

# De wereld volgens...

Rose van Asten



Slechte koffie. Het wordt genoeg verkocht. En hoewel al die siroopjes en slagroom er leuk uitzien, worden ze vaak alleen gebruikt om de slechte kwaliteit van het zwarte goud te maskeren.

TEKST Rose van Asten

**Leeftijd** 30

**Bedrijf** Cocoon Coffee en Dutch Coffee Academy

**Functie** mede-eigenaar

**Typisch Rose?** Heel erg eigenwijs

In iedere *BarLife* draagt een horeca-addict een andere, gerespecteerde vakidoot voor om een column te schrijven in *BarLife*. Deze keer: Rose van Asten (aangedragen door Robert Schinkel).

*‘Even stopte de wereld met draaien’*

Dinsdagavond ging ik langs bij Liesbeth Sleijster. We zijn sinds vorig jaar partners van Cocoon Coffee. Liesbeth had die dag een proeverij gehad van een aantal duurzame koffiesoorten. Ze vertelt me dat ze een heerlijke koffie uit Panama heeft geproefd en laat de zak zien. ‘Ruik eens even.’ Als ik mijn hoofd in de zak stop en inhaleer, ben ik nog niet helemaal overtuigd. Lekker en fruitig, maar niet heel bijzonder. Na het eten vraagt ze me of ik een espresso wil. Daar zeg ik geen ‘nee’ tegen!

Liesbeth gaat lekker aan de slag met de molen, de koffie uit Panama en onze - oh, zo mooie - Speedster (lees: het nieuwste ontwerp espressomachine van Kees van der Westen). Even later krijg ik een prachtige espresso, met mooie donkere vlekken op de crema. Een grote, enthousiaste en glimmende blik van Liesbeth kijkt me verwachtingsvol aan. Ze kan mijn reactie maar met moeite afwachten. Ik ben benieuwd en sluit mijn ogen. Neem een slokje. Even stopt de wereld met draaien. Mijn mond vult zich met fruit en karamel en een klein beetje chocolade. De espresso is dik en stroperig en blijft op mijn tong plakken, zodat ik lang kan genieten van de volle en zacht fruitige smaak. Ik doe mijn ogen weer open en zucht: ‘Dit is de reden waarom ik zo van koffie houd!’ Liesbeth lacht en zegt: ‘Dat zei ik nou ook.’

Dit pleziertje komt maar zelden voor, maar het gaat steeds beter! Daarmee bedoel ik niet alleen goede koffie, maar ook dat de koffie goed is bereid, door een vakkundige barista die met zorg en liefde een espresso maakt. Gelukkig is er steeds meer aandacht voor koffie in Nederland. Steeds meer baristi hebben kennis en passie. Misschien hoeven we de koffie straks niet meer te bedekken met slagroom, siroopjes, alcohol en andere zaken, omdat de koffie voor de zoveelste keer slecht is bereid. Dan kunnen we er bewust voor kiezen om een espresso puur aan te bieden óf het als perfect ingrediënt te gebruiken voor een cocktail.

Begrijp me niet verkeerd, koffies met toevoegingen kunnen ook. Ik kan erg genieten van een cappuccino of koffiecocktail. We moeten alleen niet met z’n allen gaan kijken naar wat al die ketens en slechte cafés en restaurants serveren. We moeten blijven opletten. Zo zal de kwaliteit van espresso (en eigenlijk alles wat we eten en drinken) verbeteren. En dan kunnen je gasten vaker genieten van zo’n moment als hierboven beschreven. En waarschijnlijk elke dag terugkomen voor dat ene bakkie.