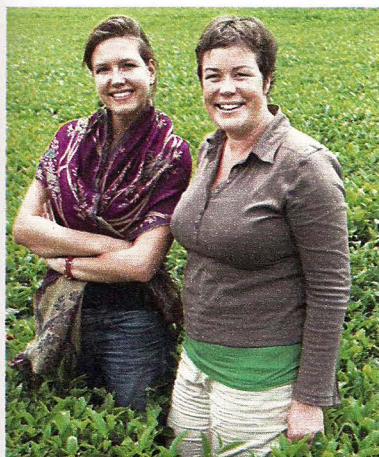


‘THEEPLUKKEN is moeilijker dan je denkt!’

We drinken gemiddeld 72 liter thee per jaar, maar hoe wordt het nu eigenlijk gemaakt? Wendy en Marjolijne brachten als ambassadeur een bezoekje aan de Lipton-theeplantage in Kericho, Kenia.

TEKST: MARION VAN ES FOTOGRAFIE: JURRIAN TEULINGS



Ambassadeur: Marjolijne Blankevoort (28)

Werk: Verslaggever bij de radio en student pedagogische wetenschappen

Relatie: Single, geen kinderen

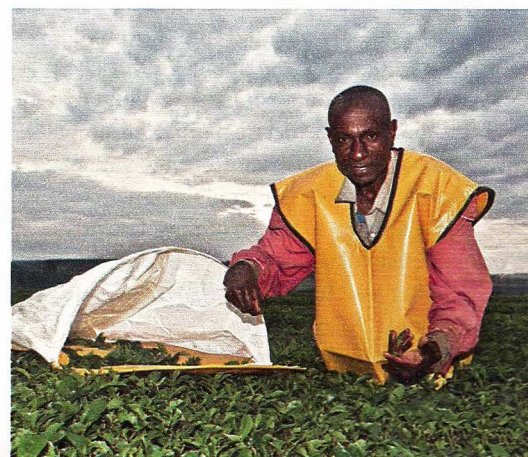
Theemoment: “’s Ochtends, als rustmoment voordat de werkdag begint.”

Ambassadeur: Wendy Dubbeld (38)

Werk: Eigenaar van een adviesbureau

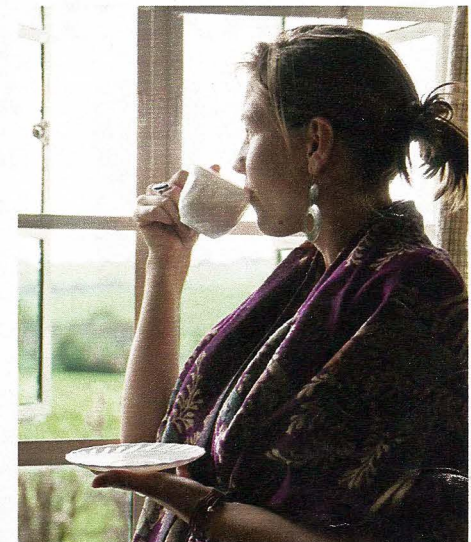
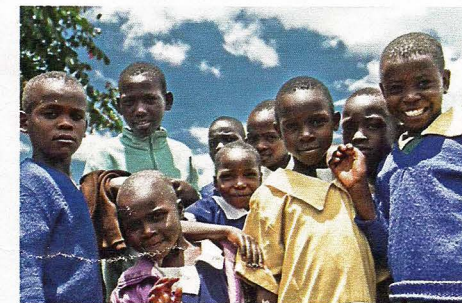
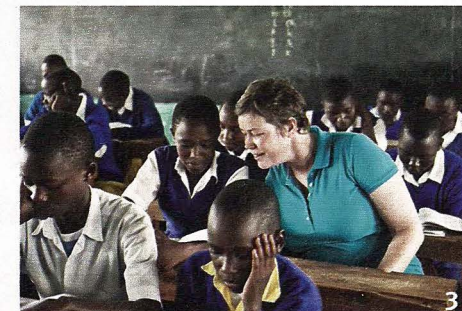
Relatie: Getrouwd, geen kinderen

Theemoment: “Als je net uit een regenbui komt en weer droge kleren aan hebt.”



1 Kenia is de grootste exporteur van thee ter wereld en de theeplantage in Kericho (in het westen van het land) is de eerste plantage met het Rainforest Alliance-keurmerk. De gecertificeerde thee die hier vandaan komt, ligt sinds kort in de winkel. Op de theeplantage in Kericho wordt de hele dag door thee geplukt, zowel mechanisch als met de hand. Een simpel baantje? Dat blijkt vies tegen te vallen. Wendy: “Het gaat allemaal zo snel! Terwijl ik vol zorg zit te kijken of ik wel de juiste jonge theeblaadjes pluk, heeft een ervaren plukker als Douglas al handenvol in de zak gegooit. Ook heb ik met mijn lengte snel last van mijn rug, terwijl hij nergens last van heeft.”

Terwijl wij de ochtend rustig beginnen met een kopje thee, zijn talloze mensen aan de andere kant van de wereld hard bezig om diezelfde thee blaadje voor blaadje van de struiken te plukken. De omstandigheden waaronder dat gebeurt, zijn in sommige ontwikkelingslanden niet altijd even goed. Zo hebben veel theeplukkers lange werkdagen tegen lage lonen en hebben ze niet altijd toegang tot scholing of medische zorg. De theeplantage in Kenia die Wendy en Marjolijne bezoeken, kreeg in 2007 een keurmerk dat garandeert dat de thee duurzaam wordt geproduceerd en de werknemers onder goede omstandigheden leven en werken.



2 Marjolijne en Wendy mogen met eigen ogen zien hoe thee wordt gemaakt. Marjolijne: “Ik had geen duidelijk beeld bij het proces van thee en hoe het uiteindelijk in theezakjes terechtkomt. Daarom was het leuk om in de fabriek zelf te zien hoe de blaadjes worden gedroogd, gesneden en door variatie in de hoeveelheid lucht uiteindelijk hun kleur en smaak krijgen.” Wendy: “Het is ook fijn om te zien dat de producten die je in de winkel koopt, eerlijk zijn geproduceerd.” Marjolijne: “Duurzaamheid is op dit moment een trend. Hoe meer bedrijven zich daarbij aansluiten, hoe beter. Goed dat plantages zoals deze daar hun verantwoordelijkheid voor nemen.”

3 De 15.000 mensen die op deze plantage werken en hun gezinnen zijn allemaal voorzien van een huis en medische zorg. Ook alle kinderen van de werknemers krijgen gratis scholing. Er worden zelfs studiebeurzen weggegeven. Wendy: “Ik ging in een klaslokaal naast een meisje zitten, die later rechten wil studeren aan Harvard Univer-

sity. Geweldig dat dit mogelijk is voor haar, maar het blijft jammer dat de situatie in de rest van het land soms schrijnend is.”

4 De ambassadrices zijn ontroerd door hun bezoek aan Kenia. Wendy: “Iedereen praat met zoveel passie en trots over hun werk, daar werd ik enorm door getroffen.” Marjolijne: “De leefomstandigheden van de mensen op deze plantages zijn beter dan daar buiten, maar het blijft Afrika. Ik zat in het klaslokaal op de lege plek van een meisje dat malaria heeft... Gelukkig wordt ze behandeld in de ziekenboeg op de plantage in Kericho. De Kenianen zijn een vriendelijk en vrolijk volk. Ik voelde me er helemaal thuis. Het heeft me een beter beeld gegeven bij de thee die ik drink!” □