Fachreise nach Frankreich

Christian Wohler

Einleitung / Dank

Die Arbeitsgruppe für das Weiterbildungsseminar im Gemüsebau feierte sein 30-jähriges Bestehen. Dies war Anlass für eine weitere Fachreise ins nahe gelegene Ausland.

Die Reise startete am Montag 11. Januar 2016, 5:00 Uhr am Flughafen Kloten. Per Flugzeug ging es nach Paris Charles de Gaules. Von da aus reisten wir mit dem Car in fünf Tagen durch den Nordwesten Frankreichs.

Ein grosses Dankeschön gilt den Sponsoren und Yvonne Eberhard welche diese tolle Reise ermöglichten:

- Agrisano
- Bioplants France SA
- GVZ Rossat
- IFCO
- Max Schwarz AG
- Omya AG
- Permapack
- Peter Stader Jungpflanzen
- Rathgeb Bio
- Swissradies

Montag

Angekommen in Paris fuhren wir via Honfleur zum Le Mont-Saint-Michel.

Honfleur ist eine Gemeinde und Hafenstadt im Departement Calvados in der Normandie. Hier gab es die Möglichkeit, Meeresfrüchte zu verkosten. Zum Erstaunen einiger fand die lokale Spezialität «Moules et Frites» grossen Anklang bei den Gmüeslern. Um das letzte Unbehagen aus dem Wege zu räumen wurde mit einem guten regionalen Calvados nachgespült.

Das Tagesziel, Le Mont-Saint-Michel, erreichten wir am späteren Nachmittag. Die Gemeinde Le Mont-Saint-Michel liegt auf einer felsigen Insel im Wattenmeer der Normandie. Eine Strasse verbindet die Küste mit der Insel gezeitenunabhängig. Die Gezeitenkräfte (Ebbe und Flut) sind hier extrem. Zwischen dem höchsten und dem niedrigsten Wasserstand liegen 14 m.

Die Gemeinde Le Mont-Saint-Michel beheimatet rund 40 Einwohner und einen Bürgermeister. Auch bewohnen noch wenige Mönche und Nonnen die Gemeinde. Das Erbauen dieser imposanten Gebäude erforderte 400 Jahre.

Wir durften hier eine private Führung geniessen. Im Anschluss verkosteten wir lokale Spezialitäten wie ein traditionelles Omelett à la Madame Poulard und eine Lammkeule vom salzig geweideten Lamm. Alle gingen überraschend früh zu Bett. Der Preis für ein grosses Bier war mit 10 Euro doch etwas schmerzhaft. Übernachtet wurde auf dem Mont im Hotel Les Terrasses Poulard.

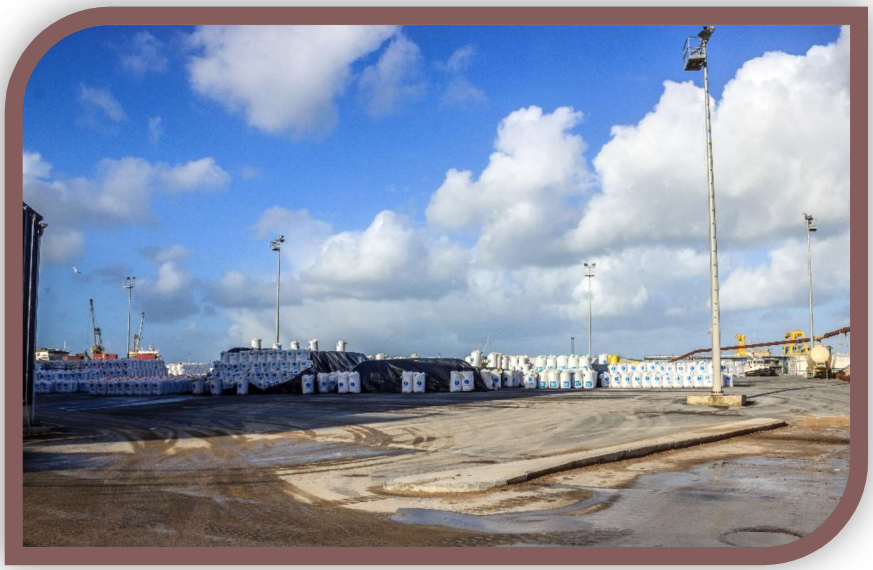
Dienstag

Nach dem Frühstück ging es weiter nach Cancale. Cancale liegt in der nördlichen Bretagne und bezeichnet sich selbst als die Austernhauptstadt der Bretagne. Zudem ist der Ort bekannt für den ganzjährigen Blumenkohlanbau.

Da wir etwas zu früh vor Ort waren, besichtigten wir zusätzlich das Küstenstädtchen. Angekommen bei eher gutem Wetter durften wir einen wunderschönen Sonnenaufgang erleben, bis das Wetter dann in heftige Regenschauer umschlug.

Das türkisfarbene Meereswasser der «Smaragdküste» entschädigte aber vieles. Die Besichtigung endete in einem Restaurant bei einem wärmenden Kaffee. Im Anschluss ging es ziemlich durchnässt zur Besichtigung des Austernzuchtbetriebes Ferme Marine mit einer Führung auf Deutsch.

Hier lernten wir wie die Austernzucht funktioniert. Erstaunlich viel Handarbeit in nasskalter Umgebung. Eine richtig harte Knochenarbeit. Interessant war, dass die einheimischen Austernarten aufgrund einer Viruserkrankung ausgestorben sind. Die heute gezüchteten Austern sind japanischer Herkunft. Es gibt zwei Typen, eine flache und eine tiefe Auster die geschmacklich unterschiedlich sind. Zum Schluss durften wir in gemütlichem Ambiente einige Austern mit einem guten Glas Weisswein verköstigen. Nach dem Besuch des dazugehörigen Museums ging es per Car weiter zum Place de la Chapelle wo wir in einer Crêperie eine Galette (Vollkorn-Crêpe mit Schinken, Ei und Käse) und eine süsse Crêpe mit Karamell oder Schokolade serviert bekamen.



Am Nachmittag fuhren wir nach Saint-Malo und besuchten die Düngerfirma Timac AGRO. Leider bekamen wir hier nicht den gewünschten Einblick in die Düngerherstellung. Dafür eine Führung durch die Produktionsanlagen für die Herstellung von Granulaten und Lecksteinen. Timac Agro baut seine Tätigkeiten im Bereich Forschung und Entwicklung aus und hat dafür in Saint-Malo ein neues Forschungszentrum errichtet. Dieses bietet rund 200 Arbeitsplätze und soll demnächst eröffnet werden.

Gestärkt fuhren wir am späteren Nachmittag zum Hotel France et Chateaubriand und es blieb genügend Zeit um die Stadt und die Festung zu besichtigen.

Das Wetter war extrem stürmisch, das Lichtspiel wunderschön und die Kulisse beeindruckend. Auch hier konnte das Spiel der Gezeiten beobachtet werden. Hier hat nun jeder verstanden was uns eine Dame im Restaurant zuvor erzählt hatte. In der Bretagne gibt es mehrmals am Tag schönes Wetter. Grund hierfür ist der Wind vom Meer, der die Regenwolken auch schnell wieder wegbläst. Grundsätzlich ist das Klima mild und feucht. Im Winter gibt es für gewöhnlich keinen Schnee.

Am Abend wurde im Restaurant «Le 5» ein lokaler Gaumenschmaus serviert. Bei Steinpilzsüppchen, Entenleber, Dorschfisch, Cidre-Sorbet und phantastischem Wein liessen die Einen den Tag ausklingen und Andere stärkten sich für das Nachtleben.

Mittwoch

Nach einem grosszügigen Frühstück ging es weiter nach La Chapelle Basse Mer, einer Region in der sehr intensiv Gemüsebau betrieben wird. Hier besuchten wir die Firma Simon/Briand die bekannt für ihre Maschinen für Lauch-, Karotten- und Schnittsalaternte sind. Maarten Tromp, Export Manager der auch für die Schweiz zuständig ist, gewährte uns Einblick in die Fertigungshalle. Am Standort wird von der Stahl-Anlieferung bis zur Fertigstellung der Maschinen alles *in house* abgewickelt.

Im Anschluss ging es nach Angers zum Besuch der SIVAL, eine der grössten Messen für den Gemüse-, Wein- und Apfelbau/Verwertung. Aussteller aus dem Bereich Saatgut, Jungpflanzen, Maschinen, Pflanzenschutz etc. zeigten Innovationen, Neuentwicklungen und Prototypen.

Die autonom fahrenden Hackroboter sowie die chinesischen und japanischen Traktorenhersteller mit sehr attraktivem Preisniveau gaben Anlass zur Diskussion.

Es gab für jeden etwas zu bestaunen was das Herz höherschlagen liess. Einer wird wohl anstelle eines neuen Traktors auf ein Quad umsteigen. Wir sind gespannt auf den Erfahrungsbericht am nächsten Seminar…

Nach dem Einchecken ins Hotel trafen wir Heiner Gysi und Angel Rodriguez von der Max Schwarz AG bzw. Bioplants France welche uns das Abendessen im Restaurant Au Quai des Saveurs offerierten. Für einmal war das Essen leicht asiatisch angehaucht. Ein sehr entspannter kulinarischer Abend. An dieser Stelle nochmals ein herzliches Dankeschön an Heiner und Angel.

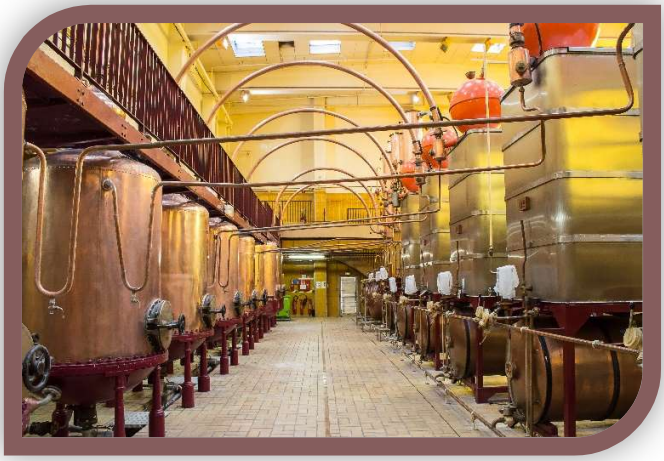
Donnerstag

Am Morgen ging es direkt zur Tochterfirma der Max Schwarz AG «Bioplants France SA» in Saint Martin du Fouilloux wo uns Angelo und Heiner empfingen. Vor ca. 4-5 Jahren wurde das Projekt an einem anderen Ort gestartet. Die Gewächshausanlage war jedoch zu marode und es wurde entschieden den Standort zu wechseln. Auch wurden anfänglich noch Gemüsejungpflanzen produziert. Dieser Betriebszweig wurde jedoch aufgegeben. Wir erhielten eine ausgiebige Führung durch den Betrieb.

Auf rund 1.5 ha Gewächshausfläche werden hier frische Bio-Topfkräuter produziert und in einer nachhaltigen Verpackung an den französischen Detailhandel vermarktet. Im Jahre 2014 hat die Firma mit ihrer Verpackung und dem Display einen Preis gewonnen.

Sehr interessant waren die Ausführungen zu den Herausforderungen die ein solches Auslandprojekt mit sich bringt. Sind wir uns in der Schweiz an eine 53+ Stundenwoche gewöhnt, nehmen es die Franzosen mit ihren 35 Stundenwochen etwas gemütlicher. Doch auch das wird sich in absehbarer Zeit ändern. Die Anstellungsbedingungen sind sehr für den Arbeitnehmer ausgelegt. Hingegen ist Fachpersonal besser verfügbar als in der Schweiz. Der Verkauf der Ware ist aufwändiger und benötigt entsprechend viel Personal.

Der Ausklang fand bei einem Imbiss und offenen Gesprächen statt. Wir wünschen der Bioplants France SA auf ihrem weiteren Weg viel Erfolg!



Voller Eindrücke ging es weiter zur Distillerie Cointreau in Saint-Barthélemy d'Anjou.

Hier bekamen wir einen Einblick in das traditionsreiche Unternehmen und in die Herstellung von Cointreau.

Zum Schluss wurde uns noch ein leckerer Longdrink serviert. Das Wissen, dass die Burlesque-Darstellerin Dita Von Teese offizielle Markenbotschafterin von Cointreau war, überzeugte auch den letzten Zweifler von seiner Qualität.

Im Anschluss wurde im nahegelegenen Restaurant La Boucherie eine währschafte Mahlzeit gegessen. Von hier aus ging es zurück nach Paris. Nach dem Einchecken im Hotel Mondial ging es gleich weiter. Es folgte eine kleine Sightseeing-Tour durch Paris.

Der Reiseführer, ein gebürtiger Berner, wusste so einiges zu berichten wie und wo man sein Geld in Paris schnell loswerden kann. Aber auch die Anekdote vom Eiffelturm war sehr spannend. Nur wenige wissen, dass der Eiffelturm dank der Schweizer Ingenieurskunst von Maurice Koechlin überhaupt erbaut werden konnte.

Nach der kurzweiligen Fahrt durch Paris kamen wir schon bald beim Restaurant Ciel de Paris an. Der Galaabend, bei dem für einmal die Turnschuhe zuhause bleiben mussten, begann mit einer Sicherheitskontrolle. Danach ging es mit dem schnellsten Fahrstuhl Europas in 36 Sekunden hinauf in das 56. Stockwerk, rund 200 m über Boden. Hier eröffnete sich ein wunderschöner Blick auf das Lichtermeer von Paris mit bester Sicht auf den Eiffelturm. Das Menu das wir verkosten durften vergeht uns allen wohl noch heute auf der Zunge. Ein gemütliches und sehr spektakuläres Nachtessen das keiner so schnell vergessen wird.

Zurück im Hotel Mondial ging es für die Einen nochmal in die Gassen von Paris.

Freitag

Der letzte Tag der Reise startete sehr früh um 3:30 Uhr. Mit dem Car ging es auf den weltgrössten Frischwarenmarkt von Rungis südlich von Paris. Das Marktareal ist riesig mit seinen rund 600 ha. Daher wundert es nicht, dass wir von Halle zu Halle mit dem Car chauffiert wurden. Die Marktanlage beherbergt ein Krankenhaus, eine Kehrichtverbrennungsanlage, Restaurants, Fahrzeughandel und diverse Werkstätten. Der Zutritt für private Personen ist nicht erlaubt.

Wir durften die Sektionen Fisch, Fleisch, Früchte & Gemüse, Milchprodukte und Blumen besichtigen. Die Produkte stammen aus der ganzen Welt und zeichnen sich durch beste Qualität aus. Einzig beim angebotenen Nüsslisalat kamen grosse Zweifel auf. Zum Schluss gab es in einem Marktrestaurant noch ein feines Frühstück.

Voller kulinarischer Eindrücke ging es zurück zum Flughafen Paris Charles de Gaulle mit anschliessendem Flug nach Zürich.