

AromaG

The great taste of life !



HENDRIK KELNER

DE LEVENDE
SIGARENLEGENDE

26 ROBUSTO'S

RUM

meer dan
suikerriet
alleen

SHORTFILLER CIGARILLO TASTING

NICARAGUA herontdekt

JOOST BOSMAN KOFFIE

JOOST BOSMAN

Van gepassioneerd barista tot koffiebrander

De Eenhoorn in Kampen (NL) vervaardigt koffie van de hoogste kwaliteit op traditionele wijze. Als ambachtelijk bedrijf streven ze naar een goede en langdurige relatie met de boeren. Bijzonder is dat de Eenhoorn zijn koffiebonen wekelijks zelf brandt. We ontmoeten de koffiebrander des huizes Joost Bosman, 27 jaar jong en vurig gepassioneerd over de ambacht.

Joost volgde een opleiding bachelor in Social work, richting culturele maatschappelijke vorming. Toen hij het ouderlijke huis verliet nam hij uit de kelder van zijn vader een ongebruikte espressomachine mee. Op zijn eerste studentenkamertje begon hij te experimenteren. Uit frustratie over het uitblijven van de verwachte perfecte koffie ging hij op verder onderzoek. Zijn zoektocht naar superioriteit en een niet aflatende drang om koffie tot een mooie extractie te laten komen, maakte van hem een ambitieuze barista. Toen hij merkte dat het tempo waarin hij over koffie leerde tot stilstand was gekomen ging hij tijdens zijn studies werken in een espressobar. Daar leerde hij de fijne kneepjes van het baristavak.

Na zijn studies wou Joost niets liever dan reizen. Tijdens een bezoek aan een koffieplantage in Indonesië werd hij wederom herinnerd aan zijn liefde voor koffie. Deze nam al snel de bovenhand op zijn studies. Terug in Nederland begon hij in november 2012 te werken voor De Eenhoorn. Eerst als barista en vanaf april 2013 als koffiebrander. Binnen De Eenhoorn maakt hij deel uit van een team verantwoordelijk voor alles wat met koffie te maken heeft. Hij werkt tevens in de bar en staat in voor de opleiding van het bar-personeel.

“Mijn passie voor koffie komt voort uit het idee van een ongrijpbaar en romantisch product. Koffie groeit maar in enkele landen en hoge kwaliteitskoffie groeit maar op een aantal plekken. Het proces van zaad tot kopje is zeer arbeidsintensief en iedereen in die lijn moet enorm zijn best doen om een topproduct af te leveren. En zelfs wanneer iedereen zijn best doet kunnen er zich nog omstandigheden (bijvoorbeeld veranderlijk weer) voordoen, die de kwaliteit van de koffie negatief beïnvloeden. Hierdoor bestaat er altijd een bepaalde spanning in het werken met koffie. Ook zijn chemische samenstelling is enorm. In vergelijking met wijn is koffie een zeer jong product. Hierdoor valt er nog veel te leren over koffie. Daarnaast kan, mits alles klopt, koffie fantastisch smaken. Ik herinner me bij het drinken van een ongewassen Sidamo uit Ethiopië letterlijk even van de wereld geweest

te zijn. Alle haren overeind. Fantastisch.” Aldus Joost.

Het branden: een zoektocht naar perfectie

Het belangrijkste wat er bij het koffiebranden gebeurt, is het karamelliseren van suikers en het verdrijven van het vocht dat nog in de koffieboon zit. Door volgens een welbepaald brandprofiel te werk te gaan, komen kleur, aroma, geur en smaak van de verschillende koffietypes optimaal tot ontwikkeling. In de eerste fase van de branding is de boon groengeel en ruikt hij naar nat gras. Vervolgens wordt de boon geel en geeft hij een hooiachtige geur af. Na een achttal minuten wordt de boon bruin en ruikt hij naar versgebakken brood. Op het moment dat het vocht dat in de koffieboon zit, begint te koken, gebeurt iets dat men eerste ‘crack’ noemt. De koffieboon knapt en het vocht wordt uit de koffieboon gedreven. Vanaf dit punt is de koffie drinkbaar. De geur verandert in karamel. In de daaropvolgende minuten wordt de boon donkerbruin en komt de geur van geroosterde koffie vrij. Elke koffiesoort heeft een geheel eigen geur. Over het algemeen kunnen we zeggen dat koffie uit Centraal-Amerika veelal fruitige en bloemige aroma’s heeft. Bij koffie uit Kenia ruikt het naar limoen en sinaasappel. Braziliaanse koffies ontwikkelen nootachtige en zoete aroma’s. Naast deze geuren ontstaan er tijdens het branden ook suikers, cafeïne, chlorogeen- en andere zuren. De vers gebrande koffie wordt wekelijks uitgebreid geproefd door een zorgvuldig samengesteld proefpanel.

Afhankelijk van het koffieprofiel en de gewenste zetmethode bepaalt de koffiebrander wanneer de koffie klaar is. Bij filterkoffie is dat meestal eerder dan bij espresso. Bij filterkoffie benadrukt men graag de delicatesere tonen (fruitigheid en bloemigheid). Bij een espressobranding gaat men eerder op zoek naar het punt waarop de suikers maximaal gekarameliseerd zijn. De kunst bestaat er in niet te ver door te branden, anders brandt men alle delicate tonen weg. Hoe verder men brandt, hoe meer de boon zwelt. Op een gegeven moment scheurt de boon uit zijn vel. Dit noemt men de tweede crack. Bij de Eenhoorn benaderen ze dit punt wel eens, maar ze branden er nooit in.

Men brandt er in kleine batches. Joost: “Uniek is dat je voor elke batch koffie die gebrand wordt, het profiel van de koffie verder kunt perfectioneren. Aan de

“Het leven is te kort voor slechte koffie



Joost Bosman

hand van hoe de vorige batch is bevallen, bepaal ik hoe de koffie gebrand moet worden om het best tot zijn recht te komen. Bij het branden in kleine batches heb je meer controle over de branding. Daarnaast is het voordeel dat je nooit enorme voorraden opbouwt, zodat alle koffie die verkocht wordt super vers is."

De Eenhoorn onderscheidt zich door geen concessies te doen als het gaat om de kwaliteit van het product. De ingekochte koffie voldoet aan de hoogste kwaliteit en aan alles wat een koffie hoort te hebben (voldoende zoetheid, body en aciditeit). De koffies hoeven dus niet gemengd te worden met andere koffies om een gebalanceerd resultaat te verkrijgen. Het personeel wordt wekelijks getraind. Hierdoor weet iedereen wat er nodig is om het maximale uit de koffie(s) te kunnen halen.

Men werkt enkel met arabica koffie. Momenteel biedt men vijf verschillende koffies aan in het vaste assortiment. Omdat koffie een seizoensproduct is, geraakt deze op en dient er nieuwe gezocht te worden. Bij het vaste assortiment gaan ze steeds op zoek naar koffie met vergelijkbare eigenschappen. Joost: "Daarnaast zijn we altijd op zoek naar juweeltjes. Wekelijks proeven we koffies van over de hele wereld. Als er iets bijzonders bij zit, kopen we het in om als 'special' aan te kunnen bieden."

De koffieplant; een struik tussen Kreeft en Steenbok.

De koffieplant groeit alleen in het Zuiden, in een gordel die zich situeert tussen de Kreefts- en Steenbokskeerkring. Het ideale klimaat is een constante temperatuur van ongeveer 20°C en een hoge luchtvochtigheid. Deze plant verschaft koffiebesen die meestal twee zaden bevat. Tijdens de rijping van de bes groeien de zaden uit tot groene koffiebonen. Een struik is goed voor ongeveer één kilo koffiebonen per jaar. Zowel de temperatuur, de hoogteligging van de koffieplantages, de vochtigheidsgraad van de lucht, de gesteldheid van de bodem als de werking van zon en licht zijn van invloed op de kwaliteit van een koffiesoort. In de huidige koffiecultuur zijn er twee soorten relevant: arabica en robusta.

Arabica of Robusta?

Arabica wordt vooral in Afrika, Midden- en Zuid-Amerika verbouwd. De plantages bevinden zich in hooggelegen en vaak bergachtige gebieden rond de evenaar. De groene arabicaboon is rond en heeft een gele tot groen-grijsachtige kleur. De arabicaboon kenmerkt zich door een uitgesproken fijne geur, een rijk aroma en een milde smaak. De koffie is hierdoor licht verteerbaar. Binnen het arabicatype zijn er nog meer verschillende subtypes te onderscheiden, bijvoorbeeld de befaamde Braziliaanse Bourbon. De diverse types hebben elk een heel eigen karakter. Robustakoffie wordt vooral in Azië verbouwd. De groene boon is kleiner dan de arabica en heeft een bruin-groene kleur. Robusta is vaak ook krachtiger en harder van smaak.

De kleine boer: vakmanschap van vele generaties

Miljoenen mensen werken in de teelt, de verwerking en de verhandeling van koffie. Dertig procent van alle koffie ter wereld komt van plantages. Zelfstandige boeren zijn goed voor zeventig procent van de productie: hun bonen zijn vaak van de beste kwaliteit, dankzij de ervaring en het vakmanschap van vele generaties.

Als de koffiebesen rijp zijn, worden ze geplukt. Omdat de beste arabicabonen in onherbergzame gebieden groeien, gebeurt dit plukken veelal met de hand. Na het plukken worden de bonen ontpulpt: de schil en het vruchtvlees van de bes wordt verwijderd. Nadat de bonen zijn gewassen, worden ze te drogen gelegd. Dit gebeurt in Zuid-Amerikaanse landen op patio's of in tunnels, waarbij de bonen continu omgekeerd worden voor een gelijkmatige droging. In Afrika worden veelal 'african beds' gebruikt voor het drogen: de wind kan boven en onder de tafels door, waardoor het gelijkmatig drogen van de bonen wordt gegarandeerd.

En dan is er koffie ...

Koffie wordt wereldwijd op verschillende manieren gedronken. Een geurig kopje koffie zetten is heel eenvoudig. De Eenhoorn verkoopt diverse soorten zetapparatuur en bijbehorende koffietypes: lichte of donkere branding, grove of fijne maling. Er bestaan regels voor het bereiden van een geslaagd kopje koffie. Belangrijk is dat u altijd verse koffie gebruikt en deze vers gezet drinkt. Alleen dan komen smaak en geur goed tot hun recht. Als u de koffie langere tijd warm houdt, verdwijnt een deel van de vluchtige smaak- en geurstoffen. Verder is het van belang om aandacht te schenken aan de juiste dosering van de koffie. Dit geldt ook voor de watertemperatuur en de doorlooptijd van het water.

Koffie & cigar pairing

Sumatra koffie bevat veel eigenschappen die overeen komen met de kwaliteiten van sigaren van De Olifant: een volle body met zacht aroma. Aards, kruidig en tabakkerig. Tevens bieden zij aan de sigarenverdeelpunten de 'Olifant Melange' aan: een mengeling van koffie uit Brazilië, de Dominicaanse Republiek, Sumatra en Cuba. Deze koffie past uitstekend bij het roken van Olifantsigaren.

Tekst: Jorg SCHELFHOUT

Foto's: De Eenhoorn en Jorg SCHELFHOUT



Koffie De Eenhoorn: gebrand op kwaliteit



Fazenda Rainha (Brazilië, Mogiana district)

Een milde en complexe koffie. Heeft tonen van vanille, tabak en heeft bloemige aroma's. De Rainha is zoet en goed in balans.

Finca Ceylan Organic (Guatemala, Atitlán. Regio San Miguel Pochuta, Chimaltenango)

Gekenmerkt door tonen van tropisch fruit en zoete hint van honing en karamel. Medium body, met lange en zuivere nasmaak.

Sidamo Organic (Ethiopië, Sidamo)

De koffie heeft een intense geur (bekend als 'flora'), een fijne aciditeit en een volle body. Door haar delicate en fijne geur is Sidamo gewild onder koffiebranders. In de koffie treft men tonen aan van zoet fruit, zoals mandarijnen en andere citrusvruchten. In de nasmaak proeft men zoete chocolade.

Kagongo (Kenia, Krinyaga)

De koffie heeft een geurig aroma, is vol van smaak en heeft een hoge reinheid. De koffie is frisfruitig, men treft tonen aan van groene appels en blauwe bessen. De nasmaak is krachtig en wijnachtig.

Permata Gayo Organic (Indonesië, Sumatra, provincie Atjeh, Bener Meriah district)

De koffie kenmerkt zich door een rijke smaak, een volle body, met tonen van donkere caramel, zoethout en een aards aroma.

Naast koffie biedt de Eenhoorn een uitgebreide selectie van hoogwaardige thee aan. Meer informatie via www.eenhoornkoffiethem.com.

DE OLIFANT

Kwaliteit door hartstocht, passie en gedrevenheid

“Kampen Holland” staat er op de cederhouten kistjes van de Olifant geschreven. De kleine stad heeft een 50.000 tal inwoners en is gelegen aan de rivier de IJssel. Kampen is een klein pittoresk stadje met verschillende historische bezienswaardigheden zoals pakhuizen, mooie voorgevels van huizen, imposante kerken en oude schepen, die de mooie en glorierijke tijd van het Hanzeverbond laten herleven.

Vanaf het jaar 1825 nam de toenmalige burgemeester Frans Lemker het initiatief om de infrastructuur in en rondom Kampen te verbeteren, wat resulteerde in nieuwe straten, wegen en kanalen waarbij de stad goed bereikbaar werd. In 1826 maakte Johann Lehmkühl, een handelaar uit Bremen, dankbaar gebruik van deze gunstige omstandigheden en startte een tabaksfabriek – de eerste in Kampen. Hiermee legde de Duitse handelaar de bouwsteen voor de ontwikkeling, die in de 19e eeuw van Kampen een Sigarenstad maakte. Meer dan 110 fabrieken ontstonden naar zijn voorbeeld. De Voorstraat in Kampen werd de wieg van vele bekende merken. Deze fabrieken zorgden ervoor dat honderden mensen binnen Kampen werkzaam waren in de tabaksindustrie.

Vandaag de dag is er nog maar één producerende tabaksfabriek: **De Olifant**.

Geschiedenis

Tabaksfabrikant Henk van der Sluis droomde van een sigarenproductie die kwantitatief klein was, maar kwalitatief groot. Door zijn grote ervaring binnen de branche had hij zo zijn eigen idee gekregen over wat die kwaliteit moest zijn. In een aantal panden aan de Voorstraat in Kampen zag hij uiteindelijk de mogelijkheid om zijn droom te verwezenlijken. Op dit adres had eerst de weduwe H. Meulenkamp een tabakskerverij gebouwd. Bovendien het gebouw nam Henk van

der Sluis ook de oude, doch goedwerkende machines over en begon de sigarenproductie onder de naam “De Olifant”. Tot op de dag van vandaag blijft de firma zich steeds verder ontwikkelen en wordt het assortiment jaarlijks uitgebreid. In 2003 werd een compleet nieuwe tak van producten welkom geheten in het gebouw: De Eenhoorn Koffie en Thee.

De Olifant zet zich ervoor in om het charmante, cultuurhistorische erfgoed te behouden. Dit resulteert in een bezoekersaantal van 10.000 personen per jaar die de karakteristiek unieke fabriek komen bekijken. De gemeente Zwolle en Kampen vereerden De Olifant met de ‘Erfgoedprijs’ in 2010. Sigarenfabriek De Olifant werd op 21 mei 2012 tot “Ondernemer van het jaar” uitgeroepen.

De Olifant sigaren: proeven wordt genieten

De Olifant is een kleinood als het gaat om haar ambitie en de kwaliteit van haar producten. De Olifant produceert traditionele shortfiller sigaren. Deze bestaan uit een melange van gesneden tabaksbladeren als binnengoed, met daaromheen een omblad tot slot een dekblad gewikkeld. Deze bijzondere manier van fabriceren, maakt het mogelijk om tot 20 verschillende soorten tabak in een sigaar te verenigen. De melange wordt zorgvuldig samengesteld, zodat de sigaar zijn delicate smaak verkrijgt. Elke tabakssoort brengt een eigen smaak met zich mee, van krachtig tot zoet of fris. Het binnengoed bestaat uit klein gesneden tabak uit Java, Sumatra, Brazilië en Cuba. Het unieke aan de sigaren is dat elke sigaar een specifiek melange heeft.

Het Java-Besuki-blad, dat als omblad wordt gebruikt, heeft een bijzonder goede smaak, structuur, stevigheid en brandkwaliteit.

Modern

Iconen van het heden

De Olifant bewaart haar kwaliteit in een tijd waar de rookcultuur constant in beweging is. Om in tijden van steeds kortere rookmomenten haar klanten te kunnen bedienen, heeft men in 2011 de productie uitgebreid met twee nieuwe, volledig geautomatiseerde machines die twee cigarilloformaten produceren: een Mini en Giant Cigarillo.

Deze lijn is verkrijgbaar in een metalen etui met een zacht oppervlak, wat een buitengewoon gripgevoel met zich meebrengt: het zogenaamde 'Soft-touch-effect'.

Klassiek

Door traditie gevormd

Vanaf het begin gaat het om de kwaliteit van het product. Onvervalst moet het zijn, authentiek, niet gemanipuleerd. Dat is de basis om iets buitengewoons te maken. De sigaren van de klassieke lijn zijn meesterwerken, verpakt in een cederhouten kistje. Hierin rijpen de sigaren tot perfectie. De geur van het cederhout trekt in de sigaar en geeft zo de laatste aroma's mee.

Deze uitgebreide sigarenlijn is het 'hart' van de Olifant-productie en bestaat uit 11 referenties.

Door de grote variatie, die gaat van een kleine cigarillo tot de grotere corona, kan elke sigarengenietter een passend formaat vinden voor ieder rookmoment.

De Olifant modellen

	Lengte (mm)	Doorsnede (mm)	Rookduur (min)
Mini Cigarillo	77	8,3	8
Giant Cigarillo	77	12,0	8
Fantje	69	8,0	8
Petit	80	8,0	10
Knakje	83	11,9	20
V.O.C.	88	11,0	20
Matelief	88	13,1	25
Corona	111	13,1	35
Corona Panatella	127	13,5	45
Ivory	147	15,9	55
Ivory Tube	147	15,9	55



Tinus Vinke

De langst zittende medewerker
geboren op 02.11.1926!

Op de schoot van zijn moeder sorteerde hij al het dekblad. Als kleine jongen werkte hij bij zijn vader in de Sigarenfabriek VIRO aan de 2de Ebbingestraat te Kampen. Jarenlang heeft hij in deze fabriek sigaren met de hand gemaakt en zo ook verkocht op de markt. Zijn gedrevenheid en vakmanschap brachten hem verder. In de jaren '80 trad Tinus in dienst bij de sigarenfabriek Van der Sluis en Oud Kampen. In de jaren '90 heeft hij enige jaren voor Willem II, Ritmeesters en het Kamper Tabaksmuseum gewerkt. In 1990 dreigde zijn pensioen. Omdat Tinus niet kon stilzitten en het vak hem niet losliet, kwam hij regelmatig bij de Sigarenfabriek De Olifant koffie drinken. Niet alleen voor een praatje, maar ook om zijn kunsten te vertonen. De Olifant-directie bood hem een contract aan voor onbepaalde tijd en Tinus ging hier op in. Hij heeft in de laatste jaren een serie prachtige Olifant Limited Edition sigaren met de hand gemaakt. Bovenal heeft hij zijn vakkennis overgebracht op een nieuwe, jongere generatie. Dankzij zijn inspanningen is de Olifant drie dames rijker, die het vak 'sigaren maken met de hand' beheersen.

De Olifant sigaren zijn verkrijgbaar bij de betere tabaksspecialzaken.

Tekst en foto's: Jorg SCHELFHOUT