Culinaire THEETIJD

Je herkent het vast wel. Er komen gasten dineren en je rijdt nog even naar de slijterij voor een lekkere fles wijn. Wij denken dat je na het lezen van dit verhaal van culinair theesommelier Kristin van Eetvelt de volgende keer wellicht op zoek gaat naar een bijpassende thee!

TEKST WILMA TJALSMA – FOTOGRAFIE SARAH VAN DE HOVE – RECEPTEN KRIS WEYGERS

Kristin in de ruimte waar ze haar proeverijen en workshops organiseert.

“In een wijnglas komen de geuren en kleuren van thee het best tot hun recht”

KRISTIN VAN EETVELT, THEESOMMELIER

Even voorstellen

Kristin van Eetvelt vormt een onafscheidelijke combinatie met thee. Ze is erkend theesommelier, geeft culinaire theeworkshops en organiseert verrassende theeproeverijen en -schenkerijen.

LOSSE THEEBLAADJES

Kristin groeide op met thee. Zo herinnert ze zich dat er bij haar thuis altijd thee werd gedronken, ook door de kinderen. “Bij het ontbijt, bij de lunch en tijdens het avondeten. Als wij uit school kwamen, dan zat mijn moeder ons op te wachten met een pot thee en als die leeg was gedronken, vulde ze hem weer bij.” Kristin vertelt dat haar moeder graag naar Antwerpen (BE) ging en zo’n trip aan de stad combineerde met een bezoek aan Cuperus. “Daar kocht ze thee, niet in zakjes maar losse theeblaadjes. Voor ons was dat heel gewoon maar achteraf gezien is het bijzonder voor die tijd.”

PASSIE EN VOLDOENING

Zo’n vijf jaar geleden overzag Kristin haar carrière en dacht ze: stel dat ik het roer om zou gooien, waar zou ik dan echt gelukkig van worden? “Ik gaf les, onze drie kinderen waren inmiddels bijna allemaal volwassen, ik hoefde dus niet meer voortdurend te moederen en zou iets kunnen gaan doen waar ik echt blij van werd. Het moest iets zijn waar ik passie voor voelde en voldoening van kreeg. Iets wat ik met heel mijn hart kon gaan doen. En in een flits wist ik het: thee!”

FRIS EN SCHERP

Kristin volgde een opleiding voor theesommelier. “Ik leerde alles over thee, de geschiedenis, het thee proeven en zetten, maar ik had het gevoel dat er meer mogelijkheden waren met thee. Bijvoorbeeld in combinatie met eten.” Dat thee lekker is bij het ontbijt of samen met een stuk chocolade of toetje, weet iedereen natuurlijk al lang. Maar Kristin had het idee dat thee op culinair vlak meer kon bieden. “Thee is zo veelzijdig en verfijnd en heeft zo veel uitgesproken en tegelijkertijd delicate geuren en smaken dat het erg geschikt is om bij bepaalde ingrediënten of gerechten te drinken.” En volgens Kristin heeft thee nog een pro: “Van thee bij je eten blijf je, in tegenstelling tot alcohol, fris, scherp en alert en dat merk je ook nog de volgende ochtend.”

Zette haar moeder de thee altijd in een fraaie porseleinen theepot en schonk ze de thee uit in haar mooiste serviesgoed, Kristin schenkt thee in een wijnglas. Zo komen de kleuren en geuren het beste tot hun recht. Het maakt het zoveel meer culinair!

“Vroeger, als wij uit school kwamen, zat mijn moeder ons al op te wachten met een pot thee”

KRISTIN VAN EETVELT, THEESOMMELIER

De theepotten waarin Kristin haar thee zet, zijn van Bredemeijer.

·· theeschenkerij ··

kristinvaneetvelt.be

Ben je enthousiast geraakt over thee bij gerechten na het lezen van Kristins verhaal? Ze geeft culinaire theeworkshops, culinaire theeadviezen en -opleidingen en organiseert theeschenkerijen en -proeverijen. Deze evenementen vinden plaats op locatie of in haar langgevelhoeve op een prachtig landgoed vlakbij Lier (BE). Kijk op kristinvaneetvelt.be voor alle mogelijkheden.

Twee keer per jaar reist Kristin af naar China. Daar bezoekt ze natuurlijke theeplantages die de allerbeste, duurzame kwaliteit thee leveren. Deze zeldzame en natuurlijke thee is te koop via haar website. Hier tref je ook de toepassingen van verschillende theesoorten aan.

BELGISCH-CHINESE RECEPTEN

In 2016 bracht Kristin haar eerste boek uit met de titel: Thee bij gerechten, een culinaire belevenis. Het werd een kijk-, lifestyle-, kook- en theeboek met 32 originele recepten met bij elk gerecht een speciaal geslecteerde thee. “Het boek werd een succes, kreeg het jaar erna een tweede druk, waarna ik dacht: zou het niet mooi zijn om Chinese recepten samen te stellen, met ingrediënten die hier eenvoudig te koop zijn?” Op haar reizen naar China leerde Kristin immers de échte Chinese keuken kennen met heel veel groenten en vis en heerlijke soepen met wontons. Kristin zocht contact met Kris Weygers (27), kok en mede-eigenaar van food concept store Caseïne in Hoogstraten (BE). “Kris was direct enthousiast over mijn idee. In overleg ontwikkelde hij twaalf recepten, stuk voor stuk mooie gerechten, die subliem smaken in combinatie met een bijpassende thee.”

FEESTELIJK DINER

Op de dag dat wij Kristin bezoeken voor dit interview, is zij net jarig! En om haar vijftigste verjaardag extra feestelijk te maken, vroeg ze Kris een aantal heerlijke gerechten klaar te maken en nodigde ze een aantal vrienden uit. En uiteraard schonk Kristin bijpassende theesoorten bij de overheerlijke gerechten die Kris uit de keuken toverde. We laten je in deze reportage graag zien wat Kristin haar gasten serveerde; de recepten vind je op de website van WLS!

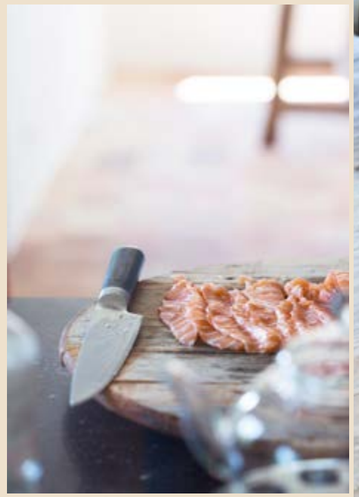
Aan de slag

Benieuwd naar de recepten van Kris Weygers die je op deze pagina’s ziet? Ontdek ze op wonenlandelijkestijl.com

culinaire theedoos

Kristin: “Binnenkort introduceer ik een culinaire theedoos. In deze exclusieve doos zal een aantal theesoorten met theevariëteiten in een Limited Edition zitten in combinatie met recepten van Kris Weygers. Deze doos bevat ook theeadviezen om zelf aan de slag te gaan met thee bij gerechten. Om deze doos uit te werken, ging ik naar Boston in de VS. Het is een geweldig concept dat vele mensen zal inspireren om deze mooie culinaire drank te drinken.”

Kris Weygers stelde een Chinese wontonsoep, drie groentegerechten, vier visgerechten en vier vleesgerechten samen, zoals gebraiseerd varkensvlees en een gerookte zalm.



“Bij het ontbijt, bij de lunch en tijdens het avondeten: thee kan altijd en overal”

KRISTIN VAN EETVELT, THEESOMMELIER

De tafel is gedekt met servies x3 en La Nouvelle Table van Merci by Serax. Het tafellinnen is van Kristins moeder. De stoelen schafte Kristin aan via Marta Online.

"Van thee bij je eten blijf je – in tegenstelling tot alcohol – fris, scherp en alert en dat merk je ook nog de volgende ochtend"

KRISTIN VAN EETVELT, THEESOMMELIER

THEETIP

Wuyi rotsthee 3 masters Da Hong Pao heeft een volle smaak. Je kunt deze goed combineren met bijvoorbeeld een kipsaté met pindalak en een crunch van pindanoten.

·· Kristin over thee ··

Thee is afkomstig van de bladeren van de theeplant Camellia sinensis. Van deze basisplant zijn zes soorten thee afkomstig: witte, groene, gele, zwarte, oolong en Pu'erh. Kristin: "Mijn thee is volledig natuurlijk én culinair: de Witte thee (Zhenghe Silver needle van 2018) neutraliseert de smaak en spoelt de mond mooi schoon bij aanvang van het diner. Je drinkt deze thee als een aperitief. De Groene thee (Hefeng King van 2017) met een zilte smaak combineert mooi met een witte vis. De Gele thee (Mengding van 2017) past mooi bij een boterige vis. De bloemige oolong orchid (Tie Guan Yin van master Li van 2018) is heerlijk bij schaaldieren, terwijl de Zwarte Oolong (3 Master Da Hong Pao van 2017) mooi geplaatst kan worden bij een ragout met vlees en tomaten. De Zwarte thee (Zhenghe Kungfu 2018) past goed bij rood vlees en gebakken taarten. De vintage Pu'erh thee (Shou Pu van 2006) is erg lekker met volle, pure chocolade en heerlijk bij wild en boschampignons."

THEETIP

Smoked Zhenghe Kungfu 2017 is een zacht gerookte thee uit China. Deze thee combineert heerlijk met gerookte zalm.

"Thee heeft zo veel uitgesproken geuren en smaken dat het erg geschikt is om bij bepaalde gerechten te drinken"

KRISTIN VAN EETVELT, THEESOMMELIER

THEETIP

De frisse, zilte en tegelijkertijd vegetale smaak van Shuilan Groene thee special grade van 2018 past perfect bij een tartaar van zeebaars met komkommer en zwartelookmayonaise.

“Mijn thee is volledig natuurlijk én culinair”

KRISTIN VAN EETVELT, THEESOMMELIER

THEETIP

Shimo zwarte thee 2018 is een unicum. Deze is afkomstig van een groene cultivar, is gemaakt op oolongwijze, werd afgewerkt als een zwarte thee en is volledig biogelabeld. Gebraiseerde varkensbuik met korianderchutney vormt hier een mooie combinatie mee.