



SPITZENTEE aus TEESPITZEN

Trockene Böden, dürre Teebüsche, gewaltige Erdbeben. Vielen Teeplantagen im indischen Darjeeling droht die ökologische Katastrophe. Doch seit einiger Zeit keimt Hoffnung: Der Demeter-Teegarten von Makaibari floriert und ist für viele zum Vorbild geworden – nicht zuletzt produziert er den teuersten Tee der Welt.

TEXT: TANIA GREINER | CHRISTIAN KAISER | FOTOS: CHRISTIAN KAISER

Oberste Regel für Teeplückerinnen in Darjeeling: „nur die Knospe und die obersten beiden Blättchen“.

Teepflanzen soweit das Auge reicht. Weiche, saftig grüne und gleichmäßig heruntergepfückte Büsche überziehen die steilen Hänge an den Flanken des Himalaja. Über ihnen thront in Eis und Schnee gehüllt der Kangchendzönga, mit 8586 Metern der dritthöchste Berg der Erde, und wacht über die Teepflückerinnen der indischen Provinz Darjeeling.

Chef meditiert und keine Zeit für Termine hat: Rajah Banerjee, 62 Jahre alt, Besitzer des Makaibari Teegartens und vermutlich einer der außergewöhnlichsten Menschen in der indischen Champagne des Tees. Der kreative Kopf, ausgestattet mit einer gehörigen Portion Mut zum Risiko, ist Pionier des biologischen Tee-Anbaus in Darjeeling und Produzent des teuersten

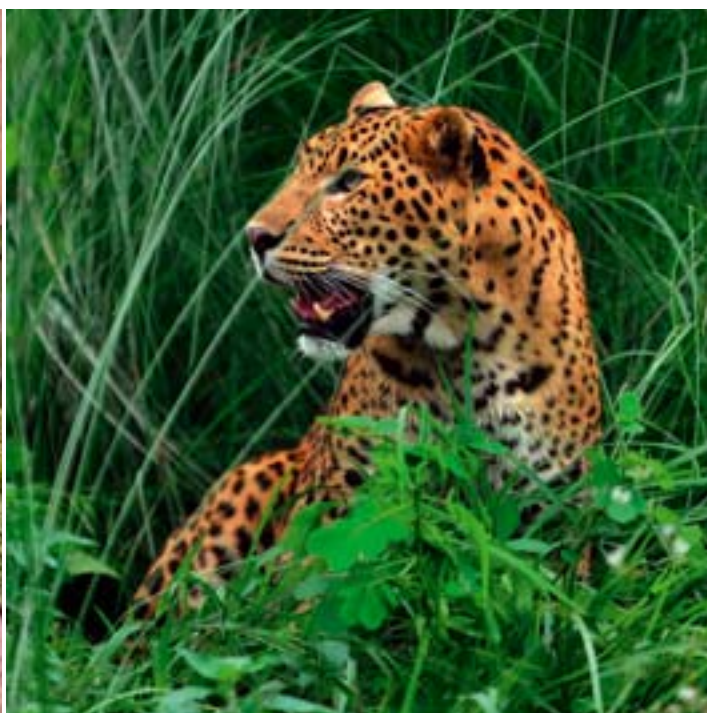
Majumder. Der monatelange Regen des Monsuns brachte das Unheil. Ein Unwetter riss den fruchtbaren Boden ins Tal. Aber nicht nur die Rodung sei ein Problem in Darjeeling. Etliche Besitzer versuchen immer noch, mit viel zu viel Kunstdünger und Pestiziden das letzte aus den ausgelaugten Böden herauszuholen. Sie fällen sogar die im Tee-Anbau so wichti-

chen. Kräftige, gesunde Teebüsche, vielerorts von Spinnweben umwickelt, dazwischen Obst- und Bambusbäume, alte Fächermagnolien, die den Teepflanzen Schatten spenden, Schmetterlinge flattern durch die Luft. Auf Banerjees Plantage gibt es keine Tee-Monokultur. Nur etwas mehr als ein Drittel der insgesamt 670 Hektar großen Fläche wird für den Tee-Anbau genutzt.

riemen befestigt auf dem Rücken tragen. Eine Arbeiterin lacht, stolz zeigt sie die frisch geernteten Blätter in ihren zerfurchten Händen. Ihr Korb ist fast bis unter den Rand gefüllt mit jungen, saftig grünen Teublättchen. Gleich macht sie sich auf den Weg hinauf zur Fabrik, um ihre Ernte zu wiegen und abzuliefern.

Auch wir fahren mit dem Jeep den Berg hoch, wo uns Rajah Banerjee

Das war allerdings nicht immer so. Während des Ingenieurstudiums vergnügte sich der junge Rajah lieber im „swinging London“ der 60er Jahre. Nur selten zog es ihn zurück in die östlichen Ausläufer des Himalaja, um durch die Berge zu reiten. Doch dann kam die Wende, wie Banerjee gerne erzählt. Im hohen Bogen fiel er vom Pferd, als ein Wildschwein seinen Weg kreuzte.



Rajah Banerjees (links) „Garten Eden“: Der Inder bepflanzte nur ein Drittel seines Gartens mit Tee. Dazwischen wachsen Bambus und Obstbäume, rund herum tropischer Regenwald – dort haben Ranger sogar Leoparden und Tiger gesichtet.

Längst sind sie bei der Arbeit, kleine bunte Farbtupfer im grünen Blättermeer. Die Luft ist erfüllt vom zarten Duft frischer Teeblätter. Es ist Ende März, die Teeernte hat begonnen. Zeit für den First Flush, die ersten zarten Teublättchen, die nach der Winterruhe austreiben. Ihr Aroma bringt eingefleischte Teetrinker ins Schwärmen: blumig, frisch und spritzig, lang anhaltend am Gaumen, mit Noten von Rosen und Geranien.

Langsam steuert Deb Majumder den steilen kurvenreichen Weg hinunter zur Plantage. Der Manager muss mal wieder einspringen, wie immer früh morgens, wenn der

Tees der Welt. Er ist so etwas wie die grüne Hoffnung von Darjeeling, denn immer mehr Teebauern versuchen heute, es ihm gleich zu tun.

Der Jeep stoppt am Hang. Deb Majumder schwingt sich vom Fahrersitz. „Sehen Sie da“, sagt er mit aufgeregter Stimme und zeigt zum Hang eines gegenüberliegenden Berges. Wie eine riesige Narbe zieht sich eine graue Geröllmasse durch das saftige Teegrün. Ein gewaltiger Erdbeben, kilometerlang. Eine ökologische Katastrophe, gleich gegenüber von Rajah Banerjees Plantage.

„Der benachbarte Teebauer hat den Wald abholzen lassen, um seine Plantagen zu erweitern“, sagt Deb

gen Schattenbäume und hacken sie zu Brennholz. Hinzu kommen die spürbaren Folgen des Klimawandels. „Während des letzten Winters fiel fünf Monate lang kein einziger Regentropfen“, sagt Majumder. All dies führte dazu, dass die Böden austrockneten, die Teebüsche sind dürr und von Schädlingen befallen. „Manche Plantagen sind so gut wie tot“, so Majumder.

Mit der Trockenheit hatte auch der Rajah von Darjeeling, wie sich Banerjee gerne nennt, zu kämpfen. Trotzdem gleicht sein Teegarten einem kleinen Paradies. Da liegt er, eingebettet in den Dunst vieler kleiner subtropischer Regenwäld-

Eine Arbeiterin auf dem Weg zur Teefabrik (links), wo sie ihre Ernte wiegt und abliefern. Dort erwarten jedes zarte Blättchen diverse Verarbeitungsschritte: Es wird mit warmer Luft gewelkt, gerollt, fermentiert und getrocknet.

Der Rest ist naturbelassener Regenwald. Kunstdünger, Insektizide und Pestizide sind tabu.

Stück für Stück arbeiten sich die Frauen den steilen Hang hoch, bis über die Hüften von den dichten Zweigen der Teebüsche verborgen. Teepflücken ist von jeher Frauensache und auch hier Handarbeit. „Die obersten beiden Blättchen und die Knospe“, so lautet ihre oberste Arbeitsregel, denn alles, was darunter wächst, ist gröber und bringt nicht die gewünschte Qualität des Aromas. Über die Schulter geworfen landet die wertvolle Ernte in einer aus Bambus geflochtenen Kiepe, die die Pflückerinnen an einem Stirn-

empfängt. Der drahtige Mann steht vor einem großen Holzgebäude, beigefarbene Safarimontur, ein Strohhut mit geschwungener Krempe auf dem Kopf, darunter blitzen silbergraue Schläfen hervor. Gleich gegenüber der Teefabrik, ein uralter Bungalow mit der typischen Glasveranda im Kolonialstil inmitten eines blühenden Gartens. Freundlich nickt Banerjee den Arbeiterinnen zu, die an der Waage auf dem Hof vor der Fabrik Schlange stehen. „Für mich ist Darjeeling der Garten Eden“, sagt er. Seit ihrer Gründung im Jahr 1859 sei die Fabrik in Familienhand, darauf ist er heute besonders stolz.

Bewusstlos lag er am Boden, bis Arbeiterinnen ihn fanden. „Der Augenblick, als ich wieder zu mir kam, war für mich eine Offenbarung. Mir wurde plötzlich klar, dass wir nur Verwalter, nicht aber Eigentümer dieser Welt sind.“ Banerjee, der bislang nicht einen Gedanken daran verschwendet hatte, Teebauer zu werden, begriff, dass er bleiben musste, um den Besitz seiner Familie zu erhalten. Abholung, die vielen Erdbeben nach schweren Regenfällen, all das musste, zumindest auf Makaibari, endlich ein Ende haben.

Per Zufall hörte Banerjee auf einer Konferenz vom biodynamischen Landbau Rudolf Steiners, →

2. Foto von links: Getty Images

Champagne des Tees

In den 40er Jahren des 19. Jahrhunderts machten die Briten aus dem indischen Dorf Darjeeling einen begehrten Luftkurort. Wer es sich leisten konnte, entfloh der Schwüle Kalkuttas und verbrachte dort gern seine Sommerfrische. Der britische Sanitätsoffizier Dr. Archibald Campbell pflanzte 1841 die ersten Teesträucher. Seither ist die indische Stadt am Himalaja in die Weltspitze des Schwarztees aufgestiegen. Derzeit gibt es dort 69 Teegärten. Je nach Erntezeit heißt der Tee **First Flush** (März/April), **Inbetween** (April bis Mitte Mai), **Second Flush** (Juni/Juli) und **Autumnal** (Oktober/November). **First Flush** ist im Aroma frisch und spritzig, **Inbetween** schon einen Tick kräftiger, **Second Flush** würzig im Geschmack. Etwas weicher schmeckt der **Autumnal**, weil er weniger Gerbstoffe hat.



Der Meister bei der Teeprobe: Rajah Banerjee (links) produziert den teuersten Tee der Welt. Ein Kilo der Sorte Silver Tips erzielt im Großhandel 440 US-Dollar.

vom Pflanzen im Einklang mit der Natur, und beschloss, diesem Vorbild zu folgen. In den Makaibari Tea Estates wird seit 1991 hundertprozentig biologisch-dynamisch nach Demeter-Richtlinien gearbeitet. Seit Anfang der 90er Jahre steht die Teeplantage auf dem TransFair-Register. „Etwa 30 Prozent der Tee-Ernte werden derzeit über den fairen Handel vertrieben“, so Rajah Banerjee. „Das hat uns einen ganz besonderen Schub gegeben.“ Nicht zuletzt verkauft der Inder heute den teuersten Tee der Welt. 440 US-Dollar pro Kilo bringt seine Spitzensorte Silver Tips im Großhandel.

Märkte in Europa, den USA und Japan reißen sich um die jährliche Ernte von rund 120 Tonnen. Sie ist derart beliebt, dass sie in der Regel bereits vergeben ist, noch bevor sie überhaupt gepflückt wird.

Banerjees Zauberwort lautet „Biokompost“. Zu Beginn gab der Plantagenbesitzer, der gerne auch mal selbst Hand anlegt, regelmäßig welke Blätter und abgeschnittene Pflanzenreste an seine ausgelaugten Teebüsche. Doch Komposterde allein genügt den anspruchsvollen Teepflanzen nicht. Deshalb erweiterte Banerjee den organischen Kreislauf um Viehdung. Vielen →



Pflücken ist Frauensache. In Makaibari dürfen die Frauen in einem Komitee mitreden, wenn es um ihre Arbeit geht.

nepalesischen Arbeitern, die seit drei Generationen in den sieben Dörfern nahe des Makaibari Teegartens leben, gewährte Banerjee Mikrokredite, um sich eigenes Vieh anzuschaffen. Seitdem ist für Milch, Kompost und Biogas gesorgt, sodass keiner mehr Bäume zu Brennholz machen muss. Immerhin ein Drittel der Arbeiterhäuser ist mit Biogasanlagen ausgestattet,

wohner diskutieren. Die meisten unter ihnen sind Frauen – eine Besonderheit im Vergleich zu anderen Teeplantagen. Auch für die Bildung der Kinder ist gesorgt, zwei Grundschulen hat der Unternehmer auf seinem Gelände errichten lassen.

Und noch etwas verfolgt Rajah Banerjee mit ungebrochenem Elan. Der 62-Jährige ist ständig bemüht, den tropischen Wald seines Teegar-

war, nur eine Sorte Tee direkt vom Erzeuger in Darjeeling zu beziehen und in Großpackungen zu verkaufen. Und das zu erschwinglichen Preisen, weil die Lager- und Verpackungskosten wegfallen. Zudem machte sich die Teekampagne von Anfang an stark für pestizidfreien Tee-Anbau, und so stolperte sie bald über den Pionier des biologischen Anbaus in Darjeeling und gewann



Vorher, nachher: Aus saftigem Grün werden Teesorten für jeden Geschmack. Nicht nur der Zeitpunkt der Ernte wirkt aufs Aroma, auch die Verarbeitung. Je länger der Blättersaft an der Luft oxidiert, umso dunkler und kräftiger wird der Tee.

der Rest nutzt Gaszylinder für die Stromgewinnung. „Viele meiden Biogas, weil sie sich vom Viehdung nicht die Hände schmutzig machen wollen“, sagt Banerjee. In Workshops versucht er, die Menschen trotzdem vom Mehrwert der Komposterde zu überzeugen.

Mehr als 1500 Menschen leben heute von Banerjees grüner Revolution. Gewalt und Alkoholismus unter den Männern sind seltener geworden, sie haben in der Viehzucht eine Beschäftigung gefunden. Die rund 600 Vollzeit-Mitarbeiter organisieren sich im „Joint Body“, einem Forum, auf dem 16 gewählte Vertreter die aktuellen Probleme der Dorfbe-

tens aufzuforsten. Jeder Arbeiter, der einen Setzling pflanzt und auf einen Meter Höhe züchtet, erhält eine kleine Prämie. Zudem bedecken Kräuter und Klee die Erde und halten sie feucht. Auf diese Weise sind Vögel und Insekten, die Schädlinge vertilgen, wieder zurückgekehrt. Die Waldgebiete der Plantage bieten Platz für Wildschweine und Nashornvögel, sogar Leoparden und Tiger haben die Ranger schon umherstreifen sehen.

„Anfangs wurde Rajah Banerjee in Darjeeling als verrückter Spinner verspottet“, sagt Günter Faltn. Der Wirtschaftsprofessor gründete 1985 in Berlin die Projektwerkstatt Teekampagne. Seine Geschäftsidee

ihn als Lieferanten. „Mittlerweile“, so Faltn, „ist Rajah Banerjee für viele Teebauern in der Region ein Vorbild.“

Heute gibt es in der Provinz Darjeeling 69 Teeplantagen. Immerhin 30 von ihnen eifern Rajah Banerjee inzwischen nach und haben auf Bio-Anbau umgestellt. Banerjees Erfolg hat sie angespornt. Sie sind die Hoffnung für Darjeelings Zukunft.

Bezugsadresse: Biotee vom Makaibari-Teegarten gibt es bei der Teekampagne Projektwerkstatt GmbH, Pasteurstr. 6-7, 14482 Potsdam, www.teekampagne.de. Siehe auch unsere Verlosung auf S. 63.

LINKS: Internettipps unter www.natur.de, Stichwort: Darjeeling