

# Baarnsche Courant.nl

LOKAAL NIEUWSBLAD VOOR EN DOOR BAARNAARS ALTIJD EN OVERAL

## Boot eerste in Misset Horeca Koffie Top 100

25-09-2018, 12:47 | Van de redactie

**BAARN** Tijdens de uitreiking van de Misset Horeca Koffie Top 100 (2018) heeft Boot Koffie de eerste prijs in ontvangst mogen nemen. Deze test bezoekt horecazaken door heel Nederland en onderwerpt hen aan een gedegen onderzoek, waarbij smaak, techniek, beleving, presentatie, entourage en gastvrijheid hoog in het vaandel staan. De Top 8 is een tweede keer bezocht door de hoofdjury, om een uiteindelijk oordeel te vellen.

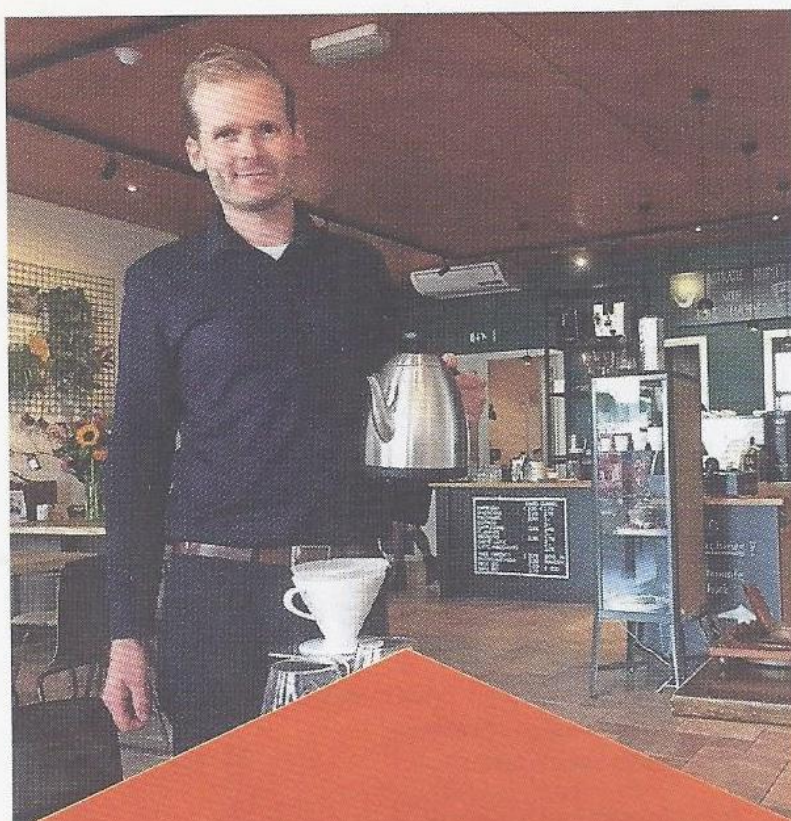
"Boot Koffie heeft 45 jaar kennis en ervaring in het branden van de allermooiste koffies vanuit de hele wereld. Daarbij heeft Boot Koffie altijd gezorgd dat de koffieboeren de juiste kennis hebben om de meest rijpe koffiebossen te plukken en op locatie te testen. Uit deze intensieve samenwerking zijn niet alleen prachtige koffies ontstaan, maar ook levenslange vriendschappen. De familie Hartmann (eigenaar van de Hartmann plantage) is 23 juni bij ons langs geweest om meer dan 20 jaar vriendschap en samenwerking met ons te vieren. Hun koffie hebben wij dan ook geschonken tijdens de Misset koffietest. Zonder de passie en het harde werk van deze boeren zouden wij niet de Misset Horeca Koffie Top 100 kunnen winnen", aldus Jochem Boot. Naast de nummer 1 heeft Boot Koffie nóg een top 10 nominatie. "Talud9 die vorig jaar de nummer 2 was geworden met onze koffie is dit jaar geëindigd op de 6e plaats. Wij zijn supertrots dat zij onze koffie met zoveel liefde en passie weten te bereiden. Gefeliciteerd Wouter Verwer! Sinds 1973 streeft Boot Koffie samen met de koffieboer naar pure, excellente kwaliteitskoffie. Onze koffie heeft een verhaal en dat proef je!", aldus Boot. <<

**Classispredikant Verhoeven** wordt  
morgen geïnstalleerd **► 5**

**Ernst Sillem Hoeve** Bijzonder  
'Baarns' Bedrijf **► 11**

# Baarnsche Courant.nl

LOKAAL NIEUWSBLAD VOOR EN DOOR BAARNAARS ALTIJD EN OVERAL



## Lekkerste koffie bij Boot

De koffie bij Boot-dependance Het Lokaal in Amersfoort is, volgens Misset Horeca, de lekkerste van Nederland. Inmiddels wordt de koffie van de Baarnse brander in ruimt tweehonderd horecagelegenheden geschonken. De Baarnsche Courant toog naar de Laanstraat voor een portret van deze Baarns onderneming.

► 6

# De koffie knalt er uit bij Baarnse brander Boot in Laanstraat

*Baarnse koffiebrander Barend Boot is met zijn Panamese koffie de allerbeste van Nederland*

Moeder Marianne Boot is door het dolle heen. De nummer één koffie van Nederland komt uit Baarn van haar zoon Barend. Had vader Jacob dat nog maar mee mogen maken. Het juryrapport is zeer uitgesproken: "De koffie bij Boot knalt er uit".

*Eugene Leenders*

De Hartmann Natural draagt tonen van likeur, chocola en zelfs wijn in zich. Het wordt geserveerd in een voorverwarmd wijnglas om het bouquet optimaal te vangen. Neen, we hebben het niet over wijn, maar over de beste koffie in Nederland. Die wordt geserveerd door Boot in Baarn en het filiaal in Amersfoort.

Boot draait al vele jaren mee in de absolute koffietop van Nederland. De concurrentie wordt steeds scherper en beter. Dan is het des te eervoller om bij de gerenommeerde Misset koffietest als beste uit de bus te komen. In totaal 200 bedrijven, die daarvoor 200 euro inschrijfgeld betaalden, zijn bezocht. Menig koffieleverancier durft niet eens in te schrijven uit angst door de jury te worden afgebrand.

Eigenaar Barend Boot, bedrijfsleider Jochem Kramer en barista Dennis van Zal vlogen elkaar in de armen maandagavond toen de uitslag in Almere bekend werd gemaakt. Ze wisten dat ze goede koffie maken en verkopen. Niet voor niets was de zevenkoppige jury voor een tweede keer teruggekomen om nog eens anderhalf uur te proeven.

**EERVOL** Jochem Kramer: "Maar dat we als winnaar uit de bus zouden komen, had ik niet durven dromen." Natuurlijk is Barend Boot ook superblij met de prijs. Hij laat aan de overkant bij de Bruna alle kranten kopen, die verhalen over Boot hebben gemaakt. Voor hem valt alles samen en is het een van



■ Jochem Kramer zwaait al weer een jaar de scepter in de zaak aan de Laanstraat.

zijn mooiste jaren.

Zijn bedrijf bestaat 45 jaar en voor het jubileum kwam de familie Hartmann in juni naar Baarn, inclusief kleinzoon en opa. De familie uit Panama waarmee hij vele jaren geleden een innige band opbouwde. Leverancier van de winnende koffie.

Voor Boot is het een bekroning van zijn missie. In de kortste samenvatting: Betaal vijf eurocent meer per kop koffie en je kunt de plantages in Panama en elders in de wereld een eerlijke prijs geven, waardoor ze een goed, milieuvriendelijk bedrijf kunnen runnen, met een pracht product.

**FILTERKOFFIE** Voor degene die de ontwikkelingen niet hebben meegemaakt. Koffie zetten lijkt weer terug bij af. Niks ingewikkelde machines gewoon weer kokend water op een filter met gemalen koffie gieten. Net zoals je oma deed, maar bijna wetenschappelijk verantwoord. Een boon te veel of één seconde te kort opschenken en de smaak van de koffie is anders. Nauwkeurig gezette Panamese filterkoffie is werken op de millimeter.

Lees even mee met het juryrapport:

"Barista Van Zal karafeert (overgieten BC) de koffie na het zetten vijf keer, om zuurstof toe te voegen en de aroma's nóg meer los te laten komen. Hij gebruikt een dosering van 20 gram koffie op 360 gram water. Het mondgevoel is vol en romig, heel bijzonder voor een filterkoffie. In de smaak amandellikeur, rokerige whisky, aardbeien, kersen, bramen en marsepein om op de voorgrond te treden, wát een tango aan aroma's. We proeven alles wat de barista gezegd heeft in zijn smaakomschrijving en zelfs nog méér, heel knap.

Voor de beginnende koffiedrinker zijn de heftige gefermenteerde tonen van deze zeer uitgesproken natural misschien too much, maar de koffie is technisch perfect bereid en in prachtige, delicate balans."

**EERBETOON** Uit eerbetoon aan de familie Hartmann en gewoon omdat het zo'n goede koffie is kreeg de Misset jury zowel de filterkoffie als de espresso van de Panamese plantage. Het juryrapport: "In de espresso van diezelfde Hartmann Natural komen de fluweelzachte boter en pittig-bittere cacao op subtiele wijze naar voren getippeld, zonder

daarbij het vol zoete fruit van bessen daarbij teveel weg te drukken. Het boterachtige begin gaat over in fruitige chocolade met rode bessen."

Voor de cappuccino maakte Dennis Van Zal bij voorbaat excuses bij de jury. Niet omdat hij niet lekker zou zijn maar omdat hij te zenuwachtig was om trilvrij het schuim perfect op de koffie te krijgen. De jury blijft echter lyrisch: "Koffie met een kruidig karakter met een cassis-besje dat zo ook een frisje biedt. Ook wat drop in de nasmaak"

**KLAARSTOMEN** Een mooi jaar voor Barend Boot maar zeker ook voor manager Jochem Kramer. De geboren en getogen Baarnaar werkte vele jaren voor Boot maar koos toch voor een andere toekomst. Een jaar geleden werd hij teruggevraagd om de winkel klaar te stomen voor de toekomst.

Jochem Kramer: "Voor Boot is dat koffie, koffie en koffie. Alle andere dingen zijn uit de zaak verdwenen. We zijn koffie en willen niks anders. Koffiedrinken moet een belevenis zijn. Mensen komen van heinde en verre om koffie te kopen. Dat betekent een aangenaam verblijf in de winkel bieden om het product te proeven en pas daarna de juiste melange aanschaffen."

Wie er toch iets bij wil snoepen, mag bij de buurman bakker iets lekkers halen en in de koffiewinkel opeten. Wie geen koffie lust, krijgt een kopje thee dat met net zoveel zorg is gezet en vers wordt geserveerd. Inclusief wekkertje hoe lang de theeblaadjes nog moet trekken.

**EERLIJK** De landelijke bekendheid betekent ook dat Baarn blij is met Boot. Menig koffiekoper maakt een wat uitvoeriger rondje langs de andere winkels in de Laanstraat. Burgemeester Mark Röel was er snel bij om de ondernemer via Twitter uitvoerig te feliciteren. Barend Boot is eerlijk. Het steekt hem een beetje dat zijn pracht product nog niet overal in Baarn wordt geschonken. De Speeldoos is al jaren een vaste afnemer. Abel Hamelink haalt zijn koffie bij de buurman en recentelijk ook het opnieuw geopende Boschoord in de bossen van Lage Vuursche, maar er is veel meer horeca in Baarn. Boot moet deze week terugdenken aan zijn vader Jacob Boot. Hij werkte bij grote koffieconcerns maar wilde meer betekenen voor de kleine koffieboeren in Midden-Amerika. In zijn bedrijfje in de Teding van Berkhoutstraat probeerde hij de Golden Coffee Box uit. Een goudkleurig apparaat ter grote van een flinke schoendoos, waarmee de echte koffiedrinker thuis zijn eigen bonen kon branden. Menig brander werd verkocht, maar niet genoeg. Eigenlijk was Jacob Boot zijn tijd ver vooruit. De prijs destijds was 500 gulden. Iedereen vond de koffie van Boot echter geweldig en zo specialiseerde hij zich in het branden en de verkoop van koffiebonen. Een werkende Golden Coffee Box staat nog altijd in de winkel in de Laanstraat. Voor de Baarnsche Courant geeft Jochem Kramer een uitvoerige demonstratie. De koffie die hij serveert komt echter van een partij die door een echte brandmeester is gemaakt met de modernste apparatuur.

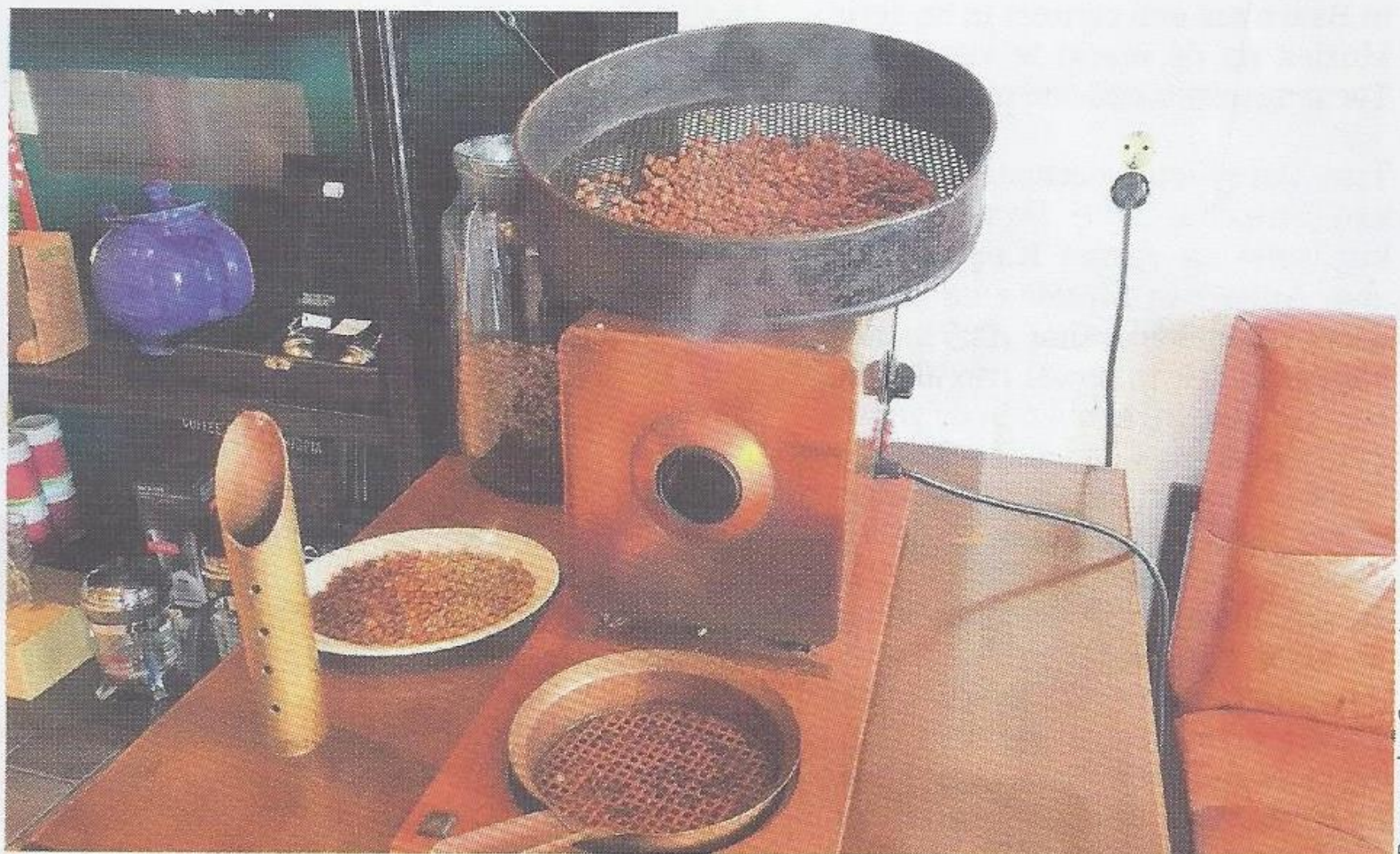
**SAMENWERKING** Barend en zijn broer Willem, die vanuit Amerika opereert, namen de zaak en de missie van hun vader over. De gebroeders Boot trokken op met de familie Hartmann die in Panama een plantage beheerden. Mede door die innige samenwerking kon Hartmann enorm innoveren en een mooi koffiebedrijf ontwikkelen. 25 jaar geleden leverden ze twee kwaliteiten Arabica. Nu kun je minstens 80 melanges bestellen. In 2016 waagde Boot Koffie de stap naar Amersfoort. In De Nieuwe Stad vonden ze een plek in Het Lokaal, in de voormalige tandpastafabriek van Prodent. Daar werd dit jaar door Misset geproefd. De jury zegt omver geblazen te zijn door de torenhoge kwaliteit van met name de filterkoffie. Bij de Amersfoortse Boot-dependance was maar één woord van toepassing: fenomenaal. 'Barend Boot is een legende', meende een van de hoofdjuryleden.

**DANKBAAR** Boot is vooral de mensen dankbaar die hem de afgelopen 25 jaar steunden door zijn koffie te kopen. De eerste prijs is een mijlpaal, maar het gewone leven gaat door. Dat betekent blijven innoveren en vernieuwen. Hij weet zeker dat vader Jacob vanaf een wolk glimlachend het succes mee viert. Dinsdag merkte hij toch zijn schrik dat zijn moeder nog niet was ingelicht. Barend Boot: "Ze was door het dolle heen. Ook haar komt veel eer toe. Zowel met mijn vader als met ons, heeft ze altijd meegedacht en meegewerkt. Wat mooi dat ze deze kroon op ons werk mag meemaken."



Baarnsche Courant

■ Serveerster Ruth serveert supertrots de winnende koffie.



Baarnsche Courant

■ De Golden Coffee Box van vader Jacob Boot walmt nog steeds in de winkel.

## Beste koffie van Nederland te vinden in Amersfoort

25-09-2018, 06:34 | Van de redactie



Maandagavond werd dit bekend. Weinig namen in de Nederlandse koffiewereld dwingen zoveel respect af als Boot, dat al 45 jaar koffie brandt en in Baarn ook al heel lang een koffiewinkel heeft. De jury werd omvergeblazen door de diepe smaken van filterkoffie van Panama Finca Hartmann Natural bij de Boot-dependance in Het Lokaal in Amersfoort, waar ook de koffie gebrand wordt. In de fenomenale filterkoffie, geserveerd in een verwarmd wijnglas, proeven we amandellikeur, rokerige whisky, kersen, aardbeien, bramen en marsepein, wát een tango aan aroma's. Technisch perfect bereid en prachtig in balans. Ook de andere koffies zijn hier heel erg goed. De koffiekennis is torenhoog, de liefde voor koffie zit diep," zo luidt het juryrapport. <<

## Nieuws

24 sep

## Inschrijving Koffie Top 100 2019 geopend!

## Boot Koffie in Amersfoort fier op één in de Koffie Top 100 2018

café  6009

Wil jij volgend jaar ook meedoen aan de Koffie Top 100? Misset Horeca heeft de inschrijving voor de editie van volgend jaar alvast geopend. Klik hier om er voor te zorgen dat je er in 2019 - ook weer- bij bent. **Let op:** dit betreft de reguliere inschrijving, geen brander inschrijving.

[Schrijf je hier snel in »](#)[Meer over Koffie Top 100 2018:](#)[Hotel Casa in top-3 Misset Koffie Top 100](#) 27 sep

**De jury werd dit jaar omvergeblazen door de torenhoge kwaliteit van filterkoffie in de top van de ranglijst, maar die bij de Boot-dependance in Amersfoort ontroerde tot tranen, zo mooi. En als dan ook de andere koffies hier fenomenaal zijn – en dat waren ze – is dit de verdiende nummer één van de Koffie Top 100 2018.**

De Koffie Top 100 2018 werd maandagavond 24 september bekendgemaakt in Kunstlinie Almere Flevoland. Daar hoorde ondernemer Rinke van 't Holt, barista Dennis van Zal en Boot-eigenaar Barend Boot dat de locatie in Amersfoort dit jaar bovenaan de lijst staat.

Weinig namen in de Nederlandse koffiewereld dwingen zoveel respect af als Boot. 'Barend Boot is een legende', meent een van de hoofdjuryleden. Na jaren gefocust te hebben op branden en op die ene winkel in Baarn, waagde Boot Koffie in 2016 de stap naar Amersfoort. In het



ontwikkelgebied De Nieuwe Stad vonden ze een plek in **Het Lokaal**, in de voormalige tandpastafabriek van Prodent. Twee jaar lang deden ze het zelf, nu dragen ze de koffiebar weer over aan Rinke van 't Holt, de ondernemer achter Het Lokaal. Al zal er weinig veranderen: dezelfde machine, dezelfde koffies en er komt een barista van Boot achter de counter te staan. Het enige is dat het nu zeer uitgebreide assortiment wat zal worden teruggebracht. Als de jury op bezoek komt, zijn er zo'n tien koffies te proeven, bijna allemaal in zowel filter- als espressovariant. Dat zullen er na de overname nog een handvol zijn.

**Boot Koffie** was vroeger beter bekend onder de naam The Golden Coffee Box, een naam die was afgeleid van de kleine goudkleurige koffiebrander van het formaat schoenendoos, waarmee het in Baarn in 1973 ooit begon. Die brander staat nog altijd in de winkel in Baarn en er worden nog regelmatig roosterdemonstraties mee gegeven, al worden de grote partijen elders gebrand door Barend Boot of een van de andere brandmeesters.

Boot Koffie blinkt uit in het vertellen van verhalen, en veel van wat ze doen is goed doordacht. Zo laat barista Dennis van Zal de hoofdjury een identieke koffie proeven: Panama Finca Hartmann Natural, als filterbranding en als espresso. Ook de cappuccino werd gezet met bonen van Hartmann, de Birdsong, een gewassen koffie. 'Wij vierden in juni onze 20-jarige samenwerking met de familie Hartmann. Ik wilde vandaag een ode brengen aan die familie.'

### **Fenomenale filterkoffie**

De jury prijst vooral de fenomenale filterkoffie. De Hartmann Natural moet volgens Van Zal tonen van likeur, chocola en zelfs wijn in zich dragen. Om dat laatste te benadrukken en om de volle aroma's van deze natural koffie goed te vangen, serveren ze deze filterkoffie altijd in een voorverwarmd wijnglas. Dat is enerzijds voor de looks, maar het past erg goed bij een natural koffie: net als bij wijn wordt het bouquet optimaal gevangen.

Na het zetten karafeert Van Zal de koffie vijf maal, om zuurstof toe te voegen en de aroma's nóg meer los te laten komen. Hij gebruikt een dosering van 20 gram koffie op 360 gram water. Hij gebruikt vandaag ongefilterd Amersfoorts kraanwater, omdat hij het mooi vindt om op die manier ook het lokale terroir te laten proeven. In de juryronde kwam het water wel uit een filter.

Het mondgevoel is vol en romig, heel bijzonder voor een filterkoffie. In de smaak amandellikeur, rokerige whisky, aardbeien, kersen, bramen en marsepein om op de voorgrond te treden, wát een tango aan aroma's. We

proeven alles wat de barista gezegd heeft in zijn smaakomschrijving en zelfs nog méér, heel knap. Voor de beginnende koffiedrinker zijn de heftige gefermenteerde tonen van deze zeer uitgesproken natural misschien 'too much', maar de koffie is technisch perfect bereid en in prachtige, delicate balans.

### **Filter & espresso**

De presentatie is heel mooi: het wijnglas komt op een schoon houten plankje, met het kannetje met de rest van de koffie erin ernaast. Ook op het plankje: boterkoek van de bakkerij die ook in Het Lokaal zit en een kaartje met uitleg over de koffie.

In de espresso van diezelfde Hartmann Natural komen de fluweelzachte boter en pittig-bittere cacao op subtiele wijze naar voren getippeld, zonder daarbij het volzoete fruit van bessen daarbij teveel weg te drukken. Het boterachtige begin gaat over in fruitige chocolade met rode bessen.

Diezelfde bessen komen in de cappuccino mooi door, aangevuld met volzoete karamel en een fijne cacaobitter. Van Zal koos de Birdsong vanwege het kruidige karakter met een cassis-besje dat zo ook een frisje biedt. Ook wat drop in de nasmaak. Het schuim is prima in orde, Van Zal geeft al aan dat hij door de zenuwen geen uitmuntende latte art zal schenken. Voor het schuim gebruikt hij verse biologische melk van een zuivelboerderij in Zeewolde, die wordt verkocht onder de merknaam Veco zuivel.

### **Liefde voor koffie**

De koffie overstijgt hier het concept, en dat is als compliment bedoeld: in deze bescheiden omgeving knalt de koffie er extra uit en eist deze op spectaculaire wijze de hoofdrol op. De koffiekennis zit diep, heel diep. Net als de liefde voor het product. En als dan de bereidingen zó mooi zijn dat de vakjury bijna een 6 wil geven voor de filterkoffie – wat nog nooit is gebeurd in de Koffie Top 100 – is maar één conclusie mogelijk: Boot Koffie in in Amersfoort is de allerbeste. En dus ook de meer dan verdiende nummer één in de Koffie Top 100 2018.<<



Foto: AD/ Misset Horeca

## Boot Koffie in Het Lokaal wint de Koffie Top 100

Door **Roeliene Bos** - 25 september 2018



**De beste koffie van Nederland vind je in... Amersfoort natuurlijk! De Koffie Top 100 van Misset Horeca riep de Boot-dependance in Het Lokaal uit tot de absolute winnaar. “De koffie ontroerde tot tranen, zo mooi”, valt er te lezen in [het juryrapport](#).**

“Ik weet dat we goede koffie schenken, maar de dag dat de vakjury langskwam, ging het voor mijn gevoel helemaal niet zo soepel”, vertelt barista Dennis van Zal. “Ik stond die dag in mijn eentje en moest ook de reguliere gasten helpen, dus de druk was hoger dan normaal.” De jury merkte daar blijkbaar niets van, want zij verkozen de koffie in Het Lokaal werd unaniem tot de beste koffie van Nederland. “Blijkbaar werkt mijn automatische piloot erg goed”, lacht hij.

## Verschillende smaken

Toen Dennis bezig was met de voorbereidingen, kreeg hij een last-minute ingeving. “Ik was de molen aan het instellen en de koffie aan het proeven, toen ik me bedacht dat we al twintig jaar samenwerken met de familie Hartmann. Ik wilde een ode brengen aan die familie door alleen maar koffie te schenken met bonen van hun plantage. Zo kon ik laten zien dat ik heel veel kan doen met dezelfde bonen, door ze anders te branden.” Dat viel in de smaak bij de jury, die vooral ondersteboven was van Dennis’ filterkoffie. We lezen in het juryrapport: “En als dan de bereidingen zó mooi zijn dat de vakjury bijna een 6 wil geven voor de filterkoffie – wat nog nooit is gebeurd in de Koffie Top 100 – is maar één conclusie mogelijk: Boot Koffie in Amersfoort is de allerbeste.”



## Zelf proeven

Zelf ook een enorme koffieliefhebber? De komende tijd schenken ze de winnende koffie bij Boot Koffie in Het Lokaal. “Zowel de cappuccino als de filterkoffie”, aldus Dennis. “Hoe lang we die gaan schenken, hangt een beetje af van hoeveel mensen er langskomen. De komende weken zal ik wat vaker op de vloer te vinden zijn dan normaal, haha.”

De rest van de uitslag vind je op [de website van Misset Horeca](#).<<

# AMERSFOORT. nieuws.nl

## Boot koffie nr. 1 in Koffie Top 100

Door: Andrea Datum: 26 september 2018 12:15 Laatste update: 26-09-2018 12:15



**De in Amersfoort gevestigde Boot Koffie mag zich een jaar lang de best koffie schenkende horecagelegenheid noemen. Ze veroverde de 1e plek in de Misset Horeca Koffie Top 100 2018. De Boot-dependance is gevestigd in Het Lokaal aan de Oliemolenhof.**

De jury werd dit jaar omvergeblazen door de torenhoge kwaliteit van filterkoffie in de top van de ranglijst, maar die bij de Boot-dependance in Amersfoort ontroerde tot tranen, zo mooi. En als dan ook de andere koffies hier fenomenaal zijn – en dat waren ze – is dit de verdiende nummer één.

Boot Koffie blinkt uit in het vertellen van verhalen, en veel van wat ze doen is goed doordacht. Zo laat barista Dennis van Zal de hoofdjury een identieke koffie proeven: Panama Finca Hartmann Natural, als filterbranding en als espresso. Ook de cappuccino werd gezet met bonen van Hartmann, de Birdsong, een gewassen koffie. 'Wij vierden in juni onze 20-jarige samenwerking met de familie Hartmann. Ik wilde vandaag een ode brengen aan die familie.'

### **Fenomenale filterkoffie**

De jury prijst vooral de fenomenale filterkoffie. De Hartmann Natural moet volgens Van Zal tonen van likeur, chocola en zelfs wijn in zich dragen. Om dat laatste te benadrukken en om de volle aroma's van deze natural koffie goed te vangen, serveren ze deze filterkoffie altijd in een voorverwarmd wijnglas. Dat is enerzijds voor de looks, maar het past erg goed bij een natural koffie: net als bij wijn wordt het bouquet optimaal gevangen.

Na het zetten karafeert Van Zal de koffie vijf maal, om zuurstof toe te voegen en de aroma's nóg meer los te laten komen. Hij gebruikt een dosering van 20 gram koffie op 360 gram water. Hij gebruikt vandaag ongefilterd Amersfoorts kraanwater, omdat hij het mooi vindt om op die manier ook het lokale terroir te laten proeven. In de juryronde kwam het water wel uit een filter.

Het mondgevoel is vol en romig, heel bijzonder voor een filterkoffie. In de smaak amandellikeur, rokerige whisky, aardbeien, kersen, bramen en marsepein om op de voorgrond te treden, wát een tango aan aroma's. We proeven alles wat de barista gezegd heeft in zijn smaakomschrijving en zelfs nog méér, heel knap. Voor de beginnende koffiedrinker zijn de heftige gefermenteerde tonen van deze zeer uitgesproken natural misschien too much, maar de koffie is technisch perfect bereid en in prachtige, delicate balans.

De presentatie is heel mooi: het wijnglas komt op een schoon houten plankje, met het kannetje met de rest van de koffie erin ernaast. Ook op het plankje: boterkoek van de bakkerij die ook in Het Lokaal zit en een kaartje met uitleg over de koffie.

### **Bessen**

In de espresso van diezelfde Hartmann Natural komen de fluweelzachte boter en pittig-bittere cacao op subtiele wijze naar voren getippeld, zonder daarbij het volzoete fruit van bessen daarbij teveel weg te drukken. Het boterachtige begin gaat over in fruitige chocolade met rode bessen.

Diezelfde bessen komen in de cappuccino mooi door, aangevuld met volzoete karamel en een fijne cacaobitter. Van Zal koos de Birdsong vanwege het kruidige karakter met een cassis-besje dat zo ook een frisje biedt. Ook wat drop in de nasmaak. Het schuim is prima in orde, Van Zal geeft al aan dat hij door de zenuwen geen uitmuntende latte art zal schenken.

Voor het schuim gebruikt hij verse biologische melk van een zuivelboerderij in Zeewolde, die wordt verkocht onder de merknaam Veco zuivel.

### **Liefde voor koffie**

De koffie overstijgt hier het concept, en dat is als compliment bedoeld: in deze bescheiden omgeving knalt de koffie er extra uit en eist deze op spectaculaire wijze de hoofdrol op. De koffiekennis zit diep, heel diep. Net als de liefde voor het product. En als dan de bereidingen zó mooi zijn dat de vakjury bijna een 6 wil geven voor de filterkoffie – wat nog nooit is gebeurd in de Koffie Top 100 – is maar één conclusie mogelijk: Boot Koffie in in Amersfoort is de allerbeste. En dus ook de meer dan verdiende nummer één in de Koffie Top 100 2018.

### **Oordeel van de vakjury**

In de vakjuryronde werd Boot Koffie bezocht door Demian van der Reijden, redacteur bij Misset Horeca en samensteller van de Koffie Top 100. Ook hij is lyrisch over de filterkoffie van Finca Hartmann Natural: 'Ik kom regelmatig filterkoffies tegen die wel de potentie in zich hebben, maar waar door de barista niet het beste uit is gehaald. Dat is hier zeer zeker wel gebeurd. De zwoele zoete smaken zijn in optima forma geëxtraheerd, aangevuld met die fijne door fermenteren ontstane zuurbittere tonen. Diepe buiging voor deze koffie en vooral voor de barista die hem bereid heeft. Die barista straalt veel plezier in haar werk uit en etaleert gedegen kennis van wat ze doet.'

### **Top 100**

In de Top 100 staan nog twee Amersfoortse horecagelegenheden. Op 66 treffen we Coffee Corazon en op 59 de Chocolate Company Amersfoort.

<<

Bron: MissetHoreca.nl

NEWS

## Beste koffie van Nederland drink je bij Boot Koffie in Amersfoort

25 september 2018

**Boot Koffie in Amersfoort schenkt de beste koffie van Nederland. De koffiezaak staat met stip op één in de Koffie Top 100 van Misset Horeca.**

Een zeer strenge en vakkundige jury beoordeelde maar liefst 100 koffiezaken in Nederland en concludeerden dat Boot Koffie toch echt de allerbeste is. Vooral de filterkoffie van de Amersfoortse zaak wordt geroemd.



Dat komt vooral omdat Boot-barista Dennis van Zal bijna wiskundig te werk gaat als het zijn filterkoffie betreft. 20 gram koffie op 360 gram ongefilterd Amersfoorts kraanwater. Zo precies hebben wij thuis nog nóóit koffie gezet.

Capriole uit Den Haag is dit jaar de runner up, de derde plaats wordt ingenomen door het Amsterdamse East57. <<



# De Gooi- en Eemlander

donderdag 27 september

## Hoogste eer voor Baarnse koffiebrander

Door Hans van Keken

De ultieme droom die uitkomt, zegt Baarnaar Barend Boot. Zijn bedrijf Boot Koffie behaalde de eerste plaats in de Misset Koffie Top 100.

Een indrukwekkende prestatie voor een relatief klein bedrijf, dat in Lage Vuursche en Amersfoort en op termijn ook aan de Baarnse Hermesweg zijn bonen brandt. Het levert aan zo'n tweehonderd koffieschenkers overal in het land. Boot is blij met de erkenning. Het bevestigt waar de idealistische Baarnaar al jaren voor strijdt: een eerlijke prijs voor lokale koffieboeren, die hard werken om een volgens hem uitstekend product te leveren. Vaak krijgen ze een hongerloontje, maar wij betalen een faire prijs omdat we de koffie rechtstreeks van de boer kopen.”

De eerste prijs werd behaald in Het Lokaal in de Nieuwe Stad in Amersfoort, waar Boot een kleine branderij heeft en vooral speciale soorten bonen worden gebrand. Barista Dennis van Zal maakte op de jury indruk met koffie van een Panamese familie, waar Boot al twintig jaar zaken mee doet.



# 'Een ode aan de koffieboer'



**Hans van Keken**  
h.van.keken@hollandmediacombinatie.nl

**Baarn \*** Gehuild hebben ze net niet toen ze de eerste prijs behaalden. „Wel van binnen”, zegt Barend Boot (63), dankbaar kijkend naar barista Dennis van Zal (28) die zijn koffie winnend wist te presenteren.

Boots zeven jaar overleden vader is dezer dagen veel in zijn gedachten. Hij was het die in 1973 in Baarn The Golden Coffee Box startte, om rechtstreeks met boeren zaken te doen. Totaal anders dan de melanges die wereldwijd in grote hoeveelheden worden verhandeld. „Dat we wonen is vooral ook een ode aan koffieboeren, aan de familie Hartmann in Panama die de Hartmann Birdsong levert en zich ook enorm inzet voor het naastgelegen natuurgebied. En aan het echte koffiedrinken.”

Want koffie staat voor Boot symbool voor ontmoeten, voor aandacht hebben voor elkaar. En voor een echt goed gezette kop. Hij spreekt er bevlogen over, kan er uren over praten. Over consumenten die te vaak een middelmatige koffie drinken, koffieboeren die te weinig verdienen. En over die paar centen meer die voor de boeren groot verschil maken. „Dat we dan zo'n prijs winnen is een enorme erkenning”, straalt hij, met Van Zal naast zich.

De twee praten over koffie alsof het wijn is. Over tonen, geuren en aroma's die de kop uit rollen, smaakbeleving. Voor de leek wellicht wat overdreven, maar Boot bezweert dat we nog maar aan het begin staan van een smaakrevolutie. „Over tien jaar zal dit standaard zijn binnen een grote groep koffiedrinkers.” Hij vertelt over de eenvoud van een goede kop koffie. Van Zal legt uit: „Met een espressomachine, maar met een simpele kan met een gewoon filter



Barend Boot (li.) en barista Dennis van Zal bij de bekroonde Panamese koffie. FOTO STUDIO KASTERMANS/DANIELLE VAN COEVORDEN

lukt het net zo goed. Kost je dan drie tot vier minuten. Moet het water 90 tot 94 graden zijn. Je koffie vers gemalen, de juiste hoeveelheid afwegen. Voor mij is dat 19,5 gram voor twee espresso.” Boot: „Ieder moet zelf daarmee durven experimenteren. Maar hoe simpeler hoe beter is het motto.”

De Baarnaar durft te stellen dat hij met zijn bedrijf Panama als koffieland op de kaart zette. „Mede dankzij de familie Hartmann, die nu al tachtig soorten koffie ontwikkeld heeft. Weet je dat er inmiddels al zo'n twintig klanten van ons op bezoek gegaan zijn in Panama? Om die koffieboeren daar te bezoeken.”

---

'We staan aan het begin van een smaakrevolutie'

---



# Amersfoort

woensdag 26 september 2018



## Beste kopje koffie wordt in Amersfoort gezet

**AMERSFOORT** Dat koffiezetten een wetenschap is, blijkt als snel als je met de Amersfoortse barista Dennis van Zal (28) van Boot Koffie praat.

Een onsje te veel bonen of één seconde te lang opschen-

ken en de smaak van de koffie is anders. Zijn op de millimeter nauwkeurig gezette Panamese filterkoffie, geserveerd in een wijnglas en gebrand in de koffiebranderij in de Amersfoortse foodhal Het Lokaal, werd maandagavond

door platform Misset Horeca uitgeroepen tot de beste van de Koffie Top 100.

De jury schreef dat ze 'door de torenhoge kwaliteit van de filterkoffie omver werd geblazen en tot tranen werd geroerd'.

„Dat iemand emotioneel wordt van mijn koffie, vind ik natuurlijk te gek. Het is gaaf om te zien dat er steeds meer koffiefanaten zijn en dat er ook in de horeca meer aandacht voor is”, zegt Van Zal.

FOTO CEES WOUDA ■ P7