

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

FILOZOFICKÁ FAKULTA

Katedra nederlandistiky

Studijní rok 2019/2020



DE DERDE GOLF VAN KOFFIE IN NEDERLAND EN TSJECHIË

THE THIRD WAVE COFFEE IN THE NETHERLANDS AND THE
CZECH REPUBLIC

TŘETÍ KÁVOVÁ VLNA V NIZOZEMSKU A ČESKÉ REPUBLICE

Bakalářská práce

Nizozemská filologie

Markéta Zlámalová

Vedoucí práce: **Mgr. Pavlína Knap-Dlouhá, Ph.D.**

Olomouc 2019

Verklaring

Hierbij verklaar ik dat ik mijn bachelor scriptie zonder hulp van derden heb geschreven en dat ik alle gebruikte literatuur en andere bronnen heb vermeld.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem svoji bakalářskou práci vypracovala bez cizí pomoci a uvedla jsem všechnu použitou literaturu a ostatní zdroje.

V Olomouci dne 9. Prosince 2019

Markéta Zlámalová

Dankbetuiging

Ik wil graag van harte mijn dank betuigen aan mijn scriptiebegeleider Mgr. Pavlína Knap-Dlouhá, Ph.D. voor haar waardevolle adviezen en aanmerkingen bij de verwerking van mijn bachelor scriptie.

Verder wil ik graag mijn dank betuigen aan Nico Douwe Zijlstra, voor zijn waardevolle opmerkingen en hulp met deze bachelor scriptie.

Inhoud

Inleiding.....	6
Hoofdstuk 1. Koffie geschiedenis.....	8
1.1 Multatuli – Max Havelaar.....	10
1.1.1 Stichting Max Havelaar.....	12
1.1.2 Fair trade en Direct trade.....	12
Hoofdstuk 2. De koffieplant	14
2.1 Coffea Arabica en Coffea canephora – Robusta.....	15
2.2 Stoffen in koffie.....	16
2.2.1 Cafeïne.....	17
2.3 Het plukken van koffie	19
2.3.1 Handmatig plukken	19
2.3.2 Machinaal plukken	20
2.4 Het verwerken van koffie	20
2.4.1 Droge methode of ongewassen methode.....	20
2.4.2 Natte methode of gewassen methode	21
2.4.3 Honey – processed methode.....	22
2.5 Het branden van koffie	23
Hoofdstuk 3. Specialty coffee.....	25
3.1 Cup of Excellence.....	26
3.2 SCA – De Specialty Coffee Association	27
3.3 Erna Knutsen	27

3.4 Het smaakwiel van de koffieproever	27
Hoofdstuk 4. De golven van koffie.....	29
4.1 De eerste koffiegolf	29
4.2 De tweede koffiegolf	30
4.3 De derde koffiegolf.....	30
4.3.1 De derde koffiegolf in Tsjechië.....	33
4.3.2 De derde koffiegolf in Nederland.....	34
4.3.3 Statistische vergelijking	35
Conclusie.....	37
Bronnen.....	39
Resumé in het Engels.....	49
Resumé in het Tsjechisch.....	50
Anotace	51

Inleiding

Koffie is naast water en thee de volgende meest populair alcoholvrij drank in de wereld. Koffie is een belangrijk deel van het dagelijkse leven van mensen in Nederland alsook in Tsjechië en al jaren brengt koffie mensen bij elkaar. Koffie vergt ook veel aandacht en ambacht om van koffieplant tot koffiebes tot koffiebonen tot heerlijk kopje koffie te komen.

Ik heb het onderwerp van mijn scriptie *De derde golf van koffie in Nederland en Tsjechië* gekozen, omdat ik zelf een barista in een derde koffiegolf zaak ben. De term derde koffiegolf wordt verder behandeld in het laatste hoofdstuk. Wat ik doe, doe ik met passie. Na een paar jaar heb ik opgemerkt dat, ondanks het feit dat de derde koffiezaken zeer populair zijn geworden, mensen nog steeds te weinig weten over koffie. Ook het feit dat koffie eigenlijk fruit is, is nog steeds niet verspreid. De barista van deze golfbeweging behandelt koffie als kunst, net zoals het bij wijn is. Het doel van mijn bachelor scriptie is de lezer een idee te geven van deze problematiek, die naar mijn mening te weinig verwerkt en verspreid is.

Ik heb deze bachelor scriptie in vier hoofdstukken verdeeld met als doel de lezer een overzicht te geven. Bij het onderwerp derde koffiegolf behoren vele termen en ik vind het belangrijk om ze in mijn scriptie op te merken. Want de uiteindelijke smaak van koffie wordt beïnvloed door bijvoorbeeld de oorsprong, de variëteit, het verwerken, het branden van koffie maar ook de barista speelt hierin een zeer belangrijke rol. Hoe hoger de koffieplanten groeien des te meer kwaliteit in koffie we krijgen. En dit is waar het allemaal om draait in de derde koffiegolf: goede kwaliteit, goede smaak.

Het eerste hoofdstuk verwerkt de geschiedenis van koffie, hoe het verhaal van koffie eigenlijk is begonnen en hoe de koffie naar Europa is verspreid. Nederland drinkt al honderden jaren koffie en koffie is al lang een deel van de Nederlandse cultuur. Bijvoorbeeld als we de roman *Max Havelaar* van Multatuli vanuit het jaar 1860 in overweging nemen. In dit deel wordt ook het zogenaamde Cultuurstelsel beschreven. Verder wordt ook de stichting Max Havelaar vermeld, die verantwoordelijk is voor het Fairtrade keurmerk, welk in Nederland is begonnen. Daarna wordt in het hoofdstuk koffie geschiedenis ook het verschil tussen Fairtrade en Direct trade beschreven.

In het tweede hoofdstuk wordt de koffieplant beschreven en alle termen die voor de derde koffiegolf belangrijk zijn, zoals het verschil tussen de Arabica en de Robusta, het plukken, verwerken en het branden van koffie. Verder is de chemische samenstelling van koffie beschreven en de effecten die cafeïne heeft op het menselijk lichaam.

Het derde hoofdstuk is gericht op de term Specialty coffee, die eigenlijk dezelfde betekenis heeft als de derde koffiegolf. Dit is echter discutabel en er zijn meerdere verschillende meningen over. Het is zeker belangrijk om de term te vermelden, want de koffie industrie is één van de snel ontwikkelende sectoren van het millennium. Specialty coffee heeft in het afgelopen decennium een enorme impuls gekregen in tegenstelling tot de winkelketens. In dit hoofdstuk zijn de organisaties en verenigingen beschreven die met Specialty coffee te maken hebben. In een korte alinea is ook Erna Knutsen opgemerkt, omdat aan haar de term Specialty coffee wordt toegeschreven. Verder is het ontstaan van het smaakwiel van de koffieproeven beschreven.

Het vierde hoofdstuk behandelt het onderwerp de golven van koffie en er is ook de geschiedenis van deze bewegingen beschreven. Dit hoofdstuk richt zich het meest op de derde koffiegolf en aan de derde koffiegolf in Nederland en Tsjechië, gevolgd door een statistische vergelijking van beide landen in tegenstelling tot heel Europa. Mijn verwachting is dat Nederland, waarin koffie een veel langere traditie heeft dan in Tsjechië ook een meer ontwikkelde koffiecultuur zal hebben. De langere koffie traditie in Nederland wordt waarschijnlijk weerspiegeld in de kwantitatieve consumptie van koffie in de statistische vergelijking. Dit hoofdstuk behandelt de termen die met de derde golf van koffie samenhangen zoals Latte art, transparantie van de koffiebonen, specifieke smaaktonen van koffie en de barista als een sleutel onderdeel van de derde koffiegolf. Een belangrijk onderwerp van deze beweging is ook de hipster subcultuur die in dit hoofdstuk is vermeld.

Hoofdstuk 1. Koffie geschiedenis

Waar is het verhaal van koffie eigenlijk begonnen? Over de ontdekking van koffie bestaan vele verhalen en legendes.¹ Een van de oudste bekende legendes is over een geitenhoeder Kaldi die merkte dat zijn geiten zeer actief en overspannen werden als ze de koffiebessen hebben gegeten. Kaldi plukte de bessen en kookte ervan een drank die echter zonder smaak was. Dan probeerde hij de koffiebessen in vuur te branden en een lekkere geur begon te verspreiden. De geur heeft de nabije monniken aangetrokken die het idee hadden om de koffiebessen eerst te malen en daarna koken. In die tijd ontdekten volgens de legende de monniken de lekker smaak en stimulerende effecten van koffie. De waarheidsgetrouwheid van de legende zullen we waarschijnlijk nooit achterhalen, maar het blijkt wel dat koffie voor het eerst ontdekt werd in Ethiopië.²

Het woord koffie is afgeleid van het Arabische ‘gahwah’ wat opwinding of sterkte betekend. In de 17^{de} eeuw noemden de Arabieren met ‘gahwah’ verschillende soorten van dranken met plantaardige oorsprong, daarom ook wijn. Daarom wordt tegenwoordig koffie ook Arabische wijn genoemd.³

„Het Arab. kahwa of kahwé (قهوة). Dit woord is langen tijd een van de vele namen voor wijn geweest, die de Arab. hebben, en daar de wortel beduidt: een afkeer hebben van spijs, zoo zeggen de Arab. philologen, dat de wijn zoo genoemd is omdat hij den eetlust wegneemt; zij voegen er bij, dat, toen men in de 15^e eeuw koffie begon te drinken, de naam kahwé op dien drank overging omdat hij wakker houdt, een afkeer van den slaap doet ontstaan. Als men evenwel in aanmerking neemt, dat de echte Mochakoffie eene zeer bedwelmende en dronkenmakende kracht heeft, dan laat zich de overgang van beteekenis gemakkelijker verklaren. Cahwé is door het Ital. caffè (voor 't eerst werd de drank te Venetië ingevoerd in 1615) tamelijk getrouw wedergegeven, en ook door het Fr. café. Bij ons en bij de Engelschen zijn beide vokalen verkeerd.“⁴

In de 14^{de} eeuw kwam koffie over de Rode Zee naar de Arabische wereld. Met de eerste systematische teelt van koffie begon men in Jemen. In de 15^{de} eeuw hebben we daarvan bewijzen van het koffie drinken in de Soefi kloosters. Van de Jemenische havenstad Mokka (Al Mokha) verspreid koffie naar Egypte en Noord-Afrika, in de 16^{de} eeuw verder naar het Midden-Oosten, naar Perzië en Turkije. In die tijd, namelijk in 1554 werd het eerste koffiehuis ter wereld geopend

¹ Vargočko, Štefan, *Standart*, 2015, p. 12, <https://www.dersut.nl/geschiedenis-van-koffie/>

² Vargočko, Štefan, *Standart*, 2015, p. 12-13

³ Augustín, Jozef, *U kávy, o kávě a kávovinách*, 2016, p.20

⁴ Dozy, R.: *Oosterlingen, verklarende lijst der Nederlandschen woorden die uit het Arabisch, Hebreeuwsch, Chaldeeuwisch, Perzisch en Turksch afkomstig zijn*. 1867. URL: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/koffie> [geraadpleegd 01.11.2019]

in Constantinopel (tegenwoordige naam van de stad is Istanbul). Koffie werd daarna verder verspreid in 1665 van Jemen naar India en daarvan naar het eiland Java. Hier vandaan verspreidde de koffie zich gaandeweg door de hele Indonesië.

Aan het einde van de 17^{de} eeuw werd koffie ook vanuit Jemen naar Amsterdam gebracht. Dat was een belangrijke gebeurtenis. Dankzij de Nederlandse zeevaarders verspreidde koffie zich naar Amerika. Het wordt gezegd⁵ dat de Nederlanders verantwoordelijk zijn voor het begin van de Westerse koffiehandel. In Amerika begon daarna een zeer belangrijk tijdperk voor koffie. Koffie kwam naar Amerika eerst vanuit Nederland en Frankrijk, later van het eiland Reunion, die destijds Bourbon werd genoemd. Ernaar is ook één van de vele variëteiten van Arabica genoemd - Bourbon.

Hoe kwam koffie naar Tsjechië? Dankzij het Turkse expansionisme naar Europa en hun verlies in het beleg van Wenen in 1683, leerden ook mensen in Wenen koffie kennen. Het eerste koffiehuis werd in Wenen geopend met de naam Onder de blauwe fles. Hierdoor werd de koffiecultuur naar Tsjechië verspreid. Het eerste koffiehuis in Praag werd geopend in 1714. De toestemming voor het bedrijf kreeg een Arabier die zich voordeed als Jiří Deodat. Zijn echte naam was Georgius Hatalah uit Damascus. Zijn succes was zo enorm, dat het het ontstaan van vele nieuwe koffiehuisen veroorzaakte.⁶

De eerste levende koffieplant in Europa werd naar Amsterdam uit Jakarta gebracht. De koffieplant groeide in een botanische tuin in Amsterdam – Hortus Botanicus⁷ Het werd hiernaar in 1706 door de VOC⁸ (de Verenigde Oost-Indische Compagnie) schepen gebracht als een cadeau voor de Amsterdamse burgemeester Nicoleas Witsen. In de botanische tuin probeerde de mecenas de koffieplant in de kas te kweken. Zeven jaren later, in 1713, werden de eerste steenvruchten van de eerste en enige koffieplant in Europa geoogst. Dit werd gevolg door uitwisselingen van koffieplanten met andere planten uit verschillende Europese botanische tuinen.

In 1714 schonk de stad Amsterdam een koffieplant aan de Franse koning Lodewijk XIV, die de meest invloedrijke Europese monarch van die tijd was. In Frankrijk werd de koffieplant geplant in de ‘Jardin des Plantes’⁹ en werd het een begeerde attractie. De koffieplanten werden in

⁵ Vargočko, Štefan, *Standart*, 2015, p. 13, Charkovský, Vádim, *Jak na kávu*, 2013, p. 6-8, Z. n.: ‘Hortus Botanicus Amsterdam’. In: *dehortus*. URL: <https://www.dehortus.nl/> [geraadpleegd 28.10.2019]

⁶ Vargočko, Štefan, *Standart*, 2015, p. 13

⁷ Z. n.: ‘Hortus Botanicus Amsterdam’. In: *dehortus*. URL: <https://www.dehortus.nl/> [geraadpleegd 28.10.2019]

⁸ Z. n.: ‘VOC-kenniscentrum’. In: *voc-kenniscentrum*. URL: <http://voc-kenniscentrum.nl> [geraadpleegd 29.10.2019]

⁹ Z. n.: ‘Jardin des plantes de Paris’. In: *jardindesplantesdeparis*. URL: <https://www.jardindesplantesdeparis.fr/fr> [geraadpleegd 29.10.2019]

Frankrijk gekweekt en brachten ze in 1725 naar de Franse koloniën in Zuid- en Midden-Amerika.¹⁰ Vanuit Frans-Guyana bereikte koffie uiteindelijk Brazilië, die tegenwoordig tot de belangrijkste koffieproducenten behoort. Men kan om deze reden zeggen dat Nederland verantwoordelijk is voor de wereldwijde opkomst van koffie die begonnen is met enkele koffiëplant die in de Hortus Botanicus in Amsterdam opgekweekt is.¹¹

1.1 Multatuli – Max Havelaar

In de Nederlandse cultuur speelde koffie al van aanvang aan een belangrijke rol. Het belang van koffie is ook te zien in de roman van Eduard Douwes Dekker, die hij onder het pseudoniem Multatuli schreef. Het pseudoniem komt uit het Latijnse multa tuli dat 'ik heb veel (leed) gedragen' betekent. Zijn roman *Max Havelaar of De koffiëveilingen der Nederlandsche Handel-Maatschappij*, die in 1860 verscheen, schreef Multatuli als veroordeling van het misbruik van het Nederlandse koloniale bestuur in Nederlands-Indië.¹²

De oprichting in 1824 van de Nederlandse Handelmaatschappij, een bedrijf dat alle handelaren die zich bezighielden met de handel in Oost-Indië omvat, werd ondersteund door de Nederlandse regering met de koning als de hoofdaandeelhouder, die de gewilde commerciële uitbreiding niet heeft ingeleverd. In 1830 werd Johannes van den Bosch tot een nieuwe gouverneur-generaal benoemd die een nieuwe methode bedacht waarmee de regering de middelen van de eilandengroep kon benutten. Dit was het zogenaamde Cultuurstelsel. Het zorgde ervoor dat een dorp één vijfde van zijn landbouwgrond moest bestemmen voor de productie van exportgewassen. Deze gewassen dienden als grondpacht en moesten aan de regering ingeleverd worden. De landhuur was om deze reden de maat voor het bedrag dat door elk dorp moest worden geproduceerd. Als een dorp, door de teelt van exportgewassen op één vijfde van zijn land, een bedrag terugbetaalde dat hoger was dan de grondhuur waarvoor het was beoordeeld, zou het vrij zijn van de grondhuur en zou het worden terugbetaald voor het te veel betaalde bedrag. Aan de andere kant als een dorp minder zou produceren dan het vastgestelde bedrag van landhuur, zou het het verschil moeten compenseren.

¹⁰ Z. n. 'kroonjuwelen'. In: *Hortus Botanicus Amsterdam*. URL: <https://www.dehortus.nl/de-tuin/kroonjuwelen/> [geraadpleegd 09.11.2019]

¹¹ Charkovský, Vadim, *Jak na kávu*, 2013, p. 6-8

¹² Z.n.: 'Multatuli Max Havelaar Or the Coffee Auctions of the Dutch Trading Company'. In: *Letterfonds*. URL: <http://www.letterenfonds.nl/en/book/928/max-havelaar> [geraadpleegd 04.11.2019]

Vanuit het oogpunt van de regering was het Cultuurstelsel een overweldigend succes. De export steeg enorm van 13 miljoen Gulden¹³ in 1830 tot 74 miljoen Gulden tien jaar later. De producten werden verkocht via de Nederlandse Handelmaatschappij, en tussen 1840 en 1880 bracht hun verkoop aan de Nederlandse schatkist jaarlijks 18 miljoen Gulden op, ongeveer een derde van de Nederlandse begroting. De effecten van het systeem voor de Javanen waren echter van meer dubieuze waarde. Hoewel de oprichter van het Cultuurstelsel geloofde dat door de landbouwproductie te stimuleren het cultuursysteem uiteindelijk ten goede zou komen aan zowel de bevolking van Java als de regering, werd het later beschouwd als een bijzonder hard en benauwend beleid. De verwachtingen van Van den Bosch waren echter niet helemaal onjuist. Het beleid breidde de productie in bepaalde gebieden uit en de bevolking van Java steeg van 6 naar 9,5 miljoen tijdens die tijd. Het exportaanbod vanuit Java werd uitgebreid. Indigo en suiker waren de eerste items die verplicht werden geteeld. Koffie, thee, tabak en peper werden vervolgens toegevoegd. Het systeem legde een zware last op de boeren en het versterkte de sociale en economische ongelijkheden in de landelijke samenleving. Dominante boeren, leden van een landelijke elite konden het systeem in hun voordeel manipuleren. Terwijl het Cultuurstelsel de eilandengroep in contact bracht met een bredere overzeese markt, stond de regering tussen de producent en de markt, en het jaarlijks surplus droeg bij aan de Nederlandse en niet de Javaanse welvaart. Het systeem heeft niets gedaan om technologische veranderingen of economische ontwikkeling voor het Javaanse volk te stimuleren. Het benadrukte de verschillen tussen Java en buitenste eilanden en in Java leidde het tot verscherping van het administratieve systeem. De regent werd de spil van het systeem, verantwoordelijk voor de levering van gewassen uit zijn regentschap. Ze waren ondersteund door de Nederlandse macht en daarom zeker in hun besluitvorming. In sommige gevallen legden de regenten extra lasten op aan hun subjecten. Deze ontwikkeling kreeg scherpe kritiek in de roman *Max Havelaar van Multatuli*.¹⁴

In 1838 ging Multatuli naar Nederlands-Indië, waar hij tot 1856 een aantal regeringsposten bekleedde. Toen hij ontslag nam, omdat hij als assistent commissaris van Lebak in Java niet werd ondersteund door de koloniale regering in zijn pogingen om de Javanen te beschermen tegen hun eigen leiders, keerde hij terug naar Europa. Multatuli werd internationaal bekend met zijn belangrijkste werk, de roman *Max Havelaar*. De roman is gedeeltelijk autobiografisch en betreft de ijdele moeite van een verlichte ambtenaar in Nederlands-Indië om de uitbuiting van de inboorlingen te onthullen. Dankzij de structuur van de roman kon hij zowel pleiten voor de gerechtigheid op Java als satire over de Nederlandse middenklasse-mentaliteit schrijven. De stijl

¹³ De oude Nederlandse valuta

¹⁴Z.n.: 'The culture system'. In: *Britannica*. URL: <https://www.britannica.com/place/Indonesia/The-Culture-System#ref170941> [geraadpleegd 05.11.2019]

en het soort humor in de roman waren Multatuli's tijd ver vooruit, zodat het boek lang een fenomeen in Nederland bleef.¹⁵

1.1.1 Stichting Max Havelaar

Stichting Max Havelaar bevindt zich in Utrecht. De stichting is verantwoordelijk voor het uitbouwen en controleren van het Fairtrade keurmerk in Nederland. Zijn doel is zowel bedrijven als consumenten in Nederland bewust te maken van het belang van eerlijke handel en hen te overtuigen dat ze gemakkelijk een bijdrage kunnen leveren via het keurmerk.

In 1988 werd de stichting Max Havelaar opgericht, door Frans van der Hoff en Nico Roozen naar aanleiding van een dringende oproep van de koffieboeren in Mexico, om eerlijke prijzen voor hun koffie te krijgen. Met deze eerlijke prijs voor de koffiebonen hoeven kleine boeren hun hand niet langer op te houden. De stichting Max Havelaar werd vernoemd naar de hoofdpersoon Max Havelaar in de roman van Multatuli, die de sociale misstanden in de koffieteelt behandelt en Max Havelaar komt op voor de lokale bevolking.¹⁶

1.1.2 Fair trade en Direct trade

De bedoeling van Fairtrade is om de boeren en werknemers in ontwikkelingslanden een betere plaats in de handel te geven, zodat ze van hun werk kunnen leven en investeren in een toekomst, die geschikt is voor de lange termijn. De stichting Max Havelaar bezit in Nederland het Fairtrade keurmerk. Daarom is het Fairtrade kenmerk ook bekend als het Max Havelaar keurmerk.

In Azië, Afrika en Zuid-Amerika zijn veel kleine boeren onzeker over hun inkomen. Bovendien zijn ze afhankelijk van de steeds fluctuerende wereldmarktprijs, wat betekent dat de verdienste van de oogst vaak te laag is om het hele gezin te ondersteunen. Met deze voorwaarden kunnen ze niet investeren in hun bedrijf, hun kinderen of in de gemeenschap. Hierdoor zal de armoede in stand blijven. Fairtrade wil dit veranderen door normen te stellen die mogelijkheden voor boeren kunnen bieden om zich te ontwikkelen. Plantage-werk wordt nog steeds vaak gekenmerkt door een laag salaris en slechte werkomstandigheden. Het meest machteloos zijn de werknemers die geen vast contract hebben, en bijvoorbeeld alleen werken tijdens het seizoen.¹⁷

¹⁵The Editors of Encyclopaedia Britannica: *Multatuli*. Dutch author. URL: <https://www.britannica.com/biography/Multatuli#ref13525> [geraadpleegd 05.11.2019]

¹⁶ Stichting Max Havelaar: *Wie zijn wij?* 2017. URL: http://maxhavelaar.nl/wat_is_fairtrade [geraadpleegd 06.11.2019]

¹⁷ Stichting Max Havelaar: *Wat is Fairtrade? Op weg naar een beter bestaan voor boeren*. 2017. URL: http://maxhavelaar.nl/wat_is_fairtrade [geraadpleegd 06.11.2019]

Eerlijke handel zoals die tegenwoordig bestaat begon als een reactie op de koffiecrisis in 1988. Er waren geen prijsquota en dat veroorzaakte dat het aanbod van koffie de vraag naar koffie overschreed. Nederland heeft daarom besloten om met Fairtrade te beginnen. Het heeft de koffieprijs verhoogd met het doel een voldoende salaris te verzekeren. De Fairtrade voorschriften zorgen ervoor dat koffie van ethische oorsprong is. Ze verbieden kinderarbeid en dwangarbeid.

Zoals bij elke grote onderneming zijn er ook toenemende zorgen over de transparantie van Fairtrade. Sommige critici geloven dat de hele beweging een gevolg is van ethisch consumentisme¹⁸ en dat het slechts de vooruitgang van de koffie industrie schaadt. Er zijn ook enkele zorgen over de kwaliteitscontrole. Steeds meer mensen geloven dat koffie meer als een ambachtelijk product dan als een handelswaar moet worden beschouwd.¹⁹

Daarentegen verscheen de directe handel. Direct trade is een soort koffiehandel waarbij de branderij rechtstreeks in contact staat met de boeren. De prijs van de koffie is afhankelijk van de kwaliteit. Het is niet ingesteld als een vast tarief zoals in het geval van Fairtrade. Het motiveert de boeren om de kwaliteit van koffie te verbeteren en de selectie van rijpe, onrijpe en defecte vruchten te maximaliseren. De financiële beloning gaat naar de boer zelf en niet naar andere tussenpersonen.²⁰ Direct trade is gebaseerd op wederzijds nut van deze handel. Het belangrijkste probleem met Direct trade is dat het volledig afhankelijk is van de ethiek en eerlijkheid van de distributeurs. Soms kunnen grote koffiebrand-bedrijven het systeem benutten en gebruiken ze de term zonder de verwachte transparantie.

Beide soorten van handel hebben goede bedoelingen en doelstellingen met betrekking tot het verschaffen van duurzame inkomsten voor koffieboeren in ontwikkelingslanden. Geen van beide systemen is echter perfect. Als men Fairtrade koffie koopt, kan men normen verwachten waaraan elke speler in de keten zich moet houden. Fairtrade heeft meestal een aantal bewonderenswaardige idealen. Men moet er echter rekening mee houden dat niet iedereen zoveel profijt heeft van de overeenkomst als men zou denken. Wat de directe handel betreft is er geen officiële standaard van normen die men kan verwachten. Bei beide soorten van handel is er transparantie en probeert men de duurzaamheid en koffiehandel zelf te verbeteren. Het is zeker het beste als de branderijen die de groene koffie bestellen een onderzoek doen voordat ze koffie kopen.

21

¹⁸ <https://www.britannica.com/topic/ethical-consumerism>

¹⁹Z. n.: 'Fair Trade vs Direct Trade Coffee: The Jargon of Sustainability'. In: *RoastyCoffee*. 2019. URL: <https://www.roastycoffee.com/fair-trade-vs-direct-trade-coffee/> [geraadpleegd 09.11.2019]

²⁰ Terežka Balá en Ondřej Hurtík: '(Dobrá) káva'. In: *Standart* 1 (1) 2015: 19

²¹Z. n.: 'Fair Trade vs Direct Trade Coffee: The Jargon of Sustainability'. In: *RoastyCoffee*. 2019. URL: <https://www.roastycoffee.com/fair-trade-vs-direct-trade-coffee/> [geraadpleegd 09.11.2019]

Hoofdstuk 2. De koffieplant

De koffieplant is ondertussen een zeer verbreide plant. Het komt voor in de hele tropische en subtropische klimaatzone. Deze plant behoort tot de fruitbomen en wordt in ongeveer 70 landen gekweekt, voornamelijk in Brazilië, Vietnam, Indonesië en Ethiopië.

De hoogte van verschillende soorten koffieplanten is zeer verschillend. Sommige koffieplanten worden geclassificeerd als struiken, anderen als bomen, omdat ze tot 15 meter hoog kunnen worden. Op de plantages bereiken struiken meestal niet deze hoogte, de planten worden gesnoeid tot ongeveer 2 meter hoogte om de pluk gemakkelijker te maken. In de gebieden waar de zon niet zo sterk brandt, groeien koffieplanten in direct zonlicht. In gebieden waar de zon te sterk is, groeien koffieplanten onder hogere bomen die ze beschermen.

De koffieplanten planten zich voort door zaden – koffiebonen – van de rijpe vrucht. Op de plantages kweken de landbouwers ze in lichte, voedzame en voornamelijk zure grond. De zaden ontkiemen in 3-4 weken. De eerste oogst hangt van het type plant af, maar meestal moet de kweker 3-4 jaar wachten.

Deze prachtige planten hebben meerdere keren per jaar kleine witte bloemen, die veel op jasmijnbloemen lijken en zachtjes ruiken. Ze bloeien slechts enkele dagen. Uit de bloemen groeien gaandeweg vruchten die we koffiekersen noemen. De vruchten rijpen 9-14 maanden en de koffieplanten kunnen tegelijkertijd bloemen, rijpe en onrijpe vruchten hebben. De boeren oogsten meerdere keren per jaar koffiebessen afhankelijk van de locatie van de plantages. De onrijpe vruchten hebben groene kleur, die gaandeweg verandert naar rood, donkerrood of paars. Sommige soorten koffieplanten kunnen geel of oranje rijpe vruchten hebben. De vruchten zijn slechts geschikt om te oogsten als ze rijp zijn. Groene vrucht rijpt niet na het plukken en de overrijp is bedorven.

De koffieplant behoort tot het geslacht *Coffea* uit de sterbladigenfamilie (Rubiaceae) die ongeveer 500 geslachten en 6000 soorten omvat.²² De classificatie van het geslacht *Coffea* ontwikkelt zich steeds, omdat wetenschappers voortdurend nieuwe soorten ontdekken. In sommige gebieden zijn er wild groeiende soorten koffie, zoals in Madagaskar, Afrika, Azië en Australië.

²² Davies Veselá, Petra, *Knihy o kávě*, 2016, p.12-15

Alleen *Coffea Arabica* en *Coffea Canephora*, algemeen bekend als de Arabica en de Robusta, zijn echter de meest gekweekte soorten die 99 procent van de wereldproductie vertegenwoordigen.²³

2.1 *Coffea Arabica* en *Coffea canephora* – Robusta

De Arabica wordt onder de kwalitatief betere koffie gerekend. De Arabica maakt ongeveer 60 procent van de wereldproductie van koffie. Het groeit beter in een hogere hoogte, tussen 600 – 2500 meters boven zeeniveau. Deze koffiëplant is veeleisend om te kweken. De eerste oogst van de Arabica is na 5 jaren. Deze koffiëplant is meer vatbaar voor ziekten en ongedierten, maar het veranderen van het weer doet de plant goed. Het wordt gekweekt in een ideale temperatuur tussen 15-24 graden Celsius en men kan het gemakkelijk thuis kweken.

De basissoort van de Arabica die zich heeft ontwikkeld tot een aantal verschillende variëteiten is Typica. Het komt uit Ethiopië en groeide op de eerste plantages in Jemen. Zijn vruchten zijn rood. Typica heeft slechts een lage productie, maar uitstekende kwaliteit.

Een andere variëteit van de Arabica is Bourbon, die de Fransen plantten rond 1708 in het midden van de Indische Oceaan op het eiland Réunion. De mutaties van Bourbon zijn te vinden in Brazilië en Latijns-Amerika. De productie van Bourbon is 30 procent hoger dan de productie van Typica. De kwaliteit van deze koffie is hoog en vergelijkbaar met Typica, maar de oogst van Bourbon is kleiner dan bij andere variëteiten. Het heeft relatief kleine vruchten die dicht bij elkaar groeien. De kersen rijpen snel en vallen gemakkelijk af tijdens regen en wind. De kersen zijn vaak geel, rood en soms oranje.

De mutatie van Bourbon noemen we Caturra. Het wordt gekweekt in Brazilië sinds 1930. Het heeft hoge productie en ook hoge kwaliteit. Zijn vruchten kunnen rood of geel zijn.

Een natuurlijke hybride tussen Typica en Bourbon werd voor het eerst ontdekt in Brazilië en is genoemd Mundo Nuovo. Het is een sterke variëteit met hoge productie. Het rijpt iets later dan andere variëteiten en heeft een rode kleur.

Een andere hybride gekweekt in Brazilië tussen 1950-1960 heet Catuai. Het is een hybride van Caturra en Mundo Nuovo en heeft rijkere oogst. Net als Caturra heeft het rode of gele vruchten.

De laatste jaren is Geisha een van de meest gewilde en duurste variëteit. Het werd ontdekt in 1931 in de bossen van Zuidwest-Ethiopië, maar het wordt meestal gekweekt in Panama en Costa

²³ Moldvaerová, Anette, *Kávové opojení*, 2016, p.12

Rica. Het wordt gekweekt op grotere hoogten, zodat het een uitstekende smaak krijgt. Dan kunnen ze de maximale kwaliteit ervan behalen. De kersen van Geisha zijn rood.²⁴

Als men gewone koffie in een supermarkt koopt, koopt men vaak de Robusta, een goedkopere koffiesoort van mindere kwaliteit. De Robusta groeit op lagere hoogten, op 200-600 meter boven zeeniveau. Deze koffieplant kan meer dan 10 meter hoogte bereiken en vereist een warmer en stabiel klimaat met temperatuur rond 24-29 graden Celsius. Het is minder veeleisend om de Robusta te kweken dan de Arabica. Het heeft zijn eerste oogst na 2-3 jaar. Het lijdt niet veel aan verschillende ziekten en is resistenter.

De Robusta bevat ook meer cafeïne dan Arabica, soms kan het twee keer zoveel zijn. De smaak is onmiskenbaar, vaak heeft het sterke bittere smaak. De chemische samenstelling van de Robusta is zeer anders dan bij de Arabica en daardoor smaakt het ook zeer anders.

Het verschil tussen de Arabica en de Robusta blijkt ook uit de koffiebonen zelf. De bonen van de Arabica zijn plat en langwerpig. Een koffieboon van de Arabica heeft vaak ook een gekromde groef in het midden van de boon. De boon van de Arabica heeft lichtgroene kleur, uitzonderlijk met een blauwachtige toon. De bonen van de Robusta daarentegen zijn meer convex en gerond. De groef is recht, de kleur is lichtgroen met bruinachtige of grijsachtige toon. Zelfs na het branden zijn ze goed te onderscheiden door hun vorm. Vietnam behoort tot de grootste producenten van de Robusta.²⁵

2.2 Stoffen in koffie

Koffie heeft een complexe chemische samenstelling. Het bevat ongeveer tweeduizend chemicaliën die samen de smaak en geur van koffie bepalen. Koffie bevat een groot aantal organische en anorganische stoffen. De meeste stoffen zijn gedeeltelijk of zeer weinig bekend, velen zijn helemaal onbekend en zijn niet chemisch of farmacologisch geïdentificeerd. De hoeveelheid van afzonderlijke stoffen in koffie varieert. Het hangt af van de oorsprong van de koffiebonen, de verwerkingsmethode, het gebruik van kunstmest, bespuitingen, de bodemvruchtbaarheid en de klimaatomstandigheden.²⁶

²⁴ Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p. 20-23

²⁵ Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p. 26

²⁶ Augustín, Jozef, *U kávy, o kávě a kávovinách*, 2016, p.228-230

Koffiebonen verliezen het meeste water tijdens het branden, het gehalte daalt van 12% naar 4%. Groene koffiebonen bevatten 32% tot 36% extracten uit het droge stofgehalte²⁷. De samenstelling van het droge stofgehalte van groene koffiebonen bevat alkaloiden zoals bijvoorbeeld cafeïne (0,7 – 2,5% afhankelijk van de variëteit). Naast cafeïne bevatten koffiebonen nog een alkaloïde, genaamd trigonelline (1%), die tijdens de warmtebehandeling, bijvoorbeeld bij branden, gemakkelijk wordt omgezet in niacine, ook nicotinezuur of vitamine PP genoemd. Voor de bittere smaak van koffie is de organische stof tannine (bij groene koffiebonen 3,6-7,7% en bij gebrande koffie 0,5-1%) verantwoordelijk. Proteïne is in koffie aanwezig in een hoeveelheid van 11 tot 18%. In de gebrande koffie is het gehalte van proteïne verlaagd tot ongeveer 10 tot 15%. Koffie bevat onder andere vetten (lipiden), 9 tot 18% van de totale vetzuren in etherische oliën, linolzuur 37% tot 50%, palmitine 23 tot 25%, oliezuur 9 tot 14%, linoleenzuur 1 tot 5%, arachidonzuur 1 tot 4%. Koolhydraten vertegenwoordigen 50 tot 60% van het totale gewicht van groene koffiebonen. Alle sucrose, zo'n 4 – 12% verdwijnt praktisch tijdens het branden. De groene koffiebonen bevatten ook de volgende mineralen: Kalium, magnesium, calcium, natrium, mangaan, rubidium, zink, koper, strontium en sporen van chroom, vanadium, barium, nikkel, kobalt, lood, molybdeen, titanium en cadmium. Tijdens het branden neemt het mineraalgehalte toe met 5 tot 7%. Koffie heeft ook sporen van vitamines en enzymen zoals vitamine B1, vitamine B2, nicotinezuur (vitamine PP), vitamine B6 en vitamine E.²⁸

2.2.1 Cafeïne

Oorspronkelijk natuurlijke stoffen kunnen tegenwoordig synthetisch worden geproduceerd en vormen een chemische groep van zogenaamde purine-alkaloïden. In termen van organische chemie behoort het tot een grote groep stikstofhoudende stoffen die meestal alkalisch zijn. In combinatie met zuren vormen ze de zouten. In de termen van chemie zijn ze derivaten van xanthine. Cafeïne (1,3,7 – trimethylxantine) wordt in verschillende concentraties gevonden, voornamelijk in zaden (koffiebonen), bovendien in bloemen, takken en bladeren van de koffieboom. Cafeïne komt voor in ongeveer 60 verschillende plantensoorten. De meest bekende hiervan zijn koffieplanten, theeplanten, maté, guaraná en cacaoplanten. In theeplanten wordt cafeïne aangeduid als theïne, maar het is een identieke stof. Pure cafeïne is een wit poeder of kan ook in de vorm van glanzende naalden zijn. Een typisch kenmerk van purine-alkaloïden is hun licht bittere smaak. Deze eigenschap heeft als gevolg hiervan een grote invloed op de uiteindelijke smaak van koffie.

²⁷ Z. n.: *joostdevree*. URL: http://www.joostdevree.nl/shtmls/droge_stof_gehalte.shtml [geraadpleegd: 10.11.2019]

²⁸ Leshchuk, Liana, *Biologicky aktivní látky v kávě. Bakalářská práce*, 2018, p. 23-25

Cafeïne heeft sterkere stimulerende effecten dan andere methylxanthines (theofylline, theobromine). Cafeïne stimuleert de integratieve activiteit van de hersenschors, vooral de hogere zenuwbezigheid.²⁹ De verblijftijd van cafeïne in het menselijke lichaam varieert van 3-10 uur, met het grootste effect tijdens de eerste 30-60 minuten en de stimulerende effecten hiervan kunnen al na 10 minuten na consumptie worden waargenomen. Cafeïne blokkeert adenosine, een stof die wordt geproduceerd vóór het slapen of wanneer het lichaam moe is. Deze stof bindt zich aan de receptoren van hersencellen en helpt de zenuwbezigheid te vertragen. Daardoor worden we slaperig en verliezen we concentratie. Cafeïne heeft een vergelijkbare structuur en bindt om deze reden aan dezelfde receptoren, waardoor de toegang van adenosine wordt geblokkeerd en wordt voorkomen dat het zenuwbezigheid verzwakt. Daarbij bereikt cafeïne ook de hersenbloedvaten en veroorzaakt een proces die resulteert in een verhoogde adrenaline-productie.³⁰ Cafeïne behoort tot de groep van ‘getolereerde verslavende stoffen’ waaronder bijvoorbeeld ook ethylalcohol of nicotine behoort. Cafeïne als drug verandert de aard van de menselijke psyché niet in tegenstelling tot andere verboden versloffende stoffen. Het effect van cafeïne op het lichaam is daarom diametraal anders en veroorzaakt bij een gezond organisme geen psychologische of gezondheidsveranderingen. Wanneer men ontdekt dat cafeïne aan een persoon schade toebrengt, is het aanbevolen om te stoppen met koffie te drinken en doses van koffie geleidelijk te verlagen. Experts raden sterk een geleidelijke verlagingen van cafeïne doses aan, bijvoorbeeld met wekelijkse intervallen. Anders bestaat er een risico van onthoudingsverschijnselen zoals verhoogde nervositeit, vermoeidheid, malaise, slechte concentratie, hoofdpijn, slapeloosheid en andere.

De optimale dagelijkse dosis cafeïne voor een gezonde volwassene is 200 mg tot 400 mg (ongeveer 2-4 kopjes espresso van Arabica).³¹ De consumptie van 20 – 400 mg cafeïne verhoogt de energie, concentratie en de persoon voelt zich beter. Het verhoogt ook zijn prestatievermogen, vermindert het gevoel van vermoeidheid en slaperigheid. Het verbetert ook de darmperistaltiek, de bloeddruk stijgt licht en urine uitscheiding wordt aangemoedigd. Als men in een korte periode 400 - 800 mg cafeïne consumeert, kan men onaangename gevoelens ervaren zoals nervositeit, prikkelbaarheid, rode wangen, handtrillingen, spontane spiertrekking, hyperactiviteit en slaapstoornissen.³² Bij vrouwen die meer dan 400 mg cafeïne drinken kan het risico van urine-incontinentie toenemen. De consumptie van meer dan 1000 mg cafeïne per dag wordt niet aanbevolen, het is al schadelijk voor de gezondheid. Het kan leiden tot verhoogde cholesterol,

²⁹ Augustin, Jozef, *O kávě a kávovinách*, 2016, p. 231-232

³⁰ Charkovský, Vadim, *Jak na kávu*, 2013, p. 96

³¹ Augustin, Jozef, *O kávě a kávovinách*, 2016, p. 231-232

³² Mindell Earl, Mundis Hester, *Dr. Earl Mindell's Unsafe at Any Meals: how to avoid hidden toxins in your food*, 2002, p.91-96

uitdroging, gebrek aan vitamine B en vitamine C, verhoogde bloeddruk en hartproblemen, prostaatproblemen bij mannen en fibrocystische veranderingen in de borstklier bij vrouwen, interferentie met DNA-replicatie en het kan ook goede ijzerabsorptie verhinderen.³³ Om de levensgevaarlijke dosis cafeïne met orale toediening te berekenen, wordt een eenvoudig formule gebruikt waarbij rekening wordt gehouden met het gewicht van de persoon keer 150 mg cafeïne. Bijvoorbeeld een 70 kg wegende persoon zou de consumptie van 10,5 g cafeïne moeten vermijden.³⁴

2.3 Het plukken van koffie

Nadat de vruchten van de koffieboom rijp zijn, komt de oogst en het plukken van koffie. De oogsttijd is afhankelijk van de geografische positie. In sommige landen rond de evenaar, waar het klimaat zeer stabiel is, kunnen ze het hele jaar door koffie oogsten. In andere landen is de oogsttijd zeer verschillend. In de lagere locaties begint de oogst het eerst, omdat de koffiebessen daar sneller rijpen. De koffieplukkers gaan daarna langzaam naar de hogere posities. De koffie uit de lagere posities is goedkoper en de kwaliteit is niet zo hoog. De gehele oogst in verschillende posities duurt ongeveer 6-8 weken. Er zijn verschillende manieren om koffie te plukken.

2.3.1 Handmatig plukken

Omdat sommige plantages hoog in de bergen zijn gelegen, is de handmatige methode de enige die ze kunnen gebruiken. De heuvels van veel plantages zijn zo steil dat er geen machine kan komen. Deze methode wordt het meestal gebruik voor Specialty koffie. Het plukken van individuele vruchten duurt langer dan bij andere oogst methoden. Dat is ook de reden waarom deze koffie duurder is. Het heeft ook zeer hoog kwaliteit. Op deze manier worden de koffiebomen niet beschadigt. De eigenaar van de plantages moet goed bewaken, dat de plukkers alleen rijp fruit plukken.

Een andere optie voor handmatig plukken is het zogenaamde strippen. De plukkers nemen de hele tak, ze beginnen bij de stam van de struik en trekken alle vruchten die op de tak zijn gerijpt. Deze methode is sneller, maar niet zo zacht voor de koffiebomen zelf. Onrijpe, groene vruchten worden dan onnodig geplukt. Het geoogste fruit moet daarom verder worden gesorteerd. Deze methode wordt het meest gebruikt in Brazilië.

³³ Mindell Earl, Mundis Hester, *Dr. Earl Mindell's Unsafe at Any Meals*, p.91-96

³⁴ Charkovský, Vadim, *Jak na kávu*, 2013, p.97

2.3.2 Machinaal plukken

Deze methode wordt alleen gebruikt op lagere locaties waar de grond vlak is. De machine lijkt op een maaidorser. Deze speciale machine rijdt over koffiebomen of tussen de rijen en haalt alle kersen met bladeren weg. Machinaal plukken heeft hetzelfde resultaat als strippen, maar het is iets sneller. Deze methode beschadigt veel van de koffiebomen en ook het fruit zelf. Bovendien oogst het onnodig groen fruit dat nog verder kan rijpen. Deze manier is veel goedkoper dan bij handmatig plukken. Het wordt veel gebruikt in Brazilië, Australië en ook in andere landen.³⁵

2.4 Het verwerken van koffie

De geogste koffiebossen worden door de boeren op de plantages verder verwerkt. Verwerking heeft een grote impact op de uiteindelijke smaak, maar ook op de prijs. Er zijn drie basismethoden voor het verwerken van koffie: droge of ongewassen methode, natte of gewassen methode en de honey-processed methode.

2.4.1 Droge methode of ongewassen methode

Deze methode is één van de eenvoudiger en is meestal ook minder duur dan de andere methodes. Het is onder andere ook de oudste methode van het verwerken van koffie. Het kan ook de natuurlijke methode worden genoemd. De ongewassen methode wordt bijna overal ter wereld gebruikt. Een van de redenen daarvoor is, dat het geen water nodig heeft. In sommige landen hebben ze geen andere verwerkingsoptie. Deze methode wordt meestal gebruikt in Ethiopië of bijvoorbeeld in Brazilië.

De koffiekersen worden direct na de oogst op de grond allemaal gelijk verspreid, zodat de lucht en de zon op de kersen kunnen inwerken. Onder deze effecten drogen de kersen geleidelijk op. Boeren moeten de vruchten regelmatig omdraaien en harken om alle koffiekersen gelijkmatig te drogen. Ze bedekken de kersen voor de nacht, zodat vocht hen niet bereikt en de vruchten niet beginnen te rotten. Onlangs zijn de zogenaamde Afrikaanse bedden steeds populairder geworden. Het zijn constructies die meestal van bamboe en gespannen linnen zijn gemaakt. De koffiekersen drogen sneller en gelijkmatiger als ze van alle kanten ventileren.

Het droogproces duurt maximaal een maand vanaf het plukken van de kersen. Op sommige plantages gebruiken ze mechanische drogers om het proces te versnellen. Maar zeer snel mechanisch drogen kan de kersen verstoren. Na het drogen laten de boeren de kersen in hun silo's

³⁵ Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p.40-44

liggen om ze te laten rusten en ook om het vochtgehalte gelijk te maken. Dit rustproces duurt ongeveer 30-60 dagen. Dan komt het pellen van de schillen aan de buurt, meestal met behulp van machines. Verder moeten de koffiebessen worden gesorteerd volgens grootte en kwaliteit.

Koffie verwerkt door deze methode heeft een sterkere smaak. Verschillende stoffen uit de schil en het vruchtvlees dringen geleidelijk door in de koffiebonen. In dergelijke koffie kunnen we zoete, honing en nootachtige smaken vinden. De koffie krijgt ook een chocolade-achtige en alcohol-achtige smaak.³⁶

2.4.2 Natte methode of gewassen methode

Deze verwerkingsmethode is veeleisender dan de droge, ongewassen methode maar het resultaat is vaak beter. Dankzij verschillende werkwijzen tijdens het verwerken zijn de koffiekersen met hoge kwaliteit zachtjes geselecteerd. Deze methode wordt meestal gebruikt voor de Arabica koffie.

Bij deze methode worden de koffiekersen eerst gewassen in speciale tanks. Dit scheidt de lichte, droge, onrijpe vruchten met slechte kwaliteit van de rijpe en zware vruchten. De onrijpe, lichte vruchten drijven op de wateroppervlakte en de rijpe, zware vruchten liggen op de bodem van de tank. Onmiddellijk na het wassen wordt de boven schil en deel van het vruchtvlees verwijderd. Het is belangrijk dat het binnen 24 uur na het oogst gebeurt. Anders droogt en kleeft de schil met vruchtvlees aan de koffiebonen en wordt het moeilijker om het te verwijderen. In dit geval kan het ook de koffiebonen beschadigen. Koffievruchten worden geschild door speciale machines.³⁷

De geschilde koffiebonen gaan verder naar andere tanks, de zogenaamde gistingstanks. Dit proces wordt fermentatie genoemd. De vruchten worden in het water gedompeld om het zoete honingachtige vruchtvlees los te krijgen. Bij het fermentatieproces weken de enzymen de overblijvende plakkerige laag los, zodat de perkamentschil niet meer plakkerig is. Dit proces kan tot 36 uur duren. Het wordt beïnvloed door de sterkte van het vruchtvlees en perkament, de hoeveelheid van micro-organismen in de tank en de omgevingstemperatuur. Als de fermentatie te lang duurt, kunnen de koffiebessen beginnen te rotten.

³⁶ Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p.48

³⁷Z. n.: 'Verwerking van koffiebonen'. In: *Koffie.met-passie*. URL: <http://koffie.met-passie.nl/koffie/koffieboon-koffiebonen/verwerking-koffieboon-tot-koffie.html> [geraadpleegd 11.11.2019]; Z. n.: Het verwerken van koffie. In: *Sprso*. URL: <https://sprso.nl/pages/het-verwerken-van-koffie> [geraadpleegd 11.11.2019]

Na deze behandeling moeten de koffiebonen drogen. Ze bevatten dan nog steeds ongeveer 50 procent vocht, dat moet verminderd worden, zodat groene koffie goed kan worden opgeslagen en niet rot. De koffiebonen worden dan ongeveer 14 dagen gedroogd. Na de verwerking wordt het op betonnen vloeren of op Afrikaanse bedden geplaatst, net zoals bij de ongewassen methode. Het is ook noodzakelijk om ze regelmatig te draaien, het drogen moet gelijkmatig gebeuren. Als de zon te sterk is of als het 's nachts regent, moeten de vruchten bedekt worden. Op grote plantages of op plaatsen waar het niet droog genoeg is, worden de vruchten in machines met hete lucht gedroogd. Dergelijke koffie is vaak van mindere kwaliteit.

Deze methode verbruikt ook een grote hoeveelheid water. Ongeveer 75 liter water wordt verbruikt per kilogram groene koffie.

De koffie verwerkt bij deze methode smaakt zeer fris, fruitig en bloemig. De koffie is ook zuurder dan de koffie verwerkt door de ongewassen methode. Deze smaak wordt beïnvloed door het fermentatieproces een ook door het feit, dat het zoete vruchtvlees aan het begin van het proces wordt verwijderd.³⁸

2.4.3 Honey – processed methode

Deze methode behoort ergens tussen de droge en natte methode. Het wordt in de praktijk op elke plantage op een andere manier toegepast.

Op sommige plantages worden de koffiekersen evenals in het natte proces in water gedompeld waar rijpe en onrijpe vruchten worden geselecteerd. De geselecteerde vruchten gaan verder naar de schilmachines, waar ze van de boven schil en bijna alle vruchtvlees worden ontdaan. Dan laten de boeren ze drogen in de zon net zoals bij de droge methode. Deze methode wordt ook vaak genoemd de pulped-natural methode. De boeren hebben hiervoor veel minder water nodig dan bij de gewassen methode. Het is zeer populair geworden in Brazilië.

Op andere plantages kiezen ze voor een andere variant, waar ze bijna geen water gebruiken. De schil van de kersen wordt verwijderd en de koffiebonen worden gedroogd met perkament en met het vruchtvlees. De honey-processed methode kunnen we dan verder verdelen en benoemen volgens de rest van het vruchtvlees op de koffiebonen. Black honey heeft een grote hoeveelheid van het vruchtvlees, red honey heeft een gemiddelde hoeveelheid van het vruchtvlees en yellow honey heeft alleen maar een kleine hoeveelheid van het vruchtvlees. De hoeveelheid van het vruchtvlees kan worden geïdentificeerd door de kleur van het gedroogde vruchtvlees op

³⁸ Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p.54-57

de koffiebonen. De smaak van de koffie is anders bij elke methode. Al deze methoden worden veel gebruikt in Midden-Amerika.

Bij deze methode is het ook nodig om de vruchten meerdere keren per dag te harken, zodat ze niet rotten. Op sommige plantages draaien ze de vruchten elke 15 minuten aan. Zo verwerkte koffie heeft een zachte en zoete smaak.³⁹

2.5 Het branden van koffie

Dit proces, waarbij de koffieboon zijn chemische structuur verandert, vereist veel ervaring en kennis. Bij het branden van koffie wordt de uiteindelijke smaak beïnvloed door de volgende factoren: de temperatuur, de toevoer van de lucht, de snelheid van de trommelbeweging in de oven en de tijd van het branden.

In onze moderne tijd wordt het proces bewaakt door computers. Toch is het menselijke element in dit proces onmisbaar. De koffiebrander bewaakt de koffie tijdens het branden. Als het nodig is, past hij eventueel de temperatuur, de hoeveelheid van de lucht, de snelheid van de trommelbeweging en de tijd van het branden aan. De koffiebrander verzamelt ook monsters tijdens het branden. Elke partij van de groene koffie heeft een andere inhoud van vochtigheid en dat kan ook het brandproces beïnvloeden. De koffiebrander moet ook rekening houden met het weer en de luchtdruk.⁴⁰

Tijdens het branden worden de koffiebonen snel gedraaid en doorlopen drie fasen. In de eerste fase worden de bonen gedroogd en ‘poppen’. Met mais gebeurt het soortgelijk als ze tot popcorn vormt. Dit proces wordt door de koffiebranders de eerste ‘crack’ genoemd. Door waterdamp en CO₂ druk is er het proces van zwellen te merken. In de tweede fase worden de bonen gekleurd door het karamellisatieproces en ook door een proces die de maillardreactie is genoemd. Dat betekent de reactie van suikers met eiwitten die voor de smaak van de bonen zorgen. Aan het einde van de tweede fase worden de koffiebonen langzaam donkerder. In de laatste fase krijgen de bonen een gladde gelijkmatige buitenkant. Dit wordt de tweede ‘crack’ genoemd. In dit fase worden de cellulosekern van de bonen gebroken, ze worden meer broos en verliezen hun gewicht. Daarna blijven alleen de bittere donkere koffiebonen over.⁴¹

³⁹ Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p.50

⁴⁰ Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p. 72

⁴¹ Z. n.: ‘Koffie branden’ In: *Koffiebean*. 2014. URL: <https://koffiebean.nl/koffie-branden/> [geraadpleegd 21.11.2019]

Bij het ideaal branden zijn de echte smaken van elke koffie variëteit te herkennen. In de Noordse landen geven ze de voorkeur aan de licht gebrande koffie en ze stoppen het brandproces kort na de eerste crack. Daarentegen laten bijvoorbeeld Italianen en Spanjaarden de koffie branden tot het moment van de tweede crack. Tsjechen en Nederlanders geven de voorkeur aan meer gebrande koffie, zonder opvallende zuurgraad en met een bittere nasmaak.⁴²

⁴² Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p.76

Hoofdstuk 3. Specialty coffee

De term Specialty koffie begint bij de boeren, die de koffie plukken en verwerken. De zorg van de boeren voor koffie is een belangrijk deel van deze keten. Na het verwerken en drogen moet de groene koffie gesorteerd worden en ondergaat het verschillende kwaliteitstesten en degustatie. Hierbij evalueert de koper de groene koffie. Dan gaat de groene koffie verder naar de branderij. De brander heeft een belangrijke taak. Hij moet het beste uit de koffie halen en de karakteristieke smaken van de koffie ontwikkelen. Het branden van koffie heeft de meeste invloed op de uiteindelijke smaak ervan. Het laatste deel van deze keten is de barista, die de koffiemolen moet instellen en een ideaal recept moet vinden voor een bepaalde soort van koffie, zodat de barista een heerlijk kopje koffie kan aanbieden.

Ieder van ons geeft de voorkeur aan een andere smaak van koffie. Sommigen houden van de sterke zure smaken van de Arabica, anderen houden van zoete koffie en anderen geven de voorkeur aan bitter, meer geroosterd koffie met lichtelijk de Robusta. De Robusta is veel goedkoper dan de Arabica. Specialty koffie koopt men in speciale winkels, branderijen of koffiehuizen.

Specialty koffie moet aan een aantal belangrijke criteria voldoen. Ten eerste, hangt het vooral af van de plaats waar de koffie wordt gekweekt, net zoals bij wijn. De inhoud van de voedingsstoffen in de grond en het weer beïnvloeden het smaakprofiel van koffie. En niet alleen dat, de smaak van de koffie wordt ook bepaald door de specifieke variëteit zelf, het lokale microklimaat en de hoogte. In het algemeen is koffie, welke op grotere hoogten groeit van hogere kwaliteit, omdat het een langere rijpingstijd heeft. Op deze grotere hoogten zijn de temperaturen iets lager, daarom rijpen de koffiebessen iets langer. Hierdoor verbetert de smaak binnen de groene koffiebonen. Die hebben dan een complexer suikergehalte en ook een hogere zuurgraad.⁴³

Een bijzonder geval van Specialty koffie kan ook Kopi Luwak of ook civetkoffie zijn. Het woord Kopi Luwak komt uit het Indonesische Kopi, dat koffie betekent en Luwak, dat Loewak of ook de koffierat in het Nederlands betekent.⁴⁴ Kopi luwak werd ontdekt door de inheemse boeren in Indonesië tijdens de koloniale periode van de negentiende eeuw, toen de Nederlanders het verboden om eigen koffie te oogsten. Kopi Luwak is een zeer zeldzame en dure gourmetkoffie.

⁴³ Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p. 28-31

⁴⁴ Z. n.: 'Cibetková káva kopi luwak'. In: *kopiluwak*. URL: <http://www.kopiluwak.cz/o-kave/cibetkova-kava> [geraadpleegd 8.12.2019]

De koffieboon of Specialty koffie wordt door de koffierat verteerd, gefermenteerd en vervolgens uitgescheiden. De boeren verzamelen de uitscheiding van de loewak en sorteren de koffiebonen apart. De koffiebonen worden daarna gewassen en gedroogd aan de lucht. Nadat de buitenste schil van de koffiebonen is verwijderd, zijn ze weer gesorteerd en opgeslagen om te worden gebrand. Door het ongebruikelijke gistingproces is de smaak van koffie verfijnt. De verschillende smaak kan afkomstig zijn van de darm en spijsverteringsvloeistoffen van het dier. Enzymen uit de maag van de loewak verhogen het niveau van citroenzuur in de koffiebonen, wat resulteert in een koffie met hogere scherpe citroenachtige smaak en een meer delicate aroma. Niet alle koffiedrinkers hoeven het daarmee eens te zijn. Sommige kunnen de smaak van Kopi Luwak koffie zeer slecht vinden. Er zijn ook zorgen over de dierenrechten zoals het vangen en behandelen van de gevangen loewaks en de invloed van deze markt op de loewak-populatie wereldwijd.⁴⁵

3.1 Cup of Excellence

Er bestaat ook een speciale waardering voor Specialty koffie, “Cup of excellence”.⁴⁶ De boeren kunnen deze op verschillende plantages verkrijgen voor de smaak van een bepaalde oogst. Deze waardering krijgen alleen de allerbeste koffie variëteiten en de waardering is zeer prestigieus. De koffie wordt gekozen door deskundigen van nationale en internationale juryleden voor een bepaald jaar. De koffie wordt vijf keer achter elkaar op verschillende tijden, tijdens de competitie getest. Alleen de beste koffie gaat naar de finale. De winnende koffie van de ‘Cup of Excellence’ wordt vervolgens verkocht in een internetveiling. Deze wedstrijd motiveert de boeren en de waardering loont zich goed, want hun koffie is dan meer in trek en wordt beter betaald.⁴⁷

Een koffie wordt gerangschikt als Specialty koffie als de koffie 80 punten of hoger scoort op het 100 puntenscala volgens de SCA. Dit wordt bepaald door ‘cupping’, de manier waarop de koffieprofessionals koffie evalueren en vergelijken.⁴⁸

⁴⁵ Nathan Myhrvold: *Kopi Luwak*. URL: <https://www.britannica.com/topic/Kopi-Luwak> [geraadpleegd 8.12.2019]

⁴⁶ ACE - ‘Alliance For Coffee Excellence and Cup of Excellence’. URL: <https://allianceforcoffeexcellence.org> [geraadpleegd 8.12.2019]

⁴⁷ Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p. 28-31

⁴⁸ Z. n.: ‘Are Your Small Batch Coffee Beans Special?’. In: *Fairtrade America*. 14.4.2017. URL: <http://fairtradeamerica.org/Media-Center/Blog/2017/April/Is-Your-Coffee-Special> [geraadpleegd 11.11.2019]

3.2 SCA – De Specialty Coffee Association

De Specialty Coffee Association (SCA)⁴⁹ is een non-profit, op lidmaatschap gebaseerde vereniging die is gebouwd op fundamenten van openheid, alomvattendheid en de kracht van gedeelde kennis. Hun lidmaatschap strekt zich uit over de hele wereld, van koffieboeren tot barista's en koffiebranders en omvat elk element van de koffie-waardeketen. SCA fungeert als een bindende kracht binnen de Specialty koffieindustrie en werkt aan het verbeteren van koffie door wereldwijd de normen te verhogen door collaboratie en een progressieve aanpak. SCA is toegewijd aan het bouwen van een industrie die eerlijk, duurzaam en zorgzaam is voor iedereen en put uit jarenlange inzichten en inspiratie van de koffiespecialiteit.⁵⁰ Er bestaat ook een onderdeel van SCA, de SCA Nederland⁵¹ en hetzelfde bestaat ook in Tsjechië, de SCA Tsjechië⁵².

3.3 Erna Knutsen

Erna Knutsen, afkomstig uit Noorwegen, is bekend over de hele wereld als de oprichter van de term 'Specialty Coffee'. Ze heeft de term zelf bedacht en vertegenwoordigde de waarden zoals kwaliteit, identiteit en het onderscheid van koffie.

Erna begon haar carrière als een secretaresse in een koffiehandel bedrijf waar ze gefascineerd werd met 'speciale' koffie die werd verhandeld naast de meer commerciële gewone koffie. Uiteindelijk richtte Erna haar eigen koffiehandel bedrijf op Knutsen Coffees, Ltd. Erna's bulletins van Knutsen Coffees werden bekend in de koffiehandel. Haar enthousiasme en diepgaande kennis van koffie zorgden voor dat ze generaties van koffie mensen inspireerde. Vóór het internettijdperk distribueerde ze de bulletins via post of via fax. Dankzij deze bulletins verspreidde ze informatie over de herkomst van koffie, proefvoorwaarden, verwerkingsmethodes zodat de koffie mensen een beter inzicht konden krijgen.⁵³

3.4 Het smaakwiel van de koffieproever

Het is soms problematisch om de geur en de smaak van koffie nauwkeurig te beschrijven. Het is makkelijker om kleur en geluid te beschrijven, omdat het minder subjectieve waarden zijn

⁴⁹ SCA: *Specialty coffee association*. URL: <https://sca.coffee> [geraadpleegd 23.11.2019]

⁵⁰ SCA: *About SCA*. URL: <https://sca.coffee/about> [geraadpleegd 23.11.2019]

⁵¹ SCA Netherlands: *Specialty coffee association Netherlands*. URL: <https://scanederland.coffee> [geraadpleegd 23.11.2019]

⁵² SCA Czech republic: *Specialty coffee association Czech republic*. URL: <https://www.scacr.coffee/sca-cr> [geraadpleegd 23.11.2019]

⁵³ Z. n.: 'In Memoriam: Erna Knutsen' In: *Scanews*. 17.7.2018. URL: <https://scanews.coffee/2018/07/17/memoriam-erna-knutsen/> [geraadpleegd 23.11.2019]

die gemakkelijk kunnen worden gemeten en beschreven. Terwijl de smaakinformatie wordt in onze hersenen geproduceerd door een combinatie van smaak en geur. Om de oriëntatie in de wereld van smaken en geuren te vereenvoudigen, proberen mensen rondes van kleuren te creëren die deze waarnemingen imiteren. Zo is het smaakwiel ontstaan, en hebben we bijvoorbeeld een smaakwiel voor bier, wijn, kaas en chocolade.⁵⁴

De samenwerking van de Colombiaanse koffiefederatie, Jean Lenoire – Franse wijnxpert en de SCAA – Specialty Coffee Association of America⁵⁵ leidde in 1997 tot het ontstaan van het smaakwiel voor koffie.⁵⁶

Het smaakwiel van de koffieproever⁵⁷ is al meer dan twee decennia één van de meest iconische bronnen in de koffie industrie. In 2016 werd deze waardevolle hulpbron bijgewerkt in samenwerking met World Coffee Research (WCR).⁵⁸ De basis van dit werk, het World Coffee Research Sensory Lexicon, is het product van tientallen professionele sensorische panelleden, wetenschappers, koffie handelaars en branderijen die samenwerken via WCR en SCA. Dit is het grootste en meest collaboratieve onderzoek naar koffiesmaken ooit gedaan.⁵⁹

Smaak is het zintuig dat het mogelijk maakt om chemische stoffen waar te nemen die opgelost zijn in speeksel of water. Er zijn chemoreceptoren die bitter, zoet, zout, zuur, umami waarnemen. Deze receptoren zijn ongelijk verdeelt in de smaakpapillen, die zich voornamelijk op de tong bevinden, maar ook in de gehemelte en de keel. De gemiddelde persoon heeft ongeveer 2000 tot 8000 smaakpapillen en elke smaakpapil heeft 50 tot 100 chemoreceptoren die verantwoordelijk zijn voor alle smaakwaarnemingen. Het gevolg hiervan is dat de smaakgevoeligheid bij enkele personen aanzienlijk kan variëren. Het is niet meer waar, dat bijvoorbeeld de bittere smaakreceptoren zich aan de achterkant van de tong bevinden. Recente wetenschappelijke studies en onderzoek op dit gebied⁶⁰ wijzen erop dat de receptoren van alle smaken overal in de tong zich bevinden en met elkaar worden gemengd.⁶¹

⁵⁴ Charkovský, Vadim, *Jak na kávu*, 2013, p. 76

⁵⁵ SCAA: *Specialty coffee association of America*. URL: http://scaa.org/index.php?goto=what_is_specialty_coffee.asp [geraadpleegd 20.11.2019]

⁵⁶ Charkovský, Vadim, *Jak na kávu*, 2013, p. 77

⁵⁷ Zie bijlage 1

⁵⁸ WCR: *World coffee research*. URL: <https://worldcoffeeresearch.org> [geraadpleegd 21.11.2019]

⁵⁹ SCAA: What is the Flavor Wheel. 2016. URL: <https://www.scaa.org/?d=scaa-flavor-wheel&page=resources> [geraadpleegd 24.11.2019]

⁶⁰ <https://journals.plos.org/plosbiology/article?id=10.1371/journal.pbio.0020064>, Charkovsky, Vadim, *Jak na kávu*, 2013, p.78

⁶¹ Charkovsky, Vadim, *Jak na kávu*, 2013, p. 78-79

Hoofdstuk 4. De golven van koffie

De laatste decennia waren een periode van groei en evolutie voor de wereldwijde koffie industrie. Er bestaan drie trends, bewegingen of meer gebruikelijk ‘golven’ van koffie ervaringen die zich de afgelopen jaren hebben ontwikkeld. Deze koffiegolven hebben te maken met de bonen-kwaliteit, import van koffie en andere elementen.

De huidige koffiedrinkers willen goede koffie van hoge kwaliteit en zijn bereid hiervoor te betalen. Het is tegenwoordig een trend die al lange tijd zichtbaar is, ook bijvoorbeeld bij het eten. De huidige consumenten zijn kritisch en denken erover na wat ze eten en drinken en willen graag alles erover weten. Ze zijn in kwaliteit en transparantie geïnteresseerd. Bij koffie is de interesse in het verhaal achter de koffie en de nieuwe zetmethodes.⁶²

4.1 De eerste koffiegolf

Het begin van de eerste koffie golf wordt gedateerd rond het jaar 1800, toen ondernemers de visie hadden van een koffiemarkt die zowel betaalbaar als klaar om te brouwen was. Koffiemarkten als Folgers en Maxwell House werden snel bekend in iedere huishouden in de Verenigde Staten. De eerste koffiegolf werd bekritiseerd vanwege het offeren van smaak en kwaliteit ten koste van gemak en massaproductie. Hoewel de maasproductie werd bekritiseerd, had het de groei van innovatie in verwerking, verpakking en marketing mogelijk gemaakt. Een van de belangrijke innovaties was het vormen van het vacuüm verpakkingsproces, die R. W. Hills creëerde in 1900. Dit proces verwijderde de lucht uit de koffieblinden, wat leidde tot frissere producten. Dit proces heeft invloed gehad op de manier waarop koffie tegenwoordig wordt geleverd.

Aan het begin van de twintigste eeuw produceerde de moderne industrie van de Verenigde Staten producten die tijdbesparend waren. Het was een tijd van een bevroren avondeten, elektrische machines en ook oploskoffie. Oploskoffie was snel, gemakkelijk en hoefde niet te worden gezet. Het was ook ideaal voor soldaten uit de Eerste Wereldoorlog. In 1938 werden Nestlé

⁶² Z. n.: ‘Golven van ‘koffiegot’. In: *Koffiejuffrouw*. 8.1.2014. URL: <https://www.koffiejuffrouw.nl/koffieverhalen/golven-van-koffiegot/> [geraadpleegd 24.11.2019]

en Nescafé de meest innovatieve oploskoffiemarken. In de jaren zeventig was bijna een derde van de geïmporteerde koffie verwerkt tot oploskoffie.⁶³

4.2 De tweede koffiegolf

Eén van de oorzaken in de overgang naar de tweede koffiegolf was de reactie van de omgeving op de slechte koffie die tijdens de eerste koffiegolf werd gekocht. De consumenten van koffie verlangden de oorsprong van hun koffie te kennen en de brandmethoden te kunnen begrijpen. Het vocabulaire van mensen begon uit te breiden met de komst van de tweede golf. Woorden als espresso, latte, french press zijn gebruikelijk geworden bij de koffieliefhebbers. Koffiehuizen zijn een grote trend geworden. De sociale ervaring van koffie drinken is belangrijker geworden.⁶⁴

Over het algemeen⁶⁵ schrijven we de opkomst van de tweede koffiegolf toe aan de merk Starbucks⁶⁶ die een revolutie teweeg heb gebracht in de koffiecultuur in de Verenigde Staten. De koffiebranders en koffiehuizen brachten koffie op een nieuwe manier tot leven in de late jaren 1900 door koffieliefhebbers kennis te laten maken met een grotere variëteiten van koffie en koffie ervaring. Starbucks was bijvoorbeeld de eerste die ooit in de Verenigde Staten met 'speciale koffiedranken' kwam. Dat betekende espresso te mengen met zoete, smaakvolle siropen en andere ingrediënten. De nadruk lag nog steeds niet echt op de koffie, maar op het creatieve drankje, de sfeerverlichting en de vriendelijke barista's. Dit zorgde voor meer interesse in koffie, maar het kwam voort uit de donkere koffiebrandstijl van de eerste koffiegolf die de koffie bitter, oninteressant en uniform liet.⁶⁷

4.3 De derde koffiegolf

De derde koffiegolf is ontstaan uit een gat in de markt in de jaren tachtig. Hiervan is een groep van mensen ontstaan die sterk gericht waren op de kwaliteit van de koffiebonen. Deze kleine groep van koffiebranders experimenteerde met lichtere brandniveaus en bracht nieuwe, exotische

⁶³ Z. n.: 'Co je to První, Druhá a Třetí kávová vlna?'. In: *Lazenskakava*. URL: <https://www.lazenskakava.cz/co-je-to-prvni-druha-a-treti-kavova-vlna/> [geraadpleegd 24.11.2019]

⁶⁴ Z. n.: 'Co je to První, Druhá a Třetí kávová vlna?'. In: *Lazenskakava*. URL: <https://www.lazenskakava.cz/co-je-to-prvni-druha-a-treti-kavova-vlna/> [geraadpleegd 24.11.2019]

⁶⁵Dan Oksnevad: *The Differences Between 1st, 2nd, and 3rd Wave Coffee*. 17.5.2019. URL: <https://www.drivencoffee.com/blog/coffee-waves-explained/> [geraadpleegd 26.11.2019]

⁶⁶ Starbucks – URL: <https://www.starbucks.com> [geraadpleegd 26.11.2019]

⁶⁷Oksnevad, Dan: *The Differences Between 1st, 2nd, and 3rd Wave Coffee*. 17.5.2019. URL: <https://www.drivencoffee.com/blog/coffee-waves-explained/> [geraadpleegd 26.11.2019]

smaken uit koffie van goede kwaliteit. In 1982 werd de Specialty Coffee Association of America⁶⁸ opgericht die een platform gaf aan deze nieuwe stijl van branden en brouwen. Tegelijkertijd begon deze golf te overheersen in andere delen van de wereld, zoals Australië, Canada en Scandinavië. Deze sub sector groeide in de opvolgende decennia. De term derde koffiegolf werd in 1999 bedacht en werd een snelgroeiende trend. Meer consumenten realiseerden dat koffie meer dan bitterheid en een rokerig smaak was.⁶⁹

De term derde koffiegolf wordt ook vaak genoemd als Specialty koffie. Maar volgens Sarah Dooley, marketingmanager bij Slayer Espresso, is er een groot verschil tussen de termen Specialty koffie en de derde koffiegolf. Volgens haar betekent de derde koffiegolf geen kopje koffie, maar het is een mentaliteit om de gast in alle dingen lief te hebben. De derde koffiegolf is een ervaring. Specialty koffie is wat wordt geserveerd in die ervaring.⁷⁰

Eén van de veel voorkomende kenmerken van de derde koffiegolf zijn de specifieke smaaktonen, die in de koffie te vinden zijn, bijvoorbeeld honingzoetheid, bloemenaromaten en zuurgraad van fruit. Andere kenmerken zijn het lichtere gebrande profiel van koffie en koffiebonen van één oorsprong ('single origin' in het Engels) waar men de boerderij en de hoogte boven zeeniveau kent, om deze reden is de hoge mate van oorsprong transparantie cruciaal. Versheid-transparantie van de geroosterde koffiebonen door gepubliceerde geroosterde datums is ook belangrijk. De derde koffiegolf is geïnteresseerd in verschillende zetmethodes van filterkoffie. Eén van de termen die we in verband met de derde koffiegolf kunnen gebruiken zijn de hippe koffiezaken. Een van de sleutelkenmerken is ook de Latte kunst ('Latte art' in het Engels).⁷¹ Een goed opgeschuimde melk is de basis voor elke cappuccino. Het moet een romige consistentie van ongeveer 60 graden Celsius hebben. Bij het kloppen van de melk helpt de juiste kantelhoek van de ketel, het goed dompelen van de straalpijp en het vasthouden van de ketel.⁷²

De Latte art techniek biedt talrijke opties voor het decoreren van koffie. Deze techniek wordt al lang in de koffiewereld gebruikt, maar bijvoorbeeld in Tsjechië kennen we het pas een paar jaar. Het trekt steeds meer barista's aan om te experimenteren. Latte art werd geleidelijk ontdekt door barista's over de hele wereld. Waarschijnlijk is deze techniek het meest populair

⁶⁸SCAA: *Specialty coffee association of America*. URL: http://scaa.org/index.php?goto=what_is_specialty_coffee.asp [geraadpleegd 20.11.2019]

⁶⁹Oksnevad, Dan: *The Differences Between 1st, 2nd, and 3rd Wave Coffee*. 17.5.2019. URL: <https://www.drivencoffee.com/blog/coffee-waves-explained/> [geraadpleegd 26.11.2019]

⁷⁰Z. n.: 'What Is "Third Wave Coffee", & How Is It Different to Specialty?'. In: *Perfectdailygrind*. 10.04. 2017. URL: <https://www.perfectdailygrind.com/2017/04/third-wave-coffee-different-specialty/> [geraadpleegd 26.11.2019]

⁷¹Oksnevad, Dan: *The Differences Between 1st, 2nd, and 3rd Wave Coffee*. 17.5.2019. URL: <https://www.drivencoffee.com/blog/coffee-waves-explained/> [geraadpleegd 26.11.2019]

⁷²Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p.221

gemaakt door David Schomer uit Seattle, die in de jaren 1989 - 1992 geleidelijk de bereiding van cappuccino introduceerde met een hart in de schuim en later ook de rozet. Latte art betekent letterlijk melkkunst, dat wil zeggen de stijl waarbij melkschuim in espresso wordt ingeschonken. Er zijn verschillende manieren en verschillende beelden die in koffie kunnen worden opgemaakt, bijvoorbeeld een hart, een rosetta, een tulp of een zwaan. (Zie bijlage 2,3,4,5)⁷³

De barista is een zeer belangrijk onderdeel van de derde koffiegolf. Maar wie is eigenlijk een barista? Simpel gezegd is het iedereen die met koffie werkt en koffie bereidt. De barista heeft niet alleen de kennis over de bereiding ervan, maar kan deze ook implementeren. Een derde koffiegolf barista moet voor deze baan gepassioneerd zijn. Bereiding van koffie is niet alleen werk, maar vooral passie. De barista moet ook de juiste maalgraad van koffie kunnen instellen en technologieën van de molen en koffiemachine kennen. De barista moet ook weten hoe koffie wordt verbouwd, verwerkt en geroosterd, omdat dat ook de uiteindelijke smaak van koffie bepaald. Een bekwame barista zorgt ook voor zijn omgeving. Communicatie met klanten moet eerst komen. Het niveau en de kennis van de hedendaagse barista is geavanceerd in vergelijking met hoe het een paar jaar geleden was. Aan de andere kant moet zich de barista in de gaten houden om tegen zijn klant niet te technisch te spreken. Het schoonmaken in het café is ook belangrijk en bij het werk hoort. Zonder een schone koffiemolen of koffiemachine zal de koffie niet goed zijn. Het werk is voor de juiste derde koffiegolf barista geen routine maar een grote vreugde en zelfrealisatie.⁷⁴

De derde fase in de koffie beweging, de derde koffiegolf, is verbonden met hippe koffiezaken, latte art en extravagante koffie-apparatuur.⁷⁵

Deze golf wordt ook vaak verbonden met de hipster subcultuur.⁷⁶ Een hipster is een persoon die de nieuwste trends en mode volgt, vooral als die welke als buiten de culturele mainstream worden beschouwd.⁷⁷ Een woord uit de jaren 1930, een hipster identificeert een jong type, trendy non-conformist van eigen esthetiek. De term werd al in het begin van de jaren negentig gebruikt om koffiezaken te karakteriseren, die steeds onafhankelijker wilden zijn van het gedomineerde

⁷³ Davies Veselá Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p.221

⁷⁴ Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p.244

⁷⁵ Z. n.: 'Third wave coffee'. In: *Café royal*. URL: <https://www.cafe-royal.com/nl-nl/c/third-wave-coffee> [geraadpleegd 1.12.2019]

⁷⁶ Jacob Wohl: 'What does hipster coffee shop mean?'. In: *Dictionary*. 24.10. 2018. URL: <https://www.dictionary.com/e/pop-culture/hipster-coffee-shop/> [geraadpleegd 9.12.2019], Z. n.: 'Why Middle East prefers 'hipster' speciality coffee shops vs coffee chain shops?'. 19.06.2019 In: *valustrat*. URL: <https://valustrat.com/why-middle-east-prefers-hipster-speciality-coffee-shops-vs-coffee-chain-shops> [geraadpleegd 2.12.2019]

⁷⁷ <https://www.lexico.com/en/definition/hipster>

Starbucks koffielandschap. In de jaren 2000 steeg de term hipster koffiezaak met de opkomst van de derde koffiegolf.⁷⁸

4.3.1 De derde koffiegolf in Tsjechië

De koffiecultuur in Tsjechië wordt beïnvloed door verschillende bewegingen uit andere landen. Aan het begin werd Tsjechië waarschijnlijk het meest beïnvloed door de Weense beweging en toen kwam er een enorme golf uit Italië. In bijna elk café kwam men koffie tegen die uit Italië werd geïmporteerd. Mensen gingen naar deze cafés vooral vanwege het merk. Dit is veel veranderd en de koffiecultuur in Tsjechië groeit ongelooflijk snel. Een paar jaar geleden waren er ongeveer vijf goede cafés in Praag, tegenwoordig zijn er meer dan 50.⁷⁹ De dagen dat barista's de molen niet konden instellen zijn grotendeels voorbij en de cultuur van het maken van goede koffie wordt steeds beter. Steeds meer cafés worden geopend buiten de hoofdsteden. Men hoeft niet meer de voorkeur te geven aan goede koffie of een mooi design of goede desserts. Er zijn steeds meer derde golf cafés die dit allemaal samen kunnen aanbieden. De meeste klanten in deze koffiezaken weten al dat espresso geen grote drank is en Latte art in cappuccino wordt een vanzelfsprekendheid. Koffie die wordt geëxtraheerd door een papieren filter en wordt gezet door een specifieke zet methode als bijvoorbeeld een filtermethode de V60 dripper, aeropress of chemex en meeneemkoffie wordt de trend.

Met de stijging in aantallen van deze soort koffiezaken komt ook een nieuw probleem op. Veel cafés lijken zeer veel op elkaar niet alleen in Tsjechië, maar ook bijvoorbeeld in Duitsland.⁸⁰

Uit een onderzoek uit 2017 gedaan door *Hospodářské noviny* blijkt wat de klanten van de koffiecafés beschouwen als het belangrijkste. Een aangename sfeer is belangrijk vooral voor de Tsjechen (78% van de respondenten), maar het is ook zeer belangrijk voor de Duitsers en Oostenrijkers (meer dan 70%). Voor de Tsjechen is ook de juiste koffiebereiding en de vaardigheid van de barista hooggewaardeerd.⁸¹

De Oost-Europese markt voor Specialty koffie is kleiner, maar groeit door de koffiecultuur in steden als Krakau in Polen of Praag in Tsjechië. In Polen is dit op te merken bijvoorbeeld door een toenemende aantal van Specialty koffiebranderijen. In 2010 was er slechts één en in 2019 steeg het aantal naar meer dan honderd branderijen. De uitbreiding van onderwijsinstellingen en

⁷⁸Jacob Wohl: 'What does hipster coffee shop mean?. Where does hipster coffee shop come from?'. In: *Dictionary*. 24.10.2018. URL: <https://www.dictionary.com/e/pop-culture/hipster-coffee-shop/> [geraadpleegd 9.12.2019]

⁷⁹European coffee trip – URL: <https://europeancoffeetrip.com/prague/> [geraadpleegd 9.12.2019]

⁸⁰ Davies Veselá, Petra, *Velká kniha o kávě*, 2018, p.246

⁸¹ Václav Lavička e.a.: *Světová produkce kávy bude v letošní sezóně rekordní. Největší zásluhu má Brazílie*. 20.02.2019. URL: <https://infografiky.ihned.cz/extra-kava-produkce-svet/r~1022f4c4351c11e98aa4ac1f6b220ee8/> [geraadpleegd 1.12.2019]

koffiefestivals zoals het Prague Coffee Festival duidt dat de Specialty koffiemarkt in Tsjechië een groeipotentieel heeft.⁸² In Nederland wordt er ook het Amsterdam koffiefestival georganiseerd.⁸³

Oploskoffie is in Tsjechië nog steeds zeer populair. Volgens het European Coffee Federation rapport uit 2017 blijkt uit dat de relatief consumptie van oploskoffie in Tsjechië aanzienlijk hoger is in tegenstelling tot Nederland.⁸⁴

4.3.2 De derde koffiegolf in Nederland

Sinds de jaren negentig bevindt zich Nederland in de beweging van de zogenaamde derde koffiegolf. Het richt zich op de goede smaak en de kunst van het maken van koffie. Elke koffieboon moet tijdens zijn reis optimale omstandigheden hebben om het beste smaakprofiel ervan te ontwikkelen. Alleen onder deze omstandigheden kan koffie, net als wijn, serieus worden genomen. De koffie van één oorsprong, *Single Origin coffee* heeft zeer andere karakteristieke eigenschappen. In de Afrikaanse koffie zijn tonen van bloemen, bessen of citrusfruit te vinden, terwijl in de Zuid-Amerikaanse koffie zijn meer tonen van chocolade, noten en karamel herkenbaar. Naast een goede smaak spelen ook sociale en ecologische factoren een belangrijke rol in de derde koffiegolf. Van de derde koffiegolf wil iedereen profiteren. Dan kan gebeuren als de koffieboeren eerlijke salaris ontvangen.⁸⁵

Nederland met meer dan 17 miljoen inwoners, vormde ongeveer 4% van de totale consumptie van groene koffie in de Europese Unie in 2015. Het consumeerde 90 duizend ton groene koffie.

De Nederlanders drinken espresso van het mengsel van de Arabica en de Robusta. Arabica koffie is het populairst en vertegenwoordigt ongeveer 60% van de markt. De brandstijl is gemiddeld en donkerder dan in Scandinavië, iets donkerder dan in Duitsland, maar lichter dan in Frankrijk. Meer dan de helft van het koffiegebruik in Nederland bestaat uit filterkoffie. Bijna een derde bestaat uit koffiepads, de andere 15% is gelijk verdeelt over hele koffiebonen en oploskoffie. Het marktaandeel van koffiepads neemt af terwijl bonen en filterkoffie stijgen.

⁸²CBI - Ministry of foreign affairs.: *What is the demand for coffee in the European market?*. 18.10.2019. URL: <https://www.cbi.eu/market-information/coffee/trade-statistics/> [geraadpleegd 3.12.2019]

⁸³Z. n.: 'The Amsterdam Coffee festival'. In: *amsterdamcoffeefestival*. URL: <https://www.amsterdamcoffeefestival.com> [geraadpleegd 9.12.2019]

⁸⁴European Coffee Federation, *European Coffee Report*, 2017/2018, p. 21

⁸⁵Z. n.: 'Third wave coffee'. In: *Cafe royal*. URL: <https://www.cafe-royal.com/nl-nl/c/third-wave-coffee> [geraadpleegd 1.12.2019]

Koffie in het goedkope segment is erg populair in Nederland. Het leidende merk in dit segment is 'Roodmerk', welke een merk van Douwe Egberts is. Deze koffie bestaat uit 40% Robusta en 60% Arabica. Privaatmerken zoals Perla van de leidende winkelketen Albert Heijn zijn ook sterke concurrenten in dit goedkope segment. Tegelijkertijd neemt de vraag naar Specialty coffee in Nederland snel toe. De opkomst van Specialty coffee op de Nederlandse markt volgt de ontwikkelingen in de trendsettende markten van het Verenigd Koninkrijk en de Scandinavische landen. Hoger opgeleide consumenten zijn bereid meer te betalen voor een hogere kwaliteit en de vraag naar Specialty coffee stijgt.

De toename van de consumptie van koffie buitenshuis en de verspreiding van koffiezaken, kleine branderijen en kleine lokale merken, maar ook de barista's illustreren de ontwikkeling van de koffiecultuur in Nederland. Consumenten zijn steeds meer geïnteresseerd in het verhaal achter zijn koffie. Authenticiteit staat centraal en consumenten houden van koffie die uniek is. Microbranderijen zoals Sampietro, Fascino en Sprso proberen aan de vraag van Specialty coffee te voldoen. Deze branderijen zijn ook belangrijk voor de ontwikkeling van de markt van Specialty coffee, bijvoorbeeld door het informeren over Specialty coffee op hun blogs.⁸⁶

4.3.3 Statistische vergelijking

Europa is een grote koffiemarkt die in 2018 voor 33% van de wereldwijde consumptie vertegenwoordigde. Europa biedt de koffie exporteurs veel kansen aan. De landen die de meeste kansen aanbieden, uiten positieve kenmerken zoals verschillende leveranciers of een groeiende markt voor Specialty coffee.

Europa heeft één van de hoogste gemiddelde jaarlijkse consumptie per hoofd in de wereld met iets meer dan 5kg per persoon per jaar. Het leidende land met de gemiddelde jaarlijkse consumptie van 12kg per hoofd is Finland. De Scandinavische landen zijn de leidende landen die de hoogste consumptie hebben. Naast Finland zijn Noorwegen met een jaarlijkse consumptie van 9,9kg per hoofd, dan Denemarken met 8,7kg en Zweden met 8,2kg ook landen met hoge consumptie. Andere relatief grote koffie consumerende landen in Europa zijn Nederland met 8,4kg, Zwitserland met 7,9kg en België met 6,8kg.

Europa is ook de grootste exporteur van gebrande koffie in de wereld met een wereldmarktaandeel van meer dan 80% van de totale export van gebrande koffie. De grootste exportlanden zijn Duitsland met 23% en Italië met 22% van het marktaandeel in 2018. Kleinere

⁸⁶CBI. Ministry of foreign affairs.: *Exporting coffee to the Netherlands*. 10.04.2019. URL: <https://www.cbi.eu/market-information/coffee/netherlands/> [geraadpleegd 2.12.2019]

exporteurs zijn Nederland met 10%, Zwitserland met 7,6% en Polen met 44,9% van het marktaandeel.

De Europese koffiezaken markt groeide alleen in 2018 met 6% en zal naar verwachting tot 2023 met een gemiddeld jaarlijks percentage van 4,8 blijven groeien.

De Oost-Europese markten zijn kleiner en uiten minder directe banden met de producerende landen, maar hebben een stijgende tendentie. De regio vertegenwoordigt een relatief klein aandeel in de totale Europese koffie import, maar import in de meeste Oost-Europese landen groeide tussen de jaren 2014 en 2018. De grootste koffie-importeur in de regio is Polen, waarvan de import in dezelfde periode met een gemiddeld jaarlijkse groei van 12% steeg. De landen die Polen volgden in de groei van importinhoud zijn: Bulgarije, Slovenië en Tsjechië. Deze groeiden respectievelijk met 3,7%, 22% en 3,4%.⁸⁷

Volgens European Coffee Report heeft Nederland in 2017 186,340 ton groene koffie geïmporteerd. Daarentegen heeft Tsjechië in 2017 12,084 ton koffie geïmporteerd. Hieruit blijkt dat Nederland een grotere importeur van groene koffie is. In termen van het totale inhoud geïmporteerde groene koffie in de periode 2015-2017 had Italië de grootste toename van 35,364 ton (+6,7%), gevolgd door Nederland met 32,423 ton (+21,1%). Een daling in de import van groene koffie in de periode 2015-2017 heeft Tsjechië opgemerkt met een daling van -9,045 ton (-42,8%).⁸⁸

⁸⁷CBI. Ministry of foreign affairs.: *Exporting coffee to the Netherlands*. 10.04.2019. URL: <https://www.cbi.eu/market-information/coffee/netherlands/> [geraadpleegd 2.12.2019]

⁸⁸European Coffee Federation, *European Coffee Report*, 2017/2018, p.8-10

Conclusie

Deze bachelor scriptie geeft een overzicht van de problematiek van de derde golf van koffie die vaak met de term Specialty coffee verbonden is en hoewel het twee verschillende termen zijn, vertegenwoordigen ze dezelfde waarden. Specialty coffee is bepaald door een specifiek smaakprofiel die van de variëteit en terroir afhangt. De derde koffiegolf is een specifieke wijze van denken over koffie. Koffie wordt als kunst behandeld en de kwaliteit van koffie is cruciaal. De kwaliteit is verzekerd door de transparante oorsprong van de Specialty koffiebonen.

Uit het eerste hoofdstuk *De koffie geschiedenis* blijkt dat Nederland een lange koffiecultuur traditie heeft. Dat is te zien bijvoorbeeld in het feit dat de eerste levende koffieplant in Europa naar Amsterdam werd gebracht en in een kas gekweekt en verder verspreid werd. Dit kon gebeuren door de buitenlandse connecties verzekerd door de Verenigde Oost-Indische Compagnie. Dat de traditie van koffie in Nederland lang is, is ook te zien in de roman van Multatuli *Max Havelaar* uit 1860, die de sociale misstanden in de koffieteelt behandelt. In dit hoofdstuk zijn ook de twee vormen van handel beschreven die met de ideeën van de derde koffiegolf, waarin de transparantie een sleutelrol speelt, samenhangen.

Het tweede hoofdstuk behandelt de koffieplant zelf en het verschil tussen de Arabica en de Robusta. Dat is belangrijk om op te merken, omdat de kwaliteit van de Arabica hoger is dan de kwaliteit van de Robusta. De Specialty koffiemarkt geeft de voorkeur aan de beste koffiebonen van de Arabica, die geselecteerd en verwerkt zijn onder een hoge kwaliteitscontrole. Verder zijn in dit hoofdstuk de termen het verwerken en branden van koffie verwerkt. Deze factoren beïnvloeden de smaak van koffie, die zeer belangrijk is voor de derde golf van koffie.

In het derde hoofdstuk is Specialty koffie vermeldt en de normen die het bepalen beschreven. Verder is het smaakwiel van de koffieproever beschreven, dat door veel derde koffiegolf barista's en koffiebranders wordt gebruikt om het beste smaakprofiel in de koffie te vinden.

Het laatste en vierde hoofdstuk beschrijft de ideologie van de koffiegolven en hoe ze zijn ontstaan. Het richt zich het meest op de derde koffiegolf die tegenwoordig een trend is. Deze beweging is gekenmerkt door de Latte art techniek, lichte brandniveaus van de koffiebonen, de kwaliteit en de smaak van Specialty koffie. Dit hoofdstuk bevat ook een vergelijking van de derde koffiegolf in Nederland en Tsjechië.

Tijdens het schrijven van deze bachelor scriptie heb ik ontdekt dat uit de statistische vergelijking en de geschiedenis van koffie blijkt dat mijn vraagstelling in de inleiding is bevestigd.

De langere Nederlandse traditie in koffie is weerspiegeld in de kwantitatieve consumptie van koffie, die in Nederland hoger is dan in Tsjechië. In vergelijking tot heel Europa heeft Nederland ook een grotere koffiemarkt dan Tsjechië. Aan de andere kant bewijst dat niet, dat in Nederland de koffie een hogere kwaliteit heeft. In beide landen zijn er onderwijsinstellingen te vinden als de SCA Tsjechië en SCA Nederland, in de hoofdsteden van deze landen vinden elk jaar koffiefestivals plaats. Ten slotte is te zien dat de derde koffiegolf in beide landen een trend is, maar in Nederland in een grotere mate.

Bronnen

Literatuur:

Augustín 2016 – Jozef Augustín: *U kávy o káve a kávovinách*. [vert. Katarína KAŠPÁRKOVÁ KOIŠOVÁ, vert. Ondřej ELBEL]. Brno: Jota 2016.

Balá/Hurtík 2015 – Tereza Balá en Ondřej Hurtík: ‘(Dobrá) káva’. In: *Standart* 1 (1) 2015: 14 - 19

Davies Veselá 2018 - Petra Davies Veselá: *Velká Kniha O Kávě*. Praha: Smart Press 2018.

Charkovský 2013 – Vadim Charkovský: *Jak na kávu*. Praha: V. Charkovský 2013.

Leshchuk 2018 – Liana Leshchuk: *Biologicky aktivní látky v kávě. Bakalářská práce*. Brno: Mendelova univerzita. Agronomická fakulta. Begeleider: prof. RNDr. Bořivoj Klejdus, Ph.D. 2018.

Mindell/Mundis 2002 – Earl Mindell en Hester Mundis: *Dr. Earl Mindell's Unsafe at any meal: how to avoid hidden toxins in your food*. Chicago: Contemporary Books, 2002.

Moldvaerová 2016 – Anette Moldvaerová: *Kávové opojení*. [vert. Miroslava LÁNSKÁ]. Praha: Euromedia 2016. Esence.

Vargočko 2015 – Štefan Vargočko: ‘Káva a kozy’. In: *Standart* 1 (2) 2015: 12 – 13.

Internetbronnen:

ACE – ACE - ‘Alliance For Coffee Excellence and Cup of Excellence’. URL: <https://allianceforcoffeexcellence.org> [geraadpleegd 8.12.2019]

Britannica - The Editors of Encyclopaedia Britannica: *Multatuli. Dutch author.* URL: <https://www.britannica.com/biography/Multatuli#ref13525> [geraadpleegd 05.11.2019]

CBI 2019 - CBI. Ministry of foreign affairs.: *Exporting coffee to the Netherlands.* 10.04.2019. URL: <https://www.cbi.eu/market-information/coffee/netherlands/> [geraadpleegd 2.12.2019]

CBI 2019 – CBI - Ministry of foreign affairs.: *What is the demand for coffee in the European market?*. 18.10.2019. URL: <https://www.cbi.eu/market-information/coffee/trade-statistics/> [geraadpleegd 3.12.2019]

Dozy 1867 – R. Dozy: *Oosterlingen, verklarende lijst der Nederlandschen woorden die uit het Arabisch, Hebreeuwsch, Chaldeeusich, Perzisch en Turksch afkomstig zijn.* 1867. URL: <http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/koffie> [geraadpleegd 01.11.2019]

EFC 2018 – EFC - European coffee federation: *European coffee report 2017/2018.* 2018: 8 - 21
URL:

https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjYyPzv7KbmAhXFJIA-HcflBXYQFjAAegQIAhAC&url=https%3A%2F%2Fuiza.co.a0%2Findex.php%2Fdocumentos%2Fcategory%2F3-anuarios.html%3Fdownload%3D77%3Aeuropean-coffee-report-2017-2018&usg=AOvVaw1s_a8KyHnrddK8QXe6s5pw [geraadpleegd 1.12. 2019]

European coffee trip - European coffee trip – URL: <https://europeancoffeetrip.com/prague/> [geraadpleegd 9.12.2019]

Lavička e.a. 2019 – Václav Lavička e.a.: *Světová produkce kávy bude v letošní sezóně rekordní. Největší zásluhu má Brazílie.* 20.02.2019. URL: <https://infografiky.ihned.cz/extra-kava-produkce-svet/r~1022f4c4351c11e98aa4ac1f6b220ee8/> [geraadpleegd 1.12.2019]

Myhrvold – Nathan Myhrvold: *Kopi Luwak.* URL: <https://www.britannica.com/topic/Kopi-Luwak> [geraadpleegd 8.12.2019]

Oksnevad 2019 – Dan Oksnevad: *The Differences Between 1st, 2nd, and 3rd Wave Coffee*. 17.5.2019. URL: <https://www.drivencoffee.com/blog/coffee-waves-explained/> [geraadpleegd 26.11.2019]

SCA - SCA: *About SCA*. URL: <https://sca.coffee/about> [geraadpleegd 23.11.2019]

SCAA - SCAA: *Specialty coffee association of America*. URL: http://scaa.org/index.php?goto=what_is_specialty_coffee.asp [geraadpleegd 20.11.2019]

SCAA 2016 - SCAA: *What is the Flavor Wheel*. 2016. URL: <https://www.scaa.org/?d=scaa-flavor-wheel&page=resources> [geraadpleegd 24.11.2019]

SCA Czech republic - SCA Czech republic: *Specialty coffee association Czech republic*. URL: <https://www.scacr.coffee/sca-cr> [geraadpleegd 23.11.2019]

SCA Netherlands - SCA Netherlands: *Specialty coffee association Netherlands*. URL: <https://scanederland.coffee> [geraadpleegd 23.11.2019]

Starbucks - Starbucks – URL: <https://www.starbucks.com> [geraadpleegd 26.11.2019]

Stichting Max Havelaar 2017 - Stichting Max Havelaar: *Wat is Fairtrade? Op weg naar een beter bestaan voor boeren*. 2017. URL: http://maxhavelaar.nl/wat_is_fairtrade [geraadpleegd 06.11.2019]

Stichting Max Havelaar 2017 - Stichting Max Havelaar: *Wie zijn wij?* 2017. URL: http://maxhavelaar.nl/wat_is_fairtrade [geraadpleegd 06.11.2019]

WCR - WCR: *World coffee research*. URL: <https://worldcoffeeresearch.org> [geraadpleegd 21.11.2019]

Wohl 2018 - Jacob Wohl: ‘What does hipster coffee shop mean?. Where does hipster coffee shop come from?’. In: *Dictionary*. 24.10. 2018. URL: <https://www.dictionary.com/e/pop-culture/hipster-coffee-shop/> [geraadpleegd 9.12.2019]

Z. n. 2017 - Z. n.: ‘Are Your Small Batch Coffee Beans Special?’. In: *Fairtrade America*. 14.4.2017. URL: <http://fairtradeamerica.org/Media-Center/Blog/2017/April/Is-Your-Coffee-Special> [geraadpleegd 11.11.2019]

Z. n. - Z. n.: ‘Cibetková káva kopi luwak’. In: *kopiluwak*. URL: <http://www.kopiluwak.cz/o-kave/cibetkova-kava> [geraadpleegd 8.12.2019]

Z. n. - Z. n.: ‘Co je to První, Druhá a Třetí kávová vlna?’. In: *Lazenskakava*. URL: <https://www.lazenskakava.cz/co-je-to-prvni-druha-a-treti-kavova-vlna/> [geraadpleegd 24.11.2019]

Z. n. - Z. n.: ‘Fair Trade vs Direct Trade Coffee: The Jargon of Sustainability’. In: RoastyCoffee. 2019. URL: <https://www.roastycoffee.com/fair-trade-vs-direct-trade-coffee/> [geraadpleegd 09.11.2019]

Z. n. 2014 - Z. n.: ‘Golven van koffiegenot’. In: *Koffiejuffrouw*. 8.1.2014. URL: <https://www.koffiejuffrouw.nl/koffieverhalen/golven-van-koffiegenot/> [geraadpleegd 24.11.2019]

Z. n. - Z. n.: Het verwerken van koffie. In: *Sprso*. URL: <https://sprso.nl/pages/het-verwerken-van-koffie> [geraadpleegd 11.11.2019]

Z. n. - Z. n.: ‘Hortus Botanicus Amsterdam’. In: *dehortus*. URL: <https://www.dehortus.nl/> [geraadpleegd 28.10.2019]

Z. n. 2018 - Z. n.: ‘In Memoriam: Erna Knutsen’ In: *Scanews*. 17.7.2018. URL: <https://scanews.coffee/2018/07/17/memoriam-erna-knutsen/> [geraadpleegd 23.11.2019]

Z. n. - Z. n.: ‘Jardin des plantes de Paris’. In: *jardindesplantesdeparis*. URL: <https://www.jardindesplantesdeparis.fr/fr> [geraadpleegd 29.10.2019]

Z. n. - Z. n.: *joostdevree*. URL: http://www.joostdevree.nl/shtmls/droge_stof_gehalte.shtml [geraadpleegd: 10.11.2019]

Z. n. 2014 - Z. n.: ‘Koffie branden’ In: *Koffiebean*. 2014. URL: <https://koffiebean.nl/koffie-branden/> [geraadpleegd 21.11.2019]

Z. n. - Z. n. ‘kroonjuwelen’. In: *Hortus Botanicus Amsterdam*. URL: <https://www.dehortus.nl/de-tuin/kroonjuwelen/> [geraadpleegd 09.11.2019]

Z. n. - Z.n.: ‘Multatuli Max Havelaar Or the Coffee Auctions of the Dutch Trading Company’. In: *Letterfonds*. URL: <http://www.letterenfonds.nl/en/book/928/max-havelaar> [geraadpleegd 04.11.2019]

Z. n. - Z. n.: ‘The Amsterdam Coffee festival’. In: *amsterdamcoffeefestival*. URL: <https://www.amsterdamcoffeefestival.com> [geraadpleegd 9.12.2019]

Z. n. - Z.n.: ‘The culture system’. In: *Britannica*. URL: <https://www.britannica.com/place/Indonesia/The-Culture-System#ref170941> [geraadpleegd 05.11.2019]

Z. n. - Z. n.: ‘Third wave coffee’. In: *Cafe royal*. URL: <https://www.cafe-royal.com/nl-nl/c/third-wave-coffee> [geraadpleegd 1.12.2019]

Z. n. - Z. n.: ‘Verwerking van koffiebonen’. In: *Koffie.met-passie*. URL: <http://koffie.met-passie.nl/koffie/koffieboon-koffiebonen/verwerking-koffieboon-tot-koffie.html> [geraadpleegd 11.11.2019]

Z. n. - Z. n.: ‘VOC-kenniscentrum’. In: *voc-kenniscentrum*. URL: <http://voc-kenniscentrum.nl> [geraadpleegd 29.10.2019]

Z. n. - Z. n.: ‘What Is “Third Wave Coffee”, & How Is It Different to Specialty?’. In: *Perfectdailygrind*. 10.04. 2017. URL: <https://www.perfectdailygrind.com/2017/04/third-wave-coffee-different-specialty/> [geraadpleegd 26.11.2019]

Z. n. 2019 - Z. n.: ‘Why Middle East prefers ‘hipster’ speciality coffee shops vs coffee chain shops?’. 19.06.2019 In: *valustrat*. URL: <https://valustrat.com/why-middle-east-prefers-hipster-speciality-coffee-shops-vs-coffee-chain-shops> [geraadpleegd 2.12.2019]

Bijlage 2: Een hart in een cappuccino (eigen foto)



Bijlage 3: Een rosetta in een cappuccino (eigen foto)



Bijlage 4: Een tulp in een cappuccino (eigen foto)



Bijlage 5: Een zwaan in een cappuccino (eigen foto)



Resumé in het Engels

This bachelor thesis covers the topic of the third wave coffee in the Netherlands and the Czech Republic. The thesis also deals with the topic Specialty coffee which is closely related to the third wave coffee. The main aim of this bachelor thesis is to introduce the reader to this issue which has become a modern trend and is in my opinion insufficiently assembled.

The thesis is divided into four main chapters. The first chapter deals with the history of coffee and explains the link between the Dutch novel Max Havelaar and the Dutch coffee culture. The second chapter is focused on the coffee plant and for a closer introduction to the issue is the concept of Specialty coffee defined, which is almost identical to the term third wave coffee. The last chapter defines the individual coffee movements and their origin and development. The main focus in this chapter is on the third wave coffee in the Netherlands and the Czech Republic and the statistical comparison in both countries.

Resumé in het Tsjechisch

Tato bakalářská práce se zabývá tématem třetí kávová vlna v Nizozemsku a České republice. Práce je zaměřena i na pojem výběrová káva, který s třetí kávovou vlnou úzce souvisí. Cílem této bakalářské práce je přiblížit čtenáři tuto problematiku, která je v moderní době velkým trendem a podle mého názoru nedostatečně zpracována.

Práce je rozdělena na čtyři hlavní kapitoly. První kapitola pojednává o historii kávy a vysvětluje spojení románu Max Havelaar s nizozemskou kávovou kulturou. Druhá kapitola se zaměřuje na kávovník a pro bližší uvedení do problematiky jsou definovány pojmy s ním spojené. V třetí kapitole je definován samotný pojem výběrová káva, který je téměř identický s pojmem třetí kávová vlna. Poslední kapitola popisuje jednotlivé kávové proudy a jejich vznik a vývoj. Nejvíce se však zaměřuje na třetí kávovou vlnu v Nizozemsku a České republice a statistické porovnání v obou zemích.

Anotace

Jméno autora: Markéta Zlámalová

Název fakulty a katedry: Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci,
Katedra nederlandistiky

Anglický název bakalářské práce: The third wave coffee in the Netherlands and
the Czech republic

Název bakalářské práce: Třetí kávová vlna v Nizozemsku a České republice

Vedoucí bakalářské práce: Mgr. Pavlína Knap-Dlouhá, Ph.D.

Počet znaků (bez mezer): 69 669

Počet stránek: 51

Počet příloh: 5

Počet použitých titulů:

- a) literární zdroje: 8
- b) internetové zdroje: 40

Klíčová slova: Káva, výběrová káva, Nizozemsko, Česká republika, třetí kávová vlna, Fairtrade, Direct trade, Miltatuli, Max Havelaar

Krátká charakteristika:

Tato bakalářská práce se zabývá třetí kávovou vlnou v Nizozemsku a České republice. Cílem této bakalářské práce je čtenáři přiblížit i pojem výběrová káva, který s třetí kávovou vlnou úzce souvisí a dle mého názoru je nedostatečně zpracován a rozšířen mezi širokou veřejnost.