Velpse barista neemt klanten mee op pure koffie-ontdekkingsreis

door **Lisette Wouters**

VELP – We drinken het bijna allemaal maar niemand denkt erover na, merkt barista Cas van Rijn op over koffie. Want hoe smaakt dat nou eigenlijk écht? De barista wil zijn klanten dat laten proeven. Sinds kort runt hij koffiebar PUUR koffie, aan de Emmastraat in Velp.

Puur zit ook in Oosterbeek. Jean Paul Fros runt daar volgens eigen zeggen de kleinste espressobar van Nederland. De twee vormen een coöperatie. „We hebben allebei een koffietik. We raakten aan de praat en zo ontstond het idee voor een filiaal in Velp." Dat zit in hetzelfde pand als drukkerij Vorm & Print.

Van Rijn schenkt niet zomaar een bakkie pleur: „Wij hebben single estate koffiebonen. Dat betekent dat alle bonen in een koffiesoort van één plantage komen. Dat is belangrijk, want koffie is nog complexer dan wijn. Eén koffieboon bevat achthonderd etherische oliën die de smaak bepalen. Koffie uit Bolivia is bijvoorbeeld notig en bloemig, koffie uit Rwanda fruitig en Braziliaanse koffie heeft een beetje karamel en chocoladetinten in zich. In bijna alle koffie die op de markt is, worden alle soorten door elkaar gebruikt. Dan krijg je een algemene koffiesmaak. Mijn passie ligt juist bij al die verschillende smaaktonen, ik vind het leuk met klanten op ontdekkingsreis te gaan, om te kijken welke koffie perfect bij hen past."

Hij vertelt klanten bijvoorbeeld dat Afrikaanse koffie niet geschikt is voor cappuccino; melk verpest de fruitige smaak, zodat het resultaat smaakt als een 'slappe bak'. Zo geeft hij iedere klant advies en uitleg.

In zijn koffiebar heeft Van Rijn altijd negen soorten koffie op voorraad. Van welke plantage de bonen komen, wisselt. „Op dit moment heb ik een koffie uit Rwanda in de molen zitten. Als die op is begin ik weer met een nieuwe soort." Omdat hij gecertificeerd barista is, kan Van Rijn zelf koffie proeven. Dat doet hij niet alleen als hij een nieuwe aanwinst selecteert, maar de hele dag door. „De smaak van koffie wordt niet alleen bepaald door de boon en de machine maar door wat je er mee doet. Het draait ook om maalfijnheid, tampdruk (mate van aandrukken) en dosering. Als koffie niet goed gemalen is, wordt hij zuur. Koffie die te fijn gemalen is, wordt bitter. Dat kun je niet één keer afstellen, want koffie is heel gevoelig voor temperatuur: als het warmer, kouder, vochtiger of droger wordt gedurende de dag, kunnen de bitters of zuren toenemen. Daarom proef ik voortdurend mijn koffie moet ik gedurende de dag regelmatig de molen opnieuw afstellen, om grover of fijner te malen. Dat vind ik geweldig, ik wil voor elke klant een zo mooi mogelijk kopje koffie zetten."

Een klant rekent een cappuccino af bij Cas van Rijn, die in de Emmastraat ruimte deelt met de printshop. foto Marina Popova