

Klimawandel, Agro-Energien und unsere Zukunft

Teil 2

*In Zusammenarbeit mit dem Conseil Européen des Jeunes Agriculteurs (CEJA) lud die italienische Mitgliedsorganisation Coldiretti Giovani Impresa vom 27. bis 30. September 2007 zu einem Seminar ein nach Castelvoturno in der Region Caserta, mit dem Thema **Klimawandel, Agro-Energien und unsere Zukunft**. Der Verfasser dieses Artikels vertrat den Verband der Luxemburger Jungbauern und Jungwinzer während des Seminars.*

Campania felix (glückliche Landschaft)

Die Region Kampanien liegt an der Westküste Italiens. Neapel ist die Hauptstadt der Region. Kampanien besteht aus den Provinzen Avellino, Benevento, Caserta, Neapel und Salerno und dehnt sich aus auf einer Fläche von 13.595 km². Die rund 5,8 Millionen Einwohner konzentrieren sich größtenteils im Ballungsgebiet der Stadt Neapel. Damit ist Kampanien die dichtbesiedelste Region Italiens. Nur in der Lombardei leben noch mehr Menschen. Kampanien ist die viertsüdlichste Region des italienischen Festlandes.

Die Römer der Antike gaben der Region ihren Namen: Campania felix – glückliche Landschaft. Wirtschaftlich wichtig sind Weinbau und Tourismus. Die Gegend um den Vesuv ist wegen der fruchtbaren Vulkanerde sehr günstig für die Landwirtschaft. Der Ursprung der heute in aller Welt bekannten Pizza liegt in dieser Region Italiens.

Während das Seminar in der nördlichen Provinz Caserta stattfand wurden die Betriebsbesichtigungen in der südlichen Provinz Salerno durchgeführt.

Photovoltaik

Da das Seminar sich bekanntlich mit der Thematik *Agro-Energien* beschäftigte, besichtigten wir zum Abschluss der Tagung eine Photovoltaik-Anlage, die eine Leistung von 500.000 kW im Jahr aufbringt. Kurioserweise wurde diese Anlage über einem Wasserbecken errichtet. Die Spiegelung der Sonne an der Wasseroberfläche gewährleistet eine signifikante Leistungssteigerung.

Das Wasserbecken befindet sich auf einem Hügel. Das nötige Wasser wird aus einem naheliegenden Fluss auf den Hügel gepumpt. Von dort aus wird es in die ganze Gegend verteilt um - unter anderem - den Landwirten die Bewässerung ihrer Felder zu ermöglichen. Die Gegend ist fruchtbar und es herrscht ein gutes Mikroklima. Als problematisch erweist sich hier jedoch der Wassermangel in der Sommerzeit.

Die Anlage wird von dem Konsortium „Consorzio di Bonifica di Paestum“ betrieben, das im Interesse der Allgemeinheit arbeitet (z.B. Wasserversorgung). Das gesamte Management des Konsortiums ist in den Händen von Landwirten. Gute politische Voraussetzungen ermöglichen es dem Konsortium in weiteren Bereichen der Agro-Energien zu arbeiten zu denen die Biomasse gezählt werden kann.

Mozzarella di Bufala Campana

Anschließend fuhren wir in eine Käserei, wo Mozzarella und Ricotta aus Büffelmilch hergestellt wird. In der Gegend von Neapel werden Hausbüffel bereits seit dem 2. Jahrhundert gezüchtet. Die Bezeichnung Mozzarella stammt vom italienischen Wort „mozzare“, was abschneiden bedeutet -

der Käsehersteller schneidet während der Produktion die Quantität einer Kugel Mozzarella von der geronnenen Büffelmilch ab, die zuvor auf 40 Grad erhitzt wurde.

Schon im 12. Jahrhundert haben die Mönche des Klosters von San Lorenzo ad Septimum in Capua den Pilgern einen „mozza o provatura“ mit einem Stück Brot angeboten. Das Wort Mozzarella erscheint jedoch erstmals im Jahre 1570 in einem Kochbuch von Bartolomeo Scappi, einem Koch am Hofe des Papstes.

Die Käserei, die wir besichtigten, verarbeitet täglich 500 kg Büffelmilch. Die Landwirte, die die Milch liefern, verfügen zusammen über etwa 400 Büffel. Die Qualität der Milch ist maßgebend für die Güte des Endproduktes. Büffelmilch hat einen größeren Fettgehalt als Kuhmilch. Aus 100 Liter Milch werden rund 27 kg Mozzarella hergestellt. Wird die Molke nach der Mozzarella-Herstellung ein weiteres Mal gekocht, erhält man den bekannten Ricotta. Die ganze Verarbeitung wird hier übrigens durch traditionelle Handarbeit gemeistert.

Dem Veranstalter in Caserta, der Vereinigung *Coldiretti Giovani Impresa*, entbieten wir unser aufrichtiges Dankeschön für die exemplarische Organisation und Durchführung des erfolgreichen Seminars.

Laurent FRANTZ