Herbstfahrt ins Radicchio-Anbaugebiet bei Treviso

Während die Ernte bei uns nahezu abgeschlossen ist, haben die Bauern im Radicchio-Anbaugebiet von Castelfranco Veneto alle Hände voll zu tun. Davon konnten sich die Teilnehmerinnen, der von den Montaner Bäuerinnen organisierten Herbstfahrt überzeugen.

Im Radicchio Anbaubetrieb „Tenuta al parco“ der Familie Torresan in Morgano (TV) wurde uns Einblick in die aufwendige Produktion gewährt. So werden die vom Familienbetrieb gezüchteten Samen ab 1. Juni ausgesät und nach dem Austrieb die überzähligen Pflänzchen händisch ausgezogen. Auch für die Radicchioanbauer war das heurige Vegetationsjahr, bedingt durch den vielen Regen sehr schwierig, erklärte Herr Torresan. Das Unkraut konnte nicht maschinell gejätet werden, da die Böden für den Maschineneinsatz zu weich waren. Dies bedeutete viele zusätzliche Arbeitsstunden. Die Verwurzelung der Radicchiopflänzchen verlief im zu nassen Boden auch nicht optimal. Auch die kühlen Temperaturen im Sommer waren für das Wachstum nicht förderlich und so blieben die Pflanzen heuer kleiner als sonst. Ab Anfang November werden die Pflanzen samt dem Wurzelballen aus dem Boden gepflügt und nun beginnt die eigentliche Radicchioproduktion. Die äußeren Blätter der Pflanzen werden entfernt und Bündel zu je 10 Pflanzen zusammengebunden. In großen Hallen werden sie dicht aneinander in Becken gestellt, durch die das 12 ° bis 14 ° warme Quellwasser des Silo-Flusses geleitet wird. Die Wärme des Wassers aktiviert erneut das Wachstum der Pflanze. Der junge Trieb entwickelt sich innerhalb 2 bis 3 Wochen im völligen Dunkel einzig aus der Kraft der Wurzel und wird so unvergleichlich zart. Heuer sind diese „Herzen“ aufgrund des nassen Vegetationsjahres und besonders auch durch die fehlenden Frostnächte vor der Feldernte, bedeutend kleiner gewachsen. Deshalb wird man mindestens 2 Frostnächte abwarten, ehe man das nächste Feld aberntet. In der Verpackungshalle werden die äußeren Blätter entfernt, die rotweißen „Herzen“ geputzt, gewaschen und für den Verkauf verpackt. Abschließend gab es noch die Gelegenheit erntefrischen Radicchio zu kaufen. Beeindruckt von dieser arbeitsintensiven und interessanten Produktionsweise bedankten wir uns bei Herrn Torresan für die freundliche Führung und fuhren weiter nach Castelfranco Veneto. Dort erwartete uns ein reichhaltiges Mittagessen mit Radicchiospezialitäten in verschiedenen Variationen mit passenden Weinen aus der Gegend. Als krönenden Abschluss gab es noch Süßspeisen bzw. Gebäck mit Radicchiomarmelade. Bevor es dann endgültig wieder nach Hause ging, fuhren wir bis Bassano del Grappa, wo wir Zeit für eine kurze Stadttour hatten. Das idyllische Städtchen am Brenta-Fluss mit seinen schönen Gassen, Plätzen, Kirchen, Brücken, Geschäften und vor allem seinen Grappa-Destillerien wäre sicherlich ein lohnendes Ziel einer Tagesfahrt, aber war auch bestimmt für alle Teilnehmer ein wunderschöner Ausklang eines geselligen und interessanten Tages.