

Koffie voor de hoogste zintuigenstreling

Tussen de burens valt het pand weinig op, maar er ongemerkt aan voorbijgaan kún je niet. Hier geldt echt het devies: loop je neus achterna. En in twee tellen sta je tussen schappen waaruit het goud je tegemoet blinkt. Koffie wel te verstaan en nogal wat hoogwaardiger dan het detailhandelsbegrip goudmerk. Hier gaat het om de absolute bovenkant van aanbod en markt.

Premier grand cru

Meteen vooraan in de haast vierkante winkel stuit de bezoeker op een antieke koffiebrander waarmee het 32 jaar geleden allemaal begon. De vader van de huidige eigenaar ontwierp het apparaat met de bedoeling koffieliefhebbers te laten kennismaken met de éénsoortige kleine partijen die anders altijd verdwenen in de verschillende melanges. De verkoop van de branders liep op zichzelf wel, maar toen bleek dat de klanten veel nieuwsgieriger waren naar de erin gebruikte koffie, ontwikkelde de afzet daarvan zich in veel hoger tempo en werd het bed gespreid voor wat inmiddels als The Golden Coffee Box een begrip is onder particulieren en horeca

‘Pure plantagekoffie moet je zien als wijn van één château, een premier grand cru’, zegt Barend Boot, die het initiatief van zijn vader uitbouwde tot wat de zaak nu is. Zijn in de VS wonende broer is deels bij het bedrijf betrok-



In de winkel kun je een keur aan koffiebonen ter plekke laten branden en malen FOTO: RUBEN SCHIPPER

ken; in zijn beroep van consultant reist die tevens de vele plantages in vooral Midden- en Zuid-Amerika af.

De vergelijking met wijn is niet toevallig. Boot streelt en beoordeelt zijn waar zoals een sommelier met drank zou doen. Een systeem van herkomstbenamingen plus classificatie

voor koffie mag wat hem betreft zo worden ingevoerd en er wordt ook aan gewerkt. Nu al voert Boot prachtige namen van doorgaans heel kleine en vaak éénmalige partijen: Brazil Fazenda Santa Terezinha; Finca Santa Lucía (uit Pánama); Pride of Thailand.

In de winkel staat het aanbod uitgesteld om

een L-vormige toonbank (rechts) en enkele tafeltjes en stoeltjes (links) heen. Het is hier zowel winkel als koffiehuis. Kijken, keuren, kopen lijkt er de gangbare volgorde van handelen. Een geplastificeerde kaart helpt gegadigden op weg: is dit een koffie voor de ochtend of beter voor na het diner? Wat voldoet het beste aan mijn smaak? Op naam gerangschikt en naar zetwijze ingedeeld worden de variëteiten behandeld. Aangevuld met bijbehorende smaakervaring en prijs. Op de achterkant het wel en wee van ‘Zuivere & Versgebrande Koffie’.

Je kunt hier ter plekke laten branden en malen, je kunt ook hele bonen kopen en die thuis zetklaar maken. Iets meer dan de helft van de klanten kiest voor het gemak van gemalen, de rest doet het zelf. Naar dat laatste gaat ook de voorkeur van Boot uit: ‘De boon is nu eenmaal de bewaarplek van het aroma.’

Samba

De decemberfeestdagen vormen ook bij The Golden Coffee Box het hoogtepunt van het jaar. De kerstman doet er nadrukkelijk pas zijn intrede nádat Sinterklaas zijn hielen heeft gelicht, maar dan is het ook raak. Vandaag — en ook volgende week zaterdag — luistert een groepje musici de sfeer in de winkel op met vocale jazz en samba. Als extra accent van bekende koffieherkomstlanden.

Binnen houdt het met koffie alleen niet op.

Er is van alles aan zet-, schenk en drinkgerei voorhanden. Grote zakken bonen bepalen mede de sfeer. Op de toonbank een klein maar fijn chocolade-assortiment als begeleider; een samenwerkingsverband met chocolatier Unlimited Delicious in Amsterdam. Koffiebonen met een chocolade jasje erom; bonbons met koffie-aroma. In een eigen nieuwsbrief prijst The Golden Coffee Box ook nog eens zoets als gebakken chocolademousse met espresso aan. De koffie zelf wordt bovendien verhandeld via winkels door heel Nederland.

Achter de winkel bevindt zich een proeflokaal. Dat is er voor het ruiken, proeven, voelen én leren. Want het zetten van koffie is misschien wel net zo’n kunst als het selecteren van soorten en producenten. En dus verzorgt Boot cursussen om van de gemiddelde drinker een hoogwaardige koffiezetter te maken. Voor wie dat een slag te veel is, volstaat gewoon binnenlopen in de winkel al. Want het ware beleven van koffie begint meteen dan en daar.

WAAR

The Golden Coffee Box

Laanstraat 49, 3743 BB Baarn.

Open ma. 13.00-18.00 uur, di. t/m do. 9.00-18.00 uur, vr. 9.00-18.00 uur en 19.00-21.00 uur, za. 9.00-17.00 uur.

Tel. 035-541 71 78.

www.goldencoffeebox.com

