Tekst **ESTHER VAN MIDDENDORP** | Fotografie **MAX DE KRIJGER**

Somerwende speelt in op veranderend klimaat

THEE PLANTAGE aan de Vecht

Hun ontdekkingsreis door de wereld van de thee begon voor Wilma en Henk Somer in Rheeze al vóór 2015. Na een lange zoektocht telen Wilma en Henk Somer sinds twee jaar op hun eigen erf in Rheeze hun Rheezerthee. De vele bezoekers die hun boerderij aandoen mogen meegenieten van dit uitzonderlijke product en het pioniersverhaal van de theeteelt langs de Vecht in Overijssel.

Henk en Wilma tussen de theestruiken. Op de voorgrond de wyandottes die de struiken rupsen- en onkruidvrij houden.

Een heerlijke kop Rheezerthee staat te trekken op tafel. Gastvrouw Wilma laat de gedroogde ingrediënten zien en ruiken. Alle bestanddelen van deze thee komen van eigen erf. Geteeld, geplukt, gedroogd, gemengd, geproefd en gezet met eigen hand. Wilma vertelt: “Wij zaten al in de wereld van de kruiden. Onze liefde voor thee werd nog eens versterkt tijdens een rondreis in Engeland, het thuisland van de high tea’s. Toen is al het idee geboren om hier ooit mee aan de slag te gaan.”

‘Ooit’ werd werkelijkheid toen de familie Somer in 2014 verhuisde naar Somerwende, hun boerderij uit 1832 in het pittoreske Rheeze. Wilma: “Toen onze dochter Natasja thuiskwam met haar partner Mark, een Engelsman die een schat aan recepten van zijn moeder meebracht, was het plaatje compleet en kreeg de theeschenkerij meer en meer vorm. Ik ben in 2015 in de leer gegaan bij een theesommelier. Daarna ben ik naar Indonesië gereisd om theeplantages en een theefabriek te bezoeken. Ik wilde van de hoed en de rand weten. ”

Na haar bezoek aan Indonesië kreeg het idee om zelf thee te gaan verbouwen in 2017 het beslissende zetje toen Henk en Wilma op de televisie een reportage zagen over Johan Jansen uit Zundert,

BOVEN Alleen de bovenste drie blaadjes, ‘two leaves and the butt’, zijn geschikt om te plukken.
ONDER Elk mandje vers geplukte thee wordt direct verwerkt, zoals dat hoort bij groene thee.

Hier is ruimte voor een toepasselijke streamertekst

een Nederlandse teler die het na jaren was gelukt de theeplant geschikt te maken voor het Hollandse klimaat. Henk: “We hebben Johan opgezocht en van hem onze vijf eerste struiken gekocht.”

Die eerste theestruiken vormen het begin van een compleet nieuw avontuur. Henk: “Een jaar later leefden de plantjes nog. Dat was een goede start. De theeplant stelt heel veel eisen aan zijn omgeving. Het is een zuurminnende plant, die niet overal kan aarden. Gelukkig hebben wij op het terrein een paar flinke eiken staan. Het looizuur uit de eikels zorgt voor een wat zuurdere grond. Direct onder de bomen is het te donker voor theeplanten, maar net op de rand gedijden de planten goed.” Dat theeplanten elke dag water nodig hebben wist Henk, die daartoe een druppelslang aanlegde. “Maar wat bleek: de theeplant heeft zijn water liever op het blad dan direct op de wortels. Daar kwamen we achter door te blijven proberen en te kijken naar onze planten. Niemand kon ons vertellen hoe en wat.” Wilma vult aan: “We zijn echte pioniers op dit gebied in Nederland. De kennis die ik opdeed in Azië is niet een op een toe te passen in ons klimaat.”

Op hun ontdekkingstocht stuitten Wilma en Henk op obstakels. Henk: “Al in het eerste jaar werden de planten kaalgevreten door de rups van de kleine wintervlinder. De rupsen van deze nachtvlinder komen in het voorjaar uit hun eitjes, in de aarde onder de eik, en kruipen dan omhoog om eikenblad te gaan eten. Maar het bleek dat ze ook de theebladeren aten als ze die het eerst tegenkwamen. Net zolang tot er alleen maar kale stokjes van de plant overbleven. Gelukkig overleefden de planten, maar het betekende wel dat we in het voorjaar constant met de hand rupsen aan het vangen waren.” Onbegonnen werk, maar vier statige wyandottehennen bleken de oplossing. “Sindsdien lopen onze werksters, zoals we de kippen noemen, in de theeplantage. Ze pikken alle rupsen uit de planten, krabben het onkruid bij de wortels weg en hun vrij zure poep is een welkome aanvulling om de bodem zuur genoeg te houden. En we hebben er ook nog eens verse eitjes van. Een win-win-win-winsituatie.”

Vrijwilligers helpen bij de pluk.

Nadat de rupsenplaag was bedwongen stond het echtpaar voor de volgende uitdaging: de winter. “Waar we ons vooral zorgen maakten over de vorst, bleek de kou niet het grootste gevaar. Het zat hem vooral in de koude wind, die de bladeren uitdroogde. Het eerste jaar heb ik de knoppen besproeid zodat het ijs als een beschermingslaagje zou dienen, net als fruittelers doen. Maar sindsdien staan de theeplanten in de koude maanden in tunnels, die voldoende bescherming bieden tegen de wind.”

Nu, vier jaar later, staan er duizend theeplanten in de plantage. Van verschillende leeftijden, de jongste driehonderd zijn nog niet ‘in productie’. De oudste planten zijn nu groot genoeg om voor het eerst flink gesnoeid te worden. Wederom een nieuwe uitdaging. Henk: “Ook hier geldt dat ik het gewoon ga proberen op verschillende manieren en dan ga monitoren welke manier het beste werkt.”

De theeplanten gedijen dus goed langs de Vecht. In 2020 brak het moment aan dat er voor het eerst geplukt kon worden. Wilma vertelt: “De eerste drie jaar moet je de theeplant met rust laten. Dan wordt er nog niet geplukt. Dat kon dus pas in 2020 voor het eerst. Het plukseizoen loopt grofweg van april-mei tot eind oktober. Maar het moment waarop je plukt heeft invloed op de smaak van de thee. Dus ook daar hebben we door heel veel te proberen en te proeven onze weg in moeten vinden.” Niet alleen het tijdstip van plukken, ook het aantal blaadjes – alleen de bovenste drie blaadjes, de zogenaamde ‘two leaves and the butt’ (twee blaadjes en de knop) worden geplukt –, de versheid van de blaadjes en

Henk maakte zelf de droger waarin de theeblaadjes direct na het plukken worden gedroogd.

BOVEN De gedroogde theeblaadjes worden handmatig 'gecrusht'.
ONDER In de handzame groentedroger worden onder meer de zwarte bessen en de asperge gedroogd.

SOMERWENDE
Marsweg 1
7794 RK Rheeze
Tel. 0523 - 23 7? 52
www.somerwende.nl

Wilma met het eindresultaat: Rheezerthee

de weersomstandigheden hebben hun invloed op de theesmaak. Wilma: "Alle soorten thee komen van dezelfde theeplant. Het is de manier van verwerken die bepaalt of het zwarte, witte, groene of oolongthee wordt. Wij maken groene thee."

De Rheezerthee wordt in 2020 geboren. Een groene thee die bestaat uit thee van eigen plantage, vlierbloesemblad, chocolademunt en prachtige gedroogde felroze Vechtanjer, het symbool van het Vechtdal. Wilma: "We hebben nu zes soorten thee van onze eigen plantage. Elke thee heeft zijn eigen mengsel. In principe komen alle ingrediënten van ons eigen land. We hebben enkele bedden aangelegd waar we munt, Vechtanjer en andere kruiden en veldbloemen kweken. Daarnaast hebben we een fijne samenwerking met onze 'buren'. Van de Bessentuin in Brucht, waar ze bosbessen en frambozen kweken, krijgen we het bessen- en frambozenblad. Het gedroogde blad een groot basisbestanddeel voor al onze theeën." Ook met de nabijgelegen aspergeboerderij Het Nijenhuis in Diffelen werkt Somerwende samen. Tijdens het seizoen worden de daar geteelde asperges gedroogd en verwerkt tot aspergethee. Wilma: "Dat is een heel bijzondere thee. We gebruiken hem bij de hartige gerechten in de high tea's. De gedroogde asperge is slechts twee tot drie maanden houdbaar, dus echt een seizoensproduct." Dit jaar gaat schoonzoon Mark voor het eerst bijen houden. "We hopen volgend jaar dan ook thee met onze eigen honing ernaast te kunnen serveren."

Lokaal en duurzaam produceren ligt Wilma na aan het hart. "We kunnen er niet omheen dat ons klimaat verandert. Mede daardoor kunnen wij hier thee verbouwen. Het is net als met Nederlandse wijn. Van de slagingskans daarvan in ons klimaat was ook niet iedereen overtuigd, maar er worden nu al mooie wijnen gebotteld. De Nederlandse landbouw zal zich moeten aanpassen. We moeten terug naar de basis. Waarom zouden we sperziebonen uit Argentinië moeten halen? Al dat gesleep met eten over de hele wereld, terwijl we hier in eigen land mogelijkheden genoeg hebben. Het gaat om een stuk inzicht en educatie."

De drogerij is het werk van Henk, die de drooginstallatie zelf bouwde. Met dank aan zijn dertig jaar ervaring in de kruidendrogerij. Henk: "In het plukseizoen plukken we per lange rij vier keer per week een mand vol, zonder de blaadjes aan te drukken. Je wilt ze niet kneuzen. Direct na het plukken gaan de blaadjes in de droger. Laat je ze langer staan, dan heeft dat onmiddellijk invloed op de smaak. De blaadjes drogen in met een factor vijf. Dus van elke 100 gram vers blad blijft 20 gram gedroogd blad over. De gedroogde blaadjes worden met de hand 'gecrusht', vermalen tot fijne thee en vervolgens enkele weken opgeslagen in theebussen, voordat Wilma ze gaat mengen.
Gedurende het seizoen verandert de smaak. Het maakt ook verschil voor de smaak of je ze op een regenachtige of op een droge dag plukt." Het plukken gebeurt vooral 's avonds, of op een rustig moment overdag.

De plantage is de hobbyfase inmiddels ontgroeid. Er zijn verschillende vrijwilligers die graag komen helpen plukken. "Fijn", vertelt Henk, "we hebben de handjes hard nodig."
De oudste struiken in de plantage zijn nu bijna op heuphoogte. 'Dat is prettig, want dan kun je ze staand plukken. Nu zitten we vaak op krukjes. De theestruik is een enthousiaste groeier; overal waar je de bovenste drie verse blaadjes hebt geoogst ontstaan er vijf uitlopers. Vandaar dat we dit jaar aan de zijkanten willen gaan snoeien." Zodra de theebloemen in de struiken komen is het seizoen voorbij.
"Maar daar willen we dit jaar ook eens mee experimenteren. Eens kijken wat gedroogde bloemen qua smaak bieden, of misschien verwerken we ze wel in de ijsklontjes in onze drankjes. De mogelijkheden zijn eindeloos. Onze ontdekkingstocht is nog lang niet ten einde."