

Y u n n a n

K a f f e e a n b a u

Yunnan Provinz südwestliches China, Kaffeeanbau in Dehong, Baoshan, Simao

China gilt nicht als das klassische Kaffee Anbauland. Trotzdem wird seit 1884 in Taiwan, kurz darauf auf der chinesischen Insel Hainan und seit 1905 in der Provinz Yunnan Kaffee angebaut, eingeführt von einem französischen Missionar in dem Dorf Bingchuan im Westen Yunnans.

Eine Forcierung des Kaffeeanbaus in Yunnan ist seit 1990 zu beobachten. Initiator war ein Projekt des United Nations Developing Programm (UNDP) zur Förderung des Kaffeeanbaus als Alternative zum Drogenanbau, der im 4-Ländergebiet China, Vietnam, Laos, Myanmar/Burma weit verbreitet ist. Von 1995 bis 2006 ist die Anbaufläche von 4.000 ha. auf 26.000 ha. gestiegen (vgl. Vietnam ca. 1.000.000 ha).

Geografie und Klima

Yunnan ist südwestlichste chinesische Provinz und grenzt an die Staaten Vietnam, Laos und Mianmar/Burma, die chinesischen Provinzen Tibet, Sichuan, Guizhou und Guangxi. Yunnan befindet sich auf dem Yunnan-Guizhou Plateau zwischen dem 15. Grad nördlicher Breite und dem Wendekreis des Krebses.

Die Kaffeeplantagen profitieren von den Subtropischen Bedingungen in 800 bis 1800 m Höhe. Besonders gute Bedingungen finden die Anpflanzungen in einer Höhe zwischen 1200 und 1600 m vor. Die besonderen klimatischen Bedingungen verhindern, daß unerwartete Kälteeinbrüche die Kaffeeplantagen vernichten und sind vergleichbar mit den Anbaugieten Kolumbiens und Indonesiens.

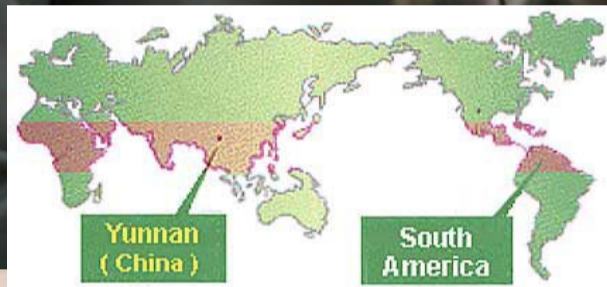
Anbauggebiet Simao

Am Beispiel der Simao Lancangjiang Coffee Co. Ltd. beschreiben wir Anbau, Verarbeitung und Qualitäten chinesischen Kaffees.

Das Unternehmen unterhält einen Musterbetrieb von ca. 670 ha und Verarbeitungsanlagen für die Verarbeitung der geernteten Kaffeekirschen.

Die Höhenlagen bewegen sich zwischen 1000 und 1500 m. Der durchschnittliche jährliche Regenfall beläuft sich auf 1350 bis 1750 mm. Der Boden besteht aus lockerem rotfarbenen Boden mit einem PH-Wert von 5.0 bis 6.5. Die mittlere Temperatur in den kälteren Monaten beträgt 9,5 Grad C, sinkt jedoch nicht unter 1,2 Grad C. Die Düngung der Böden erfolgt organisch durch Abfallprodukte der Landwirtschaft.

Die Simao Lancangjiang Coffee Co. Ltd. ist eines von 126 Kaffeefarmen, die in der Simao Supply & Marketing Cooperative organisiert



Ferment the pulped cherries in the fermentation tanks for about 24–36 hours.

Soak the washed parchment beans in soaking tank for about 12–24 hours



ist. Deren Fläche belüftet sich nach offiziellen Verlautbarungen auf 5600 ha. und einer Produktion von 8600 Tonnen gewaschener Arabica Bohnen (*Coffea arabica*). Dies entspräche 60 % der gesamten Kaffeeanbaufläche in Simao.

82 % des Kaffeeanbaus in Simao ist in 105 Unternehmen und 77 Einzelpersonen in der 2003 gegründeten Coffee Association of Simao (CAS) organisiert.

Uns wurde erklärt, dass die Kaffeebauern und deren Familien selbstständig und auf eigene Rechnung die vom Staat gepachteten Anbauflächen bewirtschaften. Sie kommen für die Ernte der Kaffeekirschen, Pacht, Transport zu den Verarbeitungsanlagen und Düngung auf.

Der Kaffeepreis wird vom Weltmarkt bestimmt, bzw. von wenigen großen Abnehmern wie Nestle, Kraft Food und Starbucks. Die einzige Regulierungsgröße scheint die Höhe der zu entrichtenden Pacht zu sein.

Im Vergleich zu Lateinamerika oder Vietnam ist die Kaffeeproduktion in China teuer und nicht kostendeckend. Die Höhe der erzielten Abnahmepreise wurde mehrfach von Verantwortlichen in China beklagt.

Sowohl was die Erntepaxis wie auch die Anbaumethodik und das Qualitätsmanagement betrifft, gibt es einen Optimierungsbedarf, beispielsweise durch Intercropping mit anderen Nutzpflanzen wie Pekannuss (*Carya illinoensis*) oder der auf den Plantagen bereits vorkommende Rizinusbaum (*Ricinus communis*), welcher wegen seines schnellen Wachstums (5m in 3bis4 Monaten) und der grossen schattenspendenden Blätter als Schattenbaum Verwendung findet.

Die Expertengruppe aus Deutschland, die Anfang 2008 die Kaffeeanbauggebiete Yunnans besuchte, stellte fest, dass beispielsweise die Dichte der Pflanzungen extrem hoch und der Transport der gepflückten Kaffeekirschen vom Strauch zur Waschanlage auf den Schultern der Pflückerinnen und Pflücker erfolgte, um zwei Faktoren zu nennen, die a) die Qualität und b) die Wirtschaftlichkeit betreffen.

Abschließend möchte ich hinzufügen, dass China seit 1990 den Einstieg als Kaffee produzierendes Land gewagt hat ist schon ein Erfolg. 100 Jahre Erfahrung in klassischen Anbaugebieten holt auch eine aufstrebende Nation nicht so schnell auf. Sie ist aber auf dem besten Weg dorthin.

Nur der Mangel an geeigneten Anbauflächen, welche auf 60 bis 70 Tausend ha. geschätzt wird, setzt dem Wunsch, eine blühende Kaffeeregion zu werden Grenzen. Wir wünschen der Region viel Erfolg und bestes Gelingen.

Text und Bilder: Stefan Bracht
 Grafik, Tabelle und Bilder der Qualitätsproben: Coffee Association of Simao (CAS).

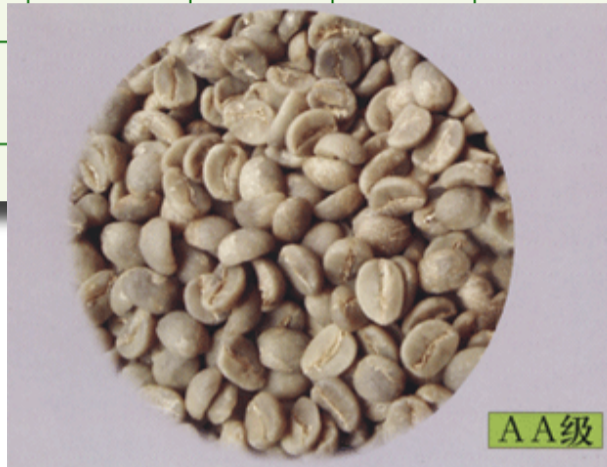
Teilnehmer der Yunnanreise:

Prof. J.Pohlan, Dr. H.Hindorf, Lu Chen, Bonn
 K.Rieser, S.Krebs, J.Brück, S.Bracht, J.Pankrath,
 Berlin U.WiedenlÜbbert, Düsseldorf R.Braun,
 C.Leeb, Mainaschaff

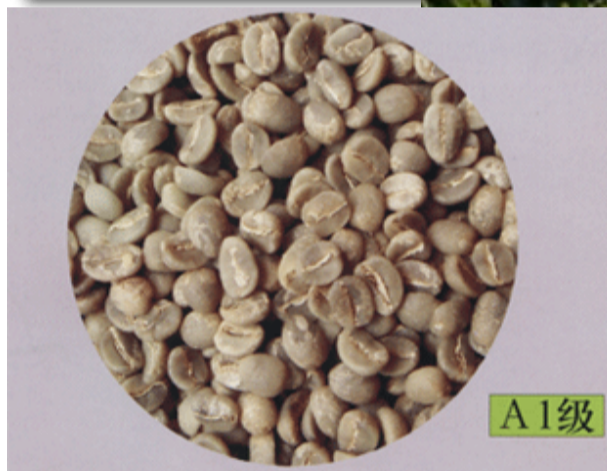
Arabica Green Beans Classification Standard (Standard H0.0/SLY02-2002)

Grade	Moisture Content(%)	Broken Beans(%)	Discolor Beans(%)	Foreign Matters(%)	Description of Green Beans	Cup	Remarks
AA	<12	≤2.5	≤0.10	0	Full-body of even size, Minimum90%>screen18 (10%balance>screen17)	Clean	Hand-picking
A1	<12	≤4.5	≤0.30	≤0.05	Full-body of even size, Minimum90%>screen17 (10%balance>screen15)	Clean	Hand-picking/Mechanical sorting
A2	<12	≤15	≤1.50	≤0.10	Not been classified as per the green bean size	Clean	Hand-picking/Mechanical sorting
B	<12	≤7.0	≤0.50	≤0.10	Full-body of even size, Minimum90%>screen14 (10%balance>screen12.5)	Clean	Hand-picking/Mechanical sorting
C					Broken beans & small beans with dia, <screen 14	Clean	Mechanical sorting

Lancangjiang coffee -- Gourmet coffee from lateritic plateau



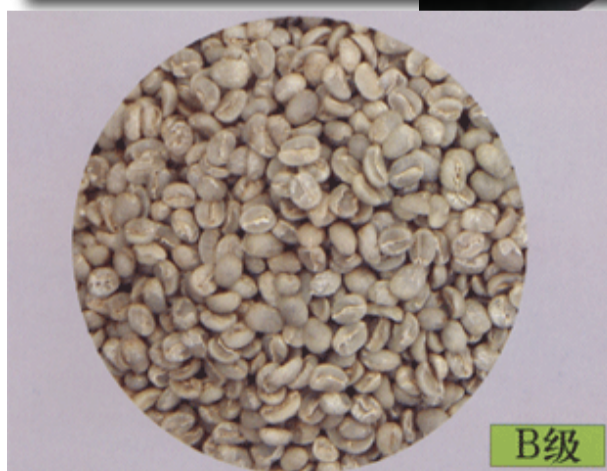
AA级



A1级



A2级



B级



C级

