

# Koffie

## Meer aandacht voor smaak



Koffie is een groeimarkt. Met name speciale koffie- en theebarretjes doen goede zaken. Een tendens die de reguliere horeca niet kan negeren. Meer aandacht voor de smaak is het beste antwoord in de restaurantsector.

Tekst: Han Sjakes

**H**et begon met Starbucks in de Verenigde Staten, de uitvinder van de 'specialty coffee', inmiddels een topzware multinational. In Nederland waren Bagels & Beans en de Coffee Company de eerste die het Amerikaanse voorbeeld volgden van de Caffè Latte en al zijn varianten. Vandaag de dag heb je koffie-outlets van koffiebranders (The Golden Coffee Box, Simon Lévelt, Douwe Egberts), supermarkten (Dirk van den Broek), chocoladewinkels (Leonidas) en bak-

kerijen (Vlaamsch Broodhuys, Gebr. Niemeijer). De combinatie van winkel en koffiebar zie je steeds vaker. Doppio Espresso - winnaar van de laatste AD-koffietest - is ook leverancier van koffieautomaten. Bij Sissy Boy Homeland kun je terecht voor kleding, huisraad en koffie, vers gemalen voor thuis of ter plekke in de open bar voor een koffiebreak. De kleine, particuliere koffiebarretjes onderscheiden zich met een speciaal aanbod. Ze zijn gespecialiseerd in

biologische koffie, exotische theesoorten, 'single estate' koffies of uitsluitend streekkoffies uit Ethiopië.

### Kwaliteit en authenticiteit

Het succes van de nieuwe koffie-outlets zit hem vaak niet alleen in de koffie en thee, meestal is er ook een ontbijt- of lunchkaart die de aandacht van de gasten trekt. Een biolunch, tramezzini sandwiches, versgebakken focaccie, patisserie of huisgepekelde rosbief lokken avontuurlijke gasten naar de koffiebar.



### Kopi Luwak

Een wel heel bijzondere koffie is Kopi Luwak, of Loewakkoffie. Dit is koffie van koffiebossen die zijn opgegeten door de Indonesische civetkat (loewak), waarna de pitten uit de ontlasting worden 'geooogst'. De pitten - de koffiebonen - blijven intact, maar ze hebben tijdens de vertering aminozuren gevormd die na het branden van de bonen een speciale smaak geven. Oorspronkelijk was Kopi Luwak een zeldzaamheid op Sumatra. Vanwege de gestegen vraag naar deze koffie worden tegenwoordig loewaks uitgezet op plantages op diverse Indonesische eilanden.

### Smakelijk combinaties

De smaak van koffie gaat goed samen met onder andere chocolade, room, melk, noten, suiker, citrusvruchten, kaneel, vanille en anijs. Ook minder voor de hand liggende kruiden zoals kardemom, gember, nootmuskaat, komijn of een blaadje munt kunnen in bescheiden dosering een verrassend accent geven. Vandaar de beproefde combinatie met Grand Marnier en Cointreau (sinaasappel), Amaretto (amandel), Frangelico (hazelnoot), Bénédictine (kruiden), Sambuca (anijs) en Bailey's (room). De zoetheid van likeur verzacht bovendien de bittere tonen van de koffie verzacht. De opwekkende eigenschap van cafeïne en het geroosterde aroma van koffie passen goed bij het vaak houtgerijpte karakter van cognac, armagnac, calvados, whisky, brandy, grappa en rum. Ook het mondgevoel speelt een rol. Hete koffie en het prikkelende gevoel van gedistilleerde drank geven samen een aangename sensatie.



“Het draait allemaal om kennis, kwaliteit en authenticiteit”, vindt foodtrendwatcher Marjan Ippel ([www.talkinfood.nl](http://www.talkinfood.nl)). “Het hoeft niet chic of ingewikkeld te zijn, maar het moet wel goed zijn. Mensen die goede kwaliteit koffie waarderen, stellen ook eisen aan de kwaliteit van de andere producten. Beter een goede huisgemaakte gehaktbal dan slechte foie gras. Authentiek en basic is dé trend.”

De meeste restaurants hebben tegenwoordig een goede koffiemachine.

“Maar die moet je ook goed schoonhouden en goed gebruiken”, zegt Ippel. “Er zijn tegenwoordig talloze baristaopleidingen. Dat is de investering waard.”

### Koffiecocktails

De koffierage heeft tevens de interesse voor Irish Coffee en andere koffiecocktails nieuw leven ingeblazen. Latte art wedstrijden, waarbij in de schuimlaag van een cappuccino allerlei kunstige patronen worden gelegd, waren er al langer. Onlangs werd voor de tweede keer in Nederland het kampioenschap Coffee in Good Spirits gehouden. “Met

Coffee in Good Spirits brengen we bartenders en baristi bij elkaar”, vertelt Jeroen Veldkamp, tweevoudig Nederlands baristakampioen en voorzitter van de stichting Dutch Coffee Promotion, die ook de jaarlijkse latte art kampioenschappen organiseert. “Het is interessant om baristi en bartenders bij elkaar te brengen. Bartenders gebruiken technieken die baristi nog niet kennen. Ze maken onverwachte combinaties en gebruiken ingrediënten waar baristi niet zo snel aan denken. Dat is precies wat we willen: een verbreding op het gebied van smaak en techniek. Ik hoop dat er zo mooie, nieuwe mixdranken ontstaan waarvan de horeca kan profiteren.”

### Koffie en thee

Peter Klosse van de Academie voor Gastronomie en eigenaar van hotel-restaurant De Echoput is een groot liefhebber van thee. In zijn Academie voor Gastronomie is dan ook niet alleen aandacht voor wijn-spijscombinaties maar ook voor het combineren van gerechten met thee. “In het begin vond men dat vreemd, maar we doen het inmiddels al



Barista Erik Ballema van het College Hotel in Amsterdam werkt aan een kofficocktail.

vier jaar. Thee heeft een grote variatie in subtiele aroma's. Groene thee, half gefermenteerde thee en gerookte thee kunnen gerechten ondersteunen van verschillende intensiteit en smaakarakter."

Hier en daar duiken de termen koffiesommelier, theesommelier en zelfs watersommelier op. Klosse vindt het onderscheid tussen verschillende soorten sommeliers niet zinvol. "Een sommelier moet verstand hebben van alle smaken", vindt hij. "Van producten, gerechten, bereidingstechnieken en van alle dranken, dus ook koffie en thee. Ik gebruik daarom soms liever de term gastronomoos/sommelier."

Tegenwoordig staat op de kaart van restaurant De Echoput een gerecht waarbij thee wordt aanbevolen als begeleiding. Een gerecht met bouillon van tonijn, gefrituurde krab en gemarineerde tonijn. "Een gerecht waarin de frissere tonen overheersen", aldus Klosse. "Daarbij schenken we wulong thee, half gefermenteerde thee, ook wel witte thee genoemd. Licht en heel aromatisch, wat een subtiel spel van aroma's geeft. Ik hou heel erg van die elegantie."

#### Beleving, smaak en seizoen

Koffie en thee hebben een hoge brutomarge. De koffiobarretjes schieten niet voor niets als paddenstoelen uit de grond. Hoe groot is het belang van koffi

in de restaurantsector? Klosse: "Voor de omzet is het niet zo van belang, maar als afsluiting van een diner is het reuze belangrijk. Het is het laatste wat men proeft. Het is de laatste indruk, die de beleving van alles wat daaraan voorafging kan versterken. Je kunt niet na een mooi diner aankomen met een slappe bak mokka of een glas heet water waar je zelf een zakje thee in moet dompelen. Het moet goede koffie zijn en de thee dient te worden gezet en gerserveerd in een pot."

Klosse sluit gastronomische toepassingen van koffie bepaald niet uit, maar het smaakprofiel van koffie leent zich volgens hem minder goed voor de maaltijd. "Er zijn veel smaakverschillen in koffiesoorten, maar koffie is altijd gebrand en heeft daardoor vooral rijpe tonen en een hoog smaakgehalte. Ik denk dan eerder aan de combinatie met chocola, cacao, gember en dergelijke

***'Koffie is vaak het laatste wat men proeft na een diner. Het is de laatste indruk en dus heel belangrijk'***

#### Espresso Martini

Espresso Martini is de klassieke, koude after-dinnercocktail. Vul een shaker met ijs en 40 ml wodka, 20 ml Kahlúa, 10 ml suikerwater en 25 ml espresso. Shake krachtig en schenk door een zeef in een gekoeld martini-glas. Je krijgt een zwart drankje met net zo'n crèmelagje als bij gewone espresso. Serveer met een koffieboontje erop.

#### Nieuwe kofficocktails

Twee recepten van Johan Kersten, bartender en eigenaar van Restaurant Cocktailbar Diga in Amsterdam.

- Raspberry Mochatini

Neem 25 ml espresso, 20 ml Chambord frambozenlikeur, 20 ml Kahlúa, 20 ml Ketel One Vodka en vier verse frambozen. Muddle (stamp) de frambozen en shake samen met ijs en de vier dranken. Zeef en schenk in een gekoeld martini-glas. Garneer met een verse framboos.

- CoCoCoffee

Shake 40 ml Van Gogh Coconut Vodka, 20 ml Johnnie Walker Black Label, 10 ml Monin Sucre de Canne (suikersiroop) en ijs. Zeef en schenk in een gekoeld martini-glas. Garneer met geraspte kokos.



### Italiaanse espresso

Het Italiaanse koffiemerk Segafredo Zanetti maakt zich sterk voor de originele, authentieke Italiaanse Espresso. Het bedrijf is een wereldwijd opererend Italiaans familiebedrijf en produceert 120.000 ton koffie geproduceerd. Het bedrijf heeft een eigen koffieplantage – zo groot als de stad Utrecht- in Brazilië. Vanuit de Nederlandse dochteronderneming in Groningen wordt hard gewerkt om het harmonieuze samenspel van melangers, branden en bereiden onder horecaondernemers te verspreiden. Koffiebrandery TIKTAK in Groningen is een van de acht koffiebranderyen die deel uitmaken van het concern. Sinds 1870 worden onder deze merknaam koffiemelanges gebrand. Naast een range filterkoffie, special blends en café crème, zijn er eveneens diverse fresh brew en instant koffiemelanges verkrijgbaar. Ook thee, automaten ingrediënten en het dealerschap van diverse topmerken apparatuur behoren tot de portfolio van TIKTAK World of Coffee. Het aanvullende randassortiment, franchise en diverse (mobiele) concept(en) tot en met een spaarprogramma maken de portfolio compleet. Tevens levert het bedrijf een brede range producten met het Keurmerk Max Havelaar. Binnen dit segment is eveneens koffie verkrijgbaar met het EKO-keurmerk.

### 5M

Het Groningse bedrijf heeft zestien baristi in dienst die horecaondernemers bijstaan. Guido van As, algemeen directeur van Tiktak/Segafredo Zanetti: "Die vakmensen weten precies wat er bij komt kijken als er complexe koffiebestellingen worden gedaan in een horecazaak. Door de ondernemer te trainen, willen we voorkomen dat die overgaat op een volautomaat omdat dat makkelijker is." Bij de koffietraining staan de '5M van Segafredo' centraal: missie, melange, molen, machine en mano (de hand). De missie is: de wereld veroveren met authentieke Italiaanse espresso. De melanges zijn geheim. Segafredo Zanetti heeft de kwaliteitscontrole van koffie

*Lees verder op pagina 30.*

krachtige, rijpe smaken."

Dit wil niet zeggen dat smaakvariatie niet belangrijk is in een restaurant. Klosse: "Wij schenken single estate koffie van De Eenhoorn. Wat dat betreft hanteren we dezelfde filosofie als bij onze wijnen: kleine producenten met bijzondere producten." De koffie is bovendien niet het hele jaar door hetzelfde. "De herkomst en de brandingsgraad van de koffie varieert bij ons per seizoen. In de zomer is een lichtere, rinse koffie lekkerder, in koudere maanden is een zwaarder gebrande koffie met meer bitters beter op zijn plaats."

### Ruiken, proeven en keuren

Het smaakprofiel van koffie mag dan aan de zware, intense kant van het spectrum zitten, toch is koffie complexer dan menigeen denkt. Als je aandachtig proeft, ontdek je de rijkdom aan smaken. 'Cupping' noemen ze het proeven

en keuren in de koffiebranche.

"Elke koffie heeft zijn eigen karakter", vertelt Joost Leopold van koffiebrandery The Golden Coffeebox in Baarn. "Bonen uit Midden-Amerika hebben een frisse zuurgraad. Koffie uit Midden-Amerika en Brazilië is aards, vol en stevig. Afrikaanse koffie is fruitig - rozenbottel, aardbei, ananas. En koffie uit Indonesië is kruidig - kaneel, kurkuma, nootmuskaat. Daarbij heeft de mate waarin je de bonen brandt invloed op de smaak. Licht gebrande bonen hebben meer zuur. Donkere roasting geeft meer bitters. Ergens daartussenin krijg je bonen met het meeste zoet in de smaak."

Ter illustratie zet Leopold ons een licht gebrande koffie en een donkere espresso voor. Van elk krijgen we een paar hele bonen, een beetje gemalen koffie op een schoteltje en een beker koffie. Leopold: "Om te proeven maak je





plant tot de espresso in het kopje in eigen beheer. Segafredo espresso bestaat uit een geheime melange van alleen de allerbeste arabica en robusta koffiebonen. Om de smaak van een authentieke Italiaanse Espresso te garanderen, dient de maalgraad van de molen zeer precies te worden ingesteld. Regelmatig controle van de molen, zorgt ervoor dat de espresso bonen constant even fijn gemalen worden. In combinatie met de juiste dosering is het juiste maalspectrum namelijk een belangrijke factor bij het ontstaan van de bekende crèmelaag. Daarnaast heeft de espressomachine een grote invloed op de kwaliteit van de espresso. Watertemperatuur, doorloopsnelheid en druk moeten correct en nauwkeurig zijn afgesteld. Het dagelijks schoonmaken van en het periodiek onderhoud aan de machine, zorgt ervoor dat deze in topconditie blijft. Een optimale afstemming tussen melange, maalgraad van de molen, dosering van de gemalen Espresso, hoeveelheid en temperatuur van het water vormen de basis voor een perfecte, authentieke Italiaanse Espresso. Uiteindelijk bepaalt het vakmanschap bij bereiding van de Espresso het succes van de espresso.



'koffie toebroek'. Je maalt de bonen grof en giet er heet water op." We ruiken eerst de bonen, dan de gemalen bonen, vervolgens de koffie. Elke handeling geeft een iets andere geurimpressie. We ruiken veel meer dan we hadden verwacht. Kruidnagel, limoen, amandel, aardbeien, houtsoorten, bloemen. Het is zeer verrassend. Met een lepel duwen we de koffiedrab die is komen bovendrijven een paar keer onder in de hete koffie. "Het breken van de korst", noemt Leopold dit. Nog weer andere geuren stijgen op. Kruidnagel, gember, kaneel, cederhout, tabak. Dan lepelen we de koffiedrab uit de bekers en gaan proeven. "Proef je zuur? Fruit?", vraagt Joost Leopold. "Groene appel of rijpe appel? Chocola? Zoet of bitter?" Het verschil in rijpheid en

volheid tussen de koffies komt vaak terug. Doet de koffie denken aan een frisse lenteochtend of meer aan een zwoele zomeravond? De licht gebrande koffie komt voor de eerste omschrijving in aanmerking, de espresso voor de tweede.

> **HorecaEntree** <

**'Elke koffie heeft zijn eigen karakter. Daarbij heeft de mate waarin je de bonen brandt invloed op de smaak'**