

Q&A

THEE-EXPERT AMANDA YIU

AMANDA YIU (48) IS GEBOREN IN HONGKONG EN WOONT IN AMSTERDAM, WAAR ZE EXCLUSIEVE CHINESE THEE VERKOOPT. BIJVOORBEELD TRADITIONELE PU ERH UIT HET ONTSTAANSGBIED VAN THEE, XISHUANGBANNA. 'THEE LEER JE NIET IN EEN PAAR WEKEN.'

tekst MARJAN IPPEL

Waarom eigenlijk thee? Amanda Yiu: 'In 1996 had ik een kapperszaak geopend, met twee winkelunits, maar naarmate ik ouder werd, wilde ik terug naar mijn wortels. Mijn vaders familie komt uit Chaozhou, de geboortestreek van de Chinese theeceremonie, de *gong fu cha*. Ik heb daardoor veel theekennis van huis uit meegekregen. In 2000 ben ik door China gaan reizen en thee gaan studeren. Maar thee leer je niet in een paar weken. Nog dagelijks bestudeer ik de theeboeken.'

En toen kwam er een winkel? 'Pas in 2006 vond ik dat ik genoeg kennis had om in mijn tweede winkelunit thee te gaan verkopen onder de naam Formocha. *Cha* is Chinees voor 'thee'. En Formosa, het vroegere Taiwan, is een belangrijk theegebied. Ik begon heel klein. Een experiment. Ik hoefde er niet van te leven, dus ik hoefde ook geen compromissen te sluiten. Ik kon alleen de hoogste exclusieve kwaliteit aanbieden. Zo bouwde ik aan mijn naam. Heel langzaam, want in thee moet je geen haast hebben. In 2012 opende ik mijn nieuwe zaak, waarin alles alleen nog om thee draait. De theemarkt is klein. Je moet precies weten wie en waar. De eerste zeven jaar heb ik naast mijn theestudie vooral tijd besteed aan het zoeken naar en proeven van thee. Thee verkopen is niet zo moeilijk. De meeste tijd en moeite gaat zitten in het vinden van de juiste kwaliteit. En om die te krijgen, moet je een naam hebben opgebouwd.'

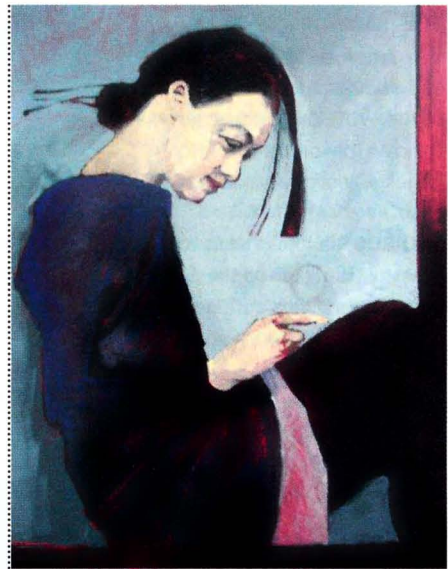
Heb je een missie? 'Ik wil de echte theecultuur naar Nederland brengen. De drank, maar ook de filosofie erachter. De Chinese theecultuur brengt rust. Geen wonder dat zo veel mensen tegenwoordig met thee bezig zijn. Chinese thee heeft een volwassen smaak. Die kun je pas leren waarderen als je de rust hebt om hem te ontdekken.'

Toen ik hier zeven jaar geleden begon, kende nog bijna niemand groene thee of oolong-thee. De Nederlander dronk altijd een ceylonmelange. Nu is er meer kennis. Tijd dus voor het



volgende stadium: traditionele theeën, zoals pu erh: in blokken, zogeheten cakes, geperste theebladeren uit de geboortestreek van thee, Xishuangbanna in Zuidwest-China.

Ik verkocht tot nog toe geen pu erh, simpelweg omdat ik geen toegang had tot goede kwaliteit. Maar dit voorjaar kreeg ik bezoek van de gouverneur van Xishuangbanna, die onder de indruk was van mijn assortiment en kennis. Hij nodigde mij uit om de lentepluk van pu erh mee te maken. Tijdens die reis heb ik eindelijk goede contacten kunnen leggen. En nu dat bekend is, staan hier wekelijks Russen en Duitsers op de stoep, speciaal voor de pu erh. In Rusland en Duitsland zijn ze veel verder in theekennis en -waardering dan hier. En ze kopen echt niet de goedkoopste! Ze willen alleen de beste pu erh. Maar ook Neder-



Boven Voor de in cakevorm geperste pu erh komen theeliefhebbers van heinde en verre

Rechtsboven Een portret van Amanda, gemaakt door potretschilder Mat Kissing

Rechts Een kleine theeproeverij. Zoek de verschillen



landers worden moe van fabriekssmaakjes. Het is langzaam tijd voor echte thee.'

Is thee een vrouwending? 'In Nederland wel. Gezellig samen highteaën. Maar van oudsher is het een mannenzaak. Tot de communistische revolutie mochten vrouwen in China de deur niet uit, noch studeren. Alleen de keizer en hoogopgeleide mannen dronken thee. Sinds het communisme mogen vrouwen werken, reizen en studeren, en verschijnen er ook vrouwen in de theehandel. Dat in mijn winkel vooral hoogopgeleide mannen komen, is typisch voor luxeproducten: het zijn toch ook altijd mannen die de duurste horloges en auto's kopen? Vrouwen kopen veel, mannen kopen kwaliteit.'

Formocha Premium Tea, Brouwersgracht 282, Amsterdam, formocha.nl