



Tekst: Janine Meijer  
Foto's: Frederik Beyens

**Familiebedrijf Rombouts bedient  
exclusieve koffiemarkt vanuit Antwerpen**

# Rombouts KOFFIE

**Koffie is hipper dan ooit. Het familiebedrijf Rombouts dat deze maand 120 jaar bestaat, surft met plezier mee op de hype van exclusieve koffies die op vraag van de klant worden gebrand. Inmiddels is het eenmansbedrijf uitgegroeid tot een internationale onderneming, maar Rombouts blijft trouw aan thuishaven Antwerpen, de stad waar het eind negentiende eeuw allemaal begon.**

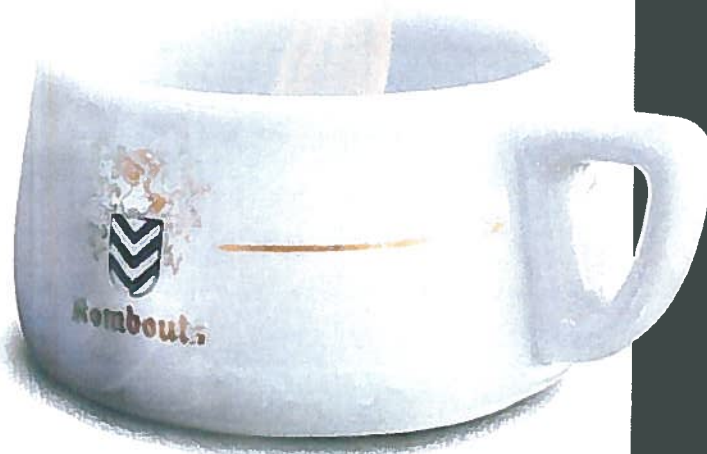
**K**offie Rombouts is van oorsprong een echt Antwerps bedrijf. Alles begint met Frans Rombouts die in 1896 op twintigjarige leeftijd besluit om zijn eigen koffie te gaan branden. Frans werkte tot dan in een firma die goederen uit de koloniën invoerde en opsloeg in de Antwerpse haven. Onder die goederen bevindt zich ook koffie. Frans is een ondernemer pur sang en ruikt zijn koffiekans. Hij huurt een brandtrommel, begint zelf koffie te branden en probeert die al fietsend op zijn rode bakfiets aan de man te brengen in het centrum van Antwerpen.

120 jaar later staat achterkleinzoon Xavier Rombouts aan het hoofd van een bedrijf met filialen en vestigingen in 35 landen, 550 werknemers en een omzet van 155 miljoen euro per jaar. De oude kantoren van Rombouts bevonden zich in de Rudolfstraat op het Zuid. Toen het daar te klein werd, week de onderneming uit naar een nieuw gebouwd pand langs de A12 in Aartselaar.

## **Succesrecept van de Rode Duivels**

Xavier Rombouts neemt in een grote vergaderzaal ruim de tijd om uitleg te geven over het familiebedrijf. Achter hem hangt een portret van zijn overgrootvader Frans die in 1970 op 94-jarige leeftijd stierf. Een streng kijkende man met een grijze snor en een hoed op zijn schoot.

“De eerste zestig jaar is het bedrijf geleidelijk gegroeid”, vertelt Xavier Rombouts. “Mijn overgrootvader en zijn rode bakfiets werden in korte tijd een vaste waarde in het centrum van Antwerpen. De echte doorbraak kwam er in 1958 met de wereldtentoonstelling in Brussel. Rombouts bracht toen de eerste koffiefilter op de markt. Het succes was enorm. De horeca en daarna ook de





De oude gebouwen in de Rudolfstrasse.

De koffiebonen worden aangevoerd.

retailsector waren laaiend enthousiast. Tot op de dag van vandaag verkoopt Rombouts wereldwijd 80 miljoen filters per jaar van Groot-Brittannië tot Japan, Israël en Griekenland, om maar een paar landen te noemen waar de Rombouts-koffiefilter nog steeds populair is."

Rombouts is trots op zijn Antwerpse wortels, maar profileert zich tegelijkertijd graag als Belgische onderneming. Het succes van de koffieboer blijft ook in het koninklijk paleis in Laken niet onopgemerkt. Sinds 1966 is Rombouts hofleverancier. Drie jaar geleden volgde een samenwerking met de Rode Duivels. Het Belgische voetbalteam en zijn entourage is een vaste afnemer van de Antwerpse koffie. "Sinds de voetballers onze koffie drinken, presteren ze opvallend goed. Wij van Rombouts hebben altijd geweten dat onze koffie de gezondste is, maar nu is het ook officieel bewezen", grapt Xavier Rombouts.

Eind jaren zestig krijgt de Antwerpse onderneming ook een Franse divisie. Hugo Rombouts, de derde generatie Rombouts en vader van Xavier, neemt in 1968 het Franse Malongo over. Met deze kleine koffiebrander in het zuiden van Frankrijk heeft het familiebedrijf ook buiten ons land een groeiende afzetmarkt. Aanvankelijk is het de bedoeling om Malongo langzaam op te laten gaan in Rombouts, maar het merk is zo sterk dat Hugo Rombouts besluit om het te behouden.

In de jaren tachtig breekt er een moeilijke periode aan. De prijs van ruwe koffie vermenigvuldigt met negen, terwijl er nauwelijks ruimte is om de hoge kosten in de verkoop door te rekenen. Veel familieleden verlaten het bedrijf, maar Hugo en zijn zoon Xavier blijven de onderneming trouw.

Xavier: "We woonden in die tijd in Frankrijk waar mijn vader de Malongo-fabriek leidde. Hij ontmoette mijn moeder in Nice, waar ook mijn zus en ik ter wereld kwamen. Jaren later heb ik de omgekeerde beweging gemaakt en ben naar België verhuisd waar ik met een Belgische trouwde en

*"In koude landen  
wordt altijd meer  
koffie gedronken dan  
in warme landen"*

een gezin stichtte. Sinds mijn zus voor haar gezin koos en mijn vader zijn activiteiten terugschroefde, sta ik aan het roer van het familiebedrijf."

### Zachte en sterke smaken

"Genoeg over de familiegeschiedenis", zegt de directeur. Of we enig idee hebben waar in Europa de meeste koffie wordt gedronken? Denkend aan oude dametjes nippend aan een espresso op de stoep van kleine huizen in nauwe straatjes komen we op Italië uit, maar dat blijkt helemaal fout. De meeste koffie wordt in de Scandinavische landen gedronken, met Finland op kop.

"In koude landen wordt altijd meer koffie gedronken dan in warme landen", legt Xavier uit. "Ook de smaak verschilt per regio. In het noorden van Europa drinken mensen meer arabica-koffie, terwijl de robusta-variant juist heel populair is in het zuiden. Zelfs binnen België is er een verschil in koffiegebruik. In Antwerpen en omstreken verkiest men arabica, terwijl dat in Wallonië veel vaker robusta is. Veruit het best verkochte merk van Rombouts is Goudmerk, terwijl Max Havelaar goed is voor zestig procent van de omzet."

Het verschil van smaak zit in de struik. Koffie wordt gemaakt van de bonen van een bessenstruik. De arabica groeit voornamelijk op vulkanische rotsen en is gevoeliger voor klimatologische omstandigheden. De robusta-struik is minder gevoelig en overleeft ook in droge gebieden. De ara-



Foto links: blend master Manu Demets en directeur Xavier Rombouts bij de koffiebranders in de productieruimte in Aartselaar.



Stichter Frans Rombouts.



*“Mijn overgrootvader en zijn rode bakfiets werden in korte tijd een vaste waarde in het centrum van Antwerpen”*

bica is een zachte, aromatische koffie, terwijl de robusta een sterke smaak heeft. Een planter kan tot vijftig kilo bessen plukken per dag. En die zijn goed voor acht kilo gebrande koffiebonen.

Ook de manier waarop de bonen geplukt, verwerkt en gebrand worden, beïnvloedt de smaak van koffie. Xavier. “Het plukken gebeurt het beste met de hand, waarna het ontvliezen volgt. In deze fase wordt de pulp verwijderd, die zich tussen de bonen en de huid bevindt. Daarna worden de bonen gespoeld en gedroogd. Het branden gebeurt bij Rombouts op een artisanale manier in verschillende speciaal ontworpen branders, waar de koffiebonen soms achttien minuten in worden rondgedraaid. Rombouts bevoorraadt zich rechtstreeks bij boeren in Sao Tomé, Mexico, Cuba en Laos.”

### Heerlijke Henriette

Na al het gepraat beginnen we steeds meer te verlangen naar een heerlijk kopje koffie. Xavier neemt ons mee naar de productieruimte en leidt ons naar een hoekje dat bij Rombouts de *specialty corner* wordt genoemd en waar twee bijzondere branders staan.

Manu Demets, *blend master* van Rombouts, wacht ons op. “Veel baristabars hebben geen eigen brander en willen toch exclusieve koffie aanbieden. Ze komen bij ons met de vraag of wij speciaal voor hen een samenstelling van bonen willen maken en die op zo’n manier branden dat de lekkerste aroma’s vrijkomen.”

Manu die ooit nog een eigen baristabar runde in China en Brazilië, geeft een demonstratie. Uit een zak schept hij een flinke portie bonen in de Henriette. Dat is een van de twee branders die Manu zelf heeft ontworpen. Een enorm groot grijs gevaarte met een grote trechter en voor de brander een draaiende open ton, waar de bonen na het brandproces in worden uitgekapt. Volgens Manu brandt de Henriette de heerlijkste koffie.

“Ik ga steeds op zoek naar het beste brandprofiel. Bonen moeten gemiddeld acht tot veertien minuten in de brander ronddraaien”, legt Manu uit. Na een minuut of acht haalt hij een schepje uit de brander en houdt die onder onze neus. We ruiken een grasgeur. Hij stelt de temperatuur bij en wacht nog een paar minuten. De bonen hebben nu een donkere kleur gekregen. Als de klok elf minuten aangeeft en de temperatuur tot tweehonderd graden is gestegen, trekt Manu de klep van de brander open en duikelen de bonen naar buiten.

“Deze koffie is voor Don Pepe, een Italiaans restaurant in Merelbeke. We maken ook unieke koffie voor de Antwerpse horeca, zoals restaurant en wijnbar Invincible in de Haarstraat. Maar we krijgen evengoed vragen uit Engeland of andere Europese landen. Helaas kunnen we daar niet uitgebreid over communiceren wegens de privacyafspraken met onze klanten.”

Terug in de kantoren van Rombouts worden we getraceerd op een heuse koffiedegustatie. De Samba uit Brazilië wordt unaniem gekozen als de beste koffie die we gepresenteerd krijgen. *Slow coffee* is de jongste jaren een nieuwe trend geworden. Manu probeert ons nog te verleiden door op de Chemex-methode koffie te zetten. Hij giet het water waarvan de temperatuur heel belangrijk is langzaam over de bonen die op deze manier hun verfijnde smaken minder snel verliezen. Het zetten van *slow coffee* duurt drie tot vijf minuten. We nemen voorzichtig een slokje, maar blijven de Samba-koffie op de eerste plek zetten.

Om de ochtend in stijl af te sluiten maakt Manu nog een heerlijke cappuccino en tekent een prachtig bloemetje in de schuimende melk. We kunnen er weer even tegen.

Met deze kar bracht Frans Rombouts vroeger koffie aan de man in Antwerpen.



# BOUWINNOVATIE

Dé beurs voor interieur, renovatie & bouw!



Vermijd wachtrijen aan de kassa en bespaar 2 €, koop je tickets online!

**WIN!**

wedstrijdpakket  
twv € 60.000

**Ethias Arena Hasselt**

29-31/01 > 05-07/02/2016

[www.bouwinnovatie.be](http://www.bouwinnovatie.be)

ixona NELISSEN VIEGMANN



Laatavondopening: 5 feb. 15-23 uur  
Openingsuren beurs: 29 jan. 15-21 uur - 30 - 31 jan. & 6 - 7 feb. 10-19 uur