



THEEKOP

Kristin van Eetvelt

Wat zit er nu in je kop?

De Wild 1000 year White Tea. Een heerlijke witte thee uit Yunnan, Baotaishan, die met de jaren beter wordt. De zachtgroene theebladeren van heel oude bomen op 2600 meter hoogte worden na de pluk op bamboematten uitgespreid, verflent en gedroogd in de open lucht. Meer bewerkingen komen er niet aan te pas. Droog geuren de bladeren fruitig, een vleugje aardbei en vanille. Eenmaal opgegoten geurt de thee wat grassiger, maar het fruitige aspect blijft subtiel bewaard.

Wie zou je graag een kopje willen geven?

Koningin Mathilde. Ik was bij het verlovingsfeest van onze koning en koningin. Ik zag dat koningin Mathilde niet alleen een zeer innemende, maar ook fijnzinnige vrouw is. Ze houdt van traditie, maar staat tegelijkertijd open voor nieuwe dingen. Ik zou het fantastisch vinden om haar te introduceren in de wereld van culinaire thee.

Waar ga jij van mokken?

Als perfectionist heb ik het soms lastig als niet alles mooi en harmonieus verloopt. Mensen in mijn omgeving weten dat, maar het is niet altijd even evident.

Wat is jouw ultieme winterthee?

Wild scented dragon black van theemaker Wang. Een opwarmende, grootbladige zwarte thee, die volledig met de hand is geplukt, bewerkt en verpakt. De smaak is delicaat zoet en de thee geurt naar lychee, mango en witte perzik. Ik heb Master Wang verschillende keren ontmoet in een klein dorpje vlakbij Zhenghe in Fujian, China. Daar maakt hij op traditionele wijze

witte en zwarte thee van het blad van in het wild groeiende theestruiken. Ik hoop dat hij dit blijft volhouden, nu ook de theefabriek lonkt en het niet makkelijk is om zijn gezin te onderhouden van de opbrengsten van het land.

Welke trends gaan we in theeland zien?

De vraag naar 'goede' thee. Dan heb ik het over thee, die groeit in een natuurlijke omgeving zonder gebruik van pesticiden, herbiciden en groeiverbeteraars. Thee waar geen kleurstoffen en aroma's aan worden toegevoegd. En thee die bij voorkeur wordt verwerkt volgens een eeuwenoude traditie en gedronken.

Wat is het verschil tussen de Belgische en Nederlandse theedrinker?

De Nederlander drinkt meer thee dan de Belg. Daarbij is de Nederlander ook nieuwsgieriger. De Belgen houden het graag bij hetgeen dat ze kennen, zwarte thee (met melk en suiker). In beide landen is er nog een lange weg af te leggen wat 'échte thee' drinken betreft en van thee bij gerechten. Een hele uitdaging, maar dat gaat lukken!

Heb je een theemissie?

Het bewustzijn onder theedrinkers vergroten. Thee is afkomstig van de theeplant *Camellia sinensis*, biedt zes theesoorten en duizenden variëteiten. Thee is ook reizen door de tijd met vijfduizend jaar geschiedenis en tradities, die zo ingebed zijn in verschillende culturen en waarbij thee nauw verbonden is met gastvrijheid. En thee is met zijn geuren, kleuren, smaken en texturen ook culinair.

Wat is jouw favoriete theeservies voor thuis?

Ik ontvang graag mensen op de thee met het fijnste Chinese porselein. Het liefst gebruik ik de gaiwan met bijbehorende kopjes *little elegance*. Het motief is een verstrengelde bloem met zes blaadjes. Het zesde blaadje staat voor 'het geluk dat moeilijk te vinden is'.

Wat is jouw mooiste theebeleving?

In 2019 bezocht ik in Yunnan op 30 kilometer van de grens met Myanmar de heilige berg Bao Taishan, waar eeuwenoude theebomen groeien. Ik verbleef op de plantage van Master Zhou, die samen met de plaatselijke bevolking de bladeren van deze theebomen plukt en verwerkt.

Wat wil je nog even laten trekken bij de lezer?

Thee is een product dat volgens een traditie wordt gemaakt op de mooiste plekken ter wereld. Het is belangrijk dat je weet waar je thee vandaan komt. En dan bedoel ik de omgeving waar de theeplant groeit en de mensen die de thee gemaakt hebben. Achter elk mooi blaadje thee in jouw glas schuilt een mooi verhaal van terroir en vakmanschap.

In haar online winkel Jiting vind je unieke theeproducten en vanuit haar huis in Koningshooikt host theesommelier Kristin van Eetvelt culinaire theeproeverijen.