

Hoera. 50 jaar koffie!

HET JUBILEUMJAAR
VAN BOOT KOFFIE



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

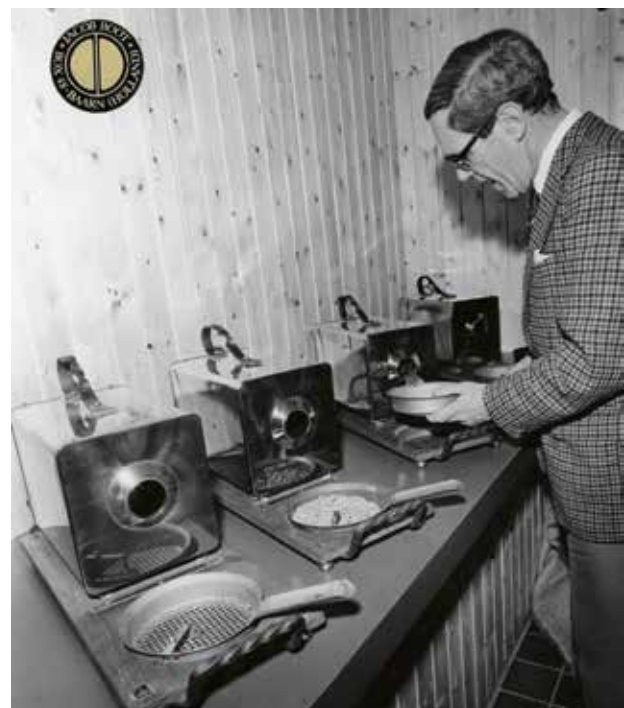
Verleden

De fascinatie en bewondering voor koffie heeft altijd al in de Boot-familie gezeten. Dit zaadje werd zelfs al in de 18^e eeuw geplant! Om precies te zijn: toen Admiraal Justus Boot een handjevol koffie mee naar huis nam na een VOC-handelsmissie. 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 prachtige koffies 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 arabicabonen van één plantage zouden kunnen branden.

De Golden Coffee Box

Jacob Boot ontwikkelde een kleine koperen miniaturbrander en noemde deze The Golden Coffee Box. Rondom deze brander werd het gelijknamige winkeltje in



Baarn geopend, dat veel publiciteit kreeg. Jacob Boot had grote ambities en dromen: hij wilde The Golden Coffee Box op de Amerikaanse markt krijgen. Maar hij was zijn tijd te ver vooruit. Want in plaats van het zelf te 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 in aanraking met de bijzondere geuren van koffie in de branderij waar zijn vader werkte. Dat liet 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 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 kof-

het verbeteren en verduurzamen van koffie. Een kunst die toegepast wordt op ruim 30 koffiesoorten uit 18 verschillende landen.

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 cliënten - 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 verlopen 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

bedrijf en het bijzondere verhaal voort blijven 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 Boot soms al decennia mee samenwerkt, de specialty-koffie verbouwen, is vooruitstrevend.

'Koffie kan de ziel raken'



fie en missie om de wereld te verbeteren de bekendheid van Boot Koffie laten groeien binnen de kleine markt van 's werelds meest bijzondere en unieke koffiesoorten van de hoogste kwaliteit.

Heden

Tot op de dag van vandaag werkt Boot Koffie met hart en ziel aan

ook naar eerlijke kansen voor ambachtelijke koffieboeren die de kwaliteit waarborgen. Op die manier is het bedrijf haar missie aan het verwezenlijken: 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

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 Boot-koffie zelf 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 hanteerden 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. 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.