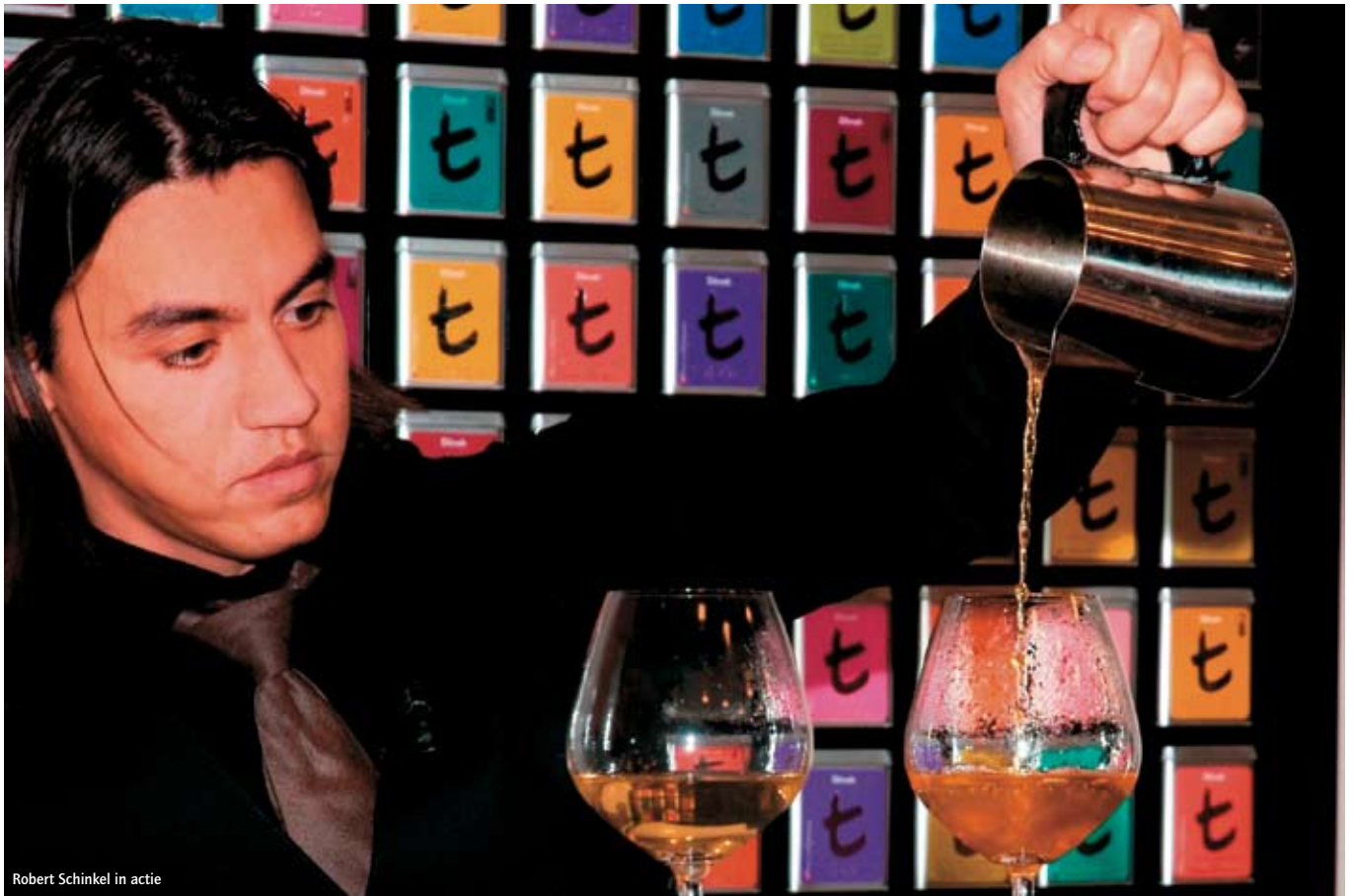


Theesommelier Robert Schinkel geeft tips

'Thee heeft echt toegevoegde waarde'



Robert Schinkel in actie

Er is steeds meer aandacht voor thee. Gespecialiseerde theebarretjes verschijnen in het straatbeeld, restaurants introduceren een theekaart en achter de bar wordt geëxperimenteerd met thecocktails en homemade ijsthee. Theesommelier Robert Schinkel geeft tips. "Thee serveren in een pot geeft toegevoegde waarde."

Tekst: Han Sjakes – Foto's: Phuong Do

Robert Schinkel dronk altijd al veel thee - 'anderhalve liter per dag' - maar sinds hij zich theesommelier mag noemen doet hij dat niet meer zo achteloos als vroeger. "Ik had er nooit zo over nagedacht", bekennt hij. "Als cocktailbartender kon je me alles vragen over whisky, van thee wist ik niets. Toen ik me erin ging verdiepen, ontdekte ik dat er enorm veel variëteiten en kwaliteitsverschillen zijn. De smaak wordt bepaald door het klimaat,

de hoogte en hoe de theeblaadjes worden geplukt, gedroogd en bewerkt. Voor mij is thee nu heel wat meer dan gedroogde blaadjes waar je heet water op giet."

Theecultuur

De titel theesommelier klinkt overigens pretentieuzer dan het in werkelijkheid is. Robert werd uitgeroepen tot de eerste theesommelier van Nederland nadat hij op de Horecava het eerste Neder-

lands Kampioenschap Theesommelier had gewonnen. Het ging daarbij vooral om ijsthee en thecocktails. "In Azië is thee een echte cultuur", weet Schinkel inmiddels. "Wij zijn in Nederland nog lang niet op dat niveau."

Dat neemt niet weg dat hij zich met alle plezier opwerpt als ambassadeur voor 'het nieuwe theedrinken'. "Hoeveel thee we ook drinken in Nederland, we weten er maar weinig van. De meeste mensen zetten groene thee bijvoorbeeld

Tea experience: high tea nieuwe stijl

Niels Abels - hij eindigde op de tweede plaats bij het NK Theesommelier - organiseert in Restaurantcafé Ridderikhoff in Hoorn geregeld op de zondagmiddag een 'tea experience'. Noem het high tea nieuwe stijl. Abels: "Ik laat mensen op een andere manier kennis maken met thee. Ik zet verschillende gedroogde theesoorten op tafel en vertel daar een verhaal bij." Abels serveert vervolgens drie gangen. Bij een salade van eendenborst met vijgenbrood en blauwschimmelkaas schenkt hij een theemocktail (zie recept). Bij de tweede gang serveert hij een onbekende theesoort. "Bijvoorbeeld Cinnamon Spice Tea van Dilmah. Smaakt goed bij gamba's met groene curryrijst." Bij de derde gang serveert hij een warme cocktail, bijvoorbeeld van vanillethee, rozenkleur en rozenwater. "Heerlijk geurig en zacht in de mond", aldus Abels. "Ik serveer daar Marokkaanse en Turkse patisserie bij, zoals baklava en lokum."

Thee en kaas

Enkele suggesties van theeproducent Dilmah voor de combinatie van thee met kaas.

- Sterke zwarte thee (gefermenteerde thee): volle, romige kazen.
- Groene thee (niet-gefermenteerde thee): geitenkaas.
- Oolong (halfgefermenteerde thee): roomkaas van koemelk.
- Lapsang Souchong (gerookte thee): blauwaderkaas.
- Gemberthee of kaneelthee: geroekte kaas.



net als zwarte thee met kokend water. Dan wordt hij bitter van smaak. Groene thee krijgt een zachte smaak als je het gekookte water eerst laten afkoelen tot 70°C."

Business met thee

Tijdens een presentatie enkele weken geleden van het theemerkt Dilmah in het Dorint Hotel in Amsterdam, verzorgde Schinkel een workshop voor barmenders. "Het combineren van thee met andere dranken en met food is voor mij een zoektocht", zegt hij. "Mixdranken maak ik meestal met zwarte thee. Groene of witte thee is daar snel te subtiel voor. Rokerige Schotse whisky past mooi bij lapsang souchong, ofwel geroekte thee. Jasmijnthee combineert mooi met oude cognac."

Thee krijgt in de horeca steeds meer aandacht. Waar moet je op letten als je meer business wilt halen uit thee? Robert: "De drie belangrijkste dingen zijn de kwaliteit van de thee, het water en de presentatie. De thee zelf kost hooguit acht à elf cent. Je kunt dus veel aan thee verdienen. Kies voor een goed theemerkt en maak werk van de presentatie. Serveer thee in een mooi glas of in porselein. In een mok komt de

kleur niet goed tot zijn recht. Thee serveren in een pot geeft ook toegevoegde waarde."

Bronwater

Minstens zo belangrijk als de thee is het water, vindt Robert. "Ik denk dat een ondernemer die kiest voor bronwater, meteen de beste thee van de stad maakt. Neutraal bronwater is het beste, maar je kunt ook kraanwater filteren. Ik zou gaan praten met een leverancier van bronwater om tot goede prijsafspraken te komen. De leverancier heeft er tenslotte ook belang bij als zijn product wordt gebruikt voor de beste kwaliteit thee."

Robert heeft zich tevens voorgenomen de huisgemaakte ijsthee in de horeca te promoten. Homemade ijsthee is origineel en lekker, terwijl de kostprijs lager is dan die voor kant-en-klare ijsthee. "Je moet natuurlijk de arbeid voor de bereiding meerekenen, maar zoveel werk is het niet. De meeste tijd zit in de drie tot vijf minuten dat de thee moet trekken. Het is vergelijkbaar met jus d'orange. Net als bij versgeperst sap zullen mensen bereid zijn meer te betalen voor versgemaakte ijsthee."

> HorecaEntree <

Homemade ijsthee

Zet zwarte thee zoals je normaal een kop thee zet. Gebruik alleen iets minder water, tweehonderd milliliter, want de thee wordt nog verdund met ijs. Laat de thee drie tot vijf minuten trekken. Roer suiker of een andere zoetmaker door de warme thee. Voeg vervolgens veel ijs toe. Na anderhalve minuut is hij koud genoeg om te serveren. Drie varianten:

1. Zwarte lycheethee en honing.
Garnering: schijfje limoen.
2. Zwarte perzikthee en demerara-suiker (rietsuiker). Garnering: een open-gesneden aardbei.
3. Zwarte mangothee, lavendelsiroop en een paar druppels citroen.
Garnering: trosje rode bessen.

Tea mocktails

Recept van Robert Schinkel. Zet zwarte thee (zonder toegevoegde smaken), voeg wat lavendelsiroop toe, schenk in een glas met veel ijs, en top af met biologische appelsap. Garneer met een paar appelschijfjes.

Niels Abels doet het als volgt. Kook bosvruchten en aardbeien uit de vriezer in water samen met vruchtensiroop, suiker en zwarte Earl Greytheeblaadjes. Shake met veel ijs en schenk uit in een likeurglas.

Dilmah

'Terug naar de echte thee' is het motto van Dilmah thee uit Sri Lanka, dat zich profileert als 'the single origin tea, 100% pure Ceylon'. Dilmah is een familiebedrijf dat de productie- en distributieketen in eigen hand houdt. Merrill J. Fernando stichtte het bedrijf in 1988. Naar zijn overtuiging behoort elke business een hoger, humanitair doel te dienen. Daarom laat Dilmah de gemeenschap delen in het succes. Tien procent van de winst wordt via de MJF Charitable Foundation geïnvesteerd in sociale projecten op Sri Lanka. Meer info over Dilmah: www.dilmah.nl Meer info over Robert Schinkel: www.mixology.nl.