

THAILAND „Die Vögel von Ban Laem“ – eine fast unglaubliche Geschichte !

Ein Kilo Vogelnest um 1000 Euro !

Unser Badeurlaub war zu Ende. Gegen 10.30 Uhr wurden die Koffer in den großen Bus geladen und wir verließen den weißen Sandstrand von Phetchaburi und waren auf der Rückreise nach Bangkok. Vorerst fuhren wir auf einer kleinen Landstraße, entlang der vielen Salzfelder, die nun wieder für die Befüllung mit Meerwasser vorbereitet wurden.

Der Lehmboden wurde gewalzt und die Umrandung ausgebessert, die großen Salzlagerhäuser wurden laufend geleert. Eine Tonne Salz wird bis € 2000,- verkauft.



Salzfelder bei Phetchaburi

Im Ort **Ban Laem (ca 55.000 Bewohner)** stehen viele hohe Betonhäuser mit kleinen Löchern ohne Fenster, wenn man sich nähert ist ein lautes Zwitschern (wie von Schwalben) zu hören. In den dunklen Häusern bauen die Vögel ihre Nester aus Speichel, diese werden händisch gesammelt und der Vogel beginnt erneut mit dem Nestbau. Dabei wird stets darauf geachtet, dass immer einige Nester im Original verbleiben, um die Vögel in den Häusern zu halten.



„Vogelhaus in Ban Laem „

Diese Speichelnester sind besonders bei den Chinesen sehr beliebt. 1 kg Vogelnester kosten 40.000,- Baht (1000,- €), eine Suppe aus einem Nest gekocht kostet 4000,- Baht. Für den kleinen Ort eine gute und äußerst einträgliche Einnahmequelle, werden doch jährlich Nester im Werte von nahezu 100.000 € exportiert. In Ban Laem haben sich fast alle Einwohner auf diese „Quelle“ spezialisiert.



Ist ein Kilo für 1000 Euro – weltweit zum Export

Die **Salanganen** (Collocaliini) sind eine Gattung innerhalb der Familie der Segler, sie kommen in Indien, Südostasien, Australien, auf den Inseln des Indischen Ozeans und im Pazifik vor. Die meisten Seglerarten benutzen Speichel zum Bau des Nests, dieses Verhalten ist bei den Salanganen am deutlichsten ausgeprägt. Die Weißnest-Salanganen baut ihr Nest nur aus ihrem Speichel.

Diese beinahe weißen und wie Wasserglas aussehenden Nester sind die beliebtesten „essbaren Schwalbennester“, die wesentliche Zutat der **Schwalbennestersuppe**, eine der teuersten Spezialitäten der chinesischen Küche. Ihren Wert verdankt sie weniger ihrem Geschmack als ihrer aufwändigen Zubereitung und der ihr in der traditionellen chinesischen Medizin nachgesagten kräftigenden medizinischen Wirkung.



Zur Zubereitung der „Schwalbennestsuppe“ werden die zuvor in Wasser eingetauchten und gründlich gereinigten Nester, meistens zwei Stück davon, mit Kalbfleisch in Hühnersuppe gekocht, wobei sie sich auflösen und der Suppe eine leicht geleeartige Bindung geben. Ihr Geschmack verbleibt mild.



Im Geschäft neben dem großen Vogelhaus werden Vogelnester verkauft. Frisch geerntet sehen sie wie halbrunde Tassen aus Oblatenmasse aus. Zu kaufen sind sie gereinigt in Geschenkpackung mit Goldaufdruck.



Kleiner Tempel in Ban Laem

Um sich diese „Nesternten“, die Vermarktung der Nester und die vielen, im Ort befindlichen „Vogelhäuser“ überhaupt vorstellen zu können, muss man sich persönlich nach Ban Laem begeben, und der Ort ist immer eine Reise wert – Anreise: ca 2 Stunden südlich von Bangkok .