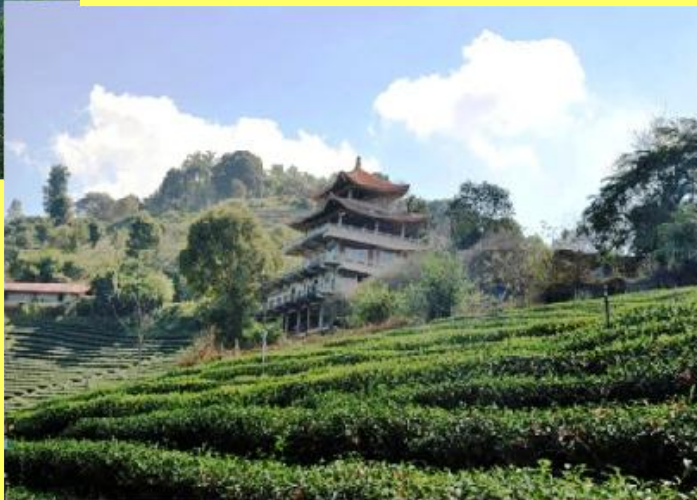


Doi Mae Salong: Zentrum des Teeanbaus in Nordthailand

Schauplatz Doi Mae Salong, Nordthailand, im Herzen des Goldenen Dreiecks: Es ist 6 Uhr am Morgen, wenn Frau Sumalee die Rolltore ihres Tee-Shops nach

oben schiebt, der an der Hauptstraße der ausschließlich von Chinesen bevölkerten Stadt in den Bergen Nordthailands liegt. Die über drei Wände des Ladens vom Boden bis zur Decke reichenden Regale des Ladens

sind prall gefüllt mit Teepackungen unterschiedlichster Farbe und Größe sowie mit einer Auswahl an Tee-Keramik, Glaskannen und anderen Tee-Utensilien. Letzere bezieht Frau Sumalee aus Taiwan und China, während sie den größten Teil ihres Tee-Sortiments in ihren eigenen, an den Hängen



rund um die Stadt gelegenen Teegärten selbst anbaut. Nur wenige Meter die Straße hinunter befindet sich Frau Sumalees Teefabrik, in welcher sie die frisch geernteten Tees unter anderem zu den ‚Hausmarken‘ Doi Mae Salongs, den

Oolongs Nummer 12 und Nummer 17 verarbeitet, welche dem Anbaugbiet in den vergangenen Jahren einen festen Platz auf der Weltkarte des Tee-Anbaus eingebracht haben. Eine Reihe weiterer Klassiker,

darunter beduftete Tees wie Jasmin- oder Osmanthusblüten-Tee oder ein mit Reis und einem natürlichen Aromaspender aromatisierten Reestee,

welcher eine Spezialität des nordthailändischen Teeanbaus darstellt, werden ebenfalls hier

produziert, um das Angebot zu ergänzen und zu diversifizieren. Hilfe erhält Frau Sumalee von ihrem Mann, der zur Finanzierung des Teeanbau- und Verarbeitungsprojektes 5 Jahre lang in einer Fabrik in

Japan gearbeitet hat, ihren 2 Töchtern, sowie von eigens angelehrten Arbeitskräften, die der Familienbetrieb in den umliegenden Dörfern der in Nordthailand heimischen Bergvölker rekrutiert.





Die geographischen und klimatischen Bedingungen Doi Mae Salongs sind für die Kultivierung von Teepflanzen wie geschaffen: Die Stadt selbst, Heimat von etwa 25000 Einwohnern, erstreckt sich über eine Höhenlage von 1400 bis 1600 Metern. Umgeben ist sie von fruchtbaren Hängen, die einerseits weiter nach oben bis zum Gipfel des auf einer Höhe von 1800 Metern gelegenen Doi Mae Salongs, andererseits hinunter in die Täler der Thai-Städte Chiang Rai und Thaton führen. Obwohl man Thailand sonst als warmes Urlaubsland kennt, an dessen Stränden fast das ganze Jahr hindurch die Sonne scheint, sinken die Temperaturen hier in den Bergen im Winter (Dezember bis Februar) in der Nacht bis auf 0°C. Von Ende Juni bis in den September hinein bringt die Regenzeit tägliche Niederschläge bei Temperaturen zwischen 30 und 40°C. Der Nordthailandreisende, der in Doi Mae Salong angelangt, merkt sofort, dass hier etwas anders ist als in den Städten Nordthailands, die er bisher bereist hat: anstatt der thailändischen



schriftzeichen sieht man hier überwiegend chinesische Kalligraphien, reichend vom gewöhnlichen Verkehrs- und Hinweisschild bis zu den Beschriftungen der Dutzende von Tee-Shops und Tee-Fabriken, welche die etwa 3 km lange, sich wie eine Berg- und Talbahn windende Hauptstraße der Stadt zu beiden Seiten säumen. Dem Besucher fällt eine Architektur ins Auge, die nicht nur deshalb anders ist als die anderer Thai-Städte, weil sie den lokalen geografischen und klimatischen Bedingungen Rechnung tragen muss, sondern auch, weil sie ihre Wurzeln nicht in der thailändischen Kultur hat, sondern in der yunnanesischen.



Wer den Klang der Thai-Sprache kennt, bemerkt zudem, dass sie hier eher selten gesprochen wird. Zumindest untereinander sprechen die Bewohner Doi Mae Salongs nämlich chinesisch. Und ein Besuch in einem der Restaurants der Stadt führt zu der Erkenntnis, dass einem hier nichts von dem weiterhilft, was man bisher über die thailändische Küche gelernt hat, da die Speisekarten hier stattdessen aus Auflistungen yunnanesischer kulinarischer Standards besteht. Es dauert nicht lange, bis sich dem Besucher die Frage aufdrängt: Wie kommen all die Chinesen hierher, an diesen Ort in Nordthailand, mit ihrer Sprache, ihrer Architektur, ihren Sitten und Gebräuchen, ihren Speisekarten und, last not least, der nicht enden wollenden Aneinanderreihung chinesischer Tee-Shops?

Nun, diese Geschichte beginnt Anfang der 50er Jahre, vor dem Hintergrund der Kulturrevolution in China. Die aus yunnanesischen Kuomintang-Chinesen bestehende konterrevolutionäre General Chiang Kai Shek war von den siegreichen Truppen Maos Tse die Grenze nach Burma getrieben worden, wo sie jahrelang in der Hoffnung eine mögliche militärische Intervention in China ausharrten. Nach einer glücklicher Grenzübergänge machten sich die geschlagenen Kuomintang-schließlich, in 2 Hauptgruppen aufgespalten, auf die Suche nach einer Heimat. Während die eine Gruppe sich im nahen Nord-Thailand niederließ eine Reihe von Siedlungen etablierte, von denen Doi Mae Salong die größte und bedeutendste ist (ein weiteres Beispiel ist Doi Wawee), migrierte die zweite Gruppe nach Taiwan, wo die Veteranen in den Bergen des Alishan-Gebirges ein neues Zuhause fanden.



Armee des Tungs über nung auf Reihe miss-Soldaten neuen Hei-wo sie eine

Noch vor wenig mehr als 20 Jahren waren die Hügel um Doi Mae Salong, an deren Hängen sich heute die Teegärten aneinanderreihen, mit Opiumfeldern übersät. Tee gab es nur für den Hausgebrauch, und den bezog die Gemeinde aus Taiwan oder China. Aus einschlägigen Darstellungen geht hervor, dass die Kuomintang-Chinesen Doi Mae Salongs zu jener Zeit sogar eine Schlüsselrolle in dem Opiumhandel spielten, für den das Goldene Dreieck sich weltweit einen Namen gemacht hat. Aufgrund behördlichen Drucks verschwanden die Opiumfelder und die zuvor allgegenwärtigen Poppies wichen zunehmend legalen agrarischen Produkten.

Die durch die Durchsetzung des Opium-Verbotes ihrer Haupteinnahmequelle beraubten Bewohner der chinesischen Bergenklaven Doi Mae Salong und Doi Wawee, ihre Not in eine Tugend zu verwandeln, und besannen sich auf eine andere, jahrtausendealte chinesische Tradition, das althergebrachte Wissen der Chinesen um die Kultivierung und Verarbeitung von Tee.



Nach ersten Experimenten mit der in Nordthailand heimischen Form der Teepflanze, einer großblättrigen, in Baumform wachsenden Unterart der Camellia Sinensis-Spezies, die zu unbefriedigenden Ergebnissen führten, besann man sich im Jahr 1994 der alten Connection in die Alishan-Berge Taiwans und importierte von dort Teepflanzen, deren Oolong-Tees sich weltweit bereits unter der Sammelbezeichnung Formosa Oolong-Tees einen Namen gemacht hatten.





Basierend auf den unter den Bezeichnungen „Oolong Nr.17“ und „Oolong Nr.12“ bekannten Spezies entwickelte man nach und nach ein breitgefächertes Sortiment an Produkten, nebst der Diversifizierung durch Beduftung und Aromatisierung variierend vor allem in Fermentationsgrad und Verarbeitungsmethode. So findet man in Frau Sumalees Tee-Shop heute beispielsweise einen „Oriental Beauty“ Oolong Tee, einen „Four Season“ Oolong Tee oder gar einen Tee, der die Bezeichnung „Dong Ding Oolong Tee“ trägt. Tees aus Doi Mae Salong sind entweder in Form loser Blätter oder in zu Kügelchen gerollter Form erhältlich, wobei die Erzeuger hier eine Tendenz aufweisen hochwertigere Tees zu rollen, während mittlere und niedrigere Standards eher in offener Blattform belassen werden.

Die Verarbeitung der verschiedenen Teesorten erfolgt hier mit angesichts der sonst eher rustikalen Stadt erstaunlich moderner Maschinerie zum Erhitzen, Rösten, Rollen oder auch Beduften der Teeblätter.

Mittlerweile bedecken Teegärten den größten Teil der Hügel und Hänge rund um Doi Mae Salong (ein ähnliches Bild bietet sich in Doi Wawee), der einstige „Wild-West“-Flair der Stadt ist dem einer in uralter Tradition verwurzelten Teekultur gewichen, und an die „alten Zeiten“ erinnern nur noch die auf dem Touristen-Markt nebst anderem „Ethno“-Trödel angebotenen Opium-Pfeifen. Zeugnis von der neuen Entwicklung geben auch ein vor



einigen Jahren errichtetes Tee-Monument inmitten der außerhalb der Stadt gelegenen Teegärten (in der goldenen Kanne befindet sich eine Teestube) sowie eine einmal jährlich für mehrere Wochen abgehaltene Tee-Messe auf dem Marktplatz der Stadt, auf welcher jeder Tee-Erzeuger aus der Umgebung mit einem Stand vertreten ist, an welchem er den von Jahr zu Jahr zahlreicher werdenden Besuchern seine Produkte vorstellt.

Probieren darf man die hauseigenen Tees in jedem Tee-Shop Doi Mae Salongs praktisch uneingeschränkt. Freundlich rufen die Teeverkäufer den vorübergehenden thailändischen und ausländischen Touristen „Chim Chaa“

(= „Probieren Sie Tee“) zu und fordern sie damit auf, an den langen, mit niedrigen Barhockern ausgestatteten Theken, über die jeder der Tee-Shops hier



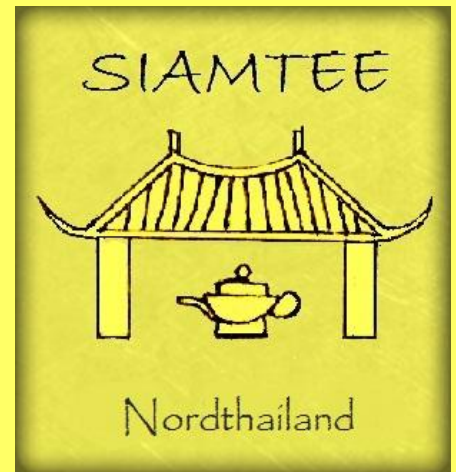
verfügt, Platz zu nehmen und sich die Erzeugnisse des Hauses zur Verkostung kredenzen zu lassen. Ein Kaufzwang besteht nicht. Dennoch fällt es am Ende oft schwer den Tee-Shop ohne die ein oder andere Packung Tee zu verlassen.



Für eine Weile schienen der lokale thailändische Markt und der aufstrebende Tourismus in Doi Mae Salong die Minimumfaktoren für die Entwicklung des Teeanbaus in Nordthailand zu sein. Vor Ort nicht absetzbare Überschüsse wurden häufig nach bzw. über China verkauft. Einen eigenen Namen als Anbaugebiet hatte Nordthailand bis vor kurzem noch nicht. Dies beginnt sich in jüngster Zeit jedoch zu ändern: insbesondere nordthailändische Oolong-Tees genießen zunehmend einen guten Ruf in der westlichen Teefreunde-Gemeinde und entwickeln sich zu einem obligatorischen

Bestandteil der Angebotspalette von Teehändlern und Teeshops, aber auch grüne Tees und neuerdings verschiedene Qualitäten an schwarzem Tee aus Nordthailand finden heute Freunde in aller Welt. Immer öfter parken vor Frau Sumalees Tee-Shop nun teure Autos, aus denen sich europäische, amerikanische oder gar japanische Einkäufer in Geschäftsanzügen schälen, um sich von der Ladenbesitzerin Tee in traditionell-zeremonieller Form zubereiten und zur Verkostung servieren zu lassen.

Interessant für Teefreunde in Deutschland: spezialisiert auf den Handel mit Tees aus Nordthailand hat sich das deutsche Unternehmen SiamTee (Blog: www.thai-tee.de; Store: www.siam-tee.de), dessen Geschäftsführer Thomas Kasper Nordthailand seit nunmehr 2 Jahrzehnten als seine Wahlheimat auserkoren hat.



Thomas Kasper, SiamTee, 21.10.2011