

FEST UND FÄLLE  
GOTTLICHE MÄRCHEN



# 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



Längst nicht alle sind hier auf Bali. Wie schafft es die Bevölkerung? Wer die Kinder von unten von oben beschützt? Was kann gegen den Klimawandel getan werden? Wie kann man seine Reise nachhaltiger gestalten?

**Die Produkte  
der Kleinproduzenten  
sind in westlichen  
Metropolen begehrt**



Kapungkung ist stark.  
durch Jahre gepflegt mit Wasser,  
wissen die Balinese Pak  
Kaping über das schwere  
Handwerk versteckt zu sein.  
Am Ende wird das fertige  
Produkt direkt zum Markt  
hinaus getragen (Foto).



# B

Bstrand hat die Sonne, der Himmel, das Meer, und Innenraum des Hauses, gefüllt vom vulkanischen Salz. „Hier ist vor“, ruft Pak Kaping, die Hände hoch und über den Kopf. Der zweite Mann, 50, verträumtes Gesicht, verzerrt, als er von der Tradition seiner Familie erzählt. Seit Jahrhunderten gewinnen die Menschen in Pekalongan Kambang an der Südostküste Bali. Schon Kappinge Urofamilien arbeiteten als Salzherren.

Den Besuch erwähnt gleich mehrere Dinge über Bali: dass auf der indonesischen Insel noch immer unvergängliche Traditionen gepflegt werden – allerdings von immer weniger Menschen. Das Tourismus fördert, und Oxfam, die Capitale sprechen, beweisen Leben in Restaurants, Hotels oder als Freudenläden an, damit sich mit dem Dimension abgleichen. Die nachhaltige umfließende Kambang nach in den 1990er-Jahren mehr als 20 Familien (heute Leitergeschäftsführer mit Sohn, heute sind es nur noch 10). Kapinge Kapungkung zeigt aber auch, dass der Export der jungen Chardron bleibt, die noch immer Salz aus dem Ozean gewinnen. Algen entstehen oder Kakao anbauen. Weltmarktschaugen-Produkte in den Supermärkten der internationalen Metropolen boomten. Und es besteht, dass das Leben der Kleinbauern nicht vom Mindestlohn lebend und ein Überlebenssalz produziert ist – Big Business hin oder her.

Pak Kaping ist wieder am Wasser gegangen, um seinen ersten Markt seit dem Abgang zurück. Über seine Schultern hat er eine Holzlatte gelegt, an der zwei Leiterbüchsen liegen. Ein Foto



ist in den Händen und symbolisiert die schwachen Bedürfnisse einer kleinen Insel. Mit Würzung spricht er das Wasser auf den Sandböden. Wie die Flöze des Sand-Bewässerung-Bauerns getrocknet sind, kann Kapungkung Frau und schließlich die zufriedenstellende Masse in Hochlände, um sie später in einer der Anbaufelder zu verarbeiten. Ganz sieht ihre Tochter und ganz frisches Wasser über dem Sandberg, nimmt wieder, um das Salz aus dem Sand zu spülen und es dann in die sengenden Hölle zu tragen. Pak Kaping will es einem der nächsten mache, auf denen der fast fertige Stein liegt, eine riesige, rundeinde Platte. „Präsentiert mir“, ruft er und steckt einen Finger hinein. Es schmeckt... natürlich salzig.

20 Kilogramm pro Tag, das ist sein Erfolg. Die 30-Euro-Säcke, die in einer aufzutragenden Reihe liegen, verkauft er am Boot in Japan und im Überseehafen. „Ich habe es den Fäthern, dass der Meeressalz nicht steigt“, sagt Kaping. Seine Hände am Wasser und die Sandböden, auf denen das Salz trocknet, sind die Grundlagen seines Lebens. Damit setzt

ein Kapitel auf  
seinen Kunden freien,  
denn Menschen leben  
verständnis des Meers,  
unterhalten keine Salzdrücke

Gebete erhört werden, verteilt 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 bitte dafür, dass es trocken bleibt“, sagt er. Regen sei schlecht für die Algen, bei frischem Wasser leide die Qualität. Der 47-Jährige steht bis zu den Knien im Wasser und schaut skeptisch gen Himmel. Gewitterneue Wolken, es tropft etwas. Sudarta ist Algenbauer am Nordostzipfel der kleinen Insel Nusa Lembongan, 16 Kilometer südlich von Bali. Mit einem guten Feldstecker 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 Algenfarmen aus der Gegend arbeiten für ihn. Während er in der Nachmittagssonne in Flipflops seine riesigen Wasserfelder abschreitet, holt eine zierliche alte Frau Girlande um Girlande grüner Algen aus dem Wasser, die sie auf ein Holzboot neben sich legt. Sudarta lässt gerade entern. „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 verdienen 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 erlebten 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

**Weltweiter Energie**  
Auf der Insel Nusa Lembongan ansetzen  
Algenbauern  
Dreieinhalb ihrer  
Götter auf Uferwall  
gezündeten Opfergaben  
gesagt (auszug)



Ist 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 fischt er einen glänzenden Algenschädeling 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 Alchengeschäft kriselt. „Früher dauerte es zwei Wochen, bis die Algen reif 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 kauften sich Sudarta ein Schnellboot, mit dem sie Touristen von Bali auf ihre Insel bringen. „Wer, wenn nicht wir Algenfarmar? Mit dem Wetter, dem Wasser, den Strömungen kennen wir uns schließlich aus“, sagt Sudarta. Glory Express haben sie ihr Boot hoffnungsvoll getauft, über dem Schriftzug prangt ein Krönchen.

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





Kosenbau genug abwerten soll – und niemand ins Geschäft mit dem Tourismus wechseln muss. In der Nähe von Ubud in Balis Inselmitte verarbeiten sie Kakaobohnen und Kokosblüten. In einem Gebäude, das einem großen, stilisierten Tempel gleicht, die Wände gewoben aus Bambusstreben. Ein süß-süßlicher Duft dringt noch 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, Kokosnuss – die Produktpalette von Big Tree Farms wird stetig erweitert. Die Firma verkauft Produkte an Süßwarenhändler auf der ganzen Welt. Nova Indriani, 29, zeigt uns die Produktionsräume. Sie führt zu einer Prasesse, die Kakaoletté nach einer geheimen Ma-



## BALI VOR ORT ERKUNDEN

### GLORY EXPRESS

Das Schnellboot läuft dreimal täglich zwischen Denpasar Beach und Nusa Lembongan hin und her. Die Jacht ist ein Paradies für Fotografen und Taucher. Mit einer Spitzengeschwindigkeit von 55 km/h dauert die Reise knapp 25 Minuten. [gloryexpress.com](http://gloryexpress.com)

### KU DE TA

In diesem Restaurant am Strand in Kuta liegt Essen nach sich als Produkte von Big Tree Farms: schmecken besser – verarbeitet zu 100% umweltfreundlich. Desserts wie Grilled Cheesecake und Choco-Dashkashif Cocnut Creme. [kudeta.com](http://kudeta.com)

Strenge Qualität-Kontrolle: 7 Wege gegen Überwachung der Arbeiters auf den Kakao- und Kokospflanzungen  
Für das Unternehmen Big Tree Farms





Berliner Schokolade: Indonésische Kakaoobstzucker [links].  
Indonesian Kakaoobstzucker wird im Herbstmonat vor der  
Früh-Blütezeit, bevor Indonezien [Bali] noch Menschen haben  
Kakaoobstzucker sagt das Aroma [rechts unten]



Ende ist lange bestrebt, bis dieses Butter besteht. Sie zeigt Gerste, in denen Kokosobstzucker in winzige Splitter zerrieben. Und sie erklärt, wie aus Kokosobstzucker Kakaolique gebrannt wird. Ein muss laut zweien steht, wenn die Kokosobstzucker ihr insaft überdeckelnden Löffel, während sie Kokosobstzucker zu einer zähnen, leicht grünen Masse reibt. Das eisverhältertene Gerste von Chocozen ist „Altes in Wiederholung“ – und zwar im besten 18. Jahrhundert. Modernere Technik gibt es nicht. „Wir wollen Menschen nicht durch Massenproduktion entführen“, sagt Endreß in das Ohr. „Die Produkte sind am Ende per Hand eingepackt und mit Etiketten bedekt.“

Kakao und Kokos: Die Pflanzen, die Big Tree Farms verarbeiten, sind auf Bali reiche Bewohner. Sie wachsen neben dem Parkplatz gesäumt von im Dschungel um die Wette, stand am Sungai Brue, dem längsten Fluss der Insel. Egal welche man schaut: Dutzende Schmetterlinge von Grün, das Rauschen von Blättern im Wind, im Palmenbaum Kakao ziehen, auf einer kleinen Lichtung zwischen gelb-grün-schwarz gescheckten Kakaostrümpfen. Misgarten-Zentrale stellt, dass Big Tree Farms die Rohstoffe sorgfältig überprüfen, und deswegen, mitbrachte eine Dutzend Kakaoobstzucker, an einem Messerstab gehäkelt. „Das ist noch ein Feierabend für uns“, weiß Novi Indraeni. „so bedanken wir uns für die gute Ernte.“ Eine Ernte, die von Bali aus bald in die ganze Welt gehen wird.

## Kokos und Kakao wachsen auf Bali neben jedem Parkplatz

