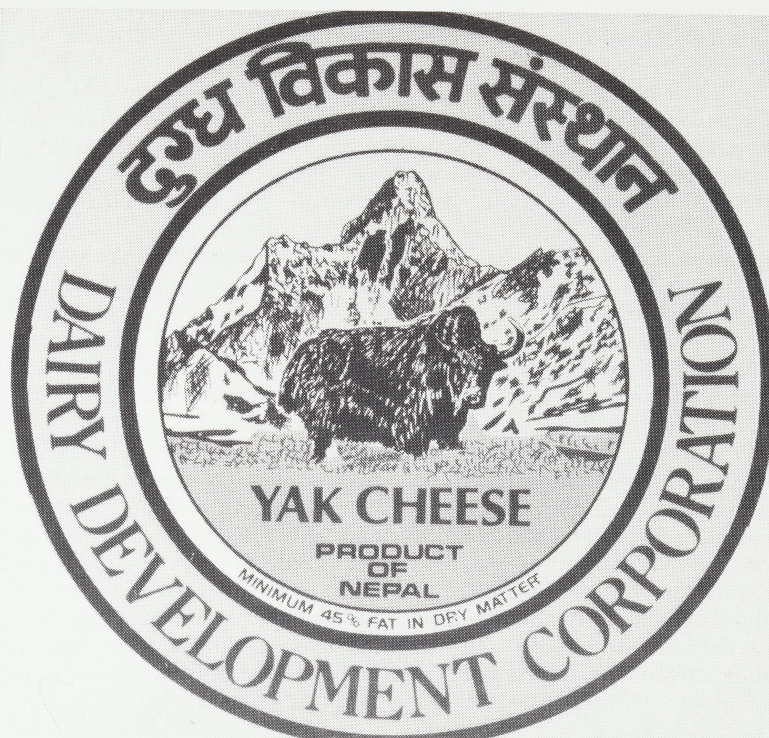


Yak cheese

Ökonomische Erfolgsstory oder Ursache ökologischer Degradation?

Text und Fotos von Thomas Hoffmann

Der soeben publizierte Weltlandwirtschaftsbericht der FAO, der Welternährungs- und Landwirtschaftsbehörde der Vereinten Nationen, sieht für die kommenden 15 Jahre zwar keine Befreiung der Weltgemeinschaft von der Geißel "Hunger", wohl aber eine Verbesserung der Welternährungssituation voraus. Räumlich werden sich die prognostizierten Erfolge insbesondere auf Ostasien und Lateinamerika konzentrieren, während Südasiens eine leichte Verbesserung, Schwarzafrika jedoch eine deutliche Verschlechterung seiner derzeitigen Ernährungslage erleben wird. Neben der afrikanischen Sahelzone gilt der südasiatische Subkontinent als die seit Jahrzehnten hungergefährdetste Region der Erde.



Naturräumliche Ungunst, klimatische Extreme sowie eine ubiquitär ungleiche Besitzverteilung der Produktionsfaktoren Boden und Wasser sind die Hauptursachen dieser Tragödie. Die regional unterschiedliche Brisanz der Hungergefährdung ist dabei unmittelbar an die spezifische Ausprägung dieser Ursachenkomplexe gebunden. Die Tatsache der naturräumlichen Ungunst und in deren Folge der Anfälligkeit gegenüber Hungerkrisen gilt mit Blick auf den Indischen Subkontinent insbesondere für die düregefährdeten Regionen Süd- und West-Pakistans ebenso wie für den indischen Bundesstaat Rajasthan, für das alljährlich von Überschwemmungen bedrohte Mündungsgebiet von Brahmaputra und Ganges im Osten sowie für die weiten Bereiche des südasiatischen Hochgebirgsgürtels im Norden.

Anpassung an Naturraum

Um den ungünstigen Faktoren erfolgreich zu begegnen und somit die Ernährung der Bevölkerung sicherzustellen, entwickelten die in den hungerbedrohten Gebieten lebenden Menschen eine Vielzahl wirtschaftlicher Sonderformen,

denen bei aller Unterschiedlichkeit das Phänomen der Mobilität gemeinsam ist. Dies trifft für die nomadische Viehhaltung in Rajasthan, Belutschistan und Sind ebenso zu wie für die Fluß- und Küstenfischerei in den Sunderbunds Bengalens. Im Himalaya konfrontieren die naturräumlichen Bedingungen die hier lebende Bevölkerung von jeher mit einer Vielzahl existenzbedrohender Schwierigkeiten. Dazu zählen etwa die Höhen- bzw. Kältegrenzen, die landwirtschaftlichen Anbau nur bis in limitierte Höhen zulassen, sowie die Steilheit des Reliefs, das die Verfügbarkeit von Ackerflächen einschränkt. Die Himalayabevölkerung begegnete diesen ungünstigen Bedingungen einerseits mit der Einbeziehung des Nah- und Fernhandels in ihren Kanon wirtschaftlicher Tätigkeit und andererseits mit Viehhaltung, die in einem ausgeklügelten System höhenstaffelter Almwirtschaft betrieben wird, wie es auch aus anderen Hochgebirgen der Welt bekannt ist. Auf der Basis dieser dreiteiligen Wirtschaftsstruktur konnte die Existenzgrundlage entscheidend verbessert, der Naturraum Hochgebirge zum Lebensraum von Millionen von Menschen werden.

Doch diese gewachsenen und über Jahrhunderte als tragfähig befundenen wirtschaftlichen Strukturen gerieten im Verlauf der 50er Jahre grundlegend ins Wanken. Die Ursache dafür war, daß einerseits der grenzüberschreitende Handel nach Tibet durch die Schließung der Grenze seitens des chinesischen Okkupators unterbunden wurde, was zur Schwächung der Wirtschaftskraft handeltreibender Himalayavölker führte. Da andererseits die Zahl der Hochgebirgsbevölkerung gleichzeitig rapide zunahm, war die bis 1950 gewährleistete Ernährungssicherung der nepalesischen Bevölkerung fundamental in Frage gestellt. Die Wiederherstellung dieser aus den Fugen geratenen Ernährungssicherung war das Anliegen der internationalen Entwicklungshilfe, insbesondere der schweizerischen, in den ersten Jahren ihres Engagements in Nepal.

Käse und Entwicklungshilfe

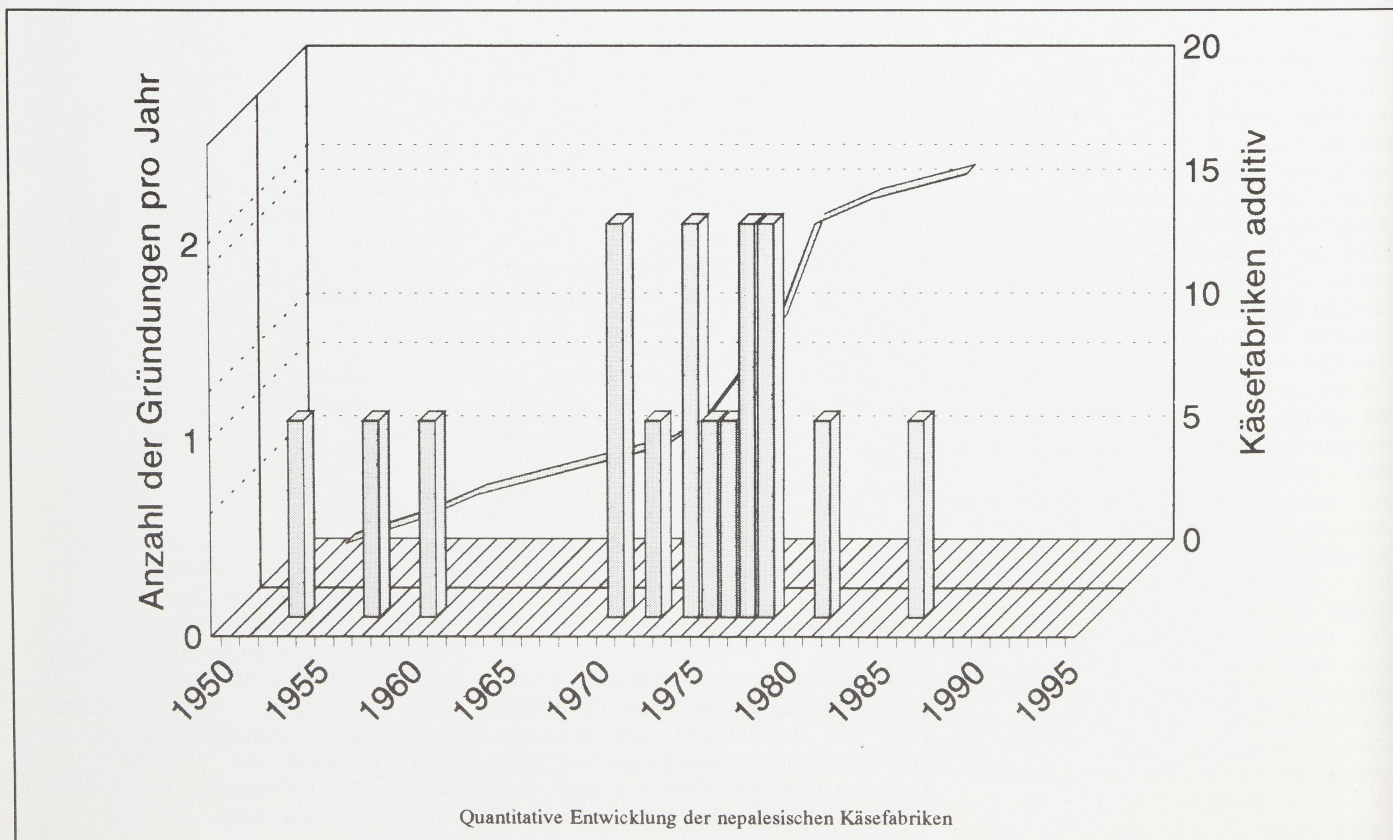
Die Öffnung Nepals für Ausländer in der Folge des Sturzes der Rana-Dynastie zu Beginn der 50er Jahre bedeutete zugleich die Öffnung des Landes für die internationale Entwicklungshilfe. Die Schweiz engagierte sich als eine der ersten Nationen in Nepal und startete eine Reihe von Entwicklungsprojekten. Das zentrale Anliegen dieses Engagements war die quantitative und qualitative Verbesserung der Ernährungssituation der Bevölkerung sowie die wirtschaftliche Entwicklung des Himalayastaates. Die

Anfrage der nepalesischen Regierung nach finanzieller und technischer Unterstützung bei der FAO führte unter schweizerischer Beteiligung zu der Idee, eine Käseproduktion im Lande aufzubauen. Die Einrichtung einer Sennerei 1953 in Kyangin im Langtang-Gebiet nördlich von Kathmandu und vier Jahre später einer weiteren in Thodung, im Osten Nepals, war - ausgehend von diesem Ansatz - ein folgerichtiger Schritt der schweizerischen Entwicklungshilfe und der FAO. Damit wurde eine Entwicklung in Gang gesetzt, die bis zu Beginn der 80er Jahre zur Gründung von insgesamt 18 staatlichen Milchsammelstellen und "cheese factories" führte, mit deren Hilfe die wirtschaftliche Situation und die Ernährungslage der nepalesischen Bevölkerung nachhaltig verbessert werden sollte.

Nachdem 1960 am Pike im ostnepalesischen Distrikt Solu-Khumbu eine dritte Sennerei errichtet worden war, verliefen die 60er Jahre ohne weiteres Engagement auf diesem Sektor, ehe im Verlauf der 70er Jahre die Milchwirtschaft und Käseproduktion stark forciert wurde und elf der insgesamt siebzehn cheese factories in dieser Dekade entstanden. Die heutige Struktur der 1959 gegründeten und seit 1964 unabhängigen Dairy Development Corporation (DDC) mit Sitz in Kathmandu weist vier Molkereien in Kathmandu, Hetauda, Pokhara und Biratnagar, 14 kleine Käse- und Butterfabriken, 31 Kühlzentren und eine Vielzahl von Milchsammelstellen auf.

Räumlich konzentrieren sich die nepalesischen cheese factories - mit einer Ausnahme im Ilam-Distrikt - auf das Langtang-Gebiet sowie auf den Osten und Nordosten des Landes. Die Ursache dieser Konzentration liegt primär in den regional sehr unterschiedlichen Niederschlagsituationen des Landes und damit in der ungleichen Verfügbarkeit von Weidearealen und Futter begründet. Während die zentralen und östlichen Hochgebirgsregionen Nepals eine vergleichsweise gute Futtermittellieferung der Tiere gewährleisten, reichen die im ariden Westen und äußersten Norden des Landes verfügbaren Weidepotentiale für milchwirtschaftliche Zwecke nicht aus.

Eine zweite, die konkrete Örtlichkeit der cheese factories determinierende Größe ist die durchschnittliche Tagestemperatur. Da eine Versorgung mit elektrischer Energie zur Zeit der Sennereigründungen in den 70er Jahren nicht gegeben war, wurden die Käseproduktionszentren auf Höhen zwischen 2.300 und 3.800 Metern eingerichtet. Die hier vorherrschenden niederen Tagestemperaturen gewährleisten die Haltbarkeit der Milch über einige Tage bis zu ihrer Verarbeitung. Zugleich werden damit aber auch die Transportwege zwischen den verschiedenen Hochweiden und der Verarbeitungsstätte kurz gehalten. Acht bis zehn, jeweils zur Hälfte ungelernete und qualifizierte Arbeitskräfte bilden üblicherweise die zumeist saisonal arbeitende Belegschaft dieser Einrichtungen. Die Produktionskapazitäten der staatli-





Die auf Hoch- und Waldweiden gehaltenen chauri, eine Kreuzung aus Yaks und Tieflandrindern, bilden die Grundlage der Sennerei

chen Sennereien reichen von der Verarbeitung von 250 Liter bis knapp 2.000 Liter Milch pro Tag und liegen durchschnittlich bei etwa 600 Litern pro Tag und Sennerei. In der Regel besitzen die Sennereien jedoch kein eigenes Milchvieh, sondern kaufen die Milch zu festgesetzten Preisen von 8-10 nepalesischen Rupies (NRps) pro Liter von den lokalen Bauern auf. Pro Jahr werden etwa 16 Mio. Liter Milch von der DDC aufgekauft und zu Käse, Butter, Joghurt und anderen Milchprodukten weiterverarbeitet. Diese Organisationsform mündet unmittelbar in die bestehende Abhängigkeit der staatlichen Käsefabriken von den privaten Milchlieferanten, auf die noch zurückzukommen sein wird. Zugleich entwickelte sich die Milchwirtschaft zu einem bedeutenden Faktor bäuerlichen Einkommens.

Die mit nur ein bis maximal eineinhalb Liter pro Tag ausgesprochen geringe Milchleistung nepalesischer Kühe führt dazu, daß zur Milchgewinnung bevorzugt eine Kreuzung zwischen tibetischen Yaks und Tieflandrindern, vorzugsweise zwischen Stieren und Yak-Kühen genutzt wird. Die aus dieser Kreuzung hervorgehenden Tiere werden "chauri", gelegentlich auch "dzo" bzw. "dzomo" genannt. Sie vereinigen sämtliche positiven Eigenschaften beider Arten in sich. Dazu zählt die mit ca. 3 Liter pro Tag deutlich

höhere Milchleistung sowie der hohe Fettgehalt dieser Milch, die bessere Eignung der Tiere zum Pflügen und zum Lastentransport, aber auch größere Ausdauer sowie die Fähigkeit, in Regionen unterhalb von 3.000 Metern existieren und eingesetzt werden zu können. Da traditionell tibetische Yaks zur Kreuzung mit nepalesischen Tieflandrindern genutzt wurden, hatte die Schließung der Grenze zwischen Nepal und Tibet auch auf diesem Gebiet negative Folgen.

Zwar konnte durch das staatliche Engagement die Versorgung der Bevölkerung mit Milchprodukten verbessert werden, Käse konnte sich jedoch zu keinem Zeitpunkt als fester Bestandteil der nepalesischen Nahrungsmittelpalette etablieren. Dieser Umstand mag auch mit an der aus nepalesischer Sicht großen Fremdartigkeit des Nahrungsmittels Käse liegen - sieht man von der Herstellung von "churi", einer Art Magerkäse, bei den Sherpas einmal ab -, ist jedoch in erster Linie durch das für den durchschnittlich verdienenden Nepali unerschwingliche Preisniveau desselben zu erklären.

Käse und Tourismus

Daß die Käseproduktion sich in Nepal dennoch zu einem nicht unbedeutenden Wirtschaftsfaktor entwickelte, liegt im

Aufkommen und Ansteigen des internationalen Tourismus seit den 70er Jahren begründet. Bis 1976 stieg die Zahl der ausländischen Besucher bereits auf 105.000 pro Jahr und liegt heute jährlich bei weit über 300.000. Unter diesen sind rund 21 Prozent - das sind über 70.000 Trekker - die das Annapurna-, Langtang- oder Mt. Everest-Gebiet durchwandern. In ihre Verpflegung beziehen sie auch Yak-Käse ein und schaffen damit einen äußerst dynamischen Markt in den Trekking-Gebieten des Helambu-Langtang und des Khumbu-Himal. Der für die lokale Bevölkerung unerschwingliche Yak-Käse findet unter den Trekkern reißenden Absatz.

Mit dieser Entwicklung geht seit den späten 70er Jahren bei der Bevölkerung, die entlang der Trekkingrouten im Helambu-Langtang und am Everest-Pfad als Lodge- oder als Garküchenbetreiber mit den Bergwanderern in Kontakt und ökonomischen Beziehungen steht, die Erkenntnis einher, daß mit der Herstellung von Yak-Käse offensichtlich ein lukratives Geschäft zu machen sei. Voraussetzung dafür ist jedoch, daß man eine ausreichende Zahl an Milchvieh besitzt, über entsprechende Weidemöglichkeiten verfügt, die erforderlichen Kenntnisse der Käseherstellung und Zugang zu den für den Produktionsprozeß notwendigen Gerätschaften und Chemikalien

hat. Gerade die beiden zuletzt genannten Voraussetzungen wirken dabei limitierend und sind nur bei einigen wenigen Bergbauern, die bereits mit einer der staatlichen cheese factories Kontakt hatten, gegeben. Unter diesen wagten in den letzten Jahren doch einige den Schritt in die marktorientierten Käseproduktion. Damit traten sie in den Wettbewerb gegen die bestehenden staatlich geführten cheese factories ein, der angesichts eines noch ungesättigten Marktes als sehr erfolversprechend zu beurteilen war. So war es auch bei Tendi Sherpa aus Ringmo, an der Südflanke des Numbur-Massives im nordostnepalesischen Distrikt Solu-Khumbu und direkt an der Wanderroute zum Mt. Everest-Basecamp gelegen.

Wesentlich trug zu Tendi Sherpas Entschluß bei, daß die staatliche Sennerei seit Mitte der 80er Jahre die Aufkaufpreise für Milch auf ein unakzeptabel niederes Niveau gedrückt hatte. Die Bauern zeigten sich in der Folge nicht mehr bereit, zu diesen Konditionen an den Staat zu verkaufen und boten verstärkt auf den freien Wochenmärkten an. Dies führte dazu, daß die staatliche cheese factory in Tragshindo, die in den Jahren 1983 bis 1985 noch über 8.000 Kilo Käse produziert hatte, bis Ende des

Jahrzehnts aufgrund von Versorgungsengpässen ihre Produktion weitgehend einstellen mußte. Da die Trekking-Touristen zeitgleich kontinuierlich an Zahl zunahmen, in Größenordnungen von ca. 4.000 pro Jahr direkt durch sein Dorf kamen und den Käsemarkt belebten, konnte Tendi Sherpa einem sicheren Geschäft entgegensehen.

Die Kenntnisse der Käseherstellung hatte Tendi Sherpa in langen Jahren als angeleiteter und später leitender Arbeiter in der staatlichen Sennerei in Tragshindo, wenige hundert Meter oberhalb seines Heimatdorfes Ringmo, erlernt. Die Kenntnisse und Erfahrungen aus dieser Zeit ermutigten ihn, 1989 als erster und bisher einziger seines Dorfes den Schritt in die Selbständigkeit zu wagen. Zwar waren die dazu erforderlichen Investitionen in Höhe von 250.000 NRps. für die Aufstockung seiner Herde um zehn Tiere, den Kauf von Kannen, Geräten, Chemikalien und einer Zentrifuge hoch, doch konnte er diese durch eine bereits vorhandene eigene Herde von 28 chauri relativieren, da somit die Gewähr, aus eigenen Beständen ausreichend Milch gewinnen zu können, gegeben war. Zudem fielen ihm bisher für den Einschlag des benötigten Feuerholzes keine Kosten an. Um auch den

Verkauf des Yak-Käses zu sichern, schloß sich Tendi Sherpa mit seinem Nachbarn Tenpa zusammen, der in Ringmo eine Trekking-Lodge betreibt und damit in direktem Kontakt mit den potentiellen Käufern steht.

Zusammen mit einem Teil seiner Familie verläßt Tendi Sherpa in jedem Jahr Ende Mai, Anfang Juni sein Haus in Ringmo und zieht mit seinen Tieren auf die Hochweide auf knapp 4.000 Metern. Bis Ende November wandert die Familie mit der Herde - immer dem optimalen Futterangebot folgend - zunächst in Höhen über 5.000 Meter, ehe sie bis Mitte Oktober schrittweise wieder auf die zuletzt gelegene Hochweide zurückkehrt und schließlich die jährliche Höhenwanderung bis Mitte, Ende November im Heimatdorf Ringmo beendet. Der mehrfache Standortwechsel in diesen sechs Monaten erfordert eine entsprechend mobile Lebensweise. Die Familie Tendi Sherpas bewohnt in dieser Zeit eine leichte, aus einigen Flechtmatten und Stelzhölzern zusammengefügte Hütte, die Schutz vor Regen bietet, und mit wenigen Handgriffen ab- bzw. an anderer Stelle wieder aufgebaut werden kann. Fest installiert ist hingegen eine Holzhütte inmitten des Waldes auf einer mittleren Höhe von etwa 4.500 Metern,



Die Käseherstellung erfordert den Einschlag von Feuerholz in großen Mengen

die der Familie über die gesamte Saison hinweg als Produktionsstätte für die Käseherstellung dient. Hier lagern der Kessel, ausreichend Feuerholz, die Gerätschaften und Chemikalien zur Käseherstellung. Gleich auf welcher Höhe ihrer jährlichen Wanderung sich die Herde gerade befindet, wird hier spätestens jeden dritten Tag Käse produziert. Das bedeutet, daß über viele Wochen hinweg zu den ohnehin anfallenden Arbeiten auch noch der Transport des täglichen Milchtrages von der jeweilig aktuellen Weide zur Sennerei bewerkstelligt werden muß. Die 38 chauri in Tendi Sherpas Herde erbringen zu Beginn und am Ende der Saison täglich rund 50 Liter Milch. Während der Monate Juli und August - also in der produktivsten Phase des Jahres - steigt der Ertrag aufgrund der zu diesen Zeiten optimalen Futtersituation nahezu auf das Doppelte, nämlich auf 90 Liter pro Tag an.

Die jahreszeitlich unterschiedlichen Milchträge haben zur Folge, daß Tendi Sherpa in den Randzeiten der Saison alle drei und in der Hochphase alle zwei Tage zwei Käse zu jeweils 7,5 Kilogramm herstellen kann. Die täglich gewonnene Milch wird zunächst entrahmt, um Butter zu gewinnen und dann in großen, aus Indien importierten Aluminiumkannen gesammelt und gekühlt. Um letzteres zu erreichen und damit ein Verderben der Milch zu verhindern, hat Tendi Sherpa den Raum zwischen zwei Wurzelsträngen eines stattlichen Baumes direkt neben seiner Sennhütte ausgegraben und auf diese Weise eine knapp metertiefe Grube geschaffen. Mittels einer einfachen Schlauchleitung leitet er sodann das Wasser eines nahen Rinnsales in eben diese Grube und erreicht auf diese Weise eine effektive Kühlung und Konservierung seiner Milchträge bis zu deren Weiterverarbeitung zu Käse. Diese Arbeit obliegt unterdessen seinen beiden erwachsenen Söhnen, die neben Tendis Frau und den beiden jüngsten Kindern ebenfalls den gesamten Sommer auf den Hochweiden verbringen. Die Tage, die aufgrund unzureichender Milchmengen nicht zur Käseherstellung genutzt werden können, dienen Gyaltzen und Ongda Sherpa zum Holzeinschlag. Um die Milch zu Käse zu verarbeiten, muß sie über Stunden hinweg erhitzt werden. Dabei ist Holz der einzig verfügbare Energierohstoff der Region und wird in großen Quantitäten benötigt. So erfordert die Herstellung von zwei 7,5 Kilo-Käserädern knapp 150 Kilo Holz als Brennmaterial. Die langfristig mit dem massiven Holzeinschlag einhergehenden ökologischen Probleme rufen erste Kritiker auf den Plan.

Früh am Morgen beginnt der Produktionsprozeß, indem zunächst die zu verarbeitenden 90 Liter Milch auf 33 Grad

erhitzt werden, ehe Pilzkulturen (*Streptococcus thermophilus*) und Käselab-Pulver zugesetzt wird. In der Beschaffung dieser beiden Chemikalien liegt eine der zentralen Schwierigkeiten für die privatwirtschaftlich betriebenen Käsefabriken Nepals. In den günstigsten Fällen bringen immer wieder nach Solu zurückkehrende Trekking-Touristen diese Bestandteile aus ihren jeweiligen Heimatländern Tendi Sherpa mit. Versiegt diese Quelle jedoch, ist er gezwungen, die beiden Chemikalien von Händlern aus Kathmandu zu kaufen. Und diese veräußern die Pilzkulturen und Gärungsmittel zu dem horrenden Preis von 10 000 NRps. pro Packung, die zwar die Käseproduktion für zwei Jahre ermöglicht, aber auch dem halben Jahreslohn eines Bauarbeiters entspricht. Da diese Bestandteile für Tendi Sherpa jedoch unverzichtbar sind und er gleichzeitig nicht weiß, woher er sie anderweitig beziehen könnte, ist er gezwungen, diesen Preis zu zahlen. Nach der Zugabe der beiden Mittel dickt die erhitzte Milch ein und wird bei gleichzeitiger Erwärmung auf 50 Grad mit Hilfe großer Rührgeräte wieder verfeinert. Diese Temperatur muß über fünfzehn Minuten hinweg konstant gehalten werden, ehe der mittlerweile ausgeflockte Hüttenkäse aus dem großen Kupferkessel geschöpft und in die vorbereiteten Käseformen gepresst wird. Dazu bedienen sich die beiden Sherpas einer einfachen Baumwollstoffbahn, mit der sie die Käsemasse aus der Molke filtern, soweit wie möglich entwässern und in die beiden vorbereiteten Holzformen geben. Aus der zurückbleibenden Molke wird mittels einer Zentrifuge Fett gewonnen und ein qualitativ minderwertiger Käse hergestellt, ehe die dann noch verbleibende Molke an das Vieh verfüttert wird. Um eine möglichst dichte Käsemasse zu erhalten, werden die beiden Käseformen mit einem Brett abgedeckt, das seinerseits mit einer stattlichen Zahl schwerer Steine beschwert wird. Unter diesem konstanten Druck verfestigt sich die Käsemasse in den nachfolgenden 24 Stunden und wird sodann von einem der beiden Söhne hinunter nach Ringmo zu Tenpa Sherpa transportiert. Ihm obliegt in diesem gemeinschaftlichen Unternehmen nicht nur der Verkauf des Yak-Käse, sondern auch dessen Reifung und Lagerung. Dazu hat Tenpa Sherpa in einem Nebengebäude seines Hofes eine Kammer abgetrennt, in der er eine Wanne mit hochprozentiger Salzlake installiert hat. Vor der endgültigen Lagerung muß der frisch produzierte Käse zunächst für 48 bis 72 Stunden in der Salzlake eingelegt werden, bevor er in den Regalen gelagert werden kann. Das tägliche Abwaschen der Käseräder ist von jetzt an erforderlich, um ein Hartwerden des Käses zu verhindern.

Tenpa Sherpa verkauft den Käse dabei nicht nur an die in seiner Lodge Unterkunft und Verpflegung suchenden Trekker, sondern auch an die nahegelegene staatliche cheese factory. Aufgrund deren Abhängigkeit von den lokalen Milchzulieferern, setzt die Käseproduktion in der staatlichen Sennerei erst vier bis sechs Wochen später als die privatwirtschaftlich mit eigenem Milchvieh betriebene Produktion ein und endet auch entsprechend früher. Diese Abhängigkeit hat zur Folge, daß die staatliche Sennerei Tragshindo regelmäßig Käse von Tendi und Tenpa Sherpa aufkaufen muß, um ihrerseits an die Trekker verkaufen zu können. Darüber hinaus liefern die beiden Geschäftspartner ihren Yak-Käse aber auch nach Namche Basar, dem touristischen Zentrum der Mt. Everest-Region, nicht hingegen nach Kathmandu, da dieser Markt durch die staatlichen Käsefabriken bedient wird. Namche Basar ist insofern ein bevorzugter Absatzmarkt, als in der Region Khumbu aufgrund des im Zusammenhang mit dem Sagarmatha-Nationalpark geltenden Holzeinschlagsverbotes und der unzureichenden Weideareale kein Käse hergestellt werden kann, zugleich aber ca. 11.000 Trekker den Ort besuchen und mit ihrer Nachfrage nach cheese omelettes und yak-cheese einen gewaltigen Markt schaffen. Während sie vor Ort 180 NRps pro Kilogramm Käse berechnen, liegen die Preise in Namche Basar bei 250 NRps und in Kathmandu gar bei 270 NRps./Kilo. Der Jahresgewinn Tendi und Tenpa Sherpas aus dem Verkauf von Käse beläuft sich auf rund 150.000 NRps. und liegt damit fünf- bis siebenmal höher als das durchschnittliche Jahreseinkommen eines ostnepalesischen Bergbauern, der einen Teil seiner Agrarprodukte auf dem lokalen Wochenmarkt verkauft und zusätzlich saisonal als Maurer, Zimmermann oder aber als Angestellter in einer der staatlichen cheese factories arbeitet. Rechnet man zu diesen Einnahmen weitere 60.000 bis 80.000 NRps. pro Jahr hinzu, die durch den Verkauf von Butter und Milch an die lokale Bevölkerung erzielt werden, so muß die Milchwirtschaft bzw. Sennerei für die betreffenden Bauern uneingeschränkt als ökonomische Erfolgsgeschichte bewertet werden. Die angestrebte Verbesserung der wirtschaftlichen Lage ist folglich bei einigen Bergbauern erreicht. Auf die quantitative und qualitative Ernährungslage der Bevölkerung aber hat das "Unternehmen Yak-cheese" kaum Einfluß gehabt.

Die Versorgung des Marktes Kathmandu wird in erster Linie mit Käse aus dem nördlich der Hauptstadt gelegenen Langtang-Gebiet sichergestellt. Auch für den Absatzmarkt Kathmandu gilt, daß aufgrund des hohen Preises Nepali kaum

Käse konsumieren, sondern die unzähligen Hotels und Restaurants in Kathmandu Touristenviertel Thamel die Hauptabnehmer sind. Diese Aussage deckt sich auch mit der Beobachtung, daß in der touristischen Hauptsaison, Oktober und November, nahezu ein Viertel des gesamten Jahresumsatzes beim Verkauf von Käse erzielt wird. "Dieser touristisch bedingte Markt in Kathmandu und Pokhara ist bei weitem noch nicht gesättigt", sagt Tashi Kumar Lama, Cheese Production Officer der staatlichen Dairy Development Corporation, die seit 1985 ohne weitere schweizerische Unterstützung von Nepalesen geführt wird. "1993 und 1994 produzierten wir annähernd 100.000 Kilogramm Käse in unseren Sennereien. Wir hätten in beiden Jahren aber ohne weiteres 300.000 Kilo verkaufen können. Denn neben der hohen Nachfrage aus dem Gastronomie- und Hotelgewerbe im Land erreichen uns zu-

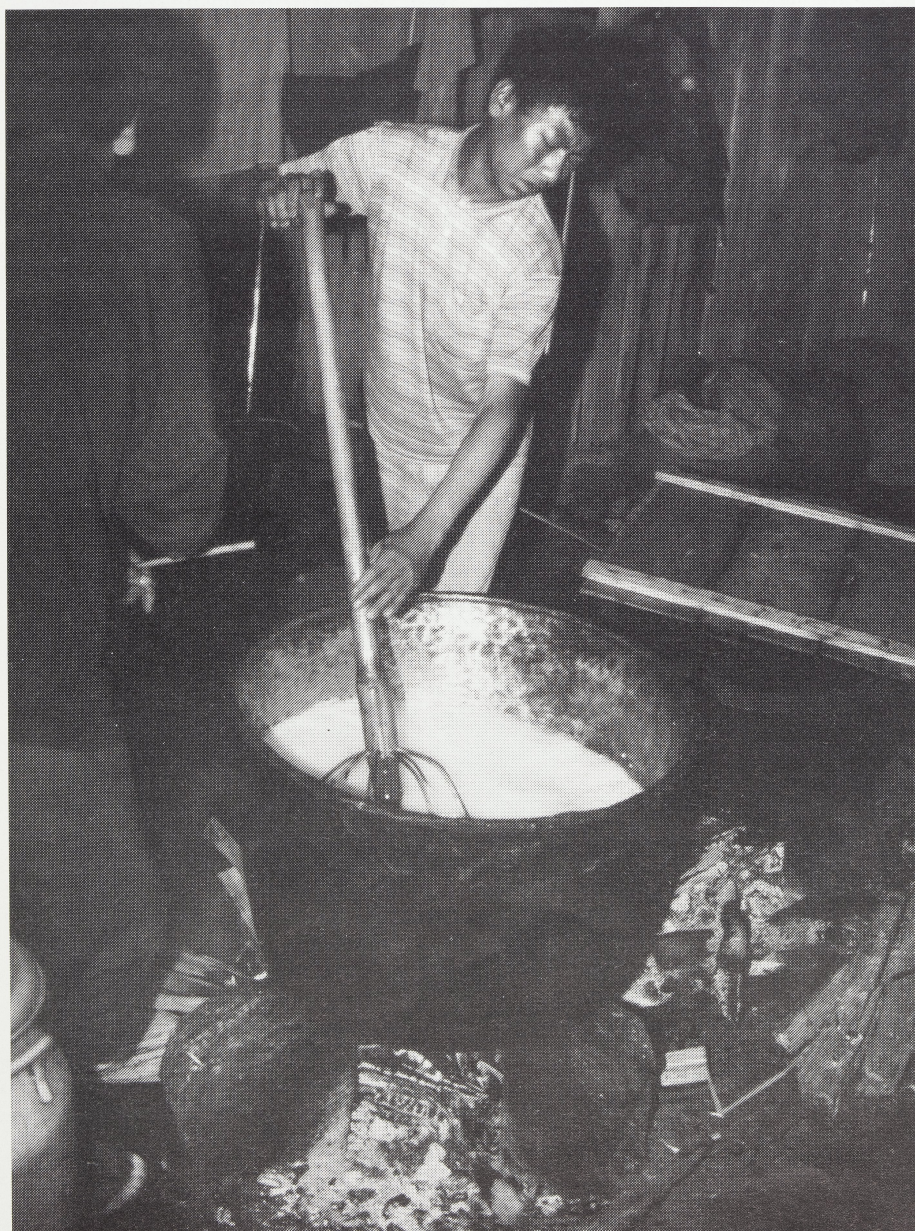
nehmend auch Bestellungen aus dem Ausland, wie etwa aus Saudi-Arabien. Nachfragen in diesen Größenordnungen werden aber weder wir noch die privaten Käseproduzenten in den nächsten Jahren befriedigen können. "Der Grund für diese aus ökonomischer Sicht negative Perspektive liegt darin, daß die nepalesische Regierung in der Vergangenheit zwar eine Vielzahl von Milchsammelstellen und Sennereien im Land eingerichtet hat, es aber versäumte, sich gleichzeitig um den Erhalt ausreichender Weideflächen, die Aufstockung der chauri-Bestände sowie deren veterinärmedizinische Versorgung zu kümmern. Die Konsequenz dieser Versäumnisse zeigt sich in rückläufigen Milchviehbeständen. Hinzu kommt, daß die jungen Männer und Frauen heute weit weniger dazu bereit sind, als Senner auf einer der Hochweiden zu leben. Vielmehr ziehen sie es vor, in einer der zahlreichen Tep-

pichknüpfereien der Hauptstadt oder im Trekkingwesen als Träger oder Bergführer ihren Lebensunterhalt zu verdienen. Als weiteres Problem kommt hinzu, daß die milchproduzierenden Bauern über einen zu geringen Aufkaufpreis klagen und ihre Milch direkt an Trekking-Lodges verkaufen, während die städtische Kundschaft unsere Milchprodukte als zu teuer empfindet." Die Schließung einer Yak-Käserei und dreier weiterer, auf der Basis von Büffelmilch arbeitender Einrichtungen spiegelt die derzeitigen strukturellen Schwierigkeiten der DDC wider.

Käse und Ökologie

Doch auch aus dem ökologischen Lager wird Kritik an der Käseproduktion laut, wie sie Pralad Yonzon jüngst in einem Beitrag in der Himalayazeitschrift "Himal" formulierte. Die Steigerung der Käseproduktion bedinge eine entsprechende Aufstockung des Milchviehs und dieses verursache wiederum die Überweidung und Degradation der vorhandenen Weideareale und Almen. Zudem verdränge das Milchvieh andere Arten - wie etwa den roten Panda - aus ihren angestammten Lebensräumen durch die fortschreitende Entwaldung als Folge der Weidearealvergrößerung sowie der Brennholzgewinnung für die Käseproduktion. Yonzon artikuliert daher die Forderung, die Weideareale und die Milchviehbestände zu verkleinern. Die dadurch bedingte geringere Käseproduktion sieht Yonzon nicht als folgeschweres Problem an. Da die nepalesische Bevölkerung ohnehin nicht zu den Abnehmern des Käses zu rechnen ist, entsteht ihr auch kein unmittelbarer Schaden durch die Reduzierung des Nahrungsmittelangebots. Die finanziellen Einbußen für die staatlichen Sennereien will Yonzon hingegen durch eine entsprechende Anhebung des Verkaufspreises von Yak-Käse ausgleichen. Da diese erhöhte Preis von der ausländischen Kundschaft noch immer nicht als zu hoch angesehen werden würde, wären Ökologie und Ökonomie in Einklang gebracht.

Inwieweit diesen Vorschlägen von Seiten der offiziellen Politik entsprochen wird, bleibt abzuwarten. In nächster Zukunft aber werden - gleichbleibend hohe Touristenzahlen vorausgesetzt - vermutlich weitere Bergbauern im Osten Nepals dem Beispiel Tendi Sherpas folgen und sich in der lukrativen privatwirtschaftlichen Käseproduktion engagieren. Die ökonomische Erfolgsstory "Yak cheese" wird bei unveränderter Handhabung spätestens mit der Zerstörung ihrer ökologischen Voraussetzungen ein Ende finden.



Erhitzen der Milch zur Käseherstellung