

In dit nummer o.a.:

- = > Kerst en Oud en nieuw **Koffie**
- => **Duurzaamheid is besparen!**
- = > Kerst met de **Cona**
- => De favoriete koffie van **Natasja**
- => **Traditionele** of moderne koffie?

Kerst en Oud en Nieuw Koffie

Nicaragua La Sabatina

De Nicaragua La Sabatina is de aankoop in de Nicaragua Cup of Excellence 2011. De nieuwe aankoop komt uit hetzelfde gebied als de vorige Cup of Excellence-aankopen, Nueva Segovia.

Bijzondere prijswinnende koffie

Dit zijn lots van drie kleine farms van koffieboerinnen uit het gebied Nuevo Segovia. De farms met catuai en bourbon koffiebonen hebben prachtige namen als La Sabatina en Flor Azul (blauwe bloem). Ze worden gerund door vrouwelijke koffieboeren! Met de veilingprijs krijgt de boer wel 85% van de opbrengst. Dat is meer dan drie keer zoveel als de standaard Fair Trade prijs.

En de smaak? De juryleden proefden bloemen, honing, zoete chocola, kersen, grapefruit, en een nasmaak van droge witte wijn. Op onze proeftafel: Honingzoet als espresso, maar ook krenten en pruimen.

Kersttafel

Probeer deze koffie aan de kersttafel en verras uw gasten met een kopje uit de Cona of sierlijke Chemex. Maar ook gezet als espresso of cappuccino smaakt de koffie goddelijk!

Oud & Nieuw

Met oud en nieuw kunt u ook genieten van onze mooie koffiesoorten. Een krachtig begin? Denk aan een Panama Kotowa of Celebes Toraja. Wow! Iets zachter het nieuw jaar in? Dan is de Panama Birdsong Geisha filterkoffie een aanrader! De smaak van rozenbloesem, papaya en rode druif kunt u hierin terugvinden. Deze koffie blijft zijn smaak behouden als deze is afgekoeld. Kwaliteitskoffie is koud namelijk ook geweldig van smaak!

Theeprimeur

Sinds kort kunnen wij u ook biologische kwaliteitsthee en -tisanes (kruidenthee) aanbieden. Wij hebben 12 mooie soorten voor u geselecteerd. Een primeur is de cascarathee. Dit is thee van gedroogd koffiebes-fruit. Deze thee zal de liefhebber zeker bevallen en bevat ook nog eens veel cafeïne voor een flinke dosis energie!

Ook na de feestdagen is er keus in mooie nieuwe soorten, maar ook de vertrouwde koffiesoorten zijn volop aanwezig. Wist u dat we elke week vers, en op ambachtelijke manier roosteren?

Wij wensen u fijne dagen en een goed begin! Wij staan ook in 2012 weer voor u klaar!

P.s. Er zijn mooie aanbiedings filter- en espressopakketten verkrijgbaar.

Kerst met de Cona

Kerst is een sfeerfeest. Kaarsjes, kerstliederen en smaakvol dineren horen er echt bij. Daarna gezellig natafelen met de Cona. Deze sierlijke koffiezetter is een lust voor het oog en geeft door de brander een sfeervolle verlichting. De Cona bestaat uit een paar onderdelen. De glazen kan, de glazen bol met trechter, het filter, en de brander. De koffie wordt in de bovenste glazen bol gedaan. Deze komt bovenop de glazen kan die gevuld is met (warm) water. Vervolgens wordt de brander eronder geschoven. Afhankelijk van de temperatuur van het water heeft u na circa 20 minuten heerlijke koffie op tafel staan. Het hele proces is mooi om te zien. Daarom wordt deze zetmethode, die al 150 jaar oud is, in vele generaties vooral tijdens feestdagen gebruikt. Bekijk ook eens het instructiefilmje op onze website. De Cona is in twee maten verkrijgbaar. Ook de onderdelen zijn apart te koop. Dus mocht u een oude incomplete Cona in uw bezit hebben, kunt u deze met de Kerst weer op tafel zetten. Wij wensen u fijne feestdagen!



Tip: Koffiezetten met de Cona is weer modern en geeft prachtige koffiesmaken! Combineer dit met mooi (kerst)servies en het plaatje is compleet. Wij hebben mooi (kerst)servies en servetten op voorraad.

Cona size C: €188,-, Cona size D: €194,- incl. pakje Nicaragua la Sabatina

BOOT KOFFIE
THE GOLDEN COFFEE BOX®



47

Da's andere koffie 21!

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.

T&espresso, Raamsdonksveer

Vanuit de liefde voor koffie en thee is T&espresso vier jaar geleden begonnen met een koffie- en theecafé. Naast koffie en thee serveren zij ook huisgemaakte broodjes en verse smoothies.

Tijdens de zoektocht naar een goed en smaakvol kopje koffie kwamen ze erachter dat alles begint met een kwalitatief goede koffieboon. 'Deze hebben we gevonden bij The Golden Coffee Box. De koffies die zij branden zijn perfect van smaak en zorgen voor de ultieme smaakbeleving. Wij hebben gekozen voor de Panamaria en de Brazil Santos. De gasten zijn erg enthousiast over onze keuzes. Regelmatig krijgen wij complimenten over de koffie en over de presentatie ervan..... "Hier krijg je altijd een hartje in je cappuccino", of "Zonde om in te roeren". Dit geeft natuurlijk veel voldoening.'

De gasten kunnen de koffie van The Golden Coffee Box ook meenemen voor thuis. Sinds kort hebben ze in de winkel ook koffie- en theeaccessoires.

T&espresso, Het Anker 6, Raamsdonksveer, www.TespresZo.nl



Koffie Kebab

Misschien een wat ongebruikelijke combinatie: koffie en vlees. Maar deze marinade is echt heerlijk. Probeer bijvoorbeeld de **Panama Birdsong** met haar cederhouten ondertonen bij dit gerecht. Echt hartverwarmend voor een koude winteravond.

Benodigdheden: 1,5 kg lamsvlees in stukjes, 2 teentjes knoflook, 2 eetlepels vers citroensap, een half kopje zeer sterke koffie, 1 theelepel zeezout, 2 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels rode wijn, gemalen zwarte peper, takje rozemarijn, stukjes ananas en ui, cherrytomaatjes.

Bereidingswijze: Maak van de knoflook met het zeezout een gladde pasta. Combineer dit met het citroensap, de olijfolie, wijn, koffie, rozemarijn en peper. Leg de stukjes lamsvlees een aantal uren in de marinade. Rijg de stukjes vlees afgewisseld met ananas, ui en tomaat aan een prikker. Grill de stukjes op een grillpan of in de oven (ongeveer 15 minuten). Draai regelmatig en smeer in met de marinade.

Duurzaamheid is besparen

Het jaar 2012 is voor vele mensen een jaar waarin financiële tegenvallers zullen plaatsvinden. Een goed moment om na te denken over hoe je het beste kan besparen en duurzaam omgaat met je spullen.

Duurzame espressomachines

Al onze espressomachines zijn duurzaam. Zo gaat Jura, een Zwitserse kwaliteits-espressomachine, bij goed gebruik jaren mee! Maar ook in het verbruik is deze volautomatische topper duurzaam. Al de modellen zijn namelijk voorzien van 'Zero Energy'. De machine schakelt zichzelf na bepaalde tijd vanzelf uit, zodat er geen kostbare energie verloren gaat. Rancilio en Quickmill zijn ijzersterke halfautomaten die u zelden in de steek laten.

Onderhoud

Wat vaak vergeten wordt, is het goed onderhouden van de machine. Als de machine regelmatig schoongemaakt, ontkalkt en ontvlucht wordt, kunt u jaren genieten. Bij slecht onderhoud gaan snel onderdelen kapot door bijvoorbeeld kalk. Dit is één van de boosdoeners, ook in gebieden met zacht water! Het is dus belangrijk uw machine te vertroetelen.

Milieubewust

Gebruik verse koffiebonen, dan bespaart u op vele verpakkingsmaterialen. Als u een kiloverpakking, waar ongeveer 142 kopjes koffie uitgaan, vergelijkt met 142 cupjes van een cupjesmachine, kunt u zelf wel nagaan hoeveel dit scheelt in de afvalberg! Bovendien is de prijs per kopje ook aanzienlijk lager. Wist u dat u voor een kopje koffie bij een cupjesmachine gemiddeld 40 eurocent betaalt en dat u bij de vers gebrande koffiebonen maar gemiddeld 17 cent per kopje neertelt? Ook onze koffieboeren zijn duurzaam bezig. Zij stellen alles in het werk om een evenwicht te behouden in het ecologisch systeem. Ze zorgen voor een goede basis voor hun werknemers, door hen naast werk ook scholing aan te bieden. Zo verbeteren ze de kwaliteit van leven voor de boeren en samenleving als geheel.

Duurzaam leven is besparen!!

Panama KoffieProefdag



Zaterdag 15 oktober vond de Panama koffieproefdag plaats. Deze werd druk bezocht. Mede door het mooie weer en het samenvallen met de jaarmarkt was het een groot succes.

De consul van Panama, mevrouw Natascha Rohner, was vanwege het 20-jarig jubileum van direct trade met Panama speciaal naar Baarn gekomen om

het Panama jubileumpakket in ontvangst te mogen nemen. Barend Boot en burgemeester Marc Roell ontvingen haar op het stadhuis. Ook RTV Eemland was hierbij aanwezig. Daarna vond een lezing van koffie-expert Willem Boot plaats. Hij vertelde over de ontwikkeling van Panamase koffie in de afgelopen jaren. De Panamase vice-minister van handel kwam onze winkel ook nog met een bezoek vereren.

In de winkel werden een recordaantal Panama koffiepakketten verkocht en ook de kopjes koffie waren in trek.

Heeft u de Panamadag gemist? Het volledige verslag met foto's en het video-verslag zijn terug te vinden op de website. Ook vindt u hier de speciale Panama-uitgave van de nieuwsbrief over alle koffieboeren.

Alle soorten zijn volop verkrijgbaar in de winkel en de webwinkel:
www.goldencoffeeboxwebwinkel.nl

Zaterdag 3 maart is er weer een nieuwe proefdag.

Een koffieVraag?

Schrijf aan Prof. Dr. P. Berries

Geachte Dr. P. Berries,

Soms zie ik tijdens het boodschappen doen door de bomen het bos niet meer: Beter leven, Ik kies bewust, FSC, EKO, fairtrade, Max Havelaar, UTZ certified... Sommige van jullie koffiesoorten hebben ook zo'n sticker. Wat betekent die sticker? En hoe zit het met het milieu als zo'n certificering ontbreekt? En hoe eerlijk is jullie koffie voor de koffieboer en zijn -of haar- medewerkers?

Met bezorgde groet, Mevrouw I.C. Are te Amsterdam

Beste mevrouw Are,

Op een groot deel van onze koffiesoorten prijkt het EKO-keurmerk. Dat wil zeggen, dat de koffieproductie biologisch is verlopen en dat is gecontroleerd door de Stichting Skal. Biologische productie houdt in dat er geen chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmest aan te pas zijn gekomen. Ook het plantgoed en de zaden zijn dan van biologische afkomst. The Golden Coffee Box heeft als bedrijf ook zo'n EKO-certificering.

Sommige van onze koffiesoorten hebben niet zo'n sticker, maar zijn nét zo biologisch. Een certificering kost veel geld en een keurmerk dat geldig is in Nederland, is dat vaak niet in de Verenigde Staten of Japan. Koffieboeren kiezen er wel eens voor om wél biologisch te verbouwen, maar het geld te investeren in het opleiden van de lokale bevolking. Graciano Cruz van de Panama Los Lajones plantage is een voorbeeld; zijn koffie is wél gecertificeerd volgens de "Bio Latina" maar sinds 2009 investeert hij in een beter leven voor de koffieboeren van El Salvador!

Graciano Cruz is slechts een van de boeren, van wie wij rechtstreeks koffie kopen. Zo'n manier van handel drijven heet 'direct trade'. Daar is -nog- geen keurmerk voor. Door direct trade krijgen de boeren een prijs voor hun koffie, die minimaal 45% hoger is dan de fairtrade prijs!

U draagt met elk kopje van onze (h)eerlijke koffie bij aan een betere wereld!

Met warme koffiegroet,

Prof. Dr. P. Berries

Traditionele of moderne koffie?

De afgelopen tien jaar is zeer zoet-frisse-fruitige koffie aan een opmars begonnen. Denkt u aan de Panama Los Lajones, de Ethiopië Gayo Amaro en de Panama Geisha. Nu is dit soort koffie niet meer weg te denken uit de specialiteiten koffiewereld. Een aantal jaren geleden was dit anders. De koffie die droog (unwashed) werd geprepareerd vond men van inferieure kwaliteit. Door de bereiding, het drogen van de hele bes, kwam er teveel bijmaak aan de koffie. Dit werd gezien als een defect aan de koffie en soms zelfs omschreven als "tonen van rot fruit". Dit hoorde niet in de smaak van koffie thuis. Tot 10 jaar terug was de Kenia de enige koffie die als 'apart' omschreven werd. De Kenia onderscheidde zich van de rest door haar frisse, bijna zuur, en droppige smaak. De andere koffiesoorten waren met traditionele smaken. De smaken en geuren van cacao, noten, mocca, een tikkeltje vanille en volle aardse tonen werden als goed beschouwd. Dit kan u nog steeds proeven in onze Ethiopië Koke, de Reuzen Mexico, Colombia, Java, Brazil Santos en Panamaria. Allen met een zuivere schone koffiesmaak.

Smaakwereld op zijn kop

Ongeveer 10 jaar geleden hebben de nieuwe generatie koffieproevers deze smaakwereld op zijn kop gezet. Barend Boot was een groot voorstander. De regels van de klassieke koffieproevers, zoals Jacob Boot, werden aan de tand gevoeld. De zoet-frisse, volfruitige koffiesmaken en -geuren kwamen in opmars. Daarom werd de "droge bereidingsmethode" ook onder de loep genomen. Met veel tijd, aandacht en educatie is de droge methode verbeterd. Voor (kleine) koffieboeren is deze methode een uitkomst.

Waterwet

Water is schaars en kostbaar op veel plekken rond de evenaar. In Panama geldt een waterwet. Het water moet worden hergebruikt en schoon zijn. Dit is een kostbare zaak. De droge methode zorgt voor minder milieubelasting, minder kosten en een fruitige smaak in uw kopje koffie. Voorbeelden van ongewassen koffie zijn Ethiopië Gayo Amaro, Panama Los Lajones en El Salvador Finca Majahual. De ongewassen soorten onderscheiden zich door hun fruitige geur en smaak.

Brug

Maar er is een brug tussen traditionele en moderne koffiesmaken. Eén van die bruggen is de Panama Carmen. De Carmen is vrij zoet voor een gewassen koffie, maar heeft ook alle kenmerken van een klassieke koffiesmaak. Hetzelfde geldt voor de Brazil St Terezinha organic met een volle klassieke smaak, een ondertonen en een nasmaak van zoethout, laurierdrop en zwarte bessen. Twee soorten die perfect zijn voor de overstap van klassiek naar modern.

Bent u een washed, unwashed, honey of natural koffiedrinker? Onze medewerkers kunnen u adviseren. Informeer bij uw verkoper of kijk op onze website www.goldencoffeebox.nl

Shiva Niet, koffiebrander The Golden Coffee Box

de favoriete koffie van Natasja

Mijn naam is Natasja en sinds 6 maanden werk ik bij the Golden Coffee Box.

Ik heb al veel verschillende koffiesoorten mogen proeven. Een Boot Koffie als espresso, cappuccino, uit een cafetière, en zelfs afgekoelde koffie: het is een genot om dit te mogen proeven. Ik kijk mijn ogen uit bij de verschillende zetmethodes. Je kan alle kanten op. Op kantoor drink ik cappuccino, thuis zet ik hoofdzakelijk filterkoffie. Mijn man en ik proeven alle soorten en vergelijken onze bevindingen. De eerste Boot Koffie die ik mee naar huis nam, was de Java. 'Wat kan je genieten van deze heerlijke koffie, je proeft het volle aroma!'. En sindsdien drinken we diverse Boot Koffie soorten uit ons filterapparaat. Op dit moment is dit de Panama Los Lajones: een koffie met een elegante smaak van appel en donker fruit.



THE GOLDEN COFFEE BOX®

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

www.goldencoffeebox.nl - www.goldencoffeeboxwebwinkel.nl

dit exemplaar is u overhandigd door: