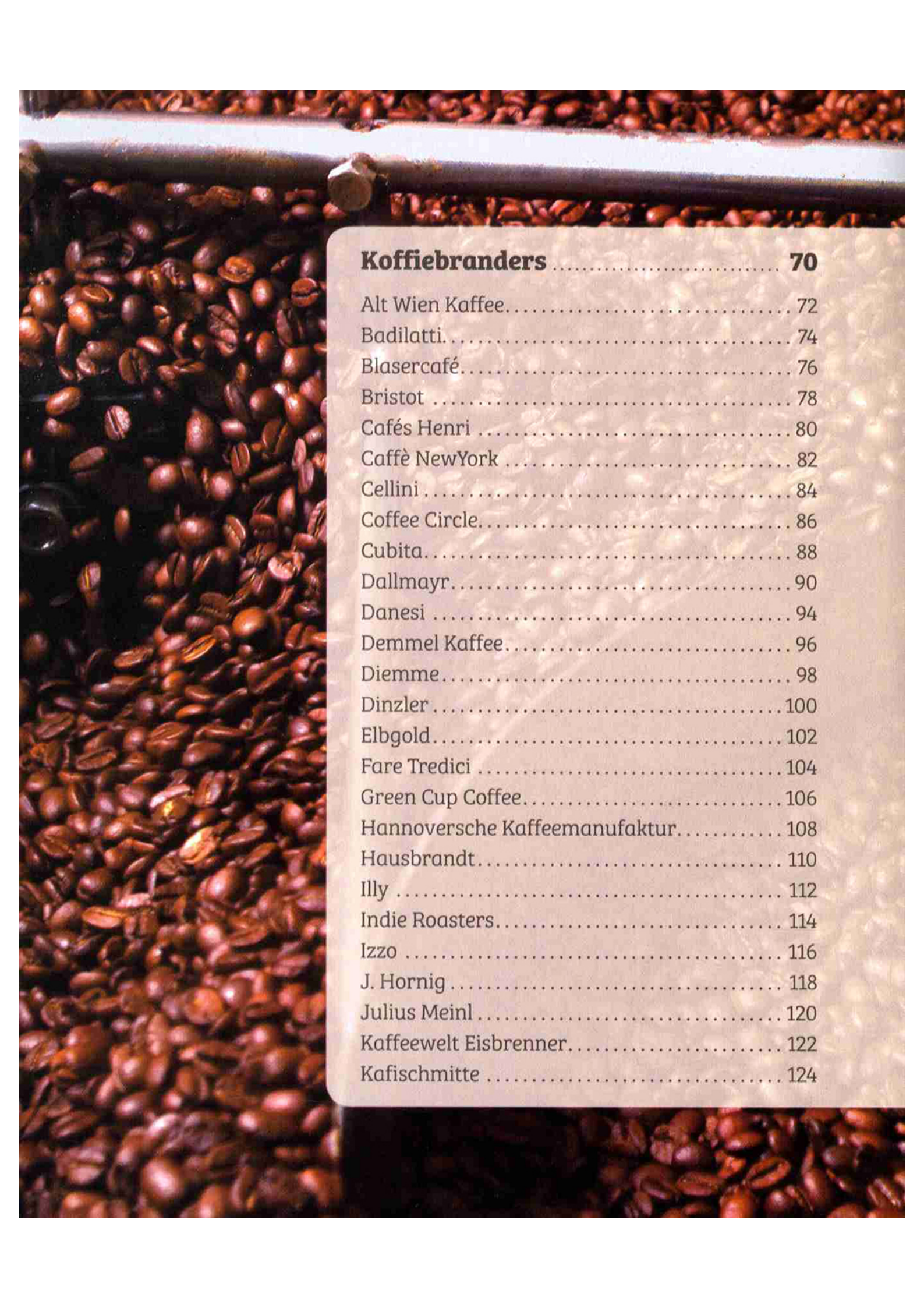


# INHOUD

<b>De koffie is klaar!</b> .....	<b>6</b>
<b>Koffiekunde</b> .....	<b>10</b>
<b>Geschiedenis van koffie</b> .....	<b>12</b>
Het begin .....	13
Koffie verovert Europa .....	18
Koffiehuiscultuur in Europa .....	19
Duitse koffiecultuur .....	23
<b>Koffie als handelswaar</b> .....	<b>28</b>
De schaduwzijde van koffie .....	28
Fair trade .....	29
<b>Koffiesoorten</b> .....	<b>32</b>
Arabica .....	32
Robusta .....	33
<b>Waar koffie groeit</b> .....	<b>34</b>
Latijns-Amerika .....	34
Hawaiï .....	43
Azië en Nieuw-Guinea .....	43
Afrika .....	48
<b>Van de boom in het kopje</b> .....	<b>54</b>
De plant .....	54
De oogst .....	55
De voorbewerking .....	55
Het branden .....	57
Het malen .....	58
Koffiezetten .....	60
Wegwijs in de koffiejungle .....	66
De perfecte bekroning: melkschuim .....	68





## **Koffiebranders** ..... **70**

Alt Wien Kaffee.....	72
Badilatti.....	74
Blasercafé.....	76
Bristot .....	78
Cafés Henri .....	80
Caffè NewYork .....	82
Cellini .....	84
Coffee Circle.....	86
Cubita.....	88
Dallmayr.....	90
Danesi .....	94
Demmel Kaffee.....	96
Diemme.....	98
Dinzler .....	100
Elbgold.....	102
Fare Tredici .....	104
Green Cup Coffee.....	106
Hannoversche Kaffeemanufaktur.....	108
Hausbrandt.....	110
Illy .....	112
Indie Roasters.....	114
Izzo .....	116
J. Hornig .....	118
Julius Meinl .....	120
Kaffeewelt Eisbrenner.....	122
Kafischmitte .....	124



Kimbo.....	126
Kopiba .....	128
La Semeuse .....	130
La Tazza d'oro.....	132
Lavazza .....	134
Lucaffé.....	136
Malongo .....	138
Mocambo .....	140
Murnauer Kaffeerösterei.....	142
Rast Kaffee.....	144
Roestbar .....	146
SAMOCCA.....	148
Sant'Eustachio .....	150
Schamong Kaffee .....	152
Schreyögg.....	154
Schwarzwild .....	156
Segafredo .....	158
Solino .....	160
Speicherstadt Kaffeerösterei .....	162
The Barn .....	164
Torrefaktum .....	166
Turm Kaffee.....	168
Van Dyck.....	170
VICCI Caffè.....	172
<b>Koffierecepten .....</b>	<b>174</b>
Register .....	204



# ILLY

## TRIESTE · ITALIË

Er is nauwelijks een andere branderij die zich zo verdienstelijk heeft gemaakt voor de verspreiding van de Italiaanse koffiecultuur als de onderneming illycaffè uit Trieste. Het bedrijf van deze internationaal opererende koffiebrander is tot op



heden familiebezit. Oervader van de dynastie was Francesco Illy, een Italiaan van Oostenrijks-Hongaarse afkomst, die in 1933 een winkel in koffie en cacao oprichtte om zich later louter aan de cafeïnehoudende

bonen te wijden. Enkele jaren na de Tweede Wereldoorlog nam zijn zoon Ernesto de bedrijfsleiding over; hij stortte zich vol passie op het wetenschappelijk onderzoek van koffie en de wereldwijde verspreiding van zijn merk. Nu leiden zijn zonen Andrea en Riccardo – de derde generatie – het koffie-imperium.

Een basispijler van de bedrijfspolitiek is de duurzaamheidsgedachte. Zo koopt illycaffè zijn ruwe koffie rechtstreeks bij de telers. Tegelijkertijd staat de onderneming de koffieboeren met adviezen terzijde, zodat zij toegang hebben tot de benodigde kennis voor een in elk opzicht duurzame teelt. Illy betaalt daarnaast redelijke prijzen voor hun hoogwaardige, rauwe koffiesoorten. Die worden dan via een uiterst efficiënt elektronisch systeem gecontroleerd. Elke partij doorloopt bij de verdere verwerking 125 controles en 8 smaaktests.



Ook al gaat het om een internationaal merk, het assortiment ervan is uiterst overzichtelijk. De onderneming verkoopt wereldwijd maar één koffieblend, die uit negen verschillende arabica's bestaat. Deze geven de ILLY-blend zijn onmiskenbare smaak met een evenwichtig zuurtje, een vleugje bitter en aangename

zoetheid. De blend is verkrijgbaar in een fijne maling, middelsterk en sterk gebrand en in decafé. Daarnaast is er een grovere maling voor het maken van mokka. Sinds 2010 completeert de MONOARABICA-lijn het assortiment, ook nu met de negen arabica's uit de blend maar dan van één herkomst.

# CARIBISCHE KOFFIE

## **Voor 4 glazen**

*4 tl suiker, 2 tl cacao, 3,2 dl vers gezette espresso, 4 bolletjes vanille-ijs, 1,2 dl ananassap, cacao voor de garnering*

Roer de suiker en cacao goed door de hete espresso en laat deze 3 uur afkoe-  
len in de koelkast. Klop het vanille-ijs met het ananassap en de espresso tot  
een schuimige massa en verdeel deze over gekoelde glazen. Bestuif met wat  
cacao en serveer.





## ICED CAPPUCINO

### **Voor 6 glazen**

*6 kopjes espresso, 2-3 el suiker, 8 ijsblokjes, 1,5 dl koude melk*

Laat de espresso in de koelkast heel koud worden. Meng de espresso, suiker en ijsblokjes in een blender tot het ijs gruis is geworden. Voeg de melk toe en roer goed door. Schenk de cappuccino in glazen en serveer.