

# PETER HERNOU KEURT 14 SOORTEN KOFFIEBONEN EN GEEFT TIPS OM KWALITEIT TE CHECKEN

## «Houdbaarheidsdatum zegt niets over versheid en smaak»

Welke koffiebonen je kiest voor je zelfgemalen kopje koffie, heeft een grote invloed op de smaak. Peter Hernou, koffie-expert en wereldkampioen 'latte art', neemt veertien soorten koffiebonen uit de supermarkt onder de loep en legt uit hoe je 'de goeie' herkent. «Jammer dat maar weinig producenten de branddatum vermelden.»

KRISTEL MAURIËN

**D**oor koffiebonen te gebruiken in plaats van gemalen koffie of koffiecapsules, is je dagelijkse kopje koffie sowieso zo vers als mogelijk is. «Idealiter maal je de bonen zelf, bij voorkeur zelfs met een handmatige koffiemolen, om de beste kwaliteit te verkrijgen», zegt Peter Hernou. «Al is het in de meeste huishoudens populairder om koffiebonen in een volautomatische machine met een bonenreservoir te gebruiken.»

Makkelijk is dat wel: de machines hebben een bonenmaler die de bonen pas maalt als je op de knop drukt. Die zorgt ervoor dat de gemalen koffie rechtstreeks in het portafilter belandt. «Bij de keuze van je koffiebonen, kun je afgaan op uitzicht en geur. Als koffiebonen er mooi uitzien en lekker ruiken, kan je er ook een lekkere kop koffie mee zetten», zegt Hernou. «Goede koffiebonen hebben soms een branddatum op de verpakking. Die is essentieel om te weten wanneer je het maximale smaakpotentieel uit je koffiebonen kan halen. Jammer genoeg vermelden amper twee koffieproducten uit de selectie die, hoewel die toch aangeeft welke kwaliteit je in huis haalt op vlak van versheid en smaak.»

**Prijs zegt niets**

Zonder branddatum achterhalen of je al dan niet kwalitatieve koffiebonen koopt, is geen makkelijke klus. «De prijs is niet altijd evenredig met de kwaliteit», zegt Hernou. «Doorgaans liggen de prijzen van koffiebonen in de supermarkt zelfs vrij hoog. Als consument kun je alleen afgaan op de informatie op de verpakking. Veel aandacht voor details — de zetwijze waarvoor de koffiebonen geschikt zijn, de oorsprong van de bonen, de intensiteit... — kan een indicatie zijn van kwaliteit. Transparantie is belangrijk, en dat vraagt de consument gelukkig steeds vaker.»

### «Helaas wordt maar op enkele verpakkingen de branddatum vermeld. In de weken na de branding beginnen koffiebonen al te verouderen»

PETER HERNOU

De verpakking zelf, beïnvloedt ook de kwaliteit. «Een verlichtingsventiel is aanbevolen», zegt Hernou. «Zo kunnen koffiebonen ontgassen zonder dat er lucht in de verpakking komt. Lucht is nefast voor de kwaliteit van je koffiebonen. Na het openen van een verpakking thuis is het dus belangrijk om de bonen luchtdicht, in bijvoorbeeld een gesloten blik, te bewaren op een droge plaats. Zo blijven ze (langer) vers. Het is fijn om te zien dat alle producenten hier aandacht aan besteden: elk pak heeft een verlichtingsventiel. Ik zie gelukkig geen harde 'brikken' meer, zoals tot enkele jaren geleden.»

### Droog als sandwich

Idealiter koop je je koffiebonen in kleine hoeveelheden. «Op verpakkingen mag dan een houdbaarheidsdatum van meer dan een jaar staan — wat kan, omdat het droge voedingswaren zijn — in de weken na de branding beginnen koffiebonen al te verouderen en verminderen de aroma's», weet Hernou. Of je koffiebonen al dan niet te oud zijn, kun je makkelijk vaststellen. «Een brander zei me ooit dat koffiebonen goed zijn als ze een 'sandwich'-oppervlak hebben: droog, met een satijnachtige glans. Het toont ook aan dat ze vers gebrand zijn. Als de bonen 'zweeten' of vet zijn, wijst dit erop dat de oliën uit de koffiebonen komen en vervliegen. Die oliën bepalen veel van de koffiesmaak. Als de oliën weg zijn, kan je koffie alleen nog bitter smaken. Hoelang het proces duurt vooraleer de oliën verdwijnen,

is ook afhankelijk van het brandingsproces. Té hard gebrande koffiebonen verliezen doorgaans sneller hun aroma's dan licht gebrande. Hard gebrande koffiebonen smaken doorgaans ook bitterder.»

### Complex proces

Het brandingsproces van koffiebonen is echter complex en delicaat. Dé perfect gebrande koffieboon bestaat niet. «Koffiebonen branden is een kunst op zich. Eén fout beslissing in het brandingsproces kan ze volledig om zeep helpen», weet Hernou. «Er spelen talloze factoren mee. Branders met jaren ervaring weten doorgaans wel wat te doen om tot de best gebrande koffiebonen te komen, zodat het maximum qua smaak eruit gehaald kan worden. Afhankelijk van de kwaliteit van de boontjes, de beoogde zetmethode... maakt de koffiebrander een brandprofiel. Dat kun je vergelijken met de cuisson van chef-koks. Hoe beter een koffieboon gebrand wordt, hoe beter de koffiebonen zullen smaken. Al hangt het resultaat ook af van wat de consument ermee doet, natuurlijk.»

### Uniforme mengeling

De lekkerste koffie zet je thuis door een fijne, gelijkmatige maling van de koffiebonen te maken. «Daarvoor dient de mengeling wel uniform te zijn», geeft Hernou nog mee. «Te veel verschillen van zacht en hard gebrande koffiebonen, bemoeilijken het malingsproces. De kleur van de branding geeft doorgaans ook aan voor welke koffie de bonen ideaal zijn: donker gebrande doorgaans voor espresso, lichter gebrande voor filterkoffie. Daarnaast is er een groeiend begrip van 'omni-branding', een manier van branden die aan meerdere zetmethodes tegemoet komt. De mengeling van de koffiebonen zelf doet er ook toe: hoe minder kapotte bonen, hoe beter de kwaliteit. Al mag je niet vergeten dat koffie een natuursproduct is: elke ogst bevat kapotte boontjes, en geen enkele ogst is dezelfde. Opvallend is wel dat de mengelingen voor espresso doorgaans minder mooi samengesteld zijn dan voor dessertkoffie.»



«Als de bonen 'zweeten' of vet zijn, wijst dit erop dat de oliën aan het vervliegen zijn. Zijn de oliën weg, dan kan je koffie alleen nog bitter smaken»

### FILTERKOFFIE GOED VOOR HET HART

Wist je dat één tot vier kopjes koffie het risico op hart- en vaatziekten verlaagt? Althans, als je voor filterkoffie kiest. Vanwaar het positieve effect komt, wordt nog volop onderzocht. Een van de hypothesen is dat het chloorgeenzuur, een sterke antioxidant in koffie, de bloedvatwanden beschermt en soepel houdt. De cholesterolverhogende stoffen cafeïne en kahweol die in koffiebonen zitten, blijven bij filterkoffie dan weer achter in de filter.

## VOOR ESPRESSO



CAFÉ LIÉGEOIS ESPRESSO BONEN (Delhaize)

«Heerlijke geur, mooie boontjes»

«Voor espresso zijn deze koffiebonen normaal gebrand. De mengeling oogt ook kwalitatief: een uniforme branding en mooie koffieboontjes. De koffie ruikt ook heerlijk! Opvallend is wel dat deze verpakking doorzichtig is. Bepaalde uv-stralen verminderen de kwaliteit namelijk na branding.»

MORENO CÀFFÈ ESPRESSO 100% ARABICA KOFFIEBONEN (Aldi)

«Mooie mengeling»

«Mooie mengeling: de koffieboontjes zijn uniform gebrand, hebben een mooie vorm en er zijn er maar weinig kapot. Koffie is en blijft natuurlijk een complex gegeven, maar op deze bonen is op het eerste gezicht weinig aan te merken.»



GRAIND'OR ESPRESSO BONEN (Colruyt)

«Iets donkerder dan nodig»

«Visueel weinig op aan te merken. Misschien zijn de bonen iets donkerder gebrand dan nodig voor espresso, maar al bij al valt het mee. De tendens om koffiebonen heel donker te branden is wel wat passé bij koffiespecialisten.»



STARBUCKS ESPRESSO DARK ROAST KOFFIEBONEN (Colruyt)

«Té zwart»

«De verpakking vermeldt dark roast en dat zie je: deze bonen zijn bijna zwart gebrand. Helaas zijn ze al aan het zweeten, terwijl ze nog maar twee maanden geleden gebrand zijn. De communicatie en verpakking zijn top, maar met zo'n intense branding bekoor je weinig barista's. Dit doet geen goed aan de fijnere aroma's van de koffie.»



DELHAIZE CIAO ITALIA ESPRESSO KOFFIEBONEN (Delhaize)

«Kapotgebrand»

«De bonen zien er lelijk uit en er zijn veel te veel kapotte bonen in de mengeling. De koffiebonen vertonen ook extreme kleurverschillen. Sommige lijken zelfs gewoon kapotgebrand. Deze koffiebonen zijn echt teleurstellend: hier maak je geen lekkere koffie mee.»



JACQMOTTE ESPRESSO BONEN (Colruyt)

«Mooie bonen, maar ze zweeten al»

«Deze koffiebonen hebben een mooie vorm en zijn egaal, donker gebrand, zoals je verwacht voor espresso. Visueel oké dus, maar de geur is minder. De bonen zweeten al wat, waardoor de aroma's verdwijnen, terwijl de verpakking een houdbaarheidsdatum van meer dan een jaar aangeeft.»



ROMBOUTS ITALIAN STYLE CAFÉ ESPRESSO (Colruyt)

«Bonen hebben afgezien»

«Deze koffiebonen zijn hard gebrand, wat de bedoeling is voor espresso. Toch zie je dat ze hebben afgezien tijdens de branding. Daarnaast is de mengeling ijliger dan wat je van dit merk ziet voor de Dessert-mengeling. Jammer, maar hier valt maar weinig positiefs over te zeggen.»



## VOOR DESSERTKOFFIE

JAVA DESSERT KOFFIEBONEN 100% ARABICA (Delhaize)

«Heerlijk koffie-aroma»

«Helaas geen branddatum te zien op de verpakking. Je ruikt wel meteen de koffie bij het openen van de zak: een goed teken! Ook de bonen zelf zien er goed en vers uit: droog en met een mooie 'satijnachtige' glans. Wat wel opvalt, is dat ze een iets donkerdere brandkleur hebben, maar al bij al zijn ze van goede kwaliteit en hebben ze een heerlijk koffie-aroma.»



ROM MOKA DESSERT BONEN (Carrefour)

«Fijne geur voor milde koffie»

«Fijn dat naast de houdbaarheidsdatum ook de branddatum op de verpakking staat. Zo weet je echt wat je koopt. Deze bonen zijn drie weken geleden gebrand en zijn nu perfect om koffie te zetten. Bij het openen van de zak ruik je een aangename koffiëgeur. De bonen lijken juist gebrand te zijn om een milde koffie te zetten.»



DELHAIZE DESSERT 100% ARABICA KOFFIEBONEN (Delhaize)

«Zacht maar veel kleurverschil»

«Zowel de brandkleur als de geur wijzen op een zachte koffie, zoals aangegeven. De koffiebonen zijn relatief homogeen gebrand, maar er is toch wat kleurverschil. Dat komt het maalproces niet ten goede en maakt het moeilijk om steeds dezelfde kop koffie te zetten.»



ROMBOUTS DESSERT BARISTA BONEN (Delhaize)

«Mooi, maar te donker gebrand»

«Deze koffiebonen zijn te donker gebrand en hun aroma al, omdat ze niet meer zo vers zijn, of door een te harde branding. Jammer, want ze zien er mooi uit en er zijn er maar weinig kapotte bij.»



DOUWE EGBERTS DESSERT BONEN (Delhaize)

«Agressieve geur»

«Bij het openen van de verpakking valt de vrij agressieve koffiëgeur op. Toch zijn de bonen niet al te donker gebrand. Verder is er geen uniformiteit in kleur en zitten er vrij veel kapotte bonen in de mengeling. Helaas zijn ze ook al aan het zweeten, terwijl de houdbaarheidsdatum nog langer dan een jaar is.»



CARREFOUR DESSERT RIJK KOFFIEBONEN (Carrefour)

«Mooie boontjes, maar ze zweeten»

«Op het eerste gezicht amper lelijke boontjes in de mengeling. Teleurstellend is wel dat ze zweeten: alle aroma's zijn aan het verdwijnen, ook al geeft de verpakking een houdbaarheidsdatum van meer dan een jaar aan. Andere mogelijkheden is dat de boontjes te donker gebrand zijn.»



JACQMOTTE DESSERT DÉLICE BONEN (Delhaize)

«Veel kapotte, lelijke boontjes»

«De verpakking geeft aan dat deze koffiebonen geschikt zijn voor alle koffiëzetmethodes, maar voor een dessertkoffie zijn ze veel te donker gebrand. Ze 'zweeten' al en er zijn veel lelijke, kapotte bonen in de mengeling. Ik verwacht hiermee geen lekkere koffie te kunnen zetten.»

