

# HET VERHAAL VAN ...

Elke editie brengen we een bijzonder verhaal van een woonspecialist. Deze keer: **culinair theesommelier Kristin Van Eetvelt**, die zich heeft gespecialiseerd in de smaken van thee in combinatie met verschillende gerechten.

Tekst Sylvia Emonts  
Fotografie Sarah Van Hove & Roos Mestdagh



## De juiste thee voor elk gerecht



GROENE OOLONG + KING KRAB

ZWARTE THEE + GEROOKTE EENDENBORST



“Het mooie van thee is dat de smaken altijd heel verfijnd en subtiel zijn”



GROENE THEE + GEPOFTE KNOLSelderij

mooie van thee is dat de smaken altijd heel verfijnd en subtiel zijn. Bovendien zorgt de warmte van de thee ervoor dat je mond als het ware opgewarmd wordt.”

### ZES SOORTEN THEE

Hoe je de juiste thee bij het gerecht kiest, is volgens Kristin niet zo moeilijk als het lijkt. “In feite zijn er zes soorten thee”, legt ze uit. “Witte thee heeft een delicate, bloemige smaak die mooi past bij gestoomde vis en kip, mozzarella en desserts met fruit of zuivel. De minerale tonen van groene thee kun je vergelijken met witte wijn. Deze thee drink je dan ook bij voorkeur bij witte vis, groene bladgroenten en romige kazen. Bij vettere vissoorten en groene bladgroenten past dan weer heel goed een romige, minerale gele thee. Zwarte thee heeft krachtige smaken en geuren die vergelijkbaar zijn met rode wijn. Deze thee combineert prachtig bij rood vlees, stoofschotels, gegrilde groenten en chocoladedesserts. Dan is er nog pu-erh, een Chinese theesoort met een volle, aardse smaak die goed samengaat met gerookte vis, maar ook heerlijk smaakt bij wild, champignons en knolgroenten zoals bieten en pastinaak. Oolong thee tenslotte, bestaat in een groene en zwarte variant. Drink de groene oolong bij vis, schaaldieren, sushi en lichte zomergerechten met kip en de zwarte oolong bij gerechten met zoete aardappel, stoofschotels met vlees, barbecue, curry’s en tajines.”

### KIEZEN MAAR!

“Als je deze basis in gedachte houdt, is het niet zo moeilijk om de juiste thee te kiezen”, vervolgt Kristin. “Kies wel altijd de meest natuurlijke (biologische) thee die zo min mogelijk is bewerkt. Deze thee is delicaat en subtiel van geur en smaak. Van goede thee heb je ook maar heel weinig nodig. De hoeveelheid die je tussen duim en wijsvinger kunt nemen, is al voldoende voor een glas. En zet de thee met bijna kokend water dat weinig calcium bevat. Zet net voor het water kookt de waterkoker uit en giet de thee op. Laat de thee enkele minuten trekken en geniet!”

### ELK MOMENT VAN DE DAG

In het gezin waar Kristin Van Eetvelt opgroeide, werd altijd thee gedronken. “Geen fris, wijn of bier, maar thee, op elk moment van de dag”, herinnert ze zich. “Pas later realiseerde ik me hoe bijzonder dat was en besloot ik me daar, nu tien jaar geleden, verder in te gaan verdiepen. Voor het vak theesommelier kun je een opleiding volgen, maar ik kwam al snel tot de ontdekking dat je er weinig leert over het schenken van thee bij gerechten, terwijl ik daar juist meer over te weten wilde komen. Dus ben ik dat zelf gaan onderzoeken door heel veel te proeven en te proberen. Ik ben ook naar echte theelanden zoals China en Taiwan gereisd om meer te leren over de verschillende soorten en variëteiten van thee, waar planten groeien, hoe de bladeren worden geoogst en verwerkt, waar de verschillende geuren en smaken vandaan komen ... Het