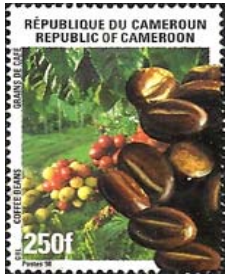


Vervolg koffieartikel

Door de grote vraag naar koffie is deze warme drank uitgegroeid tot de meest verhandelde artikel na de aardolieproducten. Deze trend ging vergezeld van periodes van overproductie, verbranding van overtollige voorraden, ingezakte prijzen, wereldwijde economische crisis, afnemende consumptie in de beide wereldoorlogen en de totstandkoming van mondiale overeenkomsten om de koffieprijs te stabiliseren. Na de tweede wereldoorlog werd koffie in Europa een symbool van economische wederopbouw en welvaart. Het feit dat men koffie dronk, betekende dat men weer geld had om uit te geven.



Voordat je van een geurig kopje koffie kunt genieten is er veel werk verzet. Allereerst worden de rijpe (rode) bessen geplukt van de koffieplant. Hoewel er meer dan 60 verschillende soorten koffie bekend zijn worden voor de commerciële productie alleen de Coffea Arabica (arabica, ca. 70% van de wereldproductie) en de Coffea Canephora (robusta) gebruikt. De bonen hebben een verschillende smaak, de arabica bonen zijn milder van smaak en bevatten minder cafeïne dan de wat pittiger robusta bonen. De Coffea Arabica is duurder

in productie, o.a. omdat de plant gevoeliger is voor ziektes. Omwille van de prijs worden er vaak melanges van deze twee gemaakt. De bonen worden geselecteerd op kwaliteit en smaak en vervolgens gemengd.



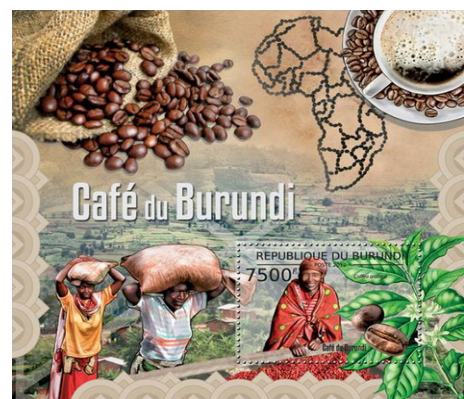
In sommige delen van Afrika groeit de koffieplant nog steeds in het wild, vooral in Ivoorkust, Oeganda en Zaïre. Afhankelijk van het type plant kan deze een hoogte bereiken van 10 tot 15 meter. Op koffieplantages worden de bomen echter voortdurend gesnoeid, waardoor ze niet hoger groeien dan 1,5 tot 2 meter. Dit garandeert een hoge opbrengst en maakt het oogsten eenvoudiger.

Koffieplanten bloeien in landen zoals Brazilië en Mexico gedurende een periode van 6 tot 8 weken. Maar in landen gelegen langs de evenaar, zoals Kenya en Colombia, kan een koffieplant aan dezelfde tak tegelijkertijd zowel bloesem, rijpende vruchten als rijpe bessen dragen. Koffieplukkers gaan voortdurend bij de koffieplanten langs om alleen de perfect rijpe bessen te plukken. Omdat de oogst zo arbeidsintensief is, maakt dit onderdeel een groot deel van de kostprijs van de koffie uit.

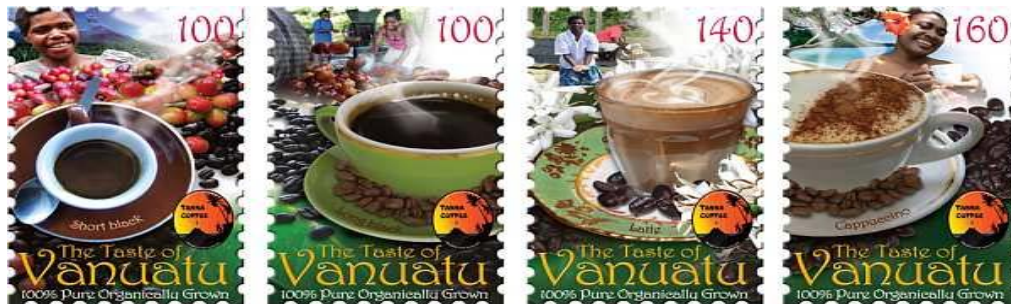


De tijd tussen de bloesem en de oogst bedraagt gemiddeld acht tot negen maanden afhankelijk van de hoogte waarop de planten groeien en de weersomstandigheden. Een koffieplant gaat pas na vijf jaar vruchten leveren. Ze produceren ongeveer 20 tot 25 jaar koffiebonen, wat neerkomt op ongeveer 2000 bonen per jaar, of te wel ongeveer een kilogram ruwe koffie per jaar. De koffieboon is het zaad van de koffiebes. De bes lijkt op een cranberry en heeft een zoete pulp. Om de twee bonen heen zit een zilvervlies, een perkamenthuid, het vruchtvlees (pulp) en de schil. Onbewerkte koffie wordt groene koffie genoemd.

Na de pluk kunnen de koffiebonen droog of nat worden verwerkt. De traditionele manier is de droge methode. Dit is de makkelijkste en de goedkoopste manier. De koffiebonen worden over een droogvloer verspreid, liefst in de volle, brandende zon. Ze worden regelmatig gekeerd om gisting te voorkomen. Bij de natte methode worden de bonen gewassen in kanalen met stromend water. De onrijpe vruchten komen boven drijven en worden verwijderd. Met een "gulper" worden ze ontdaan van hun vruchtvlees. Daarna worden ze gefermenteerd (in speciale gisttanks) zodat ze niet gaan rotten. Als de resten zijn losgekomen worden de bonen opnieuw gewassen. De koffiebonen zitten nu nog in hun hoornschil. Net als bij de droge methode worden de bonen nu te drogen gelegd of gedroogd in een droogmachine totdat er een vochtpercentage van 10 - 11 procent overblijft. vlak voor de export wordt de hoornschil verwijderd en worden de bonen geselecteerd op grootte en kwaliteit.



Voordat de bonen voor kleingebruikers gereed gemaakt worden moeten ze eerst worden gebrand. Het branden is essentieel voor de smaak, aroma en geur en dus nauwkeurig werk. Voor het branden van de koffiebonen, is het belangrijk dat de bonen zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn. Anders loop men het risico dat de kleine koffiebonen verbranden voordat de grote koffiebonen klaar zijn. De brandmeester laat de temperatuur in de brandinstallatie geleidelijk oplopen. Een deel van het vocht uit de bonen verdampt. De koffiebonen verliezen gewicht, verkleuren en zwellen op totdat ze ploffen. Zo kan ook het vocht van binnenuit verdwijnen. Tussen 200 en 250 graden wordt de smaak uiteindelijk bepaald. Met behulp van kleurmonsters weet de brandmeester het brandingsproces nauwkeurig in de gaten te houden. Als de juiste brandingsgraad is bereikt moeten de koffiebonen relatief snel worden afgekoeld. Dit gebeurt met behulp van water of koude lucht.



Het branden gebeurt in verschillende gradaties: een lichte branding voor "zacht" met een beetje zoetheid, medium branding voor een ietwat krachtiger aroma, een combinatie van licht en donker gebrand is een perfecte harmonie. Bij donkere branding krijg je koffie met een stevig karakter met een lekkere afdrank die enigszins bitter is. Je kan dus in het algemeen stellen dat hoe donkerde de branding is, hoe sterker de smaak.



De lekkerste koffiesoort ter wereld (en dan ook de duurste) is de Kopi Luwak. Deze wordt gemaakt van koffiebonen die eerst door een civetkat, loewak in het Maleis, zijn opgegeten. Doordat deze niet verteren worden deze via de ontlasting van de kat weer uitgescheiden. De loewak leeft vooral in de Filippijnen en in Indonesië, waar



ook de naam Kopi Luwak (koffie van de loewak) vandaan komt.

Als de koffieboon gemalen is kun je de koffie gaan zetten, daarvoor zijn wel verschillende methoden beschikbaar. Omdat koffie voor het grootste gedeelte uit water bestaat, is de kwaliteit van het water belangrijk voor de uiteindelijke smaak van de koffie. Dezelfde koffie van leidingwater of bronwater zal een ander uiterlijk hebben en anders smaken. De bekendste manier van koffiezetten is de snelfiltermethode: de gemalen koffie wordt in een papieren koffiefilter gedaan waarna er bijna kokend water op geschonken wordt. De meeste koffiezetapparaten werken ook op deze manier. De koffie wordt opgevangen in een kan die op een elektrisch plaatje of au bain marie wordt warmgehouden.



Bij een cafetière wordt grof gemalen koffie in de glazen kan gedaan, waarover men water giet van 95 tot 98 graden. Omroeren en 4 minuten laten trekken, waarna het metalen of kunststof filter naar beneden wordt gedrukt.



Met een Koka Express kun je koffie op een fornuis maken. Dit apparaat bestaat uit drie delen, onder een waterreservoir, daarop een trechtervormig koffiefilter en bovenaan een opvang reservoir voor de gezette koffie. Door de druk die ontstaat door het koken van het water wordt dit met ongeveer 1,5 bar door de koffie geperst en in het reservoir opgevangen.

In een percolator zit de grof gemalen koffie in een filter boven in de koffiepot. Via een buisje wordt kokend water naar boven in het filet geduwd, waarna de getrokken koffie naar beneden loop. Percoleren wordt al vanaf ± 1600 op deze manier gedaan.

Bij de espressomethode wordt zeer fijn gemalen koffie in een espressomachine gedaan. De koffie wordt aangedrukt in een houder met een fijne zeef. De houder wordt met een banjonetsluiting onder het apparaat bevestigd, waarna bij voorkeur gedemineraliseerd water van ± 96 graden door de koffie wordt geperst. De persoon die zich heeft toegelegd op het bereiden van espresso en aanverwante dranken heet een barista.



Turkse koffie wordt veel gedronken in Noord-Afrika, veel delen van Oost-Europa, Iran en en Griekenland. Deze koffie is kort gebrand en zeer fijn gemalen. De koffie wordt in een cezve gedaan, een klein speciaal pannetje dat meestal van brons of koper is gemaakt, samen met een gelijke hoeveelheid suiker. Hier wordt water aan toe gevoegd en dan



dan heel langzaam aan de kook gebracht. De koffie wordt met koffieprut en al in een kopje geschonken.

Een relatief jonge ontwikkeling is het koffiepad-apparaat. Hierbij is door de fabrikant een vaste dosering koffie in een filterpapier gedaan, waarna er heet water doorheen geperst wordt. Er blijft na gebruik een makkelijk weg te gooien pakketje over en je hebt geen last van losse koffieprut. De sterkte van de drank is echter niet instelbaar.



De nieuwste koffiezetapparaten maken gebruik van luchtdichte capsules (cupjes) met gemalen koffie. Hierdoor is de koffie lang houdbaar en heel makkelijk te zetten. De capsule wordt in zijn geheel in de machine geplaatst, waarna de koffie direct wordt gezet met heet water onder hoge druk. De winst bij deze methode is vooral de versheid van de koffie: direct na de oogst wordt de koffie gebrand, gemalen en luchtdicht in de capsules gedaan. Door deze verwerkingsmethode blijven de aroma's en de smaken van de koffie goed bewaard.



Oploskoffie of instantkoffie bestaat in vrijwel alle soorten en maten en varianten, ook zonder cafeïne (decafé). In Griekenland wordt instantkoffie met koud water verwerkt tot Frappé, (gekoelde drank)

KoOffie kan op vele manieren worden gedronken, met of zonder melk, met of zonder suiker, met opgeklopt melkschuim (cappuccino), met heel veel melk (koffie verkeerd), met sterke drank en slagroom (Irish Coffee) enzovoort. In de moderne koffiebar zoals Starbucks kun je uit vele verschillende soorten koffie kiezen, die vaak op een kunstzinnige manier worden gepresenteerd.



De werkzame stof in de koffie die voor het opwekkende effect zorgt, is cafeïne. Deze stof, een soort drug en een ver broertje van cocaïne en nicotine maar veel minder verslavend, stimuleert de afgifte van dopamine, een stof die je gelukkiger doet voelen. Ook heeft het een remmende werking op de aanmaak van de stof fosfodiesterase, die in het lichaam het signaal afgeeft dat het bloed voldoende adrenaline bevat. Doordat deze prikkel wordt afgeremd neemt de hoeveelheid adrenaline dus toe, waardoor de hartslag toeneemt en we ons minder moe voelen. Het is daarom

onverstandig om koffie te drinken voor het slapen gaan, omdat de cafeïne je wakker houdt. Een gemiddeld gebruik van drie à vier koppen koffie per dag heeft geen negatieve invloed op de gezondheid, maar overmatig gebruik kan leiden tot hartkloppingen, rusteloosheid, duizeligheid en slapeloosheid.



Cafeïne komt overigens niet alleen in koffie voor, maar ook in thee, chocolade, cola en tal van energiedrankjes. Zelf is decafé koffie zit nog altijd wel een kleine hoeveelheid cafeïne. De stof heeft ook positieve kanten, zo vermindert het de vermoeidheid, zorgt voor een betere concentratie en alertheid, verbetert het denkvermogen en bevordert de verbranding. Het drinken van de koffie - met name - is dus eigenlijk best gezond.



Koffie wordt als smaakmaker gebruikt in bijvoorbeeld gebak, taart en ijs. Daartoe wordt sterke koffie gezet, mokka genoemd, die daarna verwerkt wordt in ijs, creme of cakebeslag. Denk maar eens aan een heerlijke mokkataart of aan tiramisu.

Ik heb het al eerder gezegd, ik ben een liefhebber van een heerlijke kop koffie, zwart zonder suiker en zonder melk of room. Dan proef je de smaak van de koffie het beste naar mijn mening. Als u dit artikel gelezen hebt heeft u heel wat achtergrond informatie gekregen over deze drank, en wellicht geniet u daardoor nog meer van uw kopje koffie. Ik neem er nog een.

Ton Vis

Artikel met toestemming overgenomen uit het maandblad van Postzegelvereniging "De Postkoets", Nieuwegein. Toevoeging door uw redacteur.

Ook in Nederland zijn er postzegels in omloop die als onderwerp koffie c.q. koffiebonen als onderwerp hebben.



Verder kennen we nog de Groene Koffie en de Surogaat koffie.

Groene koffie.

Groene koffie is een krachtige formule voor mensen die de vetverbranding willen stimuleren. Er zit hooggedoseerde Green Coffee extract in, die gestandaardiseerd is op 50% Chlorogeenzuur. Om de werking van de groene koffie te versterken is er speciaal Groen Thee extract en Artisjokken extract bijgevoegd. Het voordeel van het product is dat je er ook nog extra energie van krijgt, door het natuurlijk cafeïne dat groene koffie bevat. Groene koffie is een voedingssupplement gemaakt van niet geroosterde koffiebonen. De belangrijkste reden waarom men groene koffie drinkt is om af te vallen en gewicht te verliezen. De stof chlorogeenzuur kan een rol spelen om de grootte van de vetcellen te verminderen.



Surogaat (cichore) koffie.

Als men vroeger cichore (koffie) dronk was dat niet voor de gezondheid of voor de luxe. Integendeel de koffie werd gedronken omdat de gewone koffie niet betaalbaar meer was door schaarste (oorlog). Het was een goedkoop middel en simpel in de natuur te vinden.

De wortel van de cichorei (cichorium intybus) is het meest geschikt voor deze koffie.

Het enigste nadeel is dat er geen cafeïne in zit, maar door de wortel grof te malen en te branden verkreeg men toch een drank die in vele opzichten op de gewone koffie leek. Tegenwoordig wordt deze koffie niet meer vervaardigd, de laatste fabriek stond in België. In ons land wordt deze koffie ook wel Peekkoffie genoemd.

Ook werden er in de oorlog gemalen en gebranden graansoorten voor surogaat koffie gebruikt.

