

PUUR

KATRIEN PAUWELS

TELEN
BRANDEN
ZETTEN
ONDERNEMEN
DRINKEN

FOTO'S WIM KEMPENAERS

KOFFIE



WAT IS SPECIALTY COFFEE?

Toen ik de eerste versie van dit boek schreef in 2014, stelden we ons de vraag: wat is koffie? Intussen zijn we vijf jaar verder en heeft koffie een enorme evolutie doorgemaakt. Het zichtbaarste deel van deze evolutie is ongetwijfeld het aantal koffiebars dat overal – niet alleen in grote steden maar eveneens daarbuiten – is geopend de laatste jaren. Koffiedrinkers hebben vandaag tal van keuzemogelijkheden. Zowel voor thuisgebruik als voor op kantoor of in koffiebars, restaurants, lunchrooms et cetera zijn verschillende merken, zetwijzen en soorten koffie beschikbaar. Het aantal koffietrainingen en baristaworkshops en de continue vraag van consumenten naar meer workshops tonen aan dat de koffiedrinker steeds bewuster bezig is met welke koffie hij verkiest. We weten intussen allemaal dat koffie niet zwart, bitter en gloeiend heet moet zijn, dat goede koffie zetten enige kennis en interesse vergt enzovoort. De vraag is dus niet meer: wat is koffie? Nu gaan we een stapje verder naar: wat is *specialty coffee*? Want dat is de term waarmee wij als pioniers het verschil duidelijk probeerden te maken tussen de reguliere koffie en de koffie waarover we het in dit boek zullen hebben.

VOOR

De vraag is simpel, het antwoord niet.

Afhankelijk van aan wie je de vraag stelt, zal het antwoord verschillen. Zoals met alle niches heb je pioniers nodig. Pioniers zijn nooit – lees: NOOIT – bezig met profit. Dat kan ook niet, want kenmerkend voor pioniers is dat ze de weg niet volgen, maar hem zoeken en vervolgens zelf uitstippelen. Uiteraard kijkt iedereen mee, ook de industrie. Zodra die merkt dat een microtrend aan belang wint en uitgroeit tot een consumententrend, komt hij meespelen. Dit kan enerzijds een positieve evolutie zijn, want een initieel nicheproduct kan dan democratiseren en voor een grotere groep beschikbaar raken. Maar anderzijds wordt bij deze evolutie de term *specialty coffee* gestolen. En dat brengt ons terug tot onze initiële vraag, want we zijn het er ongetwijfeld unaniem over eens dat niet alle zogenaamde *specialty coffee* dat ook echt is.

WOORD

Dus wat is *specialty coffee* voor mij?

Het uitgebreide antwoord is dit boek, dat louter handelt over *specialty coffee*. Dit betekent dat een dergelijke koffie heel wat factoren, mensen en schakels omvat. Als een van die schakels hapert, kan dat rechtstreeks mee bepalen of er nog sprake is van *specialty coffee*. Grosso modo kan je stellen dat *specialty coffee* gaat over zo veel mogelijk controle, inzicht en transparantie vanaf de koffiestruik tot in jouw kopje. Dat impliceert dat het niet louter gaat om een koffie die buitengewoon lekker is. Voor ons is transparantie in de keten, in de prijszetting even belangrijk als de smaak van de koffie. De term *specialty coffee* verwijst dus niet enkel naar de kwaliteit van het uiteindelijke kopje, noch naar het werk van één persoon, brander of barista. Het gaat altijd om het werk van een groep toegewijde mensen die continu streven naar de best mogelijke koffie met respect voor elk deel van de schakel.

KOFFIE

TELEN



DE KETEN VAN A TOT Z

Koffie ontleent zijn specifieke eigenschappen aan de natuur en de menselijke behandeling die hij krijgt. Vanuit die perfecte symbiose groeit de rode koffiebes die de koffieboon bevat, met een uniek aroma en een unieke smaak. Er zijn wereldwijd heel wat soorten koffie verkrijgbaar, maar in dit boek leggen we ons toe op *specialty coffee* ofwel koffie van topkwaliteit, waarbij we streven naar volledige transparantie wat betreft herkomst. De twee meest voorkomende types koffie die geteeld worden voor consumptie zijn arabica en robusta. Omdat arabicakoffie van een veel grotere kwaliteit is en deze koffie voor ons veel meer kan betekenen, zullen we het in dit boek uitsluitend daarover hebben.

DE KOFFIEPLANT

De koffieplant behoort tot het plantengeslacht *Coffea*, dat deel uitmaakt van de *Rubiaceae*-familie. Een koffieplant brengt zijn eerste beperkte oogst voort na twee jaar. De koffiestruiken kunnen zo'n 10 m hoog worden als ze niet gesnoeid worden. Voor het gemak van het plukken snoeit men de planten op een maximumhoogte van 3 m. Uit de bloem van de koffieplant ontwikkelt zich een vrucht, de zogeheten 'koffiebes', die er zes tot negen maanden over doet om te rijpen. Jaarlijks is er één hoofdoogst per gebied, maar onder invloed van de vochtigheid kan de koffieplant meerdere keren per jaar bloeien. Dat verklaart waarom aan één tak vruchten in verschillende rijpheidsstadia kunnen zitten en bijgevolg niet alle bessen op hetzelfde tijdstip rijp en plukklaar zijn. Dat brengt ons meteen bij het belang en de uitdaging van correct oogsten. De rijpe vruchten zijn meestal rood, glanzend en stevig. Onrijpe vruchten zorgen voor een scherpe, zure koffiesmaak. Koffie van te rijpe vruchten smaakt muf, overgefermenteerd en onaangenaam. Het is dus van groot belang dat enkel de rijpe bessen worden geplukt. Tot voor kort dacht men dat er slechts een zeventigtal soorten bestonden. Recent werd ontdekt dat er minimaal 120 soorten bestaan. Van de meer dan 120 soorten worden alleen de *Coffea arabica* (arabica) en de *Coffea canephora* (robusta) gecommercialiseerd. Daarnaast bestaan er nog twee andere soorten, liberica en excelsa, die niet worden geëxporteerd omdat ze simpelweg niet goed genoeg van kwaliteit zijn.





WAT IS EEN Q GRADER?

Het Q Grader-programma werd door het Coffee Quality Institute gestart in 2004. Het had als doel een wereldwijd uniforme methode te ontwikkelen om koffie te beoordelen. Om ervoor te zorgen dat cuppers wereldwijd eenzelfde taal spreken, zeg maar.

De cupper gaat de koffies cuppen/proeven en vervolgens beoordelen door ze per categorie punten toe te kennen. Deze vormen een score met een totaal op 100. Vanaf 80 punten spreken we technisch gezien over specialty coffee. Op deze manier wordt het cuppen en beoordelen van koffie geobjectiveerd.

Het Q Grader-programma omvat een zesdaagse training die zich richt op olfactorische en sensorische training. Vervolgens dient de cursist een twintigtal testen af te leggen waarop hij moet slagen om het certificaat te verwerven. Iedere drie jaar moet het certificaat vernieuwd worden.

NOMAD BARCELONA – SPANJE

YASSER RIOS LOPEZ, 25 JAAR

INTERVIEW





— **Hoe zie je de toekomst van *specialty coffee* evolueren?**

Als koffiebrander heb ik de indruk dat we ons nog in de beginstadia van *specialty coffee* bevinden. Ik zie dit evolueren op de manier waarop ik ook mijn roosterprofielen zie verbeteren dankzij de gedeelde kennis van de mij omringende gemeenschap. Hetzelfde gebeurt in alle stadia van de koffieboon: dankzij de gemeenschap en de informatie die via deze gemeenschap wordt gedeeld, worden we allemaal beter.

Ik zie een mooie toekomst weggelegd voor koffie als er een grotere integratie komt van professionals uit verschillende vakgebieden die samenwerken om een beter product voort te brengen. Ik vraag me af hoe dat allemaal zal evolueren.

— **Wat wil je nog bereiken op koffiegebied?**

Twee zaken:

- een grotere gemeenschap uitbouwen en onze kennis verbreden, via meer professionals uit verschillende vakgebieden;
- een boek schrijven.

— **Hoe plan je de aankoop van groene koffie? Hoe beslis je over de herkomsten?**

We hebben geen geheimen. Elk seizoen bekijken we wat beschikbaar is, we cuppen de monsters en dan selecteren we de koffies die we het beste vinden.

— **Rooster je anders voor filterkoffie dan voor espresso? Waarom/ waarom niet?**

Ja, natuurlijk! Laat me dit illustreren met een voorbeeld. Veronderstel dat

je twee soorten appels hebt, een groene granny smith en een rode golden. De eerste heeft een hogere zuurgraad en grotere frisheid, dus om die eigenschappen te bewaren laat ik hem minder lang 'koken'. De rode golden heb ik dan weer liefst sterk gekaramelliseerd, dus ik 'kook' hem traag en op een lage temperatuur, om hem zo veel mogelijk te karamelliseren. Hetzelfde gebeurt met koffiebonen: ik kijk naar de eigenschappen van elke boon en probeer ze dan zo juist mogelijk te 'koken'.

— **Welke zetmethode zou je aanbevelen aan de consument die thuis lekkere koffie wil drinken?**

French Press, dat werkt net als cupping. Het is goedkoop, makkelijk en eenvoudig. Ik heb mijn verhouding gewijzigd naar 1:14, 4 minuten om te breken, 11 op de EK43 is een goed startpunt, 93 °C en niet doordrukken.

— **Wat vind je van wedstrijden?**

Ze zijn fantastisch! Voor mij zijn ze als leraars die mij leren wat ik al dan niet mag doen.

— **Bio, labels, fair trade... wat vind je daarvan?**

Biocertificaat: misschien is deze informatie niet correct, maar sommige koffieboeren beschikken slechts over een beperkt budget, en ze werken biologisch. Dus zeg ik hun dat ze het geld beter voor de grond gebruiken, om kleine verbeteringen door te voeren, eerder dan voor een certificaat. Fair trade: gaat het echt om eerlijke handel? Ik denk niet dat er zoiets bestaat als 100% eerlijke handel.

www.nomadcoffee.es



SLOW COFFEE OF FILTERKOFFIE

Klant: 'Goeiemorgen, ik hoorde dat jullie lekkere koffie hebben, voor mij graag een zwarte koffie.'

Barista: 'Prima, en welke koffie had u graag? Een espresso of een filterkoffie?'

Klant: 'Filterkoffie?' – gefronste wenkbrauwen – 'Oh nee, dat vind ik niet lekker, doe dan maar een espresso.'

Een veelvoorkomende en volkomen begrijpelijke situatie, want als we vandaag spreken over filterkoffie denken veel consumenten terug aan de bittere koffie waarmee we allemaal opgroeiden. Koffie die uren in een thermos stond te wachten, boordevol cafeïne en waar we vervolgens melk en suiker bij gooiden om hem drinkbaar te maken. Gelukkig is dat niet de filterkoffie waarover we het vandaag hebben in *specialty coffee*-bars. De enige gelijkenis met de filterkoffies van vandaag is dat ze niet gemaakt worden met een espressomachine. Daar eindigen alle verdere overeenkomsten.

Wat mag je dan wel verwachten van een filterkoffie? Laat me eerst even toelichten wat filterkoffie juist is en waarin hij verschilt van espresso.

WAT IS FILTERKOFFIE?

Is het nu filterkoffie of *slow coffee*? De term *slow coffee* werd in het leven geroepen om ten eerste duidelijk te maken dat het gaat om een tragere vorm van koffiezetten, in tegenstelling tot ESPRESSO. Daarnaast bleek het ook handig om een verschil te maken tussen wat consumenten dreigen te verstaan onder filterkoffie, namelijk de zoals hierboven beschreven koffie van vroeger. *Slow coffee*, *slow brew* of filterkoffie verwijst nu naar dezelfde zetmethode.

De meesten onder ons zijn opgegroeid met filterkoffie. Door de opkomst van espressomachines is die zetwijze echter even in de verdrinking geraakt. Allerlei oplossingen om snel en gemakkelijk koffie te zetten worden aangereikt. Denk bijvoorbeeld aan pads en capsules die ervoor zorgen dat je in een mum van tijd een kop koffie tevoorschijn kunt toveren. Toch halen heel wat koffiedrinkers na een tijdje geen voldoening meer uit die manier van koffiezetten en -drinken. Gelukkig maar. En net daardoor is filterkoffie meer dan ooit terug. Voor diegenen die iets anders verwachten, voor diegenen die hun dagelijkse kop naar een hoger niveau willen tillen, is filterkoffie een heel dankbare oplossing. Voor hooguit 100 euro kun jij thuis fantastische koffie zetten. Je hoeft dus niet per se te investeren in heel dure machines om zelf lekkere koffie te kunnen zetten. Het enige wat je nodig hebt is een weegschaal, een molentje, een filtertoestel en uiteraard goede koffiebonen.



**I MUST
GET UP,
MY COFFEE
NEEDS ME**

ALTERNATIEVEN VOOR KOEMELK

Tot een aantal jaar geleden werd het gros van de cappuccino's gemaakt met koemelk. Intussen zijn we ons als consument meer en meer bewust geworden van de duurzaamheid van ons consumptiegedrag en de invloed van ons dagelijks dieet op onze gezondheid. Het duurzaamheidsdebat is een dagelijkse realiteit geworden – klimaatverandering, biodiversiteit, ecologische voetafdruk, CO₂-uitstoot et cetera – en dwingt ons eveneens stil te staan bij onze voedselketen. Zo eten we met z'n allen minder vlees, en wanneer we toch vlees eten, doen we dat bewuster. Ook wat betreft het verbruik van koemelk dienen inspanningen geleverd te worden. Een oplossing om de consumptie van koemelk te verminderen is soja, het populaire plantaardige alternatief. Soja behoort tot de familie van de peulvruchten, en dus rijpt de sojaboon in een peul. Die peul wordt niet gegeten, maar verwijderd. Onbewust komen we heel veel in aanraking met soja, dus niet alleen in de vorm van sojamelk, sojasaus enzovoort. Soja wordt immers ook verwerkt in veevoeder, koekjes, drankjes... Net zoals er bij koffie honderden soorten en varianten zijn, zijn er ook bij soja duizenden variëteiten sojabonen, die ieder hun eigen toepassing kennen.



HOE BEGIN JE ERAAN?

De meest gestelde vraag is: 'Zijn er intussen niet te veel koffiebars? Koffiebars schieten toch als paddenstoelen uit de grond?'... In werkelijkheid zijn er nog steeds veel te weinig goede koffiebars. Je kunt inderdaad in elke stad op elke hoek van de straat koffiedrinken, maar jammer genoeg is dat niet altijd de koffie die je als koffieliefhebber verwacht te krijgen.

Dus nee, er is zeker geen overaanbod aan kwalitatieve koffiebars. Bovendien heb je binnen de groep koffiebars dezelfde diversiteit als bij restaurants. Als je morgen plant om uit eten te gaan dan is de kans groot dat je naar een bepaalde buurt trekt waar je weet dat er verschillende opties zijn. Je eet niet altijd in hetzelfde restaurant. Je drinkt ook niet altijd koffie in dezelfde koffiebar. Overal ter wereld zijn verschillende stijlen ontstaan, van heel populaire koffiebars over mainstreambars of koffiebars gecombineerd met conceptstores tot puristen die een heel selectief aanbod hebben. In de Verenigde Staten zijn er koffiebars die uitsluitend Cold Brew aanbieden. Naarmate de koffiemarkt zich ontwikkelt, zie je hoe diversificatie optreedt.

Was je eerste vraag of er nog plaats is voor jouw koffiebar, dan is het antwoord 'JA!'. MAAR! Er is uiteraard een maar, want je kunt niet zomaar onbezonnen van start gaan met garantie op succes. Op de volgende pagina's vind je een aantal essentiële vragen die je jezelf moet stellen om tot een plan te komen dat klopt en kans op slagen biedt. Los daarvan is er een aantal punten die voor mezelf heel belangrijk zijn geweest bij het opstarten van mijn bedrijf.





KOFFIE IN EEN KOFFIEBAR

'Waar kan ik nu de beste koffie drinken?' Een vraag die hoogstwaarschijnlijk op ieders lippen brandt. Uiteraard hangt dat van heel veel verschillende factoren af en bestaat er geen eenduidig antwoord. Naast goede koffie zijn ook bediening, het kader, de barista, de sfeer, de muziek en nog zo veel meer bepalend voor het succes van een koffiebar. Toch zijn er een aantal dingen waarop je als consument kunt letten bij het bezoeken van een koffiebar.

- Kent de barista zijn koffie? Kan hij uitleg geven over de koffie?

- Kun je kiezen tussen verschillende origines?

- Is de branddatum van de koffie gekend?

- Kun je er naast espresso en op espresso gebaseerde dranken ook filterkoffie drinken?

- Wordt de filterkoffie per kop gezet of in een groot volume?

- Controleert de barista de extractie van zijn shots? Timing?

- Wordt bij filterkoffie elke factor juist gemeten/afgewogen?

- Staat de machine er op elk moment van de dag netjes bij?

- En last but not least: word je vriendelijk bediend?
