

Herbst 2013: Java

4. – 13. November 2013

Eigentlich sollten wir bereits einen Tag früher in Java ankommen, aber das Wetter und die Verspätungen haben uns einen Tag in Amsterdam spendiert. Gleichwohl hatte das Majapahit in Surabaya auch am nächsten Tag eines seiner bezaubernden Zimmer für uns. Nach dem opulenten Frühstücksbuffet und Geldwechseln sind wir noch bevor Jürgen (24grad-Hannover) und Marc (Coffee Star-Berlin) uns im Hotel treffen und bevor Nico uns abholt, auf einen kurzen Besuch ins nahegelegene Einkaufszentrum gegangen. Dort haben wir einen Coffee Shop aufgesucht. Witzigerweise eine thailändische Kette (Black Canyon), die aber recht ordentlichen Cappuccino servierte und ein Cranberry Frappe.



Dann folgte die Fahrt nach Malang, etwa zweieinhalb Stunden. Nach dem Einchecken im Hotel, gab es dann die erste Verkostung von indonesischen Kaffees in Nicos Coffee Shop „Coffee Story“. Neben unserem Hauptinteresse, den Kaffees aus Java, servierte uns Nico auch Mandehling aus Sumatra, Toraja aus Sulawesi und einen Kaffee aus Papua (dem indonesischen Teil der Insel).

Nach einem landestypischen Abendessen gingen wir früh ins Hotel zurück damit wir am nächsten Tag unser nun etwas verkürztes Programm realisieren können. Die Robustaplantage Glen Nevis von Miss Helen, Jampit und Blawan stehen für die nächsten beiden Tage auf dem Plan.

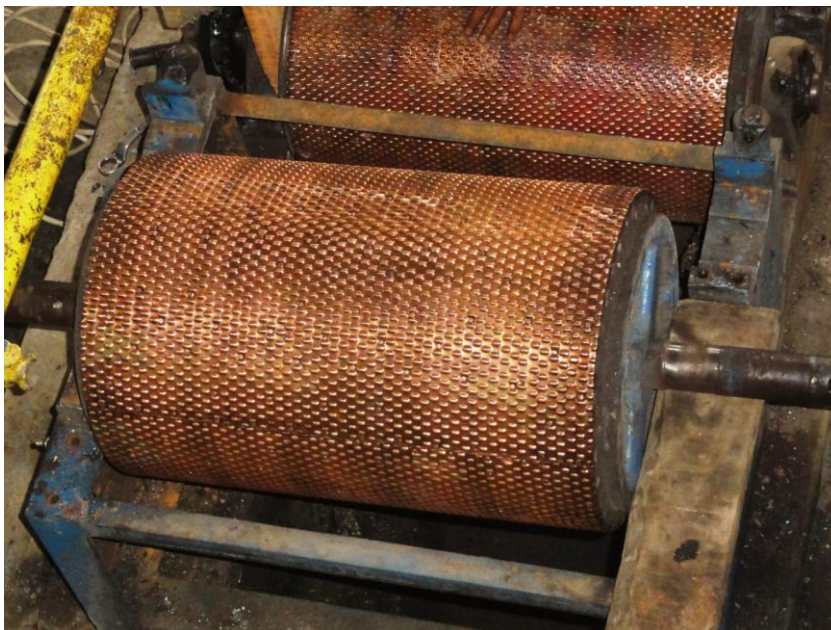


Nach dem freundlichen Empfang durch Miss Helen wurden wir zunächst über die Plantage aufgeklärt. Neben Kaffee wird auch intensiv Kautschuk produziert. Die Plantage ist etwa 500 ha groß und beschäftigt etwa 600 Mitarbeiter, wobei die Hälfte auf der Plantage wohnt. Außerdem gibt es auch eine etwa 500 Rinder umfassende Rinderzucht. Der Name „Glen Nevis“ (8° 18' 46,7'' S, 113° 58' 12,7'' O), soll von den Gründern der Plantage herrühren, Holländern, die vor etwa 100 Jahren dort mit der Kultivierung begannen. Miss Helen meint, dass es holländisch sei und „Neues Tal“ bedeutet. Es ist unklar, ob der Name aber nicht von dem schottischen Wandergebiet „Glen Nevis“ kommt, was auch ein bezauberndes Tal ist.



Bevor wir die Anlage und den Kaffeeanbau sehen konnten, gab es ein spätes Mittagessen: Spaghetti Bolognese, zum Dessert eine frische Kokosnuss, ebenfalls von der Plantage. Zum krönenden Abschluss wurde uns Kaffee serviert. Letzterer war interessant, da es 80% eigener gewaschener Robusta und 20 % Jampit war. Etwas kräftig, aber genießbar. Es weckte jedenfalls unser Interesse und wir bekamen auch

eine große Menge Muster mit auf den Weg.



Da die Erntezeit vorbei war, wurde die Aufbereitungsanlage instandgesetzt und erweitert, das war eine gute Gelegenheit die Trommelpulper offen zu sehen. Die Erweiterung ist sinnvoll, da die Anlage schon etwas in die Jahre gekommen schien.



Sebastian hat auch einen Glen Nevis Robusta Sack gefunden. Wenn der Kaffee das verspricht, was wir erwarten, ist es sicher die Überlegung wert, diesen Kaffee in unserem Espresso Blend einzusetzen.

Die Schwierigkeit ist wie kommt der Kaffee in den Mengen, die wir benötigen nach Deutschland. Miss Helen verkauft ihren Kaffee heute überwiegend nach Japan und Korea und nur ein Container jährlich findet seinen Weg nach Italien. Wir müssen gegebenenfalls prüfen, ob wir den Kaffee dort kaufen können.

Bevor wir den Kaffee sehen, überzeugt uns Miss Helen von dem Reichtum der Vegetation. Vanille, Gewürznelken und Zimt wachsen neben Rosmarin und vielem anderen rund um das Haus.



Dann endlich die Plantage: sehr gepflegt stehen die Kaffeebäume und zeigen schon wieder reichlich kleine Früchte. Leider war die Blütezeit schon vorbei. Aber die Vielzahl der Fruchtansätze lässt auf eine gute Ernte hoffen.



Dann geht es am Abend noch weiter in das Gästehaus von Jampit ($8^{\circ} 00' 01,7''$ S, $114^{\circ} 09' 02,6''$ O). Am Morgen ein Besuch in der Verlese-halle:



Erstaunt waren wir einerseits über den hellen Bau und die sauberen Arbeitsbedingungen. Etwa 100 Frauen saßen vor den Verlesetischen und sortierten Fremdkörper sowie fehlerhafte Bohnen aus. Andererseits haben wir nie zuvor gesehen, dass die Mitarbeiterinnen über ihre Handys auch während der Arbeit den Kontakt zur Außenwelt aufrechterhalten.

Jampit ist auch für seine Kopi Luwak Produktion bekannt. Die Tiere werden in einem abgeschlossenen Bereich gehalten und Besuchern ist es nicht gestattet, diesen Bereich zu betreten, weil die nachtaktiven Tiere dann in ihrer Tagruhe gestört werden. Um den

Tieren die Ruhe zu verschaffen, konnten wir nur ein Bild durch die kurzzeitig geöffnete Tür machen.



Hier in Jampit gab es offensichtlich noch „Produktion“, weil die Trockeneinrichtungen teilweise noch in Betrieb waren. Obwohl diese jeweils nur eine geringe Menge Kaffee aufnahmen, wurden sie intensiv gewendet. Von den etwa 50 Einheiten waren nur noch fünf in Betrieb.



Weiter ging es nach Blawan . Allerdings kamen wir zuerst an den blühenden Kaffeesträuchern von Jampit vorbei:



So wie es aussieht können wir auch im nächsten Jahr wieder auf die gewohnte Qualität unseres Java Kaffees setzen.



Die ersten noch unreifen Früchte konnten wir schon entdecken.



Dann ging es weiter nach „Blawan“ ($7^{\circ} 59'20,9''$ S, $114^{\circ} 10' 12,4''$ O), es wird berichtet, dass hier zum ersten Mal gewaschener Kaffee produziert wurde. Die bisher bekannten Aufbereitungsformen waren für das feucht warme Klima nicht geeignet. Die Aufbereitungsanlage hatte schon die ganze Ernte verarbeitet. Erstaunlich war der saubere und gepflegte Zustand.



Hier fanden wir gefliesste Vorbehälter und auch die Leitungen waren völlig rostfrei.

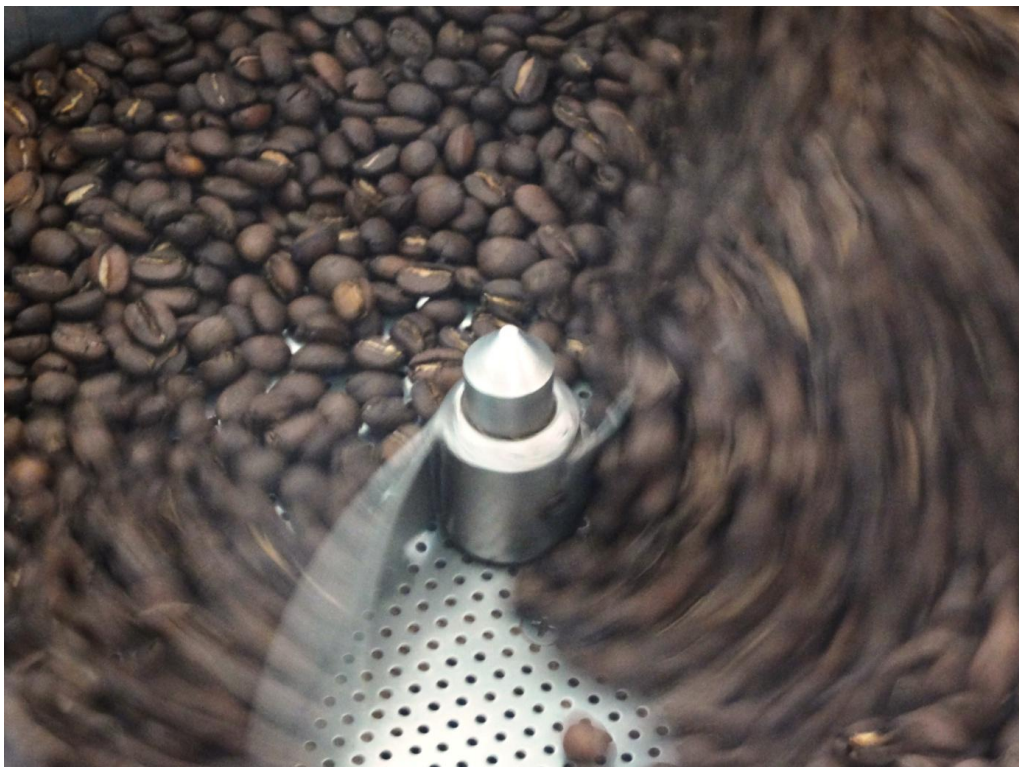


In der Nähe gab es auch eine Luwak Station, allerdings auch ohne Luwak. Die Tiere werden hier nur während der Erntezeit gehalten und dann wieder freigelassen. Die Frage, wie sich die Tiere rechtzeitig zur Ernte wieder efinden, wurde dadurch beantwortet, dass sie bei den lokalen Bauern Schäden verursachen und diese deshalb Fallen stellen. Wahrscheinlich werden die Tiere dann gegen eine Fangprämie auf der Kopi Luwak Plantage abgeliefert. Wenigstens verhindert das, dass sie von den Bauern gleich getötet werden.

Unsere nächste Station war in Kayumas, nicht die Plantage sondern eine kleine lokale Rösterei. Die Röstmaschine erinnerte eher an das, was wir in Deutschland als ein großes Gerät für Heimröster betrachten.



Und auch das Röstergebnis war für unsere Auffassung etwas zu dunkel.





Dann haben wir noch etwas Know How Transfer betrieben und die Verkostung einigermaßen nach Standard realisiert.

Es wurde uns nicht deutlich, wie man vor Ort üblicherweise verkostet. Der Eindruck war, dass Kaffeemehl und Wasser in die Tasse kommt und man wartet, bis sich der Kaffee gesetzt hat.

Nun wie gesagt, der Kaffee war etwas zu dunkel und es lag nicht an der Röstmaschine.

Danach ging es zurück nach Malang und am nächsten Morgen mit dem Zug nach Yogyakarta.



Wir haben uns einen Tag Pause gegönnt und diesen genutzt die Tempelanlagen von Prambanan aus dem 9. Jahrhundert anzusehen.



Am Nachmittag genossen wir Tee, vom heimischen Kaffee und besonders dessen Zubereitungen wurden wir zu oft überrascht, und Törtchen in unserem Hotel (Phoenix). Die zum Tee mitgereichte Zuckersammlung war dann doch beeindruckend. Sechs verschiedene Zuckervarianten (normaler weißer, weißer Kandis, brauner Zucker, brauner Palmzucker, brauner Kandis und kandierter Palmzucker) konnten wir natürlich nicht alles testen. Der Palmzucker wirkte weniger süß aber karamelliger. Eine interessante Variante, die wie wir dann zu Hause feststellten auch im Kaffee nicht unangenehm ist.



Am nächsten Morgen fand dann unser Treffen mit Rinding statt, der in Jakarta einen Rohkaffeehandel betreibt, aus Sulawesi stammt und dort eine Plantage besitzt. Wir haben reichlich Kaffeemuster mitgenommen, die uns aber auf den ersten Blick nicht überzeugten. Wir denken, dass wir bei einer weiteren Reise auch in Sulawesi vorbeischauchen müssen, um mehr über den Kaffee von dort zu lernen.



Jedenfalls haben wir neben einigen Arabica und Robusta Mustern auch ein Peaberry Kopi Luwak Muster erhalten. Dazu auf Nachfrage die Erklärung, dass es sich natürlich um wilden Kopi Luwak handelt. Die Luwak Katzen wären geschützt und Käfighaltung verboten. Das war eine neue Variante. Auf Rückfrage, wie es dann sein kann, dass wir auf der Staatsfarm Käfige gesehen haben, wurden wir auf das Thema Bestechung aufmerksam gemacht. Nun, wie dem auch sei, zum Thema Kopi Luwak scheint es viele Interpretationen zu geben.

Für Sebastian und mich, hieß es aber Abschied nehmen von Java, denn am nächsten Morgen ging unser Flugzeug über Jakarta nach Bangkok.