"De lekkerste **thee** heeft ruimte en **geduld** nodig"

Anne Adams is theesommelier en - samensteller

De waterkoker springt uit. Je giet het kokende water in een grote mok, hangt er een zakje in, zwengelt het een keer of drie heen en weer, haalt het zakje eruit en klaar ben je. Dit is misschien wel de manier waarop de meesten van ons thee zetten. Maar dat wordt snel verleden tijd, want Anne Adams legt je uit waarom thee voor een echte smaakbeleving ruimte en geduld nodig heeft.

Thee is in de afgelopen jaren van 'suffig' warm drankje een ware smaaksensatie geworden. Je koopt het 'los' bij een speciaalzaak of webshop en drinkt het niet alleen bij het ontbijt, of om een uur of vier 's middags, maar ook bij de borrel, het diner (zelfs in plaats van wijn) en in een cocktail. En, thee zet je met beleid: warm, afgekoeld, of *cold brew*. De ontwikkeling van thee is te vergelijken met die van de speciaalbieren en koffie. We willen iets bijzonders drinken.

THEE VAN (ON)KRUID

Via Wilder Land – het Nederlandse theemerk dat (on)kruidenthee verkoopt en daarmee bijdraagt aan het herstel van de biodiversiteit in Nederland – kwamen we bij theesommelier Anne Adams terecht. Zij stelt de thee van Wilder Land samen, maar maakt ook haar eigen thee.

"Ik ruik en proef bovengemiddeld goed", vertelt Anne. "Veel beter dan de meeste mensen. Geuren kunnen daardoor heel erg binnenkomen. Vroeger vond ik dat een nadeel, want ik kan er echt misselijk van worden, maar nu doe ik er mijn voordeel mee. Het is mijn leven." Anne heeft dus een bijzondere gave en zet haar geur- en smaakpapillen in bij het maken van theemelanges. Haar interesse in thee is niet iets van de laatste jaren.

DAT HEET MELANGEREN

"Ik ben opgegroeid met een moestuin en mijn hele leven al geïnteresseerd in de smaak en werking van kruiden. Ik wil graag weten wat je met een plant kunt doen, hoe de smaak zich ontwikkelt als je de bladeren droogt of fermenteert en, logischerwijs, ook wat ermee gebeurt als je er thee van zet. Daar experimenteerde ik mee en zo stelde ik verschillende smaken samen. Melangeren heet dat. Vanuit die interesse ben ik de opleiding tot theesommelier in Brussel gaan volgen. Ik wilde ook het technische aspect van thee begrijpen."

"De afgelopen jaren vallen de theesommeliers met bosjes uit de lucht." Een theesommelier is een specialist op het gebied van thee en het zetten van thee en weet alles van de verschillende soorten, waar de thee vandaan komt, hoe deze gemaakt is en waar het lekker bij smaakt. "Melangeren is iets anders. Dat leer je niet bij de opleiding tot theesommelier, maar is meer een scheikundig proces. Dat heb ik mijzelf geleerd."

IETS ONTZETTEND LEKKERS MAKEN

"Voor mij is het echt een uitdaging om van ingrediënten, die iemand anders aan zijn konijn geeft, iets lekkers te maken. Een kopje brandnetelthee is bijvoorbeeld niet vies, maar een smaakbeleving? Zo zou ik het ook niet willen noemen. Datzelfde geldt voor zuring, weegbree of vruchten, zoals zwartebessenblad. Om dan met dat soort ingrediënten toch iets ontzettend lekkers te maken, vind ik heel leuk om te doen. En omdat er steeds meer interesse is voor thee uit Nederland, krijg ik daar ook de kans toe."

"Als ik een nieuwe melange ga maken met een specifiek ingrediënt, begin ik met een onderzoek. Op welke manier wordt het (on)kruid al gebruikt en wat kun je ermee? Vandaag de dag, vroeger, of in andere landen. Wat niet bekend is, zoek ik uit. Vervolgens maak ik een smaak- geur- en kleurprofiel van het kruid. Pas daarna ga ik het mengen. In verschillende cuts en in water van verschillende temperaturen. Met of zonder stengel."

"Hoe groter een blaadje, hoe minder snel het smaak afgeeft. Dat is dan ook de reden waarom thee in zakjes zo piepklein is, want daar kun je mee 'soppen' en heb je snel (een niet complete) smaak. Stengels geven bijvoorbeeld een bittere smaak. Dat probeer ik allemaal uit. En ik let ook op de kleur. Soms verandert de thee namelijk van kleur als het afkoelt, maar dat is niet de bedoeling. Het moet niet alleen lekker blijven ruiken en smaken, maar er ook aantrekkelijk blijven uitzien."

EEN SMAAKBIBLIOTHEEK VAN INGREDIËNTEN

"De volgende stap is om te beslissen of een kruid geschikt is als basisingrediënt. Van al die ingrediënten maak ik een soort smaakbibliotheek. Bij groene thee met gember is de groene thee de basis en gember geeft de smaak. Dat is een verschil. Op basis van het smaakprofiel zoek ik uit waar een ingrediënt bij past en zo kom ik uiteindelijk tot een melange."

"Met die melange kun je thuis heerlijke thee zetten, maar daar heb je wel geduld voor nodig. Dat soppen is echt heel oneerbiedig voor de thee. Thee heeft tijd nodig om op smaak te komen. Bij kruidenthee duurt dat zo'n 3 tot 6 minuten. Bij sommige ingrediënten, zoals steranijs, duurt het nog langer. En ook de temperatuur van het water speelt een belangrijke rol."

"Vooral bij groene en zwarte thee moet je het water eerst even laten afkoelen, voordat je de thee erin doet. Giet je kokend water op groene thee, dan wordt die bitter. Ook met kruidenthee gebruik je liever geen kokend water. Dan verbrand je de blaadjes en komen er bitterstoffen vrij. Op de verpakking van de thee staat welke temperatuur het beste resultaat geeft."

THEE HEEFT RUIMTE NODIG

"Tenslotte heeft thee ruimte nodig. Daarom ben ik minder enthousiast over een thee-ei of kleinere filterzakjes. Thee moet zich kunnen ontplooien en dat lukt niet als de blaadjes te dicht op elkaar zitten. Het beste is dus om de thee los in de pot te doen en in te schenken door een zeefje."

"De melanges die ik maak verkoop ik via mijn webshop. Ik koop nooit thee in de supermarkt, maar drink natuurlijk wel eens ergens anders thee uit een zakje. Het is heel gemakkelijk om te zien of de thee die je koopt van goede kwaliteit is. Hoe meer stof er onderin de verpakking of het los verpakte zakje zit, hoe minder goed de kwaliteit van de thee is. De thee bestaat dan vaak uit gruis, een nevenproduct van de betere kwaliteitsthee."