

# Jeanne Gennar

## Koffiespecialiste

Jeanne Gennar had niets met koffie, tot ze verliefd werd op een man die in de koffiesector werkte. Zes jaar later voert ze haar eigen groene koffie in, maakt ze zelf haar mengelingen, leert ze amateurs en professionals hoe ze koffie moeten branden en proeven, organiseert ze koffiewedstrijden en kan ze je alles vertellen over *grand crus*. Koffie, voor alle duidelijkheid. Want de wereld van de koffieproductie en -proeverij is even boeiend als die van de wijn. Momenteel trekt ze hard aan de kar om na de espresso-hype de goede oude filterkoffie weer te promoten. En het lijkt te gaan lukken. "Geloof me", zegt ze. "Slow coffee is weer helemaal in."

Tekst: LIESBETH COOYMANS / Fotografie: VERNE





# “Slow coffee is weer helemaal in”

“**G**enieten is de tijd nemen en even stilstaan bij de dingen. Genieten is hot en sexy. Genieten is slow coffee. Genieten is pure luxe in deze hectische tijden.” Dit vind je op de website van Jeanne Gennar, een hevige pleitbezorgster van slow coffee. Het begon allemaal in restaurant ‘Zus en Zo’ dat ze samen met haar zus startte in Bocholt. Haar zus staat er nog steeds met veel plezier achter het fornuis. Jeanne deed de zaal, maar voelde zich een beetje opgesloten. Ze wilde meer naar buiten. Die opening kwam er toen ze voor het eerst op bezoek ging bij Coffee Consulate van Steffen Schwarz in Mannheim. Daar ontmoette ze internationale koffieliefhebbers en werd ze gevraagd om de eerste nationaal coördinator voor België te worden van de SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), een internationaal netwerk van topspecialisten in koffie. Jeanne Gennar was vier jaar lang nationaal coördinator en voorzitter van de vzw Belgian Coffee Education en dit gaf haar de gelegenheid om kennis te maken met de allergrootste koffie-experten, de bekendste en grootste koffiebeurzen te bezoeken en haar theoretische en praktische kennis van en met koffie zodanig te perfectioneren, dat ze op de duur zelf opleidingen en demonstraties kon geven.

## ZOALS WIJN

“De koffiecultuur is even boeiend als de wijn- en de theecultuur. Ook koffie heeft zijn *grand crus* en daar zit ik nu midden in. Wereldwijd zijn er duizenden plantages en elke plantage kan tientallen soorten koffie voortbrengen. Net zoals bij wijn zijn er mengelingen en spreek je van *single origines* (koffiebonen van een zelfde land en/of regio) en van *single estates* (bonen van een

plantage). Per plantage kun je dan ook nog verschillende loten hebben. Ik ben nu zo ver dat ik mijn eigen groene (ongebrande) bonen invoer en ze zelf brand, waarbij ik me meestal houd aan single origines en single estates. Voor de keuze van mijn bonen baseer ik me bijvoorbeeld op de ranking die wordt opgemaakt bij de grote jaarlijkse koffieproeverij, Cup of Excellence, waar de koffieboeren hun allerbeste koffies laten proeven aan *cuppers* (de ‘sommeliers’ van de koffie) of op het advies van de mensen met wie ik intens samenwerk of op wat ik zelf lekker vind en denk te kunnen promoten bij anderen.

## EEN AFDRONK VAN AARDBEI

Vroeger werd er heel geheimzinnig gedaan over het branden van koffie, maar de nieuwe generatie koffiebranders staat veel meer open naar de markt. Aan de wereldtop staan nu jongere mensen die zo geboeid zijn door echtheid, zuiverheid en kwaliteit dat ze vinden dat de echte koffieliefhebber recht heeft op zo veel mogelijk informatie. We ijveren ervoor dat je als consument ook perfect kunt weten wat je koopt en dat net zoals op het etiket van een wijnfles wordt aangeduid over welke koffiebonen het gaat, waar ze geogst werden en hoe ze verwerkt zijn. Koffie proeven is als thee of wijn proeven. De manier waarop de koffie gebrand is en de manier waarop hij gemalen en gezet wordt, bepaalt de smaak van de koffie enorm. Koffie is een emotioneel, sensitief product dat reageert op elke kleine verandering (water, temperatuur, zetmethoden, maalgraad, brandgraad...). Dit alles maakt het spannend en ook moeilijk voor ongeofende tongen om de verschillen te kunnen waarnemen en registreren. Maar als we het hebben over *speciality coffee* en

‘Slow coffee is niet alleen een oude traditie die terug aan een opmars bezig is en die aanknoopt bij slow food, slow culture, slow art. Mensen willen ook opnieuw tijd maken om te genieten.’

als je geleerd hebt om goed te proeven, kun je geweldige ontdekkingen doen en net zoals bij wijn kunnen *cuppers* in de meest romantische bewoordingen over koffie praten. Ik heb al koffie geproefd met een afdrank van aardbei- of mandarijnsmaak. Tot mijn favorieten behoren Afrikaanse koffies als Malawi Geisha, Yirgacheffe (een klassieker maar goddelijk lekker). Nicaragua behoort echt tot mijn verlanglijst met de Las Nubes (vertaald: de wolken). In de Braziliaanse koffies ben ik helemaal verliefd geworden op de koffies van Fazenda Dutra. Ze hebben meer dan dertig verschillende koffies, die allemaal een uiterst verfijnde toegankelijkheid hebben.

### FAST EN SLOW COFFEE

Net zoals bij wijn en thee zijn er dus een heleboel factoren die de smaak bepalen. Eerst en vooral de kwaliteit van de groene bonen zelf. Daar begint alles mee. Maar ook de manier waarop de bonen zijn verwerkt voor het branden. Koffie is een soort kers, en na de oogst moeten de bonen zo snel mogelijk uit het vruchtvlies worden gehaald om fermentatie te voorkomen. In Brazilië biedt het klimaat en de agrarische vormgeving de mogelijkheid om de koffie met de hand te draaien met een hark en in de zon te drogen. Men noemt dit ‘naturals’ en dit proces geeft een natuurlijke, zoete smaak. Je kunt de bonen ook door middel van machinale wrijving van hun vruchtvlies bevrijden. De bonen kunnen dan opnieuw in de zon drogen of in droogtrommels. Dit noemt men ‘pulped natural’. Het geeft nog een iets zoetere boon. Andere mogelijkheden zijn de bonen te wassen en daarna te drogen in droogtrommels. Of te laten fermenteren in gaartanks gedurende enkele dagen. Dat beïnvloedt allemaal de smaak. Uiteraard heeft ook de manier van branden een grote invloed. Als je te licht brandt, krijg je een zure onrijpe koffie, brand je te lang, dan wordt de koffie bitter. Dit is ook een kwestie van smaak: in Italië houden ze van zeer lang gebrande koffie, in Vlaanderen van mildere, minder lang gebrande. De benamingen ‘mild’, ‘strong’, ‘moka’, ‘dessert’ en dergelijke slaan op de mengelingen en komen eigenlijk enkel voor bij de commerciële, industriële koffies. Een echte koffieliefhebber hecht hier weinig belang aan.

Uiteraard is de manier van zetten heel belangrijk. Grosso modo zijn er twee manieren om koffie te zetten, *fast* en *slow*. Er is de espresso, dat is *fast coffee*. Snel gemaakt, en ook bedoeld om zeer

### FEITEN EN MYTHEN

- De aroma's in koffie komen vrij als de koffie afkoelt. Professionele koffieproevers proeven koffie warm, lauw en koud. Als je koffie afkoelt en als deze ook dan nog lekker blijft, heb je te maken met koffie van goede kwaliteit.
- Koffie houdt je niet uit je slaap. Het is de cafeïne in koffie die een opwekkend effect heeft, maar dat effect begint pas na een tijdje te werken. Als je vlak voor je naar bed gaat een kop goed gezette kwaliteitskoffie drinkt, zal dit zelfs slaapbevorderend werken.
- Als mensen niet kunnen slapen na het drinken van koffie, komt dit eerder door de maaglast dan door de cafeïne. Koffie die goed gezet en gebrand is, bezorgt je geen maaglast.
- Koffie is zeer gezond als je het met mate drinkt. Het bevat antioxidanten die beschermen tegen kanker.
- Koffie onttrekt vocht aan je lichaam. Drink voor elk kopje koffie dat je drinkt ook een glas water.
- Net zoals de industriële thee in zakjes die je in de supermarkt koopt niet direct topkwaliteit is (meestal bevatten dergelijke zakjes weinig theeblaadjes, maar veel afval) zijn ook de goedkope koffiesoorten minderwaardig. Echte koffiedrinkers halen hun neus op voor dit afval.
- Niet alle papieren koffiefilters zijn even goed. Er zijn papiersoorten die een zeer vieze smaak aan je koffie kunnen geven. Een koffiefilter dient niet alleen om het gruis op te vangen, maar ook om het vet op te nemen. Dit beïnvloedt ook weer de smaak van de koffie. Papier slurpt vetten op. Sommigen vinden dit verfijnder, anderen niet. De vetten geven ook aroma's en het typische 'smooth' gevoel in je mond.





snel te consumeren. Espresso drink je zo heet mogelijk. Het is een echte explosie in je mond, een koffiebom. De laatste tijd is de espressomarkt door het succes van Nespresso enorm aan het boomen. Veel zogenaamde koffieliefhebbers zweren bij Nespresso, maar eigenlijk heeft dit niet zozeer met kwaliteit van koffie te maken, maar alles met marketing. Het positieve van Nespresso is dat dit merk espresso toegankelijker heeft gemaakt, maar de keerzijde van de medaille is dat koffie een instant-product is geworden: je moet er niets van kennen, je moet er niets voor doen, enkel maar een cassette kiezen, op een knopje drukken en je hebt je koffietje. Je weet weinig of niets over de herkomst van je product, je weet enkel dat het 'paars' of 'rood' is. Het drinken van deze espresso heeft weinig of niets met liefde voor koffie te maken, maar wel met 'lid zijn van een club'. Het gemak waarmee je die koffie op tafel kunt zetten, vind ik niet echt respectvol ten opzichte van de koffieboeren die zo veel moeite doen om hun beste koffies tot bij ons te krijgen. Daarom ben ik heel blij dat de *slow coffee*, de ouderwetse manier van koffie zetten, via het langzame druppelen, weer helemaal aan het terugkomen is. Ik ben zelf eerder een slow coffeedrinker. In filterkoffie heb je nog een tiental verschillende manieren om koffie te zetten. Je hebt bijvoorbeeld de porseleinfiler (waar ik persoonlijk het meeste van houd), de aeropress, de Clever Drip en de French Press. Die verschillende filters geven allemaal een ander resultaat en een specifieke smaak. Ik doe bij proeverijen heel vaak de test: ik neem dezelfde koffie en zet die met een verschillend filtersysteem. Dit geeft heel verrassende resultaten.

### LIEVER GENIETEN

In koffie heb ik mijn passie gevonden. Het is een boeiende wereld, die raakpunten heeft met de landbouw, de natuur en de gastronomie. Topchefs geraken er zich druppelsgewijs van bewust dat de koffie die ze serveren evenveel aandacht en toewijding verdient als de wijnen die op tafel komen. Het gaat over een product dat iedereen kent en waar bijna iedereen bijna dagelijks mee in aanraking komt. Hoeveel boeiende, ernstige, leuke en troostende gesprekken worden er niet gevoerd en hoeveel vriendschappen worden er niet gesmeed bij een kopje koffie? Slow coffee is niet alleen een oude traditie die terug aan een opmars bezig is en die aanknoopt bij slow food, slow culture, slow art, bewegingen die hun oorsprong hebben in de slow movement, die terug wil naar kwaliteit. Mensen willen ook opnieuw tijd maken om te genieten. Ze willen offline gaan en bewust kiezen voor meer diepgang en harmonie. In die zoektocht naar diepgang kun je heel ver gaan. Om het bij de koffiecultuur te houden, was voor mij het allerleukste aspect de ontmoetingen met interessante mensen, mensen die bezig zijn met kwaliteit en smaak, eigenzinnige, kunstzinnige en creatieve mensen die allemaal gepassioneerd zijn door hun vak. Ik zit nu bijna zeven jaar in de koffiewereld en hoe meer ik over koffie leer en weet, hoe meer ik besef dat ik eigenlijk nog niets weet. Ik sta nog maar aan het begin van mijn zoektocht. ■

# De favorieten van Jeanne Gennar

## Koffiebars en drip station bars

- **Caffénation.** De eigenaar, Rob Berghmans is bijna zo gek als zijn personeel. De energieke atmosfeer pept me op. **Hopland 46, 2000 Antwerpen.**
- **Bar Choq.** Jens Oris is een super barista en creator van allerlei chocoladedranken, koffie-chocolade dranken. Zalig. **Minderbroedersrui 2000 Antwerpen.**
- **Broer Bretel.** Vlakbij het Mas. Toon Craen zorgt voor heerlijke koffies, geweldige muziek, totaal ontspannen sfeer. **Nassastraat 7, Antwerpen.**
- **La Shasvona.** Vintage tot en met, temidden van de antiek shops. **Oever 18, 2018 Antwerpen.**
- **Espresso bar Or.** Praten, lezen, koffie drinken. **Walpoortstraat, 9000 Gent.**
- **Koffie Onan.** Koffiebranden in hun shoproaster, top koffies, gezellig en ontspannen genieten. **Parijsstraat 38, 3000 Leuven.**
- **Kortrijks Koffiehuis.** Zoals een echt koffiehuis moet zijn. Een ideale combinatie van traditie en zen. **Kleine Leiestraat 20b, 8500 Kortrijk.**
- **Kaffee Ine.** Rust, genieten van koffie en muziek. **Onze Lieve Vrouwestraat in Mechelen.**
- **The Coffee Store in Mannheim en in Bielefeld.** De beste barista's in de verre omtrek.

## Restaurants

- **Zus en Zo.** Toppunt van gezelligheid en creativiteit. Ongedwongen sfeer in inrichting en keuken. Verrassend anders. Mijn zus is de passionele kok samen met haar partner Math en Lieselore zorgt voor de eeuwig opgewekte bediening en super gebak met heerlijke koffie/thee. **Kapelstraat 8, 3950 Bocholt.**

## Musea en galerijen

- Poëzie en kunst in Watou elk jaar in augustus.
- Koffiemuseum van Koffiebrandery Deprez. **Jagershoek 5 in Vichte.**

## Winkels

- **Huis Windels.** Sigaren, whisky etc. Catherine Windels zet het levenswerk van haar familie verder. Deze dame heeft evenveel passie voor whisky en sigaren als ik voor koffie. **IJzerenleen 48, 2800 Mechelen.**
- **Schoenen Pascalino.** Ik ben gek op schoenen, hoeden en handtassen. Hier hebben ze prachtige Italiaanse schoenen. Stijl, eenvoud, klasse. **Mechelsestraat 50, 3000 Leuven**
- **Koekela.** Brownies en cookies. Niet te geloven hoe lekker hun cookies zijn. **Nieuwe Binnenweg 97a, 3014 GG Rotterdam.**

## Andere/Relax & Cultuur

- **Pirate Bar on the beach in Tel Aviv.** Reggae muziek, waterpijp, zon, strand, cocktails, met de oude stad Jaffa op de achtergrond. Zoveel cultuur, kunst, geschiedenis op één plek.
- **Zomeractiviteiten in Fort 4 te Mortsel.** Theater, dans, muziek. Prachtige historische locatie, waar topcultuur wordt gebracht. Originaliteit en kwaliteit hand in hand.
- **Café De oude God in Oud-Rekem,** ooit verkozen als Vlaanderens mooiste dorp, idyllisch gelegen langs de Maas. In dit café waan je je ergens in Frankrijk, met een tuin die zoveel intieme plekjes heeft, verborgen onder bomen en struiken, dat je ongestoord kunt genieten.
- **Bar Oxo in Vaison-la-Romaine in Frankrijk.** Een kleine typische Franse ontmoetingsplek voor de lokale bevolking en de eerste espresso van de dag.
- **Bar Bonfi in Castelldefells, naast Barcelona.** De beste gin-tonic ter wereld, met een toeg in prachtig hout. De invloed van Gaudi is merkbaar. Een plek waar de stress zo van je afvalt.

Jeanne Gennar geeft workshops koffiezetten en -proeven, zowel voor professionals als voor gewone liefhebbers.

Meer info: [www.jeanneskoffie.com](http://www.jeanneskoffie.com), Kerkhofstraat 20, B-3950 Bocholt. Tel. 0497-78.97.71. e-mail: [jeanne@jeanneskoffie.com](mailto:jeanne@jeanneskoffie.com)



Caffénation



Broer Bretel



Bar Choq