Artikel  
  
**Hoera, 50 jaar koffie!**

Het jubileumjaar van Boot Koffie

**Het komende jaar viert Boot Koffie zijn 50e verjaardag! Genoeg reden om de geschiedenis in te duiken van dit mooie koffiemerk. En: hoe zien de komende 50 jaar eruit voor Boot en welke koers gaan ze varen?**

**VERLEDEN**

De fascinatie en bewondering voor koffie heeft altijd al in de Boot-familielijn gezeten. Dit zaadje werd zelfs al in de 18e eeuw geplant] Om precies te zijn: het moment dat Admiraal Justus Boot een handjevol koffie mee naar huis nam na een VOC handelsmissie en toen er eenmaal aan de koffie geroken was en de eerste slokjes gedronken waren, was er geen weg meer terug.

Eeuwen later leefde de fascinatie voor koffie nog steeds voort. Want in 1960 was Jacob Boot, vader van huidige eigenaar Barend Boot, werkzaam als directeur bij een grote koffiebranderij. Daar werd zijn passie voor koffie nog meer aangewakkerd.

Tijdens zijn jaren bij deze koffiebranderij, die zich in het oosten van het land bevond, merkte hij op dat er hele mooie koffie lotjes door een ‘normale’ blend heen gingen. Zonde, vond hij. En zo ontstond het idee om een kleine koffiebrander te ontwerpen waarmee mensen zelf hun eigen vers geurende arabica bonen van één plantage zouden kunnen branden.

**De Golden Coffee Box**  
Jacob Boot ontwikkelde een kleine koperen miniatuurbrander en noemde deze: The Golden Coffee Box. Rondom deze brander werd een winkeltje in Baarn geopend en de gelijknamige winkel kreeg veel publiciteit. Jacob Boot had grote ambities en dromen, hij wilde namelijk The Golden Coffee Box op de Amerikaanse markt krijgen. Maar hij was zijn tijd te ver vooruit. Want in plaats van het zelf roosteren, vroegen mensen hem de koffie voor hen te roosteren en was er steeds meer vraag naar de goede koffie die in de winkel verkocht werd.

Van jongs af aan kwam Barend Boot al in aanraking met de bijzondere geuren van koffie in de branderij waar zijn vader werkte. Dat laat een indruk achter. Aangestoken door het koffie-virus heeft hij, samen met zijn broer Willem, in 1993 het stokje overgenomen. Willem Boot verplaatste zijn terrein in 1998 dan uiteindelijk toch naar de USA. Het werd een groot succes: Willem gooide hoge ogen en werd een bekende koffie-expert. Hij zette een trainingscentrum op voor koffieboeren, importeurs en branders.

Barend Boot bleef in Nederland en heeft met zijn passie voor koffie en missie om de wereld te verbeteren, de bekendheid van Boot Koffie laten groeien op de kleine markt van ’s werelds meest bijzondere en unieke koffiesoorten van de hoogste kwaliteit.

**HEDEN**  
  
Tot op de dag van vandaag wordt er met hart en ziel gewerkt aan het verbeteren en verduurzamen van de koffie. Een kunst die toegepast wordt op ruim 30 koffiesoorten uit 18 verschillende landen.

**‘Koffie kan de ziel raken’**

Boot Koffie is expert in het zorgvuldig en persoonlijk uitzoeken van de juiste smaken koffie. Die sensitiviteit, smaakbewustheid en kennis zit in alle medewerkers. Daar hebben ze veel kopjes koffie voor geproefd! De diepte van de geuren van echte gelaagde koffie kan de ziel raken. En je een gevoel van geluk geven. Ook daar zijn alle medewerkers – en Boots clientèle – het roerend over eens. De spreuk van Boot Koffie is daarom ook: ‘Geluk door smaak’. Ook het geluk van de koffieboer komt terug in de smaken en geuren van de koffie. Alle schakels in het proces van het maken van de koffie gaan op een goede en eerlijke manier. En de koffie is van nature klimaatneutraal. Iets om trots op te zijn.

**TOEKOMST**

Boot Koffie streeft naar excellentie en vakmanschap. Maar ook naar eerlijke kansen voor ambachtelijke koffieboeren die de kwaliteit waarborgen. Op die manier zijn zij hun missie aan het verwezenlijken, om een wereld te creëren waarin iedereen kan genieten van koffie om zijn smaak. De droom is om te groeien en op een gezonde manier aanwezig te blijven in de markt. Zodat het bedrijf en het bijzondere verhaal voort blijft leven.  
  
  
**De wereld verbeteren**

Boot Koffie is altijd al een voorloper geweest als het gaat om de duurzaamheid van koffie. De manier waarop de koffieboeren,(waar zij soms al decennia mee samenwerken) de specialty koffie verbouwen, is vooruitstrevend. Boot staat hoge percentages af aan de boeren om zo een eerlijke en duurzame manier van verbouwen te creëren en behouden. De boer ontvangt op deze manier tot wel 50% meer dan de gangbare Fair Trade koffieprijzen. Zo kun je met iedere kop koffie die je van Boot drinkt, zelf ook bijdragen aan een betere wereld!  
  
  
**Basisrecept espresso maken**

1. Werk je met koffiebonen? Vul je molen met verse koffiebonen  
2. Maak je filterdrager schoon met een droge doek  
3. Koffie malen (wij hanteren 18.5 - 20 gram)  
4. Level je koffie  
5. Tamp je koffie stevig en recht  
6. Flush de groep (laat je machine even doorlopen)  
7. Plaats de filterdrager

8. Start binnen 3 seconden je espresso  
9. Kijk naar de doorloop van je espresso (straaltjes naar binnen)  
10. Een doorlooptijd tussen de 22 en 30 seconden  
11. Maak je werkplek schoon  
12. Serveer en geniet

De Boot Koffie Espresso bonen zijn ook heel geschikt voor elke volautomatische espressomachine.

QR CODE > Boot koffie > 2022\_boot\_koffie\_qr.pdf

**PRODUCT PAGINA**

**Panamaria Espresso & Filter**- verleden -

Deze koffie maakt al bijna 30 jaar deel uit van het assortiment van Boot Koffie en is vanaf het begin af aan al een hardloper in het assortiment. De Panamaria, afkomstig uit Panama, is vernoemd naar Maria Ruiz, de toenmalige chef van de plantage en mede-vormgeefster van de unieke delicate smaak van sinaasappel, karamel en abrikoos.   
  
**Verkoopprijs 250 gr € 9,25 // 1 kg € 33,99**=====

**Panama Hartmann Geisha Ultra Limited Espresso & Filter** - heden -

Deze Ultra Limited koffie is afkomstig van de Finca Hartmann plantage in het prachtige Panamese berggebied Boquete en staat bekend om zijn exotische en bloemige smaken.  
  
**Verkoopprijs 125 gr € 29,99**=====

**Colombia Kachalu Organic Espresso & Filter**-- toekomst -

Kachalu betekent 'hoop'. En hoop voor de toekomst is er zeker! De Kachalu coöperatie bestaat uit 20 koffieboeren en laat duidelijk zien dat het leveren van topkwaliteit koffie hand in hand gaat met een grotere biodiversiteit, minder milieubelasting en een beter inkomen voor de boer.

**Verkoopprijs 250 gr € 8,99 // 1 kg € 32,99**

*Alle genoemde koffiesmaken zijn verkrijgbaar in Espresso en Filter.*

=====

***KOFFIERECEPT***

*Een recept voor een heerlijke filterkoffie gemaakt met onze specialty-koffie: Panama Hartmann Geisha Ultra Limited - Filter. Het vraagt iets meer tijd, maar je krijgt er liefde voor terug.   
  
Benodigdheden: 30 gram grof gemalen koffie, chemex, papierfilter, 500 ml water.*

*1. Breng het water aan de kook en laat het daarna 3 minuten staan. Het water is dan ongeveer 93 graden.*

*2. Spoel je papierfilter eerst voor, zodat je geen papiersmaak in de koffie krijgt.*

*3. Gebruik 30 gram Panama Hartmann Geisha Ultra Limited - Filter grove filtermaling*

*4. Schenk eerst 50 ml water op de koffie en laat deze 30 seconden bloemen (hierdoor gaat de koffie openstaan).*

*5. Schenk de rest van het water op de koffie met een cirkelbeweging en zorg dat je daarbij de randen van het filter niet raakt.*

*Na 3 minuutjes heb je geluk in je kopje! Tip: gooi de koffieprut niet weg! Deze is perfect te gebruiken als compost in de tuin.*

**Pagina Verkoop informatie (Achterin Magazine)**  
  
**Boot Koffie - Koffie Winkel**

Laanstraat 49  
3743 BB Baarn  
Nederland  
Tel.: +31 35 30 35 610  
  
www.bootkoffie.nl