

# Giesen Coffee Roasters haalt het beste uit uw boon

Voordat een koffieboon in de zak gaat moet er heel wat gebeuren. Na het oogsten en drogen en vóór het malen wordt de van oorsprong groene boon nog geroosterd, ook wel branden genoemd. Dit vindt plaats in koffiebranders met grote trommels, waarin de boon onder voortdurend draaien langzaam wordt verwarmd tot ongeveer tweehonderd graden Celsius. Nederland kent maar één producent van koffiebrandmachines: Giesen Coffee Roasters in het Achterhoekse Ulft. Giesen produceert en verkoopt wereldwijd gietijzeren branders met capaciteiten die oplopen tot vijftien kilo.

In de geschiedenis van koffie speelt Nederland een niet onbelangrijke rol. Eind zeventiende eeuw smokkelden Nederlandse zeevaarders de koffieplant *Coffea Arabica* van Mokka, een havenstad aan de Rode Zee, naar Java en later naar Sri Lanka en Zuid-Amerika. Naar verluidt waren het wederom de Nederlanders die de koffieboon op grote schaal naar Europa brachten. Amsterdam zou in de achttiende eeuw zelfs het belangrijkste internationale koffiehandelscentrum zijn geweest, al mag Londen graag wedijveren om deze eer. Koffie en Nederland zijn dus nauw met elkaar verbonden. Toch springt de gemiddelde Nederlander niet zo fantasierijk



De allernieuwste koffiesilo's van Giesen.



Giesen Coffee Roasters is gespecialiseerd in het reviseren en restaureren van gebruikte koffiebrandmachines van 1 tot 500 kilo, zoals de zeer gewilde UG22.

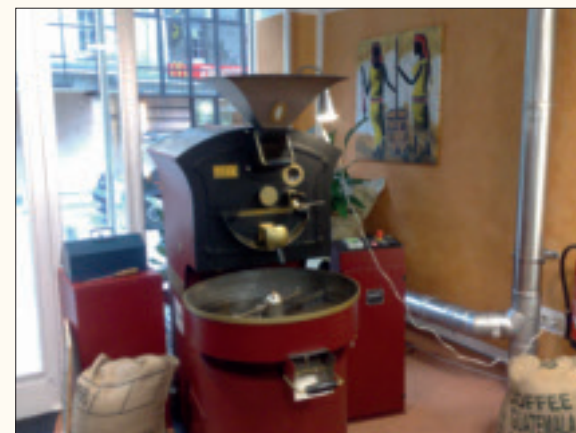
met koffie om dan eigenlijk zou kunnen. Al komt hier geleidelijk verandering in, getuige de toename van 'koffiekoks', de zogeheten barista's, aldus Wilfred Giesen. Inderdaad, koffie wordt weer hip, een trend die Giesen Coffee Roasters van harte verwelkomt. 'We zien de passie terugkeren. Mensen keren zich steeds meer af van de doorsnee melanges van grote koffiemaatschappijen. Onze afnemers zijn bezielde koffieverkopers van zelfgebrande melanges, zoals koffiebrandereien en koffie- en thee-winkels. Ze zijn stuk voor stuk verliefd op koffie. Bij het zien van een boon worden ze al lyrisch.'

## Ruime ervaring

De robuuste koffiebranders van Giesen ogen als authentieke machines die al honderden jaren op dezelfde manier worden gemaakt. Niets is echter minder waar. Pas in 2006 begon Giesen met de productie van eigen modellen. 'Maar onze ervaring reikt veel verder', vertelt Wilfred Giesen. 'Mijn schoonvader, die in 1987 een toeleveringsbedrijf voor plaatconstructies en machinebouw begon, maakte vrijwel meteen onderdelen voor de koffiebrandmachines van Probat in Emmerich.



De drie modellen van Giesen Coffee Roasters op een rij: de W1, W6 en W15.



De modellen van Giesen zijn in alle kleuren leverbaar, hier een knalrode W15.

Al snel ging hij de complete productie doen. Na zijn onverwachte overlijden in 1993 namen mijn vrouw en ik het bedrijf over. Eind 2005, toen Probat besloot de fabricage van koffiebranders over te hevelen naar de lagelonenlanden, stonden we opeens voor een moeilijke keuze. Moesten we doorgaan als metaalbedrijf, dat waren we immers nog steeds, of onder onze eigen naam koffiebranders produceren? Het zou toch zonde zijn om twintig jaar kennis en ervaring zomaar aan de kant te gooien.' De uitkomst van dit debat moge duidelijk zijn: Giesen stopte als toeleveringsbedrijf en concentreerde zich exclusief op de productie van koffiebranders. Wilfred Giesen: 'Als je iets doet, moet je het goed doen, en niet half.'



De W15 met daarnaast een zgn. 'ontstener'. Bonen met steentjes zijn funest voor koffiemaal machines.

### Krachtige elegantie

Giesen Coffee Roasters ontwikkelde in eerste instantie de Giesen W1, later volgden de W6 en de W15 (zie kader). Wilfred Giesen: 'Die begintijd was heel spannend.



Onder de naam Giesen Education Centers faciliteert Giesen in diverse landen barista-scholen, waar potentiële klanten alles leren over het samenstellen van melanges en het branden en zetten van koffie. Hier de school in Malmö, Zweden.

We zijn basaal begonnen: wat moet de brander precies kunnen. We wilden technisch de best mogelijke machine bouwen. Pas daarna namen we de productiekosten onder de loep, zodat ook de prijs-kwaliteitverhouding op een redelijk niveau kwam te liggen. We zijn trots op het resultaat!' De verschillende type machines imponeren door hun krachtige elegantie. Dit komt niet alleen door het gebruik van gietijzer, maar ook door het weloverwogen design. Het is bovendien een solide machine. 'Als er problemen zijn kunnen afnemers altijd bij ons terecht. Via Skype zien we op afstand wat er aan de hand is. Indien nodig gaan we er naar toe om service te verlenen. Maar ik moet eerlijk zeggen, dit is nog erg weinig voorkomen.'

### Brandprofiel

Zowel het branden van de koffiebonen als het samenstellen van de melange is een ware kunst. Koffie bestaat uit een melange van verschillende bonen, waarvan Arabica en het veel pittiger Robusta de meest bekende zijn en de Kopi Luwak de duurste



De W1.

– de bonen hiervan worden door de loewak, een civetkattachtige, opgegeten en onverteerd weer uitgescheiden. Het samenstellen van een melange kan zowel vóór als ná het branden gebeuren. 'Tijdens het brandproces, waarbij ongeveer zeventienhonderd verschillende aromatische stoffen vrijkomen, moet voortdurend de juiste temperatuur en tijd in de gaten worden gehouden. Dit is een kwestie van ervaring, aanvoelen en geur', vertelt Wilfred Giesen. 'Omdat brandmeesters, afhankelijk van de receptuur, bij elke branding precies hetzelfde resultaat willen, ontwikkelden we samen met Postma & Partners in Duiven software die de meest elemen-

### Giesen Coffee Roasters

De drie types koffiebranders van Giesen Coffee Roasters zijn de W1 (voor 800 tot 1500 gram), de W6 (6 kilo) en W15 (15 kilo). Daarnaast levert Giesen toebehoren als malers, sealmachines, filters, afvulstations, koffiehouders, koffiesilo's, brandprofielen en ontsteners. Verder restaureert Giesen gebruikte koffiebrandmachines van 1 tot 500 kilo. Van 4 tot 6 juni staat Giesen Coffee Roasters op de beurs 'Coteca Hamburg' en van 23 tot 25 juni op 'Caffè Culture' in Olympia Londen.

taire zaken monitort en aanstuurt, zoals temperatuur en tijdsfaseringen. Gebruikers kunnen het brandprofiel digitaal inbrengen waarna het programma automatisch wordt afgespeeld. Je kunt het wel vergelijken met een wasprogramma. Hierdoor is de uitkomst altijd hetzelfde. Je moet uiteraard nog wel de bonen in de juiste verhoudingen toedienen.'

### Mondiaal netwerk

In vrij korte tijd heeft Giesen Coffee Roasters zich wereldwijd op de kaart gezet. 'Toen potentiële afnemers eenmaal begrepen dat wij al decennia lang ervaring hebben met het produceren van koffiebranders, kregen we vrij gemakkelijk vaste voet aan wal. Onze grootste afzetmarkt is Duitsland, daarna volgen Scandinavië, Australië en Azië. Naast koffiebranders leveren we toebehoren als malers, sealmachines, filters, afvulstations, koffiehouders, koffiesilo's en ontsteners. Die laatste zijn heel belangrijk in de koffie-industrie, niemand verkoopt graag bonen met steentjes erin; die zijn funest voor de koffiemalers. Overigens verzorgen we ook de complete inrichting van koffiewinkels en branderijen', aldus Wilfred Giesen, die tot voor kort in de binnenstad van Doetinchem een eigen koffie- en thee-winkel had (Venetië). 'Ik reis de hele wereld af om ons dealernetwerk verder uit te breiden. Daarnaast faciliteren we in diverse landen barista-scholen onder de naam *Giesen Education Centers*. Potentiële klanten leren hier alles over melanges en het branden en zetten van koffie. Binnenkort gaan we ook home-roasters verkopen, een mooi product voor de geïnteresseerde koffieliefhebber die thuis lekker zijn eigen boontjes wil branden.'

Giesen Coffee Roasters  
 Industrieweg 15  
 7071 CK Ulft  
 Tel.: (0315) 681377  
 Fax: (0315) 683224  
 E-mail: sales@giesencoofferoasters.eu  
 Website: www.giesencoofferoasters.eu