

Liefs uit Alkmaar. Interview Linda Appelman

29 juni 2016 om 16.00 uur in de Theekamer van Mevrouw Cha

Linda: *'een evenement die na week 39 plaatsvindt'*.

Lees het interview van Linda Appelman, eigenaresse Mevrouw Cha te Stompetoren.

Liefs uit Alkmaar

Interview

Linda Appelman, 27 jaar en geboren en getogen in de Schermer. Ze groeide op in een ondernemingsfamilie. Het agrarisch bedrijf waar ooit haar grootouders mee begonnen zijn. Haar broertje heeft, na een tijdje ZZP'er als lasser te zijn geweest, zijn intrede in het bedrijf gedaan. Er wordt naast het huis 200 hectare aan broccoli en kool verbouwt. Na een periode uit Stompetoren te zijn geweest woont Linda nu weer in haar ouderlijke huis en heeft hier vanuit haar bedrijf gestart, Mevrouw Cha.

In de tijd dat Linda opgroeide was het familiebedrijf groeiende. Door gebrek aan tijd werd er gekookt uit pakjes en was er weinig tijd voor tafelen. Op jonge leeftijd wilde ze naar de Hotelschool om directeur te willen worden van een hotel.

Tijdens de opleiding Hotelschool begon ze zich al meer te interesseren in gezonde voeding en drinken, en wat het met je lichaam doet. Langzamerhand begon ook haar smaak te verfijnen. Om deze kennis verder te ontwikkelen behaalde Linda naast haar diploma Hotelschool ook haar wijn- en koffie diploma. Als er in de toekomst ooit een thee opleiding in Nederland komt, zal ze die ook direct gaan volgen.

De opleiding bood haar de stagemogelijkheden om naar het buitenland te reizen. Voor Linda is het enorm inspirerend om in aanraking te mogen komen met andere culturen. Het boeide haar als klein meisje al dat er in het familiebedrijf vaak Oost-Europese stagiaires aan het werk waren die in het gezin meedraaide.

Vanaf het moment dat ze andere culturen mocht leren kennen heeft ze van iedere mogelijkheid, die ze kreeg voor haar opleiding aangenomen om naar het buitenland te gaan.

Na de Hotelschool heeft ze de Master Innovatie gevolgd. Hier leerde ze anders te kijken naar concepten binnen de hotellerie. Dat is ook het moment geweest dat haar liefde voor thee is ontstaan. Thee (drinken) word in Nederland heel anders beleefd dan in China. China is de bakermat van thee. De geschiedenis, thee als nationaal product, de speciale thee gebruiken, anders als wij met een simpele kopje heet water en een zakje, heeft Linda geïnspireerd om serieus wat met thee te gaan doen.

Na een gave studietijd in Leeuwarden, gereisd te hebben in het buitenland en na haar studie in Amsterdam te hebben gewoond. Zocht ze de rust op in de Schermer om zich helemaal op haar eigen bedrijf te richten. 4 jaar is ze aan het pionieren geweest met daarnaast een vaste

baan. Langzaam afbouwend met uren is ze begin dit jaar helemaal overgegaan op Mevrouw Cha.

Thee is een mooi natuurlijk product maar waar het Linda ook om gaat is hoe thee eruit ziet en dat je weet wat je drinkt.

Een Mevrouw Cha thee is te herkennen aan het feit dat je de thee koud kunt laten worden zonder dat het bitter wordt van smaak. De thee wordt getest door 4 gram in een pot met 1 liter water te zetten en lang te laten trekken. Als hij na 24 uur nog lekker is dan is het een Mevrouw Cha thee.

Het samenbrengen van natuurlijke producten en materialen dat is waar Mevrouw Cha voor staat en graag wilt overbrengen. Het strakke wat we kennen in West-Europees Nederland tegenover de natuurproducten uit landen als China, Rusland en Zuid-Afrika. Het is soms lang zoeken naar producten met natuurlijke materialen. Het is met steeds kleine stapjes verder ontwikkelen, wat het speciaal maakt. Door geselecteerde pure kwaliteit thee met aandacht te serveren wordt alles mooier en ook veel lekkerder.

Het agrarische zit 'm in het bloed. Nu ze met thee begonnen is houdt ze zich ook graag bezig met de kruiden van thee, de verveine. Een eigen kruiden 'verveine' plantage op biologische wijze, geïnspireerd door haar collega uit België. De kruiden voegt Linda toe aan haar eigen thee en probeert ze op deze manier uit. Verveine thee past goed onder Mevrouw Cha. In Frankrijk wordt het vaak gedronken na de maaltijd of in de avond. Het schijnt goed te zijn voor de spijsvertering. Dit heeft ze geleerd tijdens een van haar reizen in Frankrijk.

Heel belangrijk voor Linda is de smaak. Met aandacht zoekt ze naar nieuwe verrassende smaakcombinaties samengesteld met de juiste thee. Sinds kort probeert Linda met zelfgebakken lekkernijen de smaak nog beter tot zijn recht te laten komen. Het gaat puur op gevoel en veel uitproberen. Mooie producten maken die goed zijn voor je lichaam en met smaak bezig zijn, dat vind Linda het allerleukst om te doen.

Tevens wordt de theeproeverij regelmatig met zorg bereid met kaasjes van haar vaste adres, Daan Blankendaal te Alkmaar.

In de landelijke omgeving van de Schermer heeft Linda een prachtige Theekamer gerealiseerd in de boerderij van haar ouders. Hier kan ze bezoekers ontvangen voor thee proeverijen, workshops of high tea's.

Er is nog zoveel te brengen op het gebied van thee. In de toekomst hoopt Linda meer theereizen te mogen maken. Een mooi product als thee mogen ontdekken in diverse landen om vervolgens hier in Nederland aan te beiden.

Wil je meer weten kijk op website www.mevrouwcha.nl Facebook Mevrouw Cha Thee

QUOTE

Linda: 'We kennen het thee drinken; een kop heet water met een zakje. Mijn droom is thee naar een hoger niveau te brengen. Net zoals je wijn en koffie drinkt, dat mensen thee drinken uit een land en of streek omdat ze die lekker vinden'.

Lees deze week het interview van Linda Appelman, eigenaresse Mevrouw Cha te Stompeloren.