

**EEN COMPLETE
KOFFIEGESCHIEDENIS**

KOFFIE
STORIES

GREET DRAVE & FEMKE PAULUSSEN

MET EEN TEKSTBIJDRAGE VAN PIET STOFFELEN

HANNIBAL





WOORD VOORAF

KOFFIE IS VERBEELDING

Koffie prikkelt. Wie geniet van een kopje koffie maakt een denkbeeldige wereldreis. Arabica, Mokka, Santos doen dromen van verre bestemmingen. Van bes tot boon, van plant tot kopje. Het traject dat koffie doorloopt voor het als ‘dampend goud’ in een kop belandt, spreekt eveneens tot de verbeelding. Wie kwam er als eerste op het idee om bonen te branden? En hoe kregen ze hun kenmerkende bruine kleur en typische geur? Per abuis, magie of chemie? Vakmanschap en technologie speelden in de loop van de geschiedenis een rol. Tot op vandaag geven de bonen in de handen van koffiebranders hun geheimen prijs. Vroeger werd koffie gezet en geschonken door professionals. Een tijdlang moest het vooral snel gaan. Vandaag beleeft de barista een wedergeboorte in stijl.

Koffie wordt ook letterlijk verbeeld. Op de verpakking bijvoorbeeld. Vroeger kwamen bonen, groen of gebrand, anoniem uit grote zakken bij de kruidenier. Voor koffiebrandereien groeide de nood om zich te profileren. Dat kon met beelden. Exotische sferen of huiselijke tafereelen moesten de koffieliefhebber inspireren. Vroeger was koffie een voorrecht van de elite. Beeldende kunsten getuigden hiervan. Stillevens portretteerden de elite die pronkte met een kopje koffie. En koffieserviezen hielpen om status te etaleren.

Vandaag laat koffie zich niet meer opeisen door rang of stand. Ieder die dat wil, kan op gelijk welk moment van de dag en om het even waar genieten van een heerlijk kopje koffie. Klassieke melange of liever *single origin*, in een traditionele porseleinen kop of recycleerbare mok *on the go*? Smaken en kleuren verschillen, maar koffie geeft net die extra sprankel aan de dag.

KOFFIE IS VERBINDING

Mensen lopen warm voor koffie. Of het nu is uit interesse voor de plant, uit passie voor het vakmanschap of uit liefde voor het kopje, in die gedeelde belangstelling voor koffie vinden ze elkaar. Koffie wordt al lang gedronken en ook de tradities en gewoonten die erbij horen, kennen een boeiende geschiedenis. Ze worden van generatie op generatie doorgegeven en krijgen door hun beleving betekenis voor de gebruikers. Hoe koffie wordt gezet, geschonken en gedronken, kan verschillen. Maar dat het telkens om koffie gaat, werkt verbindend. Ook tussen generaties kan



koffie verbinden. Bij het klassieke familiebezoek, maar ook in de fantasie van kinderen, waar koffiezetten en -drinken toelaat om het echte leven te imiteren.

Koffie werkt ook prima als bindmiddel op zich. Niet zozeer de drank staat dan centraal, wel het samenkomen. Koffie nodigt uit tot gesprek, kan troosten of is een moment om tot rust te komen. Ook dit aspect van koffie valt niet te onderschatten.

KOFFIESTORIES

Dit boek vloeide voort uit het gelijknamige erfgoedproject *Koffiestories*. De initiatiefnemers CAG, Plantentuin Meise, Koninklijk Verbond van Koffiebranders en Cera streefden naar een kwaliteitsvolle cultureel-erfgoedbeleving rond koffie. CAG bracht dit erfgoed in kaart, zowel in de diepte als in de breedte, laagdrempelig en participatief, met aandacht voor duurzaamheid en diversiteit in talloze facetten. *Koffiestories* kon rekenen op de uitgebreide botanische expertise die aanwezig is in de Plantentuin. Wereldwijd wordt de Plantentuin geroemd voor zijn koffiocollectie en specialisten op dit gebied. Koffiebranders in het hele land zetten hun schouders onder dit project en gunden een blik in hun unieke collecties, die vaak over meerdere generaties werden opgebouwd. Ze lichtten een tip van de sluier omtrent het vakmanschap dat zij in de vingers hebben. Ook voor het project werkte koffie verbindend. Met de steun van Cera werd een samenwerking opgezet met een enthousiaste groep vrijwilligers, ‘de koffieneuzen’, verwijzend naar de persoon die de melange van de koffie bepaalt. Ze gingen mee op zoek naar verborgen koffie-erfgoed.

Koffiestories wil zoveel mogelijk mensen informeren over het koffieverleden. Van bij de plant tot in het kopje werden objecten, botanica, verhalen en tradities, eetgewoonten en rituelen die met koffie verbonden zijn, belicht. Het project bracht dit materiële en immateriële koffie-erfgoed van Vlaanderen en Brussel in kaart en presenteerde dit via de rondreizende expo *Koffiestories. Een boon voor koffie-erfgoed*. Van deze expo werd een digitale versie gemaakt die online kan worden bezocht (www.koffiestories.be). Een overzichtstentoonstelling in Plantentuin Meise sluit het koffieverhaal af.

KOFFIE

OP

WERELDREIS

Koffie op wereldreis, p. 15

Curiositeit, p. 22

Medicijn, p. 32

Plantages, p. 40

Het geslacht *Coffea*, p. 55

Botanici aan de slag, p. 68

KOFFIE

SECTOR

Van de plantage tot je kopje, p. 79

Schakels in de keten, p. 87

Café d'Anvers, p. 100

De koffiebranders doorgelicht, p. 106

Duitse degelijkheid: Probat, p. 118

Van bes tot boon, p. 121

Koffie te koop, p. 129

Niet zomaar een verpakking, p. 137

KOFFIE ZETIEN

Chemie en techniek achter je kopje, p. 147

Nostalgie aangezwengeld, p. 159

Fameuze filters, p. 162

Koffiedik: wijsheid of gezwam?, p. 166

Tijdlijn, p. 170

Baristalexicon, p. 174

KOFFIE DRINKEN

Werelddrink, p. 181

Opwekkende plekken, p. 196

De choreografie van het koffiedrinken, p. 206

Niet zomaar een kopje, p. 216

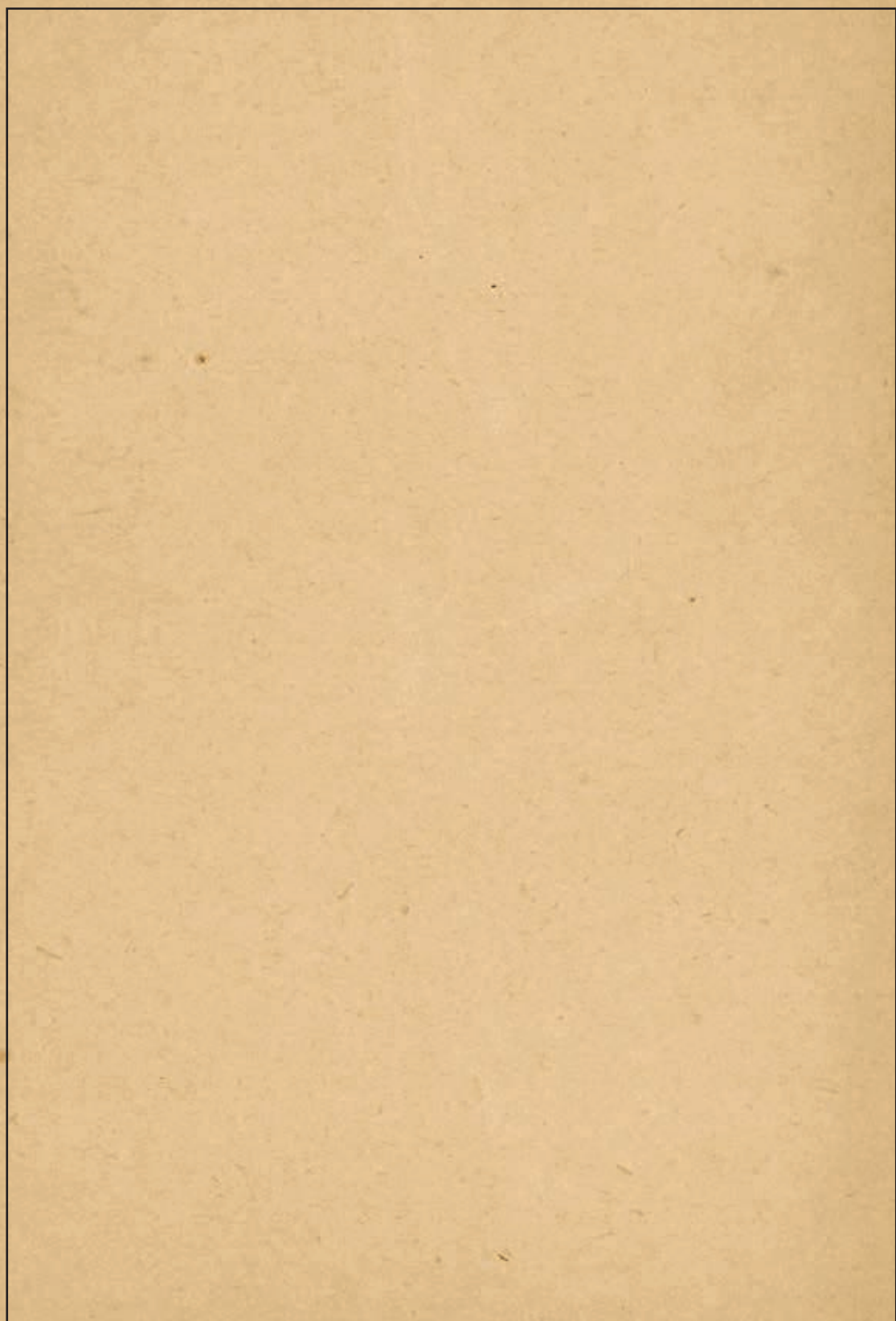
Geen zuivere koffie, p. 219

Koffiepauze, p. 225

Een bakje troost: de ideale boost, p. 232







KOFFIE OP WERELDREIS

De geur van een dampend kopje koffie roept vaak herinneringen op. De eerste keer was het voor velen wennen aan de smaak, maar toch gingen ze overstag. Behalve herinneringen roept koffie ook associaties op. Neem nu de naam. Arabica-koffie doet meteen een geografisch belletje rinkelen: de herkomst zit letterlijk vervat in de naam. Maar ligt de bakermat van koffie wel degelijk in Arabië? En welke weg legden plant en drank af in de loop van de geschiedenis om vandaag te eindigen als de favoriete drank na water en thee? Een andere link is die tussen koffie en gezondheid. Afhankelijk van de invalshoek verschillen de visies van vroeger en nu. En ook onder botanici lopen de meningen uiteen over aantal, namen en soorten.

NAAR DE OORSPRONG

Om de herkomst van koffie te achterhalen, loont het de moeite in de geschiedenis te duiken. De verwijzing naar het *terroir* of de ondergrond waarop de koffieplant groeit, is belangrijk. Van oudsher wordt koffie verkocht met een herkomstvermelding. Vandaag is de benaming op basis van de oorsprong weer razend populair. De naam ‘arabica’ koppelde koffie in het verleden aan Arabia Felix, de oude naam van het Arabisch Schiereiland. Handelsreizigers uit Europa en het Verre Oosten leerden in de zestiende eeuw koffie kennen in de havenstad Mokka in Jemen. Maar de echte oorsprong van koffie ligt verder in het verleden. Wilde varianten van de koffieplant groeiden in Kaffa, een regio in het zuidoosten van Ethiopië. De plant en de bessen werden er verwerkt in drank en voeding lang voor koffie geliefd raakte in het Midden-Oosten.

In het zog van handelscontacten maakte de koffieplant vanuit de Ethiopische hooglanden de oversteek naar het Arabisch Schiereiland. Daar werd hij voor een eerste keer in cultuur gebracht op aangelegde plantages. De Arabieren konden het monopolie op de plant en de handel bewaren. Vervolgens werden onder hun wakend oog plantages aangelegd in India.

Portugese en Hollandse handelaars leverden een verbeten strijd om de koffieloten, en slaagden er uiteindelijk in om de Arabische marktmacht te breken, door enkele koffieplanten te bemachtigen en zelf koffie te gaan kweken. In een tweede verspreidingsgolf in de achttiende en de negentiende eeuw brachten Europese mogendheden de plant in cultuur in hun kolonies in Azië, Amerika en Afrika, dus zowat in de hele tropische regio.

MET NAAM EN TOENAAM

Europese botanici kregen vanaf de zestiende eeuw interesse voor de plant. In geschriften van ontdekkingsreizigers die naar het Midden-Oosten trokken, doken de namen *buna* en *bon* op voor de koffieplant. Beide verwezen naar *bunnu*, een woord dat in een Ethiopische taal 'koffie' betekende. Deze rechtstreekse verwijzing naar Ethiopië als de bakermat van koffie ging verloren in de tijd.

Botanici waren niet de eersten met interesse voor koffie. Artsen en apothekers gingen hen voor. In het verleden beperkten geleerden zich niet tot één discipline. Artsen verdiepten zich bijvoorbeeld ook in de plantenleer. Ze beschreven de koffieplant met oog voor de kleinste details en voor de werking in het lichaam. Heilzaam of schadelijk, de meningen liepen soms uiteen.



Drie mannen drinken koffie voor de el-Guyoshee- of Juyushi-moskee in Caïro.
Illustratie van Robert Hay uit 1840.



Portret van Carolus Linnaeus door Pieter Tanjé, 1748.

Naarmate de wetenschappen zich verder ontwikkelden, keken geleerden met een specifiekere blik naar planten. Van oudsher werden planten benoemd en onderverdeeld in categorieën zoals nuttig, eetbaar of giftig. Meestal vertelden hun namen iets over het gebruik of een opvallende eigenschap. Kennis uitwisselen werd moeilijk naarmate verschillende talen en culturen elk op hun manier orde probeerden te scheppen in de chaos. Vanaf de vijftiende eeuw kwamen in Europa de geneeskunde en de wetenschappelijke kennisverspreiding in een stroomversnelling. Bovendien brachten de ontdekkingsreizen geleerden in contact met een ongekende diversiteit aan planten en dieren. Planten, dood of levend, werden verzameld en samengebracht in kabinetten, herbaria en botanische tuinen. De nood drong zich op om fauna en flora eenduidig te benoemen.

Halfweg de achttiende eeuw stelde de Zweedse botanicus Carl Linnaeus zijn classificatie- en naamgevingssysteem voor: de binominale naamgeving. Hij was niet de eerste om zo'n systeem te bedenken, maar trok het wel consequent door in heel zijn werk, zowel voor planten als voor dieren. Voor planten werd zijn publicatie *Species Plantarum* (1753) toonaangevend. Linnaeus gaf alles een



Mokkakoffie dankt zijn naam aan de gelijknamige Jemenitische havenstad. Jemen was lange tijd een belangrijk handelskruispunt van koffie. Ets van Adriaen Matham uit 1616.

HA.



am fecit

W. A.

stonden 1.070 planten in bedden en meer dan 100 in potten. Geen *buna* op die lijst. Voor koffiestruiken was het te koud in Leiden en serres bestonden nog niet. De groei van de koffieplant was intussen wel beschreven door Prosper Alpinus, jawel, een collega van Clusius. Die had een exemplaar bewonderd in een (war-me) Egyptische tuin twee jaar eerder.

PLANTENTUIN MEISE

In de Zuidelijke Nederlanden, die sinds 1581 waren afgescheiden van de Noordelijke, was er lang geen ‘officiële’ botanische tuin. Die van de universiteit van Leuven was in 1738 de eerste. Brussel volgde aan het eind van de achttiende eeuw. De Brusselse kruidtuin verhuisde geregeld. Van de Hofberg – nu de Kunstberg – ging het in 1829 naar de Schaarbeekse Poort, de huidige Botanique tussen het Rogierplein en de Koningsstraat. Van een Brusselse tuin van een privémaatschappij werd het een Belgische staatstuin: de overheid kocht in 1870 de tuin en het neoclassicistische gebouw dat er nog altijd staat.

Botanische tuinen focusten vanaf de negentiende eeuw op de studie en beschrijvingen van de plantendiversiteit en op de exploratie van gebieden waar tot dan minder kennis over bestond. De collecties breidden dan ook stevig uit, zowel de levende collecties als de herbaria. Vanaf het einde van de negentiende eeuw zou de Rijksplantentuin zich, behalve op de studie van de Belgische flora, steeds meer richten op Midden-Afrika. Wetenschappers bestuderen er onder-tussen al meer dan honderd jaar koffieplanten en dragen zo bij aan de ontdekking van nieuwe koffiesoorten.



Zicht op de *Hortus Botanicus* in Leiden, gelegen achter het Academiegebouw, in de periode 1670-1712. Anonieme ets uit 1712.



Zicht op de toenmalige Rijksplantentuin aan de Schaarbeekse Poort in Brussel, vandaag de 'Botanique', ca. 1910.

De Plantentuin werd voller, maar de stad ook. In 1938 kocht de Belgische overheid het Domein van Bouchout in Meise van de koninklijke familie om er de tuin te huisvesten. Een jaar later begon de verhuizing van de eerste planten, en werden nieuwe gebouwen en kweekkassen opgericht. In 1947 startte de bouw van het Plantenpaleis. Het zou nog tot het einde van de jaren zeventig duren voor de hele 'droge' collectie en de onderzoekers naar Meise waren verhuisd.

De botanische tuin in Meise – sinds 2014 Agentschap Plantentuin Meise – is vandaag een van de grootste ter wereld, met een van de meest soortenrijke koffiocollecties. Vanaf het prille begin van de twintigste eeuw was koffie een specialiteit van de Plantentuin. De Plantentuin van Meise behoort tot de top twintig van de wereld, niet alleen door zijn bibliotheek, archieven, collectie levende planten en de ruim vier miljoen collectiestukken, maar ook dankzij zijn onderzoekers.



Oranjerie en plantenkassen in Kleef. Ets van Romeyn de Hooghe, ca. 1685-1695.



MEDICIJN

Voor koffiedrinken chic en later hip werd, deed de drank dienst als geneesmiddel. Het idee dat koffiedrinken een invloed heeft op het lichaam is trouwens nooit verdwenen.

GENEESKRACHT

De effecten van koffie werden voor het eerst beschreven in de Arabische wereld. Muhammad al-Razi, ook bekend als Rasis, leefde in Perzië in de negende en de tiende eeuw en werd een van de bekendste artsen in de geschiedenis van de geneeskunde. In zijn boek *Kitab al-Hawi* ('Het omvattende boek over geneeskunde') had hij het over *bunn* en over *buncham*, de drank op basis daarvan. Die omschreef hij als "heet en droog en goed voor de maag". Ibn Sina, of Avicenna (980-1037), was de auteur van de invloedrijke *Al-Qanun fi al-Tibb*, de 'Canon van de geneeskunde'. Op een lijst van 760 medicinale planten en middelen prijkte ook *buncham*.



Frontispice van de *Canon van de geneeskunde* van Avicenna, 1588.



Portret van Ibn Sina of Avicenna. Ets van Georg Paul Busch, ca. 1730-1756.



Rasis in zijn laboratorium in Bagdad. Schilderij van Ernest Board, ca. 1912.

WERKT KOFFIE OPWEKKEND?

Ongeveer 20 minuten na een kopje koffie begint de cafeïne zijn werk te doen. Via maag en darmen duurt het nog ca. 45 minuten voor de stof volledig is opgenomen door het lichaam. Wat is dat precies, dat werk? Zonder koffie maakt het lichaam in de loop van de dag steeds minder activerende neurotransmitters aan, zoals glutamaat en dopamine. Cafeïne zorgt ervoor dat deze aanmaak minder wordt geremd en je je dus minder snel vermoeid voelt. Dat effect is sterk persoonsafhankelijk en krachtiger bij wie weinig koffie drinkt dan bij grote drinkers.

IS KOFFIE GOED VOOR JE GEHEUGEN?

In 2014 liep er een experiment aan de Johns Hopkins University in Baltimore. De proefpersonen kregen een uitgebreide reeks foto's te zien. Daarna kreeg de helft van de deelnemers een pilletje met 200 milligram cafeïne, de anderen slikten een placebo. De volgende dag moesten ze opnieuw een reeks bekijken en zeggen welke foto's ze al hadden gezien en welke nieuw waren. Wie een cafeïnepilletje had gekregen, ontdekte meer nieuwe foto's. Maar de cafeïne was pas ingenomen na het bekijken van de eerste reeks foto's en kon dus niet verantwoordelijk zijn voor de betere herinnering. Wel hielp de cafeïne waarschijnlijk bij het vasthouden van de herinnering. Meer cafeïne innemen zorgde trouwens niet voor nog betere prestaties.

IS KOFFIE VERSLAVEND?

Omdat koffie cafeïne bevat, is het de meest geconsumeerde psychoactieve stof. Je kunt er lichamelijk en psychisch afhankelijk van worden, maar de verslavende werking is kleiner dan die van nicotine of cocaïne. Anders dan bij deze stoffen stimuleert cafeïne het beloningssysteem in de hersenen niet. Wel kun je als geregelde drinker last hebben van ontwenningsverschijnselen zoals hoofdpijn als je een stop inlast.

MAAKT KOFFIE ANGSTIG?

Wie geregeld koffie drinkt, zal geen angst of hartkloppingen krijgen als gevolg daarvan. Dat kan wél het geval zijn bij wie zelden koffie drinkt of gevoelig is voor angst en opeens meer koffie gaat consumeren.

SLAAP JE SLECHT VAN KOFFIE?

Ook hier hangt alles af van welke koffiedrinker je bent. Een matig koffieverbruik lijkt de slaap van gezonde mensen niet te verstoren. Maar voor slechte slapers is koffie 's avonds misschien toch geen goed idee.

DEHYDRATEERT KOFFIE?

Cafeïne verhoogt op (zeer) korte termijn de aanmaak van urine, maar bij regelmatige consumptie merk je dat effect nauwelijks. De vochtbalans blijft in evenwicht als je niet meer drinkt dan drie tot zes kopjes per dag.

BESCHERMT KOFFIE TEGEN ZIEKTES?

Lange tijd bestond de overtuiging dat koffiedrinken hart- en vaatziekten in de hand werkt. Koffie verhoogt inderdaad bloeddruk en hartslag. Maar hart- en vaatziekten worden niet alleen door koffie veroorzaakt. De koffiedrinkers uit de oudere studies hielden er vaak ongezonde gewoontes zoals roken op na. Recent onderzoek neigt in de omgekeerde richting: koffie zou een beschermend effect kunnen hebben. Koffiedrinkers zouden ook een kleinere kans hebben op ouderdomsdiabetes, al ligt dat vermoedelijk niet aan de cafeïne in koffie maar aan de antioxidanten die er ook in aanwezig zijn.

PLANTAGES

Na de introductie als medicijn veroverde koffie het hart en de tafel van velen. De koffieteelt werd steeds verder uitgebouwd om aan de stijgende vraag te voldoen. Het begon kleinschalig met wat zaden of stekjes die meereisden van Afrika via Jemen en India naar Europa. Vandaar ging het opnieuw naar het Oosten en verder naar het Westen. Koffie bleek al snel een commercieel interessant product: in Europa konden er hoge prijzen voor worden gevraagd. Het werd een plantageplant en dat is nog steeds zo. De aanpak en de aard van de plantages veranderden wel in de loop van de tijd, maar ook vandaag bestaan er grote en kleine naast elkaar.

KOLONIALE AANPAK

De Nederlanders plantten rond het midden van de zeventiende eeuw enkele stekjes van de koffieplant in het latere Nederlands-Indië. Een eerste poging mislukte, maar wat later, op het einde van de eeuw, sloeg de koffieteelt aan op Java. In het begin van de achttiende eeuw brachten de Nederlanders stekjes over naar Suriname, toen nog Guyana. Zowat tegelijkertijd vertrok een Franse officier met – volgens de overlevering – een geroofd stekje van de koffieplant uit de Parijse botanische tuin richting Martinique, een eiland in de Caraïbische Zee. De koffieplant in de Parijse tuin was een geschenk van de Amsterdamse burgemeester. In werkelijkheid was er al eerder koffie in de Franse kolonies op Réunion en Haïti, toen Bourbon en Saint-Domingue. Vanuit Martinique vertrokken stekjes naar de Britse kolonie Jamaica. En het waren ook enkele stekjes die het begin vormden van de koffieteelt in Brazilië in de vroege achttiende eeuw: een Portugese kolonel versierde ze van de echtgenote van de gouverneur van Frans-Guyana. In de Afrikaanse kolonies startte de koffieteelt pas eind negentiende, begin twintigste eeuw.

Tegen die tijd was de koffieteelt in Azië en Latijns-Amerika al heel wat grootschaliger. Rond 1720 leverde de Aziatische koffieteelt de Nederlanders voor het eerst meer bonen op dan ze aankochten in Mokka. Vijftig jaar na het



Veredeling van koffieplanten op een plantage in Congo, ca. 1920-1930.

eerste stekje op Martinique groeiden op het eiland 10 miljoen koffieplanten. Overal werd de koffieteeelt door de Europese koloniale grootmachten georganiseerd in plantages, zoals dat ook met de teelt van suiker en cacao ging. Overal hadden die plantages een zeer donkere kant door slavernij en dwangarbeid.

De koffieplant gedijde goed op de plantages in de tropische kolonies. De klimatologische omstandigheden waren er ideaal: zeer warm, een hoge luchtvochtigheid en lucht- en waterdoorlatende bodems. De planten stonden in keurige lange rijen. Ze werden afgetopt op een hoogte van een tweetal meter: makkelijk voor de oogst, en zo hield de plant energie over om veel bessen voort te brengen. Dat betekende een hoog inkomen voor de grootmachten. Koffie werd steeds populairder in Europa en Amerika vanaf de late achttiende eeuw.

Maar de menselijke prijs lag hoog. De plantages in Latijns-Amerika konden alleen renderen omdat ze werden bewerkt door mensen die tot slaaf waren gemaakt. Ofwel werden zij als 'koopwaar' geïmporteerd uit Afrika, ofwel dwongen de kolonistoren de inheemse volkeren tot slavernij. In Nederlands-Indië waren de plantagearbeiders strikt genomen geen slaven, maar ze waren ook geen vrije mensen wegens de barre werk- en leefomstandigheden, met hutten zonder ramen, te weinig voedsel in verhouding tot de zware arbeid en fysieke straffen

Deze kaart van Afrika werd in 1813 gemaakt door de Britse cartograaf John Thomson. Een groot deel van het continent was nog onbekend. De bekende delen waren dan weer zeer gedetailleerd uitgewerkt. Geleerde staalplaatgravure, 1813.







Toegangspoort tot het terrein van de wereldtentoonstelling van 1900 aan de Place de la Concorde in Parijs. Foto door de gebroeders Neurdein, 1900.

Omstreeks 1850 kwam de exploratie van het Afrikaanse binnenland langzaam op gang. Engelsen, Fransen, Portugezen, Duitsers en Belgen organiseerden expedities en gingen op zoek naar grondstoffen. Verschillende Europese landen wilden delen van het continent als kolonie inlijven omdat ze overtuigd waren van de economische waarde als wingewest. In de wedloop om Afrika probeerden ze een zo groot mogelijk deel onder hun heerschappij te brengen. Op de Conferentie van Berlijn in 1884-1885 beslechtten ze de zaak en kwamen ze tot een verdeling. Hier kreeg koning Leopold II Congo-Vrijstaat als persoonlijk bezit toegewezen.

In opdracht van baron Edmond van Eetvelde, toenmalig beheerder van Congo-Vrijstaat, werden expedities opgezet in samenwerking met natuurwetenschappers uit verschillende disciplines om de natuurlijke rijkdommen van de kolonie te onderzoeken en te valideren. Ook planten die bijvoorbeeld rubber, olie of vezels konden leveren, stonden op het lijstje van te inventariseren flora. Planten werden verzameld en gedroogd en voor studie naar het thuisland gezonden. Ze verrijkten de bestaande collecties en herbaria. Maar ze vormden ook een bron van inkomsten voor horticulturisten. Die veredelden planten en verhandelden zaden voor commercieel gebruik, en verkochten de exotische planten in Europa ook aan rijke verzamelaars die er hun serres en oranjeries mee vulden. In België scheerde de horticultuur hoge toppen met namen als Van Houtte, Linden en Verschaffelt.

STERKE KOFFIE

Lucien Linden, een Brusselse horticulturist en zakenman en de zoon van de vermaarde Jean Linden, werd door baron Edmond van Eetvelde aangesteld om op de wereldtentoonstelling in Parijs in 1900 een stand te bouwen gewijd aan Congo-Vrijstaat. Linden stuurde daarom in 1898 Edward Luja naar de kolonie om op zoek te gaan naar nieuwe, economisch interessante gewassen. Luja vond ook koffieplanten, die in 1900 in Parijs werden gepresenteerd. Eentje daarvan was volgens Linden een nieuwe koffiesoort, die hij de naam *Coffea robusta* gaf. Het ging om een robuuste koffiesoort met een grote resistentie tegen ziekten, ook koffiebladroest, en dus met een enorm economisch potentieel. Op deze tentoonstelling werd nog een tweede koffiesoort uit Congo voorgesteld: *Coffea laurentii*. Later bleek dat beide soorten in feite varianten waren van de *Coffea canephora*, een soort die al in 1897 door de Duitse botanicus Froehner was beschreven.

Robustakoffie maakte een snelle opmars in de door koffiebladroest geteisterde gebieden in Azië. Vanaf 1901 stuurde Linden zaden naar Java, Vietnam en Ivoorkust, waar ze het begin vormden van de robustateelt. Ook in Afrika en in Brazilië, vooral in het laagland waar arabica-koffie minder goed gedijde, vond robusta ingang. Wetenschappelijk gezien was *Coffea robusta* geen geldige naam. Maar omdat robusta al goed ingeburgerd was bij koffieboeren en handelaars bleef het de commerciële naam voor de soort die officieel *Coffea canephora* heet.



In België worden klanten aangespoord koffie te drinken afkomstig van de koloniale plantages. Beursstand van Delhaize, 1928.

Colofon

Teksten en beeldredactie:

Greet Draye, Femke Paulussen
en Piet Stoffelen

Eindredactie:

Pascale Goossens en Jan Haeverans

Projectcoördinatie:

Hadewych Van den Bossche

Beeldbewerking:

Séverine Lacante

Vormgeving:

Tim Bisschop

Druk:

die Keure, Brugge, België

Inbinding:

Abbrigh, Groningen, Nederland

ISBN 978 94 6388 755 7

D/2020/11922/21

NUR 440

© 2020 Hannibal Books

Hannibal Books is een merk
van Uitgeverij Kannibaal bv, Veurne, België
www.hannibalbooks.be



HANNIBAL

BOOKS

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

De uitgever heeft geprobeerd voor alle teksten, foto's en afbeeldingen de wettelijke voorschriften inzake copyright toe te passen. Wie meent nog rechten te kunnen laten gelden wordt verzocht zich tot de uitgever te richten.

Dank

Dit boek kwam tot stand binnen het erfgoedproject *Koffiestories* en met medewerking van Claudia Houben. De partners Centrum Agrarische Geschiedenis, Plantentuin Meise, het Koninklijk Verbond van Koffiebranders en Cera willen alle personen en organisaties die meewerkten aan het project en aan deze publicatie bedanken. Dank gaat uit naar de bedrijven en koffiebranderijen die ons een inkijk gunden in hun werking, erfgoed en vakmanschap, waaronder Caffènation, CoffeeLab Independent, Delhaize, Efico, Molenbergnatie, Schuilenburg, Group Sopex en de koffiebranderijen Colruyt, De Witte Zwaan, Grootmoeders Koffie, Jacobs Douwe Egberts, Hoorens, Koffie Kàn, Koffie Quin, Madmum Coffee Roasters, Miko Koffie, Noir-Tāne, Onan Coffee & Tea, OR Coffee Specialty Roasters, Pelican Rouge Coffee Roasters, Rombouts, Selecta Belgium, St. Michel, Stroobants, The Java Coffee Company en Viva Sara. Graag bedanken we daarnaast de verzamelaars die ons hun unieke collecties toonden.

Ook een welgemeende dank aan onze vrijwilligers, de Koffieneuzen, Kathleen Boel, Annette Boucneau, Erna Cools, Bernard Delange, Sonja Deneve, Koen Herregods, Grada Kraaijestein, Chris Lievens, Ann Mertens, Joachim Mertens, Etienne Moernaut, Rachel Noppen, Monique Raeymaekers, Sven Van Melkebeke, Guido Van Roey, Jean-Marie Vanhove, Patrick Vanrietvelde en Eric Vloeberghs.

