

# Große Exkursion 2012 nach Nordspanien

Prof. Dr. Klaus Schlüter

Im Mai 2012 starteten der Verfasser und Frau Prof. Günther-Schimmelpfennig zu einer **Exkursion durch den Norden Spaniens** mit einer Gruppe von 35 Studierenden, die sich alle bereits ein knappes Jahr zuvor angemeldet hatten. Begleitet von unserem Lehrbeauftragten und Tierarzt Stefan Krüger hoben wir früh am Sonntag-



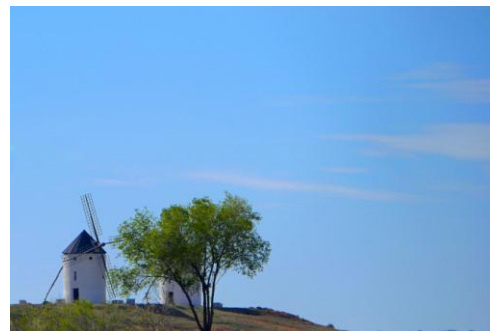
morgen (**6. Mai**) in Fuhlsbüttel ab, machten einen Zwischenstopp in der deutschen Urlauberkolonie am Mittelmeer (Mallorca) und flogen weiter nach Madrid.

Unsere Reise sollte uns über **Madrid** durch **Kastilien-La Mancha**, **Kastilien-Leon**, **Kantabrien** bis hinauf in das **Baskenland** nach **Bilbao** führen, auch dieses Mal begleitet von **Gernot Amtmann** als profundem Kenner von Land & Leuten, Wirtschaft und Kultur Spaniens.

## 7. Mai

Am Morgen durchquerten wir die Weiten der „La Mancha“, in der Cervantes Romanheld Don Quijote gegen Windmühlen kämpfte, die auch heute noch die Landschaft prägen.

100 km südlich von Madrid in steuerten wir einen großen Schafhaltungsbetrieb an. Dort werden Tiere der Rasse Manchega gehalten, die den Rohstoff für die regionale Käsespezialität liefern, den berühmten **Manchego-Käse**.



Vor der Besichtigung wurde die ganze Gruppe aber erst einmal hygienisch verpackt und unser Reiseleiter von seiner sperrigen Kiste befreit, die ihn von Malaga bis nach Madrid begleitete.





Mit großem Engagement führte uns der Käsemeister durch die gerade fertiggestellte, hochmoderne Käserei und demonstrierte, welchen Qualitätsstandard man bei Milchgewinnung- und Verarbeitung erreicht hat, um die erforderliche Zertifizierung zu bestehen und sich am Markt zu behaupten zu können.

Nach der Passage durch die vom Edelstahl blitzende Käsereitechnik kommen am Ende des Prozesses nach temperaturoptimierter Lagerung die typischen, zylindrischen Käseläibe von 1-2 kg in unterschiedlichen Reifegraden dabei heraus.

Die abschließende Käseverkostung war so überzeugend, dass unsere freien Kapazitäten im Reisegepäck schon am ersten Tag bedrohlich schrumpften. Nur gut, dass Air Berlin ab dem 1. Mai das Maximalgewicht der Koffer auf 23 kg pro Person erhöht hatte!



Nicht nur im heißen Süden, sondern auch im Norden Spaniens stehen zahlreiche **Olivenhaine**, die mit einer noch größeren Anzahl von **Rebflächen** ein abwechslungsreiches Landschaftsbild zaubern.

Weit verbreitet ist die Rebsorte **Tempranillo**, die ausdrucksstarke Rotweine liefert. Die Reben wachsen hier oft in der traditionellen Kultur, werden also nicht am Spalier aufgebunden. So etwas geht nur in Regionen, in denen das trockene Klima eine gesunde Abreife der Trauben ohne Bodenkontakt ermöglicht.





Der Besuch in der „**Cooperativa vinicola y aceitera Vid y Espiga**“ in **Villamayor de Santiago** zeigte uns dann, was aus den Oliven und Trauben hergestellt wird. Durch schonendes Pressen ohne Erwärmung und Zusatz von Lösungsmitteln entsteht ein hochwertiges Olivenöl, das sich in der Verkostung im Vergleich zu den Ölen aus dem spanischen Süden durch einen sehr kräftigen Geschmack, bedingt durch einen höheren Säure- und Bitterstoffanteil auszeichnet.

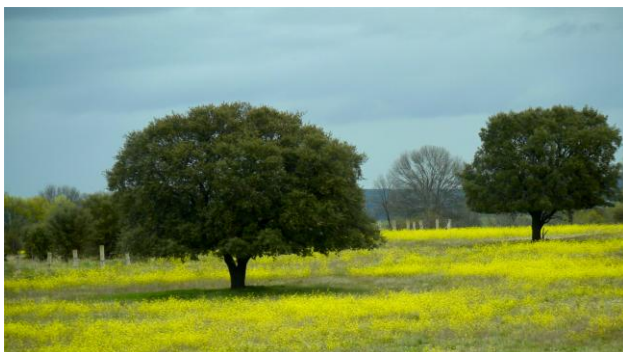


Aus den Trauben werden nicht nur harmonische Rot- und Weißweine, sondern auch herrlich fruchtige Rosados (Roséweine) und verschiedene Arten von Weinesig gewonnen.

Inzwischen finden die Produkte über einen Großhändler in Trier den Weg zu deutschen Weinkennern. Auffällig ist das äußerst gute Preis-Leistungs-Verhältnis dieser bislang in Deutschland wenig bekannten Anbauregion.

## 8. Mai

Unsere Fahrt nach Segovia führte uns 100 km durch die Landschaft der kastilischen Hochebene nördlich von Madrid. Der Anbau von Wein und Oliven trat hier in den Hintergrund, immer mehr **Getreidefelder** (Weizen und Gerste) breiteten sich vor uns aus. In dieser Region findet intensive **Veredlung** (Schweine-, Geflügel- und Kaninchenmast) statt.



Nicht nur in Kastilien, sondern in allen Ländern des Mittelmeerraumes sind die im Frühjahr üppig grünen Steineichen verbreitet, die im Sommer aber ihr schönes Aussehen verlieren.

Bei einer äußerst kurzweiligen Führung durch **Segovia** wurden wir tief in die Vergangenheit versetzt und erlebten die Highlights dieser historischen Stadt, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört.



Vor über 2.000 Jahren errichteten die Römer einen **Aquädukt**, der mit 28 m Höhe und 728 m Länge über Jahrhunderte die Wasserversorgung der Bevölkerung aus dem Bergland heraus sicherte. Wir hatten das Gefühl, die römischen Baugerüste waren gerade eben erst entfernt worden, denn das Bauwerk wirkte wie neu und wird gewiss noch viele Jahrtausende überdauern.

Außer der **spätgotischen Kathedrale** aus dem 16. Jh. beeindrucken über 20 romanische Kirchen die kunstbegeisterten Besucher, deren Anzahl zu dieser Jahreszeit aber noch recht überschaubar war.



Am Nachmittag stand der Obstbau auf dem Programm. Unweit von Segovia besuchten wir **Rio Eresma**, ein renommiertes Unternehmen, das sich auf die **Vermehrung von Erdbeerpflanzen** spezialisiert hat.



Im Süden Spaniens bei Huelva werden seit über 25 Jahren Erdbeeren für den europäischen Markt produziert. Dazu benötigt man laufend neue Mutterpflanzen. Diese werden bei Rio Eresma aus Basispflanzgut vermehrt, das von Züchtern in Kalifornien stammt und durch Meristemkultur frei von Virus- und Pilzkrankheiten ist.

Auf den sandigen, bewässerten und gut drainierenden Anbauflächen entwickeln sich die Jungpflanzen schnell und liefern zahlreiche Ableger.

Das hochwertige Pflanzgut findet deshalb inzwischen nicht nur in Spanien, sondern auch in Deutschland seine Abnehmer. Deshalb hat sich das Sortenspektrum des Betriebes immer weiter ausgedehnt.





## 9. Mai

Auf der Fahrt nach **Aranda de Duero** erblickten wir immer wieder den Fluss Duero, der sich durch die Landschaft schlängelt.



In den angrenzenden Bergen zum Tal des Flusses Duero fielen uns zahlreiche Höhlen auf. Diese werden seit Jahrhunderten von den Menschen als Wohnraum und zur Lagerung von Vorräten genutzt.

Tief unter der Stadt durchschritten wir kilometerlange Stollen der **Bodega Don Carlos**, die dort ab dem 14. Jahrhundert angelegt wurden.

Früher wurde dort die gesamte Weinbereitung praktiziert, heute nutzt man das Labyrinth aus zahllosen Gängen vor allem für die Lagerung und den Ausbau regionaler Weine. Eine abschließende Weinprobe im historischen Gewölbe rundete den Gesamteindruck sehr harmonisch ab.



In den großen Höhlen einiger Bodegas werden Schätze aus den Weinbergen in Eichenfässern ausgebaut und in Flaschen bei konstanten Temperaturen gelagert, denn 30 m unter Tage finden sich hervorragende Bedingungen für die Reifung edler Tropfen. Davon konnten wir uns in **Sotillo de la Ribera** bei den **Bodegas Ismael Arroyo** überzeugen.

Zum Abschluss des Tages erlebten wir mit **Burgos** eine weitere Stadt von historischer Bedeutung, die auch zum Weltkulturerbe gehört. Der 1221 begonnene Bau der eindrucksvollen **spätgotischen Kathedrale** wurde erst 1567 abgeschlossen. Nach einer Führung durch dieses eindrucksvolle Baudenkmal genossen wir das Treiben auf den historischen Plätzen und pausierten bei einem „Café cortado“.

## 10. Mai



Weltweit einzigartig ist der **Parque Natural Cabárceno**. In einem bergigen Naturschutzgebiet, das bereits die Römer zum Abbau von Eisenerzen nutzen, laufen seit vielen Jahren sehr erfolgreiche Aufzuchtprogramme bedrohter Wildtierarten. In überwältigender Kulisse, ohne sichtbare Barrieren leben hier gesunde und erkennbar zufriedene Tiere, wie man sie aus unseren Tierparks kaum kennt.



Fast schon wie in Afrika fühlte man sich beim großen Elefantenhege, dessen Bewohner zur Zeit der Siesta aber den Aufenthalt im Schatten oder am Wasserloch bevorzugten.

Bei den Braunbären der Iberischen Halbinsel versucht man im Nationalpark, die genetische Basis der beiden inländischen Teilpopulationen durch gezielte Anpaarungsprogramme zu verbessern. Vom Erfolg der Maßnahmen konnten wir uns anhand der Reproduktionsfreude der Tiere einen lebhaften Eindruck verschaffen.



Die Reise führte uns durch das teilweise noch vom Schnee bedeckte Küstengebirge weiter in die Nähe von **Santander**, wo wir von einem **Milchviehbetrieb** überrascht wurden, dessen Standard den norddeutschen Durchschnitt weit in den Schatten stellte.

Im Laufstall mit Sandbetten und somit perfekter Klauengesundheit fühlten sich die Schwarzbunten sehr wohl und versuchten in unserer Anwesenheit ständig, zusätzliche Passagen durch einen der beiden Melkroboter zu absolvieren.

Extrem gute Milchleistung, gute Qualität und höchster Hygienestandard überzeugten selbst unsere kritischen Milchviehexperten und –expertinnen. Wohl kaum jemand hätte hier so etwas erwartet.







Das **ausgeglichene Mikroklima in der Küstenregion** ist beeindruckend: Wo der Meeresinfluss Niederschläge über das ganze Jahr bereithält, reduziert er auch die Temperaturen im Vergleich zum Binnenland auf ein erträgliches Maß.

Das Landschaftsbild mit dörflichen Siedlungen und vielen Tieren auf Weideland ähnelt dem, das wir aus dem Allgäu kennen.

## 11. Mai

Beim Besuch einer Aquakulturanlage der **Universidad de Cantabria** in Santander wurden wir in eine völlig andere Welt versetzt: In unzähligen Becken, umgebend von rauschenden Zuflüssen frischen Meerwassers, wird seit Jahren die Optimierung der Aufzucht wertvoller Fischarten wie z. B. **Steinbutt** und **Seezunge** erforscht.

Über die Vermehrung der Brut, die Larvenpflege und die Entwicklung von Futter, das weitgehend ohne Fischprotein auskommt, wurden wir von engagierten Wissenschaftlerinnen in fließendem Englisch profund informiert.



Die weitere Fahrt führte uns dann ins **Baskenland**, das im Vergleich zum Rest Spaniens über eine weitaus leistungsfähigere Wirtschaft verfügt.

Die Besonderheiten der Region werden auch durch die völlig andersartige Sprache deutlich, die sich sogar in der Beschriftung der Verkehrsschilder findet.

Die Landwirtschaft im Baskenland hält angesichts des milden Klimas nicht nur Ackerkulturen, sondern auch ein **breites Sortiment an Gemüsearten** im Freiland oder im Gewächshaus vor. Und so erlebten wir die Produktion von Tomaten und Paprika unter Glas nach dem holländischen System auf Glaswolle in Hydrokultur bei der **Gemüsebaugenossenschaft Barrenexte in Mungia**, die sich als leistungsfähiges, modernes Agrarunternehmen präsentierte.

Egal, ob Paprika oder Tomaten, die heutigen Sorten sind nahezu völlig unanfällig für Pilzkrankheiten. Die sich in der Wärme gut vermehrenden tierischen Schädlinge (Spinnmilben, Weiße Fliegen, Minierfliegen und andere) werden durch kombinierte Verfahren mithilfe natürlicher Gegenspieler unterdrückt – perfekter **biologischer Pflanzenschutz**, genau wie in Nordeuropa!



Aus diesem Grund spielt der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln – ähnlich wie im Süden Spaniens – heute keine große Rolle mehr. Leider wissen vor allem nordeuropäische Verbraucher von dieser Produktion nach „Bio“-Kriterien leider gar nichts und pflegen ihre hartnäckigen Vorurteile gegen spanisches Gemüse!

### 12. Mai

Der letzte Tag unserer Reise führte uns in die **Markthallen von Bilbao**. Das im Jugendstil erbaute, renovierte Gebäude überraschte uns mit einem Warenangebot von überragender Frische und Qualität: Eisgekühlter Fisch, Seafood und zartes Fleisch, knackiges Gemüse, zahlreiche Pilzarten, erntefrisches Obst und duftende Gewürze – ein Wochenendeinkauf in diesem Paradies ist gewiss ein Traum!



Nach diesen kulinarischen Eindrücken blieb genug Zeit für einen Shoppingbummel durch die malerischen Gassen der Altstadt oder den Besuch des weltberühmten **Guggenheimmuseums für moderne Kunst**. Dieser exklusive Bau aus Glas, Titan und Kalkstein, der 1997 fertiggestellt wurde, hat Bilbao einen enormen touristischen Aufschwung gegeben. Innen findet man einzigartige Exponate, und das Äußere ist eine Herausforderung für Fotografen, die Kapazität der Speicherkarte endlich einmal voll auszunutzen.



Am späten Nachmittag traten wir dann gesund und vollzählig via Palma de Mallorca den Rückflug nach Hamburg-Fuhlsbüttel an und erreichten gerade noch rechtzeitig vor dem Nachtflugverbot um 22.55 Uhr wohlbehalten die Landebahn 05/23.

Eine spannende Woche ging wie im Flug vorüber, vielen Dank an die nette Reisegruppe, mit der wir gemeinsam viel Spaß und tolle Erlebnisse hatten und natürlich an unseren engagierten Reiseleiter für seinen vorbildlichen Einsatz!

**¡Adios España – wir kommen wieder!**