

Lieven en Maud delen passie voor koffie

Koffie bevat meer smaakvarianten dan wijn

Christina Van Geel, stem & pen

Televisiegezicht en De Zevende Dag-presentator Lieven Verstraete drinkt liefst filterkoffie. "De smaak en de geur van koffie komen zo nog meer tot hun recht", zegt hij. "Bij een lekkere kop koffie hoort een lekker koekje", vindt **letterbeeldhouwster Maud Bekaert**.

Twee West-Vlamingen met een grote passie voor koffie, waar ze graag vroeg voor opstaan.

Maud Bekaert: "Ik ben een ochtendmens. De krant die rond zes uur 's ochtends door de brievenbus valt, langzaam ontbijten én de geur van verse koffie, heerlijk. Tegenwoordig zet ik koffie met een French Press. Ik giet water op de versgemalen koffieboontjes, een beetje roeren en dan duw ik de koffie traag door. Ik drink mijn koffie graag in een mooi kopje, liefst eentje dat ik voorzichtig met de hand moet afwassen. Het maakt allemaal deel uit van de ceremonie. Dat mag wel even duren. Koffie associeer ik dan ook met traagheid, met tijd hebben en nemen."

Lieven Verstraete: "Koffie is genieten en ontmoeten. Dat zie ik in onze koffiebar: mensen spreken hier af met een vriend of vriendin om bij te praten. Koffie verenigt, net zoals lekker eten of een goed glas wijn. Voor mij is koffie natuurlijk ook werk. Acht jaar gelden hebben m'n partner **Li Vandamme** en ik in Brugge koffiebar **Li O Lait** opgestart en zo zijn we die ongelofelijk boeiende koffiewereld binnen getuimeld. Koffie wordt in Vlaanderen nog erg onderschat. 'Kaffie' da's wat je gratis krijgt in de Colruyt. Terwijl er in koffie meer smaakvarianten zitten dan in wijn!"

Maud: "Ik heb de koffiecultuur meegekregen van m'n oma. Toen ik een jaar of vijf was, nam ze me al mee naar koffiebranderij **De Groof** in Brugge. Het geluid van de bonen die daar gemalen



Lieven Verstraete: "In koffie zitten meer smaakvarianten dan in wijn."

Maud Bekaert: "Voor mij is koffie ook kunst, ik heb er al reproducties mee ingewreven." (Foto Nancy Maertens)

werden en de geur die vrijkwam, ongelofelijk! M'n oma maalde haar bonen liefst zelf, per kopje, om de geur en de smaak fris te houden. Soms mocht ik haar helpen met malen. Koffie drinken mocht ik als kind niet, tenzij jaren later, met heel veel melk, om m'n boterham in te soppen. Koffie was een beetje de verboden vrucht. Kijken, ruiken en aanraken mocht, maar proeven..." (lacht)

Lieven: "Ik heb nog iets bijzonders voor jullie: **Cascara**, een infusie van de gedroogde schil van de koffiebes. Een thee van koffie dus eigenlijk. Smaakt heel fris en een beetje zoetzuur. Ach je kan zoveel dingen doen met koffie! In de zomer zetten we een coldbrew op de kaart. Filterkoffie die koud gedronken en gezet wordt. Om de volle smaak van

alle ingrediënten te hebben, moet je die koffie 12 uur laten druppelen. De beste manier om koffie te maken! In Amerika en Azië drinken ze niks anders. In Vlaanderen is het soms moeilijker om die nieuwigheden verkocht te krijgen."

Maud: "Voor mij is koffie ook kunst. Ik heb al reproducties ingewreven met koffie. Om ze een speciale gele kleur te geven. En koffie in een glas met een beetje melk erin, dat is zo mooi! Dan zie je die melk zich echt als een wolk verspreiden in de koffie!"

Lieven: "Het is trouwens een misverstand dat er in een sterke koffie veel cafeïne zit. Espresso bijvoorbeeld, bevat weinig cafeïne, omdat een goeie espresso maar 25 seconden loopt."