

# YES, GROENTEKOFFIE

*Hoe blij kun je zijn? Uit ervaring kan ik zeggen: heel blij. Ik voel me nu in een extase van blij 3.0.*

*Hoe dat komt? Door de groentekoffie.*

Tekst: *Pierre Wind*

**V**oor de een is het een bonus die hem of haar drijft, voor de ander is het een nieuwe hit. In de jaren tachtig doorbrak ik met de uitvinding 'de dropsoep als voorgerecht' culinaire grenzen. En nu heb ik er weer een uit mijn kookbrein laten ontspruiten die culinair taboedoorbrekend is. Natuurlijk heb ik tijdens die tussentijdse periode wel honderden andere kikkûh gerechten het leven laten zien, maar niet met de heisa die onlangs de groentekoffie teweegbracht. Werkelijk hele boze e-mails en andere sociale media-uitingen kwamen mijn kant op. Met de strekking, zachtjes uitgedrukt: 'Kale man, blijf van mijn koffie af'. Wat blijkt? Koffie is voor velen een heilig vuur. Een traditie waar je niet aan mag komen. Een troost. Een baken in het leven. Je altijd trouwe vriend in de morgen, middag, avond of nacht. Koffie is koffie. En daarmee uit. Dan heb je nog de koffiefielen, die het als een hoger smaakelan zien en de gecultiveerde status van koffie omarmen. Geloof me. Ik ben ook een koffiefiel. Drink heel veel van dat zwarte geurige vocht. Van bagger tot en met een hoogwaardig bakkie.

Wanneer je hoort van groentekoffie, heb dan geen vooroordeel, maar probeer het



**‘ZET JE  
GRENZEN OPEN  
EN GEEF DE  
GROENTEKOFFIE  
EEN KANS’**

eens eerst te proeven en kom dan met je vonnis. Gasten die nu al gelurkt hebben aan de bloemkool-, spruiten-, sinaasappel-, choco- of bietenkoffie zijn verrast en moeten erkennen dat het ook echt lekker kan zijn.

Ik droog bijvoorbeeld spruiten, maal deze tot fijnstof en ga dan met gemalen kwaliteitskoffie een blend maken. Ik voeg altijd een tegenhanger toe. In het geval bij spruiten is dat de speculaaspecerij. Ook houd ik er rekening mee of het voor een espresso of filterkoffie toegepast moet worden. Het is niet simpel bij elkaar gooien. Het is echt proeven, voelen, ruiken, doen en meten. Alle facetten van het koffie brouwen zijn ermee gemoeid.

De oorsprong van koffie is een bes. Fruit dus. Zo gek is het niet dat deze fantastisch smaakt met andere grondstoffen. Daarbij is het ook nog een smaakverhoger. Daarom is koffie multifunctioneel. In vele metamorfoses kan deze ons culinair behagen. Zet je grenzen open en geef de groentekoffie een kans. Blij 3.0 zal je daarna in euforie brengen. En ja, groentekoffie is een echte Wind-creatie: culinaire dwarshheid ten voeten uit. Volgens mij kom ik nu in een fase van blij 4.0 terecht! ☝

Pierre Wind is (televisie-)kok, kookdocent, 'practor' aan de Internationale Hotel & Managementschool ROC Mondriaan in Den Haag, 'executive chef' van tramrestaurant Hoftramm, voedselstijl, columnist en schrijver van culinaire boeken. Hij verzorgt workshops, kookentertainment en lezingen op maat en ontwerpt en fabriceert digigrafie, websites, i-books en video's in eigen beheer of samen met anderen.

[info@speakersacademy.nl](mailto:info@speakersacademy.nl)