

# eten EN ZO

TOEST. RECEPTIENEN STYLING  
NADIA ZEROUALI & MARLIN TOL

## Echt goeie koffie



W is zijn verslaafd aan koffie. En niet zomaar koffie, we drinken natuurlijk kwaliteit (en dat bedoelen we dus niet snobistisch). Zoals we het in Italië proeven, zo proeven we het ook bij Kofi-T, een Amsterdamse koffiebar (Ferdinand Bolstraat 349ts en Amstelvoenseweg 238) waar Nonneen Zeefla alles doet om met precisie, liefde en aandacht de beste koffie te zetten. Precisie en aandacht als basis voor de perfecte espresso – letterlijk vertaald uitdrukkelijk – is ook de overtuiging van Liesbeth Sleijster, de Nederlandse Barista Kampioen 2007 en derde op het World Barista Championship 2008 en daarmee de beste vrouwelijke barista ter wereld.

### Met liefde gemaakt, zo proeven we onze espresso graag

Liesbeth: "Koffie is een levend product. Tijdens het groeiproces is het bijvoorbeeld erg afhankelijk van het klimaat. Ook het branden van koffie is een vak apart. Als de koffie bij de barista in de molen komt, heeft het al een hele weg afgelegd. Er zijn heel veel soorten koffies en al die koffies zijn afhankelijk van hoe ze behandeld worden op de weg naar jouw kopje. Snel, je hebt een goede kwaliteit koffie gekocht. Das nog kan er tijdens het maken van een espresso veel goed of fout gaan."

Liesbeth start op dit moment haar eigen bedrijf op, samen met Rose van Asten (Nederlands Barista Kampioen 2006 en Latte Art Kampioen 2007): Cocoon Coffee ([www.cocooncoffee.nl](http://www.cocooncoffee.nl)). Ze doen consults, geven workshops en trainingen aan horeca en bedrijven en maken koffie op evenementen.

Vriendinnen en cultu-  
roperis Merijn (blond, 36)  
en Nadia (donker, 33) delen  
een grote passie: eten en  
koken. In Viva vertellen ze  
elke week over hun  
lekkerste ontdekkingen.



- Bocca-bonen worden gemalen en gebrand in hartje Amsterdam.
- Topdresser Kofi-T.



### KOFFIE UIT NEDERLAND! REDBEANS & BOCCA

#### Handgeplukt & biologisch

Het Nederlandse koffiemark Redbeans uit Almelo gebruikt alleen maar biologisch geteelde, handgeplukte fairtrade koffiebonen van kleine plantages uit Honduras, Mexico, Peru, Guatemala en Ethiopië, die gebrand worden in Almelo. Handgeplukt betekent dat alleen rijpe koffiebonen (de rode dus!) geschikt worden bevonden, terwijl bij grote plantages alle bonen machinaal worden geplukt. Te koop bij C3000. [www.redbeans.nl](http://www.redbeans.nl)

#### Gebrand in de Jordaan

Bocca is koffie voor de echte liefhebber; streng geselecteerde biologische koffie van plantages in Ethiopië en Kenia, ook gebrand in eigen branderij in de Amsterdamse Jordaan. Bestellen kan via [www.bocca.nl](http://www.bocca.nl), waar je je ook (in groepen) kunt opgeven voor een koffieworkshop en -proeverij. Bocca is ook te koop in enkele winkels, zoals Marqt. [www.bocca.nl](http://www.bocca.nl)



## LIESBETHS VIJF TOPTIPS:

- 1 Goede koffie moet altijd vers gebrand zijn. Let ook op de verpakking. Het beste is verpakking met een ventiel, zodat de zuurstof er niet in kan, maar de CO<sub>2</sub> er wel uit. Dit zorgt dat de aroma's bewaard blijven.
- 2 De molen is dé tool van een barista; hierin wordt de maling bepaald. Voor espresso een fijne maling, voor filterkoffie een grove. Als je thuis lekkere koffie wilt maken met een beperkt budget, koop je eerst een molen, dan kun je in elk geval verschillende koffies proberen en ze altijd vers malen. Voor koffie geldt: hoe verser gemalen, hoe beter.
- 3 Werk schoon! Haal oude koffieresten uit je molen en machine, maak voor elke espresso het filterbakje schoon en droog met een handdoek.
- 4 Geniet van een goede koffie, maar blijf altijd kritisch, zeker in de horeca waar je ervoor betaalt. Neem geen genoegen met een slechte kop. Op deze manier zal de kwaliteit uiteindelijk omhoog gaan.
- 5 Het maken van goede koffie en met name espresso kost aandacht en tijd. Tijdens de bereiding van espresso worden de uiteindelijke aroma's bepaald en die verschillen weer van espresso tot espresso, net zoals bij wijn.



De geweldige cappuccino, espresso en macchiato van Koff-T.



#Koff-T werkt met een topmachine van Koers van der Weiden.

Liesbeth is de beste vrouwelijke barista ter wereld.



## WELK ESPRESSOAPPARAAT?

De beste koffie zet je met een machine die je handmatig bedient - geen volautomat dus. Natuurlijk geldt dat hoe beter de kwaliteit (en hoe duurder het apparaat), hoe beter de koffie is die je zet. Een goede machine regelt de stoomdruk en de watertemperatuur optimaal. De Italiaanse definitie van een espresso: voor een shot van 30 ml wordt water van ca. 95°C gedurende ca. 25 seconden met een druk van 9 bar door 7 gram espressokoffie gestuwd.