

'Dichtbij' vroeg uitleg aan JAVA Koffieproever Raf Vermeulen over de verschillende koffiezetmethodes. Het antwoord was verrassend.

Enkele misverstanden:

1. *Wie een espresso drinkt, heeft een cafeïnebom binnen.*
2. *Een koffie die je zelf opgiet door een filter smaakt fletser en vraagt meer werk.*

### **1. Espressomachines**

Espresso is niet sterker dan filterkoffie. Eigenlijk bedoelt men dan dat de smaak van de koffie sterker over komt. Bij een goede espresso loopt het water relatief snel door de gemalen koffie heen. Door de korte doorlooptijd houdt het water minder cafeïne vast dan bij gewone koffie. Een kop espresso bevat daardoor minder cafeïne en is prima geschikt om 's avonds te drinken.

**Conclusie: Een relatief snel gemaakte kop koffie met een mooie crèmelaag, een lekkere volle koffiesmaak en minder cafeïne dan een gewone filterkoffie.**

### **2. Een filter en een authentieke waterkoker**

Om op een snelle manier een grote hoeveelheid koffie te zetten, is filterkoffie nog altijd de beste methode. Daarenboven is filterkoffie nog altijd kwalitatief de beste koffie. Door de trage doorlooptijd heeft het water de tijd om de aroma's uit de gemalen koffie op te nemen. De koffie bezit dan wel geen crèmelaagje, maar is perfect van smaak. Belangrijk is wel dat je de koffie goed bewaart in de koelkast of in de diepvries.

**Conclusie: Een uitstekende kop koffie die alle nodige aroma's bevat en bovendien goedkoper is. Wanneer je meerdere bezoekers hebt, betekent filterkoffie een enorme tijdswinst.**