

To Another Great Year

PROWEIN 2015: UNIEK INTERNATIONAAL AANBOD EN SPANNENDE PROEVEERIJEN



Bij Messe Düsseldorf kijkt men al uit naar de volgende editie van ProWein die van 15 tot en met 17 maart 2015 plaatsvindt: de voorbereidingen zijn in volle gang, de interesse van de internationale wijnbranche is onverminderd groot. "Niet alleen wij, maar zeker ook de internationale bezoekers uit de handel en de gastronomie hebben alle reden om zich te verheugen," zegt Michael Degen, afdelingshoofd van Messe Düsseldorf en als projectleider verantwoordelijk voor ProWein. Hij vervolgt: "De enorme verscheidenheid aan wijnen en gedistilleerd vanuit de hele wereld is alom bekend en zal volgend jaar gezelschap krijgen van een nieuwkomer: binnen de internationale wijn-scene: Bolivia."

Dit wordt mogelijk gemaakt door een programma van CBI (Centre for the Promotion of Imports from Developing Countries) een agentschap van het ministerie van Buitenlandse Zaken. CBI werkt sinds 2013 samen met in totaal 14 Boliviaanse wijngaarden en ondersteunt hen bij hun exportactiviteiten richting Europa. Voor enkele van hen wordt de deelname aan de internationale toonaangevende beurs voor de wijnbranche het hoogtepunt van hun programma. Ze zullen zich onder de vlag van de vereniging 'Wines of Bolivia' op een gemeenschappelijke stand in hal 9 presenteren, waar ook de andere overzeese landen en Griekenland hun platform hebben.

De overige acht beurszalen lokken de bezoekers met de veelzijdigheid aan wijnen en gedistilleerd uit de hele wereld een van de handelsmerken van ProWein. Door de verhuizing naar de hallen 9 tot en met 17 is er dit jaar meer oppervlakte beschikbaar voor de internationale toonaangevende beurs. De vraag van exposanten neemt - net als het aantal bezoekers - sinds jaren toe. Er worden ruim 5.000 exposanten uit circa 50 landen verwacht. Bovendien wordt het brede tentoonstellingsaanbod gecompliceerd door meerdere proeferien. Naast nationaal geïntereerde presentaties, zoals de door Sopexa georganiseerde selectie van 100 topwijnen uit Frankrijk, zijn er ook grensoverschrijdende samenstellingen zoals de proevenzone van de internationale wijnprijs MUNDUS VINI. Hier worden de bekroonde wijnen van de MUNDUS VINI-voorjaarsproeving gepresenteerd.

Alle informatie over ProWein vindt u op het internet op www.prowein.com, met o.a. de online ticketshop waar men terecht kan voor gunstiger geprijsde entreekaarten.

DIAGEO AMBIEERT MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD ONDERNEMEN



Diageo, wereldwijd leider in alcoholische dranken, kondigt 20 nieuwe doelstellingen aan op het vlak van duurzaamheid en verantwoord ondernemen die het bedrijf tegen 2020 wil verwezenlijken. Diageo wil zijn ecologische voetafdruk verder verkleinen, zijn leiderschap m.b.t. alcohol in de samenleving uitbouwen en welvarende gemeenschappen ondersteunen. Dit actieplan steunt o.m. op een intense inbreng van de horecasector die regio per regio wordt geanalyseerd. Promotieel in de horeca worden dit jaar de inspanningen gebundeld rond de bullet-bourbon.

"Onze nieuwe doelstellingen moeten het mogelijk maken om de impact van onze programma's op het leven van de mensen beter te kunnen meten en evalueren" vertelt Dirk Van Ham, country manager Benelux bij Diageo. "De slogan van Diageo 'celebrating life, every day, everywhere' staat voor het beste maken van het leven, binnen de samenleving en ook ten voordele van de samenleving. Ons doel is dan ook om altijd een positieve bijdrage te leveren aan onze samenleving, waar ook ter wereld."

Diageo Benelux focust zich op bestaande programma's maar zal anderzijds het project voor de retail hospitality sector (learning for life) intensifiëren. Kansarme jongeren krijgen via dit project en een actieve participatie van de horeca, de kans om zich in de maatschappij te integreren. Gelet op het succes van het project in België wordt dit jaar ook een gelijkwaardig project in Nederland opgestart.

Instapklaar klasse-restaurant, in luxeueze villa, mét volledige inrichting te koop!
Grote privé-parking. Ideale ligging op invalsweg naar Nazareth. Alles in perfecte staat. Ruime woonst voorzien boven restaurant. Men kan er lekker genieten op privé-zonneteras, wintertuin of in de lounge!
Perceel 1268 m2 R.O. 1VG 2WG 3GDV.
Vraagprijs in totaliteit € 595.000



TE KOOP

INSTAPKLAAR KLASSE-RESTAURANT, IN LUXEUEZE VILLA, MÉT VOLLEDIGE INRICHTING

BEL 0499 93 26 91.

PATTYMO
immobielmarkt.be • nazareth

Koffie Rombouts biedt barista's 'specialty coffee' aan

Caffemore voor exclusief koffielezier

Met Caffemore stelt Koffie Rombouts een uniek concept voor waarbij barista's 'specialty coffee' kunnen serveren die in kleine hoeveelheden worden gebrand voor espresso of 'slow coffee'.

"Hoewel 90% van de koffie nog steeds wordt gedronken uit grote koppen, worden er de laatste jaren opvallend meer kleine Italiaanse espressokopjes geserveerd in de horeca", zegt Manu Demets, barista-trainer bij Koffie Rombouts. Samen met de opkomst van kleine barista-bars of koffiehuizen is er een groeiende belangstelling voor zogenaamde 'specialty coffee'. Het gaat om uitgelezen koffievariëteiten uit specifieke regio's die vaak in kleine hoeveelheden worden geteeld en aangeboden of die op een heel eigen wijze worden verwerkt, ver weg van alle industriële toepassingen. Niet zelden investeren barista-bars in een kleine koffiebrandrij en branden zij zelf 1 of 2 kilogram van die 'specialty coffee' volgens hun eigen voorkeur".

Kiezen voor espresso of 'slow coffee'
"Aanvullend creëren zij belevingsmomenten rond die koffie. Inspelend op de karakteristieken van die koffievariëteiten serveren zij die koffie niet altijd als espresso maar kiezen zij soms voluit voor 'slow coffee'. Door de koffie op verschillende manieren te bereiden, wék je een totaal andere smaakbeleving op", stipt Manu Demets aan. "De ene variëteit is bijvoorbeeld uitstekend geschikt als espresso, terwijl een andere koffie misschien pas tot zijn recht komt wanneer je hem als 'slow coffee' zet met een koffiefilter. **Elke koffiezetmethode genereert andere smaken uit dezelfde koffie** en in functie van de gewenste zetmethode ga je de koffie soms ook anders branden. Voor sommige koffieën is het zelfs aangewezen om hen na het serveren even te laten afkoelen omdat het aroma dan meer uitgesproken is. Een professioneel

opgeleide barista moet zijn gasten niet alleen de lekkerste koffie kunnen aanbieden, hij moet ook het beste verhaal eromheen kunnen vertellen. Zo creëert hij een unieke koffiebeleving en ontlokt hij zijn klanten een 'wow-effect'.

Zorgvuldig geselecteerde micro-loten
Met Caffemore zet Koffie Rombouts een nieuw productaanbod in de markt dat volledig inspelt op de toenemende vraag naar 'specialty coffee' en de opening van gespecialiseerde koffiehuizen. "Wij kopen zorgvuldig geselecteerde micro-loten aan, waarvan wij gedetailleerd weten waar en hoe zij worden geteeld, geoogst en verwerkt. Met sommige koffiecöperatieven sluiten wij zelfs exclusiviteitscontracten af die bepalen hoe zij de koffiebonen moeten ontpullen of laten drogen. Afhankelijk van de variëteit kiezen wij ervoor om de koffiebonen geheel of gedeeltelijk te laten wassen. Wij zetten alles op alles om een optimale smaakbeleving na te streven", beklemtoont Manu Demets.

Naar keuze stelt Koffie Rombouts onder het **Caffemore-label** minstens **een drietal klassieke, traditioneel gebrande 'specialty coffees'** voor in kleine verpakking. Omdat deze 'specialty coffees' **beperkt beschikbaar** zijn in micro-loten, **wisselt het aanbod regelmatig**. Ook kunnen er seizoensgebonden aroma- en smaakverschillen opduiken waarbij een nieuwe oogst misschien een meer floraal karakter heeft dan een vorige oogst. Die onderlinge verschillen dragen voortdurend bij tot een ultieme koffiebeleving en reiken voldoende mogelijkheden aan om een gevarieerde en gespecialiseerde koffiëkaart te presenteren", aldus nog Manu Demets.

Kenny Bursens (Invinible, Antwerpen) Maaltijd afsluiten met Moka Sidamo



Kenny Bursens van de Antwerpse brasserie Invinible, in 2012 door Gault Millau uitgeroepen als brasserie van het jaar, was meteen gewonnen voor het Caffemore-concept van Koffie Rombouts. "Wij positioneren als een klassieke Franse brasserie met verfijnde gerechten en een mooie wijnkaart. Een heerlijke maaltijd kan je niet beter afsluiten dan met een goede espresso", zegt Kenny Bursens, die naast chef en wijnsonnemaker ook een gepassioneerde barista is. "Ik was meteen gewonnen voor het Caffemore-concept en heb samen met Manu Demets een aangepaste koffievareteit geselecteerd.

Onze keuze viel op de Moka Sidamo en Sulawesi Kalosi, een volle, krachtige wat aardse gewassen koffie op basis van een mengeling uit Ethiopië en Indonesië. Het is een iets meer winterse koffiemengeling. Met Manu Demets bekijk ik nu de mogelijkheden om een meer zomers getinte espresso op de kaart te zetten, naast de grotere Malongo-caffé lungo. Klanten reageren heel positief op onze Moka Sidamo. Wanneer zij in het kopje het opschrift 'Specialty coffee by Rombouts' lezen, vragen zij meer dan eens wat meer uitleg. Wij vertellen dan graag dat het een koffie is die wij samen met Rombouts hebben ontwikkeld en die exclusief voor ons wordt gebrand".



Rombouts

Antwerpsesteenweg 136 - 630 Aartselaar
Tel. 03-870 45 45 - Fax: 03-870 45 67
info@rombouts.com - www.rombouts.com

