Cafeïne
in je hoofd

Nutteloze weetjes voor koffiedrinkers

Curieuze feiten, ongelooflijke records en verbazingwekkende verhalen over koffie – het perfecte cadeau voor iedereen die zonder koffie niet functioneert.

Inhoud

Voorwoord **1**

Deel 1 – Koffie: de boon met een geschiedenis **3**

1. Hoe koffie volgens de legende werd ontdekt 4
2. Wat we werkelijk weten over de vroege geschiedenis van koffie 5
3. De eerste koffiehuizen ter wereld 7
4. Waarom koffie tijdelijk werd verboden 8
5. Koffie als drank van geleerden en handelaren 10
6. Hoe koffie naar Europa kwam 11
7. De eerste koffiehuizen in Duitsland 12
8. Waarom koffie vroeger een luxeproduct was 13
9. Koffie en de grote handelsroutes 14
10. Hoe koffie een alledaagse drank werd 16

Deel 2 – Curieuze feiten over de koffieboon **18**

11. Waarom de koffieboon eigenlijk helemaal geen boon is 19
12. Wat er in een koffiekers zit 20
13. Arabica of Robusta – waar zit het verschil? 21
14. Waarom sommige koffieplanten jarenlang nodig hebben 22
15. Hoeveel bonen er nodig zijn voor één kop koffie 23
16. Waarom koffiebonen niet allemaal even groot zijn 24
17. Welke kleuren koffiekersen kunnen hebben 25
18. Waarom sommige bonen met de hand worden gesorteerd 26
19. Wat ‘Peaberry’ betekent 27
20. Waarom niet elke koffieplant hetzelfde smaakt 28

Deel 3 – Cafeïne: de stof zonder welke er ’s ochtends niets gebeurt **30**

21. Waarom planten eigenlijk cafeïne aanmaken 31
22. Hoe snel cafeïne in het lichaam werkt 32
23. Waarom sommige mensen ’s avonds koffie kunnen drinken 33
24. Waarom anderen na één kop klaarwakker zijn 34
25. Bevat espresso echt meer cafeïne dan filterkoffie? 35
26. Waar het cafeïnegehalte van een kop koffie van afhangt 36
27. Waarom cafeïnevrije koffie niet volledig cafeïnevrij hoeft te zijn 37
28. Wat cafeïne met vermoeidheid doet 38
29. Waarom koffie niet op iedereen hetzelfde werkt 39

30. Kun je wennen aan cafeïne? 40

Deel 4 – Espresso, cappuccino & co. 41

31. Waar de espresso zijn naam aan dankt 42
32. Waarom espresso zo klein wordt geserveerd 43
33. Wat een echte cappuccino kenmerkt 44
34. Latte macchiato of caffè latte? 45
35. Wat er achter een Flat White zit 46
36. Waarom een Americano eigenlijk Americano heet 47
37. Wat een cortado is 49
38. Waarom een ristretto bijzonder intens smaakt 50
39. Wat een lungo anders maakt dan een espresso 51
40. De meest bijzondere koffievarianten ter wereld 52

Deel 5 – Bijzondere zetmethoden 54

41. Waarom filterkoffie weer modern werd 55
42. Hoe de French Press werkt 56
43. Wat er zo bijzonder is aan de AeroPress 57
44. Waarom Cold Brew urenlang moet trekken 58
45. Wat Turkse koffie zo bijzonder maakt 59
46. Koffie uit de mokkapot 60
47. Waarom sommige mensen koffie met ei bereiden 61
48. Koffie met boter – hoe is dat ontstaan? 62
49. Waarom koffie soms met specerijen wordt bereid 63
50. De meest bijzondere manieren om koffie te zetten 64

Deel 6 – Koffierecords die bijna niet te geloven zijn 66

51. De grootste kop koffie ter wereld 67
52. De duurste kop koffie ter wereld 68
53. Waar de belangrijkste koffiegebieden liggen 69
54. Welk land bijzonder veel koffie produceert 70
55. Waar bijzonder veel koffie wordt gedronken 71
56. Records in snel koffiedrinken 72
57. Het grootste koffiehuis ter wereld 73
58. Gigantische koffiemachines en merkwaardige uitvindingen 74
59. Hoeveel koppen er wereldwijd dagelijks worden gedronken 75
60. De meest bijzondere koffierecords 76

Deel 7 – Koffie over de hele wereld 77

61. Hoe koffie in Italië wordt gedronken 78
62. Waarom Italianen cappuccino vaak alleen 's ochtends bestellen 79

63. Koffiecultuur in Frankrijk 80
64. Koffie in Scandinavië 81
65. Turkse koffietradities 82
66. Koffieceremonies in Ethiopië 83
67. Vietnamese koffie met gecondenseerde melk 84
68. Waarom koffie in Griekenland heel anders smaakt 85
69. Japanse koffiecultuur 86
70. De interessantste koffierituelen ter wereld 87

Deel 8 – Mythes over koffie 89

71. Onttrekt koffie echt vocht aan het lichaam? 90
72. Is koffie echt verslavend? 91
73. Is donkere koffie automatisch sterker? 92
74. Maakt espresso wakkerder dan filterkoffie? 93
75. Is koffie slecht voor het hart? 95
76. Helpt koffie echt om sneller nuchter te worden? 96
77. Is koffie op een lege maag altijd slecht? 97
78. Kan koffie hoofdpijn veroorzaken of juist verlichten? 98
79. Maakt koffie je tanden blijvend donker? 100
80. Waarom sommige koffiemythen zo hardnekkig blijven bestaan 101

Deel 9 – Bijzondere verhalen uit het koffiehuis 103

81. Waarom koffiehuizen ooit ontmoetingsplaatsen voor revolutionairen waren 104
82. Koffiehuizen als plekken voor kunstenaars en schrijvers 105
83. Hoe kranten en koffiehuizen bij elkaar hoorden 106
84. Waarom de koffiehuiscultuur vroeger vooral voor mannen was 107
85. De beroemdste koffiehuizen uit de geschiedenis 109
86. Waar grote ideeën bij een kop koffie ontstonden 110
87. Waarom koffiehuizen 'Penny Universities' werden genoemd 111
88. Koffie en literatuur 112
89. Koffie in film en televisie 113
90. De merkwaardigste verhalen uit beroemde cafés 114

Deel 10 – Vreemde koffieproducten en experimenten 116

91. Koffie met kaas 117
92. Koffie met zout 118
93. Koffie met citroen 119
94. Koffie uit blik 120
95. Koffie als dessert 121
96. Koffielikeur en andere specialiteiten 122
97. Waarom koffie in cosmetica terechtkomt 123

98. Koffie als meststof 124
99. Kleding en producten van koffiedik 125
100. Wat je nog meer met koffieresten kunt doen 127

Deel 11 – Baristakennis waarmee je indruk kunt maken 129

101. Wat 'crema' werkelijk is 130
102. Waarom versgemalen koffie anders smaakt 131
103. Hoe belangrijk de maalgraad is 132
104. Waarom water de smaak van koffie verandert 134
105. Waarom de zettemperatuur belangrijk is 135
106. Wat 'blooming' betekent 136
107. Waarom koffie bitter kan worden 137
108. Waarom koffie zuur kan smaken 138
109. Waarom vers gebrande bonen niet meteen gebruikt hoeven te worden 140
110. Wat barista's bedoelen met 'dialing in' 141

Deel 12 – Koffie en wetenschap 143

111. Waarom koffie zo lekker ruikt 144
112. Hoeveel aromastoffen koffie kan bevatten 146
113. Wat er tijdens het branden met de boon gebeurt 147
114. Waarom koffie knapt tijdens het branden 148
115. Wat er achter de Maillardreactie zit 149
116. Waarom verschillende brandingen anders smaken 150
117. Hoe temperatuur aroma's verandert 152
118. Waarom melk de smaak van koffie beïnvloedt 153
119. Waarom koffie soms naar chocolade of bessen smaakt 154
120. Hoe wetenschappers koffie onderzoeken 156

Deel 13 – De gekke kant van de koffiecultuur 158

121. Koffietattoos en koffie-merchandise 159
122. Koffiewedstrijden voor barista's 160
123. Latte-Art-kampioenschappen 161
124. Afbeeldingen in melkschuim 162
125. Koffiefestivals over de hele wereld 163
126. Koffie als lifestylesymbool 164
127. Waarom mensen zo gehecht zijn aan hun eigen koffiekop 165
128. De vreemdste koffiebekers 166
129. Koffiespreuken die iedere koffiedrinker kent 167
130. Wat koffiefans werkelijk met elkaar verbindt 168

Bonus – Nog meer nutteloze koffiekennis 170

Koffie van A tot Z **175**

Koffiequiz met 30 vragen **178**

Slotwoord **185**



Voorwoord

Waarom koffie veel meer is dan alleen een drankje

Voor veel mensen is de eerste koffie van de ochtend niet zomaar een drankje. Het hoort bij het begin van de dag, net als de gordijnen opendoen, douchen of even op je telefoon kijken. Nog voordat je hoofd echt wakker is, staat het koffiezetapparaat al aan, begint het water te stromen en trekt die vertrouwde geur door de keuken. Een paar minuten later ziet de wereld er meteen een stuk vriendelijker uit.

Achter een kop koffie schuilt verrassend veel geschiedenis. Eeuwen voordat er capsulemachines, koffiebekers voor onderweg en cafés met tien verschillende soorten melk bestonden, werden koffiebessen geplukt, bonen gebrand en dranken ervan bereid. Koffie reisde langs handelsroutes, werd een luxeproduct, zorgde voor politieke discussies en bracht mensen samen aan tafels die elkaar anders misschien nooit hadden ontmoet.

Rond bijna geen enkele andere alledaagse drank bestaan zoveel verhalen. Sommige zijn goed gedocumenteerd, andere zijn door de generaties heen steeds verder aangedikt. Zo zijn er wantrouwige heersers, heimelijke koffiedrinkers, bedrijvige handelaren en koffiehuizen waar urenlang werd gediscussieerd, gelezen en geruzied.

Tegenwoordig staan we daar nauwelijks nog bij stil. We drukken op een knop, bestellen een cappuccino of malen wat bonen en vinden het de normaalste zaak van

de wereld dat koffie altijd beschikbaar is. Dat achter dat korte moment aan de ontbijttafel een reis over continenten en door eeuwen heen schuilgaat, vergeten we gemakkelijk.

En precies daar begint dit boek.

Niet met een opgeheven vingertje en ook niet met de bedoeling om van ieder kopje koffie een wetenschap te maken. In plaats daarvan draait het om al die kleine, merkwaardige en verrassende dingen die koffie nóg interessanter maken. Kennis die je niet per se nodig hebt, maar die je bij je volgende kop koffie ongetwijfeld graag zult delen.

En als je dit boek op dit moment met een kop koffie in je hand leest: des te beter.

> INFOKADER: **koffie in één cijfer**
>
> Wereldwijd worden er iedere dag miljarden koppen koffie gedronken. De exacte cijfers verschillen per bron en berekeningsmethode, maar één ding staat vast: koffie behoort tot de meest gedronken dranken ter wereld.

> CURIOSITEIT
>
> *De geur van koffie bestaat niet uit één enkel aroma. Tijdens het branden ontstaan honderden vluchtige verbindingen die samen voor de typische koffiegeur zorgen.*



DEEL 1

Koffie: de boon met een geschiedenis

1. Hoe koffie volgens de legende werd ontdekt

Wie koffie precies heeft ontdekt, valt tegenwoordig niet meer met zekerheid te zeggen. Er bestaat geen oude oorkonde waarop iemand plechtig heeft genoteerd: 'Vandaag hebben we koffie uitgevonden.'

In plaats daarvan begint het verhaal met een legende.

Die voert ons naar Ethiopië, dat wordt beschouwd als het oorspronkelijke verspreidingsgebied van de Coffea arabica-plant. Daar zou een herder genaamd Kaldi op een dag hebben opgemerkt dat zijn dieren opvallend levendig werden nadat ze bepaalde rode vruchten hadden gegeten. Volgens het verhaal proefde Kaldi de vruchten zelf en merkte ook hij een stimulerend effect.

Wat er daarna gebeurde, hangt af van welke versie van het verhaal je leest. In sommige vertellingen bracht de herder de vruchten naar monniken. Een van hen zou ze eerst verdacht hebben gevonden en in het vuur hebben gegooid. Toen de geur van de geroosterde zaden de ruimte vulde, sloeg de stemming blijkbaar snel om.

Andere versies vertellen dat monniken van de vruchten een drank maakten die hen hielp om tijdens lange nachtelijke gebeden wakker te blijven.

Historisch valt dit niet te bewijzen. Het verhaal van Kaldi duikt pas in geschreven bronnen op lang nadat koffie vermoedelijk al werd gebruikt.

> INFOKADER: **legende of geschiedenis?**
>
> Kaldi hoort eerder thuis in de wereld van overleveringen dan in die van de gedocumenteerde geschiedschrijving. De oorsprong van koffie ligt waarschijnlijk in Oost-Afrika, maar wanneer mensen voor het eerst bewust gebruikmaakten van de stimulerende werking van de plant, is niet met zekerheid bekend.



2. Wat we werkelijk weten over de vroege geschiedenis van koffie

Het verhaal van Kaldi en zijn uitgelaten geiten blijft goed hangen. Historisch gezien brengt het ons echter niet veel verder.

Betrouwbaarder is het spoor van de koffieplant zelf. Coffea arabica komt oorspronkelijk uit het gebied van het huidige Ethiopië en aangrenzende delen van Oost-Afrika. Daar groeide koffie al lang voordat geroosterde bonen als drank de wereld veroverden.

Hoe mensen de plant in het begin gebruikten, valt niet meer volledig te reconstrueren. De vruchten, zaden en mogelijk ook de bladeren zullen al vroeg bekend zijn geweest. Er zijn verschillende vormen van gebruik overgeleverd, van het kauwen op de vruchten tot eenvoudige bereidingen van delen van de plant. Wanneer daar voor het eerst iets uit ontstond dat op onze huidige koffie leek, is echter niet precies bekend.

In Jemen wordt het historische spoor een stuk duidelijker.

Uiterlijk in de 15e eeuw speelde koffie daar als drank een belangrijke rol. Vooral de verbinding met soefi-gemeenschappen wordt vaak genoemd. De cafeïnehoudende drank hielp hen blijkbaar om tijdens lange nachtelijke gebeden wakker te blijven.

Van daaruit verspreidde koffie zich verder over het Arabisch Schiereiland. Tegen het einde van de 15e eeuw was koffie bekend in Mekka. Aan het begin van de 16e eeuw verspreidde de koffiecultuur zich ook naar Egypte en andere regio's. Niet veel later ontstond in Jemen een belangrijke koffiehandel.

Tussen de natuurlijke oorsprong van de plant en de koffie in ons kopje liggen dus vermoedelijk verschillende ontwikkelingsstadia.

Ethiopië leverde de plant.

In Jemen ontstond daaruit een koffiecultuur die zich uiteindelijk ver buiten de regio verspreidde.

INFOKADER: **wat is historisch goed gedocumenteerd?**

Arabica-koffie heeft zijn natuurlijke oorsprong in Oost-Afrika. Voor Jemen is uiterlijk in de 15e eeuw een duidelijke consumptie van koffie als drank gedocumenteerd. Van daaruit verspreidde de koffiecultuur zich over de Arabische wereld en later verder naar Europa.

CURIOSITEIT

Ook de naam 'mokka' voert terug naar Jemen. Hij is afgeleid van de havenstad al-Mukha, die later uitgroeide tot een belangrijk handelscentrum voor koffie.



3. De eerste koffiehuizen ter wereld

Op een gegeven moment werd koffie niet meer alleen thuis of in kleine gemeenschappen gedronken. Mensen begonnen bewust samen te komen om koffie te drinken.

In de 15e en 16e eeuw ontwikkelde zich in de Arabische wereld een uitgesproken koffiecultuur. Vooral de koffiehuizen in het Ottomaanse Rijk werden bekend. In steden als Istanbul ontstonden plekken waar mannen samenkwamen om koffie te drinken, te praten, spelletjes te spelen of nieuws uit te wisselen.

Deze gelegenheden waren veel meer dan eenvoudige dranklokalen.

Er werd gediscussieerd. Verhalen werden verteld, zaken werden voorbereid en politieke gebeurtenissen werden becommentarieerd. Muzikanten en vertellers zorgden voor vermaak. Wie kon lezen, kreeg er toegang tot nieuws en ideeën die buiten zulke ontmoetingsplaatsen moeilijker te vinden waren.

Koffie stond centraal, maar was niet de enige reden voor een bezoek.

Het principe klinkt verrassend modern. Een tafel, een kop koffie, een paar uur de tijd en mensen die met elkaar praten.

Alleen de wifi ontbrak.

> INFOKADER: **vroege koffiehuizen**
>
> Koffiehuizen ontwikkelden zich in het Midden-Oosten en het Ottomaanse Rijk tot sociale ontmoetingsplaatsen. Daarmee vervulden ze een functie die moderne cafés tot op de dag van vandaag nog steeds hebben: mensen kwamen niet alleen voor de drank, maar ook voor het gezelschap.

> CURIOSITEIT
>
> *Koffiehuizen waren zo populair dat sommige tijdgenoten ze beschouwden als plekken waar nieuws sneller rondging dan elders.*



4. Waarom koffie tijdelijk werd verboden

Een drank die mensen wakker houdt en ervoor zorgt dat ze urenlang met elkaar blijven praten, moest vroeg of laat wel iemand nerveus maken.

Koffie kwam inderdaad meerdere keren in het vizier van machthebbers en religieuze autoriteiten. Daarbij ging het niet altijd alleen om de drank zelf. Vaak waren vooral de plekken verdacht waar koffie werd gedronken.

Koffiehuizen brachten mensen samen. Daar werden meningen uitgewisseld, geruchten verspreid en politieke beslissingen besproken. Voor machthebbers was moeilijk te voorspellen waar achter gesloten deuren over werd gepraat.

Zo kwam het in het begin van de 16e eeuw in Mekka tijdelijk tot een verbod op koffie en koffiehuizen. Ook in het Ottomaanse Rijk waren er in verschillende periodes pogingen om de consumptie van koffie of het uitbaten van koffiehuizen aan banden te leggen.

Zulke verboden hielden echter zelden lang stand.

Koffie was inmiddels simpelweg te populair geworden. Mensen vonden manieren om de drank toch te blijven drinken, regels werden versoepeld of verdwenen weer helemaal.

Pogingen om koffie uit het dagelijks leven te bannen liepen daarmee tegen hetzelfde probleem aan als veel andere verboden op populaire genotsmiddelen: mensen wilden er gewoon geen afstand van doen.

> INFOKADER: **waarom vooral koffiehuizen het doelwit waren**
>
> Niet alleen het stimulerende effect van de drank maakte de autoriteiten wantrouwig. Vooral het feit dat mensen in koffiehuizen vrij met elkaar van gedachten konden wisselen, lag politiek gevoelig.

> **CURIOSITEIT**
>
> *Koffie was soms niet om zijn smaak omstreden, maar vanwege de gesprekken die bij een kop koffie ontstonden.*

5. Koffie als drank van geleerden en handelaren

Koffie had één belangrijk voordeel ten opzichte van veel andere genotsmiddelen: je werd er niet slaperig van.

Voor handelaren, reizigers, ambachtslieden en geleerden was dat bijzonder praktisch. Wie lang wilde werken, rekenen, schrijven of discussiëren, kon zich met een hete kop koffie op zijn minst wat wakkerder voelen.

Vooral in koffiehuizen ontstond een sterke verbinding tussen de drank en de uitwisseling van ideeën. Mensen kwamen er samen om nieuws te horen en over handel, politiek of wetenschap te praten.

Later was hetzelfde patroon ook in Europa te zien.

Koffiehuizen werden ontmoetingsplaatsen voor schrijvers, kooplieden, kunstenaars, studenten en zakenmensen. Natuurlijk voerde niet iedere bezoeker er diepzinnige filosofische gesprekken. Sommigen wilden gewoon drinken, praten en gezien worden.

Toch kreeg koffie een imago dat tot op de dag van vandaag voortleeft.

Wijn kon een avond afsluiten.

Koffie hielp om hem te verlengen.

> INFOKADER: **een oppepper met effect**
>
> Cafeïne blokkeert bepaalde adenosinereceptoren in de hersenen. Adenosine draagt eraan bij dat we ons moe voelen. Cafeïne neemt vermoeidheid niet weg, maar kan ervoor zorgen dat we die tijdelijk minder sterk ervaren.

> CURIOSITEIT
>
> *Het beeld van koffie als 'drank voor denkers' is niet alleen moderne marketing. Historische koffiehuizen waren al nauw verbonden met handel, schrijven, lezen en debat.*



6. Hoe koffie naar Europa kwam

Koffie bereikte Europa niet van de ene op de andere dag. De drank vond geleidelijk zijn weg via handelscontacten, reizigers en havensteden.

Europese kooplieden maakten in het Ottomaanse Rijk en het Midden-Oosten kennis met de drank. Vooral Venetië speelde dankzij zijn uitgebreide handelsverbindingen een belangrijke rol bij de verspreiding van nieuwe handelswaren.

In de 17e eeuw raakte koffie in steeds meer Europese landen bekend. Aanvankelijk was het iets bijzonders. Exotisch, donker, bitter en duur genoeg om nieuwsgierigheid op te wekken.

Niet iedereen was meteen enthousiast.

Sommigen bekeken de nieuwe drank met wantrouwen. Hij kwam uit een vreemde cultuur en smaakte anders dan de dranken die men in Europa gewend was. Toch won de nieuwsgierigheid al snel.

Niet veel later verschenen er koffiehuizen in steden als Londen, Parijs en Wenen. Van daaruit verspreidde de gewoonte zich verder.

Een exotisch handelsproduct veranderde stap voor stap in een drank die uiteindelijk bijna niemand meer als vreemd beschouwde.

> INFOKADER: **koffie bereikt Europa**
>
> Havensteden waren van cruciaal belang voor de verspreiding. Waar schepen, handelaren en nieuwe handelswaren aankwamen, verscheen vaak ook al vroeg koffie.

> CURIOSITEIT
>
> *Wat tegenwoordig volkomen alledaags is, werd in Europa aanvankelijk als een exotische nieuwigheid bewonderd. De zwarte, bittere drank moest zijn plek naast bier, wijn en andere dranken eerst nog veroveren.*



7. De eerste koffiehuizen in Duitsland

Ook in Duitse steden duurde het niet lang voordat koffie zijn intrede deed.

Tot de vroege centra behoorden grote handelssteden. In Bremen opende in de 17e eeuw een koffiehuis en niet veel later volgden andere steden. Ook Hamburg ontwikkelde zich al vroeg tot een belangrijke plaats voor de koffiehandel.

Aanvankelijk was een bezoek aan een koffiehuis allesbehalve zo alledaags als tegenwoordig.

Koffie was duur en werd vooral gedronken door welgestelde bevolkingsgroepen. De nieuwe koffiehuizen waren plekken waar je niet alleen iets bestelde, maar ook deelnam aan het sociale leven.

Naarmate koffie zich verder verspreidde, veranderde dat.

Steeds vaker vond koffie zijn weg naar particuliere huishoudens. In sommige regio's ontstonden eigen gewoonten en bereidingswijzen. Wat eerst iets exotisch was geweest, werd langzaam onderdeel van het dagelijks leven.

Een paar eeuwen later behoort de vraag 'Koffie?' waarschijnlijk tot de kortste volwaardige uitnodigingen in de Duitse taal.

> INFOKADER: **waarom juist handelssteden?**
>
> Steden met havens en internationale kooplieden kwamen sneller in aanraking met nieuwe producten. Koffie was een van de handelswaren die via zulke handelscentra hun weg naar het dagelijks leven vonden.

> CURIOSITEIT
>
> *De Duitse uitdrukking 'Kaffeeklatsch' laat zien hoe sterk koffie later met gezellig samenzijn werd verbonden. De drank zelf werd een aanleiding om samen aan tafel te zitten.*

8. Waarom koffie vroeger een luxeproduct was

Tegenwoordig staat koffie in vrijwel iedere supermarkt. Vroeger zag dat er heel anders uit.

De bonen moesten over grote afstanden worden vervoerd. Teelt, oogst, verwerking en handel waren arbeidsintensief. Daar kwamen invoerrechten, transportkosten en het feit bij dat koffie in Europa aanvankelijk maar beperkt beschikbaar was.

Wie regelmatig koffie dronk, liet daarmee ook zien dat hij zich die luxe kon veroorloven.

In welgestelde huishoudens werd koffie soms in speciaal servies geschonken. Kannen, kopjes en schoteltjes maakten deel uit van het ritueel. De drank was niet alleen iets om van te genieten, maar ook een teken van maatschappelijke status.

Voor armere mensen bleef echte bonenkoffie lange tijd duur. Daarom ontstonden allerlei koffievervangers. Geroosterde cichoreiwortels, granen en andere planten werden gebruikt om een donkere drank te maken die op koffie leek.

Niet alles wat eruitzag als koffie, was dus ook echt koffie.

Toch was het verlangen ernaar groot genoeg om een hele wereld aan vervangende producten te doen ontstaan.

> INFOKADER: **koffievervangers**
>
> Cichorei, gerst, rogge en mout werden vaak geroosterd en met heet water overgoten. Zulke dranken bevatten van nature geen cafeïne, maar konden wel de kleur en geroosterde aroma's van koffie nabootsen.

> CURIOSITEIT
>
> *Koffievervangers waren niet alleen een noodoplossing voor mensen met weinig geld. In tijden van schaarste werden ze ook gedronken op plaatsen waar echte koffie normaal gesproken populair en bekend was.*

9. Koffie en de grote handelsroutes

Voordat een koffieboon in een Europese kop belandde, had hij vaak al een indrukwekkende reis achter de rug.

Al vroeg speelde Jemen een belangrijke rol in de koffiehandel. De havenstad Mokka werd zo bekend dat haar naam tot op de dag van vandaag met koffie wordt geassocieerd. Van daaruit werden bonen via de Rode Zee naar verschillende regio's vervoerd.

Lange tijd probeerden producenten en handelaren de controle over de teelt te behouden. Toch vonden koffieplanten en zaden uiteindelijk hun weg naar andere delen van de wereld.

Europese koloniale mogendheden begonnen koffie te verbouwen in hun koloniën. Plantages ontstonden onder meer in Zuidoost-Azië, op eilanden in het Caribisch gebied en in Midden- en Zuid-Amerika.

Deze expansie had ook een donkere kant. De historische koffieteelt was op veel plaatsen nauw verbonden met koloniale overheersing, uitbuiting en dwangarbeid door tot slaaf gemaakte mensen. De groeiende Europese vraag naar koffie leverde enorme winsten op, maar die waren zeer ongelijk verdeeld.

Met de uitbreiding van de teeltgebieden groeide tegelijkertijd het wereldwijde aanbod.

Koffie werd een belangrijke handelswaar en verbond regio's met elkaar die duizenden kilometers van elkaar verwijderd lagen.

Tot op de dag van vandaag begint een groot deel van onze koffie zijn reis in landen die ver verwijderd zijn van de plekken waar hij uiteindelijk wordt gedronken.

> INFOKADER: **waar komt de naam mokka vandaan?**
>
> De term gaat terug op de Jemenitische havenstad al-Mukha, die lange tijd een belangrijke rol speelde in de koffiehandel. Later kreeg 'mokka' verschillende andere betekenissen.