

Rose van Asten, Nederlands kampioen cup tasting:

**“Ik ben fan van filterkoffie, als de koffie maar van goede kwaliteit is”**



Beeld VVB

Ze was te verlegen om nee te zeggen toen haar baas van café de Blonde Pater in Nijmegen haar aanspoorde aan een wedstrijd mee te doen. Dus voor ze het wist deed ze mee aan het NK barista en werd ze tot haar grote verbazing derde. Inmiddels heeft Rose van Asten aan tal van nationale en internationale kampioenschappen deelgenomen en aardig wat gewonnen, op het gebied van koffie. Onlangs werd ze Nederlands kampioen cup tasting, een wedstrijd in koffie beoordelen en herkennen. In haar ogen een makkelijke wedstrijd, want ze hoefde er niet maandenlang vijf dagen per week voor te trainen, zoals bij andere wedstrijden. Slechts een week moest ze zich onthouden van het eten van bepaalde dingen. "Ik cup voor m'n plezier."

**Cuptasting, wat is dat precies?**

“Je moet twee soorten onderscheiden, cup-tasting in het dagelijks leven en cup-tasting in wedstrijdvorm. In het dagelijks leven houden voornamelijk plantages, koffiemakelaars en koffiebranderijen zich ermee bezig. Zij testen koffie op kwaliteit door de koffiebonen licht te branden, grof te malen, er kokend water over te gieten, het vier minuten te laten trekken in een cup waarna de koffie als een soort korst komt bovendrijven, die korst met een lepel doorbreken waarna de geur vrijkomt, de koffiedrab eruit halen, en dan de koffie zachtjes opslurpen zodat je het kan beoordelen op zaken als smaak, body en aroma. Het gaat dan vaak om koffiebonen van single origin, oftewel van een en dezelfde plantage uit een bepaald gebied.”

**En hoe zit het dan met de wedstrijden?**

“Bij een wedstrijd krijg je op een tafel acht setjes van drie cups met koffie, een zogenaamde triangle. Twee van de drie

koffies van de triangle zijn hetzelfde en jij moet kunnen proeven welke afwijkend is. De acht triangles moet je binnen acht minuten beoordelen. Wie het hoogste aantal heeft herkend, wint. Als je score hetzelfde is als die van een mededeelnemer, dan wint degene die het snelste was. Het gaat in verschillende rondes. Bij het NK van september had ik in de voorronde alle acht goed, maar uitein-

**CV Rose van Asten**

*Geboortejaar: 1978.*

*Opleiding: pedagogiek.*

*Gewerkt bij: café de Blonde Pater, Peeze, Cocoon Coffee.*

*Hobby's: naast koffie, salsadansen en tijd doorbrengen met mijn familie en vrienden.*

*Trots op: mijn zusje van 17 alleen in Amerika.*

*Motto: kies bewust de invulling van je dag en geniet ervan!*



**“Een goede koffie zetten is arbeidsintensief en een gast wil à la minute z'n cappuccino.”**



**“Twee van de drie koffies van de triangle zijn hetzelfde en jij moet kunnen proeven welke afwijkend is.”**

delijk in de finale maar zes, al was ik wel de snelste. Daar baalde ik van. De finale was einde van de middag en ik had de hele dag niks gegeten om maar zo goed mogelijk te kunnen proeven. Op een gegeven moment had ik zo'n honger, dat ik voor de finale een broodje met niks erop heb gegeten. Dat heeft effect op je smaakpapillen.”

**Luistert het zo nauw?**

“Zeker weten, al is in België laatst een jongen kampioen geworden die net voor de finale een biertje had gedronken en had gerookt. Hij had alles gedaan wat fout was, maar hij had wel in 1,10 minuten alles goed! Een week voor de wedstrijd pas ik in ieder geval mijn eetpatroon aan. Ik eet geen zaken als tomaten, knoflook, uien en chili's, evenals niet te veel zout. Maar och, dit is makkelijk op te brengen. In vergelijking met wedstrijden latte art en barista, is cup-tasting alleen maar hartstikke leuk en gezellig. Voor barista en latte art moest ik me maanden voorbereiden en vijf keer per week trainen. Ook omdat de presentatie zo belangrijk is, terwijl je dat niet hebt bij cup-tasting.”

### Hoe ben je überhaupt gepassioneerd geraakt in koffie en koffiezetten?

"Elf jaar geleden begon ik tijdens mijn studie psychologie met een bijbaantje bij café de Blonde Pater in Nijmegen. Daar stond een prachtige espressomachine, de mistral van Kees van der Westen, en ik leerde van de baas hoe je een goede barista wordt. Hij stimuleerde me enorm. In dat café schenken ze er echt aandacht aan en wel op een strenge manier. Dat wil zeggen dat het apparaat goed wordt schoongehouden, de maling goed is, er gelet wordt op de doorlooptijd, de temperatuur, en dat de koffie van goede kwaliteit is. Ik geef momenteel veel barista-trainingen aan horecapersoneel en probeer daar op te hameren."

### Is de koffie de laatste tijd beter geworden in de horeca?

"Eerlijk gezegd nee. Maar ik denk dat dat grotendeels draait om de gast. Die is ongeduldig. Een goede koffie zetten is arbeidsintensief en een gast wil à la minute z'n cappuccino. Dus kiezen veel ondernemers ervoor om zo'n volautomatische koffiemachine in de zaak te hebben en dan hoef je maar op een knop te drukken. Maar dan lever je qua kwaliteit enorm in. De meeste gasten weten ook een echte espresso niet te waarderen. Een echte espresso is maar 25 ml. Een Nederlander stuurt dat terug met de vraag: waar is de rest?"

### In welke landen wordt koffie in de horeca wel op waarde geschat?

"In Italië is de espresso goed, maar ik heb vaak gezien dat er voor cappuccino te weinig aandacht was. Dan werd met een half oog de kan met melk in de gaten gehouden. Ik ben onder de indruk van de Scandinavische landen, zoals Denemarken en IJsland. In IJsland heb ik bijvoorbeeld erg leuke bedrijfjes gezien met personeel dat ontzettend goed geïnstrueerd was."

### Werd er bij je thuis veel koffie gedronken?

"Ik ben opgegroeid in Tanzania, een koffieland, en ik herinner me dat m'n moe-



Rose van Asten: "Ik had de hele dag niks gegeten om maar zo goed mogelijk te kunnen proeven."

der altijd thuiskwam met versgebrande koffiebonen. Het pak moest meteen dicht, zodat de koffie zo min mogelijk in kwaliteit achteruit zou gaan. Ook zorgde m'n moeder ervoor dat de bonen elke dag vers gemalen werden. Ik kreeg meestal een kopje koffie met veel melk en suiker."

### Heel wat anders dan de filterkoffie in die tijd hier.

"Er is niks mis met filterkoffie. Ik ben zelfs een fan van filterkoffie. Maar ook voor filterkoffie geldt dat de koffiebonen mooi gebrand moeten zijn, vers gemalen en van goede kwaliteit. En inderdaad, nog niet zo lang geleden werd in

Nederland koffie meestal gezet met filters in koffiezetmachines en werd er voorgemalen koffie gebruikt uit pakken die ontgast zijn zodat het pak niet gaat opbollen. Soms ging er ook nog een lepeltje Buisman bij. Dan heb je het niet meer over kwaliteit. Dat mensen nu Senseo-apparaten gebruiken, is niet echt een vooruitgang. Die voorgemalen koffie smaakt naar papier. Enige positieve is dat het een opstapje kan zijn naar het kopen van een goede espressomachine. Maar het allerbelangrijkste is: het gaat om kwaliteit en nog eens kwaliteit."

### "De meeste gasten weten een echte espresso niet te waarderen"

voorgemalen koffie gebruikt uit pakken die ontgast zijn zodat het pak niet gaat

opbollen. Soms ging er ook nog een lepeltje Buisman bij. Dan heb je het niet meer over kwaliteit. Dat mensen nu Senseo-apparaten gebruiken, is niet echt een vooruitgang. Die voorgemalen koffie smaakt naar papier. Enige positieve is dat het een opstapje kan zijn naar het kopen van een goede espressomachine. Maar het allerbelangrijkste is: het gaat om kwaliteit en nog eens kwaliteit."

Tekst Aafke Jochems