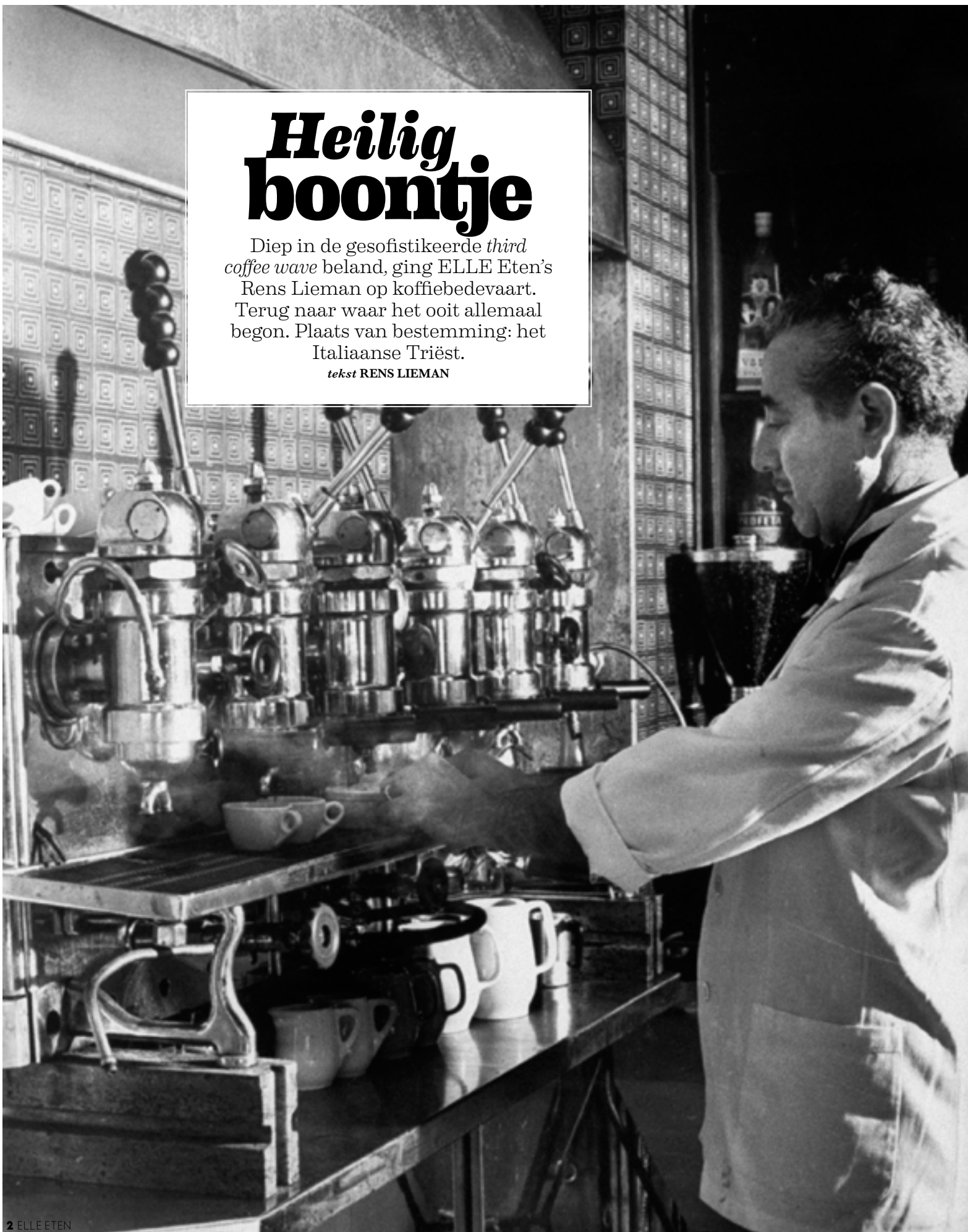


# Heilig boontje

Diep in de gesofistikeerde *third coffee wave* beland, ging ELLE Eten's Rens Lieman op koffiebestedevaart. Terug naar waar het ooit allemaal begon. Plaats van bestemming: het Italiaanse Triëst.

tekst RENS LIEMAN



Zon op Triëst, een van de vele espressobars en de Iletta uit 1934



**i**n het Antico Caffè Torinese in Triëst heeft de tijd stilgestaan. De eigenaren mogen dan veranderd zijn en ook de espressomachine loopt niet meer op gas, maar het houtwerk, het marmer op de bar, het glimmende, vergulde sierwerk eronder en de ladekasten waar de huisgebrande koffie in lag, stammen allemaal uit 1915. Het is om die reden dat het Caffè Torinese het predikaat 'Antico' mag dragen: als er meer dan vijfenzeventig jaar niets is veranderd aan het interieur, is de espressobar antiek. Triëst, een klein Italiaans stadje ten oosten van Venetië, heeft er daar veertien van – met name Caffè Tommaseo is bekend, en daarom ook het populairst bij toeristen. In Torinese halen de lokale werklui hun shot espresso, nog voordat de werkdag begint. Ze volgen een vast patroon. Een vrolijke groet bij binnenkomst, een praatje terwijl de espresso wordt bereid, drie slokken staand aan de bar met één elleboog op de counter, voorpagina van de krant scannen en dan, hup, naar het werk, een paar muntjes achterlatend op de bar.

## Moeder der machines

Begin twintigste eeuw was Triëst samen met Venetië de koffiepoot naar Europa. De havens aldaar waren goed bereikbaar voor schepen uit zowel Afrika als Midden- en Zuid-Amerika, waar de meeste koffie toen vandaan kwam. Dat maakt dat er een levendige koffiehandel opbloede. De reis die koffie aflegt is te lang om het gebrand en wel te vervoeren, dus ontsprongen er vele kleine branderijtjes in en rondom de haven van Triëst.

Ook koffiemerk Illy vindt er zijn oorsprong. De van oorsprong Hongaarse Francesco Illy blijft in Triëst nadat hij daar als legerofficier was gestationeerd. Hij richt in 1933 Illycafé op, en vindt een jaar later de 'Iletta' uit, wat wordt gezien als de moeder aller moderne espressomachines. Espresso als zetmethode was er al veel langer, maar de Iletta had een geautomatiseerd waterdoseringssysteem, een dubbele boiler en gebruikte geen stoom om water door de gemalen koffie te drukken maar luchtdruk, waardoor het verbrande smaakje verdween.

*'Espresso als zetmethode was er al veel langer, maar de Iletta gebruikte luchtdruk in plaats van stoom'*

## Waves?

'We' zitten nu in de *third coffee wave*, dat lezen we overal. Maar wat betekent het eigenlijk? En wat waren dan de *first* en *second wave*? De term komt uit de Amerikaanse koffiecultuur. Die is net een beetje anders dan de onze, maar de grote lijnen zijn vergelijkbaar. In de negentiende eeuw bracht de eerste golf koffie in elke keuken: maakte het voor alle huishoudens toegankelijk, wat resulteerde in een grote groei van de koffieconsumptie en -handel. De tweede golf heeft te maken met de 'volwassenwording' van die cultuur. Dat speelde zich vanaf de jaren zestig en begon in de Verenigde Staten aan de oostkust: het ging niet meer om de consumptie alleen, maar steeds meer om kwaliteit. Inmiddels zijn we connaisseurs en aangeland in de derde golf. We willen niet alleen kwaliteitskoffie, maar ook weten waar die vandaan komt en hoe hij werd geproduceerd.



De koffiebessen

### De boon

Koffie is een product van de koffieplant, die in boom- of struikvorm op een hoogte tussen de 1200 en 2600 meter groeit in een klimaat van 18 tot 30°C waar lange droogteperiodes worden afgewisseld door korte periodes van heftige regen. In landen als Brazilië, Guatamala, Kenia en Ethiopië groeit zo'n plant dus uitstekend; Midden- en Zuid-Amerika, tropisch Afrika en Zuidoost-Azië, kort gezegd.

De plant heeft een divers ecosysteem om zich heen nodig, dus op de plantages zie je hem omringd door bananenbomen, varens, en andere planten. De vrucht van een koffieplant is een steenvrucht en bevat een pit. In die pit vinden we de koffieboon, twee zelfs.

### De plantage

De planten groeien op grote plantages van vaak honderd hectare groot, meestal gerund door families. Paul Sharo, die onder de naam Man Met Bril Koffie koffie brandt, is net terug van een reis langs drie van die plantages. Binnen nu en vijf jaar wil hij dat 90 procent van de koffie die hij schenkt in zijn Rotterdamse bar Het Hoofdkantoor eigen import is, vandaar. 'Ik werd van het vliegveld van Guatamala opgehaald door Anabella Meneses, een koffieboer van de vierde generatie, met wie ik via Facebook contact had gelegd. Ik mocht op de plantage komen kijken en een dagje meehelpen. Met een verrotte 4x4 reden we daarnaartoe. Eerst over de grote snelweg, over bergen, door valleien,



De man van Man Met Bril Koffie, met ballen ongebrande 'ruwe' koffie en versgebrande koffie op de voorgrond

toen een dorpje door en via een bergpaadje de poort door, het terrein op.' De plantage is een dorp op zich, zegt Sharo. 'In het hoogseizoen slaapt het grootste deel van het personeel er – zo'n 2100 man, veelal mensen uit het dorp en familieleden. Je hebt er de *nursery*, een beschutte plaats waar de kleinere koffieplant intensief wordt verzorgd, de *washing stations*, de droogbedden, de sorteerplekken'.

En dan is er nog de *cupping room*, waar de daadwerkelijke koffie geproefd wordt. In het hoogseizoen kom je bij dit soort cuppings 'de hele koffiewereld' tegen, volgens Sharo. Bij de meeste boeren kun je ook vanuit Nederland samples bestellen, om te bepalen wat je wilt inkopen. Het exclusieve werk wordt online gevraagd. Sharo zat tot half drie 's nachts te bieden op 'iets fucking cools' van Anabella. 'Ik ging slapen met het idee dat ik het had gewonnen. Ik moest wel slapen, de tent gaat hier om zeven uur weer open. Toen ik wak-

ker werd, bleek ik overboden. Zevenduizend dollar voor honderd kilo.'

In het land van aankomst krijgt de boon een garing, hij wordt gebrand. Zitten er in een groene (ongebrende) boon pakweg twee- tot driehonderd aroma's verscholen, na branding zijn dat er duizend. Chocolate, bloemen, honing, rood fruit, noten, geroosterd brood... Binnen de bandbreedte die de groene boon hem geeft, bepaalt de brander de smaak. De bonen worden al dan niet vermengd met andere bonen uit andere gebieden of landen: het wordt dan een blend. Het meeste wat je in de supermarkt kunt kopen, zijn blends, zodat de samensteller ervoor kan zorgen dat het eindproduct altijd ongeveer hetzelfde smaakt. In de koffiebar kun je vaak de *single origins* krijgen, waarvan de smaak nooit hetzelfde zal zijn.

De gebrande koffie gaat naar je koffiebar, waar hij wordt gemalen, grof of fijn, voor elke zetmethode een andere maling, en bereid.

*'De vrucht van een koffieplant is een steenvrucht en bevat een pit. In die pit vinden we de koffieboon, twee zelfs'*

De bessen worden na de pluk eerst op een traditionele manier gezeefd



### Van boon tot kopje

**Plukken** De vrucht wordt handmatig of machinaal geplukt als hij rijp is (rood kleurt).

**Testen** In een grote bak worden de vruchten onder water gezet om te testen of ze zijn aangetast door bacteriën. Dan zijn ze lichter van gewicht en komen ze bovendien drijven: de *floaters*.

**Wassen** De floaters worden verwijderd en meestal voor de lokale markt gebruikt. De rest wordt 'gewassen': ontdaan van het vruchtvlees. Dat gebeurt in een rad waar water doorheen wordt gespoten. Daarna volgt een nieuwe *floattest*.

**Drogen** De vruchten worden daarop gedroogd. Dat gebeurt in een droogmachine, of buiten op een terras door de zon. Het nog resterende vruchtvlees komt dan los van de boon.

**Verscheppen** Nadat ze geselecteerd worden op grootte, gaan de bonen in grote jute zakken waar ca 60 kilogram in past en worden ze in containers verscheept. Vochtigheid is de vijand, dus gaat de container niet helemaal vol, er blijft aan weerszijden en de bovenkant anderhalf tot twee meter marge.

**Branden** In het land van aankomst krijgt de boon een garing, hij wordt gebrand. Daarmee komen er meer dan drie keer zo veel aroma's vrij. De branding (van licht tot donker) bepaalt voor een groot gedeelte de smaak van de koffie.

**Blenden** Eventueel worden de bonen vermengd met bonen uit andere landen om tot een bepaald smaakprofiel te komen.

**Malen** De gebrande koffie wordt bij voorkeur in de koffie(thuis-)bar gemalen.

**Zetten** Zie pag 132-133.



Een straffe Illy-espresso, Andrea Illy en Caffè Pirona te Triëst



ALAMY

#### Zetten: espresso

Vooruit, nog één keer dan: heet water van zo'n 95°C wordt door 7 tot 10 gram goed aangestampte, fijngemalen koffie gestuwd bij een druk van negen tot zestien bar, gedurende twintig tot dertig seconden. Je barista speelt hiermee, afhankelijk van de smaak die hij wil krijgen en de koffie die hij ervoor gebruikt. Je krijgt een 'shot' van 30 milliliter (krachtig van smaak, heeft vaak iets zuurs en iets bitter, soms wat chocolade-tonen en aardse smaak) of het wordt gebruikt als basis voor een americano (aangelengd met water), cappuccino (met melk en melkschuim) of andere melkvarianten.

#### Italiaanse consensus

Illy-directeur Andrea Illy zucht. Hadden de Italianen maar als één gehandeld en de term 'espresso' geclaimd. Zoals champagne bij de regio Champagne hoort en parmaham bij Parma, dan was nu espresso aan Triëst voorbehouden gebleven. Of in ieder geval hadden de Italianen er meer eer voor gekregen. Illy: 'Italianen hebben veel voor de koffie betekend. Kijk alleen al naar de terminologie, allemaal Italiaanse woorden: espresso, barista, latte, cappuccino, robusta, arabica...'. Tegen ons vertelt Illy dat ze het als bedrijf een paar keer geprobeerd hebben om alsnog de term te claimen. Waarom het dan niet gelukt is? Weer die zucht, en een verklaring in twee woorden: 'Consensus. Italianen.' Ere wie ere toekomt: het idee van een kopje espresso buitenshuis drinken komt van de Italianen. Illy: 'Die koffiecultuur begon in de tweede helft van de zeventiende eeuw. Italianen zijn van huis uit sociale wezens, en als de stad waarin je woont dan ook nog eens zo prachtig is als hier in Triëst, dat ga je je huis uit, al is het maar voor een vlugge kop koffie.'

#### Doe-het-zelf

Hoewel in Nederland nog vooral thuis wordt gedronken, ontsprongen er de afgelopen vier, vijf jaar meer onafhankelijke koffiebarretjes

dan ooit tevoren. Een product van wat koffielieden de *third coffee wave* noemen, de derde 'koffiegolf' die de wereld over gaat en draait om ambacht, herkomst, pure smaak en kwaliteit (zie kader op pag 131).

Illy is met diens kenmerkende blends – ze hebben er twee inmiddels: een die medium is gebrand en een donkere roast – in Nederland vooral zichtbaar in de cafés en restaurants, maar reeds sinds de jaren vijftig kan ook de thuisdrinker het merk kopen. Die wordt het sinds de laatste paar decennia ook nog eens gemakkelijk gemaakt door capsules, waarmee in een espressomachine gemakkelijk een espresso bereid kan worden zonder zelf te hoeven malen en wegen.

Achter de schermen wordt in de Illy-fabriek in Triëst gewerkt aan wat de volgende innovatie binnen de third wave moet worden: zelf je eigen blends maken. Dat past in een cultuur waarin we alles kunnen *customizen*, van sneaker tot wat er op je Coca-Cola-blikje staat. We krijgen een espressomachine te zien die lijkt op een reguliere, maar dan met zeven cilinders erboven die gevuld zijn met gemalen koffie uit zeven verschillende landen. Op de machine stel je in welk land hoeveel koffie voor jouw portie levert, waarna je een espresso van je eigen blend geserveerd krijgt. Laat die vierde wave maar komen.



MAURIZIO VALDEMARIN

#### Zetten: filterkoffie Chemex

De koffie wordt gelijkmatig verdeeld in een conisch gevormd filter van dik papier. Na een eerste opschening met warm water wacht de barista een halve minuut om de koffie te laten 'bloomen' (rijzen). Daarna schenkt hij rustig en in cirkelende beweging – om alle koffiedeeltjes gelijkmatig met het water in contact te laten komen – de rest van het water op. De koffie druppelt door het filter en in, bij voorkeur, een glas.

**Smaak** Bijna als thee – mild en (mits goed gezet) nagenoeg geen bitter.

#### Aeropress

De koffie wordt met al het water vermengd in de cilinder die aan de onderkant is 'afgesloten' door een papieren filter in kunststof houder. Na goed omroeren wordt de bovenkant afgesloten met een rubberen afsluitdop. De lucht boven het warme koffiemengsel wordt langzaam verhit, waardoor een vacuüm ontstaat en luchtdruk wordt opgebouwd. Na twee minuten perst de barista het koffie-extract door het filter. Bij voorkeur geserveerd in een tumblerglass.

**Smaak** Fruitig zonder scherpe zuren. De body van een goede espresso, maar vrijwel geen oliën en minder bittere smaak.

#### Siphon

Water gaat in de onderste 'kamer', het stoffen/metalen filter plus de gemalen droge koffie in de bovenste. Een brander eronder verhit het water. Uitzettende lucht en zwaartekracht doen daarop hun werk: het verdampte water condenseert in het bovenste glas om zich aldaar met de koffie te vermengen. In het inmiddels lege, onderste glas ontstaat een vacuüm dat krachtig genoeg is om de koffie-extractie door het stoffen filter te zuigen.

**Smaak** Stevige body, lastig in balans te krijgen zuren en bitter, die daardoor gefermenteerd kunnen gaan smaken.

*In gebrande koffiebomen zitten ongeveer duizend aroma's verpakt, tegen twee- à driehonderd in ruwe bonen'*



Vanaf links: een kop 'gewone' filterkoffie, de Chemex, Aeropress en een siphon

ALAMY