

# Laos

## VAN ROBUSTA NAAR SPECIALTY COFFEE

LAOS STAAT OP HET PUNT OM EEN GEHEEL EIGEN KOFFIECULTUUR TE ONTWIKKELEN. TOEN JOURNALIST WILKE MARTENS IN 2012 VOOR HET EERST VOET ZETTE OP LAOTIAANSE BODEM, WAS ER AMPER EEN DEGELIJKE KOFFIE TE KRIJGEN. INMIDDELS MAAKT DE 3-IN-1-OPLOSKOFFIE ZOETJESAAAN PLAATS VOOR EEN KOPJE KWALITEIT. ZOWEL OP HET BOLAVENPLATEAU, WAAR AL EEN EEUW KOFFIE WORDT VERBOUWD, ALS IN HET BERGACHTIGE NOORDEN IS DE STRIJD OM DE BESTE BOON LOSGEBARSTEN. EN NIET ALLEEN OM WESTERSE TOERISTEN VAN HUN DAGELIJKSE CAFEÏNEBOOST TE VOORZIEN.

Tekst Wilke Martens Fotografie Wilke Martens, Aniel Mithoe, Saffron Coffee

Verlegen verschuilt de plukster zich achter de donkergroene bladeren van de manshoge arabicaplant. Vingervlug plukt ze de laatste rode bessen van het jaar. De groene of verschroepelde besjes laat ze hangen. Ondanks de zinderende hitte draagt ze mitaines, een vest en een sjaal, om zich te beschermen tegen de felle zon die zich toch nog langs de schaduwbomen - *Calliandra calothyrsus*, macademia of petehboom - weet te wurmen. De klep van haar zonnehoed werpt een schaduw over haar ogen. Alleen haar timide glimlach straalt in het harde licht. Als ik dichterbij kom om een praatje te maken, draait ze haar hoofd weg. De twee andere vrouwen die vlakbij aan het plukken zijn, moedigen haar giebelend aan. Bescheidenheid is een belangrijke waarde in de Laotiaanse cultuur, dus ik dring me niet op. Ondertussen raken de manden en zakken voller en voller met de herfstkleurige koffiebonen.

### VRUCHTBARE AARDE

Het is januari 2018. Het plukseizoen loopt bijna ten einde als ik het Bolavenplateau bezoek, Laos' hotspot als het om koffieplantages gaat. Het gebied in de provincie Champassak in het zuidoosten van Laos is vernoemd naar de Laven, de etnische minderheid die van oudsher het gebied bevolkt. Het plateau, met het Annamitische gebergte ten oosten ervan en de Mekong ten westen, ligt op zo'n 1000 tot 1300 meter boven zeeniveau. Verschillende kleine rivieren stromen vanaf de hoger gelegen bergen over het plateau naar de Mekong, wat zorgt voor een prachtig landschap met watervallen die tussen het groen honderden meters naar beneden kletteren. De hoogte, voldoende regenval en de vulkanische grond maken het gebied bij uitstek geschikt voor koffieproductie. →

- Als de 4WD vanaf de plantage de weg opdraait, zie ik waar ik ook maar kijk koffieplanten. "So beautiful", mompelt Chalinee, de manager van Sabaidee Valley, het resort waar ik verblijf. "Deze kleinere plantages zijn in het bezit van boerenfamilies, terwijl enkele grote bedrijven robusta verbouwen op enorme plantages op het plateau", legt ze uit. We zijn onderweg naar de fabriek van Phou Phieng Coffee, een van de kleinere koffieproducenten die opereren vanuit Paksong, het slaperige stadje op het Bolavenplateau. Chalinee reist mee als vertaler, ondanks dat ze Thais is. De talen van de twee buurlanden zijn nauw verwant, maar ook is Phou Phieng Coffee in handen van een Thaise eigenaar.



Prasert schenkt koffie op

### KOFFIE MET EEN UITZICHT

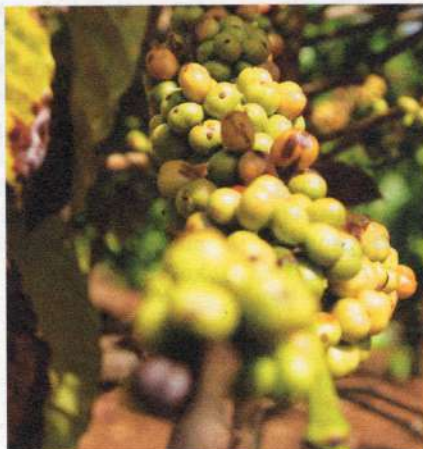
Behendig stuurt Oan, een van de managers van Phou Phieng, langs meters en meters koffiebossen, die op het asfalt liggen te drogen. Hij parkeert naast een klein ontvangstgebouw aan de rand van het terrein, waar zijn collega Prasert staat te wachten. De heren nodigen me uit voor koffie op het terras, dat voor de helft boven een afgrond zweeft. Vanaf de reling, die op metershoge palen leunt, laat ik het overweldigende uitzicht op me inwerken. Het is een heldere dag: in de verte is de voet van het gebergte te zien. De frisse berglucht wordt vermengd met de geur van verse koffie. "Phou is het korte woord voor berg en Phieng betekent

zoveel als plateau", zegt Chalinee als ze naast me komt staan. Bergplateaukoffie, een toepasselijke naam. Prasert biedt me een espresso aan, van hun gewassen catimor. De krachtige koffie met aardse tonen heeft een lang mondgevoel. Precies wat ik nog miste deze vroege ochtend.

Oan en Prasert laten het daar echter niet bij. Ondertussen giet Prasert behendig heet water over de *drip bag coffee* van Phou Phieng. De individueel verpakte kubusvormige filters met gemalen koffie hebben een soort vleugels van karton, zodat je de filter eenvoudig boven je kopje kan hangen. Enkele minuten later biedt hij me een zoet geurende kop filterkoffie aan. Hoewel de espresso meer mijn smaak



Kwekerij van Phou Phieng Coffee



Manager Oan



“We verkopen onze koffie vooral  
aan toeristen en resorts  
in de buurt”

is, besluit ik toch een voorraad van de filterkoffie in te slaan. Want ook al wordt er uitstekende koffie verbouwd in het zuiden van Laos (met cuppingcores van 86 tot 97), goede koffiezaken vind je vooralsnog alleen in de steden. Kortom, wie op doorreis is, doet er goed aan een alternatief voor oploskoffie mee te brengen.

#### BIOLOGISCHE ZELDZAAMHEID

In tegenstelling tot enkele grote bedrijven op het Bolavenplateau, zoals Dao Coffee die de onder Laotianen populaire oploskoffie maakt, ligt de focus voor Phou Phieng op catimor van hoge kwaliteit. Het bedrijf, gestart in 2009, is bovendien een van de weinige in de regio die biologisch produceert. “Het is best lastig om in Laos certificering voor biologische koffie te krijgen”, vertelt eigenaar Verachai. “Zowel de fabriek als de plantages worden uitgebreid geïnspecteerd.”

Om de kwaliteit vanaf het begin van het proces te waarborgen, heeft Phou Phieng haar eigen kwekerij. Direct naast het fabrieksterrein zijn medewerkers druk in de weer om nieuwe koffieplanten te kweken. Jong en oud, man en vrouw werken hier samen om de voedzame vulkanische grond van het Bolavenplateau bij elkaar te harken, nat te houden en met een schepje in

zwarte, rechtopstaande zakjes te stoppen waaraan de koffiezaden voorzichtig met de hand worden toegevoegd. Een eindje verderop staan eerder gevulde zakken, rijndik, waar al een klein koffieplantje uit omhoog schiet.

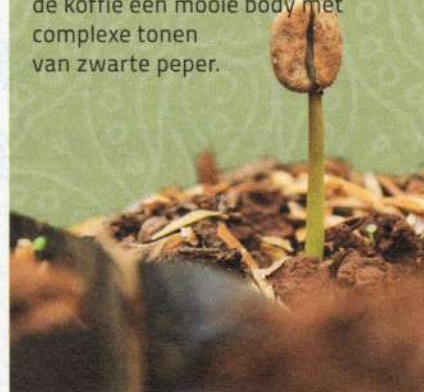
De Laotiaanse medewerkers dragen volop bij aan de groei van het bedrijf. Op de eigen plantages van Phou Phieng, van in totaal 400 hectare, wordt al jaarlijks 200 ton koffie geoogst. Daarnaast wordt samengewerkt met boerenfamilies die kleinschalig produceren en bij wie koffie wordt ingekocht. Als de koffie uiteindelijk verwerkt en gebrand is, belanden de bonen in zakken Phou Phieng Premium Coffee en Paksong Hill Coffee. “We verkopen onze koffie vooral aan toeristen en resorts in de buurt, maar ook in ons eigen café in Bangkok”, legt Oan uit. “Onze productie en infrastructuur zijn vooralsnog te beperkt om buiten Zuidoost-Azië de markt op te gaan.”

#### KOFFIE EN CAKE

Het tussen vijf landen ingeklemde Laos (Myanmar, Thailand, Vietnam, China en Cambodja) wordt sterk beïnvloed door de burens, zowel op economisch als cultureel vlak. Waar Vietnam zich wereldwijd op de kaart heeft gezet met grootschalige productie van robusta (Vietnam is de tweede grootste koffie-exporteur ter wereld), is in Thailand de laatste jaren →

## Catimor

De catimorplant is een kruising van de caturra- en timor-variëteiten. Timor is familie van de robustaplant en mede daardoor is de catimor ook resistent tegen bladroest. Hierdoor kan de catimor ook op relatief lage hoogtes goed groeien en snel veel bessen produceren, ideaal voor commerciële productie. Een nadeel van deze hoge productie is dat de planten relatief kort meegaan. Door de invloed van de timor-variëteit is de smaak niet heel complex. Deze kan in het ongunstigste geval naar rubber en aarde smaken, maar indien goed gebrand en gezet heeft de koffie een mooie body met complexe tonen van zwarte peper.



Rond 1915 bracht de Franse kolonisator koffie vanuit het huidige Vietnam naar het Bolavenplateau. Boeren begonnen met het verbouwen van de typica- en bourbon-variëteit. Na jarenlang proberen leidde dit begin jaren dertig tot een eerste succesvolle oogst. Lang konden de boeren niet profiteren van hun inspanningen: al in de jaren vijftig stapten zij noodgedwongen over op robusta, als gevolg van zieke gewassen en periodes van vorst.

De grootste verwoesting ontstond door twee grote, bloederige oorlogen waar Laos in verwickeld raakte. Tussen 1946 en 1954 werd de Eerste Indochinese Oorlog uitgevochten. Toen Frankrijk na de Tweede Wereldoorlog terugkwam om Indochina opnieuw te bezetten, ontstond er onvrede over de koloniale overheersing. Het verzet begon in Noord-Vietnam en kreeg vorm onder leiding van Hồ Chí Minh en Võ Nguyên Giáp. Franse troepen probeerden het verzet neer te slaan, maar het groeide uit tot een bloederige oorlog. Cambodja en Laos werden in de

## Koffie in Laos: een roerige eeuw

Indochinese oorlog meegesleept, ondanks dat de drie landen al in 1949 onafhankelijk waren verklaard. Het resultaat van de oorlog, die in Frankrijk aan het publiek werd 'verkocht' als 'strijd tegen communisten', maar kort gezegd werd gevoerd om de kolonie te behouden, was dat Franse troepen zich terugtrokken en Vietnam in twee delen werd opgedeeld. De Tweede Indochinese Oorlog, beter bekend als de Vietnamoorlog, woedde van 1955 tot 1975 tussen Noord-Vietnam en Zuid-Vietnam. De Verenigde Staten, die in de vorige oorlog al de Fransen steunden, stonden aan Zuid-Vietnamese zijde. Hoewel Laos in deze oorlog jarenlang neutraal probeerde te

blijven, werd het land toch meegesleept in het conflict. Onder grote politieke druk zagen Laotiaanse leiders zich gedwongen partij te kiezen, waardoor een burgeroorlog ontstond tussen de communistische partij Pathet Lao en de koninklijke regering. Terwijl de twee kampen de strijd op de grond uitvochten, werd het land ook nog eens volop gebombardeerd door de Amerikanen. De Ho Chi Minh-route, de belangrijkste bevoorradingsroute vanuit Noord-Vietnam naar troepen in Zuid-Vietnam, liep namelijk grotendeels over Laotiaans grondgebied. Niet alleen strategische doelen werden platgegooid, ook was Laos de plek waar Amerikanen de bommen dumpden die ze 'over' hadden. Dumpen was goedkoper dan ze terug te vliegen naar de basis. Tijdens de Vietnamoorlog zijn op Laos meer bommen gevallen dan in de hele Tweede Wereldoorlog bij elkaar: gemiddeld vielen per minuut acht bommen op het land. Laos werd daarmee het zwaarst gebombardeerde land in de wereldgeschiedenis.

te worden. "Ieder jaar wordt de koffie beter en beter", zegt Smith. "De scores zijn nog niet perfect, maar de ambities zijn groot." Ondertussen richten de boeren in Ban Hoy Hia zich op andere activiteiten, nu de catimor geoogst is. Tijdens mijn bezoek wordt er volop gras gedroogd om er bezems van te maken. De families in dit dorp behoren tot de in totaal achthonderd boerenfamilies met wie Saffron samenwerkt. Ze hebben elk hooguit duizend arabicaplantjes. Zorgen over de impopulariteit van koffie verbouwen onder de jongere generatie, maakt de brander zich nog niet. "Ik heb gehoord van de trend", legt Smith uit, "maar voor deze boeren is het verbouwen van koffie nog steeds een betrouwbare inkomstenbron."

Daar komt bij dat Laotiaanse single origin grote potentie heeft op de Zuidoost-Aziatische markt. "Saffron investeert de winst met name in infrastructuur", legt Smith uit. "Dat heeft de meeste prioriteit om ook in de toekomst boeren te kunnen laten profiteren van de opkomende koffiecultuur." Niet alleen onder toeristen en Thai wint de single origin uit Laos aan populariteit, ook in Laos zelf wordt koffie drinken steeds populairder. Als de koffiecultuur in Laos net zo mainstream wordt als in Thailand, biedt dat nieuwe perspectieven voor boeren en branders. "Ik heb inderdaad al een verschuiving gezien in het café", lacht Smith. "Al bestellen Laotianen nog vaak de zoetere koffies, ze kunnen kwaliteitskoffie steeds meer waarderen." ■

