

# In de BAN van de boon

Tot zijn twintigste jaar had **Albert Berghof** nog nooit een kop koffie gedronken. Die achterstand heeft hij inmiddels aardig weggedronken. Hij behoort nu tot 's werelds grootste koffieleren. Deze week is de 42-jarige 'koffielover' ambassadeur van 'Maastricht koffiestad' tijdens de wereldkampioenschappen 'koffie zetten en proeven'.

door Ray Simoen

**T**hee gaven zijn ouders hem altijd te drinken. Onder het motto: 'Een apotheker voedt zijn kinderen ook niet op met de zelf gedraaide pillen'. Niet dat er iets mis was met de koffies van Blanche Daël, die zijn vader sinds tientallen jaren vanuit het karakteristieke winkel aan de Wolfstraat in Maastricht brandt, maalt en verkoopt aan binnen- en buitenlandse liefhebbers van de bruine boon. Maar echte passie moet je zelf ontdekken, meenden de ouders van Albert Berghof (42).

Pas in 1998 koos de tot bedrijfskundige opgeleide Berghof junior definitief voor koffie nadat hij eerder voor Philips de marketing had gedaan van de videotheekketen Superclub. „Ik wilde niet alleen maar koffie staan branden maar de klanten ook opvoeden in de nieuwe koffiecultuur zoals die in Amerika en Engeland al volop aan het ontluiken was.“ Koffie was in deze twee landen een trendy drank geworden met een eigen subcultuur van bars, corners, cafetaria's en cafés, waar je voor allerlei variaties en smaken terecht kon die verder reikten dan het *bakkie troost*, dat Nederland van vroeg tot laat dronk. De wereld van de cappuccino, espresso, cortado, lungo en ristretto, daár wilde Berghof heen. Lijkt eenvoudig als je nu overal de espressobars, cappuccinocorners en koffiebars ziet. Maar de Nederlandse koffiecultuur was door en door conservatief

en verslaafd aan DE - Douwe Egberts-, K & G - Kanis en Gunnik en Van Nelle. „Wat zijn koffiekeuze betreft, zat Nederland lange tijd vast aan het onaantastbare trio: lage prijs, vaste smaak en zelfde kwaliteit. Komt door ons koloniaal verleden. Indonesië - 'Ons Indië' - had koffiesoorten, waarin je de grond kon proeven. Die waren robuust van smaak en niet duur. Want Nederlanders drinken hun koffie niet uit een kop maar via hun beurs.“ Hij zeg niks te hebben tegen de koffies, die DE en K & G verkopen maar „er zijn meer dan 800 gedefinieerde koffiesmaken. Jammer dat je dan steeds hetzelfde bakje drinkt“. Hij nam de proef op de

som met zijn schoonouders. „Ik zette hen een maand koffie van een excellente soort voor. Ze wilden er eerst niet aan want er ging niks boven hun vertrouwde DE. Dat was pas echte koffie. Na een maand herkende ze een kopje DE niet meer als hun 'echte bakje'.“ Zijn drukbezochte, trendy zaak Coffeolovers tegenover Centre Céramique ziet hij als het bewijs dat ook in Maastricht de nieuwe koffiecultuur definitief doorgebroken is. Door zijn gedrevenheid en smaakpapillen viel Berghof op. Hij werd gevraagd toe te treden tot de selecte Amerikaanse 'Cup of Excellence', die in negen grote koffielanden koffiesoorten keurt en ranglijsten opstelt. Een goed cijfer van deze

'Cup of Excellence' heeft een groot effect op de verkoop van een koffiesoort. Dankzij de contacten in de internationale koffiewereld slaagde hij er samen met het MECC in om de internationale koffieleren van SCAE (zie kader) met 'vier wereldkampioenschappen koffie' naar Maastricht te halen. Terwijl Maastricht en Limburg geen echte koffiecultuur hebben. „Men was onder de indruk van de ambiance in Limburg en Maastricht. En koffie drink je het beste in een goede omgeving. Koffie is een lifestyle, die past bij de zuidelijke lifestyle, zie Italië. Limburg wordt niet voor niks het meest noordelijke deel van de Middellandse zee genoemd?“



Albert Berghof zet koffie in zijn atelier, waar hij koffiecursussen geeft. foto's Diana Scheilen

## 'Bruine' feesten voor 'koffielovers'

Rondom de koffiebeurs in het MECC met wedstrijden en demonstraties zijn in de stad tal van evenementen te bezoeken. De feesten gaan vandaag van start om 18.00 uur met een receptie op het stadhuis van Maastricht, tevens de officiële start van de wedstrijden van SCAE, Speciality Coffee Association of Europe. Morgen in de Dominicanerkerk is er vanaf 10.00 uur een koffiekidsparty. Met gratis drankjes, koffie voor kids en andere lekkernijen plus een discjockey. Verder zijn zestien koffiebranders uit heel de we-

reld en oud-wereldkampioen barista James Hoffman present om in zestien cafés en restaurants speciale koffiesoorten te laten proeven (routekaart verkrijgbaar bij VVV, tel. 043-43.3252121). Donderdag is er een *meet and greet* tijdens een ontbijt bij Coffeolovers op Plein 1992, van 8.00 tot 9.30 uur. Je kunt ook naar demo's kijken en tips krijgen van de 'coffee champs'. Vrijdag 24 juni is in café Ipanema vanaf 20.30 uur het slotfeest, de Sweet Fantasy Barista Party. Voor koffielovers, theminaars en zij die graag iets sterkers willen.

In het MECC worden van 22 tot en met 24 juni wedstrijden gehouden: café latte (kunstwerkjes met melk en koffie), cup tasters (koffie proeven), slow coffee, coffee and good spirits (met alcohol), ceve and ibrik (Griekse en Turkse koffie). Podia zijn er zodat het publiek alles goed kan zien. Tevens is er een Koffiedorp met zestien kramen, waar leveranciers demonstraties geven en proeverijen houden van slow en fast coffees.

Informatie: [www.worldcoffeevents.org](http://www.worldcoffeevents.org), [baristaembassy@titter.com](mailto:baristaembassy@titter.com)