

Gebrande koffiebonen ruik je buiten al'

REPORTAGE KOFFIEBRANDERIJ

- Koffiebranderij woonwerkboerderij Assen draait op volle toeren
- Cameron Luhrman werkt er met veel plezier

Door Janneke Schaap

Assen Buiten komt je de geur van gebrande koffiebonen al tegemoet. De koffie is heerlijk. Vers en smaakvol. Dat kan ook haast niet anders, want in woonwerkboerderij Kloosterhaven in Assen worden de bonen nog zelf gebrand.

De boerderij wordt beheerd door de organisatie Promens Care, die er voor zorgt dat mensen met een verstandelijke beperking hier terecht kunnen voor werk en een dagbesteding. Koffiebranderij Konvent, de winkel en de lunchroom zijn in de boerderij gehuisvest. Cameron Luhrman (19) werkt er met veel plezier. "Ik vind het leuk om cappuccino te maken en de klanten in de winkel en de lunchroom te helpen. De koffie lust ik graag en buiten ruik je de gebrande koffiebonen al."

Luhrman heeft erg veel schik in zijn werk. Elke klant wordt vriendelijk begroet. Terwijl hij de koffiebrander nauwlettend in de gaten houdt, pakt hij alvast een gebrande boon en knakt hem doormidden.



"Als je nu op de koffieboon kauwt, ben je de hele dag wakker."

In de winkel lopen klanten druppelsgewijs in en uit. Hier wordt de koffie in eigengemaakte verpakkingen verkocht. "De klanten kunnen kiezen uit gemalen of ongemalen koffiebonen. Soms malen we ter plekke voor de klant. Hoe verser, des te lekkerder", vertelt begeleider Debbie Loman (31). Tevens

kunnen de klanten kiezen uit de Guatemala-, Brazil- en Javaboon.

"De Guatemalaboon, geschikt voor koffie, verkoopt het best. De Javaboon is veel sterker en daarom meer geschikt voor espresso of cappuccino", aldus Loman. Het proces van koffiebranden gaat gepaard met hoge temperaturen. Wanneer de brander op 215 graden staat moeten er gedurende 18 minuten 5

kilo aan bonen in.

Loman leert de cliënten hoe ze te werk moeten gaan tijdens het proces van koffieboon tot verpakte gemalen koffiebonen. "Op een gegeven moment kunnen ze dit zelfstandig en leggen ze de klanten uit hoe ze de koffie branden. Het is geweldig om te zien hoe goed onze cliënten bezig zijn met de koffiebranderij."

▲ **Cameron Luhrman controleert of de bonen al bruin genoeg zijn gebrand.**

Foto: DvhN/
Duncan Wijting

”
Hoe
verser,
des te
lekkerder