

# Het kleine wonder van Dilmah

• Thee: heilzaam, verkwikkend  
en gewoon gezellig.  
FOTO: STOCKFOOD

## Gezond

We willen natuurlijk allemaal weten of het drinken van thee echt zo gezond als de laatste jaren wordt beweerd. De polyfenolen zouden het risico van hart- en vaatziekten en kanker verminderen. Maar die polyfenolen zitten alleen in echte thee.

## Kleuren

Zwarte thee bestaat natuurlijk niet, maar de uitdrukking ontstond omdat de theeblaadjes na het roosteren zwart worden. De thee zelf is donker, goudkleurig. De thee is gefermenteerd, dat wil zeggen krachtiger van smaak geworden. Zwarte thee komt meestal uit de lager gelegen theegebieden. Groene thee is meestal niet of héél kort gefermenteerd. Die thee komt van iets hogere gebieden. In China en grote delen van India drinkt men eigenlijk alleen groene thee. Het fermenteren van thee is vooral een westerse uitvinding om de thee langer goed te houden. Witte thee is met mythes omgeven. Het zou de gezondste en de fijnste thee zijn. Inderdaad worden voor witte thee alleen de fijnste, net uitgelopen blaadjes geplukt. Het gehalte aan werkzame stoffen is ook meetbaar hoger.

Wie over thee van Dilmah schrijft, vecht met twee verhalen. Aan de ene kant het indrukwekkende levensverhaal van Merrill Fernando en aan de andere kant het verhaal van de thee zelf. Merrill Fernando heeft namelijk iets gedaan dat dertig jaar geleden voor onmogelijk werd gehouden.

Hij heeft de internationale theehandel getart en wist nog te winnen ook. Het gevolg, meer dan tienduizend inwoners van Sri Lanka worden jaarlijks op de een of andere manier door Dilmahthee geholpen. Want wanneer Merrill Fernando zegt dat het geld dat met thee wordt verdient terug moet naar het eiland, dan bedoelt hij terug naar de armste bewoners.

Even wat geschiedenis. Sri Lanka werd vroeger Ceylon genoemd. Het eiland ten zuiden van India is sinds 1500 in handen van buitenlanders. Eerst de Portugezen (waar

Merrill Fernando van afstamt), later de Nederlanders (mensen met blauwe ogen worden op Sri Lanka 'Burghers' genoemd) en vervolgens de Britten, die het land in 1948 de onafhankelijkheid teruggaven.

De thee kwam er pas nadat in 1850 de overal aangeplante koffie door een merkwaardige ziekte werd getroffen. In korte tijd gingen alle koffieplantages verloren. In 1875 besloot een Britse plantage-eigenaar om dan maar op thee over te schakelen. Het klimaat, de bodem, het bleek allemaal ideaal. Ceylonthee werd tot de beste ter

wereld gerekend. China en India produceren meer thee, maar Sri Lanka is een goede derde.

Toch was het land er nog niet, na de succesvolle introductie van thee. Alle plantages waren Brits eigendom. Winsten vloeiden onmiddellijk weg. De prijs voor thee werd in Londen bepaald.

Die situatie trof de toen 20-jarige Merrill Fernando in 1950 aan. Zelfs toen Sri Lanka de grote plantages nationaliseerde, veranderde er eigenlijk niets. Het wachten was op Fernando die stapje voor stapje aan zijn eigen bedrijf werkte:

Dilmahthee. Hij zocht naar een manier om de wereldhandel te omzeilen. Dat kon alleen door zijn eigen thee zélf op de markt te brengen. De zegetocht begon in Australië. Dilmah werd er een groot theemerk en stap voor stap breidde het merk zich verder uit naar andere landen.

Maar hoe zit met onze eigen thee? Nederlanders waren toch eeuwenlang de theehandelaren van de wereld? Onze Douwe Egbertsthee, of eigenlijk Piekwick, is toch prima?

Ja en nee. Uitstekende commerciële producten, maar probeer eens een thee in de supermarkt te vinden die zuiver en alleen thee is? Lukt bijna niet, altijd smaakjes erbij. En ook die smaakjes zijn niet altijd van onbesproken herkomst.

Wat is nou goede thee? Dan moeten we terug de theeplantages in. Daar worden om de vijf à zes dagen de jonge scheuten van de theeboompjes afgeplukt. Bij goede thee gebeurt dat met de hand. Machines kunnen geen onderscheid maken tussen mooie blaadjes en lelijke blaadjes. Verder trekken machines veel van het blad kapot, zodat de fermentatie te vroeg op gang komt.

De theeblaadjes - twee en de knop - eerst snel gedroogd,

dan gemalen, fijngemaakt en daarna moet de thee fermenteren. In de eigen sappen breken de plantcellen open. Om dit proces te stoppen moet de thee op hoge temperatuur worden gebrand of gestoomd. Het eindproduct gaat door een rij selectiemachines. Thee van de meeste theezakje geeft meteen kleur af aan het water. Probeer het maar eens, gebruik

## Met de hand plukken

het zakje eens voor de twee keer... En? Juist, er gebeurt niets meer. De thee is leeg. Neem je echter goede thee waarvan je de bladstructuur nog herkent, dan kan je meestal twee keer, soms wel drie of vier keer opschenken. De thee blijft smaak en geur afgeven.

Tussen oogsten en verwerking hoort niet meer dan één dag te zitten. Thee wordt héél vroeg in de ochtend geplukt en is 's middags al gedroogd en gebrand. Er bestaan honderden kwaliteiten van thee en al net zoveel voorkeuren. Het ene land wil milde thee, het andere juist donkere moutige thee. Kijk maar naar Engeland bijvoorbeeld, daar lijkt de thee nog het meeste op onze koffie. Daar is het wolkje melk echt noodzakelijk. Wij drinken veel lichtere thee, en traditioneel erg veel Ceylon, oftewel thee van Sri Lanka.

# 'Restaurant Open Dagen'

Kwestie van  
SMAAK

Op 28 en 29 mei vinden voor het eerst de 'Restaurant Open Dagen' plaats. Georganiseerd door Dining City', luidt de aankondiging. Je mag een kijkje nemen in de keukens van de betere

