



Fotos: Luca Stermann

Baristi im Street-Style-Look, Cher-Guevara-Poster, 50 verschiedene Kaffees: Das „Caffènation“ in Antwerpen ist ein Hort unangepasster Kaffeefans

Besuch in Belgien

KLEIN, ABER OHO! DIE KAFFEESZENE BELGIENS PRÄSENTIERT SICH ÜBERRASCHEND VIELSEITIG UND INNOVATIV. EIN STREIFZUG DURCH DIE ANGESAGTESTEN COFFEE-BARS UNSERER NACHBARN.

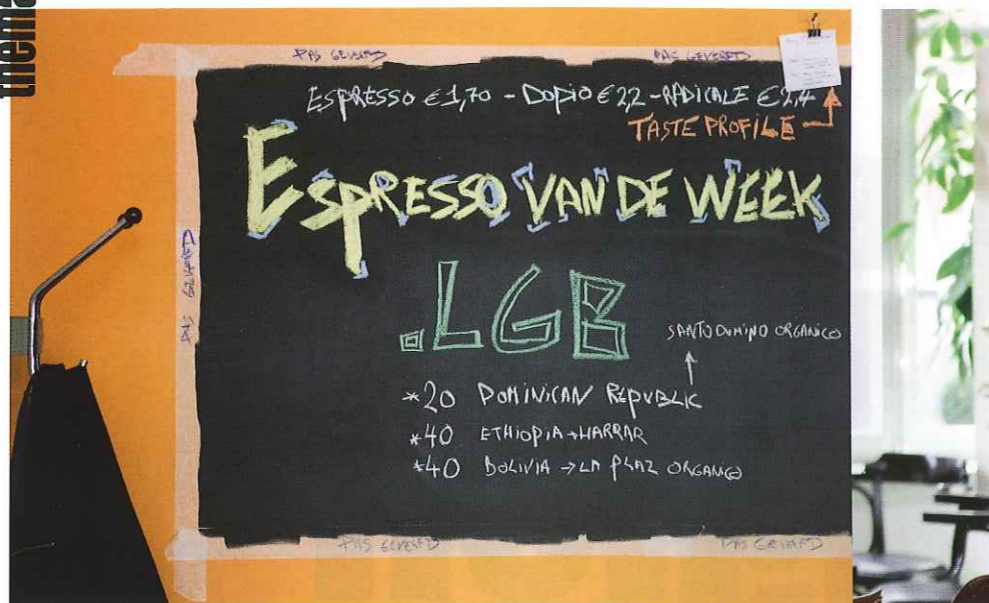
Bier? Ja! Schokolade? Na klar! Pommes? Und wie! Aber Kaffee? Den hat man bislang nicht unbedingt mit Belgien in Verbindung gebracht. Das wird sich ändern, denn die belgische Kaffeeszene ist bunter und lebendiger denn je und braucht sich hinter größeren europäischen Ländern keineswegs zu verstecken. Ganze Arbeit haben hier die SCAE (die europäische Kaffeespezialitätenvereinigung) und die Belgian Coffee Education geleistet, letztere ein gemeinnützi-

ger Verein, der Wettbewerbe organisiert und durch seine lockere Art viele junge, unkonventionelle Baristi anspricht. Mit durchschlagendem Erfolg: Bei den letzten Barista-Weltmeisterschaften heimsten die Belgier verschiedene Titel und Trophäen ein, darunter Peter Hernou den Weltmeistertitel 2009 in Latte Art. Das Team mauserte sich gar zur dritterfolgreichsten Kaffeonation der Welt. Erstaunlich für ein Land mit nur rund 10 Millionen Einwohnern. Zum Erfolg beigetragen



Entspanntes Ambiente im „Koffie Onan“ in Leuven (links). Top-Barista in Aktion: François Knopes zaubert im eigenen Coffee-Shop bei Arlon (rechts)





Die Antwerpener „Bar Choc“ bietet nicht nur einen „Espresso van de Week“ samt Beschreibung der Mischung an, sondern auch Top-Schoko-Drinks wie den „Chili“

Skandinavisch, reduziert, relaxt: Wohnzimmeratmosphäre im Brüsseler „Blomqvists“

haben sicherlich die verschiedenen kulturellen Einflüsse, die Belgien seit jeher prägen. So wird im nördlichen Flandern flämisch gesprochen, das südliche Wallonien orientiert sich, nicht nur sprachlich, an Frankreich.

Die Belgier sind klassische Filterkaffeetrinker, doch wie in so vielen anderen Ländern auch hat der Espresso mittlerweile große Beliebtheit erreicht. Im Gegensatz etwa zum deutschen Markt begegnet einem der Espresso hier jedoch nicht nur in der gewohnten, dunkel-italienischen Röstung; immer häufiger interpretieren einige der rund 120 belgischen Kaffeeröster den kleinen Schwarzen mit einem eigenen Röstprofil neu. In Flandern beispielsweise lieben die Leute den Espresso gerne etwas softer, während die Wallonen auf eine kräftige Röstung stehen. Ein Land mit zwei gänzlich verschiedenen Kulturen und Vorlieben – aus denen spannende Kombinationen und eine besondere Dynamik entstehen.

**NEXT GENERATION:
SEXY UND TRENDY**

Es zeichnet sich derzeit ein klarer Trend ab: Der junge Nachwuchs etablierter Kaffeeröster versucht den Brückenschlag zwischen Tradition und Innovation. Zusätzlich bereichern Neueinsteiger ohne langjährigen Kaffee-Background den Markt mit frisch gegründeten Röstereien. Diese neue Kaffee-Generation legt selbstverständlich großen Wert auf die Produktqualität, neu jedoch ist die Hingabe, mit der sie sich um die Verpackung und die

Präsentation in der Gastronomie kümmert. Kaffee darf nicht mehr einfach nur gut sein, er soll zudem sexy und trendy rüberkommen. Partner im Boot sind dabei die Coffee-Shops und Espresso-bars, die zuletzt enormen Zuwachs erfahren haben. Vor zwei Jahren gab es die traditionellen Kaffeehäuser, Standard-Cafés und lediglich ein paar moderne Espresso-bars – heute gibt es eine bunte Vielfalt. Gemeinsa-

mer Nenner: Die Bars erneuern die ursprüngliche Rolle der Kaffeehäuser als sozialer Treffpunkt und sie legen – neben qualitativ hochwertigem Kaffee – allesamt Wert auf ein ausgesuchtes, frisches Foodangebot. Die Belgier lieben es zu essen – und so bekommt man in fast jeder Espresso-bar außer den üblichen Sweets immer auch ein leckeres, individuell belegtes Sandwich oder einen frischen Salat.

BUNTES BELGIEN BESUCHEN

Caffenation
Hopland 46
2000 Antwerpen
www.caffenation.be
caffenation.blogspot.com

Bar Choq
Minderbroedersrui 64
2000 Antwerpen
www.barchoq.be
barchoq.wordpress.com

Espresso-bar Or
Walpoortstraat 26
9000 Gent
www.koffiebranderij-or.be

Koffie Onan
Parijsstraat 28
3000 Leuven
www.koffieonan.be

Blomqvists
Rue Francart 14
1050 Brüssel
www.blomqvists.com

Karsmakers
Rue de Treves 20
1050 Brüssel
www.karsmakers.be

Knopes
(im Shoppingcenter Cora)
Route d'Arlon 220
6780 Messancy
www.knopes.com

**ANTWERPEN:
ANARCHISTEN UND DIAMANTEN**

Unsere Belgien-Expedition beginnt in der Hafenstadt Antwerpen, Hauptstadt der gleichnamigen Provinz im nördlichen Flandern. Die Hauptstadt Brüssel ist zwar um einiges größer, in Sachen Kaffeetrends liegt Antwerpen jedoch weit vorne. Kreativer Vorreiter und einer der bekanntesten belgischen Baristi ist Rob Berghmans, der 2009 von der SCAE den Award „Hidden Treasure“ (so viel wie „Verborgener Schatz“) verliehen bekam. Dabei ist sein Auftreten gar nicht so leise. Sein Coffee-Shop „Caffenation“ wirkt wie eine sozialistisch angehauchte Trutzburg mitten im kapitalistischen Diamantenhändlerviertel der Stadt. Schwarz-rote Farbsymbolik, Cher(!)-Guevara-Poster, Baristi im Street-Look-Style: „Caffenation“ ist der Hort der Unangepassten, der mit seinem Hang zum Hippetum samt Salsa- und Jazzmusik jede Menge junge Leute anzieht. Hier werden zum starken Kaffee starke Meinungen serviert – „One Drug, One Nation, Caffenation“ lautet der Haus-slogan. Rob Berghmans war der Erste,

der vor ein paar Jahren in Antwerpen Coffee-to-go einfuhrte; und er ist heute wieder der Erste, wenn es um innovative Maschinen, Tools und Zubereitungsarten geht. So bereitet der Fan der Slow-Coffee-Bewegung seine Brühkaffees neuerdings mit der Aeropress oder der Trifecta von Bunn zu, einer innovativen Einzeltassen-Maschine mit Luftdrucktechnik. Seiner Meinung nach die perfekte Lösung für die große Zahl an Spezialitäten- und Single-Origin-Kaffees, die sich auf seiner Karte befindet. Aus etwa 50 verschiedenen Kaffees und Kaffeedrinks können die „Caffenation“-Gäste wählen, jeder in der idealen Mühle gemahlen, in der passenden Maschine zubereitet und in ausgesuchten Tassen serviert.

Ähnlich unkonventionell-professionell geht es bei Jens Oris in dessen „Bar Choq“ zu. Wie der Name schon vermuten lässt, dreht sich hier alles um traumhafte Schoko-Drinks: weiße Schokolade, Milkschokolade, hochprozentige Schokolade, geschmolzen, vereint mit Kräutern, Gewürzen, Kaffee... die Auswahl ist ebenso riesig, wie der Geschmack gigantisch. Wer sich nicht entscheiden kann, bestellt den Drink „für Unentschlossene“, der gleich drei Schokoladensorten enthält. Zwei der beliebtesten Kreationen sind folgende:

CHILI
30 Gramm Milkschokolade Callebaut in einer Bain Marie (Wasserbad) schmelzen lassen. Die flüssige Schokolade in ein Glas geben und mit Milchschaum auffüllen. Grob gemahlene

Chili darüber geben und mit Honiglinien dekorieren.

BITTER LOVE
10 Gramm Schokolade Callebaut mit 70 Prozent Kakaoanteil schmelzen (siehe Chili-Rezept), einen Espresso darauf laufen lassen und mit Schlag-sahne krönen. Mit Kakaopulver dekorieren.

Neben den Schokoladenspezialitäten gibt es eine Reihe an Single-Origin-Qualitäten und exzellente Kaffeeblends, darunter einen „Espresso van de Week“, dessen Zusammensetzung und Geschmacksprofil im Shop angeschlagen werden. Berühmt ist die „Bar Choq“ außerdem für ihr individuelles Frühstücksangebot, dessen Highlight eine Art Obstbrei ist, bei dem Bananen, Orangen und ein bisschen Gebäck püriert werden. Optisch erinnert dieser zwar etwas an Babynahrung, doch er riecht fantastisch, schmeckt ebenso gut und gibt einem mit den vielen Vitaminen den richtigen Kick am Morgen.

**GENT & LEUVEN:
STUDENTEN AM START**

Weiter geht es für einen kurzen Stopp ins knapp 60 Kilometer entfernte Gent, die Hauptstadt der Provinz Ostflandern. Über 30.000 der etwa 230.000 Einwohner sind Studenten, was eine rege Kaffeescene garantiert. Eine der spannendsten Adressen ist die „Espresso-bar Or“, zwei Jahre alter Gastroab-leger der Or-Kaffeerösterei, die von Tom Janssen geleitet wird. Seine Frau Katrien kümmert sich um die Bar im

BAUSCHER
GERMANY

INTERNORGA
HALLE B7
STAND B7.410

Enjoy –
auf besondere
Art genießen

Inspiziert vom weichen Kurvenverlauf einer feingliedrigen Kette besticht die Kollektion Enjoy durch modernes, zeitloses Design, das außergewöhnlich und zugleich harmonisch ist. Enjoy bietet speziell für den Bereich Coffee und Snack vielfältige Präsentationsmöglichkeiten und macht aus kleinen Genussmomenten ein besonderes Erlebnis. Für all jene, die ihre Gäste nicht nur verwöhnen, sondern auch überraschen möchten.

Erleben Sie Enjoy und besuchen Sie uns auf der Internorga in Hamburg, 18.–23.03.2011.



Auch wer im „Caffènation“ Tee ordert, bekommt sein Wunschgetränk - in unkonventionellem Arrangement



In der „Espresso Bar“ (Gent) serviert man die Kaffeespezialitäten stilvoll-rustikal

historischen Zentrum Gents, die Touristen und Studenten gleichermaßen ansteuern, um den beliebten Espresso des Monats oder einen der ausgesuchten sortenreinen Kaffees zu trinken. Anfangs bildeten noch eigene Blends den Schwerpunkt, aber mit der Zeit kamen immer mehr Single-Origin-Qualitäten hinzu – auch weil die Gäste öfter danach fragten. „Außerdem folgen die Kunden verstärkt unseren Empfehlungen“, erzählt Katrien Jansen. „Anfangs haben die meisten einen belgischen Lungo getrunken, dann fast nur Espresso, und jetzt bestellen viele einen sortenreinen Kaffee aus der French Press.“ In der Testphase befindet sich derzeit zudem die Trifecta von Bunn (siehe oben). Passend zu diesem Back-to-Basic-Trend fällt das naturnahe Design der Espresso Bar aus, bei dem authentisch-gelebte Materialien (Holzstühle, -tische und -böden) auf Kaffeehauselanz (Kronleuchter) treffen. Naturnah auch die Präsentation: Alle Getränke werden auf einem stilvoll-rustikalen Holztablett serviert.

Noch stärker studentisch geprägt als Gent ist Leuven, nur knapp 30 Kilometer vor den Toren Brüssels gelegen. Gut ein Drittel der etwa 100.000 Einwohner studiert an der 1425 gegründeten katholischen Universität Leuven und bevölkert täglich die zahlreichen Kneipen, Bars und Coffee-Shops, darunter das „Koffie Onan“. Besitzer Hans Onan hat sich mit einer hervorragenden Auswahl an Kaffees, Tees und insbesondere einem sehr gemütlichen Ambiente einen Namen gemacht. Großflächige Wandmalereien lassen das „Koffie

Onan“ zu einem modernen Hort der Kaffeekultur werden, in dem die Gäste frisch vor Ort gerösteten Kaffee kaufen oder sich in Kursen schulen lassen können. Ein Renner sind die von Barista Chloé selbstgebackenen Brombeerkuchen und die große Auswahl an Schokoladen, die zum Kaffee gereicht werden. Je nach Geschmacksprofil des Kaffees können die Gäste zum Beispiel aus Lavendel-, Veilchen- oder Zimtroma auswählen.

MULTIKULTI IN BRÜSSEL

Die Kaffeescene der Hauptstadt Brüssel ist stark von internationalen Einflüssen geprägt. Bestes Beispiel ist das „Blomqvists“, das, wie der Name schon vermuten lässt, eine skandinavische Note nach Brüssel bringt. Nahe des Europäischen Parlamentes gelegen, zieht der Schwede Ulric Nordin mit seiner Bar eine bunte Mischung an Leuten aus aller Welt und allen sozialen Herkunft an: Belgischer Student trifft auf französischen Politiker trifft auf deutschen Geschäftsmann – und alle trinken sie die typisch schwedische, säurebetonte Espresso-Variante. Mit seiner Mischung aus skandinavisch-reduziertem Design und Wohnzimmeratmosphäre vermittelnden Accessoires wie etwa einem Berber Teppich erinnert das „Blomqvists“ an moderne Kaffeekonzepte wie das „Godshot“ in Berlin oder die „Nordic Bakery“ in London, die übliche Kaffeeklischees umschiffen. Schönes Retro-Element mit Wiedererkennungswert: die Preistafel mit Steckbuchstaben, auch bekannt als „Listino Prezzi“.

Ganz in der Nähe wiederum befindet sich mit dem „Karsmakers Coffeehouse“ die perfekte Anlaufstelle für alle, die auf die flämische Espresso-Kultur stehen. Soft, gut ausbalanciert – so röstet CoffeeRoots den Espresso für den Besitzer Jyrki Karsmakers. Passend dazu präsentiert sich das in der Tradition der Kaffeehäuser stehende „Karsmakers“ auch optisch gefällig mit warmen Farben, gemütlichen Sesseln und viel Licht. Qualität, Service und Atmosphäre stehen hier an oberster Stelle – somit ein perfekter Ort, um sich mit Freunden eine Auszeit vom hektischen Alltag zu nehmen. Gerade auch im Sommer, wenn der wunderschöne, kleine Garten geöffnet wird, in dem man das Treiben rund um das Europäische Parlament fast vergisst.

SLOW COFFEE KOMMT

Wie breit sich die belgische Kaffeespitze mittlerweile aufgestellt hat, zeigt auch die Tatsache, dass man gelegentlich selbst in Einkaufszentren guten Kaffee bekommen kann. Zum Beispiel in der Nähe von Arlon (in der Provinz Luxemburg) bei François und Fabien Knopes in deren „Coffeshop Knopes“, einem Tochterunternehmen der familieneigenen Rösterei. François ist einer der derzeit gefragtesten Baristi und hat bei der letzten Latte-Art-Weltmeisterschaft mit seinem ganz eigenen Stil für Aufsehen gesorgt: Seine Nase fast in die Tasse tauchend, beobachtet er jeden Gießvorgang ganz genau. Mit ebenso großer Inbrunst widmet er sich der punktgenauen Zubereitung der zahl-

reichen Single-Origin-Kaffees, die je nach Charakter individuell aufgebriht werden. Eine besondere Passion hat François Knopes für die French Press entwickelt und beweist damit: Die Slow-Coffee-Bewegung ist dem schnellen Espresso dicht auf der Spur – und das kleine Belgien ist ganz groß mit dabei!

JEANNE GENNAR

Über die Autorin: Jeanne Gennar ist nationale Koordinatorin der SCAE in Belgien und Vorsitzende der Non-Profit-Organisation Belgian Coffee Education. 2009 hat sie mit der Kofca-Academie (www.kofca-academie.com) in Bocholt die erste unabhängige Kaffeeschule Belgiens eröffnet. Zu ihrem internationalen Partnernetzwerk zählen Dr. Steffen Schwarz. (Coffee Consulate,

Mannheim) und Jon Willassen (Iecafe, Barcelona).

KAFFEERÖSTER IN BELGIEN

CoffeeRoots, www.coffeeroots.com
Java, www.java-coffee.be
Donko's Coffee, www.donkos.be
Viva Sara, www.vivasara.be
Santos Palace, www.santospalace.be

Melitta SystemService
www.melittasystemservice.de

Der neue Meister der schwarzen Bohnen

Kaffeegenuss mit unseren besten Vollautomaten.

Melitta® bar-cube Cafina® ALPHA Melitta® cup

Melitta® c35
smart und schnell
schlankweg mehr

MELITTA® MACHT KAFFEE ZUM GENUSS

© Reg. Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe.