

Zo kies je een espressoapparaat

Laat je keuze voor een espressoapparaat niet bepalen door het uiterlijk ervan. Dat is een van de adviezen van Chris Verhoeff van koffiespecialzaak The Golden Coffee Box in Baarn. Voor wie op punt staat zo'n plaatje van een koffiemachine aan te schaffen, doet er volgens de deskundige goed aan om zichzelf eerst een aantal specifieke vragen te stellen.

Hoeveel kopjes koffie zet je per dag?

„Dat is een belangrijk punt. Want het antwoord op deze vraag bepaalt de grootte van het apparaat.“

Hoeveel werk heb je over voor het zetten van een kopje koffie?

„Er zijn machines voor espressopads (voorverpakte kleine zakjes gemalen bonen). Dan heb je de machines geschikt voor versgemalen koffie. En je kunt er natuurlijk ook voor kiezen dat je zelf de bonen maalt.“

Ga je voor gemak, of heb je er iets meer tijd voor over?

„Je hebt volautomaten en handautomaten. Bij de eerste variant gaat alles vanzelf: de hoeveelheid koffie die wordt gebruikt, de kracht waarmee de koffie wordt aangedrukt. De smaak is dus altijd precies hetzelfde. Wanneer je handmatig espresso zet, kun je de uiteindelijke smaak van je kopje koffie iets beïnvloeden, heel subtiel, iets verfijnen.“



■ De Jura, een volautomaat.

Ben je een echte espressodrinker of heb je liever een kopje cappuccino?

„In principe kun je met alle machines cappuccino maken (dus met gestoomde melk werken). Maar het ene apparaat is er gewoon beter toe uitgerust dan het andere.“

Als er iets aan het apparaat kapot is, waar kun je dan terecht?

„Heel belangrijk. Kijk, de internetaanbiedingen zijn super-verleidelijk. Maar is er een probleem met de machine, dan kun je dus niet terug naar de winkel. Dat is heel vervelend. Bovendien mis je ook andere service zoals een behoorlijke uitleg. Wanneer je bij ons een espressoapparaat koopt, dan krijg je een cursus van minimaal een uur. Want we willen dat je alles met het apparaat kunt doen, dat je er handig mee bent, dat je aanrecht er nog een beetje gezellig uitziet nadat je koffie hebt gemaakt.“

Hoe lang gaat zo'n apparaat eigenlijk mee?

„10 tot 15 jaar moet kunnen. Mits je het goed onderhoudt. Neem bijvoorbeeld de Quick-machines. Die zijn ervoor gebouwd om lang mee te gaan. Wij kiezen bij The Golden Coffee Box ook het liefst voor merken die al jaren op de markt zijn. Daar zijn de kinderziektes uit.“

Hoe onderhoud ik mijn machine?

„Vraag naar het onderhoudsprogramma van de winkel waar je je machine aanschaft. Kun je je apparaat wegsturen voor onderhoud? Moet ik daarvoor betalen? Wij werken bijvoorbeeld met een huisreparateur en we hebben zeer goede contacten met de importeurs. Verder moet je thuis op tijd het apparaat ontkalken. Sommige machines 'waarschuw- wen' de gebruiker ook dat er ontkalkt moet worden.“

Waar ga je je apparaat neerzetten?

„Wat voor ruimte heb je in je keuken, op je aanrechtblad. Kijk, je kunt wel een mooie machine aanschaffen, maar als je hem niet kwijt kunt, schiet het niet echt op.“



■ De Vibiemme, een hand automaat.

Hoe moet het espressoapparaat eruit zien?

„De een houdt van strak, de ander van klassiek. Sommige merken verkopen apparaten in diverse kleuren. Alles kan. Maar welk apparaat je ook kiest, laat het uiterlijk niet leidend zijn. En laat je niet adviseren door vrienden of familieleden. Iedereen gaat anders met het apparaat om en heeft andere verwachtingen. Bepaal je eigen keuze.“

Hoeveel kost een espressoapparaat?

„Dat is heel verschillend. Vanaf 279 euro kun je een prima machine kopen.“

■ Chris Verhoeff van The Golden Coffee Box in Baarn weet alles van espressoapparaten en lekkere koffie.





■ 'Latte art', ofwel 'melk kunst'. Chris Verhoeff versiert een cappuccino met mooie figuurtjes in de melk.

Watertandend in de koffiewinkel

Wauw! Dat ziet er mooi uit! Het is bijna zonde om te beginnen aan dit vers gezette kopje cappuccino. „Latte art, heet dat”, zegt Chris Verhoeff van The Golden Coffee Box. De gestoomde melk is zo ingeschonken dat het zich heel voorzichtig heeft gemengd met de koffie, waardoor er een subtiele tekening in het schuim ontstaat: een appeltje, een blaadje. Mmm. Dat ziet er wel heel smakelijk uit! Chris: „Iedereen kan dit leren, alleen het duurt ongeveer een jaar voordat je het onder de knie hebt.” De Baarnse koffiespecialzaak is 27 jaar geleden opgezet door koffiebrander Jacob Boot. Het bedrijf voert vanuit de hele wereld koffie in, brandt de bonen zelf, maalt ze op verzoek, verkoopt vervolgens de eigen koffie aan speciaalzaken en restaurants in het hele land. Zo kun je bijvoorbeeld bij Victors Espresso aan de Kruisstraat in Haarlem



terecht voor koffie van The Golden Coffee Box, maar ook bij Kaas & Zo aan de Koninginneweg in Boskoop. Handelsmerk: pure koffie van plantages in Panama, Colombia, Guatemala, Nicaragua, Kenia, Papoea Nieuw Guinea, Thailand, Brazilië, Indonesië, Jamaica en Ethiopië. The Golden Coffee Box verkoopt geen melanges en kiest altijd voor bonen van de beste kwaliteit. Die koffie komt veelal van hoog gelegen plantages. Door de ijle lucht bevatten de bonen minder cafeïne. „Dat scheelt wel 60 tot 70 procent met koffie die je in de supermarkt koopt. Vandaar dat je onze koffie zonder problemen 's avonds laat kunt drinken. Je wordt er absoluut niet onrustig van”, legt Chris uit.

„Omdat we de soorten niet mengen komt het eigen karakter van de verschillende bonen helemaal naar boven. Ook dat heb je bij supermarktkoffie niet. Die koffie smaakt altijd hetzelfde. En als ze dan ook nog oude bonen gebruiken of de bonen te lang branden, krijg je die bittere nasmaak. Hoe sterk onze koffie ook is, bitter is-ie nooit. Je proeft dan iets dropachtigs”, verzekert hij.

Chris vertelt dat hij en zijn collega's de klanten in zekere zin opvoeden. „Mensen hebben vaak geen idee hoeveel soorten koffie er zijn. Wij verkopen er meer dan 30!” De exotische namen spreken al tot de verbeelding, maar door sommige toevoegingen loopt al helemaal het water je in de mond: Panama La Torcaza Estate, crèmig, bloemig aroma. Of: Brazil Santos Espresso, droge afdronk en een lekkere kick. Java Espresso, zeer karaktervol, volle nasmaak,



na een kruidig diner? Nicaragua San Antonio Espresso, boterige espresso met groene appel, caramel afdronk. Of Brain Santa Terezinha Organic, volle espresso, ondertoon van zoethout, drop en zwarte bessen. Kenia Espresso, wervelende zotfruitige frisheid. Goedkoop is het niet, maar dan heb je wel iets bijzonders. Chris: „En dat willen steeds meer mensen. Veel mannen vinden het ook een interessant product. Je zet iets neer. Het maakt een diner compleet.”

Koffie van The Golden Coffee Box is uiteraard verkrijgbaar in de winkel aan de Laanstraat in Baarn. Voor verkoopinfo in de regio: www.goldencoffeebox.nl

Tekst: Marjolein Vos
Foto's: Foto Studio Kasternans