

Herbst 2013: Thailand

13. – 19. November 2013

Nach einer späten Ankunft in Bangkok aus Yogyakarta über Jakarta verbrachten wir eine kurze Nacht und am Vormittag ging es auch gleich weiter nach Chiang Mai.

In Chiang Mai genossen wir die Hilfsbereitschaft und Gastfreundschaft von Herrn Müllen. Er lebt seit einigen Jahren in der Nähe von Chiang Mai und ist auch ein begeisterter Heimröster. Seinen Kaffee bezieht er aus dem Dorf Panggeud (Bezirk Maetaen, 19° 15' 32,2'' N, 98° 55' 21'' O) eine gute Autostunde nördlich von Chiang Mai.



Vorbei an Teeplantagen finden wir den Weg zum Kaffee.

Was auffällt ist die üppige Vegetation des Regenwaldes, der mit einigen Schlingpflanzen sich der Kaffeesträucher bemächtigt. Sicher ist es schwierig bis unmöglich, die Kaffeesträucher vor diesem Wildwuchs zu bewahren.

Auch ist uns aufgefallen, dass hier Arabica und Canephorapflanzen neben einander stehen, eine Ordnung war nicht erkennbar.

Kaffeeanbau war hier bis vor wenigen Jahren unbekannt und man erklärte uns, dass Kaffee von der Regierung als Cash Crop in die Region gebracht wurde. Es handelt sich

um eine Drogenpräventionsürogramm. Angepflanzt werden einerseits die Canephora (Connillion?) andererseits auch Yellow Catimor.



Möglicherweise war man sich nicht sicher, welche Sorte besser gedeiht. Tatsache ist, dass in diesem feuchtwarmen Klima eine reiche Vegetation entsteht und offensichtlich alles wächst.

Für die Bauern eine Herausforderung, der sie kaum gerecht werden können. Da die Canephora und Arabica unterschiedliche Reife- und Erntezeiten haben, ist zumindest gewährleistet, dass sie getrennt geerntet werden. Ob das auch zu bleibt oder ob später eine Vermischung stattfindet, war nicht zu erkennen.





Ein weiteres Problem für den Anbau stellt die Hangneigung dar.

Für die Bauern ist es mühsam bei diesen steilen Hängen den Boden unter den Kaffeesträuchern sauber zu halten. Dann verbietet sich intensives Jäten, da die Erosion die Erde offenlegen und auswaschen würde und die Kaffeesträucher keinen Halt mehr finden. Alles in allem eine schwierige Ausgangssituation für den Kaffeeanbau, obwohl die klimatischen Bedingungen perfekt scheinen.

An der folgenden Catimorpflanze wird deutlich, wie schnell sich ungewollte Wucherungen bilden und die Früchte beeinträchtigen.







Das Dorf liegt an links und rechts eines einem kleinen Pass an den Hängen der Berge. .



Die kleinen Pulper werden zwar schon motorisch betrieben, aber die Benutzung ist doch überwiegend manuell und ob die Bauern wirklich intensive Kenntnis über die Einstellung haben und deren Bedeutung auch schätzen, darf bezweifelt werden.

Es stand ein Fest bevor, angeblich war dies die Ursache, dass kein Kaffee zum Verkauf bereitstand, oder man wollte vielleicht nicht die Vorbereitungen durch Kaffeeverkauf unterbrechen. Deshalb konnten wir auch den „frischen“ Kaffee nicht in Augenschein nehmen.



Aus einiger Entfernung sahen wir dann noch die Trockenplätze.



Zumindest wurde der Kaffee durch Planen vor Regen und Feuchtigkeit in der Nacht geschützt, ob er regelmäßig gewendet wurde, konnten wir nicht erkennen.



Auf unserer Fahrt zurück nach Chiang Mai sind wir noch an etwas flacheren Kaffeeärten vorbeigekommen. Das Problem der üppigen Vegetation war hier jedoch unverändert.



Was in dem Kaffeedorf auch überraschte, war der Preis für den Rohkaffee. Umgerechnet 4 € sollte das kg kosten. Nun war dies der Preis für eine kleine Menge aber etwa in der gleichen Höhe wie für Sackware Java Arabica in einem deutschen Hafen. Da ich die Qualität deutlich geringer einschätzte und auch den Aufwand zwischen dem Produktionsdorf und dem Verkauf durch einen Hamburger Händler höher bewertete, empfand ich den Preis ziemlich hoch. Aber vielleicht gibt der lokale Markt das her. Die lokale Rösterei Metal Drum Coffee ([www.drumcoffee.com](http://www.drumcoffee.com)) in Chiang Mai bietet 500 g Röstkaffee für 250 Baht (ca. 5,20 €) im Versand zuzüglich Versandkosten an. Das ist mehr als unsere Supermarktpreise aber sicher deutlich unter den deutschen Spezialitäten Kaffee Preisen.

Bei Herrn Muellen hatten wir dann Gelegenheit einen hausgerösteten Kaffee aus Panggeud zu probieren, es handelte sich um eine Espressoröstung.



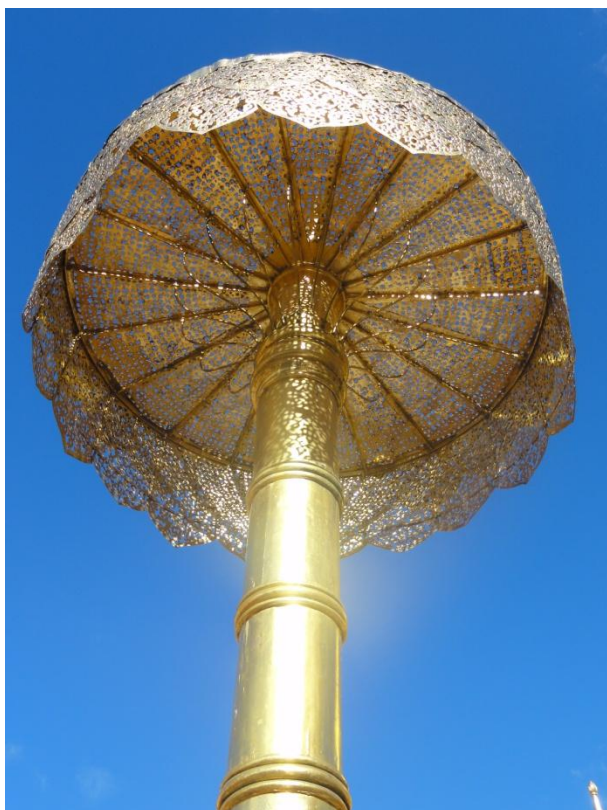
Bereits am Rohkaffee ist die blasse, gelbliche Farbe zu erkennen und das Röstbild entwickelte sich leicht bunt und unregelmäßig. Sensorisch war der Kaffee ohne Fehler jedoch war lediglich durch die hellere Röstung eine geringe Säure und etwas Körper zu spüren.

Aber es sei angemerkt, dass zwei andere Röster, die das Dorf ebenfalls schon besucht haben, berichteten, dass sie eine durchaus akzeptable Sensorik gefunden haben, bisweilen jedoch schwankend.

Nach meiner Meinung, ist das Dorf ein schwieriges Anbaugebiet, da seine Vegetation durch das Klima sehr begünstigt ist und die Hanglage eine Bearbeitung des Untergrundes erschwert oder ausschließt. Gerade im Vergleich zu den verhältnismäßig flachen Kaffeefeldern auch in Java, die ebenfalls ein feucht warmes Klima haben, scheint dies ein Nachteil. Dann sind hier auch anders als dort die Bauern nicht über Generationen mit dem Kaffeeanbau vertraut, so dass das Know How sich noch nicht umfassend entwickeln konnte, was dann auch zu schwankenden Qualitäten führt. . Sicher liegen gute Bodenbedingungen vor, jedoch bleibt noch viel Arbeit, bis dieser Kaffee in großem Umfang für den deutschen Markt geeignet ist.



In Chiang Mai haben wir auch wieder die Rösterei besucht, die uns von unserem letzten Aufenthalt noch bekannt war: Libernard Cafe - 36 Chaiyaphoom Road | Chang Moi, Chiang Mai – zwar war die Rösterei umgezogen und erweckte den Eindruck, als ob sie bessere Zeiten gesehen hätte, aber der Cappuccino und die Bananenpfannkuchen sind ein Besuch wert. Die Besitzerin zeigte uns stolz ihren Probat Röster und war begeistert, als wir erzählten, dass wir vor 4 Jahren schon einmal da waren.



Natürlich hat Chiang Mai einige Sehenswürdigkeiten und am Sonntag nutzen wir die Gelegenheit, nochmals auf Doi Suthep zu gehen.

Es war sehr gut besucht. Vielleicht, weil es Sonntag war, vielleicht aber auch weil um diese Zeit das legendäre Lichterfest (Krathong) stattfand.

Eigentlich werden dann abends kleine lotusförmige Schiffchen mit Kerzen auf das Wasser gesetzt, diese waren am Straßenrand reichlich zu verkaufen, aber erstaunlicherweise wurden auch viele Heißluftballons „gestartet“.

Sebastian hat es auch ausprobiert. Mit Erfolg, allerdings mussten wir erst den richtigen Ballon auswählen und kaufen, was etwa 50 Cents kostete, dann noch für 10 Cents ein Feuerzeug. Unten wurde ein Talg-/Wachsring von einem dünnen Metalldraht gehalten und es dauerte einige Zeit, bis die Luft in der Hülle soweit erwärmt war, dass der Ballon genügend Auftrieb hatte. Wir haben uns für den Versuch einen stillen Platz neben einem Tempel gesucht. Die meisten Ballons wurden auf der Brücke gestartet, dort war uns aber für unseren ersten Versuch zu viel Gedränge und wir hatten Sorge, dass der Ballon selbst Feuer fängt. Dann aber war es geschafft und er stieg in die Höhe.



Damit war dann auch unser Aufenthalt in Chiang Mai zu Ende. Wieder eine Übernachtung in Bangkok und dann nach Seoul.