

# In zeven stappen naar de



Rose van Asten (28) van café De Blonde Pater in Nijmegen won in 2006 het NK Barista. Eind juli zal ze ons land vertegenwoordigen op het WK in Japan. Een barista is een 'koffiekunstenaar'. Hij of zij verstaat de kunst van het bereiden van "Espresso" espresso en andere koffiespecialiteiten. Daarnaast weet de barista alles van de techniek van de espressomachine en van de bereidingsprocessen. Dutch Barista Rose van Asten aan het woord over de ultieme koffie. Zeven tips voor de perfecte cappuccino.

### De machine

"Creëer de randvoorwaarden om een perfecte cappuccino te maken. Zorg dus dat je goede apparatuur in huis hebt. Bij de Blonde Pater werken we met een machine van Kees van der Westen: de Mistral. Het zegt de leek waarschijnlijk weinig, maar bij barista's over de hele wereld valt een lichte opwinding te bespeuren bij het horen van deze naam. Hij maakt nage-

noeg perfecte machines die hij opbouwt uit onderdelen van andere espressomachines. Daarmee heeft hij inmiddels wereldfaam verworven. Uiteraard zijn er nog meer machines op de markt waarmee een goede espresso kan worden gemaakt. Laat je goed voorlichten door verschillende leveranciers, maar laat je niets wijsmaken. Met een inferieure machine kun je nooit een perfecte espresso of cappuccino maken."

# perfecte cappuccino

## De koffieboon

“Dan volgt natuurlijk de basis van elke goede koffie: de koffieboon. Doe nooit concessies aan kwaliteit van de bonen. Alleen een goede boon met de juiste branding levert een perfecte espresso op. Je kunt koffiebonen ook melangeren om een mooie smaakbalans te krijgen. Het is niet mogelijk om te zeggen wat dé koffieboon der koffiebonen is. Dat heeft met persoonlijke smaak te maken. Hetzelfde geldt voor de branding. Het loont de moeite om je te verdiepen in wat er allemaal te krijgen is. Proef! Alleen door diverse bonen met een verschillende branding te proeven kun je een eigen smaak ontwikkelen en een bepaalde voorkeur ontdekken. Maak gebruik van het feit dat elke goede koffiebrander trots is op zijn product. Hij is graag bereid om informatie te geven en je te laten proeven.”

## De techniek

“De techniek is belangrijk. Dat betekent ten eerste dat je goed moet doseren. Neem dus de juiste hoeveelheid koffie. Stamp daarna de koffie aan in de filterdrager in de piston, niet te hard en niet te zacht. De juiste aanstamping is essentieel voor de crèmelaag. De meest ideale doorlooptijd ligt tussen de twintig en dertig seconden. Dat levert dan zo'n 25 tot 35 milliliter espresso op. Een kortere doorlooptijd resulteert in onderextractie. Dat betekent dat niet het volle potentieel aan aroma's is benut en dat vooral de zuren sterk aanwezig zullen zijn. Een langere doorlooptijd levert overextractie op. Daar krijgt de espresso een bittere smaak van. Wie de techniek goed beheerst, is een eind op weg naar de perfecte cappuccino, want een goede espresso is de basis voor vrijwel alle koffiespecialiteiten.”

## De melk

“Mijn eigen voorkeur gaat uit naar verse, volle melk. De romigheid hiervan geeft wat mij betreft het mooiste tegenwicht aan de pittige smaak van espresso. Hoe meer eiwitten, des te beter de melk valt op te schuimen. De vetten in de melk binden de proteïnen aan zich, waardoor een lekker stevig schuim ontstaat. In de Nederlandse horeca wordt vaak houdbare melk gebruikt. Maar dat is altijd minder lekker dan verse melk. Wie ernaar streeft om een echt lekkere cappuccino te maken, laat houdbare melk links liggen.”

## Het schuim

“Tekenend voor de cappuccino's in dit land zijn de torenhoge melkschuimkoppen. Maar dat soort schuim bestaat per defi-

nitie uit grote bellen en daarmee wordt allerm minst een goede cappuccino gemaakt. Het gaat bij cappuccino om de balans tussen de uitgesproken smaak van espresso en de romigheid van melk. Door de melk goed op te schuimen ontstaat een stevig schuim dat qua structuur een beetje op slagroom lijkt. Het beste schuim ontstaat door de gaatjes van het stoompijpje één millimeter onder de melkspiegel te houden en de melk goed te laten draaien in de kan. Door het stoompijpje tegen de rand te houden, zorg je ervoor dat de grote bellen kapot gaan en er fijne belletjes ontstaan.”

## De kunst

“De opgeschuimde melk giet je vervolgens bij de espresso gegoten. Het snuffje cacao of kaneel is absoluut taboe. Ik heb geen idee waar die rare Hollandse gewoonte vandaan komt, maar het voegt niets toe aan een mooie cappuccino. Het zal bovendien alleen maar een smet zijn op het mooie figuurtje dat zichtbaar is in de schuimlaag van de cappuccino. Zo'n figuurtje ontstaat wanneer het roomwitte melkschuim bij de hazelnootkleurige crèmelaag van de espresso wordt gevoegd. Die kunst heet 'Latte Art'. De meeste barista's zijn daarin tamelijk bedreven.”

## De klantenbinding

“Voor de smaak maakt Latte Art geen verschil, maar het heeft wel degelijk een meewaarde voor de cappuccino. Gasten zien dat er bijzondere aandacht is besteed aan hun koffie. Het wekt de nieuwsgierigheid van mensen op. Daardoor ben ik heel vaak in de gelegenheid om mijn liefde voor koffie met de gasten te delen. En prettig contact met gasten zorgt ervoor dat ze terugkomen. Bij De Blonde Pater zorgt dat ervoor dat mensen met liefde in de rij gaan staan om er een kop koffie te kunnen drinken. Ik zou willen dat er op dit gebied meer concurrentie was in Nederland. Dat bedoel ik niet arrogant, maar ik denk dat de hele Nederlandse horeca erbij gebaat is wanneer de kwaliteit van espresso en andere koffiespecialiteiten naar een hoger plan wordt getild. Horecaondernemers moeten dan wel bereid zijn om te investeren in het opleiden van hun personeel. Wie echt de moeite neemt om koffie met meer liefde, kennis en aandacht te serveren, kan zich op een positieve manier onderscheiden van de concurrentie. Een liefdeloos Hollands bakkie troost is tenslotte overal wel te koop.”