

Superfoodies



Levensgenieter en duivel-doet-al Gene Bervoets gaat voor Culinaire AMBIANCE elke maand op zoek naar superfoodies, gepassioneerd door eten, drinken en alles wat errond hangt en gebeten op zoek naar de lekkerste producten en strafste culinaire ervaringen. Die zij ook met u wil delen.



Jeanne Gennar

Koffie. De meesten onder ons kunnen de dag niet beginnen zonder hun bakje troost. Literen worden ervan verzet op gelijk welk uur, op alle mogelijke plaatsen in alle mogelijke bereidingen, met of zonder melk of suiker, bezongen in prachtige exotische benamingen. De echten drinken hem zwart, heet en sterk en liefst van al als perfecte afsluiter van een gastronomische verwenning. Maar hoe staat het met de kwaliteit van dat laatste kopje? Koffiespecialiste Jeanne Gennar doet haar boekje open.

Tekst en tekening Gene Bervoets • Foto's Wim Kempnaers



Eigenlijk rolde ik eerder toevallig in de koffiewereld. Na mijn studies aan de sociale hogeschool had ik een heleboel uiteenlopende jobs. In 2002 begon ik met mijn zus een restaurant, maar ik was daar eigenlijk niet gelukkig. Ik werd gek van het luisteren naar mensen op die ene plaats, elke dag opnieuw. Ik ben een beetje zigeuner. Ik moet weg kunnen, vrij zijn. Toen iemand mij in koffie introduceerde, ben ik echt verliefd geworden op het goedje.

Koffieschool

De internationale koffie-organisatie S(peciality) C(offee) A(ssociation) of E(urope) bestond toen nog niet in België. Hoewel ik eigenlijk niets van koffie kende, heb ik heb me toen kandidaat gesteld om nationaal coördinator te worden. Ik ben nogal communicatief en als je met zoiets begint, raak je direct verslaafd. De eerste sponsor was

Rombouts, nu zitten we met zo'n 20 sponsors. Ik ben toen begonnen met een koffieschool. Ik leerde mensen kennen die al jaren met koffie bezig waren. Onder hen Steffen Schwarz, een chirurg, die toen één van de directeurs was van de SCAE. Hij heeft me wegwijs gemaakt in de wereld van de koffie. Ik ben nu 4 jaar nationaal coördinator en heb er 2 termijnen opzitten, maar vind mezelf nog steeds een leek. **Mensen en koffie zijn mijn passie. In mijn school geef ik zelf workshops, komen internationale 'high quality' trainers, elk specialist in hun vakgebied. Door SCAE ontmoette ik ook Jon Willassen, intussen hartsvriend en voor mij de beste 'cupper' die ik ken. Cuppen wil zeggen... koffie leren proeven. Jon heeft zijn eigen koffieschool in Barcelona. Elke keer zegt hij "woman, listen to me, you have to focus". Concentreren is namelijk erg belangrijk bij het proeven.**

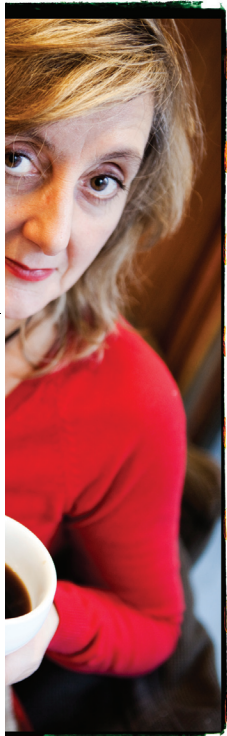
Superfoodies

door Gene Bervoets



Voor de gehypte koffies zoals civetkattkoffie kan ik niet warm lopen. Een soort meerkat die koffiebossen kauwt, die inslikt, zodat ze het hele spijsverteringskanaal passeren en ze dan uitkakt... Bovendien worden de dieren in hokken opgesloten, want de natuurlijke productie kan de vraag niet meer volgen. Waar zijn we toch mee bezig? Het heeft intussen ook al niets meer te maken met het oorspronkelijk idee. Want dieren die in het wild leven, hebben een ander eetgedrag dan dieren die opgesloten zitten. En dan moet je ook nog 20 € betalen voor zo'n sh...tkoffie. Het gaat té vaak over een marketingproduct. Net zoals Blue Mountain uit Jamaica. Wel goed, maar niet zo super de luxe als veel

andere koffies die veel minder van prijs zijn. Versta me niet verkeerd, Jamaica heeft echt wel speciality coffee. Maar niet altijd wat er commercieel op de markt wordt gebracht. Ik heb onlangs het genoegen gehad om een Geisha uit Malawi te drinken, zo goddelijk, zoals de meeste verfijnde thee. Mijn voorkeur? Ik hou erg van Afrikaanse koffie. Rwanda heeft een super speciality coffee. Yirgacheffe uit Ethiopië blijft de leveling van veel koffiekenners, maar door de politieke situatie is het momenteel moeilijk om de gewenste kwaliteit te bekomen. Ik ben verliefd geworden op de koffie uit Nicaragua. En de koffie van de familie Dutra... een Braziliaanse droom.



Filtermethode

Het liefst zou ik koffieconsult willen geven in België en Nederland. Je kunt niet geloven wat voor troep er geserveerd wordt in onze toprestaurants. De meeste chefs van sterrenrestaurants geven toe dat ze geen goede koffie schenken. Het vraagt energie en tijd om dat op punt te krijgen. Op menukaarten zie je 5 verschillende merken water, 20 verschillende thee's staan, je hebt een aparte wijnkaart, maar er wordt maar 1 koffiemark geserveerd. Als je als restaurateur topwijnen in huis hebt, waarom dan geen topkoffies in huis halen? De mogelijkheden zijn nochtans groot. Er zijn goede bonen op de markt, maar alles is gericht op grote productie. We hebben goede machines en ook veel goede barista's, maar zij kunnen alleen blends van een bepaald merk aanbieden. Elk merk heeft een eigen blend, maar veel te weinig single origins (één regio) of zelden single estates (één farm).

Zoals je wijnen kiest, zo moet je ook koffie kunnen kiezen. Het is tenslotte de laatste smaak, de laatste indruk na het diner. De afsluiter van al het lekkers wat de topchef je die avond heeft aangeboden. Ook dat kopje koffie is dus een signatuur van de meester.

We willen opleidingen geven rond dat mooi positief product dat koffie moet zijn. Vele factoren spelen immers een rol bij de productie van koffie, net zoals bij wijn. Je wil toch weten welke druif je proeft en uit welke regio ze komt. De bodem is belangrijk. Hoe heeft de zon gestaan? Hoe heeft de boer zijn oogst behandeld? Hoe is de bes gestript? Geplukt? Gedroogd? Al die verschillende methodes bepalen de smaak van je koffie.

Het is belangrijk voor de koffiebranders dat het ruwe product van uitzonderlijke kwaliteit is. Zodat het in België kan gebrand worden met de juiste aandacht. Niet elke koffiebrander besteedt evenveel aandacht aan de manier van branden en het uitzoeken van zijn grondstoffen, maar intussen komt daarin stilaan verandering.

Mijn advies: schenk koffie volgens de filtermethode. Espresso is te vergelijken met versterkte wijnen zoals porto, een bom van smaken in 25 cl en op bepaalde momenten van de dag kan ik dat zeker waarderen. Bij koffie gezet met de filtermethode daarentegen krijg je zoals bij klassiewijnen een rijk boeket op de tong, de finesse van de aroma's komt meer tot uiting. Er bestaan intussen veel professionele filtermachines, geschikt voor gastronomie, met kwaliteit filterpapier dat de smaak van de koffie weinig beïnvloedt. Met een handmade porseleinkan kun je bovendien perfect serveren. Porselein beïnvloedt de smaak niet, wat metaal bijvoorbeeld wel doet. Het is dus perfect mogelijk om goede koffie te schenken. Ik zou het allemaal heel graag eens uitleggen aan de chefs zodat we na dat fantastische diner ook nog een lekker kopje koffie kunnen nuttigen.