

De onderneming **Economie**

Theekesring. Simon Lévelt verkoopt 180 soorten thee en 24 soorten koffie.



Directeur Mikael Lévelt is de achterachterachterkleindochter van oprichter Simon Lévelt.

## De vloek van goede koffie en thee

De mensen van Simon Lévelt zijn connaisseurs. Maar die kwaliteit heeft zijn prijs: gewoon koffie of thee drinken in een café is er niet meer bij. 'Uit zelfbescherming neem ik liever water.'

Door Jonathan Witteman Foto's Raymond Rutting

Omdat theebrennen tegenwoordig geen theezakjes met nietjes meer bleven, moest koffie in theehandel Simon Lévelt de hele jaarwinst van het in nimmer theebuilmagijn vieren. In plaats van de tweegen-digste nietjes - een om het theezakje te maken en een om het zakje te vullen - worden zakjes vullen. Carl Croon en daling nu voor uitvervalbehoed te knopen.

Wie waren een aantal grote klanten (liggaak) omdat we nietjes gebruiken', klinkt directeur Mikael Lévelt (45) boven het geosm van smaken uit. De fabriekhal groeit naar machines, theebakkers, kruiden en aromagranulaten: bergamot, kamille, mango, citroengras, hyacinthe, bosnag, jamaica. Lévelt staat naast de nieuwste theebuilmachine, een 2 meter hoog gewaarde dat losse thee opneemt, door zijn vier ruggen laat gaan en verpakt in nietjes. Het zalke wesen uitwereld. 'We moeten heel wat thee verkopen om de investering erin te halen. Maar dankzij de machine hebben we geen metaal meer nodig. We kunnen erin met hun theebuilmachine op de composthoop gooien, met de nietjes kan dat niet.'

Scrupules orenen zou Mikael Lévelt voorzitter Simon Lévelt waarschijnlijk vreemd in de oren hebben geklonken. Een kleine tweehonderd jaar geleden opende hij aan de Prins Hendriklaan in Amsterdam een leaf-ferendrijfje annex kruidenresterakke in koloniale grutterwonen, waar hij behalve koffie ook thee verkocht. Het dring: niet altijd tot de brekers van

de Simon Léveltwinkel door dat de enige echt Simon Lévelt al lang dood is, verelt Simons achterachterachterkleindochter Mikael. 'Klanten denken nog weliswaar dat de man achter de toonbank Simon Lévelt, giffelt is. Overigens: de laatste naam is goewoos zonder streepje Lévelt. Een jaar of twintig geleden is op de bechiffstaam ten vreepele op de e-gehoem om te zorgen dat mensen de naam goed uitspreken en omdat het zo een mooi sierlijk logo kon worden', zegt Lévelt.

Twee weken geleden opende de 43ste Simon Léveltwinkel, in de Leopold Vanderkelestraat in Leuven. De koffie- en theespecialzaak heeft vestigingen van Gent tot Groningen, van Enchele in Oostende. Ze verkopen 180 soorten thee en 24 soorten koffie, met namen als Snow Bird, La Xue Ya, Nepal Tippi Orange Peake, Espresso Cordeone en Maragogyje El Platanoillo.

**Niet te heet**  
Lévelt heeft van kindbeen af zoveel goede koffie en thee mogen smaken, dat ze in een café zelden nog koffie of thee bestelt. 'Ik heb zelfbescherming. Dan neem ik liever water.' Neem groene thee, zegt ze. 'Veel mensen zetten groene thee met kokend water. Maar dat maakt groene thee heel bitter. Bij groene thee moet je water van 70-80 graden gebruiken: en die even van de look halen en losod water toevoegen.' Veil Hantzen zeggen: 'Doe mij maar geen groene thee, want dat is zo bitter.' Maar dat komt omdat ze de thee niet goed zetten.'

Een thee- en koffieconnoisseur zijn zij. Verder een vloek dan een rogen: zegt ook manager Alexander Nobels, die op het Haarslem hoofdkantoor toeziet op de kwaliteit en voedselbe-

## Profiel



Bedrijf Simon Lévelt  
Waar: Haarslem  
Sinds 1817  
Aantal werknemers 95  
Jaaromzet 14 miljoen euro

## Espresso kun je op zo verschrikkelijk veel manieren verkwallen

ligheid bij Simon Lévelt. Achter Nobels liggen nog resten van een theebuiling op tafel. 'Ik vind het een vloek, want vroeger dronk ik overal koffie. Nu ik weet wat kwaliteit is, niet meer ik ben net twee weken op vakantie geweest en drink ik drink ik koffie. Niet omdat ik er geen zin in heb, maar als ik erin in een Spaans caféje een espresso bestel, valt het altijd tegen: verkeerd potet, niet goed gebraad, geen lijne smaak, geen leke, kere melange. Espresso kun je op zo verschrikkelijk veel manieren ver-

kuallen: verkeerde maling, verkeerde hoerheit, verkeerd geat, verkeerde roestigheid, verkeerde cremelaag, te goede koffie.'

**Al die cappuccino's**  
Lévelt merkt wel dat de Nederlandse koffiecultuur sterk verbeterd is sinds de populariteit van Starbucks. 'Vroeger dronken mensen alleen maar gewoon koffie of roodmerk. Voor de opkomst van Senseo, wat ook een enorme revolutie was, maakten we ons in de koffiebranche best zorgen: jongeren dronken geen koffie meer, ze kregen het niet meer van huis uit mee en vonden koffie maar bitter. Die hippe Starbucks hebben Nederlanders bijgebracht dat er ook andere koffie is dan Douwe Egberts oestelvermaling en dat het leuk is zelf koffie te zetten en barista te spelen. Je ziet winkeltjes ontstaan met een eigen koffiebranding, dat zegt allemaal voor meer variatie en experiment, waar wij ook weer van profiteren.'

Wat wil zeggen dat er niets valt aan te merken op de koffiemeren van de jeugd van tegenwoordig, grap Lévelt. 'Al die cappuccino's! Er wordt zoveel melk in koffie geschonken dat het weer 'koffiebaal' de lading niet meer doet - het zijn eerder melkbordjes. Door alle melk probeer je de koffie vaak niet meer. Maar tegelijkertijd vind ik het fijn dat op deze manier koffie door een nieuw generatie weer oudezeit, al is het dan via cappuccino.'

Lévelt vindt het jammer dat de theecultuur in Nederland nog geen vergelijkbare metamorfose heeft ondergaan. 'We hebben toch altijd een beetje in een niche gevoerd. Er is maar een klein percentage Nederlanders dat thee zet met twee blaadjes. Ik

ken daarentegen Chinezen in Nederland die hun thee vanuit China laten opsturen. Daar is nulke nieuwe kwaliteit met thee te krijgen - je moet zelf bestel dan Simon Lévelt. Voor die thee leggen ze minimaal 20 euro per ons neer. Nederlanders doen dat niet snel, terwijl ze voor een goede fles wijn wel bereid zijn in de buidel te tasten. Thee is nu water de goedkoopste drank, maar voor mij zou het veel duurdere mogen zijn, als je zins wat voor werk achter een kop thee zit.'

Ze beschrijft het arbeidsproces. 'Theeristjes moeten minimaal drie jaar oud zijn voordat de blaadjes kunnen worden geplukt. Als je een plantage begint, heb je dan eerst drie jaar lang geen inkomsten maar wel veel kosten. Bij het plukken van de thee komt veel handwerk kijken: je plukt alleen de bonenste twee blaadjes en het knopje van de theestruik, want de grotere blaadjes geven minder mooie thee.' Daarna volgt nog een heel proces van vervelen, losmaken, oedelen, rollen en drogen. Het melangeeren van de thee - het toevoegen van bijvoorbeeld kamille, bergamot en/of lavendel - gebeurt in Haarslem, waarna de in een soort be-termineren gemengde thee een verpakking krijgt en op transport gaat naar de Simon Léveltwinkel.

Ondanks de zelfbesnoemde nichepositie van Simon Lévelt merkt directeur Mikael Lévelt wel een duidelijke vooruitgang. 'Toen we twintig jaar geleden met onze winkelwinkelmoe- begonnen was het qua naam bekendheid heel laag: niet aan de grond te krijgen. Allen in Amsterdam kende men ons. Als we nu ergens in Nederland een winkel beginnen, zijn mensen bij de eindrijf ook bij hem in de buurt komen.'