

Landwirtschaft in Italien – Pasta, Pizza, Parmaschinken

Filmkommentar

Das Land von Pizza und Pasta: Relief und Klima

(2:50 min)

Italienisches Essen ist bei uns sehr beliebt.

Vor allem die Pizza. Besonders, wenn sie auf heißem Stein im Holzofen gebacken wird.

Doch Italiens Küche hat noch einiges mehr zu bieten. Zum Beispiel Spaghetti – oder Tomaten mit Mozzarella – eine Extra-Delikatesse auf der Pizza ist der Parmaschinken.

Schauen wir uns das Land, aus dem all diese Produkte kommen, mal etwas genauer an.

Italien liegt am Mittelmeer und erstreckt sich von den Alpen bis Sizilien über 1500 Kilometer.

Aufgrund dieser räumlichen Ausdehnung gibt es viele verschiedene Landschaften und auch das Klima ist sehr unterschiedlich.

Fast das ganze Land ist durch Gebirgsketten geprägt.

Im Norden grenzt Italien an die Alpen.

Hier gibt es das ganze Jahr über genügend Wasser und alles ist grün.

Südlich der Alpen erstreckt sich die Poebene mit ihren weiten Flächen.

Durch Kanäle wird Wasser aus den Bergen viele Kilometer weit zu den Feldern geleitet.

Auch an den Küsten ist genügend Wasser vorhanden. Die Wolken, die sich über dem Mittelmeer bilden, bleiben an den steilen Bergen des Apennin hängen und regnen ab.

Anders sieht es in Süditalien aus. Auf Sizilien oder in Kalabrien etwa, wo es sehr heiß werden kann, fallen pro Jahr nur wenige hundert Millimeter Niederschlag. Wasser ist hier Mangelware.

Um sich gegen Austrocknung zu schützen, haben die Pflanzen keine Blätter, sondern Stacheln ausgebildet. Dies reduziert den Wasserverbrauch und wehrt zudem Fressfeinde ab.

Obst aus Südtirol

(1:10 min)

Aufgrund der großen Klima-Unterschiede gedeihen nicht überall alle Pflanzen gleich gut.

Jede Region Italiens hat folglich typische Anbauprodukte.

In den südlichen Alpen wird vor allen Dingen Obst angebaut. Besonders in Südtirol, in der Gegend rund um Bozen. Hier gibt es Apfelbäume so weit das Auge reicht.

Der Obstanbau verdrängt in Südtirol immer mehr den Weinanbau. Vor allem das milde Mittelmeerklima bietet beste Voraussetzungen. Da die Betriebe relativ klein sind, gibt es in Südtirol vor allem Familienunternehmen:

Erich Gasach, Landwirt, Kaltern am See:

„Hilfskräfte brauchen wir nur bei der Ernte, sonst mache ich's allein. So bis fünf Hektar kann man das alleine machen, über fünf Hektar – das sind 50.000 Quadratmeter – braucht man Hilfe.“

Derzeit betreiben in Südtirol rund 8000 Familien Apfelanbau.

Die Region ist das größte Apfelanbaugebiet Europas.

Reis und Mais aus der Poebene**(1:10 min)**

Eines der Herzstücke der italienischen Landwirtschaft ist die Poebene in Norditalien. Das Gebiet ist flach und erstreckt sich über 50.000 Quadratkilometer.

Italien ist in Europa der größte Produzent von Reis. Jährlich werden etwa 1,5 Millionen Tonnen Nassreis produziert. Dafür werden die Felder komplett überflutet.

Aufgrund der hohen Verdunstung ist der Wasserverbrauch entsprechend hoch. Für ein Kilogramm Reis benötigt man zwischen 3000 und 10.000 Liter Wasser. Der Anbau von Reis ist relativ pflegeintensiv. Außerdem ist ein hoher Mechanisierungsgrad erforderlich.

Über die Hälfte des italienischen Ertrages wird in andere Länder der EU exportiert.

In der Poebene werden aber auch noch andere Produkte angebaut – zum Beispiel Mais. Ähnlich wie in anderen Ländern hat auch in Italien der Anbau von Mais stark zugenommen.

Er wird nicht nur als Futterpflanze für Tiere, sondern auch für die Biogas-Produktion verwendet und verdrängt immer mehr andere Getreidesorten.

Parmesan und Parmaschinken**(2:10 min)**

Ein wichtiges Standbein der norditalienischen Landwirtschaft ist die Viehhaltung. Neben Fleisch werden auch Milchprodukte wie Butter und Käse hergestellt.

Aus der Region um Parma stammt zum Beispiel der Parmesankäse.

Die Kuhmilch muss zuerst in speziellen Bottichen erhitzt und geschlagen werden. Wenn die Milch geronnen ist, ist der Rohkäse fertig, die Gallerte. Der Rohkäse wird nun aus dem Bottich genommen und in einer Form getrocknet.

Damit der Parmesan seinen einzigartigen Geschmack erhält, wird er in einem Salzbad eingelagert – mit Geheimrezeptur. Danach beginnt die Reifephase. Mindestens ein Jahr lang muss der Käse im Kühlhaus gelagert werden.

Da Parmesan auf dem Markt Spitzenpreise erzielt, ist es wichtig, die Qualität auf höchstem Niveau zu halten. Jeder einzelne Laib ist bis zum Hersteller zurück verfolgbar.

Igino Morini (Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano, Parma):

„Wir haben ein bestimmtes System der Käsekennzeichnung. Es dient dazu, den Käse für den Verbraucher identifizierbar zu machen. In einer speziellen Form beschriften wir den Käse mit ‚Parmigiano reggiano‘. Aber nicht nur das: Wir bringen auch die Betriebsnummer jeder einzelnen Käserei an – sowie Monat und Jahr der Produktion.“

Eine weitere Delikatesse aus derselben Region ist der Parmaschinken. Ähnlich wie der Parmesan wird auch er gesalzen und bei niedriger Temperatur gelagert.

Ein Jahr lang muss der Schinken im Kühlhaus reifen. Erst danach erhält er das Gütesiegel.

Die Gegend um Parma ist eine der bedeutendsten landwirtschaftlichen Regionen Italiens. Die Produkte, die hier hergestellt werden, bringen Jahr für Jahr Milliardenumsätze.

Zypressen, Pinien, Olivenbäume**(2:50 min)**

Je weiter man nach Süden kommt desto trockener wird es.

Folglich ändern sich auch die landwirtschaftliche Nutzung und die Vegetation.

Die Toskana in Mittelitalien ist bekannt für ihre malerischen hügeligen Landschaften.

Charakteristisch sind die Zypressen. Die Bäume benötigen nur wenig Wasser. Dennoch können sie über 30 Meter hoch werden. Im Bereich der Baumkrone bilden sie Zapfen aus.

Ein weiterer typischer Baum des Mittelmeerraumes ist die Pinie.

Pinien zählen zu den Kieferngewächsen. Ähnlich wie die Zypressen vertragen sie die sommerliche Hitze gut. Um die Verdunstung zu reduzieren, haben sie keine Blätter, sondern Nadeln ausgebildet.

Der wohl charakteristischste Baum des gesamten Mittelmeerraumes ist der Olivenbaum. Seit über 6000 Jahren wird er als Nutzpflanze kultiviert.

Typisch sind kleine, silbrig-grüne Blätter, knorrige Stämme und Wurzeln.

Aus den Früchten des Baumes wird vor allen Dingen Olivenöl hergestellt. Die Toskana ist besonders bekannt für die hohe Qualität des hier produzierten Öls.

Timi Zanolla (Saisonarbeiter, Toskana):

„Die Toskana bringt ganz besondere Oliven hervor. Es gibt vier unterschiedliche Qualitätsstufen: Zum Beispiel die ‚Frantoiano‘. Dies ist eine sehr alte Olivensorte. Schon in der Antike ließ man sie nur halb reifen – zwischen grün und schwarz. Auf diese Weise hat man die ‚Frantoiano‘ schon damals verwendet, eine Olive, die ein besonders gutes Öl liefert.“

Eine weitere Pflanze, die im Mittelmeerraum seit dem Altertum kultiviert wird, ist die Feige. Feigenbäume stellen geringe Ansprüche an den Boden und werden maximal zehn Meter hoch.

Pro Jahr können auf einem Baum 80 bis 100 Kilogramm Feigen wachsen.

Eine Besonderheit im Mittelmeerraum ist der Stockwerkanbau – der Anbau von Mischkulturen. Zwischen den Bäumen wird hier Getreide gesät. Die Bäume spenden Schatten und verringern so die Verdunstung.

Terrassenfeldbau und Gewächshäuser

(1:20 min)

Nicht überall in Italien ist Landwirtschaft ohne Probleme möglich.

An der Amalfi-Küste zum Beispiel erschwert das Gelände die Bewirtschaftung.

Die Küste zwischen Neapel und Salerno ist bekannt für ihre malerischen Buchten. Allerdings ist an den steilen Hängen ein Anbau sehr schwierig.

Dies funktioniert nur, wenn die Landwirte Terrassenfelder anlegen.

Die Mauern sollen verhindern, dass der Boden vom Regen weggespült wird.

Heute werden viele Terrassen nicht mehr bewirtschaftet und verfallen, da diese Form der Landwirtschaft wenig rentabel ist.

Ein landwirtschaftliches Standbein der Region um Neapel ist der Gemüseanbau.

Italien ist Europas größter Gemüse-Erzeuger.

Gewächshäuser so weit das Auge reicht – fast das ganze Jahr über sind sie in Betrieb.

Mindestens zweimal pro Jahr wird hier geerntet – vor allem Tomaten.

Aber auch Kopfsalat, Spinat und Gurken werden angebaut.

Mozzarella aus Kampanien

(1:40 min)

Die Region Kampanien ist nicht nur für ihr Gemüse bekannt.

Eine weitere Delikatesse, die von hier stammt, ist der Mozzarella.

Für seine Herstellung wird nicht die Milch von Kühen, sondern die Milch von Wasserbüffeln verwendet.

Ähnlich wie beim Parmesan wird die Milch zuerst so lange gerührt, bis sie gerinnt. Danach wird der Rohkäse von Hand weiterverarbeitet. Heute wird Mozzarella aber auch maschinell geformt.

Damit der Käse seine Frische und seinen charakteristischen Geschmack behält, muss er in mit Salzlake gefüllten Beuteln abgepackt werden.

Aufgrund der hohen Qualität wird der Mozzarella inzwischen weltweit vermarktet.

Franzesco D'Ausilio (Betreiber Casearis Casablanca):

„Das Produkt hat in den vergangenen zehn Jahren gewissermaßen eine Ausbreitung ohne Grenzen erfahren. Ursprünglich wurde es nur im Herstellungsgebiet verzehrt und hatte eine kurze Reifezeit. Früher musste der Käse innerhalb von zwei Tagen gegessen werden. Mithilfe von modernen Techniken erreicht man eine längere Haltbarkeit. Das erlaubt eine globale Vermarktung. Mozzarella ist heute ein Produkt ohne Grenzen, das man auf den Tischen der ganzen Welt findet.“

Wein aus Apulien**(1:40 min)**

Eines der bedeutendsten landwirtschaftlichen Produkte Italiens ist Wein.

Jedes Jahr erzeugt das Land mehr als 45 Millionen Hektoliter.

Die Region Apulien im Süden Italiens ist eine der wichtigsten Weinanbauregionen des Landes. Von hier stammen über zehn Prozent der jährlichen Produktion.

Die Hochebenen und das flache Land sind gut für großflächigen Weinanbau geeignet.

Apulien wird auch als Weinkeller Italiens bezeichnet. Hier werden vor allen Dingen Rotweine angebaut.

Italien liegt hinter Frankreich auf Platz Zwei in der europäischen Weinerzeugung.

Schon seit Jahrhunderten wird in Apulien Wein angebaut.

Aus dem 17. Jahrhundert stammen die alten Rundhäuser – die Trullis – in denen früher die armen Landwirte lebten. Sie sind komplett aus Stein errichtet und werden ohne Mörtel zusammengehalten. Im Sommer bieten sie einen sehr guten Schutz gegen die Hitze.

Heute wohnen in den Trullis keine Landwirte mehr. Die alten Steinbauten sind mittlerweile zur Touristenattraktion geworden und werden auch als Ferienwohnungen genutzt.

Auffallend im Landschaftsbild des Mittelmeerraumes sind rote Böden. Die sogenannte Terra Rossa ist humusarm. Ursache für die rote Färbung ist der Eisenanteil.

Wenn genügend Wasser vorhanden ist, sind die Roterde-Böden für die Landwirtschaft gut geeignet.

Schafe, Ziegen, Zitrusfrüchte**(2:20 min)**

Ganz im Süden von Italien fällt nur noch wenig Niederschlag und die Sommer sind trocken und heiß.

Dennoch gibt es auch hier Landwirtschaft.

Sizilien ist die größte Insel im Mittelmeer. Das Hinterland ist hügelig und nicht jedes landwirtschaftliche Produkt kann hier gedeihen.

Ursprünglich wurde hier vor allen Dingen Schafzucht betrieben. Die Schäfer mit ihren Herden sind jedoch heute selten geworden. Der Verkauf von Ziegenmilch oder Schafwolle ist nicht ausreichend rentabel.

Ein klassischer Bereich der sizilianischen Landwirtschaft ist der Anbau von Zitrusfrüchten. Aufgrund der klimatischen Verhältnisse gedeihen Orangen und Zitronen hier hervorragend. Dennoch sind auch hier Modernisierungen erforderlich.

Torino Lauretti (Landwirt, Sizilien):

„Ich denke – und das sage ich immer wieder – dass es in der Landwirtschaft der Zukunft wieder mehr Entwicklung geben müsste. Schon deshalb, weil die Arbeiten auch nichts Besonderes sind: Wer aus einer Bauernfamilie kommt, sollte stets versuchen, die Tradition zu erneuern und gleichzeitig auch produktiver zu werden.“

Damit auf Sizilien – angesichts der hohen Temperaturen – Landwirtschaft überhaupt möglich ist, muss viel bewässert werden. Über Aquädukte wird das Wasser auf der ganzen Insel verteilt.

Am Ende gelangt es, ähnlich wie in den Oasen im orientalischen Raum, über ein ausgeklügeltes Kanalsystem, in die Plantagen und Gärten.

Eine weitere Form der Bewässerung ist die Verteilung des Wassers über Sprinkleranlagen. Daneben gibt es auch die Tröpfchenbewässerung. Sie ist besonders wassersparend.

Das Wasser stammt in der Regel aus künstlich angelegten Stauseen.

Hartweizen aus Sizilien

(1:10 min)

Neben Zitrusfrüchten und Wein, der zum Beispiel am Fuße des Ätna gedeiht, wird auf Sizilien vor allem Getreide angebaut.

Über viele Kilometer erstrecken sich riesige Weizenfelder.

Bei den Römern galt Sizilien als Kornkammer des Reiches. Bis heute ist die Insel für den Anbau von Hartweizen bekannt. Dieser wird häufig zur Nudelproduktion verwendet.

Nach der Ernte wird der Hartweizen zum Beispiel mit dem Schiff von Palermo nach Neapel verfrachtet. Dort wird der Weizen dann in kleineren Familienbetrieben zu Nudeln weiter verarbeitet.

Zuerst wird er zu Hartweizengries gemahlen. Danach wird der Teig in Form gebracht und zum Trocknen gegeben. Dort bleiben die Nudeln für etwa einen Tag. Danach werden sie in Kartons abgepackt, verschickt und verkauft.

Strukturwandel – Agrotourismus

(1:00 min)

Obwohl die Landwirte in Italien eine Reihe von einzigartigen Produkten auf den Markt bringen, haben Sie ähnliche Probleme wie Landwirte auf der ganzen Welt.

Immer weniger Bauern bewirtschaften aufgrund der hohen Mechanisierung immer größere Flächen.

Das führt dazu, dass immer weniger Beschäftigte in der Landwirtschaft tätig sind. Ganze Landstriche in Süditalien sind heute unbewohnt und menschenleer.

Die ehemaligen Behausungen der Landarbeiter verfallen.

Allerdings gibt es auch Gegenmaßnahmen. Vielerorts werden die Bauernhäuser heute touristisch genutzt. Die alten Höfe werden aufwändig renoviert und in Hotels umgewandelt.

Man nennt das Agrotourismus – Luxusurlaub auf dem ehemaligen Bauernhof.

Italien ist ein Land mit vielen unterschiedlichen Landschaften, ein Land am Mittelmeer, dessen vielfältige Landwirtschaft durch die naturräumlichen Gegebenheiten geprägt ist.