

Koffie met een eigen karakter

The Golden Coffee Box presenteert single estate koffie

De missie van The Golden Coffee Box is om mensen de beste koffiesoorten van de wereld aan te bieden en hen daarmee een onvergetelijke koffie-ervaring te bezorgen. Dat is behoorlijk ambitieus, maar accountmanager Dave Reabel legt uit hoe dat wordt waargemaakt. “Wij werken met zuivere koffiesoorten van één plantage, niet met melanges. Met andere woorden wij mengen geen koffie van verschillende plantages. Dat noemen we single estate koffie, net zoals ze bij Whisky praten over een single malt.

Zuivere koffie, dat klinkt behoorlijk betrouwbaar. En inderdaad de koffie-ervaring met de verschillende single estate koffiesoorten van The Golden Coffee Box mag je op zijn minst uitzonderlijk noemen.

Zoveel verschillende smaken en geuren zorgen voor een bijzondere zintuiglijke ervaring.

Familiebedrijf

The Golden Coffee Box is een familiebedrijf, dat koffiebonen en gemalen koffie levert aan 200 horecazaken en 50 winkels in Nederland. “Je zou kunnen zeggen: het is het koffiewalhalla” vertelt Dave Reabel niet zonder trots. “De koffieconsumptie neemt nog steeds toe, ook onder jongeren. Maar mensen willen wel een goed kop koffie. Helaas wordt er vooral in bedrijven nog te vaak koffie uit automaten geschonken, die de naam koffie niet zou mogen dragen. Alleen automaten, die de koffie vers malen, geven in het algemeen een goed resultaat. Dan moet er natuurlijk wel een goede kwaliteit bonen worden gebruikt.”

Gezelligheid

Koffie is niet alleen een kwestie van smaak en geur. Het staat ook voor gezelligheid, die je met elkaar wilt delen. “De trend is om koffie met een eigen karakter te drinken”, vervolgt Dave Reabel. Wij spelen daarop in door heel verschillende soorten koffie aan te bieden, elk met een eigen smaak. De plantages in de verschillende koffielanden hebben allemaal verschillende eigenschappen, die worden bepaald door onder andere het klimaat en de grondsoort. Maar ook het fermenteren en branden van de koffiebonen heeft invloed op de smaak. Wij kopen onze koffie direct van de plantage of van de boer en kiezen die met zorg uit. Zo hebben we prachtige koffiesoorten uit Zuid-Amerika, Afrika en Azië in ons assortiment.

Nooit meer andere

Op de Koopmans stand tijdens de Bakkerijdagen staan we met een kleine koffiebrander, die door de hele hal van de Amsterdam RAI een heerlijke geur zal verspreiden om zodoende het belang van de geur te onderbouwen. Deze brander gebruiken we vaker bij demonstraties en om de nieuwe oogst direct uit te kunnen proberen. Om te branden en te schenken nemen we een zachte, toegankelijke Ethiopische of Colombiaanse koffie mee én de Fazenda Santa Terezinha uit Brazilië. Een volle espresso met een onderton van zoethout, drop en zwarte bessen. Als je die eenmaal hebt gedronken, dan wil je nooit meer een andere.

Kijk op www.goldencoffeebox.com voor meer informatie. U vindt koffiewinkel The Golden Coffee Box op de Laanstraat 49 in Baarn.

“Laat in de winkel de geur van verse producten naar binnen. Zet de deur naar de bakkerij open. Geur verleidt!”



VOOR DE BAKKER

Eigenlijk kan geen bakker zonder proefpanel... Niet omdat u proevers nodig hebt, maar het bestaan van zo'n selecte groep proefklanten dwingt u om regelmatig nieuwe producten uit te proberen! Hang een oproep in de winkel op voor voorproevers. Of doe het eens in actieform, waarbij u kleine proefbroodjes maakt, voor een aantrekkelijke prijs verkocht kunnen worden. Natuurlijk mét enquêteformulier erbij.

“Neus en tong gaan bij proeven altijd hand in hand”



VOOR DE BAKKER

Durft u het aan: elke zaterdag een Proeve van Bekwaamheid afleggen? Dat wil zeggen: elke zaterdag een aanbieding met daarop een apart etiket (ouwel) 'Meesterproef van de Profbakker'



Proeven met Johannes van Dam

Heeft Johannes van Dam, foodwriter voor Het Parool, een gouden tong? Een absoluut smaakvermogen zegt hij niet te hebben. “Voor zover dat al bestaat, want neus en tong gaan bij proeven altijd hand in hand. Die twee kun je niet los van elkaar zien. Maar ik heb wel een heel goed smaakgeheugen. Als ik iets proef dan weet ik onmiddellijk of en wanneer ik het eerder heb geproefd en ook of het toen anders of beter was. Met een goed smaakgeheugen kun je vergelijken zonder dingen direct na elkaar te hoeven proeven. En dat is wat de meeste mensen minder goed kunnen.”

Uitgebalanceerd

De waarneming van de tong beperkt zich momenteel tot vier of vijf smaken: zout, zoet, zuur en bitter. En misschien nog umami, waarbij de wetenschap nog een aantal probeert te categoriseren. “Vroeger was er veel meer plaats voor zuur en bitter in ons eten. Dat is de laatste jaren verdwenen en dat vind ik jammer”, aldus de restaurantrecensent. “Tegenwoordig overheerst zoet. Mensen blijven hangen in kindersmaakjes. Om kinderen beter te laten eten wordt meer

zoet toegevoegd, bijvoorbeeld alles met appelmoes. In culturen waarin kinderen gewoon mee-eten met de ouderen, zijn de smaken van het voedsel veel meer uitgebalanceerd.”

Puur brood

Wordt Johannes van Dam niet vaak herkend als hij een restaurant binnenstapt en schiet de zwarte en witte brigade dan niet gelijk in de stress? “Ja dat gebeurt soms, maar niet bij de goede restaurants. In het algemeen wordt het geboden eten er niet minder of beter van. In mijn recensies maak ik overigens altijd een duidelijk onderscheid tussen het eten en de bediening. Maar het eindcijfer is toch voor allebei, want mensen gaan niet uitsluitend voor het eten naar een restaurant. Ook voor de gezelligheid. In dat kader schrijf ik trouwens ook wel eens een stukje over een nieuwe bakker en zijn brood.” Houdt Johannes van Dam dan van brood? “Jawel, maar vooral van puur brood zonder toevoegingen.”

In de rubriek 'Eten & Drinken' op www.parool.nl vind u de artikelen van Johannes van Dam.

