



'Specialty coffee met huiselijke gezelligheid'

NOIR Leuven

Wat maakt uw zaak bijzonder?

'De combinatie van *specialty coffee* met de huiselijke sfeer van het interieur. Hier komen ook mensen van verschillende nationaliteiten over de vloer. We gebruiken enkel koffiebonen van kleinschalige koffiebranders. Het Antwerpse Caffènation is onze leverancier. Dagelijks gaan we op zoek naar de betere koffiebonen en vernieuwende zetmethoden.'

Wat is uw favoriete koffie?

'Dat zal zeker de *flat white* zijn. Dat is een koffievariant bestaande uit één deel sterke espresso, twee delen warme melk en een dun laagje microschuim. Voor ons de ideale verhouding tussen koffie en melk.'

Zijn de Leuvenaars koffiedrinkers?

'Toch wel. Meer en meer vinden ze de weg naar *specialty coffee* en zuivere koffie.'

Wat zijn de nieuwe trends in koffie?

'Dat is zonder twijfel de *slow brew*, of het echt opschonen van zuivere koffie waarbij we steeds perfect weten welke bonen verwerkt zijn. Koffie op de heerlijk ouderwetse manier dus waarbij er langzaam water wordt gegoten op de gewassen filter.'

Eigenaar/Uitbater:

Murielle Bosch en Kris Van Guyse

Open sinds: 2012

Adres:

Naamsestraat 49
3000 Leuven
tel. 016-85.08.97
www.facebook.com/NoirCoffiebar



'We branden eigen bonen en houden koffietastings'

MOK Leuven

Wat maakt uw zaak bijzonder?

'MOK is niet enkel een koffiebar, maar ook een winkel en branderij. We branden onze eigen koffiebonen, houden koffietastings en experimenteren met smaken. Ons assortiment is niet te groot, omdat we willen variëren en werken met verse producten.'

Wat is uw favoriete koffie?

'Bijna alle barista's zullen kiezen voor de Ethiopische koffie, in het bijzonder de variëteit Heirloom. Die groeit in Ethiopië in het wild en heeft een funky en animaal karakter.'

Zijn de Leuvenaars koffiedrinkers?

'De Leuvenaars zijn zeker goed bezig, maar staan toch

nog niet zo ver als de mensen in Antwerpen of Gent, laat staan Londen. Hier verwacht men nog te vaak een tas sterke koffie of een latte met smaakjes.'

Wat zijn de nieuwe trends in koffie?

'Dat is zeker *slow coffee*: tijd nemen voor een bijzondere kop koffie, met name de filterkoffie. Ook traceerbaarheid en kwaliteit is belangrijk. Mensen willen weten wat ze drinken en vanwaar de koffie komt. We hopen ook dat purisme, koffie puur drinken, een trend wordt.'

Eigenaar/Uitbater:

Jens Crabbé en Nicky Ruttens

Open sinds: 2012

Adres:

Diestsestraat 165
3000 Leuven
tel. 0495-31.67.18
www.mokleuven.be
info@mokleuven.be