



Zwei Strategien für morgen:
Energieversorger kaufen
sizilianisches Bauernland, um
darauf Fotovoltaikanlagen
zu errichten (r.). Manche
Landwirte setzen auf neues
Wachstum mit einem
Mix alter Weizensorten (l.)



In Sizilien schlägt der Klimawandel mit voller Wucht durch: Extremes Wetter ist inzwischen normal, zwei Dritteln der Insel droht die Verwüstung. Doch Siziliens Bauern kapitulieren nicht. Sondern entwickeln Lösungen, die ganz Europa nützen könnten

Text: Joshua Kocher, Fotos: Jean-Marc Caimi und Valentina Piccinni



**Der Weltklimarat sieht
Sizilien und den Mittelmeer-
raum als Brennpunkt
der globalen Erwärmung**



Jedes Jahr verdorren in
Sizilien 117 Quadratkilometer
fruchtbares Land. (l.)
Natale Torre macht sich die
steigenden Temperaturen
zunutze: Er baut in großem
Maßstab tropische Pflanzen
und Früchte an



a

AN DER NORDKÜSTE SIZILIENS, dort, wo die Wolken an den Gipfeln der Monti Nebrodi hängen, greift der Bauer Pietro Coccin in seinem Garten nach dem Messer. Er sticht in die rosa Schale der Frucht, die vor ihm auf dem Baumstumpf liegt, und teilt sie in vier Stücke. Weißes Fleisch schimmert hervor, durchzogen von schwarzen Punkten. „Drachenfrucht“, sagt Pietro Coccin, „mein neuestes Projekt.“

Der hagere 65-Jährige in Jeans und Cowboystiefeln schabt mit den Zähnen das Fruchtfleisch von der Schale. Dann richtet er sich auf, steckt das Messer in die Hosentasche und läuft durch seinen Obstgarten. Er duckt sich unter Bananenstauden hindurch, schiebt die Blätter riesiger Monstera-Pflanzen beiseite, streichelt die Schale einer Avocado und pflückt eine Acerolakirsche. Ein Urwald voller Tropenfrüchte – bloß auf Sizilien, nicht in Panama.

Seit einigen Jahren gedeihen Papaya, Mango und Avocado, Banane und Guave, ja sogar Kaffee auf der größten Mittelmeerinsel, die immerhin rund 4000 Kilometer nördlich des Äquators vor der italienischen Stiefelspitze liegt.

Die Insel heizte sich im Laufe der vergangenen Jahrzehnte so stark auf

wie kaum eine andere Region. Seit 1980 stieg die Temperatur hier im Durchschnitt um 0,3 Grad pro Jahrzehnt und damit deutlich schneller als das globale Mittel. Die sizilianischen Winter werden immer milder, und im Sommer 2021 maßen Meteorologen im Süden Siziliens eine Lufttemperatur von unglaublichen 48,8 Grad Celsius – das ist der höchste jemals erfasste Wert in ganz Europa.

Während Deutschland sich gegenwärtig noch durch die ersten Kapitel der Klimakrise kämpft, hat Sizilien bereits ihren ersten Höhepunkt erreicht. Stauseen trocknen aus, große Teile der Insel drohen zu Wüsten zu werden, Fluten und Wirbelstürme demolieren die Küsten, Waldbrände dringen bis in die Hauptstadt Palermo vor, die Hitze lässt Stromkabel schmelzen und schneidet so ganze Städte von der Energie- und Wasserversorgung ab. Der Weltklimarat sieht Sizilien und den Mittelmeerraum als einen der globalen Brennpunkte der Erderwärmung.

KEINE ANDERE BRANCHE wird davon so sehr herausgefordert wie die Landwirtschaft. Auf Sizilien haben bäuerliche Betriebe deshalb schon vor einigen Jahren begonnen, ihre Produktion umzustellen.

Im Norden riss Pietro Coccin die Zitronenbäume seines Vaters aus der Erde und pflanzte stattdessen Mango und Avocado an.

Im Zentrum verlegte Rocco Amanita wassersparende Schläuche, die für den Wüstenboden Israels entwickelt wurden.

An der Ostküste säte Maria Elena Massimino Weizensorten, die sonst in den kargen Böden Syriens wachsen.

Statt auf Zitronen setzt Pietro Coccin nun auf Drachenfrüchte und Guaven. Auch Japanische Rosinenbäume (I.) wachsen nun auf Sizilien. Noch nicht verändert haben sich bislang die Messerschärfer (u.)

So wie diese drei versuchen viele sizilianische Landwirtinnen und Landwirte, sich bestmöglich an die Widrigkeiten der Klimakrise anzupassen – mit innovativen Techniken und mutigen Entscheidungen, teilweise auch mit riskanten Methoden. Ihre Bemühungen zeichnen eine Blaupause für die Landwirtschaft in ganz Europa. Denn was sie gerade herausfordert, die Trockenheit, die Hitze, das bedroht auch die Felder in Spanien, in zehn Jahren jene in Griechenland, Albanien und Nordmazedonien und in abgeschwächter Form auch jene in Mitteleuropa.

Eine Reise durch das Testfeld Sizilien soll zeigen, was dabei alles auf die Landwirtschaft des Kontinents zukommen wird und welche Lösungsmöglichkeiten es geben könnte.



Ein Problem Siziliens kannte wohl schon die Großmutter des Bauern, der heute ihr Porträt in Ehren hält: Nur 11 Prozent der Insel sind bewaldet, deshalb hält der Boden kaum Feuchtigkeit. In Gewächshäusern (r.) gedeihen die Mangosprösslinge prächtig



Auf Sizilien fällt im Schnitt fast so viel Niederschlag wie in London. Aber an viel weniger Tagen im Jahr



Vor 15 Jahren wuchsen in Natale Torres Gewächshaus erst 500 Mangobäume. Heute sind es 20 000



Natale Torre verharnte nach seinem Studium der Agrarwissenschaft nicht auf Sizilien. Sondern reiste den Äquator entlang und brachte die Samen und Wurzeln exotischer Pflanzen mit in die Heimat – natürlich auch Bananenstauden



WENIGE KILOMETER ENTFERNT von Pietro Coccins Dschungelgarten lebt der Mann, von dem es heißt, er habe die Tropenfrüchte unter das sizilianische Volk gebracht. Sie nennen ihn: den Pflanzenjäger.

Natale Torre, Anfang 70, die Furchen seiner Hände schwarz von Erde, läuft auf einem schmalen, betonierten Weg durch seine Gärtnerei. Links stehen Gewächshäuser mit Mango- und Avocadobäumen, rechts wächst unter einem riesigen Netz Hibiskus, daneben gedeihen Südseemyrten und Bougainvilleen.

Nach seinem Studium der Agrarwissenschaften reiste Natale Torre fast den gesamten Äquator ab und brachte statt Souvenirs die Samen und Wurzeln exotischer Pflanzen mit nach Hause: Schwarze Sapote aus Mexiko, die Jaboticaba genannte Baumstammkirsche aus Brasilien, Mango aus Costa Rica. Auf Sizilien, wo ihm sein Vater eine Gärtnerei vermacht hatte, begann er Ende der 1980er-Jahre gemeinsam mit seiner Frau Maria die Tropenfrüchte erst im Gewächshaus zu ziehen und sie dann langsam unter freiem Himmel zu akklimatisieren.

Im Katalog seiner Gärtnerei sind heute Papaya gelistet, Avocado, Mango, Litschi, Passionsfrucht, Guave, Macadamia und Pekannuss. Mehr als 2000 Pflanzenarten hat Natale Torre in seinem Leben aus den Tropen importiert und auf Sizilien angebaut.

Lange Zeit scherten sich nur wenige Bäuerinnen und Bauern um Natale Torres Früchte. Eher verkaufte er exotische Blumen an Gartencenter in ganz Europa. Vor 15 Jahren wuchsen in seinem Gewächshaus noch 500 und keine 20 000 Mangobäume. Doch dann sei die Nachfrage explodiert. „Die Leute verreisen immer mehr, aßen unterwegs Avocados, Mangos oder Papayas und wollten diese plötzlich auch zu Hause haben“, sagt er.

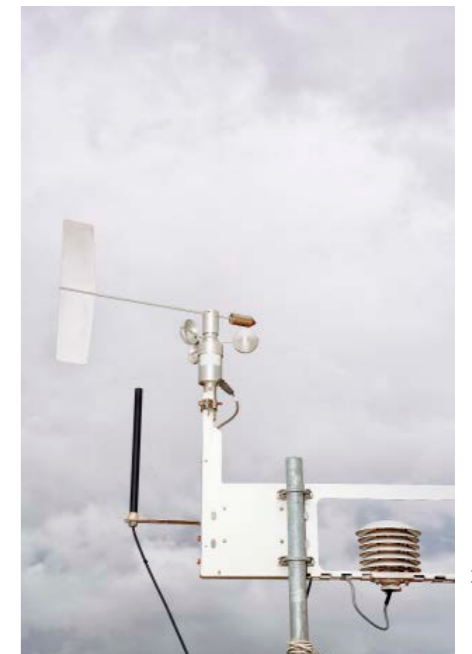
Schon immer war Siziliens Landwirtschaft geprägt von Einflüssen anderer Kulturen, von Eroberern und fremden Herrschern. Die Phönizier brachten den Olivenbaum, die Römer bauten im großen Stil Weizen an, die Araber führten die Zitronen und die Spanier Mais und Tomaten ein. Dass sich nun die Tropenfrüchte so stark auf Sizilien verbreiten, liegt aber nicht an neuen Eroberern, auch nur indirekt an den milden Wintern, sondern vielmehr am Geld. Ein Kilogramm Avocado oder Mango bringt etwa zehnmal so viel ein wie ein Kilogramm Zitronen. „Ich muss gerade einige Landwirte ausbremsen“, sagt Natale Torre. „Das ist alles viel zu groß geworden.“

ANGETRIEBEN VON der Nachfrage der europäischen Märkte nach exotischen Früchten, die nicht Tausende Kilometer über die Ozeane verschifft werden müssen, habe sich deren Anbaufläche in Süditalien in den letzten fünf Jahren verdreifacht, gibt der Landwirtschaftsverband Coldiretti an. Allein auf Sizilien sollen sie auf mehr als 1000 Hektar Land wachsen. Die Anbaufläche für Zitronen, einst der ganze Stolz der Inselbewohner, sei in den vergangenen 15 Jahren hingegen stark geschrumpft: Das Geschäft lohnt sich nicht mehr.

Was der Boom der Tropenfrüchte aber auch zeigt, ist, dass sich die sizilianischen Landwirte nicht einfach klagend zurückziehen und auf Finanzhilfe vom Staat warten, sondern ihr Schicksal selbst in die Hand nehmen.

Exakte Klimadaten sind enorm wichtig für Siziliens Landwirtschaft. Viele Betriebe haben Wetterstationen (u.) und Bodensensoren. Nur deshalb gedeihen hier auch Macadamianüsse (l.)

DENNOCH SEI DER BOOM ein riskantes Spiel, sagt Andrea Passanisi, Präsident der Region Catania im Landwirtschaftsverband Coldiretti. Dabei ist er selbst einer der größten Produzenten von Avocados auf Sizilien. Doch er sagt: „Die Unberechenbarkeit des Klimas bringt Unsicherheiten und Schwierigkeiten mit sich – auch für den Anbau der Tropenfrüchte.“ Denn diese seien für die Extremwetterlagen der letzten Jahre sehr anfällig. Wann gebe es in den Tropen schon Tage, an denen die Temperatur den Gefrierpunkt unter- oder die 40-Grad-Marke überschreite? Hier auf Sizilien kommt das aber immer wieder vor. Und dann ist da noch die Sache mit dem Wasser.





**Tropenfrüchte sind
profitabel, ja. Aber für ein
Kilogramm Avocados
braucht es 1000 Liter Wasser**



Es wird auf Sizilien immer schwieriger, das Wasser im Boden zu halten, ein großer Teil fließt ungenutzt ins Mittelmeer. Trotzdem setzt die Landwirtin Elena Giorgianni (l.) auf Tropenfrüchte. Sogar manche Stube ist mit Avocadosprösslingen dekoriert



PROFESSOR CHRISTIAN MULDER flätzt sich in einem Universitätsgebäude in Catania in seinem Bürostuhl. Seit Jahren erforscht der Biologe auf der ganzen Welt, wie sich Trockenheit auf Insekten und Gräser auswirkt. Er reiste dafür nach Botswana, wo das Okavangodelta zunehmend mit Dürre zu kämpfen hat, in die Wüste Namib und in die Kalaharisteppe nach Namibia, wo Hitze das Gleichgewicht der Natur bedroht. „Hier auf Sizilien“, sagt er, „findet gerade etwas Vergleichbares statt.“

Zwei Drittel der Insel sind laut dem Nationalen Forschungsrat so trocken, dass sie ernsthaft davon bedroht sind, zur Wüste zu werden. „2030 werden große Teile Siziliens aussehen wie Tunesien“, sagt Christian Mulder.

Während er spricht, zeigt das Thermometer im Hof der Universität von Catania 30 Grad Celsius. Am 30. Oktober. Im Jahr zuvor war es selbst Anfang Dezember noch so warm.

Die Hitze allerdings bereitet Christian Mulder weniger Sorgen als die Niederschläge. „Wir haben hier immer weniger, dafür umso stärkere Regentage“, sagt er. „Unvorhersehbare Wasserbomben“ nennt er die Starkregenereignisse, die Sizilien seit einigen Jahren heimsuchen. Im Mai 2023 hatten Sturzfluten nicht nur die Region Emilia-Romagna im Norden Italiens verwüstet, sondern auch auf Sizilien Überschwemmungen ausgelöst. Es werde, sagt Mulder, immer schwieriger, das Regenwasser aufzufangen. Große Mengen würden ungenutzt

ins Mittelmeer fließen. Das bedrohe landwirtschaftliche Betriebe auf der ganzen Insel.

Nach dem Zweiten Weltkrieg hatte die Regierung Siziliens begonnen, zahlreiche Stauseen und Talsperren zu bauen. Doch die Pegelstände sind in den vergangenen Jahren bedrohlich gesunken. Der größte Stausee der Insel enthielt im März 2023, am Ende der Regensaison, nicht mal sechs Millionen Kubikmeter Wasser. Dabei könnte er 150 Millionen Kubikmeter aufnehmen.

Bauern müssten deshalb ihr Wasser aus immer tieferen Brunnen selbst fördern, sagt Christian Mulder. Wasser, das am Ende in den Städten fehlen werde. Er findet es daher absurd, dass einige nun Tropenfrüchte anbauen. „Es herrschen auf Sizilien inzwischen im Sommer zwar die gleichen Temperaturen wie in Kolumbien oder in Ecuador. Das ist aber noch lange kein Grund, jetzt Avocado, Papaya und Kaffee anzubauen, denn wir haben schlicht nicht genügend Wasser dafür“, sagt er. Für ein Kilogramm Avocado braucht es gut 1000 Liter Wasser. Die Bauern, findet Mulder, sollten besser auf Pflanzen setzen, die weniger Wasser benötigen.

MARIA ELENA MASSIMINO begann zusammen mit ihrem Bruder Salvatore bereits vor 15 Jahren, mit alten Weizensorten zu experimentieren. Denn auf ihren 50 Hektar an der Ostküste Siziliens herrschen Ausnahmbedingungen. Nicht weit entfernt, ebenfalls in der Provinz Syrakus, wurden 2021 die historischen 48,8 Grad Celsius gemessen. Im Jahr fallen hier durchschnittlich etwas über 500 Millimeter Regen. Das ist gar nicht so viel weniger als in einem trockenen Jahr zum Beispiel in London. Nur: In London regnet es im Schnitt an 106 Tagen pro Jahr. Bei den Massiminos nur an zehn.

2019 wagten sie sich deshalb an ein ungewöhnliches Projekt. Geleitet wird es von Paolo Caruso, einem Weizenforscher der Universität Catania. Dieser

Christian Mulder (u.), Agrarwissenschaftler in Catania, hält den Anbau tropischer Früchte auf Sizilien wegen des Wassermangels für »absurd«

verteilte an fünf Höfe auf Sizilien, auf denen unterschiedliche klimatische Bedingungen herrschen, die Weizenmischung Furat. Sie bestand aus 2000 Weizensorten, welche sein Kollege Salvatore Ceccarelli über Jahrzehnte in Syrien gesammelt hatte – Sorten, die selbst bei trockensten Bedingungen überlebt hatten. Über einen Zeitraum von fünf Jahren würden die Forschenden beobachten, welche von diesen 2000 Sorten mit den Bedingungen vor Ort am besten klarkommen. Evolutionäre Pflanzenzüchtung nennt Weizenforscher Ceccarelli dieses Vorgehen.

Normalerweise entscheiden sich Landwirte für eine einzige Weizensorte, die ihnen ihr Saatguthändler empfiehlt. Sie säen die Körner und passen die Böden mit entsprechenden Düngern an die Bedürfnisse der Pflanze an. „In diesem Projekt läuft es genau andersherum“, sagt Paolo Caruso. „Die Pflanzen passen sich an den Boden an.“



Der Weizenforscher Paolo Caruso verteilte an landwirtschaftliche Betriebe auf Sizilien 2000 Weizensorten (u. l.), die in Syrien unter trockensten Bedingungen überlebt hatten. Nun sollen sie auch der klimageplagten Landwirtschaft auf der Insel helfen



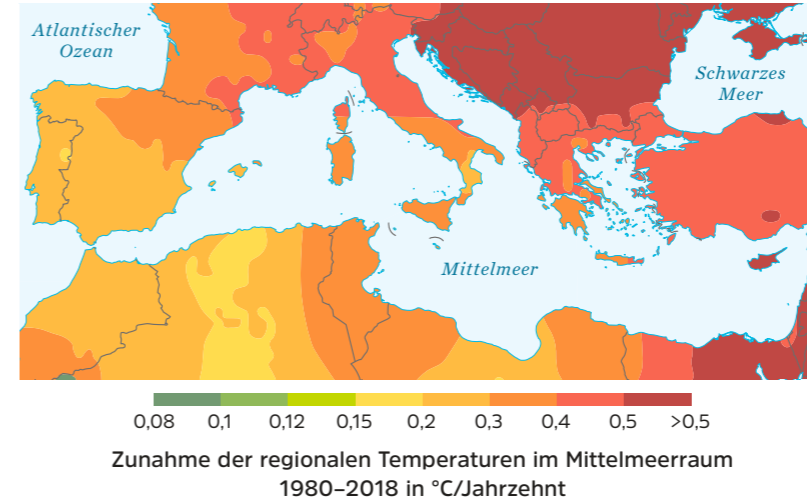
Noch sind die Erträge des hitzeerprobten Weizens gering. Aber bald wird man über jede Ernte froh sein



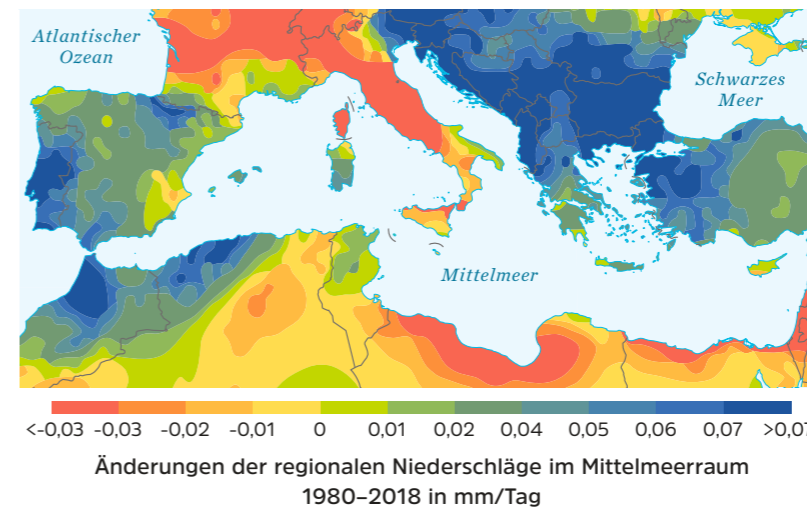
TROCKENHEIT UND HITZE

Wie das Mittelmeer zum Hotspot des Klimawandels wurde

Veränderte Luftströme sorgen dafür, dass sich hier die Atmosphäre schneller erwärmt als im Rest der Welt



In seinem jüngsten Sachstandsbericht widmete der Weltklimarat dem Mittelmeerraum erstmals ein eigenes Kapitel. Der Grund: **Seit den 1980er-Jahren** erhitzt sich die Atmosphäre dort deutlich schneller als im Rest der Welt, seit dem vorindustriellen Zeitalter ist die durchschnittliche Temperatur um 1,5 Grad gestiegen. Außerdem gingen die Niederschläge in keiner anderen Region der Erde so stark zurück wie am Mittelmeer. Man vermutet, dass Veränderungen in der Luftzirkulation die Ursache sind. Christian Mulder von der Universität Catania sagt: „Lange Zeit bewegten sich die Luftmassen vom Golfstrom aus ostwärts über das Mittelmeer, aber jetzt strömen sie von Afrika aus nordwärts.“ Die **heiße Luft der Sahara** bewegt sich also gen Europa. Zum einen beeinflusst die geografische Lage des Mittelmeers die Luftströmung in der unteren Atmosphäre so, dass dort oft ein **dauerhaftes Hoch** entsteht. Zudem verringert sich der Temperaturunterschied zwischen Land und Meer. Diese Effekte sorgen für den „**einzigartigen Trockentrend**“.



QUELLE: MEDECC 2020 (BEARBEITET)

Und immer wacht der Herr: Ein Abbild Jesu vor Palmen in der Hafenstadt Messina (I.). Hier gedeiht auch der Feijoa-Strauch (u.) aus Südamerika mit seinen erfrischenden Beeren



AUF FÜNF HEKTAR IHRER FELDER säte Maria Elena Massimino die Furat-Mischung aus. Tatsächlich wuchs diese ganz gut an. „Interessanterweise hat sie neben der Resistenz gegen Dürre und Hitze noch viele weitere Vorteile gezeigt“, sagt Massimino. Weil viele verschiedene Sorten auf einem Feld wachsen, seien die einzelnen Pflanzen widerstandsfähiger gegen Parasiten, Viren und Pilze. Zudem sei das Mehl sehr schmackhaft, wie ein Testversuch mit einem Pizzabäcker aus Catania ergeben habe. „Ich sehe darin wirklich ein fundamentales Werkzeug, mit dem ich die Probleme des Klimawandels angehen kann“, sagt Maria Elena Massimino.

In ein paar Jahren sollen auch die Erträge mit denen ihrer anderen Felder mithalten können. Die ersten Ernten zeigten: Das Ergebnis ist noch ausbaufähig – anderthalb Tonnen Korn drosch Massimino aus einem Hektar. Der Durchschnitt der anderen Felder mit den alten Sorten liegt bei zwei Tonnen, bei modernem Weizen sind auf Sizilien bis zu vier Tonnen möglich. Die Furat-Mischung brauche noch etwas Zeit, bis sie sich wirklich ertragreich an die Felder angepasst habe. „Weil die Erträge

geringer sind, zögern gerade noch viele Bauern bei der Umstellung“, sagt der Weizenforscher Paolo Caruso. „Doch in ein paar Jahren werden sie froh sein, wenn sie überhaupt Erträge erzielen.“

Tatsächlich wird der Klimawandel sehr wahrscheinlich die Erntemengen in vielen Gebieten der Welt verringern, prognostiziert der Weltklimarat. Die höheren Temperaturen verkürzen die Wachstumsperiode, milde Winter begünstigen Schädlinge und Krankheiten, Starkregen und Hagel zerstören ganze Felder. Auf der ganzen Welt suchen Landwirte deshalb nach Lösungen, ihre Felder und Pflanzen an die Folgen der Erwärmung anzupassen.

Helfen könnte ihnen die Idee der Firma, bei der Roberto Giovenco arbeitet. Der kleine Mann im Anzug greift in einer Fabrikhalle in Villafranca im Nordosten der Insel mit seinen Händen in einen Plastiksack. Er ist gefüllt mit einem groben, braunen Pulver. „Ein Mix aus Schwefel, Bentonit und Orangenschale“, sagt Roberto Giovenco. Ein organisch-mineralischer Dünger, mit dem sein Arbeitgeber, die Firma SBS aus der Lombardei, Wüstenboden wieder fruchtbar machen will.

Der Schwefel stammt aus einer Ölraffinerie auf Sizilien, und die Orangenschalen fielen als Abfälle in einer Saftfabrik an: ein weitgehend geschlossener Stoffkreislauf.



Die neuen Früchte bereichern traditionelle Speisekarten: Aus der Papaya bereitet der Koch Giuseppe Saitta ein Ratatouille (u. l.), aus Mangopüree eine süßsaure Soße (u. r.)

HINTER ROBERTO GIOVENCO an der Wand hängt ein Plakat mit einer Weltkarte. Umkringelt sind darauf Gebiete, die zur Wüste zu werden drohen. Subsahara-Afrika, der Nahe Osten, die westliche Hälfte der USA, Brasilien, Australien – und die Mittelmeerregion. Der Süden Siziliens leuchtet grellrot. „Für all diese Gebiete wäre unser Dünger interessant“, sagt Giovenco.

Gefördert von der Europäischen Union, testet das Unternehmen mit Forschenden der Universität Reggio di Calabria den Dünger seit drei Jahren auf Feldern mit Brokkoli, Zucchini und Zwiebeln. Sie teilten die Testfelder dafür in vier Zonen auf. Eine Zone wurde gar nicht gedüngt, eine mit Kunstdün-

ger, eine mit Viehmist und eine mit dem organisch-mineralischen Dünger von SBS. „Auf dem Feld mit unserem Dünger zeigten sich die größten Erntemengen und die besten Qualitäten“, sagt Giovenco.

Nächstes Jahr soll der Dünger auf den Markt kommen. Anfragen gebe es bereits aus der Türkei, aus Indien und Moldawien. Sie alle wollen von den Erfahrungen aus Sizilien profitieren.

Es ist die Mischung aus neuen Technologien und alten Methoden, die helfen soll, die Landwirtschaft auf Sizilien und im Rest Europas fit für ein neues klimatisches Zeitalter zu machen. Auf der einen Seite klingen moderne Dünger erfolgversprechend. Und auch die Verheißungen der Gentechnik, mit deren Hilfe Forschende dürreresistente Pflanzen einfach im Labor züchten könnten. Die EU-Kommission will dafür rasch die Hürden senken. Doch es geht eben auch anders, wie die sizilianischen Bäuerinnen und Bauern beweisen: mit Methoden, die sich in anderen Teilen der Welt schon lange bewährt haben.

R OCCO AMANTIA läuft an einer Reihe seiner Orangebäume entlang, hin zu einer Stelle, an der zwei Schläuche aus dem Boden kommen. Sie verlaufen jeweils links und rechts der Baumreihen. Am Stamm eines der Orangebäume haben die Schläuche eine feuchte Stelle hinterlassen. Während der Morgenstunden lief hier die Bewässerung.



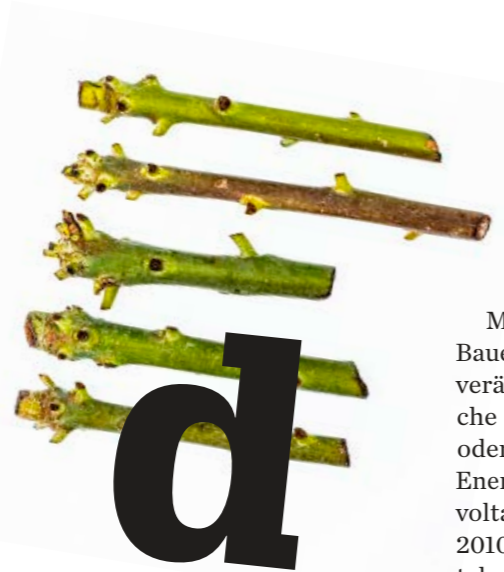
Anzeige

Tropfen für Tropfen, einer jede halbe Sekunde, versorgen die Schläuche die Orangenbäume mit Wasser. Jeder einzelne der rund 100 000 Bäume im Hinterland der Insel kann auf diese Weise mit 1,6 Liter Wasser pro Stunde befeuchtet werden.

Das Bewässerungssystem, das hier zum Einsatz kommt, wurde bereits vor mehr als einem halben Jahrhundert für den Wüstenboden Israels entwickelt. Rocco Amantias Vater Ernesto und sein Onkel Vito, denen die Orangenplantage gehört, haben es vor zehn Jahren gekauft. Nach eigenen Angaben können sie damit 60 Prozent Wasser einsparen, im Vergleich zur Bewässerung mit dem Sprinkler.

Rocco Amantia zieht sein Smartphone aus der Hosentasche und tippt eine App an. Auf dem Bildschirm öffnet sich eine Leiste. „Bewässerung aktiv“ steht dort in roter Schrift neben dem Namen seiner Farm. Nach einem weiteren Antippen kann er sehen, dass gerade sieben Kubikmeter Wasser pro Stunde durch die kilometerlangen Leitungen fließen.

Dann wischt er über den Bildschirm. Jetzt zeigt eine Übersichtsseite die lokalen Wetterdaten an: 25,5 Grad Celsius Lufttemperatur, 56 Prozent Luftfeuchtigkeit, 0 Millimeter Regen. Die Daten stammen von seiner eigenen Wetterstation.



DER ZUSTAND DER BÖDEN der 200 Hektar großen Plantage der Amantias wird zudem von Sensoren erfasst, die über Funk kommunizieren. „Wir können damit sehr genau sehen, was unsere Bäume brauchen“, erklärt Rocco Amantia. Je nach Trockenheit springt das Bewässerungssystem automatisch an.

Das Wasser stammt aus drei Brunnen auf dem Grundstück. Auf die öffentliche Versorgung kann sich die Familie nicht verlassen. Ihr Hof liegt ganz am Ende des Rohres, das ihre und die benachbarten Farmen mit dem nächsten Stausee verbindet. Doch bei ihnen komme kaum etwas von dem Wasser an, sagt Rocco Amantia. „Die Rohre sind in einem sehr schlechten Zustand.“ In Italien, schätzt das staatliche Statistikamt, versickerten 42 Prozent des Leitungswassers einfach im Boden. Auf Sizilien soll es sogar noch mehr sein.

Als die Amantias vor zehn Jahren ihr Bewässerungssystem verlegten, waren sie noch Vorreiter. Heute arbeiten sie als Dienstleister für die Herstellerfirma und verlegen das System in ganz Sizilien. Einige ihrer Kollegen würden zwar weiterhin auf die verschwenderischen Sprinkler setzen, doch die meisten Orangenbauern tun es inzwischen den Amantias gleich. „Dieses System lässt einen sehr, sehr viel Geld sparen, es wäre dumm, es nicht einzusetzen“, sagt Rocco Amantia.

Auch bei Mangobäumen arbeiten die Sizilianer mit der alten Technik des Veredelns: Auf einen angeschnittenen Zweig wird der junge Trieb einer anderen Sorte aufgesetzt

Meist sind es finanzielle Motive, die Bauern dazu bewegen, sich an das sich verändernde Klima anzupassen. Manche geben ihre Felder auch ganz auf oder verkaufen ihre Grundstücke an Energieversorger, die darauf große Fotovoltaikflächen bauen. Allein zwischen 2010 und 2020 verschwanden ein Drittel aller Höfe. Zu groß wurden die Herausforderungen, gerade im Inselinneren, wo aus Erde Wüstensand wird.

ES GIBT diese typische Handbewegung, die einem bei fast allen sizilianischen Bäuerinnen und Bauern begegnet. Ein schmunzelndes Abwinken, dazu der Spruch: „C’amma fa’?“, was sollen wir schon tun? Man könnte die Geste als Resignation verstehen – oder als gesunden Realismus. Wer überleben will, darf nicht stehen bleiben. Die Geschwister Massimino beginnen gerade mit urigem sizilianischem Hartweizen zu experimentieren. Die Orangenbauern Amantia kultivieren testweise Pfirsich. Und Pietro Coccin in seinem Dschungelgarten hat inzwischen genug von der Avocado, zu groß sei die Konkurrenz. Kürzlich pflanzte er alte sizilianische Feigenbäume. 🌱



Das Fotografenduo **JEAN-MARC CAIMI** und **VALENTINA PICCINNI** war beeindruckt von der Resilienz der sizilianischen Bauern und ihrem Gespür für Lösungen. GEO-Autor **JOSHUA KOCHER** aß auf der Insel die leckersten Mangos seines Lebens.

Anzeige