

# Koffie uit het Waasland van Van Poeck: "Het resultaat van meer dan 150 jaar vakmanschap"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01



© Joris Vergauwen - Elisabeth Van Poeck en Eric Van Osselaer, intussen al de vijfde generatie van de familiezaak Van Poeck, bij hun artisanale koffiebranderij.

**SINT-NIKLAAS** Van Poeck in de Stationsstraat in Sint-Niklaas ademt geschiedenis. De zaak bestaat al meer dan 150 jaar. Na de Tweede Wereldoorlog startte Jos Van Poeck er in de eigen artisanale koffiebranderij met de 'Kranskoffie', een uitstekende mélangé die al decennialang in eigen huis wordt gebrand en samengesteld.

De geur van vers gebrande koffie waait je in het gezicht als je de bijzondere winkel van Van Poeck binnenstapt. Het is een delicatessenzaak, waar je een hele waaier aan topproducten kunt krijgen. De koffie van Van Poeck is befaamd tot ver buiten de stadsgrenzen. De winkel beschikt namelijk over een eigen artisanale koffiebranderij. Elke maand wordt er rauwe koffie ingekocht, die wekelijks in kleine hoeveelheden wordt gebrand. Een korte rotatie, dus zo vers mogelijk, naargelang de specifieke vereisten van de verschillende koffiebonen uit Zuid-Amerika, Azië en Afrika.

## Visitekaartje

De huiskoffie van Van Poeck is de 'Koffie Krans', die er net na de Tweede Wereldoorlog werd samengesteld door Jos Van Poeck. Hij liet zich voor de naam inspireren door de typische thee- en koffiekranen. De Kranskoffie is een mélangé van koffiesoorten uit Santos (Brazilië), Guatemala en Columbia. "Een honderd procent arabica, heel verfijnd, zeer aromatisch en met een zachte, volle smaak. Dit is ons visitekaartje. Het is een topkoffie, een eigen mélangé die van generatie op generatie werd overgedragen en die het beste van alle soorten in zich draagt", vertellen Elisabeth Van Poeck en Eric Van Osselaer, ondertussen al de vijfde generatie in de familiezaak, die sinds 1866 bestaat. Daarmee is het ook een van de oudste winkels in Sint-Niklaas en de hele regio.



© JVS - Koffie van Van Poeck.

## Opgebouwd vakmanschap

In de negentiende eeuw was Van Poeck een groothandel in koloniale waren, maar er werd ook al koffie gebrand voor handel en particulieren. In die tijd was het een bloeiend bedrijf met dertig 'knechten', met ook een buurtwinkel erbij. Die winkel, gevestigd in de Stationsstraat, is overgebleven en bestaat nu al meer dan 150 jaar, met ook de koffiebranderij erbij.



**Bij koffie is het net als bij wijn: elk jaar is de smaak van de bonen anders. Het is dus elk jaar na de oogst proeven en zoeken tot we de mélangé weer op punt hebben om dezelfde smaak te verkrijgen**

Elisabeth Van Poeck

Het selecteren van de bonen, het samenstellen van de mélanges en het branden van de koffiebonen is een vak apart, iets wat maar mogelijk is door decennialange ervaring en opgebouwd vakmanschap. "Koffie is een eerlijk natuurproduct. Het komt hier puur en onbewerkt binnen. Hoe de koffie uiteindelijk in een kopje op tafel belandt, daar hebben wij veel invloed op, dat is onze *métier*. Bij koffie is het net als bij wijn: elk jaar is de smaak van de bonen anders. Het is dus elk jaar na de oogst proeven en zoeken tot we de mélangé weer op punt hebben om dezelfde smaak te verkrijgen. We hebben nog een reeks andere mélanges in huis, maar als klanten niet goed weten welke koffie ze willen, geven we ze altijd onze Kranskoffie mee. Dat is de hoeksteen van ons koffie-assortiment. Dat is de koffie die we hier in Sint-Niklaas al tientallen jaren met zoveel liefde en passie branden en samenstellen."

## Korte keten

Een fijne trend voor Van Poeck is dat de consument steeds bewuster kiest, dus ook bij koffie. "Mensen hebben steeds meer aandacht voor het verhaal van de korte keten. Niet alleen particulieren, maar ook horecazaken staan daar bij stil. We branden ook steeds meer 'private labels', eigen mélanges voor koffiebars, cafés en restaurants. En we staan met onze koffie ook wel vaker op evenementen om ons verhaal naar buiten te brengen. Mensen kritisch doen nadenken, ook over de koffie die ze drinken, dat willen we ergens ook wel meegeven."



**We branden ook steeds meer 'private labels', eigen mélanges voor koffiebars, cafés en restaurants**

Elisabeth Van Poeck

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op [www.hln.be/streekproduct](http://www.hln.be/streekproduct).

MEER OVER **SINT-NIKLAAS** LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN

ETEN EN DRINKEN **TWEDE WERELDOORLOG** HLN **JOS VAN POECK**

