

## Reisebericht über die große Lehrfahrt nach Italien

### Die Seminargruppe A des Thaer-Seminars 16/17 und Theresa Kaiser

#### Vorwort

Zum Anfang des Schuljahres ergab sich die Frage, wo wir dieses Jahr hinfahren wollen. Die erste Tendenz lag bei Südafrika, aber da wir ein Preislimit gesetzt hatten und dieses überschritten wurde, musste ein anderes Reiseziel her. Nach mehreren Vorschlägen haben wir uns auf Süditalien und Israel beschränkt. Nach längerem Diskutieren und einer Abstimmung stand schließlich das Reiseziel Süditalien fest. Vor der Reise haben wir in kleinen Gruppen über verschiedene Themen recherchiert und referiert (bspw. Landwirtschaft, Religion, Politik, etc.) und in der Klasse vorgestellt, sodass jeder einen kleinen Einblick über Italien, beispielsweise über die Kultur oder die Landwirtschaft, bekommen hat. Dabei haben wir erfahren, dass Italien nicht nur landwirtschaftlich, sondern auch kulturell viel zu bieten hat, wie das antike Rom mit dem Colosseum und dem Petersdom. Vor der Reise kam bei einigen Schülern die Frage auf, wie viel Reisegepäck man im Flugzeug mitnehmen darf. Im Endeffekt hatte aber kein Schüler ein Problem damit und noch Platz für Präsente für die verschiedenen Betriebe. Mit reichlich Neugierde und vielen Fragen im Gepäck traten wir am 22. April 2017 die Reise nach Rom an.

#### Tag 1 – Samstag, 22.04.2017

##### Anreise

Am Flughafen Hannover haben wir uns alle um 08:30 Uhr getroffen. Dort kamen auch alle Schüler und Lehrer rechtzeitig an, sodass wir genug Zeit hatten, um einzuchecken und ein letztes leckeres deutsches Bier zu trinken. Mit einer Verspätung des Flugzeuges von 10 Min. sind wir um 10:40 Uhr aus Hannover losgeflogen. Für einige Schüler war es der erste Flug. Nach einer guten Stunde Flugzeit sind wir in Frankfurt zwischengelandet.



Reisegruppe vor dem Hotel in Rom

Das Umsteigen in den

*Ausblick aus dem Flugzeug*  
nächsten Flieger verlief reibungslos. Um 12:20 Uhr starteten wir pünktlich aus Frankfurt in Richtung Rom, dort kamen wir um 14:10 Uhr an. In Rom angekommen, hat jeder sein Gepäck ohne Verlust eines Koffers bekommen. Daraufhin suchten wir unseren Reiseleiter Herr Mosé, den wir nach ca. 10 Min. fanden. Da das Wetter in Italien deutlich besser war als in der Heimat, waren außerdem die warmen Klamotten, die wir an hatten und teilweise mitgenommen hatten, überflüssig. Der Bus, mit dem wir zu unserem ersten von drei Hotels gefahren sind, war typisch italienisch und fiel fast auseinander. Um 15:20 Uhr sind wir im Hotel Parco Tirreno angekommen. Dort haben wir die Zimmer verteilt und bezogen.

Um 16:00 Uhr startete eine kleine Orientierungsfahrt mit unserem Reiseführer Winfried Mosé, der uns vom Bus aus die wichtigsten Orte in Rom zeigte. Unter anderem machten wir einen Zwischenstopp am Colosseum und schossen unser erstes Klassenfoto. Danach

setzten wir unseren Reiseleiter ab und fuhren zurück zum Hotel, sodass wir pünktlich um 18:30 Uhr zum Abendessen konnten. Nach dem Essen trafen wir uns nochmal für 10 Min. und reflektierten den Tag. Am Abend sind wir noch in eine Bar gegangen und haben die ersten italienischen Biere, Weine und Cocktails probiert.

### Tag 2 – Sonntag, 23.04.2017

#### Rom klassisch

An unserem zweiten Aufenthaltstag in Rom haben wir den Capitolshügel (60m hoch) besichtigt. Dies ist der zweitkleinste Hügel in Rom, aber der wichtigste. Der Name Capitolshügel ist zurückzuführen auf Ausgrabungen, bei denen ein menschlicher Schädel gefunden wurde. Dieser Schädel soll einem Etruskerkönig gehören, der dort begraben worden sein soll. Der Name ist dadurch entstanden, weil Kopf lateinisch Caput heißt, und so wurde daraus Capitol (Kopf der Stadt). Durch Michelangelo hat der Hügel 1537 seine heutige Gestalt erhalten. In der Mitte des Platzes steht eine Bronzefigur von einem Pferd. Auf diesem Pferd sitzt Mark Aurel, ein römischer Kaiser, der von 161 bis 180 n. Chr. regierte.



Klasse vor dem Colosseum

Diese Figur ist auch auf das italienische 50 Cent- Stück geprägt. Auf dem Capitolshügel ist auch das heutige Rathaus zu finden, wo die Bürgermeisterin Virginia Raggi ihren Sitz hat. Die letzten zwei Bürgermeister Roms sitzen im Gefängnis, da sie korrupt waren. S.P.Q.R. oder SPQR ist die Abkürzung für das lateinische Senatus Populusque Romanus („Senat und Volk von Rom“ oder „der (römische) Senat und das römische Volk“). Dieser Schriftzug war das Hoheitszeichen des antiken Rom und ist heute immer noch als Leitspruch im



Capitolshügel mit Blick auf das Rathaus

Wappen in der Stadt zu finden und auf diversen Gebäuden sowie auf einigen Gullydeckeln.

Hinter dem Capitolshügel liegt das Forum Romanum. Es ist das älteste römische Forum und war Mittelpunkt des politischen, wirtschaftlichen, kulturellen und religiösen Lebens. Anfang des 7.



Forum Romanum

Jahrhunderts vor Chr. wurde das ursprünglich von einem Bach durchzogene Tal von einem etruskischen König trockengelegt. In dem Forum ist der Nabel der Welt und in ihr ist eine goldene Tafel mit den

Entfernungen zu den wichtigsten Städten des römischen Reiches enthalten. Der Gott der Landwirtschaft ist Saturn; dieser hatte dort einen eigenen Palast. Das heutige Forum wurde von Mussolini in den 30er Jahren, nachdem es einige Meter versunken war, erneut trockengelegt.



Trevibrunnen

Ein weiterer Anlaufpunkt war die berühmte Spanische Treppe (Scalinata Della Trinita Dei Monti), welche nur nach Ostern hübsch bepflanzt war. Von dort aus ging es über die Dreiwegekreuzung zum Trevibrunnen, der nach jahrelangen Restaurationsarbeiten am 3. November 2015 neu eröffnet wurde. Er ist 26 Meter hoch und 50 Meter breit und einer der bekanntesten Brunnen der Welt. Es soll Glück bringen, wenn man Geld mit der rechten Hand über die linke Schulter wirft. Pro Jahr sind es ca. 1.000.000 €, die dort von der Stadt rausgefischt werden.

### Rom christlich

Am Nachmittag des zweiten Tages unserer Studienfahrt haben wir das Pantheon besichtigt.

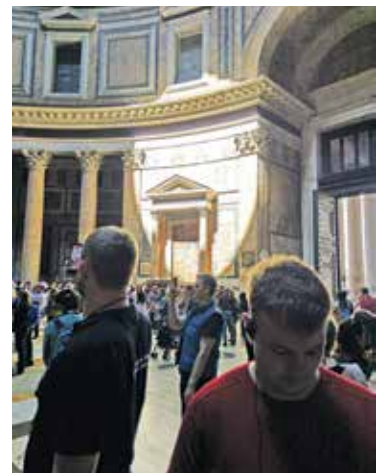


Pantheon von innen

Dieses war ein Göttertempel, welcher 27 Jahre v. Chr. gebaut wurde. Im Mittelalter wurde er im Jahre 609 zu einer Kirche umfunktioniert. Es sind dort viele italienische Könige und der Maler Raffael beerdigt. In der Mitte der Kuppel befindet sich ein Loch, welches Opaion genannt wird. Durch dieses gelangt Licht in das Gebäude, da sonst keine Fenster verbaut sind. Außerdem kann dadurch das Innere des Gebäudes als Sonnenuhr genutzt werden.

Die Eingangstür ist 6m hoch und besteht komplett aus Bronze. Es handelt sich dabei jedoch nicht um die Originaltür. Der Boden ist komplett aus Marmor und der Rest des Gebäudes ist aus Beton. Das Pantheon ist zwar eine Kirche, gehört aber dem italienischen Staat. Noch heute hat das Pantheon einen großen Einfluss auf die Architektur. Der Begriff Pantheon wird allgemein noch auf Gebäude angewendet, in denen bedeutende Persönlichkeiten bestattet sind, was auf die spätere Nutzung des römischen Pantheons zurückzuführen ist. Für zahlreiche Kuppelbauten galt das Pantheon als Prototyp von der Renaissance bis ins 19. Jahrhundert.

Danach sind wir weitergegangen zur Piazza Navona. Der Platz wurde 46 v.Chr. von Julius Caesar erbaut und diente damals als Stadion für athletische Spiele. Dort konnte man den Vierströmebrunnen sehen. Auf diesem befinden sich vier Männerfiguren, die die damals bekannten vier Kontinente Amerika, Europa, Afrika und Asien darstellen sollen.



Sonnenuhr des Pantheons





Piazza Navona

Bevor wir in den Petersdom gingen, haben wir uns den Petersplatz vor dem Dom angeguckt. Dieser wurde 1655 bis 1667 von Gian Lorenzo Bernini angelegt. Die Kolonnaden (Säulengänge) bilden die Grenze zum Vatikanstaat. Auf diesen stehen Statuen von 140 Heiligen.

In der Mitte des Platzes erhebt sich der vatikanische Obelisk. Nördlich und südlich befindet sich auf dem Platz jeweils ein Brunnen. In der Warteschlange vor dem Petersdom ist der Klasse aufgefallen, dass sich zwei Mitschüler nicht der Gruppe angeschlossen haben. Nach zwei Telefonaten haben wir es endlich geschafft, sie zu überreden, sich uns wieder anzuschließen. Zu dem Zeitpunkt waren wir allerdings schon relativ weit vorne in der Schlange, sodass den beiden nichts anderes



Petersplatz

übrig blieb als durch die Absperrung zu gehen. Diese Taktik fand die Polizei nicht sehr angebracht und trennte die beiden, nach kurzer Diskussion, wieder von der Gruppe. Die zwei konnten also den Petersdom aufgrund dieses Malheurs nicht von innen sehen.



Petersdom

Als wir dann drin waren, bekamen wir alle Kopfhörer mit einem Funkempfänger und der Reiseleiter bekam ein Mikro, damit die vielen Reisegruppen in dem Dom nicht zu laut werden. Zu sehen bekamen wir als erstes die heilige Pforte, die alle 25 Jahre geöffnet wird. Ist sie geöffnet, können Gläubige durch sie drei Mal hindurchgehen und danach werden ihnen die Sünden erlassen. Von Michelangelo konnten wir eine Statue bewundern, die die Mutter Maria mit Jesus darstellte. Es ist die römische Pietà. Weitere Statuen, die wir sehen konnten, waren eine Bronzestatue des heiligen Petrus, welche das meistbesuchte und bekannteste Kunstwerk im Dom ist. Des Weiteren befinden sich dort zwei Statuen von Päpsten, von denen einer eine Rundkrone trägt, wie es früher für Päpste üblich war. Zwei heilige Päpste sind eingewacht in gläsernen Reliquierschreinen, in Altären aufbewahrt. Insgesamt gibt es 45 Altäre im Petersdom. Der größte davon ist der Papstaltar, der 29m hoch ist und komplett aus Bronze besteht. Die Bronze hierfür wurde aus dem Pantheon entfernt. Unter dem Dom sind fast alle Päpste begraben und wir konnten auch einige Gräber von Päpsten beschauen. Einige waren sehr zierlich gestaltet, andere hingegen haben ihre Gräber extra aufwändig gestalten lassen. Dadurch kann man deuten, wie der Papst gelebt hat.

Auf dem Weg zum Ausgang sind wir noch an dem Taufbecken vorbeigekommen. In diesem Becken kann jeder getauft werden, muss aber dafür eine gewisse Summe bezahlen. Nachdem unser Reiseführer uns den Petersplatz und Petersdom gezeigt hatte, haben wir uns von ihm verabschiedet und uns mit einem Bild sowie einer Flasche Heidegeist bedankt. Ab jetzt konnten wir uns selber noch im Petersdom umschaun. Hierbei haben fast alle die Chance ergriffen und sind zur Kuppel hochgelaufen oder sind den halben Weg mit einem Fahrstuhl hochgefahren und sind dann weitergelaufen. Auf der Hälfte der Strecke konnte man den Petersdom einmal von innen begutachten und man hat gemerkt, was für ein Ausmaß diese Kirche hat. Von der Spitze aus hatte man einen wunderschönen Blick auf ganz Rom. Auf dem Weg hinunter gab es dann noch ein paar heilige Biere, damit wir auch gesegnet hinauskommen.



*Eingewachster Papst*

Wir machten uns um acht Uhr auf den Weg nach Capua in der Region Lazio. Ab diesem Tag begleitete uns Herr Dr. Lanz zu der Holding Casaro del Re, einem Büffelzuchtbetrieb mit Mozzarellaherstellung. Vor der Käserei nahm uns die Betriebsveterinärin Emanuela in Empfang. Sie ist für die Gesundheit und das Management des Tierbestandes zuständig. Das Unternehmen wird in dritter Generation geführt und ist eine GmbH. Anschließend führte uns Emanuela mit einem Mitgesellschafter des Unternehmens durch die Käserei. Hier werden täglich 23.000 l Büffelmilch mithilfe von 37 Mitarbeitern zu Mozzarella und Ricotta verarbeitet. Die Rohmilch weist einen Fettgehalt von bis zu 16 % und einen Eiweißgehalt von ca. 5,5 % auf, was im Vergleich zu unserer heimischen Milch deutlich höher ist. Die Ausbeute an Mozzarella aus der Milch beträgt 7 % und zusätzlich fallen 5 % Ricotta an. Die Milch wird täglich von den Büffelställen frisch angeliefert und zunächst pasteurisiert. Nun wird Lab dazugegeben, um die Milch über Nacht bei 37 Grad gerinnen zu lassen. Als Nächstes wird der feste Teil abgeschöpft und zerkleinert, in Form gepresst und abgepackt. Das fertige Produkt wird weltweit verkauft. Anschließend gab es eine Verköstigung; hier stellten wir fest, dass der Büffelmozzarella deutlich intensiver schmeckt als der uns vertraute Mozzarella aus Deutschland. Dies liegt an dem höheren Fettgehalt.

### Tag 3 – Montag, 24.04.2017

#### Mozzarellaherstellung und Büffelhaltung

Wir machten uns um acht Uhr auf den Weg nach Capua in der Region Lazio. Ab diesem Tag begleitete uns Herr Dr. Lanz zu der Holding Casaro del Re, einem Büffelzuchtbetrieb mit Mozzarellaherstellung. Vor der Käserei nahm uns die Betriebsveterinärin Emanuela in Empfang. Sie ist für die Gesundheit und das Management des Tierbestandes zuständig. Das Unternehmen wird in dritter Generation geführt und ist eine GmbH. Anschließend führte uns Emanuela mit einem Mitgesellschafter des Unternehmens durch die Käserei. Hier werden täglich 23.000 l Büffelmilch mithilfe von 37 Mitarbeitern zu Mozzarella und Ricotta verarbeitet. Die Rohmilch weist einen Fettgehalt von bis zu 16 % und einen Eiweißgehalt von ca. 5,5 % auf, was im Vergleich zu unserer heimischen Milch deutlich höher ist. Die Ausbeute an Mozzarella aus der Milch beträgt 7 % und zusätzlich fallen 5 % Ricotta an. Die Milch wird täglich von den Büffelställen frisch angeliefert und zunächst pasteurisiert. Nun wird Lab dazugegeben, um die Milch über Nacht bei 37 Grad gerinnen zu lassen. Als Nächstes wird der feste Teil abgeschöpft und zerkleinert, in Form gepresst und abgepackt. Das fertige Produkt wird weltweit verkauft. Anschließend gab es eine Verköstigung; hier stellten wir fest, dass der Büffelmozzarella deutlich intensiver schmeckt als der uns vertraute Mozzarella aus Deutschland. Dies liegt an dem höheren Fettgehalt.



*Mozzarella-Produktion an einem der zwei Verarbeitungsstandorte*

Um 13:00 Uhr lud uns Emanuela zum Mittagessen in einem Besucherraum über der Produktionsstätte ein. Wir aßen Mozzarella in allen möglichen Varianten. Nach dem Mittag fuhren wir mit Emanuela zu einem der vier Standorte, wo die Büffel gehalten werden. Auf dem Weg dorthin sahen wir die zweite Käserei des Unternehmens, in der mithilfe von 127 Mitarbeitern täglich 50.000 l Milch verarbeitet werden.

Vor Ort haben wir uns einen von sechs Büffelaufzuchtbetrieben angesehen. Die Anlage beherbergt 2.000 Tiere. Hiervon werden 1.000 Büffelkühe gemolken. Die männliche Nachzucht wird selber gemästet und im Alter von 18-24 Monaten mit einem Gewicht von 450 kg geschlachtet. Die Kühe erreichen im Schnitt 10 Laktationen, können aber auch bis zu 20 Jahre im Betrieb bleiben. Die Herde wird in verschiedene Fütterungsgruppen eingeteilt, eine genauere Auskunft konnte uns Emanuela leider nicht geben. Eine Büffelkuh gibt ca. 10l pro Tag bzw. 2300 kg pro Jahr. Hier ist nicht die Milchleistung entscheidend, sondern die Qualität und die Inhaltsstoffe der Milch.

Zu jeder Anlage gehören 300 ha Futterfläche, wobei 10 % des benötigten Silomais zugekauft werden müssen. Zu dem Stallkomplex gehört eine Biogasanlage, die die Gülle verwertet und zusätzlich mit Maisabfällen gefüttert wird. Zu der Leistung der Biogasanlage konnte uns Emanuela leider keine weitere Auskunft geben. Gewundert hat uns außerdem, dass die jungen Kälber in Einzelbuchten auf Gitterrosten gehalten wurden. Dies hat ausschließlich arbeitswirtschaftliche Gründe.



Wasserbüffelherde

Das gesamte Unternehmen hält ca. 10.000 Büffel und zählt somit zu den größeren, denn in der Region gibt es wie überall nur „Wachsen oder Weichen.“

Vergleicht man das Gesundheitsmanagement mit den deutschen Standards, kann man teilweise große Unterschiede feststellen. Als Beispiel fiel uns die mangelnde Klauenpflege auf, denn die Klauen waren deutlich zu lang. Dennoch zeichnet sich der Betrieb durch ein abgerundetes Betriebskonzept aus, denn Produktion, Verarbeitung und Vermarktung greifen augenscheinlich perfekt ineinander. Um 15:30 Uhr fuhren wir weiter in Richtung Neapel zum Vesuv.

### Vesuv

Nach einer wilden Busfahrt durch die engen Serpentinien hinauf auf den Vesuv wurde klar, Busfahrer in Italien zu sein, ist eine Klasse für sich. Der aktive Vulkan schreckte keinen von uns.

Wegen Unwissenheit unseres Reiseführers hat sich der Aufstieg um 20min verzögert. Schließlich konnte der gefährlichste Vulkan Europas bestiegen werden. Als Motivation gab es eine atemberaubende Aussicht auf ein Bier am obenliegenden Kiosk.



Ausblick vom Vesuv





*Ausblick vom Vesuv*

der Amerikaner, die zuvor erst auf Sizilien und dann im Rest Italiens gelandet waren. Die Naturgewalt macht vor der von Menschen geschaffenen Gewalt keinen Halt. Die Aussicht auf Neapel ist atemberaubend. Nicht weit entfernt kann man Capri erkennen.

### **Tag 4 – Dienstag, 25.04.2017**

#### **Capri**

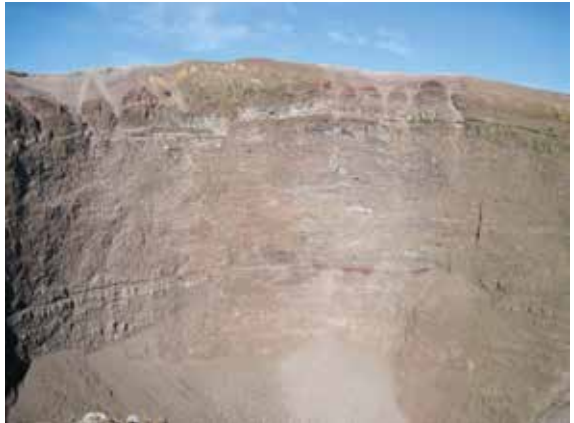
Am vierten Tag unserer Studienreise waren wir in einem Hotel in Neapel untergebracht. Von dort aus starteten wir um Viertel vor acht morgens mit dem Bus Richtung Hafen. Am Hafen lernten wir zunächst unsere reizende Reiseleiterin für den Tag kennen: blond gefärbte Haare, lange pinke Fingernägel, ein rosa Shirt mit Katzen darauf und schwarzen Leggins – so kann man sich die sehr impulsive, aufgedrehte Grazia vorstellen.

Da wir relativ zeitig am Hafen angekommen waren (eine Stunde zu früh!), hatten wir noch ein paar Minütchen Zeit, um unsere Beine für die große Reise zu entspannen. Nach einer klitzekleinen Einführung in die Geschichte der Insel war unser Katamaran bereit zum Ablegen. Die Insel Capri liegt gemeinsam mit den Inseln Ischia und Procida im Golf von Neapel und gehörte früher zum Festland. Nach einem Erdbeben wurde sie vom Festland abgetrennt und besteht hauptsächlich aus Kalkstein und Felsen. Capri weist eine Fläche von 10,4 km<sup>2</sup> auf. Der höchste Punkt der Insel, der Monte Solaro, liegt 589 m über dem Meeresspiegel. Bekannt ist Capri vor allem durch seine reichlichen Höhlen bzw. Grotten am Meer, die eine besondere Wasserfarbe erzeugen. Außerdem verfügt Capri über eine immergrüne Vegetation.

Rund eine Dreiviertelstunde schaukelten wir über das Meer, die Insel immer vor Augen. Einige von uns blieben auch nicht von Seekrankheit verschont. Die Hundekotbeutel, die eigentlich für Carla, den Hund von Frau Kaiser, gedacht waren, mussten zum Glück nicht eingesetzt werden. Trotzdem vielen Dank an Frau Kaiser für die Fürsorge. Angelegt haben wir um zehn Uhr in Marina Grande, einem kleinen, netten Hafen mit Massen von Menschen.

Nach einer halben Stunde Fußmarsch kamen wir sichtlich erschöpft am Gipfel an. Und doch sahen wir an diesem Tag nichts glühen außer der Sonne. Wir blickten in den Krater hinab. 200 Meter tief liegt das Geröll. Kaum zu glauben, dass dieser Vulkan mal ausgebrochen ist, wo heute nur aus einzelnen Felsspalten Wasserdampf aufsteigt.

Friedlich liegt er da, dieses Monstrum. Er rührt sich nicht. Er spuckt kein Feuer und grollt nicht mal. Dabei ist es aber nur eine Frage der Zeit, bis der Vesuv erneut ausbricht und jedes Haus unter sich begräbt. Er ist die ständig drohende Gefahr über Neapel und der ganzen Region. Das letzte Mal ist er 1944 ausgebrochen. Damals zerstörte er fast den kompletten Luftwaffen-Stützpunkt



*Krater des Vesuvus*



*Ankunft in Marina Grande*

Die Insel besitzt zwei Gemeinden, zum einen Capri und zum anderen Anacapri. Insgesamt leben rund 13.000 Menschen auf der Insel. Obwohl Capri nur einen einzigen Strand besitzt, dient die Insel als Sommerresidenz der ganz großen VIP's. Gesehen haben wir allerdings keine. Mit einem sehr engen, kuscheligen Bus fuhren wir hoch in die Gemeinde Capri. Grazia führte uns durch die idyllischen Straßen der Gemeinde und die „Wohnstube“ Capris, die „Piazza de Humberto“. Hier gehört es zum guten Ton, sich zu setzen, einen Kaffee zu trinken oder ein Eis für fünf bis neun Euro zu speisen. Ein paar Meter weiter befindet sich die „Taverna Anema E Core“. Abends lädt sie zum Singen und zum Tanzen ein. Dies gehört einfach zu Capri und sollte unbedingt erlebt werden. Capri bietet außerdem viele Hotels. Eines davon, das Fünfsterne-Luxushotel „Ovisisana“, ist 150 Jahre alt. Es diente früher als Krankenhaus und Kurklinik, da hier der Patient durch die gute Seeluft ideal genesen konnte. Aufgrund der beschwerlichen Anfahrt wurde die Klinik zu einem Hotel umgebaut. Der berühmte deutsche Industrielle Friedrich Alfred Krupp fand das Hotel so einladend, dass er die „Serpentinstraße“ zum Marina Piccolo errichtete, um das Hotel besser zu erreichen. Es heißt heute noch, dass nur eine Nacht in diesem Hotel ausreicht, um „gesund“ zu werden. Diese Nacht könnte für Otto Normalverbraucher allerdings sehr kostspielig werden. Eine Nacht in dem Luxushotel kostet bis zu 1.500 Euro inklusive Frühstück.

Wusstet Ihr, dass die Insel Capri bis in die sechziger Jahre eine reine Fischerinsel war? Heutzutage verdienen die Menschen auf der Insel ihr Geld durch den Tourismus. Es ist auf der Insel auch nicht mehr ge-



*Gärten des Augustus*

stattet, weitere Gebäude zu erbauen. Die Geschäfte, an denen wir vorbeigingen, warben mit schicker, sehr teurer Mode, die sich sicher keiner von uns leisten kann. Bekannt für Capri ist außerdem das inleigene Parfüm. Es entstand aus den vielen verschiedenen Düften der Blumen Capris. Unser weiterer Weg führte uns zu den Gärten des Augustus. Augustus war ein römischer Kaiser, der die Insel für sich entdeckte. Der Garten ist bekannt für die Blumenpracht, die sich zu allen vier Jahreszeiten ändert. Zwischen dem Blumenmeer ragen große Statuen aus dem Boden.





*Atemberaubende Aussicht über die Insel*

empfohlenes Lokal. Jeder von uns durfte sich ein Menü für 14 Euro aussuchen. Die Auswahl war typisch italienisch, aber leider sehr gering. Geschmeckt hat es den meisten – nicht. Das Preis-Leistungs-Verhältnis war dem Massentourismus angepasst. Nach der Stärkung ging es weiter zu der Villa San Michele. Dort rasteten wir ein weiteres Mal und ließen uns von Grazia etwas über das Leben des schwedischen Armen- und Modearztes Axel Munthe erzählen. Er ließ die Villa, die ohne Hilfe von professionellen Architekten erbaut wurde, errichten. Damit erfüllte er sich einen großen Traum. Er sammelte antike Kunstschätze und richtete ein Vogelschutzgebiet ein. Heutzutage ist die Villa eine beliebte Touristenattraktion und wird für kulturelle Veranstaltungen zur Verfügung gestellt.

Anschließend gingen wir gemeinsam zu einem Aussichtspunkt, der einen tollen, großzügigen Ausblick auf die Nordostseite Capris bot. Man konnte bis Neapel blicken und auch der Hafen Marina Grande war gut sichtbar. Nach einer längeren Freizeit, die einige von uns noch für einen Spaziergang zu einer kleinen Kirche nutzten, fuhren wir mit dem Bus wieder in den Hafen. Dort teilte sich die Klasse in zwei Gruppen, denn einige von uns nutzen die Chance für eine Bootstour um die Insel. Alle, die zurückgeblieben sind, um nicht seekrank zu werden,



*Am Aussichtspunkt*



*Bootsausflug zu den Grotten*

Der atemberaubende Blick von der Terrasse des Gartens lädt zum Verweilen ein.

Im Mittelpunkt befindet sich ein Brunnen, in den man eine Münze werfen sollte, um irgendwann nach Capri zurückzukehren. Leider sind wir alle arme Schüler und hatten nicht das nötige Kleingeld. Nach einer kurzen Freizeit, die die meisten für ein Eis nutzten, verließen wir die Gemeinde Capri über die Mamma-Mia-Straße, die für ihre unglaubliche Höhe bekannt ist. Die meisten schafften es rechtzeitig zum Bus. Drei von uns kamen leider ein paar Sekunden zu spät. Der Bus war voll! Sie konnten die luxuriöse Fahrt in die Gemeinde Anacapri im Benz genießen. Wir haben uns alle am Friedensplatz wieder getroffen. Von dort aus marschierten wir in ein

haben definitiv etwas verpasst! Die Bootstour bot eine einstündige wunderschöne Aussicht auf die Insel und aufs Meer. Der Kapitän fuhr mit seinem Boot wie ein Profi rückwärts in die Grotten hinein, sodass wir die Wände berühren konnten. Vom Wasser aus erkannte man die Kalkfelsen und die berühmten Höhlen und Grotten wieder.

Dafür ist Capri bekannt und dafür lieben wir Capri. Die Vegetation, die wir sehen konnten, und die großen Villen waren atemberaubend.

Das Boot schipperte sogar unter der Liebesbrücke hindurch und es boten sich romantische Augenblicke. Denn ein Pärchen, das sich bei der Durchfahrt unter der Brücke küsst, bleibt für immer zusammen. An der blauen Grotte hielten wir nur kurz, denn eine Fahrt hinein war mit unserem Boot nicht möglich. Im Hafen angekommen, trafen wir wieder auf den Rest der Gruppe, der die Zeit mit Essen und Trinken verbracht hatte. Wir verließen das wunderschöne Capri mit einem weinenden und einem lachenden Auge. Auf der Fahrt zurück nach Neapel ergaben sich wieder ein paar witzige Momente: Die gefühlten 50 asiatisch aussehenden Touristen hatten das Prinzip der italienischen Bootstoiletten nicht ganz verstanden. Grün bedeutet frei und rot bedeutet besetzt - auch in Italien! Am Hafen wurden wir von unserem Bus abgeholt. Capri war mit Abstand eines der schönsten Highlights der Studienfahrt.

### Stadtführung in Neapel

Nach der Besichtigung der wunderschönen Insel Capri sind wir um 17:30 wieder am Hafen von Neapel angekommen. Hier wurden wir von unserer „kompetenten“ Reiseleitung Grazia ein wenig durch die Stadt geführt. Wir starteten beim Maschio Angioino, einer von Karl dem I. am Ende des 13. Jahrhunderts erbauten Burg, die über die Jahre auch als Festung und Residenz genutzt wurde. An der Westseite des Maschio Angioino befinden sich wuchtige zylindrische Türme aus dem 15. Jahrhundert, dazwischen ein prachtvoller Triumphbogen. Von dieser Burg aus sicherten die Dynastien der Anjou und später der Aragonier ihre Macht über die Stadt Neapel und die Region.



*Sternzeichen Wassermann*

Nach einem kurzen Fußmarsch durch die mit Menschen gefüllten Straßen Neapels sind wir zu der Galerie Umberto des I. gekommen. Die Galerie ist eine Einkaufspassage und wurde nach einem Vorbild aus Mailand als Teil der Stadterneuerung im Jahre 1890 gebaut. Die Passage ist kreuzförmig nach den Himmelsrichtungen ausgerichtet. In der Mitte der Passage befindet sich auf dem Boden ein Kompass und rundherum sind die Sternzeichen aus Mosaik zu sehen. Vor jedem Sternzeichen befindet sich ein grauer Kreis, auf den man sich zwei Mal um die eigene Achse drehen und dann auf das eigene Sternzeichen springen muss, dieses soll Glück bringen. Die gesamte Passage ist mit Glas überdacht und in der Mitte über dem Kompass befindet sich eine 56m hohe Kuppel aus Glas und Eisen.

Ein weiterer Punkt der Führung war die beeindruckende Piazza del Plebiscito, sie besticht einerseits durch ihre außergewöhnliche Größe und andererseits durch die großartigen Gebäude, die sie umrahmen: Palazzo Reale (Königliche Schloss) und die Kirche San Francesco di Paola (sie erinnert an zwei berühmte römische Bauwerke: Pantheon und an den Platz vor dem Petersdom).

Der Palazzo Reale ist heute ein staatliches Museum. Im östlichen Flügel des Palastes befindet sich die Nationalbibliothek Neapels, im Norden grenzt das berühmte Teatro San Carlo an den Palazzo. 1735 wurde der Palazzo als Königsresidenz des Königreiches Neapel unter Karl dem VII. benutzt. 1888 ließ König Umberto der I. am Palast Statuen der bedeutenden Monarchen von Neapel aufstellen, diese sind noch deutlich zu erkennen. Als Königsresidenz wurde das Gebäude bis 1946 genutzt, der letzte König kam aus dem Haus Savoyen.



*Palazzo Reale (Königliches Schloss)*

Nachdem wir den Fußmarsch beendet hatten, kam der Bus, mit dem unsere Stadtführung fortgesetzt werden sollte. Allerdings war Nationalfeiertag in Italien und in der Stadt herrschte nicht nur für deutsche Verhältnisse ein allgemeines Verkehrschaos. Unsere weniger kompetente Reiseleitung wollte uns unbedingt den Unterschied zwischen Arm und Reich der Stadt zeigen. Wir vermuten jedoch, dass sie nur nach Hause gebracht werden wollte. Dieses bedeutete für uns eine dreistündige Busfahrt auf den letzten 12 km. Die Stadtführung wurde professionell von Jan-Ole übernommen, während die Reiseleitung vorne entmachtet wurde und auf ihrem Handy spielte. Jan Ole sorgte somit für eine spannendere Stadtführung als zuvor. Der „Tussi-Radar“ wurde angestellt und die weiblichen Schönheiten Neapels wurden genauer begutachtet. Des Weiteren hatten wir das Vergnügen mit dem offiziellen „hässlichsten Auto der Welt“ vor uns.

Aufgrund der Zeitverzögerung machte sich Hunger breit und es gab Bedenken, ob das Abendessen noch geschafft werden könnte. Das Hotel konnte jedoch rechtzeitig zur Freude aller erreicht werden.

### Tag 5 – Mittwoch, 26.04.2017

#### Ackerbau mit Sonderkulturen

Am Mittwoch sind wir von unserem Hotel in Neapel pünktlich um 8:30 mit dem Bus abgefahren. Der Betrieb, den wir am Morgen besichtigen wollten, lag 80 km Busfahrt von uns entfernt. Auf der anderthalbstündigen Fahrt gab es eine Menge zu sehen. Das erste Highlight war die Amalfiküste. Die steile Küste mit ihren auf dem Berg liegenden Dörfern konnten wir sehr gut von der Autobahn aus beobachten. Den Hafen von Salerno (fünftgrößter Hafen Italiens) haben wir ebenfalls mit dem Bus passiert. Hier werden vor allem Autos verladen und verschifft. Anschließend konnten wir noch die berühmte Stadt Pompeii sehen, die im Jahre 79 n. Chr. dem Ausbruch des Vesuvus zum Opfer fiel. Hier konnte man ein paar Ruinen betrachten.

Auf dem Gelände der Rago Group angekommen, begrüßte uns Jessica. Sie ist dort für den Anbau der Kulturen verantwortlich. Sie hatte die Ehre, uns über das Gelände zu führen und uns den Betrieb zu zeigen und zu erklären.



*Hässlichstes Auto der Welt*



*Rucolafeld*

Der Betrieb RAGO liegt in der Kleinstadt Battipaglia. Dieser Betrieb ist ein Familienbetrieb, der Rucola, Melonen, Spinat und weitere verschiedene Salate anbaut. Die Betriebsfläche beträgt hier insgesamt 80 Hektar. Davon sind 50 Hektar mit Gewächshäusern und Planen überdacht. Der Betrieb wurde 1990 von einer Gruppe von zehn Landwirten gegründet. Einige Mitarbeiter sind Anteilhaber und haben ihre Flächen mit eingebracht. Der Betrieb beschäftigt derzeit 150 Mitarbeiter.

Insgesamt werden auf 50 Hektar verschiedene Salate angebaut. Der Rucolaanbau nimmt dabei die größte Fläche in Anspruch. Diese Kultur wird bis zu neun Mal geerntet, da Rucola immer wieder nach-



wächst. Auf 3000 Quadratmetern werden des Weiteren noch Honigmelonen angebaut. Der Spinat wird einmal in Babyspinat, der nur acht Blätter hat, und normalen Spinat mit mehr als acht Blättern unterteilt. In diesem Jahr baut der Betrieb auf einer kleinen Fläche zum ersten Mal Peperoni, Auberginen und Tomaten an. Des Weiteren besitzt der Betrieb einen Gewürzgarten von einem halben Hektar. Hier wächst u.a. Salbei und Rosmarin.

Im ganzen Jahr werden die Bestände mit viel Wasser aus einem eigenen Brunnen versorgt. Dieses Wasser wird gefiltert, damit Sand und Metalle nicht in den Bestand geraten und die Düsen verstopfen. Außerdem werden Mikro-nährstoffe mit hinzugefügt.

Die Verarbeitung und Vermarktung findet separat statt. Zum einen wird der Salat nicht gewaschen und ins Ausland vermarktet. Zum anderen wird der Salat gewaschen und in der Umgebung vermarktet. Der Salat muss dann aber innerhalb von sieben Tagen verbraucht werden, da dieser sonst braun wird.

Die größte Nachfrage herrscht von Oktober bis März. Insgesamt werden 100.000 Kilogramm Salat pro Jahr verkauft. Der Betrieb ist als sehr positiv anzusehen, weil dieser sehr zukunftsorientiert und erfolgreich arbeitet. Hier hat unsere Klasse sehr viele neue Eindrücke gewinnen können.



Spinatfeld



Besichtigung der Gewächshäuser

Nachdem wir den Betrieb kennengelernt hatten, kehrten wir in die Firmenzentrale zurück. Hier hat uns Guiseppa, der verantwortlich für die Vermarktung war, einen Film zur Rago Group gezeigt. Hierbei ging es von der Aussaat bis zur fertig verpackten Ware. Er zeigte uns ebenfalls noch, wohin die Ware geliefert wird. Mittel- und Osteuropa sind die Hauptabnehmer, Spanien und Frankreich dagegen ihre Hauptkonkurrenz.

### Milchviehbetrieb Vallepiana

Nach dem Mittagessen in Battipaglia machten wir uns auf den Weg nach Eboli zum Milchviehbetrieb der Firma Vallepiana. Das Unternehmen besteht aus einem konventionellen Milchviehbetrieb mit ca. 100 - 130 zu melkenden Kühen und einer sich direkt daneben befindenden Molkerei/Käserei. Um 14:00 Uhr wurden wir vom Unternehmer, Gioacchino Majone, und drei Mitarbeitern begrüßt. Als Erstes wurden wir zu einer Verkostung der eigenen Milch gebeten, wir konnten nicht wirklich einen Unterschied zu der Milch von zuhause feststellen. Währenddessen wurde uns der Betrieb vorgestellt und es wurden unsere ersten wichtigsten Fragen gestellt.



Gruppenfoto auf dem Milchviehbetrieb

Nachdem die meisten Fragen ausreichend beantwortet waren, ging es in die Käserei, wo die Herstellung von Mozzarella in vielen verschiedenen Formen beobachtet werden konnte. Um einen Vergleich zur Büffelmozzarella zu haben, gab es auch hier eine Kostprobe von frischem Kuhmilchmozzarella. Das Unternehmen verarbeitet pro Tag ca. 3.000 Liter zu Trinkmilch und ca. 5.000 Liter zu Käse, Quark, Joghurt, Sahne und Mozzarella. Für die Trinkmilch und den Mozzarella wird ausschließlich die eigene Milch verwendet, für die anderen Produkte wird auch Milch von anderen, meist kleineren Milchviehbetrieben, zugekauft.

Die Trinkmilch wird in regionalen Supermärkten für 1,49 € / Liter verkauft. Anschließend bekamen wir einen kurzen Einblick in die Rohstoffproduktion des Betriebes. Es ist der letzte größere Milchviehbetrieb in der Region; der Betriebsleiter erzählte uns als erstes, dass es für sie nicht mehr lange möglich sein wird, die Milchviehhaltung aufrecht zu erhalten. In der Region rund um seinen Betrieb nehmen die Gewächshäuser für Gemüse immer mehr zu und Betriebe mit Gemüseanbau in Gewächshäusern haben eine wesentlich höhere Rendite pro Hektar. Deshalb sind die Landpreise in der Region auf 15 – 18 €/m<sup>2</sup> gestiegen, Pachten liegen bei 2.500 – 5.000 €/ha. Der Betrieb kann solche hohen Preise nicht zahlen und ist daher wenig zukunftsfähig in der Region, berichtet uns der Betriebsleiter. Der Betrieb bewirtschaftet momentan ausschließlich seine ca. 70 ha Eigenland. Auf den Flächen wird ausschließlich Futter für die Kühe angebaut. Der Milchviehstall vom Baujahr 1968 beherbergt ca. 220 Tiere. Es stehen mehrere verschiedene Rassen im Stall, unter anderem Holstein, Jersey und Braunvieh. Die Ration, mit der die „Hochleistungs-Tiere“ gefüttert werden, besteht aus Silomais, Maismehl, Stroh, Gras, Luzerne und Kleie; die genaue Zusammensetzung konnte uns der Betriebsleiter komischerweise nicht nennen. Durch sechs Mitarbeiter werden die Tiere täglich betreut, gemolken wird zweimal am Tag in einem Doppel 8er Fischgrätenmelkstand. Gefüttert wird im Sommer zweimal und im Winter einmal. Eine durchschnittliche Kuh im Bestand des Betriebes hat eine Jahresleistung von 5.250 Litern. Am Ende unseres Rundganges überreichte uns eine Mitarbeiterin Capys und Schlüsselanhänger und wünschte uns noch viel Spaß in Italien.



*Körbe werfen auf dem Milchviehbetrieb*

Kurz vor der Abfahrt entdeckten wir einen etwas versteckt geparkten Maserati, dadurch schlussfolgerten wir, dass es dem Betrieb doch gar nicht so schlecht gehen müsste. Nach einer kurzen Runde Basketball machten wir uns mit vielen neuen Eindrücken im Gepäck wieder auf den Rückweg zum Hotel.

### **Tag 6 – Donnerstag, 27.04.2017**

#### **Anbaubetrieb von Tafeltrauben und Besuch vom Castel del Monte**

Um 7:50 Uhr ging es nach dem Frühstück aus dem Hotel in Neapel mit dem Bus in die Region Puglien. Nach etwas über drei Stunden Fahrt kamen wir auf einem Verarbeitungsbetrieb

von Tafeltrauben, Pfirsichen, Kirschen und Mirabellen an. Auf dem Weg dorthin sind wir durch schöne flache und kipierte Landschaften gefahren. 250 Landwirte haben sich zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen, um bestimmte Förderungen zu bekommen, diese beliefern den Verarbeitungsbetrieb mit ihren Produkten, den wir uns angeguckt haben. Die Genossenschaft macht bei einem Projekt mit, bei dem sie ihre Produkte in fünf verschiedene Regionen Italiens an Schulen und Kindergärten (230.000

Kinder) 4-mal wöchentlich liefern. Das Projekt wird von der EU und dem Land Italien unterstützt, um den Kindern gesunde Nahrung wieder nahe zu bringen, da viele Krankheiten durch falsche Ernährung in der Vergangenheit ausgebrochen waren. Der Verarbeitungsbetrieb macht hierbei mit, um Werbung für seinen eigenen Betrieb zu machen, da er ein eigenes Label besitzt.

Die Produkte werden hier alle noch von Hand verpackt und auf Qualität geprüft. Die Qualität, die die Verarbeitungsfirma hier feststellt, bestimmt dann den Auszahlungspreis für die Landwirte. Ein Beispiel: Erdbeeren wurden für 2€/kg vom Landwirt gekauft und für 4€/kg verkauft. Bei der Anlieferung von Kirschen werden diese in 1-2 °C kaltes Wasser getan, um sie abzukühlen, bevor sie dann ins Kühlhaus kommen, wo sie dann wegen der Haltbarkeit innerhalb von 15 Tagen verbraucht werden müssen. Tafeltrauben werden nur mit Umluft im Kühllager herabgekühlt. Der Betrieb macht 20 Mio. € Umsatz im Jahr. Was noch sehr interessant bei der Genossenschaft ist, ist, dass es eigentlich einen Vorstand gibt, der Entscheidungen treffen soll, da dieser dies aber nicht hinkommt, entscheidet der Chef des Verarbeitungsbetriebs und alle fügen sich.

Danach sind wir mit dem Senior-Chef noch in die Kirsch-, Trauben- und Olivenplantage gefahren und er hat uns Informationen über diese Kulturen gegeben.



*Plantage mit Tafeltrauben*

mit dem Bus angekommen waren und mit einem extra Bus noch zwei Kilometer zum Schloss gefahren werden mussten. Dies wurde 1240-1250 von Friedrich dem II. erbaut. Das Schloss ist achteckig gebaut, da Friedrich der II. diese Zahl besonders gut fand und diese für Frieden steht. Nachdem Friedrich der II. gestorben war, stand das Schloss immer wieder leer und es wurden viele Sachen wie Wandteppiche geplündert. Dies ging bis zum zweiten Weltkrieg so. Ab da wurde es wieder restauriert und wurde somit zu einem Anziehungspunkt, da es der höchste und schönste Punkt in der Region ist. Zurzeit finden dort immer wieder Kunstausstellungen statt. Danach ging es zu einem neuen Übernachtungshotel in der Stadt Andria, wo wir um 17 Uhr angekommen sind.

### **Tag 7 – Freitag, 28.04.2017**

#### **Oliven und Weinbaubetrieb + Alberobello**

Der Tag begann um 7.15 mit dem Frühstück. Anschließend sind wir mit dem Bus zum Betrieb Conte Spangnoletti Zeuli, einem Wein- und Olivenanbaubetrieb, gefahren. Der Betrieb bewirtschaftet 400 ha,

Dass sie zum Beispiel Netze über die Kirschplantagen spannen müssen, da sonst die Vögel ziemlich viel Fraßschäden verursachen würden. Außerdem hat der Chef uns noch erzählt, wie sie die Oliven ernten, dass sie hier unter den Bäumen Netze spannen und dann mit einer Maschine den Olivenbaum rütteln, so dass die Oliven in die Netze fallen. Dann haben wir uns bedankt und sind mit unseren Präsenten auf sehr viel Freude gestoßen. Danach hat er uns noch zu einem lokalen Restaurant zum Mittagessen geführt, wo wir uns unter verschiedenen Nudelgerichten entscheiden konnten.

Nach dem Mittagessen ging es weiter zum Castel del Monte, einem alten Jagdschloss, wo wir nach 30 Minuten Fahrt



dabei handelt es sich ausschließlich um Eigenland. Die Fläche teilt sich in 130 ha Weinreben und 270 ha Olivenbäume auf. Der Betrieb vermarktet den Wein und das Olivenöl selber. Der benötigte Strom wird komplett mit der eignen Photovoltaikanlage produziert.

Olivenöl: Die Oliven werden auf 270 ha angebaut. Der Ertrag pro ha liegt im Durchschnitt bei 55,5 dt/ha. Hieraus ergibt sich eine Gesamtmenge von 15'000 dt. Die Erträge je Hektar schwanken je nach Bodenbeschaffenheit sehr stark. Die Olivenbäume werden über das Beregnungswasser gedüngt. Der Pflanzenschutz wurde auf ein Minimum runtergefahren. Es werden keine präventiven Pflanzenschutzmaßnahmen durchgeführt. Lediglich bei akutem Befall werden Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Ein großer Teil der Mittel sind Fungizide. Das Öl wird direkt nach der Ernte, die mit speziellen Rüttelmaschinen geschieht, gepresst. Hierbei ist jede Minute wertvoll, da, je mehr Zeit zwischen Ernte und Pressung liegt, desto mehr Säure wird in der Olive gebildet und je schlechter wird das Öl. Laut Verordnung dürfen zwischen Ernte und Pressung max. 24h liegen. In diesem Betrieb liegen zwischen Ernte und Pressung max. 12h. Dies funktioniert Dank einer eigenen Ölmühle, was in dieser Region nicht selbstverständlich ist.



Ölmühle zum Zerkleinern der Oliven

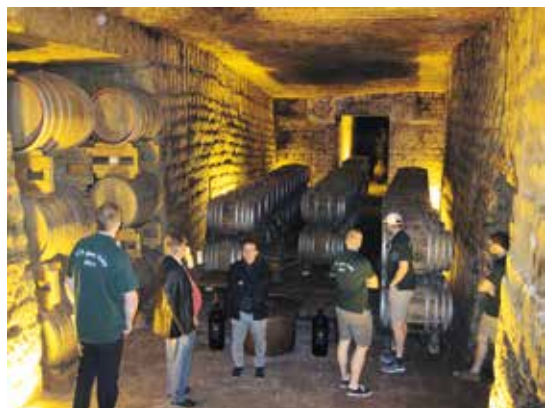
Die Oliven werden zunächst durch große Steinräder zermalmt. Anschließend wird die Masse in einen Absetzbottich gegeben. Hier fließt das beste Öl von alleine ab. Das restliche Öl wird in einer Presse kalt ausgepresst. Das gewonnene Öl wird in einer Zentrifuge von Wasser und verbliebenen Feststoffen getrennt. Mit dem Presskuchen wird geheizt. Die Ausbeute liegt bei 16kg Öl/100 kg Oliven.

Das gesamte Öl wird in der Ernte, die sich von Oktober bis Januar erstreckt, gepresst und in großen Tanks gelagert. Hier setzen sich übrige Feststoffe ab und das saubere Öl kann über das restliche Jahr hinweg abgefüllt werden.

Wein: Auf dem Betrieb werden auf 130 ha Weinreben angebaut. Der Ertrag liegt bei 170 dt/ha.

Es werden drei Weinarten produziert, Weiß, Rot und Rosé. Bei allen Weinen werden gleich nach der Anlieferung der Trauben die Kerne und Stiele entfernt. Für einen Weißwein wird der Saft ohne Schalen vergoren. Der Rotwein vergärt mit Schale und der Rosé vergärt einen Tag mit Schale und wird anschließend noch einmal gefiltert, um die Schalen für den restlichen Gärvorgang zu entfernen.

Der Wein wird anschließend je nach Güteklasse in verschiedenen Fässern gelagert. Die Fässer reichen von kleinen 25l Baric Fässern bis hin zu 7'000l Holztanks. Diese stehen in einem oberirdischen Lager aus den 60er und 70er Jahren. Ein Großteil des Weines lagert jedoch in 450l Fässern in einem 15m tiefen Keller, der einst ein Steinbruch von 1767 war. In diesem Keller lagern insgesamt 600hl Wein. Der Großteil wird in Fässern und ein kleiner Teil des besonders guten Weins wird hinter Gittern in Flaschen gelagert.



Weinkeller

## AUS DER THAER-SCHULE

---

Nach der Führung über den Hof und der Besichtigung des Weinkellers gab es natürlich noch eine Verkostung. Es wurden drei verschiedene Weine verkostet, ein Weißer, ein Roter und ein Rosé. Da ich eher der Bier- und Korntrinker bin, konnte ich zwischen den verschiedenen Weinen nur wenige Unterschiede schmecken. Aber die dazu gereichten Häppchen waren typisch italienisch und echt lecker.



*Trullihäuser*

Nach der Verkostung ging es gestärkt und leicht angeheitert weiter nach Alberobello der so genannten Trullistadt, dort kamen wir um 14.00 Uhr an. Trullis sind kleine aus Steinplatten gebaute Häuser mit spitzen Dächern. Früher wohnte in diesen Häusern die arme Landbevölkerung.

Der Baurohstoff, also die Steinplatten, lagen auf den Feldern und waren somit günstiges Baumaterial. Im 17. Jahrhundert war die Gründung neuer Siedlungen mit Gebühren verbunden. Die Trullihäuser ließen sich schnell abbauen, da kein Mörtel verwendet wurde. Somit wurde demonstriert, dass dies keine echte Siedlung ist und es

mussten keine Gebühren bezahlt werden. Außerdem bietet die Kuppel im Sommer einen guten Hitzeschutz und speichert im Winter die Wärme.

Anschließend sind wir zur Adria gefahren, um ein kurzes Bad im 15°C warmen Wasser zu nehmen. Nach einigen Minuten, nachdem die Atemnot vorbei war, konnte man es im Wasser gut aushalten. Außerdem wurde noch ein Erfrischungsgetränk an der Strandbar zu sich genommen.



*Klassenfoto an der Adria*

*vl hinten Herr Dr. Lanz, Arne Heers, Jan Ole Oestmann, Arne Willenbrock, Christoph Jarms, Frau Kaiser, Lucas Georg, Nadine Klitte-Ehlers, Marvin Hinrichs, Hendrik Lüdemann, Alexander Koch, Heiko Dreier, Steffen Riggert, Felix Brandes, Lennart Fahlbusch, Peter Schindler, Kai Godau; vl vorne Dominik Wessel, Christine Cohrs, Arne Willenbrock, Jan Fabel, Malte Burmeister, Phil Scholz, Stefan Marquard, Henrik Besenthal*

## Tag 8 – Samstag, 29.04.2017

### Rückreise

Am letzten Tag unserer Reise, Samstag, den 29.04.2017, ging es mit dem Bus von Andria nach Rom zum Flughafen. Um 7.40 Uhr war Abreise vom Hotel Cristal Palace. Vorher gab es um 7.00 Uhr Frühstück und es mussten noch die Zimmerschlüssel abgegeben werden. Das Wetter war regnerisch, wodurch der Abschied nicht zu schwer fiel. Alle waren pünktlich bei dem Bus, sodass keine Verzögerungen auftraten. Wir sind zuerst auf der Autobahn A14 an der Ostküste am Mittelmeer entlanggefahren. Um 9.40 Uhr war die erste Pause von 10 Minuten auf dem Rasthof Sarni Trigno Est. Dort wurden noch die letzten Geschenke für den Reiseleiter Herrn Dr. Lanz und für den Busfahrer verteilt. Um 9.50 Uhr fuhren wir wieder weiter auf der A14, bis wir um 10.50 Uhr auf die Autobahn E80 Richtung Rom wechselten. Auf der Fahrt konnte man die typischen regionalen Landschaftsmerkmale genießen.



*Berglandschaft mit dem Monte Velino und dem Dorf Magliano de' Marsi*

Angefangen vom schönen Mittelmeer mit seinen Küstenstädten/Dörfern und den Obst-, Wein- und Olivenplantagen, bis Richtung Norden die Hügellandschaften zunahm und später die Berge hinzukamen. Denn um nach Rom zu gelangen, mussten wir den Gebirgszug Apennin überqueren. Dort konnte man den Berg Monte Velino mit 2.487m Höhe erblicken. Um 11:55 Uhr war nochmal Pause auf dem Rasthof Alemagna Bar Monteverlino Nord, diese dauert aber

eine halbe Stunde, sodass wir die Reise um 12:30 Uhr wieder fortsetzten. Auf der Autobahn ging die Fahrt immer zügig voran. In Rom gelangten wir jedoch um 13:23 Uhr in einen Stau, sodass wir erst um 13:55 Uhr am Flughafen ankamen. Dort haben wir uns vom Busfahrer und vom Reiseleiter verabschiedet. Die Fahrstrecke betrug insgesamt 483km und dauerte 5 Std. und 40 Min. Geplant waren eigentlich 5 Stunden für die Strecke. Somit hatten wir nur eine Stunde für das Check in und Boarding zur Verfügung. Der Flug mit der Lufthansa LH1845 war geplant um 15.10 Uhr. Es kam aber zu Verzögerungen bei der Gepäckverstaung und dadurch konnten wir erst um 15.35 Uhr in Richtung München starten.



Auf dem Flug war z.B. ein Highlight der Blick auf die Alpen und deren Ausmaß. Das zweite Highlight war, dass Herr Dr. Lüders eine Stewardess nach ihrer Durchwahl fragte, um eine positive Beurteilung abzugeben, da sie selbst nach Herausgabe des 12. Biers und leichten Turbulenzen immer noch ein Lächeln im Gesicht hat-

*Die Alpen in ihrer wundervollen Pracht*



te. Im ersten Moment verstand sie aber anstatt Durchwahl Durchfall, was sie irritierte. Sie gab ihm einen Flyer der Lufthansa mit den zuständigen Kontaktdaten, wo er seine Bewertung abgeben konnte.

Ankunft am Münchner Flughafen war um 16:55 Uhr. Das Boarding für die Weiterreise nach Hannover war um 18.30 Uhr und der Abflug um 18:55 Uhr mit der Lufthansa LH2102. Die Ankunftszeit in Hannover war 19:40 Uhr, rund 20 Minuten früher als geplant. Um 20.15 Uhr hatten alle Schüler und Lehrkräfte ihre Koffer wieder und es folgte noch eine kurze Verabschiedung. Danach traten alle ihre Heimreise an.

### **Schlusswort:**

Vielen Dank für die Organisation der Reise nach Süditalien an Frau Kaiser und für die Unterstützung während des Aufenthalts in Süditalien an Herrn Dr. Lüders.

Wir konnten viele schöne Eindrücke von den Städten Rom und Neapel, landwirtschaftlichen Regionen, den verschiedenen Produktions- und Verarbeitungsbetrieben mitnehmen. Zum Schluss ist noch die Gastfreundschaft der Italiener und das schöne Wetter bei strahlend blauem Himmel zu erwähnen.

**Ciao Italia !!!!!!!**