

PUUR

KOFFIE

telen — branden — zetten — drinken

／ KATRIEN PAUWELS
FOTO'S WIM KEMPENERS

PUUR
KOFFIE
telen — branden — zetten — drinken

COLOFON

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Dit boek is tot stand gekomen in samenwerking met Limarc.

Tekst — Katrien Pauwels

Redactie — Isabelle Boons

Fotografie — Wim Kempnaers

Vormgeving — Elke Treunen

Alle beelden © Wim Kempnaers, met uitzondering van de foto's op p. 38-39 (Shutterstock), p. 40 en 42 (Katrien Pauwels), p. 58, p. 74-75, p. 78, p. 83, p. 88, p. 100-101, p. 145, p. 152-153, p. 174-175, p. 182, p. 185, p. 191, p. 193 (The Coffee Collective), p. 61, p. 189 (Tim Wendelboe), p. 117, p. 122-123, p. 136-137, p. 142-143 (La Marzocco, Italy), p. 170 (MOK), p. 176 (Viva Sara), p. 178 (I love coffee) en p. 180 (EspressoFabriek).

Illustraties

Emma Thyssen (p. 16, p. 23, p. 72, p. 184), Sarah Vanbelle (p. 148-149, p. 222-223), Elke Treunen (p. 150) en www.coffeeconsulate.com (p. 18-19, p. 22-23, p. 30-31, p. 69).

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:

redactiekunstenstijl@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2014
D/2014/45/413 – NUR 440/447
ISBN: 978 94 014 1493 7

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleenvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

VOOR WOORD

Koffie is overal. Koffie als start voor de dag, koffie voor de gezelligheid of koffie als ideale bondgenoot tijdens lange nachten. Koffie bij grootmoeder of koffie in de hippe koffie-bar. Koffie wordt door iedereen gedronken: arm of rijk, jong of oud. Elke dag wordt er wereldwijd zo'n 300 ton cafeïne geconsumeerd.

Toch wordt koffie vandaag nog te vaak als banaal product beschouwd en worden er weinig kwaliteitsvereisten aan gesteld. Meer nog, 98 % van de koffie die wij drinken is niet wat hij hoort te zijn. Ofwel is hij fout gezet, worden er foute bonen gebruikt of zijn de bonen niet correct gebrand. Redenen genoeg dus om een boek te wijden aan die kop 'correcte koffie'. Koffie is ook nog steeds een van de goedkoopste producten ter wereld, zelfs de specialty coffee of koffie van topkwaliteit die € 40 per kilo kost. Eén kop koffie van uitzonderlijk hoge kwaliteit kost dan slechts 40 cent per kop.

Daarom dit boek als ode aan de koffie. Koffie die eigenlijk veel te goedkoop is, vooral als je weet wat er allemaal bij komt kijken vooraleer jij ervan kunt genieten. En gelukkig maar dat koffie aan de andere kant van de wereld wordt geteeld, anders zouden jij en ik ons waarschijnlijk geen kop kunnen veroorloven.

We leren je in dit boek hoe je koffiebonen kunt beoordelen door ze te proeven of te cuppen. We laten je het brandproces zien en tonen waar je op moet letten bij de aanschaf van koffiebonen. Vervolgens willen we jou ook leren hoe je thuis die perfecte kop kunt zetten en geven we jou een inleiding tot de latte art. Je houdt er meer van om buitenshuis een kop koffie te drinken? Dankzij onze menukaart weet jij overal ter wereld wat je precies in jouw kopje krijgt. Afronden doen we met enkele must visit koffiebars, in eigen land en ver daarbuiten.

Dit boek is ook een lofbetuiging aan het vak koffiezetten. Een barista is niet zomaar iemand die koffiezet. Neen, er komt zoveel meer bij kijken en dat proberen we aan de hand van dit boek duidelijk te maken. Een goede barista zal jou immers meenemen op ontdekkingsreis door de wereld van koffie.

En dat hopen wij ook met dit boek te doen.

Katrien Pauwels



INHOUD

007 VOORWOORD

010 KOFFIE TELEN

012 De keten van a tot z

030 Koffieproducerende landen

044 KOFFIE BRANDEN

046 Bonen aankopen

050 Cuppen

062 Koffie branden

074 KOFFIEZETTEN

076 Koffie kopen

079 Koffie bewaren

080 Thuis koffiezetten

082 Filterkoffie

114 Espresso

130 Melk

134 Latte art

142 KOFFIEDRINKEN

144 Koffie in een koffiebar

158 Must visit Belgische & Nederlandse koffiebars

184 Koffiebars rond de wereld

194 Barista's

204 Labels: eerlijke koffie, bio en andere

208 CONCLUSIE

212 TERMINOLOGIE

BIJLAGES

218 Flavour Wheel

220 Cupping form

222 Van boon tot kop in 10 stappen

DE KETEN VAN A TOT Z

Koffie ontleent zijn specifieke eigenschappen aan de natuur en de menselijke behandeling die hij krijgt. Vanuit deze perfecte symbiose groeit een rode koffiebess, die de koffieboon bevat, met een unieke smaak en een uniek aroma. Er zijn wereldwijd heel wat soorten koffie verkrijgbaar, maar dit boek zal hoofdzakelijk gaan over *specialty coffee* ofwel koffie van topkwaliteit, waarbij wordt gestreefd naar volledige transparantie wat de herkomst betreft.

DE KOFFIEPLANT

De koffieplant behoort tot het plantengeslacht *Coffea* dat deel uitmaakt van de *Rubiaceae*-familie. Van de vele soorten worden alleen de *Coffea arabica* (arabica) en de *Coffea canephora* (robusta) gecommmercialiseerd. Daarnaast bestaan er nog twee andere soorten, *Coffea liberica* en *Coffea excelsa*, die niet worden geëxporteerd omdat de kwaliteit simpelweg niet goed is. Een koffieplant brengt na gemiddeld drie jaar zijn eerste oogst voort. De koffiestruiken kunnen zo'n 10 meter hoog worden indien men ze niet snoeit. Voor het gemak van het plukken worden de planten echter op een maximumhoogte van 3 meter gesnoeid. Uit de bloem van de koffieplant ontwikkelt zich een vrucht, de zogeheten koffiebess die er 6 tot 9 maanden over doet om te rijpen. Jaarlijks is er één oogst per gebied, maar onder invloed van de vochtigheid kan de koffieplant meerdere malen per jaar bloeien. Dat verklaart waarom er zich aan één tak vruchten in verschillende rijpheidsstadia kunnen bevinden en dus niet alle bessen op hetzelfde tijdstip rijp en plukklaar zijn. Dit duidt meteen ook op het belang en de uitdaging van het correct oogsten. De rijpe vruchten zijn meestal rood, glanzend en stevig. Onrijpe vruchten geven de koffie een scherpe, zure smaak. Koffie van te rijpe vruchten smaakt muff, overgefermenteerd en onaangenaam. Het is dus van groot belang dat enkel de rijpe bessen worden geplukt.







Espresso zetten

In tegenstelling tot filterkoffie, waar de zwaartekracht het werk doet, gebeurt de extractie door heet water onder druk door de koffie te persen. Deze druk doet wat zwaartekracht niet kan: het onttrekken van de oliën, suikers en vetten uit de koffie. Dit zorgt voor de kenmerkende intense en complexe smaak en de fluwelen, dikke structuur van een espresso.

Zoals reeds vermeld, is een gedetailleerde uitleg over hoe je een espresso maakt niet de opzet van dit boek. Hier volgen toch enkele basisregels.

- De temperatuur van een espressomachine moet 92 °C à 93 °C bedragen.

- De portafilter moet worden schoongemaakt met een droge doek, niet alleen om oude koffieresten te verwijderen maar ook om droog te kunnen starten. Indien de portafilter nat is, zal het water namelijk langs de natte wanden lopen en dus niet het volledige koffiebed tegelijk extraheren.

- Maal de koffie en vul de portafilter. Zorg dat je molen correct afgesteld staat (zie Molen afstellen, p. 126).

- Nivelleer de koffie met duim en wijsvinger om een toren gemalen koffie te vermijden. Zo zorg je er ook voor dat de koffie reeds gelijk verdeeld is over de portafilter.

- Veeg de randen van de portafilter met duim en wijsvinger af zodat er geen gemalen koffieresten blijven zitten. Die verhinderen namelijk het perfect afsluiten van de filterhouder in de groep.

- Druk nu de koffie aan. Het is belangrijk om gelijkmatig aan te stampen om een mooi horizontaal resultaat te krijgen.

- Vooraleer de portafilter met de versgemalen koffie in de groep wordt gezet, moet die eerst worden gespoeld. Zo worden oude koffieresten weggespoeld. Als je de kop van de groep bekijkt, zul je zien dat die voor het spoelen vol zit met koffieresten.

- Reinig het blad (waarop de kopjes staan) om te vermijden dat de kopjes onderaan vuile koffieranden krijgen.

- Breng de portafilter in de groep en druk meteen op de knop. Het is uiterst belangrijk om meteen te drukken. Zo vermijd je dat de koffie bitter wordt.

- Zet het kopje onder de filteruitloop.

- Bekijk de twee straaltjes. Deze moeten drie fasen doorlopen. Eerst moeten ze dun en donkerbruin zijn zoals gesmolten chocolade. Vervolgens worden de twee straaltjes wijder en wordt de kleur lichter (donker-honingachtig). Stop zodra de straal helder en waterachtig wordt. Op dit moment zijn alle positieve smaken uit de koffie geëxtraheerd. Verder laten lopen voegt niets positiefs meer toe aan de koffie.

- Vanaf het moment dat de knop wordt ingedrukt, moet de espresso zo'n 23 à 30 seconden in het kopje gelopen hebben. Het volume in de kop bedraagt tussen 25 en 35 milliliter.

- Wals het kopje en roer met de lepel door de espresso alvorens hem te drinken.





Rosetta

- Houd het kopje in de ene hand en de melkkan in de dominante hand.
- Giet de melk rustig maar op een vlotte manier in het midden van het kopje en gebruik de zwaartekracht om de melk onder de crema te brengen. Het is belangrijk om controle te krijgen over de kracht van de straal waarmee je schenkt.
- Zodra het kopje voor de helft vol is, breng je de melkkan naar beneden en ga je met de neus van de kan zo dicht mogelijk bij de crema.
- Het melkschuim drijft nu op het oppervlak en er ontstaat een witte bol.
- Wieg nu het melkkannetje van links naar rechts en beweeg het tegelijkertijd naar de achterkant van het kopje, terwijl de figuur wordt uitgelengd. Zorg ervoor dat de neus van de melkkan zich zo dicht mogelijk bij de crema bevindt om een mooi contrast te krijgen.
- Zodra de kop bijna vol is en de melkkan zich helemaal aan de achterkant van het kopje bevindt, maak je met de straal een dunne lijn door de figuur tot aan de voorkant van het kopje. Op die manier creëer je de hoofdnerf van de 'rosetta'.

Wat kan er fout lopen?

- Is de melk te dun, dan zal er zich geen schuim vormen en wordt het heel moeilijk om een tekening te maken.

- Te dikke melk betekent dat de melk te lang gestretcht is geweest. In dat geval zal de straal te grof zijn om een tekening mee te creëren.

- Te weinig contrast betekent dat de neus van de kan niet dicht genoeg bij het crèmeoppervlak werd gebracht.

- Als je te snel schudt met de melkkan, zal de straal niet de tijd krijgen om zich in een vorm te gieten. Beweeg niet te snel en geef de straal de tijd om een figuur te vormen.

- Te voorzichtig gieten zorgt ervoor dat de straal te dun is en dat er enkel vloeibare melk in de kop wordt gegoten. Het dikke schuim blijft achter in de melkkan. Vooral beginners maken deze fout weleens.

- De hoek waarin de kan wordt gehouden, bepaalt hoe dik of hoe dun je het melkschuim schenkt. Hoe horizontaler je de kan bij het schenken houdt, hoe dikker de melk die je schenkt. Hoe meer je de kan rechtop of verticaal houdt, hoe dunner de melk die je schenkt. De kunst bestaat erin de gulden middenweg te vinden.



KOFFIE DRINKEN



RISTRETTO

Bevat tussen 15 en 25 milliliter koffie, heeft een doorlooptijd tussen 25 en 30 seconden en heeft aan het oppervlak een mooie dikke, diepbruine crema.



*Crema= vetten en suikers die uit de koffie geperst worden door de hoge druk.

ESPRESSO

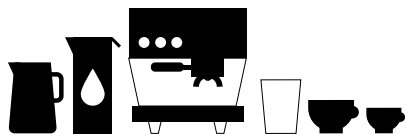
Bevat tussen 25 en 35 milliliter koffie, heeft een doorlooptijd tussen 25 en 30 seconden en heeft aan het oppervlak een mooie dikke, diepbruine crema.

**CORTADO**

De Spaanse variant van de macchiato. 'Cortado' duidt op een espresso met een beetje hete melk, maar geen melkschuim.

CAPPUCCINO

Espresso aangevuld met gestoomde melk en afgewerkt met latte art. De totale inhoud van een cappuccino ligt tussen de 15 en 20 centiliter. Een juiste cappuccino heeft 1 centimeter melkschuimlaag.

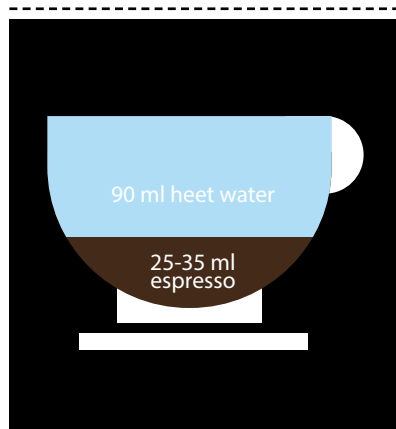
**Op espresso gebaseerde dranken**

Deze worden bereid met een espressomachine en hebben steeds een enkele of dubbele espresso als basis.

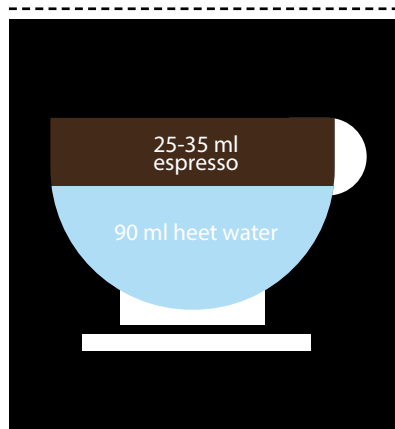


AMERICANO

Espresso aangengd met heet water.

**LONG BLACK**

Gelijkaardig aan de americano, maar hier wordt een espresso boven het hete water gecreëerd.

**ESPRESSO MACCHIATO**

Letterlijk een 'espresso gemarkeerd met melk'. Dat is dus een espresso met een wolkje gestoomde melk (melkschuim).

**LATTE**

Espresso met daarbovenop gestoomde melk, afgewerkt met latte art. De totale inhoud bedraagt 30 à 40 centiliter. Er is dus een andere verhouding koffie/melk dan bij een cappuccino.

Varianten: café au lait en koffie verkeerd, met zwarte cafetierekoffie als basis in plaats van espresso.

**LATTE MACCHIATO**

Bij de latte macchiato schenkt men eerst de hete melk in een glas (zonder glas heeft het geen effect). Daarna wordt er gewacht totdat de melk zich heeft opgesplitst in melk en melkschuim. Vervolgens giet men heel zachtjes een espresso op de melk. De espresso zal tussen de melk en het melkschuim komen te liggen waardoor je de typische laagjes (wit-bruin-wit) krijgt.

**FLAT WHITE**

Doorgaans wordt een dubbel shot espresso bedoeld met dun gestoomde melk. Het resultaat is een hogere koffieconcentratie die minder romig en smeug is. Er bestaan verschillende flat white-varianten.



*Wordt soms ook met een enkel shot gemaakt.

MUST VISIT BELGISCHE & NEDERLANDSE KOFFIEBARS

Het aantal Belgische en Nederlandse koffiebars is inmiddels fors toegenomen en kan een boekje op zich vormen. Daarom wordt in dit boek de focus gelegd op Belgische en Nederlandse branders die een eigen koffiebar hebben. Hieronder vind je ook de plekken waar je nog kunt genieten van een kop koffie die wordt gebrand met de bonen van de desbetreffende brander.







**CAFFEINE
ISN'T A DRUG,
IT'S A
VITAMIN.**



HEART

AMERIKA — PORTLAND

Heart staat voor twee bars en een koffiebranderij, gevestigd in Portland, Oregon. De onderneming zweert bij compromisloze kwaliteit en is gespecialiseerd in het branden van specialty coffee. Heart gaat steeds op zoek naar de beste koffie uit voornamelijk Midden-Amerika, Zuid-Amerika en Afrika. Elke koffie wordt op een andere manier gebrand om zo de specifieke aroma's van de koffie ten volste tot hun recht te laten komen. Iedere koffie wordt daarna gecupt in het laboratorium om de standaard van excellentie te kunnen waarborgen.

www.heartroasters.com

FIVE ELEPHANT

DUITSLAND — BERLIJN

Five Elephant, een kleine branderij, koffiebar en bakkerij in Berlijn, gaat steeds op zoek naar de beste koffies en de optimale branding waarbij de natuurlijke kenmerken van de boon zo goed mogelijk tot uiting komen. Een open dialoog moet de consument er volgens Five Elephant toe aanzetten om koffie te zien als een speciale drank, zoals wijn of whisky. De onderneming ging van start in 2010. Haar zaakvoerders waren al snel geobsedeerd door de zoektocht naar de best mogelijke ingrediënten voor hun koffie en gebak. De koffiebonen worden rechtstreeks aangekocht bij de telers, en dit vooral in Brazilië en Centraal-Amerika. 100 % transparantie en eerlijke handel zijn de stokpaardjes van Five Elephant. Het interieur van de koffiebar bestaat voornamelijk uit ambachtelijk gemaakte, minimalistische meubelen en oogt trendy.

www.fiveelephant.com

THE COFFEE COLLECTIVE

DENEMARKEN — KOPENHAGEN

The Coffee Collective wil zijn klanten een uitzonderlijke koffie-ervaring bezorgen, en dat door zich te richten op het volledige koffieproces: van boon tot kop. De onderneming bestaat uit een microbranderij, twee koffiebars en een koffieschool. Samen met de koffieboeren wil men er werken aan een duurzame productie om zo de kwaliteit van de koffie te verbeteren. Goede koffie begint – volgens The Coffee Collective – met een goede ethiek. Daarom worden de bonen ook direct bij de boeren aangekocht. Op die manier wil deze branderij de boeren belonen voor hun harde werk en hun kwaliteitskoffie. The Coffee Collective bestaat uit vier van de meest gewaardeerde koffiepersoonlijkheden van Denemarken: Klaus Thomsen, Peter Dupont, Casper Engel Rasmussen en Linus Tørsäter.

<http://coffeecollective.dk>

