

De economie draait weer op volle toeren. In duizenden bedrijven in het Gooi, de Vechtstreek en Eemland wordt dagelijks hard gewerkt aan het perfecte product. Elke maandag doet de redactie verslag van een bezoek aan een van deze ondernemingen. Vandaag: Boot Koffie.

Boot Koffie

Sinds: 1973
 Werknemers: 19
 Samenwerkingen met boerenbedrijven: 26 (gecertificeerd biologisch)
 Website: bootkoffie.nl



Shiva Niet (links) en Barend Boot in de branderij.

FOTO STUDIO KASTERMANS/BEN DEN OUDEN

Het geluk van goede koffie

Wie van koffie houdt, moet bij Barend Boot zijn. Voor goede koffie én voor het verhaal achter die koffie. Zoveel is duidelijk na een ochtend bij de branderij van Boot Koffie in Amersfoort. Boot neemt ons mee op reis door de wereld van koffie. Van koffieboer tot koffieconsument.

Baarn, begin jaren '70. Op de Teding van Berkhoutstraat, een zijstraatje van de huidige locatie (Laanstraat 49), begint het verhaal van de familie Boot. Daar begint Jacob Boot, de vader van Barend, in 1973 een eigen koffiezaak/brande-rij. Jacob was jarenlang directeur van koffiebrander Neuteboom en wist wat hem te doen stond. Hij

ging op zoek naar de beste koffie van over de hele wereld. Sommigen verklaarden hem voor gek, maar Jacob bleek zijn tijd ver vooruit.

Zo ontwikkelde hij een kleine thuisbrander, de Golden Coffee Box. „Klanten konden sindsdien ook thuis van zo vers mogelijke koffie genieten”, vertelt zoon Barend Boot, eigenaar sinds begin jaren '90. Goedkoop was de Golden Coffee Box toentertijd niet. Voor de thuisbrander moest 500 gulden worden neergelegd.

Nog steeds hip

Van over de hele wereld kwamen koffieliefhebbers naar Baarn. Barend vertelt het historische verhaal met passie. „Het was een boetiekachtig pand met veel hout en kleuren die nu nog steeds hip zijn. Ons

motto is 'geluk door smaak en geluk door verhaal'.” Vandaag de dag zit de koffiewinkel van Boot nog altijd in Baarn. De branderij in Amersfoort (Oliemolenhof 90) heeft sinds enkele jaren een plekje in Het Lokaal, een sterk regionaal georiënteerd restaurant en winkel met industriële uitstraling.

Barend wijst vanaf een van de tafels in Het Lokaal naar de koffiebrander. „Over een kwartier is het tijd voor de foto.” Bij de reusachtige matzwarte brander staat Shiva Niet. Ruim zeven jaar werkt hij nu als koffiebrander. „Door ervaring word je beter, ja.” Voordat Shiva begint aan zijn uitleg over het brandproces, schotelt Boot een koffie (lungo) voor. „Goed om mee te beginnen”, klinkt het. „Wat jij goede koffie vindt, is afhankelijk van jouw smaak. Veel mensen vinden koffie te pruimen als ze niet beter weten.”

Boot weet wel beter. Het motto 'geluk door smaak en geluk door verhaal' wordt kracht bijgezet door een anekdote over de Panamese familie Hartmann. „Iedere boer heeft zijn eigen verhaal. Het verhaal proberen we over te brengen. Mijn vader bezocht toentertijd plantages van koffieboeren. Zij waren boer en wisten zelf niet wat goede koffie was. Ook toen ging de Golden Coffee Box mee.”

De familie Hartmann is een van de toen bezochte koffieboeren. Al meer dan twintig jaar wordt hun koffie geïmporteerd. De Hartmann-plantage bevindt zich op de hellingen en toppen van de Talamanca-bergketen in Panama. De plantage ligt in het tropisch regen-

woud, koffiestruiken profiteren van de tropische bomen die voor schaduw zorgen. Niet voor niets heet een van hun koffies Birdsong. „Samen proberen we bewust te zijn van alles wat op koffie van invloed is. Denk bijvoorbeeld aan het microklimaat.”

„Met de Birdsong wonnen we in 2018 de Misset Koffietest.” Boot glundert. Het romantische verhaal, de zoektocht naar koffie van het hoogste segment. Het zijn de boodschappen die onder zijn bezielende leiding worden overgedragen. „Ik heb zelfs een koffielied geschreven. Laatst voorgedragen tijdens een bijeenkomst.” Boot toont een filmpje. Hij speelt piano en zingt het gedicht Ruik de struik. Boots bevlogenheid spat ervan af en slaat over. Collega Shiva popelt om het verhaal van de brander uit te leggen. „Komen jullie? Over drie minuten zijn ze klaar.”

Verschillende kleuren

Boot Koffie importeert bonen van boeren uit de wereld. Die bonen hebben verschillende kleuren. Groen, meer wit, of juist donker. In ieder geval niet de bruine kleur bonen uit de zak die thuis wordt geopend.

De ongebrande bonen staan in tonnen naast de brander in Het Lokaal. Shiva gooit de inhoud van een ton in de eerste bak van de brander. De machine zuigt de bonen vervolgens richting de oven, een soort draaiende trommel. Het ratelende geluid van de bonen door de pijpen klinkt door het hele restaurant. Aan de oven bevinden zich twee afvoerpunten. Een voor

de geur, een voor de laatste vliesjes die de bonen verliezen bij het branden. „Die vliesjes worden afgevoerd en gebruikt als grond voor planten.”

Tijdens het brandproces kijkt Shiva naar zijn laptop en ruikt hij aan de bonen. Op het scherm zijn allemaal lijnen te zien waaraan hij kan aflezen welke handelingen moeten worden verricht. „Een paar graden meer of minder en de smaak is al anders. De doorsnee koffiedrinker proeft dat niet, wij wel.”

Zoet, vol en fruitig

Ondertussen heeft Boot twee verse kopjes koffie aan tafel laten komen. Een Javaanse espresso en de Birdsong filterkoffie van Hartmann. De winnende koffie smaakt zoet, vol en fruitig. „Het klinkt met een bepaalde koffie moet komen. Je moet wennen aan voor jou nieuwe smaken.”

Bulkkoffie doet Boot pijn. Het is liefdeloos, vindt hij. Een belediging voor boeren. Boot hekel het uitpersen van zijn zo geliefde koffieboeren. „Twintig cent voor een kopje koffie, dat is toch niks? Denk daar maar over na als je in de supermarkt staat bij de bulkkoffie. De koffieprijs zijn absurd laag.”

Ja, Boots Koffie komt uit het hoogste segment. Maar een prijs waardoor de lokale koffieboer zich kan ontwikkelen, het verhaal van de boer en de bezielende verhalen van Boot zorgen op z'n minst voor een moment van bezinning als je in de rij voor de bulkkoffie staat.

Sebas Bouquet



Koffie van Boot.

FOTO STUDIO KASTERMANS/BEN DEN OUDEN