

**Deutsch-Französischer Genusshandwerkeraustausch  
als Prototyp für ein europäisches Modell**

**18. bis 25. Juli 2013**

**9. bis 15. Oktober 2013**

Text: Johannes Bucej

Fotos: Harald Scholl

Das Projekt „Genusshandwerker austausch“ war Bestandteil der Projektreihe „50 Jahre Deutsch-Französische Freundschaft – eine Antwort in Projekten und Festen“ von Château d'Orion aus Anlass des 50. Jahrestag des Elysée-Vertrags und wurde gefördert von:

Chambre d'agriculture (Landwirtschaftskammer Frankreich)

Conseil général des Pyrénées Atlantiques

Deutsch-Französisches Jugendwerk

Kompetenzzentrum Ernährung Bayern

Robert-Bosch-Stiftung

Schweisfurth-Stiftung

## **Liste der Teilnehmer**

**18. bis 25. Juli 2013** Besuch der deutschen Gruppe im Béarn und im französischen Baskenland

### Leitung:

Bucej, Johannes, Kulinarisches Erbe Bayern e.V., Projektleiter

Scholl, Harald, freier Journalist, Dokumentation und Management

### Teilnehmer aus Oberbayern:

Bartl, Stefan, 25 Jahre, Käser, Naturkäserei Tegernseer Land, Kreuth

Engelhard, Christian, 29 Jahre, Metzger i. Ausb., Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Glonn

Federmann, Nico, 26, Jahre, Bäckermeister, Bäckerei Brotzeit, Grünwald

Gerum, Fabian, 26 Jahre, Bäckermeister, Landsberg/Lech

Lenz, Martin, 26 Jahre, Landwirtschaftsmeister und Metzger, Biohof Lenz, Zorneding

Ries, Jule, 24 Jahre, Praktikantin, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung Freising,  
cand. sc.agr.

Thoms, Aneta, 21 Jahre, Restaurantfachfrau i. Ausb., Wirtshaus „Der Pschorr“, München

**9. bis 15. Oktober 2013** Besuch der béarnaiser-baskischen Gruppe in Oberbayern

### Leitung:

Chevallier, Sylvain, Präsident der „Association pour la Protection de la Qualité de Vie“ (APQV)

Timm-Chevallier, Léanne, Bio-Seifenmacherin

### Teilnehmer aus dem Béarn und französischen Baskenland:

Marie Conor, 29 Jahre, Köchin

Etienne Druon, 25 Jahre, Bio-Gärtner

Fanny Ferrant, 39 Jahre, Rinderzüchterin und Käserin (Bio-Landwirtschaft)

Ioar Garcia Gonzalez, 23 Jahre, Metzgerin

Hegoa Mendiboure, 25 Jahre, Schäferin

Jean-Baptiste Mercier, 30 Jahre, Brauer

Pierre Roussel, 25 Jahre, Gärtner und Bäcker

Baptiste Sallenabe, 30 Jahre, Schäfer und Gärtner (bio)



## **Wie alles begann**

2012 plante eine Gruppe von Experten aus den unterschiedlichsten Gebieten auf Initiative von Elke Jeanrond-Premauer von Château d'Orion im Béarn eine Veranstaltungsreihe zum 50. Jahrestag des Elysee-Vertrags. Im September 2012 trafen sich insgesamt zehn Projektentwickler und -betreuer auf Château d'Orion, um ihre Pläne zu konkretisieren und zur Diskussion zu stellen. Die Vorbereitung im Anschluss für das Projekt „Geschmack an der Zukunft finden“ verlief zwischen November 2012 und Juni 2013.

Der deutsch-französische Austausch von Lebensmittelhandwerkern verfolgte vor allem drei Ziele:

1. die Bereicherung der deutsch-französischen Freundschaft, indem ein zentraler Alltagsbereich – hier Gastronomie und Lebensmittelerzeugung – der Bürger in den Mittelpunkt gestellt wird;
2. die Aufwertung des Lebensmittelhandwerks als kultureller und wirtschaftlicher Motor europäischer Zusammenarbeit;
3. Mobilität im Berufsleben als das Potenzial zu erkennen, das der Regionalität des Lebensmittelhandwerks mehr Anerkennung verschafft.

## **Es wird konkret**

Zur Vorbereitung fanden auf deutscher Seite im Vorfeld der Reise ins Béarn drei Treffen mit den Teilnehmern statt. Hier wurden insbesondere die Formalitäten besprochen, die Erwartungen der Teilnehmer/innen formuliert, das von französischer Seite vorgeschlagene Programm samt Beteiligung von deutscher Seite erörtert sowie die entsprechenden Aufgaben verteilt. Die beiden Bäcker Fabian Gerum und Nico Federmann organisierten von der Bayerischen Bäckerakademie in Gräfelfing die notwendigen Werkzeuge, um vor Ort in Frankreich bayerische Brezn backen zu können.

Von den Betrieben der Teilnehmer(innen), u. a. den Herrmannsdorfer Landwerkstätten, der Naturkäserei Tegernseer Land e.G., der Brauerei Aying, dem Wirtshaus „Der Pschorr“, wurden wir großzügig mit Sachspenden ausgestattet, so etwa mit Bier, Käse sowie Fleisch- und Wurstwaren vom Murnau-Werdenfelser Rind (der letzten autochthonen Rinderrasse Bayerns und „Passagier“ im Slow Food Projekt „Arche des Geschmacks“) sowie Druckerzeugnissen. Das Bayerische Landwirtschaftsministerium stellte Informations- und Dekorationsmaterial für den Auftritt auf dem Markt in Burgaronne zur Verfügung.

## Von Bayern ins Béarn und ins französische Baskenland

Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer war die Reise ins Béarn und ins französische Baskenland die erste Gelegenheit, diesen selbst Franzosen oft unbekanntem Landstrich Frankreichs kennenzulernen – trotz der Nähe so illustrierter Ziele wie Biarritz oder Bordeaux. Abreise war am 17. Juni abends vom Wirtshaus „Der Pschorr“ am Viktualienmarkt in München. Am 18. Juli nachmittags gegen 15 Uhr traf die Delegation in Château d'Orion ein, wo sie von Elke Jeanrond-Premauer und Sylvain Chevallier begrüßt wurde.



*Sylvain Chevallier und Elke Jeanrond-Premauer begrüßen die deutsche Gruppe unter der Platane von Château d'Orion*

Der Tag darauf war dem Besuch der „Ferme Lait P'tit Béarnais“ sowie der Bio-Seifenherstellung bei Léanne Timm-Chevalier gewidmet. Ebenfalls wurden Vorbereitungen für den Erzeugermarkt in Burgaronne getroffen, der am 20.7. stattfinden sollte.



Auf dem Erzeugermarkt in Burgaronne präsentierte sich die Gruppe mit bayerischem Bier und Spezialitäten, die trotz der großen Hitze von den Besuchern aus der Gemeinde und den umliegenden Orten mit großem Appetit und Interesse probiert und erworben wurden. Die beiden Bäcker Nico Federmann und Fabian Gerum sorgten für frisches Steinofenbrot sowie Laugengebäck.



*Der*

*Bayernstand auf dem Erzeugermarkt in Burgaronne. V. l.: Fabian Gerum, Nico Federmann, Bürgermeister Jean Ithuria, Aneta Thoms.*

*Im Hintergrund (v. l.): Martin Lenz, Christian Engelhard, Jule Ries*

Das Programm der nächsten Tage sah nicht nur das gegenseitige Kennenlernen und Kontakte mit Erzeugern und Persönlichkeiten vor Ort vor, sondern bot den jungen Handwerkern auch Gelegenheiten, in einzelnen Betrieben mitzuarbeiten.



*Besuch auf der Ferme „Lait P'tit Béarnais“ von Fanny und Jean-Baptiste Férrand*





*Der französische Kollege übt sich im Formen von Brezen und Laugensemmeln*



*Im Keller der Cidrerie  
erklärt Inhaber Bixintxo  
Aphaule die Herstellung von  
feinem Cidre*

*Cidre verschiedener Qualitätsstufen im  
Verkaufsraum von Bordatto*







*Christian Engelhard und Martin Lenz statten der Metzgerei Gorin in Ledoux einen Besuch ab*



9

*Anita Duhau züchtet Ziegen der Rasse Chèvres Pyrenéennes, deren Milch sie zu köstlichem Käse verarbeitet*



## **Französischer Gegenbesuch: Erste Begegnung mit bayerischer Lebensart**

Die französische Delegation traf am 9. Oktober 2013 abends in München ein und bezog ihr Quartier auf Gut Sonnenhausen in Glonn, etwa 40 km südöstlich von München. Gleich am nächsten Tag besuchten die Gäste Gut Herrmannsdorf und seine Metzgerei. Wer beim Schlachten dabei sein wollte, musste besonders früh aufstehen: Punkt sechs Uhr wurden sie erwartet. Gemeinsames Würsten in der Metzgerei (Warmfleischverarbeitung) und eine Betriebsführung machten die Besucher mit der ökologischen und handwerklichen Arbeitsweise vertraut, die in Herrmannsdorf praktiziert wird.



*In der Warmfleischmetzgerei von Herrmannsdorf erfahren die Franzosen einiges über die deutsche Wursttradition – später dürfen sie selbst Hand anlegen ...*

Ein Kameramann des Bayerischen Fernsehens drehte einen Beitrag für die Abendschau, der am 11. Oktober 2013 ausgestrahlt wurde („Gourmets zu Gast“).

Ein weiteres, umfangreiches Programm erwartete die jungen Franzosen, die allesamt erstmals in Bayern waren, nicht nur an diesem, sondern auch an den folgenden Tagen. Hierzu gehörte beispielsweise ein Abend in der Schweisfurth-Stiftung. An einer Podiumsdiskussion zum Thema „Das Lebensmittelhandwerk als Motor europäischer Regionen“ nahmen neben dem Europaabgeordneten Bernd Posselt (CSU) der Kandidat der Grünen für das Europaparlament, Dr. Rupert Ebner aus Ingolstadt, der auch Vorstandsmitglied bei Slow Food Deutschland ist, sowie



der französische Delegationsleiter Sylvain Chevallier und der Unternehmer Karl Schweisfurth teil. Sie diskutierten unter Leitung der BR-Redakteurin Isabelle Hartmann.



Als bewegend empfanden die Besucher des Abends insbesondere den symbolischen Akt des bäuerlichen Saatgutaustauschs zwischen dem Béarn und Oberbayern. Die französische Delegation hatte ihre einheimische Maissorte „Grand Roux“ mitgebracht, die Familie Apfelbeck aus Plattling in Niederbayern revanchierte sich mit je einem Sack der Urgetreidesorten Emmer und Einkorn.



Auf dem Kunsthandwerker- und Bauernmarkt, den die Brauerei Aying jährlich zu ihrem „Bräukirta“ (Kirmes, Jahrmarkt) veranstaltet, bot die französische Delegation an einem Stand Béarner und baskische Spezialitäten sowie frisch gebackenes französisches Brot an, Spezialitäten, denen die Besucher gern zusprachen.



*Großer Andrang herrschte auf dem Bauern- und Kunsthandwerkermarkt der Brauerei Aying am Stand der französischen Delegation*

Die beiden Begegnungswochen waren von gegenseitiger großer Sympathie und Offenheit getragen. Neugier als treibende Kraft war natürlich auch dabei. Dass sich parallel zum Programm eigene Strukturen entwickelten und die Teilnehmer proaktiv eigene Kooperationen vereinbarten, ist ein durchaus positiver Aspekt, zeigt er doch, dass die Wege zur Erreichung der skizzierten Ziele sich selbstständig entwickelten und es zwar eines Anstoßes und einer Begleitung für die ersten Versuche bedarf, dann aber auch die Bereitschaft geweckt wurde, voneinander zu lernen und dies im fachlichen und professionellen Kontext der jeweiligen Gewerke. Der Besuch der Ferme „Lait P'tits Béarnais brachte den Teilnehmer Stefan Bartl von der Naturkäserei Tegernseer Land auf die Idee, ein Produkt, das er dort kennenlernte („Confiture du lait“) in seinem Betrieb einzuführen.

Ebenso erfreulich war, dass während des Aufenthalts in Bayern die Beteiligten auch Kooperationen und die Fortführung des Austauschs vereinbarten. So will die junge Metzgerin Ioar Garcia Gonzalez im Herbst 2014 ein mehrmonatiges Praktikum in Herrmannsdorf absolvieren. Ebenso vereinbarte der Bäcker Pierre Roussel mit seinem deutschen Kollegen Nico Federmann einen längeren Aufenthalt in Grünwald, um mehr über das deutsche Bäckerhandwerk zu erfahren und Erfahrungen zu sammeln. Hier zeigte die Mobilität der Teilnehmer trotz ihres eher „statischen Berufs“ erste, viel versprechende Auswirkungen.

## **Der Anfang ist gemacht – wie kann es weitergehen?**

Ende Oktober 2013 trafen sich Elke Jeanrond-Premauer sowie Harald Scholl und Johannes Bucej, um die Erfahrungen aus dem Pilotprojekt zu diskutieren. Insbesondere ging es darum, die gewonnenen Einsichten auf eine mögliche Ausweitung auf andere Mitgliedsländer der Europäischen Union zu erforschen. Zuvor jedoch wurde geprüft, inwieweit die Hoffnungen in das Pilotprojekt erfüllt oder nicht erfüllt wurden. Dabei stellte sich insbesondere heraus, dass die Partner auf französischer und deutscher Seite teilweise von unterschiedlichen Erwartungen geprägt waren. So erhofften sich z. B. auf französischer Seite die Organisatoren engere auf Dauer angelegte Partnerschaften und Ergebnisse für ihre Region, während auf deutscher Seite vor allem der unmittelbare Austausch und das Kennenlernen im Vordergrund standen.

Die Initiatoren sehen dieses Pilotprojekt allerdings eher als Ausgangspunkt weiterer Vernetzung und ziehen eine Art „Schneeballsystem“ der Verstetigung eines lediglich „bipolaren“ Austauschs vor. Die deutsch-französische Freundschaft ist somit eher der „Start“ und nicht das alleinige Ziel des Projekts. Dies schließt natürlich eine Einbeziehung weiterer deutscher und französischer Regionen für die Zukunft nicht aus. Folgende Ziele wurden erarbeitet:

1. Das Projekt mit dem Arbeitstitel „Geschmack an der Zukunft finden“ soll einen griffigeren Namen erhalten
2. Die Öffentlichkeitsarbeit – vor allem im Hinblick auf das Projektprofil – soll gezielter die Anliegen vermitteln. Insbesondere sollen weitere mediale Vermittlungen (eigene Homepage, Blog, Facebook-Gruppe, regelmäßiger Newsletter) das Projekt im Bewusstsein der Öffentlichkeit verankern.
3. Es wird eine prominente Person als Schirmherr(in) für das Projekt gesucht. Ihre Aufgabe ist mehr ideell. Sie soll helfen, vor allem Unterstützer und Förderer für die Fortführung des Projekts zu gewinnen.
4. Auf der operativen Ebene wird vor allem die Vernetzung, die Kommunikation und die Betreuung der Sponsoren und Förderer erfolgen und die Strategie weiterentwickelt.
5. Die Basis mit einer Reihe von regionalen Partnern (in diesem Fall z. B. „Kulinarisches Erbe Bayern e.V.“ und „Rencontre d'Orion“ in Frankreich -und seinem deutschen Pendant „Freundeskreis Château d'Orion e.V ) soll ausgebaut werden. Hier ist es vor allem die unmittelbare Nähe zu den Teilnehmern der Austauschprojekte, die auch den Kontakt mit der Bevölkerung vor Ort hält, um das Projekt auch in der jeweiligen Region zu verankern und bekannt zu machen.