



# Thee

## RENAISSANCE

Thee is al vijfduizend jaar oud, maar blijft zichzelf als drank vernieuwen.

Met de opkomst van concepten als tea-food pairings, teabars en Single

Origin is thee de wereld opnieuw aan het veroveren. Het kleine zusje van

koffie lijkt eindelijk volwassen geworden.

TEKST: HIDDE TANGERMAN

**T**hee werd ooit bij toeval ontdekt, zo gaat het verhaal. Op een dag in het jaar 2737 v. Chr. was de Chinese keizer Shen Nung een ketel water aan het koken onder een wilde theestruik toen de wind een paar blaadjes van de theestruik in het water woei. Toen de keizer vervolgens van het brouwsel dronk was hij aangenaam verrast over de verfrissende en versterkende smaak. Thee als drank was geboren. Sindsdien is het uitgegroeid tot een wereldwijd geliefde consumptie: van alle dranken ter wereld wordt alleen water méér gedronken. Ons land heeft in niet onbelangrijke mate bijgedragen aan de verspreiding van die populariteit. In 1610 waren de schepen van de VOC de eerste die thee vanuit Azië naar Europa brachten. Al snel werd het naar de omliggende landen geëxporteerd, waar thee uitgroeide tot een drank voor de rijke bovenklasse. Ook verscheepten de Nederlandse handelaren hun thee naar

Malawi), het Midden-Oosten (Iran en Turkije) en Zuid-Amerika (Argentinië en Brazilië) wordt op grote schaal thee verbouwd.

#### Verflenzen, rollen, fermenteren, vuren

Thee wordt bereid van de bladeren van de *Camellia sinensis*, een boomachtige struik die voorkomt in landen met een tropisch klimaat. De specifieke theesmaak concentreert zich in de bovenste twee bladeren en de knop van de struik, die door de theeplokkers op de plantages worden geplukt.

Het produceren van thee is een kunst op zich. Voordat ze uiteindelijk in het theezakje of thee-blik belanden ondergaan de theebladeren een complex bewerkingsproces. Het is deze bewerking die bepaalt of de geplukte thee uiteindelijk eindigt als zwarte, groene of witte thee. Gewone, zwarte thee kent een productieproces van vier stappen. Eerst worden de versgeplukte blaadjes 'verflensd', ofwel slap

het rollen worden de blaadjes gekneusd, waardoor de plantensappen vrijkomen die de thee zijn karakteristieke aroma verlenen. De gerolde blaadjes worden vervolgens uitgelegd op grote tafels en 3,5 tot 4,5 uur lang blootgesteld aan de lucht. Zuurstof uit de lucht reageert met de plantensappen, waardoor de blaadjes langzaam donkerbruin of koperrood kleuren. Door deze fermentatie (gisting) worden de smaak en het aroma van de theebladeren geconserveerd. Tenslotte worden de gefermenteerde blaadjes in een hete luchtoven 'gevuurd' (gedroogd) waardoor ze hun ebbenhouten kleur krijgen waaraan zwarte thee zijn naam dankt.

#### Groen en wit

Als de fermentatiestap in het productieproces wordt overgeslagen ontstaat groene thee. De theeblaadjes worden dan na het verflenzen meteen verhit, wat het natuurlijke fermentatieproces stopt. De smaak wordt daardoor



Nieuw-Amsterdam - het huidige New York - waar het eveneens een societydrank werd. Azië geldt nog altijd als de bakermat van de thee, waar China en India samen meer dan de helft van de wereldwijde theeproduktie verzorgen. Het relatief kleine eiland Sri Lanka, bekend om zijn hoog aangeschreven Ceylonthee, doet met 10% van de wereldwijde theeproduktie eveneens een duit in het zakje. Maar ook in Afrika (met name Kenya en

gemaakt. De blaadjes worden uitgespreid op grote roosters waar hete lucht doorheen wordt geblazen, waardoor ze versneld verwelken en slap worden. Vervolgens worden de slappe blaadjes tot bolletjes gerold. Vroeger deed men dat met de hand of soms met de voet maar tegenwoordig gebeurt het voornamelijk machinaal, waarbij de theeblaadjes tussen twee metalen platen liggen die langs elkaar heen schuiven. Tijdens

lichter en milder dan die van zwarte thee. Bij Japanse en sommige Chinese groene theeën gebeurt dat door de theeblaadjes boven kokend water te stomen, de zogenaamde 'steaming tea'. Bij de meer reguliere 'panroasting tea' vindt de verhitting plaats op grote, ronde bakblikken. Hierdoor kleuren de blaadjes uiteindelijk niet bruin maar donkergroen. Vervolgens worden de blaadjes alsnog gerold en gedroogd. Het water waarmee

groene thee gezet wordt mag in tegenstelling tot zwarte thee niet heter zijn dan zeventig graden, omdat de smaak anders wrang en bitter wordt. U kunt het kookwater het beste drie minuten laten afkoelen voor u het op het theezakje giet.

Witte thee, qua smaak nog lichter en verfijnder dan groene thee, wordt uitsluitend gemaakt van de knoppen van de theeplant en dus niet van de blaadjes. Die knoppen worden verflensd en daarna eventueel in bolletjes gerold, waarna ze in de zon te drogen worden gelegd. Witte thee, van oudsher een specialiteit van de Chinese provincie Fujian, wordt vandaag de dag ook in India en Sri Lanka vervaardigd.

**Traditioneel vs. commercieel**  
Bovenstaande methodes vormen de traditionele manier van thee produceren, zoals die al eeuwenlang van generatie op generatie wordt doorgegeven. Tegenwoordig is er echter ook een moderne en commerciële productiemethode in zwang die CTC (Cut-Twist-Curl) heet. Hierbij worden de blaadjes na het verflensen door een machine verpulverd, wat een zeer kleingesneden theeblad oplevert dat sneller kleurt en trekt. CTC thee wordt dan ook uitsluitend in theezakjes gebruikt. Door de snelheid van het proces worden er wel concessies gedaan aan de kwaliteit. Deze methode is dan ook een doorn in het oog van traditionele theemakers. Het 'theestof' dat eruit voorkomt zou volgens hen weinig meer met echte thee te maken hebben. 'CTC is een gemakkelijke manier, maar het geeft een thee zonder ziel, zonder het karakter, de subtiliteit



en de regionale variaties die thee zo populair hebben gemaakt,' zegt Merrill J. Fernando, oprichter van kwaliteitstheemerkt Dilmah.

### Theesommelier

De laatste jaren lijkt thee een ware renaissance door te maken. Het heeft zijn wat suffige geitenwollensokken imago afgeworpen en is steeds meer een hippe drank aan het worden waarvoor je je in een café al lang niet meer hoeft te schamen. Gespecialiseerde teabars schieten overal ter wereld als paddenstoelen uit de grond – ook in Amsterdam zijn er recent twee geopend. Het zijn trendy gelegenheden waar de drankkaart voornamelijk uit thee bestaat en je ook je eigen theemelange kunt samenstellen. De drukte in beide etablissementen bewijst dat er een nieuwe niche is gevonden. Thee is niet langer alleen maar het kleine zusje van koffie, maar is eindelijk volwassen geworden.

Zo is het vak van sommelier niet langer enkel het voorland van de wijnkenner, maar kan het tegenwoordig ook door thee experts worden beoefend. Begin dit jaar organiseerde Dilmah het eerste Nederlandse Kampioenschap voor theesommeliers. Bartender en horeca-ondernemer Robert Schinkel sleepte

met zijn theecocktail, een 'blazer' van cognac, kruiden en jasmijnthee, de eerste prijs in de wacht. Volgens Schinkel past de herlevende populariteit van thee in de algemene trend van bewuster leven. 'Het hele bewustwordingsproces van de consument neemt een enorme vlucht, wat je bijvoorbeeld ziet in de aandacht voor biologische producten. In die trend van goed zijn voor jezelf past thee heel mooi, want het is een drank die gezondheid uitstraalt.' Dat gezonde imago heeft thee te danken aan de anti-oxidanten en essentiële mineralen zoals zink en magnesium, die erin voorkomen. Ook het feit dat een kopje thee slechts drie calorieën bevat maakt het een gewilde dorstlesser.

Momenteel wordt thee nog gezien als een uitgesproken vrouwendrank. 'Ten onrechte,' zegt Schinkel. 'Een mooie zwarte thee heeft een hele mannelijke uitstraling. Neem Lapsang Souchong, een hele rokerige, zware thee. Qua uitstraling kan je dat prima vergelijken met een goede single malt whisky.'

### Theetrends

Er wordt ook steeds meer met thee gedaan en allerlei theetrends steken de kop op. De nieuwste trend in de theewereld is het zo-

Ook theecocktails winnen aan populariteit.



Theesommelier Robert Schinkel.



Lapsang Souchong & blauwaderkaas vormen een goddelijke smaakcombinatie.

genaamde tea-food pairing, het zoeken naar verrassende smaakcombinaties van voedsel met verschillende soorten thee. Zo kan een klein glaasje Moroccan Mint thee het heel goed vinden met een witte chocoladebonbon. En bij een biefstuk drinkt u het beste een glas Earl Grey. Thee wordt ook steeds vaker gecombineerd met andere dranken. Zo zijn de thecocktail en de alcoholvrije 'theemocktail' in opkomst, waar theesommelier Robert Schinkel zich in specialiseert. Een van zijn persoonlijke favorieten is een combinatie van perensorbetijs, witte chocoladesiroop en Moroccan Mint thee.

De presentatie van thee wordt steeds professioneler en het ouderwetse porseleinen kopje wordt steeds vaker vervangen door een mooi hoog theeglas. 'Thee moet je in een glas drinken,' vindt Schinkel. 'Je moet het kunnen zien, alleen al om te weten wanneer het voor jou goed getrokken is.'

Ook in de keuken is het met thee goed toeven. Thee gaat culinair en wordt steeds vaker gebruikt als ingrediënt om mee te koken. Als kookwater zelf is thee minder geschikt, aangezien de smaak boven een temperatuur van zestig graden te bitter wordt. Maar thee kan wel worden gebruikt om groentes in te weken of gerechten mee te parfumeren.

### Single Origin

Kwaliteitstheeën zijn steeds meer in opkomst en hebben een veelbelovende toekomst. Wel hebben ze lang moeten wachten op hun doorbraak. Want van het luxeproduct dat thee aanvankelijk was heeft het zich in de vorige eeuw ontwikkeld tot een drank

voor de massa, wat de kwaliteit niet altijd ten goede is gekomen. Grote multinationals zagen een gat in de markt en gingen thee in bulk produceren, waarbij de kostprijs zo laag mogelijk werd gehouden. Traditionele productiemethodes werden vervangen door snellere en efficiëntere methodes zoals CTC. Daarnaast werden theesoorten uit allerlei verschillende landen met elkaar vermengd voordat ze in het theezakje belandden, waardoor de smaak oppervlakkiger werd en aan karakter inboette. De laatste jaren is er een tegenbeweging op gang gekomen met het ontstaan van Single Origin thee. Single Origin betekent dat de thee afkomstig is uit één en hetzelfde land en dus niet wordt vermengd met theesoorten uit andere landen. Daardoor blijven de karakteristieke kwaliteiten van het land van herkomst behouden. Single Estate theeën gaan nog een stapje verder door thee te produceren die slechts van één enkele theeplantage afkomstig is. In die zin is thee te vergelijken met wijn. Bij beiden is de bodem waar de theeplant of de druiven worden gekweekt heel bepalend voor de smaak van het eindresultaat. Robert Schinkel: 'Je kunt een Single Estate thee vergelijken met een wijnhuis zoals Petrus. Die bodemsomst bij dat huis gecombineerd met de kennis van de wijnboer zorgt voor een kwalitatief hele goede wijn. Dat is bij de Single Estate thee ook zo. In een Single Origin of Single Estate thee zitten veel meer smaaklagen, dat gaat veel dieper dan een CTC thee. Als je een liefhebber bent merk je dat absoluut. Die theeën zullen dan ook de trends van de toekomst bepalen.'

18x  
kans

## Mail & win

Proef zelf het genoegen van echte Single Origin thee. Deze mooi uitgevoerde theedoos van Dilmah bevat karakteristieke Ceylontheeën uit de vier voornaamste theeteeltgebieden van Sri Lanka. Elke thee wordt op een verschillende hoogte geplukt, wat per thee een unieke smaakervaring oplevert. Tussen de robuuste, aardse afdronk van Yata Watte (300 meter hoogte) en het delicate, etherische boeket van Ran Watte (1200 meter hoogte) ligt een wereld van smaaknuance. De theeën worden direct na het plukken in folie verpakt, wat extra versheid garandeert.

### Kans maken op een theedoos?

Dilmah stelt 18 Watte theedozen beschikbaar voor de lezers van Good Food. De theedoos ter waarde van € 7,95 bevat 40 theezakjes. Wilt u kans maken op een van deze smakelijke theedozen? Stuur dan voor 15 januari 2010 een e-mail met naam, adres en telefoonnummer naar [goodfood@vipmedia.nl](mailto:goodfood@vipmedia.nl) o.v.v. Dilmah.

Wilt u meer weten over de filosofie van Dilmah, het complete assortiment bekijken of bent u op zoek naar een verkooppunt? Kijk dan op [www.dilmah.nl](http://www.dilmah.nl)

