

'Espressobar schenkt beste koffie'

24-10-2008 00:00

Koffie ontpopt zich in Nederland steeds meer tot een trendy drank. Gespecialiseerde espressobars schieten als paddenstoelen uit de grond en over het algemeen is de kwaliteit van de koffie, cappuccino en espresso daar goed tot acceptabel. In de gewone horeca is de koffie meestal nog steeds slecht. Dit blijkt uit de zevende Nationale Koffietest van het Algemeen Dagblad.

Twintig van de 59 bezochte zaken konden de test, gemeten over de drie koffievarianten, volgens Keurmeester Barend Boot doorstaan. Bij de goede koffie proeft hij een rijke variatie aan smaken.

Slechte koffie is te herkennen aan een slechte melange, smaakafwijkingen, of een te lage temperatuur bij het serveren. Vaak zijn smaakafwijkingen te wijten aan slecht schoongemaakte apparatuur. De Kiosk, een van de shops op het NS-station, houdt een traditie in ere door wederom met drie keer een nul te eindigen. Met dezelfde cijfers is de laatste plaats voor Burger King. De complete uitslag verschijnt zaterdag in de krant.