



# COFFEE JOURNEY MYANMAR

**K**affee hat eine lange Tradition in Myanmar. Plantagen existieren seit den 1930er Jahren. Nach der Machtübernahme 1962 durch das Militär wurde der Kaffeeanbau stark vernachlässigt. 1980 startete die Regierung einen Kaffee Kultivierungsplan – trotz der staatlichen Unterstützung wechselten die Bauern auf andere Anbau-Kulturen mit attraktiveren Preisen. Mit dem demokratischen Reformprozess kam ab 2011 eine stetige Markt- und somit Preisliberalisierung und der Myanmarkaffee fand seinen Weg zurück auf die Weltkarte. Trotz der niedrigen Kaffeepreise auf dem Weltmarkt wird Kaffee in Myanmar als Chance erachtet. Einer der Treiber dieser Entwicklung ist die 2014 gegründete „Myanmar Coffee As-

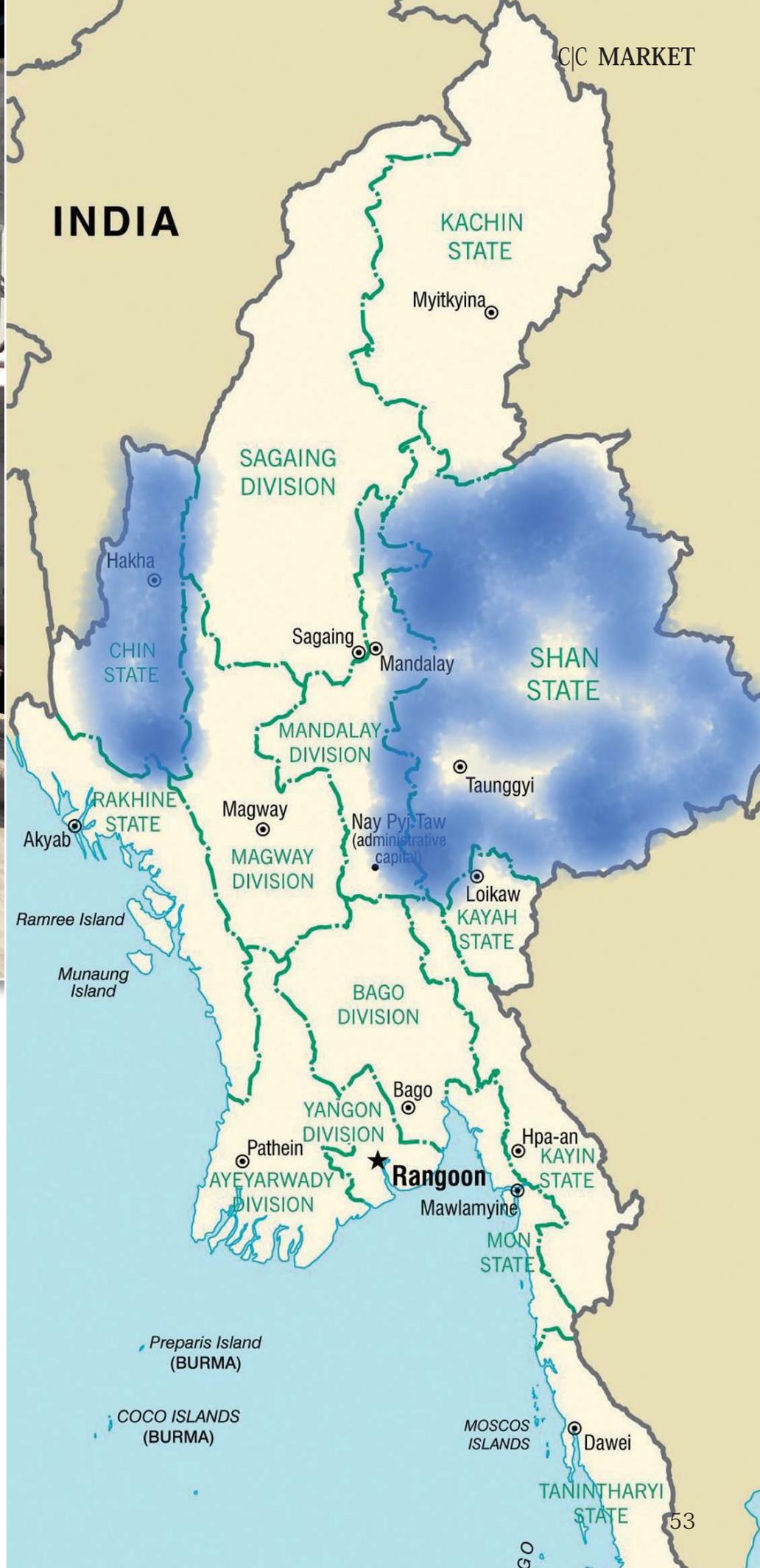
sociation“, eine Interessensvereinigung, die sich für die Ausbildung der Bauern, Industriestandards und Finanzierungsmodelle von Kleinstbetrieben einsetzt. Die Regierung erhoffte sich, mit Kaffee eine nachhaltige Einkommensquelle bieten zu können, um so den Opiumanbau zu ersetzen. Den größten Teil der Kaffeeproduktion (90% Arabica-Kaffee) findet man in Mandalay und dem Shan State und den angrenzenden Gebieten zum goldenen Dreieck. Die restlichen Anbaugebiete befinden sich im Hochgebirge in Chin State, im Westen von Myanmar.

Im Zuge der Liberalisierung haben die Produzenten erkannt, dass es nicht nur im lokalen Markt Bedarf für ihre Bohnen gibt, sondern auch in weiteren Ländern wie Indonesien, Thailand oder China in

denen der Kaffeekonsum zunimmt. Rund zwei Drittel des in Myanmar angebauten Kaffees wird exportiert, wobei ein Großteil unregistriert nach China ausgeführt wird.

## Die Tour

Eine Gruppe deutscher Spezialitätenkaffee-Röster reiste im Februar nach Myanmar. Februar ist der beste Zeitpunkt, um Myanmars Kaffeegebiet zu bereisen. Die Kaffeelernte erreicht Mitte Februar den Höhepunkt. Die Initiative zu der Reise ging auf Karlheinz Rieser von Coffee Star zurück. Er nahm mit Nat Coffee im November vergangenen Jahres Kontakt auf mit dem Wunsch, das junge Produktionsland Myanmar entdecken zu wollen. In der Vergangenheit hat die im Prenz-



lauer Berg – Berlin gelegene Kaffeeröste-  
 rei bereits viele Kaffeeländer bereist, teils  
 sogar mit den gleichen Gruppenmitglie-  
 dern, was eine optimale -Voraussetzung  
 für eine erfolgreiche Kaffeetour war.

### Mandalay

Die Reise beginnt in Pwin Oo Lwin  
 (früher auch Maymyo genannt). In sei-  
 nem neu eröffneten Spezialitäten Coffee  
 Shop offeriert uns Ye Naing, der junge  
 Inhaber, frisch gebrühten lokalen Kaffee  
 von der Farm seines Onkels. Während  
 sein Team direkt an unseren Tischen  
 auf V60 brühen, erzählt uns Ye Naing  
 von seiner großen Motivation, die lokale  
 Bevölkerung über lokalen Kaffee aufzu-  
 klären. Bislang haben die Burmesen vor  
 allem Instantkaffee und Tee konsumiert,



*In Myanmar wächst eine neue Generation von Kaffeeproduzenten heran, in der Hoffnung auf ein lukratives Kaffeegeschäft auf Basis eines direkten Vertriebs.*

doch mit der Revitalisierung des Kaffeesektors entstand Interesse an hochqualitativem Kaffee. Der Rohkaffee, den Ye Naing selber röstet, stammt aus kleinbäuerlicher Erzeugung in der Provinz Mandalay, östlich von Pwin Oo Lwin.

Durch die familieneigene Farm wird ein Link von dem Strauch bis in die Tasse möglich. Produktion, Rösterei und Absatz kommen aus einer Hand.

In Myanmar wächst eine neue Generation von Kaffeeproduzenten heran. Seit den ersten Exporten in die USA und Europa in 2016 nach fast 60-jähriger Isolation, schöpfen junge Produzenten Hoffnung auf ein besseres und lukrativeres Kaffeegeschäft auf der Basis eines direkten Vertriebs ihres Produkts. Die Kaffeeproduktion ist immer noch relativ gering, rund 500 kg pro Hektar, doch das Potenzial ist bei weitem noch nicht ausgeschöpft.

Den zweiten Besuch statten wir U Sai Wan ab. U Sai Wan ist Marketingdirektor der Mandalay Coffee Group (MCG), dem wichtigsten Kaffeexporteur in Myanmar. Da die Ernte Ende November beginnt und bis in den März andauert, hat er zur Zeit unseres Besuchs alle Hände voll zu tun. Der Kaffee wird durchschnittlich während 2-3 Ernterunden gepflückt. Auf U Sai Wans Farm „Green Land“ werden trotz der Größe des Estates (rund 160 ha) die reifen Kirschen sorgfältig einzeln mit der Hand gepflückt. Die Mehrheit der Produzenten in dieser Region sind Großgrundbesitzer. Sie besitzen Grundstücke im Umfang von 15-150 Hektaren. Der Kaffee wächst im Schatten von Avocadobäumen, Macadamiabäumen oder Silbereichen.

### **Shan State**

Nach zwei Tagen in den Kaffeepflanzungen um Pwin Oo Lwin geht die Reise in südlicher Richtung nach Ywangan im Shan State weiter. Die meisten Produzenten in dieser Region gehören einer Kleinkooperative an. In dieser Region gibt es mittlerweile über 140 kaffeeproduzierende Familien aus 40 Dörfern. Vereint sind diese in zehn Kooperativen – davon zwei Frauenkooperativen – welche rund 700-1.000 Tonnen Kaffee jährlich produzieren. Der größte Teil davon wird sonnengetrocknet.

Su Nandar Lin, eine junge Produzentin und Unternehmerin, nimmt bei unserer Ankunft Kaffeelieferungen aus den benachbarten Dörfern entgegen. Im Betrieb Shwe Ywar Ngan verarbeitet ihre Familie seit 1977 Spezialitätenkaffee. Die hier verarbeiteten Kaffees werden sowohl gewaschen, als auch honey und trocken aufbereitet. Seit 2019 experimentiert Su Nandar Linn mit einer Solartrockenanlage (einem Solar Dryer). Dieser steht am unteren Rand des Patio und absorbiert die Energie der warmen Shan Son-

ne. Die Kapazität für sonnengetrocknete Kaffees liegt bei sieben Tonnen während der Monate der Kaffeernte, was ein relativ kleiner Teil Gesamternte ist. Frau Su Nandar Linn freut sich dennoch sehr darüber: „Aufgrund des Klimawandels lässt sich das Wetter in unseren Gebieten schlecht voraussagen. Mittels konsistenter Trocknung sind wir jetzt in der Lage, den Kaffee auch während Schlechtwetter zu trocknen.“ Ihr Haupteinkommen generiert Si Nandar Linn jedoch aus Verarbeitung von Macadamianüssen.

Die meisten Produzenten in Shan State bauen biologischen Kaffee an. Bislang fehlten aber die notwendigen Mittel, um den Kaffee zertifizieren zu lassen. Su Nandar Linn hat zusammen mit Thiha Gyawalie, dem jüngsten Produzenten Myanmars und Gründer von Ruby Hill Coffee, eine USDA Organic Certification ins Auge gefasst. Die beiden haben im November ein Startup mit dem Namen „The Lady“ gegründet, welches ab 2020 Bio-Kaffee für die Exportmärkte anbieten will.

Der zweite Besuch führte uns zur Amara Group. Amara Group genießt Unterstützung durch das USAID Value Chain Programm. Nach etlichen Farmbesuchen und Gesprächen mit den Farmern zeigt sich, dass die Hilfe von USAID tatsächlich dem Kaffeesektor Myanmars tatsächlich einen großen Schub versetzt. Darüber hinaus hat die Hilfe jedoch dazu geführt, dass die Farmer und Exporteure bereits zu Beginn des Weges von Myanmar als Kaffeeproduzent sehr große Erwartungen im Spezialitätenmarkt legen, die sie qualitativ nicht immer erfüllen.

Amara Group zählt 50 Mitglieder. Es sind allesamt Frauen, welche unter der Leitung von Su Su Aung, der Inhaberin von Amara Group, verschiedene Arabikakaffees produzieren. Seit 2015 hat das Coffee Quality Institute (CQI) bei Amara Group ein Labor installiert, wo Q-Grader die Qualität des Kaffees bewerten können. Die Gruppe ist insbesondere für ihren ausgezeichneten honey-processed Kaffee bekannt. 2018 hat die Gruppe 35 Tonnen Kaffee nach Singapur, Russland und Dubai exportiert. Innerhalb der Frauengruppe bestand ein großes Bedürfnis, mit den Röstern aus Deutschland in Kontakt zu kommen und direkten Handel nach Europa zu fördern.

