

„Leben wie Gott in Frankreich? - Produit controlée en France!“

von Holger Mittelstraß



Weingut Bois de Boursan in Chateauneuf du Pape

Zum dritten Mal ging es nach 2002 und 2006 auf große Exkursion in den Süden unseres Nachbarlandes - ich freute mich sehr, dass wir uns u.a. um gutes Essen und gutes Wetter eigentlich keine Sorgen machen mussten. Nach den ersten Recherchen wurde aber klar, dass die vielen interessanten Stationen in nicht unmittelbarer Nähe liegen, so dass eine ursprüngliche Variante, ein bis zwei Tage zu Fuß oder mit Fahrrad zu verbringen, zugunsten einer Reise mit großem Bus aufgegeben wurde. Nach der Vorexkursion durch das Orga-Team wurden die endgültigen Stationen hart ausgesiebt, wie auch die Teilnehmer*innen, bei denen sich doppelt so viele angemeldet hatten als wir mitnehmen konnten. Die zwei Vorbereitungsabende machten schnell deutlich, dass eine sehr angenehme Gruppe zusammengelöst worden war.

Die Hinfahrt führte uns nach Lyon zu unserer Übernachtung für die

ersten drei Nächte. Schon am ersten Abend - Samstag - nutzten viele die Gelegenheit zur Stadterkundung und wir konnten uns sehr gut ein Bild davon machen, warum Lyon als Hauptstadt der französischen Küche gilt. Die ganze Altstadt war bis spät nach Mitternacht überfüllt mit Menschen, die hier feuchtfröhlich in geselliger Runde auf der Straße ihr Abendessen und Wein in den hunderten Restaurants und Bars genossen. Eine malerische Stimmung vermittelte die Beleuchtung der Kathedrale und anderer Gebäude an der Saone. Den ersten Exkursionstag verbrachten wir nördlich von Lyon auf zwei sehr unterschiedlichen Höfen. Maison Déroche, ein traditioneller Familienbetrieb, hält 15.000 Le-Bleu-Hühner/Hähne/Kastrate nach traditionellen AOP-Richtlinien. Hier war zum einen die lange Aufzuchtddauer von vier Monaten im Frei-

land beeindruckend, zum anderen die wegen AOP notwendige Haltung für einen letzten Monat im Käfig ernüchternd. Ethische Aspekte werden der Tradition und Ansprüchen von Gourmets untergeordnet. Auf Les Jardins d'Aestiv wird von einem Ehemaligen der Universität ISARA auf einer Wirtschaftsstelle ohne Wohnhaus agrarökologisch optimierter Ökolandbau auf 140ha betrieben. Hier beeindruckte sowohl die mit einem Bulle laufende ruhige Aubrac-Mutterkuhherde, die auf „holistisch“ gemanagtem Grünland weidet, als auch die langjährige Fruchtfolge mit Mischkulturen und möglichst zwei Ernten pro Jahr. Das machte uns neugierig auf unsere Partneruniversität ISARA selbst, die wir am zweiten Tag besuchten. Agrarökologe Prof. Dr. Alexander Wezel und seine Mitarbeiter stellten uns ihre Forschung im Bereich Ökolandbau zu reduzierter Bodenbearbeitung und Biologischen Pflanzenschutz vor. Nachmittags ging es dann nach Norden zu Fischteichökosystemen, die im Mittelalter von Mönchen angelegt wurden und alle fünf Jahre für ein Jahr traditionell trocken gelegt werden. ISARA betreibt dort eine Biodiversitätsforschung.



Agroforstforschung und -praxis auf Terres de Roumassouze

Von Lyon fuhren wir am dritten Exkursionstag weiter in das Herz der Provence, nach Avignon. Dort berichtete uns der Ökolandbauer Fabien Bouvard über die Entwicklung des Ökolandbaus in der Region. Die Provence hat mit 20% den höchsten Öko-Anteil in ganz Frankreich. Die Betriebe sind sehr unterschiedlich und reichen von extensiven Rinder- und Schafbetrieben in den Vor-alpen bis hin zu Gemüse- und Dauerkulturbetrieben um Avignon. Während ökologischer Wein bis vor zehn Jahren kaum trinkbar war, hat der ökologische Weinbau seitdem deutlich quantitativ zugenommen und werden auch Spitzenweine erzeugt. Davon mussten wir uns natürlich auch selbst ein Bild machen und wir besuchten das Weingut Bois de Boursan in Chateaufort du Pape, dem Mekka des provençalischen Weinbaus im Rhonetal. Die Böden bestehen fast nur aus großen Kieselsteinen, die die Wärme gut speichern und an den Wein abgeben. Mit Pilzkrankheiten gibt es kaum Probleme, so dass der Einsatz von Kupfer und Schwefel minimal ist. Mit kleinen Raupenschleppern werden die Böden gelockert. Die Weine werden oft aus mehreren Trauben gemischt und sind kräftig im Geschmack. Gut gelaunt fuhren wir von dort auf unseren Campingplatz für die nächsten vier Nächte direkt an dem Flößchen La Sorguette, wo wir je nach Wunsch in Mobile Homes, Jurten oder Zelt-häusern untergebracht waren. Die folgenden regenreichen Tage vermittelten uns einen Einblick in die agrarkulturelle Vielfalt



Kurzstop am Pont du Gard

der Region. Natürlich durfte ein professioneller Lavendelbetrieb mit Öldestillerie nicht fehlen, wo fast jeder von uns nach der Führung sich entweder eine Seife, Öl, Duftwasser, Duftsäckchen im eigenen Laden erwarb. Oder ein Gemüsesamenbaubetrieb eines Aussteigers, der dauerhaft in einer Jurte mit Outdoor-Küche auf seiner Fläche wohnt und 500 Sorten selbst vermehrt. Mit Raspailou und Uni-Vert besuchten wir zwei hochinteressante regionale Kooperativen, die einmal mit Getreide und einmal mit Gemüse/ Obst zusammen die Verarbeitung und Vermarktung selbst in die Hand nehmen und den regionalen Markt weiter erschließen. Es wird nicht nur biologisch gewirtschaftet, sondern die Kooperativen haben sich auch sozial-faire Richtlinien gegeben, um bsp. Saisonarbeit mit Migrant*innen zu beschränken. Und mit dem Hof Terres de Roumassouze, der seit 20 Jahren Agroforstforschung und -wirtschaft betreibt, gab es noch ein besonderes Highlight. Nach dieser Station wußte jeder, was ein Tulpenbaum ist, und einige fingen an, in Gedanken die eigenen Bäume zu pflanzen.

Während auf der Exkursion in 2002 noch einzelne ökologische Pioniere im Vordergrund standen, ergab sich in diesem Jahr ein buntes Puzzlebild von Frankreichs Süden, einer Region

in sozial-ökologischer Transformation. Nach einer wunderschönen Kanufahrt auf der eiskalten schnellen Sorghette, einem mediterranem Grillabend und einem illuminierten Abschlussabend am Fluß ging es am nächsten Tag auf die lange Rückfahrt mit vielen Gesangseinlagen.

Ein herzliches Dankeschön geht an das unermüdlich aktive Orga-Team, den immer gut gelaunten Busfahrer Ragip, unsere perfekt dolmetschende Ehemalige Maria Eberhardt, die Mitbegleiter*innen Maria Finckh, Ute Knierim und Detlev Möller, die dazu beitrugen, das Gesehene in den Reflexionen besser einordnen zu können, das kreative Actionteam sowie an allen weiteren wissbegierigen Teilnehmer*innen! Wie ein Student so schön in einer Reflexionsrunde anmerkte: „Das ist ja wie auf einer Klassenfahrt - nur viel besser - ohne Pubertät und mit Gleichgesinnten.“



Aubrac-Mutterkuhherde