

Große Exkursion nach Nordspanien 11. – 17. Mai 2014

Prof. Dr. Klaus Schlüter

Ein Blick über den berühmten Tellerrand hinaus schärft den Blick und gibt neue Impulse – deshalb absolvieren Studierende des Fachbereichs Agrarwirtschaft regelmäßig „Große Exkursionen“ ins Ausland. Eine der beiden Studienreisen führte dieses Jahr nach Nordspanien, begleitet von Frau Prof. Dr. Günther-Schimmelpfennig, unserem damaligen Lehrbeauftragten und Tierarzt, Herrn Dr. Stefan Krüger, und dem Verfasser.

11. Mai

Kurz nach 10.00 Uhr ging es von Hamburg mit der Kranich-Airline über Frankfurt nach Madrid, wo wir unseren Reiseleiter Gernot („Gary“) Amtmann trafen. Mit dem Bus steuerten wir die alte Universitätsstadt Salamanca an, in deren Umfeld wir mit dem Fachprogramm starten sollten.

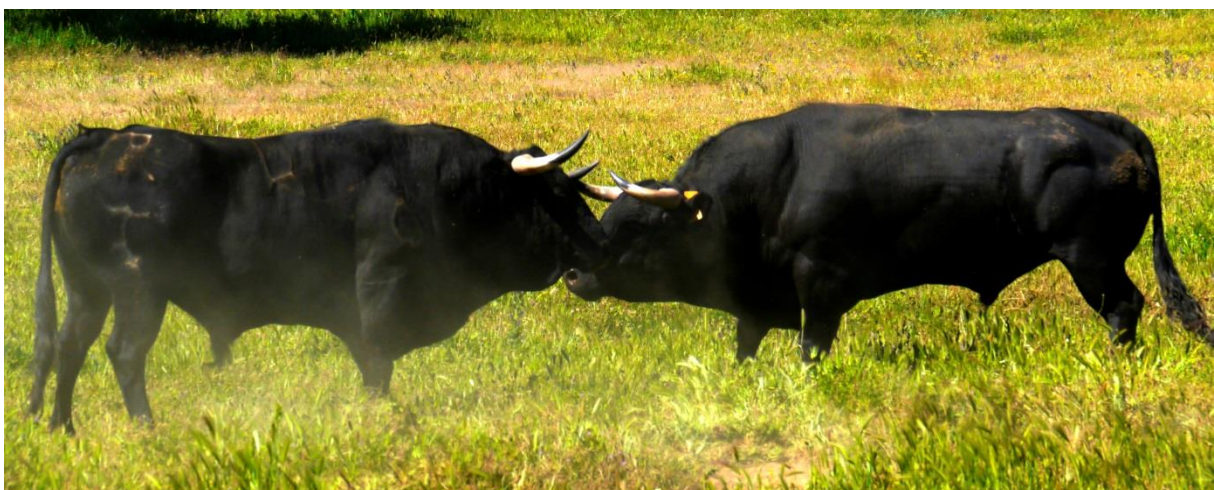
12. Mai

Am Vormittag erlebten wir zwei Brüder mit einer eindrucksvollen Finca, auf der iberische Schwarzhufschweine traditionell per Eichelmast auf dem Feld gehalten werden.



Über lange Monate reifen die Schinken in trockener Luft zur Genussreife heran.

Im angegliederten Verwertungsbetrieb konnten wir einen Eindruck vom hohen Hygienestandard mitnehmen, die Trockenkammern für die Schinkentrocknung dieser gut bezahlten Delikatesse besichtigen und diverse Zubereitungen aus dem würzigen Fleisch dieser Schweine in Form luftgetrockneter Schinkens und diverser Würste verkosten. Mit besonders großem Stolz stellten uns die Gebrüder natürlich auch Ihre



Junge Stiere wachsen im natürlichen Umfeld auf und müssen sich nach einigen Jahren in der Corrida beweisen.

Rinderherde vor. Ziel ist es, vor allem Kampfstiere aufwachsen zu lassen, die für die klassische „Corrida“ in die Arena geschickt werden, nachdem sie jahrelang ein paradiesisches Leben wie im Schlaraffenland hatten. Etliche Tiere haben es geschafft, den Attacken der Toreros zu entgehen und dürfen bis zum Ende ihres Lebens als Zuchtstiere auf der Finca verbleiben.



Der nachmittägliche Rundgang durch den Altstadt kern Salamancas ließ uns einen Hauch geschichtsträchtiger Vergangenheit spüren. Abschließender Höhepunkt war der Besuch der ältesten Universität Spaniens, deren Gründung auf die Mitte des 13. Jahrhunderts zurückgeht. Berühmt ist das Hauptportal (Foto links).

3. Mai

Nach Weiterfahrt in den Raum Cuellar besuchten wir eine Gemüsebaugenossenschaft, deren Mitglieder eine breite Palette von Gemüsearten nach den Kriterien der Integrierten Produktion kultivieren.

Wir besichtigten frühe Feldbestände mit Möhren, die sowohl in Spanien als auch in anderen europäischen Ländern vermarktet werden. In der Aufbereitung erlebten wir den Weg der Produkte durch die Reinigungs- und Sortieranlage bis hin zur individuellen Verpackung für den Frischmarkt.



Nebenbei erfuhren wir eine ganze Menge Neues über die Notwendigkeit zur ständigen Anpassung an die sich ändernden Märkte für Gemüse und den großen Aufwand bei der produktionstechnischen Beratung der Betriebe.

In der gesamten Region sahen wir viele nistende Weißstörche in den Ortschaften und bei der Nahrungssuche in den Feuchtgebieten.



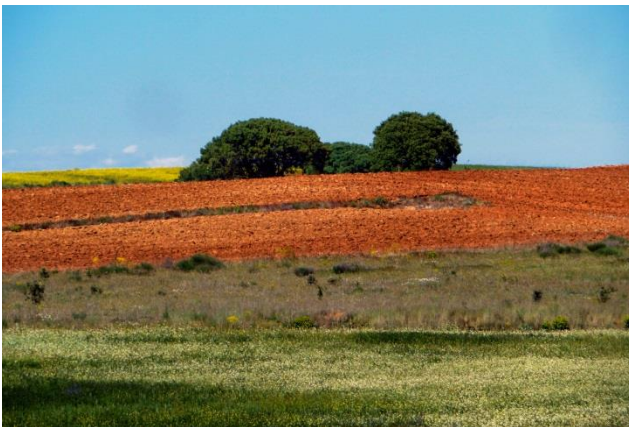
Den Abschluss des Tages bildete der Besuch bei der Bodega „Divina Providencia“ in der Nähe von Toro, einem Familienbetrieb mit modernster Kellereitechnik.

In gekühlten Edeltanktanks (Foto links) werden die Traube nach der Ernte

schonend entstiebt und behutsam gepresst, sodass die anschließende Maischegärung aus den roten Trauben einen tiefroten, gerbstoffreichen Most hervorbringen kann. Durch vollständige Vergärung des Zuckers entstehen außerordentlich körperreiche, ausdrucksstarke Weine. Durch Sterilfiltration vor dem Abfüllen

werden Produkte höchster Qualität

erzeugt, die sich international einer guten Nachfrage erfreuen.



Auf Fahrt nach Asturien erlebten wir eindrucksvollen Landschaften links und rechts des Weges: Rote Böden – blauer Himmel und beregnete, intensiv grüne Kulturen.

Das abschließende Highlight war das Hotel in Overo: Unsere Agentur hatte

uns in der Vorsaison ein Vier-Sterne-Superior-Hotel in der Nähe von Aviles spendiert, am Hang mit Blick auf einen idyllischen Golfplatz gelegen! Insbesondere das weibliche Drittel der Reisegruppe war vom tollen Ambiente mehr als angetan.

14. Mai

Morgens erlebten wir eine Käserei, die sowohl aus Kuh- als auch aus Schafsmilch Produkte höchster Qualität erzeugt. Die besondere Spezialität ist Blauschimmelkäse, der mit speziellen Pilzkulturen reift und außerordentlich vollmundig und würzig schmeckt. Bei der Verkostung konnten wir bestätigen, dass zahlreiche internationale Prämierungen nicht unverdient waren.





Wiederkäuer standen auch am Nachmittag im Mittelpunkt, denn auf einem Familienbetrieb erlebten wir die ambitionierte Haltung und Aufzucht von Fleischrindern, für die es am Markt gute Absatzmöglichkeiten gibt. Viele angeregte Diskussionen unserer Studierenden machten es nicht leicht, den Zeitplan einzuhalten, denn es sollte an diesem Tag noch ein „Kulturprogramm“ folgen.

Einen Kontrapunkt zu diesem Tag im Zeichen von Käse und Fleisch bildete am späten Nachmittag der Besuch der steinzeitlichen Höhlenmalereien von Altamira. Es war eindrucksvoll zu sehen, dass unsere Vorfahren vor über 10.000 Jahren unter beschwerlichen Bedingungen wahre Kunstwerke auf dem Stein verewigten und Wildrinder in lebendigen Zeichnungen dokumentierten. Damit wurde der Bogen von der heutigen Milch- und Fleischproduktion zur Vergangenheit geschlossen.



Nach kurzer Fahrt erreichten wir unser günstig zum Strand gelegenes Hotel in Suances, das uns zwei Tage beherbergen sollte.

15. Mai

Am nächsten Morgen ging es bei strahlendem Sonnenschein in den berühmten Naturpark „Parque de la Naturaleza de Cabarceno“. In einem wild-romantischen Gelände, das schon von den Römern als Eisenerzmine genutzt wurde, laufen seit vielen Jahren Aufzucht- und Pflegeprogramme für bedrohte Wildtierarten aus aller Welt.



Eine Bärenmutter mit ihrem Nachwuchs – gut getarnt in den Bergen

In Gehegen, die man aufgrund der Ausdehnung und unsichtbaren Zäune nicht als solche wahrnimmt, bewegen sich iberische Braunbären, afrikanische Elefanten und zahlreiche andere Tierarten wie in freier Natur. Aus diesem Grund erzielt man auch sehr gute Reproduktionserfolge, was wir bei den Braunbären live erlebten.



Am Nachmittag besuchten wir einen jungen, sehr ambitionierten Milchviehalter, mit seiner Schwarzbunt-HF-Herde. Stolz präsentierte er uns dieses Jahr seinen aktuellen Stand: 16.000 kg Milchleistung im Herdendurchschnitt! Erreicht wird das Ganze mit perfekter Genetik, Embryotransfer, optimierter Fütterung und einem Höchstmaß an Kuhkomfort: Gute

Klimaverhältnisse, zwei Melkroboter, gesunde Klauen und Liegebuchten mit Seesand. **Zitat Dr. Krüger:** „Hier machen die Kühe Strandurlaub.“ Unsere Expertinnen und Experten der Milchproduktion waren angesichts dieser Resultate äußerst beeindruckt.

16. Mai

Am Morgen sahen wir in Monte bei *Plantas de Investigación en Acuicultura*, wie sich die moderne Aquakultur derzeit entwickelt. Man konzentriert sich unter anderem darauf, wertvolle Fischarten wie die Seezunge mit verbesserten Haltungs- und Fütterungsbedingungen wirtschaftlicher und noch gesünder aufzuziehen, um den Anforderungen der modernen Aquakultur zu entsprechen.



In der Kulturkammer wächst Phytoplankton in Nährlösung heran, mit dem die Fischlarven in den ersten Wochen ernährt werden.

In Mungia im Baskenland konnten die Nordlichter nach einer Bergwanderung Unterglas-Gemüsebaubetrieb besichtigen. Hier wird eine heimische Fleischtomatensorte ausschließlich für den regionalen Markt produziert. Abgerundet wird das Sortiment durch Spitzpaprika, dessen würzige Schoten sehr beliebt in der spanischen Küche sind.



Regionale Fleischtomaten auf Mineralwoll-Hydrokultur – hier ergänzen sich Tradition und Moderne.

Die Betriebsleiter erläuterten, wie das „holländische System“ des Anbaus auf Steinwolle mit Hydrokultur praktiziert wird, dass man Hummeln zur Blütenbestäubung einsetzt und Schädlinge biologisch durch Nützlingseinsatz unterdrückt.

Danach fuhren wir durch das grüne Baskenland und erreichten am frühen Abend Bilbao, wo es für die Gruppe am letzten Abend eine Vielzahl von Zerstreungsmöglichkeiten gab.

17. Mai

Früh am Morgen hatten es alle Mitglieder der Reisegruppe dank des Einsatzes unserer „Studies vom Dienst“ geschafft, mit gepackten Koffern pünktlich den Bus zu erreichen – nach den Anstrengungen des langen Abends war das eine mehr als respektable Leistung!

In Bilbao steht eine restaurierte Markthalle im Jugendstil unmittelbar am Wasser. Nach einer Rundfahrt durch die pulsierende Stadt warfen wir einen Blick auf die üppigen Auslagen der zahlreichen Händler. Obst, Gemüse, Käse, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte in unglaublicher Vielfalt und Frische dominierten das Angebot – ein Traum für jeden Wochenendeinkauf. Aber auch seltene Produkte bereicherten das Sortiment, denn gerade die älteren Spanier lieben Gerichte aus Innereien! So konnten wir uns davon überzeugen, dass von den Schlachttieren auch wirklich das allerletzte Stück zu Verwertung kommt.



Gegen Mittag ging es dann zurück über München in den Norden. Pünktlich und wenige Minuten nach 17.00 Uhr erreichten wir den Hamburger Flughafen.



Eine interessante Woche mit einer tollen Gruppe ging leider viel zu schnell vorbei – herzlichen Dank an alle für das wunderbare Gemeinschaftserlebnis!

¡Adios España! - Wir kommen wieder!