

# Biologische warme dranken

## een groeiend aanbod



Je hebt op de markt massa's dranken die je warm kan serveren, gaande van glühwein over soep naar koffie en thee. In dit artikel brengen we enkel een introductie over thee en koffie.

### Thee

Thee is een tropische plant. De plant groeit in Aziatische landen zoals China, India, Japan, Sri Lanka, Indonesië en India, maar ook in Kenia, Malawi en Argentinië. Er zijn 2 verschillende soorten theeplanten. De kwaliteit van de thee is afhankelijk van de hoogte, vochtigheid en bodemgesteldheid. Hoe hoger de plant groeit, hoe beter de plant groeit. Dat komt doordat de plant daar minder water krijgt en de temperaturen er ook lager zijn. Theeplanten kunnen tot wel 20 meter hoog worden. Op theeplantages worden ze klein gehouden - tot ongeveer 1 meter hoog - zodat de blaadjes dan ook makkelijker geplukt kunnen worden. Het duurt 4-5 jaar voordat je voor het eerst kan oogsten van een theeplant. Thee wordt met de hand geplukt. Jaarlijks schenken we wereldwijd zo'n 5,2 miljoen ton thee, waarvan 55.000 ton biologische wordt geproduceerd. Ca. 15 miljoen mensen zijn actief in de thee-industrie, met ca. 0,07% van alle landbouwgrond die naar de productie van thee gaat.

Specifiek naar biologische thee, heeft deze wereldwijd een aandeel van ca. 1%. Iets meer dan 20 landen houden zich bezig met de productie, met China als koploper met ca. 80% (vooral groene thee), gevolgd door Indië met ca. 10% (vooral zwarte thee), en Japan (ca. 4%). Biologische thee kwam medio de jaren zeventig van vorige eeuw op de markt, met Sri Lanka en India als belangrijkste producenten. Sindsdien groeide de productie jaarlijks met 10 à 20%, met een stagnatie vanaf 2008 (jaar van de internationale bankencrisis), maar opnieuw een groei vanaf 2015, dit vooral omdat via Greenpeace alarmerende berichten opdoken over het gebruik van pesticiden bij de productie van gangbare thee, wat zowel voor de thee zelf als voor de kleine lokale producenten in China en India heel slechte gevolgen had qua gezondheid. In 2014 hielden IFOAM en Greenpeace een gemeenschappelijk pleidooi voor de verduurzaming van de theeproductie en voor het pesticidevrij maken van de sector. Zo zou de theeproductie een voortrekkersrol kunnen spelen voor andere teelten, wat dan ook gebeurde, vooral bij kleinere familieplantages, die de certificeringskosten betaalbaar hielden door groeps- of participatiecertificatie.

### Aanbod aan thee

Wanneer je een (bio)winkel binnenstapt, op zoek naar thee, vind je een uitgebreid thee aanbod van kruiden- en vruchtenthee. Die



⋮ *In 2014 hielden IFOAM en Greenpeace een gemeenschappelijk pleidooi voor de verduurzaming van de theeproductie en voor het pesticidevrij maken van de sector.*

worden geproduceerd door bepaalde ingrediënten toe te voegen aan de thee, zoals (delen van) vruchten en kruiden, oliën en smaakstoffen die een bepaalde smaak toevoegen. In de biologische teelt zijn enkel natuurlijke smaakstoffen toegelaten die afkomstig zijn van plantaardige grondstoffen en niet chemisch gewijzigd zijn.

### Koffie

Biologische koffie is een koffie die groeit zonder het gebruik van synthetische meststoffen of bestrijdingsmiddelen. Op een land dat genoeg tijd heeft gekregen om zichzelf te ontgiften, zonder het gebruik van genetisch gemodificeerde organismen. Ook wordt de koffie verwerkt en verpakt zonder de betrokkenheid van een chemische stof.

Biologische koffie is logischerwijze goed voor de gezondheid. Het bevat namelijk geen toxische residuen van synthetische meststoffen, pesticiden, herbiciden, kunstmatige smaak- of kleurstoffen of bewaarmiddelen. Deze slechte stoffen kunnen je lichaam dus niet binnenkomen door het drinken van biologische koffie. Andere



voordelen van biologische koffie zijn gerelateerd aan het milieu. Aangezien er geen chemicaliën worden gebruikt in de productie, de verwerking en het inpakken, wordt het milieu dus niet vervuild. Er is ook geen risico dat kleinere dieren zoals vogels, knaagdieren, of eekhoorns worden vergiftigd en gedood als gevolg van deze giftige chemicaliën. Daardoor houdt biologische koffie het milieu dus in balans.

### **Productie**

Biologische koffie wordt verwerkt met behulp van droog malen of nat malen. Droog malen betekent in feite het scheiden van bonen uit gedroogde koffiebonen. Het opnieuw drogen gebeurt door middel van een machine of het laten drogen in de zon. Nat malen is kostbaar, tijdrovend en niet geheel milieuvriendelijk (er wordt veel zoet water gebruikt om te wassen) tenzij het wordt toegepast op koffiebonen, waarbij geen chemicaliën worden betrokken. Het is één van de meest zekere methoden om hoogwaardige gastronomische bonen te produceren. Grote bedrijven gebruiken deze methode.

### **Roosteren/branden**

Biologische koffieroosters worden gebruikt voor het sorteren, het roosteren, koeling, stabiliseren, en de verpakking. Branden van koffie kan worden gedaan door drum roosteren of hete-lucht roosteren. Biologische koffieroosters zorgen ervoor dat er geen chemische zouten, gassen, smaakstoffen of additieven zijn toegevoegd die de smaak beïnvloeden.

### **Varianten**

Er zijn heel wat varianten biologische koffie. Zo is er de biologische boskoffie, die groeit in de natuurlijke schaduw in tropische gebieden zonder het land te ontginnen voor landbouw. Deze koffie groeit langzaam, maar de koffie is smaakvoller en heeft meer aroma. Het grootste voordeel van deze koffie is dat er geen bos hoeft te worden gekapt. Uiteraard worden er ook geen chemicaliën gebruikt.

Nog een variant is de biologische Kona koffie, die groeit op de vruchtbare vulkanische bodem van de regio Kona in Hawaï. Biologische Kona koffie wordt geproduceerd in boerderijen die geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen gebruiken. De koffie is absoluut afhankelijk van de vruchtbaarheid van de bodem. De Kona koffie heeft een uitgesproken smaak en aroma, dit is te danken aan het klimaat en de bodem van de regio. Kijk altijd naar het de tekst "100% biologische Kona koffie" op de pakketten. Veel fraudeurs proberen normale koffie te verkopen onder de Kona naam.

De biologische groene koffie wordt verkregen uit koffieplanten die biologische geteeld worden. De koffie wordt verkregen uit rauwe koffiebonen die niet zijn geroosterd. Ook bij deze koffie worden er uiteraard geen chemicaliën gebruikt bij het produceren. De smaak van biologische groene koffie is afhankelijk van een goede bodem, juiste hoogte, het klimaat en de verwerking. Het is rijk aan antioxidanten en bevat chlorogeenzuur, wat meer effect heeft dan antioxidanten in het neutraliseren van vrije radicalen, en ook de stofwisseling versnelt.



*De smaak van biologische groene koffie is afhankelijk van een goede bodem, juiste hoogte, het klimaat en de verwerking. Het is rijk aan antioxidanten en bevat chlorogeenzuur, wat meer effect heeft dan antioxidanten in het neutraliseren van vrije radicalen, en ook de stofwisseling versnelt.*