

De NIEUWE barista

najaarsaanbieding 2025

Rose van Asten
Wendelien van Bunnik





ONMISBARE BRON VOOR KOPEN, ZETTEN EN PROEVEN VAN KOFFIE



Hét ultieme handboek
voor iedereen die
meer uit koffie
wil halen



Koffie experts en meervoudig kampioenen Rose van Asten en Wendelien van Bunnik, nemen je mee van boon tot kop.

Van smaak en zetmethodes, tot techniek en extractie - **toegankelijk** én **verdiepend**.

Dit boek is een **onmisbare bron** voor zowel de enthousiaste hobbyist als de ambitieuze professional.

Verwacht geen stoffige theorie, maar **slimme inzichten**, praktische tips en herkenbare voorbeelden uit de hedendaagse praktijk.

Of je nu houdt van **experimenteren**, **verfijnen** of gewoon elke dag betere koffie wil zetten én drinken – dit boek is voor jou.

Verschijnt: oktober 2025

Omvang: 240 pagina's

Prijs: € 39,99

Titel: De nieuwe barista

Ondertitel: Hoe koop, zet en proef je koffie?

Auteurs: Rose van Asten en Wendelien van Bunnik

Illustrator:
Suzan Schapendonk

Uitvoering:
gebonden omplakte band

Formaat: 19,1 x 25,3 cm

ISBN: 978 90 904 032 29

ISBN e-book: XXX

Prijs e-book: XXX

NUR: 440, 447



Over de auteurs

Toen Rose en Wendelien besloten om samen een boek te schrijven, voelde het gelijk vanzelfsprekend. Beiden hebben ze jarenlange ervaring in de koffiewereld – als trainers, sprekers, proevers, kampioenen – maar misschien nog wel belangrijker: ze delen dezelfde eindeloze nieuwsgierigheid, dezelfde drang om te blijven leren, en hetzelfde plezier in het doorgeven van kennis.

Rose is een meester in het ontrafelen van smaak en zintuiglijke beleving. Ze helpt mensen over de hele wereld om beter te proeven, bewuster te kiezen en hun sensorische vaardigheden te ontwikkelen.

Wendelien brengt diepgang, verbinding én luchtigheid. Als baristatrainer, spreker en wereldkampioen Aeropress maakt ze theorie toegankelijk, zonder dat het ooit saai wordt.

Waar Rose de rust en verdieping brengt, zorgt Wendelien voor vaart en praktische toepasbaarheid. Hun expertises vullen elkaar perfect aan – en dat merk je op elke pagina van dit boek. Wat hen misschien nog wel het meest verbindt, is het plezier dat ze halen uit lesgeven, trainen en het begeleiden van anderen.

De Nieuwe Barista is een weerspiegeling van die gedeelde missie: mensen helpen om met meer zelfvertrouwen, kennis en met plezier koffie te zetten.



@wendeliendrinkscoffee @thehappycoffeenetwork
@roseyourcoffeecompanion

“Wat een mooi en toegankelijk boek! Latte art is zo goed uitgelegd. I am impressed.”

Muhabbat Kurbanova, barista

- Thuisbarista's die méér willen dan standaardinstructies en YouTube
- Starters in de koffie-industrie die een gedegen fundament willen
- Trainers en coaches die heldere, begrijpelijke uitleg zoeken
- Koffienerds die geen genoeg nemen met halve antwoorden

- Thuisbarista's die méér willen dan standaardinstructies en YouTube
- Starters in de koffie-industrie die een gedegen fundament willen
- Trainers en coaches die heldere, begrijpelijke uitleg zoeken
- Koffienerds die geen genoeg nemen met halve antwoorden

PR en marketing:

- Uitgebreide boeklancering voor pers
- Publicaties in relevante (online) magazines
- Betaalde social media-campagne
- Influencercampagne in Nederland en België
- E-mailmarketing via eigen kanalen
- Promotie op coffee events

- ## PR en marketing:
- Uitgebreide boeklancering voor pers
 - Publicaties in relevante (online) magazines
 - Betaalde social media-campagne
 - Influencercampagne in Nederland en België
 - E-mailmarketing via eigen kanalen
 - Promotie op coffee events





Inhoud

Hoofdstuk 1 - Het begin

De legende van Kaldi - Qah Wah -
De wereldreis van koffie -
Nederlandse koloniale rol in koffie-
handel - De coffee belt

Hoofdstuk 2 - Duurzaamheid

De ecologische voetafdruk van
koffie - UN Sustainable Develop-
ment Goals - Gelijkheid in de
koffie-industrie - Wat kan jij doen?

Hoofdstuk 3 - De boer

Koffiesoorten en -variëteiten -
Op de koffieplantage- Verwerken
- Hoe de verwerking de smaak (en
prijs) bepaalt

Hoofdstuk 4 - De brander

Erlijke koffie inkopen - Groene koffie
- Het brandproces - Blend, single
origin of single estate -Espresso-,
filter of omniroast - Cafeïne -
Verpakken en bewaren

Hoofdstuk 5 - Espresso machines, molens en andere tools

Halfautomaat - Volautomaat - Het
kiezen van een espressomachine -
Onderhoud van je espressomachine
- De molen - Andere tools

Hoofdstuk 6 - De barista

Espresso maken als een prof - Het
kiezen van je koffie - Water -
De techniek van espresso maken -
Een espresso zetten in 18 stappen

Het koffiemenu - Kampioenschap-
pen en community's

Hoofdstuk 7 - Een espressorecept maken

Een klein stukje geschiedenis - Jouw
espressorecept - De diepte in -
Samenvatting, voor als je het even
niet meer weet

Hoofdstuk 8 - De melk

De samenstelling van melk - Verse
of houdbare melk? - Plantaardige
alternatieven - Melk opschuimen -
Eerst espresso, dan melk - meestal
dan - De invloed van temperatuur
op je melk en je schuim - Veelge-
maakte fouten (en hoe je ze voor-
komt) - Melk schenken als een pro

Hoofdstuk 9 - Andere zetmethodes

Wat heb je nodig? - Zetmethodes

Hoofdstuk 10 - Proeven en beoor- delen

Theoretische sensorische analyse -
Zintuigen - Twisten over smaak -
Ruiken - Proeven - Voelen - Wat heb
je hier nu aan? - Tips om beter te
leren proeven - Cupping

Hoofdstuk 11 - Koffierecepten

Espresso martini - Irish coffee -
Affogato - Espresso tonic - Cold
brew granaatappel-basilicumspritz

Hoofdstuk 12 - De toekomst van koffie

Kijken naar de oorsprong - En nu?



**“WE WILLEN MENSEN HELPEN OM MET
MEER ZELFVERTROUWEN, KENNIS
EN PLEZIER KOFFIE TE ZETTEN.”**



PROFESSIONALS OVER DE NIEUWE BARISTA

“Supercompleet en toegankelijk geschreven, dit boek zit vol informatie die je soms al wist, soms vergeten was, en soms nog helemaal niet kende! Een mooie mix van theorie en praktijk. Zelfs als professional haalde ik er dingen uit die me weer aan het denken zetten: alsof je een goede koffie drinkt en ineens nieuwe smaken ontdekt.”

Judith Konsten, Q grader

“Wat een interessant en uitgebreid boek, dat veel info geeft, maar het toch duidelijk en helder houdt voor de beginnende barista en koffieliefhebber. Alle nieuwe kennis over Specialty Coffee die de laatste 10 jaar ontdekt werd, vind je hier in terug. Als je een brede basiskennis wilt over kwaliteitskoffie, lees je dit boek (met plezier). En als barista is het fijn om nog eens een hele goede opfrissing van al die kennis te krijgen met toevoeging van nog een aantal weetjes en nieuwe feiten.”

Dietrich Sas, The Smiling Barista,
@smilingbarista

**Uitgeverij**

De nieuwe Barista
www.denieuwebarista.nl
info@denieuwebarista.nl

Media-aanvragen

Wendelen van Bunnik
wendelen@denieuwebarista.nl
+31(0)6 51010025

Media-aanvragen België

An-Katrien Vinckx:
promotie@newbookcollective.com

Verkoop Nederland

New Book Collective
Niasstraat 6D
3531 WP Utrecht
+31(0)20 2260238
www.newbookcollective.com
verkoop@newbookcollective.com

Julia van Rij
julia@newbookcollective.com
Rutger Vos
rutger@newbookcollective.com

Verkoop België

New Book Collective
Louiza-Marialei 2-1
2018 Antwerpen
www.newbookcollective.com
verkoop@newbookcollective.com

Suzy Mertens
suzy@newbookcollective.com
Hilde Seys
hilde@newbookcollective.com