

Beans & Machines
Blend
C O F F E E

blend-coffee.nl



Op de koffie bij de boer.

**Een miniserie reisverhalen van
Blend oprichter Jos Schipper
die je meeneemt naar een van
onze koffieplantages in India.**

Met eigen ogen zien waar onze koffie vandaan komt.

Jos was erg benieuwd naar de plantage en wilde kennismaken met de boeren.

Afgelopen april maakte Blend Coffee oprichter Jos Schipper een avontuurlijke rondreis door India. Hij is niet alleen koffieliefhebber, maar ook reiziger in hart en nieren. En omdat hij toch in de buurt was (India is per slot van rekening máár 80 keer groter dan Nederland) ging hij op de koffie bij Pavan, een van onze koffieboeren. Hij vertelt je graag over dit bijzondere avontuur. Want voor het eerst reed hij in India met een jeep langs de struiken die Blend Coffee zijn unieke karakter geven.

Ik vind het heel tof dat we onze boeren persoonlijk kennen en als het kan, zoek ik ze graag thuis op. En dat kan ook gewoon. Dat is een van de voordelen van onze samenwerking met de Nederlandse koffie-importeur This Side Up. Ik weet altijd precies waar onze bonen vandaan komen en dan is het natuurlijk super als ik ook echt bij ze op de koffie kan.

Toen ik mijn reisplannen aan This Side Up vertelde, kreeg ik via de tussenpersoon van de South Indian Coffee Company het mailadres van Pavan. Hij is eigenaar van het Venkids Valley Estate in de provincie Coorg in Zuidwest India. Na een beetje heen en weer mailen, hadden we een koffie-date.



Dit gebied in zuidwesten van India wordt ook wel het 'Schotland van India' genoemd.

Ontmoetingen die echt impact maken.

Het gebeurt me niet elke dag dat ik oog in oog sta met onze eigen koffieproducenten.

Best spannend

Ik heb natuurlijk wat vooronderzoek gedaan. De plantage van Pavan ligt middenin een beroemd koffiedistrict. Dit gebied in het zuidwesten van India wordt ook wel het 'Schotland van India' genoemd. Dat klopt zeker voor de heuvels daar, maar de temperatuur en begroeiing hebben echt niets met Schotland te maken. Dat mochten de Schotten willen. Als ik het terrein oprijd, vind ik het best een beetje spannend. Het gebeurt me niet elke dag dat ik oog in oog sta met onze eigen koffieproducenten. Maar spanning is helemaal niet nodig. Zodra we uitstappen, worden we hartelijk en gastvrij ontvangen door Pavan en zijn vrouw Shilpa. Eerst een kop koffie natuurlijk.

De plantage is al jaren in handen van Pavans familie. Hij leidt me dan ook vol trots rond. Hij vertelt dat het nu wat rustiger is omdat de oogst net geweest is. Om de beste kwaliteit te garanderen zijn de koffiebonen na de pluk snel gewassen, ingepakt en direct verscheept. Het is grappig te beseffen dat er al weer een nieuwe lading Robusta bonen onderweg is om de June Blend zijn bijzondere karakter geven. In het laagseizoen werken er toch nog zo'n 40 mensen. Zij zijn vooral druk met onderhoud en het verzorgen van de struiken.

Stilte na de storm

Dit is echter wel de stilte na de storm want tijdens de vier maanden van het hoogseizoen zijn er maar liefst 150 mensen actief op de plantage van zo'n 170 hectare. Zij oogsten dan in totaal ruim 140.000 kilo koffiebonen voor afnemers in België, Japan en Nederland. Ik kan me goed voorstellen dat het dan een drukte van jewelste is. Zeker als je beseft dat deze mensen vaak samen met hun familie op het terrein leven.

Dan is het eindelijk tijd om de plantage op te gaan. Met een jeep gaan we eerst langs de nieuwe wasinstallaties. Hoewel het overall lekker groen is, is water een schaars goed in de vallei. Pavan wil daarom geen liter verspillen. Ik realiseer me dat hij deze investering kan doen omdat hij zeker weet dat hij een groot deel van zijn oogst kan verkopen tegen een eerlijke prijs. Wij geven Pavan zo het vertrouwen vooruit te kijken en te investeren in nog betere kwaliteitskoffie. De nieuwe wasinstallaties hebben niet alleen een grotere capaciteit, maar dragen ook direct bij aan de duurzaamheid van onze koffie. Ze gebruiken namelijk veel minder water per kilo bonen. Ik vind het fantastisch met eigen ogen te zien dat we hier met elk kopje koffie dat we verkopen een bijdrage aan leveren.

In het hoogseizoen werken er maar liefst 150 mensen op de plantage van zo'n 170 hectare.



Omdat de koffieplanten in de schaduw van andere planten en bomen staan, is de smaak veel intenser en rijker.

Belangrijke zaken.

Een koffiejungle

Toen was het tijd in de jeep te springen. Eenmaal op de plantage zelf ging er letterlijk een wereld voor me open. Ik had altijd een ideaalbeeld van een plantage. Maar de werkelijkheid verraste me. De koffieplanten staan namelijk niet in keurige rijen, maar groeien gewoon in de jungle. Bovendien staan Robusta en Arabica planten in hun eigen gedeeltes echt middenin de natuur. De combinatie van deze groene wereld en de medewerkers die vakkundig de planten verzorgen, straalt een serene rust uit.

Pavan zag mijn verbazing en vertelde me dat deze setting niet toevallig is. Omdat de koffieplanten in de schaduw van andere planten en bomen staan, is de smaak veel intenser en rijker. Verder gebruikt Pavan ook de invloed van hoogteverschillen in het landschap. Door daar mee te spelen beïnvloedt hij de groei. Als inwoner van een plat land had ik hier nooit bij stil gestaan. Extra voordeel van deze aanpak is dat in dit gemengde ecosysteem ook minder bestrijdingsmiddelen nodig zijn. Dat is mooi meegenomen als je duurzame koffie wilt leveren. Dit was precies de extra kennis waar ik naar op zoek was. Het is superboeiend de oorsprong van de bonen die in een jutezak bij ons arriveren uit de eerste hand te kennen.

Koffie met een gezicht

Aan het einde van een dag boordevol indrukken was het alweer tijd om afscheid te nemen van Pavan en Shilpa. Ik vond het absoluut een bijzondere ervaring om zelf langs de struiken te rijden waar onze bonen aan groeien.

Mijn bezoek heeft de bonen in Blend Coffee letterlijk een gezicht gegeven. Het is prachtig om te zien hoe iedereen met passie en vakmanschap werkt om de beste koffiebonen te produceren. En het is nog mooier te beseffen dat we daar met elk kopje eerlijke koffie direct aan bijdragen.

**Meer weten over koffie, of de reisverhalen van Jos?
Mail jos@blend-coffee.nl of bel +31 (0)6 – 292 40 590**

We geven de koffieboeren een gezicht.

Niets is destructiever voor een koffieboer dan met de oogst te blijven zitten. Een goede prijs betalen voor de bonen is één ding, belangrijker is het om continuïteit te bieden. De zekerheid dat ook de volgende oogst wordt afgenomen. Dit is de manier waarop we bij Blend Coffee zakendoen. We komen jaar na jaar terug bij de boeren die de bonen produceren voor de heerlijke koffiemelanges die we maken. Zo verzekeren wij ze van stabiliteit. Van echte economische, sociale en ecologische duurzaamheid. Van een toekomst. Ook als de bonen in Nederland arriveren, staan duurzaamheid en aandacht voor mensen die extra ondersteuning nodig hebben hoog in ons vaandel. Zo zijn onze verpakkingen gemaakt van gerecycled en 100% herbruikbaar plastic. En wij werken graag samen met mensen die een afstand tot de arbeidsmarkt hebben. Bijvoorbeeld via we het kluspunt, dat een onderdeel is van Leekerweide.

Transparantie.

Eerlijk en open.

Wij werken samen met This Side Up, wat betekent dat we in een hoop zaken verder gaan dan alleen maar 'Fair Trade'. Zo zijn we volledig transparant over de prijsopbouw en onze inkoopcontracten. We kunnen je precies laten zien wat onze marges zijn en hoeveel de koffieboer verdient. **Om je een idee te geven:** een koffieboer die zijn bonen via This Side Up verkoopt, ontvangt er gemiddeld 2,5 keer zoveel voor als via de reguliere markt. Toch aardig om te weten wanneer je geniet van je kopje Blend Coffee...

PR bonus.

Een goed verhaal.

Blend Coffee is koffie met een verhaal. Niet alleen ons verhaal, maar ook jouw verhaal. Als klant van Blend Coffee draag je bij aan een goede toekomst voor koffieboeren. Je ondersteunt projecten als Niños de Guatemala, dat basisonderwijs verzorgt voor kinderen in gebieden waar dit voorheen niet mogelijk was. Hierdoor kunnen meer kinderen naar school in plaats van mee te moeten werken op de koffieplantages. Dat zorgt toch voor een mooi stukje goodwill bij je medewerkers en relaties.

Het Venkids Valley Estate in de regio district Kodagu van de Indiase staat Karnataka.

Het gebied

Inwonersaantal: 33.381 (2011)

Hoogte: 1.170 m

Oppervlakte: 17,04 km²

De Koffie

Procesmethode:

Handgeplukt, zongedroogd, fully washed

Groeihoogte:

950 meter

Soort boon:

Robusta

Smaak kenmerken:

Gedroogde vijgen, bruine suiker, rauwe cacao Specialty

Score:

85,5

We hebben smaken in allerlei blends.



June.

June is een blend van Arabica en Robusta uit twee werelddelen. De Arabica bonen van deze melange zijn biologisch geteeld, zongedroogd en fully washed op de Rushashi coöperatie in Rwanda, de eerste partner van This Side Up in 2013. Ze geven June zijn opwekkende smaak, die doet denken aan rode appel, mandarijn en hazelnoot.

Uit India komen de Robusta bonen, handgeplukt, zongedroogd en fully washed op de Venkids Valley Estate. Ze vullen het frisse karakter van de Arabica aan met een vleugje zoet, dat associaties oproept met de smaak van gedroogde vijgen, bruine suiker en rauwe cacao.



Jane.

Jane is een 100% Arabica blend. De bonen worden handgeplukt, zongedroogd en honey processed op de Capricornio coöperatie in het zuiden van Brazilië. Hier produceren zo'n 20 kleine koffieboeren volgens de hoogste kwaliteitsstandaard op ecologische boerderijen.

Door de lage groeihoogte ontwikkelen de koffieplanten zich minder snel dan elders, wat resulteert in grote, langzaam gerijpte bessen met een complexe smaak. Kenners omschrijven de smaak van Jane als een combinatie van zwarte bessen, chocola en suikerriet.



Jim.

Jim is een Arabica blend samengesteld uit Brasil Santos Fine Cup en Guatemala Hue Tenango SHB. De bonen uit beide regio's zijn van de Catuia bourbon variëteit, maar het verschil in groeihoogte geeft ze een verschillend karakter. Het predicaat SHB staat voor 'Strictly Hard Bean', de hardere boon die in Guatemala op 1500 meter hoogte groeit. 'Fine cup' slaat op het lichtere karakter van de Braziliaanse bonen, die op 900 meter worden geteeld.

Samen zorgen ze voor een blend met een sterk karakter en een mooie afdrank. De Braziliaanse bijdrage is de smaak van noten, honing en melkchocola, terwijl de bonen uit Guatemala de zwaardere accenten van rode wijn, zwarte bessen en donkere chocola inbrengen.