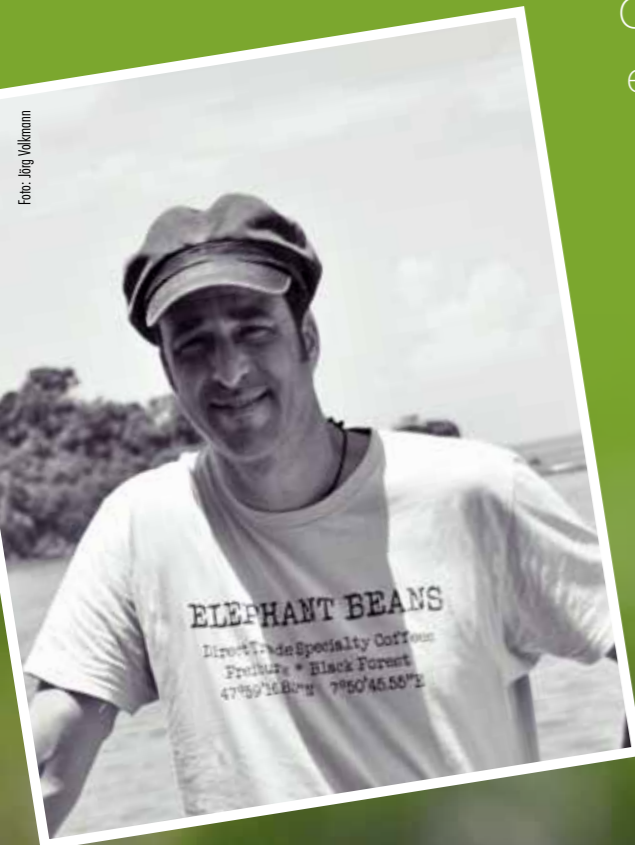


CEYLON: TEE ODER KAFFEE

Ceylon ist gegenwärtig vor allem Teetrinkern ein Begriff. Dabei war das heutige Sri Lanka einst eine Kaffeehochburg. Jörg Volkmann von Elephant Beans berichtet, wie Kaffee aus Ceylon verschwand und wie ihn einige Kaffeenthusiasten heute wiederentdecken.



Jörg Volkmann ist gerne in Kaffee-Anbauländern unterwegs. 2011 gründete er in Freiburg das Elephant Beans, um sich als Importeur, Röster und Barista der Wertschöpfungskette des Kaffees gesamthaft zu widmen.



Sri Lanka – ehemals Ceylon – zählt heute zu den größten Teeproduzenten der Welt (Bild li.: Teegärten bei Hatton). Nachdem der Kaffeeanbau im großen Stil vor knapp 130 Jahren weitestgehend zusammengebrochen war, wird mittlerweile ein nachhaltiger Neubeginn angestrebt (Bild re.).

Sicher haben Sie schon einmal Ceylon-Tee getrunken?! Ein herrlich vollmundiger Tee von kräftig orangener Farbe. Lebten wir vor 150 Jahren, müssten wir wohl auf diesen Genuss verzichten – Tee aus Ceylon, dem heutigen Sri Lanka, gab es zu diesem Zeitpunkt nämlich noch nicht. Stattdessen hätten wir vermutlich den weltberühmten Ceylon-Kaffee in der Tasse geschwenkt, der damals in einer Größenordnung von 30.000 Tonnen jährlich in aller Herren Länder exportiert wurde. Damit war Ceylon der zweitgrößte Kaffeeproduzent weltweit.

Sri Lanka und der Kaffee. Als ich vor ziemlich genau 25 Jahren mit meiner Frau Sri Lanka bereiste, war das Land längst von der Weltkarte des Kaffees verschwunden – Kaffeeroast hatte dem ceylonesischen Bestand von mehr als 65.000 Hektar den Garaus gemacht. Doch wie war der Kaffee einst nach Ceylon gelangt? Der Legende nach schmuggelte der muslimische Pilger Baba Budan auf einer Reise nach Mekka den Kaffeesamen aus einer Anbauregion im heutigen Jemen nach Indien. Andere Quellen vermuten, dass die Kaffeepflanze schon um das Jahr 1505 durch arabische Kaufleute auf die Insel im Indischen Ozean gelangte. Allerdings waren sich die einheimischen Singhalesen nicht des eigentlichen Nutzens der Pflanze bewusst und verwendeten lediglich deren Blätter in der Herstellung ihrer Currymischungen. So blieb es holländischen Kaufleuten vorbehalten, im Jahre 1658 die ersten Versuche

einer kommerziellen Kaffeennutzung zu starten. Auch die hierfür verwendeten Pflanzen stammten vermutlich von jenen wenigen Exemplaren ab, die der Holländer Pieter Van den Broeke 1616 verbotenerweise aus dem heutigen Jemen in den Amsterdamer Botanischen Garten schmuggelte, um sie dort zu vermehren. Bald jedoch wurden die Pflanzungen in Ceylon aufgegeben, da sich die Holländer auf Plantagen auf Java konzentrieren wollten und versuchten, durch bewusst kontrollierte Produktionsmengen die Marktpreise zu stabilisieren. Mit der Eroberung des Inselinneren durch die Briten erschlossen sich für den Kaffeeanbau neue Möglichkeiten. Sir Edward Barnes etablierte um 1825 nahe der Königsstadt Kandy eine erste Plantage. Unter den ersten Kaffeepionieren waren auch Pflanzler aus den Blue Mountains Jamaikas, wo Kaffee durch die Briten schon 1730 eingeführt wurde.

DAMALS CEYLON, HEUTE SRI LANKA

Der Name Ceylon überdauert bis heute als Bezeichnung verschiedener Teesorten. Der entsprechende Inselstaat im Indischen Ozean heißt seit 1972 Sri Lanka – was auf Sanskrit soviel wie „ehrenwerte Insel“ bedeutet. Offizielle Hauptstadt und Regierungssitz ist Sri Jayawardenepura, als praktisches Zentrum gilt jedoch Colombo. Die Fläche Sri Lankas umfasst etwa 66 km², die Einwohnerzahl beträgt laut Zensus 2012 knapp über 20 Millionen. Durch ihre Lage – südöstlich von Indien – bildete die Insel seit der Antike einen strategischen Knotenpunkt für die Seefahrt zwischen West- und Südostasien. Sie ist heute ein beliebtes Touristenziel und vor allem für die Produktion und den Export von Tee, Kakao, Kautschuk und Kokosnüssen bekannt.



Der Coffee-Hunting-Direktimport stammt aus der Region Kotmale und wird von Kleinbauern im Rahmen des sogenannten Kandyan Home Garden Systems – hoch artenreicher Mischkulturen – angebaut und komplett von Hand verarbeitet und sortiert.

ÜBER DEN AUTOR

Jörg Volkmann hat als studierter Geograph und Unternehmensberater mehr als zehn Jahre in internationalen Forschungs- und Entwicklungshilfeprojekten vor allem zu Agroforstprodukten gearbeitet, so in Sri Lanka, Nepal und vor allem in Äthiopien. Hier untersuchte er über mehrere Jahre ökologische und sozio-ökonomische Aspekte der Nutzung von Wildsorten-Arabica (Wildkaffee) und entdeckte darüber seine Liebe zur Kaffeekultur. Nach mehreren Jahren in den Ursprungsregionen des Kaffees gründete er 2011 in Freiburg das Elephant Beans, um sich als Importeur, Röster und Barista der Wertschöpfungskette des Kaffees gesamthaft zu widmen. Neben Kaffee aus Ceylon beziehungsweise Sri Lanka ist Volkmann mit Kaffee vom Südseearchipel Vanuatu ein weiterer Erstimport gelungen. Elephant Beans ist Freiburgs erste Rösterei mit Kaffees aus Direkthandel und arbeitet im Netzwerk mit anderen direkt importierenden Röstereien in Deutschland, Frankreich, Luxemburg, Dänemark und der Schweiz zusammen.



Foto: Coffee Business

Elephant Beans
Basler Str. 12a, 79100 Freiburg
Telefon: 0761 42960190
E-Mail: info@elephantbeans.de
Internet: www.elephantbeans.de,
www.coffee-hunting.de

Das Ende des Kaffeeanbaus. Das zentrale Bergland mit seinen regenreichen Hanglagen und Hochplateaus erwies sich als ideal für den Kaffeeanbau. Rasch wurden in dieser zunächst weitgehend unbesiedelten Region große Waldflächen zugunsten schattenloser Kaffeemonokulturen gerodet. Eine Strategie, die den Pflanzern schnell zum Verhängnis wurde: in Form einer Pilzkrankheit, dem Kaffeerost, aber auch in Form von Bodenerosion und eines bis heute beeinträchtigten Wasserkreislaufs. Teesträucher nahmen rasch den Platz der Kaffeebüsche ein. Heute ist Sri Lanka einer der führenden Teeproduzenten der Welt.

Nachhaltiger Neubeginn. Seit dem Zusammenbruch des Kaffeeanbaus auf Sri Lanka sind nun mehr als 130 Jahre vergangen. Allerdings war die Pflanze nie ganz von der Insel verschwunden, sondern war weiterhin Bestandteil vieler Hausgärten. Treffenderweise waren es wieder Holländer, die vor 13 Jahren mit ihrem Coffee Improvement Program an der Fortsetzung einer einst unterbrochenen Erfolgsgeschichte zu schreiben begannen. Und wieder ist Kaffee Bestandteil eines Landschaftswandels. Diesmal jedoch nicht eines auf kurzfristigen Profit, sondern auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Konzepts der Rekultivierung.

Im Rahmen einer Studie zu Agroforstsystemen hatte ich 2008 das Glück, mit Dr. Ranil Senanayake, einem Pionier des ökologischen Landbaus und heute international tätigen Wissenschaftler in Kontakt zu kommen. Die von ihm gegründete Organisation Rainforest Rescue International widmet sich schon seit Jahren erfolgreich Kleinbauernprojekten zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der letzten verbliebenen Regengebiete in Sri Lanka, aber auch in Lateinamerika und Südostasien. Davon konnte ich mich bei einem Besuch 2012 überzeugen. In verschiedenen Landesteilen finden sich naturnahe Waldgärten, in denen neben verschiedensten Gewürzen auch Tee, Kakao und Kaffee angebaut werden. Obwohl es mit Hansa Coffee im Städtchen Nuwara Eliya sogar eine Kaffeerösterei mit Röstkaffee-Exporten vor allem in die USA gibt, fehlen dem Land noch Organisations- und Verarbeitungsstrukturen, die es erlauben würden, das historische Potenzial für Kaffee wieder zu nutzen.

Eigener Direktimport. Umso mehr freut es mich, dass es mir mit meiner Freiburger Rösterei Elephant Beans im Rahmen unseres Projekts Coffee Hunting gelungen ist, im Sommer 2013 vermutlich erstmals seit 130 Jahren wieder einen Export von Rohkaffee von der Insel nach Europa zu organisieren. Die aktuelle Ernte stammt aus der Region Kotmale und wird von Kleinbauern im Rahmen des sogenannten Kandyan Home Garden Systems – hoch artenreicher Mischkulturen – angebaut und komplett von Hand verarbeitet und sortiert. Verwendet wird vor allem die Arabica-Varietät S795, die aus einem natürlichen Arabica-Liberica Hybrid und Kreuzung mit der alten Typica-Sorte Kent hervorgegangen ist. Diese Sorte



Foto: Jörg Volkmann

Die Organisation Rainforest Rescue setzt sich für die Erhaltung und nachhaltige Nutzung der letzten verbliebenen Regengebiete in Sri Lanka ein. In Galle betreibt sie einen Store, in dem auch Kaffee in den Regalen steht.

ist auch in Indien und Indonesien wegen seiner Süße, geringen Säure und den durchweg hohen Cupping-Scores sehr beliebt und besitzt eine recht geringe Bohnendichte. Dies erfordert eine sanfte, langsame Röstung. Wir haben damit zunächst einen Light-medium Espresso hergestellt, der Robusta-ähnliche Crema erzeugt und intensive Blau- und Brombeeren, aber auch Gewürz- und Kakaoaromen entwickelt. Damit polarisiert er sicherlich die Geschmäcker der Espressoszene. Neben dieser neu eingeführten Sorte finden sich im höheren Bergland auch kleinbäuerlich betriebene reine Arabica-Bestände im Gartenanbau. In den Biosphärenkorridoren um den Sinharaja Regenwald gibt es zudem kleinere Robusta-Pflanzungen. Wir werden 2014 unsere Bemühungen intensivieren, um uns und interessierten Rösterkollegen eine nachhaltige Quelle eines sehr spannenden Kaffees zu sichern. Jörg Volkmann

VOLKMANN'S PERSÖNLICHE SRI-LANKA-EINDRÜCKE

Es sind jetzt ziemlich genau 25 Jahre vergangen, dass meine Frau und ich vier riesige Rucksäcke auf die Rollbahn des Flughafens Katunayake nahe Colombo in Sri Lanka fallen ließen. Ich war damals Student der Geographie, und mein Tutor hatte mich für Praktikum und Diplomarbeit bei der heutigen GlZ, der Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit, im Upper Mahaweli Watershed Management Projekt eingeschleust. Der Mahaweli ist der größte Fluss Sri Lankas und entspringt im zentralen Bergland der Insel, die auch die Träne Indiens genannt wird – ein Beinamen, den sie angesichts der durch jahrzehntelangen Bürgerkrieg und den Tsunami angerichteten Verwüstungen leider mit einer gewissen Berechtigung trägt. Meine Aufgabe war es damals, die Auswirkungen der Landnutzungsänderungen im Bergland auf den Wasserhaushalt der Insel zu untersuchen, die seit den späten 80er Jahren des 19. Jahrhunderts zunehmend vom satten grün der Teeplantagen, Forstmonokulturen und intensivem Gemüseanbau geprägt ist. Nutzungen wie diese lassen den artenreichen Bergwald zunehmend rasch verschwinden. Mein Arbeits-

ort sollte für einige Monate das Städtchen Nuwara Eliya sein. Auf etwa 1.800 Metern Höhe gelegen, frei von Malaria, entwickelte sich der Ort aufgrund seines gemäßigten Klimas rasch nicht nur zu einem Zentrum des Teeanbaus, sondern auch zu einem beliebten Wohn- und Erholungs-ort der Briten. Auch heute noch ist die Stadt am Fuße des 2.500 Meter hohen Pidurutalagala geprägt vom morbiden Charme viktorianischer Villen und Hotels. Im Hill-Club, einem der altherwürdigen First-Class-Hotels, das sich mit einem der schönsten Golfplätze Asiens umgibt, kann man noch, in den originalen Clubsesseln versunken und Tee mit Milch schlürpfend, die Jagdtrophäen tropenbehelmteter Kolonialherren oder die Galerie der Siegerpferde des berühmten Nuwara Eliya Race Course bestaunen. Die artenreiche Fauna der Insel hatte schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts John Hagenbeck auf die Insel gelockt, von wo er auf ausgedehnten Expeditionen den gleichnamigen Hamburger Tierpark und Zirkus (damals noch mit Völkerschau!) mit Elefanten, Leoparden, Pythons, Krokodilen, Pfauen und anderen exotischen Raritäten belieferte.