

De jacht op het ultieme shot

Ze geven duizenden euro's uit om 'goddelijke espresso' te maken en tikken hun vingers blauw op internetfora. Wat drijft de thuisbarista?

door Evert Nieuwenhuis
foto's Adrie Mouthaan

INerds zijn we. Snobs die nodeloos ingewikkeld doen over zo iets alledaags als koffie. Grenzeloze hedonisten die honderden tot duizenden euro's uitgeven voor een paar slokjes koffie. Neurotische perfectionisten met obsessief-compulsieve gedragsstoornissen. Mannen van middelbare leeftijd met te veel geld die een zekere existentiële leegte proberen te vullen met blinkend chroom. Zo worden wij al dan niet heimelijk omschreven door vrienden, collega's of een wildvreemde in het café die onze – terechte – klaagzang opvangt over de slechte espresso en cappuccino die de Nederlandse horeca doorgaans serveert. Wij zien onszelf als liefhebbers van koffie, écht lekkere koffie. Wij zijn thuisbarista's: mannen – en een enkele vrouw – die thuis met semi-professionele espressoapparaten op zoek gaan naar de perfecte espresso en cappuccino. En ja, we gaan ver in die zoektocht: we zijn bereid een half maandsalaris te besteden aan een machine en een molen, we mijden de supermarkt omdat we alleen recent gebrande koffiebonen willen en we maken soms een middagje vrij om uit te zoeken met welke maling, druk, dosering en temperatuur je die nieuwe *single estate arabica*

uit Guatemala tot volle wasdom kunt laten komen. Omdat we dat leuk en lekker vinden. En omdat we heel soms in lichte extase geraken als het is gelukt om een (bijna) perfecte espresso te zetten.

Prosumer machines

We vinden elkaar op internetfora als homebarista.com, coffeegEEK.com of op Nederlandse varianten als koffiepraat.nl en thuisbarista.nl. Daar discussiëren we over de kwaliteiten van onze machines en wisselen we tips uit om onze techniek te verbeteren. Er zijn *topics* over de vraag of veertien of vijftien gram koffie de ideale dosering voor een *doppio* is en wat de nieuwe Strega van de firma Bezzera op papier tot een betere machine maakt dan de Lusso van Ponte Vecchio. We bespreken de Weiss Distribution Technique, waarbij je met behulp van een zelfgemaakt trechtertje en een satéprikker de versgemalen koffie omroert om minuscule klontjes stuk te slaan. Op YouTube plaatsen we filmpjes van onze kunsten, waarin we trots laten zien hoe onze espresso als vloeibaar goud uit een *naked portafilter* (een filterdrager zonder bodem, zodat je de extractie goed kunt zien) stroomt en

op het juiste moment overgaat in meerkleurige *tiger striping*, wat erop duidt dat alle smaken optimaal aan de bonen zijn onttrokken. Soms ontmoeten we elkaar offline. Momenteel plannen we een 'thuisbarista-jam': met een klein groepje spreken we af bij een koffiebrander, een speciaalzaak of de helikopterloods van de werkgever van een van onze leden om een dagje ongestoord espresso's en cappuccino's te zetten. En natuurlijk om elkaars apparaten te bewonderen. Voor de goede orde: niet iedereen met een semi-professioneel espressoapparaat is een thuisbarista. Integendeel, de meeste eigenaren zetten onbevraagd een aardig bakje en zijn daar zeer

Er zijn topics over de vraag of veertien of vijftien gram koffie de ideale dosering is

tevreden mee. Niets mis mee (hoewel het natuurlijk doodzonde is), maar wij zoeken perfectie. Ook thuisbarista's moet je niet over één kam scheren. Je hebt pietjes precies die met weegschaal, stopwatch en thermometer naar de optimale zetmethode zoeken en je hebt gastronomen die met de Italiaanse slag – de gemiddelde Italiaan begrijpt niets van ons perfectionisme – uitstekende espresso's zetten en niets van al dat geouwehoer moeten hebben. Onder ons bevinden zich studenten met een tweedehands instapmodel van honderdvijftig euro en grootverdieners die voor duizenden euro's een La Marzocco GS/3 kopen, de Rolls-Royce onder de 'prosumer machines'. Maar één ding hebben we gemeen: we zijn allemaal gek van koffie, en daar hebben we veel voor over.

Kopjes voorverwarmen

Harm Dommissie (30) is mede-oprichter van thuisbarista.nl. We spreken bij hem thuis af voor een kopje koffie. Dommissie heeft net als ik een Vibiemme Domobar Standaard en we zijn allebei bijkans verliefd op die machine. Vibiemmes worden vaak vergeleken met Ferrari's, maar welbeschouwd zijn het oude



De gloednieuwe Strega van firma Bezzera bij thuisbarista Harm Dommissie

Slow coffee

Wie drinkt er nog espresso? Filterkoffie is het toch helemaal? Inderdaad, filterkoffie maakt een gestage opmars – maar dan lekkerder dan ooit. In het *coffee lab* van Espresso Service West laat Maarten van der Jagt enkele technieken zien. Er staat een Chemex, een glazen vaas met uitlopend hoofd waar een handgevochten filter in gaat. De Chemex is in 1941 als zetmethode ontwikkeld door een laborant. De koffie gaat in het filter en met de hand wordt er heet, niet kokend water opgegoten. Een andere techniek is de Syphon, waarvan de Franse voorganger al in 1840 werd uitgevonden. De Syphon bestaat uit twee glazen gedeelten met daaronder een warmtebron. In de onderste bol gaat het water koken, waardoor dit naar de bovenste kamer stijgt. Hier komt het in aanraking met gemalen koffie. Als de onderste kamer afkoelt, wordt deze vacuüm en trekt zo de inhoud van de bovenste kamer door een nauwe buis met filter. *Et voilà: du café*. Een andere techniek is de AeroPress, een grote injectiespuit bestaande uit een cilinder en een zuiger met rubberen afdichting. Heet water wordt op de koffie geschonken en met de zuiger door de gemalen koffie geperst. Tot slot is er nog de oude vertrouwde Hario, een filterhouder die je op een beker zet.

Op de AeroPress na zijn het allemaal technieken uit grootmoeders tijd. Waarom zijn ze ineens zo hip? Van der Jagt: 'We beleven de *third wave* op koffieggebied. De eerste golf ontstond in de jaren zestig in Californië, als reactie op de alomtegenwoordige slobberkoffie, zoals bijvoorbeeld Roodmerk in Nederland. Liefhebbers gingen op zoek naar koffie met een duidelijk karakter, waar het land van herkomst in te proeven viel. De term 'speciality coffee' deed opgang. Starbucks vormde de *second wave*, omdat het 'gourmet coffee' alomtegenwoordig maakte. Maar gaandeweg verschraalde hun koffie tot een massaproduct zonder verfijnde smaak. Halverwege de jaren negentig ontstond de *third wave*: een jonge, rebelse generatie koffiefreaks aan de westkust van de VS die eerder skateboarders waren dan zakenlui. Zij gingen op zoek naar speciale koffiebonen die traceerbaar zijn tot aan een bepaalde boer en zelfs een specifiek perceel, zoals dat met wijn ook kan. Deze *third wavers*, die deel uitmaken van een alternatieve, hippe undergroundcultuur, waren van oorsprong espressofanaten. Het selecteren van de koffies gebeurt traditioneel door hem op te schenken en met een lepel te slurpen. De *third wavers* ontdekten zo dat er heerlijke koffiesoorten zijn die niet geschikt zijn voor espresso. En dus gingen ze zich verdiepen in de oude zetmethoden. Nu vind je *slow coffee* – de naam verwijst naar de langere zettijd – in übercoole koffiebars. Met name jongeren houden ervan, omdat zij filterkoffie niet associëren met oma's vieze Roodmerk-filterkoffie.'

Land Rovers: alles is spartaans en oerdege-lijk uitgevoerd in een klassieke stijl zonder opsmuk. Mijn Domobar heb ik tweedehands gekocht en zij verliet volgens de handgeschreven inscriptie achttien jaar geleden de fabriek in Milaan. Goed onderhouden gaat deze machine nog minstens achttien jaar mee. Alle onderdelen zijn verkrijgbaar, aangezien het ontwerp van de Domobar sinds de introductie dertig jaar geleden (het was de eerste thuismachine met een professionele zetgroep) op enkele details na onveranderd is.

Dommissie heeft zijn machine eigenhandig ge-upgraded met een PID, een industriële thermostaat die de watertemperatuur constant houdt. De juiste watertemperatuur (ergens tussen de 89 en 95 graden Celsius, afhankelijk van je smaak en de gebruikte koffiebonen) is cruciaal voor een goede espresso, en over dit soort zaken kunnen thuisbarista's uren praten. Dommissie gebruikt een oude La San Marco horecamolen. 'Foelelijk, maar een beest van 'n machine,' zegt hij. 'Tweedehands gekocht voor vijf tientjes. Nieuwe maalschijven erin en het is weer een topmolen.' De stolp voor de koffiebonen is gesneuveld. Daarom gooit Dommissie een paar schepjes bonen rechtstreeks in de molen, sluit deze af met een bierviltje en zet er iets zwaars op zodat de bonen er tijdens het malen niet uit springen. Hier houden thuisbarista's van: als televisieheld MacGyver knutselen aan je apparatuur.

Tijd om koffie te zetten. Dommissies ritueel is eenvoudig en efficiënt. Kopjes voorverwarmen, vers water door de zetgroep laten lopen, molen aan en filterdrager ('piston', zeggen leken foutief) onder de uitloop heen en weer bewegen voor een goede verdeling van het maalsel, afstrijken, tampen (aanstampen), filterdrager in de zetgroep draaien, de pomp met het hendeltje aanzetten, stopwatch aan, kopjes onder de uitloop zetten – en dan: aandachtig kijken hoe de koffie als warme honing de kopjes in stroomt. Na vijftientig seconden geeft de stopwatch een piepje en zet Dommissie de pomp weer uit. We proeven. Een prima shot: de espresso is lekker dik en heeft een mooi gemarmerd en fluweelzacht *crema*. De eerste smaak is fris en rinsig, daarna domineert een diepe koffiesmaak met veel body en na het laatste slokje blijft een zwoele chocoladesmaak lekker lang in de mond ronddwalen. Dommissie is niet helemaal tevreden. 'Misschien moet ik de molen toch iets fijner afstellen.' We drinken de nieuwe espresso's. 'Zo is-ie goed. Bijna perfect.'



Dommissie: 'Ik ga 's ochtends net zo lang door tot ik een goede espresso heb gezet'

Door de gootsteen

Vier jaar geleden richtte Harm Dommissie met zijn broer Mark thuisbarista.nl op. 'Ik had net m'n Vibiemme gekocht en struinde rond op Amerikaanse barista-sites voor *tips and tricks*. Toen dacht ik: waarom niet een Nederlandse site? Nu hebben we duizend leden en krijgen we maandelijks twintigduizend bezoeken.' Wat is er zo leuk aan espresso's en cappuccino's maken? 'Een goede espresso is zo gruwelijk lekker. Ik proefde bij een vriend een keer een fantastisch bakkie, en toen was ik verkocht. Dat wilde ik ook. Espresso's maken heeft iets ambachtelijks. Ik ben opgeleid als kok en ik vind het leuker om zelf een mooi gerecht te maken dan een kant-en-klaarmaaltijd in de magnetron te zetten. Dat geldt ook voor koffie. Nespresso is niet vies, maar het kan zoveel lekkerder.' Ik knik instemmend. Maar er is meer. Espresso's zetten is een wedstrijdje tegen jezelf. Je moet een aantal elementen op orde hebben, waaronder een goede en schone espressomachine en – eigenlijk nog belangrijker – een goede koffiemolen. Vers gebrande bonen van goede kwaliteit zijn uiteraard ook onmisbaar. En dan begint de wedstrijd. Zoeken naar de juiste maalgraad;

een gelijkmatige verdeling van het koffiemaalsel in de filterdrager; niet te hard, niet te zacht en vooral recht tampen, en op het juiste moment in de verwarmingscyclus van je machine de pomp aanzetten, anders is het zetwater te heet of te koud. Als je alle elementen optimaal verzorgd hebt, word je beloond met fantastische espresso. Zo niet, dan krijg je een redelijk goed horecabakkie. Espresso's maken is precisiewerk: met grote druk pers je in korte tijd een kleine hoeveelheid water door zeer fijn gemalen koffie. Het doel is om de beste smaken uit de bonen te halen. Is het water te koud, dan komen te weinig aroma's vrij. Is het water te heet, dan verbrandt de koffie en smaakt deze bitter. Is de druk te laag, dan moet je grover malen en gaan er smaken verloren. Elke gemaakte fout proef je. Filterkoffie – waar je ook heel ingewikkeld over kunt doen, zie kader – is vergevingsgezinder, omdat het zetten van de koffie veel langer duurt en de maalgraad minder nauw luistert. Dommissie, die nu Sport, Management &

Ondernemen studeert: 'Espresso's en cappuccino's maken is net topsport: alles moet goed zijn, anders wordt het niets. Een schaatser kan hard getraind hebben, dure klapschaatsen hebben en wat al niet meer, maar als niet alles op het juiste moment samenkomt, wordt hij geen kampioen.'

De leden van thuisbarista.nl vormen een zeer gevarieerde groep, maar één ding hebben ze volgens Dommissie gemeen: 'We leggen de lat hoog. Ik ga 's ochtends net zo lang door tot ik een goede espresso heb gezet. De kamertemperatuur en de luchtvochtigheid hebben invloed op de koffiebonen, en dus ben je soms even bezig om de juiste maalgraad te vinden. Als het moet, gooi ik zo vier espresso's door de gootsteen. Dan maar wat later op mijn werk. Het moet lukken.' Een techneut is Dommissie naar eigen zeggen niet, maar toch heeft hij een filterdrager met ingebouwde drukmeter en thermostaat die aan een computer te koppelen is. 'Kun je precies zien op welk moment van de verwarmingscyclus de temperatuur optimaal is. Beetje nerdy, maar wel handig. Hoe beter je je machine kent, hoe lekkerder je koffie wordt.' Ach ja, dan maar een beetje nerdy. 'Vrienden doen soms wat lacherig als ze me koffie zien zetten. Maar als ze mijn espresso of cappuccino proeven, zijn ze sprakeloos. Dan ben ik even helemaal de man.'

Roerig gezinsleven

Henk Langkemper kent die koffiefanaten maar al te goed. Al twintig jaar verkoopt zijn bedrijf Espresso Service West (ESW) machines aan horeca en particulieren. Langkemper is de Nederlandse importeur van het illustere merk La Marzocco en dealer in de exclusieve machines van de Nederlander Kees van der Westen, die volgens kenners wereldwijd tot de absolute top behoren (een Van der Westen kost ruim vijftuizend euro en heeft een wachttijd van minstens zes maanden). Maar een eenvoudi-

ge Vibiemme Domobar van elfhonderd euro of een Rancilio Silvia van vijfhonderd staat ook in de toonzaal. Zijn Haagse winkel is een walhalla voor espressofreaks, niet in de laatste plaats vanwege de tientallen klassieke machines uit Langkempers persoonlijke verzameling die overal staan opgesteld – legendarische modellen waarvan wij nederige hobbyisten foto's op internet opduikelen die we likkebaardend bespreken op internetfora.

Wat zijn dat voor mensen, die thuisbarista's? Langkemper: 'Het is moeilijk om ze onder één noemer te brengen, maar als het moet zou ik zeggen dat de meesten wat hoger opgeleid zijn, bovenmodaal verdienen en van lekker eten en drinken houden. En het zijn zo goed als allemaal mannen. Espresso is een mannending:



Filterdrager (links). Onder: bonen in de oude molen van Dommissie: 'Espresso's maken is net topsport: alles moet goed zijn, anders wordt het niets'



'Espresso is een mannending: de machines zijn groot en glimmend'

ten van lekkere koffie. Aan de andere kant til- len ze de kwaliteit van koffie op een hoger ni- veau. Ze dwingen branders beter te branden en winkeliers versere koffie te leveren. Of ze vinden dingen uit waar geen enkele Italiaanse ontwerper aan heeft gedacht. Een paar jaar ge- leden begonnen koffiefreaks een PID-thermo- meter op hun apparaat te schroeven en nu le- veren steeds meer fabrikanten hun machines standaard met een PID.'

Het god shot

Maarten van der Jagt schuift aan. Hij is culinair journalist, onderhoudt onder andere de web- site specialitycoffee.nl en is al enkele decen- nia een bevlogen koffiepurist. Thuis staat een La Marzocco van vierduizend euro en binnen- kort vliegt hij naar Londen om nieuwe koffiebo- nen te proeven. 'Daar heb je onder andere kof- fiebrander Square Mile. Man, wat zijn die goed, die kwaliteit vind je maar zelden in Nederland.' Van der Jagt is coach van het Nederlandse team dat begin juni naar Bogotá vliegt voor het World Barista Championship. Twee à drie keer per week komen de Nederlandse topbarista's samen om te oefenen. In het *coffee lab* van ESW (waar trainingen voor de horeca plaatsvinden), maar ook in een verlaten kantoor waar de wed- strijdopstelling van Bogotá tot in detail is na- gebouwd.

Van der Jagt: 'Ik houd van lekker eten en drin- ken. Ik rijd een uur voor het best gebakken brood en ik kan in verrukking raken van een ouderwets smaakvolle witlof, maar niets gaat boven goede koffie. Waarom kan ik niet uitleg- gen. Ik krijg er kippevel van, het raakt me.' Eén keer heeft hij het meegemaakt: het *god shot*. 'Het was op een doordeweekse avond, twee jaar geleden. Yakup Aydin, de Dutch Barista Champion 2010, kwam bij mij langs om een wedstrijdcoffee te selecteren. We waren een beetje aan het tweaken met mijn molen en de temperatuur van de machine aan het fine- tunen. Kijken hoe je de smaak kunt verbete- ren, proeven, nog een keer proberen, et cetera. Ineens keken we elkaar aan: dit is 'm, de perfec- te espresso. Alles klopte, alles was goed. We wa- ren er stil van en konden het niet geloven, als- of een klein wonder geschiedde. Daarvoor en daarna heb ik duizenden uitstekende espres- so's gedronken, maar zelfs als jurylid op espres- sowedstrijden in binnen- en buitenland heb ik zo'n shot nooit meer geproefd. Die drink je één, misschien twee keer in je leven.'

Langkemper: 'Dat is de romantiek die om es- presso hangt. Koffiefreaks jagen iets na dat ei- genlijk niet bestaat: het ultieme shot. Zoiets als de perfecte vrouw.' ■

Hoelang duurt het voordat het stadse savoir-vivre is verbleekt?

de grootste brand van België was ook hier te zien. Duizend hecta- re Hoge Venen in licht- terlaaië. De horizon leek wel van lava; een dorpsoudje moest denken aan de oorlog, toen ze op dezelfde afstand de vlammen uit Aken zag slaan. Je kunt hier heel ver kijken. In een ogenblik schakel je tussen landen, eeuwen. Maar in de Randstad, waar de boventoon wordt gevoerd, was een vuurtje in het Vondelpark wereldnieuws. Een rieten dak in de fik. Op internet tuimelden de reac- ties over elkaar. 'Ik reed net over de Van Baerle, ik dacht, ik ruik iets!' Op nieuws- sites stond iets summiers over de Hoge Venen, onder de kop 'Ook in België vurige Nederlandse toestanden'. Zo eigen je je dus een drama toe. De gedachte erach- ter is dat nieuws herkenbaar moet zijn. Omdat veel journalisten binnen de A10 wonen, is dat daarbuiten al snel ver weg. In maart drukte *de Volkskrant* een foto af die de lente moest verbeelden: studenten in het Vondelpark.

Het hoeven ook niet altijd lamme- tjes te zijn. Met hun geblaas. Laatst had ik er zo eentje beet, nou ja, dat mormel was minstens een half jaar oud, loeizwaar en beresterk. Had zich vastge- lopen in een net. Om dat pootje los te krij- gen, moest ik het hele geval in de houd- greep nemen. Luid mekkerend waggelde het terug naar de kudde. Nu wordt me verweten dat ik snel mopper, maar dat vond ik irritant van 'm. Zo van: oooh, blaas, wat mij nu is overkomen daargin- der, ver weg van de rest. Bah. De lezer wil geen lammetjes, hij wil zich- zelf terugvinden in het nieuws. Hij wil kunnen zeggen dat hij er langs fietste en eraan heeft geroken. Wat mij nu is over- komen, of had kunnen overkomen! Bij elk incidentje twitteren de bijna-oogge- tuigen, zowat slachtoffers en doden in spe zich een ongeluk. Ramp in het buiten- land? Eerst melden of er Nederlanders bij



Zo te zien raak je hier op den duur de draad kwijt

betrokken zijn, an- ders zappen ze weg. Het aandeel buiten- landberichtgeving in de Nederlandse pers is 28 procent. Nogal weinig voor zo'n klein landje. Ik dacht altijd dat nieuws dat- gene is wat nog niet bekend was. Maar op de Nederlandse tele- visie zie ik het ene onderonsje na het an- dere. Betwetende herkauwers rond de ta- fel, ze kennen elkaar allang. De rest van het land komt wel aan bod, maar bijna al- tijd in knap gestoorde vorm. De malloten van *Man bijt hond* en de schapen van her- der Paul de Leeuw.

Word ik ook zo? Zo te zien raak je hier op den duur de draad kwijt, ook al heb je een stevige basis in de grachtengordel. Hoelang duurt het voordat het stadse savoir-vivre is ver- bleekt en je om zes uur in je bordje gaat prakken? Hoelang voordat je ABN ver- zandt in obscuur dialect, voordat je je haar aubergine verft, je op Wilders gaat stemmen en je een klantenkaart hebt van de hobbywinkel? Het kan opeens gebeurd zijn met de hoofdstedelijke weldenkend- heid! Dan draait de wereld pas echt door. De Hoge Venen zijn geblust, ik zie ze niet meer. Schapen wel. Een schaap blijkt door zijn pels heen naar lamsbout te rui- ken, zoals je die inwrijft voor de oven. Dat vond ik opmerkelijk. Misschien ben ik nog niet zo ver heen. ■

Schrijfster Marente de Moor beziet Nederland vanaf het Drielandenpunt