

CULINAIR DSM 1-2/2/2025

DE MAGIE VAN SOFT PAIRING

INTERVIEW MET KRISTIN VAN EETVELT CULINAIR THEESOMMELIER ®

Een menu met aangepaste dranken, kan dat ook alcoholvrij? Maak kennis met de pioniers van de ‘soft pairing’

Tot voor kort draaide *food pairing* bijna uitsluitend rond één vraag: welke wijn drink je bij welk gerecht? Zonde eigenlijk, want ook alcoholvrije dranken kunnen gerechten ondersteunen, ermee harmoniëren of net wat weerwerk bieden. Van het aperitief tot het dessert: twee pioniers in *soft pairing* vertellen hoe zij dat doen.

Kristin Van Eetvelt

Volgens theesommelier Kristin Van Eetvelt past thee bij elke gelegenheid en bij elk gerecht. Ze reist van China naar Taiwan, India en de VS, op zoek naar culinaire thees voor de perfecte *tea pairing*.

Past thee echt bij elke maaltijd?

“Zelfs bij frieten past een glaasje thee. Dan kies ik voor een zwarte thee, omdat de tannine in de thee, zoals die in wijn, het vet van het gerecht verzacht. Bij een kruidige tajine serveer ik dan weer een zwarte oolong. Een groene thee met de geur van spinazie en zilte zeekraal is heerlijk bij kabeljauw met lamsoor en krielaardappeltjes of bij een gerecht met de eerste asperges en zeekraal.”

Waarom zou je thee kiezen?

“Niet iedereen houdt van complexe mocktails of gefermenteerde dranken bij een zesgangenmenu. Thee is puur en valt licht op de maag, maar net door die zuivere smaak van het theeblad zonder toevoegingen proef je nuances in de pairing.”

Kun je dan nog voldoende variatie creëren tijdens de maaltijd?

“Thee biedt een speelveld van smaken. Zo heb ik een zwarte thee gemaakt van het blad van een 1.500 jaar oude struik, meer een boom eigenlijk, in China. De thee heeft een cacaogeur en de zoete chocoladetoetsen combineren goed bij een hazenstoefpotje of klassiek bij moelleux.

Er bestaat zwarte thee met een frisse fruitsmaak, of gefermenteerde Pu-erh-thee die diep aards smaakt. Een jade-oolong is dan weer bloemig en bijna boterig van smaak, heerlijk bij tarbot.”

Mag het ook koude thee zijn?

“Thee wordt altijd warm geserveerd, ook bij koude gerechten, en dat kan voor veel mensen vreemd zijn. Maar de reden is chemie, want warmte tilt smaken op. Zoals de smaak van een ijsje intenser wordt wanneer het smelt in je mond. Omgekeerd wordt aan koude dranken extra suiker toegevoegd. Probeer maar eens een warme cola te drinken. Geur en de damp van thee zijn belangrijk voor de smaakbeleving.”

Heb je nog tips voor beginners?

“De simpelste tip is om naar de kleur te kijken. Parallel aan wijn zijn de klassieke combinaties: een geelgroene kleur bij vis en salades en een roodbruine theekleur bij vlees. Maar vergeet de geur niet, daar kan je ook vaak ingrediënten in herkennen. Smaken kan je ook balanceren door ingrediënten op te delen volgens de receptoren die ze prikkelen. Groene thee en munt prikkelen de koude receptoren in de mond, maar zwarte thee en kaneel activeren dan weer de warme.”

Waar kan ik zo'n *tea pairing* proeven?

“Ik geef thuis culinaire theeproeverijen, maar ook workshops en tastings op grote events, en tijdens *private dinners* schenk ik thee naast de wijnsommelier. Het wekt steeds meer interesse bij de betere restaurants, zoals Botanic Sanctuary in Antwerpen, waar ik in februari de *tea pairing* bij het lunchmenu voorzie.”

kristinvaneetvelt.be en jiting.be

KLEIN THEE-ABC

“Het wereldwijde aanbod is groot”, zegt Kristin Van Eetvelt. “Alle theesoorten komen van eenzelfde theeplant, maar het terroir van de plant en de bewerking van de blaadjes geeft elke thee een eigen karakter.”

Groene thee: vegetale en zilte geuren, edel bitter, droog in de mond. Bij vegetarische gerechten en witte vis zoals kabeljauw, maar ook gestoomde kip.

Gele thee: vegetale en zilte geuren, edel bitter, door microfermentatie soepel in de mond. Bij vegetarische gerechten en vette vis zoals zalm, makreel, forel.

Oolong-thee: semi-geoxideerde thee, florale, vegetale en zilte geuren, delicaat zoet, fluwelig in de mond. Groene oolong: zoals groene thee bij vegetarische gerechten, vis, sushi en zeevruchten. Zwarte oolong zoals zwarte thee bij eenpansgerechten, tajines, geroosterde groenten, stoofpotjes en vleesgerechten.

Zwarte thee: 100 procent geoxideerde thee, vaak met wat tannine, heeft een delicaat zoete smaak en mogelijke geuren van bloemen, fruit, hout, noot ... Vlees en wild, eerder vette (vlees)gerechten, geroosterde groenten, geroosterd vlees.

Pu-erh-thee: gefermenteerde thee met een delicaat zoete smaak, heeft een aardse geur, zwaar in de mond. Heerlijk bij rode biet of risotto met boschampionns en truffel.

Witte thee: het minst bewerkte theeblad, heeft een delicate geur van hooi, gedroogde abrikoos, een beetje artisjok, en een delicaat zoete smaak. Droog op de tong, ideaal om tussen de gerechten het smaakpalet te resetten.

Bekijk dit artikel via: https://www.standaard.be/cnt/dmf20250129_95509576