



# KOFFIE BRANDEN BIJ STROOBANTS KOFFIE IN DIEST



Marc Stroobants - Paul Stroobants tijdens het koffiebranden

De grootouders van **Marc Stroobants**, Emile en Irma, richtten in 1902 een delicatessenwinkel op in Diest, waar ze van het begin af aan al koffie verkochten. Vanwege de grote vraag kocht Marcs grootvader in 1903 een eigen **koffiebrander** om zelf koffie te maken. Deze viel erg in de smaak en in 1933 richtte **Paul Stroobants**, de vader van Marc, **Koffiebranderij Stroobants** op. Marc Stroobants, de huidige zaakvoerder, is reeds de derde generatie die de zaak verder zet. Zo is het al bijna 100 jaar een vaste waarde in Diest.

Marc vertelt: "Ik begon in de jaren tachtig te werken bij mijn vader. Wanneer hij in 1986 onverwachts overleed, zat de familie even met de handen in het haar. Mijn vader had zijn kennis nooit echt doorgegeven aan zijn vijf kinderen en had nooit de knoop doorgehakt of hij de zaak wilde overlaten, en aan wie dan. Echter, na zijn overlijden besliste mijn moeder dan toch om de zaak naar de kinderen te laten gaan. Sindsdien werd ik het hoofd van de branderij".

## Het belang van overdracht

Gelukkig had ik een goede vertrouwensband met een collega van mijn vader die al erg lang in de branderij werkte en die het branden altijd samen met mijn vader deed. Hij was het die mij liet zien hoe het branden precies in zijn werk ging en hoe de **melanges** werden samengesteld met de verschillende soorten koffies. Ook de leverancier van de bonen, Efico coffee uit Antwerpen, hielp mij op weg met info over welke soorten koffie mijn vader altijd aankocht. De smaak hangt namelijk niet enkel af van de samenstelling van de melanges, maar ook van het land en de regio waarvan de bonen afkomstig zijn. De **koffiebonen** bij Stroobants komen voornamelijk uit Brazilië, deze zachte koffie is de basis van elke mengeling. Daarbij voeg ik dan koffie uit andere landen: Colombia, Nicaragua, Honduras, enzovoort. De smaak van de bonen is echter niet altijd hetzelfde, ook al gaat het om dezelfde soort. Alles hangt af van het moment waarop de koffie geoogst wordt, de weersomstandigheden, de ondergrond enzovoort.

## Smaak

Hoewel het geen evidente start was, werk ik met de jaren steeds liever in de branderij en ben ik er dag in dag uit steeds mee bezig. De tevredenheid van de klanten en hun waardering voor het product schenken me veel voldoening. Sommige mensen zijn reeds zestig jaar vaste klant en zijn zo vertrouwd met de smaak, dat ze elke kleine verandering meteen opmerken. Ik merk dat Diestenaars, en eigenlijk Vlamingen in het algemeen, vaak zachte koffie verkiezen die niet te hard gebrand is. Gaan we meer naar het Zuiden, dan gaat de voorkeur meer uit naar koffie die harder gebrand is en dus sterker van smaak is.

Ik werk nog op dezelfde manier als mijn vader en met dezelfde koffiebrander, die dateert van 1957. Deze brander is essentieel, want deze zorgt mee voor de typische smaak van Stroobants koffie. Doordat ik al van jongs af aan meedraaide in de zaak en vertrouwd was met het product, kost het me weinig moeite om de smaak precies juist te krijgen. Dit leerde ik door regelmatig te proeven van de koffie in de tijd dat mijn vader nog leefde, totdat hij zich de smaak echt eigen heeft gemaakt. Om te blijven bewaken dat de smaak van Stroobants koffie steeds hetzelfde blijft, moet ik wekelijks proeven. Ik herhaal dit proces nu ook met mijn kinderen. In het verleden experimenteerde ik weleens met andere soorten koffie en smaken, maar de voorkeur van de klanten bleef uitgaan naar het traditionele product.

## Maakproces

Maandag is steevast de dag waarop de bonen gebrand worden. Dit gebeurt nog steeds op ambachtelijke wijze met de vertrouwde machine die sinds 1957 al in dienst is. Deze werkt met vuurvaste stenen en een verwarmingsketel binnenin, die een half uurtje de tijd nodig heeft om op temperatuur te komen: tussen 200 en 220 graden is ideaal. In de eerste tien minuten van het verwarmingsproces gaat het er vooral om dat het vocht uit de bonen gaat. In deze fase is het proces nog niet zo ingewikkeld, wat mij rustig de tijd geeft om de volgende lading bonen alvast klaar te zetten. Per beurt wordt er 80 kg bonen gebrand, dit wordt dan één mengeling. Na tien minuten beginnen de bonen echt te branden en moeten ze goed in het oog gehouden worden. De temperatuur moet aangepast worden al naargelang de bonen te hard of te zacht branden, en de luchtcirculatie in de ketel kan aangepast worden om verschillende aroma's te creëren. Van zodra de bonen goed zijn, is het een kwestie van ze zo snel mogelijk uit de trommel te laten vallen. Het is belangrijk om hierbij niet te twijfelen, want een klein beetje langer in de trommel kan al een groot verschil maken. Na 10 à 15 minuten zijn de bonen klaar en worden ze nog vijf minuten al draaiend aan de lucht gekoeld. Dan zijn de bonen klaar om gemalen te worden. Dit is iets wat na verloop van tijd een automatisme is geworden. Mijn vader en zijn collega wisten dit blindelings, en ik nu ook. Zo kan ik bijvoorbeeld ook aan de hand van de kleur en het nerfje in de bonen zien of ze al dan niet goed gebrand zijn. Er zijn veel verschillen tussen deze ambachtelijke manier van branden, en de industriële methode: daar wordt met veel hogere temperaturen gewerkt, en worden de bonen nat gespoten in plaats van dat deze aan de lucht worden gekoeld. Hierdoor gaat het brandproces veel sneller, maar dit heeft ook veel invloed op de smaak.

Eens de bonen gemalen zijn, worden deze met behulp van een machine verdeeld in zakjes. Ook dit toestel draait al lang mee: sinds 1935. Vervolgens worden deze zakjes één voor één dichtgelast. Ook dit is een bewuste keuze om het proces zo ambachtelijk mogelijk te houden. Moderne verpakkingsmachines verwerken namelijk een erg grote hoeveelheid van dezelfde soort koffie in één keer. Er zijn echter tien verschillende soorten Stroobants koffie die ik na het branden zo snel mogelijk bij de klant wil brengen. Op deze manier is het mogelijk om op kleinere schaal te werken. De verpakking is overigens nog zo goed als hetzelfde gebleven als bij de oprichting van de zaak.

### Toekomst

Ik streef ernaar om de praktijk en tradities naar de toekomst toe te behouden en de zaak op termijn door te geven aan mijn kinderen. Zij liepen van kinds af aan al rond in de branderij. Ook deden ze regelmatig vakantiewerk in de branderij. Tijdens de weekends brand ik af en toe samen met hen staaltjes om samen te proeven. Ik hoop dat, zodra ik de zaak doorgeeft, ik wel nog kan meedraaien in de branderij en mijn kinderen alle kneepjes van het vak kan leren.

*\*In de branderij is ook een privécollectie aanwezig waarin enorm veel materiaal, foto's en documentatie bewaard wordt.*

*\*Daarnaast kocht Marc in 2015 'Het Dambord' in de Ketelstraat aan. Dit 16de-eeuwse hoekhuis geeft sinds 2017 onderdak aan een winkel en koffiebar, een uithangbord voor Stroobants koffie in hartje Diest.*

*\*Gebaseerd op een originele tekst en interview van Lore Derboven*



#### INZENDER

Lore Derboven  
Stad Diest  
<http://www.stroobantskoffie.be/>



#### LOCATIE

Stad Diest (branderij + verschillende verkooppunten en koffiebar in de stad)



#### THEMA

Eten en drinken  
Ambacht, vakmanschap en techniek



#### TREFWOORD

#drinken #ambacht #vakmanschap