HORECA IN HET SPOOR VAN...

theesommelier Ann Vansteenkiste

In deze reeks volgen we een aantal mensen met bijzondere beroepen. Niet alledaags en misschien vergeten, maar wel tot de verbeelding sprekend. En uiteraard gelinkt aan het concept horeca. Deze keer volgden we theesommelier Ann Vansteenkiste tijdens een lezing en foodpairing op Horeca Expo.

BIO

Naam: Ann Vansteenkiste
Functie: theesommelier, auteur
Leeftijd: '25' jaar ;-)
Favoriete recept: biogroentjes van Mille Couleurs roosteren met z'n allen rond een houtvuurtje en een stuk chocolade vervoerd door de Tres Hombres oversaust met een kop thee van mijn bioboeren opgesmukt met een draadje saffraan van Bulle de Safran.
Levensmotto: van eerlijkheid over transparantie naar transcendentie
Biotoop: natuur
Volgen?: www.curiosithee.be
Volgers: 893 op Facebook

Begeesterend. Dat is hoe ik Ann Vansteenkiste in één woord zou moeten omschrijven. En 100% puur, want daar zal ze de hele dag die ik met haar doorbreng op hameren. Als ze daar niet van overtuigd is, gaat ze met niemand in zee. Haar koppigheid heeft haar enerzijds misschien al veel geld gekost, maar anderzijds heeft het haar ook gebracht tot waar ze nu staat: een referentie in de wereld van thee en kruiden. Met als hoogtepunt haar recente uitnodiging voor het Internationaal Theecongres in het mekka van de thee, China, waardoor ons land voor het eerst vertegenwoordigd was.

Sergio Herman eerste klant

Haar eerste herinnering aan thee heeft Ann te danken aan haar jeugdidool David Cassidy. Ann Vansteenkiste: "Ik was vijftien jaar en David Cassidy dronk thee, dus wou ik dat ook doen. Het was niet meer dan wat suikerkorrels met citroensmaak, niet te drinken. Een jaar later bezocht ik Engeland met mijn ouders en kocht ik in Harrods mijn eerste losse thee. Dat was voor mij een openbaring."

Na een tussenpauze met vooral koffie, begon het voor Ann echt met thee, die ze tijdens haar reizen vanuit China meebracht en aan vrienden liet proeven. Puur en alleen om hen te doen inzien dat thee veel meer was dan het builtje dat ze gewoon waren te drinken. Ze wou mensen tot inzicht laten komen en verdiepte zich daarom verder in deze boeiende materie. Het stelde haar in staat de pure thee van de rest te onderscheiden. Dus ging ze in China op zoek naar pure theevelden vanwaar ze het product kon importeren om hier te verkopen. Ann Vansteenkiste: "Alleen op zicht al kun je veel uitmaken. Ik wil geen cleane theevelden zien, maar diegene waar de insecten rond en in fladderen. Dat toont aan dat er niet gespoten wordt. Zo slaagde ik erin om in China een klein assortiment samen te stellen."

Een van haar eerste klanten was Sergio Herman. Dat kwam op voorspraak van een van zijn medewerkers, Benjamin De Buck, aan wie Ann les had gegeven in Hotelschool Ter Duinen. Ann Vansteenkiste: "Ik geloof niet in toeval. Ik ben les mogen beginnen geven in Ter Duinen omdat ik een leraar aangesproken had op het feit dat ze tijdens een Chinees gastronomisch diner Lipton hadden geserveerd. Kun je je dat voorstellen? Waarop hij me vroeg om er les over te geven aan het 7e jaar Drankenkennis. Benjamin was een van mijn leerlingen en sprak over mij tegen Sergio. Waarop die zei: 'Nou, laat dat theedametje maar komen (*lacht*).' Zo heb ik Sergio ontmoet, een man die ik toen nauwelijks kende."

Kleine hoeveelheid, lang laten trekken

En zo trekt Ann de wijde wereld in om iedereen bewust te maken van het belang om 100% pure thee te drinken en hoe je op een correcte manier kruideninfusies kunt maken. Zoals bijvoorbeeld hier op een stand van Horeca Expo. De bezoekers hangen aan haar lippen. Ze leren dat een kleine hoeveelheid (kwaliteits)thee volstaat, maar dat je die minstens 15 minuten moet laten trekken om de medicinale werking ten volle tot zijn recht te laten komen. En dat ze water met zo weinig mogelijk mineralen moeten gebruiken. Het publiek eet uit haar hand.

> 'Thee en foodpairing is de toekomst!'

Thee en foodpairing

Van de lezing gaat het naar Chef's Place, waar Ann een demo geeft met niemand minder dan Tim Boury, dit jaar door Gault&Millau uitgeroepen tot Chef van het Jaar. Ann serveert er kruideninfusies bij vleesbereidingen van Tim. Het vlees van Carnivale is afkomstig uit het Deense Knuthenlund, waar de runderen op velden grazen waar ook kruiden groeien zoals citroenmelisse, duizendblad, wilde cichorei, kervel, pimpernel en oregano. De kruideninfusies van Ann zijn daarop gebaseerd en kunnen zowel koud als warm worden geserveerd bij de gerechten van Tim. Daarin ziet Ann een grote toekomst weggelegd: "Thee en foodpairing is de toekomst! Er zijn zoveel mogelijkheden en dat willen we hier aantonen. Heel wat mensen drinken immers geen alcohol op restaurant en zijn dan steeds aangewezen op water of softdrinks die geen enkele meerwaarde bieden. Dat kan wel met thee of kruideninfusies. Het is een wondere wereld en de mogelijkheden zijn eindeloos. Ik daag iedereen uit om het uit te proberen!"

Theereizen

Om het bewustmakingsproces compleet te maken, start Ann nu met het organiseren van theereizen naar haar geliefde China. Een tocht die ze bewust start bij de conventionele theevelden om dan het verschil met de pure theevelden te kunnen aantonen. Wanneer het om puurheid gaat, staat Ann op haar achterste poten. Zelfs op het Internationaal Theecongres hield Ann zich niet in. Ann Vansteenkiste: "Ik weet het, ik ben een ambetante madam. Of het nu aan de man in de straat is of aan de Chinese overheid, ik zal steeds met grote gedrevenheid aandringen op het belang van pure thee. Chemicaliën maken het ecosysteem kapot en zijn niet goed voor mens en milieu. Ik toon aan dat het anders kan, met cijfers en getuigenissen van boeren, zelfs diegene waar ik mee samenwerk uit China. Een rapport van Greenpeace toont immers aan dat van de pesticiden die op thee gespoten worden, 68% niet toegelaten is. Theeboeren uit China moeten daar dus dringend van af. Ik dacht eerst niet gehoord te zullen worden, maar intussen kreeg ik uitnodigingen binnen van delegaties die aanwezig waren op de top uit India, Nepal, Marokko en uit China zelf. Er staan dus nog mooie projecten op stapel en er is heel veel werk voor de boeg."

Tussendoor schrijft Ann aan een nieuw boek, ditmaal over thee en foodpairing. Het is haar derde na *De stille kracht van thee* (2011) en *Zelf Geplukt* (2014). Ze laat geen enkele mogelijkheid onbenut om haar boodschap aan de man te brengen. Want zoals Conscience zijn volk leerde lezen, zo leert Ann haar volk thee drinken...

Sam Paret

© Michael de Lausnay