

CAFFÈMORE VOOR EXCLUSIEF KOFFIEPLEZIER

Koffie Rombouts biedt barista's 'specialty coffee' aan

C EXPERIENCE



Met Caffèmore 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 koffiehuisen is er een groeiende belangstelling voor zogenaamde 'specialty coffee'.

Het gaat om **uitgelezen koffievareteiten** 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 koffiebranderij 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 koffievareteiten 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

koffies 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 'wauw'-effect".

Zorgvuldig geselecteerde micro-loten

Met Caffèmore zet Koffie Rombouts een nieuw productaanbod in de markt dat volledig inspeelt op de toenemende vraag naar 'specialty coffee' en de opening van gespecialiseerde koffiehuisen. "Wij kopen zorgvuldig geselecteerde micro-loten aan, waarvan wij gedetailleerd weten waar en hoe zij worden geteeld, geoogst en verwerkt. Met sommige koffiecoöperatieven sluiten wij zelfs exclusiviteitscontracten af die bepalen hoe zij de koffiebonen moeten ontpulpen of laten drogen", beklemtoont Manu Demets.

Naar keuze stelt Koffie Rombouts onder het Caffèmore-label minstens een drietal klassieke, traditioneel gebrande 'specialty coffees' voor in kleine verpakking. Omdat deze 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 koffiekaart te presenteren", aldus nog Manu Demets.

GEERT VAN LIERDE



KENNY BURSENS (INVINCIBLE, ANTWERPEN) Maaltijd afsluiten met Moka Sidamo

Kenny Burssens van de Antwerpse brasserie Invincible, in 2012 door Gault Millau uitgeroepen als brasserie van het jaar, was meteen gewonnen voor het Caffèmore-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 Burssens, die naast chef en wijnsommelier ook een gepassioneerde barista is. "Ik was meteen gewonnen voor het Caffèmore-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-café lungo. Klanten reageren heel positief op onze Moka Sidamo."