



KTC stelt 10 vragen aan Leon Zaal, directeur van Greencof B.V. Greencof B.V. importeert ongebrande specialty koffies uit tal van koffieproducerende landen. Het bedrijf verspreidt deze koffie over de hele wereld, vanuit de opslag in Antwerpen en Hamburg of rechtstreeks vanuit het producerende land.

KOFFIEKOP

Leon Laal

01 Wat zit er in je kop?

02 Wie zou je een kopje willen geven?

03 Waar ga je van mokken?

04 Wat is je ultieme koffiedroom?

05 Wat was je mooiste koffiebeleving?

06 Wat is je favoriete koffieland?

07 Is je kop half vol of half leeg?

08 Wat vind je de lekkerste koffieboon?

09 Wat brouwt er op het terrein van eerlijke handel?

10 Waar wil je nog even over malen?

Tekst **Carmen Luttikhuis**
Foto **Gerhard Witteveen**

01 Talloze ideeën om ons bedrijf als importeur van ongebrande kwaliteitskoffie een nog grotere rol te laten spelen in de opmars van specialty koffie in Europa in het algemeen en in Nederland in het bijzonder. Gezien de onstuimige groei van de vraag en het aantal spelers moet daar passend op worden ingespeeld.

02 Iedereen die de afgelopen jaren heeft bijgedragen en die de komende jaren zal bijdragen aan de verbetering van de kwaliteit van koffie, waar en in welke vorm dan ook.

03 Dat je in restaurants uitvoerig tekst en uitleg krijgt over de gerechten en wijnen, maar dat ze niets zinnigs kunnen zeggen over de koffie die ze schenken. Nog te vaak moet de koffie in een kostenplaatje passen en koopt men een lage kwaliteit koffie in. Doodzonde.

04 Dat de kennis van consumenten over koffie over een tiental jaren net zo groot is als de kennis over wijn. Herkomst, variëteiten, smaakprofielen...

05 Samen met een van onze leveranciers in Indonesië hebben wij een honey processed variant ontwikkeld van onze Sumatra Lintong Raja Batak. Deze koffie is door Heineken uitgekozen als hun eerste 1616 Limited Edition Single Origin Espresso. Daarnaast is deze variant door abonnees van Koffiejuffrouw.nl uitgekozen tot koffie van het jaar 2014. Daar zijn wij best trots op.

06 Indonesië is een prachtig land met prachtige koffies. Je vindt er een grote verscheidenheid aan variëteiten arabica en robusta van prima kwaliteit. De bereiding kan per eiland verschillen, van natural naar semi-washed naar fully washed. Er is een breed scala aan smaakprofielen. Voor iedere

een aanwinst in het assortiment. Middels onze Raja-variëteiten kunnen wij branders een passend aanbod bieden.

07 Met het oog op de ontwikkelingen op het gebied van specialty koffie absoluut half vol. Er is nog veel werk te verrichten aan productie- en consumentenzijde om een verdere kwaliteitsverbetering door te voeren. Stap voor stap zal dat lukken.

08 Dat hangt af van het moment van de dag. Ik kan genieten van een fruitige Kenya, van een zware Mandheling en evenzeer van een mooie Brasil PN. Van groot belang is het brandprofiel. Mijn voorkeur gaat uit naar een medium roast. De hype om koffie extreem licht te branden is aan mij niet besteed.

09 Middels de fairtrade minimum prijzen is er jaren geleden een ondergrens gekomen in de prijs die koffieboeren krijgen voor hun bonen. Daar was toentertijd alle reden toe. Die noodzaak is voor een deel verdwenen. De wereldprijzen in algemene zin liggen op een beter renderend niveau, zeker waar het arabica betreft, de differentials (premies) zijn aangetrokken en er wordt over het algemeen betere kwaliteit koffie geproduceerd waar een betere prijs voor wordt betaald. Met de gestaag groeiende vraag naar betere kwaliteit koffie zullen de prijzen steeds 'eerlijker' worden.

10 Hoe mooi de zoektocht naar betere kwaliteit ook is, we moeten er niet in doorslaan. Veel consumenten zijn totaal niet geïnteresseerd in een als een thee gedronken natural Ethiopia met hoge aciditeit. Voor een rendabele bedrijfsvoering dien je rekening te houden met de wensen van de consument, ook al botst dat met je eigen idee over hoe koffie moet smaken. Dat neemt niet weg dat wij die wensen naar een hoger niveau moeten tillen.