

Teure Kirschen aus Laos : Kaffee von der SINOUK-Kaffeeplantage

Jeder Schluck ein voller Genuss! Der Gaumen entzückt, das Auge erfreut. Ein langer Moment des Verweilens im Schutz vor der tropischen Hitze, die sich über das laotische Bolaven – Plateau an diesem Augusttag erstreckt. Die heftigen aber nur kurzanhaltenden Monsun-Regenschauer sind gewichen, der blaue Himmel kontrastiert mit einer Palette vorhandener Grüntönen in diesem Gartenjuwel der Sinouk – Kaffeeplantage.

Kaffeepflanzen als französisches Kolonialerbe:

Seit 1994 kultiviert Suan Sinouk Kaffeepflanzen auf dem auf 1200 m hoch liegendem Bolaven – Plateau, das nach der lokalen Ethnie benannt ist. Reminiszenzen an sein Heimatland, in das er nach langen Jahren wieder zurückgekehrt ist sowie ein Wiederaufleben, der von den Franzosen in der Kolonialzeit Indochinas erstmals importierten Kulturpflanze, ließen den Laoten dazu bewegen. Das Plateau liegt im südlichen Teil der Volksrepublik Laos, unweit des Mekong-Flusses, nahe den Grenzen zu Kambodscha und Thailand. Um 1920 wurde *Coffea arabica* „Typica“ und „Bourbon“, zwei Urvarianten der Kaffeepflanzen, hier erstmals angebaut. Klimatisch ideale Bedingungen auf dieser Seehöhe ließen das französische Experiment vor nahezu hundert Jahren erfolgreich starten. Niedrigwerte der Temperatur, die nicht unter 5 °C sinkt, Feuchtigkeit durch ausreichende Regenschauer, Sonneneinstrahlung gepaart mit genügend Schattenphasen sind ideale Voraussetzungen für eine Kaffeeproduktion. Jedoch Mehltaukrankung der fragilen Bourbon-Pflanzen sowie die Umstände der französischen Kolonial-Herrschaft, gefolgt von verheerender, post-kolonialer amerikanischer Kriegsgeschichte, ließen erst wieder um 1975 an einen Neustart der Kaffeekultur in Laos denken.

Neue Varietäten garantieren Erfolg:

Die robusteren Kaffeesorten „Robusta“ und „Arabica“ ersetzten die anfälligeren Eltern-Varietäten, kubanisches Expertenwissen sowie jenes der ehemaligen DDR griffen der laotischen Initiative unter die Arme: die Kaffeebohnen „Catuai“ und die kleinwüchsige „Caturra“ – Varietät wurden ausprobiert. Kaffeekenner schätzen Erstere wegen seines niedrigen Säurewertes und fruchtigen Geschmacks, Letztere wegen der wenigen Eigensüßstoffe und dem hohen Säuregehalt. Beide Varietäten zeichneten sich durch hohen Ertragswert und gute Qualitäten aus, waren hingegen exzessiv in Pflege und Bodenbedingungen. Dies führte zu einer erneuten Bepflanzungswelle zu Beginn der 90er Jahre, wobei die seltene Varietät „Catimor“ angepflanzt wurde, die sich heute großflächig als die ideale Kaffeesorte für das Bolaven-Plateau erweist und obendrein robust gegen Mehltau ist. Das vulkanische Gestein des Plateaus und der dadurch hervorgerufene leicht saure, sehr nährhafte Boden, scheint ein zusätzlicher Garant für das erfolgreiche Gedeihen der Catimor-Kaffeepflanzen zu sein, die einen sehr bekömmlichen Kaffee mit Kakao – und Nussnoten hervorbringen. Die Plantage trägt heute offiziell das Bio-Label, bestellt wird sie von Familienmitgliedern ansässiger Kaffeebauern.

Sinouks kunterbuntes Gartenexperiment:

Nahe der Stadt Paksé, in Richtung Pak Song, an der neuasphaltierten Straße mitten durch


tropische Vegetation, überrascht in Lakkhao – Village eine große Tafel mit Indikation zur „Sinouk Coffee Plantation and Resort“. Einmal abgebogen in das 50 ha umfassende Estate, dringt man unmittelbar in einen weitflächigen Park, der durch seine Gepflegtheit, seinen Artenreichtum an Pflanzen und seine meisterhaft angelegten Gartenarrangements wohlwollend überrascht. Man erwartet sich keine reichblühende Oase und Augenweide dieser Art! Der lange Jahre in Frankreich lebende Besitzer ließ sich von europäischer Gartenkunst inspirieren und begann vor rund 15 Jahren ein Ensemble aus Wegen und Allees, Blumenrabatten und exotischen Pflanzen anzulegen. Sein Garten ist immer noch am Entstehen: ein koreanisches Gartenteam arbeitet gegenwärtig an Erweiterungen. In stetiger Arbeit wurde Naturlandschaft progressiv zu einem Schaugarten umgestaltet, dabei wurde keinem gezeichneten Gartenplan gefolgt. Einmal die sich im Eingangsbereich befindenden Gebäude des Resorts sowie die Terrasse des Restaurants hinter sich gelassen, eröffnet sich ein weiter Blick über ein angelegtes großes Wasserbassin „The Black Lake“, das sich in Transformation zu einem „Naturschwimmteich“ befindet. Rostrote *Cordyline fruticosa* (Keulenzilber), *Heliconia Rostrata* (Hammerschere), *Yuccas* und *Plumeria* - Arten, die starkduftenden Frangipani, die durch ihre Schönheit der Blüten bezaubern, säumen einen Hang, über den eine Steintreppe hinab zum Bassin führt, vorbei an einem Becken, in dem sich Koi-Fische zwischen *Pontederia cordata* (Herzblättrige Hechtkraut) tummeln. Das Wasser wird mittels eines Systems von Kanälen und künstlich angelegten Wasserfällen über mehrere ziegelgemauerte Becken zum Bassin geleitet. Kleine Steingärten sind entlang der Wasserfälle am Entstehen. Pavillons und Brücken laden zum Verweilen. Hier trägt der Garten eine japanische Note!

Über die Promenade der Ehrengäste in die Kaffeeplantage:

Teilweise ist die Landschaft des Anwesens noch natürlich bewachsen, etwa mit Bäumen deren Früchte, Blätter und Rinde sich in scharfgewürzten, köstlichen laotischen Speisen finden. Bunt gemischt stehen verschiedenste Bambusarten neben *Musa* (Bananenpflanzen), *Papaya* (*Carica papaya*) und Mango-Bäumen, Tamarind (*Tamarindus indica*), *Hibiscus rosa-sinensis* (Malvenstrauch), *Borassus flabellifer* (Palmyra Palme) und etwa *Caesalpinia* - Arten, Johannisbrotgewächs. Bevor das „schwarze“ Wasser des großen Bassins erneut über eine künstlich angelegte Kaskade abfließt, führt ein Trippelpfad aus Stein darüber. Davon ab leitet eine Promenade in die Kaffeeplantagen, ausgewiesen mit Schildern, sie tragen die Namen verschiedenste Botschafter des kommunistischen Laos.

Kaffeepflanzen, soweit das Auge reicht:

Im August sind die Kaffeepflanzen mit grünen Kirschen voll bestückt, vereinzelt aber sind sie schon am Übergang zu ihrer Rotfärbung. Die Ernte der intensiv roten Kirschen, ausschließlich per Hand, erfolgt von November bis Januar, je nach Varietät. Ein und derselbe Strauch wird mehrmals bepflanzt, da nur die reifsten Kirschen geerntet werden. Im Januar setzen bereits die Knospen der strahlendweißen Blüten an, die sich von den dunkelgrünen Blättern, mit glänzender, glatter Oberfläche, abheben. Nur wenige Tage dauert die intensiv duftende Blüte eines Kaffeestrauches. Alle 7 – 8 Jahre werden die Kaffeepflanzen erneuert, wobei die oftmalige Rotation mit Jungpflanzen einen erhöhten Fruchtertrag sichern soll. Dafür greift das



Estate auf seine eigene Pflanzenaufzucht zurück, wobei aus hochwertigen Samen sorgsam Jungpflänzchen gezogen werde, die nach rund einem halben Jahr zum Auspflanzen bereit sind. Dann, nach 4 Jahren, trägt eine Kaffeepflanze erstmals ihre ersten Früchte.

Von der Bohne in die Tasse:

Die Kaffeepflanzen, deren Wuchs strauchartig mit einer Vielzahl von größeren Ästen und kleineren Zweigen ist, werden durch Rückschnitt bei einer Höhe von rund 2 - 2,5 Metern gehalten. Sie stehen einmal dichter, einmal loser, auf dem Terrain. Der Freiraum zwischen den einzelnen, recht unregelmäßigen Pflanzreihen wird nicht gesondert gepflegt. 15 ha der Sinouk-Plantage sind zurzeit kultiviert und bringen einen Ertrag von rund 20 Tonnen Kaffee. Der Verlust von 20% wird in das Kalkül einbezogen, da der Anbau ausschließlich biologischer Natur ist, wie Philippe Nai-Im, der Plantagen-Manager, verkündet. Die Kaffeeröstung des Rohkaffees, der entweder durch Nass – oder Trockenaufbereitung vorbereitet wird, erfolgt in der Landeshauptstadt Vientiane, ebenso wie die Abpackung: Nach Entfernen der äußeren Schale sowie dem Fruchtfleisch werden die Bohnen poliert und aussortiert bevor sie zur Röstung gelangen. Exportiert wird rund die Hälfte des Kaffees der Sinouk-Plantage nach Europa, vorwiegend in die Schweiz, nach Deutschland und Frankreich sowie zum mächtigen Nachbarn China. Ein guter Teil des Ertrages bleibt im Lande selber und kann in diversen Kaffeboutiquen zu sehr hohen Preisen konsumiert werden. Während viele andere Kaffeebauern sich zu Kooperativen zusammenschlossen, ist die Produktion der Sinouk-Plantage privater Natur. Den Kaffeebauern der Plantage wird zusätzlich die Möglichkeit gegeben am Estate Gemüse und Obst zu kultivieren, und am Markt zum Eigengewinn anzubieten.

Der Retourweg der Plantagenbesichtigung geht entlang von Wasser - Bassins, die förmlich vom Grün der Wasserrose *Pistia stratiotes* überquellen und wo die starkduftende, weißblühende Asiatische Hakenlilie, *Crinum asiaticum*, als Randbepflanzung besonders imposant ist. Hier befindet sich auch die eigene Jungpflanzenaufzucht, wo sorgfältig geordnet, in Töpfchen sitzend, die Kaffeepflänzchen auf ihren Start in der Plantage warten.

Auf der Terrasse des Cafés des Sinouk - Resorts sitzend, blickt man über die einzigartige Kombination von tropischer Naturschönheit und Kulturlandschaft, und genießt, selbstverständlich, den „plantageeigenen“ Kaffee!

Sinouk Kaffeepflanzung, Lakkhao Village, Paksong-Thateng Road, Bolaven Plateau, LAOS

Text und Fotos:

Sabine HAYDN, Gartengestalterin und Gartenjournalistin, Toulouse, Frankreich

<https://agapanthushaydn.com>

