



## Dat is andere koffie!

Tijdens de Tweede Wereldoorlog was er een enorm tekort aan energie en voedsel. In zulke tijden van tekorten ontstaat de noodzaak om inventief en zorgzaam met je eten om te gaan. Momenteel leven we juist in een tijd van overvloed; alles is verkrijgbaar. We kunnen niet meer zonder onze bananen, koffie, thee, kiwi's en avocado's. Toch zitten we midden in een (voedsel) transitie. Hoe gaan we gezonder en duurzamer eten en drinken? Zo komt zelfs zuivelgigant FrieslandCampina met een vervangende havermelk. En dat zet me aan tot nadenken: waarom gebruiken we vervangende melk voor in de 'echte' koffie?

Vervangers ofwel surrogaten van ingrediënten werden in WOII volop gebruikt.

Het kookboek 'Onze voeding in distributietijd'\* uit 1941 staat vol met voorbeelden. In het boek wordt aangegeven dat een surrogaatkoffie moet worden geproefd in de overweging dat het iets anders is en in zijn soort goed of minder kan zijn. En dat brengt mij bij het woord koffiesurrogaat, waardoor je teleurgesteld kunt raken door valse verwachtingen over de smaak. Aan de andere kant: meer dan de helft van wat wij thee noemen is geen 'echte' thee meer. De meeste retailers en fabrikanten noemen het tegenwoordig 'kruideninfusie'.

In het 'Nationaal Kookboek'\*\* uit 1895, samengesteld door Nederlandsche huisvrouwen, staan diverse koffiesurrogaten beschreven. Gemalen koffie was duur en werd in die tijd 'vervalscht' met cichorei, of geroosterd meel van graan,

peulvruchten, aardappelen, beetwortelen en eikels. Er was zelfs een proef om te herkennen of de koffie werd 'vervalscht'. Met een schep koffie in een glas water bleef de echte drijven en de 'vervalschte' zonk. In het boek wordt dan ook negatief gesproken over koffiesurrogaten, bijvoorbeeld dat het werd verkocht als 'gezondheidskoffie'.

De veelzijdige plant cichorei behoort tot de Asteraceae en is familie van andijvie en witlof. De wortels van de cichorei worden geroosterd en gebruikt als koffievervanger. In het openluchtmuseum De Sûkerei, gevestigd in het Friese dorpje Damwâld, vind je alles over cichorei als koffievervanger. In de omgeving van het Friese Damwâld bevond zich namelijk de grootste concentratie van cichoreidrogerijen.

Terug naar het heden: hoe doorbreek ik mijn koffiepatroon? Tijd voor de 'andere koffie'-proef! Voor mij op tafel staan verschillende producten. Bambu, met cichorei, tarwe, vijgen, gemoute gerst en eikels. Chikko en Pacha, bestaande uit 100 procent chicorei, en Yanno, dat bestaat uit chicorei en rogge. En als vreemde eend in de bijt: Northern Wonder, gemaakt van lupine, gerst, rogge, vijn, kikkererwt, chicorei, carobe, zwarte bes en natuurlijk aroma.

Na de eerste vier te hebben geproefd, gaat mijn voorkeur uit naar Bambu. De vijn in combinatie met de cichorei geeft deze 'andere koffie' een lichtzoete bittere smaak. De andere varianten zijn wat vlakker van smaak.

Als laatste proef ik Northern Wonder. Het heeft een aardig assortiment van 'andere koffie', van filterkoffie tot cupjes, en is



## DENKVOER

Ons voedselsysteem is over de datum. In deze rubriek verwondert fooddesigner Katja Gruijters zich over vastgeroeste patronen en vanzelfsprekendheden binnen het voedselsysteem. Kan het ook anders? In deze aflevering dook **Katja Gruijters** in de wereld van koffie en koffievervangers.

qua smaak niet vergelijkbaar met de andere vier. Het geheel is goed vormgegeven en doordacht. De cupjes zijn zelfs composteerbaar. Na Bambu komt Northern Wonder voor mij op de tweede plaats. Ik hoop dan ook op meer ruimte voor 'andere koffie'-initiatieven in de koffieschappen.

Met een goede blend zie ik kansen voor cichorei als basisingrediënt voor een soort van koffie die tegelijk goed is voor de landbouw en de natuur. Laten we stoppen met het benoemen van vervangers en net als thee ook 'andere koffie' aanzien voor een volwaardig product binnen het koffieschap; dat past bij een nieuw tijdperk. 🍵

\*) 'Onze voeding in distributietijd' door R. Lotgering-Hillebrand

\*\*) 'Nationaal Kookboek' door A.G.L. Westenberg

Beeld: Katja Gruijters



**Katja Gruijters**

Fooddesigner, oprichter Feed Your Mind en docent Product Design aan Artez hogeschool Arnhem