

KOFFIE VOOR THUIS **boon**



***Word ook
thuis barista!***



45
recepten voor
iedereen

**drink je bakkie hot & cool sta op voor eerlijke koffie
10 koffietrends caffè italiano en soms wil je thee**

Geniet samen van de rijke en vertrouwde smaak van Douwe Egberts bonen



En dan is er koffie
Lekkere koffie

Ook jij kunt thuis barista worden



Nog een bakkie?

Op boonmagazine.nl vind je instructievideo's, reportages, tips, weetjes en wel 200 koffierecepten. Bezoek ons, scan hier:



Colofon

Albert Heijn Categorie Koffie & Thee

Hans van Duin,
Thijs van Hoevelaak
(categoriemanager),
Floris van der Kruijk,
Marc van Zijverden

Albert Heijn Media Services

Amber Blom, Britt Faber

Concept & creatie

Ico van Rheenen,
creative director PaperLive

Design

Vorm de Stad

Medewerkers

Pieter Bas Bouwman, Romualdo Faura, Merijn Gijsbers, Wendie Hagen, Lars Hamer, Karina Hof, Anke ter Heide, Saskia Lelieveld, Claartje Lindhout, René Mesman, Monique Overbeeke, Nanouk van Ramshorst, Jelle Rietveld, Martine Steenstra, Irma Veelo, Nicole Willemse, Manon van der Zwaal.

Lithografie

APS Group

Druk

Eversfrank Group

©Albert Heijn, Zaandam 2023

We kunnen wel honderd, zo niet meer redenen geven waarom je BOON zou willen lezen. Maar we beperken ons tot tien.

- 1** Wij geloven dat je meer kunt genieten van koffie als je er iets meer over weet, dat is de kerngedachte achter dit magazine.
- 2** Tientallen redacteuren, kenners en (merk)specialisten delen daarom hier en op onze website hun kennis over koffie. Op een lekker laagdrempelige manier. Zonder poespas. Koffie *made easy*, zeg maar.
- 3** Zodat jij, als Albert Heijn-klant, makkelijker de voor jou geschikte koffies kunt vinden in het uitgebreide schap in jouw winkel (of online). We zijn je gids.
- 4** We geven uitleg bij diverse zetmethodes, van opschenken tot espresso maken. Zodat iedereen zelf kan bepalen welke koffiebereiding bij hem, haar of hen past.
- 5** Daarbij adviseren we je te proeven welke koffiebranding ideaal voor jou is, zelfs welke koffiekomaaf jouw voorkeur heeft. Koffie uit Colombia smaakt anders dan koffie uit Sumatra. Proberen en proeven, dat stimuleren we.
- 6** En we helpen en we inspireren. In BOON en op boonmagazine.nl vind je vele koffieverhalen. Over tradities, over duurzaamheid. Ze zijn de moeite waard, vinden wij.
- 7** Net als de recepten. Van basic en classic tot modern en trendy. Voor puristen en non-puristen. Er is voor ieder wat wils.
- 8** O ja. Je kunt kans maken op deze machtige prachtmachine (en nog tien andere!). Echt waar. Blader maar door naar pagina 30.
- 9** En ook geven we vijf privé-rondleidingen voor vier personen in Museum Joure in Friesland cadeau. Ook daar, in de eerste fabriek en winkel van Douwe Egberts, ontdek je alles over het maken en proeven van koffie. Voor de actie scan de QR-code.
- 10** BOON komt uit gedurende de Maand van de Koffie en is een uniek initiatief van Albert Heijn. Het magazine verschijnt jaarlijks niet toevallig rond 1 oktober, want dat is International Coffee Day. Vier die dag, vier deze maand, vier koffie.



Thijs van Hoevelaak,
Categorie Manager Koffie & Thee Albert Heijn

Ken jij de verschillen tussen arabica en robusta? Lees erover op pagina 38.

MET ELK KOPIE KOFFIE MAAK JE HET ONDERSCHIED

Geniet van Café Intención koffie met Arabica bonen uit Peru en Honduras. Het gekleurde panel op de verpakking geeft de smaak en sterkte van de koffiebonen aan. De verpakking is aluminiumvrij en bevat ook een Fairtrade code waarmee je de herkomst van onze (h)eerlijke koffiebonen kunt bekijken.



SCAN VOOR
LEKKERE
KOFFIERECEPTEN
EN BLOGS

cafeintencionnl

cafeintencionnl

NIEUW!

SINGLE ORIGIN GAYO



Ontdek Indonesië in jouw biologische koffie.

100% Arabica bonen, vol van smaak, kruidig en

met tonen van gember en pure chocolade.

australianhomemade.com

Australian

boon magazine editie 6



6 Trends zetten

Van koffie zonder koffie tot Joris Bijdendijks heerlijke koffiemadeleines.



19 Van de koffiekaart

Masterclasses espresso, cappuccino, latte macchiato en filterkoffie.



30 Tijdmachine

Vijf machtige machines, inclusief deze SENSEO® Maestro. Welke past bij jou?



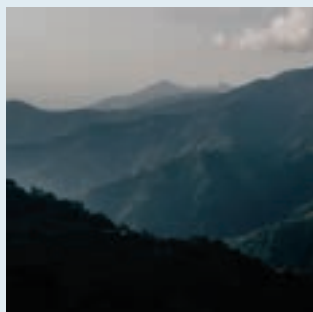
38 FAQ

Vijfentwintig brandende koffievragen door specialisten beantwoord.



46 Caffè!

Landelijke en regionale koffiecreaties uit de koffiehemel, bella Italia.



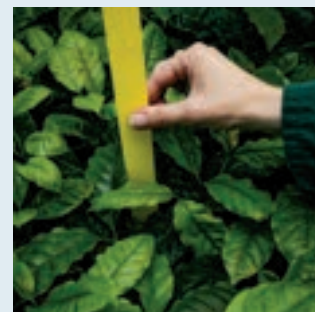
60 Koffiewereld

Koffie is boeiend. Dit moet je weten over koffiecultuur en koffieherkomst.



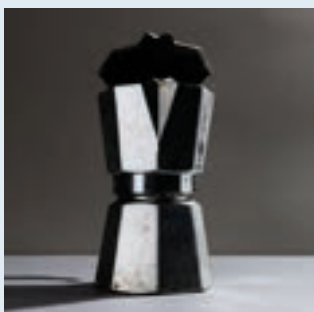
66 Sta op voor eerlijke koffie

Acht duurzaamheidspioniers over de koffietoekomst.



78 Koffieplan(t)

Mee met Nestlé. In Tours wordt hard gewerkt aan sterkere, nieuwe koffieplanten.



86 Iconen

Van percolator tot koffiefilter, van AeroPress tot illy-servies.



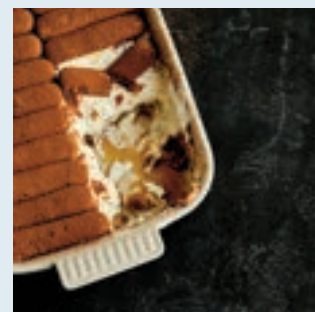
94 Hot & cool

Warme en koele koffierecepten. Overeenkomst: on trend.



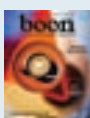
106 Thee talk

Met deze vijftien feiten smaakt je thee nog lekkerder.



114 Toe(t) maar

Ieders favoriete dessert: tiramisu. Een romige afsluiter.



Coverfoto:
René Mesman



Scan hier of ga naar boonmagazine.nl voor meer koffieverhalen, recepten en video's

BOON is een initiatief van Albert Heijn in het kader van de Maand van de Koffie.



10 Trends zetten

FOTOGRAFIE RENÉ MESMAN
STYLING NANOUK VAN RAMSHORST
FOODSTYLING MARTINE STEENSTRA
TEKST ICO VAN RHEENEN

Van koffievrije koffie tot TikTok-creaties en van olijfolie-haverkoffie tot koffie als ingrediënt. We praten je bij wat er op koffiegebied gebeurt. Zet óók de trend.

Eerst iets over smaak

Leuk om te weten: uit onderzoek blijkt dat Nederlandse koffiedrinkers hun voorkeur voor koffiesmaakkracht op een schaal van 1-10 inschatten op 7 à 8. Na tests blijkt echter dat die gemiddelde smaakvoorkeur uitkomt op ongeveer kracht 5. We overschatten dus allemaal een beetje hoe pittig we ons bakkie willen drinken.

Probeer daarom zelf eens verschillende roasts uit. Menig koffieliefhebber proeft in een lichte of medium roast meer frisse en zoete tonen dan bij dark roasts het geval is. Weet: jouw favoriete koffiemarkt biedt meestal uiteenlopende brandingen, over het algemeen van medium (smaakkracht 4-6) tot extra dark (smaakkracht 10-12).

Gouden smaak

De piramide op deze pagina is gebouwd met **Australian Organic Medium Roast capsules**. Deze koffie heeft een smaakintensiteit van 6 en daardoor zijn de frisse, fleurige en zoete smaaktonen van de koffie goed te proeven.



1

Solokoffie

Sinds 2020 is onze koffie-consumptie flink veranderd. We zijn onze thuiskoffie serieuzer gaan nemen. Ja, zeg gerust: we zijn wat meer thuisbarista's geworden. Solo (verwen)koffies, single serves, dat zijn de hits.

Altijd leuk, enkele cijfers: in Nederland drinken we met z'n allen zo'n 18 miljard koppen koffie per jaar. Vervult de meesten van ons doen dat vanwege de smaak (77 procent). Een deel drinkt uit gewoonte. Een nog wat kleiner deel omdat koffie energie of ontspanning biedt. Filterkoffie is nog steeds het populairst, maar single serve zetmethodes, machines waarmee je één kop koffie maakt, winnen serieus terrein. De afgelopen drie jaar heeft een kwart van de koffiedrinkers zijn of haar koffieroutine een upgrade of draai gegeven. Lees: een nieuwe – vaak tweede – machine gekocht. Meestal een capsulemachine, soms een espressomachine. Omdat deze koffiedrinkers

thuis naar dezelfde koffie-beleving verlangden als in dat ene leuke koffiezaakje. Capsules bieden vooral dát: (bijna-)koffiezaak-kwaliteit. En tegelijk meer: oneindig veel smaakvariatie. Er is voor ieder wat wils. Van cherry chocolate flavoured verwenkoffie tot latte macchiato caramel (Dolce Gusto®) of single origin espresso. Je tovert het allemaal uit die handige capsuleapparaten.

MEER VOORDELEN?

Ja. Elke capsule bevat precies voldoende correct gemalen koffie voor een espresso of lungo. En de machine is de barista; geen gedoe met zelf malen, afwe-

gen, schoonmaken. Veel gemak dus. Datzelfde geldt voor koffiepaden (SENSEO®), waarbij als enige minpunt genoteerd kan worden dat ze ten opzichte van capsules wat lager scoren op koffie-versheid. In het geval van capsules wordt de koffie na maling in de branderij direct hermetisch afgesloten zodat licht, lucht en vocht geen kans meer krijgen om aroma's negatief te beïnvloeden. Pads hebben echter als voordeel dat ze composteerbaar zijn, wat ze voorlopig de duurzaamste single serve zetmethode maakt (!). Wist je trouwens dat pads, na filter, nu nog steeds de populairste zetmethodiek is? Vertrouwde smaak én prijsvoordeel spelen daarbij ook een rol.

Wat is er nog te verwachten op capsulegebied? Nog meer variatie. Zeker op het gebied van smakenkoffies (gearomatiseerde koffies) én duurzaamheid. Van composteerbare capsules tot capsules-zonder-capsule (Coffee B), ze zijn er al of komen eraan. At your single service.



Australian Organic Single Origin Peru capsules

Slow roasted, zachte 100% biologische en Rainforest Alliance gecertificeerde arabicakoffie uit Peru. Met een licht aroma van amandelen en frisse tonen van citrus.



Café Royal Cherry Chocolate capsules

Steeds populairder: flavoured koffies, zoals deze nieuwe creatie van Café Royal. Aan de verfijnde koffieblend zijn de smaken van pure chocolade en zoete kers toegevoegd. Combineert goed met een zoet dessert.



2

Plant-based

Waren Haver en Soja nog maar net in opkomst toen BOON voor 't eerst uitkwam in 2018, anno 2023 zijn ze al bijna de standaardkeuzes voor witte koffies. Met Kokos en Amandel in hun kielzog. Want: lekker, lekker, lekker en lekker. Word met deze recepten (nog meer) fan van van plantaardige drinks.

Plantaardig is dé trend. Maar niet iedereen is al 'om'. Daarom deze tips.

- Wil je een neutrale smaak toevoegen aan je koffie, kies dan voor Haver of Soja. Amandel en Kokosnoot geven een verrassende twist aan je koffie.
- Baristakampioen en Alpro-ambassadeur Merijn Gijsbers, die veel met plantaardige drinks werkt, adviseert om te variëren. 'Ik gebruik zelf Soja voor mijn cappuccino en Haver voor mijn flat white. Kokosnoot en Amandel zijn heel lekker in koude koffiecreaties.'
- Er kan zoveel meer met de vier Alpro drinks op deze pagina's. Maak er eens pannenkoeken, smoothies, desserts of koffiecocktails mee.
- Zorg ervoor dat je plantaardige drinks bij het opschuimen (of verwarmen in de magnetron) niet heter laat worden dan 65 °C (of 60 °C voor amandel). Te heet gemaakt kan het schuim droog worden.

Deze choco-kokoskoffie kan wel eens een moderne klassieker worden. Dat denken wij – want we hebben 'm al geproefd.

Coconut mocha

Voor 1 persoon

- 1 el plantaardige pure chocopasta
- 1 espresso of sterke koffie
- 150 ml Alpro Barista Kokosnoot
- cacaopoeder
- kokosvlokken

- 1 Schep de chocopasta in een glas en voeg de espresso toe. Roer tot een smeug mengsel.
- 2 Schuim de kokosdrink op in een melkschuimer en schenk op de koffie. Bestrooi met cacaopoeder en kokosvlokken.

RECEPTEN MERIJN GIJSBERS



Alpro Barista Kokosnoot

Geeft een lekker tropische schuim-touch aan je koffie verkeerd, cappuccino of cold brew.



Alpro Barista Amandel

Volledig plantaardig, net als de andere Alpro Barista-varianten, en speciaal gemaakt om op te schuimen.

Autumn almond koffie

Voor 1 persoon

- 2 el (20 ml) ahornsiroop
- 1 espresso
- 180 ml Alpro Barista Amandel

- 1 Schenk de ahornsiroop in een glas en voeg de espresso toe.
- 2 Schuim de amandeldrink op en schenk op de koffie.

Easy herfstkoffie deluxe.

Oatra vergine

Voor 1 persoon

- 1 espresso of sterke koffie
- 180 ml Alpro Barista Haver
- 1 el (8 ml) extra vergine olijfolie (bijv. Carapelli bio)

- 1 Zet de espresso in een glas.
- 2 Meng de haverdrink met de olijfolie. Schuim de haverdrink op en schenk op de koffie.

Subtiel, hoe de olijfolie de haver verzacht. Proef maar.



Alpro Barista Soja

Vormt een mooie microfoam met een milde smaak op iedere koffie.

Karamel soja koffie

Voor 1 persoon

- 10 ml Monin Caramel siroop sugar free
- 1 espresso of sterke koffie
- 180 ml Alpro Barista Soja

- 1 Schenk de karamelsiroop in een glas en voeg de espresso toe.
- 2 Schuim de sojadrink op in een melkschuimer en schenk op de koffie.

De sojadrink is laag in suikers, maar heeft wél een heerlijk romige smaak. Met de suikervrije karamelsiroop kun je genieten van een verwenkoffie.



Alpro Barista Haver

De zachte smaak van haver haalt het beste uit je favoriete koffie. Topper voor je flat white of cappuccino.



3

Coffeetails

Ook een beetje 'esma-moe'? Er is zoveel meer koffie-cools dan espresso martini. Vooral zónder alcohol. Koffiemocktails, koffielimo's. Wel de kick, niet de buzz. Doen!

Purple espresso tonic

Voor 1 persoon

- 10 blauwe bessen + extra
- 150 ml tonic (bijv. Fever-Tree Mediterranean light)
- ijsblokjes
- 1 espresso (Café Royal Espresso Forte)
- 1 takje verse munt

- 1 Doe de blauwe bessen in een longdrinkglas. Plet ze licht, gebruik een lepel.
- 2 Schenk de tonic in het glas en voeg ijsblokjes toe.
- 3 Schenk voorzichtig de espresso op de ijsblokjes en garneer met de munt en extra bosbessen.

Schenk de espresso langzaam over de bolle kant van een lepel op de ijsblokjes en tonic om mooie laagjes te creëren.



Café Royal Espresso Forte capsules

Fruitigheid, zoetheid en pit zijn als smaakschakeringen ideaal in balans in deze Rainforest Alliance certificeerde en honderd procent CO₂-gecompenseerde arabicakoffie.

Coffeetail spritz

Voor 1 persoon

- ijsblokjes
- 50 ml Aperol
- 50 ml mineraalwater
- 30 ml sterke cold brew koffie
- 1 dun schijfje sinaasappel
- 1 reepje sinaasappelschil

- 1 Vul een glas met ijsblokjes en schenk de Aperol en het mineraalwater erin.
- 2 Schenk de cold brew koffie erbij en garneer met het sinaasappelschijfje en -schilletje. Serveer met een rietje.

Zo maak je cold brew koffie, scan hier:



Espressonade

Voor 1 persoon

- 1 limoen
- 1 suikerklontje
- 5-6 verse muntblaadjes + 1 takje
- ijsblokjes
- 70 ml frisdrank citroen (bijv. 7up)
- 60 ml mineraalwater
- 1 espresso

- 1 Pers een halve limoen uit en snijd de rest in dunne partjes. Schenk het limoen sap in een longdrinkglas. Voeg de limoenpartjes, suiker en muntblaadjes toe.
- 2 Vul het glas met ijsblokjes en schenk de frisdrank en het mineraalwater erin. Schenk voorzichtig de espresso erover en steek het takje munt erin.

Berry buono

Voor 1 persoon

- 30 g blauwe bessen
- 100 ml Alpro Barista Haver
- 10 ml vanillearoma
- 1 espresso
- 5 g agavesiroop
- ijsblokjes

- 1 Mix in de blender de blauwe bessen met de haverdrink, het vanillearoma, de espresso en de agavesiroop.
- 2 Vul een longdrinkglas met ijsblokjes.
- 3 Schenk de blauwebessendrink door een zeefje in het glas.

Lavazza Espresso Barista Perfetto gemalen koffie

Langzaam gebrande, aromatische koffie met een delicate smaak waarin je chocolade en bloemigheid herkent.



Lavazza Qualità Oro capsules

De populairste honderd procent arabicablend van Lavazza heeft een elegante en fleurige smaak. De capsules van Lavazza worden zonder CO₂-impact gefabriceerd.



4

Duurzaam bakkie

Steeds meer mensen willen een gecertificeerd kopje koffie drinken en de (koffie)wereld gezond en eerlijk houden. Maar wat betekenen de keurmerken en logo's?

RAINFOREST ALLIANCE

Het keurmerk met de kikker is het belangrijkste 'goed-stempel' voor de koffie-, thee- en cacao-branchen. Lees je Rainforest Alliance (RFA), dan weet je dat er strenge regels zijn gevolgd om koffie te telen en verwerken. Dat het welzijn van boeren is gegarandeerd, dat de biodiversiteit is behouden en klimaatdoelen zijn gerespecteerd. Bij Albert Heijn vind je vele tientallen koffies met het RFA-logo. Waaronder alle (!) koffie van **Perla**.



FAIRTRADE

Het Fairtrade keurmerk (vroeger Max Havelaar) is vooral te vinden op koffie, cacao, thee, bananen en suiker. Fairtrade is een handelsbenadering; het staat voor eerlijke handel voor kleinschalige boeren in ontwikkelingslanden en bevordert eerlijke prijzen voor producten, zodat boeren een betrouwbaar inkomen kunnen verdienen. Hierdoor kunnen zij investeren in duurzame productie, hun onderneming en in de toekomst van hun kinderen. Daarnaast omvat het ook sociale en milieucriteria, zoals het verbod op kinderarbeid, het bieden van goede werkomstandigheden en het bevorderen van milieuvriendelijke landbouwpraktijken. Alle **Fairtrade Original Community Coffee** bij Albert Heijn is bijvoorbeeld Fairtrade (en biologisch) gecertificeerd.

FAIRCHAIN

FairChain is geen keurmerk maar een doel. Koffiemark **Moyee** bijvoorbeeld, waarvan je bij Albert Heijn twee specialty-koffies kunt vinden, spant zich in om de keten van kiem tot kop transparant te laten zijn. Daarbovenop: door de verwerking (branden, verpakken, enzovoort) van de koffie in de landen van herkomst (o.a. Ethiopië en Kenia) te laten plaatsvinden, blijft er lokaal wel drie keer zoveel waarde achter bij de koffieproducenten.

BIOLOGISCH

Als koffie biologisch is, dan weet je: er zijn alleen natuurlijke middelen ingezet om de koffieplanten te beschermen. De planten hebben kunnen groeien zoals Moeder Natuur het heeft gewild. Biologische koffieteelt betekent productie in harmonie met de natuur. Onder meer alle koffies van **Australian**, **Simon Lévelt** en **Café Intención** bij Albert Heijn zijn biologisch.

Shop je favoriete toekomstbewuste koffie op pagina 17



Ook Fairtrade gecertificeerd: de chocoladetabletten van Verkadé.

5

Schone koffie

Filterkoffie is terug van helemaal nooit weggeweest. Maar wordt nu soms clean koffie (want fris, gezond en caloriearm) of slow koffie (want weer vaker oldschool opgeschonken) genoemd.

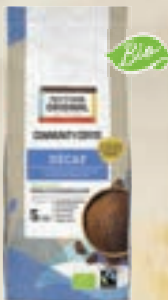
Om te beginnen: jarenlang onderzoek heeft uitgewezen dat koffie in een gezond eetpatroon past. Koffie zonder suiker is opgenomen in de bekende Schijf van Vijf en voorziet het lichaam van vocht. Het advies luidt om twee tot vier koppen (met of zonder cafeïne) per dag te drinken, dat zou een lager risico op hartziekten, een beroerte en diabetes kunnen betekenen. Bovendien verbetert beperkte inname van cafeïne – één à twee koppen koffie per dag – je prestatie en concentratie en ook een beetje je geheugen, alertheid en, interessant, motivatie.

Je zou kunnen vinden dat filterkoffie 'gezonder' is dan espresso. Dat zit zo: koffie bevat cafestol, dat in de volksmond ook wel koffievet wordt genoemd. Dit verhoogt het LDL-cholesterol in het bloed en kan het risico op een hartaanval of beroerte vergroten. Filterkoffie, 'clean koffie', oploskoffie en koffie gezet met koffiepads bevatten weinig cafestol.

Veel cafestol bevat koffie die is gezet met een cafetière (oftewel French press), dus drink je daarvan beter niet meer dan één kop per dag. Espresso en capsulekoffie bevatten een matige hoeveelheid cafestol. Het Voedingscentrum beveelt aan hiervan niet meer dan twee of drie koppen te drinken, al dan niet met melk of een plant-based drink.

En hoe zit het met cafeïne? Wist je dat een kopje filterkoffie (125 ml) bijna vijftig procent meer cafeïne bevat dan een kopje espresso (30 ml)? De hoeveelheid cafeïne in koffie hangt immers samen met de tijd die gemalen koffie tijdens het zetproces in contact is geweest met water.

Al heel gewoon in de VS: koffiemenukaarten met daarop aangegeven de hoeveelheid calorieën per koffiebereiding. Filterkoffie bevat bijna geen (!) calorieën. Een cappuccino met volle melk tikt al gauw 55 Kcal aan. Een latte macchiato het dubbele.



Fairtrade Original Community Coffee Décafé snelfiltermaling

Milde, cafeïnevrije Fairtrade en biologische koffie van boeren in Colombia, Peru en Oeganda die een Leefbaar Inkomen Referentieprijs voor hun bonen ontvangen.

Met een Chemex – de zandlopervormige filterkoffiemaker – zet je de 'cleanste' en meest crispy koffie, omdat het filterpapier dat je gebruikt net even wat dikker is dan reguliere koffiefilters. Je bestelt 'm via bol.com.

Schoon, ook voor de planeet: je cleane filterkoffie meenemen in een thermobeker. Deze Stanley tumbler is helemaal hip in de VS. Je bestelt 'm (ook in andere kleuren) via bol.com.



6

Cheffy koffie

Koffie in je voor-, hoofd- en nagerecht, je komt het steeds vaker tegen. Koffie als smaakversterker, koffie als ster-van-de-hemel-ingrediënt. Zoals in de gouden koffiemadeleines van sterrenchef Joris Bijdendijk. Yes, chef. Doe me die maar.

Is koffie in de keuken een trend?

'Wie ben ik om dat te zeggen, maar het is zeker een heel lekkere, goed inzetbare smaak. Daarom zou ik alle koks willen adviseren er meer gebruik van te maken. Voor L'OR Espresso heb ik drie recepten ontwikkeld waarin je die smaakaroma's fantastisch kunt proeven, zo ook in deze toffe koffiemadeleines, waar ik gemalen L'OR Forza koffiebonen en L'OR Forza capsules voor heb gebruikt. Dit is een echte classic en ook wel een van mijn signatuurgerechten. Ik heb veel met Frankrijk. Ik ben getrouwd met een Française, ik heb er gewoond en gewerkt. Dus ja, versgebakken madeleines, met zo'n mooi "buikje", daar zijn wij thuis allemaal gek op.'

Wat is een 'Bijdendijk' koffieritueel?

'Ik bouw de dag op. Als ik doordeweeks aan het werk ben, dan begin ik 's ochtends met een wat minder straffe koffie, die juist wat aromatischer is en minder stevig gebrand. Later op de dag vind ik koffie met een goede crema lekker. En als ik

daarna nog zwaar gedineerd heb, drink ik een sterke espresso, maar alleen dan. Kijk, de ene kok staat graag op met een espresso, ik word liever wakker met een wat mildere koffie. Iedereen heeft z'n eigen koffiebehoeftes.'

Wat is er 'cheffy' of 'culi' aan koffie?

'Als je het verwerkt, dus bijvoorbeeld gaat karamelliseren of roosteren, dan ontstaan er honderden tot wel duizend aroma's. En daarmee kun je spelen. Het leuke aan L'OR vind ik dat ze al die verschillende koffiecapsules met al die verschillende smaakprofielen al hebben. Als je die veel proeft en doorkrijgt wat je zelf lekker vindt, dan kun je makkelijker gedurende de dag kiezen in welke koffie je zin hebt.'

Lees verder op boonmagazine.nl



Nummer één

Benieuwd naar het populairste koffierecept op boonmagazine.nl van het afgelopen jaar? Scan de code. Spoiler: dat recept is (ook) van chef Joris Bijdendijk en begint met 'ti' en eindigt met 'su'.

L'OR Forza capsules en bonen

Onbeteugeld krachtige koffie. Een volle, rijke melange van diepdonker gebrande arabicabonen met smaakhints van chocolade, zoethout en wijn. Intens en pittig. Rainforest Alliance gecertificeerd.

L'OR Forza XXL capsules

Zet met deze L'OR Forza XXL capsules, exclusief ontwikkeld voor de L'OR Barista machine, twee koppen tegelijk of één grote kop. Lees meer over de unieke kwaliteiten van de L'OR Barista koffiemachine op pagina 34.



Joris Bijdendijk:

‘De mooiste madeleines hebben een buikje. Vers uit de oven zijn ze het lekkerst, geniet!’

Koffiemadeleines

Voor ca. 30 stuks

- 3 eieren
- 160 g suiker
- 180 g bloem
- 8 g bakpoeder
- 8 g gemalen L'OR Forza bonen
- 12 g cacao-poeder
- 200 g boter, op kamertemperatuur + extra om in te vetten
- 60 ml melk
- 40 ml L'OR Forza (capsules)
- 40 g poedersuiker

Extra nodig: spuitzak, madeleinevorm (30 stuks)

- 1 Mix in een kom de eieren met de suiker minimaal 5 minuten tot een lichtgele, luchtige massa. Zeef de bloem. Spatel de bloem, bakpoeder, gemalen koffiebonen en cacao-poeder door het ei-suikermengsel.
- 2 Laat de boter op laag vuur smelten, de boter mag niet te warm worden.
- 3 Roer de (koude) melk door de boter en spatel dit vervolgens door het beslag. Schep het beslag in een spuitzak: sla de rand van de spuitzak om en gebruik een pannenlikker om het beslag erin te doen. Laat het beslag minimaal 2 uur rusten in de koelkast, 6 uur mag ook.
- 4 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 5 Vet de madeleinevorm in met een dikke laag boter. Vul de vormpjes voor driekwart met beslag (niet helemaal vol, want ze gaan rijzen in de oven) en bak ze 12 minuten in de hete oven. Ze zijn klaar als ze goudbruin en een beetje krokant zijn. Laat de vorm eerst 30 seconden afkoelen buiten de oven (dan gaan de madeleines makkelijker eruit), haal dan de madeleines uit de vorm en laat ze verder afkoelen.
- 6 Meng voor het koffieglaazuur de espresso met de poedersuiker. Bestrijk de ribbelkant van de madeleines met het glazuur.



7

Koffie zonder koffie

**Ziet eruit als koffie, smaakt als koffie en gebruik je zoals koffie.
De toekomst van koffie is deels koffievrij. Huh, hoe zit dat?**

‘Vooropgesteld,’ zegt David Klingen, die zichzelf omschrijft als een idealist, iemand die is opgegroeid in en mét de natuur, ‘koffie is niet fout, we zijn niet tegen koffie! Maar we zijn wel een beetje cynisch over de duurzaamheidsstappen die de meeste koffiemarkten zetten, want die gaan ons niet snel genoeg. In onze ogen moet de koffiewereld radicaal vergroenen, beter morgen dan overmorgen. Want er zijn problemen.’

Feit is: de vraag naar koffie stijgt, vooral door toenemende consumptie in traditioneel-niet-koffielanden zoals China en India. En koffieplantages moeten wegens klimaatverandering steeds vaker verplaatst worden naar hoger gelegen gebieden – waarbij ontbossing niet altijd wordt geschuwd. Klingen is directeur van Northern Wonder, een start-up die koffievrije koffie ontwikkelt. ‘We zijn een research- en developmentbedrijf dat niet-tropische grondstoffen gebruikt om koffie na te bootsen. En dat lukt steeds beter.’

Die ‘niet-koffie’ is steeds koffieachtiger. De smaak is amper van koffie te onderscheiden, al zeker als je gewend bent je koffie met melk of plant-based drinks te maken. Weet ook: je zet het koffiesurrogaat exact zoals je je ‘normale’ filter- of capsulekoffie zou zetten. ‘We tornen niet aan koffierituelen, we bieden simpelweg een duurzame, smaakvolle koffievervanger.’ Northern Wonder experimenteert momenteel zelfs met geperste koffievrije



David Klingen:

‘We zijn niet tegen koffie en tornen niet aan koffierituelen, we bieden “gewoon” een smaakvolle, duurzame koffievervanger’

bonen. ‘Dat klinkt als een gimmick, maar we willen straks ook dat barista’s met onze producten kunnen werken.’

Bij de voortdurende technische doorontwikkeling van het product wordt Klingen geholpen door wetenschappers van de Universiteit van Wageningen en voor overig onderzoek door de Universiteit van Amsterdam. Daarbij wordt vanzelfsprekend ook gekeken naar de twee periodes waarin koffie schaars was, in de negentiende eeuw en gedurende de Tweede Wereldoorlog (en tot dik vijf jaar daarna). Chicorei, dat de milde smaakeigenschappen van koffie heeft, was toen de basis voor de meeste koffiesurrogaten.

Northern Wonder is groener dan de groenste echte koffie. Veel minder water is er voor de productie nodig en de ecologische footprint van deze bonenloze koffie is beduidend veel lager. ‘Op termijn zal ons product ook nog eens goedkoper zijn dan koffie. Dat kan een extra succesfactor zijn.’ Bij Albert Heijn kun je Coffee Free Coffee filterblend en capsules proeven, beide liggen met en zonder cafeïne in het schap.



Northern Wonder Coffee Free Coffee snelfiltermaling

Medium roast koffievrije koffie met de smaak die je van koffie verwacht. Ook verkrijgbaar in een cafeïnevrije variant.



Northern Wonder Coffee Free Coffee capsules

Cafeïnevrij en ontbossingsvrij. Gemaakt van een mix van geroosterde granen, peulen, wortels en fruit. Ook met cafeïne verkrijgbaar bij Albert Heijn.



Fairtrade Original Community Coffee Single Origin bonen

Biologische en Fairtrade specialty-koffie die direct bij de boeren van de Colombiaanse koffiecoöperatie Red Ecolsierra is ingekocht. Een karaktervolle espresso met een fruitig aroma van citrus, zoet fruit en romige chocolade.



Dr. Oetker Roze koeken

Met deze mix (inclusief vormpjes) maak je zelf snel en eenvoudig heerlijke koeken met een zachte roze glacélaag. Heerlijk voor bij de koffie, thee of als tussendoortje.

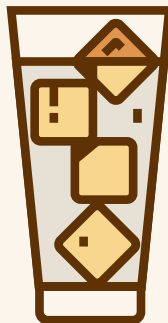


Australian Organic Dark Roast bonen

Perfect voor cappuccino of andere melk-koffies, deze biologische, Rainforest Alliance gecertificeerde, smaakintense koffie (want in kleine batches donker gebrand).

8 Chill koffie

Cold brew koffie is wereldwijd een enorm fenomeen. *Snapchilling* is op dit front de nieuwste ontwikkeling. Vers gezette koffie wordt met speciale koudetechnieken zo snel mogelijk gekoeld om zoveel mogelijk smaak te bewaren, zonder de koffie te verdunnen met water. Ook 'chill' en een intussen niet meer weg te denken trend: ready-to-drink ijskoffies. Zoals de mega-favoriet hiernaast.



Starbucks® Caramel Macchiato

Deze multiserve caramel macchiato ijskoffie is geïnspireerd door het origineel van de Starbucks® coffee houses. Nu in handige grootverpakking om thuis te genieten van gekoelde koffiemomenten.



Café Intención Aromatica snelfiltermaling

Biologische gemalen koffie, 100% arabica, met een zachte en volle smaak, van een van de Fairtrade-pioniers in koffie.

9 Kopje TikTok

Niet te onderschatten: de rol die TikTok speelt in de popularisering van kleurrijke, extravagante, regelmatig zoete weinig-gedoe-maar-veel-effect koffie-creaties. Dankzij TikTok lijkt dalgona (zie ook pagina 97) nooit meer stuk te kunnen. Maar nu is het tijd voor roze-koekenkoffie. Voeg aan je favoriete koffie 10 ml Monin Vanille siroop toe, bespuit de koffie met een toef slagroom en garneer de room met in stukjes gebroken zelfge-maakte Dr. Oetker Roze koek.



10 Koffieprijs

Er is koffie voor iedereen. Van dure exquisite koffie tot 'basiskoffie'. De koffieprijs is de afgelopen jaren instabiel geweest en zal de komende tijd naar verwachting niet veel dalen door de toenemende koffievraag. Een tip voor wie op de kleintjes moet letten:



**Meer trends?
Meer inspiratie?
Ga naar boonmagazine.nl**



Caffè Gondoliere Lungo Dark Coffee capsules



Goede kwaliteit voor een lage prijs, deze stevige lungo. Tevens Rainforest Alliance gecertificeerd.

UIT LIEFDE VOOR KOFFIE



Perla

— KOFFIEBRANDERS —
SINDS 1895

Van de koffiekaart

Je koffies thuis laten smaken zoals bij jouw favoriete koffiezaakje? Volg deze masterclasses espresso, cappuccino, latte macchiato en filterkoffie stap voor stap. Word thuis barista.



Voor de masterclass espresso op de volgende pagina's hebben we deze koffie gebruikt:



Perla Superiore Origins Colombia bonen

Door de perfecte ligging, de uitstekende bodem en de expertise van de koffieboeren van de koffieplantages in Colombia is deze uitgesproken koffie van absolute topkwaliteit. Je proeft zoete en fruitige tonen van donkere bessen in deze donker gebrande arabicabonen.

FOTOGRAFIE **SASKIA LELIEVELD**
STYLING **WENDIE HAGEN & LARS HAMER**
TEKST **ICO VAN RHEENEN**



Perla Superiore Origins Sumatra bonen

Fan van Zuid- of Midden-Amerikaanse koffies of juist Afrikaanse? Wissel eens af en probeer ook deze krachtige en aromatische donker gebrande koffie (100% arabica) met een aards en kruidig karakter uit het vulkanische Sumatra. Indonesische koffie zit in de lift en wordt beschouwd als een van de beste ter wereld.



HomeMade Rocky Road

'Iets lekkers bij de koffie', zo willen we het graag. Maak deze populaire rocky road gemakkelijk zelf met deze rijk gevulde mix (chocolade, marshmallows, noten en koekjes). Je hoeft alleen boter en slagroom toe te voegen. Lekker en simpel!



Espresso yourself

Espresso betekent letterlijk: onder druk. We omschrijven er een geconcentreerde, kleine koffie mee, waarvoor heet water door fijngemalen, aangedrukte koffie wordt geperst. De extractie van een espresso is wetenschap, want alles is meetbaar, maar laat dat je niet afschrikken. Voor twee perfecte espresso's pers je water van 88-92 °C met een druk van 9 bar in 24 à 25 seconden door ongeveer 16 gram gemalen koffie. De crema van de espresso laat zien of je koffie goed is gezet: dit romige laagje is dik en elastisch (het sluit zich weer als je er rustig een lepeltje doorheen haalt) en hazelnootkleurig (met spikkels).

Lungo en ristretto

Een lungo is een 'lange espresso', waarbij ongeveer twee keer zoveel water voor de extractie wordt gebruikt. Een ristretto is een 'korte espresso'. Voor deze nog geconcentreerdere espresso gebruik je minder water om smaak aan vers- en fijngemalen koffie te onttrekken. Een ristretto heeft dus een zeer volle smaak, maar bevat minder cafeïne dan een lungo, omdat de koffie tijdens de doorloop minder lang met het hete water in contact is geweest. O ja, gebruik een stevig, dikwandig en vooral verwarmd kopje (of glaasje), liefst met een bolvormige bodem om de koffie af te remmen als hij erin loopt.



**Aan de slag,
het is leuk, je
koffie thuis op
profniveau is
haalbaarder
dan je denkt**

Masterclass espresso

Niet onderschatten: houd je machine en werkplek altijd goed schoon, droog en opgeruimd. En werk vlot. Koffie verliest de helft van z'n aroma's binnen een halve minuut na het malen.



Maak de filterdrager (oftewel portafilter, maar dus niet 'piston') droog en schoon. En zorg dat deze warm is. Leg andere benodigdheden (koffie, doekjes, weegschaal, tamper) klaar.



Maal de juiste hoeveelheid koffie. Voor twee espresso's is dat 16 tot 20 gram. Barista's wegen de 'grammen in en uit'. Afhankelijk van de espressostijl (ristretto, 'gewone espresso', lungo) verschilt het gewicht van de bereiding.



Verdeel de versgemalen koffie gelijkmatig (dat heet 'levelen') over de filterdrager, zodat het water overal gelijk door de koffie kan worden geperst. Druk de koffie met de zogenaamde tamper loodrecht met ongeveer 20 kg armdruk aan.



Spoel de zetgroep van de machine altijd door voor het maken van de koffie; zo komt er geen vervuild water in je kopje. Plaats de filterdrager en laat het water meteen doorlopen.



Meet de doorlooptijd, want de koffie-watercontacttijd moet goed zijn (24 à 25 seconden). Is de doorloop te snel, maal de koffie fijner. Te langzaam? Dan grover. De uitloop moet in de doorlooptijd 5-15 seconden constant zijn en langzaam lichter en goudbruin worden.



Roer door de espresso zodat de smaken van de verschillende doorlooptijden zich mengen en er een egale espresso ontstaat waarbij je bij elk slokje hetzelfde proeft (en niet eerst de wat bittere crema).

Masterclass cappuccino

Cappuccino is koning. Die wil je koste wat kost leren maken – en dat begint natuurlijk met een perfecte espresso. Cappuccino's Australische broertje, de flat white, is in opkomst. Zó maak je beide:



Maak een goede espresso (zie vorige pagina's). Of zet een dubbele espresso, of een dubbele ristretto, als je een flat white wilt maken. Een flat white heeft één deel melkschuim, een cappuccino heeft twee delen melkschuim.



Vul je melkkannetje tot halverwege met koude melk. Halfvolle melk of plantaardige drinks (haver, soja) schuimen niet per se veel minder goed op, maar ze bieden 'gewoon' een andere smaak en minder smeugheid.



Blaas het stoompijpje schoon, want je wilt geen water in de melk. Schuim de melk op: vergroot het volume voor een cappuccino met een derde en verwarm tot 65 °C. Als het kannetje heet aanvoelt, tel dan tot twee en zet uit.



Vergroot voor een flat white het melkvolume met een vijfde en verwarm eveneens tot 65 °C. Gebruik je een plantaardig alternatief (bijv. haver of soja) verwarm dan liever niet hoger dan 60 °C.



Maak de tip van het stoompijpje schoon. Wals de melk tot deze mooi gaat glimmen.



Schenk in 't begin vanaf enige hoogte. Als het kopje voor twee derde gevuld is, ga dan naar beneden; het schuim komt tevoorschijn. Voor een flat white doe je dat pas als de kop voor drie vierde gevuld is (voor een dunner melklaagje dat plat blijft).

Il cappuccino

Cappuccino is veruit de populairste witte koffie. De bereiding is vernoemd naar de capuchon van het bruine habijt van de kapucijner monniken, *il cappuccino* in het Italiaans. De melkkoffie kwam trouwens al voor in de negentiende eeuw, in Wenen, maar werd begin twintigste eeuw door de Italianen toegeëigend en groot gemaakt. Heb je geen espressomachine met stoom-

pijpje thuis? Met een capsule-machine en een zogenaamde aeroccino (bijvoorbeeld die van Smeg, te koop via bol.com) kom je ver genoeg in de buurt, al zeker wat smaak betreft. Maar je kunt er waarschijnlijk geen kunstige vormen mee in je koffie maken. Geen budget voor een aeroccino? Met een cafetière of hand-opschuimer creëer je ook mooie melk. Easy.

Latte art is mooi en leuk, en ook bedoeld om te laten zien dat de melk perfect van structuur en temperatuur is



Perla Huisblends Decaf bonen

Geniet ieder moment van de dag van een cafeïnevrije café crème, cappuccino of latte macchiato. Met de volle, milde smaak van deze medium gebrande arabica- en robustablend met tonen van laurier en drop.

Latte macchiato is geen klassieke (Italiaanse) koffiebereiding, maar vermoedelijk een Amerikaanse vinding, die vooral in Nederland populair is

Lesje latte

Ze worden vaak door elkaar gehusseld, deze termen: caffè latte, latte macchiato en macchiato. Dus, wat is wat? Een caffè latte is een espresso met twee à drie delen melkschuim. Noem de latte macchiato, doorgaans geserveerd in een groot glas, gerust een volumineuzere variatie op de caffè latte. Een macchiato is bijna het omgekeerde: een espresso met een klein 'vlekje' melk-

schuim – macchiato betekent 'gevlekt'. En wat is dan een cortado, of een Gibraltar, of een 'koffie verkeerd'? In de kern: ze zijn alledrie min of meer hetzelfde. Een goede cortado bestaat uit een espresso 'gesneden' door ongeveer evenveel of iets meer melk (zonder schuim). En dat je het weet: bestel in Italië nooit een latte, tenzij je een glas melk voorgezet wilt krijgen.



Perla Huisblends Aroma bonen

Soepel en gebalanceerde blend van arabica en robusta met een volle, rijke, medium-intense smaak.

Masterclass latte macchiato

Een moderne klassieker, deze 'ontbijtkoffie', die vooral bij Nederlandse en Duitse melkkoffiefans mateloos populair is – maar misschien wat minder bij puristische barista's. Ieder z'n koffievoordeur!



Smaakvariëren op een latte macchiato is makkelijk. Maak bijvoorbeeld een caramel latte macchiato door eerst 15 ml Monin Caramel siroop (al dan niet suikervrij) in je glas te schenken (of speel met andere siroopsmaken). Volg daarna de rest van de stappen.



Schuim 200 ml melk op – in een groter kannetje dan je voor cappuccino gebruikt – en laat de melk in volume groeien tot onder de schenkuit.



Schenk de iets afgekoelde melk in het glas en laten even staan. In het glas ontstaan een laag melk en een laag melkschuim. De verhouding melk - espresso is bij een latte macchiato ongeveer 10:1.



Maak een goede espresso. Gebruik daarvoor een shotglaasje. Doe er met het stoompijpje een heel klein scheutje heet water bij – de koffie moet heter zijn dan de melk in het glas om een mooie laag te kunnen vormen.



Schenk de nu iets dunnere, lichtere espresso in het midden op de melk. Je maakt als het ware een koffievlek in de melk.



Eindresultaat: een drielaagjeskoffie die het glas net niet tot de rand vult – waardoor je de espresso 'onder het schuim door drinkt' – waarvan de smaak per slok zachter en 'melkiger' wordt.

Masterclass filterkoffie

Filterkoffie kun je natuurlijk met een zetapparaat maken. Maar de moderne (thuis)barista schenkt z'n koffie zelf op (want leuker, lekkerder, hipper). Er zijn meerdere methodes: van AeroPress (zie pagina 90) tot Kalita Wave en van Chemex tot V60. Die laatste gebruiken we hier.



Vouw het geribbelde randje van de filter om. Zo blijft de filter netjes in de houder staan. Weeg de koffie af. Een goede standaard is 60 gram koffie op 1 liter water.



Behoud de meeste aroma's door pas vlak voordat je de koffie zet de bonen te malen. De maalgraad is afhankelijk van de zetmethode. Voor een pour-over probeer je een zandachtige koffiekorrel te krijgen.



Maak het papier nat. Hiermee 'was' je de papiersmaak weg en warmt de zetmethode op, dat is win-win. Schenk op met een watertemperatuur van $\pm 97^{\circ}\text{C}$. Voor donkere koffie: gebruik een lagere temperatuur, ongeveer 90°C .



Zorg ervoor dat het koffiebed egaal is; maak een klein kuiltje in het midden zodat je alle koffie makkelijk nat kunt maken. Gebruik liefst een 'gooseneck' ketel voor een gelijkmatige waterverdeling en extractie.



'Bloom' de koffie door 2 à 3 keer de hoeveelheid water vs. koffie (dus bijv. 90 ml op 30 gram koffie) op te schenken. Draai vanuit het kuiltje naar buiten. Laat 30-45 seconden staan, de koffie is nu ontgast.



Schenk in een cirkelbeweging elke 30 seconden opnieuw water op de koffie zodat deze gelijkmatig vocht krijgt. Het opschenken van begin tot eind, dus de totale extractietijd, moet ongeveer op 3 minuten uitkomen.

Smaak- en filtermeester

Thomas Vos, de *master* van deze *class* voor filterkoffie, is Coffee Expert bij Jacobs Douwe Egberts en arabica Q-grader. Een Q-grader is gecertificeerd om koffie te beoordelen op kwaliteit.

Thomas mag zich tot de absolute proevers-top van de Nederland (en daarbuiten) rekenen. 'Ik houd van koffie, van het ontdekken van de mooiste smaken. Ik heb mateloze bewondering voor het harde werk dat koffieboeren leveren om ons de koffiesmakenwereld te laten ervaren. Koffie is niet zomaar een drankje.'

Koffie opschenken geeft je perfecte controle over de heerlijke 'schone' eindsmaak en is vooral ook 'lekker zen'



Punten voor echte waarde

Douwe Egberts (D.E.) verbindt en helpt mensen onder meer door D.E. Waardepunten aan diverse goede doelen te schenken. 'Daar zijn wij ontzettend blij mee', zegt Nelly Kuijpers, coördinator van dit project voor Voedselbank Nederland.

Hoe kun je D.E. Waardepunten schenken?

'Je kunt de uitgeknipte punten fysiek bij Blokker inleveren, waarna ze digitaal worden geschonken via mijn.de.nl. In de maand december kun je ze in speciale inzamelendozen via de Lions Club Nederland stoppen. Aan het eind van het jaar worden alle punten verzameld, gebundeld en geteld, waarna ere-ambassadeur René Froger namens Voedselbank Nederland de donatie in ontvangst neemt. Overigens zien we dat het aantal mensen dat hulp vraagt toeneemt, maar mensen drinken niet meer koffie of thee, dus de donaties blijven stabiel.'

Beseffen we dat een kop koffie niet voor iedereen een vanzelfsprekendheid is?

'Koffie is voor mij dé start van de dag, maar dat kan niet iedereen zich veroorloven. Verse producten, zoals groente en fruit, zijn ook flink duurder geworden en daarom in trek bij onze klanten. Daarnaast staat voedselverspilling hoog op de agenda van bedrijven en supermarkten. Dat is heel goed, maar dat betekent dat er minder te verdelen is.'

Wat was het meest hoopgevende Voedselbankverhaal (tot nu toe)?

'Iedere dag horen we schrijnende maar ook heel mooie verhalen. Het kan iedereen overkomen, dat je tijdelijk voedselhulp nodig hebt. Of je tot de minima behoort of miljonair bent. Zo was er iemand met een groot eigen bedrijf, dat failliet ging. Aanvankelijk met veel schaamte kwam hij bij ons terecht. Maar na twee jaar was hij er weer bovenop en kwam dit jaar langs met een grote doos appelflappen. Dat geeft moed. Dat je weet dat mensen 's nachts weer rustig kunnen slapen omdat er voldoende eten in huis is.'



SHOPPING



Perla Huisblends Mild snelfiltermaling

Honderd procent arabica met een zachte, lichtzoete smaak. Winnaar van de smaaktest duurzame koffie Consumentengids 2023.



Perla Superiore Italian Roast Napoli espressomaling

Een echte krachtpatser met een intens karakter. Donker gebrand met rokerige smaaktonen. Rainforest Alliance gecertificeerd.



Perla Superiore Origins Brazilië bonen

Proef de milde, lichtzoete en tegelijk volle smaak van deze licht gebrande arabicabonen uit Brazilië. Zacht van karakter. Ideaal voor espresso of een chocoladeachtige cappuccino.



Douwe Egberts Aroma Rood koffiebonen

Een aromatische, ronde en evenwichtige melange met het herkenbare roodaroma. Je vertrouwde Douwe Egberts, sinds 1753.



Douwe Egberts Excellent Gold snelfiltermaling

Je vertrouwde smaak nieuw verpakt. Complexe en aromatische arabica-koffie, licht gebrand, met een goede balans, prettige zoetheid en elegante fruitigheid.



Nieuw

Nu ook suikervrij

Monin Caramel siroop

Premium kwaliteitssiroop die een intense karamelsmaak aan je koffiëcreatie geeft. Ook te gebruiken in melk, ijskoffie, warme chocolademelk en thee. Met een flesje Monin kun je maar liefst 25 koppen koffie smaakvol verrijken.

Senseo

*Nu nog
romziger*



Proef nu de vernieuwde
SENSEO® Cappuccino



Tijd- machine

FOTOGRAFIE RENÉ MESMAN ■ STYLING NANOUK VAN RAMSHORST

Jouw koffietoekomst ziet er spectaculair uit. Of je nu van filterkoffie houdt, voorkeur hebt voor capsules, cups of pads óf semiprofessioneel thuis espresso's wilt maken.

Win!

Kans maken op een geweldige La Marzocco Linea Micra ter waarde van €3.600,- (zie hiernaast)?

Scan hier of ga naar www.boonmagazine.nl



La Marzocco Linea Micra

**Haal je favoriete koffietentje naar je
keuken en huiskamer**

Strakke lijnen en vertrouwde charme in een
compacte, gebruiksvriendelijke vorm.
De La Marzocco Linea Micra tilt het maken van
espresso thuis naar het allerhoogste niveau.

Lees verder op pagina 36 →





Melitta One®

Professionele filterkoffie met een vleugje retro

Getest als beste in z'n soort.
Met deze cool ogende machine
zet je superieure filterkoffie –
ook in kleine hoeveelheden.

Lees verder op pagina 36 →

SENSEO® Maestro

Meesterlijk vertrouwd én vernieuwend

Quizvraag: in hoeveel huishoudens in Nederland wordt een pads-apparaat gebruikt? Volgens onderzoek van SENSEO® is bijna 37 procent van de Nederlandse koffiedrinkers in het bezit van een pads-machine.

INNOVATIEF

Dat SENSEO® met z'n tijd meegaat, bewijst ook de SENSEO® Maestro, een machine die Philips opnieuw met SENSEO® ontwikkelde. Waarom je je *good old pads*-apparaat door deze beauty zou kunnen vervangen? Om meerdere redenen denken wij. Het design is modern, compact en elegant. De zettechniek is innovatief. Zo is de Intense Plus-technologie speciaal voor het espresso-recept ontwikkeld.

ECO

Ook zou je om duurzaamheidsredenen voor de SENSEO® Maestro kunnen kiezen, want hij is gemaakt van 70 procent gerecycled plastic, heeft een automatische uitschakelfunctie en verbruikt 42 procent minder energie in vergelijking met andere modellen. Wat al een groot voordeel was en blijft, is dat je natuurlijk altijd geportioneerd koffie zet, dus nooit te veel, en bovendien altijd de variant waar je op dat moment zin in

hebt. Met één druk op de knop kies je tussen verschillende koffie-recepten, zoals Long Smooth, Intense of Espresso. Deze recepten kun je naar eigen smaak aanpassen en in het geheugen opslaan.

Win!

Kans maken op deze gloednieuwe SENSEO® Maestro ter waarde van € 119,99? We geven er vijf weg!

Scan hier of ga naar
www.boonmagazine.nl



L'OR Barista

Alleskunner voor moderne koffiedrinkers

Uniek aan de design-prijswinnende L'OR Barista is dat je er XXL-capsules én eenkops-capsules (zeg maar: reguliere capsules) in kunt gebruiken en dat je daarmee alle soorten koffie maakt, van filterkoffie (!) tot twee espresso's tegelijk.

ALLES KAN

Bij ieder moment van de dag hoort een eigen koffie-beleving. Daar speelden de makers van de machine, Philips en L'OR, met deze koffiemachine op in. Wil je 's ochtends beginnen met een dubbele ristretto en in de loop van de dag liever een 'verwenkoffie' met karamelsmaak? De techniek van de L'OR Barista en het grote aanbod L'OR capsules, van XXL tot eenkops, zorgt ervoor dat het allemaal kan. Christian Solano, R&D program



L'OR Barista Double Lungo Profondo XXL capsules

Intens en kruidig aroma van zoethout en geroosterde amandelen, afgerond met een bronzen cremalaag. Je zet er twee kopjes tegelijk of een grote kop mee. Rainforest Alliance gecertificeerd.



manager L'OR Barista capsules: 'Als ik L'OR espresso drink, waan ik me echt even in een Italiaanse caffetteria, zo goed is de smaak.'

Zo makkelijk gebruik je de L'OR Barista koffiemachine:

Stap 1: Plaats de gewenste capsule (een 'gewone' espresso of lungo) óf een grote XXL-capsule in de espresso-machine en sluit het klepje.

Stap 2: Kies voor ristretto, espresso of lungo en druk op de knop.

Stap 3: Dankzij de automatische formaat-herkenning leest de machine zelf de hoeveelheid water af voor 1 of 2 kopjes (of één grote kop).



L'OR Espresso Limited Creations Arabica Bourbon capsules

Koffie afkomstig uit de heuvels van Rwanda met een exotische smaak. Met subtiele tonen van karamel en chocolade. Rainforest Alliance gecertificeerd.



Krups Nescafé® Dolce Gusto® GENIO S Plus

Eindeloos en easy variëren

Eenvoudig koffiecreaties maken,
dat doe je met deze machine.
Jouw kekke, compacte barista op
het aanrecht.

Lees verder op pagina 36 →



Kijk op pagina 84
om te zien van welke
Dolce Gusto® varianten
je kunt genieten.

Win!

Kans maken op deze
gloednieuwe Krups Nescafé®
Dolce Gusto® GENIO S PLUS ter
waarde van € 119,99? We geven
er vijf weg!

Scan hier of ga naar
www.boonmagazine.nl





La Marzocco Linea Micra

Met de La Marzocco Linea Micra komt thuis professioneel espresso maken ineens binnen bereik voor jou als echte koffiefan.

De compacte La Marzocco Linea Micra is gebouwd door specialisten, handmatig, met de beste onderdelen en voorzien van hoogwaardige materialen – alles volgens Italiaanse traditie. Het is een gebruiksvriendelijke espressomachine voor thuisgebruik met topprestaties die de naam La Marzocco waardig zijn. Ondanks de compacte behuizing kun je er perfecte espresso's en cappuccino's mee bereiden. Ook als niet-professional natuurlijk.

De installatie is eenvoudig en alle tools die je nodig hebt worden standaard meegeleverd. Een snelle opwarmtijd van 6 minuten is een van de unieke kenmerken van deze prachtige powermachine met wauw-factor. Met de La Marzocco home app kun je de vele functies van de machine via je telefoon instellen. Denk aan alle temperatuurinstellingen, aan- en uitschakeltijden en het op afstand aan- en uitzetten van de machine. De bestendige Linea Micra is in zeven kleuren verkrijgbaar.



VOOR ERBIJ :

Deze **Australian Organic Single Origin Gayo**

arabicabonen hebben een lage zuurgraad, zijn houtachtig en kruidig met tonen van donkere chocolade en gember.



Melitta One®

Machine voor genieters, die filterkoffie van topkwaliteit willen bereiden – aromatisch, heet en met body – en hoogwaardig design kunnen waarderen.

Een tiental punten waardoor je 'aan' gaat, verwachten wij:

1. Ideale, constante hoge zettingtemperatuur van 92-96 °C.
2. Optimale, korte zettijd van 4-6 minuten.
3. Gelijkmatische watertoevoer voor een evenwichtig aroma.
4. Twee zetmodi voor het bereiden van kleine en grote hoeveelheden koffie.
5. Tal van verwijderbare componenten die geschikt zijn voor de vaatwasmachine.
6. Watertank met ledverlichting.
7. Geïntegreerd ontkalkingsprogramma.
8. Afneembare filterhouder met druppelstop.
9. Glazen kan met doseerschaal.
10. Instelbare warmhoudtijd & auto-off-functie.

Bijna zestig jaar ervaring op filterkoffiemachinegebied brengt Melitta® samen in deze One, die werd gecertificeerd door het European Coffee Brewing Centre in Oslo. Hij overtuigt met hoogwaardige materialen en duurzame techniek, vandaar ook de fabrieksgarantie van maar liefst tien jaar. Soms is minder meer. Zoals bij deze Melitta One®. *Gründlich gut* is-ie, kort gezegd. Een aanwinst voor elke filterfan.



Krups Nescafé® Dolce Gusto® GENIO S Plus

Je kunt vallen voor het vrolijke design of de naadloze afwerking. Zeker. Maar mooier nog zijn de prestaties en veelzijdigheid. Personaliseer je favoriete koffiedranken vanaf nu, precies zoals jij ze het lekkerst vindt, warm of koud, in stijl en van de beste kwaliteit. Van espresso en *grande* tot cappuccino en latte macchiato's. Wel dertig drankcreaties, je zet ze met één druk op de knop.

Is jouw favoriete drank een krachtige espresso? Dan is de Espresso Boost iets voor jou. Deze innovatieve technologie bevochtigt de koffie voordat de zetcyclus start, wat resulteert in een intensere espresso.

Zin in een grote kop koffie? Met de intuïtieve led-bedieningsring kun je de grootte van je drank aanpassen van een kleine espresso tot XL-koffie (300 ml).

Dankzij de temperatuurregeling kun je kiezen hoe warm je je koffiocreatie wilt drinken. En de intensiteit van de koffie beïnvloed je ook, hup, in een handomdraai. De machine stopt automatisch als de koffie klaar is. De eco-stand schakelt de machine automatisch uit na 1 minuut inactiviteit, wat de machine lekker energiezuinig maakt. Nog een voordeel: het aanbod Nescafé® Dolce Gusto® capsules en smaken, waarin de versheid door hermetische sluiting perfect bewaard blijft, is enorm met meer dan 35 varianten.

PROEF DE VERLEIDELIJKE SWEET DESSERT DREAMS



**CAFÉ
ROYAL**
SWITZERLAND



ALS BESTE GETEST: MOYEE SINGLE KENIA

TRAKTEER JEZELF!
PROEF DEZE PRIJSWINNENDE KOFFIE.

Moyee Coffee is niet opgericht om koffie te verkopen, maar met als doel de koffieketen radicaal te veranderen. Ons doel is een gelijkwaardige verdeling van de waarde in de keten tussen koffieproducerende en koffiedrinkende landen.

Verreweg het meeste geld dat in de koffieketen omgaat, verdwijnt in de zakken van een handvol multinationals. Ondertussen werden de landen waar het meeste werk verzet wordt meer en meer afhankelijk van ontwikkelingshulp. Dat moet en kan anders. Daarom nodigen wij jou graag uit om mee te bouwen aan wat wij noemen het bedrijfsmodel van de toekomst. Een bedrijfsmodel dat geen rommel veroorzaakt, maar juist opruimt #NetPositive.



**100% SPECIALITY COFFEE
MET CUPPING SCORE VAN 82+**



WWW.MOYEECOFFEE.COM/PRODUCT-AH



Arabica vs. robusta

ILLUSTRATIES ROMUALDO FAURA

*En nog
24 kwesties
behandeld door
9 koffie-
specialisten*

1

Wat zijn de verschillen?

Smaak; robusta smaakt doorgaans pittiger, wat bitterder, zeg maar robuuster. Vaak proef je specerijen in robusta. Arabica smaakt zachter, heeft meer aroma's en wat meer zuren.

Cafeïnegehalte; robusta bevat dubbel zoveel cafeïne als arabica. Het decafeïneren van robusta is dan ook een intensiever proces.

Herkomst; arabica komt oorspronkelijk uit Zuidwest-Ethiopië en robusta uit Centraal-Afrika. Robusta komt nu vooral uit Vietnam, West-Afrika en Indonesië. Arabica uit Midden- en Zuid-Amerika, Oost-Afrika en ook Zuidoost-Azië.

Plant; de robustaplant is groter en robuuster met grotere bladeren dan de arabicaplant en heeft grote clusters met veel koffiebossen aan de takken.

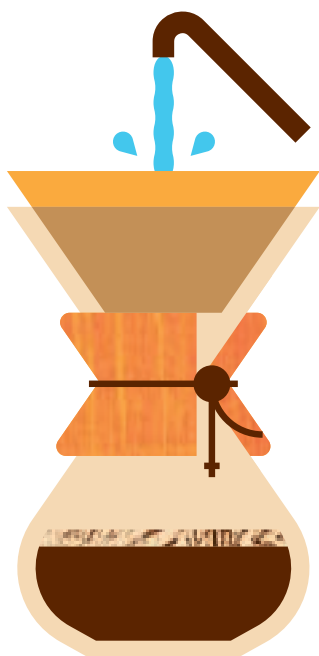




2

Maakt het uit welk water ik gebruik om koffie te zetten?

Het water waarmee je koffiezet is van grote invloed op je kopje koffie, net als de methode die je daarvoor gebruikt. Nederland heeft heel goed drinkwater, maar zorg wel dat je altijd vers getapt water gebruikt. Andere soorten water (gefilterd of fles-) extraheren de koffie anders en geven dus andere smaken aan de gezette koffie. Mineraalwater levert in de regel een frisser, dunner en zachter resultaat.



4

Wat betekent Fairtrade?

Fairtrade (eerder bekend als Max Havelaar) is een keurmerk dat vaak te vinden is op koffie, cacao, thee, bananen en suiker. Fairtrade Original is een foodmerk met eigen producten. Beide zetten zich zonder winstoogmerk in voor eerlijke handel voor kleinschalige boeren in ontwikkelingslanden. Fairtrade is een handelsbenadering en bevordert eerlijke prijzen voor de producten van boeren. Hierdoor kunnen zij investeren in duurzame productie, hun onderneming en in de toekomst van hun kinderen. Daarnaast omvat het ook sociale en milieucriteria, zoals het verbod op kinderarbeid, het bieden van goede werkomstandigheden en het bevorderen van milieuvriendelijke landbouwpraktijken. Fairtrade Original doet er nog een schep bovenop door boeren een Leefbaar Inkomen Referentieprijs te betalen en hiermee in de community achter jouw koffie te investeren.

3

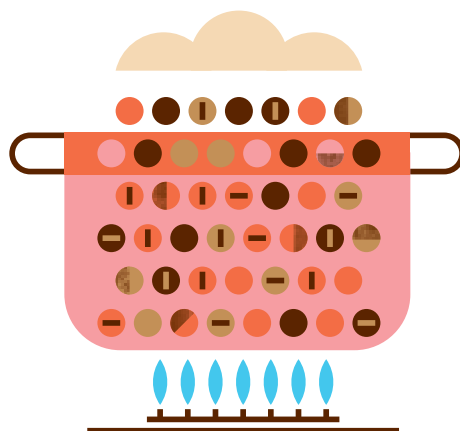
Wat doet een melangeur?

Een melangeur, ofwel koffieblender, bepaalt mede welke bonen er worden gebruikt, hoeveel van welke soort en ook hoe ze gebrand worden. De producten die ervan gemaakt worden moeten door het jaar heen van constante kwaliteit zijn. En dat terwijl de oogsten in de vele landen van herkomst verschillend zijn en sterk beïnvloed worden door klimaat (zowel kwalitatief als kwantitatief).

5

Hoe kom ik erachter welke branding (light, medium, dark) bij mij past?

Veel proeven! Bepalend is ook hoe de koffie gezet wordt. Licht gebrande koffie kan fris en fijn zijn als filterkoffie, maar dun en zuur als espresso. Ook eventuele toevoegingen als suiker en melk hebben een groot effect. Simpele vuistregel: heb je moeite met zuren en minder met bitters, ga dan voor donker gebrande koffies. Als er veel robusta in een melange zit, kan dat overigens ook bitters geven die doen denken aan een donkere branding.





6

Wat is single origin koffie?

Single origin koffie is koffie die afkomstig is van één specifieke geografische locatie, zoals een land, regio of zelfs een boerencoöperatie. Zo zijn de Fairtrade Original Single Origin bonen en snelfiltermaling uit de Sierra Nevada in Colombia afkomstig van de 485 boeren van Red Ecolsierra. Deze koffiebonen worden niet gemengd met bonen van andere oorsprong. Single origin koffie staat bekend om het benadrukken van de unieke smaakprofielen die voortkomen uit de specifieke groeiplaats, inclusief factoren zoals bodemgesteldheid, hoogte, klimaat en variëteit.

7

Wanneer is koffie een specialty-koffie?

Als de koffie aan bepaalde criteria voldoet. Cupping is een evaluatiesysteem dat experts gebruiken om de kwaliteit en smaak van koffie te beoordelen door te proeven. Koffies met een score van 80 of hoger worden beschouwd als specialty-koffies. Specialty-koffie wordt vaak geassocieerd met de hoogste kwaliteit en uitzonderlijke smaak. Er zijn verschillende factoren die een rol spelen bij het bepalen of een koffie als specialty wordt beschouwd. Deze omvatten onder andere de oorsprong en kwaliteit van de koffiebonen, de groeiplaats, de verwerkmethode en de expertise van de producent. Specialty-koffie wordt vaak zorgvuldig geteeld, geoogst, verwerkt en geroosterd om de unieke smaakprofielen en eigenschappen van de bonen te benadrukken.



9

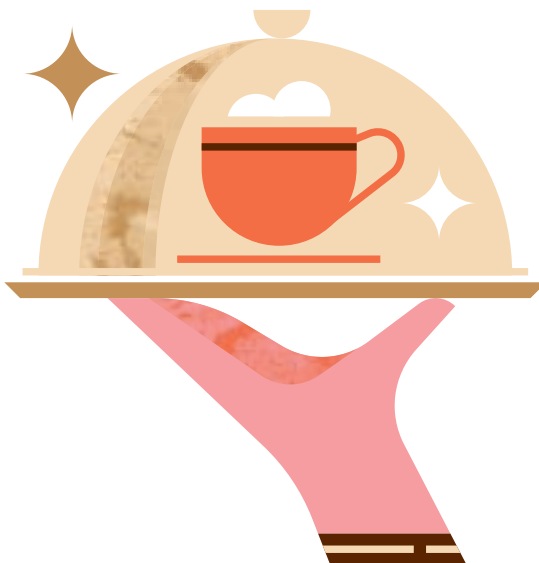
Hoe kan koffie uit Colombia chocoladeachtig smaken en koffie uit Sumatra kruidig?

De smaak van koffie wordt beïnvloed door ecologische factoren zoals de voeding van de bodem, regenval, wind, zonlicht en pH-niveaus. Zo groeit de Sumatraanse koffie in vulkanische grond binnen de Ring of Fire, wat zorgt voor een houtachtige, kruidige smaak. En de koffiebonen uit Colombia staan bekend om haar natuurlijke zoetheid, dankzij de regelmatige regenval en het zonlicht. Elk land heeft een uniek klimaat en dat zorgt voor de karakteristieke smaken die je terugvindt in jouw kop koffie.

8

Wat is crema?

Crema is het romige laagje boven op je espresso. Het wordt gevormd tijdens het extractieproces. Wanneer heet water met hoge druk door gemalen koffie wordt geperst, komen water en koffieoliën samen en raken oververzadigd met CO₂, wat resulteert in een heleboel kleine belletjes die samen een schuimlaag vormen. Crema van een perfecte espresso is hazelnootkleurig, gesloten en elastisch. Geen crema? Dan is de koffie niet vers of is de machinedruk te laag of je gebruikt te weinig koffie. Te donker crema? Verlaag de temperatuur, gebruik minder koffie of maal de bonen iets grover.



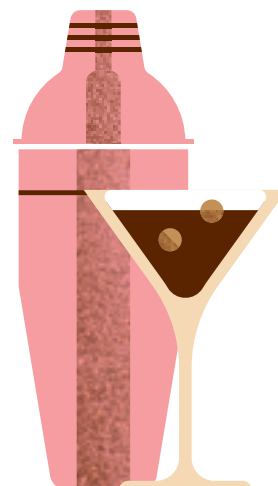


10 Wat zijn de trends in koffierecepten?

Trends zijn vaak seizoensafhankelijk. In de zomerperiode winnen ijskoffies en koffielimonades (vaak met tonic) steeds meer terrein. Naast goed van smaak moet een trendkoffie vooral ook *social media proof* zijn. Denk aan de pumpkin spice latte of red velvet. Je ziet langzaam de bewustere of light-versies van zulke creaties opkomen, waarbij wel gebruik wordt gemaakt van siropen maar niet van slagroom en schreeuwende extra's. Plus: plantaardige melkalternatieven beginnen steeds meer de norm te worden.

11 Wat is een flat white?

Een flat white, oorspronkelijk uit Australië, lijkt op het eerste gezicht op een latte, maar is toch bijzonderder. De kunst van het maken van een goede flat white zit hem in de krachtige dubbele espresso (of ristretto) gecombineerd met een zijdezachte, gestoomde melkschuimlaag. Dit microschuim moet zo min mogelijk bellen bevatten, wat zorgt voor een gladde textuur en een romige smaak.



12 Wat wordt de nieuwe espresso martini?

Gin-tonic met een shot espresso! Of wat dacht je van een espresso tequila of espresso margarita? Schud daarvoor **15 ml koffiesiroop**, **enkele druppels Angostura bitters**, **30 ml Cointreau**, **15 ml versgeperst limoensap** en **50 ml tequila** ongeveer 15 seconden stevig in een shaker gevuld met ijsblokjes en schenk de mix door een zeef in een coupe of klein martiniglas.



13 Is koffie gezond?

Koffie is een 'gezonde' drank en staat in de Schijf van Vijf. Zonder suiker en melk is het aantal calorieën te verwaarlozen. Hoe beter de koffie is gefilterd, des te gezonder, zegt het Voedingscentrum. Koffie past in een verantwoord dagelijks eetpatroon tot vier koppen koffie per dag (dit verschilt per persoon). Koffie

verbetert de energieprestatie en houdt je alert. Overal waar 'te' voor staat is natuurlijk niet goed. Te veel cafeïne-inname bijvoorbeeld. Vergeet niet dat cafeïne ook zit in aspirine, chocola, energiedrankjes en thee. Koffie is niet vochtafdrijvend, dus goed voor de vochtbalans. En koffie is niet verslavend.





14

Wat doet Rainforest Alliance voor de koffiewereld?

Als koffie Rainforest Alliance gecertificeerd is, mag je ervan uitgaan dat de producent zich volgens strenge regels heeft ingezet voor de bescherming van bossen en biodiversiteit, het verbeteren van

leefomstandigheden van boeren en het tegengaan van klimaatverandering. Rainforest Alliance monitort de prestaties van haar gekeurmerkte koffies op onafhankelijke wijze.

15

Hoe groeit koffie?

De plant *Coffea* groeit in de tropische gebieden rondom de evenaar, ook wel de koffie-belt genoemd. De plant, die boomvormig, liaanvormig of struikvormig kan zijn, houdt van schaduw. De vrucht van de koffieplant is een dieprode bes met een dikke harde pit en een dun laagje vruchtvlees. Deze pit (oftewel zaad) lijkt sterk op een boon en wordt daarom koffieboon genoemd.



16

Waarom zou ik zelf koffiebonen malen?

Door zelf je koffiebonen te malen, heb je volledige controle over de maalgraad. Of je nu een fijnere of grovere maling verkiest, het maalproces heeft invloed op de smaak van je koffie. Bovendien vereisen verschillende zetmethoden specifieke maalinstellingen voor een optimale extractie en smaakbeleving. Het malen van je eigen bonen geeft je ook de mogelijkheid om de consistentie van de maling nauwkeurig te bepalen. Dit alles draagt bij aan een gepersonaliseerde koffie-ervaring die de smaak en het aroma ten goede komt.

17

Wat doe ik verkeerd als mijn koffie te bitter smaakt?

Waarschijnlijk is de doorlooptijd dan te kort geweest en is je espresso ook waterig en 'dun van smaak'. Gebruik meer gemalen koffie en/of een fijnere maling. Het wegen van de koffiogrammen en het afstemmen van de maling om op een doorlooptijd van 24 à 25 seconden uit te komen, kan even wat oefening vergen. Heb geduld, probeer, doe. Jouw koffie is straks heerlijk zoet-zuurbitter in balans. Let maar op.





18

Bestaat er zoiets als seizoenskoffie?

Oogstseizoenen verschillen vanzelfsprekend overal in de koffiebelt, maar er wordt altijd wel ergens gedurende het jaar koffie geoogst. Los daarvan: koffie is vaker dan vroeger, als het om bereidingen gaat, seizoensgeoriënteerd. Kijk maar naar de menukaart van (moderne) koffiezaken. Zo worden herfst- en winterkoffiecreaties geregeld verrijkt met specerijen en verwarmende smaken zoals vanille, gember of kaneel. Flavoured koffiecapsules vinden tegelijk ook meer en meer hun weg naar de koffiefan. Want die lijkt steeds meer te willen variëren – afgestemd op het seizoen.



19

Maakt het uit welke kleur mijn kopje is?

Het ideale espressokopje, dat liefst 40 °C warm is als je hem gebruikt, heeft een dikke wand van zo'n 5 mm en weegt ongeveer 120 gram. De bodem is iets bolvormig om de koffie af te remmen als hij erin loopt. Wetenschappelijk onderzoek wijst uit dat wit je voorkeurskleur zou moeten zijn, want je ervaart smaakintensiteit beter met wit koffieservies dan met transparante of gekleurde koppen. Grappig genoeg wordt koffie in een witte kop weer wel minder zoet ervaren dan koffie gedronken uit een glas of gekleurd kopje.

20

Hoe proef je koffie?

Chef-kok Joris Bijddendijk doet het zo: 'Zet eens drie, vier verschillende koffies, bijvoorbeeld van drie verschillende brandingen (licht, medium, donker). Schenk de bereide koffies in wijnglazen, zodat de aroma's goed vrijkomen. Ruik, wals, slurp; doe zoals je zou doen als je wijn proeft. En proef de koffies ook eens op verschillende temperaturen. Teken een diagram met een verticale lijn die van fruitig naar bitter gaat en een horizontale lijn die van lichte naar donkere branding loopt. Noteer wat je ruikt en proeft en duid erbij aan waar je smaakvoorkeuren liggen.' Handig om bij het proeven bij de hand te houden: het koffiesmakenwiel. Scan hier:



21

Waarom heet koffie verkeerd 'verkeerd'?

Kwaliteit van koffie was heel vroeger verre van goed. Het waren de Fransen die de matige koffie uit hun koloniën al vroeg maskeerden met veel melk. De welbekende café au lait was daarmee geboren. Nederlanders gebruikten daarvoor al gauw de term 'koffie verkeerd', omdat de verhouding koffie versus melk omgedraaid was, dus verkeerd. Vrijwel overal in de wereld wordt koffie verkeerd gedronken, maar de terminologie is overal anders (zie ook 'Lesje latte' op pagina 24).





22 Hoe moet ik koffie bewaren?

Vooropgesteld: koop koffiebonen of gemalen koffie liefst in kleine hoeveelheden, want hoe korter je koffie bewaart des te beter de smaak behouden blijft. Doe de koffieverpakking na openen in een luchtdichte, ondoorzichtige bewaardoos. Lucht betekent oxidatie en oxidatie betekent aromaverlies en smaakverandering. Water is net als lucht een koffievijand. Bewaar koffie op een droge plek zonder grote temperatuurswisselingen. Ben je niet zo'n nette bewaarder? Kies dan voor capsules.



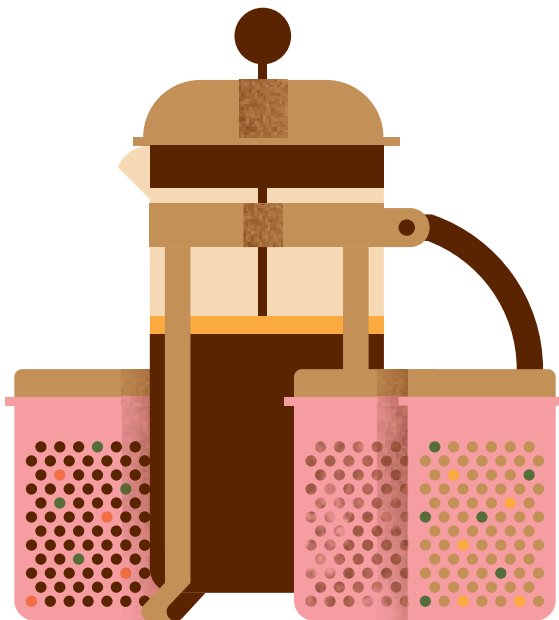
24 Wat is het verschil tussen verificatie en certificering van koffie?

Het zijn twee verschillende manieren om toe te werken naar verantwoord geteelde koffie. Certificering is een selectieve aanpak – alleen koffieboeren die voldoen aan bepaalde standaarden komen in aanmerking voor certificering. Voor kleinere koffieboeren, die gezamenlijk zeventig procent van alle koffie wereldwijd verbouwen, is certificering vaak niet haalbaar omdat het te duur is en ze (nog) niet aan alle standaarden voldoen. Verificatie is een inclusievere aanpak en gratis voor boeren. Bij verificatie wordt op basis van steekproeven in een koffieteelgebied gekeken op welke vlakken verbetering nodig is. Dit verificatieproces wordt jaarlijks gedaan door een onafhankelijke partij. Op basis van de bevindingen verplichten koffiebedrijven zich verbeterprogramma's op te zetten. Daarbij kun je bijvoorbeeld denken aan het trainen van boeren op het gebied van watermanagement.

23

Welke variaties gemalen koffie zijn er?

Voor een snelfiltermachine, mokapot en French press gebruik je doorgaans verschillende koffiemalingen. Een snelfiltermachine vereist een middelmatige maling, terwijl een fijnere maling geschikt is voor een mokapot en een grovere maling voor een French press. De juiste maling zorgt voor een optimale extractie en smaak in elke zetmethode.



25 Waarom is SENSEO® duurzaam?

SENSEO® is een duurzame manier van koffiezetten door de koffie, de machine en de verpakking. Alle SENSEO® Original koffie is Rainforest Alliance gecertificeerd (zie ook vraag 14). De nieuwste SENSEO® ECO-machines zijn gemaakt met zeventig procent gerecyclede materialen en hebben een laag energieverbruik. Alle SENSEO® Original koffiepaden mogen in de GFT-bak, omdat ze industrieel composteerbaar zijn én de verpakking is recyclebaar.



Ontmoet de specialisten die de voorgaande 25 vragen beantwoordden.



Joost Pollmann

is Blend Manager bij Ahold Delhaize Coffee Company. Hij schenkt zijn favoriete koffie, Perla Superiore Origins Ethiopië, op met de hand. 'Het is een zachte, aromatische koffie met frisheid. Je proeft limoen, groene thee, bergamot en wat zoet fruit.'



Lena Knoerzer

is Product Manager bij Fairtrade Original. Haar favorieten: espresso of havercappuccino van biologische Community Coffee Single Origin bonen. 'Met passie geproduceerd door de Colombiaanse boeren van Red Ecolsierra.'



Mariët ter Veld

is Marketing Manager voor Café Intención. Ze start de dag met een zwarte koffie. 'Een medium branding en liefst een arabicamelange, zoals onze Aromatico. Later op de ochtend drink ik graag een cappuccino of flat white.'



Maycke de Weger

is Brand Manager voor Australian. Ze drinkt halverwege de ochtend het liefst een flat white van Australian Feel Good koffiebonen. 'De kick van een pittige espresso gecombineerd met zijdezachte melk: heerlijk.'



Laurens da Costa

is Coffee Concept Manager bij Monin. In zijn functie is hij betrokken bij de siropen- en vooral ook koffiereceptuurontwikkeling. Zijn favoriete product is Monin Caramel siroop. 'Het combineert goed met koffie en versterkt het karakter van koffie.'



Thijs van Hoevelaak

is Categorie Manager Koffie & Thee bij Albert Heijn. Hij start de dag het liefst met een long black, waarbij je espresso (liefst een dubbele) toevoegt aan heet water.



Marco Dijkema

is Marketing Manager voor Segafredo. Hij drinkt het liefst een espresso macchiato. Omdat de krachtige koffiesmaak van espresso mooi samenvalt met het romige van het mooie schuimlaagje.



Laura Versluis

is Marketing Manager voor SENSEO® en L'OR. 'Elke ochtend geniet ik van een krachtige cortado, waarin ik echt een moment voor mezelf heb en de beste ideeën ontstaan.'



Jos Elve

is barista-trainer voor Lavazza. Op boonmagazine.nl is hij de docent in tal van videoworkshops waarmee je ook thuis een volleerd barista kunt worden. Scan hier:





Caffè!

Italiaanse koffie is meer dan espresso en cappuccino. Ga maar mee op deze smakenreis.

FOTOGRAFIE RENÉ MESMAN
STYLING NANOUK VAN RAMSHORST
FOODSTYLING CLAARTJE LINDHOUT
TEKST & RECEPTUUR NICOLE WILLEMSE

Caffè Romano

Zoete espresso met citroen

Espresso met een snelle twist.
De koffie wordt iets lichter, de bitterheid zwakt iets af. Interessant: wordt niet heel veel gedronken in Rome, maar bestaat wel degelijk.

Voor 1 koffie

- 1 kopje vers gezette espresso (Segafredo Intermezzo)
- 1 schijfje citroen
- evt. 1 suikerklontje (Caribbean Gold)

- 1 Serveer de espresso met een schijfje citroen erin.
- 2 Roer er evt. suiker door en serveer met een glas bruisend mineraalwater.



Scan hier voor een koffiereis
in 21 etappes door
'Lavazza-stad' Turijn

Deze koffie
combineert perfect
met Lindt
Excellence Zeezout
pure chocolade.

Café Royal Lungo Forte



Caffè mocha

Mokka

Een Italiaanse classico die (weer) helemaal *on trend* is: koffie-ontmoet-chocolademelk.

Voor 1 persoon

- 1 tl cacao poeder (Australian Organic Cocoa Powder)
- 1 tl fijne kristalsuiker
- 60 ml sterke koffie (Lavazza Espresso Maestro)
- 150 ml opgeschuimde volle melk

- 1 Meng in een kop de cacao poeder met de suiker. Schenk de hete koffie erbij en roer tot de cacaosuiker is opgelost.
- 2 Schenk de opgeschuimde melk langzaam op de koffie, houd het kopje licht scheef richting de melk. Goed roeren voor de eerste slok.

Lekker

Garneer het melkschuim met een toef slagroom en fijngehakte bittere chocolade of cacao poeder.



Verkade Extra Puur

Extra veel cacao, dus extra krachtig van smaak. Voor intens chocoladegenot.



Lavazza Espresso Maestro Lungo capsules

Proef de bloemige smaak en fruitige tonen in deze zoete, aromatische Lavazza-blend.

**Zoete verleiding
in drie lagen uit
Turijn, de stad
van Lavazza én
chocolade**

Bicerin

Choco-koffie uit Turijn

Ga voor het recept naar pagina 57

Lavazza Qualità Oro bonen

Unieke blend van de
beste arabicabonen.
Met fruitige smaak-
tonen en zoete aroma's.
Voor de fijnproever.



Caffè d'u parrinu

Siciliaanse specerijenkoffie

In feite een Moorse koffie, zoals ze hem in Noord-Afrika en het Midden-Oosten ook wel drinken. Lijkt een tikje vreemd misschien, maar is heel lekker.

Voor 1 liter

- **140 g koffiedik**
- **1 kopje koffie (illy Classico)**
- **4-5 el oploskoffie**
- **1 kaneelstokje**
- **3 of 4 kruidnagels**
- **3 el suiker**
- **2 tl cacaopoeder (Droste)**
- **10 ml Monin Vanille siroop**

- 1** Verwarm in een diepe pan het koffiedik, de koffie, de oploskoffie, het kaneelstokje en de kruidnagels met 1 liter water. Laat 15-20 minuten op matig vuur heet worden, tegen de kook aan, tot de vloeistof donker wordt en iets dikker.
- 2** Haal de pan van het vuur en laat minstens 1 uur rusten. Zeef het mengsel, gooi de kaneel en kruidnagels weg.

- 3** Verhit de vloeistof weer tegen de kook aan en voeg de suiker, het cacaopoeder en vanillesiroop toe. Houd 10 minuten warm, proef dan of je meer suiker of cacao moet toevoegen. Laat iets afkoelen en giet het mengsel in een fles met afsluitbare dop. Bewaar de drank maximaal 1 week in de koelkast, warm op (in de magnetron) voor het drinken. Vergeet niet de fles te schudden voor het opwarmen. Serveer desgewenst met een scheutje warme melk erin.



Caribbean Gold Rietsuikerklontjes

Lekker in al je warme dranken, van chocolademelk tot thee en (Italiaanse) koffie: honderd procent ruwe Fairtrade rietsuiker.

Tropisch zoet afkomstig van suikerriet. Gemakkelijk te doseren.



Caffè con zabaglione

Espresso met koffieroom

Dik en romig bitterzoet Venetiaans droomdessert.

Voor 3-4 personen

- 4 kardemompeulen
- 4 grote eidooiers
- 4 el kristalsuiker
- 4 el espresso (of sterke zwarte koffie)
- 3-4 kopjes vers gezette espresso (Segafredo Selezione Organica)

1 Stamp de zaden uit de kardemompeulen fijn. Klop in een hittebestendige kom de eidooiers, suiker en kardemom tot een dikke bleekgele custard.

2 Zet de kom op een pan met een bodempje

kokend water, de bodem mag het water niet raken. Voeg de 4 eetlepels espresso toe en klop tot het mengsel schuimig is en verdubbeld in volume.

3 Lepel de zabaglione op de espresso's.

**Een hemelser
dan hemels
toetje**



Caffè corretto

Espresso met grappa

Bij de verhouding koffie en likeur is je eigen voorkeur leidend. Voeg naar eigen smaak aan de espresso enkele druppels tot een borrelglaasje grappa toe. Of sambuca voor de anijsvariant.

Caffè anisette

Anijskoffie

Ga voor het recept naar pagina 57

Caffè patavina

Venetiaanse muntkoffie

Ga voor het recept naar pagina 57





Lavazza Espresso Italiano Classico bonen

Traditioneel Italiaanse blend van 100% arabicabonen voor een volle en intense smaak met bloemige en fruitige tonen.

Iced cappuccino

Cappuccino-ijskoffie

Niet alleen voor warme zomerdagen. Ijskoffie is altijd een goed idee.

Voor 1 persoon

- 60 ml halfvolle melk
- 100 g ijsblokjes
- 2 kopjes vers gezette espresso (Lavazza Espresso Italiano Classico)

- 1 Shake de melk met 1 ijsblokje in een

shaker tot het schuimt.

- 2 Vul een groot glas met ijsblokjes en 50 ml koud water.
- 3 Schenk de dubbele espresso over het ijs en lepel het melkschuim erop.



Iced cappuccino



Caffè shakerato



Caffè leccese

Caffè shakerato

Italiaanse ijskoffie

Moderne klassieker die je overal in Italië tegenkomt.

Voor 1 persoon

- 3-4 ijsblokjes + extra
- 45 ml vers gezette espresso (Lavazza Espresso Maestro Classico)
- 1 tl suiker
- 3 koffieboontjes

- 1 Koel een coupe of martiniglas met ijsblokjes.

- 2 Shake de espresso, suiker en 3-4 ijsblokjes in een shaker tot het schuimt.
- 3 Schenk de ijskoffie door een strainer of theezeeffe in het glas. Garneer met de koffieboontjes.

Caffè leccese

Amandel-ijskoffie

Ook wel caffè alla Salentina; lekker verfrissend.

Voor 1 persoon

- 40 ml amandeldrink (Alpro Barista Amandel)
- 3 ijsblokjes
- 1 kopje vers gezette espresso (illy Forte Espresso)

- 1 Schenk de amandeldrink in een glas en voeg de ijsblokjes toe.
- 2 Schenk de koffie erbij, roer goed.

Liever cafeïnevrij?

Gebruik illy Decaffeinato Espresso capsules.



Crema al caffè

Romige ijskoffie

Fluweel-romige ijskoffie met in de hoofdrol een flink sterke espresso. Niet light, maakt wel gelukkig. Wordt overal in Italië van genoten. Mag van ons ook als dessert, hoor. Toe(t) maar.

Voor 2 personen

- 2 tl suiker
- 1 kopje vers gezette sterke espresso (Segafredo Selezione Crema)
- 150 ml slagroom + evt. extra

- 1 Los de suiker al roerend op in de espresso. Laat afkoelen en zet in de koelkast.
- 2 Klop de slagroom bijna stijf. Schenk terwijl je blijft kloppen de afgekoelde espresso erbij. Zet de dikke

koffieroom 1 uur in de vriezer.

- 3 Klop vlak voor serveren de ijskoffie nog even op en verdeel over 2 glaasjes of koffiekopjes. Top eventueel af met extra slagroom en geef er een lepel bij.

Zonder vriezer (en vloeibaarder)

Schenk de afgekoelde espresso met de (ongeslagen) slagroom in een plastic fles, sluit af en schud 3 minuten. Zet de fles minimaal 1 uur in de koelkast. Schud voor het inschenken.

Caffè alla nocciola

Hazelnootkoffie uit Napels

Ga voor het recept naar pagina 57



Segafredo®

— ZANETTI —

ONTDEK DE WARE
ESSENTIE VAN SMAAK
MET SEGAFREDO
selezione.



JOUW VERTROUWDE SMAAK IN EEN NIEUW JASJE!

Bicerin

Choco-koffie uit Turijn

In Turijn wordt deze goden-drank op verschillende manieren gemaakt, maar altijd in een bicerin ('glaasje') geserveerd.

Voor 2 personen

- 125 ml slagroom
- 250 ml melk
- 80 g bittere chocolade (Verkade Kookchocolade 74% Cacao)
- 4 kopjes vers gezette espresso (Lavazza Qualità Oro)

- 1 Klop de slagroom bijna stijf (en voeg daarbij, als je een zoetkauw bent, een scheepje suiker toe).
- 2 Verwarm de melk al roerend met de chocolade.
- 3 Verdeel de espresso's over 2 glazen.
- 4 Houd een theelepel bijna tegen de espresso aan en schenk de warme chocolademelk langzaam langs de bolle kant van de lepel in het glas. De chocolademelk zakt naar de bodem, roer niet.
- 5 Verdeel de slagroom over de glazen.

Caffè patavina

Venetiaanse muntkoffie

Verfrissend koffietje, dat zowel een koude als warme versie kent. Wij serveren de warme variant. Net zo makkelijk thuis gemaakt.

Voor 2 personen

- 50 ml slagroom + extra om te garneren 1 el suiker
- 2 el cacao-poeder + extra om te garneren
- 5 el + 75 ml melk
- 200 ml hete koffie (illy Intenso)
- 5 blaadjes verse munt + extra om te garneren

- 1 Klop de slagroom met de suiker stijf. Voeg de cacao-poeder en 5 eetlepels melk toe.

- 2 Verwarm de rest van de melk, voeg het mengsel toe. Klop de koffie en de gekneusde muntblaadjes erdoor.
- 3 Verdeel over 2 glazen en garneer met de slagroom, een takje munt en cacao-poeder.

Caffè corretto

Anijskoffie (tail)

Voor 1 persoon

- sambuca
- 1 kopje vers gezette espresso (Perla Superiore Italian Roast Napoli)

Roer naar eigen smaak enkele druppels tot een glaasje sambuca door de espresso.

Caffè anisette

Anijskoffie

Voor 1 persoon

- 1 tl gestampde anijs (De Ruijter) of gemalen anijszaad of 1 steranijs
- 1 kopje vers gezette espresso (Perla Superiore Italian Roast Palermo)

Roer de anijs door de espresso.



Monin Hazelnoot siroop

Premium kwaliteit siroop voor intense extra smaak. Makkelijk in gebruik. Met 1 flesje kun je maar liefst 25 koffies verrijken.

Caffè alla nocciola

Hazelnootkoffie uit Napels

Zuidelijke koffieverleiding deluxe.

Voor 2 personen

- 2 blokjes (10-15 g) extra intense chocolade (Verkade Extra Puur)
- 2 tl hazelnootpasta (AH)
- Monin Hazelnoot siroop + evt. extra
- 2 kopjes vers gezette espresso (Perla Superiore Italian Roast Napoli)
- 30 ml opgeschuimde melk
- 25 g ongezoeten hazelnoten, fijngehakt (AH)



- 1 Verdeel de chocolade, hazelnoot-pasta en hazelnootsiroop over 2 mokken. Schenk de espresso's erover.
- 2 Verdeel de opgeschuimde melk erover en garneer met de fijngehakte hazelnoten en evt. hazelnootsiroop.



Liever geen koemelk? Probeer eens: **Friesche Vlag Barista Haver**

Deze plantaardige haverdrank is in samenwerking met barista's ontwikkeld. Friesche Vlag Barista Haver (geen suiker toegevoegd) zorgt voor een fijne zijdezachte schuimkraag. Perfect voor de lekkerste plantaardige cappuccino's en havermacchiato's.





Café Royal Lungo Forte capsules

Met intense aroma's van 100% gebrande arabicabonen, afgerond door een krachtige body. Capsules van 80% gerecycled aluminium. Rainforest Alliance gecertificeerd.



Segafredo Selezione Organica bonen

Toegankelijke mix van arabica en robusta met een intense body. Een diversiteit aan geuren van chocolade en cacao komen samen met smaakaccenten van noten, rood fruit en karamel.



Segafredo Selezione Crema bonen

Een blend van arabica- en robustabonen uit Brazilië, Costa Rica en Ivoorkust. Aroma's van vanille, noten, mokka en zoete vruchten en smaakaccenten van donkere cacao en laurier.



Perla Superiore Italian Roast Napoli capsules

Stevige melange van donker gebrande arabica- en robustabonen met tonen van karamel. Ook deze Perla espresso is Rainforest Alliance gecertificeerd.



Lavazza Espresso Maestro Classico capsules

Zoet en evenwichtig: lichte zuren met tonen van granen en biscuit. Een blend die is geïnspireerd door de bruisende Italiaanse steden, aldus Lavazza.



illy Forte Espresso capsules

Intens aroma met tonen van geroosterd brood en een langdurige nasmaak van donkere chocolade. Honderd procent arabicabonen.



Monin Vanille siroop

Premium siroop, die je ook kent van de Italiaanse koffiebarretjes, waarmee je koffie, thee, cocktails of bakcreaties verkrijgt.



Monin Coffee Syrups Set Premium

Mini-set (3x 5 cl) van heerlijke topkwaliteit siropen met de smaken karamel, vanille en hazelnoot. Makkelijk in gebruik.



Monin Chocolate Cookie siroop

Maak eens een chocolate cookie mocha met deze premium siroop. Ga voor dit recept en vele andere koffiCreaties met siropen naar boonmagazine.nl of scan de QR-code.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

espresso

Barista



GECREËERD DOOR DE MAESTROS VAN ESPRESSO.



www.lavazza.nl

Koffiewereld

Over koffie raak je nooit uitgepraat. Voor de een is het brandstof, voor de ander een bijna heilige drank waarbij een zen-zetritueel hoort. Ieder land kent z'n koffietradities. We belichten er een paar.

FOTOGRAFIE PIETER BAS BOUWMAN E.A.

TEKST ICO VAN RHEENEN



De koffie-belt ligt globaal tussen de 25ste noorderbreedtegraad en rond de 30ste zuiderbreedtegraad. In dit gebied kan de koffieplant groeien. We onderscheiden drie koffietypes: arabica, robusta en liberica. Laatstgenoemde plant is van origine West- en Centraal-Afrikaans. Ze is beter bestand tegen extreem weer dan arabica. Liberica wordt weinig geteeld, want ze is niet zo productief. De aroma's van het koffietype zijn mild en ietwat nootachtig; bitters zijn er nauwelijks. Liberica is nog maar beperkt belangrijk. Je kunt zeggen dat het wereldwijde koffieaanbod ruwweg uit veertig procent robusta en zestig procent arabica bestaat.

Robusta in opmars

Robusta is sterk bitter, smaakt wat aards en wordt meestal gebruikt in gemengde koffies, in blends dus. Arabica is licht bitter. Zoete en rinse smaken met vele subtiele verschillen proef je erin terug. Arabica is verfijnder, maar robusta is niet inferieur, zoals vaak wordt gezegd. Robusta is anders. En in opmars. Omdat de plant sterker is en productiever. Belangrijk in het kader van klimaatverandering en de toenemende koffievraag. Niet in de laatste plaats is robusta geschikt voor (koele) koffiCreaties met melk en plantaardige drinks, waarin de koffie opbokst tegen andere vaak zoete smaken.

Koffieproductie in de koffie-belt

-  arabicaproducenten
-  robustaproducenten
-  arabica- en robustaproducenten

Top-6 koffieproducerende landen

- 1 Brazilië
- 2 Vietnam
- 3 Colombia
- 4 Indonesië
- 5 Honduras
- 6 Ethiopië



Verenigde Staten

Zoals het enigszins voor de hele foodwereld geldt: de VS slaan de trom als het om trends gaat. In de jaren zestig al kreeg Amerika oog voor Italiaanse koffie en het duurde niet lang voordat in 1966 in San Francisco de baanbrekende koffiebrander Peet's werd opgericht door de Nederlandse immigrant Alfred Peet, ook wel *the godfather of gourmet coffee* genoemd. Starbucks® volgde vijf jaar later. Beide bedrijven hadden als doel om de koffiewaarde in Amerika te verhogen en beide voorzagen dat

Amerikanen massaal buitenshuis van koffie wilden genieten. Dus bouwden ze ketens van koffiezaken en daarmee was de zogenaamde Second Wave in koffie – koffiecultuur buitenshuis – een feit.

Koffiekunst

Koffie werd hét symbool voor een snellere levensstijl. Europa en de rest van de wereld volgden het voorbeeld. Gepersonifieerde koffie werd een ding, barista een hip beroep. Totdat vooral Starbucks® in de jaren nul alweer als stabiele standaard werd beschouwd

en kleinschaligere koffiezaakjes en specialty roasters de Third Wave inluiden, waarbij handmatig koffiezetten tot kunst werd verheven en koffieherkomst en –verwerking een cruciale rol in de koffiebeleving kregen. Wat we anno 2023 aan de VS danken? Trends! Wat te denken van coldbrew, snapchilled en nitro-koffie? Of je bakkie met een klontje boter erin? En topkwaliteit oploskoffie naast 'non-coffee', dus surrogaatkoffie, soms geïnspireerd door New Orleans-style (Nola) coffee waarin chicoreiwortel koffie (deels) vervangt.

Go Americano

Een americano is een espresso aangelengd met twee delen heet water voor wie een espresso soms wat te sterk vindt.

Mag ook in je koffie en niet alleen over de pancakes: maple syrup ofwel ahornsiroop. Volop gesignaleerd aan de oostkust van de VS en nog vaker in Canada.

**De Nederlander
Alfred Peet luidde
de Amerikaanse
(en wereldwijde)
koffiemarkodernisering in**



**Specerijen
waaronder
gember, maar
ook suiker, zout
en boter worden
soms aan
Ethiopische
koffies
toegevoegd**



Ethiopië

De herkomst van koffie ligt in Ethiopië. Alleen daar, op de hoger gelegen plateaus in schaduwrijke omgevingen, groeide de koffieplant van nature, zeggen experts. De legende wil dat geitenhoeder Kaldi het potentieel van koffie als eerste zag, nadat zijn geiten de bessen van de koffieplant hadden gegeten en vervolgens verbazingwekkend energiek werden. Vanaf waarschijnlijk de negende eeuw maakte koffie z'n opmars naar het oosten, naar Arabisch grondgebied. Aanvankelijk naar Jemen en vervol-

gens naar de (koffie)huizen in Perzië, Egypte, Syrië en Turkije.

Koffieceremonie

Ethiopië is nog steeds een koffiemekka. Het is het zesde meeste koffieproducerende land ter wereld en een walhalla voor koffiiconnaisseurs. In tegenstelling tot veel andere Afrikaanse landen wordt er in Ethiopië volop koffie gedronken en hecht de bevolking grote waarde aan z'n koffiezettradiitie *bunna maffrate*. *Bunna* betekent koffie, *maffrate* betekent ceremonie. Dit zetrитуeel

begint met het roosteren van de koffiebonen in een platte gietijzeren pan. De geuren die daarbij vrijkomen zijn een welkomstgeschenk aan de gasten met wie de koffie wordt gedeeld. De ceremonieleidster, in een witkatoenen *netela*, vijzelt de gebrande bonen om er in een *jebena*, een pot van aardewerk, koffie van te zetten. De gasten krijgen drie kopjes geserveerd, waarvan de eerste *abol* wordt genoemd ('een kopje vriendschap') en de tweede *tona* ('een kopje vrede'). De derde, *bereka*, symboliseert 'zegening'.



Australië heeft een uitgesproken outdoor, to-go en sociale koffie-scene. Meer nog waarschijnlijk dan de Verenigde Staten en Europa. Je kunt erover discussiëren: vooral de Australiërs zelf zijn van mening dat zij verantwoordelijk zijn voor de modernisering en socialisering van de koffiecultuur. Migranten namen de espressocultus en de daarbij zo belangrijke espressomachine-innovaties na de Tweede Wereldoorlog mee vanuit Italië. Niet alleen Italiaanse immigranten maar ook reizigers en bohemians uit Europa vestigden zich

in Melbourne en Sydney om er *Italian-style* koffiebarretjes te openen die voor vele Australiërs een prettige tegenhanger waren voor hun koloniale theecultuur – ook al was een kop koffie in de jaren vijftig soms nog wel tien keer zo duur als een *cuppa tea*.

Flat white

Fast forward. Naar de Third Wave of Coffee. Het waren de barista's in de Australische steden die koffiebereiding en -herkomst misschien wel eerder écht serieus namen dan barista's elders. Met als gevolg dat het

koffiewereldje Down Under razendsnel professionaliseerde en barista's uit Australië graag geziene werknemers werden in de eveneens *booming* Amerikaanse en Europese koffiezaken of er zelfs nieuwe-stijl-relax-koffiebars startten. Ga maar eens na hoeveel koffiebarretjes in de wereld er *Australian owned* zijn. En dan moeten we het natuurlijk nog hebben over de flat white, Australië's antwoord op de cappuccino. Ook iets om over te discussiëren: die is vaak lekkerder dan menig Italiaanse cappu. Mits goed bereid. Uiteraard.

Australië kent een geweldige food- én koffiecultuur waarin kwaliteit en professionaliteit hoog in het vaandel staan





Colombia

is het derde grootste koffieproducerende land ter wereld, na Brazilië en Vietnam. Koffie is een van de pilaren onder de Colombiaanse economie, cultuur en gehele samenleving. De meeste Colombiaanse koffiebonen gaan trouwens naar de VS, Japan, Duitsland, het Verenigd Koninkrijk en Canada. In Colombia wordt koffie geteeld sinds ongeveer 1790 (sommigen zeggen al sinds 1730); voor de export sinds 1808. Klimaat, bodemgesteldheid en bergrijkheid bieden er de perfecte mix voor hoogkwalitatieve koffieproductie. Colombiaanse koffie is honderd procent arabica. Robusta – goedkoper,

robuuster van smaak, met meer cafeïne – wordt in het Zuid-Amerikaanse land niet geteeld.

Colombia is hofleverancier van de meest verfijnde arabicakoffie, die per definitie meer smaaknuances kent dan robusta. De verschillende koffie-regio's in Colombia bieden koffiebonen met eigen smaakkenmerken, waarin dus terroir – gelijk wijn – terug te proeven is.

Werelderfgoed

Het gros van de arabica wordt geteeld in het hart van het land. Koffie uit het noorden, die op grotere hoogten wordt verbouwd, in streken als Sierra Nevada

de Santa Maria, de Perija bergen en Casanare, hebben een lagere zuurgraad en stevigere body dan de reinere en zoetere koffies uit de zuidelijke Colombiaanse regio's. Het totale gebied waar koffie groeit in Colombia wordt ook wel *eje cafetero* of *triángulo del café* ('koffiedriehoek') genoemd. Dit gebied, onder druk door klimaatverandering, is UNESCO erkend Werelderfgoed. Mocht je het je afvragen: ja, er wordt volop koffie gedronken in Colombia (ook al gaan de allerbeste bonen naar het buitenland). Geregeld met een kneepje limoensap erin.

Reis virtueel mee met Fairtrade Original naar de Colombiaanse Sierra Nevada. Voor het verhaal en de video scan hier:



**In Colombia is
de geografische
en klimatologische
balans perfect voor
arabicakoffieteelt**



Fika betekent tijd nemen voor een extra smaakvolle koffie, voor een goed gesprek, voor elkaar



Scandinavië

Nergens wordt meer koffie gedronken dan in Scandinavië. Finland (12 kilo per hoofd van de bevolking per jaar), Noorwegen (9.9 kilo), IJsland (9 kilo) en Denemarken (8.7 kilo) vormen met Nederland (8.4 kilo) de top-5 van koffieslurpende naties. Zweden volgt Nederland op de voet met 8.2 kilo. *Nordic coffee*, zoals de Scandinavische koffie-scene ook wordt genoemd, is de vaandeldrager voor koffie van nu en voor koffie in de toekomst. Waarbij het gaat om nog meer smaaknuance, om specifieke

(lichte) koffiebrandingen, om single origin koffie (zie ook pagina 40), om koffie die slechts een korte periode in het seizoen verkrijgbaar is en om directere relaties met de koffieproducent in het kader van duurzaamheid en eerlijke handel.

Fika

Koffie in Scandinavië is niet zozeer espresso-georiënteerd. *Slow coffee*, *drip coffee*, filterkoffie (we bedoelen er hetzelfde mee, maar soms afhankelijk van de gebruikte zetmethode worden er verschillende termen gebruikt)

is waar de Scandi's extra warm voor lopen. Waarbij moderne koffiefans graag light of medium koffiebrandingen gebruiken die een frisse, lichte soms bijna naar thee neigende koffie oplevert. Niet het 'pittige bakkie' waar wij Nederlanders zeggen zo dol op te zijn, maar wel een kopje waarin je juist heel veel zachte, zoete, frisse, bloemige, fruitige smaken kunt ontdekken. Koffie om de tijd voor te nemen. Hetgeen de Zweden sowieso graag doen. Koffietijd nemen, ofwel *fika*. Al dan niet met een *kanelbulle* of een andere lekkernij erbij.

FOTOGRAFIE MANON VAN DER ZWAAL
 STYLING IRMA VEELO
 VISAGIE & HAAR ANKE TER HEIDE
 TEKST MONIQUE OVERBEEKE

Sta op

Acht koffie-prominenten zetten stappen naar een duurzamere, eerlijkere koffiewereld. En ze vertellen hoe je als koffieliefhebber zélf een groene stap kunt maken.

Lena Knoerzer

is Product
Manager

Coffee bij Fairtrade Original. 'Op weg naar een leefbaar inkomen' is het streven.

**Hoe belangrijk is duurzaam koffie-
drinken voor Fairtrade Original?**

'Eerlijke koffie is verankerd in ons DNA. Koffieboeren verdienen nog steeds veel te weinig. Wij zetten ons in voor een beter bestaan en een leefbaar inkomen door korte lijnen en een transparante en eerlijke handel. Dat doen we door direct samen te werken met boerencoöperaties, liefst voor een lange termijn. We betalen ze de Leefbaar Inkomen Referentieprijns volgens Fairtrade International en doen daar nog een schepje bovenop. En eigenlijk nóg een schepje, want we werken samen met boeren mee aan Fairtrade Original projecten. Deze projecten dragen ook direct bij aan een inkomstenverbetering voor de boeren. We financieren bijvoorbeeld cacao-projecten naast koffieteelt – behalve risicospreidend is dat ook goed voor de biodiversiteit. Dit jaar vieren wij dat we ons al vijftig jaar inzetten om Nederland eerlijke, duurzame koffie te laten drinken.'

Zijn er per land verschillen in wat Fairtrade Original doet?

'Ja, zeker. Vanuit Fairtrade International werken we met een methode waarin is onderzocht wat een boer zou moeten verdienen op basis van huishouddata. Het verschilt per land wat een koffieboer moet verdienen om duurzaam te kunnen produceren, de kosten te dekken, de kinderen naar school te kunnen laten gaan en ook nog een beetje te sparen voor een pensioen. Ook lokale context telt mee, een Colombiaan heeft iets anders nodig dan een Oegandees. Boeren zijn ondernemers, wij kijken naar de hele keten. Waar is behoefte aan: zijn dat klimaatresistente koffieplanten of is dat juist betere compost omdat de bodem minder vruchtbaar is geworden door klimaatverandering?'

Wat is Community Coffee?

'Community Coffee staat voor direct ingekochte koffie bij een van de drie community's waarmee we samenwerken, coöperaties in Oeganda, Peru en Colombia. Het leeuwendeel voor de Community Coffee wordt door onze koffiecoöperatie Red Ecolsierra in Noord-Colombia geleverd. In dit unieke UNESCO leef- en natuurgebied zetten koffie-

boeren zich extra in voor natuurbehoud, ze noemen zich de "guardians of the Sierra Nevada". De coöperatie ontvangt van ons een Leefbaar Inkomen Referentieprijns voor de koffiebonen in plaats van de dagelijks schommelende wereldprijns. Naast de biologische en Fairtrade premies investeren wij als Fairtrade Original nog extra geld in community projecten, zodat ook een volgende generatie er profijt van heeft. Denk aan trainingen, materialen en het opzetten van eco (koffie)toerisme in deze bijzondere regio. Het is een sterk en toekomstbestendig concept dat boeren minder afhankelijk maakt van alleen de koffieoogst, die maar eens per jaar plaatsvindt. Ons Community Coffee assortiment bevat een breed aanbod van filter- en bonenkoffie. Naast blends hebben wij ook een single origin, wat een "speciality coffee" is. Deze special roast is van honderd procent duurzame arabica-bonen van Red Ecolsierra uit Colombia. Al onze Community Coffees produceren we exclusief voor Albert Heijn.'

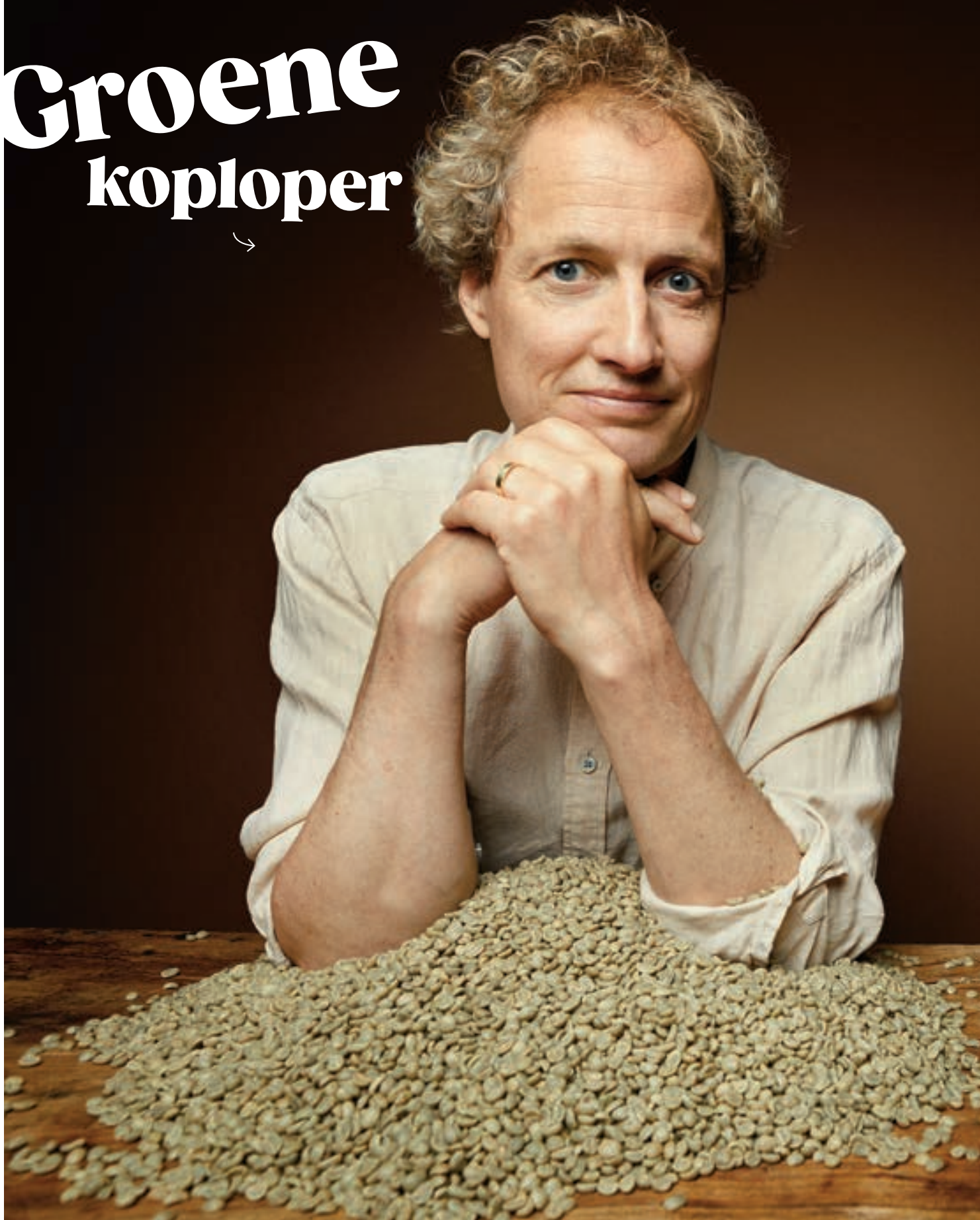
Lees verder op
boonmagazine.nl →



voor

derlijke
koffie

Groene koploper



Sven Drillenburg Lelijveld

is inkoper van groene koffie voor Ahold Delhaize Coffee Company van Perla, hét huismerk voor koffie van Albert Heijn.

Groene koffie, duurzame koffie?

‘Met groene koffiebonen bedoelen wij ongebrande bonen. Dat zijn de bonen die we inkopen, we branden ze hier voor Perla al meer dan 125 jaar in de eigen koffiebranderij in Zaandam. Tijdens het branden verkleuren de bonen van groen naar bruin. Wat veel mensen niet weten, is dat het de grondlegger Albert Heijn zelf was die ooit begon met het branden van koffie. Later is de Ahold Delhaize Coffee Company uitgegroeid tot een van de grootste en modernste koffiebranderijen van Europa. Ons huismerk Perla koffie maken we nog altijd zelf, dat hoort bij Albert Heijn.’

Hoe draagt Albert Heijn bij aan een eerlijkere koffiewereld?

‘Wij waren de oprichter van het keurmerk UTZ in 2002, waarbij transparantie in de keten een van de belangrijkste voorwaarden was. In 2018 is dit opgegaan in het keurmerk Rainforest Alliance. Wij kopen onze koffiebonen al jarenlang gecertificeerd in, met aandacht voor mens en milieu. Perla is hierin echt koploper, in Nederland doet geen enkel koffiebedrijf van deze omvang dat. En we doen meer: onze fabriek draait op hernieuwbare energie, we kijken continu hoe we energie kunnen besparen en het merendeel van onze producten zit in recyclebare verpakkingen. Sinds 2020 is onze koffie klimaat-neutraal gecertificeerd. Dat houdt in dat



Perla Biologisch Aroma snelfiltermailing

Van medium gebrande arabica- en robustabonen, heerlijk mild van smaak.



Perla Biologisch Espresso bonen

Donker gebrande arabica- en robustabonen, met een rijk aroma en een intense smaak.

Alle Perla koffies zijn Rainforest Alliance gecertificeerd. Rainforest Alliance is het belangrijkste keurmerk voor arbeidsomstandigheden, milieu en natuurbehoud op producten uit landen waar koffie wordt verbouwd.



de impact op het klimaat in de hele keten zoveel mogelijk wordt beperkt en de resterende klimaatimpact wordt gecompenseerd.’

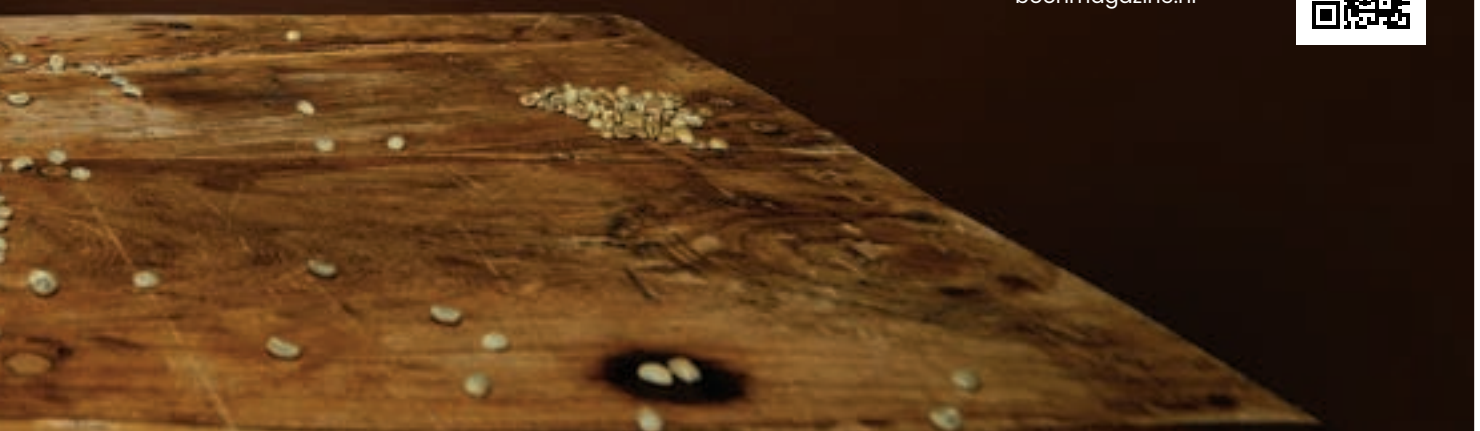
Hoe bijvoorbeeld?

‘Ontbossing is een groot thema, of beter: de natuur. Perla koopt geen koffiebonen uit gebieden waar boskap heeft plaatsgevonden voor koffieproductie. Dat is ook een van de Rainforest Alliance regels; koffie mag alleen worden gekocht van landbouw- of bosgrond waar niet gekapt is na 2014. Sindsdien is het mogelijk om bijvoorbeeld uit satellietbeelden te achterhalen hoe het gebied zich ontwikkelt. Klimaatimpact is overigens slechts een van de aspecten van Rainforest Alliance. Het is een heel breed keurmerk. Het gaat ook over de sociale kant van koffie, zoals betere leefomstandigheden en inkomen voor de boeren. En over biodiversiteit en waterkwaliteit.’

Hoe ‘groen’ is Perla koffie?

‘Je hebt de beroemde driepoot: people, planet, profit. Het moet goed zijn voor de mensen, de planeet en voor de economie. Kwaliteit is daarin de schakel. Wij willen goede koffie kopen van goede boeren. Daarbij hoort dat onze boeren een goede prijs krijgen waarmee ze zelf een toekomstbestendig bedrijf kunnen neerzetten met koffiebonen van constante kwaliteit. Daaraan verbindt Rainforest Alliance bepaalde voorwaarden. Als een boer medewerkers niet goed betaalt, dan kopen wij van hem geen koffie. Een consument moet kunnen vertrouwen op de kwaliteit van Perla, maar ook op het verhaal erachter.’

Lees verder op
boonmagazine.nl



Dursun Mun is Key Account Manager bij Segafredo, het Italiaanse koffiemark dat de planeet doet glimlachen.

Koffie met een glimlach, hoe maak je die?

'Met veel passie en liefde. Dat begint bij de inkoop van de groene koffiebonen en eindigt in het kopje. Je proeft koffie met aandacht voor mens en milieu. Je ziet het ook op onze verpakkingen, aan de verschillende keurmerken zoals Rainforest Alliance, Fairtrade en biologisch. Als je de QR-codes scant op onze Segafredo Storia-verpakkingen, dan volg je het verhaal van de boer op de plantage tot aan de brander en zie je echt hoe koffie ontstaat, hoe het wordt gemaakt en waar het vandaan komt.'

Hoe zien we duurzame koffie terug in het schap bij Albert Heijn?

'De trend naar duurzaam zet door. Wij verkopen verschillende koffies van Segafredo bij Albert Heijn, we hebben zelfs een exclusieve lijn voor Albert Heijn. De Segafredo Selezione Planet en Segafredo Casa Speciale bonen zijn Rainforest Alliance (RFA) gecertificeerd. Naast deze exclusieve producten voor Albert Heijn bieden we ook de Segafredo Selezione Organica espressobonen aan, een product dat zowel RFA als biologisch gecertificeerd is. Bij deze series ligt de nadruk op alles wat nodig is om het product te verduurzamen, van de bonen tot aan de certificaten en de verpakkingen. De bonen worden bijvoorbeeld bij ons in Groningen gebrand. Ook de vijf verschillende Nespresso® compatible capsules in het schap van Albert Heijn zijn RFA gecertificeerd. Ze worden klimaatneutraal geproduceerd, de CO₂-uitstoot wordt gecompenseerd door te investeren in herbebossing. En de aluminium capsules zijn uiteraard recyclebaar.'

Lees verder op →
boonmagazine.nl



Koffie met een glimlach

↓ en een hart



Chiara Scirè is Brand Manager

Benelux bij Lavazza. Met Veronica Rossi, de Senior Sustainability Manager in Italië, werkt ze aan een duurzamere koffiewereld.

Een kopje duurzaamheid

Hoe vertellen jullie het duurzame verhaal van Lavazza?

Chiara: 'Het eerste initiatief is Blend for Better. Dat behelst hoe wij als Lavazza omgaan met maatschappelijk verantwoord ondernemen. Het betekent dat we er alles aan doen om koffie van topkwaliteit te produceren, waarbij we altijd onze principes op het gebied van duurzaamheid in gedachten houden. Als koffieliefhebbers het Blend for Better-logo op onze verpakkingen zien, weten ze dat ze een merk kiezen dat aansluit bij hun waarden en duurzaamheidsdoelstellingen. En die boodschap vertellen we ook op onze socials. Daarnaast hebben we het Coffee Defenders-programma dat zich richt op duurzame koffieconsumptie en positieve veranderingen in de horecabranche.'

En wat doet de Lavazza Foundation?

Veronica: 'Deze is opgericht met als doel het beschermen van koffie en de gemeenschappen waar koffie wordt verbouwd. Wij willen een kwaliteitsproduct leveren voor consumenten die het milieu respecteren en beschermen. Met oog voor een duurzame sociale en economische ontwikkeling op de lange termijn. Daarom investeren we in projecten die zich bezighouden met opleiding en goede landbouwpraktijken om de koffiekwiteit en oogstopbrengsten te verbeteren. Ook kijken we naar programma's met sociale duurzaamheidsdoelstellingen. En we doen studies naar de meest urgente vraagstukken zoals ontbossing, de empowerment van vrouwen in de koffieproducerende landen, het gebruik van innovatieve technologieën en goede landbouwpraktijken om de gevolgen van klimaatverandering te bestrijden.'

Lees verder op boonmagazine.nl →



Fairtrade pionier



Mariët ter Veld is Marketing Manager voor **Café Intención, de Fairtrade én biologische koffie in het opvallende gele pak.**

Wat is de beste koffie?

'Wij vinden dat je voor de lekkerste arabicabonen in Peru en Honduras moet zijn. De hoogvlaktes van die landen bieden de perfecte groeiomstandigheden voor deze koffieboon: een nat klimaat, een constante temperatuur – de hoogte vormt de ideale leefomgeving voor koffieplanten. Voor de lekkerste smaak moeten ook de leefomstandigheden van de boer kloppen. Met ons Fairtrade programma verdienen boeren een eerlijke prijs zodat zij zich kunnen richten op een betere toekomst voor hun bedrijf en gezin. Biologisch telen zorgt voor een betere biodiversiteit en een gezondere bodem. Voor de lange termijn is de optelsom van Fairtrade en biologisch voor Café Intención doorslaggevend. Met veel liefde en aandacht kun je mooie koffie telen, maar dat is niet genoeg. Een betere oogst per vierkante meter zorgt voor een betere prijs, maar het kost ook iets. In de toekomst zal een eerlijke kop koffie meer gaan kosten, omdat het niet anders kan.'

Hoe smaakt Café Intención koffie?

'We zijn een leverancier van allemansvrienden, iedereen vindt onze koffies lekker. Onze arabicabonen uit Peru hebben een chocolaatje en zijn een tikje kruidig. Dat is waar wij Nederlanders dol op zijn. De bonen uit Honduras zijn wat bloemiger, wat notiger. Op die smaken is onze koffiemelange gebaseerd. Met als voordeel dat we seizoensinvloeden kunnen opvangen, en de smaakverschillen per land. Café Intención verkopen we in Nederland bij Albert Heijn, biologisch en Fairtrade. Een zowel duurzame als verantwoorde koffie.'

Lees verder op boonmagazine.nl →



Mark Slegers is een van de co-founders van Rotterzwam, dat hergebruik van koffiedik promoot en daarbij samenwerkt met Ahold Delhaize Coffee Company en Albert Heijn. Hij is ook bedenker van het nieuwe koffiereepje cafaberry.

Koffiedik gebruiken om oesterzwammen te kweken?!

'Zo'n tien jaar geleden begon ik met een partner met het ophalen van koffiedik bij bedrijven. Dit gebruikten we als substraat om oesterzwammen op te kweken. Dat gebeurde nog amper. We begonnen in het leegstaande, oude Tropicana zwembad in Rotterdam. Ongeveer vijf jaar geleden zijn we overgestapt naar een mobiele en modulaire kwekerij. De oesterzwammen verkopen we aan restaurants en bedrijven die er bijvoorbeeld oesterzwambitterballen of -kroketten mee maken.'

Waarom investeren in koffiedik?

'Er is in de wereld dagelijks zóveel koffiedik! Overal kun je het hergebruiken. We kozen voor *open source*, dus we delen onze kennis. Inmiddels hebben we meer dan tachtig bedrijven over de hele wereld opgeleid. Overigens vind ik dat horeca en ook koffieproducenten meer hun verantwoordelijkheid moeten nemen. Want 98 procent van deze herbruikbare grondstof belandt nog in de vuilnis- of compostbak. Inmiddels zijn we met een aantal partijen in gesprek daarover. Ons perspectief is koffie meer te zien als dienst en de bewustwording dat je je ook hoort te bekommeren om het restproduct. Daarmee verander je de keten. Voor de consument thuis hebben we de Growkit, de thuiskweekset. Die bevat een emmer, zakje schimmels en (video)instructies om zelf oesterzwammen te kweken door iedere keer nieuw koffiedik toe te voegen. Ik hoop dat we met elkaar het verschil kunnen maken, want volgens mij zien we allemaal dat het met het klimaat niet goed gaat.'

Lees verder op boonmagazine.nl →



WINACTIE

Zelf op je aanrecht oesterzwammen kweken op koffiedik? We geven vijf Rotterzwam Growkits weg. Ga naar boonmagazine.nl en kijk hoe je kunt deelnemen.

#aanrecht- agrariër



Een duurzaam koffiemark

Daniëlle de Lange is Marketing Manager

Benelux van het Zwitserse Delica, in Nederland vooral bekend van de capsules van Café Royal. Ze werkt nauw samen met Sustainability Manager Sarah Sot.

Café Royal wil het duurzaamste koffiemark worden, vertel!

'Ook voor ons valt er nog genoeg te verbeteren, al zijn we goed op weg. Bijvoorbeeld door voor onze capsules tachtig procent gerecycled aluminium te gebruiken. Ook zijn alle capsules Rainforest Alliance gecertificeerd. We compenseren onze CO₂-uitstoot voor de volle honderd procent. We willen graag koffieliefhebbers helpen een betere keuze te maken. Dat doen we door te vertellen wat we goed doen. En door te kiezen voor de lange termijn: door in onze koffielanden de juiste omstandigheden te creëren en een eerlijke prijs te betalen voor de koffie, zodat de boeren een hogere levensstandaard krijgen. Dit doen we door een directe samenwerking met de boeren. Vanuit Delica en Café Royal hebben we de ambitie ons daar echt voor in te zetten.'

Wat is jullie grootste uitdaging?

'Greenwashing is een probleem en daarom proberen we zo transparant mogelijk uit te leggen wat we doen. We werken in zeer uitdagende landen, er is corruptie en de overheid is er lang niet altijd stabiel. En dan hebben we ook nog eens te maken met klimaatveranderingen.

Al onze capsules hebben het Rainforest Alliance keurmerk. Dat is een ambitieus certificaat, met strikte eisen met betrekking tot ontbossing en biodiversiteit en met inbegrip van sociale omstandigheden. Er zijn talloze gezinnen in de landen van origine afhankelijk van de productie van koffie. Jij als consument in Nederland kunt altijd een duurzamere koffiekeuze maken. Al koop je maar eens per maand of zo nu en dan duurzamere koffie, dat maakt toch verschil.'

Lees verder op
boonmagazine.nl



FairChain ↓ koffie

Esther 'Tess' Atieno verkent voor Moyee de

lokale koffiemarkt in Kenia, op zoek naar het perfecte kopje FairChain koffie. Ook is ze al twee jaar op rij dé baristakampioen van Kenia.

Werkzaam voor Moyee én baristakampioen?

'Ja, dat klopt. Ik werk voor de Moyee FairChain branderij in Kenia en ben ook de barista-kampioen van 2022 en 2023 in Kenia. Moyee zag mijn passie en interesse in koffie en vroeg of ik deel uit wilde maken van hun team voor het *sourcen* van koffie en het controleren van de kwaliteit. Dankzij Moyee kon ik me de laatste maanden ook volledig richten op het winnen van het kampioenschap in Kenia en het meedoen aan het wereldkampioenschap in Griekenland. Het was leerzaam om te zien dat er nog wel een groot gat zit tussen de barista's uit Afrikaanse koffielanden en de kampioenen uit de landen die onze koffies verwerken. Het is mijn ambitie om dat gat te dichten. Ook vind ik het fijn om bij een bedrijf te werken dat de koffieketen behoorlijk op zijn kop zet.'

Wat zet Moyee Coffee op z'n kop?

'Moyee wil met een radicaal ander bedrijfsmodel de onevenwichtigheid binnen de koffieketen aanpakken. Guido van Staveren, de oprichter van Moyee, merkte dat het verdienmodel van de koffie-industrie onevenredig in het voordeel werkt van een paar westerse koffiebedrijven, terwijl koffieproducerende landen en boeren zoals in Kenia ondersteund moeten worden met ontwikkelingshulp. Om hier verandering in te brengen, heeft Moyee de FairChain-principes ontwikkeld. Een belangrijk aspect hiervan is het branden en verpakken van de koffie in het land van herkomst, zoals in de branderij in Kenia waar ik werk.'

Hoe werken die FairChain-principes?

'Ons model is gebaseerd op drie pijlers: economisch, sociaal en ecologisch, of zoals wij het zeggen: op Bedrijven, Boeren en Bossen. Moyee investeert in lokale koffie-branderijen, wat ook resulteert in waardevolle banen zoals die van mij. Moyee zet een leefbaar inkomen voor de boeren centraal en is zeer toegewijd aan de zorg voor het milieu. Dat blijkt uit onze unieke programma's voor bosbehoud, herbebossing en bio-compostproductie. De koffie van Moyee absorbeert zo meer CO₂ dan het gebruikt in haar eigen keten. Uniek in de koffiewereld!'

**'O, voor de
duidelijkheid,
het is Mo-yeah!'**

Lees verder op →
boonmagazine.nl





Fairtrade Original Community Coffee Mild Roast snelfilter

Met een zachte smaak en fruitig aroma. Melange van biologische en Fairtrade bonen uit Colombia, Peru en Oeganda.



Fairtrade Original Community Coffee Dark Roast snelfilter

Met een pittige smaak en een levendig aroma. Melange van Fairtrade en biologische bonen uit Colombia, Peru en Oeganda.



Moyee Triple Origins Kenya bonen

Honderd procent FairChain: gebrand en verpakt in Kenia. De grand cru onder de specialty-koffies. Vol en bitterzoet van smaak.



Moyee Single Origins Kenya bonen

Licht gebrande FairChain specialty-koffie, met kenmerkende Keniaanse fruitigheid. Complex, smaakvol en met lange afdronk.



Café Intención Crema Aromatico bonen

Hoogwaardige Fairtrade en biologische arabicaebonen met een volle, zachte en licht kruidige smaak.



Café Intención Fuerte snelfiltermaling

Filterkoffie met een intense smaak, de arabicabonen komen van boeren-coöperaties uit midden- en Zuid-Amerika. Biologisch en Fairtrade.



Lavazza Espresso Barista Intenso bonen

Creëer een authentieke espresso, net zoals de Italianen. Met een volle intense smaak van noten, cacao en hout door de langzame *drum roasting*.



Segafredo Selezione Planet bonen

Medium gebrande 100% arabicabonen, geschikt voor alle bereidingsmethoden. Rainforest Alliance gecertificeerd.



Cafe Royal Lungo Classico capsules

Deze charismatische lungo heeft een romige textuur en zachte aroma's van jonge koffie-bloesem. De capsules zijn gemaakt van 80% gerecycled aluminium. RFA gecertificeerd en 100% CO₂-gecompenseerd.

fairtrade
ORIGINAL
WAAR SMAAK BEGINT

WAKE UP! STA OP VOOR EERLIJKE KOFFIE

Met Fairtrade Original koffie kies jij
voor de toekomst van koffieboeren,
hun kinderen én het klimaat



ONTDEK WAT DEZE
KOFFIE ANDERS MAAKT



A close-up photograph of a hand holding a yellow measuring stick vertically against a dense background of green coffee leaves. The leaves are vibrant green with some visible yellowing and small brown spots, suggesting a health check or measurement of the plant's growth. The hand is light-skinned and is wearing a dark green sleeve. The measuring stick is a simple, thin yellow rod.

Koffie- plan(t)

Terwijl de vraag naar koffie wereldwijd toeneemt, zet
klimaatverandering de gezondheid van de koffieplant
onder druk. Dubbele dreiging. En daarom werken
hulptroepen van Nestlé in Tours aan sterkere en
stabiele(re) koffieplanten. Maar hoe?



Fabrizio Arigoni, hoofd van de afdeling Plant Science van Nestlé (midden), met zijn collega's in de kassen in Tours.



Ligt de toekomst van de koffieplant in Midden-Frankrijk? In, eh, Tours? In dat verrassend leuke stadje aan de langste rivier van Frankrijk, de Loire?

Bij wielerliefhebbers is Tours bekend van de najaarsklassieker Parijs-Tours. Wijnliefhebbers roemen vooral de sauvignon blanc uit de omliggende streek Touraine. Maar koffieliefhebbers werden er eerder nog niet per se opgewonden van, van Tours. Weet echter: Tours heeft een groot groen hart voor koffie. Wat er op deze plek in de kassen van Nestlé gebeurt, is voor iedere koffieliefhebber van belang. Hier wordt hard gewerkt om de zorgwekkende toekomst van de koffieplant het hoofd te bieden.

Wat is er dan zorgwekkend?

We vragen het aan Fabrizio Arigoni, het hoofd van de afdeling Plant Science van Nestlé: 'Er zijn meerdere problemen. We merken dat klimaatverandering direct invloed heeft op de koffieplanten. Met name arabicaplanten gedijen minder

goed bij hogere temperaturen, dus die worden op steeds grotere hoogten aangeplant; alleen kan dat lang niet overal. Sommige plekken worden dus ongeschikt voor het telen van arabica. Klimaatverandering betekent niet alleen temperatuursverhoging, maar ook extremer weer. We zien in Midden-Amerika dat soms hele plantages worden weggevaagd door stormen of stortbuien. Op andere plekken regent het juist helemaal niet, waardoor de koffieplant er niet meer rendeert. Klimaatverandering is niet iets van de toekomst. We zien dagelijks dat we er middenin zitten. Daarnaast hebben we te maken met schimmels en insecten die in korte tijd een hele plantage kunnen aantasten of wegvagen. Dat is met name voor kleinere boeren een ramp.'

Waar loopt Nestlé nog meer tegenaan?

Fabrizio: 'We zien dat de gemiddelde leeftijd van de koffieboeren hoog is en stijgt. Daarnaast is er nog het fenomeen



TECHNIEK

Het onderzoek in Tours is fascinerend. Het onderzoeksteam in Tours gebruikt een 'bibliotheek' van diverse plantvariëteiten om hun begrip van de veerkracht, productiviteit en smaak van koffie te verbeteren. Dit is de basis voor het kweken van nieuwe, baanbrekende variëteiten. Met behulp van weefselkweek worden nieuwe rassen gecreëerd. Van een paar blaadjes kunnen tienduizenden koffieplanten gekweekt worden. Als er een succesvolle variant gemaakt is, kweken de onderzoekers de mini-plantjes in een van de vier wereldwijde test-koffieplantages op voor verder onderzoek.

ARABICA, ROBUSTA, LIBERICA

Andere koffie-instituten maken ook gebruik van deze techniek en krijgen de planten op verzoek toegestuurd. Voor veredeling van de koffieplant wordt wereldwijd gewerkt met de bekende arabica en robusta. In geringe mate ook met een derde soort: *Coffea Liberica*. Deze minder bekende soort is goed voor ongeveer 1,5 procent van de totale koffiemarkt. Er bestaan hiernaast nog meer (wilde) soorten, vooral afkomstig uit het oosten van Afrika en Madagaskar, die interessant kunnen zijn voor de toekomst van de koffieplant. Onderzoek daarnaar staat feitelijk nog in de kinderschoenen, niet in de laatste plaats omdat de landen waar deze soorten groeien moeilijk toegankelijk zijn.

BEST OF BOTH

In Tours wordt vooral gewerkt aan de verbetering van arabica en robusta. Robusta is (zoals de naam al doet vermoeden) de sterkste en ook de productiefste variant van de twee. Arabica biedt meer smaaknuances en is daarom hoger gewaardeerd, maar is genetisch beperkter. De uitdaging is natuurlijk om het beste van beide soorten te versterken: een meer producerende en sterkere arabica en een beter smakende robusta. Door het in kaart brengen en begrijpen van de DNA-structuur van de planten kan er heel gericht worden gekruist en geënt.

dat sommige boeren, zeker wanneer hun oogst is vernietigd door noodweer of ziektes, switchen naar andere gewassen die meer of sneller geld opleveren, zoals avocado of mais. Een nieuwe koffieplant levert pas na minstens drie jaar iets op, het is dus begrijpelijk dat boeren sneller rendement willen. Het helpt allemaal echter niet als je bedenkt dat de vraag naar koffie toeneemt. We proberen daarom jonge mensen te helpen een bestaan op te bouwen in de koffie. Door resistentere koffieplanten te kweken en grotere opbrengsten te realiseren met het Nescafé Plan – waardoor boeren duurzamer en winstgevender kunnen produceren – hopen we de koffietelers te helpen.'

Er gloort dus hoop!

Fabrizio: 'De uitdagingen zijn groot. Maar we zijn hier in Tours heel trots op het feit dat we al verschillende koffieplantvariëteiten hebben gecreëerd, die tot maar liefst vijftig procent meer opbrengen en de ecologische voetafdruk van de koffieplant met dertig procent verminderen. Met zulke planten produceert een boer dus op dezelfde oppervlakte met min of meer dezelfde inspanningen veel meer koffiebonen en realiseert hij een hoger inkomen. Deze planten zijn al in productie. We zijn ook bezig met soorten die minder water nodig hebben. Op die

manier proberen we de opbrengst op een duurzame manier op te schroeven.'

Hoe werkt dat?

Fabrizio: 'Laten we een paar stappen terugzetten. Koffie is wereldwijd een uiterst belangrijk gewas; voor de boeren, voor de koffiedrinkers, voor de economie. Van andere belangrijke gewassen zoals rijst, graan, mais en aardappels zijn in de vorige eeuw al veel variëteiten gecreëerd die beter bestand zijn tegen ziekten, waardoor opbrengsten zijn gestegen. Dat was bij koffie bijna niet het geval. Wat we hier doen: aan de ene kant zetten we traditionele veredeling in door bijvoorbeeld een plant met hoge opbrengst te enten op een stammetje van een plant met een hoge resistentie, zoals dit gebruikelijk is voor allerlei planten. Door moderne technieken kunnen we meteen naar het DNA van de nieuwe plant kijken en analyseren of de veredeling naar ons idee gelukt is. Vroeger gingen daar jaren overheen, toen moesten we wachten tot de plant vruchten gaf om vervolgens opbrengst en kwaliteit minstens drie jaar te monitoren. En dan moest de smaak nog goed zijn én moesten de boeren overtuigd worden van de kwaliteit. We hebben het proces nu aanzienlijk verkort. Dat geeft ons hopelijk de snelheid en flexibiliteit om de koffieplant een bestendige toekomst te geven.'

In Tours wordt koffie niet alleen gekweekt maar ook geproefd. Koffie van de hoogrenderende planten wordt vergeleken met koffie van andere variëteiten.



HET NESCAFÉ PLAN

Voor wie het niet weet: Nestlé is een Zwitserse multinational die in vele markten groot is, van chocola tot diervoeding, van bronwater tot ijsjes. Nestlé levert ook heel veel koffie. De merken Nescafé, Nespresso en Nescafé Dolce Gusto zijn samen goed voor een koffiemarktaandeel (in foodretail) van 22 procent, in een koffiemarkt waarin we wereldwijd dagelijks 2,5 miljard koppen koffie drinken. En die markt groeit, doordat de wereldbevolking groeit en mensen in opkomende economieën, zoals de Chinese en Indiase, steeds vaker koffie drinken. De vraag is of de sterk veranderende wereld de groeiende koffieproductie wel aankan. Kunnen de koffieboeren op een duurzame manier voldoende koffie blijven produceren? Nestlé maakt zich daar ook zorgen om, dus wordt er flink geïnvesteerd in onderzoek en duurzame ontwikkeling.



In 2010 begon Nestlé met het Nescafé Plan (ook wel Nescafé Plan 2030). Daarmee ondersteunt het bedrijf wereldwijd meer dan 700.000 koffieboeren met trainingsprogramma's over regeneratieve landbouwpraktijken, aanplant van bomen (ten behoeve van schaduw voor koffieplanten) en gerichte hulp bij ondernemen, het verdienen van leefbare inkomens en het verbeteren van werkomstandigheden. Van Ivoorkust tot Indonesië en van Mexico tot India. Goed nieuws want vanaf 2023 is alle Nescafé koffie die in Nederland verkocht wordt honderd procent verantwoord ingekochte (en traceerbare) koffie. In 2030 wil het bedrijf zijn klimaat-footprint met vijftig procent hebben verlaagd.



De eerste resultaten van de impact van het Nescafé Plan 2030, gemonitord door Rainforest Alliance, werden onlangs gepubliceerd en zijn hoopgevend, zelfs indrukwekkend. Zo stelde Nestlé tussen 2010 en 2022 wereldwijd 270 miljoen robuustere koffieplanten ter beschikking. En werden er alleen al in 2022 zo'n 125.000 koffieboeren geschoold om op duurzamere wijze koffie te telen, volgens nieuwe standaarden waarin biodiversiteit, watermanagement en land- en bosherstel de uitgangspunten zijn. Wat dat laatste betreft: in 2022 plantte Nestlé 1,4 miljoen bomen in en rondom koffieplantages ter bescherming van de koffieplanten en om CO₂-uitstoot te verkleinen.



Boven: De blaadjes worden 'teruggekweekt' naar cellen waaruit nieuwe koffieplanten geproduceerd kunnen worden.

Onder: De cellen worden opgekweekt tot miniatuurkoffieplanten die daarna over de hele wereld worden verscheept.

**De minuscule
koffieplanten
zijn klaar voor
verdere groei**





KOFFIESCHIMMEL

Koffieroest, of koffiebladroest, is een schadelijke schimmel die de koffieplant bedreigt. De schimmel is al sinds de 19e eeuw bekend, maar de laatste decennia zorgt hij voor steeds grotere problemen. Hij heeft baat bij een hogere temperatuur en vochtigheid, dus door de klimaatverandering gedijt hij op veel plekken steeds beter. Chemische bestrijdingsmiddelen zijn niet duurzaam en hun efficiëntie neemt af. De schimmel past zich namelijk aan waardoor de bestrijding aan kracht inboet. Het kruisen van koffieplanten met resistente variëteiten lijkt de beste oplossing.



KOFFIEBOORKEVER

Insecten zijn natuurlijk niet nieuw in de koffieteelt, maar wel een groeiend probleem. Insectenplagen nemen exponentieel toe bij temperatuurstijging en dat geldt ook voor het dubieuze succes van de zogenaamde 'koffieboorkever'. De vrouwelijke kever doet precies wat je denkt dat ze doet: in de koffieboon boren en daar eitjes leggen. Het mannetje doet met de bevruchting de rest. De kever is, net als de mens en anders dan alle andere dieren, gek op cafeïne. Of eigenlijk is de kever resistent voor cafeïne en zijn wij mensen de enige dieren die er echt van houden. Er wordt veel onderzoek gedaan naar het bestrijden van de kever. Er is een schimmel die de kever doodt maar die schimmel moet daarna zelf ook gedood worden, want hij is ook slecht voor de plant. De efficiëntste bestrijding is voorsnag snel ingrijpen bij de eerste signalen. Maar die herkent niet iedereen. Alle reden voor educatie in koffieproducerende landen. Ook dat is onderdeel van het Nescafé Plan.



**De bloesem van
de koffieplant
heeft een
heerlijke
jasmijngeur**





ENTEN

Bij het enten snijd je de top van een plant of een boomtak af om op of in het snijvlak een deel van een andere plant te plaatsen. Voorts zet je het vast met een soort plakbandje. 'Deze techniek werkt gewoon heel goed. Het

lijkt trouwens heel makkelijk, maar dat komt omdat onze mensen er ontzettend goed in zijn', vertelt Fabrizio Arigoni lachend. 'Er kan veel misgaan en dan zijn je kostbare planten waardeloos.'





Nescafé® Dolce Gusto® Cappuccino cups

Begin je dag met een vers gezette cappuccino. Intense espresso van verantwoord geteelde, donker gebrande arabica met een romige melkschuimlaag.



Nescafé® Dolce Gusto® Latte Macchiato Caramel cups

Drielagenkoffie met warme, soepele melk en een royale schuimlaag met een melange van premium arabica en robusta.



Nescafé® Dolce Gusto® Lungo cups

Honderd procent verantwoord geteelde, medium gebrande koffie met een fruitig en kruidig aroma en verrukkelijk crema.



Nescafé® Dolce Gusto® Espresso Intenso cups

Intense medium-dark roast koffie uit Colombia en Vietnam met kruidige en fruitige aroma's afgetopt met een royale cremalaag.



Nescafé® Farmers Origins Brazil capsules

Koffie geteeld door betrokken Braziliaanse boeren. Soepele, zachte lungo met volle, warme geroosterde tonen van graan.



Nescafé® Farmers Origins Colombia

Arabica espresso met milde, fruitige tonen waarin je de karakteristieken van de Colombiaanse regio proeft.



Nescafé® Gold Espresso Intense Aroma oploskoffie

Gemaakt van honderd procent arabica-bonen, verantwoord geteeld met duurzame landbouwtechnieken. Alleen 60 ml heet water toevoegen en klaar is je koffie.



Nescafé® Original oploskoffie

Vol en pittig van smaak, gemaakt van robusta koffiebonen. De glazen pot maakt de koffie lang houdbaar.



**Verwacht meer van iedere kop.
NESCAFÉ is 100% duurzaam
geteelde koffie.***

Make  your world

*Voor meer informatie, kijk op www.nescafe.nl

NESCAFÉ





Iconen



Onze koffiecultuur drijft op een rijke geschiedenis. Ook deze zes producten hebben de koffiewereld gevormd en definitief veranderd. We etaleren ze op iconische wijze.

Bialetti mokapot

Semplicemente perfetto

Gewoon perfect. En daarom ook standaard te vinden in een Italiaanse keuken: de mokapot, ook wel de 'fornuis-espressomachine' genoemd. Hij is er in allerlei soorten, maten en kleuren, tot en met de Italiaanse driekleur. Dit in de wereld van koffieliefhebbers niet meer weg te denken koffie-icoon begon ooit met: de mokapot van Bialetti, alias Bialetti percolator.

Het was de Italiaanse metaalbewerker Alfonso Bialetti die de mokapot in 1933 ontwierp. Het meesterwerk van eenvoud en doeltreffend design bestaat uit drie delen: een waterreservoir onderin, een trechtervormig filtermandje in het midden en het bovenste reservoir om de vers gezette koffie op te vangen. Deze uitvinding betekende een grote verschuiving in de koffiecultuur in Italië. Werd voor-

heen koffiedrinken beschouwd als een ervaring buitenshuis, nu kwam daar thuis (goedkoop) koffiedrinken bij.

Het gebruik is een ritueel op zich. Je vult het onderste reservoir met water, doet versgemalen koffie in het filtermandje en schroeft vervolgens de bovenste en onderste helft stevig op elkaar. Plaats de mokapot op het fornuis en wacht tot het pruttelende geluid aangeeft dat je koffie klaar is. Het resultaat? Een heerlijke espresso, vol van smaak, met een iets dikkere en romigere textuur.

Het zetten van een moka-espresso is simpel. De perfectie zit in de finesse. Tip uit Italië: zorg dat het water dat je in de onderste helft doet warm is voordat je de pot op 't vuur zet.

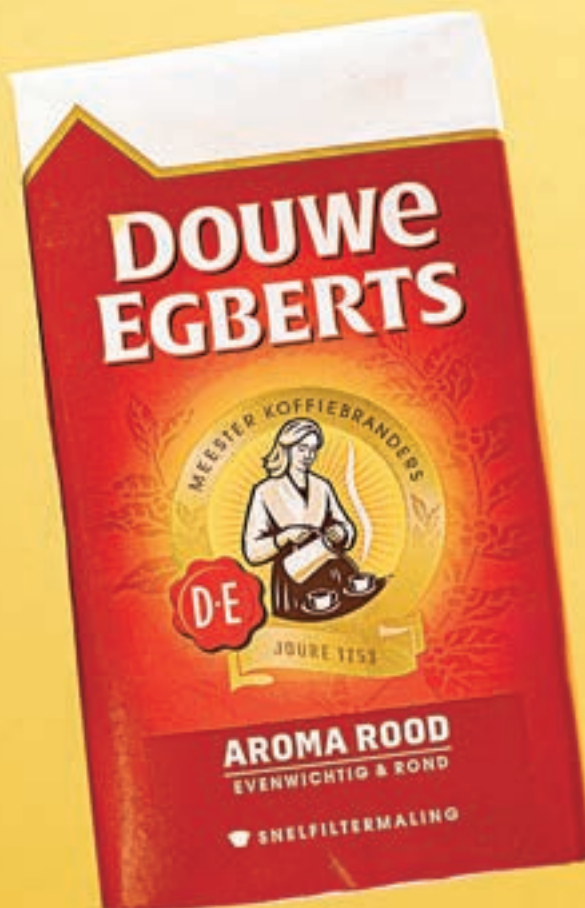


D.E Aroma Rood

Vertrouwd voor iedereen

Filterkoffie is het kloppend hart van de Nederlandse koffiecultuur. De helft van alle kopjes koffie die we drinken wordt gemaakt met een filter. En daar heeft het Nederlandse kenmerkende rode pak van Douwe Egberts, ook wel 'roodmerk-koffie' genoemd, een grote rol in gespeeld.

In Nederland worden iedere seconde honderd kopjes Douwe Egberts Aroma Rood koffie ingeschonken. Wat daar zeker bij heeft geholpen is dat D.E in 1973 de vacuüm-verpakking – toen een unicum – introduceerde. Stel je voor: die maakte het mogelijk om versgemalen koffie in de supermarkten te verkopen. De banderol 'Anno 1753' werd aan het pak toegevoegd om de consument gerust te stellen dat er aan de vertrouwde smaak niets veranderd was. In 1983 volgde de naamswijziging naar Aroma Rood.



Al jarenlang is het rode pak een bestseller. Want: het is koffie voor iedereen, met een herkenbaar en gebalanceerd karakter en van goede kwaliteit. De melange van de arabica- en robustabonen is altijd constant en smaakt nog vrijwel precies hetzelfde als honderd jaar geleden. De koffie heeft een ronde harmonieuze smaak en geurig karakteristiek aroma. En of je nu een espresso, een cappuccino of een standaard zwarte koffie verkiest, de melange is veelzijdig genoeg om aan verschillende koffiewensen te voldoen. Zo'n evenwichtige smaak creëren doe je niet zomaar, dat is een ambacht. Daarom verdient ook D.E Aroma Rood een plaats in deze eregalerij.

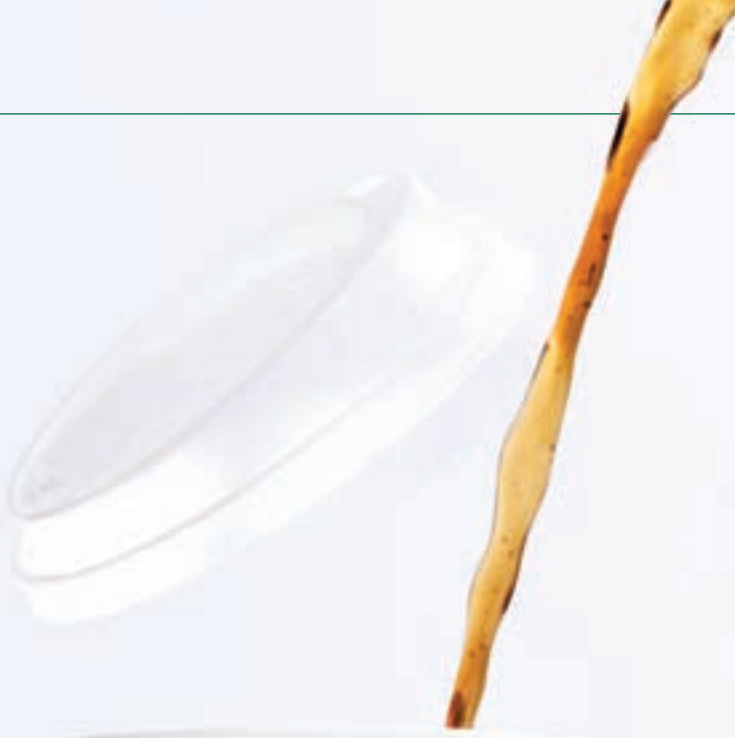




Starbucks®

Gewilde ontmoetingsplek

Starbucks® heeft het smakenpalet van de koffiedrinker met z'n originele, 'instagramable' smakenkoffies flink verruimd en is razend populair. Bijzonder, want voordat Starbucks® in 1971 Amerika veroverde, durfde niemand écht serieus geld te vragen voor een kop koffie. Inmiddels tellen we 36.000 vestigingen over de hele wereld. Waar iedere dag miljoenen met de hand gemaakte drankjes over de toonbank gaan. Ook *at home* kun je van Starbucks® genieten, behalve koffiebonen en gemalen koffies van Starbucks® ligt bij Albert Heijn de Frappuccino Caramel in het zuivelschap



en is de Caramel Coffee in Starbucks® by Nespresso®-capsules verkrijgbaar.

Dankzij de koffie en de gezellige, inclusieve sfeer voelt iedereen zich welkom bij Starbucks®, of je nu afspreekt om elkaar daar relaxed te ontmoeten, er neerstrijkt met laptop of op reis bent en je even thuis wilt voelen. De drie oprichters is het vooral te doen om geweldige koffie te delen en de wereld een beetje beter te maken. Dat laatste doen ze met programma's om eerlijke handel te bevorderen, door duurzame landbouwpraktijken te ondersteunen en de milieueffecten van hun activiteiten te verminderen.

● Weetje

Toen Starbucks® in 1971 werd opgericht, heette het eerst Pequod. De naam was geïnspireerd op het schip in de Amerikaanse klassieker *Moby Dick*. Later werd dit Starbucks®, afgeleid van Starbuck, de belangrijkste stuurman van Pequod.



Melitta®

Niet zomaar een filter

Koffieliefhebbers over de hele wereld zweren er al meer dan honderd jaar bij: het Melitta® koffiefilter. In 1908 bedacht door de Duitse Melitta Bentz (met hulp van een vloeipapiertje uit een schoolschrift van haar zoontje en een messing blikje met gaatjes) en sindsdien een niet meer weg te denken icoon. Waarom? Dat ligt aan het ontwerp, het materiaal en de maatvoering.

Het ontwerp: de unieke kegelvormige vorm van de papieren filter met ribbels aan de zijkanten zorgt voor een gelijkmatige extractie van de koffie en een optimale doorstroming van het water. Daarnaast zijn de filters extra scheurbestendig en geeft het papier geen smaak af. Plus niet onbelangrijk: ze zijn honderd procent composteerbaar.

Microscopisch kleine poriën en drie gepatenteerde aromazones® zorgen ervoor dat alleen de meest verfijnde aroma's in de koffie terechtkomen. Lars Vek, marketing manager, heeft nog een goede tip: 'Vouw het papier exact bij de geribbelde randen om. Het filter blijft beter zitten en je verstevigt de naad aan de onderkant waar de koffie doorloopt.'



Waarom drie aromazones®?

Voor smaakontwikkeling, voor gelijkmatige extractie en verfijning en voor het verzachten en balanceren van aroma's.

Melitta®-koffiefilters zijn verkrijgbaar in verschillende maten die passen bij verschillende koffiezetapparaten en het aantal kopjes koffie dat je wilt zetten. Bijvoorbeeld: 1x4® filterpapier staat voor 1x opgieten = 4 kopjes koffie. De 1x4® is overigens de standaardmaat voor veel koffiezetapparaten.

Diezelfde filters zijn ook geschikt voor de terug-van-weggeweest 'pour-over'-techniek, waarbij je het water manueel opgiet en filtert (en het liefst een goede specialty-koffie gebruikt). Ze zijn verkrijgbaar in vrolijk gekleurde porseleinen versies (met eventueel bijpassende koffiepoten).

AeroPress

Easy vernuft

Gaat het om koffiezetten, dan zijn er talloze methoden en apparaten die beweren de beste smaakbeleving op te leveren. Een van de opvallendste is wel de AeroPress. Veelgeprezen om het unieke ontwerp en de eenvoudige bediening. Simpel, supersnel en licht in gewicht, en daarmee gelijk ideaal voor een hippe kampeertrip. Sinds de AeroPress is een kwaliteitsbakkie overal en altijd binnen handbereik.

De AeroPress is bedacht door ingenieur Alan Adler, professor aan de Stanford University. Eigenlijk combineert deze compacte koffiemaker het zetproces van een French press en een espressomachine. Het apparaat bestaat uit twee delen: een cilindrische kamer en een filterhouder. Je plaatst een papieren

filtertje in de onderste filterhouder, doet er gemalen koffie en heet water in en vervolgens druk je de zuiger naar beneden en pers je de koffie door de filter. De opbrengst is één kopje, zacht en rijk van smaak, je proeft nauwelijks bitterheid (omdat het zetten zo rap gaat).

De jaarlijkse AeroPress-kampioenschappen verraden de populariteit van dit apparaatje. Want hoewel bovenstaande uitleg simpel is, vergt perfect extraheren nog wel wat vaardigheid. Ook kun je experimenteren met variabelen zoals de maalgraad, de zettijd en de waterhoeveelheid om zo de smaak aan te passen aan je persoonlijke voorkeur. Daarom is ermee oefenen aan te raden – en leuk. Tip van de echte AeroPresser: maak het filter nat voordat je 'm in de houder plaatst.



illy Art Collection 2023

Eerbetoen aan de vrouw

Meer dan dertig jaar geleden werd de illy Art Collection geboren: hedendaagse kunstenaars krijgen van het Italiaanse koffiemark de uitnodiging voor een nieuw dessin voor een gelimiteerd verkrijgbaar illy-servies. Dit jaar is de Amerikaanse kunstenaar Judy Chicago de gelukkige. Zij is voorgedaan door illustere artiesten als Marina Abramović, Jeff Koons, Yoko Ono, Alanis Morissette en vele anderen.



Met de illy Art Collection werd het iconische kopje van Matteo Thun uit 1992 een leeg canvas waar creativiteit en smaak elkaar ontmoeten. En alhoewel je er heerlijk een Italiaanse espresso uit kunt drinken (maat, gewicht, materiaal, alles is perfect), zijn de iconische collecties inmiddels zeer geliefd als verzamelobjecten voor kunstliefhebbers over de hele wereld. Judy Chicago, pionier van de Feminist Art Movement, staat bekend om haar grote installaties, zoals The Dinner Party en Birth Project. In de jaren

zeventig begon ze de rol van gender te onderzoeken door stereotiepe vrouwelijke vaardigheden zoals naaien of borduren te combineren met strikt mannelijke vaardigheden zoals lassen en pyrotechniek. 'Ik was geïnteresseerd in de samenwerking met illy omdat het vertalen van mijn werk in toegankelijke producten meer mensen in staat stelt om te leren over de schilderijen waarop de afbeeldingen zijn gebaseerd', zegt Judy Chicago. 'Ik hoop dat deze kopjes de nieuwsgierigheid en het gesprek over mijn carrière aanwakkeren en dat de mensen die ze kopen meer leren over de geschiedenis van de vrouw.'



Elk kleurrijk kopje vertegenwoordigt een opmerkelijke vrouw uit de geschiedenis: de koningin van Frankrijk, Maria Antonietta; de romanschrijfster, filosofe en politiek schrijfster Madame de Stael; de feministische schrijver George Sand en schrijfster Virginia Woolf. Daarmee staat deze collectie voor een symbiose tussen koffie en kunst en een eerbetoon aan de vrouw. En zo wordt een kopje koffie veel meer dan gewoon een koffiekopje.

● Weetje

De bekende Italiaanse koffiebrander illy is een zogenaamde B Corp. Alleen als je voldoet aan de hoogste normen voor sociale en ecologische prestaties, transparantie en verantwoordelijkheid mag je een B Corp noemen.



D.E Aroma Rood snelfiltermaling

Sinds 1753. Een begrip in Nederland. Heeft een ronde, harmonieuze smaak en een geurig karakter. Ideaal voor het zetten van zwarte koffie.



Nieuw

Melitta® Bamboo Filterzakjes 1x4

Goed voor je koffie en de natuur. Deze Bamboo filterzakjes met drie aromazones® bestaan voor veertig procent uit snelgroeibende bamboe.



Starbucks® White Mocha Dolce Gusto® cups

Geïnspireerd op de klassieke Starbucks® White Mocha die je nu thuis ook makkelijk kunt maken. Gebrande koffie van 100% arabica met een witte-chocoladesmaak.



Starbucks® Caramel Flavour capsules

Romige espressosmaak met een fijne karameltoets en een vleugje vanille. Nu ook om thuis van te genieten. Gebaseerd op mild gebrande arabicabonen. Zoet, gebalanceerd, aromatisch.



Melitta® Filterzakjes Original 1x4

Met drie aromazones® voor een vol koffiearoma ongeacht het aantal kopjes koffie. Nog meer scheurvastheid dankzij de dubbele naad.



illy Classico bonen

Hoogwaardige 100% arabica met een volle, licht kruidige smaak voor liefhebbers van een fluweelzachte, milde espresso.



illy Intenso bonen

Een expressieve espressomelange van hele arabicabonen. De donkere branding zorgt voor een milde bitterheid en een karakteristieke smaak, met tonen van fruit en chocolade.



Lavazza Crema e Gusto gemalen espresso

Een zachte en intense blend van fijne Braziliaanse arabica en Zuidoost-Aziatische robusta.



Segafredo Intermezzo gemalen espresso

De klassieker in het assortiment van Segafredo: donker gebrande arabica en robusta in een karakteristieke blend voor een kop koffie bomvol smaak.

Proef nu
en geniet



NESCAFÉ

EEN CAFEÏNEVRIJ GELUKSMOMENT

De unieke 100% Arabica illy-blend behoudt
zijn karakter en smaak, zelfs zonder cafeïne.
Geniet van een heerlijke koffiebeleving op
elk moment van de dag.

Ervaar het nu zelf.



LIVE HAPPILY



Hot & cool

**De coolste koffies zijn minstens zo vaak
gekoeld als warm. Probeer ze en concludeer:
ze zijn allemaal hot & happening.**

FOTOGRAFIE RENÉ MESMAN
STYLING NANOUK VAN RAMSHORST
FOODSTYLING CLAARTJE LINDHOUT
RECEPTUUR MARTINE STEENSTRA



Starbucks® by Nespresso® Espresso Roast capsules

Intens en karamelachtig zoet. Een perfecte basis voor een latte of, zoals hier, een frozen pumpkin spice verwen-latte.

● Liever een warme pumpkin spice latte? Voor de how-to video scan hier:



● Kan dus ook heet

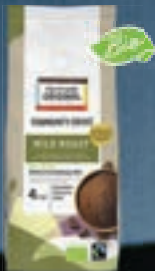
Kook de pompoen ca. 10 minuten in water. Verhit de melk of drink. Giet de pompoen af en mix met de hete melk en andere ingrediënten volgens het recept in de blender.

Frozen pumpkin spice latte

Voor 2 personen

- 2 el AH Ongebrande pecannoten 
- 4 el vloeibare honing
- 200 g AH Biologisch pompoenstukjes (zak, 450 g diepvries)
- 2 espresso's (Starbucks Espresso Roast)
- 1½ el koek- en speculaas kruiden + extra om te garneren
- 400 ml (half)volle melk of plantaardige drink naar keuze
- 2 porties AH Slagroom (spuitbus) 
- 1 el schuddebuikjes (Bolletje)

- 1 Verhit een koekenpan en rooster de pecannoten met 1 eetlepel honing in ca. 3 minuten krokant. Laat afkoelen op een bord en hak grof.
- 2 Mix de bevroren pompoenstukjes met de rest van de honing, de espresso's, koekkruiden en de melk in een blender tot een gladde latte. Verdeel over 2 glazen.
- 3 Spuit op elk glas een toef slagroom en bestrooi met schuddebuikjes, pecannoten en nog wat koekkruiden.



Fairtrade Original Community Coffee Mild Roast snelfiltermaling

Of maak de citrus cold brew met deze variant: de Mild Roast is gemaakt van Fairtrade en biologische koffiebonen uit Colombia, Peru en Oeganda en heeft een zachte smaak en een fruitig aroma.

**Cold brew koffie,
en al zeker deze
citruscreatie, is
ook in het najaar
een heerlijke
vervanger voor
water of frisdrank**



Fairtrade Original Community Coffee Aroma snelfiltermaling

Koffie uit Colombia, Peru en Oeganda met een volle smaak, krachtig aroma en lange, zoete afdronk.



Citrus cold brew

Voor 4 personen

- 80 g gemalen koffie (Fairtrade Original Community Coffee Aroma snelfilter)
- 1/3 citroen
- 1/3 limoen
- 1/3 handsinaasappel
- ijsblokjes

- 1 Maal de koffiebonen grof, schep de gemalen koffie in een grote cafetière (French press),

schenk er ca. 1 liter koud water op en laat 12 uur staan.

- 2 Duw de pers naar beneden en schenk de koffie in een karaf. Zet 1 uur in de koelkast.
- 3 Snijd de citroen, limoen en sinaasappel in halve plakjes. Verdeel ijsblokjes over 4 glazen en doe in elk glas een andere citrusvrucht. Vul aan met de cold brew koffie.

Geen French press?

Het kan ook in een gewone koffiepot: doe de gemalen koffie erin, schenk het water erop, roer en laat afgedekt 12 uur staan. Schenk de koffie door een fijne zeef in een karaf en zet in de koelkast.

Dubbele dalgona

Voor 4 personen

- 4 el oploskoffie (Douwe Egberts Gold)
- 5 el fijne kristalsuiker
- 1 lungo (L'OR Espresso Lungo Profondo)
- 400 ml (half)volle melk
- ca. 10 ijsblokjes
- ½ tl kaneel

- 1 Mix de oploskoffie met de kristalsuiker en 3 eetlepels heet water met een mixer tot een superluchtig donkerbeige schuim.
- 2 Maak de sterke lungo en schuim de melk koud op. Verdeel de ijsblokjes over 2 glazen en schenk eerst de lungo en dan de melk erbij. Schep het beige schuim op de melk en bestrooi met kaneel.

Dalgona is dé ultieme TikTok-koffie, dus waarom zou je zo'n hit niet als een dubbele drinken?

**Douwe Egberts Warm of Koud Latte Salted Caramel oploskoffie**

Soms wil je wel een lekkere koffie-kick maar ook gemak, dan zijn deze handige Salted Caramel-zakjes een oplossing. Waarvan je warm of koud kunt genieten.

A photograph of three tall, clear glass coffee shakes on a wooden tray. The shake in the foreground is topped with a swirl of white cream and a dusting of dark chocolate shavings. The shake behind it is topped with a thick layer of white cream and a dusting of brown powder. The shake on the right is topped with a thick layer of white cream, a dusting of brown powder, and a garnish of golden-brown fried snacks. Three wooden stirrers are placed in the shakes. On the tray, there are also three coffee capsules (two brown, one purple) and a small pile of golden-brown fried snacks and dark chocolate pieces. The background is a light-colored wall with strong diagonal shadows from a window or screen.

Kickstart ontbijtshake

Ga voor het recept naar pagina 102

Irish coffee shake

Ga voor het recept naar pagina 102

Koffie-deluxe shake

Ga voor het recept naar pagina 102

Vietnamese egg coffee

Voor 2 personen

- 2 el cacaopoeder (Australian Organic Cocoa Powder)
- 2 eieren
- 2 sterke lungo's (Perla Superiore Finest Intenso)
- 1 zakje vanillesuiker (Dr. Oetker)
- 1 tl Caribbean Gold Sugar bio
- 2 el gecondenseerde melk (Friesche Vlag)

- 1 Roer de cacaopoeder met 1 eetlepel heet water tot een glad papje.
- 2 Splits de eieren, doe de eidooiers in een kom. Gebruik de eiwitten bijvoorbeeld voor de meringues op pagina 102. Zet de lungo's. Klop de eidooiers met de vanillesuiker en rietsuiker in ca. 5 minuten licht en luchtig. Klop de gecondenseerde melk en 1 theelepel van de lungo erdoor. Verdeel het schuimige ei over de lungo's, maak een mooie tak of bloem met een kwastje van de vloeibare cacao en serveer direct.



Deze kruidige, zoete custard-achtige koffie kun je ook als dessert serveren





Peanut affogato

Voor 2 personen

- 250 ml AH Roomijs Vanille
- 3 el AH 100% Pindakaas naturel
- 2 el AH pinda's gezouten 
- 2 espresso's (Segafredo Cadenza Espresso Dark)

- 1 Schep het vanille-ijs in een plastic bakje, laat indien nodig iets smelten en roer de pindakaas er losjes door. Zet 30 minuten in de vriezer.
- 2 Hak de pinda's fijn. Schep in 2 coupes (of andere glazen) 1-2 bollen ijs – je houdt wat ijs over. Schenk de espresso's erover en bestrooi met fijngehakte pinda's. Serveer direct.

Tip

Voeg een scheutje Kahlúa toe aan de espresso en bedruppel het ijs vlak voor het serveren met Monin Caramel siroop sugar free.



Segafredo Cadenza Espresso Dark capsules

Een klimaatneutrale, donker gebrande arabicablend met geuren van zoete vruchten en een smaakaccent van pure chocolade. Rainforest Alliance gecertificeerd.



Chai flat white

Voor 2 personen

- 1 zakje **Spicy Chai (Clipper)**
- 2 **espresso's (L'OR Espresso India Karnataka)**
- 250 ml volle melk of **Alpro Barista Haver**
- 1 tl gemalen kardemom

- 1 Zet 100 ml Spicy Chai en laat 3 minuten trekken. Verdeel de drank over 2 glazen en schenk de espresso's erbij.

- 2 Schuim de melk of haverdrink op, zorg dat de schuim- en melklaag niet scheiden (tik de schuimer even goed op een plat vlak – *barista style*). Schenk de schuimende melk bij de chai-espresso. Bestrooi met wat kardemom.

Cappucoco

Voor 2 personen

- 1 el kokosrasp
- 1 tl ruwe rietsuiker (**Caribbean Gold**)
- 2 **espresso's Starbucks® Single-Origin Colombia**
- 2 el **Monin Vanille siroop**
- 300 ml **Alpro Barista Kokosnoot**

- 1 Rooster de geraspte kokos met de rietsuiker in een koekenpan in ca. 2 minuten op middel-hoog vuur goudbruin. Laat afkoelen op een bord.
- 2 Zet de espresso's in 2 glazen en verdeel de vanillesiroop erover.
- 3 Schuim de kokosdrink op. Verdeel de drink over de glazen en bestrooi met de kokosrasp.



**Kruidige,
romige koffies
die je
verwarmen
als een
wollen deken**

Mokkaswirl meringues

Ga voor het recept naar pagina 102 →

Kickstart ontbijtshake

Voor 2 personen

Mix **2** in stukken gesneden **bananen** met **300 ml Alpro Barista Soja**, **2 ontpitte medjooldadels**, **2 el maca high energy poeder (Raw Organic)**, **4 el haver-vlokken**, **2 el lijnzaad** en **2 espresso's (Australian Organic Dark Roast)** in de blender tot een gladde shake. Verdeel over 2 glazen. Schuim nog **150 ml Alpro Barista Soja** koud op en schep op de shakes. Bestrooi met **1 tl cacao-poeder**.

Koffie-deluxe shake

Voor 2 personen

Verhit een koekenpan en rooster **2 el hazelnoten** met **2 el ahornsiroop** 2 minuten op middelhoog vuur. Laat afkoelen op een bord en hak grof. Mix **2 espresso's (Café Royal Hazelnut)** in de blender met **400 ml AH Ongezoet Hazelnoot drink**, **2 el Monin Hazelnoot siroop**, **4 bolletjes mokka-ijs (beker, AH Italiaans schepijs)** en **2 ijsblokjes** tot een gladde milkshake. Verdeel over 2 hoge glazen en garneer met een **toef slagroom (spuitbus)**. Versier met **1-2 cookie bites wafeltjes hazelnoot (zak, 120 g)**. Bestrooi met de gehakte hazelnoten.



Verkade Wit Crisp

Voor bij de koffie (of thee). Lekker crispy, lekker luchtig! Romige witte chocolade met een knapperige toevoeging van rijstcrisps. Heb jij 'm al geproefd?

Irish coffee shake

Voor 2 personen

Klop **150 ml slagroom** lobbij met de mixer. Mix **2 afgekoelde lungo's (Douwe Egberts Lungo 8 Intens)** in de blender met **3 bolletjes Koffie Royaal ijs (Hertog IJssalon, bak 900 ml)** en **4 el Ierse whiskey (Gall & Gall)** tot een luchtige shake. Verdeel over 2 glazen op voet en schep de slagroom erop. Bestrooi met **1 tl cacao-poeder** en **20 g grofgehakte chocolade (Verkade Extra Puur)**.

Mokkaswirl meringues

Voor ca. 15 stuks

Doe **125 g fijne kristalsuiker** in een ovenschaal en verhit ca. 10 minuten in een oven op 180 °C tot de suiker goed heet is. Verlaag de oven naar 100 °C. Splits **2 eieren** en mix de eiwitten (de eidooiers gebruik je niet) met **1 mespunt zout** in een brandschone kom luchtig. Voeg lepel voor lepel de hete suiker toe en mix tot een glanzend witte meringue. Roer **2 el espressopoeder (Nescafé Gold)** met 1-2 el heet water tot een glad papje. Schep op een met bakpapier beklede bakplaat met 2 lepels ca. 15 kleine bergjes meringue van ca. 4 cm. Maak er mooie koffieswirls in en bak de meringues in het midden van de oven ca. 40 minuten. Kun je ze makkelijk van het bakpapier halen, dan zijn ze gaar. Zet de oven uit en laat ze nog 30 minuten afkoelen in de oven.



Canderel Green Crunchy

Canderel Green Crunchy is een natuurlijke zoetstof met een lekkere zoete smaak en een crunchy textuur. Net als suiker, maar zonder calorieën. Ideaal om mee te bakken, bijvoorbeeld appeltaart, cakes, muffins, koekjes of meringues en andere lekkernijen voor bij de koffie.

Energyballs

Voor ca. 15 stuks

Ontpit **10 medjooldadels** en maal ze met **100 g AH Notenmix ongebrand** en **2 el gemalen koffie (Perla Huisblends Aroma)** in de keukenmachine tot een samenhangende massa. Vorm er 15 balletjes van ca. 2,5 cm Ø van. Rol de balletjes desgewenst door verschillende toppings zoals **cacao-poeder**, **geroosterd sesamzaad** en **kokosrasp**; je hebt van elk ca. 2 eetlepels nodig als je ze alle drie gebruikt. Bewaar de energyballs in de koelkast.

Koffiefudge

Voor ca. 50 stuks

Meng **75 g cacao-poeder** met **600 g fijne kristalsuiker of Canderel Green Crunchy** en **1 mespunt zout** in een pan met dikke bodem. Voeg **300 ml volle melk** en **50 ml ristretto (Perla Huisblends Espresso Ristretto)** toe en breng al roerend aan de kook op middelhoog vuur. Stop met roeren als het kookt en laat inkoken tot 110 °C (gebruik een keukenthermometer). Neem van het vuur en voeg, zonder te roeren, **50 g boter** en **1 tl vanille-extract** toe. Laat afkoelen op kamertemperatuur. Vet een brownievorm van 20 x 20 cm in met boter. Roer de fudge goed door en schep in de vorm. Laat hard worden en snijd in blokjes van ca. 3 cm.

Pistache latte

Voor 2 personen

- 40 g pistachenoten (AH)
- 1 el Canderel Green Crunchy
- 400 ml Alpro Barista Amandel of volle melk
- 2 espresso's (Perla Superiore Italian Roast Palermo)
- 2 pistachemacarons (AH, mix 6 stuks)

- 1 Verhit een koekenpan en rooster de pistachenoten in ca. 3 minuten krokant. Laat 15 minuten afkoelen op een bord. Houd 1 theelepel pistachenoten achter

voor de garnering, hak ze fijn. Maal de rest in het bakje van de staafmixer zo fijn mogelijk.

- 2 Verdeel de fijn gemalen pistaches en Canderel Green Crunchy over 2 glazen. Schuim de drink of melk op in de melkschuimer en zet de espresso's. Schenk de drink of melk (houd het schuim achter) in de glazen en roer goed. Verdeel het schuim erover en schenk de espresso's erbij. Bestrooi met de fijngehakte pistache en serveer met pistachemacarons en/of Verkade Wit Crisp.



Perla Superiore Italian Roast Palermo capsules

Pittige, krachtige espresso-melange van donker gebrande robusta- en arabicabonen met een kruidig karakter. Rainforest Alliance gecertificeerd.

**Koffie en koek
ineen, dus
dubbele
verwennerij,
deze pistache
latte**



Energyballs & koffiefudge

Ga voor de recepten naar de pagina hiernaast



Douwe Egberts Gold oploskoffie

De blend van hoogwaardige arabica- en robustabonen zorgt voor een zachte koffie met een rijk aroma in een handomdraai.



L'OR Espresso Lungo Profondo capsules

Overtuigt met een intens en kruidig aroma van geroosterde amandelen en uitdagend zoethout. Rainforest Alliance gecertificeerd.



Douwe Egberts Lungo 8 Intens capsules

Rainforest Alliance gecertificeerde melange van donker gebrande robusta en arabica met een kruidig, zoet en fruitig karakter.



L'OR Espresso India Karnataka capsules

Een delicate melange van arabica en robusta met kruidige en fruitige smaaktonen. Rainforest Alliance gecertificeerd.

Voor nog honderden(!) recepten, handige how-to's en mooie koffieverhalen ga je naar boonmagazine.nl of scan hier:



Perla Superiore Finest Intenso Lungo capsules

Kruidige honderd procent arabica met tonen van bittere chocolade en donker fruit. Rainforest Alliance gecertificeerd.



Perla Huisblends Espresso Ristretto capsules

Een echte krachtpatser, deze intense, donker gebrande Rainforest Alliance gecertificeerde espresso. Ideaal om de dag mee te beginnen.



Starbucks® Single-Origin Colombia bonen

Honderd procent Colombiaanse arabica-koffie met een ronde, volle smaak en kenmerkende nootachtige afdronk. Medium geroosterd.



Café Royal Hazelnut capsules

Onvergelijkbaar romige espresso met aroma's van vers gebrande hazelnoten. Rainforest Alliance gecertificeerd en CO₂-gecompenseerd.



Altijd goed – of liever



Proef het verschil

Zacht ontplooiën, zorgvuldig verfijnen, subtiel afronden:
Dankzij de 3 aromazones® komen alleen de fijnste aroma's
in jouw koffie terecht. Zo zorgen Melitta® Original®
koffiefilters voor een superieure smaakbeleving.
Het aroma is dus altijd WOW.

® Registered trademark of a company of the Melitta Group.

—1706—

THE EXPERTS IN TEA BLENDING SINCE 1706
TEA & COFFEE MERCHANTS R. TWINING AND COMPANY LIMITED, LONDON.

TWININGS™
OF LONDON

**Geniet van een heerlijke
kop Twinings thee**



Thee talk

Omdat er zóveel te vertellen is over de rijke wereld van thee, geeft BOON het podium aan Pickwick, Clipper en Twinings. Samen geven ze antwoord op vijftien vragen, onderverdeeld in Kennis 💡, Herkomst 📍 en Duurzaamheid 🌱.

1 💡

Zwarte thee, groene, witte, rooibos – wat is het verschil?

FOTOGRAFIE JELLE RIETVELD
TEKST MONIQUE OVERBEEKE

ZWARTE THEE, en ook groene en witte thee, zijn allemaal theeblaadjes van de theeplant *Camellia Sinensis*. Het verschil zit 'm in het verwerkingsproces. Zwarte thee is gefermenteerd, heeft een volle smaak en bevat de meeste cafeïne van de drie. **Pickwick English Zwarte thee** is misschien wel de bekendste theesoort van Nederland. Egbert Douwes en zijn vrouw Akke Thijsses startten met de verkoop ervan in Joure in 1753.

GROENE THEE is niet gefermenteerd en bevat zogezegd minder cafeïne dan zwarte thee. Alle **Pickwick Groene thee** wordt gemaakt van jonge theeblaadjes, die zorgen voor een milde en frisse smaak.

ROOIBOS is officieel geen thee, maar een infusie van de blaadjes van de *Aspalathus Linearis*. Daar kan een extra smaak aan toegevoegd worden, zoals citrus of honing. Alle **Pickwick Rooibos**-varianties zijn van nature cafeïnevrij en zoet van smaak.

Pickwick



2

Is kruidenthee wel echte thee?

Hoewel vaak zo genoemd en op dezelfde manier bereid, is herbal tea ofwel een kruidenblend geen thee. Hiervoor worden namelijk niet de blaadjes van de theeplant gebruikt, maar verschillende kruiden, bloemen, vruchten of specerijen. Er bestaan talloze soorten kruideninfusies, waaronder kamille, munt, rooibos en gember. Allemaal met unieke smaken en aroma's – sommige zelfs met gezondheidsvoordelen. **Pickwick Sterrenmunt** is een cafeïnevrije blend van anijs, munt, venkel en zoethout*.

*Mensen met hoge bloeddruk dienen overmatig gebruik van zoethout te vermijden.



3

Waar komen infusies vandaan?

Infusies voeren ons terug naar het oude China, waar het gebruik van (medicinale) kruiden en planten in warm water een essentieel onderdeel was van de traditionele Chinese geneeskunde. Vanuit China verspreidde de cultuur van infusies en ook van thee zich naar andere delen van de wereld. Tegenwoordig zijn de theegebruiken uitgegroeid tot per land verschillende thee-tradities en bereidingsmethoden. Waar Engeland onlosmakelijk verbonden is met high-tea plus allerlei hartige en zoete hapjes, staat Nederland sinds de befaamde uitspraak van prinses Maxima bekend om 'één koekje bij de thee'.

Tip

Van de Masterblenders van Pickwick: laat losse thee niet langer, maar ook niet korter dan 2-3 minuten trekken.

4



Wat is functionele thee?

Thee die niet alleen lekker is, maar ook iets goeds doet voor je gezondheid. Bij Pickwick zagen ze dat daar steeds meer vraag naar kwam. Daarom is er nu de **Pickwick Super Blends** serie: een reeks kruidentheeën, gemaakt van natuurlijke ingrediënten en verrijkt met vitamines. Er zijn vier cafeïnevrije varianten: **Immunity** met vitamine C voor extra weerstand, **Energy** met vitamine B6 voor ondersteuning van je energieniveau, **Shine** met biotine die de conditie van huid en haar ondersteunt en **Relax** met vitamine B5 die helpt tegen stress.

5



Waarom kiezen voor losse thee?

Losse thee heeft meestal een rijkere en complexere smaak dan thee in zakjes. Dit komt omdat de theebladeren en kruiden grof worden gesneden, waardoor de extractie langzamer gaat en de smaak milder en complexer is. Pickwick heeft met **Finest Selection** (exclusief voor Albert Heijn) drie nieuwe en rijke smaakcombi's losse-theesoorten gelanceerd: **Camomile**, **Lemongrass with a hint of Orange**, **Green Tea with a hint of Raspberry** en **Earl Grey with a hint of Lemon**.



Pickwick Finest Selection Earl Grey

Een kwaliteitsmelange van zwarte thee, gefuseerd met de citrusachtige frisheid van bergamot en een elegant vleugje citroen. Exclusief voor Albert Heijn.



Pickwick Herbal Super Blends Immunity

Een kruidenthee van pittige gember met echinacea en verfrissende citroenverbena. Met vitamine C voor ondersteuning van je weerstand.



Weetje!

Verse gember is de wortelknol van de gemberplant. Vroeg geoogst is-ie licht pittig, de latere oogst is al snel wat scherper en aromatischer.



6

Gember, wat maakt het zo'n smaakhit?

De trend is dat meer mensen belang hechten aan natuurlijke en gezonde voeding. Dan is gember een logische keuze: het geeft het immuunsysteem een boost. Liefhebber van de smaakkick die gember aan thee geeft? Probeer dan eens de nieuwe **Pickwick Ginger Goodness blends**, drie gembertheevarianten met ieder een frisse fruittoevoeging. In de smaken Lemon, Orange en Blueberry. Allemaal van nature cafeïnevrij.

Pickwick



7

WAT ZIJN TEA TOPICS?

Staan we in alle hectiek van de dag nog wel eens stil bij de vraag wat er nu écht belangrijk is? Vanuit die overweging bedacht Pickwick op elk theelabel een vraag die je zelf of samen kunt beantwoorden. Bijvoorbeeld: Als je deze week op-nieuw kon doen, wat zou je anders doen? Inmiddels zijn de vragen razend populair en wat blijkt: ze vormen een sterk verbindende factor omdat ze interessante gesprekken op gang brengen.

Verbinden doet Pickwick dubbel: ook door het sparen van waardepunten op de verpakkingen. Het is onderdeel van het D.E.-programma dat al meer dan negentig jaar bestaat. Zo'n 4,5 miljoen Nederlanders doen eraan mee. Sparen doe je voor een cadeau aan jezelf of een ander, of je schenkt je punten aan een goed doel. Zo verbindt D.E. de puntenspaarders aan mensen die wat extra hulp kunnen gebruiken. En helpt zelf ook een handje mee, want D.E. verhoogt iedere schenking met twintig procent. Lees er meer over op pagina 28.



Pickwick Ginger Goodness Orange

Een krachtige blend van gember gecombineerd met sinaasappel. Cafeïnevrij en RFA gecertificeerd.

8



Thee voor een betere wereld?

Het is vrij simpel: de keuze die je maakt met je eten en drinken heeft impact op de wereld waarin je leeft. Daarom ging Clipper al in 2018 (als eerste theebedrijf!) over op plasticvrije, ongebleekte theezakjes. Bij Clipper geloven ze dat elk kopje thee telt en een groot verschil kan maken. Alle theeën van Clipper, zoals **Clipper Organic Lemon & Ginger infusion**, zijn biologisch en honderd procent natuurlijk. Alle zwarte en groene theeën zijn Fairtrade – inmiddels is Clipper wereldwijd de grootste koper van Fairtrade thee. Het betekent dus dat alle theeboeren een betere prijs krijgen voor hun thee en dat die thee onder betere arbeidsomstandigheden geproduceerd is. Clipperthee is thee gemaakt met een goed geweten.

9



Thee voor een specifiek tijdstip?

Dé tip voor wie niet makkelijk in slaap valt: **Clipper Organic Snore & Peace**, een delicate infusie met bloemensmaak van kamille, lavendel en citroenmelisse. Of ga voor de rustgevendende **Clipper Organic Nighty Night**, een infusie van kamille en kaneel. Wie juist een oppepper kan gebruiken, raden we **Clipper Organic Happy Mondays** aan, met frisse citroen, verwarmende gember en zwarte peper voor wat extra pit.

Of probeer eens **Clipper Lemon Ginger Organic Loose Leaf Infusion**. Losse kruiden, nog meer smaak.



Clipper Warming Orange Cinnamon

Een verwarmende en kruidige infusie met sinaasappel en kaneel. Aanbevolen op koude avonden, als je lijf wat extra warmte kan gebruiken.



Clipper Organic Nighty Night

Een pure en delicate infusie van kamille, kaneel, sinaasappel en rooibos. Een relaxte metgezel vlak voor het slapengaan – gaap.



Clipper Organic Lemon & Ginger Infusion

De favoriete smaak van Clipper-liefhebbers. Met de heldere, frisse smaak van citroen en warme pit van gember.

Clipper

10

Wat is chai?

Ook al zie je het nu overal in hippe koffiebarretjes op de kaart staan, chai is zeker niet nieuw. Het is een van oorsprong traditionele pittige Indiase drank, gemaakt van zwarte thee, melk en specerijen zoals kardemom, kaneel, gember en kruidnagel. Geliefd vanwege de smaakrijke, verwarmende (en gezonde!) specerijenmix. Clipper biedt diverse soorten chai, van de klassieke **Organic Classic Chai** tot **Organic Spicy Chai**, **Organic Warming Rooibos Chai** en de **Clipper Green Tea Chai**.



11

HOE ZET JE DE PERFECTE KOP THEE?



- ① Breng water aan de kook. Zwarte thee gedijt het best bij kokend water, groene thee of infusies smaken vaak beter wanneer het water is afgekoeld tot 80-85 °C.
- ② Verwarm de theepot: giet wat heet water in de theepot en laat het een paar seconden staan om de pot voor te verwarmen.
- ③ Over de hoeveelheid: gebruik ongeveer 1 theelepel losse thee per kopje van 200 ml, of volg de aanwijzingen op de verpakking.
- ④ Giet het hete water in de theepot over de theebladzjes of op het theezakje en laat de thee 2-3 minuten trekken (zwarte thee mag iets langer). Vind je persoonlijk korter of langer getrokken thee lekkerder: volg vooral je eigen smaak.



Clipper Classic Chai Organic Infusion

Een warme Indiase kruidenmelange van kaneel, kruidnagel en sinaasappelschil. De ultieme comfort tea. Ook lekker met melk (en een beetje suiker).



12

Wat of wie is Earl Grey?

In de jaren dertig van de 19e eeuw was Earl (graaf) Charles Grey een Britse premier. Het verhaal gaat dat zijn diplomaat, op handelsmissie in China, het leven redde van de zoon van een hooggeplaatste Mandarijn. Uit dankbaarheid zond de Mandarijn een speciale theeblend naar Engeland, inclusief zet instructies. Toen Earl Grey de thee had geproefd, vroeg hij Twinings om deze melange na te maken. Hij werd Earl Grey gedoopt en is tot op heden samen met de **Twinings English Breakfast** de bekendste en meest gedronken melange van Twinings. De **Twinings Lady Grey** is een lichtere, delicatesse variant op de oorspronkelijke **Twinings Earl Grey** die behalve met bergamotolie verrijkt is met sinaasappel- en citroenschil.

13

Waarom English Breakfast tea?

Het eenvoudige antwoord luidt: omdat er behoefte was aan sterke thee bij het ontbijt. Al in 1933. Twinings creëert daarop **Twinings English Breakfast**, een melange van thee uit India, Sri Lanka en Kenia. Die inmiddels zo geliefd is, dat deze de hele dag wordt gedronken. In Engeland al dan niet met een wolkje melk.

14

Ethical Tea Partnership?

Twinings is een van de oprichters van het Ethical Tea Partnership (ETP), dat samen met andere thee-inkopers in 1997 werd opgericht om het leven van theeproducenten te verbeteren. Recent heeft Twinings daarnaast een duurzaam bevoorradingsproject opgericht waarbij ook gezondheid en welzijn betrokken zijn. Denk aan verbeterde sanitaire voorzieningen, voorlichting en kennisverbetering over het runnen van kleine theeplantages.

15



Wanneer drink je welke thee?

Vraag het thee-ambassadeur Stephen Twining (de tiende generatie in de Twinings theefamilie) en hij roept meteen dat er voor elk moment van de dag een type thee is. Zelf start hij zijn dag door- gaans met twee kopjes English Breakfast, dan stapt hij over op een lichtere Ceylon of een kopje Darjeeling – heerlijk, die muskaatsmaak. Rond de lunch nuttigt hij Earl Grey of Lady Grey, afhankelijk van, jawel, het weer. 's Avonds kiest hij voor groene thee omdat daar minder cafeïne in zit, of hij schenkt een kruideninfusie, van nature cafeïnevrij. Overigens is er wat Stephen Twining betreft nooit zoiets als een verkeerde thee of een verkeerd moment: er is een thee voor elk moment van de dag.



Weetje!

Waar of niet waar?

Een van de bekendste legendes over de oorsprong van thee dateert van 2737 v.Chr. De Chinese keizer Shen Nung ontdekte de drank per ongeluk toen tijdens een picknick bladeren van een nabijgelegen boom in een pan met kokend water vielen.



Twinings Original Lady Grey

Een combinatie van zwarte theeën met een lichte bergamot- en citrusvruchtsmaak, verrijkt met sinaasappel- en citroenschil.



Twinings Original Earl Grey

De wereldberoemde zwarte thee, subtiel geparfumeerd met de fijne geur van bergamot.



‘Biologische thee is steeds meer in trek’

Thijs van Hoevelaak, Categorie Manager Koffie & Thee bij Albert Heijn (en dus expert!) drinkt behalve lekkere koffie ook graag een warme kop thee. Drie vragen aan hem.

Hoe belangrijk is het biologisch keurmerk?

‘We zien bij Albert Heijn dat de vraag naar biologische producten, ook in het theeschap, toeneemt. Niet zo vreemd omdat we weten dat het voor iedereen beter is als thee op een duurzame en milieuvriendelijke manier wordt verbouwd. Zo worden er bij de teelt geen kunstmest of synthetische pesticiden gebruikt. Beter voor het milieu en voor de gezondheid van de consument. En de thee behoudt zijn natuurlijke smaak.’

Thee bij het diner, een nieuwe trend?

‘Ja, zeker! Alhoewel thee vaak gekoppeld wordt aan het ontbijt of de middag, zie je steeds vaker dat het ook bij het avondeten wordt gedronken. Thee kan een smaakvol alternatief zijn voor wijn, dat past ook goed bij de trend om geen of minder alcohol te drinken. Door de smaken en aroma's past het goed bij verschillende gerechten. Probeer een witte thee in plaats van witte wijn. En drink een zwarte thee, die wat meer theïne bevat, bij een steviger gerecht waar je anders een krachtige rode, tanninerijke wijn bij zou drinken.’

En wat is jouw favoriet op dit moment?

‘Ik ben echt fan van de **AH Biologisch Moment Avond**, een melange met een diepe warme smaak, heerlijk als het wat kouder wordt zoals nu. Deze is ook niet voor niets winnaar van het Product van het Jaar geworden. En ook onze **AH Seizoensthee Herfst** drink ik regelmatig. Overigens leuk om te vertellen, dat deze het hele jaar door goed verkocht wordt, dus blijkbaar is het door de combi van appel en kaneel een heel toegankelijke smaak.’

SHOPPING



AH Biologisch Moment Avond Melange

Een heerlijke kruideninfusie voor in de avond, met de warme smaak van zoethoutwortel*, appel, kaneel en kruidnagel.



AH Biologische Moment Ochtend Melange

Met een frisse smaak van citroenverbena, venkel, citroengras en munt. Lekker om mee wakker te worden.



AH Biologisch Kruiden Kamille

Een zachte kruideninfusie van kamille, karwij en een vleugje anijs. Lichtzoetig en bloemig van smaak.



AH Biologisch Groene Thee Gember Sinaasappel

Een melange van groene en witte thee, met de fruitige smaak van sinaasappel en kruidige hint van gember.



AH Seizoensthee Herfst

Een intense en kruidige zwarte thee met de volle, warme smaak van kaneel en appel.

*Mensen met hoge bloeddruk dienen overmatig gebruik van zoethout te vermijden.



Celestial Seasonings Sleepytime Decaf Green Lemon

De met zorg samengestelde Sleepytime theeën bevatten natuurlijke ingrediënten die bekend staan om hun slaap bevorderende eigenschappen. *Sweet dreams.*

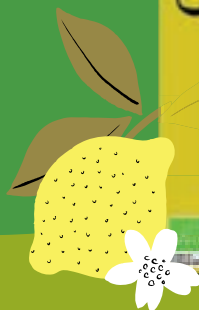
NIEUW

PICKWICK LOSSE THEE

Finest Selection,
heerlijke losse thee van
hoogstaande kwaliteit



Enjoy your delicious tea and help
take care of our flora and fauna



Elk kopje dat je drinkt betekent dat we het goede kunnen blijven doen om de mens en de planeet te ondersteunen.
Daarom zijn al onze heerlijke theeën gemaakt met pure, biologische & natuurlijke ingrediënten en een zuiver geweten.

Best
ever

Toe(t) maar

Ieders favoriete koffiedessert. Om te maken, om te delen, om van te genieten.

Tiramisu

Voor 4-8 personen

- ± 30 AH lange vingers (pak, 200 g) 
- 150 ml espresso (Segafredo Casa Speciale)
- optioneel: 3 el sterke drank*
- 4 eieren 
- 100 g AH kristalsuiker 

- 500 g mascarpone
- cacao-poeder

Voor de topping:

- ± 30 AH lange vingers (pak, 200 g) 
- 100 ml espresso (Segafredo Selezione Espresso)

- 1 Leg de lange vingers (stuk voor stuk) een paar seconden in de koffie. De koffie moet erin trekken maar laat ze niet helemaal zacht worden. Leg de lange vingers in een schaal van ca. 20 x 30 cm (6-8 cm hoog). Meng het restje koffie eventueel met de sterke drank en sprenkel over de lange vingers. De lange vingers die eventueel overblijven vinden gek genoeg altijd een bestemming.
- 2 Split de eieren. Houd de eidooiers apart. Klop de eiwitten in een schone kom stijf.
- 3 Klop de 4 eidooiers met de suiker in een paar minuten tot een luchtige crème.
- 4 Klop de mascarpone in een andere kom met een mixer los. Een staande mixer is handig maar met een gewone mixer en zelfs met een garde gaat

het ook. De mascarpone wordt hiermee iets vloeibaarder. Meng met de eidooiercrème en klop tot een romige massa. Eerst wordt de mix dun; blijf kloppen tot de crème weer iets dikker wordt.

- 5 Spatel de eiwitten luchtig door het mengsel tot je geen witte puntjes meer ziet. Verdeel alles over de lange vingers en zet minimaal 2 uur (of beter een nacht) afgedekt in de koelkast.
- 6 Traditioneel bestuif je de tiramisu nu licht met cacao-poeder – dus geen dikke stoffige laag. Maar een extra laag lange vingers is behalve lekker ook mooi en geeft structuur. Haal daarvoor weer lange vingers door de koffie maar een fractie korter dan de onderste laag, zodat ze een beetje knapperig blijven. Bestuif de lange vingers tot slot licht met cacao-poeder.

Segafredo Casa Speciale bonen

Melange met een pittige en krachtige body en aangename rins in de afdronk. Rainforest Alliance gecertificeerd. Zeer geschikt in melkkoffies of in combinatie met zuivel (zoals in dit recept).

Of probeer:

Segafredo Selezione Espresso bonen

Medium gebrand. Een blend van arabica en robusta uit Brazilië, Costa Rica, Colombia en Ivoorkust. Subtiele geuren van rood fruit, kruiden en vanille komen samen met smaken van pure chocolade en noten.

* Dubbele kick?

Koffielikeur – uiteraard – en rum matchen goed met koffie. Maar amandellikeur, Grand Marnier, whisky, marsala (zoete wijn), zoete sherry en zelfs witte port, sambuca en whiskylikeur werken zeker ook. Jij kiest.

Disclaimer Dit dessert bevat rauwe eieren en is niet geschikt voor zwangeren, zieken, kleine kinderen en ouderen.

Ervaar de ultieme ontspanning met Celestial Sleepytime thee.



Deze heerlijke thee is met zorg samengesteld en bevat natuurlijke ingrediënten die bekend staan om hun slaapbevorderende eigenschappen.

Een kopje Sleepytime zorgt voor een nacht vol zoete dromen!



ONTDEK EEN WERELD AAN SMAAK

Perla
SUPERIORE
— KOFFIEBRANDERS —
SINDS 1895





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>