Spanien incognita?

Holger Mittelstraß

ach 26stündiger (Tor-)Tour kamen wir an unserem ersten Reiseziel der von sechs Studierenden vorbereiteten und von PD Dr. Gebauer, Dr. Hülsebusch, Dr. Pforte und mir begleiteten Auslandsexkursion im Ebrodelta an: unsere Herberge direkt in einem kleinen Dorf an der Kirche und einer Bar gelegen, Fahrräder zur Verfügung, um das Mittelmeer in 10 Minuten zu erreichen, ließen einem die Anfahrtsstrapaze schnell vergessen. Das Delta entpuppte sich als ein besonderes Ökosystem für sich: Nassreisanbau mit strengen Auflagen soweit der Horizont reicht, umgeben von Lagunen und Naturschutzgebieten zum Schutz der Vogelwelt. Über 300 Arten, darunter Flamingos, sind hier ansässig. Der Reisanbau selbst ist allerdings wenig ökologisch: der Boden wird für die Bewässerung jährlich nivelliert, es wird reichlich gedüngt und Pflanzenschutz betrieben. Dies gilt auch für die wunderschön auf der Ebroinsel gelegene konventionelle Orangen- und Mandarinenfinca. Der Betriebsleiter will vom Ökolandbau wenig wissen (wie soll das auch in einer 100ha Mono-Dauerkultur funktionieren?).

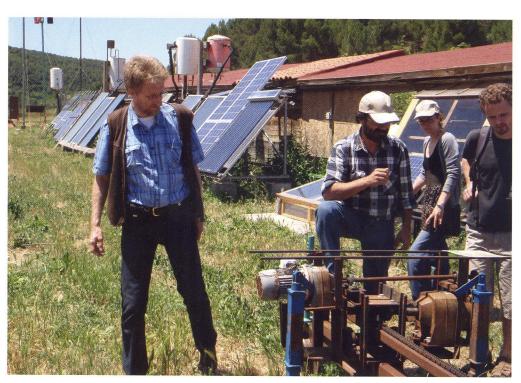
Hier und auf weiteren Betrieben begegnet uns das Phänomen,



Bioolivenanbau und -verarbeitung Dama de Eleia, Xerta

dass der Hof einer reichen Familie gehört und von einem Verwalter bewirtschaftet wird. So auch auf unserer nächsten Station bei Lleida: Olivenanbau und Ölerzeugung. Und es begegnet uns das nächste Phänomen, das wir auf mehreren Ökobetrieben beobachten: Mistkompost muss oft von weit her organisiert werden, da Pflanzenbau und Tierhaltung sich seit Jahrzehnten regional separiert haben. Da es kaum ökologische Tierhaltungsbetriebe gibt, haben die Betriebe Ausnahmegenehmigungen zur Verwendung konventioneller Mistkomposte. In den Dauerkulturen ist ein intensiver biologischer Pflanzenschutz notwendig, wobei aufgrund des Klimas Pilze weniger ein Problem darstellen als Insekten. Die Fruchtfolgen sind oft einfach: 3-4 Jahre Luzerne abgewechselt mit mehrjährigen Freilandtomaten- oder Getreideanbau (oder auch ohne Luzerne mit nur einer Gründüngung über Winter).

Wir sehen größere und kleinere Verarbeiter für Öle, Früchte und Gemüse, deren Absatzmärkte zum Hauptteil im Ausland liegen - sehr beeindruckend das rustikale Pressen von Mandelöl. Der regionale Biomarkt ist noch deutlich unterentwickelt. Beim Betrieb Cal Valls erleben wir die intensive Kooperation mit einem deutschen Biogroßhändler und -verarbeiter, Naturata. Demeteranbau heißt hier jede Menge Ausnahmen: die Präparate kommen aus Deutschland, im Gemüseanbau werden hauptsächlich Hybridsorten eingesetzt, in der Jungpflanzenanzucht konventionelle Erde. Insgesamt erleben wir aber einen kreativen und



Landbauschule Manresa

engagierten Unternehmer, bei dem gerade die nächste Familiengeneration sich eigene Betriebszweige aufbaut. Oder der Betrieb von Albet i Noya, der sich vom kleinen Bioweinpionier zu einem globalen Bioexportplayer gemausert hat mit hunderten von Barrique-Fässern und tausenden von Champagnerflaschen im neuen Keller sowie perfekter Abfüllmaschinerie. Die Weinprobe bleibt allerdings Geschmackssache, die Weine sind recht herb.

Viel Freude bereitet der Besuch der Ökopionierschule in Manre-

sa, die sich in der beruflichen Bildung und Weiterbildung für Praktiker engagiert, mit kleinen aber feinen Demonstrationsflächen und kreativer angepasster Technologie. Beim kulinarischen katalanisch-deutschen Buffet entstehen schnell gegenseitige Kontakte. Ähnlich erfolgreich verläuft das wie ein Witzenhäuser Frankenhausentag organisierte Treffen zwischen den Studierenden und Lehrenden des Ökomasters der Universität Barcelona und uns auf den dortigen Ökoversuchsflächen. Mehrere Betriebe wirtschaften selbstverantwortlich aber in

enger Absprache mit Uniangehörigen und bauen alte Getreidesorten, vermarkten Abokisten, legen Schrebergärten an oder betreiben einen regionalen Erzeugermarkt. Auch hier ließ das abschließende spanische Ökobier die Sprachbarrieren schnell fallen.