

Kaley Tea

waar thee de natuur volgt

Tekst DEIRDRE DEPRETTERE

Fotografie PRAUDA BUWANEKA en KALEY TEA

Sri Lanka was ooit het koninkrijk van de thee, maar de traditionele theesector staat onder druk. Tegelijkertijd verdwijnen de bossen in rap tempo door ontbossing voor landbouw en plantages. Een nieuwe generatie theemakers kiest voor een andere koers: kleinschalig, met aandacht voor biodiversiteit en gemeenschap. Theejournalist Deirdre Deprettere bezoekt Kaley Tea, waar oprichter Udena Wickremesooriya ambacht combineert met natuurherstel.





“De natuur moet je met rust laten, die zorgt het beste voor zichzelf, zegt Udena Wickremesooriya terwijl we op de veranda van zijn familiehuis zitten. Udena, gehuld in een traditionele *lungchi*, straalt een vanzelfsprekende rust uit. Tussen ons in staat een pot Kaley Orange Sunshine, dat zijn typische aroma van bloemen en honing afgeeft, en een schaal met verse ananas. Uit de keuken achter ons klinkt het geluid van pannen en de geur van houtvuur en versgehakte kruiden baant zich een weg naar buiten. Voor ons ligt een kleine vijver met in het midden één blauwe lotus. Opeens schiet er een kingfisher, de Sri Lankaanse ijsvogel, naar beneden. Zijn blauwe veren fonkelen in de vroege ochtendzon. Udena glimlacht als hij mijn blijde verwondering om de ijsvogel ziet. “Hij komt hier elke dag. Waarom juist hier, bij dit vijvertje? Er moet iets zijn dat voor hem klopt”, zegt hij.

Ik ben aangekomen bij Udena's plantage: Kaley Tea in de Ruhunu-theeregio, in het zuiden van Sri Lanka. Een adembenemende plek, waar de theetuin niet stopt bij een hekje, maar overgaat in het Sinharaja Forest Reserve, het laatste grote regenwoud van het eiland. Alles ademt hier eenvoud en overvloed tegelijk.

Ontbossing

Ooit was Sri Lanka hét koninkrijk van de thee. In de negentiende eeuw introduceerden Britse kolonisten thee als nieuw gewas. Al snel waren eindeloze heuvels bedekt met jonge struiken en vond de geurige ceylonthee – vernoemd naar de toenmalige naam van het eiland – zijn weg naar de wereldmarkt. Sri Lanka groeide uit tot een van de grootste theeproducenten ter wereld.

Vandaag is dat beeld minder rooskleurig. De productie is gedaald, veel plantages zijn

verouderd en worstelen met modernisering en verduurzaming. Tegelijkertijd drukken economische onzekerheid, arbeidstekorten en buitenlandse concurrentie zwaar op de sector. Kenia, India en China domineren inmiddels grote delen van de internationale theehandel. Toch zie je ze nog steeds: de eindeloze theevelden, strak gerangschikt als groene golfpatronen over het landschap. Het blijft een betoverend beeld.

Vroeger vond ik het zelfs het toppunt van romantiek. Maar hoe vaker ik terugkeerde, hier én in andere theelanden, hoe meer mijn kennis én mijn ongemak groeiden. Want waar nu theevelden liggen, stond ooit bos. Sri Lanka was er voor de helft mee bedekt, nu resteert minder dan een derde van de wouden. In twintig jaar tijd is er 222.000 hectare groen verdwenen, opgeslokt door landbouw, wegen en plantages. De strijd tegen illegale houtkap en snelle winst blijft hardnekkig, maar er zijn herbebossingsprojecten opgestart en milieuwetten aangescherpt. Met als doel dat in 2030 weer 32 procent van het eiland met bos is bedekt.

Theerevolutie

Sinds enkele jaren voltrekt zich op het eiland een stille, maar veelbetekenende revolutie. Een nieuwe generatie theemakers kiest voor kleinschaligheid, vakmanschap, biodiversiteit en gemeenschap. In 2020 verenigden ze zich in de Ceylon Artisanal Tea Association (CATA). Dit netwerk van producenten maakt niet alleen hoge kwaliteit handgemaakte thee met oog voor terroir en duurzaamheid, maar deelt ook actief kennis en ervaringen. En dat is zeldzaam in de traditioneel gesloten theesector.

Kaley is één van die vernieuwers die radicaal breekt met het oude model en werkt aan heling van natuur, gemeenschap en consument. →

Boven: Udena Wickremesooriya, oprichter Kaley Tea





"Meer dan tienduizend inheemse bomen zijn inmiddels geplant, waaronder koffie, kardemom, meebomen, kumbukbomen, arecanoot en mango"

Het bos als leidraad

Wandelend door de tuin voel ik het onmiddellijk: Kaley, Singalees voor 'bos', is geen gewone plantage. Van de negentien hectare is de helft beschermd regenwoud, de andere helft is een levendig mozaïek van thee, kruiden, specerijen en fruit. Alles groeit door elkaar, volgens het principe van *analog forestry*, een landbouwmethode die de structuur en functies van het regenwoud nabootst.

Geen eindeloze rijen theestruiken, maar een complex, levend ecosysteem waarin elke boom en elke plant een rol speelt. Op basis van gedetailleerde analyses van het omliggende bos zijn soorten geselecteerd die samen het natuurlijk evenwicht herstellen. "We hebben gekeken welke bomen waar groeien, hoe hoog, welke bladvorm, en wat hun functie is", legt Udena uit. "Toen hebben we die structuur nagebootst. Niet gekopieerd – de natuur kopieer je niet – maar vertaald." Meer dan tienduizend inheemse bomen zijn inmiddels geplant, waaronder koffie, kardemom, meebomen, kumbukbomen, arecanoot en mango. Elk soort draagt bij, of het nu aan waterzuivering of stikstofverrijking is, of aan schaduw, voeding, windbescherming en biodiversiteit.

Uitzonderlijke biodiversiteit

En het werkt. Wetenschappers verbonden aan de Wildlife and Nature Protection Society

toonden aan dat de biodiversiteit op Kaley uitzonderlijk is, met complexe voedselketens, een rijk bodemleven en zelfs bijzondere vleermuispopulaties. Als we over het landgoed lopen merk ik dat ook: vlinders fladderen, bijen zoemen, vogels zingen. Er heerst een gevoel van rust en evenwicht. Udena: "De natuur voelt het ook. En als dieren konden praten, zouden ze zeggen: hier is het veilig, voedselrijk."

Ondergronds verbindt het *wood wide web* – een netwerk van wortels, schimmels en bacteriën – het geheel. In deze levende bodem groeien de theestruiken langzaam, diepgeworteld, vol karakter.

"Diversiteit is de sleutel", zegt Udena.

"Verschillende soorten communiceren met elkaar, voeden elkaar, en die rijkdom proef je terug in de thee." Bezoekers reageren volgens hem vaak verbaasd: "Ze denken: dit kán geen thee uit het zuiden – dat bekendstaat om haar robuuste zwarte thee – zijn. Zo complex, aromatisch en gelaagd. Maar dat is precies de kracht van dit bos", glimlacht hij.

Bovendien, zegt hij, is het microklimaat hier opvallend veelzijdig. Zon, mist, moessonregen en droge wind wisselen elkaar af. Udena: "We hebben hier wel vijf verschillende seizoenen. Elk met een eigen invloed op het land en de smaak van de thee." →

Zelfvoorzienend

Het landgoed is vrijwel volledig zelfvoorzienend. Zonne-energie voorziet in stroom, regenwater wordt opgevangen in een kunstmatig meer, en wat afval lijkt, gaat terug naar de bodem. Onkruid bestaat hier niet. Elke plant die de bodem helpt, mag blijven. Toen Udena overstapte op biologische teelt, kelderde de productie. De struiken, gewend aan kunstmest, verzwakten en de oogst halveerde. Maar hij hield vol en tien jaar later bloeien de struiken als nooit tevoren, gevoed door zelfgemaakte vloeibare mest.

Die mest is een verhaal op zich. Kaley houdt twaalf koeien, niet voor de melk, maar voor de bodem. Ze eten dagelijks veertig kilo gras en leveren poep en urine die verwerkt worden tot voeding voor de planten. Eerder experimenteerde hij met mest van geiten, kippen en zelfs een olifant, maar het waren uiteindelijk de koeien die bleven. Voor elke geplukte kilo thee krijgt de plant tien tot vijftien liter vloeibare mest. “We zijn misschien de gekste in de regio”, grapt Udena, “maar onze planten zijn gelukkig.”

Healing als kernwaarde

Udena groeide deels op tussen het groen. Zijn vader was planter én oprichter van Sooriya, het eerste onafhankelijke muzieklabel van Sri Lanka. Zelf maakte Udena dertig jaar carrière in het internationale bedrijfsleven, tot hij werd getroffen door het verdwijnen van Sri Lanka's bossen. Toen hij dit stuk land vond, wist hij: dit moet ik beschermen. “Kaley's bestaansreden is het koesteren van bossen”, stelt hij. “We zijn begonnen met het diepe geloof dat landbouw, natuur en mensen naast elkaar kunnen bestaan.” Waarom kappen mensen bossen? Voor economisch gewin. Dus, redeneerde hij, als je mensen een inkomen kunt laten verdienen zonder het bos te vernietigen, worden zij vanzelf de beschermers ervan.

De gemeenschap telt zo'n 300 gezinnen, en ieder gezin is nauw betrokken bij alles wat hier gebeurt. Zo goed als elke taak wordt uitbesteed aan mensen uit het nabijgelegen dorp. Dat bleef niet onopgemerkt. In 2024 won Kaley, naast prijzen voor hun thee, ook twee internationale duurzaamheidsawards.

Langzaam ontstond de filosofie die Kaley vandaag uitdraagt. Niet alleen natuurbehoud, maar heling: van het ecosysteem, van de gemeenschap, én van de mens die de thee drinkt. De slogan is dan ook: *'Healing one forest, one community, and you — one flavorful sip at a time'*. Udena droomt dan ook niet van groei om de groei, maar om impact. “Als mensen ons idee kopiëren – of het nu met thee is, of kokos of peper – is dat het grootste compliment. Dan leeft het concept echt.”

“We zijn misschien de gekste in de regio, maar onze planten zijn gelukkig”

Mensen maken Kaley

Achter Kaley staat een team dat net zo divers is als het landschap waarin het werkt. Neem Nihal, de veldmanager. Met 46 jaar ervaring is hij een wandelende plantenencyclopedie. Hij kent elke struik, ziet aan een blad wat er speelt. “Soms praat hij met de planten”, lacht Udena. “Jij bent gestrest”, zegt hij dan. Je wilt dat ik je snoei.” De theestruiken zijn een levend experiment in biodiversiteit, smaak en terroir. *Camellia sinensis* en *assamica* en natuurlijk ontstane hybriden groeien naast elkaar. Een deel is nog afkomstig van gecultiveerde klonen, maar Udena en Nihal richten zich steeds meer op zaailingen: planten gekweekt uit zaad van wilde theebomen uit bossen in Sri Lanka.

De thee wordt verwerkt in Kaley's eigen, kleine fabriek. Hier geen lopende band, maar handwerk. Dissanayake, de theemeester, leidt de productie met rustige toewijding. Na dertig jaar in de wereld van orthodoxe zwarte thee vond hij bij Kaley de vrijheid om te experimenteren. Hij ruikt, voelt, proeft en stuurt bij, puur op intuïtie. Iedere batch is uniek. “De natuur herhaalt zich niet”, zegt Dissanayake terwijl hij zijn neus in een handvol bladeren steekt. “Dus waarom zouden wij dat dan doen?” →

Boven: Thee plukken-
en verwerking
Midden: Theeplukker
Kaley Tea
Onder: Kingfisher,
Sri-lankaanse ijsvogel







AGROFORESTRY VERSUS ANALOG FORESTRY

Agroforestry en analog forestry lijken op elkaar, maar het uitgangspunt verschilt.

Bij agroforestry staan thee en opbrengst centraal: bomen worden toegevoegd aan de plantage, voor schaduw, bodemverbetering of extra oogst. In analog forestry is het bos zelf het uitgangspunt. De theestruik mag meedoen, maar alleen als die past in een hersteld, biodivers ecosysteem dat lijkt op het oorspronkelijke bos.

Onder zijn regie ontstaan karaktervolle theeën met unieke smaakprofielen die de eigenschappen van het bos weerspiegelen. Zo proeven we onder andere de Enchanting White, een witte thee met tonen van rijpe perzik, honing en meloen, gemaakt van jonge, sappige buds die dik en vlezig zijn dankzij het regenwoudklimaat. De Mama D's Rebels Tea is een krachtige zwarte thee, vernoemd naar de moeder van theemeester Dissanayake. Ze blies een oude traditie nieuw leven in door de theebladeren in de zon te verwelken, te stampen in een stenen vijzel en boven een open vuur te drogen. We proeven ook nog de verrassende Graceful Green, een hybride groene thee die op Japanse wijze wordt gestoomd én geroosterd zoals in China. Ook de blends met specerijen komen van eigen bodem.

Theesigaren

"Ambachtelijke thee maken is een vorm van kunst", zegt Dissanayake, terwijl ik op de vloer plaatsneem tussen de kleurrijke *tea ladies* die met vaste hand het blad sorteren en verwerken. Direct krijg ik wat theebladeren in mijn handen gedrukt. Als ik hier toch ben, kan ik net zo goed helpen, lachen ze. Shanthi, Maheshwari en Kanthi werken snel en trefzeker. Ze maken *tea cigars*, elegante, handgerolde bundels van 24 hele theebladeren, soms in het hart verrijkt met kaneel, gember of citroengras, allemaal geoogst op eigen land. De groene theesigaar met kaneel was een instant verkoopsucces door het verwarmende karakter, en al snel volgden varianten met andere specerijen, kruiden en theesoorten.

Je hangt de theesigaar in de kop, of in een wijnglas zoals ze het bij Kaley zelf drinken. De bereiding is eenvoudig in theorie, maar verfijnd in uitvoering. De bladeren worden gestoomd, →



“Als mensen ons idee kopiëren, is dat het grootste compliment”

gewokt, samengebracht en met de hand in vorm gedraaid. Gemiddeld weegt een sigaar 4,5 gram, maar elk exemplaar is uniek. Een bekwame theemaker, zoals Kanthi, kan er vijftig tot zestig per dag maken. Kanthi laat het zien, haar vingers bewegen als vanzelf. Haar lach is aanstekelijk, haar blik ondeugend. Ik ben op slag dol op haar.

Bouwen aan de toekomst

Iedereen die hier werkt, doet ertoe. Er heerst rust, respect en verbondenheid. Werkdagen bieden structuur en ritme, maar ook ruimte voor eigenheid. Zo zwaait Chamila niet alleen de scepter in de keuken, maar pakt hij als een duizendpoot allerlei klusjes rondom de plantage op. Voor de familie kookt hij op houtvuur met wat de tuin hem geeft. Hij dwaalt over het terrein, plukt wat nodig is, en tovert een kleurrijk feestmaal op tafel dat smaakt naar het bos zelf.

“Als de gemeenschap het bos waardeert, blijft het bos bestaan”, zegt Udena, als we het ruime schoolgebouw met computerlokaal bezoeken dat er dankzij fondsenwerving kwam. Daarom investeert Kaley in educatie. “Een belangrijke stap was om meer kinderen naar school te krijgen.” Kaley zorgt voor het vervoer en ontwikkelde samen met leerkrachten, kunstenaars en de Colombo School of Arts and Sciences workshops. Die gaan over natuur, Engels, expressie en ondernemerschap. Voor kinderen die minder opbloeien in het reguliere lesprogramma voegden ze ook creatieve vakken toe.

Zo ontmoet ik de kleine Sahan, die met een enorme lach op zijn gezicht mijn hand grijpt en me leert tellen in het Singalees: eka, deka, thuna, hathara, paha. “Kinderen zijn de toekomst”, zegt Jam, die het communityteam leidt. “Er komen nu dagelijks 193 kinderen naar school. Sinds 2018 is dat een stijging van 70 procent! Ook het slagingspercentage tikt nu de 90 procent aan, waar dat ooit de helft was.”

Ook buiten de gemeenschap bouwt Kaley mee. Ze ondersteunen theecoöperatie Eksath, een collectief van 45 kleinschalige biologische boeren. Met hulp van de Japanse ngo PARCIC, die zich bezighoudt met eerlijke handel en gemeenschapsontwikkeling, krijgen zij training in kwaliteitsverbetering. De resultaten zijn veelbelovend. “In het begin was slechts 40 procent van de geplukte thee van de coöperatie echt goed”, zegt Udena. “Nu zitten ze op gemiddeld 60 procent, maar het streven is 75 procent topkwaliteit.”

Tijdens een broeierige middag woon ik een energiek overleg bij tussen Kaley, PARCIC, de Sri Lanka Tea Board en de boeren. Ze spreken over compostering, pluktechniek, en samen groeien. De volgende ochtend, voordat de hitte opkomt, trek ik mijn hardloopschoenen aan. Ik ren over het landgoed, langs theevelden, koeien, bloeiende hibiscus- en mangobomen richting het dorp. Kinderen zwaaien, vrouwen lachen, mannen knikken vriendelijk. Bij terugkomst staat kok Chamila me al op te wachten, handen in de zij, brede grijns. Even checken of ik niet verdwaald was. Hier wordt niemand aan zijn lot overgelaten.

Waar ook de ijsvogel thuis komt

Op Kaley leer je anders kijken. Niet snel of vluchtig, maar traag en aandachtig. Ineens vallen me de glinsterende waterdruppels op de lotusbloemen op, de wilde pauw die opduikt tijdens wandelingen, de zwartkopwielewaal die in de verte zingt, de zoete geur van de aarde na een flinke regenbui. Alles leeft, beweegt, ademt. Bij Kaley komen landbouw, natuur en gemeenschap samen. De filosofie begint in het bos en eindigt in jouw kopje thee. Je leert dat ware verandering niet begint met grote revoluties, maar met kleine, liefdevolle keuzes. Als ik aan het einde van de week afscheid neem, flitst hij nog één keer langs. Pijlsnel, glanzend blauw, duikt hij het water in: de ijsvogel. Alsof hij gedag komt zeggen. ■