

# Wat is koffie?

Nick Vanderheyden, freelancejournalist

Na olie is koffie wereldwijd het meest verhandelde product. Naar schatting stelt deze sector circa 25 miljoen mensen tewerk. Gelijklopend met de chocoladeboon liggen de productielanden van de koffieboon voornamelijk in Centraal- en Zuid-Amerika, Afrika en Azië. Brazilië is het grootste productie- en exportland. Arabica en Robusta belanden als single origin of blend, via ambachtelijke of industriële weg, in uw kop koffie.

Er bestaan een zestigtal soorten koffieplanten, verspreid over de landen van de zogenaamde **Coffee Belt**, tussen de Kreeftskeer- en de Steenbokskeerkring. De plant waaraan de koffiebes groeit, met de pit als koffieboon, groeit aan een lage struik. Deze struik levert na vijf jaar een eerste lading tot 2,5 kg ruwe bonen, goed voor 500 gram gebrande bonen en circa vijftig koppen koffie.

Veel productielanden, veel varianten, en toch bepalen slechts twee koffiesoorten de smaak en de kwaliteit van de meeste koffiemelanges: **Coffea Arabica** (verhandeld via de beurs van New York) en **Coffea Robusta** (beurs van Londen). Deze soorten komen als single origin (vanuit één plantage) of blend (uit een mix van plantages) op de markt.

## Arabica & Robusta

**Arabica** is de koffievariant bij uitstek. Het is een fijne soort en wordt gekweekt op hoogtes vanaf 1.200 meter. De algemene stelregel is: hoe groter de hoogte waarop de koffieplant groeit, hoe beter de boon. De beste soorten zijn zodoende gelegen in de berglanden van Midden- en Zuid-Amerika (met Brazilië op kop) en in de Afrikaanse landen Kenia en Tanzania. Op plaatsen waar de Arabica niet aardt, vormt de **Robustavariant** een alternatief. Deze plant is robuuster, meer resistent tegen weersomstandigheden en minder kieskeurig wat betreft grond en groeiplaats. Hierdoor vinden we Robusta vooral in Afrikaanse en Aziatische landen, waaronder Vietnam. De Robustaboon bevat twee- tot driemaal meer cafeïne dan de Arabica-boon en is gewoonlijk goedkoper. Daarom wordt deze

koffieboon voornamelijk gebruikt voor instantkoffie, Italiaanse espresso's en laaggeprijsde mengelingen. Specialty koffiemerken vermijden de Robusta.

## Miljarden kilo's koffie

Ethiopië mag dan wel de bakermat van de koffie zijn, de grote volumes komen in de eerste plaats uit Brazilië. Koffie uit Indonesië kennen we vooral door de beroemde kop Java. Enkele eeuwen geleden produceerde dit eiland wereldwijd de meeste koffie. Zeilschepen van de Oost-Indische Compagnie brachten het product naar alle hoeken van de wereld. Deze lange reizen gaven de Javaanse koffie door fermentatie een heel eigen smaak.

## Verwerken, verschepen en branden

De koffieoogst gebeurt met de hand of machinaal. Meteen na de oogst wordt de koffiebes ontbolsterd. Dit gebeurt enerzijds via de droge methode: vijftien tot twintig dagen in de zon. Deze methode levert een groenachtige koffieboon op.

Anderzijds hanteert men de natte methode: gewassen en gedroogd op droogbedden of in warmeluchttrommels. De natte methode levert bonen op met een blauwe tint.

De blauwe variant wordt voornamelijk in Colombia en Centraal-Amerika geoogst, levert de beste kwaliteitsoorten op en geniet de voorkeur in melanges. Goede koffiesoorten zijn daarnaast herkenbaar aan de heldere, lichtgrijze gleuf tussen beide boonhelften.

Kwaliteitskoffies zijn ook traceerbaar tot op de plantage, met onder meer

de naam van de plantage, het land van herkomst en soms de coöperatie, de exporteur en de importeur op de alom bekende jutezakken. Via traders komen deze zakken terecht bij de lokale koffiebranders.

Bij koffiebranden of -roosteren krijgen de groene ruwe koffiebonen door de verhitting bij 200°C of meer, een bruine kleur: de natuurlijke suikers in de koffieboon karamelliseren. Die roostertijd varieert tussen twee en vijftien minuten. De verhitting gebeurt in een machine met grote trommel, op gas of elektriciteit. Industrieel verloopt dit proces sneller en aan hogere temperaturen dan in een ambachtelijk procedé.

## Onze geliefkoosde kop koffie

Het resultaat van dit complexe proces? Een kop koffie op maat van uw smaak. En hoe drinkt u die? Een zwarte filterkoffie, met melk en suiker? Liever een espresso (ristretto of dubbel), een latte macchiato, een cappuccino, frappuccino, een decaf? Misschien mag het wat meer zijn en gaat u voor de meest elitaire koffie ter wereld; de in het Jamaicaanse Wallendorf Estate gekweekte Blue Mountain koffie. Voor een kilo telt u bij de koffiehandel enkele honderden euro's neer!

**Bronnen:** Het boek 'Slow Coffee' (uitgeverij Lannoo), kopje-koffie.nl, International Coffee Organization.

