



COFFEE

Alles wat er met de koffieboon gebeurt, van het begin bij het telen tot en met het koffiezetten, beïnvloedt de smaak.

Onze reden om te kiezen voor - **biologisch geteelde** - koffiebonen.



Wat goed is voor de bodem en milieu, is ook goed voor u

De voordelen van handgeplukte koffie

De beste bonen vind je in rijpe rode koffiebossen en is

handpluk een van de grootste zekerheden

Biologische & Fairtrade koffie

Biologisch geteelde koffiebonen

Wat is dat eigenlijk ?

Bij de teelt van biologische / organische koffiebonen wordt geen gebruik gemaakt van kunstmatige, chemische meststoffen of bestrijdingsmiddelen.

Er wordt organische compost gebruikt voornamelijk afkomstig van bladeren en snoeisel van schaduwbomen en veemest.

Het gebruik van natuurlijke mest spaart de bodem en intensificeert de vruchtbaarheid van de landbouwgrond.

Ook heeft **biologische koffie** geen kunstmatige geur -, kleur- , smaakstoffen en geen genetisch gemodificeerde ingrediënten.



Teelt van biologische koffiebonen

Bij de teelt van biologische koffiebonen wordt geen (chemische) pesticiden en insecticiden gebruikt.

Insecten en ziekteverwekkers worden op natuurlijke wijze bestreden.

De koffieplanten groeien zoveel mogelijk op in hun natuurlijke omgeving, omringd door schaduwbomen en bodembedekkers die zorgen voor de beheersing van de hoeveelheid zonlicht en vocht.

Dit is van essentieel belang voor de groei van de allerbeste biologische koffiebonen

Nieuwe aanplant van biologisch geteelde koffiebonen geschiedt door zaaien. Natuurlijk afval wordt ingegraven en zorgt weer voor de noodzakelijke voedingsstoffen van de bodem en koffieplant.

Biologische koffiebonen worden natuurlijk geteeld met respect voor de natuur en dieren.

Door biologische koffieteelt is de flora en fauna in de nabij gelegen omgeving van de koffieplantages, aanzienlijk rijker en gezonder.

Er zijn koffiebonen die zowel biologisch als Co2-neutraal zijn.

Hierbij wordt alle Co2 uitstoot gecompenseerd; van origine tot eindgebruiker.

En wil je het echt helemaal op natuurlijke wijze aanpakken, dan zijn er ook biologische koffiebonen in aluminiumvrije koffieverpakkingen.



Wat is het verschil tussen Biologische en Fairtrade koffie ?

Door het drinken van Fairtrade koffie kun je een bijdrage leveren aan duurzame armoedebestrijding.

Overal vind je Fairtrade koffie en Fairtrade koffiebonen: op het werk of een heerlijke espresso in een restaurant.

Maar wat is Fairtrade koffie nou eigenlijk?

Door Fairtrade koffie of koffiebonen te kopen investeer je in koffieboeren en arbeiders in ontwikkelingslanden.

Via Fairtrade (eerlijke handel) ontvangen de koffieboeren een eerlijke prijs voor hun koffiebonen en werken zij onder menswaardige omstandigheden.

Fairtrade geeft lokale boeren en arbeiders de mogelijkheid om te investeren in een duurzame toekomst en om een beter bestaan op te bouwen.

Dus geen kinderarbeid en geen extreem lange werkdagen.

Maar juist wel alle aandacht voor milieuvriendelijke productieprocessen op de koffieplantages.

Fairtrade is zowel een keurmerk als een wereldwijde beweging.

Fairtrade gecertificeerde koffieboeren ontvangen tenminste de Fairtrade minimumprijs voor hun koffie.

De minimumprijs heeft als doel om de productiekosten van de boeren te dekken en werkt als een vangnet wanneer de marktprijs voor koffiebonen onder een leefbaar niveau komt.

Daarnaast ontvangen de koffieboeren ook de Fairtrade premie en moeten daarvan minstens 25 procent investeren in kwaliteit, productiviteit en infrastructuur.

Koffieboeren gebruiken de premie ook voor projecten in hun gemeenschap, zoals investeringen in gezondheidszorg, onderwijs en watervoorzieningen.

Bij biologische koffie gaat het juist om de manier waarop de koffiebonen zijn verbouwd.

Het uitgangspunt voor biologische koffieteelt is een landbouwmethode gebaseerd op het gebruik van organische compost, dierlijke mest en natuurlijke bestrijdingsmiddelen.

Hierbij zijn strenge regels gesteld aan de omgang met het milieu, de natuur en dierenwelzijn.

Welke soorten koffiebonen ?

Er zijn in de hele koffiewereld maar twee soorten koffiebonen :

ARABICA en ROBUSTA (op enkele heel kleine uitzonderingen na)

De Arabica bevat ongeveer maar de helft cafeïne t.o.v. de Robusta.

Arabica is milder en fruitiger, de Robusta is meer bitter.

De echte Espresso's bevatten daarom meestal een hoeveelheid Robusta, net om de bittere smaak in de Espresso weer te geven.

Arabica kan eveneens voor Espresso maar is dan milder van smaak. Uiteraard geldt voor beiden de branding of roostering van de koffiebonen.

De brandtijd en temperatuur zijn van heel groot belang voor de koffiesmaak. Hoe trager de branding hoe milder en fruitiger de koffie.

Meestal zijn dit de artisanale koffiebranders die alles in het werk stellen om perfect gebrande koffiebonen op maat af te leveren.

WAT IS ESPRESSO ?

Espresso betekent letterlijk 'uitgedrukt'

Het woord espresso heeft betrekking op de speciale manier van koffiezetten, niet op de manier van branden of de oorsprong van de bonen.

Om een goede espresso te kunnen maken, is een speciaal espresso-apparaat vereist.

Het apparaat perst het warme water door de koffie met precies de juiste druk (9 bar).

Pas als de bonen van de hoogste kwaliteit zijn, de maling perfect en de machine berekend op zijn taak, krijgt de espresso zijn volle, zachte smaak en de mooie crèmelaag (crema).

WAT IS SLOW COFFEE ?

Slow coffee : de tijd nemen om je koffie te zetten

Pure smaken en aroma's krijgen door deze bereidings methode meer tijd om vrij te komen.

Je koffie krijgt daardoor een vollere smaak en komt meer tot zijn recht.

De term slow coffee heeft betrekking op de tijdsduur die de zettechniek vergt en betekent even de tijd nemen voor een bijzondere kop koffie.

Slow coffee lijkt veel op de ouderwetse filterkoffie zoals we die allemaal wel kennen. In die zin is deze zetmethode dan ook niks nieuws onder de zon.

Met name spannende frisse en fruitige koffiesoorten zijn minder geschikt voor espresso omdat deze zetmethode frisse smaken dermate versterkt dat de aangename frisheid omslaat naar een zeer onaangename zuurheid.

Hippe koffiebarista's over de hele wereld hebben het op de kaart staan en als barista tel je niet meer mee als je deze techniek niet in de vingers hebt.

Er is dus nogal wat te doen rondom slow coffee, maar wat is het nou precies?

Hierbij wordt er namelijk koffie gezet met een filter, wat we natuurlijk allemaal wel kennen. Door verschillende tools en speciale filters te gebruiken is die manier van koffiezetten echter veel verder ontwikkeld, wat leidt tot een hele nieuwe beleving van koffie.

De techniek achter slow coffee

Zetmethodes voor slow coffee zijn soms al meer dan honderd jaar oud en zijn erop gericht om zoveel mogelijk van de smaak van de koffieboon te behouden.

Een shot espresso wordt bijvoorbeeld in ongeveer 21 tot 25 seconden gezet, maar een kop slow coffee maken neemt zo'n drie tot vijf minuten in beslag.

Net als bij een ouderwets snelfilter wordt er bij slow coffee heet water op de versgemalen koffie in het filter geschonken.

Het water kookt niet, waardoor het niet onder grote druk staat en de koffie een heerlijke milde smaak krijgt.

Langzaam mengt het hete water – dat net van de kook is – zich met het koffiemaassel en druppelt het rustig door het filter.

De versgemalen koffieboon krijgt zo alle tijd om zijn smaken en aroma's aan het water mee te geven, traag doordruppelend tot in het koffiekopje.