Eine neue Tradition– 10 Jahre AVO-Lehrfahrten

Das Piemont, ein almerisch-kulinarisches Reiseziel

Almwirtschaft und Tradition werden oft in einem Satz genannt und zur Almwirtschaft gehört fast zwingend auch der Almwirtschaftliche Verein Oberbayern (AVO). Was liegt da also näher, eigene Traditionen zu schaffen und zu pflegen? Der Almkurs beim Kistlerwirt, die Hauptalmbegehungen und der Almbauerntag am 3. Oktobersonntag mit der Ehrung von Almleuten gehören ebenso dazu wie die zahlreichen etablierten Versammlungen. Gelebte Tradition stützt die Gemeinschaft aller in der Almwirtschaft tätigen Menschen.

Manchmal braucht es aber auch ein bisserl frischen Wind und Abwechslung, um sein Klientel bei Laune zu halten. Das dachten sich vor zehn Jahren auch der damalige Vorstand Georg Mair und sein Geschäftsführer Michael Hinterstoißer und riefen kurzerhand die AVO-Herbstlehrfahrt ins Leben. Und kaum ist ein Jahrzehnt vorbei, ist diese zugegeben noch junge Tradition nicht mehr wegzudenken.

Diese Jubliäumsfahrt, ebenfalls zum zehnten Mal organisiert mit „Agrarreisen Vogt“ aus dem Hohenloher Land führte letztes Jahr nach Piemont und Aosta.

Rückblick

Begonnen hat es im Jahr 2012, als sich eine Gruppe aus dem Allgäu und Oberbayern ins französische Berggebiet nach Savoyen aufmachte, um sich über die Erfahrungen vor Ort mit dem Wolf zu informieren. Bei der Rückfahrt stand ein Besuch der Belalp und der Kuhkämpfe im Wallis sowie der Besuch am Plantahof in Graubünden auf dem Programm. Ein Jahr später ging es am Festtag Mariä Himmelfahrt zuerst nach Kärnten und hinauf zum Jufen, auf dem beim schmackhaften Friccaessen der erste Käse angeschnitten wurde.

Im nächsten Jahr war Bled in Slowenien das Ziel der Reise. Unvergesslich sind die Gesänge in der Marienkirche auf der Insel im Bleder See. 2014 folgten Südtirol und Cavalese. Hier sind unter anderem noch der kleine Bergbauernbetrieb im Sarntal mit Grauvieh, der Obstbauer auf dem Ritten und die Parmesanproduktion in Cavalese in guter Erinnerung. Nach einem Jahr Pause machte sich die Gruppe 2016 auf, um in Kranjska Gora an der Internationalen Almwirtschaftstagung teilzunehmen. Dann war erst mal Pause, um die eigene Internationale Almwirtschaftstagung 2018 in Garmisch-Partenkirchen zu organisieren, bevor es 2019 in die Schweiz und nach Italien ging, mit einem feinen Hotel direkt am Lago Maggiore. Auf dem Programm standen die Borromäischen Inseln, Betriebe im Tessin und bei der Rückfahrt ein Milchviehbetrieb in Südtirol.

Wegen der Coronapandemie fiel die geplante Reise im Jahr 2020 besagtem Virus zum Opfer. Auch 2021 bei der Lehrfahrt in die Steiermark waren Corona und die geforderten Verhaltensregeln ein steter Begleiter. Auf deutscher Seite hieß es Masken auf, auch im Bus. Nach dem Passieren der Grenze ins Salzburgerland war das Abnehmen erlaubt, weil im Nachbarland weniger strenge Regeln galten. Kürbisanbau und -verarbeitung, Weinbau an der Grenze zu Slowenien, Schinkenverarbeitung und Schokoladenherstellung sowie ein Besuch auf der Teichalm rundeten das reichhaltige Programm ab. Noch gut in Erinnerung dürften die Lehrfahrten nach Osttirol, Grado, Friaul und Kärnten (2022), an den Bodensee, in den Schwarzwald und das Elsaß (2023) sowie 2024 nach Rothenburg ob der Tauber und in das Hohenloher Land sein. In Schrozberg im Hohenloher Land lud die Familie Vogt vom gleichnamigen Service für Agrarreisen zu einem gelungenen Festabend in der umgebauten Scheune ein.

1

3

Reis, Käse und Haselnüsse

Wer glaubt, dass es künftig an neuen Zielen mangelt, muss sich eines Besseren belehren lassen. So konnten letztes Jahr Mitte September mit dem Piemont und dem Aostatal wieder Regionen gefunden werden, die interessante landwirtschaftliche Betriebe und kulturelle Besonderheiten aufweisen. Da die meisten Teilnehmer immer schon freudig auf die Lehrfahrt im nächsten Jahr warten und die Plätze knapp sind, heißt es schnell sein bei der Anmeldung. Die begehrten Plätze sind nach Bekanntwerden des Reisetermins schneller vergeben als die sprichwörtlichen warmen Semmeln beim Bäcker. Man könnte fast, wohlgemerkt fast, glauben, dass das Ziel Nebensache ist, Hauptsache dabei sein.

Fünf Tage fort von daheim

Diesmal dauerte die Reise fünf Tage, so lange wie noch nie. Dass die Regionen Lombardei und Piemont größtes Reisanbaugebiet in Europa sind, verwundert nicht, wenn man mit dem Bus durch die Landschaft fährt und weit und breit von Reisfeldern umgeben ist. Auf dem Betrieb Cascina Daneto stellten die Geschwister Matteo und Luisa ihre Wirtschaftsweise vor. Fruchtbare Lehmböden ermöglichen den Anbau von Reis. Eine weitere wichtige Voraussetzung ist ein ausgeklügeltes Bewässerungssystem aus Kanälen und Deichen, das genossenschaftlich betrieben wird. Die Kosten hierfür belaufen sich auf 300 Euro/ha und Jahr. Wie bei anderen Kulturen fallen weitere Kosten für Bodenlockerung, Saat, Pflanzenschutz, Düngung und Ernte an. Die Anbaufläche des Betriebes umfasst 110 ha. Die reinen Einnahmen betragen 2500 – 3000 Euro/ha.

Da die Einfahrt nach Turin wegen einer Demonstration gesperrt war, wurde als Ersatzprogramm die Stadt Asti besichtigt, die bekannt ist für gute Weine und das traditionelle Pferderennen im September, dem Palio.

Der dritte Tag war dem Aostatal vorbehalten. Die von Kelten und später von Römern bewohnte Stadt Aosta ist von mächtigen Bergriesen mit über 3000 m umgeben. Amtssprachen sind heute gleichberechtigt Italienisch und Französisch. Weiter hinten im Aostatal liegt die kleine Gemeinde Valpelline. Hier befindet

Fotos: Michael Hinterstoißer

1 Stadtführung in Aosta, das bereits von Kelten und Römern besiedelt wurde, um die Bergpässe kontrollieren zu können.

2 70 Piemonteser Rinder hält der Bullenmastbetrieb bei Vignale Monferrato auf Stroh.

3 40.000 Laibe des bekannten Fontinakäses lagern in einem ehemaligen Erzbergwerk ganz hinten im Aostatal in Valpelline.

4 Die Sortierung der Haselnüsse per Hand sichert den hohen Qualitätsstandard der Produkte der Genossenschaft Corilu.

5 Ein Paradies für Reisliebhaber, die Kostproben im Hofladen des Reisanbaubetriebes Cascina Daneto.

sich in einem alten Erzbergwerk das Lager für den berühmten Fontinakäse. Bis zu 60.000 Käselaibe können dort gelagert werden. Derzeit sind es nur noch 40.000, weil die Älpung von Kühen und damit die Käseproduktion in den Bergen stark rückläufig ist.

Was Süßes geht immer

In Cuccaro Monferrato, wo vor 50 Jahren nur Weinanbau das Landschaftsbild prägte, haben sich vor über 30 Jahren vier Familien zusammengeschlossen und im Rahmen einer Genossenschaft mit dem Anbau von Haselnüssen begonnen. Der Betrieb Corilu bewirtschaftet insgesamt 70 ha, auf denen Haselnüsse in Stamm- und Strauchform angebaut und zu Produkten von höchster Qualität verarbeitet werden. Bei der Verkostung der süßen Aufstriche griffen dann auch all diejenigen zu, die auf dem Reisbetrieb noch etwas zögerlich waren.

Ein Glück, dass das Sortiment im Dorfladen wohl gefüllt war und für alle Mitbringsel und Reiseandenken für die Daheimgebliebenen parat hielt. Wer Piemonteser Rinder sehen wollte, konnte sich auf den Bullenmastbetrieb bei Vignale-Monferrato freuen. 70 Rinder dieser schönen Tiere werden derzeit am Betrieb auf Stroh gehalten. Ein Teil wird mit 600 kg verkauft, ein Teil geschlachtet und direkt vermarktet oder im eigenen Agritourismusbetrieb verwertet. In einem wunderbar dekorierten Raum mit Gewölbe, der früher offensichtlich als Stall diente, durfte die Gruppe das Mittagessen einnehmen. 200 ha Eigentums- und 150 ha Pachtfläche tragen weiter zum Betriebseinkommen bei.

Nach der Besichtigung von Casale Monferrato hieß es Abschied nehmen aus der Region Piemont und von der Reiseleiterin Ursula.

Lange Heimreise

Die weite Heimreise vorbei an Mailand über die Schweiz wurde in Untervaz in Graubünden nochmal unterbrochen. Auf dem Hertihof der Familie Corina Göpfert und Reto Jäger gab es ein köstliches Mittagessen in der „Besenbeiz“. So wird dort eine Tagesgaststätte bezeichnet, die von Montag bis Freitag geöffnet hat und eine reduzierte Tageskarte mit hauptsächlich eigenen Produkten anbietet. Beim anschließenden Betriebsrundgang berichtete Reto Jäger, dass er 40 ha bewirtschaftet, von denen 19 ha im Berggebiet liegen. Auf den fruchtbaren Ackerböden im Rheintal baut er Spinat, Rüben, Kartoffeln und Zwiebeln an. Er hält 150 Mastbullen und nur einige Schweine für die eigene Verwertung in der Besenbeiz. Weitere Einnahmen kommen aus überbetrieblicher Arbeit für ein Baggerunternehmen und die Mithilfe bei der Aussaat bei den Nachbarn.

Bis zur planmäßigen Ankunft in Miesbach galt es dann noch eine lange Strecke zurückzulegen, die aber durch den Austausch vergangener Reiseerinnerungen wie im Flug verging. Jetzt steht die spannende Frage im Raum welches Ziel für die diesjährige Herbstlehrfahrt den Zuschlag bekommt. Hauptsache der Schaurer und seine Zither sind wieder mit dabei und lassen uns erneut an seiner Fingerfertigkeit und ihrem Klang teilhaben.

Michael Hinterstoißer