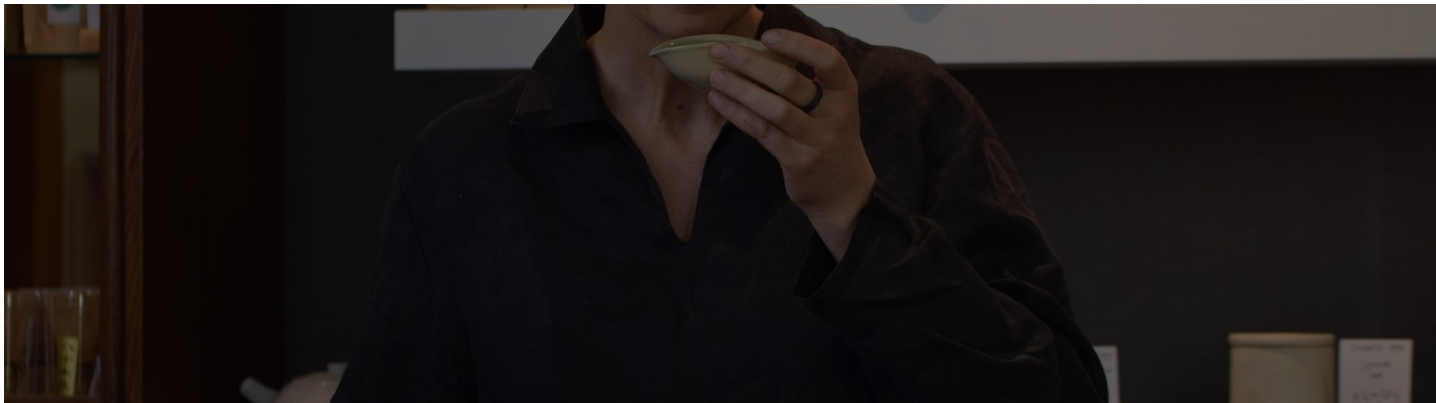




DE KUNST VAN THEEZETTEN



Iris Weichler - Theesommelier

Theesommelier

Een theesommelier is een specialist op het gebied van thee en thee zetten. Hij of zij heeft veel kennis van de verschillende theesoorten, de landen van herkomst en het productieproces. Een theesommelier die in een restaurant werkt, geeft gasten uitleg over de theekaart en geeft suggesties bij een bepaald gerecht.

Als ik een bepaalde thee ga bereiden, kijk ik eerst naar de **soort thee** zoals wit, groen, zwart, Oolong, Pu erh. Ik weet dan al met welke **watertemperatuur** ik rekening ga moeten houden. Vervolgens kijk ik naar het land van herkomst (als dat bekend is). Dat bepaalt grotendeels de keuze van de **keramische attributen**. Als theesommelier heb ik aandacht voor alles wat er bij de **theebeleving** komt kijken. Het totaalplaatje is belangrijk, gaande van de keuze van de thee, de bereiding ervan tot het serveren en het presenteren. De setting is daarbij ook heel belangrijk: het aantal personen, de beschikbare tijd, de ruimte waarin er thee gedronken wordt. De rest is intuïtie.

Japanse thee

Neem bijvoorbeeld **Japanse thee**. Een '*Kyusu*' is een theepot met een zijdelings handvat, vooral voor groene theeën zoals Sencha, Hojicha, Kukicha... De meer delicate theesoorten zoals Gyokuru, Sincha, Kabusecha worden bereid in een '*shiboridashi*' of een '*hojin*', dat zijn kleine kannetjes zonder oor en met een deksel. Deze theeën zijn allemaal zeer gevoelig wat de temperatuur van het water betreft. Daarom dat er dikwijls gebruikgemaakt wordt van een extra kannetje, een '*Yusamachi*', om het water hierin te laten afkoelen alvorens het water op de theeblaadjes te gieten. Voor deze theeën geldt over het algemeen dat de temperatuur laag is (tussen 65° en 75°C) en de trektijd kort (kan gaan van enkele seconden tot 2 minuten). Dezelfde theeblaadjes kunnen verschillende keren opgegoten worden en met elke bereiding kan je spelen met de parameters. Matcha, groene thee in poedervorm, wordt traditioneel opgeschuimd in een 'chawan' of theeschaal.

Chinese traditie

In de Chinese traditie heb je weer andere attributen om thee te bereiden. Een '*gaiwan*' bijvoorbeeld is een van klei of porselein gemaakt tulpvormig kopje op een onderschaaltje en voorzien van een deksel om thee in te bereiden. Maar ook de kleine theekannetjes die oorspronkelijk in het Chinese Yixing, een stadsarrondissement in het oosten van China, vervaardigd werden met de plaatselijke Zisha klei, worden veelvuldig gebruikt.

Al deze objecten lijken zeer simpel, maar zijn eigenlijk technische hoogstandjes die de bereiding van thee trachten te optimaliseren en tot kunst te verheffen. Een theesommelier beschikt hiervoor over de juiste kennis. Uiteraard kan je alle theeën ook op een westerse manier bereiden. Voor dagelijks gebruik en voor de meeste mensen hier is dat meer voor de handliggend. Je gebruikt dan een zeef of je past de '*tweekannenmethode*' toe. Via die methode geef je de theeblaadjes alle ruimte in één pot. Na het trekken giet je de thee over in een andere theepot om die dan te serveren. Ook bij de westerse methoden moet je best wel rekening houden met de watertemperatuur, de dosering en de trektijd al naargelang de theesoort.

Kennis over het theedrinken, thee of infusie?

Niet veel mensen weten het, maar er is een verschil tussen echte thee, **het aftreksel dat we drinken van de blaadjes die afkomstig zijn van de theeplant** (de *Camellia Sinensis*) en infusies, een drank van kruiden, vruchten en/of specerijen.

Volgens legendes zou de theeplant ongeveer 5000 jaar geleden ontdekt zijn en zo zou ook het theedrinken in China ontstaan zijn. Van daaruit heeft het theedrinken zich in de loop van de eeuwen verspreid over de wereld en zijn er verschillende theeculturen en bijhorende rituelen ontstaan. Aanvankelijk was thee ook niet voor iedereen beschikbaar. Wat eerst enkel aan het Chinese keizerlijke hof gedronken werd, werd later vooral medicinaal ingezet. Thee werd opgepikt door kunstenaars als muze en doorheen de jaren is het theedrinken doorgesijpeld naar alle bevolkingslagen. Ondertussen kreeg de Chinese theeceremonie, de '*Gong Fu Cha*', vorm en werd zij wijd verspreid beoefend. Japanse monniken die in China verbleven, ontdekten de opgeschuimde poederthee. Zij dronken die om hun focus tijdens het mediteren te verhogen. Zij hebben de thee in Japan geïntroduceerd en hebben een zeer eigen theeceremonie, de '*chanoyu*' of '*chado*', ontwikkeld.

Ontdekkingsreizigers hebben in de 15e eeuw naast specerijen, zijde en porselein ook thee met grote zeilschepen naar Europa gebracht. Maar ook via land, via de zijderoute heeft de thee via Rusland Europa bereikt. Waar in Azië oorspronkelijk groene thee en later ook witte thee, Oolong en Pu Erh gedronken werd, was men in Europa vooral liefhebber van zwarte thee. Denk aan de Engelse Hightea of Afternoontea en de Oostfriesische Teetied.

Elk stadium in de geschiedenis van het theedrinken vroeg om aangepast servies, afhankelijk van de grondstoffen die ter beschikking waren, de technische vaardigheden en ook de heersende mode en trends op dat moment. Al die kennis en inzichten die in de loop van de eeuwen zijn verzameld rond het theedrinken, weerspiegelen zich uiteindelijk in de esthetiek en de functionaliteit van de gebruikte keramiek. Dat maakt dat bepaalde vormen van theepotten nog steeds zeer geschikt en gewild zijn om bepaalde theesoorten mee te bereiden. Die materiële kant zou een antwoord op de zoektocht naar de perfecte bereidingswijze van de thee moeten kunnen bieden. Als theesommelier let ik er zorgvuldig op om voor elke thee de juiste keramiek te gebruiken.

THEEmuze

Theesommelier Iris Weichler leerde tijdens haar opleiding in Duitsland in 2012 de verschillende theesoorten kennen en heeft toen vooral heel veel thee geproefd. Die kennis en ervaring deelt zij graag met anderen door theeproeverijen te organiseren en kwalitatieve theeën uit te zoeken voor verkoop in haar winkel, THEEmuze. Daar combineert Iris haar twee passies: pottenbakken (keramisch theeservies maken) en het vak van theesommelier. Ze heeft het label van **erkende ambacht** voor zowel theesommelier als pottenbakster.

**Deze inzending kadert binnen het project 'Arbeid Adelt!' van Kempens Karakter.*



INZENDER

Iris Weichler
THEEmuze
<http://www.theemuze.be/>



LOCATIE

Watervoort 140
2200 Herentals



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#drinken #ambacht