

VESTG: «Ehemalige» auf Reisen

# Vereinsreise nach Frankreich



Im Juni reiste eine Gruppe ehemaliger Schüler und Schülerinnen St.Galler Landwirtschafts- und Hauswirtschaftsschulen (VESTG) nach Südfrankreich. Die Reise führte durch die wunderbare französische Landschaft und in die Städte Marseille und Bordeaux.

Text und Bild: Ueli Frehner, Mels



*Marseille: Längste Bank der Welt und Nullmesspunkt für Europa.*

Nach der Sammeltour mit dem Bus führte uns die Fahrt am ersten Tag über Yverdon dem Genfersee entlang bis Lyon und nach Marseille, wo wir am Abend eintrafen. Nach einem Begrüssungsapéro und dem Nachtessen genossen wir nach langer Fahrt das Hotelbett.

## Hafenstadt am Mittelmeer

Am nächsten Morgen stand eine Stadtrundfahrt auf dem Programm. Wir besuchten zuerst die Kirche Notre Dame de la Garde auf einem Hügel hoch über der Stadt. Das Wahrzeichen des Gotteshauses ist die grosse, vergoldete Marienstatue auf der Spitze des Kirchturmes. Diese Statue hat das beachtliche Gewicht von beinahe zehn Tonnen. Die Kirche ist im neobyzantinischen Stil gebaut. Im Innern der Kirche, die mit rotem und weissem Marmor und vielen vergoldeten Kuppelbildern verziert ist, herrschte eine angenehme Kühle. Interessant waren die vielen Votivtafeln und die von Gläubigen geschenkten Kunstwerke an

den Wänden. Auf der Terrasse vor der Kirche hatten wir einen wunderbaren Blick über die ganze Stadt. An der Küste sassen wir dann auf der längsten Bank der Welt und schauten hinüber zu den drei Inseln vor Marseille. Hier konnten wir auch den Nullmesspunkt der Meereshöhe für Europa sehen. Danach fuhren wir zum Palais Longchamp, einem Wasserspiel am Ende des Wasserkanals. Er leitet heute noch Frischwasser über Hunderte von Kilometern in die Stadt.

## Mutterkuhfarm und Ölmühle

Unsere erste Betriebsbesichtigung führte uns auf die Farm Mas de Farinon, eine Mutterkuhfarm. Sie wurde vom Besitzer vor 40 Jahren der Steppe abgerungen. Heute werden 165 Hektaren bewirt-

schaftet und rund 500 Mutterkühe in verschiedenen Herden gehalten. Die Tiere sind wild. Wir wurden deshalb auf einem Wagen mit dem Traktor auf eine Weide gefahren; abzusteiigen wäre zu gefährlich.

Die nächste Betriebsbesichtigung konnten wir auf einem Olivenölbetrieb in der Provence geniessen. Die Besitzerin selbst führte uns zuerst durch die Olivenplantagen, bevor wir die Verarbeitungsanlagen besichtigen durften und zum Schluss eine Kostprobe des feinen Olivenöls degustieren konnten.

Gegen Abend besuchten wir das alte, schicke, für Touristen hergerichtete Dorf Les Baux de Provence mit Bauten, die bis in die Keltzeit zurückreichen. Am Abend kehrten wir nach Marseille zurück.

Am nächsten Morgen verliessen wir Marseille und das Mittelmeer in Richtung Westen. Wir sahen die Mündung der Rhone und erreichten noch vor dem Mittag die Festungsstadt Carcassonne. Unsere Führerin Hélène zeigte uns die Stadt und wusste vieles über ihre früheren Bewohner zu erzählen. Interessant ist, über wie viele Sicherungsmechanismen das Stadttor verfügte: von Schiessscharten über Falltore bis zu den Pechnasen, über welche Flüssigkeiten auf Angreifer geschüttet werden konnten.

### Schweizer Auswanderer

Am Nachmittag erreichten wir das Dorf Cahuzac. Auf einem Hügel liegt die Farm Ferme du Roc der Schweizer Karin und Christoph Farmer. Sie sind auf einer Ferienreise in diese Gegend gereist und als Farmbesitzer in die Schweiz zurückgekehrt. Heute bewirtschaften sie 105 Hektaren Land mit Getreide, Kürbissen und Mutterkühen nach Bio-Richtlinien. Als ehemalige Kindergärtnerin bietet Karin Farmer Schule auf dem Bauernhof an. Sie kocht für Gruppen bis



*Begrüssung und Führung auf der Farm Moulin à Huile du mas St Jean.*

30 Personen ein 6-Gang-Menü mit vielen verschiedenen Kürbisgerichten. Mit ihren 8 Hektaren und 105 verschiedenen Sorten Kürbissen haben sie eine Marktlücke entdeckt. Ihr Kürbisfest im Herbst ist ein Geheimtipp. Schade, dass wir nicht dabei sein können. Nach einem feinen, selbst gebackenen Zvieri mussten wir Abschied nehmen. Wir fuhren weiter nach Toulouse, wo wir ein feines Nachtessen in einer typischen Brasserie genossen und übernachteten. Die Pyjamaparty nach dem Feueralarm im Hotel haben alle überlebt. Wo es brannte, hat niemand herausgefunden.

Am nächsten Morgen besuchten wir einen weiteren ausgewanderten Schweizer in Gaillac Toulza, südlich von Toulouse. Mathias Baumgartner bewirtschaftet seine 100 Hektaren grosse Biofarm zusammen mit seiner Frau und einem Angestellten. Er hält 3000 Legehühner und mästet Poulets. Das Getreide für seine Hühner baut er selbst an, lagert es auf dem Hof und mischt es selbst zum benötigten Futter zusammen, mit einer Ergänzungsmischung aus Eiweiss und Mineralstoffen. Die Eier und die Poulets verkauft er direkt an Konsumenten oder Detailhändler. Sechs Eier verkauft er für Euro 1.50, und pro Kilo Pouletfleisch bekommt er 7 Euro. Als wir den ganzen Betrieb besichtigt hatten, waren wir auf dem Hof zum Mittagessen eingeladen. Das Mittagessen, ausschliesslich aus Bioprodukten, hat allen gemundet.



*Was ist das für ein Gemüse? Erläuterung auf dem Betrieb Fermes des Légumes oubliés.*

### Vergessenes Gemüse

Nach dem Essen machten wir uns auf den Weg nach Sadirac, wo wir auf dem Betrieb Fermes des Légumes oubliés erwartet wurden. Auf diesem Betrieb mit Anbau, Verarbeitung und Konservierung werden Gemüse, Kräuter, Beeren und



*Begrüssung auf Schloss Montlau.*

Früchte angebaut und verarbeitet. Wir durften ein Getränk mit Holunder, weisser Johannisbeere und Mineralwasser oder Spargel mit Curry, Topinambour, Kirschen in Essig, Brennnesselwähe und anderes degustieren. Auf 18 Hektaren werden diese und noch viele andere Gemüse, Früchte und Beeren zu Konserven verarbeitet. Eine Einkommensquelle auf dem Betrieb ist, Führungen mit Degustation anzubieten. Nach der Degustation führen wir durch das riesige Weinbaugebiet der Bordeaux-Weine weiter. Das Nachtessen haben wir in Bordeaux eingenommen.

Bei strömendem Regen holte uns unsere Führerin Regine für einen Rundgang durch die Stadt Bor-

deaux ab. Hier sahen wir überall Kühe aus Plastik, wie sie vor Jahren in Zürich zu sehen waren. Bordeaux ist eine moderne, saubere und schöne Stadt. 2004 wurde die Strassenbahn neu eröffnet. Sie verkehrt anstelle der Busse. Die Trams sind modern und verkehren im Stadtzentrum ohne Oberleitung, sondern mit der «dritten Schiene» als Stromzufuhr. Wir besichtigten die Kathedrale Saint André mit ihrem separat stehenden Glockenturm. Bordeaux liegt am Fluss Garonne, der 40 Kilometer weiter westlich in den Atlantik fliesst. Eindrücklich ist die schöne Promenade am Flussufer und der zum Unesco Weltkulturerbe zählenden Stadtkern.

### Schloss Montlau

Am nächsten Morgen machten wir uns auf dem Weg durch die schöne Reblandschaft von Saint Emilion zum Milchwirtschaftsbetrieb von M. Rüegegger. Er bewirtschaftet den Hof am Rand der Weinregion zusammen mit einem einheimischen Partner seit 1994. Gemolken wird eine Quote von 900 000 kg, die zurzeit für umgerechnet 39 Rp. pro Kilo an einen Milchverarbeitungsbetrieb verkauft wird. Auf dem Betrieb mit 200 Hektaren werden Mais, Raps, Triticale und Weizen angebaut. Die Felder müssen im Sommer bewässert werden. Dafür stehen zwei Bewässerungströmmeln zur Verfügung. Die 90 Holsteinkühe haben einen Stalldurchschnitt von 10 000 kg. Als Hobby beteiligt sich Rüegegger an diversen Concours mit seinen besten Kühen.

Nach der Viehzuchtfarm führen wir nach Moulon zum Chateau Montlau. Dieses Schlossgut wird seit vierzig Jahren vom Schweizer Armand Schuster geführt. Heute helfen die Ehefrau und beide Söhne im grossen Betrieb mit. Sohn Armand ist verantwortlich für Reben und Kelterung der Weine. Der Verkauf in die ganze Welt wird vom Patron und seiner Frau gemacht. Zuerst begrüsst uns Armand Schuster auf französisch und übergibt die Rufe nach unserer Übersetzerin. Plötzlich wechselte er aber auf Schweizerdeutsch, und die Kommunikation wurde so viel einfacher. Wir lauschten den interessanten Ausführungen über das seit dem neunten Jahrhundert bestehende Schloss. Der Schlossbesitzer wusste viel über die Geschichte seines Schlosses und über seine Bewoh-

ner zu erzählen. Seit 1473 wurde auf dem Schlossgut Weinbau betrieben. Heute ist das Areal des Schlosses 60 Hektaren gross, wovon 28 Hektaren mit Reben bepflanzt sind. Jährlich werden 180 000 Flaschen, was ungefähr 450 hl pro ha entspricht, produziert. Die Kelterung wird wieder so gemacht wie zu Zeiten um 1830, kombiniert mit modernen Techniken. Als Traubenpresse wird eine wasserbetriebene, uralte Korb-  
 presse verwendet. Nach der Weindegustation im Partyraum des Schlosses genossen wir das Mittagessen. Dieses Essen werden wir nie vergessen,

denn wir haben sicher besser gespiessen als früher die Könige dieses Schlosses. Nach dem Abschied von Familie Schuster machten wir uns auf in Richtung Schweiz bis in die Lichterstadt Lyon. Hier trafen wir am Abend ein und übernachteten mitten in der Stadt. Am nächsten Morgen hatten wir Zeit, die Stadt zu besichtigen. Später bestiegen wir den Bus und erreichten schon bald die Schweizer Grenze in Genf. In Gruyère gabs den letzten Mittagshalt, und gegen Abend erreichten wir die Ostschweiz. Viele Erinnerungen an diese Reise werden bleiben.



Die Reisegruppe der Ehemaligen auf Schloss Montlau.

#### TELEX

**Luzerner Bauernverband mit neuem Geschäftsführer.** Der 42-jährige Stefan Heller wurde vom Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband (LBV) zum neuen Geschäftsführer gewählt. Er übernimmt per 1. März 2011 das Amt vom zurücktretenden Alois Hodel. Heller ist diplomierte Ing. Agr. FH. Er war u.a. sechs Jahre als Berater am Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Frick tätig und ist seit 2004 Prorektor und Beratungsleiter am Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung in Schüpfheim. lid.

**Mister Heubuuch 2010.** Bei der achten Austragung der Wahl zum Mister Heubuuch setzte sich der 22-jährige Jonas Boog aus Hünenberg im Kanton Zug durch. Er ist somit für ein Jahr der schönste Bauer der Schweiz. Neben dem schönsten Bauer wurde auch der originellste Bauer gesucht. Diese Wahl entschied der 43-jährige Landwirt Ernst Vogel aus dem Kanton Luzern für sich. lid.

**Neue Weizensorten entwickeln.** Die deutsche BASF und die US-amerikanische Monsanto wollen künftig auch im Weizenbereich zusammenarbeiten und neue Sorten entwickeln. Geplant ist die Entwicklung von ertragreicheren und stresstoleranteren Weizensorten. Diese sollen ab 2020 zunächst auf den australischen und amerikanischen Markt kommen. lid.