

Landwirtschaft und Kultur in Norditalien

(Prof. Dr. K. Schlüter)

Im Rahmen einer „Großen Exkursion“ hatte der Verfasser das Vergnügen, in der Zeit vom 23. Mai bis zum 1. Juni 2001 eine hoch motivierte Gruppe Studierender aus dem 3. und 4. Semester auf einer Reise durch Norditalien zu begleiten. Unsere, dem Fachbereich inzwischen durch etliche erfolgreiche Exkursionen gut bekannte, deutschstämmige Reiseleiterin hatte uns ein straffes Programm organisiert, bei dem sich ein fachliches Highlight an das andere reihte.

Die Tour begann mit Einblicken in den Anbau und die professionelle Vermarktung von Tafeläpfeln in Südtirol. Nachdem es viele Jahre Probleme mit dem Absatz gab, ist die Nachfrage nach den neueren Sorten derzeit so groß, dass viele Betriebe den Weinanbau aufgeben und statt dessen Apfelplantagen anlegen!



Wasserreis- eine Spezialität der Po-Ebene! Hier werden Sorten für die Zubereitung von Risotto angebaut.

Wir erlebten in der Po-Ebene sowohl den Anbau als auch die professionell organisierte Selbstvermarktung von „Vialone Nano Veronese“ (eine begehrte Reisspezialität) auf einem Betrieb, der inzwischen 180 ha Wasserreis anbaut und seine Produkte selbstverständlich auch über das Internet vertreibt. Dieser Absatzweg sowie die regionale Direktvermarktung bieten eine zukunftsfähige Existenzgrundlage.

In großzügigen, lichtdurchfluteten Laufställen, deren solide Betonbauweise sicherlich auch zukünftigen Generationen die Milchviehhaltung möglich machen wird, lernten wir „Kuh-Komfort“ auf italienisch kennen! Man vermittelte uns Einblicke in die profunde Fütterungsberatung der modernen Milchviehbetriebe, die ihre Milch schwerpunktmäßig für die Hartkäseproduktion erzeugen. Neidvoll verglichen viele Mitreisende die Grundfütterration der zu Hause gebliebenen Milchviehherde mit den Köstlichkeiten, die man den Schwarzbunten hier in Norditalien vorlegen kann: Eiweißreiche, schmackhafte Luzerne (6-8 Schnitte pro Jahr!), kombiniert mit vollreifen, gequetschten Mais- und Gerstenkörnern, vermischt mit aromatischen Zuckerrübenschnitzeln und würzigem Mischfutter, dekoriert mit Soja- oder Baumwollsaamen!



In Salzlake lagert der Hartkäse so lange, bis er dann in kühlen Kellern viele Monate reift.

In einer Käserei konnten wir dann nicht nur das Resultat dieser optimierten Fütterung, sondern auch die perfekte Umsetzung der EU-Hygienerichtlinien für Molkereien bewundern und die Produktion von „Grana Padano“ hautnah erleben (natürlich auch verkosten!). Aufgelockert wurde die Reise durch kulturelle Impressionen in den historischen Orten entlang des Gardasees sowie in der

Kunst- und Musikstadt Verona, so dass wir zur Verarbeitung all' der vielen Eindrücke zwischendurch kurzzeitig Energie tanken konnten.

Wir erlebten den Anbau von Oliven und die schonende Verarbeitung zu aromatischen Ölen erster Pressung ebenso wie leistungsfähigen Ackerbau mit Zuckerrüben, Hartweizen und So-



Junge Tabakpflanzen bedürfen einer intensive Pflege, bis sie zur Erntereife herangewachsen sind und gute Qualitäten liefern.

jabohnen. Aber auch für uns weniger vertraute Kulturen wie Virginia-Tabak konnten wir vor Ort kennen lernen. Nach einer Vorkultur im Gewächshaus werden die jungen Tabakpflanzen später ins Freiland pikiert und dort bis zur arbeitsaufwendigen Ernte gepflegt. Die verarbeitende Industrie fragt den italienischen Tabak aufgrund seiner hervorragenden Qualität schon lange nach und zahlt bislang sehr interessante Preise für

gute Ware. Tiefe Sorgenfalten ruft die Abkehr vieler Raucher von ihrem Laster den Produzenten auf die Stirn. Mittelfristig wird sich die Nachfrage nach europäischem Tabak deshalb deutlich verringern. Wenn man bedenkt, dass der Tabak auf diesen Betrieben ungefähr die gleiche Bedeutung hat wie bei uns in Deutschland die Zuckerrübe für Ackerbaubetriebe, dann werden einem die Gründe für die Sorgen verständlich!

Mit großem Stolz berichteten uns junge, bestens ausgebildete Gemüseproduzenten über den Anbau von Tomaten, Gurken und Salaten im Freiland und im Foliengewächshaus. In einigen Regionen gibt es leistungsfähige Genossenschaften, welche die Vermarktung aller Erzeugnisse ihrer Mitglieder über Auktionen organisieren. Die Frische und Qualität der dort angebotenen Ware ließe jeden deutschen Wochenmarkthändler vor Neid erblassen, und die meisten deutschen Supermarktleiter müssten angesichts Ihres Gemüsesortiments vor Scham im Boden

versinken! In Italien verlangt die Kundschaft nach wie vor qualitativ hochwertige Lebensmittel, weil die Zubereitung frischer und schmackhafter Gerichte einen sehr viel höheren Stellenwert hat als bei uns in Deutschland. Das wird allein schon an der zunehmenden Verdrängung der Frischware durch die vielen Convenience-Produkte in unseren Supermärkten deutlich. Allein die Vorstellung eine –in Deutschland doch so beliebte- Tiefkühlpizza verspeisen zu müssen lässt einen echten Italiener zutiefst erschauern!

Was wäre Italien ohne Weinbau? Auch in dessen Geheimnisse wurden wir durch eine Verwalterfamilie auf einem Gutsbetrieb sehr intensiv und herzlich eingeführt. Hier –wie auch zu anderen Gelegenheiten- erlebten wir hautnah die Qualität des italienischen „Agriturismo“. Eine Vielzahl landwirtschaftlicher Betriebe hat sich inzwischen ein weiteres Standbein durch gastronomische Angebote aufgebaut und verwöhnt ihre Gäste durch aufwendig und liebevoll zubereitete Spezialitäten, von deren Qualität die Gruppe hellauf begeistert war. Jeder deutschen Landwirtschaftsfamilie mit einem Gastronomieangebot sei ein Besuch dieser Region empfohlen, denn wir alle können noch viel von den Italienern lernen!



Luftgetrockneter Schinken
aus San Daniele.

Im Rahmen eines Abstechers in das wunderschöne Friaul im Nordosten Italiens hatten wir nicht nur Gelegenheit, die traumhafte Stadt Trieste an der adriatischen Felsenküste zu besuchen, sondern auch in San Daniele in die Zubereitung des weltberühmten, luftgetrockneten Schinkens eingeweiht zu werden. Dieser ist dem noch bekannteren Parma-Schinken sehr ähnlich und reift viele Monate in luftigen Lagerräumen heran. Nach einem ausgiebigen Testessen waren wir dann auch sehr schnell von der Qualität des regionalen Produktes überzeugt.

Am letzten Tag unserer Reise erlebten wir mit der Stadt Venedig ein kulturelles Highlight: Prachtvolle Paläste, die immer häufiger von finanzstarken Amerikanern oder Arabern gekauft werden; ein nahezu chaotisches Durcheinander auf allen Kanälen, das aber dennoch irgendwelchen, geheimnisvollen Ordnungsprinzipien zu folgen schien; viele Menschen aus aller Welt und eine fröhliche Stimmung, wohin man auch kam. Die abendliche Fahrt mit dem Linienschiff führte uns über den Canale Grande an beleuchteten Häusern vorbei bis zum Bahnhof, auf dem bereits unser völlig überhitzter Zug nach München wartete. Wohl mancher aus der Gruppe wäre an diesem Abend gern noch eine Weile in dem gastfreundlichen Nachbarland geblieben!

Ciao Italia – wir kommen wieder!