

# Wat drinken we bij wild? Thee!



**Wildliefhebbers weten dat een stevige, klassieke rode wijn de smaak van het vlees goed tot zijn recht laat komen. Minder bekend maar minstens zo lekker is thee bij wild! [Anne Adams](#) is theesommelier bij [Wilder Land](#) en geeft ons haar tips.**

## **Lekker en goed voor de natuur**

Wilder Land werkt samen met boeren, smaakmakers en lekkerbekken. Ze planten lokale en inheemse gewassen aan waar ze de lekkerste producten van maken. Waar jij van kunt genieten, waar boeren van kunnen bestaan en waar zo veel mogelijk diersoorten op afkomen. Natuurherstel om je vingers bij af te likken.

## **Anne's theeadvies bij wild**

De [Back to Black Blend](#) is robuust en toch verfijnd, met zwarte bessenbladen wilgenroosje. Vol van smaak en daarom heerlijk bij wild, bijvoorbeeld ree.

Maar zeg je (on)kruidenthee, dan is kombucha ook een prima keuze! [Het Is Altijd Lente](#) is een frisse bloemige kombucha op basis van

kamille. Deze past heerlijk bij wild gevogelte, zoals fazant, eend en gans.

En de [Holy Smokey Part Two](#) is een frisse rokerige kombucha die mooi in balans is door de frisse munt. Deze past lekker bij slow cooked wild zoals hazenpeper of ragouts.

