

**VORGABEN.**  
Geschützte Sorten  
in Italien kämpfen  
innerhalb eines  
strikten Rahmens  
gegen die Klima-  
krise an.



Fotos: Karandev/istock, beigestellt.

# Bedrohte Bodenschätze

Wie Italiens kostbarste Lebensmittel dem Klimawandel trotzen und warum Terroir neu gedacht werden muss.

Text: Mia Schlichtling

**S**anft wiegen die Orangenbäume ihre goldenen Früchte vor der erhabenen Kulisse des weiß umwehten Ätna. Diese idyllische Landschaft ist kein Zufall, denn die besten Blutorangen Siziliens müssen mit Blick auf den Vulkan angebaut werden. Eine Vorgabe im Sinne der Ästhetik? Keinesfalls, wie Gerardo Diana, Präsident des Konsortiums zum Schutz der Blutorangen Arancia Rossa di Sicilia (IGP), erklärt: „Der Ätna prägt unser Mikroklima, denn sein Schnee kühlt den Wind ab, bevor er unsere Haine erreicht. Daher haben wir in unserer Anbauzone ein Klima mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Und das führt zu der Besonderheit, dass das Fruchtfleisch der Orangen sich dunkel färbt.“

**Ausgezeichnet.** Über 800 ausgezeichnete Lebensmittel kann Italien als Land der regionalen Vielfalt und des Handwerks aufweisen: Mit seinen sogenannten geschützten geografischen Angaben (Indicazione geografica protetta, IGP) oder geschützten Ursprungsbezeichnungen (Denominazione d'origine protetta, DOP) ist es europäischer Spitzenreiter. Die beiden Siegel fußen auf dem Prinzip des Terroirs, der Idee, dass bestimmte geografische Gegebenheiten sowie Traditionen dieses definierten Gebiets samt seines Mikroklimas sind. Im Falle der DOP bedingt sogar das generationsübergreifende *Savoir-faire* der Produzenten die Qualifizierung. Denn die Verantwortung der Landwirte ist zweierlei: Lebensmittel sind nicht nur Ausdruck ihres Terroirs; ihr Anbau kann das Landschaftsbild genauso nachhaltig prägen. Wer die Zertifizierung anstrebt, muss sich an strenge Regeln halten, um die charakteristische Landschaft zu

**VULKAN.** Das Mikroklima um den Ätna prägt den Geschmack der Blutorange und macht sie zur geschützten Sorte.

wahren. Nur jedes zweite Jahr findet etwa die Ernte der grünen Pistazien aus Bronte (DOP) im Herbst statt: Die Fruchtbildung bedeutet extreme Strapazen für die Bäume in den ariden Gebieten. Damit sie sich regenerieren können, wird auf intensiven Anbau verzichtet. Das bedeutet, dass sämtliche Blüten vor der Befruchtung gepflückt werden - von Hand. Angesichts des rasanten Klimawandels stellt sich allerdings die Frage: Ist es überhaupt noch möglich, Landschaften und Landwirtschaft anhand von traditionellen Methoden zu erhalten?

**Klimakrise.** Paradoxerweise sind es besonders diese traditionellen Kleinbetriebe, die am härtesten vom Klimawandel betroffen sind. Italien hat mit den ursprungsgeschützten Spezialitäten den Weltmarkt auf seinen Geschmack gebracht. Als perfekter Marktplatz für dieses international steigende Interesse begeistert etwa die Food-Messe Pitti Taste in Florenz mit ihrem Fokus auf regionale Delikatessen aus dem High-Quality-Segment. Nun droht der Verlust des etablierten Milliardenbusiness im Agrarbereich aufgrund eben dieser strengen Regeln zur höchsten Qualitätssicherung.

Denn durch die geografische Definition fehlt die Flexibilität, wenn sich das Klima im Anbaugbiet ändert und Ertrag, Größe oder Nährwerte der Produkte stark beeinträchtigt. Hitze sorgt etwa für eine höhere Zuckerkonzentration bei Trauben, Wassermangel zu kleineren Zitrusfrüchten. Viele der Produkte fallen nun also durch das Raster der IGP- und DOP-Zertifizierung. Das Dilemma: Die richtigen Anbaukonditionen würde man häufig weit entfernt, aber außerhalb des historisch definierten Gebietes auffinden.

Die sizilianischen Blutorangenbäume sind noch gut gewappnet. Allerdings war das Blutrot der Dezember- →





**HITZIG.** Ob beim Anbau von Blutorangen, Reis oder Pistazien: Der Klimawandel setzt die Landwirte unter Druck.

dings mit Zyklonen zu kämpfen. In Eigenarbeit legt er kilometerlange Wassergräben auf seiner Tenuta Serravalle an, um die kostbare Ressource vor dem Abfließen ins Meer zu sammeln.

**Drohnen fliegen, Esel grasen.** Kreativität und Hightech werden zum Muss: Diana lässt regelmäßig die Orangenbäume mit einer Drohne abfliegen, um schon frühzeitig Schädlingsbefall entdecken zu können. Feinste Sensorik für Wettervorhersagen und zur Messung der Bodentrockenheit ermöglichen es, die Bäume vor Hitzewellen präventiv und präzise dank Tröpfchenbewässerung zu wappnen. Gleichzeitig lässt Diana traditionelle Methoden wieder aufleben: Seine Herde Esel gras das leicht entflammable Gestrüpp ab, um großflächige Waldbrände zu vermeiden - mit geringem ökologischen Hufabdruck, versteht sich. Doch woraus schöpft er die Kraft, sich dieser nicht enden wollenden Sisypusarbeit zu stellen? „Der Klimawandel ist eine Herausforderung für die gesamte Menschheit“, antwortet er. „Ich glaube, dass wir Landwirte die Vorposten dieser Veränderung sind.“ ✕

→ ernte aufgrund der ungewöhnlich milden Temperaturen schwach ausgeprägt. Während sich die Landwirtschaft im Süden Italiens schon lang an Dürre angepasst hat, steht ausgerechnet der Norden vor bisher unbekanntem Herausforderungen.

**Der Reis ist heiß.** Als größter Reisproduzent Europas deckt Italien allein über die Hälfte des europäischen Bedarfs ab. Insbesondere in der fruchtbaren Po-Ebene werden nicht nur Sorten für Risotto angebaut, sondern auch Basmati- und Sushi-Reis. Das Problem: Reisfelder brauchen eine intensive Bewässerung. Aktuell ist der Grundwasserpegel aber so niedrig wie nie zuvor, und auch die Schneeschmelze hat dieses Jahr vergeblich auf sich warten lassen. Was in Venedig groteske Bilder von trockenen Kanälen zeichnet, bedeutet für die Reisbauern ein apokalyptisches Szenario noch vor Sommerbeginn. Vielseitig sind die innovativen Ansätze, um die Reisernte noch sichern zu können: verfrühte Aussaat, um die Hitze zu meiden, das Streuen von Mulch und Zwischensäen anderer Pflanzen gegen Verdunstung oder die Bevorzugung von Sorten mit geringerem Wasserbedarf. Aber auch diese Maßnahmen sind kein Garant. Ein Großteil der Bauern, die in den letzten Jahren noch knöcheltief im Schlamm ihrer Reisfelder standen, steckt nun bis zum Hals in Schulden. Statt auf Mais und Reis wird vermehrt auf Weizen und Soja gesetzt, die als krisensicherer gelten. Wie lang wird es also dauern, bis nicht nur die typischen Produkte aus der Landschaft, sondern regionale Spezialitäten wie Polenta und Risotto auch von den Tellern verschwinden?

Nicht nur das Ausbleiben von Regen stellt eine Gefahr dar. Biobauer Paolo Petrilli aus Apulien muss sich seit Kurzem mit neuen Problemen auseinandersetzen: „Das Wetter ist viel unvorhersehbarer geworden“, bestätigt er. „Es gibt ein neues Phänomen, das wir ‚Wasserbomben‘ nennen. Das sind intensive, geradezu tropische Regenfälle. Diese werden uns zum Verhängnis, denn sie treten meist im Sommer auf und können unsere Tomatenernte vernichten.“ Auch in Sizilien hat Diana neuer-

## „Wir Landwirte sind die Vorposten dieser Veränderung.“



### Tipp

**PITTI TASTE.** Einmal im Jahr stellen in Florenz die wichtigsten traditionellen und innovativen Lebensmittelproduzenten in Italien bei der dreitägigen Messe aus. Dieses Jahr fanden sich bei der 16. Ausgabe in der Fortezza da Basso rund 540

ausgewählte Aussteller ein, 100 davon Newcomer. Einkäufer aus der ganzen Welt sowie normale Besucherinnen und Besucher sind willkommen. Heuer führt die kulinarische Messe in ihrer Schwerpunktsetzung in die Welt der Pasta ein.