

'GEWONE' THEE IS ZO GEK NOG NIET

Achterin een pick-up truck rijden we over de plantages. In de ochtend is het licht zacht, de kleuren mild. Overdag, als de zon hoog staat, licht alles op. Het rood van de aarde kleurt dieprood en de theeblaadjes, zo ver als het oog reikt, schitteren in vele tinten groen.

Deze zomer reisden we naar Malawi om de wereld van de 'gewone' thee te ontdekken. Daarmee bedoelen we: de goedkope 'zakjes' thee die men wereldwijd nuttigt. Kenmerkend voor de 'cut, tear, curl'-thee (ctc) uit Malawi is de rode kleur van het geïnfuseerde blad. En tja, de prijs. Thee uit Malawi is spotgoedkoop, waardoor het een populaire opvuller is voor blends in zakjes thee.

"Voor alle Jonassen, Alfreds en Francissen van deze wereld, vraag ik jullie: respecteer hun werk, ook al gaat het om een eenvoudige thee"

Is het daarmee een slecht product? Zeker niet. Want heb je er ooit bij stilgestaan waar je thee vandaan komt? Hoe het is gemaakt? En vooral door wie? 'Gewone' thee is echte thee. Geplukt met dezelfde handen, van dezelfde plant, verwerkt met dezelfde machines als specialty tea. Ik hoor de stem van mijn collega Richard in mijn achterhoofd: "Denk niet dat zakjes gevuld zijn met afval, want zo eenvoudig zit het niet."

Hier, in het prachtige, hartveroverende Malawi, daalt dat besef pas echt goed in. Hier plukt Jonas iedere dag in de zon of in de regen de groene blaadjes, begeleidt

Alfred met ongekende toewijding het proces in de fabriek en traint Francis de boeren met kleinschalige bedrijven om op eigen benen te staan.

Is dit dan geen echte thee? De alarmerend lage prijzen van ctc-thee suggereren bijna van niet, terwijl miljoenen mensen wereldwijd dagelijks zo'n kop thee drinken. Uiteraard 'doen' de prijzen voor specialty tea meer. En dus stellen we de voor de hand liggende vraag: "Als ctc-thee niets oplevert, waarom produceren jullie niet allemaal specialty tea?"

Alexander van het Satemwa Tea & Coffee Estate glimlacht bescheiden en zegt: "Dat zouden we best willen, als er voldoende kopers zouden zijn." Nog geen dag later luisteren we naar hetzelfde argument bij de Malawi Tea Association. Een stevige man met een spleetje tussen zijn tanden zit op het randje van zijn stoel en roept: "Oké, vertel het ons maar, hoeveel kilo kunnen jullie van ons afnemen? Vertel het ons maar en we produceren het!" Een ongemakkelijke stilte volgt. Hij legt de vinger exact op de zere plek.

Wie bepaalt er nu werkelijk wat de theeboer maakt? Dat zijn jij en ik. Wij bepalen samen de prijs die we bereid zijn te betalen voor ons drankje. Dus waarom zou een boer investeren in en experimenteren met een hogere kwaliteit als wij thuis en in de horeca uiteindelijk toch voor de laagste prijs kiezen?

Voor alle Jonassen, Alfreds en Francissen van deze wereld, vraag ik jullie: respecteer hun werk, ook al gaat het om een eenvoudige ctc-thee. Help mee door bereid te zijn ook eens iets meer te betalen. Ze hebben er zo hard voor gewerkt.



DEIRDRE DEPRETTERE REIST MET ORIGIN TRIPS, GESPECIALISEERD IN THEE- EN KOFFIEREIZEN VOOR PROFESSIONALS EN LIEFHEBBERS, DE WERELD ROND OP ZOEK NAAR KENNIS, ERVARINGEN EN DE MENSEN ACHTER HET PRODUCT.