

## Fachgruppe Obstbau Bonn-Rhein-Sieg in der Provence

Eine einzigartige mediterrane Landschaft gepaart mit bester französischer Lebensart. Dazu der Duft von strahlend blauen Lavendelfeldern und raffinierte provenzalische Küche - diese Vorstellungen verbindet man unweigerlich mit der Landschaft der Provence. Und das völlig zu recht, wie die Mitglieder der Kreisfachgruppe auf ihrer hochinteressanten Lehrfahrt im Frühsommer erleben konnten.

Obst- und Weinbau haben in dieser alten Kulturlandschaft eine sehr lange Tradition und bilden auch heute noch eine wichtige Erwerbsgrundlage der ländlichen Einwohner dieser Region. Altes und Neues liegen hier stets nah beieinander. Das gilt für die Dörfer und Städte genauso wie für den Obstanbau. Hier findet man noch alte knorrige Anlagen auf mittelstark wachsenden Unterlagen in unmittelbarer Nachbarschaft zu hervorragend gepflegten Junganlagen mit modernsten Clubsorten. Auslaufende Betriebe ohne Nachfolger liegen nicht weit weg von schnell wachsenden innovativen Betrieben, die – häufig mit modernen Packstationen ausgestattet – im Obsthandel ihr zweites Standbein gefunden haben.

### Kernobst:

Die Firma **Mesfruits** in Chemin des Chateaux betreibt Gartenbau seit ca. 100 Jahren. Kernobst wird seit 60 Jahren angebaut. Mittlerweile wachsen Äpfel an vier verschiedenen Produktionsstandorten auf insgesamt 200 ha Fläche. Hauptsorten sind Gala, Braeburn und Pink Lady in Südfrankreich sowie Golden und Granny in der Alpenregion. Ein großer Teil der Fläche steht unter Hagelnetz. Wichtiges Standbein der Firma Mesfruits ist neben dem Anbau der Obsthandel. Mesfruits berät und betreut zzt. 56 Produzenten, die ihre Äpfel unsortiert an Mesfruits liefern. So konnten in den vergangenen Jahren durchschnittlich etwa 35.000 t Äpfel pro Jahr aufbereitet und vermarktet werden. Davon entfielen 7.000 t auf die spätreifende Sorte Pink Lady, die auch hier in der Provence erst ab Ende Oktober geerntet werden kann.

**Nicolas Berger** im Ort Athen les Paluds hat nach dem Studium der Betriebswirtschaft vor fünf Jahren den Kernobstbetrieb von seinem Vater übernommen. Auf einer Fläche von ca. 40 ha werden Äpfel angebaut. Im konventionellen Anbau sind es die Sorten Royal Gala, Granny, Golden, Fuji und Pink Lady. Nach Biorichtlinie werden die beiden Sorten Juliet und Goldrush auf 20 % der Fläche produziert. Die Vermarktungssaison 2008/09 war wegen niedriger Preise schwierig. Für konventionelle Ware wurde nach Abzug von Lager- und Sortierkosten nur etwa 0,20 €/kg ausbezahlt, für Nicolas Berger die schlechteste Saison der letzten Jahre. Demgegenüber erzielte der Betrieb für die Bioware 0,60 – 0,70 €/kg. Am besten bezahlt wurde Juliet. Der Anteil der Bioware soll daher weiter steigen. Auch der Betrieb Berger bereitet nicht nur die eigene Ware auf, sondern auch noch Ware von anderen Produzenten, die auch mitvermarktet wird. Im Betrieb arbeiten drei Festangestellte, drei Rentner und zusätzlich einheimische und nordafrikanische Saison-Ak, die in der Region leben. Wegen des gesetzlichen Mindestlohns kosten die Saison-Ak dem Betrieb 13 € brutto pro Stunde. Die hohen Löhne werden von den französischen Produzenten immer wieder als Wettbewerbsnachteil gegenüber deutschen Produzenten herausgestellt. Interessant im Betrieb Berger war die einreihige Einnetzung im biologischen Anbau. Da in der Region eine Resistenz gegenüber Apfelwicklergranuloseviren besteht und die Verwirrmethode bei hohem Druck nicht ausreichend funktioniert, erfolgt die Einnetzung in erster Linie zum Schutz vor dem Apfelwickler. Die Einnetzung erfolgt bereits vor der Blüte - was

übermäßigen Fruchtansatz verhindern soll - und kostet ca. 7.000 € pro ha. Da es in Frankreich keine Zulassung für NeemAzal gibt, stellt die Mehligke Apfelblattlaus neben dem Apfelwickler im Bioanbau ein großes Problem dar.

Beim Obst- und Gemüsevermarkter **Amoros S.A.** in Cavaillon beginnt die Kernobstvermarktung Mitte Juli mit den Sorten Akane (Prime Rouge) und Williams. Ab Anfang August wird Royal Gala vermarktet. Während der Ernte werden ca. 3.500 t Äpfel vermarktet. Ab November verkauft Amoros zusätzlich weitere 4.500 t Kühlhausware. Der Betrieb vermarktet darüber hinaus etwa 1.000 t Birnen, 800 t Süßkirschen und einen noch weitaus größeren Anteil Aprikosen. Im Bereich Gemüse stehen französische Honigmelonen an erster Stelle.

In Mas de Carrière / Marsillargues in der Region Nîmes betreibt die Inra (Institut de recherche agronomique) die **Versuchsstation CEHM**, deren Finanzierung vom Staat, von der Region, vom Berufsstand und durch den Verkauf der eigenen Produktion erfolgt. Neben Versuchen in Melonen und Spargel werden auf 41 ha Versuche im konventionellen und im biologischen Apfelanbau durchgeführt. Wichtigste Sorten sind hier Pink Lady, Granny, Gala und die etwa 500 Jahre alte Sorte Goldparmäne (franz. Reine des Reinettes), die in Frankreich nach wie vor geschätzt wird. Die wichtigsten Sorten im Bioanbau sind Goldrush, Juliet und Ariane. Versuchsleiter Gerard Ferré führte uns durch die umfangreichen Versuche zu Erziehungssystemen und zum Schnitt. Besonderes Interesse fanden dabei die langjährigen Versuchsvarianten zum mechanischen Schnitt. Beim System Fruchtwand (le mur fruitier) werden die Bäume mechanisch auf die Höhe von 3,50m begrenzt. Die Bäume werden dabei sehr schmal gehalten (unten 60 cm, oben 40 cm). Das hat zur Folge, dass alle Früchte ausnahmslos gut belichtet sind. Die Fruchtwand wird ausgedünnt auf ca. 20 – 25 Früchte pro m<sup>2</sup>. Der mechanische Schnitt erfolgt im Frühsommer etwa zur Trieblänge 12 Blätter. Die Besucher konnten sehr homogene und insgesamt ruhige Bäume sehen. Wie Gerard Ferré versicherte, ist ein Regalis-Einsatz nicht nötig.

Süßkirschen und Tafeltrauben:

Der Betrieb der Familie **Georgia und Lionel Lambertin** in Malemort bewirtschaftet eine Fläche von 5,5 ha und baut 3 ha Süßkirschen, 1,5 ha Tafeltrauben und 1 ha Oliven an. Frau Lambertin engagiert sich sehr im Landwirtschaftsverband und vertritt ca. 500 Betriebe aus der Region. Ein großes Problem ist, dass viele Betriebe keinen Betriebsnachfolger haben und auch die Flächen zum Teil nicht mehr bewirtschaftet werden. Man versucht die Direktvermarktung zu stärken, Urlaub auf dem Bauernhof entwickelt sich zunehmend.

Familie Lambertin führt jährlich mehr als 3000 Personen aller Altersstufen durch den Betrieb, um ihnen die Landwirtschaft nahe zu bringen.

In der Region gedeihen zwar hervorragende Süßkirschen, doch der Anbau im Betrieb wird auch durchaus kritisch gesehen. Spätfröste gefährden die Blüte, man steht bei der Süßkirsche in einem intensiven Wettbewerb, so dass in den vergangenen Jahren im Großhandel nur Preise von 2,00-2,50 €/kg erzielt werden konnten. Daher vermarktet der Betrieb inzwischen einen großen Teil seiner Süßkirschen selbst. Angebaut werden die Sorten 'Summit', 'Earlise', 'Van', 'Regina', 'Kordia' und einige Lokalsorten. Als Unterlage wird 'Prunus mahaleb' verwendet. Durch die Installation einer Tropfbewässerungsanlage wird erwartet, dass die Produktion sicherer wird und Fruchtgröße und Erträge gesteigert werden können.

Die Tafeltrauben werden im Betrieb Lambertin in einem 1,60 m hohen V-System angebaut. Kultiviert werden bevorzugt Sorten mit einem leichten Muskatton. Auch neuere kernlose weiße und rosa Trauben werden probiert. Die Ernte erstreckt sich von Anfang September bis Mitte Oktober. Bei Erträgen von 12 bis 15 t/ha und lokalem Absatz wurden die Tafeltrauben wirtschaftlich deutlich besser beurteilt als die Süßkirschen.

#### Erdbeeren:

Neben Kern- und Steinobst werden in der Provence auch frühe Erdbeeren angebaut. Rund um den Ort Carpentras finden sich zahlreiche Erdbeerbetriebe. Besucht wurde der Betrieb von **Olivier Dubourg** in Masan. Der Familienbetrieb produziert ausschließlich im geschützten Anbau einige Gemüsearten, wie Melonen und Paprika sowie Erdbeeren. Die Erdbeerfläche hat in den letzten Jahren im Betrieb deutlich zugenommen. Seit 5 Jahren steht diese Kultur inzwischen ausschließlich im Substrat auf Stellagen. Bei den Stellagen handelt es sich um Eigenkonstruktionen aus Moniereisen (s. Abb.). Das Drainwasser wird aufgefangen und recycelt. Probleme mit Phytophthora gab es bisher nicht.

Hauptsorten sind 'Gariguette', 'Ciflorette' und 'Clery'. Gepflanzt werden Frigopflanzen im Juli mit 10 Stück/lfd. m. Die Herbsterte ist unbedeutend, wird aber mitgenommen.

Ab Anfang Januar wird mit einer Vegetationsheizung bei einer Vorlauftemperatur von ca. 33°C leicht geheizt, so dass im Haus eine Minimumtemperatur von 10-12 °C erreicht wird.

Die Ernte beginnt dann Mitte März. Bei ungeheizten Kulturen beginnt die Ernte etwa 4 Wochen später und zieht sich bis Anfang Juli hin. Die geheizten frühen Kulturen wurden zusätzlich belichtet, um fehlende Kältestunden auszugleichen.

Die erzielbaren Preise schwanken, wie auch bei uns, relativ stark. Für frühe 'Gariguette' in der 250 g Schale werden Mitte März 8-9 €/kg gezahlt. Ein üblicher Preis für 'Gariguette' liegt bei etwa 5-6 €/kg, für andere Sorten bei 3-4 €/kg – in der Hauptsaison auch niedriger.

Familie Dubourg ist für die Kultur Erdbeere auch für die Zukunft optimistisch. Dementsprechend ist in moderne, neue Folienhäuser mit hoher Stehwand investiert worden.

Aufgrund der frühen Lage, spezieller Sorten und eines guten Inlandmarktes sieht man sich auch für die Zukunft gut gerüstet.

Im Namen des Vorsitzenden Andreas Mager und der ganzen Reisegruppe bedanken sich die Autoren an dieser Stelle ganz herzlich bei Dieter Linden aus Meckenheim, der mit Hilfe seiner engen persönlichen Kontakte in diese Region die Lehrfahrt bestens organisiert hat und der uns vor Ort ein perfekter Reiseleiter und Dolmetscher war. Unser besonderer Dank geht auch an Fernande Linden und ihrer französischen Familie für den herzlichen Empfang in Avignon.

Ralf Nörthemann  
Ludger Linnemannstöns