



# THE GOLDEN COFFEE BOX<sup>®</sup>

# 20

## Met een gouden pakje in de hand

.....gaan wij door het ganse land. Wij willen graag dat Boot Koffie makkelijker door heel Nederland verkrijgbaar is. Zo vaak horen we van mensen dat ze onze koffie gezocht hebben en niet gevonden. De winkels die in het land onze koffie verkopen hebben vaak iets speciaals. Ze kiezen er bewust voor onze koffie in hun assortiment op te nemen. Samen delen we het enthousiasme voor een bijzonder product. Sommige winkels hebben onze koffie al vele jaren en hebben een schare aan trouwe klanten opgebouwd.

### Nieuwe verkooppunten

Regelmatig komen er nieuwe verkooppunten bij. Fijn dat in het bourgondische zuiden in Maastricht onze koffie te krijgen is! En ook te koop is bij verschillende winkels met biologische waar. Aan hen leveren we 100% organic koffiesoorten. Deze soorten zijn om meerdere redenen bijzonder. Zoals de prijswinnende koffie uit Nicaragua, de finca la Sultana, of de Brazilie fazenda Santa Terezinha. De laatste is als enige organic koffie al een aantal jaren prijswinnaar in de jaarlijkse Cup of Excellence.

### Adressen

Op de achterzijde van deze High Taste en op onze site vindt u alle adressen van winkels die onze koffie verkopen. Vaak bereidt de eigenaar in de winkel ook een lekker kopje koffie voor u, zodat u kunt proeven.

### Ethiopische Competitie tussen Superkoffies

Een dikke kans dat u nog nooit koffie heeft geproefd uit Ethiopie, het land van de bakermat van de koffie. Het land waar de koffiestruiken in het gebied Kaffa als bomen in het wild groeien. Recent mocht ik daar jurylid zijn voor de Eerste Koffiecompetitie tussen de vele Ethiopische koffiecoöperaties. In dit prachtige land met haar intense en brede koffiecultuur was de kwaliteit van de ingezonden koffies heel hoog. De prijswinnaars hebben juweeltjes van koffies geproduceerd. Dus proef die bijzondere Ethiopische koffie eens! In mei worden de prijswinnende koffies geveild. De boeren van de coöperaties kunnen het extra geld én de aandacht van al die koffieliefhebbers heel goed gebruiken. Wij zullen proberen op de veiling wat baaltjes te bemachtigen. Uw hulp hierbij hebben we nodig. Via onze site houden wij u op de hoogte van de aankomst van deze superkoffie: [www.goldencoffeebox.com](http://www.goldencoffeebox.com). Ook nu kunt u al bijzondere ethiopische koffie proeven. De coöperatie waar wij nu koffie van kopen zit ook bij de beste plantages. Vraag naar de Ethiopie Espresso organic! Ik wens u veel koffiegenot.

## Zinnenprikkelend koffiedrinken

Adem in. Adem uit. Neem het kopje in de ene hand. Breng het naar de neus. Ruik. Een zachte houtachtige notengeur dringt je neus binnen. Proef. Neem een klein slokje: slurp. Laat het warme vocht door je mond rollen. Laat je hele mond zich ervan vervullen. Daar ben je weer! In dat leuke espressobarretje in het Noorden van Italië. Je ruikt de versgebakken amandelkoekjes en je hoort zelfs de Italiaanse opera vals door de boxen schallen...

Adem in. Adem uit. Doe je ogen open. Je bevindt je in een waar koffieparadijs. Een gelukkig gevoel komt over je want je weet dat er na deze slok nog velen zullen volgen. Hier, maar ook thuis. Je laat een pakje malen, verlaat de winkel en voelt je een beetje rijker dan voorheen. Met het goudklompje in je tas en de zachte nasmaak van de koffie in je mond keer je huiswaarts. De geur van koffie hangt als een wolk om je heen.

# COFFEE BOX<sup>®</sup>



## Kookpunt Spil voor koken en koffie in Rotterdam

Het Noordplein in Rotterdam zou eigenlijk het Kookplein moeten heten. Geen plek voor mensen met culinaire pleinvrees. Maar een geweldige 'hotspot' voor echte culi's, kook- en koffiefanaten. Die kunnen rustig een dag uittrekken om met volle teugen te genieten van de vijf verschillende zaken die hier het plein omsieren: te weten Kookgerei, Espresso-enzo, Forno-factory, Tafel- en keukendecoraties en Kookkunst en de Leestafel. Maar onze meest warme belangstelling gaat natuurlijk uit naar de koffie.



### Wilt u een espressootje?

Als u bij het Kookpunt Espresso-enzo binnenstapt, krijgt u altijd wel een kopje espresso aangeboden. Even lekker proeven voordat u koopt. Van onze eigen Golden Coffee Box koffies zijn in het Rotterdamse vooral de Panamaria en de Pride of Thailand populair. U treft hier bewust kilozakken koffiebonen aan. Reden hierachter is dat men klanten wil aanmoedigen zelf te malen. Bonen blijven ook langer vers dan gemalen koffie, dus kun je er wat meer van inslaan. Bovendien zijn de kilozakken vacuüm verpakt. Ook de espressosachets zijn geliefd bij de Rotterdamse koffiedrinkers. Ze zijn per stuk verpakt voor optimale versheid en je zet er in een handomdraai een zalige espresso mee.

## Golden Coffee Muffins

Deze muffins met fantastisch koffiearoma moet je warm uit de oven eten. Verrukkelijk als ontbijt met ingebouwde koffiekick. Natuurlijk met je favoriete espresso of cappuccino erbij. Een simpel en snel recept.

**Ingrediënten:** een kopje superverse espresso (afgekoeld), 50 gram gesmolten boter, 1 ei, 225 ml melk, 300 gram zelfrijzend bakmeel, 150 gram gele basterdsuiker, 100 gram zeer grof gehakte pecannoten

**Bereiden:** Doe eerst alle droge ingrediënten in een kom en meng goed. Doe hetzelfde met alle natte ingrediënten in een tweede kom. Gooi nu de natte en droge ingrediënten bij elkaar en roer alles nonchalant door elkaar met een houten lepel (het mag er klonterig uitzien dus vooral niet te lang roeren!). Schep hoopjes beslag in een muffinbakvorm en strooi wat ruwe rietsuiker bovenop iedere muffin voor een krokante bite. Nu 20 minuutjes in de oven op 200° en smullen maar.

### Speciaal gebrand voor het Kookpunt

Binnenkort gaat Barend Boot speciaal voor het Kookpunt een aantal van 's werelds meest bijzondere koffiesoorten roosteren. Welke soorten dit zijn kunnen wij u nu nog niet verklappen, maar ze zullen echt een verrijking zijn voor het Rotterdamse koffiepallet. Spoedig meer nieuws hierover op onze website en de site van het Kookpunt. Tip: neem ook meteen een kijkje bij de culinaire cursussen die het Kookpunt organiseert. Wat dacht u bijvoorbeeld van een cursus Bushfood of een Safariworkshop? Avontuurlijke cursussen die u het beste kunt afsluiten met een pittig bakje, zo denken wij...

Kookpunt Espresso, Noordplein 71, 3035 EE Rotterdam, 010-443 10 70  
[www.kookpunt.nl](http://www.kookpunt.nl)

## lekker Gemak

De nieuwste volautomat voor de lekkerste espresso, café lungo en cappuccino: De Jura Impressa Z5. Een lichte aanraking met de vingertoppen is voldoende om uw koffiewens te vervullen. Voor het eerst is het mogelijk om thuis een cappuccino te maken zonder het kopje te verschuiven. Nu in werking te zien bij The Golden Coffee Box in Baarn en een aantal winkels die onze koffie ook verkopen! Gebruik uw vingertop bij ons en kom proeven en keuren!



*Barend Boot*



# Natuurlijk

Biologische gecertificeerde koffie staat volop in de belangstelling. Wij zijn bevoorrecht met een aantal van 's werelds beste organic koffiesoorten. Deze kunt u in Baarn krijgen maar 'natuurlijk' ook bij biologische winkels. Organic koffie uit o.a. Ethiopie, Nicaragua, Brazilië en Panama treft u aan bij Rio de Bio en Ekodrome in Utrecht en de Natuurwinkel in Bussum en het grote net geopende Ekoplaza in Alkmaar. Binnenkort verkopen ook de Natuurwinkel 'de Belly' (Jordaan Amsterdam) en de biologische lunchroom 'Crunch' in Den Haag deze koffie. Wij houden u op de hoogte via de nieuwsrubriek op de website [www.goldencoffeebox.com](http://www.goldencoffeebox.com).

Wilt u heerlijke koffie drinken op een zeer aparte locatie. Brasserie De Kemphaan ligt verscholen in het bos aan het water, op een heus stadslandgoed, vlakbij Almere. Zij schenken met liefde een kopje van onze Ethiopië organic (met zalig subtiel moca- aroma) voor u. En er wordt hier heerlijk gekookt met verse (regionale) producten op basis van de oogst van de dag. Met mooi weer zit u hier zalig op 'het mooiste terras van Nederland'.

## Waar koop ik die speciale koffie?

### Winkels

- **Alkmaar**, Oosterwezenstraat 19: Ekoplaza
- **Amsterdam**, Ferdinand Bolstraat 68: Duikelman
- **Amsterdam**, Ferdinand Bolstraat 70: Bagels & Beans
- **Amsterdam**, Willemsparkweg 11: Pateuning
- **Amsterdam**, Utrechtsestraat 109a: Patisserie Kuijt
- **Amsterdam**, Haarlemmerstraat 122: Unlimited Delicious
- **Amersfoort**, Langestraat 77: Oldenhof Kookkado
- **Amersfoort**, Leusderweg 149: Mercurus
- **Apeldoorn**, Korenpassage 7: Kookwinkel 'De Kookwekker'
- **Baarn**, Laanstraat 49: The Golden Coffee Box KoffieWinkel
- **Bergen**, Dorpstraat 102: A-markt Kraakman
- **Bussum**, Noorderweg 1a: Barneveld Zaken
- **Bussum**, Huizerweg 17-19: De Natuurwinkel
- **Dordrecht**, Nieuwkerksplein 100: Pieters & Bouman Bazar
- **Den Haag**, Noordeinde 138-B: La Mano Maestra
- **Haarlem**, Kruisstraat 35: Victor's Coffee To Go
- **Heiloo**, Kennermerstraatweg 115-119: Het Porceleyn & Interieur Huys
- **Hengelo**, Brinkstraat 12: Le Soleil Mediterrane Delicatessen
- **Heusden**, Botermarkt 10: De Verwennerij
- **Hilversum**, 's-Gravelandseweg 6-8: Oldenhof Kookkado
- **Hoorn**, Gravenstraat 50: Rich & Millbrook
- **Houten**, Spoorhaag 107: Van den IJssel koken en tafelen
- **Leusden**, Asschatterweg 9: Domestico Design
- **Loosdrecht**, Nieuw Loosdrechtsedijk 117: De Nieuwe Bakker
- **Nijmegen**, Houtstraat 49-51: Zus & Zo keukengerei
- **Maastricht**, Maastrichterheidestraat 2a: Boutique du Salonard
- **Purmerend**, Peperstraat 46, Franzen
- **Rotterdam**, Noordplein 71: Espresso-Enzo/Het Kookpunt
- **Rotterdam**, Nieuwe Binnenweg 335: Delicatessen Vermeyden
- **Soest**, Burgemeester Grothestradaat 6a: Lekkernijen
- **Terneuzen**, Noordstraat 79: Pan & Terra
- **Utrecht**, Vredenburg 22: Paul van Dillen
- **Utrecht**, Adelaarstraat 48: Rio de Bio
- **Utrecht**, Twijnstraat 65: Ekodrome
- **Utrecht**, Burg. Reigerstraat 11: Zinin
- **Wijk bij Duurstede**, Kloosterleuterstraat 27: Het Tabackshuys
- **Zwolle**, Diezerpromenade 100: Oldenhof Expres-zo

**Horeca:** Meer dan 80 horecazaken in Nederland serveren onze zuivere en versgebrande koffie.

**KoffiePerPost:** Versgebrande koffie snel in huis? Bel 035 - 541 71 78, e-mail naar [winkel@goldencoffeebox.com](mailto:winkel@goldencoffeebox.com), of bekijk de site: [www.goldencoffeebox.com](http://www.goldencoffeebox.com). Bestellingen door heel Nederland en zelfs in Europa.



# Verse koffie

Koffie is vers het lekkerste. Maar in tegenstelling tot vers brood, is aan koffie niet zo makkelijk te zien wanneer ze over haar piek is. Smaak en aroma zijn een paar dagen na het roosteren op hun hoogtepunt. Onder invloed van licht, lucht en vocht neemt de versheid snel af. Let bij koffie dus altijd op de vier factoren voor versheid:

**Aroma** - Omringt u zodra u het pakje opent, intens en geurig.

**Oliën** - Een vers geroosterde boontje is knapperig en krokant. Hoe donkerder geroosterd hoe meer etherische oliën een glimmend laagje op de bonen laten zien.

**Bloei** - Koffiegassen van verse, gemalen koffie bubbelen en schuimen bij contact met heet water.

**Smaak** - Verse koffie smaakt helder, zuiver, complex en levendig, oude koffie is vlak en alle smaak is bijna verdwenen.

Wij leveren wekelijks verse koffie aan winkels in heel Nederland. Om zeker te zijn van de versheid van uw koffie raden wij u aan uw koffie zelf te malen. Dat is heel makkelijk .....met de volgende aanbieding: **Solis Maestro Plus** van 149,- nu voor 139,-. Deze molen maakt goed malen heel gemakkelijk. Dit is een prachtige stabiele molen met een zeer groot aantal stel mogelijkheden (40!). Geluidsarm, met conische maalschijven. Met een opvangbak voor gemalen koffie. Maar u kunt ook de gemalen koffie direct in de filterdrager van uw espressomachine opvangen. U kunt er de fijnste maling mee malen. Uw espresso wordt lekker langzaam door uw espressomachine gezet. Ook voor andere zetmethoden zoals filter en de cafetière heeft u een perfect resultaat. In The Golden Coffee Box in Baarn kunt u ermee oefenen. U kunt natuurlijk ook bij onze wederverkopers terecht voor advies.

### Invriezen

Versgeroosterde koffie kunt u het beste koel bewaren of invriezen om het zo vers mogelijk te houden. Kijk op onze website voor verder advies.

## Koffie plant in Nederland

Een kleine dertig jaar geleden stonden er in de Golden Coffee Box koffiewinkel naast pakjes koffie ineens ook kleine planten in kunststof potjes. Koffieplantjes! Een aantal mensen met groene vingers was meteen bijzonder gecharmeerd van het idee een echte koffieplant te bezitten. Zo ook de heer Rein Langewisch uit Zeewolde. Hij kocht meteen een aantal plantjes van Jacob Boot. Dat was het begin van zijn mini koffieplantage. De prachtige plant op de foto is een van de nazaten van de oerplant, die een aantal jaren geleden dood is gegaan. Oogsten doet hij soms wel, maar alleen om de bonen te gebruiken voor de voortplanting. Hij geeft aan de planten zeer aangenaam te vinden in de woonkamer. Ze zijn weinig of niet gevoelig voor luis of ander gespuis. Want ondanks zijn iets gevorderde leeftijd zegt hij niet van geraniums te houden. Wel van banaanplanten, vijgenboompjes en koffieplantjes natuurlijk.



Ook een bijzonder koffieverhaal? Meldt het ons via [winkel@goldencoffeebox.com](mailto:winkel@goldencoffeebox.com). De leukste verhalen krijgen een plek op onze site en worden beloond met verse koffie.

## THE GOLDEN COFFEE BOX®

KoffieWinkel en KoffieBranderij  
Laanstraat 49, 4743 BB Baarn  
Postbus 48, 3740 AA Baarn  
Tel.: 035-54 17178 fax 035-54 30745  
[winkel@goldencoffeebox.com](mailto:winkel@goldencoffeebox.com)  
[www.goldencoffeebox.com](http://www.goldencoffeebox.com)

dit exemplaar is u overhandigd door: