

## Zweedse koffie uit Panama

# PROEVEN VAN HET PARADIJS

Tekst: Louis Cornelisse Fotografie: Bagels & Beans

Ooit streek de vader van Calle Janson vanuit Zweden neer in Panama. Het familiebedrijf groeide uit tot een bijzondere koffieplantage en -branderij. ‘We hebben alles mee’, zegt boer en exporteur Janson. ‘We noemen de plantage “ons paradijs” en daar willen we iedereen van mee laten genieten.’

‘Onze grond ligt met zijn rug naar de bergen van Costa Rica, of met het gezicht’. Het is maar hoe je het bekijkt, zegt Haydeé Janson, Calle’s echtgenoot die afkomstig is van Puerto Rico. Ze is meegegroeid met Calle’s passie voor het verbouwen van koffie en alles wat daar omheen moet gebeuren. De plek waar Jansons mansion ligt, is ideaal om

koffie te verbouwen. ‘Het is altijd lente bij ons’, legt Calle uit, ‘Geen extreme temperatuurwisselingen. Daarom hebben we een heel lange oogsttijd. Daarvoor moet je trouwens wel geduld hebben.’ De planter lacht breeduit: ‘Niet te snel de bonen van de struiken af te halen, bedoel ik.’

### Met de bananenboot

Hoe komt een Zweed als zijn vader in Panama terecht? ‘Met de bananenboot’, grinnikt Calle. In Zeden zag hij geen toekomst meer. Eenmaal op zee koos zijn vader voor de bananenroute, naar Zuid-Amerika. Verder dan het prachtige Panama kwam hij niet. ‘Mijn vader kon het land kopen en dat heeft hij gedaan om er veeteelt op te bedrijven. Dat is niet zo arbeidsintensief.’ Er waren vier cowboys in dienst, die 1200 koeien dreven. ‘Toch zijn we overgeschakeld op koffie, omdat de omgeving daarvoor geschikt is. Daarmee hebben we het ons niet gemakkelijker gemaakt’, zegt Calle. Zijn bedrijf heeft 35 vaste personeelsleden en tijdens de oogsttijd – die dus behoorlijk lang duurt – komen daar zo’n 200 extra krachten bij. ‘We hebben een echt lang oogstseizoen’, vertelt Calle, ‘van eind november tot in maart kunnen we plukken’. De Jansons hebben een eigen – bijna eigenwijze – aanpak. ‘Het plukken gaat uiteraard met de hand. De bonen worden altijd geselecteerd op rijpheid en grootte’. Hij geeft tussen duim en wijsvinger aan hoe groot ze ongeveer moeten zijn. Daarna gaat een bezwerende vinger omhoog. ‘We laten ze rustig rijpen.’





Calle en Haydée Janson



## Ook wat terugdoen

Haydée legt uit dat de Jansons een eigen methode hebben ontwikkeld. Toen Calles vader in 1940 de Janson Estate omzette van een koeienfarm in een plantage voor koffie, waren er in de omgeving al verschillende andere. ‘Wat we hebben gedaan is dat we de traditionele methoden hebben overgenomen maar wel moderne technieken hebben ingebracht’, legt Haydée uit. Calle vult aan: ‘Dat betekent dat we – omdat we en lang seizoenen hebben – de pluk uitsmeren over een aantal maanden. Alleen de meest rijpe bonen plukken we. De verleiding is groot ook andere mee te nemen. Dat is economisch aantrekkelijk, maar dat doen we niet.’ De Jansons zitten dan ook niet alleen in Panama om er iets te halen; ze geven ook iets terug. Zo ondersteunen ze natuurprojecten in de omgeving en zorgen ze ervoor dat de kinderen in de omliggende dorpen naar school kunnen. Natuurlijk om ze te ontwikkelen, maar ook om ze vast te houden voor de streek. Veel jongeren trekken naar de grote steden. Net als in andere ontwikkelingsgebieden, denken ze daar meer toekomst te hebben. Calle en Haydée willen met het onderwijs bereiken dat de jeugd op een hoger plan komt en blijft.

## Duurzaam, duurzaam, duurzaam

Als de bonen geplukt zijn, wordt de traditionele selectiemethode ingezet. Dus niet, zoals op veel andere plantages het geval is, met machines, maar met oog en hand. De selectie bestaat uit twaalf fasen, waaronder de techniek waarbij de bonen in water worden gelegd. De meest zware worden er uitgepikt. Calle: ‘Later gaan ze in de micro-roaster, waarin maximaal twaalf kilo gebrand kan worden. Ze houden we goed het oog in de kwaliteit.’ De bonen worden dus gebrand op het landgoed zelf. ‘Ze zijn allemaal even groot zodat ze gelijkmatig gebrand kunnen worden,’ voegt Calle eraan toe. Een ander aspect van de werkwijze van de Jansons is de opslag van de bonen.

Ze gaan na goedkeuring op kwaliteit en grootte meteen door naar de opslag. ‘Lucht is de vijand van de koffie’, zegt Haydée streng. ‘De frisheid, het aroma, en uiteindelijk de smaak verdwijnt. We zijn er heel obsessief in dat er geen lucht bij komt. We willen tenslotte een koffie presenteren op een hoog niveau.’ Calle haalt diep adem. Zijn plantage is zijn alles. De Jansons leven voor de koffie. Iedereen heeft het over duurzaam, duurzaam, duurzaam, zegt hij. ‘Onze plantage ligt in een gebied dat je gerust het paradijs mag noemen. Daarom behandelen we de natuur ook met respect.’ Dat gebeurt ook met de werkers. De meeste komen uit de dorpen om hun estate heen. De plaats Volcan is het centrum van de streek. De Jansons hebben een goede naam opgebouwd. Niet alleen omdat ze hun mensen en het land goed behandelen, de Panamesen hebben ook waardering voor het economische succes van de farm.

## Bagels & Beans

De Jansons hebben direct contact met hun afnemers. ‘Daar gaan we dan ook naar toe. In oktober bijvoorbeeld, als de regentijd bij ons toeslaat. Het is niet erg om dan op de boerderij te zijn, hoor. Het is er prachtig en het ruikt er heerlijk. Maar het is voor ons van belang om te weten waar onze bonen naar toe gaan.’ Zo reizen Calle en Haydée ieder jaar af naar Europa. Veel naar Franse klanten, maar ook naar Nederlandse. In ons land is hun koffie te koop in de shops van Bagels & Beans. Calle: ‘Als we weer op tournee zijn, kijken we altijd of onze koffie aanslaat. We moeten zien of de mensen ervan genieten. En dat is zo. Dan gaan we weer met een gerust hart terug naar Panama. Wat we dan het eerst doen? Meteen met onze drie honden wandelen door de schitterende natuur. Maar niet nadat we eerst even bij onze koffieplanten gekeken hebben en in het pakhuis Reposo hebben gecheckt of alles nog in orde is.’ ☺