



COFFEE PRO

vakblad voor de koffie- en theebranche

3^e jaargang • november 2011 • nummer 5

www.coffeepro.nl

EEN KLEIN OVERZICHT

*Koffiebranders
van heinde en verre*

KOFFIERONDJE ISTANBUL

*Raakvlak
Midden-Oosten en Europa*

IK HOU NIET VAN MELANGES, KLAAR

*De visie van
koffiebrander Gert Seldam*

DUTCH REFURBISH CENTRE

*Tweede leven
voor vendingapparatuur*

NIVONA 850 MET DUBBELE CAPPUCCINO

*Nivona stelt zich
tussen de betere espressomachines*

BEYERS COFFEE – PRECIOUS COFFEE

*Kwaliteit en duurzaamheid
van boon tot kop*

De visie van koffiebrander Gert Seldam

“IK HOU NIET VAN MELANGES, KLAAR”



De borden op het terras voor Kainstobbe en Kainholt.

Gert Seldam, ongecompliceerde koffiebrander.

Nederland herbergt vele kleine koffiebranders, veelal in grotere en kleinere steden, en soms ook verborgen ergens op het platteland. Van die laatste categorie is het echtpaar Gert en Anda Seldam, van de Kainstobbe op de Wildervanksterdallen 10 van het veenkoloniale streekje Wildervanksterdallen, ten oosten van Veendam.

Tekst en fotografie: Ton Rombout

Theetuin De Kainstobbe

Achter de thee- en koffieschenkerij in de verbouwde deel van deze voor Groningse begrippen kleine rijks-monumentale boerderij bevindt zich een rustiek terras in de fruitboomgaard, waar het goed toeven is. Helaas is het weer ook vandaag niet om over naar huis te schrijven, hoewel er 's middags toch nog een spontane groep bezoekers op de fiets langskomt. Sinds 1997 is deze stek hét adres voor Cream, Afternoon en High Teas, voor groepen vanaf twee bezoekers maar meestal meer en tot maximaal 50. Anda Seldam organiseert hier met groot succes haar theebijeenkomsten en de plaats is ook een begrip in de omgeving. Maar de locatie – Theetuin Het Kainholt - bij de ingang van de kinderboerderij in Veendam trekt ook veel volk, zodat de echtelieden hun tijd moeten verdelen voor het werk op beide locaties.

Het gesprek heb ik met Gert op hun eigen boerderij aldaar, want Anda is druk met de thee in hun nevenvestiging bij de ingang van de Veendammer kinderboerderij, een locatie die zij beheren voor de gemeente. Seldam heeft zijn oude kloffie aan, want hij is druk met een nieuw dak op zijn schuur.

Entourage

In de uitgebreide koffie- en theewinkel staat eveneens de bezienwaardige privé verzameling van koffie- en theepotten, branders, voorraadbussen, molens en andere spullen uit het verleden die de nostalgische sfeer hierbinnen mede bepalen. Gert Seldam vertelt me, bij een kop koffie uit de Vibiemme, eerst over het gigantische assortiment thee dat langs de wanden staat opgesteld.

Thee

Over hun thee zegt hij het volgende: “Hoewel we in het begin thee van andere leveranciers zoals Simon Lévelt betrokken, kwamen we eind 2005 bij een bezoek aan Hamburg in contact met een theebedrijf aldaar: Tee-Maass. Via internet hadden we nog enkele andere bedrijven geselecteerd en bezocht, maar die hadden naar ons idee te veel glamour, en daar hou-

den we eigenlijk niet zo van. Bij Tee-Maass troffen we echter het rommelige, ongedwongen sfeertje dat ons aansprak. Hier was van alles mogelijk. Voor wat betreft de thee hebben we gekozen voor aansprekende, sfeeraanduidende namen, zoals Grunneger Boer'n thee, Drentsche Bosvruchten thee en Gebakken Appeltjes thee. Daar houden de mensen hier van. De ingrediënten bestaan echter altijd uit losbladthee of een combinatie van thee met echte vruchten.

“In overleg met Tee-Maass bepalen we de aanschaf van eventuele nieuwe theesoorten. Menige Nederlandse theewinkel koopt meestal uit de ‘standaard catalogus’ van Duitse theebedrijven, maar doordat de Duitse smaakcultuur anders is dan de Nederlandse, laten wij de thee aanpassen aan de Hollandse gewoonte. Duitsers zijn namelijk vaker geneigd ‘theebladlose’ thee te drinken, terwijl Nederlanders liever zwarte thee met een ‘smaakje’ proberen. Je kunt hier dus een pure thee van één soort drinken (zoals de Tarry Lapsang Souchong puur), maar ook een theesoort met natuurlijke smaak (zoals de Tarry Lapsang Souchong met speciale milde caramelsmaak). De busjes hebben we eigenhandig gevuld met kleine theezakjes voor kopjes en grotere theezakjes voor kannetjes verse bladthee, zodat de bezoekers een keuze kunnen maken uit het assortiment. Het is altijd een feest om te zien hoe onze gasten



Een wand vol thee om uit te kiezen.

hiermee in de weer zijn en zich de verschillende theesoorten laten welgevallen.”

Koffie

Seldam was ook gewend via tussenhandelaar Koffie -Totaal de koffie van Simon Lévelt in te kopen, vanaf 1997 al. Om bezoekers meer te kunnen bieden en de klantenbinding te vergroten ging hij in 2006 op zoek naar een koffiebrander en kwam hij terecht bij Ivo van Putten van Ongebrand. Uiteindelijk schafte hij in september 2006 een twee kilogram brander van het Turkse merk Has-Garanti aan. Daarna nam hij daar zijn eerste zakken groene bonen af, maar omdat ze toch voor de thee naar Hamburg moesten, zijn ze nieuwsgierig ook op zoek gegaan naar een groene bonen handelaar, die ze uiteindelijk vonden bij IAC (Inter American Coffee GMBH), ook weer een ‘kleine’ in het ‘grote’ NKG bedrijf: Neumann Kaffee Gruppe.

Over koffie heeft Seldam uitgesproken standpunten. Hij vindt dat je koffie niet zou moeten melangeren. Vaak wordt dat vooral vanwege financiële redenen gedaan. Dat je een bepaalde smaak nastreeft zoals ‘roodmerk’ of ‘espresso’ en die wilt handhaven door je melanges aan te passen, vindt hij eigenlijk onzin.

“De ene pallet of zak single origin koffie kan inderdaad van de andere verschillen, doordat deze eerder of later is geplukt, of anders is gedroogd. Maar wat zou dat? Net zoals een ‘terroir’ wijn de ene keer beter is dan de andere, is dat ook met goede koffie het geval. Geniet van elke afwijking en bijzonderheid, zou ik juist zeggen. Geef de unieke omstandigheden een kans. De beleving wordt juist groter als je je laat verrassen door unieke smaken. En ik hou niet van melanges, klaar.”

Hij geeft als voorbeeld het verschijnsel dat er in Duitsland in ‘groene’ winkels zoals Contigo ter plaatse wordt gebrand, bijvoorbeeld met een vijf of tien kilo brander. “Je krijgt daar koffie van één soort uit een land of gebied. Het is spannend, net zoals bij wijn uit een bepaalde streek, om te kijken wat er uit komt. Van een hoop mensen is hun smaak echter verpest door een gemiddelde smaaknorm die wordt aangeboden. In Nederland heb je veel franchisewinkels van allerlei ketens. Waarom zetten ze niet een klein brandertje neer? Dan pas kunnen ze echt vers gebrande koffie verkopen!”

Als ik weer in de auto stap, heb ik drie versgebrande pakken op de bank naast me liggen. Probeer het zelf eens, had hij gezegd: Ethische Sidamo Organic, Peru Raranjillo Organic en Brazil Santos. Gaan we doen!

Eigen verpakkingen

Afkomst verloochent zich niet. Gert Seldam heeft voorheen zo’n twintig jaar bij het grafische bedrijf Europrint in Veendam gewerkt. Aan dat werk kwam in 2005 een einde, toen Gert en zijn vrouw Anda al een aantal jaren – vanaf 1997 toen ze op de boerderij gingen wonen – met het verzorgen van de high teas druk waren. Hij gebruikt nu een kleurenprinter en de benodigde software om alle thee- en koffieticketten te printen. Het assortiment ziet er mede daardoor keurig uit.

Als mensen na afloop van de proeverijen en theesessies thee willen kopen, staat ze een andere wand van door Gert en Anda zelf verpakte en gelabelde theeën ter beschikking, waaruit bezoekers hun favorieten kunnen kiezen en mee naar huis kunnen nemen. De koffie kunnen ze telefonisch of ter plaatse bestellen, maar moeten ze zelf afhalen.

Verdere info: www.kainstobbe.nl



Gruneger Boer'n thee – Groninger Boerenthee.



Lapsang Souchong puur en met een (caramel)smaakje.



Zelfgeprinte etiketten.