

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 48 (1993)
Heft: 6

Artikel: Die Camargue war eine Reise wert
Autor: Scheidegger, W.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-892102>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 03.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Camargue war eine Reise wert

«Leben wie Gott in Frankreich.» Dieses geflügelte Wort fällt mir ein beim Überdenken des Reichtums, den Südfrankreich zu bieten hat. Reiche Eindrücke aus Landwirtschaft, Landschaft und Kultur haben wir Mitte September von unserer kleinen Studienreise nach Südfrankreich heimgebracht.

«Das war das Wunderbare, dass diese Flüsse, obgleich sie alle den gleichen Felsenkammern entspringen, gleichermassen von Gletschern und ewigem Schnee gespeist, doch jeder von besonderer Art zu sein schien: denn von Anfang an glichen ihre Ufer dem Lande, dem sie zueilten, und es war, als ob sie ihm nicht nur Wasser zuführten, sondern den eigentlichen Lebenspuls.» (Maria Waser, Sinnbild des Lebens.)

Sind jedoch am Oberlauf der Rhone, im Wallis, die Ausdehnungen der einzelnen Kulturen noch relativ bescheiden, finden wir sie in Südfrankreich in riesigen Ausdehnungen wieder. Was hier auf engstem Raum sich abwechselt von der Steinwüste der Gebirge zum Obstgarten in der Talsohle, liegt dort weit ausgebreitet in der Landschaft.



Camargue-Pferde

Auf der Mas du Gourgnier

Wie ein versunkenes Gebirge muten uns die Alpilles an, ein felsiger und äusserst spärlich bewachsener Bergzug, der sich nur etwa 300 m aus der Tiefebene erhebt. Die karge Vegetation würde eher eine Höhe gegen

2000 m vermuten lassen. Doch unverhofft gelangen wir auf ein kleines Plateau, auf dem sich die fruchtbare Erde halten konnte.

Hier bewirtschaftet die Familie Cartier einen grossen Weinbaubetrieb. 40 ha umfasst der Rebbau, dessen Ertrag auf dem Hof gekeltert und in mehrere Länder Europas verkauft wird, darunter auch in die Schweiz. Mehr als der Wein haben es mir selber die Trauben ange-
getan, die bei unserem Besuch in voller Reife stehen. Sie weisen eine Vollfruchtigkeit auf, die wir bei Schweizer Trauben kaum kennen.

Das Klima mit nur rund 600 mm Niederschlag pro Jahr kommt dem biologischen Weinbau sehr entgegen. Die Pilzbekämpfung kann sich hier auf wenige Behandlungen mit Bordeaux-Brühe beschränken. Die Umstellung auf biologischen Anbau war des-

halb kein grosser Einschnitt, mehr eine Optimierung dessen, was die Familie Cartier schon früher praktiziert hatte. Neu eingeführt wurde die Begrünung der Reben mit einem Wicken-Gerste-Gemisch, das im Herbst ausgesät und im Frühsommer eingearbeitet wird.

Ungewohnt war eher, dass die Reben hier auf der Ebene kultiviert werden, während sie bei uns meist an Steilhängen anzutreffen sind. Nur eben, fruchtbare Steilhänge gibt es in Südfrankreich gar nicht, was sich aus der Ebene erhebt ist der nackte Fels.

Ein Hauch von Fernem Osten

Reis wird bei uns gedanklich mit Indien und China assoziiert. Was viele nicht wissen ist, dass er im Rhonedelta, der Camargue, eine Ausdehnung hat in der Grössenordnung des schweizerischen Kartoffelbaus. Reis ist hier



Reis kurz vor der Ernte

dank Dauerbewässerung u.a. das geeignete Mittel, die stark salzhaltigen Böden für andere Kulturen vorzubereiten.

Drei Voraussetzungen nennt Robert Bon, der Bio-Reisbauer auf der Mas du Petit Manusclat für die in Europa sonst nur in der Po-Ebene und in einzelnen Gegenden an der spanischen Mittelmeerküste anzutreffenden Kultur: Ebenes Land, Wasser und Wärme.

Ebenes Land: Das Mündungsgebiet der Rhone, die Camargue, ist ein flaches Delta in der Grösse des Kantons Luzern. Wir finden hier sowohl urwüchsige Landschaft am Übergang zwischen Land und Meer, aber auch Getreide, Obst, Gemüse und eben Reis. Damit der Reis optimal bewässert werden kann, müssen die einzelnen Parzellen äusserst genau planiert werden. Was früher in mühsamer Handarbeit bewerkstelligt wurde, besorgen heute Laserstrahl-gesteuerte Planiergeräte. Es ist entscheidend wichtig, dass der Wasserstand auf der ganzen Parzelle in gleicher Höhe gehalten werden kann, damit der Reis nicht zu tief im Wasser oder an einzelnen Stellen auf dem Trockenen steht.

Wasser: Dieses liefert die Rhone, zwischen deren beiden Mündungsarmen die Camargue liegt, in ausreichender Menge. Die ganze Ebene ist mit Wassergräben durchzogen. Schieber und kleine Dämme um jede Parzelle ermöglichen das individuelle Bewässern jedes einzelnen Grundstücks. Von der Saat bis und mit der Ernte steht der Reis im Wasser. Eben werden die ersten Felder gedroschen. Die Mähdrescher sind mit Raupen ausgerüstet. Trotzdem finden wir erstaunlich, dass sie nicht hoffnungslos versinken.

Wärme: Der Reis braucht bis zur Reife mindestens 150 Tage mit einer Temperatur über

20°C. Er wird Ende April ausgesät und Ende September geerntet. Bei der Ernte hat er meist noch eine Feuchtigkeit von 20 %. Robert Bon, der neben seinen eigenen Reisfeldern auch eine Reismühle (rizerie) mit einem Umschlag von bis 1500 t pro Jahr betreibt, ist der einzige in Europa, der den Reis mit Kaltluft trocknet. Der Mistral, der trockene Wind aus dem Norden und die Holzsilos, die die Bildung von Kondenswasser verhindern, ermöglichen diese Arbeitsweise.

An die Weltproduktion von Reis steuert Europa nur etwa ein halbes Prozent bei. Die europäischen Reissorten sind vergleichbar mit den japanischen. Sie weisen eine etwas anders geartete Stärke auf als beispielsweise der amerikanische Reis (Uncle Ben's) und bleiben dadurch beim Kochen etwas weniger glasig.

Den grössten Teil des Reises verarbeitet Robert Bon zu Vollreis. Der rohe Reis, der eine Ähnlichkeit mit Gerste aufweist – man nennt ihn Paddy-Reis – wird nur seiner Spelzen entblösst, aber nicht poliert. Guter Vollreis ist denn auch noch keimfähig und enthält eine grosse Palette von Mineralstoffen und Vitaminen.

Ein kleiner Garten Eden

Vor 7 Jahren ist Nicolas Reuse aus den engen Schweizer Verhältnissen nach Südfrankreich ausgewandert. Im Frühjahr und Sommer entfaltet sich auf seinen 20 ha eine grosse Vielfalt an Gemüsen und Früchten. Bei unserem Besuch konnten wir gerade noch die letzten Trauben und Feigen geniessen.

Etwa 2 ha sind bei Nicolas Reuse unter Hochplastik. Die meisten Tunnels standen im September leer, denn Familie Reuse hat



Da läuft einem das Wasser im Munde zusammen.

sich auf die Produktion von Frühgemüse für den Export nach Deutschland spezialisiert. Im Dezember fängt die Pflanzsaison an, ab Februar wird geliefert bis zum Zeitpunkt, da nördlich der Alpen die Ernte einsetzt. Eine Spezialität des Betriebes Reuse sind die Pfirsiche. Mehr als ein Dutzend Sorten werden kultiviert und von Mai bis August geerntet. Schädlinge werden mit modernster Verwirrungstechnik in Schach gehalten.

Ist französischer Biolandbau seriös?

Als Schweizer haben wir oft die Meinung, die Franzosen mit ihrer leichteren Lebensart nähmen auch den biologischen Landbau auf die leichte Schulter. Dass dem nicht so ist, davon konnte sich die Reisegruppe an Ort und Stelle überzeugen. Punktuell sind die Anforderungen sogar höher, so darf Nicolas Reuse z.B. keine konventionell angebauten Setzlinge zukaufen. Ebenso muss das Kultursubstrat für die eigene Jungpflanzenanzucht von der zuständigen Kontrollinstanz geprüft und zugelassen sein.

Zugegeben, ums Haus herum und den Feldrändern entlang ist nicht alles so schön sauber herausgeputzt, wie wir uns dies meistens noch gewohnt sind. Doch ökologisch betrachtet sind dies gerade die Ausgleichsflächen, mit denen wir uns hierzulande oft so schwer tun.

Zeugen einer bewegten Geschichte

Unsere Reise bot uns Gelegenheit nicht nur landwirtschaftliche, sondern auch landschaftliche, geschichtliche und kulturelle Seiten Südfrankreichs kennenzulernen. Da sind zum Beispiel die Städte Avignon und Arles, mit Zeugen einer bewegten Vergangenheit wie: das Amphitheater in



Nicolas Reuse erläutert die Schädlingsbekämpfung im Pfirsichanbau.

Arles oder der Palais des Papes in Avignon aus der Zeit, als hier Gegenpäpste jenen in Rom die Macht streitig machten. Dann Aigues-Mortes, Ausgangspunkt der Kreuzfahrten im Mittelalter und ebenda die Tour de Constance, in der die Hugenottin Marie Duand mit ihren Glaubensgefährtinnen über Jahrzehnte gefangen gehalten wurde. Die in Stein gemeisselte Inschrift «résistez» zeugt noch heute von dieser dunklen Seite der französischen Geschichte. Viele Zeugnisse jener Zeit nach der Aufhebung des Ediktes von Nantes, als die Hugenotten gewissermassen zu Freiwild erklärt wurden, sind im Musée du Désert in den Cevennen aufbewahrt, jener wilden und kargen Gegend, in die sich die französischen Protestanten damals zurückzogen und versteckt hielten.

Imposant sind z.B. die Salinen von Giraud, wo in riesigen Bassins das Wasser verdunstet wird, um das Salz zu gewinnen oder der Pont du Gard, der Aquadukt aus der Römerzeit, über den die Stadt Nîmes mit Wasser versorgt wurde, oder der Bambushain bei Anduze, den ein skurriler Weltenbummler vor 150 Jahren angelegt hat oder, oder...

Den inneren Reichtum einer Gegend lernt man nicht aus der Touristenperspektive kennen, sondern in der Begegnung mit den Menschen, die in ihr leben und arbeiten, indem wir ihnen zuhören und so teilnehmen an ihrem Alltag mit seinen Höhen und Tiefen. Reich beschenkt haben wir die Heimreise angetreten, froh, ab Genf wieder Vertrautes zu sehen, aber mit dem keimenden Wunsch, im nächsten Jahr wiederum einen Teil eines Nachbarlandes kennenzulernen. Wir werden sehen...

W. Scheidegger