



Barend Boot en brandmeester Shiva Niet.

ELUSTO gASTRO

# BOOT KOFFIE

EN DE REVOLUTIE VAN DE SMAAK

*Koffie troost*

*Ons leven duurt maar even.*

*Op een dag gaan we allemaal dood.*

*Maar niet vandaag!*

*Vandaag genieten we van koffie.*

*Koffie van Boot.*

Laat je verleiden door smaak! Dat is het devies van Boot Koffie. Koffie is een genotmiddel. Koffie is een troostmiddel. Koffie is een pepmiddel. Enerzijds geeft koffie ons nieuwe energie. Anderzijds biedt koffiedrinken ons ontspanning en rust.

Het moet ooit een toevallige ontdekking zijn geweest dat de zaden van de koffieboom tijdens roosteren een ware geurexplosie ondergaan. Wanneer gemalen koffiebonen daarna met heet water in contact komen ontstaat een drank die ons blij maakt. Koffie! Het genieten van koffie hebben we aan Arabische moslims te danken, want in de vijftiende eeuw ontstonden de eerste koffiehuizen in ... Mekka. In de zestiende eeuw raakte Constantinopel, het huidige Istanbul, in de ban van de koffie. En in de zeventiende eeuw volgde het handelslustige Venetië. Daarna ging het snel met de zegetocht van koffie door heel Europa. De smaak van koffie blijkt dus aangenaam infectieus te zijn. Vandaag de dag is Nederland wereldkampioen koffiedrinken, op de voet gevolgd door de Scandinaviërs. Ook de Belgen maken deel uit van de Top Tien. De sociale cultuur rondom koffie lijkt op die van tabak. Samen koffie drinken. Samen een goed glas bier drinken. Samen sigaren roken. Samen genieten of alleen. Het is de wereld van El Gusto. Het is een vredelievende wereld die mensen verbreedert en verzustert. Een wereld van geur en van smaak die na branden ontstaat! De wereld van de koffie is sinds een jaar of twintig in de ban van een ware smaakrevolutie. Twee Nederlanders, Alfred Peet en Jacob Boot, waren medeplichtig aan het uitbreken van die revolutie. El Gusto, de filosofie van het genieten geldt ook, en in wel in uitzonderlijke mate, voor premium coffees. Single estate coffees genieten anno 2016 dezelfde hoge status als Schotse single malt whisky's, Belgische topbieren en Cubaanse puros.



Barend en Willem Boot in de plantage.

## ALFRED PEET EN JACOB BOOT: NEDERLANDSE PIONIEREN VAN DE SMAAK

Een Nederlandse vriend van ons, die in Oakland in Californië woont, komt af en toe bij ons op bezoek in Baarn. Dan gaan we steevast koffie drinken bij Boot's Golden Coffee Box. Daar drinken we, genietend en met half gesloten ogen, koffie van wereldklasse. Toen we onze vriend jaren geleden bezochten in Oakland stelden we hem voor om koffie te gaan drinken bij Starbucks. Dat is prima koffie was zijn antwoord, maar ik heb een veel beter idee: We gaan naar Peet in Berkeley. Ik besefte destijds nog niet dat onze vriend een 'Peetnik' was. Ik wist ook nog niet dat Alfred Peet in 1920 in Alkmaar was geboren en in 1966 in Berkeley zijn eigen koffiewinkel begon. Ik wist niet

dat het Alfred Peet was die de drie oprichters van het Starbucks concern had geleerd wat speciale koffie is voordat zij in 1971 hun eerste winkel in Seattle openden. Sterker nog: Peet bleek de man te zijn die de wereld koffie had leren drinken! Dat zijn wel heel erg grote woorden, maar niet voor niets heeft Jasper Houtman die woorden gekozen als titel van het koffieboek dat in 2016 werd gepubliceerd. Het boek beschrijft het leven van Alfred Peet (1920-2007) en zijn passie. Koffie!

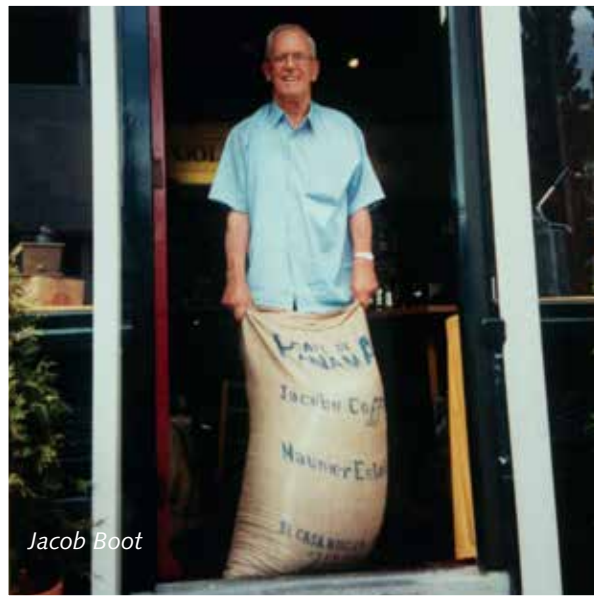
Het is 1973 wanneer Jacob Boot zijn eigen koffiebedrijf begint in Baarn. Hij heeft dan al een lange loopbaan in de koffie achter de rug maar hij blijft ontevreden over de massale koffiehandel en over de nonchalante koffiecultuur in de Lage Landen bij de zee. Ontevreden vooral over de smaak. Dat kan beter, dacht hij, en zo begint Jacob zijn Golden Coffee Box. Die box is een kleine roodkoperen brander die Jacob zelf heeft ontwikkeld en waarmee hij volop experimenteert. Alfred Peet wordt af en toe in Baarn gesignaleerd want Alfred en Jacob delen elkaars passie voor koffie. Beiden verstaan de kunst van het koffie branden. Beiden weten waar Abraham de koffie haalt. Dichtbij de bron. Zij bezochten zelf koffieplantages, kochten er hun coffees in en leerden de koffieboeren persoonlijk kennen. Zij stellen hoge eisen aan de kwaliteit en respecteren de prijs die daarvoor moet worden betaald. Beiden branden zij zelf hun koffie. Alfred

is de vader van de 'dark roast'. Jacob experimenteert met lichtere brandprofielen. In 1992 treden Barend en Willem in de voetsporen van vader Jacob en zetten zijn Baarnse branderij en winkel voort.

## BAREND EN WILLEM BOOT

Willem Boot heeft zijn werkterrein inmiddels naar de USA uitgebreid en is daar een gerenommeerde koffieconsultant geworden. Hij geeft cursussen aan koffieplanters en leert ze vooral ....proeven! Hij adviseert bijna alle koffielanden op het terrein van kwaliteitsinnovaties. Vooral in het koffievaderland Ethiopië, de bakermat van de koffieplant en -plantages, staat hij in hoog aanzien. In Panama is Willem de eigenaar van de koffieplantage 'Finca La Mula'. De Ethiopische Panama geisha koffie die hij daar verbouwt, heeft in 2015 de hoogste rating van Coffee Review, behaald, 97!





Jacob Boot



Barend Boot werkt, als vanouds, vanuit zijn winkel, proeflokaal en branderij in het Nederlandse Baarn. Als geen ander verstaat hij en zijn team de kunst van het importeren van de beste specialty koffiesoorten en het ambachtelijk roosteren van koffie. Het assortiment bestaat heden uit ruim 30 koffiesoorten die uit 18 verschillende landen afkomstig zijn.

De koffie 'volgens' Peet is anno 2016 in tweehonderd filialen in de USA verkrijgbaar. Er zijn 5000 medewerkers in dienst. Starbucks telt inmiddels 15.000 vestigingen in 50 landen. Er werken bijna 200.000 mensen. Boot Koffie wordt in tweehonderd Nederlandse restaurants geschonken en is daarnaast in vijftig winkels en via de webshop verkrijgbaar. Wat telt is niet kwantiteit maar nog steeds...kwaliteit. De gebroeders Boot waken daar zelf nog hoogstpersoonlijk over! Zij zijn ervaren experts die de geesten van de grote pioniers hoog houden.

## VAN DOODGEWONE GEWOONTE TOT AANDACHTIG RITUEEL

Koffie drinken is voor veel consumenten een alledaagse gewoonte. Het gaat dan gewoonlijk om koffie die massaal verbouwd en geproduceerd wordt. Niet zelden werken mensen tijdens het drinken van zo een kopje koffie onrustig door omdat ze zo veel te veel te doen hebben. Gemiddelde consumenten zijn terecht prijsbewust, maar hebben weinig benul van value-for-money. Goedkoop is voor hen goed genoeg. Maar ondanks, of juist dankzij dat onbewuste gebruik van koffie, is een revolutie op gang gekomen die veelbelovend is. Alfred Peet en Jacob Boot waren van die ontwikkeling de pioniers. Wat single malt whisky is voor de Schotse stokers is single estate coffee voor Boot. Wekelijks wordt bij Boot op kleine schaal koffie gebrand. Controleerbare herkomst, versheid, brandmeesterschap en zekunst zijn de basis van koffiegenot. En aandacht! Aandacht voor koffie tijdens alle schakels van de koffieketen. Van het planten van de koffiestruiken tot het presenteren en drinken van het eindproduct. Koffie die met zoveel aandacht werd geproduceerd, verdient aandachtig consumeren. Consumeren? Natuurlijk niet! Aandachtig genieten is het woord!

Aandachtig van koffie genieten is voor steeds meer mensen een broodnodige onderbreking van de dag. Even pauzeren om op adem te komen. Tijd nemen om te herstellen. Momenten

om stil te staan. Voor hen is koffie drinken een dagelijks ritueel geworden. Het is dan alsof men een oase binnentreedt waar de waanzin van de dag geen toegang heeft. Sommigen zullen het betreden van en het verpozen in die hoogstpersoonlijke oase meditatie noemen.

Echt goede koffie op kantoor, in de fabriek en in de werkplaats is een belangrijk middel om de arbeidsvoldoening van medewerkers te verhogen. Aromatische koffie in de wachtkamer van het ziekenhuis stelt patiënten op hun gemak. BOOT Koffie voelt zich overal thuis.

## KOFFIEMEDITATIE

Kennis opbouwen, weer loslaten en met alle zintuigen ervaren. Dat is de filosofie en de praktijk van het grote genieten. Kennis van koffie, van koffiestruik tot het geurige eindproduct, maakt een mens tot een kenner. Goede smaak bereikt een mens nu eenmaal niet zonder kennis van zaken en vakmanschap. Toch hoeft een liefhebber van muziek geen musicoloog te zijn of te worden want musicologen analyseren terwijl ze luisteren. Koffieliefhebbers genieten en genieten betekent ervaren en dan schieten geleerde woorden te kort. Genieten doet een mens met het hart en met de zintuigen. Genieten kan een mens onmogelijk gisteren of morgen. Genieten kunt u alleen maar NU. Meditatie betekent volledig opgaan in het moment. Zo eenvoudig is dat. Zo moeilijk. Maar hoe beter koffie is, hoe verrukkelijker dat gaat.

## KOFFIEREVOLUTIE IS SMAAKREVOLUTIE

Gedurende de laatste twintig jaar heeft een ware smaakrevolutie plaatsgevonden die nog fascinerend voortduurt. Voor die tijd waren koffieboeren, koffiehandelaren en afnemers voornamelijk geïnteresseerd in omzet en kwantiteit. Rijpe en onrijpe bessen werden samen geplukt. Koffiebonen moesten daarom wel worden gemelangeerd om een constante kwaliteit te kunnen garanderen. Koffiedrinkers konden destijds bijna nergens het verschil proeven tussen slechte, gemiddelde en sublieme koffie. Inmiddels hebben koffieboeren geleerd om de bessen zorgvuldig te oogsten en ze leerden ook zelf koffie proeven. Heden ten dage wordt er volop geëxperimenteerd met metho-

## Cappuccino

*Ik zie honderden belletjes van melk,  
waarin aromatische geuren wonen.  
Ik zie Friese koeien grazen.  
De belletjes glinsteren en versmelten,  
voordat ze samen op reis gaan,  
langs mijn verhemelte en over mijn tong.*

*Ik sluit mijn ogen en drink aandachtig,  
totdat ik langzaam koffiedronken word.  
Ik waan me in een Ethiopisch bergland,  
waar koffieblossommen bloeien.*

*Genieten van koffie voelt als reizen,  
naar een stille oase binnen... onszelf.*

den om koffiebonen uit koffiebesen te bevrijden. Dat proces wordt 'wassen' genoemd en dat proces is van grote invloed op de smaak. Naast 'washed coffees' bestaan er ook 'natural coffees'. Dat zijn koffies waarvan de bessen op netten worden gedroogd, tot wel drie weken aan toe. Bij het scheiden van de pitten van het vruchtvlees wordt gebruik gemaakt van fermentatie. Tussen washed en natural staat honey coffee, ook wel 'pulped natural' genoemd. Bij deze methode worden de bessen wel gekneusd en gedroogd maar wordt het suikerhoudende vruchtvlees niet door wassen verwijderd. Dat maakt de honey- en naturalmethode tot de duurzaamste en meest economische methode om koffiebonen te produceren. Per zak koffiebonen van 60 kg wordt zo 2000 liter water bespaard. En water is een schaarse vloeistof in droge koffielanden.

Traditioneel worden van de koffiëleplant, Coffea arabica, maar een beperkt aantal variëteiten aangeplant terwijl de biodiversiteit nog onvoldoende werd onderzocht. Nieuwe vondsten hebben recentelijk tot nieuwe smaken geleid. Ook het wasproces is volop in ontwikkeling. Op het gebied van het transport van de groene koffiebonen naar Europa is men nog lang niet uitgestudeerd. Het branden van koffie is maatwerk. Elke soort koffiebonen vereist een specifiek temperatuurprofiel om tot de optimale geur en smaak te komen. De mate van fijnheid van de gemalen koffie bepaalt in hoge mate de smaak van het extract dat we koffie noemen. De mate van turbulentie rondom de koffiëpartikels en het hete water kan de smaak van koffie maken of breken. Koffiecompetities hebben ook het nodige bijgedragen aan de ontwikkeling en de selectie van 'smaak'. Tot slot moet worden opgemerkt dat onze smaak, altijd weer afhankelijk van de stemming waarin we verkeren. Van de tijd en aandacht die we aan het drinken van onze koffie schenken. En van de sfeer waarbinnen we van onze koffies genieten. En van het servies en van...Koffie nodigt ons in een oase uit. Het is aan ons om er verwonderd binnen te treden.

## TOT SLOT: KOFFIE EN PAIRING

Koffie laat zich creatief en hoogstpersoonlijk genieten in combinatie met...zuivel, edele chocolade, hoogstaande patisserie, cognac, whisky, likeuren, hoogstaande patisserie en sigaren. En nog zoveel meer...Het huwelijk tussen koffie en melk heeft zelfs geleid tot ware kunst! Latte Art!

Boot Koffie, Laanstraat 49, 3742 BB Baarn, Nederland,  
info@bootkoffie.nl, www.bootkoffie.nl

Boot Coffee, 619 Lindero Street, CA 94901, San Rafael, USA,  
info@bootcoffee.com, www.bootcoffee.com

Peet's Coffee & Tea, www.peets.com

Jasper Houtman, De man die de wereld koffie leerde drinken,  
Uitgeverij Business Contact, Amsterdam/Antwerpen, 2016,  
256 blz, ISBN 978 90 470 0926 9

Met dank aan Barend Boot voor zijn kostbare inspiratie. Met postume dank aan Jacob Boot die mij het verschil leerde proeven tussen gewone en uitzonderlijke koffies. Met dank ook aan Willem Boot, die me zijn prachtige en exclusieve La Mula geisha coffee liet proeven.

Albert C M Weijman



**BOOT**  
BRANDERS UIT BAARN  
— 1973 —