



EEN CONA, V60, KALITA OF COLD-DRIP SET? DE KUNST VAN HET KOFFIEZETTEN.



Stefan Tavernier - Jeroen zet koffie met de Kalita

Ik dronk mijn eerste koffie pas na het middelbaar, op uitwisseling in Canada. Ik herinner het me nog goed, die momenten bij 'Tim Hortons', waarop iedereen samen kwam. Toen stond het sociale aspect centraal, nadien dronk ik koffie om wakker te blijven tijdens mijn studies. Pas jaren later werd de **smaakervaring** belangrijk. Nu ben ik gepassioneerd door het zoeken naar de 'perfecte' (of vaker nog naar de 'voldoende goede') koffie bij elk koffiemoment.

Een cursus 'Barista' bij Syntra **maakte deze passie in mij wakker**. Ik wilde oorspronkelijk een perfecte espresso leren zetten met mijn prosumer apparaat, maar kwam uiteindelijk met een veel bredere kijk op én een passie voor koffie uit de cursus.

Uit mijn kindertijd herinner ik me de grote tassen warme koffie (hoe warmer, hoe makkelijker het is om slechtere kwaliteit te maskeren) met advocaat en pateekes. Er was de generatie die nog zelf bonen roosterde, de generatie die chicorei aan hun koffie toevoegde, de generatie die leefde op oploskoffie,... met de huisbranders die tegenwoordig op de markt komen, komt het thuis branden een beetje terug.

De belangrijkste ingrediënten bij het zetten van koffie zijn de **bonen**, het **malen**, de **machine** en **de kunst en kunde van de barista**.

Op mijn eigen manier probeer ik bij te dragen aan de koffiecultuur in Vlaanderen. Taart en koffie hou ik gescheiden. Ik experimenteer met verschillende koffiezetmethodes en -dankzij ons koffie-abonnement- met verschillende soorten koffie die ik zelf maal. Ondertussen verzamelde ik ook verschillende koffie-apparaten, elk heel verschillend in gebruik, die elk op andere momenten en om andere redenen uit te kast gehaald worden. Zo is de slow coffee voor 's ochtends, om samen met mijn vrouw de dag te beginnen. Een Kalita of V60 vraagt hiervoor het minste aandacht. De dubbele espresso dient om in de dag te vliegen.

Als er bezoek is proberen we een pot 'slow coffee' te zetten, bijvoorbeeld met de Cona, want als mensen een espresso of een cappuccino vragen ben je veel tijd kwijt aan het apparaat. Dat zijn eerder koffies voor als je alleen bent. Koffie zetten met de Cona is een evenement op zich. Het speciale toestel zorgt voor verbinding en is een ideale gespreksstarter voor een moment met gasten. Op vakantie komt de Aeropress dan weer van pas. En als mijn eigen voorraad op is, kan de zoektocht naar lekkere koffiebonen op vakantie beginnen.

Heel af en toe maak ik het mee: het maken van een 'god shot', een perfecte koffie. Daar spelen zoveel factoren in mee, dat het thuis recreëren ervan quasi onmogelijk is. Maar soms gebeurt het dus.

Ik probeer ook steeds bij te leren over koffie. In een koffiebar zal je me vaak in de buurt van de barista vinden. Van een gezamenlijke passie voor goede koffie, komt vaak een goed gesprek en daaruit leer ik bij. Die kennis probeer ik dan weer te delen met vrienden en familieleden.

Wie hier over de vloer komt, krijgt vroeg of laat uiteraard een smakelijke koffie voorgeschoteld, bij voorkeur zonder melk of suiker. En neen,

niet iedereen vindt mijn koffie even lekker. Dat hoeft ook niet, maar **ik ben blij als ik mijn passie kan delen** en ik hoop die passie ook mee te kunnen geven aan onze kinderen, opdat ook zij een neus voor koffie ontwikkelen.

Wil je graag meer weten over de toestellen waar ik zelf gepassioneerd door ben en die me helpen bij mijn zoektocht naar het maken van de perfecte koffie, neem dan zeker [hier](#) een kijkje.



INZENDER

Sarah Kaerts
Werkplaats immaterieel erfgoed
<http://www.first-world-products.com>



LOCATIE

Vlaanderen en Brussel



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken
Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

[#sociaal gebruik](#) [#drinken](#) [#techniek](#) [#vakmanschap](#)