

Exkursion international

Japan

Die internationale Exkursion des MBA-Studienganges Agrarmanagement führte insgesamt 19 Studierende, Dozenten und Alumni vom 3. bis 13. März 2026 in das Land der aufgehenden Sonne.

Unsere erste Station war die **MEIJI-Universität in Tokio**. Hier erhielten wir Einblick in die Forschungsarbeit zu Tomaten, Paprika und Wassermelonen. Von hier aus ging es dann mit dem Bus weiter, um Tokio touristisch zu erleben: Nach einer kurzen Wanderung zum Arakura Fuji Sengen Shrine bot sich ein atemberaubender Blick auf den 3.770 m hohen Vulkan Mount Fuji. Die **Metropolregion Tokio** ist mit 38 Mio. Einwohnern eines der größten Ballungszentren der Welt. Die vertikale Ausdehnung der Stadt zwischen Pazifik und den Gebirgsausläufern des Fuji beeindruckte uns sehr. Der erste Tag endete mit einer Sightseeing-Tour von Tempel-Anlagen, Wolkenkratzern und vielen schmalen Einkaufsgassen.

Am Folgetag empfing uns die **MYOSHI-Group**, die sich auf die Züchtung, den Anbau und die Vermarktung von **Wasabi, Süßkartoffeln und Erdbeeren** spezialisiert hat. Die verschiedenen Absatzwege erkundeten wir auf einer Tour durch Supermärkte und exklusive Luxusgeschäfte für Früchte. Um den Prozess der Auswahl der Erdbeeren zu erfahren, ging es dann zu einem Landwirt ins Gewächshaus. Die Erdbeeren werden dann über Auktionen verkauft, wobei der mittlere Preis bei 10 €/kg liegt. Bei den handgelesenen und Luxus-Erdbeeren kann der Preis bis zu 35 €/kg ansteigen.

Am Tag 3 verließen wir Tokio und reisten in den ländlichen Raum. Mit einer Fläche von 1,6 Mio. Hektar bestimmt der **Anbau von Reis** die landwirtschaftliche Nutzung von Ackerflächen. Auf den fruchtbaren Tonböden entlang der Flusstäler in der Nähe von Hamamatsu bieten sich ideale Anbaubedingungen für das landestypische Getreide. Hier wurden wir auf der **Farm KAMU** empfangen. Zu Beginn bekam jeder Teilnehmer eine Reis-Kugel und dann starteten wir den Rundgang. Im Unternehmen werden auf 21 ha Reis und auf 4 ha Zwiebeln angebaut. Nach der Ernte wird der Reis in der betriebseigenen Aufbereitung gereinigt und dann selbst vermarktet.

Am Nachmittag besichtigten wir eine **Aquakultur für Aale** in Hamamatsu. Die Teiche sind in einem Gewächshaus untergebracht. In beheizten Becken (28-30°C) werden in einem Praxisbetrieb jährlich etwa 150.000 Aale aufgezogen und an einen regionalen Fischhändler vermarktet. Dieser verarbeitet den Aal bis zum küchenfertigen Endprodukt weiter, welches wir im benachbarten Restaurant genießen konnten. Interessant dabei war, dass die Jung-Aale aus dem benachbarten See (Lake Hamana) entnommen und dann in die Aufzucht eingestellt werden. Nach der Ausmast werden die Aale gefangen und verbleiben für 2 Tage in separaten Behältern mit kaltem Wasser, was die Tiere beruhigt und damit negative Auswirkungen auf die Produktqualität verhindert. Normalerweise weisen Aale einen Fettgehalt von etwa 21 % auf. In Hamamatsu hingegen werden die Aale auf 29 % Fett gefüttert, was zu einem intensiveren Geschmack führt (UNAGI).

Am vierten Tag unserer Exkursion erkundeten wir die alte **Kaiserstadt Kyoto**, welche von 794 bis 1868 Hauptstadt Japans war. Die historische Architektur des Stadtkerns und der Tempel-Anlagen ist ein Exempel der japanischen Hochkultur.

Am 5. Exkursionstag besuchten wir die **Setsunan-Universität in Osaka**. In einem gemeinsamen Workshop stellten wir zunächst den Studiengang MBA Agrarmanagement vor, um dann die Silierung der Weißen Lupine und den Gemüseanbau und -vermarktung in Europa zu erläutern. Unsere Gastgeber gaben uns u.a. Einblicke in die Bekämpfung pilzlicher Schaderreger mithilfe von Mikroben und in die Situation der Nahrungsmittelerzeugung in Japan. Der fachliche Austausch wurde dann auf den Versuchsfeldern der Universität fortgesetzt. Neben Gemüse wird dort auch Gerste angebaut, die für Gerstentee genutzt wird. Unsere nächste Station war die **Metropolitan-Universität Osaka** mit ihrer **Vertical-Farming**-Anlage. Die Steuerung der Umwelt erfolgt über den CO₂-Gehalt, die Intensität der Beleuchtung und weiterer Faktoren. Der Salat wird dabei 14 Tage angezüchtet, dann in die Indoor-Anlage gebracht und nach weiteren 17-18 Tagen bereits geerntet. Auch Untersuchungen zur **Aquaponik** wurden uns vorgestellt.

Von Osaka ging es dann nach Kobe. Zu Besuch bei der **Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association** stellte man uns die Entstehung, Verarbeitung und den Handel des Kobe-Fleisches vor, welches aufgrund eines sehr hohen Gehaltes an intramuskulärem Fett einen einzigartigen Geschmack erreicht. Unsere nächste Station war der Versuchsbetrieb der **Universität Kobe**. Dort erhielten wir Einblicke in den Einsatz von Drohnen im Reisanbau und in die Forschung in der **Tierproduktion an Wagyu-Rindern**. In der Forschungseinrichtung werden aktuell 100 WAGYU-Rinder gehalten. Im Maststall konnten wir dann die Tiere live erleben und es wurde auch eine Mastfärsen extra für uns vorgestellt. Interessant war die Abstammungssicherung durch die Nasen-Tupfer und die entsprechenden Pedigrees dazu.

Von Kobe führte uns der Weg weiter in Richtung Süden mit einem Stopp an der „Weißen Reiher-Burg“ auf der **Insel Miyajima**, die als heilige Insel gilt. Beeindruckend war das Eingangs-Tori, welches im Wasser vor der Insel steht. Am Nachmittag besuchten wir das Friedensmuseum und die dazugehörigen Parkanlagen in **Hiroshima**.

Der letzte Exkursionstag führte uns in die Nähe von Kochi. Dort stellte uns die **MOTOMOYA Biomass Power Plant** ihr CO₂-neutrales Gewächshaus (1 ha) für die **Erzeugung von Paprika** vor. Durch die Verbrennung von Hackschnitzeln wird Strom erzeugt. Die Abwärme und das Kohlenstoffdioxid werden in die Pflanzenfabrik zur Steigerung der Photosyntheseleistung geleitet. Den fachlichen Abschluss unserer Exkursion bildete dann ein Besuch der **Universität Kochi**. Einen Schwerpunkt der dortigen Forschungsarbeit stellt die Erhaltung und **Nutzung genetischer Reserven für die Pflanzen- und Tierproduktion** dar. Besonders innovativ ist dabei die Konservierung von Rindersperma im gefriergetrockneten Zustand, wodurch sogar Klone gezüchtet werden können.

Am letzten Abend unserer Reise besuchten wir den Strand von Kochi und ließen die Eindrücke der vergangenen Tage mit Blick auf den Pazifik Revue passieren. Zurück ging es dann vom Flughafen Kochi, über Tokio nach Deutschland.

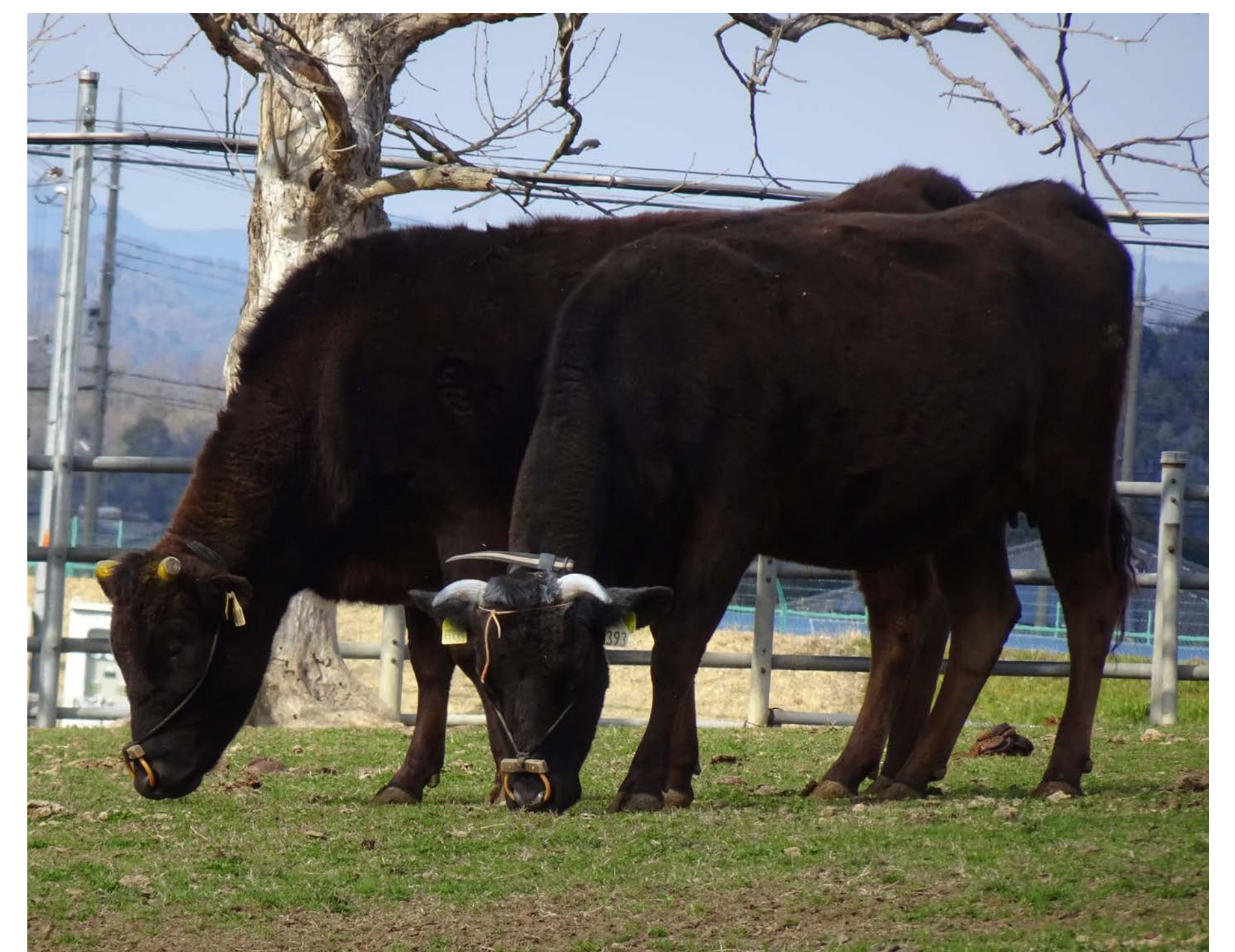
Norman Langenbrink und Heiko Scholz



Mount FUJI



Gruppenbild in Kyoto vor den Heiligen Tempeln



WAGYU-Mutterkühe