



Menuka Phuyel in traditioneller Kleidung beim Gang durch einen Teegarten in Ilam im Osten Nepals mit dem Teebauern und einem Kontrolleur. Fotos: Heinz Reiß

## Menukas Tee aus Nepal gibt's in Bubenreuth

Menuka Phuyel (25) ist Namensgeberin für Spitzengewächse aus Ilam — Erst Au-pair, jetzt Auszubildende und Teehändlerin

Menuka Phuyel ist ein fröhlicher Mensch. Während des Gesprächs bei der Familie Reiß in Bubenreuth lacht und strahlt die 25-jährige Nepalesin viel. Mit Recht, denn sie hat gute Perspektiven. Sie wird mit Hilfe von Gerda und Heinz Reiß einen Handel mit Tee aus Ilam betreiben, dem nepalesischen Teeanbaugebiet direkt gegenüber vom indischen Darjeeling.

**BUBENREUTH** – Das begann so: Menuka hat bereits in Nepal die Deutsche Sprache gelernt, sich dann in

einem Internetportal um eine Au-pair-Stelle in Deutschland bemüht und kam so in Kontakt mit Stefan Reiß, dem Sohn der Bubenreuther Familie, der mit seiner Familie in München lebt und für 2015 ein Au-pair-Mädchen suchte. Schnell war klar, dass Menuka die richtige für die Familie Reiß ist; sie betreute die zwei Kinder und half im Haushalt in München mit, lernte weiter fleißig Deutsch und absolvierte am Ende die B1-Prüfung.

Das Taschengeld, das sie bekam, schickte sie fast vollständig nach Nepal, um ihre Familie zu unterstützen. Nicht nur hatte Indien 2015 eine Wirtschaftsblockade gegen Nepal ausgesprochen – Nepal ist in weiten Teilen des Tee-Exports von Indien abhängig –, sondern dann wurde Menukas Vater auch noch krank und kann seither nicht mehr arbeiten. Deshalb schickte Menuka das Geld für den Unterhalt der Familie und Medikamente für den Vater nach Hause.

„Nach einem Jahr in München dachte ich, ich könnte hier noch etwas machen“, erzählt Menuka. Sie wollte hier studieren. Aber nach langem Hin und Her ist das gescheitert. Deshalb fängt sie nun am 1. September eine Ausbildung zur Altenpflegerin an. Wenn sie damit fertig ist, will sie zurück nach Nepal in ihren Heimatort Birtamod. Zum einen kann sie sich dort um ihre Eltern

und ihre zwei Geschwister kümmern. Zum ändern um den Handel mit Tee.

Die Firma Menuka Tee GbR ist aber jetzt schon gegründet. Denn als Menuka eines Abends der Familie Reiß berichtete, dass Freunde ihrer Familie aus dem benachbarten Ilam die gesamte Tee-Ernte aufgrund der Blockade durch Indien vernichten mussten, wurde die Idee des Direkt-Exports von nepalesischem Tee nach Deutschland geboren.

In München wurde ausgetüftelt, welche Bedingungen dafür erfüllt sein müssen und welchen Tee man vertreiben will. Heraus kam, dass es hochwertiger Tee sein sollte – auf Augenhöhe mit dem Darjeelingtee – und er sollte unbedingt aus biologischem Anbau kommen. Zudem sollte ein Teehändler gefunden werden, der Erfahrungen mit dem Direkt-Export von Tee hat.

Das wollte alles erkundet sein. Deshalb sagte Sohn Stefan zu Vater Heinz Reiß: „Papa, Du fliegst mit Menuka nach Nepal“. Gesagt, getan. Im August 2017 kamen die Beiden in Kathmandu an und fuhren gen Osten weiter. Binnen drei Wochen besuchten sie nicht nur Menukas Familie, sondern vor allem verschiedene Teebauern und Teehändler, um den Tee zu finden, der ihren Ansprüchen genüge, und um einen Vertriebsweg zu erschließen, der den Direkthandel möglich machte. „Mich hat in Ilam die enorm hohe Qualität des Teeanbaus und der Produktion beeindruckt“, schildert Heinz Reiß. Auch in punkto Umweltbewusstsein seien die Teebauern sehr weit „und betreiben den gesamten Anbau biologisch unter strenger Aufsicht“. Eben diese Quali-

täts-Tees liefert nun Menuka's Tee aus Nepal nach Deutschland. Mit Hilfe der Familie Reiß hat die junge Nepalesin die Menuka Tee GbR gegründet, die zwei Firmensitze hat, Bubenreuth in Deutschland und Birtamod in Ost-

„Ich verlange faire Löhne für Arbeiter und Pflückerinnen.“

nepal. Der Tee ist nicht billig, aber von höchster Qualität. Selbstbewusst ergänzt Menuka Phuyel: „Wir zahlen für den Tee an den Teegarten einen

Der Keller der Familie Reiß dient als Warenlager. Hier kommen die Teesäcke an, hier wird der Tee in kleine bis mittelgroße Tüten oder Kartons verpackt. Und von hier aus wird er an die Kunden verschickt.

DIETER KÖCHEL

Wer Interesse am Tee aus Nepal hat, kann sich auf der Homepage [www.menuka-tee.de](http://www.menuka-tee.de) umschauen. Kontakt: Menuka Tee GbR, Birkenallee 28 a, 91088 Bubenreuth, kontakt@menuka-tee.de



Menuka Phuyel und Heinz Reiß vor dem Teeregal im Bubenreuther Warenlager. Foto: Dieter Köchel



Sauberkeit und Hygiene sind gefragt in der Bio-Tee-Verarbeitung in Ilam.