INTERVIEW THEESOMMELIER ANNE ADAMS VREEST BIJ IEDERE CHEMOKUUR

‘Zó bang om smaak en reuk te verliezen’

Anne Adams is misschien wel de enige zelfstandige theesamensteller van Nederland. Maar het noodlot sloeg toe.

Henk Strikkers
Ulicoten

Eigenlijk weet ze niet beter. Al van jongs af aan was Anne Adams (48) van alles aan het brouwen. „Wat kruiden of blaadjes plukken, drogen, en dan naar binnen om warm water te halen. Dat mocht ik als kind nog niet zelf, natuurlijk.”

Toch is Adams pas negen jaar theesamensteller. Ze volgde een gecertificeerde vakopleiding tot gastvrouw in de horeca, deed kennis op als kok, werkte zelfs nog als manager in een gezondheidswinkel. Toen die winkel reorganiseerde, stortte ze zich op Nederlands zeewier – ‘dat leerde ik in die winkel kennen’ – en vervolgens zette ze met hulp van het UWV een theebedrijf op. Ze volgde zelfs een theesommelieropleiding bij de Thee Academie Vlaanderen in Brussel.

„Ik wilde in eerste instantie workshops gaan organiseren.” Lachend: „Ik heb zelfs nog een cursus ‘EHBO uit de theepot’ gegeven, over wat je het best kon drinken als je in de overgang zat, als je ergens klachten had.” Tijdens een bijeenkomst in Zundert kwam ze in contact met LocalTea, een bedrijf dat als een van de eerste op grote schaal thee in Nederland wilde maken.

„Ik vond het leuk om zelf uit te zoeken wat je allemaal kon doen met die blaadjes van de theeplant, en wat voor invloed dat dan heeft op de smaak”, zegt ze met een fonkeling in haar ogen. „Ik heb video’s gekeken van hoe ze in China thee maken en er toen van alles mee gedaan. Op verschillende momenten in het jaar geplukt, de blaadjes gerold, gescheurd, verhit, geoxideerd, laten fermenteren, in een droge ruimte, in een vochtige ruimte.”

Ontwikkeld reukorgaan

LocalTea benaderde haar uiteindelijk voor het maken van melanges die de Zundertse theeteler zelf kon verkopen. „Al tijdens mijn opleiding tot gastvrouw merkte ik dat ik een heel sterk ontwikkeld reukorgaan heb”, zegt Adams. „Destijds moest je ook nog echt alles proeven en alles weten van de ingrediënten.”

Met de Zundertse melanges was ze vaak dagen bezig. „Je moet heel veel dingen proeven en onthouden”, zegt ze. „Wat past bij elkaar? Hebben de ingrediënten ongeveer even veel tijd nodig om hun smaak af te geven? Hoe ruikt het? Hoe smaakt het? Is de kleur prettig? En wat als je het een uur laat staan, wordt het dan niet helemaal zwart?”

Paspoort

Anne Adams

Gezin: woont in Ulicoten met haar man en twee volwassen kinderen.
Werk: werkt(e) als thee-melangeur onder meer voor LocalTea, PTThee, Wilder Land, The Jersey Tea Company en Joan (Tea by Me). Ook gaf ze cursussen aan de Hogeschool Arnhem-Nijmegen, De Rooi Pannen en het Koning Willem I College. Voorheen werkte ze onder meer 20 jaar in de horeca en 2 jaar als manager van een gezondheidswinkel.

Thee van onkruid

Een van de theemelanges die ze voor LocalTea maakte drinkt ze deze middag zelf, het zijn niet-geoxideerde theeblaadjes met citroengras, korenbloem, lavendel, goudsbloem en kamille. „De verhouding is erg belangrijk,” zegt ze. „Lavendel ruikt lekker, maar wordt al snel te heftig. En als je pure kamillethee aan mensen voorschotelt vinden ze dat gauw te zoet en te weeïg. Ik ben steeds met een microweegschaaltje aan het zoeken naar de juiste verhouding.”

Niet veel later werd Adams gevraagd om ook voor Wilder Land thee te maken van (on)kruid. Dat is een bedrijf dat bij boeren bloem- en kruidenstroken inzaait voor de biodiversiteit. „Na het bloeiseizoen wilden zij nog iets met die bloemen doen, en kwamen bij mij uit.” Het lijkt de Ulicotense voor de wind te gaan, maar dan treft het noodlot haar.

De vrolijke Adams valt even stil. „In 2019 kreeg ik de diagnose eierstokkanker.” Ze slikt. „Ik was net begonnen met de melanges van Wilder Land, maar was eigenlijk te ziek om door te werken.” Een arbeidsongeschiktheidsverzekering had ze niet. „Ik had al een medische voorgeschiedenis, en dan zijn die als zelfstandige niet te betalen.” De chemo’s hadden hun weerslag op wat ze nog kon. „Los daarvan was ik bang voor mijn werk. Je hoort vaak dat chemokuren de reuk en smaak aantasten. Als dat bij mij zou gebeuren, dan zou ik mijn werk niet meer kunnen doen.”

▲ **Anne Adams maakt niet-alledaagse theemelanges. Ze maakt zelfs thee van onkruid of van planten uit haar eigen tuin.**
FOTO JORIS KNAPEN/PIX4PROFS

> **Als je pure kamillethee aan mensen voorschotelt, vinden ze dat gauw te zoet en te weeïg**
> – Anne Adams

Nu, zo’n vier jaar later, heeft ze vier chemotrajecten doorlopen. De kanker is uitgezaaid. Vanmiddag heeft ze weer een CT-scan. „Ik heb het gevoel dat het niet goed is”, zegt ze wijzend naar haar buik. „Gelukkig hebben de kuren bij mij steeds maar een paar dagen effect op smaak en geur. Na een weekje kan ik meestal wel weer door.” Ze kruist haar vingers. „Ik hoop dat het zo blijft.”

Haar meeste werkzaamheden heeft ze echter afgebouwd. Ze heeft nog een webshop, en maakt de Wilder Landthee. „Zij weten dat ik niet binnen een week dingen af kan hebben. Niet als ik weer een medisch traject in moet.”

Vorige week heeft ze een mail gekregen met de vraag of ze een thee wil maken voor het 50-jarig bestaan van Dille & Kamille. „Daar moet citroenmelisse, dropplant en honingklaver in”, zegt ze, terwijl ze wijst naar grote bruine zakken. Met een watervaste stift is daar een teler, plaats en opmerking opgeschreven. ‘Tweede jaar’, bijvoorbeeld. Of ‘erg droge zomer’. Alles heeft invloed op de smaak. „Zoals je *terroir* kunt proeven in wijn, zo kan dat ook in thee.”

Haute cuisine

Dat wordt volgens Adams ook in de *haute cuisine* steeds meer gezien en gewaardeerd. „Het wordt steeds vaker culinair ingezet. Om mee te koken, maar ook om te serveren bij gerechten. Je kunt thee aan gerechten koppelen, net zoals wijn.”

Wie deze zomer zelf aan de gang wil, kan volgens Adams ook gemakkelijk zelf kruidenthee maken. „Citroenmelisse, pepermunt, rozenblaadjes, gedroogde dahliablaadjes, lavendel, het kan allemaal. Als het maar onbespoten is. En daarnaast ook gewone kruiden als tijm en rozemarijn, eigenlijk alles wat je ook in een pastasaus zou stoppen.”