





# Laos exquisite Kirschen

## Kaffeeanbau inmitten einer Gartenanlage

- 1 Monsun-Regenschauer sorgen für üppige Vegetation in der Sinouk-Kaffeeplantage in 1200 m Höhe auf dem Bolaven-Plateau.
- 2 Rote Keulenlilien und Plumeria, die stark duftende „Frangipani“, säumen eine Steintreppe.
- 3 Musa entlang eines rauschenden Baches, der den Black Lake speist.
- 4 Steinerne Trippelpfad über künstlich angelegter Wasserkaskade. Von hier führt die „Ehrenpromenade“ in die Kaffeeplantagen.



Seit 1994 kultiviert Suan Sinouk Kaffeepflanzen auf dem auf 1200 m hoch liegenden Bolaven-Plateau im Süden von Laos, seinem Heimatland, in das er nach einem mehrjährigen Aufenthalt in Frankreich zurückkehrte. Um 1920 wurden hier erstmals zwei bewährte Kaffeevarietäten, *Coffea arabica* var. *typica* und var. *bourbon*, angebaut, die während der französischen Kolonialzeit in Indochina eingeführt worden waren. Klimatisch ideale Bedingungen auf dieser Höhe ließen das Experiment vor nahezu 100 Jahren erfolgreich starten. In dieser Region, unweit des Mekong-Flusses, nahe der Grenzen zu Kambodscha und Thailand, sinkt die Temperatur nicht unter 5 °C. Viele Regenschauer garantieren ausreichend Feuchtigkeit, Sonnenschein ist gepaart mit genügend Schattenphasen – das sind ideale Voraussetzungen für den Kaffeeanbau. Jedoch die Mehltauerkrankung der fragilen Bourbon-Varietät sowie die Umstände der französischen Kolonialherrschaft, gefolgt von verheerender, postkolonialer amerikanischer Kriegsgeschichte ließen erst wieder um 1975 an einen Neustart des Kaffeeanbaus in Laos denken.

Die robusten Kaffeesträucher *Coffea canephora* („Robusta“) und *C. arabica* („Arabica“) ersetzen zeitweise die anfälligen Varietäten. Schließlich wurden die Kaffeesorten

‘Catuai’ und die kleinwüchsige ‘Caturra’ ausprobiert. Kenner schätzen erstere wegen ihres niedrigen Säurewertes und fruchtigen Geschmacks, letztere wegen der geringen Eigensüße und des hohen Säuregehalts. Beide Sorten zeichneten sich durch hohen Ertragswert und gute Qualität aus, waren aber pflegeintensiv und anspruchsvoll an den Boden.

Dies führte zu einer erneuten Bepflanzungswelle Anfang der 1990er-Jahre, wobei die selten angebaute Kaffeesorte ‘Catimor’ ausprobiert wurde, die sich heute als ideale Sorte für das Bolaven-Plateau erweist und zudem resistent gegen Mehltau ist. Das vulkanische Gestein des Plateaus und der leicht saure, nährhafte Boden scheinen ein zusätzlicher Garant für das erfolgreiche Gedeihen von ‘Catimor’ zu sein, die einen bekömmlichen Kaffee mit Kakao- und Nussnoten hervorbringt. Die Plantage trägt heute offiziell das Bio-Label, wird von Familienmitgliedern ansässiger Kaffeebauern bestellt und liegt inmitten einer prächtigen Parkanlage auf dem Anwesen von Suan Sinouk.

### Exotisches Gartenexperiment

Nahe der Stadt Paksé, in Richtung Pak Song, an der neu asphaltierten Straße mitten durch tropische Vegetation, überrascht in Lakkhao-Village eine große Tafel mit Hinweis auf

„Sinouk Coffee Plantation and Resort“. Einmal abgebogen in das 50 ha umfassende Grundstück, gelangt man unmittelbar in einen weitläufigen Park, der durch seine Gepflegtheit, den Artenreichtum an Pflanzen und meisterhaft angelegte Gartenarrangements überrascht. Man erwartet hier keine reichblühende Oase und Augenweide dieser Art. Durch die langen Jahre in Frankreich war Suan Sinouk von europäischer Gartenkunst inspiriert und begann vor rund 15 Jahren ein Ensemble aus Wegen und Alleen, Blumenrabatten und exotischen Pflanzen anzulegen. Sein Garten ist immer noch am Entstehen. Ein koreanisches Gartenteam arbeitet gegenwärtig an Erweiterungen. In stetiger Arbeit wurde Naturlandschaft zu einem Schaugarten umgestaltet, ohne einem gezeichneten Gartenplan zu folgen.

Hat der Besucher die sich im Eingangsbereich befindenden Gebäude des Anwesens sowie die Terrasse des Restaurants hinter sich gelassen, eröffnet sich ein weiter Blick über das große Wasserbassin „Black Lake“. Rostrote *Cordyline fruticosa* (Keulenlilie), *Heliconia rostrata* (Hammerschere), Yuccas und *Plumeria*-Arten, wie die stark duftende Frangipani, säumen einen Abhang. An diesem führt eine Steintreppe hinab zum „Black Lake“, vorbei an einem Becken, in dem sich Koi-Fische zwischen *Pontederia cordata* (Herzblättrigem Hechtkraut) tummeln. Das Wasser



**Plantageneigene Aufzucht der Jungpflanzen von Coffea 'Catimor':** Nach ungefähr sechs Monaten werden sie ausgepflanzt, nach vier Jahren tragen sie die ersten Kaffeekirschen. Etwa alle acht Jahre wird die Kaffeepflanzung neu aufgepflanzt. So bleibt der Pflanzenbestand immer jung und ertragreich.

wird mittels eines Systems von Kanälen und künstlich angelegten Wasserfällen über mehrere ziegelgemauerte Becken zum „Black Lake“ geleitet. Kleine Steingärten sind entlang der Wasserfälle am Entstehen. Pavillons und Brücken laden zum Verweilen ein – hier trägt der Garten eine japanische Note.

Teilweise ist die Landschaft des Anwesens noch natürlich bewachsen, etwa mit Bäumen, deren Früchte, Blätter und Rinden sich in köstlichen, äußerst scharf gewürzten laotischen Speisen wiederfinden und der natürlichen Flora von Laos angehören. Bunt gemischt stehen verschiedenste Bambusarten neben diversen Fruchtbäumen wie Bananenpflanzen (*Musa*), Papaya (*Carica papaya*) und den hoch wachsenden Mango-bäumen (*Mangifera indica*). Die Hülsen des Tamarindenbaums, eine weitere diese tropische Gegend prägende Baumart, auch Indische Dattel genannt (*Tamarindus indica*), dienen als beliebtes Würzmittel, das auch schon seit Langem in Europa Speisen verfeinert. Zu den exotischen Bäumen zählt auch der in dieser Region Südostasiens so beliebte Jackfruchtbaum (*Artocarpus heterophyllus*) mit der typisch noppigen Schale der Früchte. Eine Vielzahl von Palmenarten mischt sich dazwischen: Palmyrapalme (*Borassus flabellifer*), Kokospalme und Ölpalme

(*Elaeis guineensis*), aus deren Früchten das weit verbreitete Palmöl gewonnen wird. In diesem natürlich bewachsenen Teil der Sinouk-Plantage stehen auch Storaxbäume (*Styrax tonkinensis*): Es sind Exoten ganz besonderer Art, deren Harz bei der Parfumerstellung und für Räucherwerke genutzt wird. Roseneibisch (*Hibiscus rosa-sinensis*) bringt Farbe in die Palette von Grüntönen. Bevor das „schwarze“ Wasser des großen Teiches erneut über eine künstlich angelegte Kaskade abfließt, führt ein Trippelpfad aus Stein darüber. Davon zweigt die „Promenade der Ehrengäste“ in die Kaffeepflanzung ab. Sie ist mit Schildern ausgewiesen, die die Namen verschiedenster Botschafter des kommunistischen Laos tragen.

## Kaffee, so weit das Auge reicht

Im August sind die Kaffeepflanzen mit grünen Kirschen voll bestückt, vereinzelt aber gehen sie schon in die Rotfärbung über. Die Ernte der intensiven roten Kirschen der Sorte 'Catimor' erfolgt ausschließlich per Hand von November bis Januar. Ein und derselbe Strauch wird mehrmals beplückt, da nur die reifsten Kirschen geerntet werden. Im Januar bilden sich bereits die Knospen der strahlend weißen

duftenden Blüten, die sich von den dunkelgrünen Blättern mit glänzender, glatter Oberfläche abheben. Durch die lange Blütezeit stehen oft Knospen, Blüten und Kaffeekirschen gleichzeitig an einem Strauch.

Alle sieben bis acht Jahre werden die Kaffeepflanzen neu aufgepflanzt, was einen erhöhten Fruchtertrag sichern soll. Die Jungpflanzen zieht die Sinouk-Plantage aus hochwertigen Samen sorgsam selbst an, sie sind nach etwa einem halben Jahr zum Auspflanzen bereit. Nach vier Jahren trägt eine Kaffeepflanze erstmals Früchte. Die strauchartig wachsenden Kaffeepflanzen werden durch Rückschnitt auf 2 bis 2,5 m Höhe gehalten. Eine Fläche von 15 ha wird derzeit in der Sinouk-Plantage bepflanzt und bringt einen Ertrag von rund 20 Tonnen Kaffee. Ein Verlust von 20 % wird einkalkuliert. „Das ist dem Bio-Anbau geschuldet“, wie Philippe Nai-Im, der Plantagen-Manager, verkündet.

Die Kaffeeröstung des Rohkaffees erfolgt in der Landeshauptstadt Vientiane, ebenso das Abpacken: Nach Entfernen der äußeren Schale sowie des Fruchtfleischs 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 Kaffeeboutiquen zu hohen Preisen konsumiert werden. Die Kaffeebauern der Sinouk-Plantage können zudem Gemüse und Obst auf dem Gelände kultivieren und gewinnbringend selbst verkaufen.

Der Rückweg von der Plantagenbesichtigung führt an Wasser-Bassins entlang, die vom Grün des Wassersalats (*Pistia stratiotes*) überquellen und an denen die stark duftende, weißblühende Asiatische Hakenlilie (*Crinum asiaticum*) als Randbepflanzung besonders imposant ist. Auf der Terrasse des Cafés im Sinouk-Resort sitzend, blickt man über die einzigartige Kombination von tropischer Naturschönheit und Kulturlandschaft und genießt, selbstverständlich, den „plantageneigenen“ Kaffee. ■

Text und Fotos: **Sabine Haydn**

**Adresse:** Sinouk Kaffeeplantage, Lakkhao Village, Paksong-Thateng Road, Bolaven Plateau, Laos, [www.sinoukcoffeeresort.com](http://www.sinoukcoffeeresort.com), [sinoukcoffeeresort@gmail.com](mailto:sinoukcoffeeresort@gmail.com), Tel. +856-30-9558960.

**Öffnungszeiten:** ganzjährig. Übernachtung in Lodges möglich.

**Anfahrt:** 82 km ab Paksé