

 **Kathmandu, Patan, Pokhara, Begnas Tal, Nargakot, Nepal**

In den Touristenzentren Kathmandu, Patan, Pokhara befinden sich einige Kaffeehäuser im weltweiten Trend, darunter das **Himalayan Java Coffeeshouse** mit ca. sechs Filialen am **Trevi Marg im Stadtteil Thamel** von Kathmandu mit angeschlossener **Rösterei und Nachtclub**, sowie Filialen u.a. im **Flughafen Kathmandu, Patan und Pokhara**. Der ausschließlich aus Nepal stammende Kaffee wird in **drei verschiedenen Röstgraden und einen Blend aus verschiedenen Röstgraden** angeboten. Es handelt sich um den gewaschenen **Arabica aus Lekhnat und Gulmi**, den wir ebenfalls beziehen. Die **Latte Art** auf den Caffé-Latte Getränken ist Championverdächtig, was uns einen Trend aus Asien bestätigt, wonach dort großer Wert darauf gelegt wird. Die Milch hat mir nicht geschmeckt, der Caffé war als dark Roast für mich am bekömmlichsten. Die Atmosphäre ist Starbucks-like und sehr **Caffé-affine**, was sich durch die Darstellung von Kaffeethemen in der Bebilderung der Wände und den zahlreichen angebotenen Zubereitungsgeräten von Bodum, sowie Verkauf von Brasilia Siebträgermaschinen äußert. Der vor Ort geröstete Espresso und Brühkaffee wird auch regalfüllend angeboten.





Das **Pumpnickel** mit "deutscher" Bäckerei, ebenfalls Thamel, mit einem **Garten als Gastbereich**. Dort hat der Kaffee am Besten geschmeckt, obwohl die Espressomaschine unterdimensioniert und abgewirtschaftet war. Es gibt ebenfalls eine Filiale in Pokhara.

Ebenfalls in Thamel eine Bäckerei mit Selbstbedienung aus dem Backangebot von **Bagle bis Zimtschnecke**, mit einer Gas betriebenen zeigruppigen Rancilio neuerer Bauart. Die Siebträger waren ausgespannt, der Kaffee wurde in tassenweisen Schüben in wenigen Sekunden in die Tasse gespült, der Kaffee war entsprechend, etwa vergleichbar mit einem VA Kaffee.





Indulgence Coffee, für den schönen Ausblick auf das **Buddhanat** (wichtigstes Tibetisches Heiligtum ausserhalb Tibets) im **Stadtteil Jorpati**, schräg ggü. dem Hauptzugang. Lediglich ein unscheinbarer Aufsteller weist auf ein Kaffee, das mit Aussichtsterrasse ausgestattet, im obersten Geschoss eines Hauses liegt, das durch ein enges Treppenhaus erschlossen wird. Der Kaffee kommt aus einer Siebträgermaschine kompakter Bauart (Isomac?) und ist nicht weiter nennenswert. Schön ist die Aussicht auf das Buddhanat und die Ruhe vom stressigen Lärm der Hauptverkehrsstraße.

Nargakot, ca. 1,5 Stunden östlich von Kathmandu gelegen, wegen seiner sauberen Luft und den fantastischen Ausblick auf das östliche: Mt. Everest und westliche: Anapurna) Himalaya bekannt, empfehle ich im **Sherpa Alpine Cottage** einen **Mustang Coffee** mit einem Schuss heimischen Hochprozentigen.



Last not Least, wenn Ihr bei dem **Kaffeefarmer Suriya** in **Begnas Village** (20 min. Fahrt mit dem Lokalbus, hält direkt vor dem Haus, der Busfahrer weiss Bescheid, wenn ihr sagt, dass ihr zu Suryia wollt) oberhalb Begnas Tal (Tal heisst auf Nepali See) vorbeikommt, fragt nach einem Kaffee aus der **Aeropress**. Das ist die neueste Erungenschaft eines ausgezeichneten Kaffee Zubereitungsgeräts für einen ausgezeichneten Kaffee.
