

KOFFIEKOP

Jeanne Gennar

01 Wat zit er in je kop?

Pure koffie van hoge kwaliteit. Met uiterste zorg gekweekt, verzorgd, getransporteerd, bewaard, gemaakt en geschonken.

02 Wie zou je een kopje willen geven?

Steffen Schwarz, eigenaar van Coffee Consulate. Ik zou hem graag een kopje koffie serveren waarvan hij zou zeggen: 'Jezus Jeanne, this is a real amazing coffee'.

03 Lekkerste koffieboon?

Ik merk dat mijn voorkeur uitgaat naar een bepaalde verwerkingsmethode, namelijk de 'pulped natural'. Door deze methode wordt alle zoetheid van de boon extra geaccentueerd. Ik hou niet echt van zoete gerechten, maar de natuurlijke zoetheid in koffie is iets wat me echt kan verleiden en doen smelten. Verder heb ik uit India enkele fantastische 'canephora's' leren kennen: zoet, zwoel, kruidig en krachtig... Daar hou ik van!

04 Favoriete zetmethode?

Een filterkoffie uit het porseleinfilters van Walküre. Er is geen enkele andere methode waar alle smaken zo tot hun recht komen. De volheid van de koffie is dan fantastisch.

05 Mooiste koffiebeleving?

De eerste keer dat ik een Liberica-koffie proefde. Nog steeds als ik deze koffie gebrand heb en zet, denk ik: dat is een smaakbom! Spectaculair boeiend. En wat mij het meest ontroert is als niet-koffiekenners die mijn koffie drinken, soms ook niet wetend wie ik ben, zeggen: 'goh, dit is echt een lekker kopje koffie'. Dat verwarmt mijn hart.

06 Is koffie kunst of wetenschap?

Er zijn twee soorten waarheden. De waarheid die het hart verwarmt: kunst. En de waarheid die de weg verlicht: wetenschap. De waarheid van kunst zorgt ervoor dat wetenschap niet onmenselijk wordt. De waarheid van wetenschap is dat ze ervoor zorgt dat kunst niet ridicuul wordt. (Raymond Chandler) Zo is het ook met koffie. Koffie is passie, iets wat je direct raakt, ontroert of tegensteekt. Het vertrouwen in koffiekennis komt, net

als bij kunst, nooit door het hebben van alle antwoorden, maar door open te staan voor alle vragen. Maar we hebben de wetenschap nodig om verbetering te brengen in de kwaliteit van koffie. We moeten weten welke chemische processen zich afspelen om te kunnen verstaan wat we kunnen doen om smaak en kwaliteit te beïnvloeden. We hebben technische kennis en vaardigheden nodig om een perfecte koffie te kunnen zetten. Kunst en wetenschap bestaan niet los van elkaar. Ze zijn een synergie. Koffie maken zonder passie, zonder emotie, zonder gevoel, is gewoon smaakloos.

07 Waar ga je van mokken?

Ik word echt humeurig van onderontwikkelde koffies. Slecht in kwaliteit als ruw product of te licht gebrand waardoor het zuur tot achter je oren trekt. Of een koffie brûlé: zo verbrand, dat een vieze, smerige, verkoolde smurrie in je mond zit. Voor mij geldt: 'There ain't no bad mood when the coffee is good'.

08 Grootste ergernis in de horeca?

Gebrek aan respect voor koffie! Door gebrek aan kwaliteit in het product en de vaardigheden om een koffie te maken en te serveren. Altijd kiezen voor gemakzucht en geld.

09 Hardware of software?

Zonder machine, welk apparaat dan ook, kan er geen koffie gemaakt worden. Maar zonder koffie, de passie, is de machine een stilstaand levenloos ding.

10 Waar wil je nog even over malen?

Het snobisme in de wereld van de koffie. Trends, de cult. Je moet bepaalde uiterlijkheden vertonen om erbij te horen. Je moet een bepaalde stijl hebben, uiterlijk en in de smaak van koffie, om trendy te zijn. Kennis en passie gaan niet over trends, maar over bescheidenheid en echte liefde.

KTC magazine stelt 10 vragen aan 'koffiekop' Jeanne Gennar. Als koffeologe leidt ze in haar koffieschool 'Jeanne Gennar, coffee with a soul' mensen op tot koffeoloog, koffieconnaisseur, barista.

Tekst Sjarmaine Ngoetra
Foto Gerhard Witteveen