



THE GOLDEN COFFEE BOX®

Klagen over koffie

Nederlands kopje koffie gekeurd

Er is bijna geen consumptie zo 'gewoon' als een kopje koffie. Maar waarom is klagen over het geserveerde resultaat zo moeilijk voor ons? Iedereen heeft het wel meegemaakt. Een smaak alsof het zetsel voor de tweede keer gebruikt is, of een brandsmaak. Er zijn talloze voorbeelden te vinden van een slecht gezet kopje koffie: te koud, geen of dunne crema, lelijk zuur en ga zo maar door.

Op mijn tocht als keurmeester voor een landelijk dagblad proefde ik onlangs bij 60 willekeurige zaken in Nederland het gewone kopje koffie. Gelukkig was in een kwart van de zaken de koffie acceptabel. In de rest van de zaken was het resultaat matig tot ronduit verschrikkelijk. En dat terwijl koffie zo'n belangrijke consumptie is!

Wat is het toch jammer dat de koffieliefhebber die weet hoe een lekker kopje koffie kan smaken, zijn beklag niet doet. Terwijl je voor die consumptie toch een aardig bedrag neertelt!

In plaats van dat u zich laat afschepen met een kopje koffie dat binnen 10 seconden is afgevoerd met een bleke waterige bitterzure substantie zou u kunnen genieten van de aromatische zuivere koffie waar u recht op heeft en die in 20-25 seconden als dikvloeibare goudbruine honingslierten het kopje behoort te vullen.

In de horeca zet men tegenwoordig de meeste koffie met de espressomachine. Met het volgen van de juiste stappen: zuivere koffiebonen, een goed apparaat, de juiste instelling, en de juiste manier van aanstampen kan het restaurant een heel mooi resultaat bereiken. Het zetten van een goed kopje koffie hoeft dus helemaal niet zo moeilijk te zijn.

Ook de drinkers van onze koffie kennen deze handelingen steeds beter omdat ze thuis een espressomachine hebben. Wellicht is dat ook een reden dat mensen minder koffie in de horeca gaan drinken: Thuis wordt een beter kopje gezet. Toch zou ik u willen vragen: zeg het wanneer de koffie niet smaakte, want u helpt er uiteindelijk de volgende koffiedrinker en de betreffende horecazaak mee! Als 5% van de koffiedrinkers op dezelfde dag zijn beklag zou doen over de smaak en gepresenteerde waar, zou er snel wat veranderen in de horeca!

Barend Boot



COFFEE BOX®



La Mano Maestra

De Hand van de Meester in Den Haag

Wat meteen opvalt bij binnenkomst is het prachtig bewerkte plafond en de prominent aanwezige Mistral, de imposante espressomachine, ontworpen door 'espresso-kunstenaar' Kees van der Westen. Deze machine mag gezien worden en staat daarom centraal in de zaak op een speciaal voor deze machine gemaakte balie.

Eigenaar Alfred Mojet de Koe had vanaf het begin voor ogen hoe hij zijn zaak wilde opzetten en inrichten.

Het moest een combinatie worden van schenken en verkopen en alles moest van topkwaliteit zijn. Een eigen en exclusief gezicht. Hij wilde zijn klanten 'koffies van alle continenten' aanbieden, iets dat tot dan toe niet veel voor kwam, zeker niet in Den Haag. Na omzwervingen langs vele leveranciers kwam Alfred uiteindelijk bij The Golden Coffee Box terecht. Samen met Barend Boot kwam hij tot een uitgebalanceerd assortiment, verdeeld in hoofdkoffies, bijzondere koffies en zeer exclusieve koffies. "Er is zelfs een klant die iedere dag een ander soort koffie komt proberen, en heeft hij ze allemaal gehad, dan begint hij weer van voren af aan".



Hij wilde zijn klanten 'koffies van alle continenten' aanbieden, iets dat tot dan toe niet veel voor kwam, zeker niet in Den Haag. Na omzwervingen langs vele leveranciers kwam Alfred uiteindelijk bij The Golden Coffee Box terecht. Samen met Barend Boot kwam hij tot een uitgebalanceerd assortiment, verdeeld in hoofdkoffies, bijzondere koffies en zeer exclusieve koffies. "Er is zelfs een klant die iedere dag een ander soort koffie komt proberen, en heeft hij ze allemaal gehad, dan begint hij weer van voren af aan".

Hij wilde zijn klanten 'koffies van alle continenten' aanbieden, iets dat tot dan toe niet veel voor kwam, zeker niet in Den Haag. Na omzwervingen langs vele leveranciers kwam Alfred uiteindelijk bij The Golden Coffee Box terecht. Samen met Barend Boot kwam hij tot een uitgebalanceerd assortiment, verdeeld in hoofdkoffies, bijzondere koffies en zeer exclusieve koffies. "Er is zelfs een klant die iedere dag een ander soort koffie komt proberen, en heeft hij ze allemaal gehad, dan begint hij weer van voren af aan".

Hij wilde zijn klanten 'koffies van alle continenten' aanbieden, iets dat tot dan toe niet veel voor kwam, zeker niet in Den Haag. Na omzwervingen langs vele leveranciers kwam Alfred uiteindelijk bij The Golden Coffee Box terecht. Samen met Barend Boot kwam hij tot een uitgebalanceerd assortiment, verdeeld in hoofdkoffies, bijzondere koffies en zeer exclusieve koffies. "Er is zelfs een klant die iedere dag een ander soort koffie komt proberen, en heeft hij ze allemaal gehad, dan begint hij weer van voren af aan".

Hij wilde zijn klanten 'koffies van alle continenten' aanbieden, iets dat tot dan toe niet veel voor kwam, zeker niet in Den Haag. Na omzwervingen langs vele leveranciers kwam Alfred uiteindelijk bij The Golden Coffee Box terecht. Samen met Barend Boot kwam hij tot een uitgebalanceerd assortiment, verdeeld in hoofdkoffies, bijzondere koffies en zeer exclusieve koffies. "Er is zelfs een klant die iedere dag een ander soort koffie komt proberen, en heeft hij ze allemaal gehad, dan begint hij weer van voren af aan".

Hij wilde zijn klanten 'koffies van alle continenten' aanbieden, iets dat tot dan toe niet veel voor kwam, zeker niet in Den Haag. Na omzwervingen langs vele leveranciers kwam Alfred uiteindelijk bij The Golden Coffee Box terecht. Samen met Barend Boot kwam hij tot een uitgebalanceerd assortiment, verdeeld in hoofdkoffies, bijzondere koffies en zeer exclusieve koffies. "Er is zelfs een klant die iedere dag een ander soort koffie komt proberen, en heeft hij ze allemaal gehad, dan begint hij weer van voren af aan".

Lekker weekendje weg!

In de uitgave 52 weekenden logeren & genieten staan verrassende suggesties voor een weekendje weg in Nederland of België. Wat dacht u bijvoorbeeld van een weekend Lage Vuursche. Logeren bij de Kastanjehof, vlakbij Kasteel Drakenstein, gecombineerd met een gezellige koffieproeverij bij onze koffiewinkel in Baarn (wel even reserveren) afgerond met een heerlijke bos- of kasteeltuinwandeling. Kijk voor deze en andere suggesties in de uitgave: 52 weekenden Logeren & Genieten (ISBN 90-5767-084-4), prijs € 15,50. Ook te bestellen via www.momedia.nl

"Met deze koffie bied ik mijn klanten nu een hoge kwaliteit tegen een normale prijs", zegt Alfred. "Veel zaken vragen eenzelfde bedrag voor een product van veel mindere kwaliteit". Alfred ergert zich aan het feit dat koffie in veel restaurants nog steeds de sluitpost vormt. "Het is toch je laatste indruk van de zaak".

Koffie voor thuis

De Koffies die La Mano Maestra schenkt, kunnen ook allemaal meegenomen worden voor thuis. Het aantal klanten dat koffie meeneemt is in de loop van de jaren steeds groter geworden. Onder hen is ook een steeds grotere groep die hele bonen meeneemt, maar uiteraard kan de koffie ook voor de gewenste zetmethode gemalen worden. Onder de Hagenaren is de Brazil Santos de favoriete koffie voor thuis.

Doe mij maar een Mano!

Een Mano is een eigen vinding van Alfred. Inmiddels een begrip geworden in de zaak. Een Mano zit tussen een macchiato en een cappuccino in. Deze variant, in een speciaal 'tussenmaat' kopje, heeft wat minder melkschuim dan de cappuccino waardoor de espressosmaak goed tot haar recht komt. Een andere specialiteit, ontwikkeld door Alfred zelf: sorbetijs gemaakt van de Brazil Santos bonen. La Mano Maestra heeft ook een uitgebreide lunchkaart. Ook perfect voor bij de koffie zijn de onovertroffen taarten van 'Taart van mijn Tante'.

La Mano Maestra is eind oktober van dit jaar al weer 5 jaar gevestigd in het historische Fagelhuis aan het Noordeinde. De zaak trekt een internationaal publiek dat ook bekend is met koffieculturen uit andere landen. De mensen in Den Haag zijn niet terughoudend met hun complimenten over de kwaliteit van de koffie. Alfred mag regelmatig kreten als Goddelijk! en prachtig! in ontvangst nemen. Dat die koffie zo goed smaakt ligt natuurlijk ook aan de hand van de meester...La Mano Maestra, de hand van Alfred zelf.

U vindt La Mano Maestra aan het Noordeinde 138 b, vlak bij het Paleis.

Panamaria in première in Stadsschouwburg Amsterdam

Wij zijn bijzonder trots dat de Stadsschouwburg Amsterdam, 's lands eerste podium voor toneel, dans en muziek, er voor gekozen heeft onze koffie te serveren. Vanaf de opening van het nieuwe theaterseizoen genieten gasten in de foyers van koffie van The Golden Coffee Box. In de ruimte bij de hoofdingang van de schouwburg wordt espresso en cappuccino gezet van de Panamariabonen op een mooie La Marzocco espressomachine. In de foyers op de bovenverdieping krijgt u Panama filterkoffie geserveerd. De panama koffies zijn, dankzij hun milde en ietwat zoetige smaak perfect geschikt voor de avond. De koffiezetters van de Stadsschouwburg kunnen u, na een training in het malen, doseren, aanstampen en het melk opschuimen een fantastische kop espresso of cappuccino voorzetten. Bezoekers geven aan heel content te zijn dat de kwaliteit van de koffie zoveel beter is dan voorheen. Met dit warme applaus voor onze koffie zijn wij dat natuurlijk ook.



Bijzondere Koffiereizen

In het uiterste westen van Panama vlakbij de grens van Costa Rica, in het berggebied Boquete worden koffietours en koffieavonturen voor groepen georganiseerd. Tijdens de reis maak je kennis met alle facetten van de koffieverwerking, van de groei en bloei van de plantage, de pluk van de boon, het fermenteren van de koffiebes, het drogen van de pitten en vaak ook nog het roosteren! In Boquete wonen Hans en Terry die een koffietour organiseren naar de familie Ruiz, de verbouwers van onze prachtige Panamaria koffie. Interesse in zo'n spannend koffiavontuur? Neem contact op met The Golden Coffee Box voor meer informatie over deze reizen.