

Senang eine Versuchung



TRAVEL & MORE

Die Kaffeeplantagen auf dem javanischen Ijen-Plateau liefern nicht nur Bohnen bester Qualität, sondern passen sich auch perfekt in die malerische Landschaft ein. Auch die javanischen Bauern leben im friedlichen Einklang mit der Natur.

AUTORIN: CHRISTINA SCHOTT FOTOS: DANIELE MATTIOLI/ANZENBERGER

Kaffee-Paradies: Vor 300 Jahren war Java der wichtigste Kaffeeproduzent der Welt. Mit dem diesjährigen Special Club von Nespresso feiert die Insel ihr Comeback in Sachen höchster Kaffeequalität. Der Produktname „Senang“ ist das indonesische Wort für „köstlich“ – ein gutes Motto für die Zukunft.



Ruhig ist es auf dem Ijen-Plateau und irgendwie verwunschen, wenn bei den ersten Sonnenstrahlen am frühen Morgen die Nebelschwaden noch in den Kaffeeplantagen hängen, während die markante Silhouette des nahen Vulkans vor dem blauen Himmel aufragt. Die Pflückerinnen in ihren bunten Wickelröcken sind um diese Zeit längst bei der Arbeit. Sie beginnen möglichst früh, bevor die tropische Sonne mit ganzer Kraft auf die üppig bewachsenen Berghänge hinunterbrennt.

In der Trockenzeit von Mai bis Oktober werden in Jampit die roten Kaffeekirschen geerntet und noch am gleichen Tag geschält, gewaschen und fermentiert. Anschließend werden sie drei Wochen lang getrocknet. Das Gebäude, in dem der Kaffee nass aufbereitet wird, ist klinisch rein, und Plantagenverwalter Syuhadak achtet peinlich genau auf Qualitätskontrolle. „Wir sind stolz auf unseren Kaffee“, sagt er mit freundlichem

Lächeln. „Wir konnten die alten Typica-Kaffeebäume erhalten, die heute nur noch in wenigen Ländern wachsen. Am Anfang der Ernte sind die Bohnen, die aus den Kirschen ausgelesen werden, noch ein bisschen säuerlich – doch während der Saison entfaltet sich ihr weiches, schokoladiges Aroma. Und das ist so harmonisch wie die Menschen hier.“

Es war im Jahre 1894, als sich der Holländer Davit Bernie auf der fruchtbaren Hochebene unterhalb des Ijen niederließ und seine ersten Kaffeebäume anpflanzte. Rund 200 Jahre zuvor hatten die Holländer ein paar Exemplare der wertvollen Arabica-Pflanze aus dem Jemen nach Ceylon und schließlich weiter nach Java geschmuggelt. Dort gedieh sie so gut, dass die Insel bald die weltweite Kaffeeproduktion anführte.

Doch dann kam die Katastrophe: Kaffeerost, die verheerendste aller Kaffeepflanzen-Krankheiten, verursacht durch den Pilz



Ein Grund zum Lächeln: Die Schule für die Kinder der Farmer wird vom Gut bis zur 9. Klasse bezahlt – und den Familien der Beschäftigten steht ein eigenes Schwimmbad zur Verfügung.

Hemilea vastatrix, zerstörte fast den gesamten Kaffeeanbau in Indonesien. Die Plantagenbesitzer mussten schnell reagieren und stiegen auf die weniger anfälligen Robusta-Bäume um. So verschwand der berühmte Java-Kaffee praktisch völlig vom Weltmarkt. Erst in den 50er-Jahren reaktivierte die (mittlerweile unabhängige) indonesische Regierung die alten Arabica-Plantagen am Ijen-Massiv. Die dortigen Pflanzler konnten einige der alten Bäume retten und somit das charakteristische Aroma erhalten, das dem Java-Kaffee früher seinen unverwechselbaren, hoch geschätzten Geschmack verliehen hatte. „Dieser Kaffee hat echte Premium-Qualität“, schwärmt Michael Glenister, ein amerikanischer Importeur von Gourmet-Kaffee, der seit vielen Jahren Java-Arabicas aus der Ijen-Region am PTP-Gut einkauft. „Er ist von ganz besonderer Güte und wegen des milden Mikroklimas und des vulkanischen Mutterbodens so einzigartig. Typisch für den traditionellen indonesischen Kaffee sind sein voller Körper, das leichte Gewürzaroma und seine milde bis mittlere Säure mit dem schokoladigen Beigeschmack.“

an die ehemalige Größe der kolonialen Händler erinnern die alten Bauten in Ostjavas Hauptstadt Surabaya. Das Hotel Majapahit zum Beispiel ist eines der Schmuckstücke kolonialer Architektur Südostasiens. 1910 erbaut von der Gründerfamilie des berühmten Raffles Hotel in Singapur, bietet der Jugendstil-Palast allen nur erdenklichen Komfort. Einfacher, aber immer noch sehr großzügig präsentieren sich die luftigen Häuser der



holländischen Pflanzler auf dem abgelegenen Ijen-Plateau, die heute als Gästehäuser für Besucher dienen, die der hektischen Metropole entfliehen wollen. Die Kaffeeplantagen von Blawan und Jampit sind beliebte Ausgangspunkte für eine Besteigung des Ijen-Kraters, der berühmt ist für seine Mondlandschaft und berüchtigt für seine Schwefelmine.

„Einsamer Berg“ – so lautet der javanische Name des Gunung Ijen übersetzt. Einst stiegen die Hindukönige des mächtigen Majapahit-Reiches auf den 2.386 Meter hohen Vulkan, um dort zu meditieren und ihre inneren Kräfte zu stärken. Während in Europa noch finstere Mittelalter herrschte, regierte das javanische Geschlecht der Majapahit ein Reich, das in seiner Ausdehnung das damalige Europa übertraf. Erst der Siegeszug des Islam, den arabische und indische Händler auf den Archipel aus rund 14.000 Inseln mitbrachten, vertrieb die stolzen Hindukönige auf das benachbarte Bali. Dennoch pflegt die überwiegend muslimische Bevölkerung Javas bis heute eine Mischung aus hinduistischen, buddhistischen und animistischen Bräuchen. So kommt es, dass in der javanischen Tanzkultur immer noch Legenden über hinduistische Götter und Könige erzählt werden.

Mittlerweile kommen die Touristen aus aller Welt, um die exotische Kultur und atemberaubende Natur Javas – der Hauptinsel des indonesischen Archipels – zu entdecken. Ihre Reise führt sie durch üppige Reisterrassen und tropische Regenwälder, bevor sich in 1.000 Meter Höhe plötzlich das

Plateau öffnet, auf dem die insgesamt 5.600 Hektar Arabica-Pflanzungen wachsen, die verwaltungstechnisch zur staatlichen Nusantara-Plantage XII (auch PTP-Java-Gut genannt) gehören. Die riesige Senke wurde bei einem früheren Ausbruch des heute noch aktiven Vulkans geschaffen. Gelegentlich beginnt es im Ijen wieder zu brodeln, zuletzt 1993, doch bisher wurden die Eruptionen als gemäßigt eingestuft.

bis zum Gipfel sind es weitere 90 Minuten zu Fuß über einen gewundenen Pfad. Hier, tief in den Ausdünstungen des Vulkans, beginnt das rauhe Reich der Schwefelarbeiter – kleine, zähe Männer, die mehrmals täglich in Badesandalen zur Schwefelmine hinaufklettern, vorbei an Touristen, die von der Wanderung außer Atem sind. Mit bis zu 80 Kilogramm des gelben Goldes auf den Schultern steigen sie dann den Berg wieder hinab.

Die Arbeit in den staatlichen Kaffeeplantagen ist nicht ganz so ertragreich, dafür aber sicherer und bequemer. Die Arbeitszeiten sind geregelt, und jede Familie bekommt ein Haus gestellt. Wasser und Strom sind umsonst, ebenso wie die Gesundheitsversorgung. Die Familie von Bahri aus Blawan lebt nun schon in der dritten Generation hier. „Meine Vorfahren kamen einst von der Insel Madura hierher – und ich würde nirgendwo anders arbeiten wollen“, sagt der 31-jährige Familienvater. „Wir haben hier alles, was wir brauchen, sogar die Schule ist umsonst. In der Stadt würde das ganz anders





SENANG Special Club 2005

Nespresso bringt Ihnen mit dem diesjährigen Special Club ein kleines Stück javanische Kultur nach Hause. Um die außergewöhnlichen Aromen dieses Kaffees zu würdigen, wurde er „Senang“ genannt – das indonesische Wort für „köstlich“.

Senang – Special Club 2005 ist eine indonesische Mischung aus diversen gewaschenen Arabicas und einer Spur gewaschenem Robusta (Waschen ist eine teure und in der Robusta-Herstellung seltene Verarbeitungsmethode, die den Körper und die Geschmacksintensität des Kaffees verbessert sowie die besten der typischen Robusta-Aromen hervorhebt). Die feine Mischung zeichnet sich durch eine deutliche Kakaonote und leichtes Gewürzaroma aus; die Crema ist schwer, vollmundig und von haselnussbrauner Farbe. Sie wird im „Teiltröstungs“-Verfahren verarbeitet, bei dem verschiedene Sorten oder Mischungen getrennt voneinander geröstet werden, damit jede ihren eigenen Geschmack voll entwickeln kann. Das innovative Aromaprofil dieser neuen Variante lässt sich als Espresso (40 ml) perfekt genießen und unterscheidet sich deutlich von den zwölf anderen Grands Crus. Wie alle bisherigen Nespresso Special Clubs ist auch der Senang nur so lange erhältlich, wie der Vorrat reicht. Dieser Kaffee stammt aus fünf verschiedenen schattigen Plantagen in Ostjava, in der Nähe der Ijen-Vulkane, wo er in idealer Höhe und auf gut bewässertem Boden wächst. Die Kaffeekirschen werden von Hand gepflückt und sortiert; dann wird der Kaffee gewaschen, natürlich fermentiert und in der Sonne getrocknet. „In den Arabica-Plantagen des PTP-Java-Gutes wurden Schatten

spendende Bäume gepflanzt, die diese relativ alten, traditionellen Java-Typica-Kaffeebäume vor allem in Hitzeperioden vor der Mittagssonne schützen“, erklärt Gourmet-Kaffee-Experte Mike Glenister. „Durch die Verlangsamung des Reifevorgangs der Kirschen während der Erntezeit wird die Qualität noch weiter gesteigert.“ Zusätzlich sind die Bäume noch ein Anziehungspunkt für heimische und Zugvögel, die wiederum schädliche Insekten fressen, wodurch weniger Insektizide benötigt werden. Die Java-Typica-Bäume sind 30 bis 40 Jahre alt, was für den Kaffeeanbau recht viel ist, liefern aber trotzdem noch regelmäßig gute Ernten, da sie auf vulkanischem Mutterboden wachsen und auf dem PTP-Gut zunehmend mit Biodünger gedüngt werden – mit dem Ziel eines hundertprozentig biologischen Anbaus. Die Schalen der Kaffeekirschen werden zu Biodünger verarbeitet und das Wasser, mit dem der Kaffee gewaschen wird, wird in speziellen Abwassertanks und -becken gereinigt. „Die Verwaltung und die Mitarbeiter des Guts sind sehr stolz auf ihre Kaffeetradition und ihre nachhaltigen, umweltverträglichen Anbau- und Verarbeitungsmethoden“, sagt Mike Glenister, der das Gut oft besucht hat. „Dieser Stolz manifestiert sich in der exzellenten Qualität des einzigartigen Kaffees, den sie für anspruchsvolle Käufer in aller Welt produzieren.“



Das Gemeinschaftsleben auf den Plantagen ist intakt: Sowohl die Zubereitung traditioneller javanischer Speisen als auch eine Pause mit einer guten Tasse Kaffee gehören hier zum Alltag.

aussehen.“ Die Schule für die Kinder der Farmer wird bis zur 9. Klasse vom Unternehmen bezahlt. Besonders gute Schüler erhalten Stipendien für weiterführende Schulen. In der Freizeit stehen den Beschäftigten ein Schwimmbad sowie Tennis- und Volleyballplätze zur Verfügung.

„Meiner Erfahrung nach stellen gut geführte und extrem saubere Güter wie beispielsweise PTP Java exzellenten Kaffee von konsistenter Qualität her“, sagt Kaffee-Experte Mike Glenister. „Das Selbstgefühl, die harte Arbeit und die Erfahrung der Menschen, die hier arbeiten, spiegeln sich in der insgesamt hohen Qualität ihrer Kaffees wider. Das PTP-Java-Gut am Ijen-Hochplateau erfüllt sämtliche Standards in Bezug auf Sozialprogramme und Umweltverträglichkeit, wie sie heutzutage von verantwortungsbewussten Firmen und internationalen Überwachungsstellen gefordert werden.“

Die Nusantara-Plantage XII erstreckt sich von den Nationalparks am Meer bis zum Ijen-Tafelland. Stundenlang windet sich die Straße an Robusta-, Kakao-, Tee-, Nelken- und Kautschukbäumen entlang, bevor man den Arabica-Homestay in Kalisat erreicht. Einmal im Jahr reisen die Nachkommen des holländischen Plantagengründers den langen Weg hierher. Dann sitzen sie gemeinsam mit den indonesischen Verwaltern im alten Steinhaus von Davit Bernie, essen Kartoffeln mit Honig und trinken – natürlich – Kaffee. ☕

Java-Reisetipps

Hotel Majapahit, Mandarin Oriental
Das luxuriöse Art-déco-Hotel ist eines der Schmuckstücke aus Indonesiens kolonialer Vergangenheit. Das Café in der Lobby bietet eine Auswahl von Kaffeesorten aus ganz Indonesien. **Tel.: +62-31-545 41 11, www.mandarinoriental.com/hotel/518000001.asp**

Kalimas – Alter Hafen
Im alten Hafen von Surabaya legen noch die traditionellen Bugis-Schoner mit ihren farbenprächtigen Segeln an. Mit diesen Schiffen befahren die Indonesier seit hunderten von Jahren die Meere und treiben Handel – natürlich auch mit Kaffee.

Arabica-Homestay
In den Kaffeepflanzungen auf dem Ijen-Plateau ist die Luft so frisch und kühl, dass man abends einen Pullover braucht. Übernachtungsmöglichkeiten gibt es auch in den Gästehäusern von Jampit und Belawan. **Tel.: +62-31-352 48 93 95, ptpn12@rad.net.id**

Vulkan Ijen
Der Aufstieg bis zum Gipfel des Ijen dauert gute eineinhalb Stunden – dann jedoch öffnet sich der spektakuläre Blick auf den türkisen Kratersee mit seinen Schwefeldämpfen. Gleich mehrmals täglich schleppen Arbeiter bis zu 80 Kilogramm Schwefel denselben Weg hinunter.

Ijen Resort & Villas
Inmitten einer atemberaubenden Kulisse aus saftigen Reisterrassen und Vulkanen liegen 30 großzügig angelegte Bungalows rund um einen Panorama-Swimmingpool, der mit Quellwasser gespeist wird. **Tel.: +62-333-42 90 00, www.ijenhotel.com**