Thailand ist Durian-Weltmeister

Wie Thailand mit einer verschmähten Frucht Milliarden verdient

© Thaihom Enterprises und Josef Burri 2026
Stand: 30.6.2026

Wann haben wir das erste Mal Durian gegessen? Was ging uns dabei durch Kopf, Nase, Mund und Magen? Die meisten von uns können sich daran erinnern. Das hängt möglicherweise damit zusammen, dass wir ähnliche oder gleiche Erfahrungen machten. Im Juli 1911 schrieb *Lucy Starling* (1879-1968), eine amerikanische Lehrerin in Nordthailand, in ihren Notizen an die Angehörigen zu Hause (übersetzt):

"Kürzlich ass ich ein Durian-Stück – es war mein erster und letzter Versuch. Ich musste mir die Nase zuhalten, während ich es hinunterwürgte. Das Fruchtfleisch ist wunderschön und cremig, und es riecht wie eine Kombination aus Leimfabrik, Asa foetida [ein stinkendes Gummiharz aus der Wurzel der Asantpflanze], Knoblauch und faulen Eiern. Nie im Leben ist mir etwas Vergleichbares untergekommen. Während des ganzen nächsten Tages roch ich es noch auf dem Löffel, den ich benutzt hatte, obwohl ich nur ein Stück von der Grösse eines Fingernagels zu mir genommen hatte. In Bangkok wird die Frucht für einen bis drei Dollar verkauft und gilt dort als grosse Köstlichkeit."

Ob sich *Lucy Starling* in ihrem künftigen Leben ans Versprechen von damals gehalten hat, wissen wir nicht. Wahrscheinlich geht es auch heute vielen Menschen ähnlich, wenn sie sich aus Neugier ein erstes Mal einen Durian-Bissen einverleiben. Die einen bleiben dabei: Nie mehr! Andere entwickeln in kleinen Schritten eine immerwährende Liebe zur Königin der Früchte. Es mag sein, dass die Durian heute nicht mehr so aufdringlich riecht wie vor hundert Jahren, weil die Durian-Pflanzer über die Jahrzehnte den Baum "veredelten", um der Stinkfrucht ihr schlechtes Geruchs-Image abzutrainieren und ihre Transport- und Lagerfähigkeit zu erhöhen. In der Volksrepublik China schwören die Geniesser so sehr auf den Nachschub aus Thailand, dass sie während der Erntezeit regelmässig ein schienengebundener Durian-Express mit den noblen Früchten versorgt.

Eine stinkende Frucht mit Gewicht

Durian (thai: *Thurian*, lat.: *Durio zibethinus*) ist ein südostasiatischer Fruchtbaum, der zur Familie der Malvengewächse zählt. Auf Deutsch wird er gelegentlich auch Zibetbaum genannt, vermutlich wegen des Fruchtgeruchs: Er ähnelt der Ausdünstung eines Analsekrets, das von der Zibetkatze ausgeschieden wird. Früher wurde es trotz seines abstossenden Charakters in kleinen Mengen für die Parfumherstellung verwendet, vor allem für florale Noten.

Fledermäuse verbreiten die Pollen des bis zu 40 Meter hohen Baumes. In Thailand soll es einmal rund 100 Sorten gegeben haben. (Dieselbe Sorte mag je nach Region unter verschiedenen Namen erscheinen.) Mittlerweile ist ihre Zahl auf vielleicht 50 geschrumpft. Eine Zeitlang wurden Durian-Plantagen durch ertragreichere Gummiplantagen ersetzt, was der Sortenvielfalt schadete. Auf den Märkten finden sich praktisch nur noch drei Sorten (*Chanie*, *Monthong* und *Kan jao*).

Die gewichtige Frucht ist grösser als eine reife Ananas. Die Haut ist mit pyramidenförmigen Stacheln besetzt. Gelegentlich wird die Durian auch Drachen- oder Stinkfrucht genannt. Sie ist mit nichts zu vergleichen und deshalb schwer zu beschreiben. Sie riecht abstossend und hat einen einmaligen komplexen Geschmack im Gaumen. Der eher unangenehme Geruch ist auf

© Thaihom Enterprises und Josef Burri 2026 – Die Spezialisten für Kultur und Geschichte

einen hohen Anteil an flüchtigen Komponenten zurückzuführen, vor allem auf Schwefelverbindungen. Reifes Fruchtfleisch zergeht auf der Zunge wie Butter. Es enthält viel Zucker und gilt als "heisses" Nahrungsmittel. Die Kombination mit zuckerhaltigen Getränken, Kaffee und Energie-Drinks gilt als problematisch. Fachleute raten, die Durian keinesfalls nach oder zusammen mit Alkohol zu geniessen (Vergiftungsgefahr) und nach dem Genuss reichlich Wasser zu trinken.

Ein hochwertiges Nahrungsmittel

Durian ist ein hochwertiges Nahrungsmittel. In einem Kilo der reifen Frucht stecken zwischen 840 bis 1850 Kilokalorien, ausserdem hohe Zucker- und Fettanteile. Sie weist hohe Werte an Magnesium, Phosphor, Kalium, Vitamin C und Vitamin A auf. Der Gehalt ist abhängig von Sorte, Reifegrad und Standort. Mehrere Studien behaupten gesundheitsfördernde Eigenschaften. Doch sind solche Anpreisungen mit Vorsicht zu geniessen, weil sie häufig auf Tier- und Laborstudien und nicht auf klinischen Tests beruhen. Allfällige aphrodisierende Wirkungen hat die Durian nur bei jenen Frauen und Männern, die daran glauben. Hingegen wirkt das Fruchtfleisch wie eine Art von Energie-Booster.

Heimweh-Asiaten, die es sich leisten können, fliegen eigens wegen der "Königin der Früchte" nach Asien, immer auf der Suche nach dem ultimativen Geschmackserlebnis. (Oder sollen wir angesichts der olfaktorischen Umstände besser vom "König der Früchte" sprechen?) Sie (oder er) gehört keinesfalls ins Handgepäck für Flugreisen, da sich sonst in der Kabine ein unangenehmer Gestank bemerkbar macht. Dasselbe gilt für den Transport im Kofferraum und erst recht im Innenraum eines Fahrzeugs. Manche Hotels verbieten die Mitnahme der Frucht ins Zimmer, weil der lästige Geruch fast nicht mehr zu eliminieren ist. In Thailand werden die Früchte möglichst frisch, meistens schon am Früchtestand oder sogar auf der Durian-Plantage gegessen. Dann sind sie nämlich am besten, und der Gestank verpestet nicht das Auto und dann das ganze Haus.

Thailand ist (noch) Export-Weltmeister

Zu den wichtigen Anbaugebieten in Thailand zählen die südlichen Provinzen Rayong, Chantaburi, Trat und Yala. Die Haupterntezeit dauert von April bis Juli. Thailand ist Weltmarktführer im Export von Durian-Früchten. Hauptabnehmerin (rund 90 Prozent der exportierten Menge) ist die Volksrepublik China. Seit 2026 verkehrt zwischen dem thailändischen Hafen Laem Chabang und Kunming in der Provinz Yunnan (Südwestchina) ein Durian-Express auf Schienen. Die Reise via Laos dauert zwei bis drei Tage, und die Temperatur in den Laderäumen beträgt konstant 13 Grad. Auf diesem Weg sollen pro Jahr rund 200'000 Tonnen der Früchte China erreichen. Im Vergleich mit dem Seetransport ist der Bahntransport schneller, im Vergleich mit dem Flugzeug billiger. Ausserdem besteht beim längeren Seetransport und der Feinverteilung die Gefahr, dass ein Teil der Früchte auf dem Weg zum Verbraucher verdirbt. Für den Durian-Export nach China verkehren auch Express-Frachtschiffe. Schnelligkeit und Frische sind entscheidende Kriterien für einen erfolgreichen Export.

Die gesamte Durian-Exportmenge der letzten Jahre bewegte sich für Thailand pro Jahr zwischen 800'000 und 1'000'000 Tonnen. Der Marktwert der jährlichen Export-Volumina beträgt rund 3,5 Milliarden Franken. In den Export gelangen nicht nur frische Früchte, sondern auch Trocken- und Tiefkühlware. Thailand und dicht dahinter Vietnam gehören zu den wichtigsten exportierenden Ländern für Durianfrüchte. Mit kleineren Mengen sind auch Kambodscha, Laos, Malaysia und die Philippinen im Geschäft. Die Volksrepublik China als Hauptabnehmer

setzt auf Qualität und kontrolliert die Einfuhren rigoros auf die Einhaltung von Sicherheitsstandards (Kontaminierung mit verbotenen Substanzen). Produzenten und Vertriebsfirmen brauchen ein Zertifikat des thailändischen Landwirtschaftsdepartements, um nach China exportieren zu können. Die Handelsfirmen setzen schon am Beginn der Lieferkette in Thailand moderne Testmethoden ein, um den Ansprüchen der Konsumenten in den Empfängerländern zu genügen. Gamma-Strahlen-Technologie soll beispielsweise verhindern, dass sich Fruchtfliegen breitmachen.

Produktionskosten steigen

Abgesehen von der Einhaltung der hohen Qualitätsstandards hatten Thailands Durian-Produzenten 2026 noch mit einem anderen Problem zu kämpfen: Nach den blutigen Querelen zwischen Kambodscha und Thailand letztes Jahr mangelte es an geschultem Personal für Ernte und Verpackung. Die an Kambodscha angrenzenden südöstlichen Provinzen sind Hauptproduktionsgebiete für Durian. Plantagenbesitzer und Exporteure beschäftigten in den letzten Jahren kambodschanisches Personal in grosser Zahl. Die meisten dieser Arbeitskräfte kehrten unter dem Druck der kambodschanischen Regierung in ihr Herkunftsland zurück. Seither ist die Grenze zwischen Thailand und Kambodscha für Arbeitsmigranten geschlossen.

Die Durian-Produzenten und Durian-Händler machten in den letzten Jahren gute Geschäfte. Ob es so weitergeht, ist ungewiss. Denn die Löhne für die Pflücker und die Kosten für Dünger und Transport sind im Jahre 2026 gestiegen. Vietnam ist mit seinem tieferen Lohnniveau Thailand dicht auf den Fersen.

Lucy Starling würde staunen, wenn sie heute die Exportzahlen ihrer einst so verschmähten Frucht zur Kenntnis nehmen könnte.

Hinweise

Das Eingangszitat stammt aus Graham Jefcoate (Ed.): Enchanted Land – Foreign Writings about Chiang Mai in the Early 20th Century, River Books, Bangkok 2023, 77.

Das Foto auf Seite 2 verdanken wir Conrad Schoeffter.

© Thaihom Enterprises und Josef Burri 2026 – Die Spezialisten für Kultur und Geschichte