

nrc

N.B. Het kan zijn dat elementen ontbreken aan deze printversie.

Aan de slag met molentje en filter

Van de kaart Joël Broekaert spreekt Kees Kraakman voor een introductie in koffie. „Belangrijk is de hoogte van de plantage.” Deel dertien van een serie over dranken.

🕒 15 april 2021 ⌚ Leestijd 3 minuten



Kees Kraakman van Café Keppler in Amsterdam.

Foto Roger Cremers 📷

Dat wijn van dezelfde druif uit dezelfde wijngaard vorig jaar anders smaakte dan dit jaar, vinden we heel normaal. Net zo normaal vinden we dat de druiven boven op de heuvel anders smaken dan enkele honderden meters verderop, waar de bodem

minder kalkrijk is. De ene chardonnay is andere niet - dat hoeven we elkaar niet uit te leggen. Maar weet u welke koffie er in de automaat op kantoor zit? Of wat het verschil is tussen de groene en paarse cupjes? Gek eigenlijk, want voor koffie geldt hetzelfde als voor druiven: waar het groeide en hoe het verwerkt is, bepaalt in grote mate de smaak van het eindproduct.

Tegelijkertijd is het ook weer niet zo gek, want grote koffiemarken doen er alles aan om die verschillen eruit te blenden. Zo smaakt de Aroma Rood gegarandeerd ieder jaar precies hetzelfde: gewoon naar koffie. Of, zoals Kees Kraakman zegt: naar koolstofsap. Want supermarktkoffies zijn naar zijn smaak categorisch te zwaar gebrand: „Dan blijft er niets over van de fijne koffie-smaak, slechts een uniforme asbak.”

De high-end-koffiescene is het afgelopen decennium flink veranderd. Koffie-snobs drinken geen espresso meer, maar langzaam gedruppelde ‘slappe’ filterbakken, op zoek naar fruitigheid. Branders zoals Kraakman proberen juist de unieke smaakprofielen van *single estate* koffies te accentueren. Dat wil zeggen: van één enkele plantage afkomstig.

Kraakman - onder intimi beter bekend als ‘Koffie Kees’ - was lang koffieconsultant en heeft sinds 2017 zijn eigen koffiemark: Café Keppler. Hij koopt koffie het liefst direct bij de boer, met wie hij dan nauw contact houdt. Zijn koffieboer in Brazilië appt hem regelmatig foto's van de hond. Kraakman brandt de bonen vervolgens zelf in Tuindorp-Oostzaan.

Herkomst en het brandprofiel bepalen hoofdzakelijk de smaak, legt Kraakman uit: „Belangrijk is de hoogte van de plantage. Koffie groeit in warme landen. Vaak op een berg. Want hoe hoger je komt, hoe groter het verschil in temperatuur tussen dag en nacht en hoe langzamer de plant groeit. De stofwisseling zorgt dan voor meer aciditeit in de boon en meer complexiteit in de smaak.”

Dan is de brander aan de beurt. Roosteren geeft smaak. Onder invloed van hitte vinden er chemische reacties plaats die nieuwe smaken toevoegen (die heten de Maillard-reacties). Maar er worden tegelijkertijd ook lekkere dingen afgebroken: suikers en zuren. En uiteindelijk verkoolt de boon. Het spelletje is het zoeken naar de

KOFFIEPROEVERIJ

Espresso klinkt chic, maar koffiesnobs filteren. Voor een echte koffieproeverij gebruikt men nog een andere methode: een cupping. Precies evenveel gemalen koffie, in precies dezelfde koppen, met precies evenveel heet water erop. Na vier minuten breek je de ‘korst’ aan het oppervlak en zakt de koffie naar beneden. Dan slurp je één slok koffie uit een bolle metalen lepel. Zo zijn alle variabelen altijd gelijk en proef je puur het verschil tussen de koffies.

sweet spot: wel smaakontwikkeling, niet te veel verliezen, geen asbak maken. „Iedere brander vindt daarin zijn eigen balans en zijn eigen waarheid.”



Lees ook deel twaalf uit deze serie:

Het brede smaakspectrum van rum

Nichebranders

Gelukkig kan Kraakman wel een paar grote algemene lijnen trekken. Allereerst kun je stellen dat de koffie uit Midden- en Zuid-Amerika notiger is en koffie uit Afrika vaak meer fruitig. Deze hogekwaliteitskoffies worden voornamelijk geproduceerd voor de westerse nichebranders. Binnen die scene zijn ook weer twee stijlen te onderscheiden: „In de Noord-Europese en Scandinavische landen branden ze relatief licht, waardoor de koffie licht en zuur blijft, in de mediterrane landen houden ze van iets donkerder, dus voller, maar ook bitterder.” En dat kun je proeven.

Allereerst een veer voor Kraakman zelf: de **Yirgacheffe** van **Café Keppler** (Ethiopië, 250 g, 9 euro) is een prachtig voorbeeld van hoe fruitig goede Afrikaanse koffie kan zijn: veel citrus, maar ook wat perzik en een vleug jasmijnbloesem - prachtig gedefinieerd naast elkaar, dus met veel respect voor de smaak gebrand. De **Sidama Keramo** van de Amsterdamse brander **Rum Baba** (Ethiopië, 250 g, 10 euro) is bedoeld voor espresso en dus donkerder gebrand. Het is niet eerlijk om te vergelijken met filterkoffie, maar het maakt wel duidelijk wat die branding doet: het heeft minder zuren en een donkerder scherper randje, maar wel heel veel aangename perzik.

Het effect van een té lichte branding is te merken bij de **Las Delicas** van **Drop** (Nicaragua, 250 g, 16 euro), een Zweedse brander. Achter een lichtzuur vleugje rijpe ananas zit een ongemakkelijke vegetale graan-smaak. Door het korte branden is de rauwe pindasmaak die alle koffiebonen ongeroosterd hebben, simpelweg blijven hangen. De **Uraga** van **Drop** (Ethiopië, 250 g, 16 euro) is daarentegen de mooiste in onze proeverij, boordevol aardbeitjes, mango en roos.

Ook de manier van verwerking van koffiebes naar boon kun je proeven. Een ‘gewassen’ boon geeft een heldere, frisse smaak vergeleken met het meer exotische fruit en de rustieke stalgeur van ‘natural processing’. „Het maakt in feite niet veel uit welke methode de boer kiest, ze hebben beide hun kwaliteiten”, zegt Kraakman. „Als de techniek maar goed beheerst wordt.” De **Santa Rosa** van het Zweedse **Kopi** (Costa Rica, 250 g, 16 euro) heeft die schone potpourri-geur met een licht boterige ondertoon

van sinas en melkchocolade. De **Adrupal** van **Bonanza** uit Berlijn (Costa Rica, 250 g, 15 euro) komt direct met een aangename vleug paardenmest, het is een mango die een sigaar rookt op een leren fauteuil - het andere uiterste.

In de **Guji** van **Keppler** (Ethiopië, 250 g, 10 euro) stuiten we overduidelijk op malibucola. De **Bumbogo Natural** van **Bonanza** (Rwanda, 250 g, 15 euro) is vlezig als een cabernet franc, met een hele lange cherry-coke-finish. De **Nkongge** van het Deense **La Cabra** (Burundi, 250 g, 15 euro) heeft een funky rafelrandje, astringent als geitenkaas met zelfs een zweem benzine; maar voor een getrainde neus toch wel echt een mooie fruitige koffie.

Je kunt eindeloos blijven associëren. Net als de brander moet je je eigen waarheid ontdekken. Maar het leuke is: met een molentje van twee tientjes en een opschenkfilter kun je direct aan slag.