



## JAVA ESPRESSO

Kruidig, zwarte bes & amandel

### Intensiteit:



### Crop:

2021.

### Koffiesoort:

100% Arabica, Typica, Washed.

### Land van herkomst:

Java.

### Smaakindicatie:

Kruidig, zwarte bes & amandel.

### Zetmethode:

Espressomachine, espressokan, iced en met melk.

### Ontmoet de koffieboer:

*Koffieboer: Beheer door het staatsbedrijf PT Perkebunan Nusantara*

*Koffie: Java Jampit*

*Plantage: Jampit*

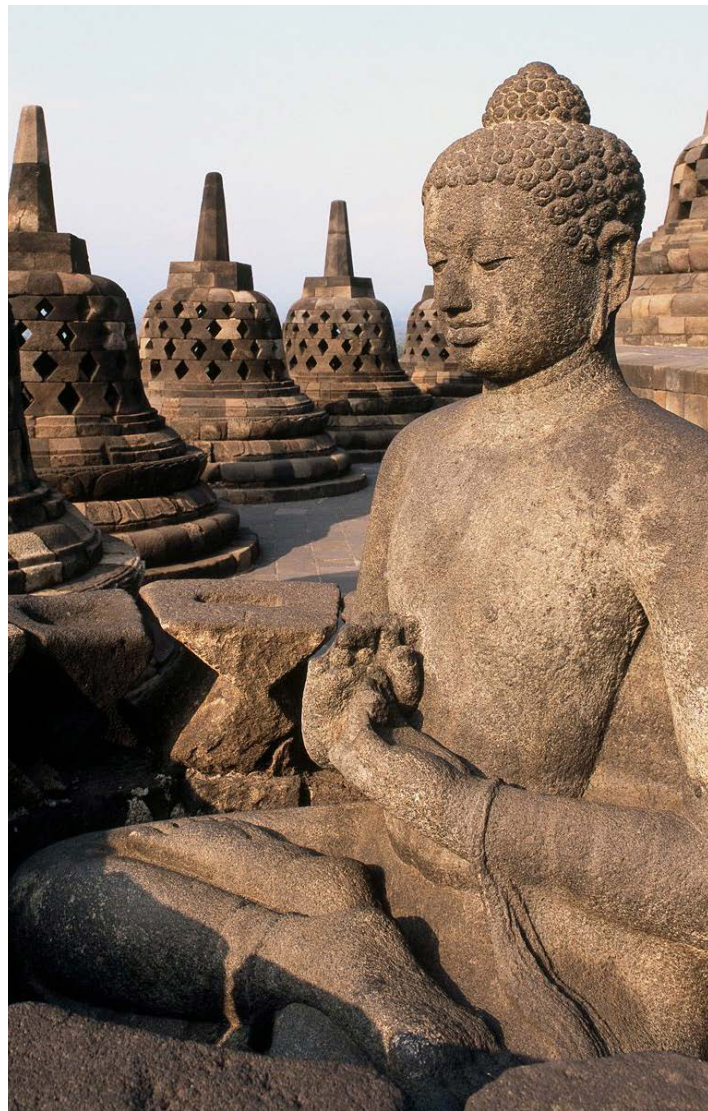
*Locatie: Ijen Plateau, Oost Java*

### De koffieboer:

Het Java Jampit Estate in Oost-Java, werd in 1900 gesticht door het in Nederland gevestigde Davit Bernie Administratiekantoor en wordt vandaag beheerd door het staatsbedrijf PT Perkebunan Nusantara XII (vaak afgekort tot PTPN XII).

### De plantage en de koffie:

Jampit Estate is één van de vier 'government estate' plantages, die al aangelegd werden in de tijd van de koloniale Hollandse koffie planters (Jampit, Blawan, Pancoer en Kayumas).



De hoogte van de Estate is circa 1300 meter boven zeeniveau, dichtbij de vulkanische Ijen- streek. De teeltcyclus bedraagt 80 tot 100 dagen en de koffie wordt geoogst tussen juni en september. In de Kalisat Jampit Factory wordt de koffie 36 uur lang gefermenteerd (anaëroob), gewassen, gespoeld en met nog 8 tot 10 procent vrucht aan de boon, waarna hij naar patio's wordt gebracht om te drogen en later naar verhoogde bedden om met de hand te worden gesorteerd.



## JAVA ESPRESSO

Kruidig, zwarte bes & amandel

### Intensiteit:



B O O T

BRANDERS UIT BAARN

— 1973 —

*Barend Boot: “Ik heb heel veel Java koffies door de jaren heen geproefd. Op Java waren van oudsher vooral grotere koffieplantages, waaronder de Java Jampit, Blawan en Kajoemas estate. Deze plantages werden groot gemaakt in het eind van de 19-e eeuw door Nederlandse ondernemers. Ik heb een lijvig verslag van 50 jaar Kajoemas Estate. Als je dat jaarboek leest, zie je dat in de koffieteelt er veel decennia lang hetzelfde is gebeven.”*

*“Toen mijn vader Jacob startte met Boot koffie in 1973 werd Java koffie direct één van de vaste basismaken als filterkoffie. Toendertijd werd er nog veel meer filterkoffie gedronken dan espresso. Java werd gepresenteerd als de beste koffie voor de ochtend, volle body, pittig en aards. Ik herinner me dat er elke 30 minuten verse filterkoffie in de winkel werd gezet en hoe de Java uit de kleine porseleinen kopjes met het gouden randje smaakte. Jacob had in zijn jonge jaren het ideaal koffie landbouwdeskundige en planter te worden op Java. Toen Nederland*

*als koloniale mogendheid Indonesië uit werd gegooid, was die droom voorbij. Misschien, dat bedenk ik me nu, is dat onbewust ook een reden geweest voor mijn broer Willem om zelf planter te worden in Panama en Ethiopië?”*

### Organisatie:

Het Jampit Estate is betrokken bij programma's die gericht zijn op de genezing en bemesting van planten en verbetering van de productiviteit.

### De naam 'Java Jampit'

De koffie is vernoemd naar land van herkomst. Java staat al eeuwenlang bekend om zijn vruchtbare grond, overvloedige natuurlijke hulpbronnen en landbouwproducten, waardoor het de bijnaam “specerijeneiland” kreeg. Vandaag de dag is Java nog steeds rijk aan grondstoffen, gevarieerde culturen en werkelijk adembenemende natuurlijke schoonheid.

