

Made in Orléans: Bemerkenswerte Beispiele aus der Nahrungsmittelindustrie (Vom 19. Jahrhundert bis Mitte des 20. Jahrhunderts)

Die Zuckerraffinerien

Die Raffination von Zucker hat sich dank der holländischen Familie *Vandenberghe*, die die erste Raffinerie gründet, um 1640 in Orléans angesiedelt. Der Rohrzucker, der aus der Karibik stammt, wird zum Hafen von Nantes transportiert. Dann wird er mit dem Schiff über die Loire bis nach Orléans gebracht. Die Ansiedlung der Raffinerien hat wirtschaftliche Auswirkungen auf die Stadt. So schafft die Herstellung von Zucker nicht nur Arbeitsplätze in den Raffinerien selbst, sondern befördert auch die Tätigkeit anderer Berufsgruppen. In der Tat produzieren die Töpfereien und Papierfabriken die benötigten Töpfe zur Aufbewahrung und das Verpackungspapier für die Zuckerhüte.

Der Verlust der Kolonien und die englische Blockade bewirken einen Rückgang der Rohstoffversorgung. Von ursprünglich 32 Niederlassungen 1793 findet man in Orléans im Jahr 1824 nur noch 9. Diese haben derweil erhebliche Schwierigkeiten zu überleben. Schließlich wird der Hafen von Nantes zu Gunsten des von Le Havre aufgegeben, von wo aus die Waren nicht mehr nach Orléans, sondern nach Paris gebracht werden. Diese Schwierigkeiten betreffen auch die anderen Berufsgruppen, die mit dem Zucker in Verbindung stehen. Um den Rohstoffmangel zu beenden, bemühten sich die Behörden um Ersatz für den Rohrzucker. Mehrere Pflanzen, die in Frankreich angebaut werden, wie die Traube, die in großen Mengen in Orléans produziert werden kann, werden in Erwägung gezogen, aber es ist letztendlich die Zuckerrübe, die gefördert werden wird. Zu dieser Zeit findet man unter Raffineriebesitzern Namen wie *Rime*, *Crignon de Bonvalet*, *Allard* oder *Robert des Francs*. Jedoch bekommt diese Industrie Schwierigkeiten wegen der Konkurrenz aus Städten aus der Umgebung von Paris und aus den großen Seehäfen. 1830 gibt es 12 Zuckerraffinerien, 1840 hingegen 4 und im Jahr 1850 nur noch eine. Der Untergang dieser Industrie ist unaufhaltsam.

Die letzte Zuckerraffinerie in Orléans ist wahrscheinlich die von *Jules Chavannes*. Sie schließt ihre Tore um 1850. Das ist das Ende einer Industrie, die in Orléans seit dem 17. Jahrhundert existierte.

Orléans und der Essig

Die Herstellung von Essig und die Stadt Orléans sind seit Jahrhunderten historisch miteinander verbunden. Diese Verbindung entstand im Mittelalter, als man wenig bekannte Weine, Produkte, die im Überfluss vorhanden waren, sowie Weine, die aus an das Loire-Tal grenzenden Regionen stammten, zu Essig verarbeitete. Seitdem ist Orléans zum Spezialisten bei der Herstellung dieser kostbaren Flüssigkeit geworden: Im 18. Jahrhundert gibt es zwischen 200 und 300 Essigproduzenten in der Stadt. Seit Beginn des 19. Jahrhunderts sieht sich Orléans der Konkurrenz anderer Städte ausgesetzt, die von dieser Quelle des Reichtums profitieren möchten. Zur Zeit der Restauration durchlebt die Stadt eine wirtschaftliche Krise. Dennoch sind die Auswirkungen auf die Essigproduktion weniger spürbar, was dieser Ware ermöglicht, weiterhin einen wichtigen Platz einzunehmen. So absorbieren die Essighersteller die Überschüsse der Weinproduktion. Man stellt fest, dass sich 1830 in Orléans 45 Essigproduzenten niedergelassen haben. Diese Zahl wächst in der Folge und steigt bis 1851 auf 75 an. Zwischen 1870 und 1890 stabilisiert sich die Anzahl an Essigherstellern. Um die Produktion mit einer Kontrolle der verwendeten Zutaten zu versehen, wird der Wein- und der Essighandel voneinander getrennt. Die Anzahl der wahren Essighersteller beträgt 17 im Jahr 1913 gegenüber 82 Herstellern im Jahr 1872. Genau in diesem Umfeld werden sich einige große Hersteller beachtlich entwickeln. Dieses ist der Fall bei *Dessaux Fils*, gegründet 1789, die ihr Fabrikgelände durch den Kauf mehrerer Par-

zellen ausweiten können, bis sie tatsächlich ein ganzes Viertel mitten im Herzen Orléans bilden. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bleibt der Essig die bekannteste Industrie der Stadt, insbesondere auf nationaler Ebene. Sie produziert ein Drittel des in Frankreich hergestellten Essigs! Tatsächlich ermöglichen die Mechanisierung der Arbeitsabläufe sowie das Vorhandensein qualifizierter Arbeitskräfte eine Steigerung der Produktion zum Ende des 19. und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Das Haus *Dessaux Fils* zum Beispiel exportiert zwischen 1865 und 1871 3436 Hektoliter Essig. Der konstante Anstieg ermöglicht es, 11807 Hektoliter allein im Jahr 1899 zu veräußern. Während des 20. Jahrhunderts steigern sie ihre Produktion von Weinessig weiter, indem sie ihre Produktpalette erweitern (Senf, etc.), bis sie fünf Standorte in Frankreich und Afrika aufgebaut haben. Das Unternehmen wird schließlich von *Amora* gekauft und die Fabrik in Orléans schließt im Jahr 1983. Die Essigindustrie beteiligt sich auch am Fortschritt der Wissenschaft mit den Forschungen von *Louis Pasteur*: Es ist tatsächlich in den Essigfabriken, wo der berühmte Wissenschaftler damit beginnt, seine mikrobielle Theorie auszuarbeiten. Er hält außerdem einen berühmten Vortrag über die Essiggärung im Institut am 11. November 1867.

Schokoladenfabriken, Süßwarenläden und Brennereien

Der Transport von Kakao und Rohrzucker über die Loire und dann über Eisenbahngleise hat die Ansiedlung von Schokoladenfabriken und Süßwarenläden in Orléans ermöglicht. Die Geschichte der Herstellung von Schokolade und Süßigkeiten in Orléans lässt sich am berühmten Haus *Saintoin Frères* zeigen. Bevor sie zu einer Dynastie unter den Schokoladenfabrikanten aufstiegen, waren die *Saintoin* Essighersteller! Es besteht eine logische Verbindung zwischen den zwei Tätigkeiten: Tatsächlich wurde manchmal Essig als Zutat verwendet, der das Gelbwerden des Zuckers verhinderte, sowie bei der Zubereitung von Bonbons. Es ist das Jahr 1760, in dem *Jean Saintoin* einen Süßwarenladen in der *Rue de Bourgogne* eröffnet, später einen weiteren in der *Rue Royale*.

Genau wie der Rohrzucker wird auch der Kakao wegen der Blockade, die zu Beginn des 19. Jahrhunderts von den Engländern gegen das Frankreich Napoleons ausgeübt wird, nicht geliefert. Nachdem die internationale Krise überstanden ist, ermöglicht die Industrialisierung, Kakao in großen Mengen zu produzieren. Man steigert sich tatsächlich von 30 Tonnen, die 1780 produziert werden, bis auf 1500 Tonnen im Jahr 1836. Seit dem ersten Drittel des 19. Jahrhunderts besteht das gute Renommee von *Saintoin*. *Louis François Saintoin* lässt 1833 eine Fabrik in den Gebäuden mit den Hausnummern 126 und 128 in der *Rue de Bourgogne* errichten, ausgestattet mit Maschinen zur Herstellung von Schokolade. Seit 1840 befindet sich ein Kessel in der Fabrik. Die Dampfmaschine macht es möglich, die Produktionskosten zu reduzieren, was sich somit auch in den Preisen niederschlägt. Die Mechanisierung wird im Zuge des technischen Fortschritts ununterbrochen perfektioniert. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wird die Arbeit *Saintoins* durch zahlreiche Auszeichnungen auf Weltausstellungen wie denen 1878 und 1889 in Paris und 1891 in Moskau anerkannt. Zuvor als Getränk, dann als Paste, präsentiert sich der Kakao fortan in Form einer Tafel. 1861 wird die Fabrik erneuert. Zu dieser Zeit produziert *Saintoin* auch Liköre und Spirituosen. Die Herstellung von und der Handel mit solchen Produkten ist oft auch eng mit der Herstellung von Süßigkeiten (Bonbons, Dragees, kandierte Früchte) und Schokolade verbunden. Diese Liköre haben ebenfalls zum Ansehen des Hauses *Saintoin Frères* beigetragen. Es hat tatsächlich für seinen Curaçao einige Preise erhalten, wie zum Beispiel 1883 in den Niederlanden. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts kauft das Unternehmen mehrere Gebäude in Orléans, wie das Haus *Auvray* oder das Haus *Henri Fillot*. Aber die *Saintoins* werden Schritt für Schritt das industrielle und kommerzielle Terrain der Stadt verlassen. Die Tätigkeit der *Saintoins* wird von den Borne-Mercier aufrechterhalten. Tatsächlich verkauft *Albert Saintoin* das Unternehmen an

Amédée Borne, Stellvertreterin des Bürgermeisters von Orléans, im Jahr 1901 und der Name *Saintoin* wird wegen seines Ansehens aus vergangenen Jahren erhalten.

Brauereien in Orléans!

Wie es der Handel mit Wein und die florierende Essigindustrie bezeugen, ist Orléans eine Stadt, die geographisch seit Jahrhunderten mit der Welt des Weins und des Weinbaus verbunden ist. Aber sie hat auch die Herstellung eines Getränks erlebt, das traditionell eher im Norden Frankreichs hergestellt wurde: Bier. Einige Brauereien sind besonders wichtig. Das trifft auf die Brauereien *Schmetz* und *Gravot* zu, die ein gewisses Ansehen erlangen. Um 1842 gründet ein gewisser *François Antoine Fritsch* eine Niederlassung und richtet sich im Vorort *Bannier* ein. Im Jahr 1865 heiratet *Julien Schmetz*, geboren in Preußen, die Tochter von *François Fritsch* und führt das Unternehmen seines Schwiegervaters nach 1881 weiter. Am 29. Mai 1900 wird das Unternehmen *Schmetz et Fils* („Schmetz und Sohn“) gegründet. Im Jahr 1925 ändert es seinen Namen, um zur *Grande Brasserie Orléanaise* („große Brauerei von Orléans“) zu werden, dann zu *Brasserie du Val de Loire* („Brauerei des Loire-Tals“) im Jahr 1931, *Franco-Pils* im Jahr 1934 und 1938 schließlich zur *Union des Brasseries* („Vereinigung von Brauereien“), die den Betrieb fortführt. Das Unternehmen schließt zu Beginn des zweiten Weltkriegs im Jahr 1939. *François Philippe Gravot* errichtet eine Brauerei im Jahr 1870 in der *Rue des Hérons*. Die hergestellten Biere bekommen Auszeichnungen bei wichtigen Wettbewerben. Sein Bier wird vor Ort konsumiert, aber auch in die angrenzenden Départements (Verwaltungsbezirke in Frankreich) exportiert.

Die Konservenindustrie

Die Konserve, eine Methode zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln durch Sterilisieren mit Hilfe von Hitze, wurde 1795 vom Süßwarenfabrikanten *Nicolas Appert* erfunden. Zuerst noch unter Verwendung von Glas durchgeführt, wurde dieses Verfahren mit der Verwendung von Weißblech für die Konserve 1810 weiterentwickelt. In Orléans benutzte man traditionell die jahrhundertealten Konservierungsmethoden des Pökels, der Verwendung von Süßungsmitteln und von Trocknungs- und Dörungsverfahren. Die Appertisation (Haltbarmachung durch Sterilisation) befördert die Entwicklung der Konservenindustrie in Orléans. Tatsächlich war es die Vielfalt der landwirtschaftlichen Produktion von Gemüse aus dem Loire-Tal, wie Bohnen, Spargel, Flageolet (besondere Art der Zwergbohne) und grüne Erbsen, die es den Konservenfabriken, wie dem Haus *Vernet* im Jahr 1865 und *Maingourd* im Jahr 1880, möglich machte, sich in der Stadt niederzulassen. *Gravier*, ein älteres Haus, das 1798 gegründet wurde, existierte bereits. Die Nähe dieser Lebensmittel ermöglichte den Konservenfabriken von pflanzlichen Rohstoffen zu profitieren. Jedoch konnte die lokale Landwirtschaft die Fabrikanten nicht zufrieden stellen. Mit der Steigerung der Produktion mussten sie sich aus ganz Frankreich versorgen. Einige unter ihnen erweiterten ihre Produktpalette, indem sie Fischkonserven herstellten und Fabriken an der Atlantikküste errichteten, wie zum Beispiel *Loison à Brigneau* (Gemeinde von *Moëlan-sur-Mer, Finistère*) oder *Maingourd à Lesconil (Finistère)*. In Orléans unterscheiden sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts 4 Konservenfabriken von den anderen: Es sind *Gravier, Loison, Maingourd* und *Vernet*. Man schätzt, dass zu dieser Zeit 2 Millionen Liter an Nahrungsmitteln zwischen Juni und November, der Zeit des Konservierens und Verpackens dieser Produkte, von diesen vier Konservenfabriken verarbeitet werden. Sie beschäftigen zwischen 600 und 700 Arbeitskräfte. In der Zwischenkriegszeit beschäftigt allein *Maingourd* 400 Arbeitskräfte.

Aus dem Französischen übersetzt von : Matthias Vey, Münster