



RAST KAFFEE  
GOURMET RÖSTEREI

## WILDER KAFFEE AUS MYANMAR - VON ZWEI GENERATIONEN FÜR EXCELLENT BEFUNDEN



Eine Kaffeereise zweier Generationen: Beatrice und Adrian haben im vergangenen Jahr nebst Thailand und Kambodscha auch Myanmar bereist. Auf der Reise mit dabei - die nächste Kaffeegeneration, die Zwillingssöhne Elias und Moritz (5 Jahre alt). Myanmar hat kaffeetechnisch einiges zu bieten. So besuchte die Familie die Kaffeeplantage von Nathalie Manac'h. Die in der Schweiz aufgewachsene Französin betreibt seit fast 4 Jahren mit Nat Coffee ihr eigenes Unternehmen und exportiert den exklusiven Myanmarkaffee unter anderem auch in die Schweiz. Schweizer Werte wie ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und Innovationsdenken gepaart mit einem aussergewöhnlichen Kaffee. Was dabei herauskommt sind verschiedene Spezialitätenkaffees. Einer davon, und bald bei uns erhältlich, ist der Kaffee Chin Litäi.

Der Kaffee wächst wild am Fusse des Mount Victoria (heute auch bekannt unter seinem Chin-Namen Khaw Nu Sung) auf einer Höhe von 1400-2200 m.ü.M. Rund 50 Kaffeeproduzenten der Chin Litäi Kooperative pflücken sorgfältig von Hand nur die reifen Kaffeekirschen. Da der Kaffee wild wächst, ist er nur in begrenzter Menge verfügbar. Bisher hat Nat Coffee den Kaffee nicht ins Ausland exportiert. Mit der aktuellen Ernte, welche momentan in vollem Gange ist, ändert sich dies jedoch. Voraussichtlich noch in der ersten Jahreshälfte trifft die Rarität bei uns ein, welche wir sehr gerne auf unseren Probat-Trommelröstmaschinen frisch für euch rösten werden.

Die Kooperative ist übrigens die erste ihrer Art in West-Myanmar. Im Dezember 2016 gründete Nat Coffee zusammen mit einer lokalen NGO diese Kaffeeproduzentengruppe. Den Start der Kooperative ermöglichte Nathalie 2017 mithilfe der Crowdfunding Community auf Kickstarter. Der nächste Meilenstein der Kooperative wird die Zertifizierung des Kaffees mit "Fair Wild" sein. Nach 60 Jahren politischer Isolation verfügt die Region Chin State noch immer über 90% unberührte Böden. Mit der Zertifizierung soll das Chingebirge vor Rodung geschützt werden. Dies geschieht mithilfe von regelmässigen Kontrollen und nachhaltigen Pflückstandards.

Wer nicht bis im Frühling auf den Kaffee warten möchte, der besucht uns am besten am 2. Swiss Coffee Festival vom 8. und 9. Februar in Oerlikon, ZH. Adrian wird exklusiv für diesen Anlass ein Vorabmuster dieses Kaffees rösten - ein Besuch

lohnt sich!



### KAFFEEANBAU IN MYANMAR

Kaffeeplantagen existieren seit den 1930er Jahren. Als das Militärregime Anfangs der 1960er Jahre an die Macht kam, wurde der Kaffeeanbau vernachlässigt, und geriet je länger je mehr in Vergessenheit. Mit der fortschreitenden Öffnung der Wirtschaft in den vergangenen Jahren ist Myanmarkaffee auf die Weltkarte zurückgekehrt. Mit der Gründung der Myanmar Coffee Association 2014, eine Vereinigung, welche verschiedene Interessengruppen aus diesem Sektor vereint, hat Myanmar eine Wiederbelebung der Kaffeeindustrie erfahren. Rund 80% des Myanmarkaffees ist Arabica. Bis jetzt exportiert Myanmar erst wenig qualitativ hochwertigen Kaffee.

[WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN](http://WWW.RAST.CH/KAFFEEGESCHICHTEN)