



Van links is Alwyn Badenhorst, area bestuurder by Atlantic Fertilisers, Mientjie Mouton, besturende direkteur van Carmiën-tee, Ilze Bruwer, gehalteversekeringsbestuurder by Carmiën-tee, Johannes Philander, produksiebestuurder by Mouton Citrus, Sak Smit, hoofbestuurder by Tee & Lewende Have-Mouton Citrus en Jaco Visser, landbougewas-adviseur by NexusAG.

Rooibos te kies en te keur met geur

Carmiën-tee is 'n bekende handelsnaam. Die meeste van ons het 'n pakkie in ons kombuiske.

Die amberrooi kleur in die koppie en heuningagtige smaak van rooibos, ontstaan nadat fermentasie plaasvind van die groen rooibosblare. Hierdie natuurlike kruis is 'n goeie bron van antioksidante en is natuurlik kafeïenvry wat dit 'n gunsteling maak vir uitvoerlande soos Japan, Duitsland, Nederland, Groot-Brittanje en Amerika.

“Hoewel die Covid-pandemie aanvanklik 'n demper op uitvoere geplaas het vir 'n groot gedeelte van 2020, het dit vir ons die geleentheid gegee om te sien waar sterk verhoudinge en markaandeel gebou is,” sê Mientjie Mouton, die stigter en besturende direkteur van Carmiën-tee.

Die begin van Carmiën

Die verhaal van Carmiën-tee het begin met die tweelingsusters, Mientjie en Carmen, wat op die rooibosplaas Bergendal grootgeword het. Die plase Bergendal en Brakfontein waar Carmiën-tee se oorsprong lê en Carmiën se rooibostee onder meer, vandaan kom, is aan die hange van die Piekenierskloof Berge in die Citrusdalvallei in die Wes-Kaap geleë.

Goeie grond kweek 'n goeie produk

Klimaatverandering dwing produsente om boerderypraktyke aan te pas. Organiese materiaal is krities om vog in die grond te bewaar. Alhoewel rooibos groei in grond

wat laag is in voedingstowwe, is grondontleding steeds van kardinale belang vir grondregstellings voordat rooibostee gevestig word.

Sedert 2014 is op Carmiën rooibosplase begin met minimum bewerkingspraktyke wat toe reeds suksesvol binne die graanbedryf gevolg is. Die strewe was nog altyd om meer organiese bemestingstowwe te gebruik en die kliënt die versekering te gee van voedselveiligheid vanaf die plant tot by die eindverbruiker. “Atlantic Fertilisers se organiese produkreeks is ideaal vir tee-produsente wat hierdie beginsels wil volg,” sê Mientjie.

Voorheen is vars hoendermis gebruik wat rytoedienings bemoelijk het en geneig was om meer onkruid tot gevolg te hê. Atlantic Fertilisers se verpilde hoendermis vergemaklik egter kalibrasie en rytoediening wat ook lei tot arbeidbesparing. Hul produkte word ongeveer 20 tot 25 cm diep in die grond gebandplaas. Op Carmiën-plase word Atlantic Fertilisers se Eco Rock, ’n organies gesertifiseerde produk wat met ’n organiese fosfaat in die vorm van sagte rotsfosfaat verryk is, gebruik. Atlantic Fertilisers se gekomposteerde hoendermisstowwe kan spesifiek gebruik word vir organies geproduseerde rooibos omdat dit nie die wortels brand nie. Jaco Visser van NexusAG in Citrusdal verskaf hierdie Atlantic Fertilisers-produkte aan Carmiëntee.

Waardetoevoeging in die produksieproses

Rooibos-verbouing begin met die plant van die saad gedurende wintermaande en word vir die eerste keer geoes ’n jaar daarna, gewoonlik in April.

Die eerste oes van nuut aangeplante rooibos word die top-oes (top-rooibos) genoem. Op Carmiën-plase word daar nog op die tradisionele manier geoes deur slegs gebruik te maak van sekels. Die geeste rooibos word netjies in hope gerwe gebind en vandaar word dit vervoer na die kerfvloer waar fermentasie en droging plaasvind.

Op die kerfvloer word die tee gesorteer en deur ’n masjien gesny om lengtes tussen 1,5 en 5 mm te vorm. Gekneusde teeblare en -stokkies word dan natgemaak in lang sweethope op die droogbaan waar fermentasie plaasvind, waarna dit oopgestrooi word om droog te word. Die fermentasieproses behels oksidasie wat veroorsaak word deur ensieme wat natuurlik in die plant voorkom. Tydens hierdie proses verander die produk van ’n groen na ’n diep rooibruin kleur en dit is hier waar sy uitstekende aroma ontwikkel.

Na die fermentasieproses word die rooibos uitgesprei vir die Afrika-son en lug om dit natuurlik te droog. Die droë rooibos word dan met ’n masjien opgetel en na die pasteurisasie-aanleg geneem waar dit gesif word om die stof en nieeenvormige teenaalde en stokkies te skei.

Rooibos gaan deur ’n stoompasteuriseringsbehandeling waarna dit oor warm lugbeddings weer gedroog word. Alle rooibos word met stoom gepasteuriseer om ’n produk van hoë mikrobiiese gehalte te verseker. Die droë tee word daaglik gegradeer. Daar word gekyk na die oorsprong van die tee, die snit, asook die digtheid van die tee. Die kleur is belangrik asook die smaak en reuk van die tee word

ge-evalueer aan die hand van die rooibosgeurwiel wat deur die Universiteit Stellenbosch ontwikkel is. Dit is belangrik vir die graderingspan om deurentyd die regte gehalte aan hul kliënte te lewer. Die produk word dan verpak in groot sakke vir uitvoer of teesakkies vir die kleinhandelmark of ander kliënte.

Gehalte-eindproduk

Alle Carmiën-tee produkte spog ook met vier seëls wat verwys na hul verbintenis tot maatskaplike bemagtiging, smaak en gehalte, gesondheid en die beskerming van die omgewing. Carmiën-rooibos is 'n uitstekende, gebalanseerde tee met 'n sterk oorsprong van 'n heilsame voedsame produk uit gesonde grond.

Kry hulp by kundiges

Kontak Atlantic Fertilisers se tegniese span vir bemestingsaanbevelings vir jou unieke omstandighede. Besoek gerus ook hul webwerf by www.atlanticfertilisers vir bemestingstowwe wat 'n verskil maak.

