

En toen was er KOFFIE....



Koffie? Hoe vaak horen we deze vraag!

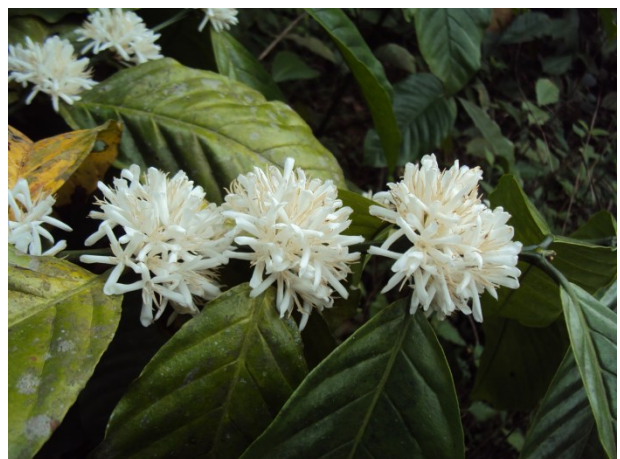
Koffie is als cultuur- drank één van de meest geschonken dranken wereldwijd en al een paar duizend jaren bekend. Niet bij ons, maar is vanuit Ethiopië en Jemen via allerlei omzwervingen onze kant op gekomen. De VOC was de eerste in 1699 die de plant succesvol voor plantages naar Batavia in Ned. Indië bracht. Rond 1706 werden enkele strui- ken naar de plantentuin in Amsterdam gebracht om verder opgekweekt te worden om ze daarna naar andere Europese landen te verscheppen. Zij introduceerden de planten op plantages in hun koloniën in het Caribisch gebied, Z-Amerika en Azië.

Brazilië is op dit moment de grootste exporteur ter wereld van koffiebonen met meer dan 2,5 miljoen ton per jaar en Vietnam 2^e met 1,6 miljoen ton. Een onwaarschijnlijke hoeveelheid en de koffie consumpties stijgen nog steeds!

Eigenlijk is de koffie boon geen boon, maar de pit in de rijpe rode bessen. De koffieplantages liggen bijna allemaal rond de evenaar in tropisch gebied. Daarvoor zijn veel tropische wouden voor ontgonnen en in brand gestoken. Om aan de stijgende vraag te voldoen wordt dat tot op de dag van vandaag nog steeds gedaan en met name op grote schaal in Brazilië.

Dan moeten de bonen ook nog geoogst, gebrand, gemalen, verpakt en op transport om uiteindelijk als koffie gezet te kunnen worden. Dus eigenlijk is ons kopje koffie een zeer milieu onvriendelijke drank. Je kan ook je eigen koffiestruik thuis hebben. Deze zijn te koop bij plantenkwekers. In de winter binnen zetten en zomers naar buiten. Plukt de rode bessen en droog ze in de zon. Daarna pellen en in de oven branden tot een echte koffieboon om te malen. Leuk experiment om zelf koffie te maken van je eigen struik.

Cafeïne;



Extracten met cafeïne worden ook veel verwerkt in dranken (Energiedrankjes, cola.), chocolade, dessert, sauzen, gebak en medicijnen. Er zijn bv. pijnstillers met cafeïne. Je kan daar heel onrustig van worden en slapeloosheid versterken. Als je denkt dat volledig cafeïne vrije koffie bestaat heb je het mis. In Decafe zit nog altijd 2 tot 6%. In thee zit theïne. Heeft dezelfde werking als cafeïne, maar de hoeveelheid is veel minder. Cafeïne is een stof die planten zelf aanmaken tegen schadelijke vraatzuchtige insecten, schimmels en bacteriën. De struiken voor Robusta koffiebonen bevatten de meeste cafeïne. Deze worden op soms grote hoogte geteeld en hebben daardoor wat minder last van insecten. Gevolg is dat er wat minder cafeïne in zit. De Arabica bonen komen uit lager gelegen gebieden (meer insecten) en deze planten reageren daarop al is het maar een half tot 1% meer. Maar ja op z'n tijd een vers gezet kopje naar keuze is toch wel erg lekker. We zijn er aan verslaafd!

Jaap Tak

Afbeeldingen;

Koffiekopje: –Weetjesman - Eigen werk, CC BY-SA 4.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=49098853/>

Bloesem: – Door Vinayaraj - Eigen werk, CC BY-SA 3.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=27723135>

Rode bessen: <https://pixabay.com/nl/photos/koffie-korrels-volwassen-landbouw-1474601/>