

Andalusien – Landwirtschaft im Süden Europas

Eindrücke von einer Exkursion (Prof. Dr. Klaus Schlüter)

Als das arabische Volk der Mauren im 8. Jhdt n. Chr. die Iberische Halbinsel besiedelte, fand es hier, was in der Heimat so knapp war: Wasser! Das war die Grundlage für ein bis heute funktionierendes Bewässerungssystem. So konnten die Kulturpflanzen aus der arabischen Heimat prächtig gedeihen. Durch Anlage von Terrassenfeldern wurde auch der letzte fruchtbare Hang bewässert und für den Anbau genutzt. Spuren davon findet man noch heute.



Die schneebedeckten Berge der Sierra Nevada liefern mit der Schneeschmelze Unmengen von Wasser, das im Gestein versickert und in den Tälern in Form zahlreicher Quellen zutage tritt.

Das alles wollten wir unseren Studierenden im Rahmen einer Exkursion des Fachbereiches Agrarwirtschaft der FH Kiel in Rendsburg/Osterrönfeld einmal näher vorstellen. Und so starteten der Verfasser dieses Beitrages und die Kollegin Prof. Dr. Kathrin Günther-Schimmelpfennig unter Begleitung des Tierarztes Stefan Krüger, der als Lehrbeauftragter am Fachbereich tätig ist, mit 40-köpfiger Reisegruppe am 1. Mai von Fuhlsbüttel Richtung Malaga und verlegten den Hörsaal in die südlichste Region Spaniens. Einige Beispiele sollen die Vielfalt der Region einmal verdeutlichen.

Das alles wollten wir unseren Studierenden im Rahmen einer Exkursion des Fachbereiches Agrarwirtschaft der FH Kiel in Rendsburg/Osterrönfeld einmal näher vorstellen. Und so starteten der Verfasser dieses Beitrages und die Kollegin Prof. Dr. Kathrin Günther-Schimmelpfennig unter Begleitung des Tierarztes Stefan Krüger, der als Lehrbeauftragter am Fachbereich tätig ist, mit 40-köpfiger Reisegruppe am 1. Mai von Fuhlsbüttel Richtung Malaga und verlegten den Hörsaal in die südlichste Region Spaniens. Einige Beispiele sollen die Vielfalt der Region einmal verdeutlichen.

Und so starteten der Verfasser dieses Beitrages und die Kollegin Prof. Dr. Kathrin Günther-Schimmelpfennig unter Begleitung des Tierarztes Stefan Krüger, der als Lehrbeauftragter am Fachbereich tätig ist, mit 40-köpfiger Reisegruppe am 1. Mai von Fuhlsbüttel Richtung Malaga und verlegten den Hörsaal in die südlichste Region Spaniens. Einige Beispiele sollen die Vielfalt der Region einmal verdeutlichen.

Folie, soweit das Auge reicht

Die Foliengewächshäuser an der Costa del Sol prägen ganze Landschaften. Die dort kultivierten Tomaten und Paprika versorgen weite Bereiche des europäischen Marktes, indem einige Tausend Familienbetriebe genossenschaftlich organisiert an einer kontinuierlichen Steigerung der Produktqualität arbeiten. Nur so kann man im harten Wettbewerb mit anderen Ländern bestehen, denn die nordwesteuropäischen Groß-



Die Küstenlandschaft zwischen Motril und Almeria hat sich zu einem ausgedehnten Unter-Folien-Gemüsebaugelände entwickelt (Foto: Google-Earth).

Gemüsebauern sind inzwischen auch in Marokko und Ägypten tätig und versuchen, bei niedrigen Lohnkosten den Spaniern heftige Konkurrenz zu machen. In der Genossenschaft La Palma bei Motril berichtete ein Experte von den professionellen Aktivitäten bei der permanenten Suche nach den optimalen Tomaten- und Paprikasorten sowie einer Perfektionierung der Lieferlogistik in ganz Europa.

Klein, aber fein – kanarische Bananen

Eine hochinteressante Pflanzenart wird von Landwirten an der Costa Tropical bei Motril kultiviert. Dort baut man im Rahmen einer ökologischen Produktion die wohl-



Im Folienhaus entwickeln sich die kleinfrüchtigen kanarischen Bananen zur aromatische Wunderwerken, mit denen die mittel-amerikanischen Schwestern nur die Farbe gemeinsam haben.

schmeckenden, kleinfrüchtigen kanarischen Bananen unter Folie an, um sie auf dem europäischen Bio-Lebensmittelmarkt zu vertreiben. Das notwendige Know-how brachte der Projektleiter übrigens aus seinem Agrar-Studium in Deutschland mit zurück in die Heimat. Vor Ort konnten wir uns davon überzeugen, dass diese Bananen in hervorragender Qualität unter dem Folien-dach heranreifen.

Trockenfleisch – besser als Stockfisch.....



Meersalz, Geduld und zwei Jahre Reifungszeit machen aus der rohen Schweinekeule wohl-schmeckenden Serranoschinken.

Ähnlich wie in Italien wird auch auf der Iberischen Halbinsel die Kunst der Schinkentrocknung als Alternative zum Räuchern perfekt beherrscht. Dazu benötigt man beste Schweine-schinken, reichlich Salz zum Wasser-entzug, trockene Bergluft der Sierra Nevada in ca. 2000 m Höhe und etwa zwei Jahre Geduld. Am Ende kommen dann hocharomatische, duftende Delikatessen heraus, die in hauchdünnen Scheiben als Serrano-Schinken unvergleichlich sind. Im

Bergdorf Trevisio tauchten wir ein in die Geheimnisse der Trockenkammern und lernten ein hervorragendes Produkt kennen, das nach traditionellen Methoden wie schon vor Jahrhunderten produziert wird.

Milchvieh – auch unter südlicher Sonne

Eigentlich findet die Milchproduktion in den nördlichsten Regionen Spaniens statt. Vor allem in der Nähe der Biscaya gibt es mehr Regen für die Futterpflanzen als in Andalusien. Aber dennoch: Wir erlebten zwei interessante Betriebe, die mit auffallend guten HF-Tieren in der Milchwirtschaft ein gutes Auskommen finden. Herausragend war dabei ein Großbetrieb, den man in dieser Form auch bei uns hätte finden können.



Ein Melkkarussell unter südlicher Sonne hätte niemand in Andalusien erwartet.

Nicht nur das Melkkarussell entsprach den Vorstellungen unserer Studierenden von einer modernen und hygienischen Milchproduktion, auch die gesamte Anlage mit ihren offenen Laufställen machte einen ausgezeichneten Eindruck. Milchbauern vermarkten ihre Milch entweder an Großmolkereien oder auch an spezialisierte Verarbeiter, wie beispielsweise Pudding-Fabriken, die Fertigprodukte für den Convenience-Bereich der Supermarktketten produzieren.

Wo kommen bloß die feurigen Stiere her?



Ein junger Kampfstier in "freier Wildbahn" führt ein glückliches Leben und ahnt überhaupt nicht, was ihn im Alter von vier bis sechs Jahren erwartet.

Der Stierkampf in Spanien geht auf kultische-religiöse Handlungen historischer Völker im Mittelmeerraum zurück. So hatte er bereits bei den Mauren, Phöniziern und den Minoern große Bedeutung. Im heutigen Spanien ist er inzwischen ein Spektakel, das tief in der spanischen Volkskultur verankert ist.

Kurzum, es werden jährlich zahlreiche Tiere benötigt, die auf wenigen Fincas herangezogen werden. Man ver-

sucht, sie mit geringstem Kontakt zu Menschen in großer Freiheit aufwachsen zu lassen. Und so erlebten wir im Rahmen einer Safari-ähnlichen Rundfahrt Stiere unterschiedlichen Alters auf den Latifundien einer adeligen Familie, die eine lange Tradition in der Anzucht dieser Tiere nachweisen kann. Der 80-jährige Graf ließ es sich nicht nehmen, uns höchstpersönlich in die Grundzüge des Stierkampfes einzuführen, nachdem uns sein Verwalter mit der Aufzucht dieser schönen Tiere vertraut gemacht hatte.

Kulturhistorische Monumente

Bei all' den vielen landwirtschaftlichen Eindrücken versprachen die Besuche historischer Stätten eine interessante Auflockerung.

Natürlich besichtigten wir die Alhambra, die weltberühmte Palastanlage in Granada, die von den Mauren im islamischen Stil erbaut wurde und auch nach der "Wiedereroberung" (Reconquista) Andalusiens durch die

katholischen Könige Isabel und Ferdinand im Jahr 1492 die Jahrhunderte unbeschadet überdauerte. Die trockene Luft konservierte die prachtvollen Verzierungen der eindrucksvollen Prachtgemäcker, die kühlen Patios (Innenhöfe) und märchenhaft-romantischen Parkanlagen.



Wasser aus den Bergen sorgt im Myrtenhof der Alhambra für angenehme Kühle bei hochsommerlicher Hitze – ein Kunstwerk aus der islamischen Zeit.



Die Säulenhallen der ehemaligen Moschee Mezquita in Cordoba beeindrucken Besucher aus aller Welt.

In Cordoba ließen wir uns vom Zauber der Mezquita gefangen nehmen. Mit 23.000 qm Grundfläche ist sie die drittgrößte Moschee der Welt und wurde nach der Vertreibung der Moslems nach christlichen Kriterien umgebaut, wobei die Kathedrale inmitten des Gebäudekomplexes geradezu harmonisch in das Gebäudeensemble mit den fast 1.000 Säulen integriert wurde.

Sevilla – das Herz Andalusiens

Ein Besuch des Zentrums der wundervollen Stadt Sevilla setzte dem Kulturprogramm mit der Besichtigung des Königspalastes Alcazar unweit der prachtvollen Kathedrale der andalusischen Hauptstadt einen weiteren Glanzpunkt auf.

Auch hier ist der Glanz vergangener Zeit erhalten geblieben und alle Sehenswürdigkeiten werden vorbildlich gepflegt, um sie der Nachwelt zu erhalten.

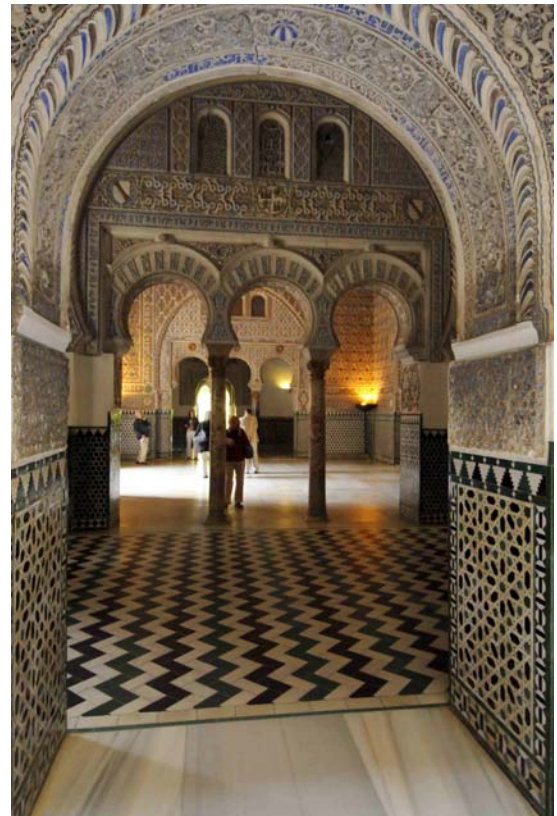


Links

Harmonisches Miteinander: Der Glockenturm der imposanten Kathedrale von Sevilla steht – wie in vielen anderen Orten Andalusiens - auf einem ehemaligen Minarett aus maurischer Zeit

Rechts

Kunstvolle Ornamente zieren die opulent ausgeschmückten Prachträume des Palastes in Sevilla.



Trauben in Vollendung

Einige Regionen Andalusiens eignen sich gut für die Kultur hochwertiger Rebsorten. Davon konnten wir uns bei der Familie Calvente überzeugen, der es mit viel Arbeit, Akribie und modernste Kellereitechnik gelang, mit ihren Weiß- und Rotweinen auf die Liste der 100 weltbesten Erzeuger zu gelangen. Die Eigentümer präsentierten ihre Kellerei mit großem Stolz und weihten die blassen Nordlichter in die Geheimnisse der Kellerwirtschaft ein.



Der Markt verlangt Rotweine, die im Barrique-Verfahren ausgebaut werden. Teure französische Eichenholzfässer geben bei der Lagerung Aromastoffe ab, die zu unvergleichbaren Produkten führen.

gelagerter Fässer in Etappen weitergeleitet wird. Jedes Jahr wird in der untersten Reihe (span. Solera = am Boden liegend) fertiger Sherry entnommen. Aus der darüber liegenden füllt man dann die teilentleerten Fässer auf. In das oberste Fass gelangt dann immer der neueste Jahrgang. Diese "Vermählung" unterschiedlich alter und gereifter Weine sowie der Aufenthalt in den Eichenholzfässern bilden die Grundlage für das einzigartige Produkt, von dessen Qualität sich die Gruppe nach Abschluss eines langen, anstrengenden Tages gern überzeugen ließ.

Fazit

In Erwartung steppenartig verbrannter Landschaften waren die Mitglieder der Reisegruppe erstaunt, nach den üppigen Regenfällen ein sattgrünes Land vorzufinden. Ob ausgedehnte Olivenhaine, die zwischen Córdoba und Sevilla stundenlang unsere Wege säumten, oder üppige Korkeichen-Mischwälder nördlich von Gibraltar, das fruchtbare Land lässt eigentlich alles gedeihen, wenn es genug Wasser gibt: Äpfel und Auberginen, Bambus, Bananen und Baumwolle, Disteln und Datteln, Gemüse und Mandelbäume, Oliven, Orangen und Oleander, Reis und Sonnenblumen, Quitten und Kiwis, Wälder, Weizen und Wein.

Ähnlich erging es uns in Jerez de la Frontera. Der Name dieser Stadt steht weltweit als Symbol für die Produktion von Sherry, dessen Namen die Engländer als Alternative zum für sie unaussprechlichen Ortsnamen benutzten.

Ganz anders als bei Jahrgangswinen gibt es bei diesem wohlbekannten Aperitif keine Jahrgänge. Das liegt am sogenannten Solera-System, bei dem der frische Wein über eine mehrstöckige Galerie übereinander



Bei einer unvergleichlich spannenden Führung durch die Sherry-Bodega wurde die Gruppe in die Geheimnisse des Solera-Systems zur Reifung dieses edlen Tropfens eingeweiht.



Unzählige junge, ältere und steinalte Olivenbäume machen Spanien zum größten Olivenproduzenten der Welt.



Reichlich Regen gab es 2010 in Andalusien, sodass sich das Land bereits beim Anflug von Malaga in üppigen Farben präsentierte.

Nach einer ereignisreichen Woche kehrte eine etwas abgekämpfte, aber an Eindrücken reiche Gruppe in das kühle norddeutsche Flachland zurück. Geblieben sind die Erinnerungen an engagierte Landwirte mit Kulturen, für die es weder Absatzgarantien noch Subventionen gibt, an eindrucksvolle Landschaften sowie Eindrücke von einer langen und wechselvollen Besiedlungsgeschichte und turbulente Städte mit einem attraktiven Freizeitprogramm. Es gäbe noch viel zu berichten!

Adios Andalucía – hasta luego - wir kommen wieder!



Studierende des 3. und 4. Semesters im Studiengang Landwirtschaft der FH Kiel in Osterröndfeld erlebten landwirtschaftliche und kulturelle Highlights in Andalusien