

Koester de Limburgse koffiecultuur

Zeg koffiecultuur en velen denken meteen aan Italië waar espresso en cappuccino tot de dagelijkse behoeften behoren. Niet helemaal terecht volgens de Maastrichtse koffiebranders van Maison Blanche Dael, want Limburg beschikt zelf over een unieke koffiecultuur die het waard is te koesteren. Stukske vlaai erbij?

TEKST: KARIEN GOESSENS / FOTO'S: JEAN-PIERRE GEUSSENS, BLANCHE DAEL



De fanatiekelingen van familiebedrijf Maison Blanche Dael weten hoe koffie hoort te smaken. In de drukke Wolfstraat in Maastricht lokt al meer dan 140 jaar de geur van vers gebrande koffie voorbijgangers naar binnen. Blanche Dael koestert smaak, vakmanschap en (h)echte relaties. Hier weten ze dan ook precies waar hun koffie en thee vandaan komt. Van de selectie van de nog groene koffieboon tot de perfecte cappuccino in één van de Coffeelovers vestigingen, Blanche Dael durft best selectief te werk te gaan. Zo komt slechts 1% van alle koffiebonen in aanmerking om te eindigen in een melange van het gewilde merk. Elke dag wordt de koffie vers gebrand en de 80 theesoorten met de hand verpakt in de branderij die het winkeltje inmiddels is ontgroeid. Maar liefst 17 single origins vormen het koffie assortiment waaronder 'Mestreechter Mocca' een koffie toegespitst op de Limburgse smaak die het ook buiten Maastricht heel goed doet. Tijd voor een proef op de som in Roermond.

We beginnen onze proeverij bij het Munstercafé met uitzicht op de markante kerk en het plein. Een kop koffie met natuurlijk een Christoffelgebakje en dan nóg een kop koffie om het af te leren. Jimmy Nuchelmans komt namens Blanche Dael op de koffie bij 'zijn' klanten en vertelt waarom nou juist die koffie met vlaai of gebak een kenmerkend onderdeel is van de Limburgse koffiecultuur. "We denken er niet eens meer bij na, maar lekker zitten

met een kop koffie en een goed stuk vlaai, dat is de tijd nemen om te genieten. Dat gebeurt op deze manier echt alleen in Limburg. Bij smaaktesten kwam naar voren dat Limburgers een andere koffiesmaak willen dan mensen uit de Randstad. Dat heeft zeker ook te maken met de zoete lekkernijen die bij de koffie geserveerd worden. De Mestreechter Mocca is vol en fruitig-zoet met een mokka nasmaak, dat vult elkaar mooi aan."

Aangezien Maison Blanche Dael graag iedereen aan de beste koffie krijgt, zijn er ook steeds meer vestigingen van zusterbedrijf Coffeelovers te vinden. Ook in Roermond is het dringen voor een plekje aan de lange tafel. Het servies tinkelt, en de espressomachino gromt genoeglijk terwijl de koffies hun weg vinden naar de tafels. Getrainde barista's laten niets aan het toeval over en buigen zich aandachtig over elk kopje.

"Vaste gasten lezen graag een krantje met een kopje koffie terwijl mensen voorbijlopen"

SUZAN TYLICKI, COFFEELOVERS ROERMOND





“Goede koffie, daar komen de mensen voor terug”

DANIELLE MERTENS, DE VERLEIDING



Assistent-bedrijfsleider Suzan Tylicki ziet veel gasten terugkeren. “We liggen mooi op de aanlooproute naar het station, dus veel mensen nemen een kop koffie mee of gaan er zelfs even bij zitten met een krantje.” Dat merken ze ook bij café de Verleiding. Mede-eigenaresse Daniëlle Mertens laat trots de espressomachine zien die helemaal tot zijn recht komt in het interieur. Verse bloemen, opgepoetste tafels en muren volgehangen met leesvoer. De Verleiding is zo’n bruin café waarvan er nog te weinig zijn. “We staan bekend om onze lekkere bieren, goede wijn en gezelligheid, maar ook voor de koffie komen mensen terug.”

De smaak van Maison Blanche Dael is natuurlijk terug te vinden in de filialen van Coffeelovers, steeds meer horecazaken in en buiten Limburg en via www.blanchedael.nl. Vanaf november 2020 is ook de koffiebrandery en theepakkerij weer te bewonderen als deze verhuist naar een monumentaal industrieel pand op het oude industrieterrein van de Sphinxfabrieken. “Daar kunnen ook alle koffie en thee geproefd worden in een Blanche Dael café en er worden trainingen gegeven voor wie het beste uit zijn koffie wilt halen”, vertelt een enthousiaste Nuchelmans. “Genieten zit in de details, de subtiele smaak van het beste.” ■