



QUALITEA TIME

Dé theetrends en de gezelligste adresjes

De eeuwenoude thee-traditie is plots weer hot. Wij zetten de trends én de beste theeadresjes in de kijker. Thee in een wijnglas? *Yes, sir!*

TEKST: MARIE MONSIEUR / MET DANK AAN VEERLE STOFFELS, TASTINGTEA.BE

Theeconnaissanceur Veerle Stoffels: 'Thee heeft een rijk verleden en wordt zowat overal ter wereld gedronken. Zowel zwarte, groene, witte als oolongthee komt voort uit één type plant, namelijk de *Camellia sinensis*. Die kent z'n oorsprong in Zuidoost-Azië. Het verschil qua theetype zit 'm in de verwerking. Daarnaast heb je natuurlijk nog infusies van kruiden, planten, wortels en vruchten, die strikt genomen geen thee zijn. Er bestaan ontelbaar veel mengelingen die ervoor zorgen dat je je smaakpalet heel

het jaar door kan uitdagen. Thee is dus veel meer dan een drankje om van te nippen als je ziek bent. Mijn tip? Bekijk thee eens als wijn. De kwaliteit ervan is afhankelijk van het klimaat, de bodem en de manier van verwerking. Net als wijn kan je thee combineren met eten, en het is fantastisch om zien hoe chefs steeds meer in de ban van *tea pairing* zijn. **Wie in sterrenrestaurants kiest voor een menu met aangepaste thee, krijgt afhankelijk van het gerecht de ene keer een zilte thee, dan weer**

iets fruitigs of bloemigs. Ook thuis kan je je thee-ervaring zo uniek maken als je maar wil. Ik hou ervan om m'n warme drank de ene keer in een wijnglas te serveren, dan weer in een kopje van keramiek. Mijn favoriete pot? Een glazen exemplaar, want de blaadjes zien rond-dansen terwijl ze zich ontvouwen vind ik magisch. Zowat overal ter wereld vind je tegenwoordig theeplantages; in walhalla China, maar ook in Tanzania, Schotland of om de hoek in Nederland.'

START TO TEA

Theegroentje? Wij lijsten de do's en don'ts voor je op.

- Bultjesteethee is vaak van een mindere kwaliteit en heeft daardoor een vlakkere smaak. **Losse thee** is meestal een stuk complexer en interessanter.
- Kraantjeswater kan de smaak van je thee verpesten, dus gebruik een waterzuiveraar (bijvoorbeeld Brita) en **zet je thee met gefilterd water**. Een wereld van verschil!
- Zet geen thee met kokend water, want ook dat maakt de smaak kapot. Elke theesoort heeft zijn eigen temperatuur, maar **85 °C is een goed gemiddelde**. Er bestaan waterkokers (onder andere van Tefal en AEG) waarbij je de temperatuur kan instellen.
- **Wissel af**, dan wordt thee nooit saai. Varieer niet alleen qua smaak, maar ook qua glas of theekop. Wil je je gasten verrassen? Versier je kopje dan met een bloem of muntblaadje.
- Speel bij infusies met **verse kruiden**. Van munt, gember, salie en tijm kan je bijvoorbeeld heerlijke thee trekken.
- Ben je verslingerd aan cappuccino? Kies dan voor een **Indiase chai** (thee met kruiden en melk) of een **matcha**

latte (Japanse groene thee die vermalen is tot poeder, met melkschuim erop). Ze houden een heel andere smaakbeleving in en zijn übergezond. Zo zit matcha bomvol antioxidanten.

- Losse thee kan je **meerdere keren opgieten**. Vaak is de smaak zelfs lekkerder als je de thee een tweede of derde keer opgiet. Met bultjesteethee is de smaak meestal al na één keer zoek.
- Kan je **'s avonds** moeilijk slapen? Kies dan voor een **kruideninfusie** in plaats van thee. In thee zit namelijk theïne, een stimulerende stof die dezelfde werking als cafeïne heeft.
- Koop je thee in een **theewinkel of natuurwinkel**, want zo drink je echt goede kwaliteit. Goedkope supermarktzakjes worden vaak samengesteld uit erg klein verhakelde theeblaadjes van lagere kwaliteit en worden gearomatiseerd met een synthetisch in plaats van een natuurlijk aroma. Soms wordt er zelfs suiker aan toegevoegd.
- Bewaar je thee in een **theeblik**. Op die manier is-ie makkelijk twee tot drie jaar houdbaar.

Goedkope theezakjes worden vaak samengesteld uit erg klein verhakelde theeblaadjes van lagere kwaliteit.



Foom



Cuisinette Domestic



Salon de Thé Claude



Alice

GO-TO'S VOOR THEELEUTEN

Salon de Thé Claude, Antwerpen

Op een van de mooiste pleintjes van Antwerpen, het Hendrik Conscienceplein, vind je Salon de Thé Claude. In dit charman-te adresje bestel je je kopje thee samen met de lekkerste scones met *clotted cream* en jam, macarons, sandwiches en taartjes, en dat in een *very British* interieur. De high tea reserveer je een dag op voorhand.

Hendrik Conscienceplein 5, Salondetheclaude.be

Foom, Mechelen

Wie in Mechelen een high tea wil doen, gaat naar Foom. Heb je iets te vieren? Dan kies je voor de luxeversie met een glaasje cava erbij. Let wel: hiervoor moet je reserveren.

Sint-Katelijnestraat 2, Foom.be

Flagent, Gent

Bij het nieuwe Flagent sip je niet alleen van goeie wijn en lekkere cocktails, maar kan je ook genieten van een minitheeceremonie. Eigenaar Vincent opent z'n magische doos voor je, waarin hij de uniekste lossethee-soorten verzamelt. Vraag of hij z'n favoriete blend voor je maakt, want die is geweldig. Je krijgt je thee geserveerd in een klein keramieken kopje, waarin hij de thee na elke opgietsessie serveert. De moeite!

Predikherenlei 2, Flagent.be

Cuisinette Domestic, Antwerpen

In hartje Antwerpen vind je Domestic, een theehuis met een fantastisch roze interieur waarin je geniet van een heerlijke afternoon-tea. Mét een etagère propvol huisgemaakt lekkers, uiteraard.

Lange Gasthuisstraat 5, Domestic-bakkerij.be

Tea for Two, Brussel

Tea for Two ontploft zowat van de schattigheid. Het interieur is allesbehalve hip, maar wel heerlijk charmant. Denk: tafellakens met bloemen, kasten vol verschillende soorten thee en vintage bordjes en kopjes. Ga er met een knorrende maag heen, zodat je er kan proeven van de heerlijke huisgemaakte taartjes.

Waterloosesteenweg 394, Facebook: Tea for Two Bruxelles

Alice, Gent

Tearoom Alice ademt grandeur. Kies een stuk taart uit hun gigantische patisserieetog of ga voor een uitgebreide high tea met alles erop en eraan. Naast verse kruideninfusies serveren ze heel wat klassiekers qua losse thee (jasmijn, *English breakfast*, *gunpowder green*...). Leuke extra: hun roze interieur met indrukwekkende luster aan het plafond heeft een hoog Sissy-gehalte.

Onderbergen 6, Alice-gent.be

THEEWINKELS NAAR ONS HART

Qualitea Time & Mattheus B, Antwerpen

Bij Qualitea Time helpen ze je graag bij het kiezen van een (losse) thee die je hart sneller doet slaan. Ze verkopen er mooie theepotten en kopjes, en er staat een tafeltje waaraan je thee kan proeven. Nog meer thee ontdekken in de koekenstad? Ook bij Mattheus B kan je op ontdekkingsreis in theeland.

Kloosterstraat 85, Qualiteatime.be en Kleine Markt 8, Mattheusb.be.

La Septième Tasse & Univers du Thé, Brussel

In Elsene is La Septième Tasse een waar theeparadijs. Een beetje verderop in dezelfde straat kan je je nog meer verdiepen in de theewereld bij Cha Yuan. Je smikket er van dimsum met een heerlijke dampende kop thee erbij. In het centrum is L'Univers du Thé een interessante theestop.

Baljuwstraat 37 & 97 (7etasse.com & Cha-yuan.com) en Bodenbroekstraat 14 (Universduthete.be).

Vits-Staelens & Puur Thee, Gent

Vits-Staelens is al sinds 1929 een monument in Gent. Het is een kruidenierszaakje met een erg groot aanbod aan losse theeën. Spring daarna ook binnen bij Puur Thee, het speciaalzaakje van Martine.

Bij Sint-Jacobs 14, Vits-staelens.business.site & Onderstraat 29, Puurthee.be.

Doe de thee-tox

WORKSHOP, IEMAND?

• Theemadam **Veerle Stoffels** dompelt je niet alleen via haar boek onder in de theewereld, maar ook via workshops, afternoon-tea-events én theediners bij haar of op locatie.

Tastingtea.be

• Het doel van **theecoach Ken**? Thee sexy maken. Hij schreef er een boek over, opende een hippe theelounge (waar je smult van matcha-wafels!) en organiseert workshops. Ben je helemaal in de ban van thee? Dan leert hij je de skills om theesommelier te worden.

Teabyteacoachken.be

• Bij theecafé **Azumaya** draait alles om Japanse thee. Je betaalt er € 35 voor een workshop en leert er niet alleen de verschillende soorten groene thee kennen, maar ook hoe je zo'n kopje nu precies zet. Tijdens de workshop krijg je sushi op je bord en proef je achteraf van iets zoets.

Azumaya.eu/workshops/

• Droom je ervan een thee-plantage te bezoeken, maar heb je niet het budget om naar pakweg Sri Lanka te trekken? Dan kan je vlak bij Eindhoven naar **Het Zuyderblad**. Linda heeft er drieduizend plantjes staan en verbouwt er op kleine schaal haar eigen thee. Ze vertelt je maar al te graag over haar passieproject, terwijl ze je rondleidt op haar plantage. In de schuur geniet je achteraf van een high tea.

Hetzuyderblad.nl



1. Art-decolepel voor losse thee - € 12 - Mariage Frères. 2. Goudkleurige etagère voor dat high-teafeestje bij je thuis - € 19,99 - H&M Home. 3. India in je theekom - € 6,95 - Pukka. 4. Stadshoning voor echte zoetebekjes - € 10 - Graanmarkt 13. 5. Inspirerend tafelboek. Veerle Stoffels: *Puur thee* - € 35,99 - Uitgeverij Lannoo. 6. Glazen theepot met dito zeef - € 18 - Paper and Tea. 7. Matchaklopper uit bamboe - € 15,95 - Joy of Matcha. 8. Waterkoker met instelbare temperatuur - € 169 - KitchenAid. 9. Lossetheemix van zwarte thee, citroenschil en bergamot - € 15,10 - Kusmi Tea. 10. Theezeef - € 8,95 - Viva Scandinavia. 11. Dubbelwandig theeglas met theehouder - € 18,80 - Serax. 12. Takeawaythee is een ding anno 2020. Thermosfles - € 42 - Paper and Tea.