

Drink koffie en thee als een sommelier



Het drinken van koffie en thee wordt steeds meer een belevingservaring van kwaliteit en smaak, net als wijn. Maar wat maakt nu een goede koffie of thee? Redacteur Olaf Nagtegaal gaat op zoek naar de antwoorden bij echte kenners, die koffie en thee beleven zoals sommeliers dat doen bij wijn.

Biologische koffie, meer dan alleen een verantwoord bakkie

Hoe bepaal je nou wat echt goede koffie is? Hoe kan je nog meer genieten van je dagelijkse bakkie? En wat komt er allemaal kijken bij de teelt van biologische koffiebonen? Ik sprak met Barend van Boot Koffie, die vertelt over wat er allemaal te ontdekken is in de wereld van koffie. Door Olaf Nagtegaal

Hoe zou je een goede kop koffie omschrijven? Waar moet die aan voldoen?

“Het begint allemaal bij het moment dat je het pak met biologische koffie openmaakt. Dan komt er een geur vrij die een belofte doet over wat er in zit. Dat is het begin. Deze geursensaties kunnen bijvoorbeeld tonen bevatten van aardbei, bosvruchten of chocolade. Die ontstaan door de bodemsoort en diversiteit aan flora op de plantages in de verschillende landen. Uit Panama krijg je bijvoorbeeld vaak meer citrustonen en uit Azië meer aardse of kruidige tonen. Zo krijg je een heel breed smaakpalet, dat vaak verrassend is voor mensen. Elke boon heeft z'n eigen unieke zoetheid en tonen die ervoor zorgen dat je suiker en melk bij de koffie niet nodig vindt. Mensen zijn oprecht verrast als ze voor het eerst een goede koffie proeven en het verschil merken tussen een mooie biologische en een slechtere goedkopere koffie.”

Biologische koffie, is dit nou ook gezonder?

“Het onkruidbestrijdingsmiddel glyfosaat, waarvan het gebruik recent weer voor 10 jaar toegestaan is, wordt veel in de conventionele koffieteelt gebruikt. Met biologische koffie ben je ervan verzekerd dat dit er niet in zit. Plantages zijn daarnaast bereid veel te investeren en moeten ook jarenlang hun grond biologisch bewerken voordat ze een certificering krijgen. Hierdoor ben je verzekerd van een boon uit een gezonde bodem. En wanneer je een goede biologische koffie koopt ervaar je niet alleen de smaak van echte goede koffie, maar help je ook de boeren die op het land werken, de plantages en de biodiversiteit in dat gebied.”

Hoe haal je nog meer uit je bakje koffie?

“Bij het zetten van koffie zijn het vaak nuances die het verschil maken. Bijvoorbeeld hoeveel gram je gebruikt of in welke stand je de bonen maalt. Een kleine verandering kan net een andere beleving geven. Dat je iets meer die verfijnde zoetheid, het ‘snoepje’, proeft. Mensen zijn ook steeds meer op zoek naar de beste smaak met verschillende zetmethoden en verschillende soorten bonen.

“Mensen zijn oprecht verrast als ze voor het eerst een goede koffie proeven”

Welke trends zijn nu hot and happening?

“Biologische cafeïnevrije koffie is populair. Mensen krijgen steeds meer in de gaten dat er ook kwalitatieve en smaakvolle decaf-koffie is. Dat maakt dat nog meer mensen van een goede kop koffie kunnen genieten. Ook is de slow coffee-diversiteit gegroeid de afgelopen jaren. Deze methoden maken het veel gemakkelijker om mooie smaken uit koffie te halen en daarmee ook te experimenteren, zoals Aeropress, Cafetière, V60 filter en Chemex. Maar de espressomachines en snelfilterapparatuur blijven ook heel populair bij de thuisbarista's.



Over Barend Boot

De missie van Boot koffie is iedereen gelukkig maken met de smaak van biologische koffie, de naam van de koffieboer bekend maken en meehelpen met waardige leefomstandigheden op de koffieplantages. Kijk voor meer informatie op Bootkoffie.nl.