

Landwirtschaft in der Toskana- Impressionen von einer Studienfahrt

Prof. Dr. Klaus Schlüter

Die Toskana bietet nicht nur einen geschichtsträchtigen Boden, sondern verfügt heute über eine hoch spezialisierte Landwirtschaft, die sich modernster Techniken bedient und dennoch die Erfahrungen vergangener Generationen als wichtiges Marketing-instrument zu nutzen versteht. Grund genug für Rendsburger Studentinnen und Studenten, sich einmal aus erster Hand zu informieren.

Die „Große Exkursion“ des zweiten Studienjahres am Fachbereich Landbau der Fachhochschule Kiel wurde von unserer Kollegin, Frau Prof. Dr. Kathrin Stöve-Schimmelpfenning, unserem langjährigen Lehrbeauftragten und Honorarprofessor Dr. Friedrich Heuke sowie dem Berichterstatter begleitet. Wir starteten am 10. Juni in Lübeck, und keine zwei Stunden trennten uns von Pisa, dem Ausgangspunkt unserer Reise. Bei allerbesten Sichtverhältnissen überquerten wir die Alpen und verfolgten den Lauf des schon von den Römern erschlossenen Brennerpasses. Kurz darauf breitete sich die oberitalienische Tiefebene vor unseren Augen aus, und bald darauf erreichten wir die Ausläufer des Apennin-Gebirges, welches uns während dieser einen Woche ständig begleiten sollte.

Bei der Ankunft in Pisa erwartete uns schon unsere deutsche, in Italien lebende Reiseleiterin, die für uns ein umfangreiches Fachprogramm vorbereitet hatte. Aber zuerst einmal -wie konnte es anders sein- stand natürlich der Besuch des Domes mit seinem weltberühmten Campanile -dem „Schiefen Turm“- auf dem Programm.

Zur Eingewöhnung erkundeten wir die für uns doch so andersartige mediterrane Pflanzenwelt und besuchten die Insel Elba. Hier lernten die meisten Mitreisenden wohl zum ersten Mal eine typische Mittelmeervegetation kennen, nämlich die Macchia, die in vielen Regionen rund um das Mittelmeer nach der Abholzung der Laubwälder vor vielen Jahrhunderten als



In den Bergregionen der Toskana gibt es viele Schafherden, deren Milch zur Produktion des „Pecorino“-Käses Verwendung findet

immergrüner Buschwald entstand und ganz erheblich zur ökologischen Stabilisierung der Landschaft beiträgt.

In der nördlichen Toskana, unweit des malerischen und sehr geschichtsträchtigen Ortes Volterra, der bereits von den Etruskern gegründet wurde, lernten wir einen außergewöhnlichen Schafhalter kennen. Dieser hat es im Laufe von gut einem Jahrzehnt geschafft, vom kleinen Bauern zum modernen

Agrarunternehmer aufzusteigen. Durch unermüdlichen Fleiß und enorme Kreativität entwickelte er die schon früh begonnene Käseverarbeitung und -vermarktung weiter, und der von ihm gelieferte „Pecorino“, ein mild-würziger, gereifter Schafskäse, gelangt inzwischen weit über die Landesgrenzen hinaus bis in die Bioläden nördlich der Alpen.

Auf einer derartigen ökonomischen Basis wurde es möglich, das bald 200 Jahre alte Landhaus liebevoll und stilgerecht zu renovieren und schöne Ferienwohnungen auszubauen. Diese Entwicklung wird seit vielen Jahren durch die italienische Regierung sehr gefördert, da nur so der Entvölkerung der ländlichen Regionen gegengewirkt werden konnte. Die positiven Folgen des „agriturisme“ liegen in der Wiederbelebung zauberhafter Landhäuser, Schaffung von Arbeitsplätzen und Erhalt einer der ältesten Kulturlandschaften Europas!



Toskanische Landhäuser werden meist zuerst im Inneren renoviert und tragen an ihren Fassaden die Narben der Jahrhunderte.

Viele Landwirtschaftsfamilien haben zudem eine Marktnische erkannt und bieten in ihren stimmungsvollen Räumen eine hervorragende Gastronomie, die wir an vielen Tagen unserer Exkursion genießen durften. Dabei kam die typische, bäuerliche toskanische Küche voll zur Geltung: Einfache, regionale Zutaten allerhöchster Qualität werden auf der Basis alter Familienrezepte in kulinarische Köstlichkeiten verwandelt. Eigentlich ist es erstaunlich, dass die moderne Ernährungsforschung diese gesundheitsfördernde Art zu speisen erst in den letzten Jahren so richtig entdeckte, denn die Menschen in der Toskana waren davon schon immer überzeugt.

Ein ganz besonderes fachliches Highlight war der Besuch verschiedener Zucht- und Mastbetriebe, die eine seltene, weiße Rinderrasse halten, nämlich die Chianina. Diese bringt die wohl größten domestizierten Rinder der Welt hervor, denn ein ausgewachsener Bulle wiegt bis zu 1.800 kg! Die vielen, in ihr heimisches Milchvieh vernarrten Studentinnen und Studenten waren ganz begeistert von der Gutmütigkeit dieser Rasse, den enormen



Die weißen Chianina-Rinder gibt es nur in der Toskana. Die von ihnen gelieferten Fleischqualitäten sind in Mittelitalien stark nachgefragt.

Mastleistungen und vor allen den perfekten Haltungsbedingungen, die wir bei allen besuchten Betrieben in Augenschein nehmen konnten: Offene Ställe, viel Licht, viel Luft und somit auch saubere und gesunde Tiere! Die Chianina-Rinder sind an die Klimabedingungen dieser Landschaft angepasst und gedeihen in anderen Regionen überhaupt nicht. Das ist für die Landwirte aber auch ein wertvolles Kapital, denn die hervorragende Fleischqualität einer gegrillten „bistecca alla fiorentina“ (eine Art T-Bone-Steak) lassen sich die Verbraucher so viel kosten, dass die Verkaufserlöse der toskanischen Betriebe unseren heimischen Mästern nur die Tränen in die Augen treiben können! Auch hier erlebten wir -zum wiederholten Male- eine Besonderheit der italienischen Landwirtschaft: Von Verbrauchern werden die regionalen Spezialitäten sehr geschätzt und ohne Kritik auch angemessen bezahlt, so dass eine wirtschaftlich gesunde Mastrinderhaltung problemlos möglich ist. Das vergleiche man bitte einmal mit den Bedingungen bei uns im Lande, wo der gnadenlose Konkurrenzkampf der Einzelhandelsketten einen ruinösen Preisverfall ausgelöst hat, dessen Ende noch gar nicht abzusehen ist.

Wir genossen die unvorstellbare Weite der fruchtbaren, toskanischen Hügellandschaft, die im Juni mit leuchtend gelb blühendem Ginster, wogenden Hartweizenfeldern, rotem Klee und üppig blühenden Ackerbohnenbeständen eine breite Palette von Farbtönen zu bieten hatte,



Nach einem Gewitter präsentiert sich die Toskana im Juni immer noch in zahlreichen Grüntönen, bevor die Sommerhitze die Böden nachhaltig austrocknet.

auch wenn an einigen Tagen heftige Gewitterschauer das trockene Land kräftig unter Wasser setzten.

Engagierte Winzer und Kellermeister informierten uns mit großer Begeisterung über die Entstehung ihrer Produkte, wie zum Beispiel den „Vernaccia di San Gimignano“. Dieser Weißwein erhält seinen markanten, vollen Geschmack vor

allem dadurch, dass die Trauben einen Tag auf der Maische –also mit Schale und Kernen- vergoren werden, bevor der gärende Saft gekeltert und weiter ausgebaut wird. Wir stiegen hinab in die Tiefen uralter Rotweinkeller in Montepulciano und verkosteten dort nicht nur den weltberühmten „Nobile di Montepulciano“, sondern atmeten den Geist einer vieltausendjährigen Kunst der Weinbereitung, die schon von den Etruskern und später auch den Römern praktiziert und verfeinert wurde. Und heute kombinieren die Winzer das Wissen aus alter Zeit mit modernsten Kellereitechniken, wozu unter anderem die temperaturkonstante Vergärung in doppelwandigen Edelstahl tanks gehört. Wo liegen Geschichte und modernste Lebensmitteltechnik so dicht beieinander wie in dieser Region?

Wir durchquerten die Toskana von Pisa und Lucca im Nordwesten über Volterra, Siena, Pienza, Chiancano Terme im Südosten bis nach Perugia im angrenzenden Umbrien. Zur

Auflockerung des landwirtschaftlichen Fachprogramms wanderten wir durch die schönen, mittelalterlichen Städte, bevor der sommerliche Touristenansturm sie erdrückt. Im Süden der Toskana erlebten wir den höllischen Gestank des Schwefels, der als Folge einer höchst effektiven Nutzung der Erdwärme eine kostengünstige Stromerzeugung möglich macht und die italienischen Hochgeschwindigkeitszüge versorgt. Hier wird Wasser in den Untergrund eingeleitet, das als hoch erhitzter Dampf austritt und die Kraftwerksturbinen antreibt.

Was aber wäre die Toskana ohne ihre Olivenhaine? Neben knorrigen Bäumen, die Jahrhunderte überlebten, gibt es inzwischen eine Vielzahl neuer Anpflanzungen. Diese entstanden einerseits als Ersatz für frostgeschädigte Bäume, andererseits sind auch sie die Folge der modernen Agrarwissenschaften: Durch jahrzehntelange Selektion ist es gelungen,



Derart romantische Olivenhaine werden zunehmend durch Neuanpflanzungen ersetzt, bei denen man veredelte, moderne Zuchtsorten wie bei uns im Obstbau einsetzt.

den biblischen Ölbaum in seiner Ertragsleistung zu steigern und zugleich die Qualität des gewonnenen Olivenöls durch modernste Ernte- und vor allem durch schonende Aufbereitungsverfahren noch weiter zu verbessern. Wir erlebten in einer Baumschule bei Pistoia die professionelle Kultivierung der jungen Olivenbäume, die schon nach drei bis vier Jahren in den Ertrag gehen, während man früher meist über ein Jahrzehnt darauf warten musste! Züchterische Arbeit und baumschulerisches Können machen

die modernen Olivensorten wirtschaftlicher als die alten, ohne dass damit Qualitätsverluste verbunden wären. Früher wurden die Oliven im Winter bis zum Februar geerntet. Heute ist der größte Teil der Ernte schon vor Weihnachten abgeschlossen, weil damit eine deutliche Verbesserung in der Ölqualität verbunden ist. Durch hygienische Verarbeitung in Edelstahlgerätschaften und äußerst schonende Kaltpressung entstehen vielerorts qualitativ hochwertigste Öle die absolut zum Besten gehören, was der Mittelmeerraum zu bieten hat und als „Olio extra vergine d’ oliva“ bekannt sind. Die Nachfrage ist hoch, so dass auch die Besitzer kleiner Olivenhaine ihr wertvolles Gut pflegen und im Rahmen von Genossenschaften mit teilweise weit über 1000 Mitgliedern Jahr für Jahr ab Oktober im 24-Stunden-Betrieb ihre erntefrische Ware in flüssiges Gold verwandeln.

Unsere Reise war eine gelungene Synthese aus landwirtschaftlichem Fachprogramm kombiniert mit der Besichtigung zahlreicher historischer Stätten und vielen Eindrücken von einer traumhaften Landschaft. Vielen Dank an die unheimlich nette Gruppe, dass ich diese Reise begleiten durfte!

Ciao Italia – es war wunderschön!