nieuws

Streekproduct Kempenkoffie wil horeca veroveren

nieuws

Kempenkoffie, gemaakt van ambachtelijke koffie van Mokapi en aardappel-jenever van Van Elven Agra, wil op de drankenkaart van de horecazaken komen.

29 OKTOBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
marketing

Naast Hasseltse koffie en Irish coffee is er sinds kort ook Kempenkoffie. Dit nieuw streekproduct is ontstaan uit het samengaan van de ambachtelijke koffie van Mokapi, dat is erkend als streekproduct, en aardappeljenever van Van Elven Agra, dat is erkend als hoeveproduct. “Het is de bedoeling dat de Kempenkoffie op termijn in heel België op de drankenkaart van horecazaken komt te staan”, zeggen de initiatiefnemers.
In september kreeg Mokapi, een ambachtelijke koffiebranderij uit Veerle-Laakdal, een erkenning voor haar ‘Java-Mokka’ koffiemélange als streekproduct. “Na een bezoek aan een provinciaal symposium over streekproducten begon bij mij het idee te rijpen om meer te doen met mijn erkende koffie”, zegt zaakvoerder Guido Mallants. Ver moest hij niet zoeken. Hij kwam terecht bij aardappelbedrijf Van Elven Agro, dat in dezelfde straat is gelegen.
Dat bedrijf had een eigen jenever laten distilleren uit aardappelen en wodka. “We zijn ermee begonnen om weg te geven als relatiegeschenk, maar ondertussen verkopen we de aardappeljenever nu ook in onze hoevewinkel”, zegt Nele Devoghel van Van Elven Agra. Om de juiste verhouding tussen de koffie en de jenever te vinden, haalden de bedrijven er een koffie-expert bij.
“Het is belangrijk dat de pure smaken van de verschillende ingrediënten behouden blijven. En ook na tien minuten moet je ze nog kunnen proeven”, zegt Yasmine Fobelets van koffiehuis De Zalige Zonde in Westerlo, die in het verleden al eerder samenwerkte

met koffiebranderij Mokapi. Om de Kempenkoffie af te werken, wordt er nog wat opgestoomde hoevemelk aan toegevoegd.
Op 30 november stellen de initiatiefnemers hun creatie voor aan de horecasector. “Bedoeling is dat de Kempenkoffie nadien op de kaart van cafés, tavernes en restaurants komt”, zegt Guido Mallants. Volgens hem werd ook een octrooi aangevraagd om de unieke samenstelling van hun product te beschermen. “Wie Kempenkoffie wil serveren, zal de ambachtelijke koffie van Mokapi en de aardappeljenever van Van Elven Agro moeten gebruiken”, klinkt het.

Bron: Gazet van Antwerpen

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada