

‘De lekkerste *koffie* maak je gewoon op de *ouderwetse* manier’

Turnen, vloggen, muziek maken en koffie: aan passies ontbreekt het Bram Verhofstad niet. Wij spraken hem in een prachtige koffiebranderij. Tussen de koffiebonen is Bram helemaal in zijn element. ‘Ohh, het ruikt hier zó lekker’, zegt hij grijnzend als hij tussen de jute koffiebonenzakken poseert.

TEKST: TESSA DE WEKKER
FOTOGRAFIE: IIRS VAN DEN BROEK





‘Het mooie van zelf *koffie zetten*, is dat het ook helemaal *mis* kan gaan’

‘Coffee solves everything’, hangt er prominent aan de muur in koffiebranderij Rozema & Van Schijndel. De ambachtelijke branderij zit sinds vier jaar gevestigd in een oude leerfabriek in Oisterwijk. ‘Ve’, zegt Bram Verhofstad als hij er binnenloopt. Als fervent koffieliefhebber was hij natuurlijk meteen enthousiast toen we hem deze locatie voorstelden

Waar komt die obsessie voor koffie vandaan?

‘Geen idee eigenlijk. Toen ik op mezelf ging wonen, wilde ik koffie kunnen zetten.’

Dus je kocht een Senseoapparaat, zoals veel studenten die op kamers gaan? Of, voor de goede smaak, een Nespresso-machine?

‘Nee joh, dat is veel te gemakkelijk. Op een knopje drukken kan iedereen. Ik wilde zelf echt lekkere koffie kunnen zetten. En in kleine hoeveelheden, want een hele pot koffie is niet handig in je eentje. Toen ben ik gaan zoeken op Youtube hoe je lekkere koffie per kopje kan

zetten en kocht ik een Aeropress, bonen en een molen. Die heb ik nog steeds.’

Een Aeropress?

Bram laat een apparaatje zien, dat nog het meest lijkt op een grote doksterspuit.

‘Je doet er gemalen koffie en water in, en een filter. En dan druk je de koffie zo door het filter in je kopje. Deze neem ik altijd mee als we naar buitenlandse toernooien gaan. Het neemt niet veel ruimte in en op die manier heb ik altijd lekkere koffie in het hotel.’

Je teamgenoten willen vast allemaal bij je op de kamer?

‘Haha. Ze weten me altijd wel te vinden als ze trek hebben in koffie ja.’

Bram pakt een glazen kan met filterhouder erboven en doet er een gewoon koffiefilter in.

‘Zo maak je nog altijd de lekkerste koffie. Gewoon op de ouderwetse manier. Maar dan moet het wel precies



‘Ik ben wel een *half jaar* bezig geweest om uit te vinden hoe ik mijn koffie *het lekkerst* vind’

goed. Het leuke van koffie is dat je zoveel variabelen hebt. De soort koffie natuurlijk, hoe grof je het maalt, de temperatuur van het water, hoe snel je het water opschenkt, de hoeveelheid koffie en water. Het is een mooi spelletje om de perfecte koffie te zetten. Ik ben er wel een half jaar mee bezig geweest om uit te vinden hoe ik mijn koffie het lekkerst vind.’

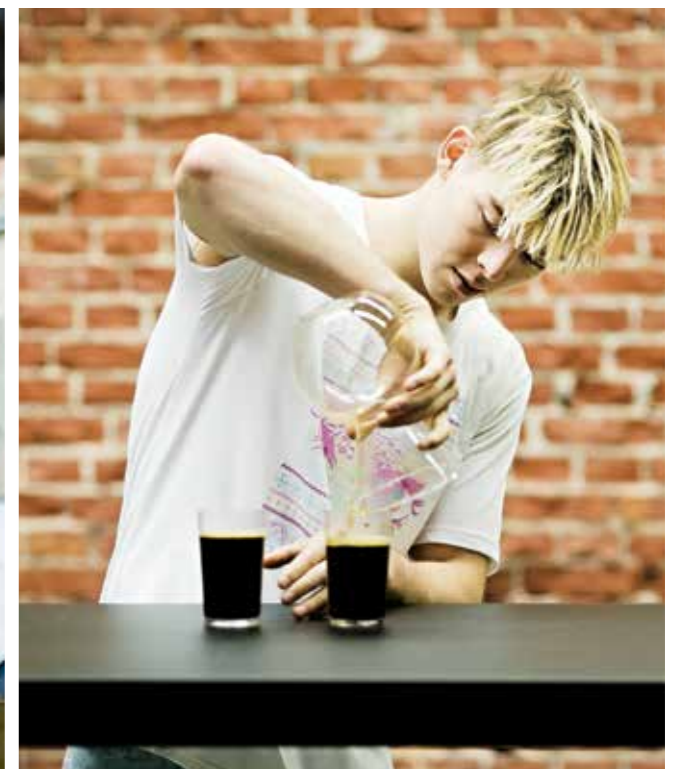
En hoe zet jij jouw perfectie bakkie?

‘Ik hou van bonen uit Ethiopië, de Yirgacheffe. Die zijn heel fruitig, bijna zoet. Dat verwacht je niet bij koffie. Ik neem 40 gram koffie en eerst 50 gram water. Dat moet 88 graden zijn. Hoe warmer het water, hoe meer je extraheert uit de koffie. De kunst is om al het lekkere uit de koffie te trekken, en de minder lekkere smaken niet meer. Dus het water moet niet té heet zijn. Die 50 gram water schenk ik in 30 seconden op. Daarna doe ik in twee minuten nog eens 300 gram water op de koffie. Met deze kan kun je heel langzaam gieten. Op deze manier krijgt je koffie een heel zachte smaak.’

Het lijkt wel scheikunde.

‘Klopt. Dat vond ik op school dan ook een heel leuk vak.’

Bram doet het voor aan de bar van Rozema en Van Schijndel. Eigenaar Jeroen Rozema kijkt toe. Daarna schept hij vers gebrande koffiebonen uit de brander. ‘Waar komen die vandaan?’, vraagt Bram geïnteresseerd. ‘Uit Java’, antwoordt Jeroen. Wat volgt is een heel gesprek over de kunst van het koffiezetten. ‘Het mooie aan zelf koffie zetten is het risico-element. Het kan ook helemaal mis gaan. Als je te grof maalt, of juist te fijn. Maar als het goed gaat, is dat zo vet. Daarom vind ik turnen ook zo mooi. Het risico van op je plaat gaan is vet. Want als het wel lukt, is het extra leuk’





‘Het *risico* van op je plaat gaan is vet. Want als het wél lukt, is het *extra leuk*.’

Hou jij zo van risico's?

‘Vroeger was ik wel van de risks ja. Dan mocht ik ook wel eens dingen niet trainen van mijn trainer. Inmiddels ben ik wat verstandiger. Maar het dunne lijntje tussen succes en falen vind ik mooi. Ik heb vroeger als kind ook op tennis gezeten. Vond ik niets aan. Te saai.’

Inmiddels heeft Bram twee glazen verse koffie in zijn handen. Hij neemt een slok. ‘Deze is echt heel lekker. Wat is dit voor koffie?’, vraagt hij aan Jeroen. ‘Deze komt uit Colombia’, vertelt Jeroen. ‘We kopen deze koffie rechtstreeks bij de boer in. Het is de eerlijkste koffie die we hier hebben. We willen graag zoveel mogelijk fair trade inkopen en het liefst bij de boer zelf.’

Bram, als je op een verjaardag komt, drink je dan nog dat bakkie Senseo dat de gastheer of -vrouw je voorschotelt?

‘O, ja hoor. Ik ben geen koffiediscriminator. Ik wil niet verwend zijn. Maar ik apprecieer het wel extra als iemand de moeite neemt om een echt lekkere koffie zelf te zetten.’

Het je ook wel eens echt vieze koffie gedronken?

‘Ja, in Engeland! Daar hebben ze alleen maar oploskoffie, bah.’

Dus toen ben je maar overgestapt op thee?

‘Nee, ik heb het toch maar gedronken. Je moet je verwachtingen bijstellen. Als je niet verwacht dat je koffie krijgt, dan valt het wel mee.’

Je hebt je de kunst van het koffiezetten helemaal zelf eigen gemaakt. Door filmpjes op Youtube te kijken.

Vind je het daarom ook zo leuk?

‘Ja, je kunt jezelf zo veel leren. Zo kun je steeds beter ergens in worden. Datzelfde geldt voor mijn muziek en de video's die ik maak. Dat heb ik ook zelf geleerd, door gewoon te doen en op internet op te zoeken



Ik ben eigenlijk helemaal niet zo *competitief* ingesteld. Ja, ik wil wel winnen, maar dan *van mezelf*,

hoe dingen werken. Ik hou ervan om dingen op die manier uit te zoeken en te perfectioneren.'

Een paar nummers geleden vertelde je al in 'Turnsupporter hoe belangrijk muziek voor je is. Inmiddels heeft Marb (de artiestennaam van Bram, red.) een heel album uitgebracht.

'Ja, het project is net afgerond. Op het album staan elf nummers. Je kunt ze luisteren via Spotify en mijn Youtube-kanaal. Inmiddels ben ik ook alweer met nieuw werk bezig. Dat is ruiger, donkerder, best wel hard. Ik denk niet dat mensen dat van mij verwachten. Maar dat is ook het mooie van Marb. Die kan dingen soms letterlijk andersom doen dan Bram Verhofstad.'

Komt daar ook weer dat risico-element terug?

'Een beetje wel. Met mijn nieuwe album ga ik echt van de gebaande paden af.'

En met turnen? Doe je dan ook wel eens dingen die mensen niet van je verwachten?

'Ja, maar die komen niet in mijn oefening. Ik train soms dingen waarvan ik al weet dat ik ze nooit in wedstrijden zal doen. Omdat het te zwaar is om ze consistent te trainen. Op rek bijvoorbeeld de Pegan. Dat is een dubbelsalto voorover over de stok met een halve draai. Toen ik die pakte, was dat zó gaaf. Of de combinatie Kolman-Shaham (Kovacs met anderhalve schroef, red.). Het is gewoon heel vet om dat soort dingen te oefenen en zeker als het dan lukt. Dat vind ik eigenlijk het mooiste van turnen. Leuker dan wedstrijden, waar alles perfect moet. Ik ben eigenlijk helemaal niet zo competitief ingesteld. Ja, ik wil wel winnen, maar dan van mezelf. Ik wil steeds beter worden in alles wat ik doe. Turnen, muziek maken en video's editen, produceren en ook koffie zetten.'