Teeanbau in Nordthailand
Geschichte und Entwicklung

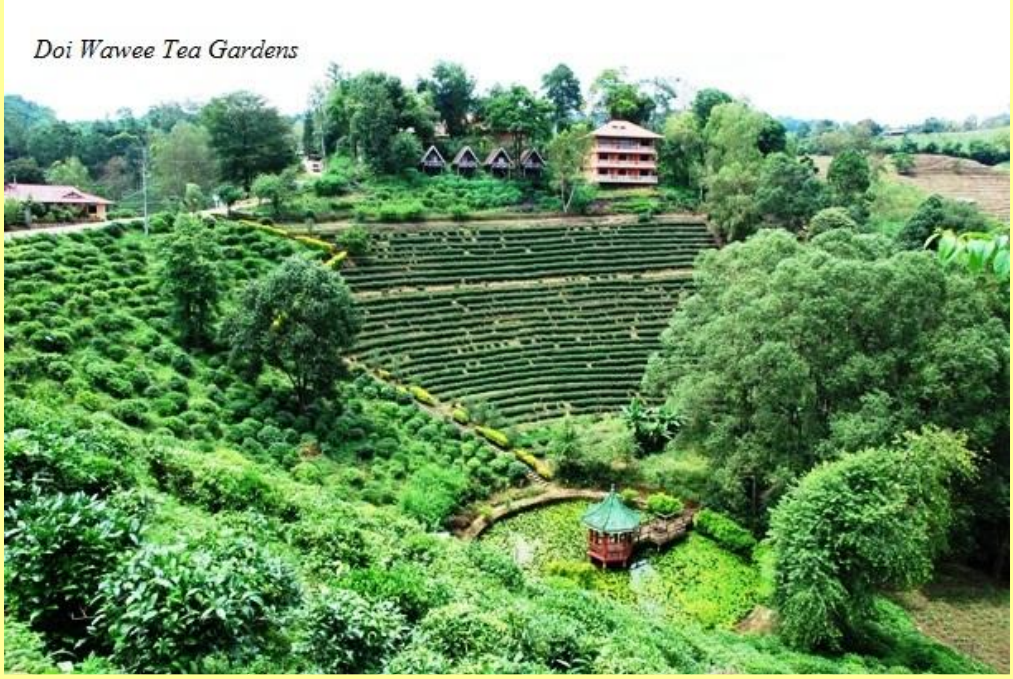
von: **Thomas Kasper, SiamTee**
Gründer und Geschäftsführer

Tradition der Teekultur in Thailand

Während die Weltkarte des Teeanbaus während der vergangenen Jahrhunderte ein eher beständiges Bild bot, hat sich dort kürzlich ein neuer Eintrag etabliert: Nordthailand. Wo die Höhenlagen jenseits 1000 m noch bis vor wenig mehr als 20 Jahren von Opiumfeldern dominiert wurden, wird in diesem Teil des einst berühmt-berüchtigten Goldenen Dreicks heute eine breite Vielfalt an agrarischen Produkten angebaut, darunter verschiedene Früchte, Nüsse, Gemüse, Kaffee und natürlich Tee.

Anders als viele andere Länder Südostasiens, wie beispielsweise China, Sri Lanka, Vienam, Kambodscha oder Taiwan, um nur einige zu nennen, hat Thailand traditionell keine eigene Teekultur. Nur einige vor etwa 200 Jahren von China nach Thailand migrierte Bergvölker und das in der Grenzregion zwischen Nordthailand und Burma ansässige Volk der Shan ernten von jeher die Blätter einer einheimischen großblättrigen Unterspezies von Camellia Sinensis, die hier wild und in Form von Bäumen wächst, für den Eigenkonsum. Davon abgesehen ist eine Teekultur nur in einer kleinen Bevölkerungsgruppe von Thai-Chinesen verwurzelt, die ihre Tees von chinesischen oder taiwanesischen Importeuren zu kaufen pflegten.

Wie aus Opiumfeldern Teegärten wurden



In den späten 80er und frühen 90er Jahren jedoch, als der Opiumanbau zunehmend ins Visier der Öffentlichkeit geriet und die thailändische Regierung mithilfe von Polizei und Militär auf Druck des thailändischen Könighauses mit der Durchsetzung einschlägiger Gesetze begann, waren die Bewohner der Bergregionen gezwungen, sich nach einer neuen Einkommensquelle umzusehen.

Zwei Faktoren spielten eine entscheidende Rolle in der Initiierung und Entwicklung von kommerziellem Anbau und Verarbeitung hochwertiger Tees in Nordthailand:

1. Königliche Entwicklungsprojekte (Royal Projects)

Während Thailand einerseits ein ein entsprechender gesetzlicher Rahmen und dessen Durchsetzung erforderlich war, war König Bumiphol bewusst, dass man die Bergbevölkerung nicht ihres Einkommens berauben konnte ohne ihnen einen anderen Weg anzubieten ihren Lebensunterhalt zu verdienen. So entstanden im Rahmen des "Royal Project" eine Reihe von Entwicklungsprojekten zur Identifizierung und Förderung von Agrarprodukten, die unter den unterschiedlichen klimatischen und geographischen Bedingungen der Region gut gedeihen würden. Für die überwiegend von Bergvölkern und chinesischen Migranten bewohnten höheren Berglagen wurden unter anderem Tee und Kaffee empfohlen.

Es waren jedoch diese chinesischen Migranten, die der Entwicklung einer florierenden Tee-Kultivierung in Nordthailand den nötigen Impuls gaben.

2. Ethnisch Chinesische Gemeinden

Den zweiten Faktor bildeten die Anfang der 50er Jahre von Überresten von Chiang Kai Sheks Kuomintang-Armee gegründeten chinesischen Gemeinden Doi Mae Salong und Doi Wawee, die nach ihrem vergeblichem Kampf gegen Mao Tse Tungs Kulturrevolution in China in Nordthailand eine neue Heimat suchten. Dank des jahrtausendealten Wissens der Chinesen um die Kultivierung und Verarbeitung von Tee gelang es diesen Gemeinden, die bis dahin eine Schlüsselrolle im Opiumhandel des Goldenen Dreiecks gespielt hatten, aus der Not eine Tugend zu machen.

Die Taiwan-Connection

Nachdem anfängliche Experimente mit der oben erwähnten einheimischen Teespezies fehlgeschlagen waren, besannen sich die Bewohner der Siedlungen Doi Mai Salong und Doi Wawee ihrer Verbindung zu Kuomintang-Chinesen, die sich in Taiwans Alishan-Bergen niedergelassen hatten und dort seit einiger Zeit erfolgreich Oolong- und Grüne Tees anbauten. 1994 importierte man dann Pflanzen von einigen der populärsten und feinsten Formosa Oolong Tee-Spezies, insbesondere die Hybride Nr.12 und Nr.17, von dort nach Nordthailand und begann mit ihrer Kultivierung.

Der Weg zum Erfolg

Erst Jahre später wurde von diesen Pflanzen der erste Tee geerntet. Aber es war noch ein langer Weg zu dem breiten Portfolio an hochwertigen Tees, die heute in Doi Mae Salong und Doi Wawee angeboten werden. In den beiden chinesischen Gemeinden bildete sich eine Vielfalt an kleinen bis mittleren in Teeanbau und -Verarbeitung tätigen Familienbetrieben, die sich von den größeren, vom Royal Project initiierten und unterstützten Thai-Unternehmen, durch ihr traditionelles Fachwissen sowie eine überlegene Arbeits- und Geschäftseinstellung auszeichneten. Die eher kleinen örtlichen Teefabriken bestechen zudem durch modernste Produktionsanlagen und Verarbeitungsmaschinen.

Insbesondere Doi Mae Salong entwickelt bald ein breites Angebot an hochwertigen Teeprodukten, das von Grünen Tees über klassische Oolong-Tees wie "4-Seasons-Tee", "Dong Ding Tee" und "Oriental Beauty" und einer Reihe bedufteter/aromatisierter Tees, für welche Jasmintee, Osmanthus-Tee oder Reis-Tee, eine besondere Nordthai-/Shan-Spezialität, als Beispiele genannt werden können, bis zu einer Reihe von Kräutertees reicht, die aus einheimischen Kräutern wie dem chinesischen "Unsterblickeitskraut" Jiaogulan und Färberdistel (Safflor-) Tee. Seit kurzem stellt man in Doi Mae Salong auch einen schwarzen Tee her, der von Teekennern häufig mit einem Darjeeling verglichen wird.

Während diese Tees ursprünglich hauptsächlich für den heimischen Markt produziert und Überschüsse an und via China verkauft wurden, und nordthailändischer Tee keinen eigenen Namen in der Welt des Teehandels und -Genusses besaß, beginnt dies sich in letzter Zeit zu ändern, Dank des angesammelten Fachwissens und der Erfahrung auf Produzentenseite sind Tees aus Nordthailand mittlerweile dabei, sich ihre eigenständige Reputation zu verdienen, und immer mehr internationale und kleinere

Teehändler und -Marken legen Wert darauf einen "Thai-Oolong" zu ihrem Angebot zu zählen.

Dieser Trend ist stark und anhaltend und wird von den Bemühungen der nordthailändischen Produzenten um kontinuierliche Qualitätsverbesserung und Produkt-Diversifizierung weiter vorangetrieben.

Aktuelle Lage und Prognose

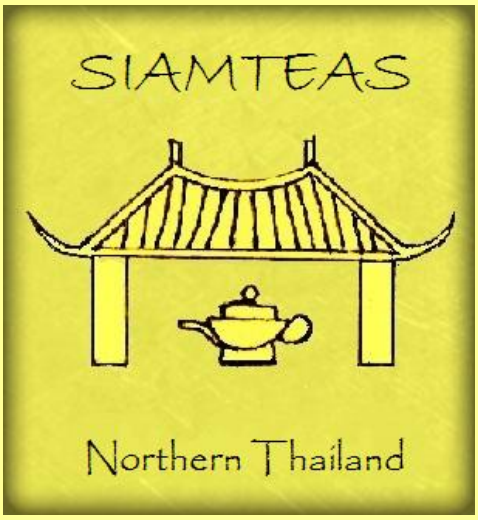
Heute sind die Hügel rund um Doi Mae Salong und Doi Wawee bedeckt von ausgedehnten Teegärten und -Plantagen. Anbaufläche scheint der Minimumfaktor zu sein, und die so erzeugte Limitiertheit trägt weiter zu dem Wert bei, der feinen nordthailändischen Tees auf dem Markt mittlerweile zubemessen wird.

In der Zwischenzeit hat sich vor allem Doi Mae Salong Dank seines Reichtums an natürlichen Schätzen, kulturellen Besonderheiten und der inzwischen allgegenwärtigen Teekultur auch als Touristenziel entwickelt. Touristen, die durch die Stadt schlendern, einen Einkaufsbummel über den täglich abgehaltenen Chinesen-Markt machen und in Teeshops und -stuben die lokalen Teespezialitäten verkosten, sind heute ein gewohnter Anblick auf Doi Mae Salongs wie eine Berg- und Talbahn gewundener Hauptstraße.

Während es das Shin Sane Guest House, die seit 1982 existierende erste Touristenunterkunft der Stadt, immer noch gibt und in der Zwischenzeit eine Reihe weiterer Backpacker- und Low-Budget-Unterkünfte um es herum entstanden sind, haben mittlerweile auch eine Reihe schickerer Hotels und Resorts wie das Khum Nai Phol"- oder das "Flower Garden"-Resort den Betrieb aufgenommen, um den Wünschen einer anspruchsvolleren, und natürlich zahlungskräftigeren Klientel gerecht zu werden. Die Touristen, die Packungen mit nordthailändischem Tee als Souvenir sowie die Kunde vom Teeanbau in Nordthailand mit nach Hause bringen, haben einen nicht zu unterschätzenden Beitrag zu der steigenden internationalen Popularität der Tees aus Nordthailand geleistet. Wenn die Branche erst einmal die Existenz einer Nische bemerkt hat, dauert es nicht mehr lange, bis diese zu einem Teil des Mainstreams wird, und so ist Nordthailand dabei, sich seinen festen Platz auf der Weltkarte des Teeanbaus zu verdienen.

Immer öfter sieht man nun Vertreter größerer und mittlerer Teehandelsunternehmen in den Tee-Fabriken und Tee-Shops Doi Mae Salongs, auf der Suche nach einem geeigneten Lieferanten für die Ergänzung des eigenen Angebots um Tee-Spezialitäten aus Nordthailand.

Erhältlichkeit nordthailändischer Tees im Westen



Obwohl Nordthailand als teeerzeugendes Land mittlerweile im Angebot vieler Teehändler und in den Regalen vieler Teeshops mit dem einen oder anderen Tee vertreten ist, ist die gesamte Bandbreite des vielseitigen Spektrum an nordthailändischen Grünen Tees, Oolong-Tees, bedufteten/aromatisierten Tees, schwarzen Tees und Kräutertees bisher kaum irgendwo vertreten. Kürzlich hat sich jedoch das noch junge Unternehmen SiamTee, dessen Gründer und Geschäftsführer Nordthailand seit nunmehr 20 Jahren als seine Wahlheimat auserkoren hat, auf Tees aus Nordthailand spezialisiert und deckt die gesamte Bandbreite des dort verfügbaren Angebots ab. Weitere Einzelheiten zu Tees aus Nordthailand finden Sie, zusammen mit umfassenden Hintergrund-Informationen zu Anbaugebieten, Tee-Sorten, Land und Menschen im Thailand Tee Blog unter www.thai-tee.-de. Kaufen können Teeliebhaber nordthailändische Tees im Siam Tee Shop unter www.siam-tee.de