

Bericht zur Intensivlehrfahrt nach Frankreich 26.-29.5.2011

„Aller en France“ - wenn sich Junglandwirte auf Intensivlehrfahrt begeben

Die Intensivlehrfahrt, organisiert für den BDL vom Bezirksverband Schwaben der Bayerischen Jungbauernschaft, ist zum dritten Mal durchgeführt worden. In diesem Jahr führte die Fahrt mit zwei Kleinbussen in die Picardie und in die Champagne um das „Savoir-vivre“ – die Lebensart Frankreichs kennen zu lernen.

Insgesamt 17 Junglandwirte und ein Dolmetscher (selbst Agrarstudent) nahmen an der Reise vom 26. – 29. Mai 2011 nach Frankreich teil. Die Anreise erfolgte über das Elsass in die Picardie. Auf dem Weg wurde im Elsass ein Milchviehbetrieb mit 110 Kühen (Holstein) und Jungvieh sowie 60 ha (40 Ha Ackerfläche, 20 ha Grünland) besichtigt. Der Tagesschnitt liegt bei circa 32 kg/Kuh wobei hochleistende Kühe (ca. 1/3) dreimal täglich in einem 2x10 Side-by-Side-Melkstand gemolken werden. Auf den Dächern des Betriebes ist eine Photovoltaikanlage installiert.

Pünktlich zum Mittagessen besuchte die Reisegruppe einen Entenmastbetrieb. Auf dem Betrieb und im Hofladen arbeiten 15 Mitarbeiter. Der Betrieb erzielt ca. 95 % seines Umsatzes über die Vermarktung der Enten im Hofladen. Die Kükenaufzucht erfolgt auf einem Partnerbetrieb im Elsass. Die Enten kehren dann zur Endmast (Futtermittel: 50% geschroteter Mais, 50% Wasser; Fütterung mit Druck direkt in den Schlund) auf den Betrieb zurück. Pro Woche werden ca. 250 Enten geschlachtet, zerlegt und verkauft. Die Reisegruppe erhielt eine Führung durch die Stallungen und durfte bei der Schlachtung und Zerlegung der Enten dabei sein. Im Anschluss an die Führung erhielt die Reisegruppe ein 3-Gänge-(Enten-)Menü zum Mittagessen. Die Entenstopfleber, eine französische Spezialität war nicht für die deutschen Gaumen bestimmt, so die einhellige Meinung der Teilnehmer. Nicht unser Geschmack hieß es oft, von den meisten Teilnehmern. Trotzdem frisch gestärkt ging es zurück auf die Autobahn in Richtung Amiens.

Tag zwei der Reise führte in den Raum Abbeville zusammen mit den Jungbauern/-bäuerinnen aus der Region Somme, die diesem Tag lang organisiert haben und uns begleiteten (ca. 50 km von Amiens entfernt).

(Bild 102)

Der erste landwirtschaftliche Betrieb war mit Flachsanbau. Der Betrieb mit 6 Mitarbeitern bewirtschaftet 285 ha (Getreide, Zuckerrüben, Flachs, Leguminosen, Futter für Kühe) und erzeugt jährlich rund 1.000.000 kg Milch. Da der Betrieb als Kooperation betrieben wird, werden die Maschinen alle über den Maschinenring bezogen und abgerechnet. Die Flächen mit einer Durchschnittsgröße von rund 8 ha liegen im Umkreis von 10 km um den Betrieb. In der Region erfolgt der Flachsanbau auf rund 50.000 ha. Die Aussaat erfolgt von Mitte März bis Ende April. Von der Aussaat bis zur Blüte vergehen rund 65 Tage, nach weiteren 35 Tagen erfolgt die Ernte. Die Lagerung des Flachses erfolgt in Ballen bis zur Weiterverarbeitung in der Fabrik. Das Rohprodukt geht dazu nach China. Aus qualitativ hochwertigem Flachs werden Fäden für die Kleidungsherstellung erzeugt; minderwertiger Flachs wird für die Papierherstellung verwendet. Nach dem Mittagessen führte die Reise weiter auf einen Betrieb mit insgesamt 340 ha Ackerfläche. Einen Schwerpunkt legt der Betriebsleiter in die arbeitsaufwendigen Betriebszweige Kartoffelerzeugung (20 ha Kartoffeln für Flocken, 8 ha Pflanzkartoffelerzeugung, 8 ha Stärkekartoffeln) sowie die Produktion von Erbsen (15 ha) für die Lebensmittelindustrie. Die letzte Station des Tages war ein Betrieb mit Schweinehaltung, Hofladen und Festsaal. Der „überschaubare“ Betrieb mit rund 800 Mastschweinen hält zudem Schafe, Ziegen und Kühe, deren Erzeugnis im Hofladen vermarktet werden. Nach der Betriebsbesichtigung ging es zu einem gemütlichen Abend zurück ins Hotel, wo wir

ein gemeinsames Abendessen mit unseren französischen Freunden, Fachgesprächen und einigen unterhaltsamen Bowling-Runden genossen.

(Bild107)

Tag drei der Reise begann mit dem Check-out aus dem Hotel und der Weiterreise in den Raum Reims in der Champagne. Die Region liegt im Osten Frankreichs auf einem hügeligen Landstrich mit rund 150 km Länge und 2 km Breite. Seine Berühmtheit hat die Region nur einem Produkt zu verdanken: dem Champagner. Klar, dass als wichtigster Programmpunkt des Tages eine Besichtigung eines privaten Weinguts auf dem Programm stand. Der Betrieb bewirtschaftet 13 ha und produziert darauf 10.000 - 12.000 kg Trauben pro ha (Anbaukosten pro kg Traube ca. 5 €). Auf dem Betrieb wurde uns die hohe Kunst der Champagnerproduktion erläutert. Die erste Reifung in der Flasche dauert 3 Jahre – dann wird die Flasche erstmalig gedreht und für einen weiteren Monat im nächsten Lager gelagert. Im Anschluss erfolgt die Qualitätsprüfung durch den Staat. Hier wird ein besonderes Augenmerk auf die Hefe in der Flasche gelegt. Ist die Qualität in Ordnung, kann das Produkt weiterverarbeitet und als Champagner vermarktet werden – bei Mängeln erfolgt die Vermarktung als Champagneressig. Während der Weiterverarbeitung wird die Flasche mehrmals gedreht und mit einem Korken versehen. Das Endprodukt – der Champagner wird für 13 € vermarktet. Zum Schluss der Führung erfolgte einer Champagner-Verkostung und es bestand die Möglichkeit sich mit Champagner als Mitbringsel für die Daheimgebliebenen einzudecken.

(Bild 138)

Nächstes Ziel war ein 600 ha Betrieb mit Bullenmast. Auf dem Betrieb werden jährlich rund 200 ha Zuckerrüben, 200 ha Winterweizen, 150 ha Brauweizen und 50 ha Raps angebaut. In der tierischen Produktion werden jährlich rund 1000 – 1200 Bullen gemästet – auf Stroh in Gruppen à 25 Stück. Die Tageszunahmen liegen bei 1,4 – 1,5 kg/Tag. Eine weitere Besonderheit neben der Strohhaltung ist, dass das Futter für die Mast kostengünstig zugekauft wird und nicht aus der eigenen Produktion stammt. Nach diesen interessanten Einblicken wurde das Hotel ein Reims bezogen und eine lange Nacht in Frankreich nahm seinen Lauf...

Um den Heimreisetag und die lange Fahrt zu verkürzen, legten wir einen Abstecher ins 120 km entfernte Verdun ein. Das im Tal der Meuse gelegene Verdun war schon in gallischer, vorrömische Zeit von militärischer Bedeutung. 843 wurde hier der Vertrag von Verdun geschlossen. Im 1. Weltkrieg konzentrierte sich bei Verdun die französische Verteidigung gegen die Angriffe der Deutschen – die monatelange Schlacht forderte fast eine Million Menschenleben. Am meisten Beachtung verdient jedoch der unheimliche Kreis der Schlachtfelder etwa 10 km außerhalb der Stadt. Gedenkstätten, Friedhöfe sowie die Forts Vaux und Douaumont konnten besichtigt werden. Die Landwirte vor Ort, finden auch heute noch Splitter, Munition und verschiedenste Überbleibsel des I. Weltkrieges auf Ihren Feldern. Man kann sagen, dass diese Landwirte Metall ernten, so der Reiseführer. Nach der Rundfahrt in Verdun und der Verabschiedung des Verdun-Reiseführers ging es auf die Heimreise.

(Bild DSCN 0094)

Wohlbehalten und um viele Eindrücke reicher traf die Gruppe in den Abendstunden in der Heimat ein.

Es war für alle Teilnehmer ein voller Erfolg mit super vielen Eindrücken und auch der Möglichkeit Freunde in Frankreich zu finden. Ohne unseren guten Dolmetscher Peter und der kleinen Gruppe mit 17 Personen, wäre die Fahrt nicht so intensiv und gut verlaufen. Besten Dank an alle die für solche Lehrfahrten zuständig sind und auch Fördergelder beantragen und bewilligen.

„Wir empfehlen: Weitersagen und beim nächsten Mal selber mitfahren!“