

Theemeisje met missie



Laura Heerlien
l.heart@hd.com

Thee, dat zit toch in een zakje dat je een paar seconden in een glas met heet water hangt? Niet als het aan Linda Appelman, alias mevrouw Cha, uit Stompvoren ligt. Zij gaat het 'theewoord' verspreiden tijdens de Olympische Spelen in Sotsji. Nota bene in het Holland Heineken House.

Een theemeisje in een bierhut, da's best dapper.

„Tja, je moet toch het vochtgehalte op peil houden hè? Daar is thee een ideale drank voor.”

Wat heb jij precies met thee?

„Het is lekker, gezond en ik kan gewoon maar niet begrijpen waarom we het hier op zo'n slechte manier drinken. Laatst kwam weer in de media dat er zoveel troep in sommige thee uit de supermarkt zit. Dan denk ik: mensen, dat kan beter!”

Door thee uit jouw winkel in Stompvoren te kopen, bedoel je?

„Ja, bijvoorbeeld. Ik haalde mijn inspiratie een paar jaar geleden uit China. Daar gaat de theecultuur duizenden jaren terug. Men begint de dag daar met wat losse blaadjes in een beker. Ze schenken er heet water bij en laten de thee, of in het Chinees: cha, lang trekken. En nee, het wordt dan niet bitter. De reden dat dat met de thee uit onze supermarkt wel gebeurt, is gebrek aan kwaliteit. Echte, pure thee is nooit bitter en veel beter voor je lijf, omdat er niets aan toegevoegd is. En de smaak is altijd weer een verrassing. Omdat het een natuurproduct is, smaakt het nooit hetzelfde.”

Linda actief in Heineken House bij Winterspelen

Hoe kwam je bij Sotsji?

„Ik kreeg te horen dat ze daar in de buurt ook thee verbouwen. Rond Sotsji zijn verschillende theeplantages. Het is een echt Russisch product. De groene thee die ze er verbouwen vind ik zelf niet zo lekker, die is me iets te korrelig. Maar zwarte thee smaakt zoals wij het kopje gewone thee kennen.”

Dus de sporters krijgen straks echte Russische thee geserveerd?

„Nou nee, helaas. Ik raakte er wel door geïnspireerd, maar ga uiteindelijk niet op eigen naam naar de Spelen. Ik ben voor dit evenement bij Heineken in dienst gegaan en moet dus met hun theelijn werken. Tja, dat zou ik natuurlijk wel anders willen, maar ik ben maar klein en Heineken is

groot. Toch zie ik het als investering in de toekomst. Wie weet waar dit toe leidt? En ik kan in elk geval gaan uitleggen hoe je thee nu eigenlijk zet.”

Dat is toch niet zo ingewikkeld?

„Nou, niet iedereen pakt dat goed aan hoor. Als jij je zakje een paar seconden in het water hangt, merk je helemaal niets van de werkbare stoffen. mensen drinken graag groene thee vanwege de antioxidanten. Maar als je daar ook werkelijk iets aan wil hebben, moet je die thee wel tien minuten laten trekken. De temperatuur is net zo belangrijk. Voor zwarte thee mag je gloeiend heet water gebruiken, maar voor een kop goede groene thee

kun je dat water beter laten afkelen tot tachtig graden. Bij witte thee is een lagere temperatuur beter.”

Meer weten over mevrouw Cha? Kijk op www.mevrouwcha.nl



Linda Appelman: 'Pure thee is nooit bitter'.

FOTO: STROGAN JONG