



BRANDMEESTER'S®

[PREMIUM ROASTED COFFEE]

Wat is vers?

Wat is vers? Vers is een bijwoord en beschrijft het voltooid deelwoord dat erop volgt. 'Vers bereid' geeft dus aan dat de bereiding net is voltooid. Dit is belangrijke informatie voor de klant. Want hoe korter de tijd die is verstreken na de bereiding, des te beter de smaak is. Iedereen is het er over eens dat vers geperste sinaasappelsap en vers gebakken brood lekkerder zijn. Met vers bereide espresso is dat net zo.

De versregel

Bestaat er een definitie van vers? Is vers objectief meetbaar? Nee, vers is een inspanningsverplichting van de producent aan de klant; vers is afhankelijk van de toewijding van de producent. Vers wil zeggen dat de producent de 'versregel' integraal in zijn deel van de productieketen toepast.

Koffie die net is geplukt, moet zo snel mogelijk worden verwerkt. Koffie die net is gebrand, moet zo snel mogelijk worden verpakt en koffie die net is gemalen, moet zo snel mogelijk worden bereid (en gedronken). Dit is een ijzeren regel.

Daarom gelooft Brandmeester's niet in lange houdbaarheidsdata van supermarktkoffie. Brandmeester's hanteert haar eigen inspanningsverplichting: 'Roasting On Demand'. Wij branden op bestelling, zodat u de koffiebonen altijd zo vers mogelijk in huis krijgt. Als het aan ons wordt ROASTING ON DEMAND de versheidsnorm van koffiedrinkend Nederland.

Vers is door het commerciële belang ook een relatief en rekbaar begrip. Want vers gesneden of vers gezet betekent helemaal niets en niemand stopt nog voor een bord langs de weg dat zegt: "de koffie staat klaar".

The consumer should wait

Om aan te geven dat espresso altijd vers moet worden bereid, zeggen wij bij Brandmeester's graag chargerend: "the consumer should wait, not the espresso". Want vers gemalen espresso is alleen van meerwaarde als deze direct na het malen wordt bereid. Daarom is het beter om er zeker van te zijn dat de barista de bonen

maakt voor hij de espresso bereidt. En daarom is het ook beter bonen te kopen en deze pas thuis te malen. Bonen zijn bovendien langer houdbaar dan gemalen koffie. Omdat alles draait om de olie.

Alles draait om olie

In koffie zitten oliën en deze zijn de belangrijkste dragers van smaak en aroma. Zolang de koffiebonen nog niet gemalen zijn, zitten de oliën netjes opgesloten in de bonen. Maar zodra de koffie wordt gemalen, komen de oliën aan de oppervlakte, ontgassen de aroma's en treden twee grote veranderingen op in de koffie:

1. De oliën vervluchtigen en smaak en aroma verdwijnen in de lucht
2. De oliën gaan een reactie aan met de lucht, i.e. oxidatie => smaak verandert onomkeerbaar

Oliën zijn heel belangrijk in de bereiding van espresso, net zo belangrijk als het water waar de espresso voor 95% uit bestaat. Omdat water niet mengt met oliën en ook niet met aromatische gassen, worden de oliën en de gassen onder druk van de espressopomp in elkaars armen gedreven en ontstaan in het extract kleine belletjes, waarin behalve aroma's ook microscopische kleine sedimenten zitten gevangen.

Deze aromatische belletjes zweven in de espresso en maken de espresso stroperig. De belletjes knappen open in je mond als je espresso drinkt. Dit zijn echte explosies van smaak en dit maakt espresso uniek. *)

*) de concentreerde smaak van espresso heeft niets te maken met cafeïne; espresso bevat juist minder cafeïne dan anders bereide koffie

Pas zelf de versregel toe

De primaire opdracht van de barista is er voor te zorgen dat alle oliën bewaard en onaangetast blijven totdat de koffie wordt bereid. Oliën zijn de belangrijkste dragers van smaak en aroma. Het malen van koffie moet daarom plaats vinden op de *plaats van bereiding* pas nadat de espressomachine en het porselein zijn opgewarmd. Versgemalen koffie is alleen van waarde als deze binnen



BRANDMEESTER'S®

[PREMIUM ROASTED COFFEE]

15 minuten bereid wordt. Ons advies is daarom bonen te kopen en deze zelf te malen. Pas zelf de 'versregel' toe.

Koffie kan ook te vers zijn

In zijn streven om zijn 'productieketen' zo goed mogelijk aan te laten sluiten op onze, zou de barista kunnen besluiten onze bonen zo snel mogelijk na het branden, te malen en te bereiden. Als je dit te nauwgezet doet, kan het volgende optreden:

"Pulling shots of the stuff proved exceedingly difficult, however. My shots kept gushing forth producing only the tiniest traces of crèma. I played with my grinder settings, tightening the grind over twice the distance between my typical regular and decaf placements" (Blog: Man Seeking Coffee)

Dit overkwam een klant van ons. Zijn beschrijving dat de Aficionado uit de koffie-uitloop van zijn machine 'gutste', wijst erop dat onze koffie te vers was. De symptomen van *te verse* koffie zijn:

espresso loopt op stotterende wijze uit de koffie uitloop

crèma in het kopje verdwijnt heel snel, belletjes in de crèma knappen open

Koffie die te vers is, is nog niet in balans. Bij bereiding van te verse koffie zijn de aromatische gassen, die in de belletjes gevangen zitten, nog te krachtig. De aroma's zullen bij het eerste contact met water 'tegensputteren' en de belletjes (gemaakt van filmpjes van olie) zullen open knappen in de espresso. Hierdoor breekt de crèma af, vermindert het aroma en daarmee ook de smaak.

Koffie moet rusten

Bij het branden van koffie ondergaat de boon een complexe transformatie waarna de koffie zijn evenwicht moet hervinden. Ongeveer 24 uur nadat koffie is gebrand, beginnen de bonen te ontgassen en ontsnappen de eerste aroma's. Dit surplus aan aroma moet bewaard blijven in de koffie. Aroma's hebben namelijk 2 functies: ze zijn een elementair onderdeel van smaak en ze vormen ook een belangrijke, natuurlijke barrière tegen de grootste vijand van versgebrande koffie: zuurstof.

Verpakt in de winkel of in een ventielzak

De winkels van Brandmeester's storten alle vers gebrande koffie bestemd voor verkoop in silo's. Zo kan de koffie rusten en kan het eventuele surplus aan aroma langzaam ontsnappen. Zou Brandmeester's dit niet doen en zou de klant binnen 8 dagen na het branden een espresso bereiden, dan is de crèma minder en ook de smaak. Dit komt doordat de uitgaande kracht van de eerste aroma's te heftig is om in de espresso opgesloten te blijven. Na een week is de ontgassingsactiviteit verminderd en zullen de aromatische belletjes onder de crèma blijven zitten. De espresso is in balans en gereed voor bereiding.

Alle gebrande koffie die niet binnen 8 dagen wordt bereid, wordt daarom door Brandmeester's direct na het branden in een ventielzak verpakt van 500 of 250 gram. Het surplus aan aroma zal dan dienst doen, om de zuurstof door het ventiel naar buiten te drukken en oxidatie te voorkomen. De barista die deze zak voor de eerste keer opent, moet daarna tenminste 24 uur wachten voor hij espresso kan bereiden.