

Het nieuwe malen moet wat kosten

De beste koffiemolen? De Mazzer, zegt de specialist van de Koffiethuiswinkel. Zelf verkoopt hij hem niet. Hij kost al zoveel bij de importeur dat de winkelier er met goed fatsoen geen winstje meer op zou durven maken.

De Koffiethuiswinkel in Dieren verkoopt koffie en wat je voor koffie nodig hebt om het te kunnen drinken. Het is ook een verzendhuis (dekoffiethuiswinkel.nl) en men is er niks te beroerd om telefonisch inlichtingen te verstrekken. Urenlang heeft uw verslaggever de uitbater, Folkert Terpstra, aan de lijn gehad in pogingen om over koffiemolens wijzer te worden. Terpstra weet er veel van en is een ouderwets geduldige winkelier die het belang van zijn klant hoger acht dan zijn nering.

„Wat wil je precies?“ vraagt de koffiepsychiater.

En hij hoont je niet weg als je zegt dat je gewoon koffie wil zetten met een Moka.

De Moka is een geniaal koffiezettertje dat ten onrechte ook wel een perculator wordt genoemd. De Italiaan Bialetti ontwierp hem in 1933. Tientallen miljoenen zijn er van gemaakt in vele varianten,



Kijk goed wat hier ontbreekt. Vier Moka Express-apparaten en een handvol koffiebonen, maar geen...?

Italiaanse en Chinese.

Het principe: onderin het potje komt water aan de kook dat zich via een buisje door een bak gemalen koffie omhoog perst naar de bovenverdieping, waar het hete water koffie is geworden en kan

worden uitgeschonken. Toen er nog geen espressomachines waren werd deze koffie espresso genoemd. Het potje heet voluit de Moka Express.

Men kan er vieze, middelmatige en lekkere koffie in maken. Het

hangt niet van het potje af, maar van de gemalen koffie die er in gaat. De koffieboon verdween halverwege de vorige eeuw uit het zicht van de burger, iedereen ging gemalen koffie kopen om er slootwater van te zetten.

De populaire slootwaterautomaat Senseo heeft iets teweeggebracht in culinair Amsterdam-Zuid: afkeer. Het verlangen naar echte koffie werd juist door de Senseo aangewakkerd en kijk nu, de boon is terug.

Alleen de ochtendkoffie in hotels komt nog onder uit een afwasmachine, maar in de steden is langs de weg voortreffelijke koffie te verkrijgen. Zo goed wil een culi het thuis ook. Van bonen!

Er zijn machines met ingebouwde molen. Ze maken teringherrie, verkalken en gaan stuk. En wat er uitruddelde was geen spat beter dan wat de oude trouwe Moka maakt, waarvan alleen om de paar jaar de rubberen pakking tussen de twee verdiepingen vervangen moet worden.

Je moet er een molen bij hebben als je voortaan weer bonen koopt. Maar welke molen? Ze zijn nog te koop, die met een slinger, maar voor de sier.

De koffieman te Dieren zal je niks aansmeren. Hij ontvangt met plezier zwervers van heinde en ver om koffie voor hen te malen. Dan kun je zien (en horen!!) wat de verschillende molens doen. Hij zegt dat je als je koffiegek bent, je geld beter kunt investeren in een goede koffiemolen dan in een koffiemachine. Maar mij heeft hij nog steeds, na verschillende telefonische contacten gedurende de zomermaanden, geen molen verkocht. Omdat het haast niet te vatten is, al die verschillen.

Waarom zijn er zoveel koffiemolens? Zo moeilijk is het toch niet, koffie malen, dat moet toch heel goed kunnen in een machientje van een tientje? Er zijn er voor huishoudelijk gebruik van meer dan 400 euro en 'de beste', de Mazzer kost maar liefst 600 euro (importeur Espresso Service West; www.esw.nl).

Met gewoon een slinger eraan is niks te koop in Dieren en een elektrische molen van 108 euro noemt de Koffiethuiswinkelier een 'in-stapmodel'.

Voor beginners. Goed, we gaan beginnen en doen verslag.

WOUTER KLOOTWIJK