Ernährungssouveränität aus lokalem Reichtum: Westkalimantan zwischen Entwaldung und Importabhängigkeit



Eine Fallstudie zur Ernährungssouveränität in Westkalimantan angesichts von Entwaldung und Importabhängigkeit

Westkalimantan steht vor einem komplexen Ernährungsparadox. Die Region produziert erhebliche Mengen Gartenbauprodukte – 2024 etwa 9.741 Tonnen Gurken, 9.467 Tonnen kleine scharfe Chilis und 144.892 Tonnen Bananen. Dennoch bleibt sie von Gemüseimporten aus Java und China abhängig.

Noch bedenklicher ist, dass die Entwaldung lokale Nahrungsressourcen wie Tengkawang, Wald-Cempedak, saure Auberginen, Waldgemüse, Sago, Pekawai und Taro bedroht. Die geringe staatliche Aufmerksamkeit für ihre Entwicklung verschärft die Verwundbarkeit der Ernährungssicherung. Dieser Beitrag untersucht die Lage, zieht Lehren aus anderen Ländern und schlägt einen politischen Rahmen für nachhaltige Ernährungssouveränität vor.

Produktion und Abhängigkeit

Die Daten des Statistikamtes BPS Westkalimantan für 2024 zeigen die Stärke der örtlichen Gartenbauproduktion: 9.741,46 Tonnen Gurken, ein Plus von 7,72 %; 9.467,99 Tonnen kleine scharfe Chilis, plus 14,37 %; 6.955,78 Tonnen Auberginen, plus 21,21 %; sowie 6.955,78 Tonnen Langbohnen, plus 4,70 %. Hinzu kommen 144.892,26 Tonnen Bananen, 113.705,38 Tonnen Orangen und 98.595,97 Tonnen Ananas.

Bedeutende Produktionszentren liegen in Sintang, Mempawah, Sambas, Landak, Sanggau, Pontianak, Singkawang und Kubu Raya.

Trotz dieser Stärken werden Produkte, die vor Ort noch nicht ausreichend angebaut werden – Möhren, Kartoffeln, Kohl, Brokkoli und Knoblauch –, aus Java eingeführt. Auch einige Chili- und Hülsenfruchtsorten kommen von dort. Aus China stammen ebenfalls beträchtliche Mengen: jährlich 1.200–1.500 Tonnen Knoblauch, 800–1.000 Tonnen Äpfel, 600–800 Tonnen Mandarinen sowie 400–600 Tonnen Kartoffeln und Möhren.

Der „unsichtbare“ Reichtum lokaler Nahrung

Die Gartenbaudaten von BPS Westkalimantan für 2024 belegen nicht nur eine erhebliche Gemüse-, sondern auch vielfältige Obstproduktion. Die Ernährungsbiodiversität wird in der amtlichen Statistik jedoch nur unzureichend erfasst. Dabei besitzen lokale Lebensmittel ein großes Potenzial für regionale, nationale und internationale Märkte.

Zu den Waldfrüchten gehören Wald-Cempedak, Nau, saure Auberginen, Mata Kucing (*Dimocarpus longan* var. *malesianus*), Walddurian, wilde Rambutan, Waldlongan, Gandaria, Duku, Rambai und Tampoi. Eine der längsten Flusslandschaften Indonesiens, Hunderte Nebenflüsse und Torfsumpfwälder liefern zudem reichlich Süßwasserprotein: Baung, Patin, Lais, Belida und Jelawat. Dazu kommen weitere Nichtholzprodukte des Waldes.

Auch Meeresfische sind reichlich vorhanden, denn Sambas, Bengkayang, Kubu Raya, Ketapang, Kayong Utara und Singkawang besitzen Küstengebiete. Westkalimantan verfügt damit über ein vollständiges Nahrungsangebot aus Land, Flüssen und Meer.

Entwaldung und Klimawandel

Die Umwandlung von Wäldern, Torfsumpfwäldern und Fluss-Meeres-Ökosystemen zerstört zahlreiche lokale Nahrungsquellen. Ihr Verlust wird für die letzten 30 Jahre auf 40 % geschätzt. Er korreliert mit einem Rückgang bäuerlicher beziehungsweise ländlicher Haushaltseinkommen um 20–30 %. Früher selbst beschaffte Lebensmittel müssen nun gekauft werden; die Ernährungsausgaben der Haushalte steigen um etwa 15–25 %.

Unregelmäßige Niederschläge und steigende Temperaturen verschärfen die Lage. Ernteausfälle bei heimischen Früchten haben um 30–40 % zugenommen, besonders bei Durian und anderen Obstarten. Unberechenbare Erntezeiten beeinträchtigen die traditionellen Vermarktungssysteme.

Markt- und Wirtschaftschancen

Durch die unmittelbare Grenze zu Malaysia bestehen große Möglichkeiten für den Export von Gartenbau- und Waldprodukten. Der dortige Gemüsebedarf liegt bei etwa 40–60 %, während die heimische Produktion begrenzt ist. Malaysia muss deshalb importieren: rund 58 % des Gemüses kommen aus China, weitere Mengen aus Vietnam, Thailand, Indien und Pakistan.

Gurken, Chilis, Senfkohl, Wasserspinat, Okra und Petai sind in Malaysia beliebt. Die Nachfrage wächst, besonders in Städten und nach hochwertigen Bioprodukten. Dies eröffnet westkalimantanischen Bauern erhebliche Chancen. Auch Farne, Bambussprossen, junge Rattansprosse, Erdnüsse, Sojabohnen und Timun Melela werden gern verzehrt.

Beliebt sind außerdem Süßwasserfische wie Baung, Patin, Lais, Toman und Schlangenkopffisch. Frischer Schlangenkopffisch kostet in Malaysia etwa RM35,00/kg. Bei der Annahme 1 RM = Rp4.000 beziffert der Beitrag den Preis für Schlangenkopffisch, auch Haruan genannt, auf etwa Rp92.000/kg.

Lehren aus erfolgreichen Gartenbauländern

Wenn die Regierung Gartenbau und Entwaldungskontrolle von der Politik bis zur Umsetzung ernst nimmt, können regionale und nationale Einnahmen ebenso steigen wie die Einkommen und das Wohlergehen bäuerlicher Gemeinschaften. Bislang schenken Regierung und andere zivilgesellschaftliche Akteure dem landwirtschaftlichen und fischereilichen Potenzial zu wenig Beachtung. Studien und Länderbeispiele bieten jedoch konkrete Lernmöglichkeiten.

Thailand setzt auf Produktstandards und Zertifizierung, Technologie und Gestaltung, staatlich erschlossene Märkte durch Partnerschaften mit Einzelhändlern sowie unternehmerische Weiterbildung für Bauern. Zwischen 2000 und 2010 entstanden 8.651 lokale Produkte. 2019 erreichten deren Exporte USD1,2 Milliarden; 1,5 Millionen Haushalte waren beteiligt und 300.000 Arbeitsplätze entstanden.

Peru entwickelte ein Programm für lokale Superfoods auf Grundlage wissenschaftlicher Forschung, Herkunftsschutzes durch geografische Angaben, gestärkter Bauerngenossenschaften und intensiver Förderung durch Staat und Zivilgesellschaft. 2020 stiegen die Exporte auf USD124 Millionen. 70.000 Bauernfamilien profitierten, weil sich die Verkaufspreise lokaler Agrarprodukte innerhalb von zehn Jahren um bis zu 500 % erhöhten, etwa 50 % pro Jahr. Auch afrikanische Länder und Vietnam bieten weitere Erfahrungen und Methoden.

Ein politischer Rahmen für Westkalimantans Ernährungssouveränität

Ernährung erscheint derzeit häufig als ausschließliche Aufgabe der Zentralregierung mit ihren Programmen, Kampagnen, Netzwerken und Finanzmitteln. Regionalregierungen beschränken ihre Rolle deshalb oft auf verfügbare und sichere Vorräte. Sie müssen jedoch selbst Initiative und Gestaltungsmut entwickeln, gestützt auf Daten und konkrete

Maßnahmen.

Provinz, Bezirke und Städte sollten lokale Nahrungsressourcen – Wälder, Gewässer und Früchte – partizipativ erfassen und kartieren. Digitale Datenbanken müssen von der Dorf- bis zur Provinzebene in die Planung integriert werden. Bestehende Instrumente sollten genutzt werden, um gemeinschaftliche Nahrungswälder rechtlich anzuerkennen und Gemeinschaften etwa über Zahlungen für Ökosystemleistungen (PES) Schutzanreize zu geben. Nicht nur extraktive Unternehmen dürfen Schutz, Förderung und Kapital erhalten. Die Zertifizierung lokaler Sorten und geografischer Angaben muss erleichtert werden.

Wirtschaftlich braucht es Mikrokredite für lokale Lebensmittel mit unkonventionellen Sicherheiten, Verarbeitungszentren zur Wertschöpfung in jedem Bezirk und integrierte Vermarktungsplattformen. Dazu sollten Ernährungsgenossenschaften gegründet oder bestehende verbessert werden. Sie stellen lokales Saatgut über Saatgutbanken und angepasste Agrartechnik bereit, sichern Biostandards und digitale Dokumentation und werden gemeinsam mit den Gemeinschaften geführt.

Genossenschaften schaffen außerdem Netzwerke, Partnerschaften und Zugang zu traditionellen Märkten, modernem Einzelhandel und Import-Export-Vertrieb. Malaysias Bedarf an Gemüse und Fisch kann jenseits von Palmöl, Kautschuk, Kaffee und Kakao zusätzliche Wertschöpfung und höhere Bauerneinkommen ermöglichen. Gerade im Klimawandel kann die Regierung so eine lokal verwurzelte Wirtschaft auf Grundlage einer intakten Umwelt entwickeln.

Indonesische Fachleute benennen Warnungen und Lösungen: Prof. Dr. Muhammad Maksum, Agrarökonom an der UNPAD, erklärt, Indonesien besitze 77 klimaresistente lokale Nahrungspflanzen, von denen nur 15 % optimal entwickelt seien – eine große ungenutzte Chance. Westkalimantan verfügt über vielfältiges klimaresistentes Getreide beziehungsweise Reis und Waldgemüse. Besonders bedauerlich ist, dass der von Dr. Yetti Rochwulaningsih, Forscherin für politische Ökologie an der UNDIP, auf USD15 Millionen pro Bezirk und Jahr bezifferte Nahrungswert der Wälder Kalimantans in der amtlichen Wirtschaftsrechnung fehlt.

Fazit

Westkalimantan produziert bestimmte Güter erfolgreich und ist dennoch bei Grundbedürfnissen von Importen abhängig. Zugleich bleiben wertvolle lokale Nahrungsressourcen unerfasst und statistisch unsichtbar. Legale Entwaldung, die zum Klimawandel beiträgt, bedroht Bauern systematisch. Regierung und Gesellschaft können Erfahrungen anderer Länder nutzen, die zeigen, wie lokale Lebensmittel wirtschaftliche Entwicklung tragen. Erforderlich ist ein Paradigmenwechsel von bloßer Bewahrung zu nachhaltiger Entwicklung – von der heutigen für die kommende Generation.

Schlusswort

Ernährungssouveränität entsteht nicht durch immer neue Einfuhren von anderen Inseln oder aus anderen Ländern, sondern durch die Entfaltung des eigenen Reichtums. Tengkawang,

Wald-Cempedak, Durian, saure Auberginen, Schlangenkopffisch, Baung und andere lokale Lebensmittel sind nicht bloß Erbe der Vergangenheit, sondern Zukunftskapital für nachhaltigen Wohlstand.

Diese Transformation verlangt politischen Mut, aktive gesellschaftliche Beteiligung und langfristige Verpflichtung. Wie Thailand, Peru und Äthiopien zeigen, sind Investitionen in lokale Nahrung Investitionen in Widerstandsfähigkeit, Souveränität und Wohlergehen eines Landes.

Literatur

- Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Barat (2025): *Statistik pertanian tanaman sayur dan buah-buahan Provinsi Kalimantan Barat 2024*, Bd. 15.
- Badan Pusat Statistik RI (2024): *Statistik perdagangan luar negeri Indonesia 2023*.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2024): *Statistik hortikultura nasional 2023*.
- Rochwulaningsih, Y. (2023): *Ekologi politik pangan lokal Kalimantan*. UNDIP Press.
- Food and Agriculture Organization (FAO) (2023): *Indigenous food systems and biodiversity*.
- World Bank (2023): *Forest for food security and nutrition*.

Vollständigen Artikel herunterladen: Zum Artikel