8A6LniQo

Da, wo die Touristen nicht hinkommen

Landwirtschaftsexperte Walter Spenger erzählt über das andere Sizilien

Plattling. (hk) Am Mittwochabend war Dipl.-Ing. agr. (FH) Walter Spenger aus Otzing-Lailling als Referent bei den CSU Senioren. Alois Pinzinger, ebenfalls diplomierter Landwirtschaftsexperte wie Spenger, hatte seinen Kreisvorstandskollegen für ein Referat zum Stammtisch in das Gasthaus Kasermandl in Höhenrain eingeladen. Es ging um eine Inforeise, die Spenger mit 35 Landwirten, nicht nur aus der Region, sondern mit Teilnehmern von Flensburg über den Bayerischen Wald bis Passau in der Zeit vom 28. Februar bis 4. März dieses Jahres nach Sizilien unternommen hatte, der viertgrößten Insel Europas.

Gespannt lauschen die CSU-Senioren den Ausführungen von Walter Spenger (Fotos: Harald Keller)

Sizilien auf der Landkarte.

Wer mit Spenger fährt – wie zuvor bereits nach Israel, Spanien oder Portugal – der erlebt diese Länder anders, wie sie in den Reisekatalogen beschrieben werden, nämlich so, wie dort von der Bevölkerung gearbeitet und gelebt wird. „Sizilien einmal anders“ hätte man deshalb seinen Vortrag nennen können, denn wer glaubt diese Insel zu kennen, weil er alle Sehenswürdigkeiten von Palermo bis Catania abgeklappert hat, der irrt. Das heißt nicht, dass man mit Spenger von der Terrasse eines Luxushotels in Taormina aus mit einem „Marsala“ in der Hand auf den traumhaften Blick hin zum schneebedeckten Ätna mit imposanten antiken Bauten im Vordergrund verzichten müsste, nein, auch Kultur aus allen großen Epochen der europäischen Geschichte gab es genug zu sehen.

Sizilien ist viel mehr als nur Kathedralen und Klöster, Schlösser und Burgen aus allen Jahrhunderten, Strände, Festungen und Weinberge. Die Insel ist wie ein Mikrokosmus Europas mit einer breit aufgestellten exportorientierten Landwirtschaft mit Ackerbau und Viehzucht, fruchtbaren Ebenen, Gebirgen, einer Verarbeitungsindustrie, Wein- und Obstanbau, der größten Fischereiflotte des Mittelmeeres und natürlich einer jahrtausendealten Geschichte mit Phöniziern, Griechen, Karthagern, Römern, Germanen, Wikingern, Oströmern und Normannen, Sarazenen und Deutschen als Vorfahren, um nur einige zu nennen, die alle ihre Spuren auf der stets umkämpften Insel hinterließen.

Zuletzt stritten sich Amerikaner, Engländer und Deutsche 1943 um ihren Besitz, weil derjenige der die Insel hat, auch Herr des Mittelmeeres ist. So war es immer. Das geschichtliche Unglück der Sizilianer ist es und bleibt es, strategisch wichtig zu sein. Dass von Palermo aus einmal das Heilige Römische Reich deutscher Nation bis hinauf an die Ostsee regiert wurde, ist aus dem Geschichtsgedächtnis der betroffenen Völkerschaften leider verschwunden. Spenger hingegen ging in seinem Vortrag tief in die Geschichte der Insel ein um ein Verständnis dafür zu wecken, was Sizilien eigentlich ist und wie man es begreifen muss.

Trotz des Wirtschaftsanteils von 50 Prozent, den der Tourismus ausmacht, ist die Insel, wie Spenger deutlich demonstrieren konnte, in der Hauptsache immer noch landwirtschaftlich strukturiert, leidet aber unter einer Arbeitslosigkeit von 17 Prozent. Schwerpunkte im Besuchsprogramm der Gruppe waren deshalb neben der Kultur besonders Biobetriebe und Bewässerungssysteme auf die Spenger beruflich spezialisiert ist. „Erfreulich war“, so Spenger, „dass unser Dolmetscher selber über ein phänomenales landwirtschaftliches Wissen verfügte und uns somit nicht nur die Arbeitsweise und Anbauverfahren der dortigen Bauernschaft genau erklären konnte, sondern auch über Bewässerungssysteme Bescheid wusste. Denn wer weiß schon, dass Wasser für die Insel teilweise vom Festland per Schiff herangeführt werden muss, um Betriebe mit Anbau von Artischocken, Fenchel, Tomaten, Melonen, Paprika und Zucchini am Leben erhalten zu können. Wassersparen ist auf Sizilien angesagt“, stellte der Bewässerungsexperte Spenger dar, der mit dem System der Tropfbewässerung seiner Firma eine Wasserersparnis von 80 Prozent erreicht.

Weiter teilte Spenger für Nichtinsider landwirtschaftlicher Abläufe in der EU mit, dass viele der sizilianischen Betriebe Direktverträge mit großen deutschen Handelsketten wie Aldi, Netto oder Lidl haben und dass von dort auch die ersten, wegen ihrer Empfindlichkeit tatsächlich handverlesenen Frühkartoffel herkommen. „Allgemein“, stellte der Landwirtschaftsexperte fest, „legen die sizilianischen Erzeuger größten Wert auf Qualität.“

Die leckere sizilianische Küche

Natürlich wurde auch über die sizilianische Küche mit ihren Spezialitäten wie einem Orangensalat mit Basilikum und Zwiebeln gesprochen, die zwar fleischarm aber sehr schmackhaft seien. Dabei kam heraus, dass die in Deutschland beliebte Pizza früher das Armenessen der Inselbevölkerung war. „Wenn von Sizilien die Rede ist, kommt man auch an der Mafia nicht vorbei“, meinte der Referent, der dann überraschenderweise ein ganz anderes Bild dieser von der einst „Ehrenwerten Gesellschaft“ zur Verbrecherorganisation mutierten kriminellen Vereinigung kam. Spenger rief dabei kurz die Entstehungsgeschichte der Organisation in Erinnerung als Folge einer unerträglichen Ausbeutung des Volkes durch den örtlichen Adel und konnte darstellen, dass vieles ohne die organisatorische Hand der Mafia wegen der oft korrupten oder unfähigen öffentlichen Verwaltung nicht möglich sei.

Als eines der Beispiele nannte er die Behandlung von Asylanten und deren Arbeitseinsätze, die dem Staat nichts kosten, den Betroffenen jedoch einen täglichen Verdienst bringen. „Unseren Aufwand und Bürokratismus für diese Menschen versteht man in Sizilien nicht“, so Spenger zur Problematik, der auch über persönliche Bekanntschaften mit Sizilianern berichten konnte, die jedes Jahr zum Münchener Oktoberfest kommen. Einer der Höhepunkte des Berichtes war der Besuch einer Eselsfarm, deren Produkte nur von diesen Tieren stammen und die mit dem Einsatz einer Eselmelkmaschine pro Esel 350 Liter Milch im Jahr erzeugt. „Das scheint wenig“, meinte Spenger, „man muss aber wissen, dass ein Liter dieser Milch mit zehn bis 15 Euro bezahlt wird.

Mit Bildern von der Mondlandschaft am oberen Ätna, der Beschreibung des Ätnahonigs als seltene Delikatesse und dem letzten Tag in Taormina als „teures Pflaster“ ließ Spenger seinen Vortrag ausklingen.

Veranstaltungskalender

Plattling und Umgebung

Wochenmarkt Plattling: Heute von 7 bis 12 Uhr Wochenmarkt am Ludwigplatz

Pfarrei St. Magdalena: Morgen um 10.30 Uhr Kleinkindergottesdienst „Unser Vater im Himmel“ im Pfarrheim St. Magdalena, anschließend Gang zur Pfarrkirche

Pfarrei Isarhofen: Morgen um 10 Uhr Gottesdienst in der Schlosskapelle in Moos

Jute Plattling: Heute von 17 bis 20.30 Uhr geöffnet, Grillfeier mit den Nachbarn

Kath. Frauen- und Mütterverein Otzing-Lailling: Heute um 14 Uhr feierliche Maiandacht in der Pfarrkirche St. Laurentius in Otzing, anschließend Muttertagsfeier im Pfarrheim St. Josef in Otzing

Stadt Plattling: Heute ab 10 Uhr Tag der Städtebauförderung mit Information am Magdalenenplatz

Globus: Heute jeweils ab 10 Uhr Classic Car Show und Vereinswettgrillen

Jahngasse wegen Arbeiten gesperrt

Plattling. Die Jahngasse ist von Mittwoch, 1. Juni, bis Freitag, 29. Juli, wegen Arbeiten für Versorgungsleitungen und vorbereitende Straßenbauarbeiten für den gesamten Verkehr komplett gesperrt. Anliegerverkehr ist jeweils bis Baustellenbereich möglich.

Die Umleitung ist ausgeschildert und erfolgt über die Schulstraße, die Luitpoldstraße, die Preysingstraße und umgekehrt. Die Anlieger werden um Verständnis gebeten.

Gestorben sind...

Lkr. Deggendorf

Frieda Hamperl
geb. Brebeck aus Rohr, im Alter von 92 Jahren; Requiem am Dienstag, 24. Mai, um 14.30 Uhr in der Stadtpfarrkirche St. Magdalena, anschließend Beerdigung in St. Jakob

Georg Sitzberger
Rektor a.D., im Alter von 85 Jahren; Trauerfeier mit anschließender Beisetzung am Dienstag, 24. Mai, um 14 Uhr in der Aussegnungshalle des Friedhofs Neubiberg

Rita Schneider
aus Plattling, im Alter von 77 Jahren; Trauergottesdienst mit anschließender Beerdigung haben bereits in der Friedhofskirche St. Jakob stattgefunden

Rottraud Stelzer
geb. Weinbacher aus Deggendorf, im Alter von 76 Jahren; Requiem am Montag, 23. Mai, um 10 Uhr in der Pfarrkirche Mariä Himmelfahrt Deggendorf, anschließend Urnenbeisetzung

Aloisia Liebhaber
geb. Sterr, im Alter von 93 Jahren; Trauerfeier hat bereits im engsten Familienkreis stattgefunden

Lkr. Straubing-Bogen

Theresia Holmer
geb. Maier aus Ried, im Alter von 85 Jahren; Trauergottesdienst am Samstag, 21. Mai, um 10 Uhr in der Pfarr- und Klosterkirche Windberg mit anschließender Beerdigung

Maria Pfeilschifter
geb. Göttlinger aus Untermannbach, Trauergottesdienst am Samstag, 21. Mai, um 10 Uhr in der Pfarrkirche St. Margaretha in Loitzendorf mit anschließender Beerdigung

Feuerwehr richtet Frühschoppen aus

Wallerfing. Die Feuerwehr Wallerfing veranstaltet am Sonntag ab 10 Uhr im Feuerwehrhaus einen Weißwurstfrühschoppen.

Öffnungszeiten der Wertstoffhöfe

in den Sommermonaten

Plattling: Dienstag 12 bis 17 Uhr; Mittwoch 9 bis 12 Uhr; Freitag von 9 bis 17 Uhr; Samstag 9 bis 16 Uhr.
Aholming: Freitag von 13 bis 17 Uhr; Samstag von 9 bis 12 Uhr.
Moos: Dienstag von 15 bis 17 Uhr; Freitag von 14 bis 17 Uhr; Samstag von 9 bis 12 Uhr.
Wallerfing: Freitag von 13 bis 17 Uhr; Samstag von 9 bis 12 Uhr.
Stephansposching: Donnerstag, 14 bis 18 Uhr; Samstag 9 bis 12 Uhr.
Otzing: Mittwoch von 13 bis 17 Uhr; Freitag von 13 bis 17 Uhr; Samstag von 9 bis 12 Uhr.

Dach am Magdalenenplatz erweitert

Plattling. (olg) Am kommenden Mittwoch, 25. Mai, um 17 Uhr wird vor dem Auszug zum Plattlinger Volksfest die Kanu Freestyle Europameisterschaft am Magdalenenplatz eröffnet. Aus diesem Grund wurde das Dach um einige Meter in Richtung Trennmauer erweitert. Dies soll gewährleisten, dass während der Ansprachen keiner nass wird, sollte es plötzlich zu regnen beginnen. (Foto: Oliver Grimm)