

Die Tengkawang Alternative

Dank einer erheblichen Spende der Otter Foundation an die Masarang Foundation waren wir in der Lage mit dem Bau einer Tengkawang-Fabrik in West-Kalimantan zu beginnen.



Tengkawang ist der Name eines Urwald-Baumes, der zur Familie der Meranti-Bäume gehört, tropische Hartholzbäume aus Südostasien. Die Samen dieser Bäume enthalten ein sehr gesundes Fett, das Eigenschaften hat wie Kakaobutter, geeignet dazu, unter anderem, Make-up herzustellen. In der Vergangenheit wurde dieses Fett als Borneo-Talg exportiert. Aber weil das Palmöl billiger ist, werden diese ursprünglich häufig vorkommenden und wertvollen Bäume nun abgeholzt, was zu vielen Umweltproblemen führt. Billigeres Öl – das ist nicht die ganze Wahrheit, da der Verlust der Waldprodukte, die Verschlammung und Verschmutzung der Flüsse und eine Reihe anderer Umweltkosten sind im Verkaufs-Preis des Palmöls enthalten!

Die Masarang Foundation arbeitet mit der Kobus Foundation zusammen, um die Dajak auf Borneo dabei zu unterstützen, eine wirkliche Wertschöpfung von den ursprünglichen Wäldern zu schaffen. Das nachhaltige Sammeln der Tengkawang-Frucht, auch bekannt als Illipe-Nuss, ist ein Weg dieses Ziel zu erreichen. In dem wir kleine Verarbeitungseinheiten in den Dörfern, die Tengkawang-Bäume haben, aufsetzen, hoffen wir maßgeblich das Einkommen für die Dajak zu erhöhen und den Prozess viel effizienter zu machen, mit weniger Verlust und einem einfacherem Transport des Endproduktes während in den Dörfern selbst Arbeitsplätze geschaffen werden.

Die Dorfbewohner der Tembak Dajak-Gemeinschaft stellten das Land kostenlos zur Verfügung, um die innovative Fabrik zu bauen. Hier ein Bild von der Zeremonie, die am 14. Januar abgehalten wurde, wobei die Dorfbewohner traditionelle Zeremonien genauso wie einen Gottesdienst abhielten, um die Unterstützung von allem und jedem für diese wichtige Unternehmung sicherzustellen.

Die Fabrik ist nicht nur für die Verarbeitung der Nüsse (Sammeln, Trocknen, Mahlen, Kochen und Fettextraktion) da, sondern stellt auch Biokohle, Elektrizität und einen Trocknungsplatz für andere landwirtschaftliche Produkte wie Reis, Früchte und auch Holz zur Verfügung. Die Überreste der gepressten Nüsse werden zu Fischfutter verarbeitet, so dass die Fabrik ein Null-Abfall System ist.

Wir hatten ein blütenreiches Jahr erwartet, da es vier Jahre her ist, seit dem die Tengkwang-Bäume eines ihrer speziellen hochproduktiven Jahre hatten, aber es zeigte sich, dass nur ein geringerer Prozentteil der Bäume gerade eben Früchte produziert. Da wir ein bisschen spät dran waren, den Bau der Fabrik zu beginnen, ist dies wirklich vorteilhaft, da wir erst einmal Erfahrung mit dem Prozess und der Organisation der Sammlung der Früchte gewinnen können, während wir der Dajak-Gemeinschaft beweisen können, dass das Konzept funktioniert. Nächstes Jahr, wenn es eine große Menge an Samen geben wird, hoffen wir fertig zu sein mit mehr Einheiten, die in Kooperation mit der Credit Union Organisation gebaut werden, die den lokalen Kooperativen Kredite zur Verfügung stellt, damit sie dörfliche Aktivitäten beginnen können.



Die Zeremonie war ein großer Erfolg. Hier oben ist ein Bild des Führers der Traditionen der Tembak, pak Apui, der Pater Jacques begrüßt, den Vorsitzenden der Kobus Foundation und seit 45 Jahren in West-Kalimantan zu Hause, der mit und für die Dajak-Gemeinschaften arbeitet. Ohne das Vertrauen der Dajak in die katholische Kirche, wären wir niemals in der Lage gewesen, so viel für diese abgelegenen Gemeinschaften zu tun, die immer noch für ihren Wald aufstehen und die destruktiven Palmölgesellschaften von ihrem Traditionellen Land fernhalten wollen, trotz des immensen Drucks und der Manipulation, die hier täglich stattfindet.



Während des Besuches im Januar, arbeitete ich mit David Wefers Bettink an der Optimierung der Verarbeitung der Nüsse, weshalb wir die Orang-Utan Klinik in Sintang in ein einfaches angewandtes Labor umwandelten, das größtenteils mit Küchenutensilien ausgestattet war. Wir lernten viel von den jahrtausendealten Fähigkeiten der Dajak, das Dschungelfett zu gewinnen. Und während des Prozesses machten wir auch einen interessanten Instant-Trunk von der Illipe-Nuss!

Willie Smits, Januar 2014