



# HET BARISTA HANDBOEK

HOE HAAL  
JE HET BESTE  
UIT ELKE  
KOFFIEBOON?

JESSICA TOLBOOM



## HÉÉ KOFFIELIEFHEBBER OF BEGINNENDE BARISTA!

BEN JE EEN SERIEUZE HOBBYIST, OF EEN PROFESSIONAL DIE BIJ WIL BLIJVEN? HEB JE EEN ONSTILBARE HONGER NAAR KENNIS OP HET GEBIED VAN KOFFIE? EN LOOP JIJ, NET ALS IK IN MIJN KOFFIELEVEN, TEGEN VRAGEN AAN WAAR JE HET ANTWOORD OP WILT WETEN? DIT BOEK KOMT VOORT UIT DE VELE VRAGEN DIE IK GESTELD KREEG (OF ZELF HAD) TIJDENS MIJN PROFESSIONELE CARRIÈRE IN DE KOFFIEWERELD.

IK WEET ZEKER DAT JE IETS ZAL HEBBEN AAN DE KENNIS EN BRUIKBARE TIPS IN DIT BOEK. JE WORDT ER VAST EN ZEKER EEN BETERE (THUIS)BARISTA VAN; MET DAT DOEL HEB IK HET OOK GESCHREVEN.

HET KAN BIJNA NIET ANDERS OF JE PROEFT IN DE TEKST MIJN PERSOONLIJKE PASSIE VOOR KOFFIE. IK HOOP DAT MIJN PASSIE JOU INSPIREERT EN DAT HET JE VERDER BRENGT OP JOUW HOOGSTPERSOONLIJKE KOFFIEPAD.

HEB JE VRAGEN OF OPMERKINGEN OVER DE INHOUD VAN DIT BOEK? MAIL ME DAN OP [JESSICA@KOFFIEREVOLUTIE.NL](mailto:jessica@koffierevolutie.nl).

VEEL LEESPLEZIER!

JESSICA TOLBOOM

# INHOUDSOPGAVE

## INLEIDING 7

### 1. MAAK KENNIS MET KOFFIE 9

☞ Een lesje geschiedenis ☞ Arabica vs robusta: wat is het verschil? ☞ Van bes tot boon: welke verwerkingsmethodes zijn er? ☞ Wat bepaalt de smaak van koffie? ☞ Kopi luwak: de bittere waarheid achter deze 'unieke' koffie

### 2. SPECIALTY VS COMMODTY 31

☞ Specialty vs commodity: wat is het verschil? ☞ Melanges, singles en lots ☞ Hoe weet je wat er precies in een zak zit? ☞ Hoe weet je of je kwaliteit koopt? ☞ Hoe weet je of je koopt wat je zoekt en wat jij lekker vindt? ☞ Hier koop ik mijn koffiebonen

### 3. BRANDEN & VERSHEID 41

☞ De kunst van het koffiebranden ☞ Hoelang blijft koffie vers?

### 4. HARDWARE ESSENTIALS 49

☞ De gereedschapskist van een barista ☞ Molen ☞ Weegschaal ☞ Timer ☞ Thermometer ☞ Water

### 5. ESPRESSO ZETTEN 59

☞ Espresso ☞ De machine ☞ Het extractieproces ☞ Brew Ratio ☞ Malen: grof of fijn

### 6. BARISTA ROUTINE 73

☞ Het belang van een waterdicht plan

### 7. MELK & LATTE ART 79

☞ Teken met melk ☞ Hardware ☞ Opschuimen – de theorie ☞ Twee kannen techniek ☞ Schenken: zo moet het

### 8. BARISTA MENU 89

☞ Wat mag het zijn? ☞ Ristretto ☞ Espresso ☞ Gewone koffie: lungo en americano ☞ Espresso macchiato ☞ Cortado ☞ Cappuccino ☞ Latte, koffie verkeerd en latte macchiato ☞ Flat white

### 9. SLOW COFFEE 99

☞ Filterkoffie 2.0 ☞ Mokka pot ☞ Cafetière ☞ AeroPress ☞ V60, Chemex en koffiezetapparaat

### 10. VOLAUTOMAAT 119

☞ Gemak dient de mens

### 11. SCHOONMAKEN 127

☞ Goede koffie begint met schoonmaken ☞ Doekjes ☞ Blindfilter en borstelen ☞ Filterdragers schoonmaken ☞ Melkkannen ☞ Molen

### TERMINOLOGIE 135

### OVER BARISTA JESSICA TOLBOOM 141



## INLEIDING

We drinken het om wakker te worden, om warm te blijven, als oppepper of als troost, voor de gezelligheid, alleen, samen, 's ochtends, 's middags en 's avonds na het eten. We drinken het als we plannen willen smeden, als bindmiddel om met elkaar in gesprek te raken ('samen een bakkie doen'). Daarnaast is en blijft het een dankbaar gespreksonderwerp, dient het als excuus om even van je werkplek af te gaan en om je favoriete tentje weer eens op te zoeken. En gaat er iets mis? Dan roep je gewoon: 'Sorry, ik heb nog geen koffie gehad!'

Nederlanders staan al jaren in de top 10 van grootste koffieconsumenten ter wereld. Dat is waarschijnlijk geen nieuws. Toch zijn we opvallend weinig kieskeurig. En we willen er ook niet te veel geld aan uitgeven. Desondanks is er ook sinds 2001 ook in Nederland een ware hype ontstaan rondom ons zo geliefde drankje.

Stond de koffie in ons land in de vorige eeuw nog de hele dag in een kan op de kachel, nu gebruiken we slimme apparaten met cups en pads, en luxe machines die de bonen malen waar je bijstaat, waarna je per afzonderlijk koffiemomentje uit een heel menu van voorkeuren kunt kiezen.

Tegenwoordig vinden we behalve de smaak, ook de traceerbaarheid van koffie heel belangrijk, én het verhaal van de boer die het verbouwt. Verder hebben we ontdekt dat je de smaak van je kopje koffie kunt beïnvloeden. Door te experimenteren met verschillende koffiebonen en met methodes van koffiezetten, zijn we echte thuisbarista's geworden. Het thuisassortiment beperkt zich dan ook niet langer tot 'gewone' zwarte koffie. Espresso, cappuccino, latte, het kan allemaal. Je kunt er een slim apparaat voor gebruiken, of een percolator, zoals veel Italianen doen. Of je kiest voor 'old school' Nederlands, met een filter. Het is maar net hoe je het doet.

Ben jij ook gegrepen door het koffievirus? En wil je leren hoe je de smaak van je koffie kunt beïnvloeden en perfectioneren? Lees dan vooral verder. Dit handboek geeft je de broodnodige basiskennis over koffie en koffiezetten. Maar ik leer je ook hoe je mooi schuim krijgt (dat luistert nauw!). En ik leer je om te werk te gaan als een professional.



SPECIALTY  
VS  
COMMODITY



HOE KOMT HET DAT JE IN DE SUPERMARKT EEN HEEL ANDERE PRIJS BETAALT VOOR JE KOFFIE DAN WANNEER JE EEN ZAKJE KOOPT BIJ JE FAVORIETE ESPRESSOBAR OP DE HOEK?

DAT HEEFT ALLES TE MAKEN MET KWALITEIT. ZOALS MET ZOVEEL DINGEN HET GEVAL IS, ZO IS HET OOK MET KOFFIE. SIMPEL GEZEGD HEB JE STANDAARD KOFFIE EN SUPERKOFFIE. EEN ESPRESSOBAR PEINST ER NIET OVER OM EEN DOORSNEE KWALITEIT KOFFIE TE GEBRUIKEN. DIE Kiest NATUURLIJK VOOR DE HOOGSTE KWALITEIT KOFFIEBONEN: 'SPECIALTY COFFEE' NOEMEN ZE DAT. EN DAT IS DUS ECHT HEEL WAT ANDERS DAN DE ZOGENAAMDE 'COMMODITY COFFEE', ZOALS JE DE DOORSNEE ZAK KOFFIE UIT DE SUPERMARKT NOEMT.

IN DIT HOOFDSTUK LEES JE WAT WE PRECIES VERSTAAN ONDER SPECIALTY COFFEE, WAT EEN 'SINGLE ORIGIN' IS EN WAAR JE OP KUNT LETTEN ALS JE OP ZOEK BENT NAAR EEN LEKKERE BOON.

## SPECIALTY VS COMMODITY: WAT IS HET VERSCHIL?

Als je de totale koffieproductie zou uitbeelden als een piramide, dan staat alleen het uiterste topje van die piramide voor koffie van de hoogste kwaliteit – en die vind je niet in de supermarkt. Boer en brander hebben veel geld en tijd in deze exclusieve koffie gestoken. Deze hoogkwalitatieve specialty coffee koop je in (hippe) espressobarretjes en bij koffiebranders (online). Specialty coffee is bepaald niet goedkoop: € 15 voor 250 gram van deze bonen is heel gewoon.

Q-graders zijn professionele proevers die opgeleid zijn om verschillende koffiesoorten met elkaar te vergelijken tijdens een zogenaamde cupping (zie pagina 27), waarbij de hoogste score 100 punten is. De SCA (Specialty Coffee Association) heeft bepaald dat koffie met een score vanaf 80 punten de naam 'specialty coffee' mag voeren. En als je even terugdenkt aan het beeld van het puntje van een piramide, dan realiseer je je dat speciaal hier ook echt speciaal is. Want op dat puntje van de piramide na, valt de rest van de koffie die wereldwijd wordt geproduceerd dus onder wat in de industrie wordt aangeduid met 'commodity coffee'. Anders gezegd: gewone koffie, voor huis, tuin en keukengebruik.

Commodity coffee is vrij vlak van smaak en komt daardoor altijd in melanges terecht. De smaak van specialty coffee is veel complexer dan die van commodity coffee. Zo kun je bij deze koffie proeven waar de plant vandaan komt en hoe die is verwerkt. (Denk aan wijn.)

Net als andere gewassen is koffie onderhevig aan factoren zoals klimaat en bodemsamenstelling. Kwaliteit en kwantiteit verschillen per oogst, net als de smaak. Een koffieboer krijgt een hoge kwaliteit koffie nooit zomaar in zijn schoot geworpen. Zijn (of haar) kennis en kunde spelen een bepalende rol





# HARDWARE ESSENTIALS



IN DE TRANT VAN 'GOED GEREEDSCHAP IS HET HALVE WERK' HEB IK EEN LIJST OPGESTELD VAN SPULLEN DIE JE ECHT NODIG HEBT OM GOEDE KOFFIE TE ZETTEN. BEN JE EEN GADGET FREAK DAN KUN JE IN DIT HOOFDSTUK JE HART OPHALEN, DE LIJST IS LANG. ZORG MAAR VAST DAT JE EEN KEUKENKASTJE BESCHIKBAAR HEBT, SPECIAAL VOOR JE HARDWARE ESSENTIALS!

## DE GEREEDSCHAPSKIST VAN EEN BARISTA

Er zijn vele manieren, of 'zetmethodes' om een koffiedrank te maken: met een filtermachine, een percolator, ibrik, cafetière, volautomaat, en met pads- en capsulomachines. En de populairste methode: met een espressomachine.

Welke methode het best bij jou past, én de lekkerste koffie oplevert, dat is hoogstpersoonlijk. De veelgehoorde gedachte: hoe duurder het apparaat, des te beter gaat maar gedeeltelijk op. Met een Aeropress (filtermethode) kun je ook geweldige koffie maken, en dat apparaat kost hooguit vier tientjes. Een glimmende espressomachine ziet er professioneel uit, maar het is een behoorlijke investering en je moet echt wel weten hoe je er mee om moet gaan. Bovendien ben je constant aan het schoonmaken, en het vreet stroom. Ook ben je wel even bezig voordat er een lekkere koffie uit komt, niet handig als je een kamer vol visite hebt.

Hieronder ga ik het hebben over het gereedschap dat onmisbaar is in elke coffee loving kitchen. Ongeacht welke zetmethode jij gebruikt, adviseer ik je om in elk geval te investeren in de volgende apparaten.

### 1. EEN MOLEN! (MET STIP OP ÉÉN)

Zonder investering in een koffiemolen kun je onmogelijk een echte koffie nerd worden. Echt, dit is de belangrijkste. Want als je alle mooie smaken in je koffiekopje wilt verzamelen, moet je zelf malen, en wel vlak voordat je koffie gaat zetten. Je las het al in hoofdstuk 3: wacht een half uur en poef, weg aroma en smaak. Zonde! Een goede molen kost wat. Je komt gemakkelijk weg met een koffiezetter van € 20, maar een knap molentje kost meer. Er zijn twee type molens: slagkoffiemolens en molens met een maalwerk.





Bij gewone koffie denken onze (groot)ouders aan de kan die vroeger de hele dag op de kachel bleef staan (met een schepje Buisman erin). Gelukkig is die kachelkoffie weinig meer dan een herinnering, maar onze liefde voor een flinke, grote kop is nog alive and kicking.

De kachel, inclusief de koffie die daar ondrinkbaar stond te worden, zien we zoals ik al aangaf (bijna) niet meer. Tegenwoordig gebruiken we allerlei elektrische apparaten met filters, pads en cups, verschillende manieren om dezelfde, warme, donkere drank te krijgen waarvan de meeste mensen geen dag zonder kunnen.

Terug naar gewone koffie en hoe je dat doet met een espressomachine. Er zijn twee manieren:

### 1. LUNGO

Voor een lungo (letterlijk 'een lange'), laat je veel meer water door de koffie heen lopen dan bij een espresso. Dat doe je door de maalfijnheid wat grover af te stellen, om te voorkomen dat het zetten vier minuten duurt. Dit is geen topmethode. Een lungo is vaak slap van smaak en erg bitter. In de horeca zie je vaak dat de barista een tweede molen gebruikt als hij een gewone koffie moet maken.

### 2. AMERICANO

Een Americano is een met warm water aangelengde (dubbele of enkele) espresso. De volgorde water/espresso maakt qua smaak niet zoveel uit, al kies ik voor eerst water, dat spaart tijd, en het ziet er ook iets mooier uit. Tip: vind je je Americano bitter? Schep dan de crema eraf.

### ESPRESSO MACCHIATO

'Macchiato' is Italiaans voor 'gevekt'. Bij deze drank 'bevleken' we een espresso zogezegd met een schepje melkschuim. In principe bestaat een espresso macchiato uit één espresso. Zelf gebruik ik een flinke theelepel om de melk te doseren maar uiteindelijk gaat het om persoonlijke voorkeur.

### CORTADO

Dit drankje vindt zijn oorsprong in Spanje en wordt daar traditioneel in een glas geserveerd. De basis is een espresso met daar warme melk aan toegevoegd.