

Een heuse thee-industrie net over de grens



Theekisten

Foto's: Ost-Friesische Tee-Gesellschaft

Mengen is inkopen, proeven, kijken, rekenen

De theebladeren worden doorgaans geïmporteerd uit India en Sri Lanka. De Darjeeling en de Assam komenuit India, de Ceylon uit Sri Lanka. Van die theesoorten heeft de Assam de krachtigste smaak, zo weet Schepker, de thee-melangeur van Onno Behrends. Assam is de basis van de Echter Ost-Friesen Tee, die bovendien in Ost-Friesland gemengd moet worden omdat anders de toevoeging 'Echter' niet mag worden gebruikt.

Door op de juiste manier de soorten te mengen, lukt het

Schepker elk jaar de thee op de juiste smaak te krijgen. Dat is een zeer precies proces, want de oogsten variëren nogal in kwaliteit. Schepker: "De dagproductie van een plantage kan variëren van 700 tot 1000 kilo. En de smaak verschuift naarmate het seizoen vordert. Je hebt een first flush, een second flush enzovoort. De kwaliteit gaat omhoog, maar op zeker moment ook weer naar beneden. Daarom moet je heel goed mengen."

Dat mixen begint al bij de inkopen. Schepker: "Je proeft, je kijkt, rekent wat voor volumes je hebt en je let op de kleur. Al die facetten zitten in

mijn hoofd als ik inkopen. Inge-wikkeld? Ach, je moet het niet moeilijker maken dan het is."

Per jaar wordt er bij Onno Behrends ongeveer 100 tot 150 ton Echter Ost-Friesen Tee omgezet. "Wij willen vooral de Assam uit juli en augustus. Dat is de topkwaliteit. We kopen steeds zo veel in dat we ook voor volgend jaar hebben, want het is natuurlijk wel een natuurproduct en de oogst kan dus ook eens lelijk tegenvallen. Dat is trouwens bij het mengen nog weer een extra facet: je moet vers en oud ook goed mixen."

Zijn bedrijfsleider Christian Abrams valt hem bij: "Soms moet je thee van meerdere jaren mengen. En we zijn dan ook blij als we een goed jaar hebben, zoals nu. Want we hadden net twee slechte jaren achter elkaar."

Veel bedreigingen voor Ost-Friese thee

Er zijn bedreigingen voor de Ost-Friese thee-industrie. Schepker draait er niet omheen: "De trend is niet positief, ik moet eerlijk zijn. Dit jaar was het een extreem slecht jaar voor ons wat de thee-consumptie betreft. Naar de oorzaak kunnen we alleen gissen. Misschien dat het weer een rol heeft gespeeld." Zeker is dat de jeugd niet meer de hoeveel-heden thee omzet als hun ouders deden. Enerzijds wordt er steeds meer kruidenthee gedronken, anderzijds steeds meer koffie. Abrams: "We hebben veel koffiedrinkers in het verleden naar de thee weten te lokken, maar de koffie-industrie slaat terug met al-

Door Bouke Nielsen

Het is een waar ritueel: een klontje kandij in het kopje, thee bij-schenken, een paar druppels room erin - niet roeren! - en dan voorzichtig opslurpen. Steeds drie kopjes achter elkaar en het liefst vijf tot zeven keer op een dag. We hebben het over de Ost-Friese theecultuur. Trouwens, het lepeltje mag alleen gebruikt worden om de resten kandij op te lepelen of om aan te geven dat je geen thee meer wilt want dan plaats je de lepel rechtop in het kopje.

Het is maar een paar kilometer verderop, maar wie weet nu dat het Noord-Duitse Ost-Friesland een heuse thee-industrie en een heuse theecultuur kent? En dat die industrie aan liefst zo'n 8300 mensen werk biedt, van wie liefst 6700 in Leer?

Thee in plaats van alcohol. Zo is het in Ost-Friesland allemaal begonnen. Het water uit de regionale veenmoerassen was niet te drinken. Het smaakte vies en smerig, naar koolstof. Daarom moest het water gekookt worden. Daarna kon er thee of bier van gebrouwen worden.

Het bier verschaftte tijdelijk een vrolijke kijk op de dagelijkse armoezaaijerij en genoot aanvankelijk grote voorkeur. Elk gehucht had zijn eigen brouwerij, dus aanbod was er volop.

Zo ging het, tot de Nederlanders hun thee over de grens brachten en de Ost-Friese theemengers hun eigen

brouwsel maakten, ook wel zwarte thee genaamd. Het is een sterke thee, waarin de donkere Assam-thee domineert.

Die thee is zo populair dat de inwoners van Ost-Friesland tot de grootgebruikers der wereld gerekend mogen worden. Een vingervijzing: Engelsen drinken 2,3 kilo thee per jaar, Ost-Friezen drinken 2,5 kilo. En om het in perspectief te plaatsen: wij Nederlanders reiken tot 811 gram per jaar.

Twee bedrijven hebben jaren gesponnen bij de opgang van thee tot volksdrank in Ost-Friesland. Dat zijn Onno Behrends uit Norden (van 1886) en Bunting uit Leer (van 1806).

Dat zijn de twee toonaangevende merken als het om 'Echter Ost-Friesen Tee' gaat. Dat zijn de merken die voor een geweldige economische impuls hebben gezorgd. Vooral Bunting is een mega-bedrijf geworden met liefst 6700 medewerkers. Vanuit de thee is het bedrijf uit Leer de handel in gegaan en winkels als Famila, Combi en Markant behoren tot het concern. "Maar als je Bunting zegt, dan denkt men hier alleen maar aan thee", zegt Gisela Buss van Buntings Teemu-seam in Leer.

Onno Behrends is kleiner, maar behoort tot puur een theeconcern. Een paar jaar geleden waren er bij Behrends geen opvolgers meer en werd het bedrijf verkocht aan OTG, ofwel Ost-Friesische Tee-Gesellschaft; goed voor 1600 medewerkers (verspreid over heel Noord-Duitsland) en ook bekend van A-merken als Messmer en Milford. In Norden wordt met een kleine honderd man nog thee gemaakt.

Hans-Enno Schepker is al tientallen jaren de thee-melangeur (samensteller) van Behrends in Norden. Hij is daar min of meer de thee-professor, Schepker kent alle geheimen en verhalen. En vertelt ze met smaak. Over heuse thee-oorlogen in Noord-Duitsland, die ontstonden omdat de overheid de populaire thee gebruikte om stevige accijnzen

lerlei vernieuwingen. Er zijn een heleboel soorten koffie, maar ook hebben we nu de koffiepads." Al teveel moeite om een internationaal publiek te vinden voor de Ost-Friese thee doen ze bij Onno Behrends niet. Abrams: "Het moet geen wereldhit worden, want het volume om zoveel thee te maken hebben we niet eens." Er is nog een heel bijzondere bedreiging, zo weten de thee-experts uit Norden. Abrams: "Er wordt in India meer thee gedronken dan er wordt geëxporteerd. Nu de economie daar flink aantrekt, merken we dat de exportmarkt steeds lastiger wordt want men houdt de thee liever zelf."



Een kopje Ost-Friese thee.

te incasseren. Maar dat is allemaal lang geleden. Dat was nog in de tijd dat de Ost-Friese thee-industrie tientallen producenten kende.

Een rondleiding door de theefabriek van Onno Behrends is bijzonder. Er staan haast antieke machines. Bedrijfsleider Christian Abrams legt uit dat de machines nog lang niet versleten zijn, maar dat het vullen van theebuideltjes niet sneller kan dan 250 buideltjes per minuut omdat bij hogere snelheden de kwetsbaarheid van het materiaal een belemmerende rol gaat spelen.

Er is een grote Ikea-achtige loods die tot aan de nok gevuld staat met *big bags* vol thee. Maar midden in de loods is wel een scheidingwand, want de zwarte thee (uit theebladeren) en de kruidenthee moeten strikt gescheiden blijven. Abrams: "De

zwarte thee beïnvloedt anders de smaak van de kruidenthee."

Drie zaken vallen op: 's Neerlands grootste supermarktconcern laat er zijn huismerk maken en er wordt immens veel rozebottelthee gemaakt. Abrams: "Dat is bij ons een kinderthee, je wordt ermee grootgebracht. In Nederland vindt men die thee te zuur."

De derde zaak die opvalt: aandacht voor het milieu. De kleine ijzeren krammetjes, de nietjes, in de zakjes worden vervangen door een stiksel. Christian Abrams: "Het lijkt iets kleins, maar al die nietjes bij elkaar betekenen toch dat we jaarlijks 30 tot 40 ton ijzer minder op de afvalberg laten komen."

Een wolkje room in de Ost-Friese thee.

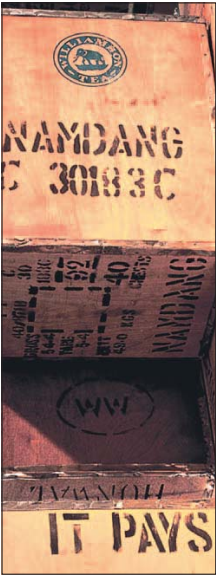


Wat nu de flatscreen is, was toen het theekopje

Gisela Buss is goed voor pakweg 20 koppen thee per dag. Maar ze is dan ook thee-promotor bij uitstek, want ze beheert het Thee-museum van Bunting Leer. "Thee is het meest gedronken water ter wereld", weet ze, "en ook nog eens het goedkoopste." Tenzij, zo voegt ze er nogaan toe, er een bijzondere thee wordt gemaakt.

Ze is een warm pleitbezorgster van de thee en dan

vooral die van Bunting. Ze kent ook de historie van Bunting; als men bij dat bedrijf één aspect beheerste dan was en is het wel het oog voor de handel. Buss: "Bunting ruilde eeuwen terug tegels tegen koloniale spullen en thee. Een theeservies was in die tijd wat bijzonders. Wat nu de flatscreen is, was toen het theekopje." Bunting doet nu natuurlijk ook in flatscreens; via de keten Telepoint.



Buss vindt thee iets bijzonders: "Thee is natuurlijk wel een levensmiddel, het is geen zondagdrank. Koffie is een genotsmiddel en je kunt er zonder. Zonder thee kun je niet."

Voor Bunting is thee van levensbelang. In den beginne was thee nog een bijproduct, maar de laatste honderd jaar heeft de markt zich voor Bunting sterk ontwikkeld. "Het is zelfs zo dat thee ons bekend heeft gemaakt", zegt Buss, "het is daarom een marketing-product geworden. Het is net als de tulp bij jullie." En ze voegt eraan toe: "We zijn nummer één. Bunting is hier wat Cola in de VS is."

Ze voorziet voor thee trouwens een grote toekomst. "Want de kwaliteit van het water gaat sterk afnemen", zegt ze. "En water smaakt overal op de wereld anders, maar als je er thee doorheen doet smaakt het overal goed."