

KTC TEST

DE SUPERMARKT EN *Single Origin*



GEDREVEN DOOR DE GROEIENDE SPECIALTY COFFEE-MARKT WAGEN OOK GROTERE, COMMERCIËLE BRANDERIJEN ZICH AAN KOFFIE AFKOMSTIG UIT ÉÉN LAND, REGIO OF ZELFS PLANTAGE. HOE SMAKEN DEZE 'SINGLE ORIGINS' UIT DE SUPERMARKT? ONS TESTPANEL, BESTAANDE UIT EXPERTS EN KTC-LEZERS, BEZOCHT DE ITC-ACADEMY, OP ZOEK NAAR DE LEKKERSTE SINGLE ORIGIN-SUPERMARKTKOFFIE.

Tekst en fotografie **Marlon Velvis** • Productfotografie **Joey Rietveld**
Illustratie **Eileen Boeijkens** • Met dank aan **ITC Academy**



Of je nu een fervent specialty coffee-drinker bent of een 'gewone' koffieleut: iedereen staat weleens twijfelend voor het koffieschap in de supermarkt. De schappen worden steeds voller, de keuze steeds moeilijker. Volgens Joost Pollmann, manager Coffee Blends bij Ahold Coffee Company is het aanbod in de supermarkt afgelopen twintig jaar drie tot vier keer zo groot geworden. Naast Douwe Egberts roodmerk, de ruggengraat van supermarktkoffie, staan nu ook koffiepad, koffiecups en zakken met bonen.

SINGLE ORIGIN-TREND

De laatste tijd valt vooral een groei in het aanbod van single origin-koffies op, voor zowel filterkoffie als espresso. Volgens Joost wordt deze trend vooral veroorzaakt door de groeiende belangstelling voor exotische landen. "Mensen reizen vaker en weten meer over de landen waar koffie vandaan komt. Dat uit zich ook in een belangstelling voor exotische smaken." Richard Schukink, eigenaar van de International Tea & Coffee (ITC) Academy, ziet de trend van single origins in de schappen vanuit de specialty coffee-hoek komen: "Er is sprake van een grassroots-beweging. De kleine branderijen duwen van onderaf tegen de commerciële markt. Die voelen zich genoodzaakt mee te gaan met de trends in de koffiewereld."

Het aanbieden van single origin in de supermarkt is wel een gewaagde keuze voor koffiemarkten, vindt Richard, "want D.E. roodmerk is nog steeds het referentiekader van de gemiddelde Nederlander. Om single origin toegankelijk te maken voor dat publiek wordt koffie daarom vaak donker gebrand om de zuren uit de koffie te halen. Het nadeel daarvan is dat de origine daarmee vrij onherkenbaar wordt." Joost Pollmann, die met Aholds eigen koffiemark Perla als één van de eerste single origin-koffie in de schappen bracht, geeft toe dat single origin een gewaagde keuze is: "Single origin-koffie heeft een uitgesproken smaak: het is geen koffie waarvan je vijf koppen achterover slaat. Toch willen wij deze keuze bieden

aan de consument. En gelukkig zien we dat de vraag ernaar steeds groter wordt."

WELKE KOFFIE TESTEN WE?

Een interessante trend dus: single origin-koffie in de schappen van de supermarkt. Hoe lekker is deze supermarktkoffie? Om dat te testen, halen we alle single origins die we in de supermarkt kunnen vinden in huis. Van één merk selecteren we maximaal twee koffies en dat resulteert in negen koffies met acht origines: een Colombia en een Kenia van Perla, een Ethiopië en een Brazilië van illy, een Colombia en een Costa Rica van Medellin Secret, een Colombia en een Brazilië van La Place en een Peru van Australian.

HOE TESTEN WE?

Voor de test houden we de gebruiksaanwijzing op de verpakking aan voor de zetmethode: filter of espresso. Het testpanel krijgt alle koffies één voor één blind voorgeschoteld en mogen daarover niet met elkaar in gesprek. Elke koffie wordt becijferd op zoetheid, frisse zuren, complexiteit, volheid, intensiteit, karaktervol, mondgevoel en nasmaak, met een cijfer van 1 tot 10.

TERMINOLOGIE

Enkele termen spreken voor zich, enkele lichten we even toe. Frisse zuren zoals rood fruit kunnen als prettig worden ervaren, wrange zuren zoals citrusschil als minder prettig. Complexiteit zegt iets over de verschillende smaken in de koffie: hoe meer, hoe complexer. Volheid heeft betrekking op de body van de koffie: een volle of een dunne smaak. Karakter geeft aan in hoeverre de koffie een opvallende eigen smaak heeft. Het mondgevoel kan prettig zijn door de zoetheid of onprettig door te veel bitter. Naast deze categorieën wordt ook aangegeven of de koffie een milde, regular of krachtige smaak heeft. Ook vroegen we de experts de origine te raden.

HET TESTPANEL

Omdat supermarktkoffie een breed publiek aanspreekt, is ons testpanel zo gevarieerd mogelijk. Naast experts vragen wij ook KTC-lezers om mee te doen aan de test. Onze experts zijn

Liefhebbers



GUUS KLOMP

Drinkt thuis: "Douwe Egberts bonen."

Favoriete zetmethode:

"Ik zet thuis en op mijn werk filterkoffie met de Moccamaster. De bonen maal ik met een hele oude koffiemolen." **Favoriet uit de test:** "De La Place Mexico. Hij kwam intens binnen en had een lekker zoetje."



AUKE BAAS

Drinkt thuis het liefst: "De Ethiopië van Schot koffie."

Favoriete zetmethode: "Met mijn halfautomaat zet ik graag espresso's en cappuccino's."

Favoriet uit de test: "Kenia van Perla. Hij is zoet en fris."

Experts



NIELS TE VAANHOLD

Drinkt thuis het liefst:

"Een mooie gewassen Ethiopië." **Favoriete**

zetmethode: "Ik zet thuis meestal filterkoffie. Het liefste met de Kalita, die geeft de koffie meer body." **Favoriet uit de test:** "De illy Ethiopië. Zoet, fris een tikje scherp. Een verrassende koffie, gaaf dat er zoiets in de supermarkt ligt."



LIESBETH SLEIJSTER

Drinkt thuis het liefst:

"Van alles: van een Ethiopië tot een Costa

Rica." **Favoriete zetmethode:** "Chemex voor thuis, tijdens mijn werk espresso op een Speedster." **Favoriet uit de test:** "Ethiopië van illy. Hij is clean, niet echt bitter en wel complex. Tonen van bes, braam en citrus. Heel verrassend!"



Liesbeth Sleijster, Niels te Vaanhold en Marc Kluijver. Liesbeth is voormalig baristakampioen en eigenaar van Butterfly Coffee. Ze geeft trainingen en advies over alles wat met koffie te maken heeft. Niels te Vaanhold is Nederlands kampioen Cup Tasters 2018 en werd afgelopen november tweede op de wereldkampioenschap in Brazilië. Marc is uitgever van koffieTcacao en heeft door de jaren heen heel wat koffies geproefd. De KTC-lezers in het panel zijn koffieliefhebbers Linda Veening, Tom van Roon, Auke Baas en Guus Klomp.

Linda houdt van Starbucks en zet thuis koffie met Nespresso, Tom drinkt graag koffie in een specialty coffee-bar maar zet thuis meestal Lavazza koffie met een Jura volautomaat, Auke heeft sinds een jaar een halfautomaat espressomachine thuis staan en experimenteert steeds meer met specialty coffee en Guus drinkt steevast (veel) Douwe Egberts.

We beseffen dat het testpanel te klein is om algemeen geldende uitspraken te doen over de geteste koffies en willen benadrukken dat de resultaten subjectief zijn. De test geeft enkel de bevindingen

van het geselecteerde testpanel weer, met als doel een leuk overzicht van het aanbod van single origin supermarktkoffie te geven.

RESULTATEN

De uitslagen van de experts en de liefhebbers liggen ver uit elkaar. Daarom hebben we de resultaten per groep bekeken. De overduidelijke nummer één van de experts eindigt bij de liefhebbers

"De overduidelijke nummer een van de experts eindigt bij de liefhebbers onderaan"

juist onderaan de lijst. Daarbij liggen de experts erg met elkaar op één lijn, terwijl de liefhebbers onderling erg van mening verschillen. Dat heeft ervoor gezorgd dat de liefhebbers gemiddeld genomen lagere scores geven aan de koffie. Het

is dus duidelijk dat het smaakpalet van de experts anders is dan dat van de liefhebbers.

TOP 3 EXPERTS

Bij de experts komen er drie duidelijke winnaars uit de bus. illy Ethiopië verovert met een 8,8 de eerste plek, Australian Peru met een 8,5 de tweede en La Place Colombia met een 8,3 de derde plek. Vooral de Ethiopië van illy verrast de fijnproevers. "Dat je dit in de supermarkt kunt krijgen had ik niet verwacht", zegt Liesbeth. "De koffie is niet bitter en wel complex. Ik proef tonen van bes, braam en citrus." Ook voor Niels is deze illy de duidelijke nummer één: "De koffie is zoet, fris en een tikje scherp." Marc vindt dat de koffie een volle, zoete en fruitige smaak heeft "met een prettige bitter en een heerlijk zuurtje."

Nummer twee, de Peru van Australian, wordt ook gewaardeerd. Niels: "Na de Ethiopië vind ik deze de beste. Hij is vol in smaak en kruidig, maar wel een klein beetje scherp." Liesbeth: "Ik vind hem best wel zoet en door de zuren is hij best →

In de test maken we gebruik van twee koffiemachines. De twee Perla's zetten we als filterkoffie met de Moccamaster, de andere koffies als espresso met twee Jura E8 volautomaten. De Jura's gebruiken we om zo goed mogelijk de thuissituatie na te bootsen en elke koffie op precies dezelfde manier te zetten.

JURA E8

De Jura E8 is een volautomaat met veel instelmogelijkheden (maalfijnheid, watertemperatuur, dosering koffie én water). Hiermee is het mogelijk koffie er precies zo uit te laten komen als je lekker vindt. Opmerkelijk is dat de extractie bij de dertig koppen koffie en dertig espresso's die we voor deze test hebben gezet elke keer gelijk was, met een verschil van maximaal 5 procent. Dit weten we



omdat we bij elke gezette koffie de TDS (total dissolved solids oftewel aantal opgeloste koffiedeeltjes) hebben gemeten met een refractometer. Een indrukwekkende prestatie!

Vanaf € 1249
jura.com

MOCCAMASTER KBG

Een echte klassieker. De Moccamaster filterapparaten worden al sinds 1969 met de hand gemaakt in Nederland en individueel getest. De uitgekende watertemperatuur tijdens het zetten en de tijd dat water en koffie in contact zijn, zorgen ervoor dat elke pot koffie er goed uitkomt.

Vanaf € 199
moccamaster.nl



→ in balans met de bitters. Hij is niet clean, maar heeft wel heel veel smaak.” Ook Marc is te spreken over de koffie: “Lekkere koffie, maar wel een vrij bittere afdronk.” Na het bekijken van de bonen zien we dat de bonen zo heftig zijn gebrand dat er *blow holes*, gaatjes, in zitten. Richard: “Verrassend dat de koffie ondanks deze branding toch zo hoog is geëindigd.”

Nummer drie, de Colombia van La Place, eindigt net onder de Australian. Niels: “Ik vind hem best wel goed. Ondanks dat hij donker is en veel zuren heeft, blijft het zoet redelijk overeind.” Ook Liesbeth vind deze koffie iets te donker en door te veel

bitter in de nasmaak niet in balans. “Maar verder is de koffie wel zoet en dik. Zuur en zoet gaan goed samen.”

TOP 3 LIEFHEBBERS

Duidelijk een ander lijstje voor de liefhebbers. De nummer één van de experts valt duidelijk niet in de smaak bij de liefhebbers. De Ethiopië eindigt met een 5,5 bij hen juist onderaan. Auke: “Hij is intens, maar dan wel intens vies.” Guus stemt daarmee in: “Ik trok scheef weg. Hij is heel fruitig, maar niet lekker.” Ook Linda probeert verwoed de nasmaak weg te drinken met water. Zonder resultaat: “Ik proef hem nog steeds.”

De Peru van Australian bevalt hen beter. Hij eindigt met een 7,6 bovenaan de lijst. Het is de favoriet van Tom, die zet er op het scoreblad een groot uitroepteken bij. “Ik vind dit voor een supermarktkoffie erg goed. Ik vind het een volle, rijke koffie met body.” Linda vindt hem niet zuur, maar wel fris. Toch is het niet de favoriet van iedereen. Guus en Auke vinden dat de koffie vooral erg bitter is en een vieze nasmaak heeft.

De koffies zitten met hun scores allemaal dicht bij elkaar. Op nummer twee eindigt de Colombia van Perla. Auke en Linda vinden de koffie lekker, hij wordt



BEST
GETEST
EXPERTS

KOFFIE	LA PLACE		ILLY		PERLA		PERLA		ILLY	
Origin	Mexico		Ethiopië		Kenia		Colombia		Brazilië	
Prijs per 500 gram	€ 6,99		€ 17,46		€ 7,59		€ 7,59		€ 17,46	
Espresso / lungo / filter	Espresso		Espresso		Filter		Filter		Espresso	
Smaaktönen volgens de verpakking	Frisse tonen van citrus		Bloemige tonen		Tonen van blauwe bessen en citrus		Tonen van donker fruit		Karameltonen	
Smaaktönen volgens de experts	Friszuurtje, maar geen fruitige koffie. Bitter overheerst		Frisse en zoete tonen van bes, braam, citrus		Heldere fruitsmaak, kruidig een scherpe zuur		Zoet en kruidig, niet fruitig		Tonen van amandelmelk	
Milde / normale / sterke smaak	● ● ○	● ● ●	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ●	● ● ○
	Experts	Liefhebbers	Experts	Liefhebbers	Experts	Liefhebbers	Experts	Liefhebbers	Experts	Liefhebbers
Zoetheid	7,8	6	9	5,3	7,2	7	7,8	8	4,5	6
Frisse zuren	8	6,8	9,3	6	7,7	8	7,3	6,5	4,2	5,3
Complex	7	7,3	8,8	5,8	7,3	6	5,7	7	3,83	5,5
Rijk/voi	7,5	8,5	8,7	6,5	7,2	6,8	6,5	8	4,5	6,5
Intens	8,5	8,3	9,2	5,5	7,5	6,8	6,8	7,5	6,2	6,5
Karaktervol	8,2	7,8	9,2	5,5	7,5	6,5	5,2	7,8	3,8	7
Mondgevoel	6,3	7	8,8	4,8	7	7,5	5,8	7,5	3,5	7,5
Nasmaak	5,5	6,3	7,7	4,5	6,5	6	5,2	7,3	3,2	5,7
SCORE	7,4	7,2	8,8	5,5	7,2	6,8	6,3	7,4	4,2	6,3



"De Ethiopië is een leuke en verrassende tip voor experts en een gewaagde keuze voor de liefhebber"

bestempeld als "zacht en in balans". Tom vertaalt dat echter in "mainstream". De Medellin Secret Colombia wint met slechts 0,1 verschil van de La Place Mexico. Guus bestempelt de nummer drie als heel fruitig. Linda en Tom zijn het ermee eens dat de koffie lekkerder is dan eerder geproefde koffies, maar ervaren de nasmaak als onprettig.

CONCLUSIE

Als we de lijstjes van de liefhebbers en de experts naast elkaar leggen,

is er duidelijk een groot verschil. Alleen de Peru van Australian wordt redelijk hetzelfde beoordeeld. Als we de beoordeling van de experts en de liefhebbers samenvoegen, is de Peru van Australian de grote winnaar van de test. Bij de andere koffies liggen de meningen erg ver uit elkaar. Vooral het verschil bij de beoordeling van de Ethiopië van illy is interessant. Waar de experts de fruitige zuren waarderen, moeten de liefhebbers hier niks van hebben. Zij kiezen juist voor minder complexe koffies, zoals de

Colombia's van Perla en Medellin Secret: de nummers twee en drie. De experts bestempelen deze koffies juist als "vlak, nietszeggend en *in between*".

De Ethiopië is daarom een leuke en verrassende tip voor mensen die gewend zijn aan specialty coffee. Maar deze koffie blijkt een gewaagde keuze voor de gemiddelde supermarktkoffiedrinker. Ben je nog niet zo ervaren met complexere specialty coffee, maar wel benieuwd naar single origin koffie? Dan raden we de Peru van Australian aan. Deze werd het beste door de liefhebbers beoordeeld en ook de experts zijn over de koffie te spreken. ■



KOFFIE	MEDELLIN SECRET		LA PLACE		AUSTRALIAN		MEDELLIN SECRET	
Origin	Colombia		Colombia		Peru		Costa Rica	
Prijs per 500 gram	€ 13,34		€ 6,99		€ 8,01		€ 13,34	
Espresso / lungo / filter	Espresso		Lungo + Espresso		Espresso		Espresso	
Smaaktonen volgens de verpakking	Bitterzoete koffie met een hint van chocolade		Tonen van tropisch fruit		-		Milde koffie met een vleugje honing	
Smaaktonen volgens de experts	Vlakke, bittere wrange nasmaak		Kruidig en tonen van citrus		Kokosmelk, citrus, kruidig, pepernoot, nootmuskaat, azijn		Melkig en kruidig met tonen van citrus en chocolade	
Milde / normale / sterke smaak	● ● ○	● ● ○	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ○
	Experts	Liefhebbers	Experts	Liefhebbers	Experts	Liefhebbers	Experts	Liefhebbers
Zoetheid	6,3	6,8	9,2	6,5	7,8	6	7,2	4,5
Frisse zuren	6,8	6,5	8,8	8	8,8	6,8	7,7	5,9
Complex	5,3	7,5	7,8	7,5	8,3	8	6,2	6
Rijk/vol	5,3	7,5	8,7	8	8,7	8	6,3	7,8
Intens	6,8	7,8	9,2	8,5	9,3	9,5	7	7,8
Karaktervol	4,8	7	8,8	7,5	8,8	8,5	6,7	6,8
Mondgevoel	4	7,8	7,3	6,3	8,2	7,3	7,2	8
Nasmaak	3,5	7,3	6,2	4,8	7,7	6,8	7	6,8
SCORE	5,4	7,3	8,3	7,1	8,5	7,6	6,9	6,7

