

# Italienexkursion 2009 - Impressionen einer Studienfahrt

Felix Pickert – 4. FS Agrarwirtschaft

*In der Woche vom 1.-7. Juni fand traditionsgemäß die Pfingstexkursion des Studiengangs Agrarwirtschaft statt. Eine Gruppe, von Studenten des 4. und 6. Semesters, reiste in Begleitung von Prof. Walter nach Norditalien, um sich ein Bild von der dort ansässigen Landwirtschaft, der*



*italienischen Kultur sowie von Land und Leuten zu machen. Bereist wurden die Regionen LIGRIEN, TOSKANA, UMBRIEN, EMILIA-ROMAGNA, VENETIEN und FRIAUL.*

Die italienische Landwirtschaft ist untrennbar mit einigen kulinarischen Spezialitäten verknüpft, die einem sofort in den Sinn kommen, wenn man an dieses Land und die dortige weltweit geschätzte Küche denkt. So wurden Betriebe besichtigt, die sich mit der Erzeugung dieser regionalen Delikatessen beziehungsweise deren Ausgangsprodukten beschäftigen.

In der Toskana wurde ein Familienbetrieb besucht - der, wie es dort eben typisch ist, Wein und Oliven anbaut und diese selbst zu hochwertigen Weinen und Ölen verarbeitet.

Außerdem konnte man sich vor Ort ein Bild von einer weiteren Besonderheit der Toskana machen. Dort werden die berühmten CHIANTINA-Rinder gehalten, die der Fachmann als die größten Rinder der Welt kennt. Wenn man dann schon vor Ort ist, wäre es natürlich schade, nicht auch gleich die Produkte zu verkosten. Da bietet sich das verbreitete System des AGRITURISMO an - des Agrartourismus, der in Italien recht häufig zu finden ist und der oftmals Familienbetrieben ein zusätzliches Einkommen sichert und natürlich der italienischen Mentalität entspricht, gern Gäste zu empfangen und diese dann zu bewirten. Geselligkeit und Freude am Beisammensein und zusammen essen ist Teil der Kultur, das wurde schnell klar.

Außerdem ist Italien bekannt für seinen Käse, speziell den, der in der Region rund um Parma hergestellt und in Deutschland landläufig als Parmesan-Käse verkauft wird. Diese Bezeichnung, stellte sich heraus, gruselt aber den Kenner, da es sich um zwei regional verschiedene Sorten Käse, mit unterschiedlichen Kriterien, die Erzeugung der Milch und auch andere Faktoren betreffend, handelt. So spricht man vor Ort vom GRANA PADANO und dem PARMIGIANO REGGIANO. Eine Fabrik die Ersteren herstellt wurde besichtigt und damit den Stu-

dierenden ein Einblick in die Kunst der Herstellung dieses Produktes gegeben, welche großes handwerkliches Geschick, viel Erfahrung und nicht zuletzt Geduld und Zeit bedarf.

Ebenso entscheidend für die Qualität ist das Ausgangsprodukt - die Milch, welche nach spezifischen, streng überwachten Parametern erzeugt wird. Um sich davon ein Bild zu machen, wurde ein Milchviehstall besucht. Es beeindruckten die hohen Milch- und Fruchtbarkeitsleistungen sowie die Tatsache, dass es sich auch hier um einen Familienbetrieb handelte, auf dem ungefähr 100 Kühe standen, deren Fütterung, Pflege und vor allem die Melkung komplett von der Familie übernommen werden musste!

Aber nicht nur Kühe, auch Schafe und Ziegen werden gemolken. Deshalb besuchte die Gruppe einen Hof auf dem 800 Schafe zur Herstellung des bekannten PECORINO- Käses gehalten werden. Und das in einer Landschaft, deren Schönheit beeindruckend ist, die aber auch die Strapazen der Landbevölkerung in früheren Zeiten in dieser hügeligen, trockenen Gegend erahnen lässt.



In der Liste der norditalienischen Spezialitäten fehlt selbstverständlich noch der Schinken aus der Provinz Parma. Dabei handelt es sich um einen der beliebtesten, wenn nicht sogar um den beliebtesten Schinken der Welt. Zumindest gehört er zu den kostspieligsten. Wie in einer Fabrik in San Daniele festgestellt werden konnte, verhält es sich mit diesem ähnlich wie mit dem in der Nähe erzeugten Käse, die Herstellung solch eines Schinkens kostet viel Zeit und verlangt viel Sorgfalt und Wissen.

Während der Besichtigung eines Reisbaubetriebes konnte man eine andere Art des Getreideanbaus kennen lernen. Diese Kultur ist recht anspruchsvoll. Vor der Bestellung der Flächen ist zuerst eine spezielle Bewässerung herzurichten, der Reis steht den Großteil des Jahres im Wasser. Daraus ergeben sich weitere Schwierigkeiten, vom Pflanzenschutz über die schlechte Befahrbarkeit der Flächen bis zur speziellen Erntetechnik. Am Ende steht der Rohstoff für das Risotto, einer weiteren Spezialität, die in der Region zu vielen Anlässen sowie in verschiedensten Varianten auf den Tisch kommt.

Es soll jetzt nicht der Eindruck entstehen, auf der Exkursion ging es nur um das Verkosten von den verschiedensten Delikatessen. Italien ist ebenso für seine uralte, beeindruckende Kultur bekannt, deren Zeugnisse sich allerorten finden lassen. Auf der Reiseroute befanden sich

deshalb Städte wie PISA, wo der schiefe Turm sowie die imposante Taufkirche und der beeindruckende Dom besichtigt wurden.

Weniger bekannt aber auf jeden Fall einen Besuch wert, ist das Städtchen SAN GIMIGNANO, dessen mittelalterlicher Stadtkern inzwischen zum Weltkulturerbe der UNESCO zählt und von deren Mauern man einen einmaligen Blick über die Hügel der Toskana hat.

Ein Muss, zumal unser Hotel „direkt um die Ecke“ lag, war VENEDIG. Dessen einzigartige, jedem bekannte Architektur bedarf keiner Beschreibung. Beeindruckend war es, mit den eigenen Augen zu sehen, wie sich das geschäftige Leben dieser Stadt wie selbstverständlich auf dem Wasser abspielt.

Begleitet wurde die Reise, durch Prof. Walter, der durch viele private Besuche und Erfahrungen zuvor schon als inoffizieller Reiseführer auftreten konnte und Frau Romor, die zwar aus Ostfriesland stammt, jedoch mit einem Italiener verheiratet ist und dort seit vierzig Jahren lebt. Sie brachte den Reisenden auf sehr begeisternde und launige Weise ihre Wahlheimat näher, immer im Bezug auf die Landwirtschaft, aber eben auch auf die Landschaft und die Menschen, die diese ja erst ausmachen.

So gab die Exkursion einen lebensnahen, originären Einblick in eine andere Kultur und eine andere Mentalität wie ihn der „normale“ Tourist selten erhält.



Gastfreundschaft und Geselligkeit sind dort wichtig, man isst gemeinsam, jede Mahlzeit mit verschiedenen Gängen und Weinen und eben viel der selbst erzeugten, regionalen Produkte. Man sah eine Form der Landwirtschaft, anders als die in der Heimat. Andere interessante Kulturen sowie eine andere Herangehensweise. Von vielem könnte man sich Anregungen mitnehmen für zu Hause, die eine mehr und die andere weniger übertragbar auf die heimischen Strukturen. Sei es die Direktvermarktung oder der Agrartourismus oder aber die genossenschaftlichen Molkereien und Käsereien, die da sie in Bauernhand sind andere Möglichkeiten der Preisbildung besitzen als es in Deutschland größtenteils ist.