

A09. Cichorei industrie

In de Franse tijd werd de handel op Indië door Napoleon stilgelegd. Er werd toen geen koffie geïmporteerd. Daardoor ontstonden de cichoreifabrieken in Friesland en Groningen. Van deze cichorei werd surrogaatkoffie of Peekoffie gemaakt. In verhouding met "echte" koffie was de cichorei goedkoop, mede doordat de transportkosten niet zo hoog waren.

Cichorei is een plant. Het is familie van de andijvie en van de witlof.

Men gebruikte de wortel om surrogaatkoffie = peekoffie van te maken.

De wortel werd gedroogd in een eest=droogtrommel, daarna gesneden in een hakselmachine, daarna geroosterd in een grote trommel boven het vuur, en daarna gemalen.

Dit poeder werd wel in plakjes verkocht = kniepsel. Dan kon men een stukje afbreken van het plakje gedroogde poeder en maakte men er vroeger koffie van.

In de 20e eeuw werd deze cichorei gebruikt als extra smaakmiddel in de koffie. Dan hoefde men niet zoveel koffie te gebruiken. In de Tweede Wereldoorlog dronk men het wel weer als koffie, omdat er geen koffie was of het was onbetaalbaar. Dan verbouwde men de cichorei zelf thuis en vulde men deze surrogaatkoffie vaak aan met gebrande eikeltjes, gebrande beukenootjes en gebrande dennenappels. Deze surrogaatkoffie was niet opwekkend want er zat geen cafeïne in.

In de 20e eeuw voegde men ook massaal Buisman GS aan de echte koffie toe. Buisman GS is koffiestroop, een soort gebrande suiker. Heeft dus niets met de cichoreiplant te maken. Buisman werd ook als smaakmaker gebruikt, zeker tot 1970, ook om minder koffie te hoeven gebruiken. "Een lepeltje Buisman maakt de koffie compleet".

In 1968 sloot de laatste cichoreifabriek.

Sinds 1992 wordt cichorei geteeld voor fructosestroop en nu alleen nog maar voor inuline. Inuline is een glucosevervanger. Gebruikt voor diabetes patiënten.

