

VLAMING BART VAN SANDEN PAKT
ZILVER OP WERELDKAMPIOENSCHAP

Op één na beste koffieproever

Elke werkdag proeft Bart Van Sanden 50 tot 60 verschillende koffies. Dat is zijn job: kwaliteitscontroleur bij Efico, het Antwerpse familiebedrijf dat de betere, duurere soorten koffie in ons land invoert. Bart is de beste in zijn vak. Hij eindigde zopas als tweede op het wereldkampioenschap koffieproeven. «Zijn kennis en kunde straalt af op ons bedrijf», zegt Barts baas.

FILIP MARSBOOM





FOTO:PN

BARTS KOFFIETIPS

De kans is heel groot dat het kopje koffie dat u vandaag heeft gedronken, eerst door de 33-jarige Bart Van Sanden uit Brasschaat is goedgekeurd. Dat kan ook moeilijk anders als je weet dat Bart al negen jaar werkt voor Efico. Dat bedrijf voert per jaar 50.000 ton groene (ongebrende, red.) koffie in België in. Een gigantisch cijfer, want de totale invoer van groene koffie in België bedraagt 60.000 ton per jaar. «Wij leveren koffie aan onder meer Miko, Douwe Egberts, Colruyt, Delhaize, Nespresso, Lavazza en 350 andere koffiebranders in Europa», zegt Michel Germanès, managing director bij Efico. «Wij importeren koffie, keuren hem op kwaliteit en verkopen hem door aan de koffiebranders die hem onder hun eigen naam op de markt

KOFFIEPROEVEN IS NIET ONGEZOND, UITERAARD DRINK IK GEEN ZESTIG KOPJES KOFFIE PER DAG

Bart Van Sanden

brengen. Onze klanten weten dat wij uitsluitend kwaliteit leveren.» En dan komt Bart Van Sanden in beeld, de op één na beste koffieproever ter wereld. «Meestal heeft Bart het laatste woord», vertelt Germanès. «Sta ik op een plantage in Brazilië en kan ik daar een partij koffie kopen, gebeurt het toch nog dat ik even naar Bart bel en zijn mening vraag. Hij heeft dan een staal toegezonden gekregen en geproefd. Als Bart zegt 'Oké', dan koop ik.»

«Nee, koffie proeven is niet ongezond», vertelt Bart. «Ik heb geen last van mijn maag en geen hartklachten, want uiteraard drink ik hier geen zestig kopjes koffie per

dag. Mijn job kan je vergelijken met wijnproeven. Met een lepel neem ik wat koffie uit een kop, ik ruik en daarna laat ik de drank goed rondwalsen in mijn mondholte. Daarna spuw ik de koffie uit. Al moet ik toegeven dat ik koffie die ik écht lekker vind, wél doorslik.»

Drinkt een professionele proever nog koffie buiten de werkuren? «'s Morgens drink ik meestal één kopje Senseokoffie. Overdag drink ik hier zes of zeven koppen. En het gebeurt dat ik in een café of op restaurant een koffie bestel. Als die écht niet goed is en ik ken die mensen, dan maak ik er wel een opmerking over en vertel ik ze hoe ze hun koffie kunnen verbeteren. Als ik ergens voor het eerst kom en ze serveren me slechte koffie, dan zal ik uit beleefdheid het kopje wel opdrinken. Vrienden en familieleden zetten me wel eens koffie voor, maar bijna elke keer vragen ze wat ik ervan vind.»

Talent

Is een vice-wereldkampioen koffie proeven gegeerd in het wereldje? Moet Barts baas zijn loon verdubbelen om hem te kunnen houden? «Je brengt me op een idee», lacht hij. «Maar als er al belangstelling van andere bedrijven zou zijn, heb ik daar tot nu toe nog niets van gemerkt. Ik wil hier trouwens ook zomaar niet weg. Ik volgde een opleiding als bakker. Ik heb een paar jaar gewerkt bij een bakker in Brasschaat. Maar ik vond het als jonge gast verschrikkelijk altijd te moeten werken tijdens het weekend en de feestdagen. Negen jaar geleden heb ik gesolliciteerd bij Efico. Ik kon hier als zakendrager beginnen in het magazijn. Na een jaar vroeg mijn baas of ik niet in de staalkamer wilde komen werken. Toen bleek dat ik enig talent had om koffie te proeven. Ik amuseer me hier nog elke dag. Bovendien is deze job perfect

- «Senseo is een GOED PRODUCT. Aanvaardbare kwaliteit voor een kopje koffie in de ochtend.»
- «NESPRESSO levert betere kwaliteit. Die koffie is wel duurder en je vindt hem niet in de supermarkt. Er zijn maar een paar winkels, maar je kan hem ook via het internet bestellen.»
- «Bij Efico zetten we koffie met gefilterd water. Wie thuis koffiezet met FLESSENWATER proeft ongetwijfeld het verschil met de koffie die gezet is met kraantjeswater. Als je het smaakverschil de moeite vindt, gebruik dan flessenwater.»
- «Ga op zoek naar koffie van pure origine: 100% gemaakt van EÉN SOORT BOON. Die is beter dan de mengelingen — waarbij vier tot vijf soorten in één pak zitten — die sommige merken aanbieden. Experimenteer tot je de koffie vindt die jou het meest aanspreekt.»
- «In een lekker kopje koffie hoort GEEN MELKEN ZEKER GEEN SUIKER. Wil je toch een beetje melk, verwarm die dan. Altijd beter dan een scheut ijskoude melk die recht uit de koelkast komt.»
- «Gemalen koffie bewaar je best in een luchtdichte bus die je in de KOELKAST zet. Zo kan je de koffie langer bewaren en behoudt hij zijn smaak het best.»

te combineren met mijn hobby. Ik ben vrijwilliger bij de brandweer van Brasschaat. Als ik 's nachts moet gaan blussen mag ik 's morgens wat later komen werken. Ook dat wil ik niet opgeven.»