



# Die Biobauern von Bali

**Traditionspflege im Dschungel und am Meer: Auf der Ferieninsel wird nicht alles dem Tourismus geopfert. Ein Besuch bei Salzbauern, Algenfarmern und Kakaoproduzenten**



*Leben geht in der Regel. Auch Algenzucht (links). Bei Lebensmittel oder Tourismus? Was die Kinder im Hintergrund von Bali (rechts) nicht mehr tun können ist nicht immer selbstverständlich. Klänge vom Meer und von den Menschen der Insel.*



Die Produkte der Kleinerzeuger sind in westlichen Metropolen begehrt



Wasserversorgung ist heute nicht mehr gegeben mit Wasser, wenn die indonesische Pol-Kapting über den schwarzen Sandboden verstreut ist. Ein Kilo kostet die halbe Preise durch einen Liter, andere gelten als Gold.

# B



Brandend hat die Sonne, der Himmel, das Meer, und den braunen Sand des Strandes, geteilt vom Vulkanstein-Balken. „Hier ist er“, ruft Pol Kapting, die Füße trocken am Ufer Kapting zeigt in Richtung Strand, zu seinem Atempolster. Der verbleibt Mann, 50, weitengeöffnetes Gesicht, erzählt, wie er von der Tradition seiner Familie erzählt, dass jeder Generation genossen die Meereswelt im Fließband Kukuanta an der Südküste-Bahn. Schon Kapings Urgroßvater erlebte als Seefahrer.

sein Beispiel erzählt gleich mehrere Dinge über Bali dass auf der indonesischen Insel noch immer ursprüngliche Traditionen gepflegt werden – allerdings von immer weniger Menschen. Der Tourismus forciert, und Indonesien, die Englisch sprechen, besuchen lieber in Restaurants, Hotels oder als Fremdenführer an, passt sich mit den Diamanten-Steinplatten. Im westlichen am Strand von Kuta nach in der 1980er-Jahren mehr als 50 Familien ihren Lebensunterhalt mit Salz, heute sind es nur noch 10. Kapings Großvater sagt aber auch, dass der Export der geringen Chancen bietet, die noch immer Bali aus dem Ozean gewinnen, Algen wachen oder Kakao anbauen. Weil Kleinerzeuger-Produkte in den Märkten der internationalen Metropolen boomten, sind es bezeugt, dass das Leben der Kleinbauern weiter von industriellen Maschinen und von Kapitalismus weicht ist – Big Business hin oder her.

Pol Kapting ist wieder am Wasser gegangen, wie schon einige Male seit dem Bergabgraben. Über über seine Schichten hat er eine Holztafel gelegt, an der zwei Lederstücke hängen. Er 1980

wie in den Wäldern und schlüpft die schwarzen Lederstücke eine Artkleid hinein. Mit Schwung springt er über Wasser auf den Sandboden. Wie die Sonne das Sand-Schwamm-Gemisch getrocknet hat, kühlt Kapings Frau und schneidet die schneidstoffdichte Masse in Holzkörbe, um sie später in eine der Annehmlichkeiten zu schaffen. Dort steht ihre Tochter und gießt frisches Wasser über das Sandberg, immer wieder, um das Salz aus dem Sand zu ziehen und es erneut in die vergangenen Hübe zu trocknen. Pol Kapting ist zu einem der besten Frachter, mit denen das fast fertige Salz liegt, eine dickflüssige, festscheibe-ähnliche „Pflaster malt“, ruft er und steckt einen Finger hinein. Es schmeckt ... natürlich salzig.

20 Kilogramm pro Tag, das ist sein Ertrag. Die 20-Kilo-Behälter, die in einer schattigen Hütte lagern, verkauft er an Bona in Japan und an Goerneta in Frankreich. „Ich habe es den Sälzern, denn Hilfe am Meer und die Sandtafel, auf denen das Salz trocknet, sind die Grundzüge meines Lebens. Damit erhe-



Wie Metalle auf einem heißen Fraktion, wird Mineralien, aber vor allem die Meeres, wenn nicht das Salz

Gebete erhört werden, vertieft er jeden Morgen und jeden Abend Blüten und Reis als Opfergaben am Strand und neben seinen 17 Trockenbecken.

Auch I Wayan Sudarta ruft allmorgendlich die Götter an, wenn er bei Ebbe seine Opfergaben zu einem heiligen Stein bringt, draußen im Meer. „Ich bete dafür, dass es trocken bleibt“, sagt er. Regen sei schlecht für die Algen, bei trübem Wasser leide die Qualität. Der 47-Jährige steht bis zu den Knien im Wasser und schaut skeptisch gen Himmel. Gewittergraue Wolken, es tröpfelt etwas. Sudarta ist Algenbauer am Nordostzipfel der kleinen Insel Nusa Lembongan, 15 Kilometer südlich von Bali. Mit einem guten Feldstecher könnte er von seinen Algenfeldern aus Pak Kaping am Strand von Kusamba sehen.

Sudarta ist ein Typ mit kräftigem Kreuz und breitem Grinsen. Er sieht aus wie ein Bauer, aber er ist ein Unternehmer. 25 Algenfarmer aus der Gegend arbeiten für ihn. Während er in der Nachmittags Ebbe in Flipflops seine riesigen Wasserfelder abschreitet, hält eine zierliche alte Frau Girlande um Girlande grüner Algen aus dem Wasser, die sie auf ein Holzboot neben sich legt. Sudarta lässt gerade emten. „Ich war der Erste, der hier auf der Insel Algen anpflanzte, zusammen mit meinem Großvater, da war ich elf“, erzählt er. Die Algen haben in seinem Dorf alles verändert, endlich verdienten die Bewohner Geld. Früher lebten sie allein von der Fischerei, aber das brachte so wenig ein, dass nackte Armut herrschte. Heute profitieren sie – wie Balis Salzbauern – von der weltweiten Nachfrage nach erlesenen Rohstoffen. Den Großteil der Algen liefern sie nach Japan, wo sie in der Pharma- und Kosmetikindustrie gebraucht werden, der Rest landet in Restaurants in Hongkong, erzählt Sudarta auf dem Weg zu seinem Haus hinter dem Strand. Seine Frau arbeitet im Krankenhaus, die ältere Tochter



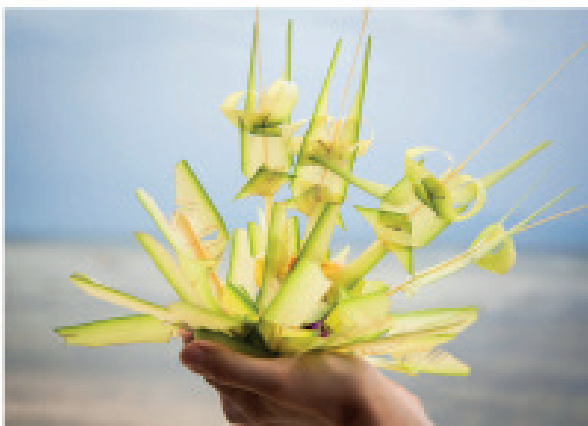
let in der Schule, er passt tagsüber auf die jüngste auf. Und bereitet zwischendurch eine frische Ladung Algen zum Auspflanzen vor. Er lässt sich auf einen Plastikstuhl im Schatten fallen, greift eine Leine, mit der anderen Hand flicht er einen glänzenden Algenbüschling nach dem anderen aus einem Korb und knotet ihn an die Schnur. Er bricht ein Stück ab, es knackt wie bei einem Zweig. „So muss es klingen, wenn sie ganz jung sind“, sagt er.

Er liebt seinen Job, ist stolz auf das, was sein Großvater und er aufgebaut haben. Aber das Algengeschäft kriselt. „Früher dauerte es zwei Wochen, bis die Algen erntefähig waren“, erzählt Sudarta, „heute sind es anderthalb Monate.“ Der Klimawandel sei schuld. Mit steigenden Temperaturen ändern sich die Nährstoffe im Wasser, die Algen wachsen schlechter. Zudem sind die Preise drastisch gesunken. Mitte der 1990er bekam er noch umgerechnet rund 1,70 Euro für das Kilo Algen, heute sind es nur noch 40 Cent. Ein zweites Standbein musste her. Mit vier weiteren Familien kaufte sich Sudarta ein Schnellboot, mit dem sie Touristen von Bali auf ihre Insel bringen. „Wer, wenn nicht wir Algenfarmer? Mit dem Wetter, dem Wasser, den Strömungen kennen wir uns schließlich aus“, sagt Sudarta. Glory Express haben sie ihr Boot hoffnungsvoll gekauft, über dem Schriftzug prangt ein Kröschchen.

Die Macher von Big Tree Farms haben sich eines fest vorgenommen: dass der Kakao- und Ko-



Wachstumszone Ebbe: Auf der Insel Nusa Lembongan züchten Algenbauern (rechts oben) ihre Götter mit überaus gestärkerten Opfergaben göttlich (unten)





kosanbau genug abwerten soll – und niemand ins Geschäft mit dem Tourismus wechseln muss. In der Nähe von Ubud in Bali inselmitte verarbeiten sie Kakaobohnen und Kokosblüten. In einem Gebäude, das einem großen, hligen Tempel gleicht, die Wände gemauert aus Bambusstreben. Ein süßlich-bitterer Duft dringt nach draußen, wo die Luft noch feucht ist vom letzten Regenschauer. Hinter Big Tree Farms stecken die US-Amerikaner Ben Ripple und Frederick Schilling. Die beiden Unternehmer erkannten die Nachfrage nach Bio-Produkten von Bali bereits 2003. Ripple lebt mit seiner Familie wenige Autominuten von der Produktionsstätte

entfernt. Schilling, der mit dem Verkauf eines Bio-Schokoladen-Start-ups an den amerikanischen Süßwarenriesen Hershey Company ein Vermögen gemacht hat, lebt mittlerweile wieder in den USA. Beide wollen sie beweisen, dass nachhaltige Landwirtschaft auf Bali nicht nur möglich ist, sondern auch rentabel.

Kakaobutter, Schokolade, Kokossirup – die Produktpalette von Big Tree Farms wird stetig erweitert. Die Firma verkauft Produkte an Süßwarenhandler auf der ganzen Welt. Nova Indriani, 29, zeigt uns die Produktionsräume. Sie führt zu einer Presse, die Kakaofett nach einer geheimen Me-



## BALI VOR ORT ERKUNDEN

### GLORY EXPRESS

Das Schnellboot fährt dreimal täglich zwischen Sanur Beach und Nusa Lembongan hin und her. Die Insel ist ein Paradies für Schnorchler und Taucher. Mit einer Spitzengeschwindigkeit von 55 km/h dauert die Reise knapp 20 Minuten. [gloryfastboats.com](http://gloryfastboats.com)

### KU DE TA

In diesem Restaurant am Strand in Denpasar kann man sich die Produkte von Big Tree Farms schmecken lassen – verarbeitet zu so unverfälschten Desserts wie Grilled Coconut Gelato und Cih-Tacheneel Coconut Cola. [kudeta.com](http://kudeta.com)

Strenge Qualitätskontrollen: Pagan Pagan überwacht die Arbeiter auf den Kakao- und Kokosplantagen für das Unternehmen Big Tree Farms



