Theedrinkers verwachten het hele jaar door dezelfde kwaliteit en smaak. Om dat voor elkaar te krijgen, kopen we thee van meerdere theeplantages. Plantages selecteren we op kwaliteit, duurzaamheid en op klimaat, omdat oogstmomenten per theegebied verschillen en niet alle thee jaarrond verkrijgbaar is. Het selecteren van thee is kunst én wetenschap. Kunst omdat je kwaliteit moet kunnen onderscheiden. Meesterproevers testen dagelijks honderden single origins van de theeveilingen uit verschillende delen van de wereld. Met deze thee stelt Pickwick melanges samen die het constante smaakprofiel moeten garanderen. En dat is wetenschap: 2 gram thee kan wel 25 theesoorten bevatten.'

6
Is Pickwick duurzaam?

'Elke kilo Pickwick thee is gecertificeerd: door Fairtrade of Rainforest Alliance, en wordt bovendien ingekocht onder de voorwaarden van Ethical Tea Partnership, een organisatie die zich wereldwijd inzet voor de verbetering van de levensstandaard op de plantages. Verantwoord en eerlijk inkopen is een van de belangrijkste pijlers van onze duurzaamheidsstrategie: het leven van miljoenen mensen is afhankelijk van thee.'

Pickwick Super Blends relax

Een blend van bloemige kamille gecombineerd met zonnige aardbei en milde passiebloem.

7

Past thee in een duurzame leefstijl?

‘Thee is minder milieubelastend dan bijvoorbeeld frisdrank of vruchtensap. Kies je thee van eerlijke teelt, zoals van Pickwick, dan ben je goed bezig – onze theezakjes zijn bovendien industrieel composteerbaar en mogen daarom bij het GFT afval. Let je erop dat je niet meer water kookt dan nodig, dan zet je de grootste stap: de klimaatimpact van thee komt namelijk voor driekwart door het water koken.’

8

Heeft thee last van de groeiende vraag naar koffie?

‘Het is niet koffie óf thee, maar koffie én thee. In Azië is thee een gewoonte, theeceremonies zijn onderdeel van de cultuur. Koffie wordt daar steeds populairder, mensen drinken het vooral buiten de deur. In Nederland is het andersom: binnen onze koffiecultuur heeft thee een eigen plek veroverd. Thee en koffie omarmen elkaar; koffieconcepten springen over naar thee, denk aan ijsthee, en de gezonde aspecten van thee belanden in de koffie: gezonde specerijen zoals kaneel, bijvoorbeeld. Er wordt volop geëxperimenteerd – ook bij Pickwick.’

9

Stel, we willen zelf voor theesommelier spelen?

‘Doen! Ik geef je enkele hints. Zwarte thee combineert het best met intense smaken. Een stevige biefstuk, pittige curry, een chocoladedessert… Groene thee gaat goed samen met kaas en vis. Vuistregel: lichter geoxideerde thee (groene thee is minder geoxideerd dan zwarte) vormt een goed huwelijk met lichte maaltijden.’

Plaatkoekjes met gember, honing en sesam
recept op pagina 112

Pickwick Ginger Goodness honey

Intense gemberthee met een vleugje honing. Rainforest Alliance gecertificeerd. Probeer ook Ginger Goodness lemon, Ginger Goodness orange en Ginger Goodness blueberry.

10

Nog meer tips?

‘Probeer eens een theecocktail: 90 milliliter witte thee met 30 milliliter bubbeltjeswijn. Of, zelfde verhoudingen: lapsang souchong met whisky. Lekker met een stukje pure chocolade erbij, al dan niet met chilipeper.’

Earl Grey marteani

DRANKJE – 2 PERS - 5 MIN. + 30 MIN. WACHTTIJD

- **1 zakje Pickwick Earl Grey zwarte thee**
- **evt. 2 el fijne kristalsuiker**
- **50 ml Luchino vodka (Gall & Gall)**
- **50 ml Jack Daniel's Tennessee Honey (Gall & Gall)**
- **2 el eiwit (bv. Two Chicks Vloeibaar eiwit)**
- **8 ijsblokjes**

1 Laat de Pickwick Earl Grey 5 min. in 75 ml heet water trekken. Haal het zakje eruit, voeg naar smaak kristalsuiker toe en laat helemaal afkoelen.
2 Dryshake de Earl-Greysiroop met vodka, whiskey en de 2 el eiwit. Voeg dan ijsblokjes toe en shake nog eens 15-20 seconden tot een schuimige cocktail. Schenk door een zeefje in 2 glazen.

Tips

- **Liever alcoholvrij? Vervang de vodka en whiskey door een gembershot. Doe dit in de blender en vul aan met een beetje bruisend mineraalwater.**
- **Lekker met een madeleine met Earl-Greyglaze. Maak een dun glazuur van een paar eetlepels supersterke Earl-Greythee en poedersuiker. Doop de madeleines met de geribbelde kant erin.**

Kir rooibos
recept op pagina 112

Gin & thee
recept op pagina 112

NIX18

Pickwick Green Tea pure
Frisse, zachte thee van jonge theeblaadjes.

Pickwick Original Earl Grey
Een heerlijk lichte en frisse theemelange met de geliefde karakteristieke smaak van bergamot, een citrusvrucht.

Original English tea cake

GEBAK - 12 PERS - 30 MIN. + 1 UUR OVENTIJD + 1 UUR WACHTTIJD

- **2 theezakjes Pickwick Original English**
- **100 g AH Biologisch rozijnen**
- **250 g boter, op kamertemperatuur + extra om in te vetten**
- **250 g lichtbruine basterdsuiker**
- **1 el vanille-extract**
- **5 eieren**
- **50 g bloem + 2 el extra om te bestuiven**
- **200 g zelfrijzend bakmeel**
- **75 g walnoten, grof gehakt**
- **175 g poedersuiker**
- **2 el Monin Caramelsiroop**
- **evt. 1 el Pickwick Original English loose tea**

1. Hang de theezakjes in 150 ml kokend water. Voeg de rozijnen toe en laat 10 min. wellen. Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet een cakevorm van 30 cm in met boter en bekleed met bakpapier. Vet het bakpapier ook in.
2. Klop de boter met de basterdsuiker met een mixer in ca. 4 min. luchtig. Voeg het vanille-extract toe. Klop een voor een de eieren erdoor (voeg pas een volgend ei toe als het vorige helemaal is opgenomen).
3. Giet de rozijnen af (vang het vocht op), dep ze zo droog mogelijk met keukenpapier en bestrooi met 1 el bloem. Bestrooi de walnoten ook met 1 eetlepel bloem.
4. Mix 3 eetlepels rozijnenvocht kort door het beslag. Zeef het bakmeel, de overige bloem en een mespunt zout boven de kom en spatel het zo luchtig mogelijk door het beslag. Spatel de rozijnen en de walnoten er kort door.
5. Verdeel het beslag over de cakevorm en bak de cake in het midden van de oven in ca. 1 uur lichtbruin en gaar (controleer de gaarheid met een satéprikker: komt de prikker er schoon uit, dan is de cake gaar). Laat de cake helemaal afkoelen op een rooster.
6. Doe, als de cake is afgekoeld, de poedersuiker in een kom. Voeg de karamelsiroop en 2-3 eetlepels rozijnenvocht toe en roer tot een dik, glad glazuur (voeg extra rozijnenvocht toe als het te dik is). Verdeel het glazuur over de cake en bestrooi eventueel met de losse thee.

‘Als ik het heb over thee, dan bedoel ik échte thee’

Meesterproever Viral Sheth

Pickwick Original English

Je vertrouwde melange met theesoorten uit de beste theelanden.

Plaatkoekjes met gember, honing en sesam

GEBAK – CA. 30 STUKS – 20 MIN. + 30 MIN. WACHTTIJD + 20 MIN. OVENTIJD

- **2 zakjes Pickwick Ginger Goodness honey**
- **75 g boter, op kamertemperatuur**
- **75 g poedersuiker**
- **1 tl vanille-extract**
- **100 g AH Honing vloeibaar mild en zoet**
- **1 eidooier**
- **225 g bloem + extra om te bestuiven**
- **½ tl bakpoeder**
- **2 el zwarte sesamzaadjes**
- **6 bolletjes stemgember**

1. Schenk 1 el kokend water over 1 zakje Pickwick Ginger Goodness honey thee. Klop de boter met poedersuiker en vanille-extract in ca. 4 min. luchtig met een mixer. Voeg de honing en eidooier toe, knijp het theezakje goed erboven uit en mix nog even. Zeef de bloem, het bakpoeder en een mespunt zout boven de kom. Mix kort en stop zodra alles is gemengd.
2. Bestrooi een vel bakpapier heel licht met bloem. Leg het deeg erop, druk plat met je handen en bestrooi ook licht met bloem. Dek af met een tweede vel bakpapier en rol met een deegroller uit tot een lap van ca. 33 x 24 cm en 6 mm dik. Laat 30 min. rusten en stevig worden in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 160 °C. Haal intussen de losse thee uit het tweede zakje en meng met sesamzaad. Snipper de gember in kleine stukjes van 5 mm. Leg het deeg met bakpapier op een bakplaat en trek het bovenste vel er voorzichtig af. Bestrooi het deeg met de gember en het thee-sesammengsel. Bak in het midden van de oven in ca. 18 min. lichtbruin en gaar. Neem uit de oven en snijd nog warm in vierkante koekjes van ca. 6 cm.

Pickwick Rooibos pure

Mild en licht zoet van smaak. Zonder cafeïne.

Tea Topics

Soms word je zo meegenomen in de drukte van je dag, dat je vergeet om even stil te staan. Daarom heeft Pickwick op elk theelabel een vraag gezet. Dit kan de start zijn van een bijzonder gesprek met iemand of je kunt de vraag voor jezelf beantwoorden. Kom dagelijks even langs voor een nieuwe Tea Topic en neem de tijd voor wat écht belangrijk is.

Kir rooibos

DRANKJE – 6 PERS – 5 MIN. + 30 MIN. WACHTTIJD

- **2 zakjes Pickwick Rooibos pure**
- **4-6 el Monin Vanillesiroop**
- **evt. 6 vanillestokjes**
- **1 fles champagne brut, cava of mousserende witte wijn, gekoeld**

1. Laat de Pickwick Rooibos 5 min. in 125 ml kokend water trekken. Haal de theezakjes eruit, voeg vanillesiroop naar smaak toe en laat helemaal afkoelen.
2. Schenk in 6 glazen elk 2 theelepels rooibos-vanillesiroop. Halveer de vanillestokjes in de lengte en zet ze in de glazen. Vul de glazen af met de wijn.

Tips

- **Liever alcoholvrij? Deze cocktail kan ook heel erg goed met een alcoholvrije mousserende wijn.**
- **Lekker met een geroosterd bloemkoolroosje, bestrooid met vadouvan.**

Gin & thee

DRANKJE – 2 PERS – 5 MIN. + 30 MIN. WACHTTIJD

- **2 zakjes Pickwick Green Tea pure**
- **ca. 8 ijsblokjes**
- **100 ml gin (Gall & Gall)**
- **150 ml tonic**
- **2 takjes rozemarijn**
- **2 partjes AH Biologisch citroen**

1. Laat de zakjes Pickwick Green Tea 5 min. in 100 ml bijna kokend water trekken. Haal het zakje eruit en laat helemaal afkoelen.
2. Verdeel de ijsblokjes over 2 glazen en verdeel de afgekoelde groene thee erover. Vul aan met de gin en de tonic. Garneer met een takje rozemarijn en een partje citroen.

Tips

- **Liever alcoholvrij? Vervang de gin door Seedlip Garden 108 of Gordon's Gin alcohol free 0.0%.**
- **Meer spanning en minder klassiek? Vervang de Pickwick Green Tea door Pickwick Herbal mint of Pickwick Herbal Super Blends energy.**
- **Lekker met een bolletje zachte geitenkaas gerold door geroosterde pijnboompitjes en wat superfijngehakte rozemarijnnaaldjes.**

PICKWICK

Ginger Goodness

Krachtige gemberthee met een vleugje fruit of honing

NIEUW

Voel je goed met Ginger Goodness. Probeer nu ook de nieuwe variant Honey.

Koffie playlist

Zondagochtend, geen verplichtingen. Lekker thuis, klein geluk. Koffietje, muziekje. *Repeat*.

1. **Sampha** – Spirit 2.0
2. **Sault** – Masterpiece
3. **Air** – La Femme d'Argent
4. **Loyle Carner** – Ottolenghi
5. **Frank Ocean** – Lost
6. **The Streets** – Dry Your Eyes
7. **Sofia Kourtesis** – Vajkoczy
8. **Young Fathers** – Geronimo
9. **Arooj Aftab** – Aey Nehin
10. **Khruangbin** – May Ninth
11. **Local Natives** – Dark Days
12. **Bear's Den** – Berlin
13. **Taylor Swift feat. The National** – Coney Island
14. **Waxahatchee** – Right Back to It
15. **Big Thief** – No Reason

Nóg een liedje en nóg een koffie graag

DOUWE EGBERTS

Speciale momenten, speciale koffie

UIT LIEFDE VOOR KOFFIE

Perla

— KOFFIEBRANDERS —
SINDS 1895

8 719587 072837