



## **Gepensioneerde Personeelsleden van het Provinciaal Instituut PIVA**

### **VERSLAG VAN BEZOEK KOFFIE VERHEYEN EN LUNCH dinsdag 2 juni 2015**

**Deelnemers : 25**

**Ingeschreven en deelgenomen : 24**

A. De Backer (2), I. Bertels (2), J. Dom (2), R. Pansaerts (2), A. Heylen (zonder lunch) (1), K.I. Hong (2), M. Janssens (1), J. Spaepen (1), J. De Smedt (2), G. Van der Heyden (1), J. Daman (2), H. Snyers (2), M. Van Gelder (1), G. Cabanier (1), L. Brouns (1), G. Tréau (1)

**Niet ingeschreven, doch wel deelgenomen : Jan Flies (1)**

Met 25 deelnemers bezocht PIGEP op dinsdag 2 juni om 10.00 uur de koffiebranderij van Verheyen aan de August Van de Wielelei 15, 2100 Deurne, onopvallend gelegen in een rijhuis tegenover het geboomte van het Provinciale Park Ter Rivierenhof. We waren blij te mogen binnentreden, beschut tegen de dure, zwiepende wind en de regendreiging.

De koffiebranderij ziet er van buiten klein uit, maar van binnen toch verrassend groot, dank zij enkele aangekochte belendende percelen, gebruikt als stapelruimten. Dit familiebedrijf werd opgericht in 1923 door Rik Verheyen, die een kruidenierderij in koloniale waren begon in de Sint-Hubertusstraat 11 te Antwerpen en in 1932 overstapte op koffie. In 1957 begon hij de vestiging in Deurne. Vanaf 1974 begon Koffie Verheyen er allerhande bijhorende producten bij te verhandelen, te beginnen met verpakte melkjes en suikertjes, speculoos en koekjes, servetjes, roerstokjes, plastic lepeltjes en bekertjes e.d.m. tot later W.C.-rollen en zelfs grote koffiezetapparaten. Dit vernamen we tijdens het welkomwoord door Marc Verheyen, zoon van zaakvoerder Armand en echtgenote Hilde.

Dan werden we in drie groepjes verdeeld, die elk met een gids de rondgang met uitleg mochten doen. Eén groepje kreeg uitleg over de koffieplant, de koffieboon, de soorten koffie, hun geografische verspreiding over de wereldbol, de smaakkenmerken van enkele bekende soorten, het cafeïnegehalte, het hele productieproces vanaf het pas geplante koffieplantje tot de verpakte gebrande koffie. Elke koffiebrander is een menger : in de Amberes (een mengeling van Koffie Verheyen) zitten acht soorten koffie ! Onze gids gebruikte bij zijn uitleg een wereldkaart en een aantal schaaltes met ruwe en gebrande koffiebonen, die in grootte opvallend verschilden. We leerden, dat ook in Ice Tea en Coca Cola cafeïne zit !

Een tweede groepje werd rondgeleid in de stockageruimten, volgestouwd met dozen en paletten suiker, papieren filters en alle mogelijke bijproducten, die in een sportkantine gebruikt kunnen worden. Zelfs een reparatietechnicus voor de defecte koffiezetapparaten was in dienst ! Een derde groepje mocht aan tafel twee soorten koffie in smaak vergelijken : de Florian en de Amberes, geserveerd met een croissantje. Deze drie groepen wisselden elkaar af wegens de beperkte ruimte. Intussen was er ook gelegenheid om de pas gebrande koffie uit de brander te zien stromen en te zien ronddraaien op de cirkelronde geperforeerde koeltrog. Elke deelnemer kreeg een papieren draagtasje mee met koffiesouvenirs Verheyen.

Om 12.25 uur ging het dan in groep te voet naar het witte kasteeltje aan de vijver, waar ons een lunch werd aangeboden, voorafgegaan door een glas Cava, bestaande uit soep, een hoofdschotel en gebak als nagerecht, begeleid door een kop koffie. Het waren stevige porties ! We zaten gezellig samen in een apart zaaltje, dat juist geschikt was voor ons aantal deelnemers. De bediening verliep vlot en deskundig. Alle eters waren tevreden. Het slechte weer kon ons niet deren : we geraakten droog aan onze geparkeerde auto's.

PIGEP had weer eens van een geslaagde activiteit genoten, met dank aan voorzitter Herman !

Verslag : René Pansaerts, secretaris PIGEP, 02.05.2015