



UITVINDER IN DE KEUKEN DE VROUW DIE ONDERNEEMT MET EEN THEE

‘Iemand zei: hoe sneller je je erbij neerlegt dat je altijd zult blijven zoeken, hoe sneller je gelukkig kunt worden’

De voorbije jaren kwamen er heel wat creatieve ondernemers bij, maar **Farah Soeleimansjah** laat zien dat je je zaak zo vorm kunt geven dat ze helemaal bij je persoonlijkheid past. Ze combineert haar passie voor thee met een job als bedrijfsconsultant.

Door **Johanna Goyvaerts**

Foto **Eva Donckers**

Zaterdag 21 mei 2022 om 3.25 uur

Enkele jaren geleden werkte Farah Soeleimansjah nog als marketing-specialist voor multinationals. Tot ze zich niet langer wou laten tegenhouden door een glazen plafond. Ze bracht haar liefde voor thee en haar job als business consultant samen in één bedrijf, en richtte The Noodle Agency op. Zo geeft ze restaurants thee-advies op maat en organiseert ze tastings. ‘Ik wil lekkere en duurzame thee aanbieden die verder gaat dan een zakje.’

Hoe gaat het?

‘Met mij gaat het goed. Al zijn de voorbije twee jaar zoals bij iedereen natuurlijk wel apart geweest. Tot ik besloot: 2022 wordt een doejaar. Vanaf het moment dat ik die mindset had, gebeurden er veel interessante dingen. In mijn werk zijn er een paar leuke klanten bijgekomen, maar ook privé heb ik knopen doorgehakt. Zo wou ik al lang mijn motorrijbewijs halen. In juli start ik met rijlessen. In plaats van een jaar van don’ts is dit een jaar van do’s. Geen excuses meer.’

Waar komt je interesse voor thee vandaan?

‘Ik verdraag geen alcohol. Dat is altijd al zo geweest. Eén glas wijn en ik val flauw. (lacht) Voor iemand die graag op restaurant gaat, is dat vervelend, want er zijn niet veel alternatieven. Wel dronk ik al van

kleins af aan thee. Ik heb Indonesische roots en in Azië is theedrinken bij het eten heel gewoon. Maar ik kende vooral jasmijnthee. Om me verder in thee te verdiepen, ben ik naar Indonesië getrokken. Ik wou vooral kleine boeren leren kennen, maar vond er mijn gading niet. Uiteindelijk kwam ik via China in Taiwan en uiteindelijk in Japan terecht. Een eiland met een beperkte oppervlakte, waardoor rechtstreeks sourcen (het afnemen bij lokale producenten, red.) makkelijker is.'

'Zodra ik thee van hoge kwaliteit gevonden had, was de volgende vraag: wat ga ik hiermee doen? Eerst was mijn ambitie om een groot theemerkt op de kaart te zetten. Maar kleine biologische boeren hebben kleine hoeveelheden thee en de smaak kan verschillen van seizoen tot seizoen. Voor mij ligt de focus op sourcen, dus dat ging niet. Zo ben ik in eerste instantie bij restaurants terechtgekomen. De cirkel was rond. Het grappige is dat mijn grootvader ook thee importeerde – wat ik niet wist toen ik er zelf mee begon. Ergens zit het dus in mijn bloed.' (lacht)

Je werkt ook nog altijd als consultant. Hoe slaag je erin om twee uiteenlopende passies met elkaar te combineren?

'Ik was op zoek naar een paraplu waaronder mijn interesses pasten. Ik wist dat ik iets wou doen met thee, maar ik wou mijn consultancy niet opgeven. Sommige mensen kiezen voor één ding en puren dat hun hele leven uit, wat ook mooi is. Maar zelf heb ik verschillende interesses en ik zou het jammer vinden daartussen te kiezen. In het begin worstelde ik daarmee, tot iemand zei: hoe sneller je je erbij neerlegt dat je altijd zult blijven zoeken, hoe sneller je gelukkig zult worden. Een wijze raad. Ondertussen weet ik dat het oké is om meerdere ambities te hebben en probeer ik er niet meer tegen te vechten. Al moet je af en toe wel een stap terug durven te zetten. Dat is niet altijd makkelijk. Ik moet dikwijls tegen mezelf zeggen: dit is een top-idee, maar dat gaan we nu even niet doen, eerst afwerken waar je mee bezig bent. Focus op wat echt belangrijk is.'

Jij en je partner Paul Morel delen eenzelfde atelier. Werken jullie ook samen?

‘Paul ontwikkelt dranken en geeft bedrijven en restaurants advies in hun zoektocht naar een op maat samengestelde drankenkaart. Toen ik zelfstandig werd, was hij op zoek naar een atelier om producten en drankmenu’s te ontwikkelen. Op dat moment kwam het pand van brouwerij De Koninck en Duvel Moortgat, waar we nu zitten, op ons pad. We delen de ruimte, maar kozen er bewust voor om ieder onze eigen zaak te houden, zodat we niet afhankelijk zijn van elkaar. Natuurlijk is er een overlap tussen wat we doen. Als we elkaar kunnen versterken, zullen we dat altijd doen. Zo laat ik bijvoorbeeld dikwijls thee proeven op de maandelijkse bar nights die Paul samen met sommelier Daan Guelinckx organiseert.’

Wat is de belangrijkste les die je het afgelopen jaar leerde?

‘Het is aan jezelf om het geluk te vinden. Iemand anders zal het niet voor jou doen. Zit je niet goed in je vel, vraag je dan af hoe het komt en kijk wat je kunt veranderen. Tijdens de lockdown zat ik vast in Antwerpen en ik kon niet op reis. Dat was beklemmend, tot ik mezelf afvroeg: waarom moet ik per se naar het buitenland? Toen besepte ik dat ik niet veel nodig heb om gelukkig te zijn. Samen koken met mijn partner en de andere mensen uit mijn bubbel was op dat moment voldoende.’

thenoodleagency.com (<https://www.thenoodleagency.com/>)

Verschenen op zaterdag 21 mei 2022

LEES MEER



VANDAAG | UITVINDER IN DE KEUKEN

‘Ik wil de herinnering aan tabasco uitwissen’

(https://www.standaard.be/cnt/dmf20220519_92889269)
