

## TURNHOUT, HOOGSTRATEN, RIXENSART

Kempense barista's in spe nemen deel aan nationale wedstrijd

# “Hier worden de leerlingen in de koffie gesopt”

**Jaimy Bertels (18) uit Turnhout buigt zich over de tafel en slurpt koffie uit een lepel. Dat heet cup tasting en het is een van de onderdelen van de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador, waaraan leerlingen van achttien hotelscholen uit heel België deelnemen. “Hier worden ze gesopt in de koffie”, fluistert Jaimy's leraar.**

“Vergeet niet om de badge van de tiende verjaardag op te steken!” De leerlingen, één per deelnemende school, krijgen de laatste instructies mee in het prestigieuze kader van het kasteel bij het meer van Genval. Daar vindt de tiende editie van de baristawedstrijd die Rombouts Koffie jaarlijks organiseert, plaats. Jaimy zit in het zesde jaar restaura-

rant-keuken op de Talentenschool in Turnhout. Die school was er op bijna alle edities bij.

### Ontdek de vreemde koffie

Jaimy is niet de enige Kempenaar die aan de tiende editie deelneemt. Wat verderop staat Rik Ouwerkerk (20) uit Wortel (Hoogstraten). Hij vertegenwoordigt de hotelschool Spijker van Hoogstraten. Die school won ooit al een editie.

Cup tasting is de eerste proef die de deelnemers krijgen voorgeschoteld. Het is niet Jaimy's favoriete proef, maar hij lijkt zelfverzekerd. De deelnemers krijgen zes keer drie kopjes waaruit ze moeten proeven. Per trio staat er een vreemde koffie tussen. Die moeten ze herkennen.

“Ik zou er vijf moeten halen. Op school lukt dat. Als het er maar vier zijn, speelt de tijd een rol.”

Ook de leerkrachten moeten deelnemen. “Ik vind dit moeilijk”, geeft Jaimy's leraar Kevin Cassaert toe. “Enkele jaren geleden haalde ik er vijf van de zes uit en mocht ik naar de finale, waar ik vervolgens nul op zes haalde.”

Jaimy proeft snel, maar zijn blik straalt twijfel uit. Het verdict van de jury is onverbiddelijk. Hij heeft maar een van de zes vreemde koffies herkend. “Ze smaakten allemaal even bitter.”

Kevin is een van de twee deelnemers die een maximumscore haalt. Maar hij baalt, want zijn leerling deed het niet goed. “Het is niet fijn voor Jaimy om de wedstrijd zo te beginnen.”

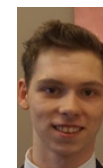


Rik Ouwerkerk en Jaimy Bertels proeven de slow coffee die ze hebben bereid. FOTO GUY VAN NIEUWENHUYSEN



Het onderdeel slow coffee vergt een grote stielkennis. Rik legt de jury uit hoe hij zijn blend samenstelde.

FOTO GUY VAN NIEUWENHUYSEN



**Jaimy Bertels**  
Junior barista

*“We maken onze eigen koffieblend.*

*Ik heb voor mijn mengeling twee soorten gekozen.”*

Kevin kan zijn stunt niet herhalen in de finale. Zijn Hoogstraatse collega Gert Dubois doet het dan beter en wint de cup-tastingcompetitie voor leerkrachten.

Er staan nog andere proeven op het programma. De leerlingen moeten een espresso en een cappuccino bereiden. De meest spectaculaire proef is de slow coffee. “Mijn favoriete onderdeel”, zegt Jaimy. Maar ook Rik wil dan scoren.

Een journalist van de RTBF wil de wedstrijd live in het nieuws brengen en schopt daardoor het tijdschema in de war. Dat is niet bevorderlijk voor Jaimy's zenuwen. “Als ik stress krijg, ga ik trillen”, weet hij. De stress speelt hem parten bij de espresso. “Maar bij de cappuccino ging het wel goed”, troost Kevin. “Ik houd altijd de mimiek van de jury in de gaten. Die bleef maar scheppen in het melkschuim. Dat is een goed teken.”

### Elk zijn eigen mengeling

Gert Dubois houdt de concurrentie bij de slow-coffeeproef in de gaten. “Dat meisje gaf de jury een glas water. Dat is absoluut niet

toegestaan. Het gaat hier om de smaak van de koffie en dat water zou die smaak kunnen beïnvloeden.”

Een andere deelnemster vergeet het water waarmee ze de ‘chemex’ heeft opgewarmd, weg te gieten. Haar koffie mislukt en ze geraakt helemaal de kluts kwijt.

“Hier hebben we lang op geoefend, elk vrij moment”, zegt Jaimy. “We moeten onze eigen koffiemengeling maken. Ik heb er twee soorten bonen voor gebruikt, de sumatra mandehling en de kenya kahuro.”

Alles blijkt een invloed op de smaak van de koffie te hebben, ook de keuze van het water. Bo-

vendien wordt van elke kandidaat verwacht dat hij de jury animeert terwijl hij de trage koffie bereidt. Hoe meer kennis ze over koffie hebben vergaard, hoe beter. “Er is een legende dat koffie is ontstaan in Ethiopië”, zegt Rik. “Een schaap at er de slecht verteerbare vrucht van een koffieplant en de herder verbrandde de bonen die het schaap weer uitgescheiden had. Toen rook hij het aroma van de bonen.”

Rik en Jaimy hebben de wedstrijd niet gewonnen, maar Jaimy maakte wel de beste slow coffee van het hele deelnemersveld. Ze zijn een onvergetelijke ervaring rijker. “Koffie wordt steeds belangrijker in het restaurantwereldje, waar koffie tegenwoordig zelfs als aperitief worden geschonken”, weet Gert Dubois. Dat beseffen ook de twee Kempense barista's in spe. Of drie, want Stefanie Elst uit Turnhout was bij elk onderdeel van de wedstrijd een aandachtige toeschouwer. “Ik neem volgend jaar deel”, zegt ze. “Want koffie bereiden is een kunst en daar wil ik me graag op toelagen.”

GUY VAN NIEUWENHUYSEN