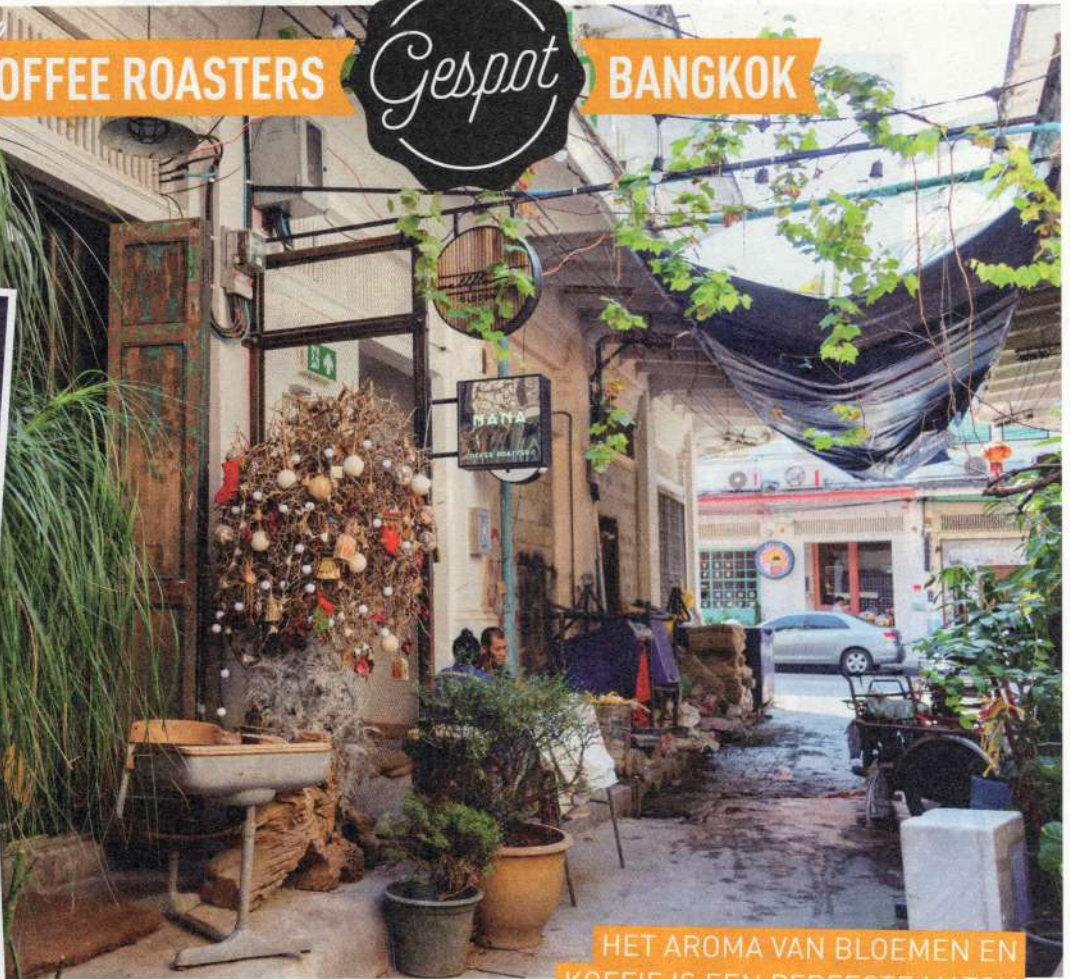


NANA COFFEE ROASTERS



BANGKOK



HET AROMA VAN BLOEMEN EN KOFFIE IS EEN PERFECTE MATCH

Een antiek schooltafeltje staat verscholen tussen de groene planten, kerstachtig versierde takken en een kakofonie aan bloemen. Door de glazen deuren erachter stap je binnen bij The Grounds of Wallflower, een bloemenwinkel in Soi Nana, de hippe steeg in het Chinatown van Bangkok. Wie vervolgens de wenteltrap naar boven neemt, belandt in een verrassend stijlvolle koffiezaak: Nana Coffee Roasters. "Ik was bang dat mensen ons hierboven niet zouden kunnen vinden", zegt eigenaar Warong Chalanuchpong, "maar onze stijl blijkt enorm veel klanten aan te spreken. Het aroma van koffie en bloemen blijkt een perfecte match."

VAN HOUT NAAR KOPER

De klassieke stijl van de bloemenwinkel vormt een scherp contrast met het industriële interieur van de koffiezaak. Waar beneden bloemen over een houten toonbank gaan, prijkt boven een Modbar

op een koperkleurige bar. "Ik heb gekozen voor de Modbar, omdat het een prachtig modern design heeft", zegt Warong. "De machine, verstopt onder de bar, zet een consistente en smaakvolle espresso. Bovendien hebben de meeste klanten nog nooit een Modbar gezien, dus dat geeft een sterke eerste indruk."

MEER KOFFIE DAN FOTO'S

Negen jaar geleden wist Warong nog niets van koffie; hij dronk het niet eens. Hij runde een fotozaak, waar hij een koffiehok had ingericht. Er werd meer koffie verkocht dan dat er foto's werden ontwikkeld, waarop Chalanuchpong besloot zich volledig op koffie te storten. Van het selecteren van de bonen tot het zelf branden ervan, hij leerde zichzelf de kneepjes van het vak. Inmiddels heeft Nana Coffee Roasters twee zaken in de Thaise hoofdstad. In Bang Yai worden barista's getraind en zijn er workshops in branden en cuppen. Eenmaal volleerd

kunnen de barista's aan de slag in het populaire en drukke filiaal boven The Grounds of Wallflowers. "Niet alleen de koffie, maar ook de barista's vormen onze identiteit."

Machine: La Marzocco Modbar

Molen: Victoria Arduino Mythos One and Mahlkönig EK43

Koffie: groene bonen van Coffee of Excellence (COE), Ninety Plus Geisha en Thai Winning Coffee. Gebrand door Nana Coffee Roaster

Melk: Meiji Oishii Gyunyu

Thee: groene thee, geïmporteerd uit Japan

Taart/koek: huisgemaakte taarten en lekkernijen zoals brownies en chocoladecroissants

Specialiteit van de kaart: maandelijks wisselende signature drink