

Reise des Ehemaligenvereins nach Andalusien (1. Teil)

Nach einem problemlosen Flug mit der SWISS startete unsere Reise in Malaga, wo wir von unserer Reiseleiterin "Inma" und von unserem Buschauffeur "Massimo" abgeholt wurden. Erstes Reiseziel an der Costa Tropical war das nahe Almunecar, wo wir den Stadtpark mit 150 verschiedenen Palmenarten besichtigten. Anschliessend liessen wir uns auf einem Landwirtschaftsbetrieb – oder einer Finca wie diese hier genannt werden – die in der Region angebauten Tropischen Früchte zeigen: Bananen, Khaki, Avocado, Feigen, Papaja, Kiwi, Granatapfel, Li tschi, Mango, Oliven – alle diese Früchte wachsen in dieser Gegend, die darum auch „Costa Tropical“ genannt wird. Speziell ist die Frucht „Chirimoyo“ zu erwähnen, die niemand von uns vorher gekannt hat. Die Gegend um Almunecar ist das grösste Anbauggebiet dieser Frucht, die von Inma, unserer deutschsprachigen Reiseleiterin, mit „Zuckerapfel“ übersetzt und beschrieben worden ist. Anschliessend genossen wir auf einer wunderschönen Terrasse ein reichhaltiges und sehr schmackhaftes Grillabendessen, bevor es auf kurvenreicher Strecke bergwärts zum Hotel in Capilleira am Fusse der Sierra Nevada ging. Dort gab es zur Begrüssung und als Abschluss des ersten Reisetages einen Sangria als Schlummertrunk.

Schinkenherstellung auf 1'600 m.ü.M und Milchproduktion bei 40°C

In Trevelez auf 1'600 m über Meer besichtigten wir am zweiten Reisetag einen Betrieb, der den bekannten Serano-Schinken herstellt. Schweine gibt es dort keine, die Schinken werden als Rohmaterial aus Galizien und Katalonien angeliefert. Die Schinken werden zuerst mit Datum und Serien-Nr. gebrandmarkt und nach Gewicht sortiert. Dann werden sie pro kg einen Tag im Salz eingelagert und anschliessend gewaschen, geformt und aufgehängt. Nach 6 Monaten wird dann jeder einzelne der 70'000 Schinken Jahresproduktion mit Schweinefett eingerieben und mit Sonnenblumenöl bestrichen, damit keine Fliegen darin Eier ablegen. Die ganze Lagerdauer beträgt je nach Schinkentyp zwischen 14 und 24 Monaten, bevor die Schinken in der Regel ganz zu einem Preis zwischen 8.50 und 10.50 Euro pro kg verkauft werden. Auf dem Weg nach Granada besuchten wir noch einen Milchproduktionsbetrieb mit 180 Holstein-Kühen. Diese leisten ca. 9-10'000 kg Milch pro Jahr, die mit einer ganzjahres-Stallfütterung auf der Basis von Silomais, Soja und Getreide gemolken werden. Die Milch geht zu einem Preis von ca. 30 Eurocents in einen Verarbeitungsbetrieb. Der sehr einfach konzipierte Stall bestand nur aus einem Wellblechdach auf Stützen, einem Melkstand und einfachen Unterständen für die Kälber.

Der arabische Einfluss ist gross

Nach einem Bummel durch die arabisch geprägte Altstadt von Granada stand am Sonntag-Nachmittag die Alhambra im Zentrum unseres Interesses. Die weitläufige Burganlage wurde von der Unesco als Weltkulturerbe auserkoren und wird täglich von 7'500 Personen besichtigt! Der Ausbau der roten Burg (arabisch: Kala al-Hambra) im heutigen Ausmass erfolgte im 14. Jahrhundert. Im Gerichtspalast, im politischen Palast und im Löwenhof staunten wir über die detailverliebte maurische Dekorationskunst, die v.a. aus geometrischen Formen und Blumenmotiven besteht. Als Material wurde v.a. Marmor, bunte Fliesen, Stuck und Zedernholz verwendet. Beeindruckend ist auch die prächtige Gartenanlage „Generalife“. Die Harmonie zwischen Gebäuden, Wasserspielen und Pflanzen wirkt in der Sommerhitze von Granada erfrischend und wohltuend. Am Abend besuchten wir den maurisch geprägten Stadtviertel Albaicin. Hierhin zogen sich die Araber, Juden und Zigeuner nach der Machtübernahme durch die katholischen Könige zurück. Typisch sind die höhlenartig in den Berg hinein gebauten Wohnhäuser, die in der Sommerhitze angenehm kühl bleiben. Eine leidenschaftlich vorgetragene Flamenco—Vorführung bildete der Höhepunkt des abendlichen Ausfluges nach Albaicin.

Fortsetzung folgt
Oscar Duschletta, Plantahof

Legende zu den Fotos (1. Teil)

Foto	Text
Nr. 42	Die Banane in Stellvertretung für viele tropische Früchte, die an der "Costa Tropical" in der Umgebung von Almunecar angebaut werden.
Nr. 70	Begutachtung der spanischen Schinken durch die erfahrenen Hausmetzger aus Tenna.
Nr. 216	Bis anfangs 15. Jahrhundert war Spanien islamisches Gebiet. Die "Mezquita" in Cordoba ist eindrückliche Zeugin dieser Zeit.
Nr. 140	Ein prächtiger Innenhof der "Alhambra" in Granada. Dieses Gebäude ist als Unesco-Weltkulturerbe auserkoren worden.



Reise des Ehemaligenvereins nach Andalusien (2. Teil)

Olivenbäume soweit das Auge reicht

Spanien ist der grösste Olivenölproduzent der Welt, Grund genug, um uns auch diesem Thema zu widmen. In Piengo de Cordoba besichtigten wir einen Familienbetrieb, der 150 ha Olivenbäume bewirtschaftet. Senhor Rodriguez erklärte uns die drei angebauten Olivensorten und wie die Pflege erfolgt. Der Boden unter den Bäumen wird mechanisch vom Gras befreit, einerseits um die Ernte zu erleichtern, andererseits aber auch, damit das spärlich vorhandene Wasser den Olivenbäumen zur Verfügung steht. Aufgrund der herrschenden Trockenheit sind keine Pilzkrankheiten zu behandeln. Schäden durch Insekten kommen vor, Behandlungen sind aber im Durchschnitt nur alle zehn Jahre notwendig. Die Ernte erfolgt zwischen November und April. Zur Hälfte werden die Olivenbäume von Hand gelesen und zur Hälfte werden die Bäume maschinell geschüttelt, so dass die Oliven auf Netze fallen und so eingesammelt werden können. Nach der Besichtigung der Felder führte uns Senhor Rodriguez in die Beurteilung des Olivenöls ein. Anhand eines Formulars erklärte er die Hauptfehler, die positiven Qualitätsmerkmale und die Anforderungen für die unterschiedlichen Qualitätsklassen. Nach einem feinen, hausgemachten Mittagessen kauften die Reiseteilnehmer reichlich Olivenöl im Hofladen ein, bevor es dann mit dem Bus nach Cordoba ging. In der zweitgrössten Stadt Andalusiens besichtigten wir die prachtvollste Moschee islamischer Herkunft auf der iberischen Halbinsel. Ursprünglich umfasste diese 1013 Säulen, nach der Einvernahme durch die Christen haben diese kurzerhand in der Mitte der Moschee eine Kathedrale hineingebaut, so dass heute nur noch 856 Säulen stehen. Diese bauliche Kombination beider Religionen auf engstem Raum ist wohl einmalig auf der Welt.

Das Wichtigste in Spanien ist der Stierkampf

Der fünfte Reisetag stand ganz im Zeichen des Stierkampfs. In Gerena besichtigten wir das Landgut „Mirandilla“ mit 1'650 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche. Angebaut wird v.a. Getreide, im Zentrum steht aber die Zucht von Stieren für den Stierkampf. 200 Kühe stehen für die Reproduktion zur Verfügung. Die Stiere bleiben 5 Jahre auf dem Betrieb, bevor sie in Sechsergruppen an die Stierkampfarena verkauft werden. Der Preis pro Stier beträgt ca. 6'000 Euros. Die weibliche Nachzucht wird mit zwei Jahren auf aggressives Verhalten getestet. Wenn dieses genug ausgeprägt ist, werden die Jungtiere gedeckt und für die Produktion von Kampfstieren verwendet. Die Besichtigung der Herden auf den abgeernteten Getreidefeldern erfolgte aus Sicherheitsgründen mit Traktor und Wagen. Die Kühe sind klein und geben nur wenig Milch, nach 6 Monaten werden die Kälber abgetränkt. Die für den Stierkampf vorgesehenen Tiere müssen mindestens 460 kg schwer sein und perfekt ausgerichtete Hörner haben. Auf dem Landgut „Mirandilla“ werden junge Stierkämpfer ausgebildet und im eigenen Stierkampfmuseum wird diese spanische Tradition hochgelebt. Dass die ausländischen Gäste den Stierkampf mit kritischeren Augen wahrnehmen hat der Gastgeber natürlich auch festgestellt, sein Wunsch zum Abschluss der Besichtigung war deshalb aus seiner Sicht nachvollziehbar: wir sollten gute Botschafter für den Stierkampf sein. Die Reise endete an diesem Tag in Sevilla, wo wir die grösste gotische Kathedrale der Welt besichtigten. Auch hier stand ursprünglich eine Moschee, die aber durch die Christen abgerissen worden ist. Einzig am Turm der Kathedrale – Giralde genannt – ist der untere Teil bis zum Glockenstuhl als ursprüngliches Minarett erkennbar geblieben.

Wein, Pferde und das Bad im Mittelmeer

Nahe an der portugiesischen Grenze liegt in der Provinz Huelva das Dorf Jabugo, hier wird der berühmte Iberico-Schinken hergestellt. Dafür weiden die schwarzen Iberischen Schweine in Steineichenwäldern. Wenn sie während des Herbsts Eicheln fressen können, gibt das dann den teuersten Schinken in Belloto-Qualität. Dafür erhält der Schinkenproduzent nach einer Reifezeit von bis zu vier Jahren 36 Euro pro kg ganzer Schinken. Ansonsten gibt es in der Herstellung kaum

Unterschiede im Vergleich zu derjenigen des Serano-Schinkens in Trevelez. Nach der Ankunft in Sevilla liessen wir den sechsten Reisetag auf einer gemütlichen Schiffsfahrt auf dem „Guadalquivir“ (arabisch für grosser Fluss) entlang der Pavillons der Weltausstellung von 1992 ausklingen. Am siebten Tag widmeten wir uns in Jerez der Produktion des Sherry-Weines. In der Kellerei Gonzales Byass lagern 20'000 Eichenfässer mit Sherry, einige von diesen sind von berühmten Persönlichkeiten persönlich unterzeichnet worden. Der Sherry kann je nach Geschmack in trockener oder süsser Ausführung genossen werden. Im Anschluss an den Besuch im Weinkeller wohnten wir einer grandiosen Vorführung der königlichen Reitschule mit den eleganten andalusischen Pferde bei, bevor die Weiterfahrt nach Malaga, Ausgangs- und Schlusspunkt der Reise in Andalusien unter die Räder genommen wurde. Vor dem Abflug in die Heimat liessen sich die meisten Reisetilnehmer ein Bad im 25°C warmem Mittelmeer als Abschluss einer wunderbaren Reise genehmigen. Unser Dank dafür geht in erster Linie an Agnes und Hans-Peter Brandenburger, die wiederum eine abwechslungsreiche und interessante Reise perfekt organisiert hatten.

Oscar Duschletta, Plantahof

Legende zu den Fotos (2. Teil):

Foto	Text
Nr. 189	Bündner Weinbauer begutachtet die Olivenbäume
Nr. 248	Zucht von Stieren für die Stierkampfarena
Nr. 271	Ohne Stier ist in der Arena gut lachen!
Nr. 336	Der Spanische Platz in Sevilla

