

Thee van Brabantse bodem

Zundert, 7 februari 2020 – Johan Jansen was al theefanaat toen hij tien jaar geleden door China reisde. Die reis opende zijn ogen en hij besloot de theeplant *camellia sinensis* in Zundert te gaan kweken. Zijn aanpak krijgt van de provincie Noord-Brabant een Agrofoodpluim omdat het nieuwe perspectieven opent voor korte ketens in de Brabantse landbouw.

Johan Jansen slaagde in samenwerking met universiteiten erin om de *camellia sinensis* in Nederland te kweken. En dan ook nog op zo'n manier dat hij koude winters overleeft. Jansen kweekt ze in Zundert. De theeën die hieruit voortkomen, zet hij via een uiterst korte productieketen af bij allerlei supermarkten, zoals Plus, Jumbo en Coop. 'Daardoor is onze thee stukken verser dan de tweehonderd andere theeën die je in de Nederlandse supermarkten kunt kopen. Die komen namelijk bijna allemaal uit Azië.' Gedeputeerde Anne-Marie Spierings (Landbouw) vult aan: "Brabant streeft naar duurzame landbouw én een goed inkomen voor de producenten. Door in Brabant thee te produceren worden de transportafstanden korter en ontstaat er een kans voor telers om een nieuwe markt te bedienen."

Dit verhaal begint in China. Hier viel Johan Jansen tien jaar geleden van de ene verbazing in de andere. Alle thee bleek gemaakt te worden van één en dezelfde plant. Groene, witte of zwarte thee: ze worden allemaal gemaakt van de blaadjes van de *camellia sinensis*. 'Eigenlijk wel gek dat ik dat niet wist,' zegt Jansen nu, 'want ik ben al mijn hele leven een enorme theeliefhebber. Maar in China kwam ik er pas achter hoe het echt zit, hoe thee eigenlijk gemaakt wordt.'

Water van 85 graden

Het merk dat Jansen oprichtte, is Joan, vernoemd naar hemzelf en theesommelier Anne. Jansens gedrevenheid wordt duidelijk als je één blik werpt op zijn bureau. Daar staan allerlei soorten thee waarmee Jansen de hele dag experimenteert. Bij Joan maken ze zes hoofdsmaken (fruitig, bloemig, energiek, rustgevend, verfrissend en puur), twintig melanges en 120 smaken. Zijn liefde voor thee klinkt door in elke zin, bijvoorbeeld deze over het belang van de juiste temperatuur: 'Groene thee maak je met water van 85 graden Celsius, daarboven komt het bitter te sterk naar voren.'

Nederland aan de ambachtelijke thee

'Let's make tea local', luidt de slogan van Joan. Johan Jansen wil niets minder dan Nederland aan de ambachtelijke thee krijgen. 'Het verhaal hoe thee gemaakt wordt, moet verteld worden. Vandaar dat we veel tijd en energie steken in social media. Dat biedt ons een geweldige kans om het verhaal te delen met de consument.' Die aanpak slaat aan. Dat bleek al in het prille begin. Tea By Me, het bedrijf achter het merk Joan, is namelijk ontstaan uit een crowdfunding campagne. 'We hadden drie ton nodig om ons bedrijf op te starten. We vertelden wat we van plan waren, dat we thee in Nederland zelf wilden gaan maken. Binnen een maand hadden we het streefbedrag gehaald.'

Bijlagen





1.8 MB jpg Johan showt theeblad aan Anne-Marie Spierings



1.6 MB jpg Anne-Marie Spierings overhandigt Agrodoopluim aan Johan, Wendy en Dionne
