



Het betere handwerk

Echte espresso maken hoeft niet moeilijk te zijn.

Tekst MARTIJN DE MEULDER Beeld RENÉ BOSCH

Wat is dit? U kijkt naar de essentie van espresso maken: het is helemaal niet zo moeilijk. Er is een waterreservoir, er is een koffiehouder en u perst het water door de koffie. Voilà. **Maar hoe heet dit toestel?** De Flair Signature Pro, uit Laguna Niguel in Californië. **Wat kan het?** Espresso of ristretto maken. Meer niet. Lungo is ook mogelijk, maar dan moet u achteraf wat heet water in uw kopje gieten. **Hoe groot**

is dat reservoir? Er past 65 milliliter water in, dus zeg dat er 60 ml koffie uitkomt.

Wat is er zo bijzonder? Dat u weer gaat nadenken over koffie. Het kost immers moeite om er wat van te maken. Het lijkt ons een toestel dat u vooral in het weekend zult gebruiken. **Waarom dat?** Omdat van gedachteloos op een knop drukken en een minuut later uw koffie pakken geen sprake is. U moet koffie malen en de juiste hoeveelheid (17 tot 28 gram, afhankelijk van uw smaak, de maalgraad en bonensoort) in de houder doen, water koken en dit – net niet meer kokend – opgieten. **En dan de hef-**

boom naar beneden halen? Inderdaad.

En naarmate u meer of minder druk zet verandert de smaak van de koffie. Bovendien maakt het voor die smaak uit hoelang u druk uitoefent. Gelukkig laat de manometer het aantal bar goed zien, de rest ligt helemaal aan uzelf. **Goed gebouwd?** Deze Signature Pro is zo'n 30 centimeter hoog en van robuust metaal. Het gedeelte waarop de meeste druk komt te staan is verkoperd. Dat lijkt ons behoorlijk stevig gebouwd.

Kost dat? € 349 (via Koffiekan.be).



Designespresso

Een machine voor fijnproevers. Uit Brabant.

En dit is? Hier ziet u een prachtig, handgebouwd espressoapparaat voor thuis: de Speedster. Van espressomachinebouwer Kees van der Westen uit Waalre. **U zegt Speedster?** Om met de industrieel ontwerper zelf te spreken: 'Espresso betekent "snel", dus ik wilde ook machines die er speedy uitzagen.' Nou, dat is gelukt. **Vertel eens wat meer?** Van der Westen begon in de vroege jaren tachtig met het bouwen van espressoapparaten. Aanvankelijk een wat moeizame exercitie, want wij Neder-

landers hielden toen van smerige koffie. **Maar dat werd later beter?** Gelukkig wel. En toen kon ook de Brabander opschalen. Zijn bedrijf bouwt nu honderden espressoapparaten per jaar. Vooral voor de horeca, maar deze Speedster wordt vrijwel alleen door particulieren afgenomen. **Wat kan hij?** Precies dat wat u verwacht: op ambachtelijke – zeiden we Italiaanse? – wijze espresso maken. Zelf bonen malen, de houder vullen en pruttelen maar. En eventueel opschuimen. **En technisch?** Denk aan een dubbele boiler om het water met precies de juiste temperatuur te laten

uitstromen. En natuurlijk is er pre-infusie, waarmee de koffie even wordt bevochtigd voordat het hete water er doorheen stroomt. **En dat design?** Met die ronde manometers, gepolijst aluminium en industriële draaiknoppen lijkt het wel een sportauto uit de jaren vijftig. Een bijzonder fraai ding, vinden wij. **En u zei handgebouwd?** Klopt. U krijgt uw eigen, unieke serienummer en kunt aangeven hoe u de machine wilt hebben afgewerkt. **Kost dat?** Op aanvraag, maar reken op een vanafprijs van € 10.000.