

**Koffie vind je overal, maar elke koffie smaakt anders. Koffie is dan ook streekgebonden. Koffiebranderij Rom uit Boortmeerbeek is in en rond Leuven bekend om zijn overheerlijke koffie. Sinds het ontstaan 52 jaar geleden heeft Rom twee klassiekers in huis: Moka Dessert en Caramba. «Het zijn nog altijd de best verkopende koffies», zegt zaakvoerster Lutgarde Paeps.**

TEKST: KIM AERTS/ FOTO'S: PATRICK VERTOMMEN

# «Onze koffies zijn zacht gebrand en vallen zo minder zwaar op de maag»

Twee zakken ruwe koffie uit Congo van een familielid wakkerden de passie voor koffiebonen aan bij Maria Rom. Al snel kwam Maria erachter dat koffie van gebrande Robusta-bonen uit Congo niet te drinken was. Ze ging op zoek naar andere koffiebonen en van het een kwam het ander. Maria gaf haar job bij een slager op om zich voltijds op koffie te stor-

de familiezaak overgenomen.

## Pittig

Zo lang als koffiebranderij Rom bestaat, bestaan ook de twee smaken Moka Dessert en Caramba. Drie jaar geleden werden deze klassiekers verkozen tot erkend streekproduct door Vlam. «Het zijn mengelingen van het eerste uur en nog altijd onze twee best verkochte blends. Aan de smaak is nooit iets gewijzigd», verzekert Paeps, die twaalf blends in huis heeft. «Hoe zachter de koffie, hoe minder intensiteit je krijgt in je kopje. Maar pittig bij ons betekent niet bitter. Dat komt deels door de koffiebonen, maar ook door het brandingsproces. Dat heeft een grote invloed op de smaak. Als je koffiebonen te hard brandt, krijg je een erg bittere smaak. Dan komt er ook olie uit de bonen, die daar als een film over hangt. Dat maakt het moeilijk verteerbaar. Daarom zijn onze koffies zacht gebrand en vallen ze minder zwaar op de maag. Door het gebruik van 100% Arabica-koffiebonen bevat onze koffie ook minder cafeïne», legt Paeps uit. «Bij ons is 'Dessert' een zachte toegankelijke koffie, maar dat hoeft niet overal zo te zijn. Wij branden nog op een artisanale manier. Traag en langzaam, niet industrieel, zodat de Arabica-koffiebonen hun smaak kunnen ontwikkelen.

**Als de koffie op voorhand gemalen is, breek je de bonen en is het aroma al vrijgekomen. Zo gaat er smaak verloren**

ZAAKVOERSTER LUTGARDE PAEPS

ten. Ze opende haar eigen zaak in 1967 in Oud-Heverlee met een kleine koffiebrander van tien kilogram. De ROM-koffie werd gesmaakt, zo erg zelfs dat het bedrijf na negen jaar moest uitbreiden en verhuizen. Maria vestigde zich in Boortmeerbeek en daar is de koffiebranderij nog altijd gevestigd. Sinds de dood van Maria vijftien jaar geleden heeft haar dochter Lutgarde Paeps (56)



## KOFFIE UIT HET LEUVENSE



Zaakvoerster Lutgarde Paeps van Koffiebranderij Rom.

Dat branden duurt altijd twintig minuten tot op 210 graden. In iedere blend zitten minstens vier tot zeven soorten ruwe koffies. Bij onze streekproducten is dat zes en vier.»

## Koffiepads

Op mensen die hun koffie in pads of capsules steken, kijkt Paeps niet neer. «Of het lekkerder is, laat ik in het mid-

den. Senseo geeft bijvoorbeeld een andere smaak omdat de druk niet hoog genoeg is. En vooral het water is niet warm genoeg. Het beste blijft nog altijd om de koffie vers te malen en dat je portie per portie koffie zet. Of dat je je koffie maalt voor je hem opschenkt. Als hij op voorhand gemalen is, breek je die bonen en is het aroma al vrijgekomen en gaat er smaak verloren.»

## Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je op [www.hln.be/streekproduct](http://www.hln.be/streekproduct).