

PRESENTATIE 16 MEI 2015 | Lammert Brouwers

t.b.v. het Amsterdam Coffee Festival 2015

Goedemiddag allemaal en geweldig dat jullie komen luisteren naar mijn 'coffee talk' hier op het Amsterdam Coffee Festival. Ik ben blij dat hier sta temidden van zo'n grote groep koffie aficionado's. Een evenement als dit geeft koffie, het product waar ik nu 20 jaar mijn passie uit extraheer en mijn energie in pomp, het podium dat de makers en bereiders van koffie in de wereld verdienen. Dit festival en ook jullie ademen deze 3 dagen dezelfde verwachting, inspiratie en ambitie die ik nu 20 jaar in en uit adem. Van deze beleving gaat elke dag mijn hart harder kloppen en mijn bloed sneller stromen; speciaal nu en vandaag.

Ik ben directeur & oprichter van Brandmeester's. Brandmeester's is een van de eerste toegewijde micro roasters in Nederland, die elk dag specialty coffee en espresso coffee vers brand, vers bereid en uitlevert aan kantoren, horeca en retail in Nederland. In 1994 heb ik de eerste shop roaster in Nederland in gebruik genomen in de Van Baerlestraat in Amsterdam en ben als brander, barista en als ondernemer begonnen om Specialty Coffee in Nederland op de kaart te zetten, maar vooral ook verse koffie. Met 3 winkels en 3 branders met capaciteiten van 5, 12 en 60 kilo leveren wij espresso blends & single origins en bereiden deze elke dag vers in onze espressobars.



Daarom spreek ik ook met veel plezier vandaag over de versheid, over de rekbaarheid van het begrip vers en over het belang van vers gebrande en vers bereide koffie. Ik zal stilstaan bij de misverstanden die over de versheid van koffie bestaan en bij eventuele vragen die jullie hebben over dit onderwerp dat ook in de branche onder collegae veel discussie oplevert.

Als deelnemer aan de beurs ontvingen wij 1 maand geleden dit mooie magazine. Er staat geen THT op en ook geen productiedatum. Ik heb het magazine nu al enkele weken in mijn bezit en toch ruikt het magazine nog vers, het voelt nog stevig aan, het papier knispert en als lezer ben ik blij met de artikelen. In het magazine is ook het programma-overzicht van het Festival opgenomen met sprekers & events. En zonder dat het er op vermeld staat, heeft het programma een weliswaar - onzichtbare - THT van 18 mei 2015 meegekregen. Want maandag als het festival voorbij is, is het programma voor jullie en voor mij van geen waarde meer en dus ongeschikt voor consumptie. Het magazine daarentegen is maandag nog wel van waarde. Door de inhoud van het magazine, kan ik het magazine tenminste nog een jaar bewaren.

Het punt dat ik wil maken: het magazine voelt weliswaar vers als een krant, maar omdat de inhoud anders is dan een krant verpak ik er morgen geen vis in. Mijn conclusie: vers is een rekbaar begrip en afhankelijk van de inhoud, afhankelijk van het product, de productiewijze, de toepassing, de bestemming en de gebruiker. Hier gaat mijn coffee talk vandaag over. Wat is vers? Hoe lang is vers en is vers ook altijd beter'?



Groente en fruit, brood en zuivel, allen zijn bekende vers producten. Ook koffie is een vers product weten we allemaal, al was dit 2 decennia geleden nog niet tot veel mensen doorgedrongen. Vroeger was een bord in het raam als dit een aanbeveling om klanten naar binnen te lokken. Dit effect is nu uitgewerkt, net als de ondernemer trouwens die dit bord destijds – zoals velen in de horeca – achter het raam zette. De ondernemer zit nu - heel tevreden - zelf achter het raam.



Verse koffie heeft dankzij de *espresso wave* overal in Nederland nu wortel geschoten. En ook specialty coffee kan tot bloei komen dankzij het groeiend besef in de markt dat koffie een vers product is als brood en een breed smaakspectrum heeft als wijn. Thuis, in de horeca en op kantoor draait het nu om verse koffie. En niemand wil terug naar de tijd van oploskoffie, not you or me, not for an instant.

Wat betekent vers? Het bijvoegelijk naamwoord 'vers' plaatst het product dat er op volgt in de categorie van producten waarvoor de vermelding van een THT verplicht is: denk aan verpakte versproducten zoals verse melk, verse groente en verse koffie. Economische Zaken pleit er echter voor om koffie van de lijst met producten te halen waarvoor een THT op de verpakking verplicht is. Dit zou betekenen dat als het aan Staatssecretaris Dijkema ligt Specialty Coffee voortaan onbeperkt houdbaar is. Coffee anyone?



Ik ben van mening dat een 'Tenminste Houdbaar Tot' relevante informatie is voor de koper. De THT is een waarschuwing dat het product na de THT niet meer aan de kwaliteitseisen van de leverancier zal voldoen. Koffie voorbij de THT is dan nog wel geschikt voor consumptie, maar voldoet niet meer aan de eisen gesteld aan verse koffie. Koffie voorbij de THT hoort wat mij betreft alleen nog in de supermarkt thuis in het schap met reinigingsmiddelen.

De toevoeging 'vers' is een aanbeveling, omdat het de klant doet vermoeden dat het product ambachtelijk is geproduceerd. Omdat het begrip vers geen waarmerk is, wordt het daarom helaas vaak ook onterecht gebruikt om de koper te misleiden; denk aan de aanbeveling 'ambachtelijk bereide vriesversemaaltijden', wat zijn dit en hoe diepgevroren zijn deze producten? En zijn dit maaltijden waarvan de ambachtelijkheid voor de eeuwigheid is ingevroren?

Als bijwoord voegt 'vers' relevantie toe aan het voltooid deelwoord dat erop volgt. 'Vers bereid' geeft aan dat de bereiding van het product net is voltooid en 'vers gemalen' geeft aan dat consumptie van het product niet lang op zich mag laten wachten omdat het product anders 'verschaald'. Verschaalde koffie is koffie die aan lucht heeft blootgestaan en daardoor zijn smaak verliest. Ik ga zo uitleggen hoe dat werkt.

'Vers' is dus niet alleen een aanbeveling aan de gebruiker, maar ook en vooral een aansporing: laat bereiding & consumptie van de koffie niet langer wachten, want anders zullen de aroma's van koffie vervluchtigen en de oliën van koffie te lang met lucht in contact komen waardoor het product zijn smaak, geur en kracht verliest. Want vandaag geldt: 'the consumer should wait, not the espresso'. De klant wil horen, zien & ruiken dat zijn koffie met passie & kennis 'vers' voor hem of haar wordt gemalen én bereid. Kwaliteit kost tijd en de klant wil daarvoor graag wachten.



Verse koffie hoort een inspanningsverplichting te zijn van de producent aan de klant enerzijds en van de barista aan de consument anderzijds. Vers betekent dat de leverancier de 'vers regel' integraal in zijn deel van de productieketen toepast: koffie die net is gebrand, wordt zo snel mogelijk verpakt & geleverd; koffie die net is gemalen, wordt zo snel mogelijk bereid & gedronken. De vers-regel is een ijzeren regel die zowel voor de brander als voor de bereider geldt. Vers is dus afhankelijk van de toewijding van je leverancier.

De 'vers-regel' hoort bij elke leverancier van Specialty Coffee. De 'vers-regel' hoort te worden toegepast te worden in de hele productieketen. Dat blijkt wel uit de definitie die de SCAE hanteert:

A crafted quality coffee-based beverage, which is judged to have a unique quality, a distinct taste & personality different from and superior to the common coffee beverages offered.

The beverage is based on beans that have been grown in an accurately defined area, and which meet the highest standards for green coffee and for its roasting, storage and brewing'.

Specialty Coffee is niet de naam van een koffie of de naam van een bedrijf of website. Specialty Coffee is een inspanningsverplichting voor alle koffie-leveranciers die nieuwe inhoud geven aan een oud gezegde: COFFEE IS A LABOR OF LOVE .

De 'vers-regel' moet worden toegepast eerst in de branderij en aansluitend in de horeca. Koffiebranden & koffiebereiding horen op elkaar te zijn afgestemd d.m.v. een regelmatige stroom van verse goederen. Want kleine leveringen die frequent bij de klant worden aangeleverd is het advies dat in de definitie van Specialty Coffee zit opgesloten. Grote voorraden zijn strijdig met de 'vers-regel' en strijdig met deze definitie.

Juist over over deze voorraden van koffie die in transit zijn of in opslag liggen bestaat in de koffie branche veel discussie. De discussie over productiedatum, branddatum, over THT's, TGT's en TLT's vindt net zo vaak plaats als de uitzending van GTST op TV en heeft soms net zo veel diepgang ...

Ik zal in het tweede deel van mijn presentatie uitleggen welke drie aanduidingen op de verpakking moeten staan van espresso koffie en single origin coffee: THT, branddatum (THTH) en piek moment (TTH).

Een THT is relevante informatie op de verpakking, omdat deze de tijd aanduidt die resteert alvorens het product niet meer aan de genormeerde kwaliteitseisen van het product voldoet en dus uit het schap verwijderd moet worden. De vermelding van een 'Tenminste Houdbaar Tot' is dus vooral informatie voor de handel en dus eerder handelsgericht dan consumentgericht. Toch moet je hier wel als consument op letten, aangezien het niet goed is als de THT langer is dan 6 maanden is. Ik zal dit uitleggen.

In principe geldt hoe korter de afstand tussen branden en bereiden en hoe kleiner de tussenvoorraad, hoe beter de kwaliteit van de koffie. Momenteel zijn deze bij supermarkt koffie te lang en te groot. De koffie uit Italië en de supermarkt heeft te grote oplages en is te lang onderweg. De handel kiest voor grote oplages om inkoopvoordeel te behalen uit grote volumes en om langdurig transport over de Alpen en langs Nederlandse distributiecentra goedkoper te maken. Om dit mogelijk te maken wordt de 'vers-regel' uitgehold en vermeldt de koffie uit de supermarkt vaak een THT van 18 maanden of meer. Veel te lang omdat de kwaliteit van de meeste verpakkingen slechts zes maanden wordt gegarandeerd. Het oprekken van de THT op koffie is om de handel te dienen. De THT is handelsgericht in plaats van consumentgericht.

De branddatum is wel consumentgericht. Deze informatie dient het belang van de gebruiker en moet daarom zichtbaar op de verpakking staan. Deze informatie laat de consument zien hoe goed de leverancier aan zijn inspanningsverplichting voldoet. Hoe korter de branddatum, hoe beter de waardering, hoe meer reden voor de klant om de koffie te kopen.

Is het dan beter om zowel de THT als ook de branddatum op de verpakking van koffie te vermelden?

Ja en Nee. Het kennisniveau van de gemiddelde koffie drinker in Nederland is nog onvoldoende voor een branddatum zonder toevoeging of uitleg. Een voorbeeld.



Omdat ieder weet dat brood een vers product is, vergelijk ik koffie vaak met ambachtelijk gebakken brood. De vergelijking loopt in de praktijk echter mank. Ter illustratie vertel ik wat ik kort na de opening van onze zaak in Amsterdam in 1994 twee klanten hoorde zeggen die op een drukke zaterdag gemalen koffie van Brandmeester's hadden gekocht en onze winkel verlieten: 'voel eens wat heerlijk, de koffie is nog warm'.

Het bleek dat de klant onze vers gemalen koffie in dezelfde productcategorie zette als vers gebakken brood. In 1994 toen het aandeel gemalen koffie in Nederland meer dan 99% van de markt innam, maalde Brandmeester's op een drukke zaterdag zoveel koffie dat de maalschijven warm aanliepen en warmte afgaven aan de koffie. Blijkbaar haalt de klant verschillende vers-producten en vers-begrippen door elkaar.

De klant verwacht warmte met versheid: brood dat nog warm is, is vers gebakken, maar gemalen koffie die nog warm is, is gewoon slecht gemalen. Toen kreeg ik het er warm van. En nu ril ik nog van de gedachte dat we onze klant destijds niet goed hebben bediend. De betekenis van vers is per product verschillend. Vers is dus afhankelijk van het product dat je beschouwt. En zijn teveel misconcepties over de versheid van koffie in de markt om koffie in de markt te zetten alsof het brood is.

Omdat ik als brander en bereider te maken heb met zeer korte aanvoerlijnen van onze branderij naar onze winkels weet ik als geen ander, wat de valkuilen zijn van te korte lijnen en een te vers product.

'Pulling shots of the stuff proved exceedingly difficult, however. My shots kept gushing forth producing only the tiniest traces of cr ma. I played with my grinder settings, tightening the grind over twice the distance, but ...'

Dit bewijst dat niet alleen de gemiddelde koffiedrinker, maar ook een talentvolle barista soms de dynamiek van koffie niet goed kent. Koffie kan namelijk te vers zijn voor bereiding. Als een barista namelijk besluit om de bonen direct na levering te openen, te malen en te bereiden, zal het hier getoonde probleem zeker optreden. De beschrijving dat de espresso uit de koffie-uitloop van de portafilter 'gutst', wijst erop dat de gebruikte koffie geen rusttijd heeft gehad en nog te vers is.

Net als bij wijn, die - nadat deze ontkurkt is - eerst uit zijn slaap moet worden gewekt (decanteren), mag je ook een pas geopend pak koffiebonen niet meteen gebruiken. Vers gebrande koffie is nog te actief, heeft een teveel aan aroma's en heeft daarom rusttijd nodig om te ontgassen en in balans te geraken.

Ik zal dit uitleggen met dit voorbeeld.



Wie weet wat deze foto te maken heeft met versheid, mijn gespreksonderwerp van vanmiddag ... ?

Het branden van koffiebonen is een complexe transformatie van tenminste 15 minuten. Als de koffie na het branden van de schrik is bekomen, wil de boon het teveel aan opgebouwde aroma's graag kwijt. De kracht van de ontgas-activiteit van vers gebrande koffie is zo sterk, dat een tegengestelde ingaande stroom van water wordt tegengehouden. Deze kracht is als een uitpuilende trein tijdens spitsuur waar niemand meer in of bij kan. De Tokyo pusher op deze foto is de pomp van de espressomachine. De trein is het filterbakje.

Alle openbaar vervoer reizigers weten dat als je een drukke trein of tram wilt binnen stappen, je beter eerst kan wachten tot alle mensen die uit willen stappen het voertuig hebben verlaten. Verse gebrande koffie is eigenlijk als een drukke treinstel met voetbal-supporters die eruit willen als ze bij het voetbalstadion zijn aangekomen. Het is beter te wachten tot de wedstrijd is begonnen. Met andere woorden, pomp water op de gemalen koffie niet in de aanloop van een voetbal wedstrijd (als de koffie te vers is), maar er na.

Koffie die vandaag is gebrand is te vers, de koffie is 'too hot too handle' omdat de koffie nog niet voldoende is ontgast. Hierdoor is de bereiding van deze koffie zeer onvoorspelbaar. Bij bereiding van te verse koffie zijn de aromatische gassen, die in de belletjes gevangen worden, nog te krachtig. De aroma's zullen bij het eerste contact met water 'tegensputteren' doordat de belletjes (gemaakt van filmpjes van olie) in de koffie uitloop direct open knappen. Hierdoor vervluchtigen de aroma's voor je ze proeft, breekt de cr ma af in de espresso en vermindert de viscositeit en ook de smaak.



Want de aroma's van vers gebrande koffie houden niet rechts of links als er tegemoetkomend verkeer aankomt zoals op deze foto. Met andere woorden als je water pompt of schenkt op een koffie die net is gebrand, dan gaat je dat niet lukken en krijg je een slechte extractie. Koffie die vandaag vers is gebrand is 'Too Hot Too Handle' (THTH) en moet je voor slow brew 2 à 3 dagen laten wachten en voor espresso 8 à 10 dagen.

Mijn advies is derhalve dat gebrande koffie voordat deze bereid wordt een verplichte rusttijd krijgt van 2 tot 10 dagen. De exacte rusttijd is afhankelijk van de soort branding (lang of kort), de soort koeling die na het branden wordt toegepast (met of zonder water), de wijze van verpakken en de bestemming (slow brew of espresso). Na de rusttijd heeft de koffie zijn 'peak flavour' en is het 'Time To Handle' (TTH).

Alleen na de voorgeschreven rusttijd, i.e. als de koffie zijn TTH heeft bereikt of is gepasseerd, dan zullen de aroma's hun cruciale bijdrage leveren aan de smaak van koffie en aan de totale smaakbeleving van dit verse product.



Aroma's hebben twee belangrijke functies: de ontgas-activiteit van koffie is een belangrijke ingebouwd wapen tegen corrosie omdat het teveel aan aroma's een barrière is tegen zuurstof, de grootste vijand van vers gebrande koffie, *zolang de koffie niet is gedronken*. Het restant van de aroma's is onderdeel van de smaak van koffie *als de koffie wordt geproeft*. Bij proeven is het van groot belang dat de smaak- en geurreceptoren in de hersenen worden samengevoegd tot één smaak.

De effecten bij slow coffee zijn soortgelijk ofschoon het surplus aan gassen meer de kwaliteit van de extractie ondergraven dan de kwaliteit van smaaksamenstelling. Maar beide is niet goed. Want proeven moet een multi-zintuigelijke ervaring zijn. Want alleen tijdens het doorslikken van koffie die in balans is, komen de aromatische stoffen van binnenuit de mond in je neus. Dat is cruciaal. Want ga maar na, heb je je ooit afgevraagd waarom alles anders smaakt als je verkouden bent?

Ik kom dus terug bij de vraag: moet de branddatum op de koffie vermeld worden. Mijn antwoord is ja, echter onder de voorwaarde dat de barista de koffie eerst laat ontgassen.

Mogelijke reistijden				
Vertrek	→ Aankomst	Overstap	Reistijd	
10:49	→ 12:09	1	1:20	→
11:19 +14	→ 12:39 +6	2	1:12	→
11:49 +1	→ 13:09	1	1:19	→
12:19	→ 13:39	2	1:20	→
12:49	→ 14:09	1	1:20	→

[Eerder ↑](#)
[Later ↓](#)

Ten slotte om mijn conclusie voor jullie samen te vatten wijs ik nog een keer naar het openbaar vervoer: wat denken jullie dat deze foto met mijn coffee talk over versheid te maken heeft?

Je ziet dat de NS de klant die op reis gaat drie soorten informatie geeft: de reistijd, de aankomsttijd, en de vertrektijd van de trein.

Ik betoog dat de brander die de consument vers gebrande koffie wil laten ontdekken, ook soortgelijke reis-informatie aan zijn klanten moet geven in drievoud: eerst a) de THT, dan b) de branddatum, en vervolgens ook c) de aanbevolen tijd om de koffie te bereiden.

a. de THT

De THT is de reistijd, het controlepunt voor de consument. Deze geeft namelijk het antwoord op de vraag: is de koffie ook écht - verse - koffie met een THT van maximaal 6 maanden of is de koffie slechts een 'supermarkt-koffie' omdat de koffie een houdbaarheid zegt te hebben van 8, 12 of soms 18 maanden.

Hoe je ook gaat reizen en welk middel je voor je ontdekkingsreis ook wilt gebruiken, de THT mag voor *specialty coffee* en *espresso koffie* niet langer zijn dan 6 maanden. De THT is een waarschuwing, een waarschuwing voor de consument.

b) de branddatum (THTH)

De aankomsttijd van de trein laat zien of de NS aan de inspaningsverplichting heeft voldaan om de trein op tijd te laten rijden. Met andere woorden, en om het vergelijk met vers gebrande koffie af te maken, de aankomsttijd is de branddatum. De branddatum is een aanbeveling van de leverancier aan de consument.

Maar op de branddatum (THTH) kun je de koffie nog niet bereiden. De consument moet eerst wachten. De wachttijd van de trein en zijn reizigers is de noodzakelijke rusttijd van de koffie die de barista moet inlassen alvorens hij de koffie met succes en overeenkomstig de aanbevolen smaak (*peak flavour*) kan bereiden.

c) aanbevolen tijd om de koffie te bereiden (TTH)

De vertrektijd is het belangrijkste moment van de reis. Deze tijdsaanduiding is een aansporing voor de consument. Want als de trein gaat rijden, dan moet ieder aan boord zijn. De vertrektijd is 'Time To Handle', de TTH. DE TTH geeft aan wanneer de koffie zijn *peak flavour* heeft bereikt. De vertrektijd bepaalt wanneer de koffie het best geschikt is om bereid te worden.



Lammert Brouwers
@LammertBrouwers

if #cappuccino is coffee's hot & steamy love affair with milk, then #slowcoffee is coffee's barefoot journey round the world pure & single.



Hiermee besluit ik mijn presentatie.