

## Publicatie in Magazine Koffietcacao

De thee expert en auteur Will Battle heeft een fotrijke encyclopedie over thee geschreven. De theefoto's van Mevrouw Cha, die zij maakte tijdens haar thereis door Rusland, zijn in het boek opgenomen.

Daarnaast staat er een leuke tip in de laatste paragraaf ;)



20 JAAR THEE, 200 PLANTAGES EN  
1000 KOPJES PER DAG GEBUNDELD IN 1 BOEK



Thee staat een rooskleurige toekomst te wachten, meent thee-expert en auteur Will Battle. Vergelijkbaar met de eerdere opmars van specialty coffee. Want, zo zegt de Engelman, de consument wil naast een snel kopje steeds vaker een hogere kwaliteit. "Thee is geen duur product, je hebt al snel waar voor je geld."



"Het plezier van het proeven van al die kleine omgevingsverschillen:

I just love that"

Eind vorig jaar verscheen van zijn hand de ruim driehonderd pagina's tellende fotorijke *The World Tea Encyclopaedia*, een bloemlezing van de kennis die Battle (43) in de voorbije twintig jaar opdeed in de thee-industrie. Voor zijn werkgevers bezocht hij honderden plantages in de verste uithoeken. Als *tea taster* kreeg hij ontelbaar veel kopjes voorgeschoteld. En na zijn welbevinden – plus het sluiten van een goede deal – zetten zeecontainers vol thee koers richting Europa. Een boek moest hoe dan ook een keer uit de pen vloeien, vertelt hij via Skype. Zeker na het lezen van de zoveelste wijnalmanak, waarop hij zichzelf niet veel later wéér in de wijnhandel terugvond. Die magie waaruit de behoefte ontstaat om iets nieuws te proeven, dat wilde de Brit ook met thee voor elkaar krijgen.

Zijn liefde voor thee ontstond al vroeg. Bij zijn oudoom, een theeplanter in Kenia, zag de jonge Battle dat de struiken altijd op de mooiste locaties ter wereld groeiden. Met dit gegeven in het achterhoofd solliciteerde hij, toen begin 20, op een traineeship bij de Britse theeproducent Tetley. Eenmaal aan boord volgde een intensief trainingstraject in India, Sri Lanka, Kenia en Malawi. "Een goede proever zijn, is een specialisme", aldus Battle, woonachtig

op het platteland van Lincolnshire. Hij leerde het door heel veel thee te drinken met heel veel verschillende mensen. "Een voordeel van werken bij Tetley was dat we soms wel duizend kopjes per dag proefden." Maar, zo weet hij, zo iets is niet voor iedereen weggelegd. Vandaar het boek. "Door mijn eigen ervaringen wil ik mensen aanmoedigen meer te ontdekken."

#### **Wat maakt dat je thee zo interessant vindt?**

"Omdat het een erg persoonlijke handel is. Als inkoper sta je in direct contact met de producent. Daarnaast zijn de veranderingen van seizoenen een geweldige bron van variëteit. Rond de evenaar heb je het hele jaar door kleine oogsten van licht verschillende kwaliteiten. Theestruiken in het oosten van Sri Lanka bijvoorbeeld overleven ternauwernood de koude winden tijdens het regenseizoen. De impact van deze omgeving op de bladeren creëert een unieke smaak. Het plezier van het proeven van al die kleine verschillen: *I just love that.*"

#### **Hoeveel plantages heb je voor je boek bezocht?**

"Twee- tot driehonderd denk ik, misschien meer. Bij iedere belangrijke

producent ben ik geweest, maar ook bij veel van de minder belangrijke."

#### **Zoals?**

"Niet elk land waar thee wordt geproduceerd, staat bij de westerse consument op de radar. Neem Turkije, een producent van wereldformaat. Het produceert misschien wel vijftien keer meer dan Darjeeling in India. Alleen, zo kennen we het land niet. Turken drinken de thee die ze produceren voornamelijk zelf. Dat doen ze op een wijze die goed past bij hun lokale thee. Een sterke infusie, met veel suiker vanwege de zure smaak en een bepaalde waterkwaliteit - hoog in chloor. Maar er zijn soorten die zeer de moeite waard zijn."

#### **Van theeproducenten uit welke hoek gaan we meer horen?**

"Van oudsher ligt de focus op thee uit China en India, terwijl het aanbod uit Malawi en Rwanda ook enorm interessant is. Malawi is een van de weinige theeproducerende landen bezuiden de evenaar. Het oogstseizoen ligt grotendeels in onze herfst. Dit in tegenstelling tot veel andere producenten, die hun thee in het voorjaar en de zomer verschepen. Een ander boeiend land is Zuid-Korea. Hoewel daar al →





“Nabij Batoemi, gelegen aan de Zwarte Zee in Georgië, bestaat een geweldige traditie van door potige vrouwen handgemaakte, gerolde zwarte thee”

→ eeuwenlang wordt geproduceerd, gaan ze er steeds meer thee in de Japanse stijl maken. Daarnaast wordt er vaker thee verbouwd in wat voorheen echte consumptiemarkten waren. Zo komt er fantastische oolong uit Nieuw-Zeeland en gestoomde groene thee uit Victoria, Australië. Dat maakt nieuwsgierig. De oorsprong van die thee ligt in de trend van voedsel dicht bij huis verbouwen, al is de productie kleinschalig.”

#### CV Will Battle

- 1993 German Studies, universiteit van Warwick
- 1997 Theeproever en -inkoper bij Tetley, opgegaan in Tata Global Beverages
- 2007 Hoofd thee-inkoop bij Pickwick/Douwe Egberts
- 2016 Oprichter en directeur Fine Tea Merchants Limited
- 2017 Boek *The World Tea Encyclopaedia; The world of tea explored and explained from bush to brew*

#### Welke belangrijke ontwikkelingen doen zich voor?

“De opkomst van Afrikaanse thee. Oeganda heeft de laatste tien, twintig jaar een sterke ontwikkeling doorgemaakt. In Kenia, Tanzania en Ethiopië wordt op grote schaal aangeplant, terwijl de vraag op het continent zelf niet erg toeneemt. Daardoor ontstaat ruimte voor export. Tegelijk groeit de vraag naar Afrikaanse zwarte thee op orthodoxe wijze geproduceerd (de traditionele techniek waarbij de bladeren geleidelijk fijngeknepen en gedraaid worden, red.). Eveneens relevant is de enorme thee-activiteit aan de Amerikaanse oost- en westkust.”

#### Met dit in gedachten, hoe ziet de toekomst van thee eruit?

“Over het algemeen neemt bij consumenten de vraag naar hogere kwaliteit toe. Natuurlijk willen ze ook dat snelle kopje. Maar als ze even zitten, bijpraten of de krant lezen, dan willen ze kwaliteit. Vaak losse thee in een zakje, met smaakcombinaties die trends uit het dagelijks leven volgen. Daarnaast hoor ik dat, vooral in Londen, thee wordt opgenomen in de menu's van goede restaurants. Er wordt bij de lunch

veel minder bier en wijn gedronken. Al met al voorzie ik dat thee aan een groei begint, zoals dat ook gebeurde bij de *speciality coffee*. Thee loopt achter, maar het gáát gebeuren.”

#### Zijn er landen of regio's waar u absoluut nog naartoe wilt?

“De grensgebieden van Laos, China, Thailand, Myanmar en de bergen van Noord-Vietnam. Wat daar gebeurt, is heel interessant. Vooral omdat we in het westen gewend zijn thee te drinken van struiken op plantages. In Zuidoost-Azië vind je nog de wilde theestruik. Thee kun je er zien groeien op de oorspronkelijke wijze. Soms zelfs in bomen. Daar hou ik van. Het geeft je een gevoel van hoe het was in de tijd dat we nog met pijl en boog rond renden.”

#### Waar komt de verrassendste theesoort vandaan?

Battle valt stil. Na een paar seconden volgt een onverwacht antwoord: “Georgië. Nabij Batoemi, gelegen aan de Zwarte Zee, hebben ze een geweldige traditie van handgemaakte, gerolde zwarte thee. Die wordt op kleine schaal, aan de voet van de Kaukasus op een beetje hoogte, geproduceerd door potige huisvrouwen. Ontzettend mooi gemaakt. Een eeuwenoude traditie die terugvoert op China.”

#### Welk advies heeft u voor de nieuwsgierige, maar beginnende theedrinker?

Lachend: “Lees eerst mijn boek. Vervolgens raad ik aan naar een lokale theewinkel te gaan. Laat je op weg helpen, probeer een brede selectie aan thee uit. Daarvoor kun je een smaakkwadrant gebruiken. Zoek tegengestelde smaken of smaken die juist bij elkaar liggen. Het voordeel van thee is dat je er niet veel van nodig hebt om een kop te zetten. In vergelijking met de beste wijnen of koffie heb je al snel waar voor je geld.”

#### Wat raadt u aan voor deze zomer?

“Seizoensthee kan interessant zijn, omdat – zoals ik al aangaf – theestruiken soms hebben moeten vechten om de winter te overleven. Tegen de zomer wordt de voorjaars-oogst, de *first flush*, de winkels binnengebracht. Denk aan vroege darjeelings, vroege Chinese



groene thee en vroege Taiwanese oolongs. Maar iedereen heeft een unieke smaak. Het mooie aan thee is dat er één voor ieder individu is.”

**Het is vast vaker gevraagd. Hoe drinkt u 'm zelf het liefst?**

“De afgelopen week heb ik misschien wel twintig verschillende soorten gedronken. Ik ben dol op thee uit Malawi, van *fine tea producer* Satemwa. Of thee uit India. Er gaat niets boven een sterke assam in de ochtend met een flinke scheut volle melk. Heerlijk in combinatie met een volledig Engels ontbijt. Eenmaal op kantoor ga ik voor de Nederlandse stijl, dus zonder melk.”

**Wat is dat toch met Britten en melk?**

“Het drinken van thee heeft alles te maken met traditie. Wat Britten van oudsher nuttigen, komt uit Assam. Thee met een zeer volle en sterke smaak. Zonder melk kan dit overweldigend zijn. Dat Britten hun thee nog steeds zo drinken, heeft dus met door velen allang vergeten historische feiten te maken. Het Verenigd Koninkrijk haalt tegenwoordig niet meer zo veel thee uit India.”

**En de Nederlandse kop thee, wat vindt u daar eigenlijk van?**

“Daar ben ik heel erg enthousiast over. Buitenstaanders zien Nederlanders vooral als koffiedrinkers, maar er wordt ook veel thee geconsumeerd. Veelal een mild, licht kopje. Zo kun je het de hele dag door drinken. Toen ik nog bij Douwe Egberts in Utrecht werkte, dronk ik er soms tien per dag.”

**Tot slot, welke theewinkels wilt u ons niet onthouden?**

“In Londen zit een aantal erg goede, waaronder Good & Proper Tea. Zij maken van het theezetten echt een spektakel. De eigenaren kopen interessante soorten in en creëren er een verhaal omheen. In Nederland noem ik Formocha in Amsterdam, maar ook Mevrouw Cha van Linda Appelman. Zij zoekt naar kleine producenten van hoge kwaliteit. Tegelijk kun je ook in de supermarkt terecht voor goede thee. De duurste soorten in het schap zijn meer dan hun geld waard.” ■



**The World Tea Encyclopaedia**

Prijs € 39,95

O.a. verkrijgbaar via donner.nl

