



Bhakanje Tea Factory
Produktions Rapport
2025

Januar 2026
af Papa Kurt Lomborg
Himalayan Project Danmark
www.nepalhelp.net/the

Starten på Bhakanje Tea var i 2004 på Chhimbu Skole, hvor lærer Jangbu Sherpa sammen med Papa Kurt etablerede skolens træplanteskole med stiklinger fra Bhandar. På det tidspunkt havde 26 husstande omkring 1.000 gamle thebuske, og der blev produceret en del dårlig hjemmelavet the. Fra 2008 begyndte Papa Kurt at overbevise landmændene om at plante mere the og organiserede the-trænings-sessioner. Derfor havde 81 husstande i 2014 50.000 buske, og samme år blev Bhakanje Tea Cooperative (BTC) etableret. BTC opkøbte i 2016 3.500 m² jord, og i 2017 blev det udgravet og gjort klar til byggeri. I 2018 blev aktieselskabet Bhakanje Tea Estate Pvt. Ltd. (BTE) etableret, og der blev bygget murværk. Fundamentet til fabrikken blev bygget i slutningen af 2018, og samtidig blev generatorhuset og toiletbygningen bygget. I april 2019 startede et dygtigt team fra Chitwan på selve fabrikkens opførelse, og den var færdigbygget 2 måneder senere. Endelig den 4. oktober 2019 blev den allerførste the på Bhakanje Tea Factory (BTF) produceret af Dorjee, Janaki og Papa Kurt, og den var rigtig god. Her i 2025 er der 72 aktive producenter af theblade, og flere er på vej. Der er sandsynligvis omkring 350.000 buske, der giver blade.

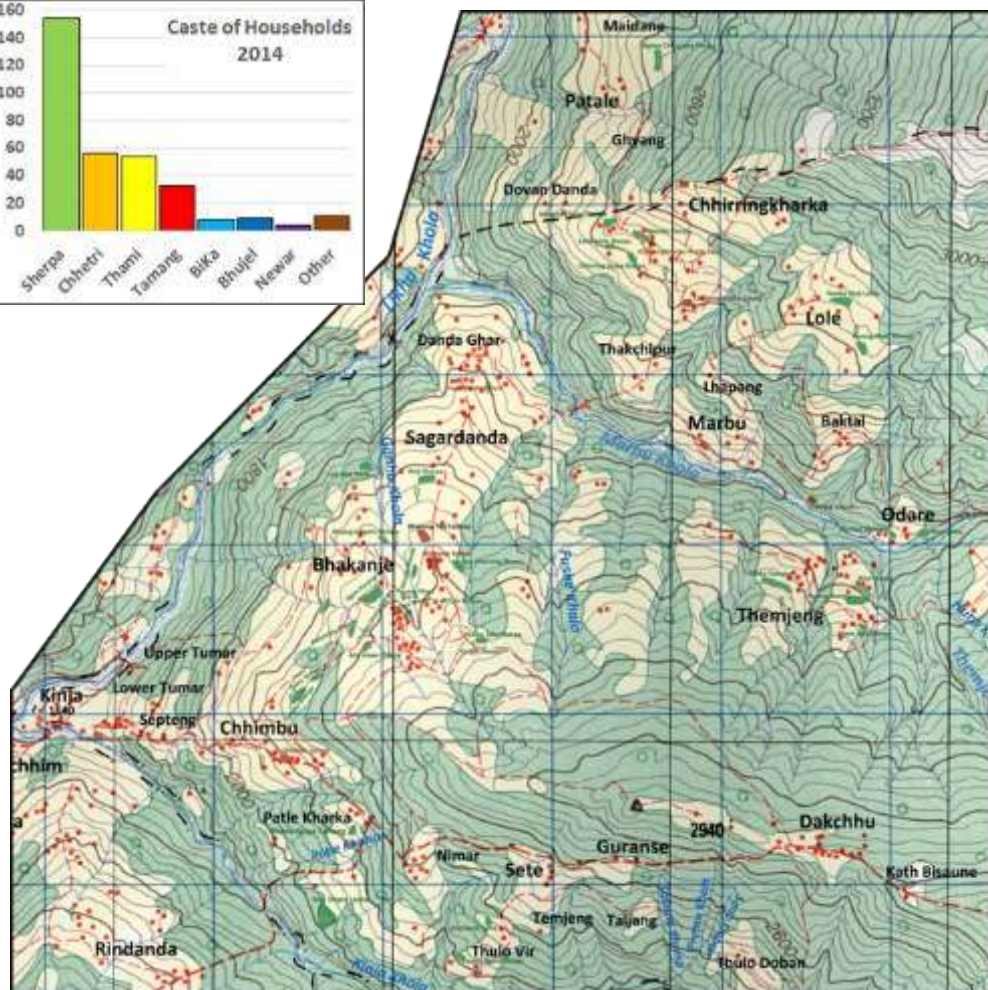
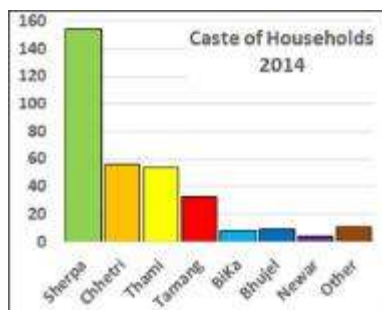
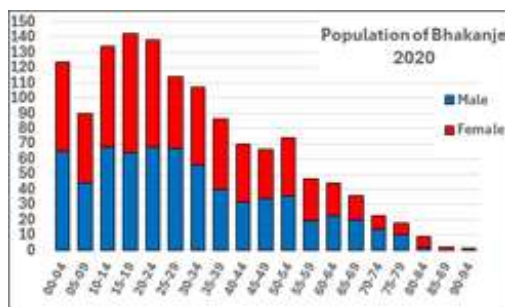
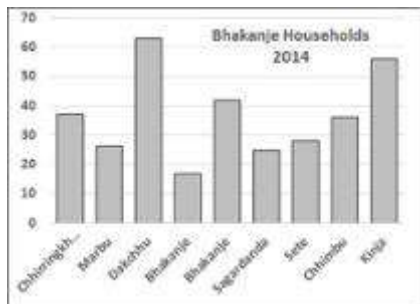


Bhakanje Tea Factory er den højest beliggende thefabrik på Jorden med 2.350 m over havets overflade, og meget få andre thehaver har en højde som i Bhakanje. Vores højeste haver er omkring 2.600 m, og de laveste er i 2.000 m højde. Koordinaterne er 27.59438, 86.43295.

Nogle personer fortjener at blive nævnt i forbindelse med udviklingen af Bhakanje Tea. Først Janaki Khadka, som har været dybt involveret fra starten og til stadighed er det. Namgyal Jangbu Sherpa var også med fra starten, og han har stadig indflydelse på de centrale niveauer. Guru Raj Bishwakarma, som formåede at bygge den smukkeste thefabrik. Christian Hincheldey fra den danske Perchs Thehandel, som donerede til byggeriet og stadig gør det.

Bhakanje er Ward-5 af Likhupike Gaunpalika, Solukhumbu District, Koshi Province i Eastern Nepal.

Bhakanje Ward har 1.325 indbyggere i 412 husstande.



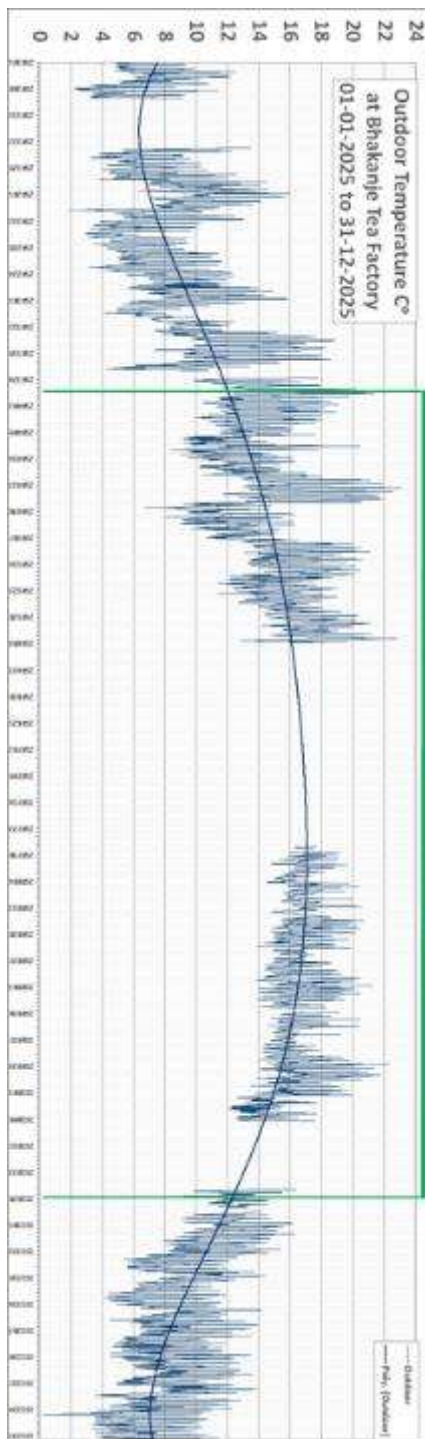
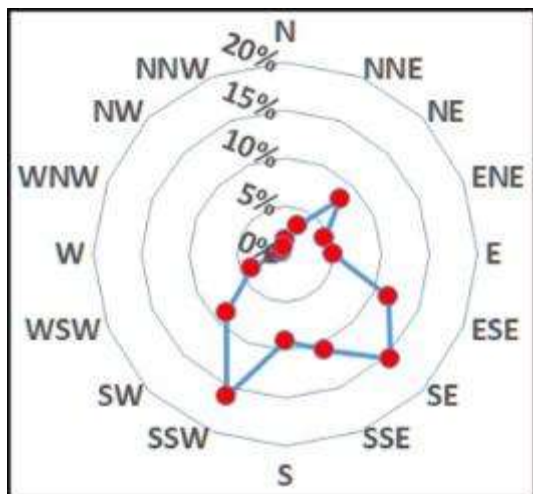
Bhakanjes breddegrad er en tredjedel af buen mellem ækvator og Nordpolen, mens Danmark er to tredjedele, men på grund af højden er klimaet næsten det samme. Selv om vinteren er gennemsnitstemperaturen den samme, omend den kan falde meget lavere i perioder i Danmark.

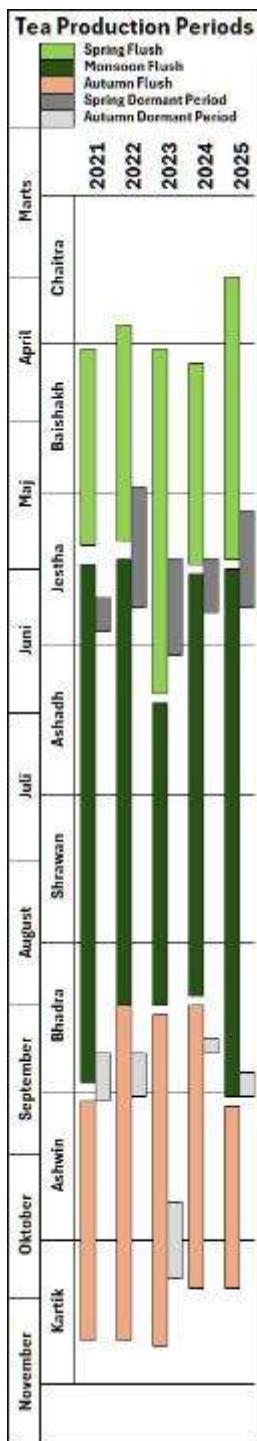
Desværre gik vejrstationen på fabrikken tør for batteri i løbet af sommeren og efteråret, men man kan nok gætte de manglende målinger.

Den grønne ramme dækker produktionsperioden.

Når man står og kigger mod nord op imod Mount Numbur, så kan du se af nedenstående diagram, at vinden næsten aldrig kommer deroppefra. Den kommer hovedsageligt nede fra dalen og i retning af Bengalbugten, der hvor monsunregnen kommer fra.

Men vinden er sjældent kraftig. 40% af tiden er der slet ingen vind, og 95% bliver kun til en let brise og aldrig mere end en frisk vind i korte perioder.





Thefarmernes arbejde

Produktionsåret starter i april, hvor buskene begynder at udvikle nye knopper og blade fra de lagrede næringsstoffer i roden. Dette afhænger af vinterens hårdhed og forårets begyndelse. Efter 1½-2 måneder begynder busken at mangle fugtighed og bruger energien på røddernes jagt på vand, så der udvikles færre nye skud. Med den 600 m forskellige højde i Bhakanje sker dette ikke samtidigt i alle haver, så den efterfølgende hvileperiode er ofte vanskelig at identificere.

Monsoon Flush starter med den første regn, når busken igen får vand og næring nok til at skyde. Nu udvikles de stoffer, der er involveret i teens smag, i selve bladene. Ikke så hurtigt i den overskyede periode som i det solrige forår, men stadig fuld af smag, fordi thebuskene elsker skygge mere end stikkende sol. Smagen bliver mere påvirket af jorden, så monsun theen har mere terroir.

Efter den lange regnperiode udmattes busken og begynder at forberede sig på vinteren ved at lagre mere energi i rødderne. Især lagres der flere aromatiske stoffer, og der udvikles færre knopper, så theen vil have mindre smag, men stadig mild.

I denne overgangsperiode vil der også være en hvileperiode, før efterårssolen igen skaber mere omsætning i bladene, men denne periode er ikke så tydelig i alle haver.

Ved slutningen af produktionsåret har buskene stadig gavn af at blive beskåret, men landmændene bør overveje, hvor meget denne beskæring kun skal være for at forme busken frem for at lave the.

Kvaliteten af den producerede te afhænger af de blade, som farmerne leverer. Den højeste kvalitet er skudspidsen, og derefter falder værdien, jo ældre bladene er. Det samme gælder prisen for de grønne blade.

Farmerne leverer de grønne blade, og themageren vurderer kvaliteten i to kategorier, A eller B.

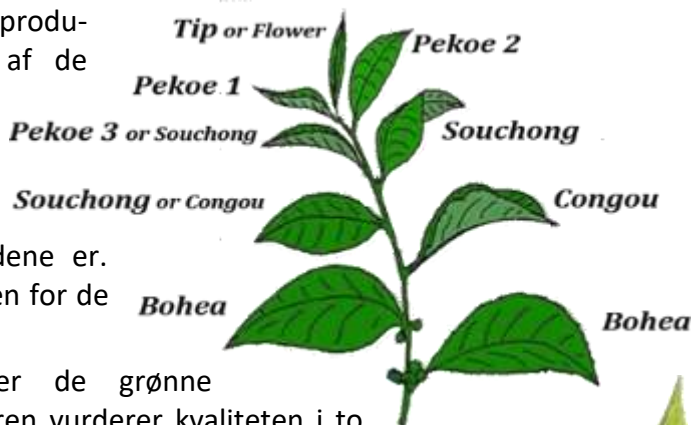
Først spidsen, hvor stor eller lille den er (TA eller TB), eller hvor langt den allerede har udviklet sig og foldet sig ud (FA eller FB). Dernæst evalueres Pekoe-

bladene. Om størrelsen, men vigtigere om farve og friskhed. Frisk lysegrøn er A (PA). Mørk, hård

og Souchong-lignende er B (PB). Og derefter noteres antallet af Pekoe-blade.

Meget små og friske PA-blade har større værdi, men tager længere tid at plukke, derfor kan der tilføjes en yderligere bonus med Ekstra 1 eller 2.

De større og mere udviklede blade er tungere og giver ingen ekstra betaling, men de er stadig meget attraktive.



TA

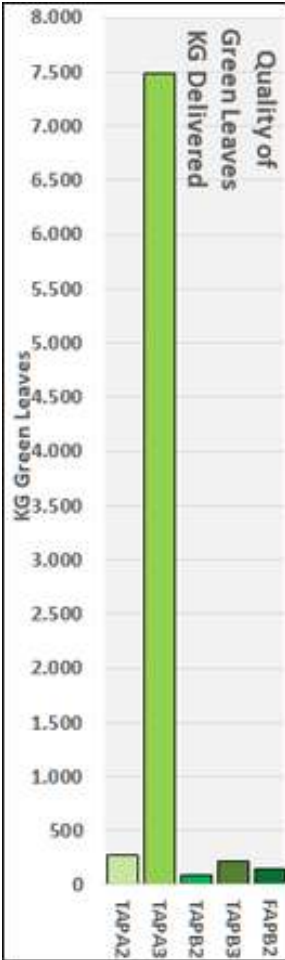
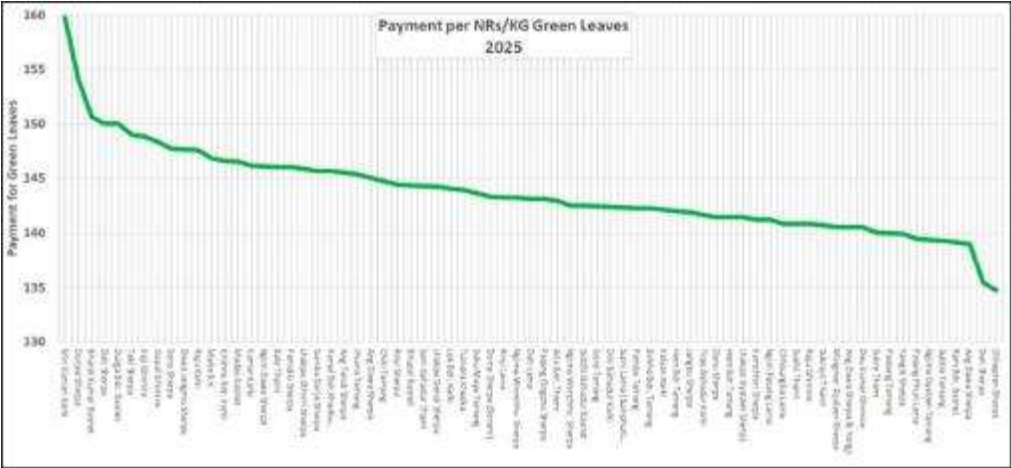
FA

PA3

TAPA2-1

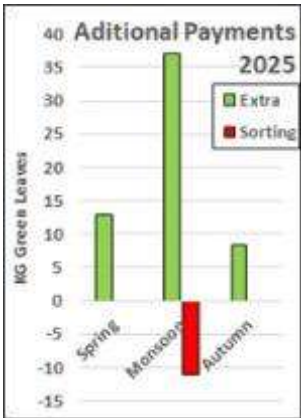
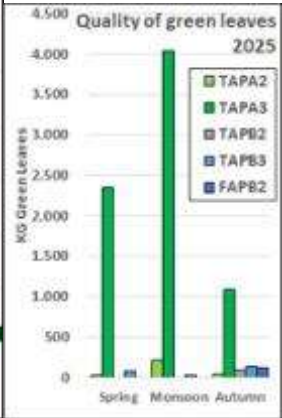
TAPA2

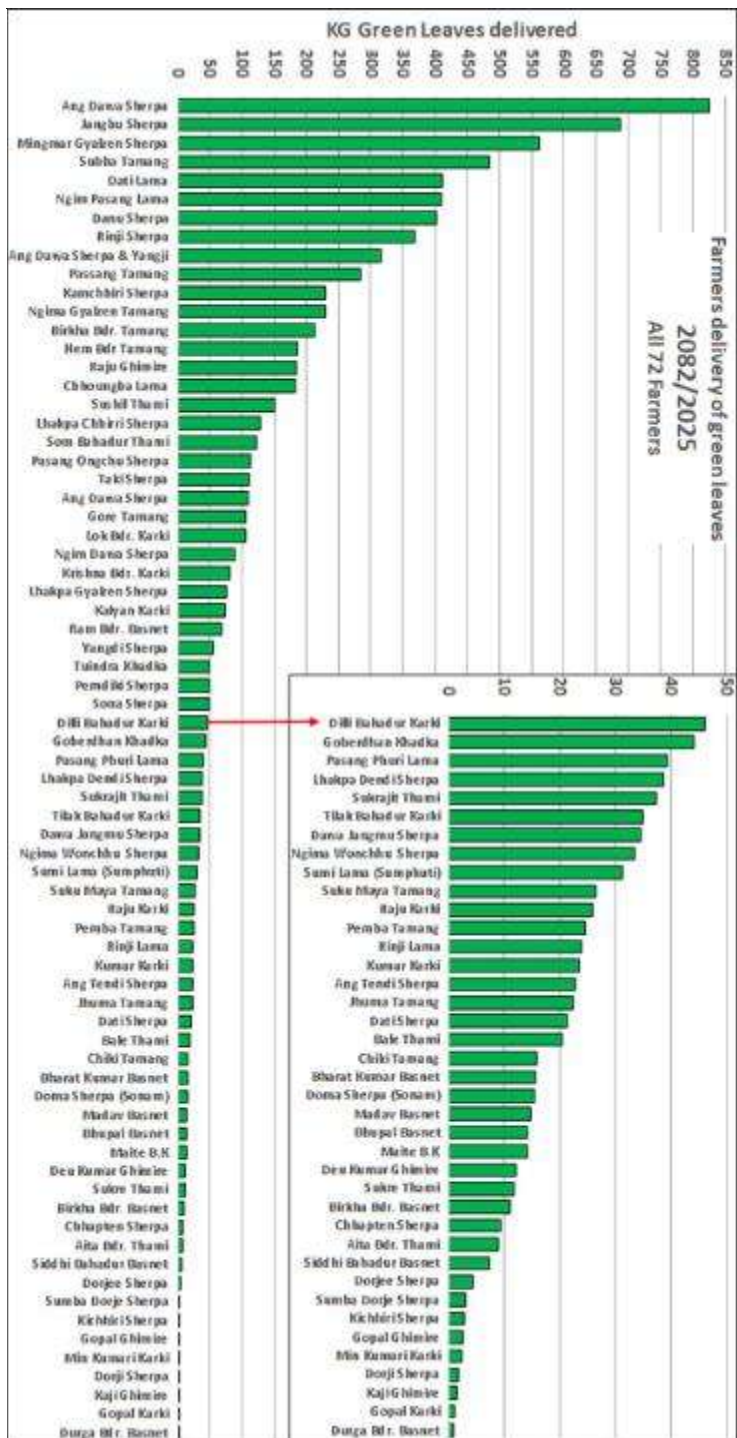




Langt de fleste grønne blade, der leveres, er TAPA3, som derfor får den grundlæggende kiloprís. Blad nummer 3 er tungere end blad 1 og 2, derfor er det hurtigere at nå et kilo. Men blad nummer 3 er ikke godt til de fine grønne og hvide teer, derfor bliver kiloprísen højere når der kun er to. Nogle gange leveres blad 4 eller blade af dårlig kvalitet, men de betales lavere.

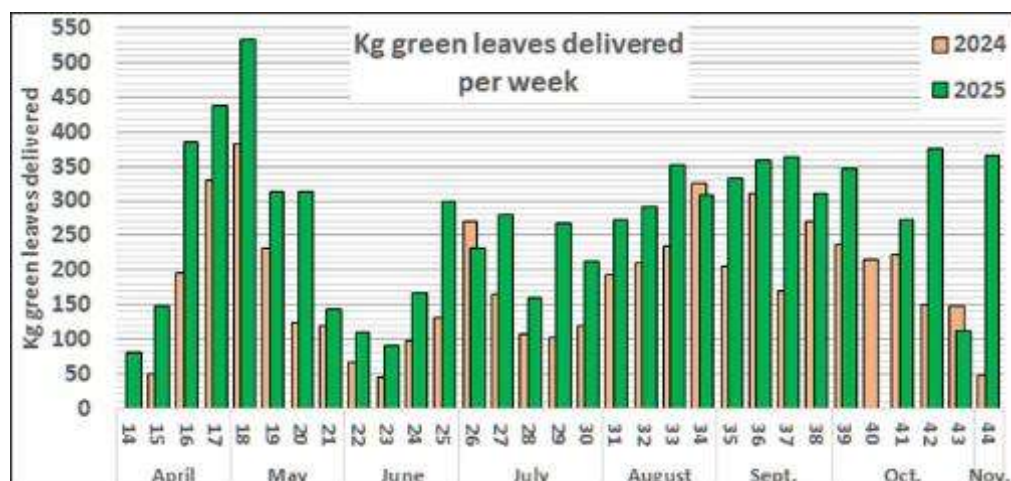
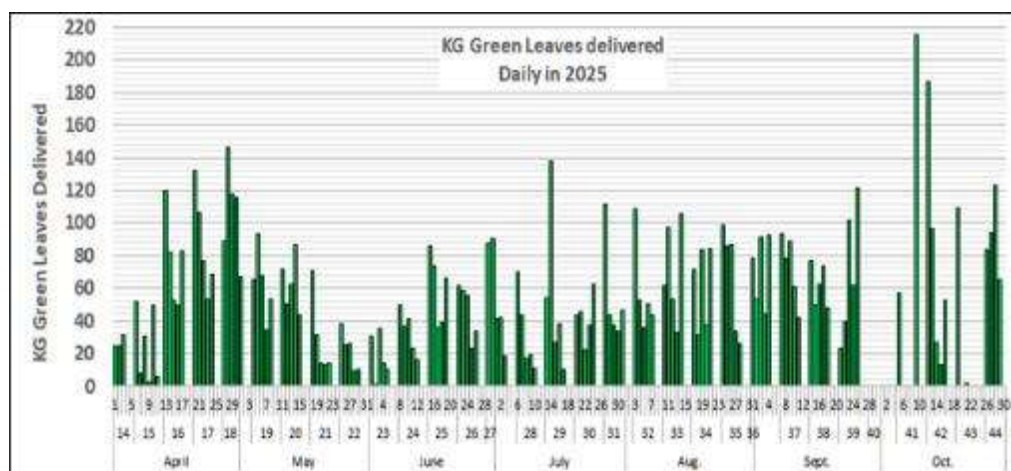
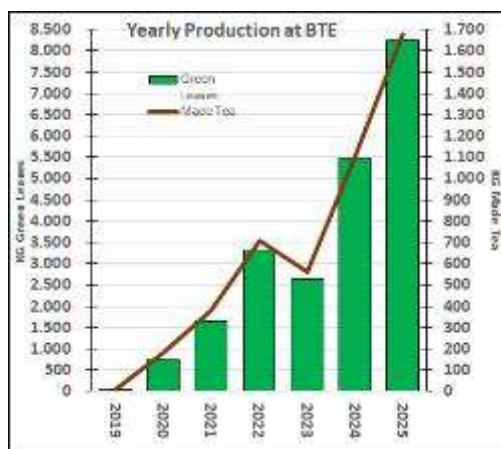
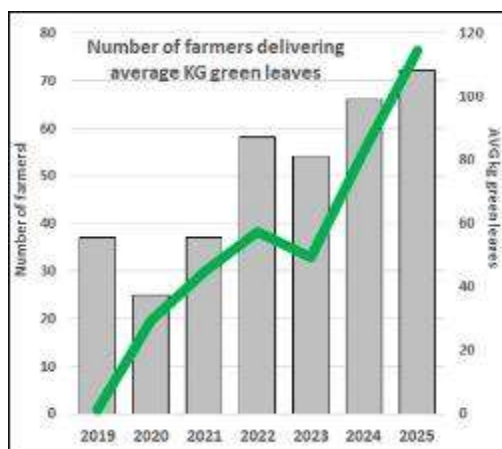
I nogle leverancer er kvaliteten ekstraordinært høj. De får en ekstra bonus pr. kilo, fordi disse blade kan bruges til de fineste og dyre theer. I nogle få tilfælde er kvaliteten dårlig eller allerede visnet og skal derfor sorteres af themagerne.

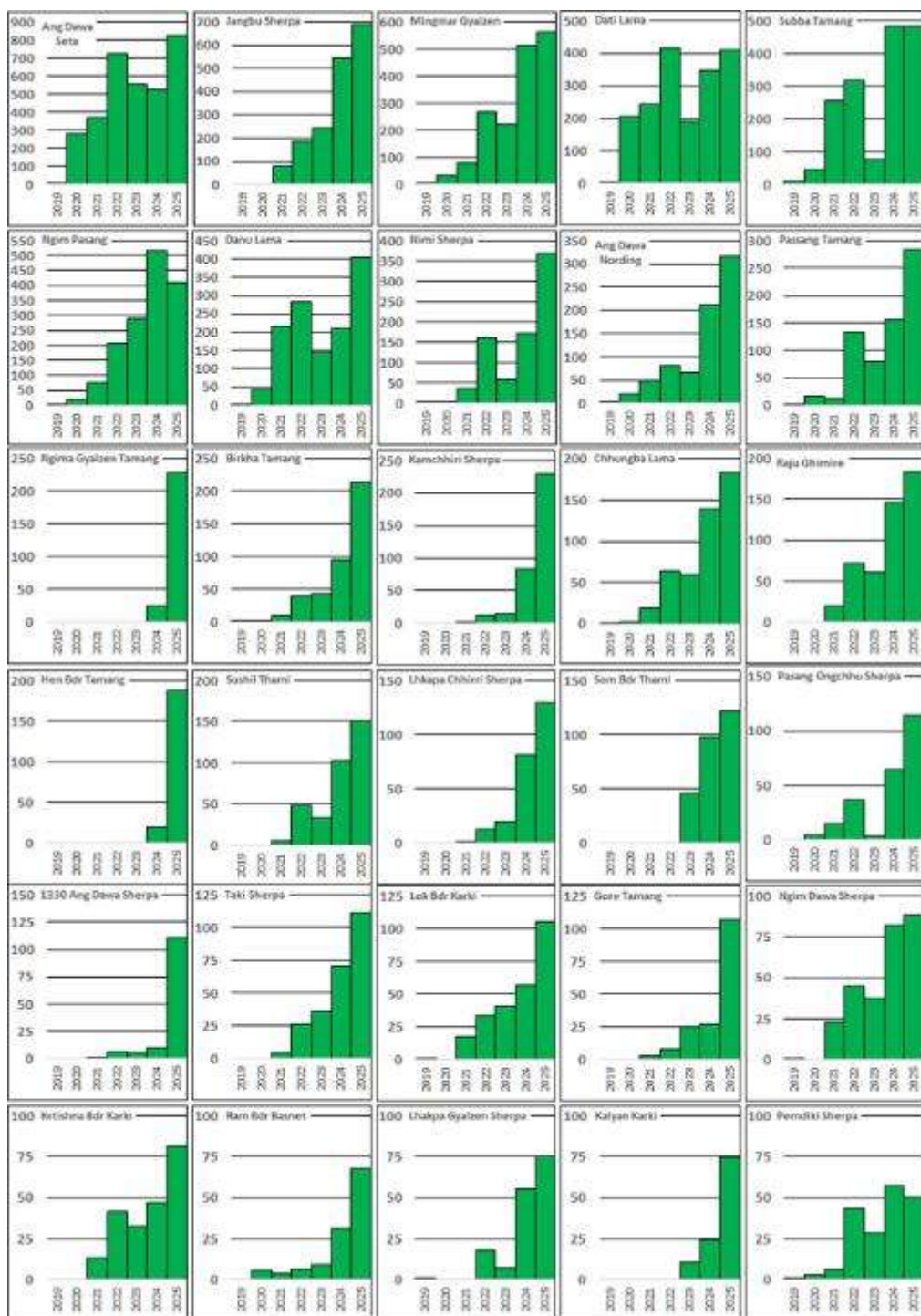


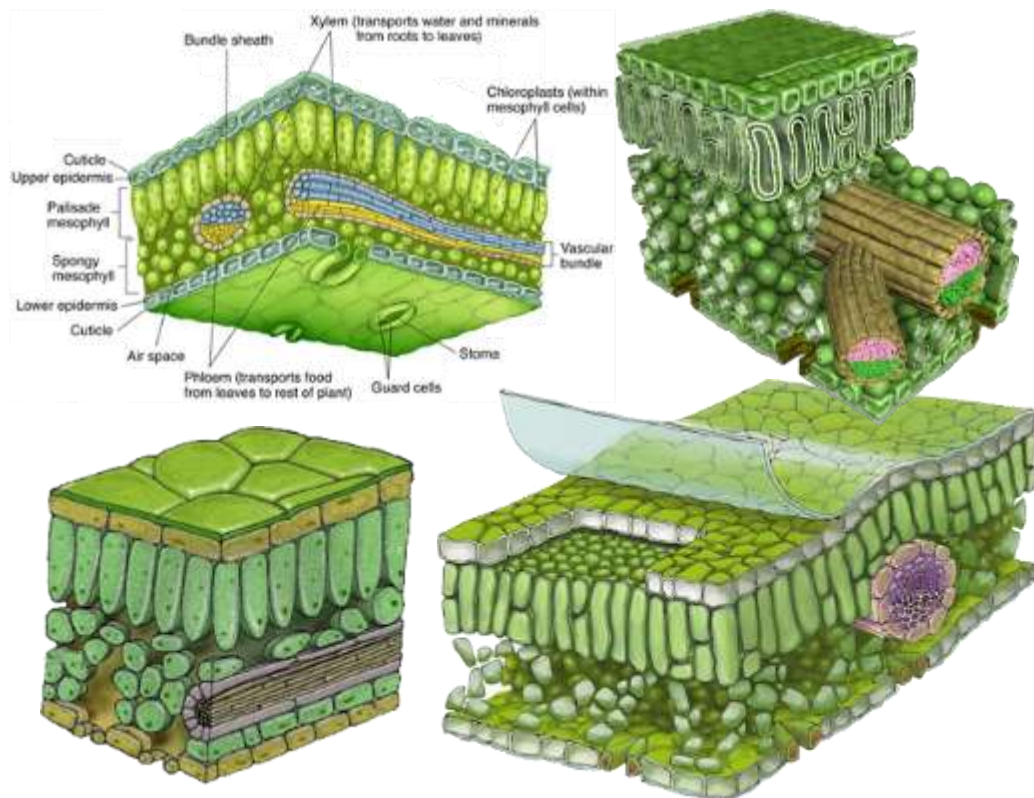


72 farmere leverede theblade i 2025, men det er meget forskelligt, hvor meget de individuelt har investeret i jord, buske og arbejdskraft. 25% af alle råvarer leveres af kun 3 farmere, 50% af 8 farmere, 75% af 25% af alle farmere. Halvdelen af farmere leverer kun 7%.

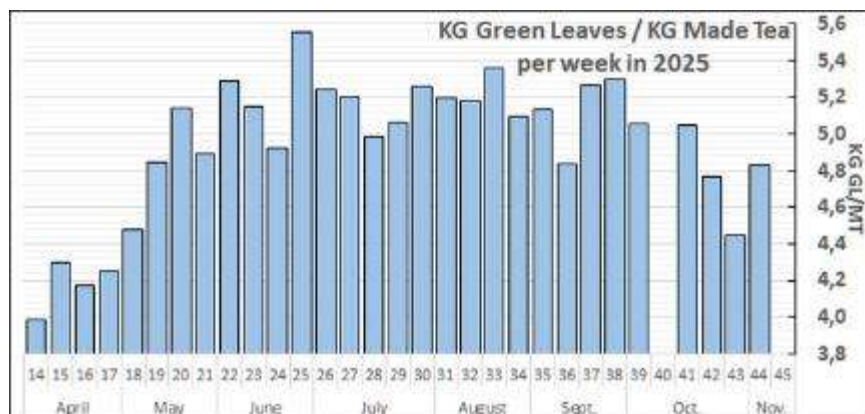
Hvert år begynder nye farmere at producere, og hvert år stiger leverancen. Hvis stigningen fortsætter som i tidligere år, kan det forventes, at hver farmer øger produktionen med 30% om året.





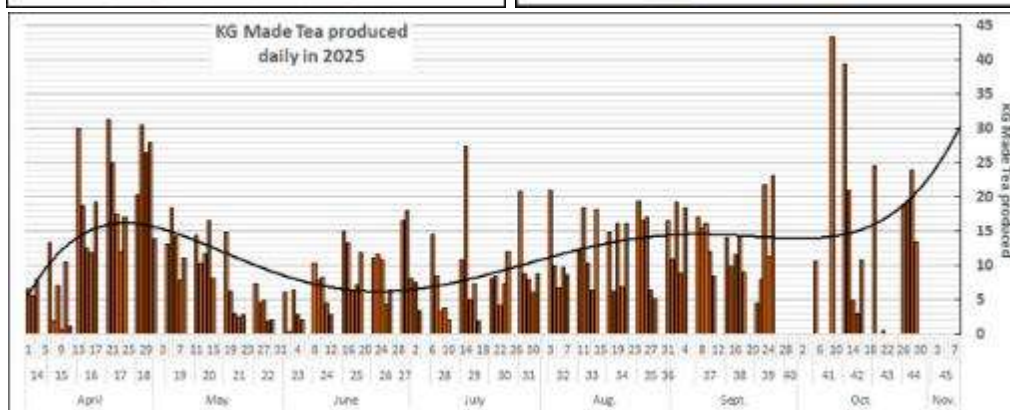
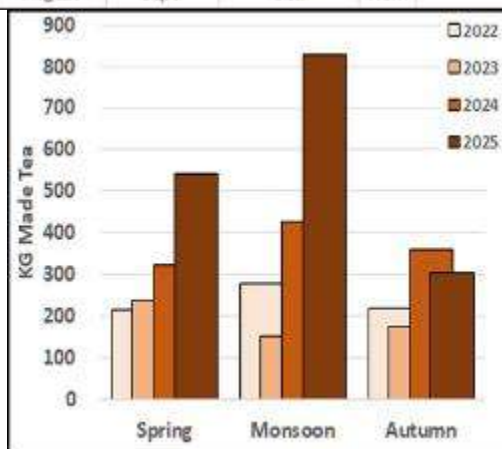
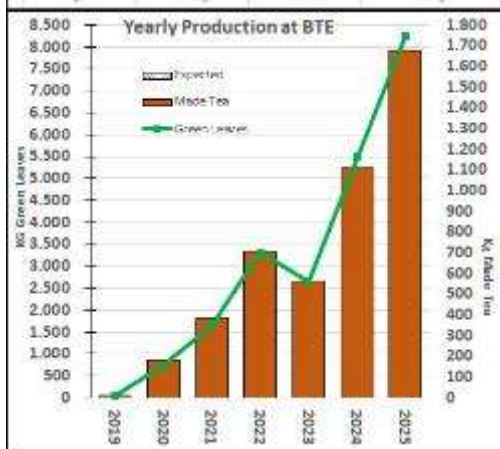
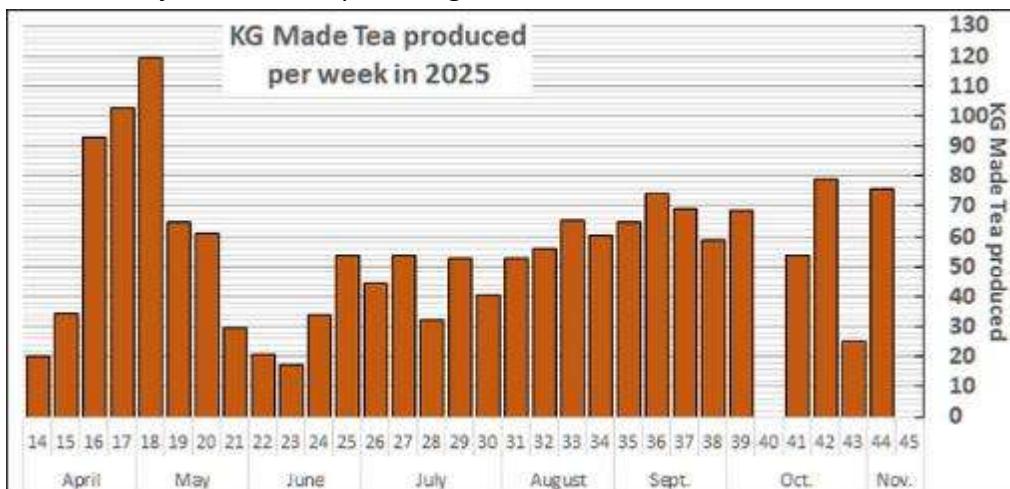


Der er meget vand inde i thebladet. Kun 15-20% er tørstof. Det betyder, at når man plukker 5 kg grønne blade, kan det producere 1 kg the. Dette er ikke det samme hele året. Om foråret kan 1 kg the laves af 3,9 kg blade, mens det i monsunen kan være op til 5,8 kg. Derfor giver bladene et bedre udbytte om foråret.



Arbejdet på fabrikken

Fabriksarbejdet er for eksperter og vil ikke blive forklaret i dette hæfte.



Resultatet af themagernes indsats vil være mange forskellige thesorter. Groft set kan de opdeles i to kategorier, ortodox the og speciality the.

Orthodox The

På Bhakanje Tea Factory er vores primære produktion sort te. Den ortodokse proces starter med de håndplukkede blade, der leveres til fabrikken kort efter plukning. Her håndteres de med omhu i alle processer for at bevare bladet i sin hele form. Vi producerer to typer, sort trådet the og sort rullet te.



Speciality Tea

Kan fremstilles når farmerne leverer blade af højeste kvalitet med perfekt spids og kun ét pekoe-blad, eller hvis der er to, skal de være små og lyse. Mange forskellige individuelle teer kan udvikles, afhængigt af themagerens færdigheder. De fleste kunder foretrækker sort te, men de, der elsker the, begynder at udforske de forskellige finere smagsvarianter af de mange forskellige typer specialthe.

Det er et problem, at der kan produceres så mange forskellige lækre theer, så det er svært at vide, hvor meget man skal producere af hver slags. Kunderne er ofte små thesælgere, så der sælges kun små mængder. De er dyrere på grund af de dyrere grønne blade og på grund af de mere besværlige arbejdsprocesser.

**Green
Flat**



**Green
Wiry**



**White
Leafy**



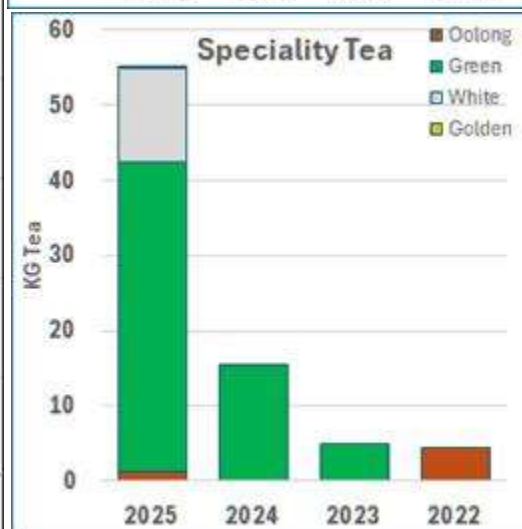
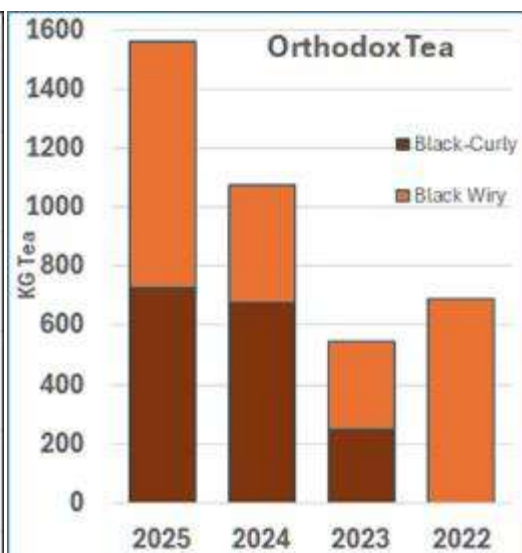
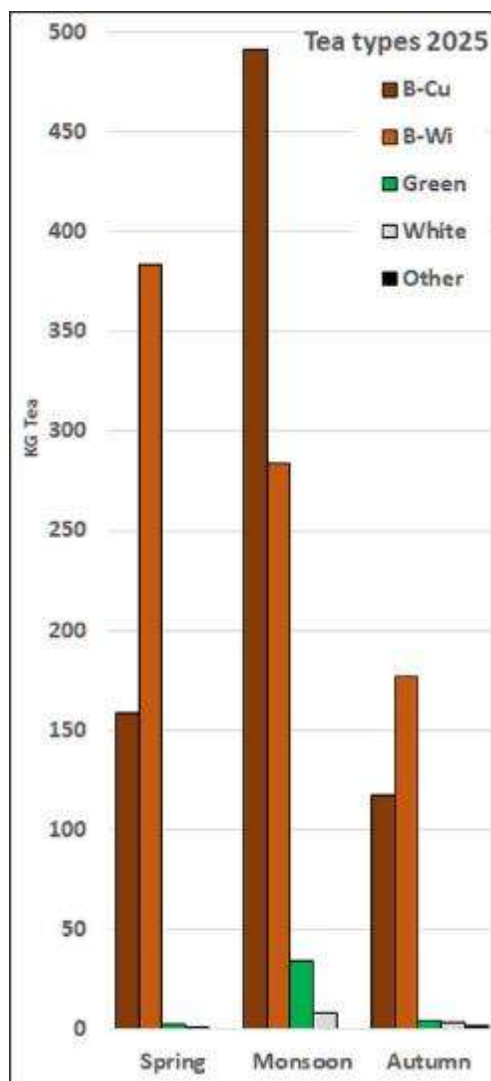
**White
Needle**



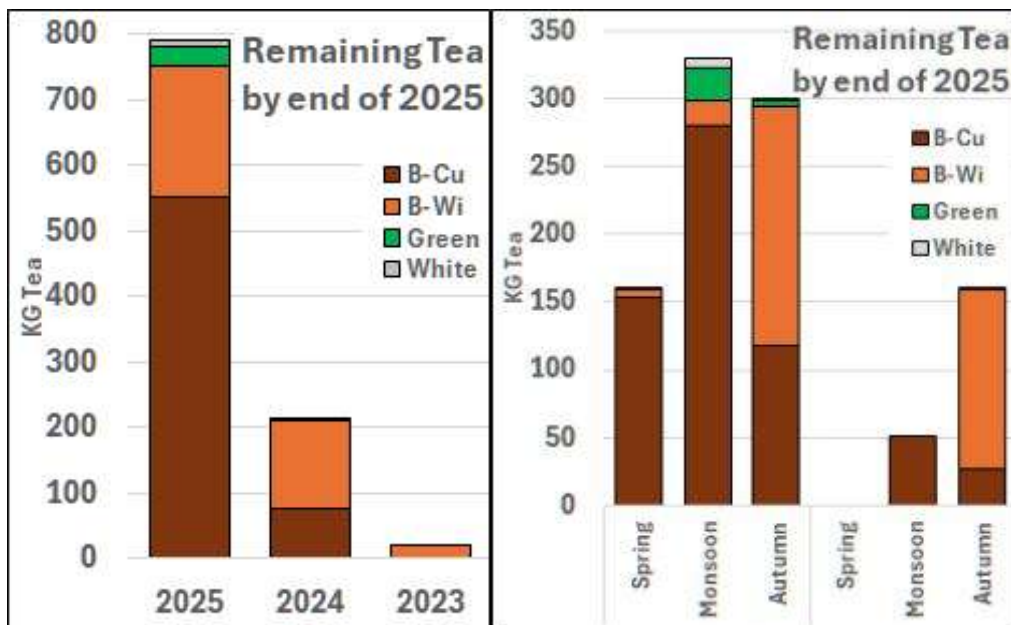
**Oolong
Wiry**

**Golden
Wiry**





Det er altid en risikabel opgave at forudsige fremtiden. Lagerfolkene og marketingsmedarbejderne har selvfølgelig en idé om det tidligere salg og en fornemmelse af, hvad man kan forvente af de faste købere. Men der vil altid være en risiko for over- eller underproduktion. Produktion af curly tea indebærer også en risiko, da ristemaskinen har en risiko for nedbrud. Produktion af wiry tea er mindre risikabelt.

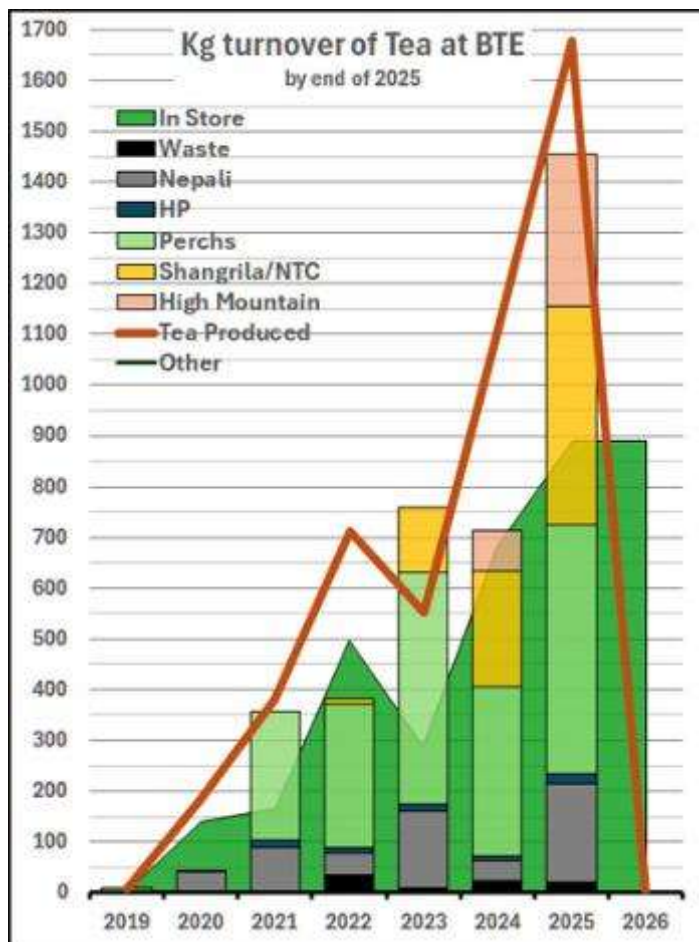


Theen fra 2025 er stadig ny og frisk det meste af 2026, men når den nyproducerede the er tilgængelig, vil kunderne foretrække den. Ved udgangen af 2025 er der stadig næsten 800 kg 2025-the med en værdi på omkring 200.000 Kr. Der er allerede brugt penge på indkøb af de grønne blade og på produktionen. Derfor vil det være fuld profit for BTE, som kan udbetales som efterbetaling til farmerne. Men det skal først markedsføres og sælges. 2024-tea med 200 kg betragtes allerede som gammel og kan ikke eksporteres, men skal sælges på auktion, måske for 15-20.000 Kr.

Der blev i 2025 øjensynligt produceret for meget Black Curly Tea, så i 2026 bør der nok være mere fokus på Black Wiry Tea og på specialthe.

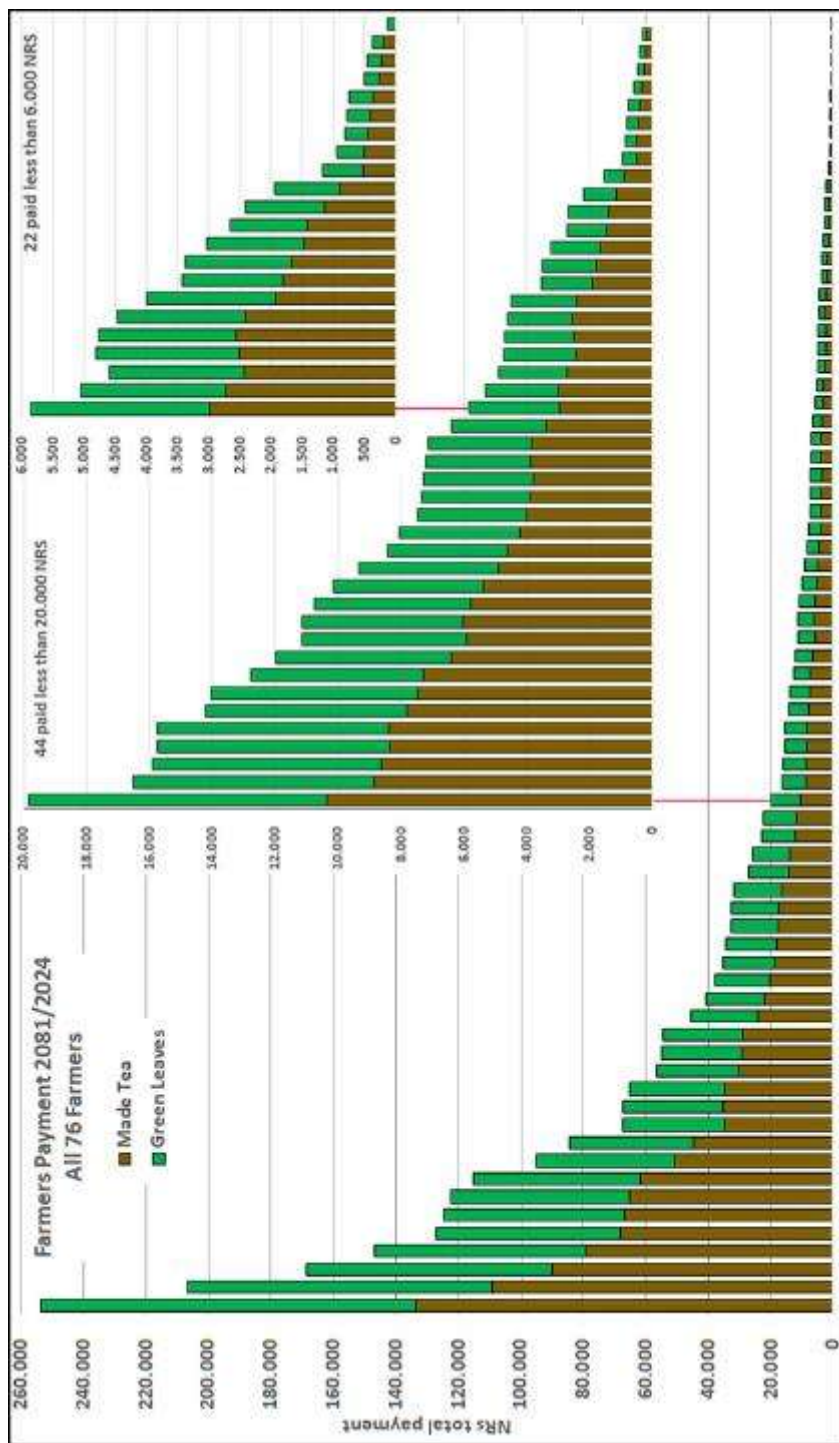
Et vigtigt fokus i fremtiden må være markedsføring. Hvem skal være ansvarlig for at henvende sig til købere, og hvordan skal de gøre det? Er det farmerne eller ejerne (aktionærerne), eller er det bestyrelsen, eller er det nogen udefra? Det burde nok forventes, at de, der drager mest fordel, også er de, der tager ansvar.

Vi må forberede os på, at produktionen i 2026 vil være 30 % højere, og købernes efterspørgsel forhåbentlig tilsvarende endnu højere.

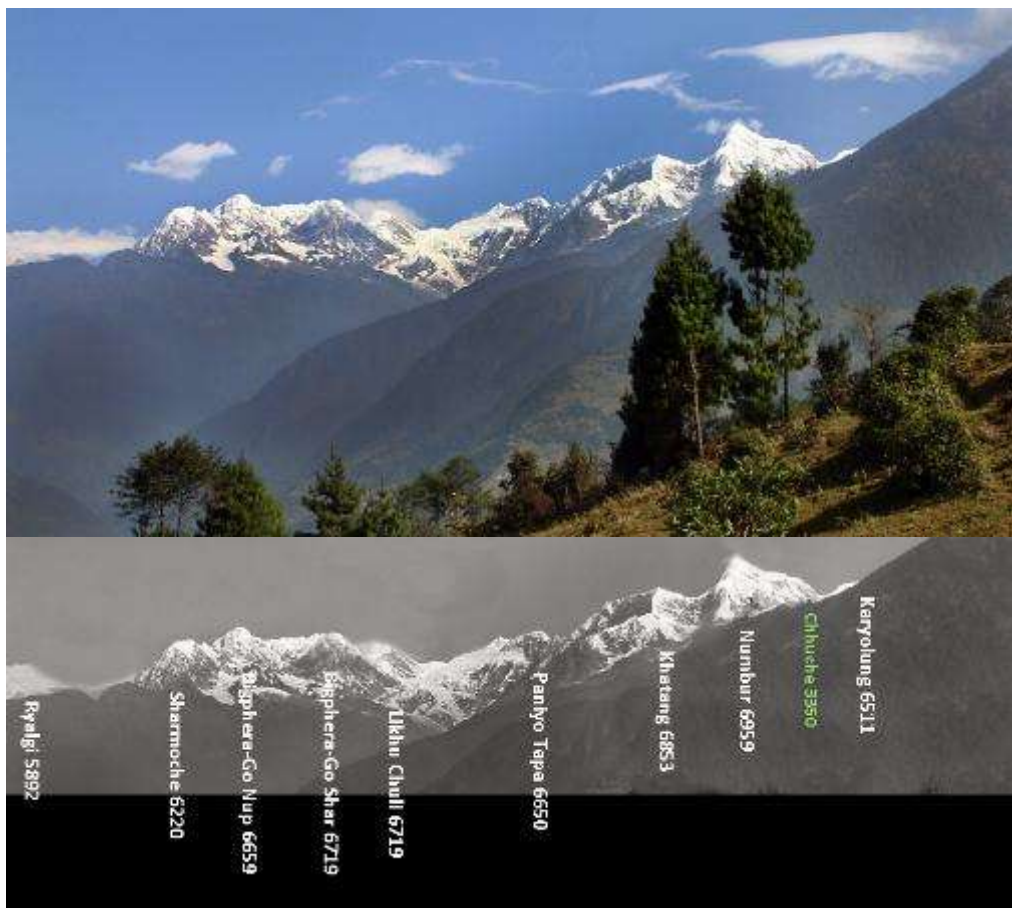


Ved udgangen af 2025 indleverede det amerikansk-nepalesiske Nepal Tea Collective vores Black Curly, Black Wiry og Green Steam til smagskonkurrencer med mange andre internationale teer. De kalder det Everest Tea, selvom vi har forsøgt at få dem til at kalde det Bhakanje Tea, og de vandt 2. pladsen og to bronzemedaljer. Vi kan håbe, at vores the på den måde bliver internationalt kendt.

Vores the er unik, både selve teen, baggrundshistorien, det fælles ejerskab, højden over havet, den høje pris, i alle aspekter, så det burde være muligt at finde markederne.



Betalingen for 2025 vil først blive beregnet kort før den nye sæson i 2026 starter til april, så diagrammet handler om farmernes betaling i 2024. Det er værd at understrege, at i Bhakanje giver de grønne blade en 3-5 gange højere betaling end for eksempel i Ilam. Intet andet sted i Nepal og kun få steder i Indien fordeles overskuddet blandt farmerne.



Himalayan Project udgiver hvert år en rapport om årets gang i Bhakanje Tea Factory og Bhakanje Tea Estate for at give alle interesserede fuld information.

I år gives rapporten som et hæfte med det formål at støtte naturvidenskabelig undervisning af BSc Devin Basnet i 4. til 9. klasse på Bhakanje Skole. I skolen kan dette hæfte danne grundlag for diskussioner og analyser af den faktiske virkelighed omkring theproduktion i Bhakanje, som den eksisterer i elevernes hjem. Den kan også blive diskuteret og forklaret mellem børnene og deres forældre.

Dette hæfte er udgivet på nepalesisk, engelsk og dansk.