

## **Reise des Ehemaligenvereins nach Frankreich**

Am 26. August fuhren wir mit dem üblichen Regenwetter dieses Sommers von Landquart Richtung Frankreich. Nach dem Grenzübertritt in Basel Mulhouse ging entlang des Doubs in die Umgebung von Besancon. Dort genossen wir auf einem Landwirtschaftsbetrieb in Les Pins ein erstes französisches Mittagessen. Die Weinliebhaber stellten erfreut fest, dass der Wein in Frankreich automatisch zum Essen dazu gehört und nicht speziell bestellt, und somit auch nicht extra bezahlt werden muss. Anschliessend besichtigten wir den Milchviehstall für ca. 85 Montbéliard-Kühe. Die silofrei produzierte Milch wird zu Comté-Käse verarbeitet. Diese regionale Spezialität setzt voraus, dass die Milch von 100% reinen Montbéliard-Kühen stammt. Die rot-weiss gefleckten Kühe sind grossrahmig, für eine Milchrasse gut bemuskelt und leisten ca. 7'000 kg pro Jahr. Die Euter sind für Braunvieh gewohnte Viehzüchter aus Graubünden eher von unterdurchschnittlicher Qualität. Der Milchpreis für Comté-Käse liegt mit 45 Eurocents ca. 10 Eurocents über demjenigen von Silomilch.

### **Viel Pachtland und ein sehr pächterfreundliches Pachtgesetz**

Die Produktion dieser 500'000 kg Milch bildet die Existenzgrundlage für drei Familien, die Zusammenarbeit ist in Form einer GmbH geregelt. Der Betrieb erhält ca. 280 Euro pro ha Direktzahlungen des Staates, das sind weniger als 10% im Vergleich mit den Direktzahlungen in der Schweiz. Die gesamte landw. Nutzfläche von 180 ha ist gepachtet, wobei der Pachtzins mit ca. Fr. 120 Euro pro ha sehr tief ist. Auf das Risiko der Pachtlandsicherheit angesprochen, meinte André Weber, unser fachkundiger Reisebegleiter aus Lothringen, dass in Frankreich ein sehr pächterfreundliches Pachtgesetz die Landbewirtschaftung regelt. Die Pachtdauer für Einzelgrundstücke beträgt neun Jahre und Kündigungen können nur aufgrund schlechter Bewirtschaftung, Eigengebrauch durch die Eigentümer oder wenn der Pachtzins nicht bezahlt worden ist ausgesprochen werden. Speziell ist auch die Tatsache, dass der Staat jährlich die Pachtzinshöhe aufgrund der wirtschaftlichen Entwicklung in der Landwirtschaft anpasst. Nach dem Betriebsbesuch fuhr uns Hansluzi Jenny, früher Präsident des Ehemaligenvereins nach Beaune, einer kleinen aber schmunzigen Stadt inmitten des Burgunds. Überall ersichtlich ist die Bedeutung des Weinbaus in dieser Gegend. Am nächsten Tag fuhren wir zuerst durch Grünland mit weidenden Charolais-Rindern und dann durch abgeerntete Getreidefelder Richtung Paris. Dort besichtigten wir zuerst den 324 m hohen Eiffelturm. Dieser wurde ursprünglich für die Weltausstellung von 1889 konstruiert und sollte dann abgebrochen werden. Durch das Aufkommen von Radio und Fernsehen um die Jahrhundertwende erhielt das heutige Wahrzeichen von Paris eine neue Bedeutung als Antennenturm. Nach der Ansicht von oben bestaunten wir Frankreichs Hauptstadt per Schiff von der Seine aus. Eine ortskundige Reiseführerin erläuterte dann alle wichtigen Informationen zu den bedeutenden Sehenswürdigkeiten wie Notre Dame, Louvre, Place de la Concorde, Champs Elysées usw. Am Abend stand dann ein Abendessen mit Cabaret auf dem Programm.

### **Wie wird Paris mit Nahrungsmitteln versorgt?**

Am dritten Tag unserer Reise widmeten wir uns dem Grossmarkt Rungis südlich von Paris. Auf einer Fläche von 240 ha kaufen Grosshändler und Restaurantbetreiber in unzähligen gekühlten Hallen Frischfleisch, Käse und andere Milchprodukte, Früchte und Gemüse sowie Blumen ein. Die Infrastrukturen dieser Stadt in der Stadt hat der Staat erstellt und werden auch staatlich verwaltet. Der Handel mit den Produkten läuft aber mit Ausnahme der Bioschiene rein privat ab. Folgende Zahlen verdeutlichen Bedeutung und Grösse dieses Umschlagplatzes: 18'000 Arbeitskräfte erwirtschaften einen jährlichen Umsatz von 8.5 Milliarden Euro! Nach einem ausgiebigen Znüni in Rungis verabschiedeten wir uns vom Grossraum Paris und fuhren weiter nach Honfleur in der Normandie. Diese Gegend an der Atlantikküste Frankreichs wurde zwischen 814 und 911 vor Christus immer wieder von den Wikingern überfallen. Dann erhielten die Männer aus dem Norden (daher der Name Normandie) Gebiete zugeteilt, die sie dann gegenüber den Engländern verteidigten und so



auch der Rest von Frankreich davon einen Nutzen hatte. In Honfleur besichtigten wir den wunderschön gelegenen Hafen und die vollständig aus Holz erstellte Kirche. Typisch für diese Stadt sind die meist sehr schmalen, aber hohen Häuser, die an engen Gassen stehen.

### **Austern und Käse aus der Normandie**

Von Honfleur aus fuhren wir am 4. Tag unserer Reise an die Atlantikküste, um eine Austernfarm zu besichtigen. Der Staat verteilt an die

Austernproduzenten Lizenzen für die Dauer von 25 Jahren. Die Kosten dafür belaufen sich auf 250'000 Euro pro ha! Der jährliche Pachtzins fällt dafür mit 200 Euro pro ha relativ bescheiden aus. Der von uns besichtigte Produzent bewirtschaftet 4 ha Austernfelder. Die eigentliche Zucht erfolgt weiter südlich in wärmerem Wasser. Die Austern durchlaufen in ihrem Entwicklungszyklus zwei Geschlechter: Zuerst sind sie für ein Jahr weiblich und legen Eier ab, dann erfolgt die Umwandlung zum männlichen Geschlecht und die Befruchtung findet statt. In der Werkstatt konnten wir bei der Sortierung und Kalibrierung der Austern zusehen. Sie werden in Grössenklassen von 1 bis 6 verkauft und können auch so im Restaurant bestellt werden, wo sie meist als Vorspeise genossen werden. Nachdem uns das fachmännische Öffnen der Austern erklärt wurde, konnte auch davon degustiert werden, wobei nicht alle Reiseteilnehmer sich dazu überwinden konnten (der Schreibende gehört auch dazu). Nach einem sehr feinen Fisch-Mittagessen (ohne Austern) besichtigten wir am späteren Nachmittag einen Landwirtschaftsbetrieb mit Käserei. Die 700'000 kg Milch von 130 Kühen der regionalen Rasse Normanner Rind wird zu den AOP-Käsen Livarot und Pont l'Évêque verarbeitet. Die Fütterung erfolgt im Sommer Tag und Nacht auf der Weide mit Zufütterung von Silomais und Sojaschrot im Stall. Eine typische Milchviehweide in der Normandie ist mit Hochstammobstbäumen bewachsen, die für die Produktion des Cidre genutzt werden. Im Winter ersetzt das Heu im Stall die Weide. Die Maissilage ist für die Käseproduktion kein Problem, weil es sich um Weichkäse handelt, der nach einer kurzen Reifezeit von drei bis vier Wochen für ca. 17 Euro pro kg verkauft und konsumiert werden kann. Dieser Käse ist nur eine von vielen schmackhaften Käsesorten, die wir während einer Woche in Frankreich geniessen konnten. Auf dem Heimweg nach Honfleur machten wir kurz Halt an einem Soldatenfriedhof. 21'222 deutsche Soldaten ruhen hier und erinnern an die schrecklichen Kämpfen zwischen Deutschland und



den Alliierten, nachdem diese am 6. Juni 1944 in der Normandie gelandet und das Ende des zweiten Weltkrieges eingeleitet haben. Am nächsten Morgen machten wir noch einen Abstecher nach Etretat, um die senkrecht ins Meer fallenden Klippen zu besichtigen. Das Mittagessen nahmen wir auf einem 120 ha grossen Mutterkuhhaltungsbetrieb ein. Eine zum Gasthof umgebaute Maschinenhalle und ein alter Schweinestall, der heute als Aufenthaltsraum dient, sind Zeugen des Wandels vom reinen Produktionsbetrieb zum Dienstleistungsbetrieb. Das Fleisch der Charolais-Rinder kann im eigenen Gasthof mit hoher Wertschöpfung verwertet werden.

### **Wie wird aus Wein Champagner?**

Nach einer längeren Busfahrt Richtung Osten besuchten wir dann in der Umgebung vom Reims einen Champagnerproduzenten. In der Champagne dienen 34'000 ha zur Produktion des edlen Getränks.



Das ganze Gebiet ist in drei Regionen eingeteilt und für die gesamte Champagnerproduktion nach AOP können nur drei Rebsorten verwendet werden: Pinot noir, Pinot meunier und Chardonnay. Von Bedeutung ist auch die Tatsache, dass die Reben zwingend von Hand gelesen werden müssen. Dadurch muss der besuchte Produzent für die Ernte der 8 ha Reben neben den zwei Festangestellten noch 25 weitere Aushilfen beschäftigen. Er erklärte uns dann, wie die Reifung des Champagners in der Flasche

genau erfolgt: Beim Abfüllen wird dem Wein Zucker und Hefe zugesetzt und die Flasche wird mit einer Kapsel provisorisch verschlossen. Durch den Reifevorgang bildet sich ein Satz, der den Trinkgenuss buchstäblich trüben würde, wenn er nicht entfernt wird. Dies erfolgt in dem die Flaschen täglich um eine Vierteldrehung gedreht und in kleinen Schritten gekippt werden, bis der Satz sich vollständig im Flaschenhals befindet. Dieser Prozess dauert von Hand drei Wochen und maschinell mit der Rüttelmaschine eine Woche. Dann wird der Flaschenhals durch Eintauchen in flüssigen Stickstoff eingefroren und die provisorische Kapsel entfernt. Durch den Druck von ca. 6 bar in der Flasche wird der gefrorene Satz herausgepresst. Die Flasche muss dann wieder ganz aufgefüllt und definitiv mit Kork und Draht verschlossen werden. Dieser aufwändige Prozess begründet auch zumindest teilweise den hohen Preis des Champagners. Absatzschwierigkeiten kennt unser besuchter Produzent nicht. Er verkauft jährlich ca. 70'000 Flaschen vornehmlich in die Gastronomie und an Private.



### **Wein und Fleisch aus dem Elsass**

Die zwei letzten Reisetage verbrachten wir im Elsass. In Obernai machten wir einen kulinarischen Spaziergang um den Schenkenberg. An verschiedenen Ständen konnten wir diverse Weinspezialitäten degustieren und jeweils auch etwas essen. Im Anschluss besichtigten wir den Weinkeller von Robert Blanck in Obernai. Er baut den Wein seiner 17 ha Reben selber aus und vermarktet ihn auch direkt an Private und in die Gastronomie. Im Elsass wird v.a. allem Weisswein hergestellt, der Rotwein spielt eine untergeordnete Rolle. Speziell ist der Anbau von süßem Gewürztraminer, der bei Robert Blanck einen Drittel seines Angebots ausmacht. Viele genossenschaftlich organisierte Rebbauern verkaufen Trauben zu einem Preis von ca. 1-2 Euro pro kg an die Weinbaugenossenschaft. Robert Blanck muss seinen Wein vor dem Verkauf drei mal durch

Önologen prüfen lassen, bevor er in als AOP-Wein verkaufen kann. Den letzten Abend verbrachten wir in Strassburg, wo uns in einer alten Brauerei der traditionelle elsässische Flammkuchen serviert wurde. Den letzten Betriebsbesuch statteten wir in Andolsheim ab, wo uns der Mutterkuhhaltungsbetrieb der Familie Obrecht vorgestellt wurde. 95 ha LN bilden die Futtergrundlage für 60 Mutterkühe der Rasse Blonde d'Aquitaine. Die Haltung erfolgt das ganze Jahr im luftigen Stall in Boxen von 6 je Mutterkühe mit Kälbern. Die Futtermischung basiert auf Luzerneheu und –silage und wird mit einer Getreidemischung ergänzt. Diese Mischung nimmt der Betriebsleiter bereits auf dem Feld vor, d.h. er sät Weizen, Triticale, Erbsen und Wicke zusammen aus und drescht diese Mischkultur. Obrecht verkauft einen Teil der Kälber nach dem Absetzen mit acht Monaten und den anderen Teil erst mit zweieinhalb Jahren. Die Stierkälber werden mit einem Monat kastriert und können so bis zur Schlachtreife in der Herde mitlaufen. Ein Zuchttier läuft nicht mit, die Besamung erfolgt künstlich. Weil alle Tiere direkt vermarktet werden gibt es keine saisonale Abkalbung. Vom Schlachthof kommen die Schlachthälften grob zerlegt zurück und zwei Störmetzger sind ca. zwei Tage



pro Monat mit Ausbeinen und dressieren beschäftigt, bevor das Fleisch verkauft wird. In Colmar verabschiedeten wir uns von André Weber, der unsere Reise mit seinen Informationen zu Land, Geschichte und Landwirtschaft auf sympathische Art und Weise bereichert hat. Unser Dank gebührt auch Agnes und Hans-Peter Brandenburger, die wiederum eine abwechslungsreiche und interessante Reise perfekt organisiert hatten.

Oscar Duschletta