

BLIK VAN BUITEN

Mevrouw Cha, zo heet het bedrijf. Cha is het Mandarijnse woord voor thee. De 'Mevrouw Cha' die de onderneming op bezielende wijze leidt, is de enthousiaste, jonge Linda Appelman. Haar heerlijke thee is verkrijgbaar bij deli by Shell en deli2go-bakkerijen.

TEKST RICHARD GROOT KORMELINK
BEELD THOMAS FASTING

Voor de ontvangst in haar theekamer, wijst Appelman op een plant. "Verveine", legt ze uit. Ook wel citroenverbena of geurend ijzerhard genoemd. "Een frisse kruidenthee - of liever gezegd een 'infusie', omdat verveine geen theeplant is - die goede restaurants ook serveren."

Appelman is een overtuigende 'thee-ambassadeur'. Voorheen heeft ze gewerkt als barista, wijn- en theesommelier. Sinds vijf jaar is thee haar exclusieve passie. Haar missie is de Nederlander te laten genieten van 'echte' thee. "In Europa laten we een theezakje gemiddeld achttien seconden in heet water trekken. Laat je thee of infusies zoals rooibos minimaal een kwartier trekken, dan heb je een drank."

In China, Rusland en Zuid-Afrika heeft Appelman plantages bezocht. Ter plekke selecteert ze de beste thee en infusies. Bij vestigingen van deli by Shell en deli2go kunnen gasten kennismaken met deze kwaliteitshee. De samenwerking met Shell en foodpartner Bakerstreet smaakt wat haar betreft naar meer: "Ze kiezen voor kwaliteit en producten met een verhaal." Zo kunnen gasten ontdekken dat thee meer is dan gekleurd water waar enkele seconden een theezakje in heeft gedobberd. ■

NA EEN KWARTIER TREKKEN, IS THEE EEN DRANK

