



TEKENINGETJES MAKEN MET MELK



Vorig jaar was de geselecteerde van Hotelschool Ter Groene Poorte zeer verdienstelijk tweede geworden in de Belgium Junior Coffee Ambassador-wedstrijd, na de Hotelschool van Hasselt. De directie stelde dit jaar terecht opnieuw hoge verwachtingen, al zou een plaats bij de vijf eersten iedereen al gelukkig maken. Rik Houtekier, die beide leerlingen een volle maand had getraind, hoopte stiekem om met de hoofdprijs naar Brugge terug te mogen keren. DOLCE woonde de voorbereidingen bij.

We hebben zelf de twee kandidaat-baristafinalisten van Ter Groene Poorte aan het werk gezien de avond voor de beslissing zou vallen welke school ons land zou vertegenwoordigen op de 'Belgium Junior Coffee Ambassador'-wedstrijd. We staan versteld van de complexiteit van het hele gebeuren. Het is meteen duidelijk dat dit niet zomaar een 'koffietje zetten' is. Leraar-coach Rik Houtekier houdt elke handeling van Bodi De Munck nauwgezet in het oog. In zijn rechterhand heeft hij een chronometer. De jongen is in uiterste concentratie. Alles moet perfect zijn. Hij kijkt dan ook gespannen in de richting van zijn coach wanneer hij met een "Ziezo, meneer, hier uw espresso" een einde maakt aan dit deel van zijn oefening. Terwijl hij kijkt of het lepeltje wel precies juist ligt op de ondertas, spreekt Rik hem wat bemoedigende woorden toe.

Bodi: 'Wat ik vooral tof vond, zijn de culturele verschillen waarop koffie wordt bereid en geschonken. Geconsumeerd ook'

Ondertussen is Céline Mertens volop bezig een exposé over koffie uit Guatemala te geven. Het meisje heeft haar duidelijk goed voorbereid. Waarom stelde ze zich kandidaat? Céline: "Om heel eerlijk te zijn, zag ik dit initieel als een pure schoolactiviteit. Maar gaandeweg, naarmate ik meer kennis over koffie opdeed, groeide ook de interesse. Koffie is iets universeels. Als je erover wil bijleren, kom je automatisch in zowat alle uithoeken van de wereld terecht: Afrika, Azië, Latijns- Amerika. Als je dan leest over de koffie, krijg je meteen ook heel wat te weten over de cultuur van het land, de diverse manieren waarop er geteeld en geplukt wordt. Ik heb veel bijgeleerd. Of ik mij hier nu verder in wil verdiepen, dat weet ik niet. Laten we eerst eens zien wat onze coach morgen zal beslissen. Bodi of Céline?"



CULTURELE VERSCHILLEN

Bodi: "Wat ik vooral tof vond, zijn de culturele verschillen waarop koffie wordt bereid en geschonken. Geconsumeerd ook. In Italië gaat men andere accenten leggen, in Ethiopië is het malen, bereiden en drinken van koffie een sociaal gebeuren dat soms uren in beslag neemt. Koffie brengt mensen samen. Zoveel is duidelijk. Ik denk dat we beiden waardig zijn om de kleuren van de school te verdedigen. Het zal van details afhangen."

We zijn nu twee weken na de wedstrijd en ontmoeten Rik voor een verslag van de wedstrijd in St.-Ghislain.

Wie van de twee leerlingen hebt u naar de koffiewedstrijd van de scholen in St.-Ghislain gestuurd?

Rik: "Het is uiteindelijk Céline geworden. Ze waren aan elkaar gewaagd, maar je moet nu eenmaal een keuze maken en we dachten dat Céline net iets vlotter de machine behandelde en iets verfijnder werk afleverde."

En hoe heeft Céline het er vanaf gebracht?

"Ter Groene Poorte heeft de trofee niet op de kast mogen zetten dit jaar. We waren vijfde. Voor mezelf en vooral voor Céline initieel een grote ontgoocheling. Maar je moet weten dat in zo'n competitie het soms van details afhangt. Céline heeft vooral in de eerst proef wat tegenslag gekend. In de andere disciplines heeft ze dat rechtgezet, maar dat bleek niet voldoende om de opgelopen achterstand goed te maken. En zo werd Hoogstraten dus de laureaat dit jaar."

Wat moeten we ons van zo'n dag precies voorstellen?

"Zo'n wedstrijd is voor alle kandidaten best wel een zenuwslopend gebeuren. Ze waren met zijn 17 in St.-Ghislain en elk van hen moest vier proeven afwerken. Vroeger kwam daar dan ook nog een theoretisch luik bovenop, maar deze extra proef hebben ze dit jaar afgeschaft. Uit de presentatie aan de jury van de koffie waarmee elke kandidaat de slow coffee-proef gaat afwerken, blijkt immers dat elke leerling die theorie al duidelijk beheerst."

Céline: 'Gaandeweg, naarmate ik meer kennis over koffie opdeed, groeide ook de interesse'

Zo heeft Céline, zoals elke kandidaat, in het begin een korte exposé moeten geven over de door haar gekozen koffie. Dan geeft ze kort uitleg over het land van oorsprong, de cultuur en hoe de koffietraditie zich daar heeft ingeworteld. Ze spreekt over de diverse soorten, de teelt, het oogsten en het verwerken en roosteren van de bonen. Het algemene beeld dat ze hierdoor schetst, etaleert haar kennis voldoende."

Dus worden de prijzen in het praktische gedeelte verdiend?

Welke vier proeven bepalen wie er met de beker naar huis gaat?

"Een eerste proef is het maken van vier perfecte espresso's aan de machine. Dit betekent op gevoel de koffie - in dit geval werkten de kandidaten met Barista Campione van Rombouts, een mengeling van verschillende Braziliaanse bonen - malen tot de juiste korrel, exact de hoeveelheid van 14 gram/2 kopjes kunnen afmeten. Deze dan correct en vooral effen kunnen stampen zodat een gelijke hoeveelheid water zich over de beide kopjes verdeelt."

Rik Houtekier: 'Alles is techniek en als je het echt goed wil doen, vraagt dat vooral veel oefening'

Eerst de machine nog even reinigen, er moet 'geflusht' worden. Zodat er zeker geen koffierestanten van een vorige beurt mee in de kopjes verdwijnen. En dan juist timen! De machine in gang zetten en na een vier à vijftal seconden de kopjes er mooi onderzetten. Om op het precieze moment - 20 à 30 seconden - op de stopknop te drukken. De espresso's afwerken op het bordje en dan voorleggen. Het lijkt eenvoudig, maar geloof me, de perfecte espresso is een rareiteit."