

Laos

Revolution auf dem Reisfeld

Laos hat ein kleines Wunder vollbracht. Seit einigen Jahren kann das südostasiatische Land seine Bevölkerung mit Reis ausschliesslich aus dem eigenen Anbau ernähren. Doch die Erfolgsgeschichte ist in Gefahr.

Von [Klaus Sieg](#) (Text) und Joerg Boethling (Foto), Ban Hai Tai



Harte Arbeit vor malerischen Kalksteinbergen: Frauen beim Umpflanzen von Reissetzlingen in Vang Vieng in der Provinz Vientiane.

Bounthanh Nhanphatna sitzt unter einem knorrigen Tamarindenbaum im Schatten. Ihre Hände sind voller Schwielen von der Feldarbeit. Die 50-jährige Reisfarmerin flicht flink einen Korb aus Bambusfasern. «Welche Sorte ich am liebsten anbaue? Ganz klar Hom Sang Thong!» Hinter ihr in einer Senke sind die Reisfelder Ban Hai Tais zu sehen, eines kleinen Dorfs in Laos, nördlich der Hauptstadt Vientiane. Auch Nhanphatna bebaut dort zwei Hektar, zum Teil mit schwarzem Reis, vor allem aber mit Hom Sang Thong. «Der bringt die besten Erträge», sagt sie.

Seit etwa 4000 Jahren wird in Laos Reis kultiviert. Er ist das Hauptnahrungsmittel der 6,2 Millionen EinwohnerInnen des südostasiatischen Landes. Die stärkehaltigen Sorten werden in einem Bambuskorb mit Wasserdampf gegart und als Klebreis gegessen. Der Konsum gekochten Reises pro Kopf beträgt durchschnittlich ein Kilogramm pro Tag.

Vier Fünftel der Bevölkerung bauen auf insgesamt rund 700 000 Hektar Reis an, das entspricht etwa einem Fünftel der Fläche der Schweiz. Viele ReisanbauerInnen sichern so neben ihrem eigentlichen Beruf die Ernährung der Familie, denn die Löhne in Laos sind tief. So verdient ein Agraringenieur umgerechnet nur 125 US-Dollar im Monat.

Steigerung im Gebirge

Jahrzehntlang konnte sich Laos nicht selbst ernähren. Zwar gab es im Land keine grossen Hungersnöte, doch Mangelernährung und Ernährungsunsicherheit waren an der Tagesordnung. Seit 1995 konnte Laos seine Reisproduktion von 1,5 auf 2,5 Millionen Tonnen pro Jahr steigern. Möglich wurde dies durch die Verbesserung der Anbaumethoden und die Einführung von neuem Saatgut beziehungsweise die Optimierung bestehender Sorten. Noch in den sechziger Jahren lag der Durchschnittsertrag pro Hektar unter einer Tonne. Heute ernten die ReisbäuerInnen zwischen drei und sieben Tonnen. Im Vergleich zum industriellen Reisanbau klingt das bescheiden. Für das gebirgige Laos mit seiner extrem kleinteiligen Landwirtschaft ist das jedoch eine signifikante Steigerung.

Diese Agrarrevolution wurde vorangetrieben von der laotischen Regierung, dem unabhängigen International Rice Research Institute (IRRI), diversen internationalen Hilfsorganisationen und der lokalen Bevölkerung.

Bis zu viereinhalb Tonnen pro Hektar erzielt etwa die Farmerin Nhanphatna mit einer lokalen Sorte. «Früher war es nicht einmal die Hälfte.» Sie hatte zuvor mit Unterstützung einer laotischen nichtstaatlichen Organisation viele lokale Sorten ausprobiert. Seit zwölf Jahren produziert sie nun durch Selektion ihr eigenes Saatgut, stellt eigenen Dünger her und hat – gemeinsam mit den anderen FarmerInnen – die Vermarktung ihrer Produkte verbessert. Seit kurzem baut die Gemeinschaft Reis für den fairen Handel an, der auch in der Schweiz vertrieben wird. Sie hat der Reissorte auch einen Namen gegeben: «Früher nannten wir die Sorte «Kleiner Mann mit schwarzem Hintern».» Nhanphatna lacht über ihr ganzes volles Gesicht. «Doch wir fanden das zu negativ und haben sie umbenannt in «Hom Sang Thong».» Übersetzt heisst das «Duft von Sang Thong», wie der Name der Provinz, in der das Dorf liegt.

Geschmack und Sturmfestigkeit

Die Namen der Lieblingssorten von Phoumé Inthapanya klingen weniger poetisch: TDK, dann ein Bindestrich und eine Zahl von eins bis zwölf. Der Direktor des Reisforschungszentrums Naphork, dem laotischen Kooperationspartner des IRRI, trägt ein T-Shirt, auf dem «The future of rice» steht.

Das Forschungszentrum liegt am Rand von Vientiane, umgeben von 180 Hektar Feldern für den Versuchsanbau. Das Naphork Centre betreibt die einzige Gendatenbank von Laos. Auf Holzregalen, verpackt in kleine Plastiktüten, lagern in einer einfachen Baracke rund 2000 verschiedene lokale Reissorten und über 13 000 Proben. Die Namen der Sorten stammen von den NutzerInnen selbst: «Kleines Huhn», «Fette Ente» oder «Vergessener Ehemann» steht auf den Tüten geschrieben. «Weil diese Sorte so gut schmeckt, dass die Frau ihren Mann vergisst», sagt Inthapanya und grinst über sein hageres Gesicht. Der 56-jährige Agraringenieur beschäftigt sich seit rund 35 Jahren mit Reis. Seit 1991 leitet er das Naphork Centre.

Lokale Sorten sind an Klima, Bodenbeschaffenheit oder Anbaumethoden der Region angepasst. «Aus ihnen haben wir verschiedene Sorten von TDK entwickelt», sagt Inthapanya. «Unsere Methode bestand überwiegend aus Massenselektion und konventioneller Kreuzung; seit kurzem arbeiten wir aber vereinzelt auch mit Gentechnik.»

Vierzehn Lokalsorten wurden mit diesen Methoden verbessert. Vereinzelt wird für die Optimierung bestehender oder die Kreation neuer Sorten auch Saatgut aus Thailand oder den

Philippinen eingekreuzt. Im Gegenzug verwendet das IRRI Sorten aus Laos, um Reissorten für den Anbau in Bangladesch oder Indien zu verbessern.

Bei der Optimierung werden viele Faktoren berücksichtigt. Die Anforderungen an die Sorten können dabei lokal sehr unterschiedlich sein: Mal geht es um die Halmlänge oder die Korngrösse, mal um die Sturmfestigkeit, den Wasserbedarf oder die Reifezeit respektive um Geschmack und Nährwert.

«Deshalb entwickeln wir die Sorten im engen Austausch mit den Farmern», sagt der Direktor. «Und deshalb ist die Akzeptanz für unsere Sorten auch sehr gross.»

Das Forschungszentrum betreibt im ganzen Land Aussenstellen, in denen neue und verbesserte Sorten sowie Anleitungen zu ihrem Anbau verteilt werden. Die FarmerInnen erhalten sie kostenlos. Saatgutfirmen müssen sie kaufen. Alle dürfen die Reissorten lizenzfrei vermehren und weiterverkaufen.

Im nächsten Jahr will das Forschungszentrum eine TDK-Variante herausbringen, die die Überflutung der Felder länger überleben kann. Im Zuge des Klimawandels kommt es in Laos immer häufiger zu ungewohnt starken und lang anhaltenden Überflutungen.

Zudem blieb das Land bisher von den Auswirkungen des weltweiten Preisanstiegs für Grundnahrungsmittel verschont. Die Verbesserung der Reissorten ist eine Erfolgsgeschichte, Laos kann seine Bevölkerung inzwischen vollständig mit Reis aus dem eigenen Land ernähren. Mittlerweile produziert Laos sogar leichte Überschüsse, die zum Teil exportiert werden. «Unser Reis ist von bester Qualität und oft ohne chemische Dünger und Pflanzenschutzmittel angebaut», sagt Khamphenphet Chengsavang, der eine der grössten Reismühlen des Landes betreibt. Gerade hat der Unternehmer eine Million US-Dollar in eine Trennmaschine investiert. Bislang beliefert er vor allem Polizei und Militär in Laos. Seit zwei Jahren exportiert er aber auch nach Thailand, China oder Vietnam.

Brandrodung

Dennoch ist die Zukunft der Ernährungssouveränität unklar: Laotische BäuerInnen bearbeiten ihre kleinen Felder überwiegend noch per Hand. Lediglich beim Pflügen behelfen sie sich manchmal mit Handtraktoren. Das ist aber nur dort möglich, wo die Felder nicht an steilen Hängen liegen. Im Hochland sind die Äcker kaum grösser als ein Handballfeld. Jedes Jahr verschieben die FarmerInnen ihre Äcker. Sie schlagen ausserdem Bäume und Büsche ab, verbrennen sie und düngen mit der Asche die Felder. Zur Regenzeit gehen sie dann mit einem Stock über den Acker und bohren kleine Löcher in den Boden – in jedes kommt ein Reiskorn. Ein abgeerntetes Feld wird einige Jahre in Ruhe gelassen, damit es zuwuchern kann. Dann wird es erneut abgebrannt und bepflanzt.

Ursprünglich haben Brandrodung und nomadischer Ackerbau in die Region gepasst. Mit Traktoren oder Wasserbüffeln sind die steilen Hänge nicht zu bearbeiten. Für Terrassen und Bewässerungssysteme fehlen die Ressourcen. Doch die Erträge mit dieser althergebrachten Anbaumethode sind mager. Kaum eine Tonne bringt der Hektar.

Und durch die Brandrodungen werden die bewaldeten Berge zunehmend kahl – mit katastrophalen Folgen für Klima und Wasserreserven. «Diese Anbaumethode hat vielleicht über Jahrhunderte funktioniert», sagt Holger Grages von der deutschen Welthungerhilfe, «jetzt kann sie aber die wachsende Bevölkerung nicht mehr ernähren.»

Verschärft wird das Problem durch eine wachsende Zahl von Plantagen, meist mit Kautschuk- oder Teakbäumen. InvestorInnen aus den Nachbarländern China und Vietnam schliessen dafür Verträge mit FarmerInnen oder pachten das Land, das sie bewirtschaften lassen, direkt von der Lokalregierung. Viele FarmerInnen können jedoch die Risiken des Vertragsanbaus nicht abschätzen.

«Zudem haben sie auf ihre mit der Brandrodungsmethode bepflanzten Felder keine Eigentumstitel», sagt Grages. Die Hilfsorganisation versucht, mit der Ausweitung des bewässerten Reisanbaus und der Diversifikation der Feldfrüchte gegenzusteuern. In der Trockenzeit bauen ReisfarmerInnen nun Gurken, Mais, Hiobstränen oder Sorghum an.

Schönheitssalon statt Feldarbeit

Auch im fruchtbaren Tiefland klopfen immer häufiger InvestorInnen bei den KleinbäuerInnen an. «Bei mir waren schon Vertreter von Firmen aus Südkorea, Vietnam, China und Kuwait, sie alle wollten Lebensmittel für den Export anpflanzen», sagt Kham Phey. Der 46-Jährige pflanzt in der Provinz Vientiane auf zwei Hektar Reis an. Eigentlich wollte der Kleinbauer, der in der Slowakei Agrartechnik studiert hat, heute auf seine Felder. Aber wegen eines Stromausfalls arbeitet die Bewässerungspumpe nicht. Deshalb hat er das Pflügen verschoben und den beiden Tagelöhnern abgesagt, die für ihn den Handtraktor durch den schweren Matsch des gefluteten Feldes schieben sollten. Kham Phey baut TDK-Sorten für den lokalen Markt an. Dank künstlicher Bewässerung kann er zwei Reisernten pro Jahr einfahren. Sogar drei wären möglich. Aber die meisten laotischen BäuerInnen wollen das nicht. Sie befürchten sinkende Preise auf dem lokalen Markt und eine Überstrapazierung ihrer Böden.

Zum Eigenverbrauch bevorzugt Pheys Familie eine Sorte mit dem Namen «Aromatische Schwalbe». «Sie ist nicht ganz so ertragreich, aber schmeckt viel besser.» Kham Phey lächelt. Seiner Familie geht es gut. An dem Steinhaus ist eine Satellitenantenne befestigt, vor dem Haus steht ein neuer Motorroller. Hinter dem Hof wachsen auf einem halben Hektar Mangobäume, deren Früchte sich gut verkaufen. Trotzdem kann sich Phey auch vorstellen, sein Land zu verpachten. «Wenn die Bedingungen stimmen, warum nicht?» Das hängt auch damit zusammen, dass seine beiden Kinder in der Hauptstadt studieren. Keines der beiden will später den Hof übernehmen.

Die Reisbäuerin Bounthanh Nhanphatna steckt in einem ähnlichen Dilemma. Dank ihres gesteigerten Einkommens kann sie einigen ihrer Kinder ein Studium in Vientiane ermöglichen. Die im Dorf verbliebenen haben sich mit einer kleinen Schneiderei und einem Schönheitssalon selbstständig gemacht. Zwar helfen sie auf den Feldern mit. Aber auf Dauer will Nhanphatna das Land von Arbeitskräften bewirtschaften lassen. Dabei gäbe es durchaus Perspektiven: Unweit des Dorfes fliesst der Nam Ton, von dem sich ein Kanal für eine künstliche Bewässerung ableiten liesse. Aber wenn die nachfolgende Generation in die Stadt abwandert, wird sich die Erfolgsgeschichte des laotischen Reisanbaus nicht fortsetzen lassen.

Quelle: <https://www.woz.ch/-2a10>