

TRENDS

TEA PARTY

Thee is een drank die al duizenden jaren wordt gedronken, tal van gezondheidsvoordelen met zich meebrengt en ook nog eens heel lekker is. Na water, is thee zelfs de meest gedronken drank ter wereld! We praten met drie gepassioneerde experts die het geluk hebben om van thee hun werk gemaakt te hebben.

DOOR **CLOTHILDE VAN BRUSSEL**,
LAURENCE DE LOOZ-CORSWAREM
EN **MANDY KOURKOULIOTIS**





KRISTIN VAN EETVELT, ANTWERPEN

Van een politieke carrière, het onderwijs tot een vrouwenorganisatie: Kristin Van Eetvelt was thuis in verschillende sectoren voordat ze zich volledig wijdde aan haar echte passie, de wereld van thee. "Tien jaar geleden besloot ik een pad in te slaan dat me steeds rust en gezelligheid bracht, waarin ik mezelf helemaal kon vinden. Ik groeide op met thee, bij mijn ouders werd op elk moment van de dag thee gedronken," vertelt ze. Gedreven door haar passie begon ze haar reis door de wereld van thee, met speciale aandacht voor China, de oorsprong van de zes theesoorten. Ze ontdekte in China de traditie en kunst van het thee maken, maar reisde ook naar onverwachte bestemmingen zoals Tanzania, waar ze thee op de flanken van de Kilimanjaro aanschouwde. "Ik ging op zoek naar pure, onvermengde thee en ontdekte dat elke thee een eigen geur- en smaakprofiel heeft die bij een categorie van gerechten past. Zo startte ik met culinair theeschenken." Ze benadrukt hierbij het belang van warmte voor een smaakvollere beleving van zowel de thee als het bijhorende gerecht. "Een optimale warmte in de mond ligt rond de 40°C, daarom zet je thee best bij 95 °C want de warmte in het glas zakt snel, zeker als je even walst. Serveer het ook steeds in een glas op voet voor een beter kleur-, geur-, smaak- en mondgevoel.

We drinken met onze ogen, een mooi glas is cruciaal om alle aspecten van de theebeleving tot z'n recht te laten komen." Vandaag is Kristin geen onbekende in de gastronomische wereld. Naast enkele boeken en het organiseren van workshops, voorziet ze restaurants van aangepaste theemenu's. "Net zoals bij wijn, ga ik dan op zoek naar een goede match met het menu. Bijvoorbeeld een groene thee of groene oolong bij vis of salades analoog met witte wijn en een zwarte thee of zwarte oolong bij vlees- of ovengerechten in plaats van rode wijn. Of een Pu Erh-thee als digestief." De culinaire theesommelier moedigt iedereen aan om voor natuurlijke thee vrij van pesticiden, herbicides, groeiverbeters, kleurstoffen en aromaten te kiezen. "Luister kritisch als consument in een theewinkel, proef en stel vragen. Hoe authentieker het verhaal achter de thee, hoe betrouwbaarder." Haar favoriete theepairing? "Een carpaccio van coquilles met zeekraal, gemarineerde mosterdzaadjes op smaak gebracht met goede olijfolie en limoen. Een simpel gerecht met maar 5 ingrediënten dat heerlijk past bij een prachtige groene thee met een topgeur van limoen, een hartgeur die heel vegetaal is en een basisgeur die bijna even ziltig als zeekraal en lamsoor is." besluit ze.

kristinvaneetvelt.be