



THE GOLDEN COFFEE BOX

39

Doe mee met de prijsvraag

Het langzame geheim van de Blauwe Boom

De achtertuin trilt van geluid en geuren. Druppels ruisende regen, daaronder een bas van bijengezoem. De lente wil maar niet overgaan in warme zomer. De wind in de wondervogelboom en haar ruisende takken. Merel Caro flitst en trippelt fier met wormen en laat trots haar buit zien. Een mengeling van musk bloesem geur vult de tuin. Daar doorheen ruik ik de geur van mijn koffie: blauwe bes en koffiebloesem, van de Ethiopië Gayo Amaro. Het is de week van de blauwe boom.



Da's andere koffie 15 !

Ruim 130 horecazaken door heel Nederland schenken onze koffie. De kans is groot dat je in één van deze zaken onze koffie al eens hebt geproefd. Koffiesoorten uit Panama, Colombia en Ethiopië zijn geliefde keuzes bij restaurateurs. Ze worden vaak geschonken vanwege hun romige mildheid. Het zijn aangename koffies voor elk moment van de dag.

De Espresso-fabriek Amsterdam

In de wijk Yburg en op het Westergasterrein in Amsterdam staat De Espresso-fabriek. Het draait hier helemaal om de koffie en ze is landelijk bekend als één van de beste espressobars in Nederland. In een relaxte sfeer kun je geweldige espresso en filterkoffie drinken en je koffie to go meenemen. De barista's maken prachtige latte art cappuccino's en ze smaken ook nog! Probeer de nieuwe trends en je dag wordt geweldig: Ethiopië Gayo Amaro uit de Aeropress of de ijskoffie van de Panama Los Lajones. Elke maand is er een nieuwe Koffie van de Maand.



Adressen: Westergasterrein – Gosschalklaan 7. Ijburg – Ijburglaan 1489. Open: maandag t/m vrijdag 08.00 – 18.00; zaterdag – zondag 10.00 – 18.00. www.espressofabriek.nl

Foodware, Amsterdam

Bij Foodware in Amsterdam kom je voor lekker vers eten. Er is aandacht voor 'klassiekers' zoals de curry van zoete aardappel en truffelmascarpone. Maar er zijn ook veel wisselende gerechten, ruime keus uit vis of vlees en vegetarische gerechten. Wat het ook mag zijn, het is lekker, vers, verantwoord en betaalbaar. Kortom, "eten met een goed geweten", er wordt goed voor jou gezorgd maar ook voor de herkomst van je maaltijd. Kleine producenten, geen kunstmatige toevoegingen en aandacht voor dierenwelzijn. Eigenlijk iets wat vanzelfsprekend zou moeten zijn. De delicatessen ondergaan een soortgelijke selectie procedure. Een voorbeeld is de koffie! Heerlijke, eerlijke koffie, met aandacht geschonken. Op dit moment schenken de 3 Foodware winkels de Panamaria Espresso. De koffie kun je ook meenemen voor thuis, per kilozak of per 250 gr.



Adressen: Centrum – Looiersgracht 12; Jordaan – Westerstraat 116, Oud-Zuid – Cornelis Krusemanstraat 11. Geopend: ma – zo 12.00 – 21.00 uur; Centrum en Jordaan; ma – vrijdag 12.00 – 21.00 uur; Oud – Zuid. www.foodware.nl

Langzaam

Het verhaal van de blauwe boom is ook het verhaal van geweldige koffies. Specialty koffie uit hoge berggebieden en valleitjes met een eigen microklimaat ontstaat net zo. Geen opgefokte snelle doorsnee plant. Langzaam verzamelt de koffiestruik energie met de zon en de wolken, de schaduwboom boven haar, met de regendruppel, windvlagen, de vogels en organische aarde. Opeens ontpopt zich die jasmijnachtige koffiebloesem met witte bloemen. Daarna duurt het vijf tot zeven maanden tot de suikers in de rode bes superrijp zijn. De plukker pakt alleen die rijpe bes. Zorgvuldig doet de boer de pitten van het vruchtvlees en droogt ze in de zon. En wij roosteren de groene bonen op hun perfecte temperatuur. Niet te snel, maar langzaam

Vers malen, vervuld worden

En als jij dan die koffie vers maalt, ruik je een regenboog van geuren. Zet de koffie met aandacht, niet te snel. Die specialty koffieplant neemt je mee naar een walhalla van koffiebloesemgeur en een breed spectrum van smaken. Eindeloos walsen ze door je mond. Je wordt vervuld, één met jezelf of de ander, je weet dat je leeft.

Barend Boot

Tip: Start op je werk al voor de vakantie met vervuld worden. Neem versgemalen koffie en zet het makkelijk in de duwpot of de Aeropress. Gebruik Panama Birdsong of de organische Gayo Amaro en Panama Los Lajones, Het wordt feest.

Ijskoffie 'Banana Twist'

Barista Darja Koster Boot Koffie / The Golden Coffee Box

7 ijsblokjes - glas volle melk - dubbele espresso (pride of thailand) - beetje suiker of honing

toevoeging 1 mini tablet pure chocolade (café tasse) - 1/4 banaan

De ijsblokjes en de melk in de blender doen en hierop de espresso schenken. De banaan en de chocolade toevoegen en suiker of honing naar smaak.

Dit alles goed blenderen en direct uitschenken.

De favoriete Boot Koffie van Wilma

Panama Finca Lerida



Toen ik in de KoffieWinkel begon had ik geen idee van de diversiteit van de verschillende smaken van koffie. Ik heb inmiddels veel Boot koffies geproefd. Ik kan smaken onderscheiden en proef nu wat kwalitatief goede koffie is. Nooit gedacht, nooit geweten, maar wat is dít leuk!

Ook het zetten van een perfecte kop koffie is een uitdaging. Fijn is het te horen dat de koffie heerlijk was en iets over de plantage te kunnen vertellen! Sommige klanten nemen dan die koffie mee voor thuis.

Ik heb zelf enkele favoriete koffies, welke dat ligt aan het moment. Ik kan genieten van een koffie uit de cafetière, zoals de Panama Finca Lerida, heerlijke droge zoete koffie. De pittige Java, gezet in het filterapparaat, vind ik vooral 's avonds na het diner werelds smaken. In de winkel begin ik 's ochtends vaak met een milde cappuccino, zoals de Panamaria Espresso. In de middag wil ik meer pit, en ga dan voor een pittige espresso macchiato.

Voor elk moment van de dag is er een geschikte koffie en daar geniet ik met volle teugen van!

Malen



maalfijnheid doorlooptijd

In de vroege koffie-oudheid had men de gewoonte om de gebrande bonen in water te koken. Deze methode van koffiezetten nam enkele uren in beslag. Door de ontdekking van het malen kon men het zetten van koffie aanzienlijk versnellen. Feitelijk is malen niets anders dan het opbreken van de boon in kleine stukjes. Bij espresso speelt de maalfijnheid een kardinale rol.

Créma

Onze ervaring leert dat de beste espresso (ca. 5 cl. koffie) in 20 tot 30 seconden wordt gezet. Een langere 'extractietijd' geeft een bitter kopje koffie, een te korte zettijd geeft een grof smakend kopje espresso. Indien de maling precies goed is voor uw machine, dan zal de créma' ook romig zijn, met een wit-bruine kleur, bij voorkeur vertoont de 'créma' kleine streepjes. Is de créma te donker, dan was uw maling te fijn; bij een te lichte créma geldt het omgekeerde.

Echt maalwerk

De betere molen heeft een echt maalwerk. De stalen schijven van deze molen breken de bonen in kleine stukjes, waarbij iedere boon langzaam door het maalwerk valt. Deze molen is tevens af te stellen op de vereiste fijnheid voor uw machine. De molen met een ronddraaiend mesje is daarentegen minder goed. Het mesje slaat de bonen stuk, het maalsel wordt teveel verhit en wordt niet gelijkmatig gemalen. Met deze molen is het puur gokken of u de juiste maling hebt bereikt.



De terugkeer van de Filterkoffie



Gaat het nu echt gebeuren, de terugkeer van filterkoffie? Sinds de opening van onze winkel in 1973 promoot The Golden Coffee Box versgeroosterde arabica koffie van de hoogste kwaliteit ongeacht de zetwijze.

Destijds was dat overwegend filterkoffie, wat lichter wordt geroosterd dan espressokoffie. Elke 30 minuten zette Jacob Boot een versgeroosterde pot filterkoffie. In porseleinen kopjes werd deze dorstlessende drank uitgeschonken. Espressomachines waren er amper te vinden in de Nederlandse huishoudens. Met de jaren is men espressokoffie als 'kwaliteit' gaan beschouwen en kwam de filterkoffie in het verdomhoekje, zeker na de komst van de Senseo. Dit hebben wij altijd zonde gevonden. Filterkoffie is qua smaak en textuur een totaal andere koffiedrank dan espresso. Zij kan enorm lekker zijn mits van hoge kwaliteit, vers geroosterd en per kop vers gemalen.

In Nederland is men vaak bereid meer voor een espressokoffie te betalen. Filterkoffie wordt echter als inferieur gezien, men koopt een standaard roodmerk. Wat een groot misverstand.

Filterbar - Siphonbar - Aeropress

Kwaliteitsbranders uit bijv. Amerika, Engeland en Denemarken verkopen met succes exclusieve filterkoffie van een special geselecteerd en geprepareerd lot uit bijv. Ethiopië. In Londen bij koffiebranderij/bar Monmouth Coffee staan mensen in een rij van 10 meter voor een kop koffie. Naast espresso's, cappuccino's, en latte's uit een espressomachine wordt er heel veel 'normale' koffie vers per kop gefilterd. Het Blue Bottle Cafe* in San Francisco California heeft een Siphonbar. Met dit futuristisch apparaat met glazen bollen en halogene verwarmingslampen, wat eigenlijk een soort Cona systeem is, bereiden zij hun filterkoffie. Een sensatie om te zien en te proeven! De ontwikkelingen in de zoektocht naar de perfecte kop gaan nog steeds door en er zullen meer van dit soort noviteiten opduiken komende jaren. Schitterend om te zien hoe goede filterkoffie in die landen al meer gewaardeerd wordt onder de koffiegenieters. Zelf ben ik erg gecharmeerd van de Aeropress* wat veel lijkt op een cafetière maar een nog beter resultaat geeft. Koffie gezet uit een Aeropress heeft vaak een volle maar zijdeachtige body en de smaak is schoon, helder en delicaat. Voor de smaakpuristen een fantastische vondst en ook heel handig voor op vakantie.

'Bakkie Pleur' in Baarn

In onze koffiewinkel in Baarn promoten we momenteel volop filterkoffie door regelmatig met een thermoskan versgezette koffie van o.a. de Nicaragua Himalaya plantage rond te gaan. Sommige klanten kijken raar op van dit 'bakkie pleur' in een exclusieve koffiewinkel als de onze. Ze worden snel betoverd door de smaak van een top koffie. Nu ook trendwatchers in Nederland het voorspellen lijkt het echt te gaan gebeuren, de terugkeer van de filterkoffie! Wij kunnen niet wachten om u te adviseren over een 'natural' van de Gayo Amaro uit Ethiopië of een 'honey' van boer Graciano Cruz uit Panama. Probeer u het ook weer eens?

- De aeropress is nu via onze webwinkel te koop voor € 34,95 en bij een aantal wederverkopers (www.goldencoffeebox.nl)
- Zie www.youtube.com en zoek op Blue Bottle Cafe om de Siphonbar in werking te zien.

Waar koop ik die verse koffie ?



Je kunt onze koffie kopen op ruim 50 verschillende plaatsen in Nederland. Naast onze eigen KoffieWinkel in Baarn tref je Boot Koffie van The Golden Coffee Box ook aan in vrijwel alle regio's. De zorgvuldig geselecteerde wederverkopers bieden altijd een assortiment van onze koffiesoorten aan, waarvan sommigen zeer uitgebreid. Een aantal adressen biedt onze biologische koffiesoorten aan. Bij diverse winkels kun je de koffie ook ter plekke laten malen. Je vindt alle adressen en meer informatie op onze site: www.goldencoffeebox.nl



THE GOLDEN COFFEE BOX®

KoffieWinkel en KoffieBranderij
Laanstraat 49, 3743 BB Baarn
Postbus 48, 3740 AA Baarn
Tel.: 035-54 17178 • fax 035-54 30745
winkel@goldencoffeebox.nl
www.goldencoffeebox.nl

dit exemplaar is u overhandigd door:

Nieuwe oogsten uit Panama

Panamese coffees worden schaars. Alle koffiebranders willen Panamese coffees. Ook de Panamezen gaan zelf nu hun (goede) koffie drinken. Een klein koffieland met 190.000 koffiebalen van zestig kilo. De laatste 2 jaren is er een slechte oogst geweest door storm en regenval. Onze nieuwe oogsten Direct Trade zijn voortreffelijk. Met hulp van o.a. koffieboeren Maria Ruiz, Graciano Cruz en de familie Hartman.

- Aankomst medio juli 2010: verkoop augustus 2010
- Panamaria: Prachtige filter en espressokoffie om dagelijks te drinken.
- Berlina Estate Grand Cru: Explosieve fruit-smaken.
- Ojo de Aqua / Birdsong: Zijdezacht komen talloze smaaklagen naar boven. Pittige intelligente espressokoffie.
- Carmen Estate: 'Schone' zoete en heldere koffie! Expressieve espresso!
- Panama Geisha. Voor het zevende jaar breekt de Geisha alle records. Voor een lot van 180 kilo wordt in mei € 368,- per kilo betaald. De Geisha blijft een sensatie.

En volgend jaar krijgen we Geisha koffie van de hoogst gelegen Geisha plantage van Panama, la Mula, van Willem Boot.



Waarom Specialty koffie van Boot ?

Omdat:

- het zo makkelijk en heerlijk is. Waarom zou je dat niet gunnen?
- met een schoon filterapparaat krijg je een geweldig resultaat. Spoel dan het papieren filter vooraf met water.
- met de duwpot of de aeropress kun je nog verfijnder variëren. Elke keer wordt je verrast.
- de espressokoffie altijd sprankelend pittig smaakt.
- versmalen met een elektrische koffie molen is zo gepiept. In 20 seconden heb je genoeg maassel.
- de geuren van de versgemalen koffie veroveren de zintuigen en je kantoor of huis.
- je kunt variëren in geuren en smaken.
- de koffie ook na een uur nog goed op smaak blijft.
- het dorstlessend is. Als de koffie afkoelt of zelfs koud wordt, blijft ze heerlijk om te drinken.
- je altijd goed kunt slapen. Het cafeïnegehalte is in hoog boven zeeniveau groeiende coffees veel lager.
- je er creatiever van wordt.
- de koffie nooit zwaar op je maag valt.
- het goedkoop is, ook voor de kleine beurs. Een kop specialty koffie kost tien tot twintig cent. En de kop Panama Geisha Grand Cru drink je al voor 50 cent !
- Boot Koffie je leven verrijkt.

Prijsvraag



Heb je zelf een reden om Specialty koffie te drinken? Mail of stuur je verhaal voor 10 juli 2010 naar winkel@goldencoffeebox.nl of de KoffieWinkel. De beste 10 inzendingen krijgen een koffieabonnement van 5 weken 200 gram versgeroosterde koffie! Kijk voor meer informatie op onze website.