

COFFEE BAR

RAZMATAZ

TEKST **PAULA PLANTINGA**
FOTOGRAFIE **JIM ELLAM**



Deze zomer werd stadsdeel Westerpark in Amsterdam een horecazaak rijker. Binnen de kortste keren werd het nieuws verspreid dat je bij Razmataz naast ontbijt, lunch, diner en borrel ook zeer goed terecht kunt voor een uitstekende kop koffie. De zaak is verdeeld in tweeën; een licht café dat tevens dienstdoet als koffiebar en ijssalon, en een intiem restaurant. Het smaakvolle interieur met eyecatching verlichting werd ontworpen door Edward van Vliet van SEVV.

LIEFDE De charmante ondernemer van Razmataz, Iris Molkenboer, werkt al vanaf haar zestiende in de horeca. "Eigenlijk was ik al heel snel verliefd op koffie. Ik was bezig met het opzetten van een eigen zaak en kwam toen in contact met Bocca Coffee. Het koffiemark is ontstaan vanuit passie. Dat merk je aan hun manier van zakendoen en over de wijze waarop ze over hun product praten. Er gaat een enorme geschiedenis aan het product vooraf. Er liggen ontzettend veel stappen tussen voordat de koffie wordt geserveerd. Dat heeft Bocca

grotendeels in handen. Maar uiteindelijk kan degene achter de koffiemachine het verprutsen. Zonde! We willen beiden een zo goed mogelijk product. Het is een stukje liefde dat je erin brengt. In eerste instantie verzorg ik de baristatraining voor het personeel achter onze eigen Vibiemme tweegroepsespressomachine. Daarna stuur ik ze door naar Bocca, zodat ze leren over het product en de achtergrond."

HUISELIJK "Deze buurt is in opkomst. Hier woont een heel gemengd publiek dat ons inmiddels weet te vinden. Ook het zelfgemaakte ijs is populair. Ouders komen hier met hun kinderen, drinken zelf een drankje en de kinderen krijgen een ijsje. Het idee is ontstaan in Italië. Daar heb je veel zaken waarin een bakbeest van een ijsmachine staat. Daarachter staat dan de espressomachine en verderop de tap. We kennen dat niet in Nederland. Het is toch vaak het een of het ander. Bij ons kan het allemaal. Prikkelend, maar ook gemoedelijk. Het is juist die huiselijkheid waardoor mensen zich op hun gemak voelen."

ADVIES "Je kunt hier koffie drinken en meenemen, maar ook koffiebonen kopen voor thuisgebruik of op kantoor. We verkopen tevens melkkannen, tampers en grinders. Als je producten koopt, dan geven we ook graag advies. We serveren de full blend uit Ethiopië en Brazilië voor de melkkoffies en de Yemen gebruiken we alleen voor espresso's en americano's."

TONGSTRELEND "Ik vind het aanbieden van keuzes in de horeca heel belangrijk. We bieden ook veel verschillende koffies. Ik heb gekozen voor namen die mensen begrijpen. Vaak vraag ik ook waar ze zin in hebben. Het enige wat ik niet doe is het toevoegen van smaakjes. Koffie an sich is al lekker genoeg. Een siroopsmaak doet afbreuk aan de koffiesmaak. Als je de melk op de juiste manier schuimt, dan geeft dat al een zoetje. Heel veel mensen denken dat koffie bitter is, maar dat komt doordat het dan is verbrand. Koffie moet tongstrelend zijn." ■