

Bericht zur Schülerbegegnung in St. Yrieix vom 23.03. bis 30.03.2014

Der regelmäßige Schüleraustausch mit dem Lycée Agricole in St. Yrieix ist für unsere Schüler nur durch die finanzielle Unterstützung durch das Deutsch-Französischen-Jugendwerk und dem Bezirk Mittelfranken möglich. Dafür herzlichen Dank!

Sonntag, 23. März 2014

Durch die lange Fahrtzeit bedingt, mussten wir bereits sehr früh abfahren. In Großhabersdorf (5.00 Uhr), in Ansbach (5.30 Uhr) und in Triesdorf (6.00 Uhr) sind wir eingestiegen. Insgesamt waren wir 38 Schüler/innen - 14 Schülerinnen und 24 Schüler. Dabei war ebenfalls Herr Horst Lochner, der den Austausch auch organisiert hat, Herr Ernst Holzberger, eine weitere Lehrkraft der Schule, Frau Monika Wegert, die Schulsekretärin, als weibliche Begleitperson, Herr Pit Dichter, der diesen Austausch seit über zehn Jahren als Dolmetscher begleitet und Frau Beate Horndasch als zweite Dolmetscherin. Als Fahrer hatten wir zwei Busfahrer der Firma Kuhlmann.

Es waren in der Gruppe 28 angehende Landwirte dabei, weiterhin 8 angehende Hauswirtschafterinnen, eine Schülerin befindet sich in der Ausbildung zur milchwirtschaftlichen Laborantin und ein Schüler ist in der Ausbildung zur Fachkraft Agrarservice.

Die Grenze Deutschland – Frankreich wurde um 10:30 Uhr überquert. In Burgund sahen wir die ersten Charollais-Rinder auf der Weide und anschließend haben wir hier um 12:00 Uhr an einer Autobahnraststätte unsere Mittagspause gemacht. Die Landschaft war geprägt von Laubwäldern, die mit Grünland und Ackerflächen gemischt waren. Anschließend betrug die Restfahrzeit weitere sechs Stunden. Unterwegs machten wir noch zwei kürzere Pausen, damit die Busfahrer die vorgeschriebenen Pausenzeiten erfüllten. Nach etwa 1100 km Fahrtstrecke kamen wir um 19.15 Uhr an unserer Partnerschule an.

Bei unserer Ankunft wurden wir von Christoph, einer Lehrkraft an unserer Partnerschule begrüßt und gleich in die Kantine geführt, wo wir ein warmes Abendessen bekamen. Nach dem Essen erhielten wir die Zimmer (2- bis 6-Bett-Zimmer) im Internat der Schule zugeteilt.



Montag, 24. März 2014

Unser Tag begann um 7.30 Uhr in der Schulkantine mit dem Frühstück. Für die

Meisten von uns war das sehr ungewohnt, da zum einen statt Tassen Schalen zum Trinken von Tee und Kakao verwendet wurden und zum anderen fehlten die für uns typischen Frühstückskomponenten wie Wurst und Käse. Beim Frühstück trafen wir auch die französischen Schüler.

Da die verantwortliche Lehrkraft, Herr Jean-Paul Meillaud kurzfristig erkrankt war, wurde die Vorstellung der Schule durch die Schüler vom Schulleiter und seiner Stellvertreterin organisiert. Dazu begaben wir uns in die Aula der Schule. Dort wurde uns mittels einer Präsentation mit Filmen – welche die Schüler selbst erstellt hatten - das Schulkonzept und die drei angebotenen Ausbildungsberufe vorgesellt: Landwirt, Fachkraft für Agrarservice und Lebensmittellaborant.

Die Schülerzahl beträgt aktuell etwa 230 Schüler, wobei 180 im Internat wohnen. Überwiegend besteht die dreijährige Ausbildung aus Schule und 14 Wochen Praktika.

Natürlich wurde auch die Region vorgestellt. Die Fläche im Limousin ist zu einem Drittel bewaldet. Das Verhältnis von Laubbäumen zu Nadelbäumen beträgt 2 : 1. Es gibt in der Region Limoges noch acht landwirtschaftliche Schulen. Neben dem Schulalltag werden – bedingt durch die Internatsunterbringung auch diverse Freizeitmöglichkeiten angeboten; beispielsweise Billard, Theater, Filmabende oder Ausflüge zur Bowling-Bahn. Außerdem gibt es eine Bücherei und einen Freizeitraum. Nach der Vorstellung gab es noch eine kurze Führung durch die Lehrräume, Labore (Physik und Chemie, Mikrobiologie und Biologie) und Werkstätten. Dabei konnten wir die Schüler bei der Arbeit sehen und Fragen stellen.



Vor dem Essen liefen wir bei schönem Wetter noch gemeinsam zur Apfelplantage und erhielten viele wissenswerte Informationen über Anbau und Pflege der Apfelbäume. 60t Äpfel können je Hektar bei optimalen Bedingungen geerntet werden. Daraufhin besuchten wir den Schafstall, wobei eine Mitschülerin gleich die Chance ergriff und mithilfe, die Tiere gegen Clostridien zu impfen. Als nächstes besichtigten wir die 120 Mutterkühe der Schule. Im Betrieb stehen fünf Bullen zum Natursprung zur Verfügung. Der Rest wird durch die künstliche

Besamung abgedeckt. Dies ermöglicht eine genetische Vielfalt und entsprechenden Zuchtfortschritt.

Nach einem abwechslungsreichen Mittagessen wurde mit dem Bus in die Stadt St. Yrieix gefahren. Eine Hälfte der Schüler besuchte die Großdruckerei und die andere die Großbäckerei. In der Bäckerei leisten die Laboranten teilweise ihr Praktikum ab.

Inhaber der Druckerei sind die Brüder Fabregue. Der Betrieb besteht aus zwei Bereichen – die Druckerei und der Vertrieb von Büroartikeln (von der Büroklammer bis zum Drucker). Überwiegend werden Formulare für Krankenkassen, Gemeinden und staatliche Institutionen gedruckt. 1919 gründete der Großvater der Brüder die Firma und verzeichnete in den folgenden Jahren einen deutlichen Aufschwung. Daraufhin wurden wir durch die Büros der Auftragsannahme und die Druckräume für Probeexemplare geführt. Auffällig war, dass Frauen hauptsächlich in der Verpackungsabteilung beschäftigt waren. Allgemein war die Führung sehr lehrreich.

Die Gruppe in der Bäckerei traf sich zuerst in dem nebenliegenden Verkaufsladen wieder. Nach einer kurzen Wartezeit begleitet uns eine Angestellte in die Produktionsräume, wo sie uns zunächst einen Informationsfilm über die Geschichte der Firma und Herstellung der Produkte zeigte. Anschließend konnten die dort hergestellten Köstlichkeiten, wie Madeleines und anderes Gebäck probiert werden. Wir konnten durch Fenster eines Besucherganges die einzelnen Stationen (Teigherstellung, Abfüllung, Glasieren, Sortierung und Verpackung) besichtigen. Insgesamt werden 15t Gebäck pro Tag produziert. Zum Schluss nutzten viele die Gelegenheit um ein paar der Leckereien für zu Hause einzukaufen.

Vor dem Abendessen hatten wir noch einen Empfang im Rathaus mit dem Bürgermeister und seinen Mitarbeitern. Zur Erinnerung machten wir ein Gruppenfoto vor dem Rathaus. Nachdem uns der



Bürgermeister herzlich willkommen hieß, ging er auf die Wichtigkeit der Landwirtschaft in dieser Region ein, wobei der Schwerpunkt auf Viehzucht und Apfelplantagen liegt. Da immer mehr Produkte im Ausland zu günstigeren Preisen produziert werden, wollen sie sich durch die Qualität der angebauten Produkte unterscheiden. Zum Ende hin bedankte sich noch Herr Lochner für die seit 10 Jahren bestehende Freundschaft und die Unterstützung für den Schüleraustausch. Er hob hervor, dass nur durch die Förderung durch

das DFJW und den Bezirk bzw. die Region der regelmäßige Austausch für uns Auszubildende möglich ist. Zuletzt gab es noch kalte Getränke und Gebäck für uns Gäste.

Nach einem reichhaltigen Abendessen verbrachten wir den weiteren Abend bis 22.00 Uhr gemeinsam mit den französischen Schülern. Es zeigte sich, dass durch das Internet und die fast bei jedem Schüler vorhandenen Smartphones die Verständigung deutlich erleichtert wurde. Die Schüler benutzten gegenseitig die Übersetzungsprogramme, wie sie etwa von Google angeboten werden. Natürlich gab die eine oder andere missglückte Übersetzung auch viel Anlass zum Lachen.

Dienstag, 25. März 2014

Am heutigen Tag haben wir um 7.00 Uhr gefrühstückt. Danach haben wir uns am Bus getroffen um zur Weinbauschule Lycéé de la Brie nach Bergerac zu fahren. Dort angekommen wurden wir von der Verkaufsleiterin, Frau Delmos, herzlich begrüßt. Sie hat uns über die Geschichte der Schule informiert. Die Fläche und das Schloss wurden von der Region und den beiden Städten Bergerac und Montbazillac gemeinsam gekauft um eine Schule zu errichten. Insgesamt besitzt die Schule 55ha Fläche; sie bauen Rot- und Weißwein an. Ab 1994 beschlossen sie die Vermarktung in die eigene Hand zu nehmen und sind stolz, dass sie sich inzwischen gut am Markt etabliert haben. Die Umstellung auf Bioweinbau wurde uns bei einem Gang durch die Rebflächen anschaulich erklärt. Nun bewirtschaften sie 15ha biologisch und 30ha auf konventionelle Art. Diese Umstellung dauerte drei Jahre. Eine Rebanlage kann 40 Jahre bewirtschaftet werden und die Reben werden von Hand geschnitten. Der Ertrag pro ha darf in dieser Region maximal 50 Hektoliter Wein betragen. Danach wurde uns in den Verarbeitungshallen der Prozess der Kelterung und Gärung von Trauben bis zum Verkauf erklärt. Unter anderem erfuhren wir, dass die Ernte von Ende August bis Ende November ist. Dabei spielt das Wetter eine wichtige Rolle für die Reife der Früchte. Die Lagerung erfolgt in Edelstahl tanks und Eichenfässern; diese können maximal drei Mal befüllt werden. Der Rotwein wird zusammen mit den Schalen vergoren und dabei am Tag ein bis zwei Mal vermischt um seine Farbe zu erhalten. Nach der interessanten und informativen Führung hatten wir noch eine kleine Weinprobe im eigenen Hofladen. In dieser haben wir zwei Weine gekostet. Einmal einen trockenen Rotwein mit herben Abgang und einen lieblichen Weißwein der einen fruchtigen Geschmack hatte.

Um 12.30 Uhr sind wir in die schöne Mensa der Weinbauschule gelaufen und haben zusammen mit den französischen Schülern und Schülerinnen gegessen. Vor der Weiterfahrt hatten wir die Möglichkeit einen der vielen verschiedenen Sorten von Weinen zu kaufen. Danach haben wir uns mit einem kleinen Gastgeschenk bei Frau Delmos bedankt und fuhren mit dem Bus weiter in die Stadt nach Bergerac. Dort hatten wir bis 16.00 Uhr Zeit die Innenstadt mit ihren vielen, schönen Sehenswürdigkeiten anzuschauen.



Um 16.00 Uhr haben wir die Rückfahrt zur Schule in St. Yrieix angetreten. An der Schule angekommen brachte jeder seine Einkäufe aufs Zimmer und anschließend gingen wir alle zusammen zum Abendessen. Nach dem Abendessen konnten wir zusammen mit den französischen Schülern im Freizeitraum Billard oder Tischtennis spielen. Mit Englisch und Google-Translator klappte die Verständigung bald recht gut.

Mittwoch, 26. März 2014

Am heutigen Mittwoch begann der Tag wie gewohnt mit dem Frühstück in der Mensa um 7.00 Uhr. Danach startete die Gruppe Richtung Atlantik. An diesem Tag konnten uns die französischen Schüler nicht begleiten. Erste Station war das Lycée agricole de L'Oisellerie in Angoulême. Die Fahrt ging dabei durch das hübsche Städtchen St. Yrieix la Perche und durch die wunderschöne Landschaft des Limousin, die mit grünen Wiesen und den ersten blühenden Sträuchern erfreute. Gegen 9.45 Uhr kamen wir dann an der Schule an, die von Weinstöcken umgeben war. Das Lycée agricole de L'Oisellerie ist eine der ältesten landwirtschaftlichen Schulen Frankreichs.

An die Schule ist ein Betrieb für den Praxisunterricht angegliedert. Es werden 250ha in vier Produktionszweigen (Milchwirtschaft, Ackerbau, Weinbau, Waldwirtschaft) bewirtschaftet. Dafür sind aktuell acht Personen beschäftigt; die Schule hat ein Budget von 2,2 Millionen Euro im Jahr. Stadt und Schule sind sehr nahe beieinander, viele Leute aus der Stadt besuchen bei Spaziergängen die Schule. Deshalb wurde eine Direktvermarktung ausgebaut. Der Betrieb bekommt keine zusätzliche Unterstützung, sondern muss mit dem aus kommen, was er selbst erwirtschaftet.

Zuerst besichtigten wir den Kuhstall. Die Bauweise ist einfach gehalten; es gibt eine große eingestreute Fläche für Kühe (Tretmiststall) und einen Melkstand. Für die Aufstallung gibt es zwei Gründe:

1. es ist eine Ackerbauregion, das meiste Stroh kommt aus dem eigenen Betrieb.
2. um den Verbrauchern entgegen zu kommen, der glückliche Kühe sehen möchte.

Es gibt drei Rassen: Schwarzbunte, Braunvieh, Kreuzungen aus Schwarzbunte und Braunvieh und zwei Jersey. Insgesamt sind es 52 Milchkühe. Die Milchleistung beträgt durchschnittlich 28 Liter pro Kuh. Der aktuelle Fettgehalt liegt bei 4,1%, der Eiweißgehalt bei 3,3%. Die Jersey liegt mit 17 bis 18 Liter hierbei am Ende, hat dafür aber einen höherwertigen Fett- und Eiweißgehalt. Hier wird großer Wert auf die Eutergesundheit gelegt. Der aktuelle Preis liegt bei 43 ct pro Liter Milch netto. 2007 wurde das erste Braunvieh gekauft, seit 2010 wird gekreuzt. Das Ziel ist eine Aufteilung zu je 1/3 plus die Jersey Kühe. Der Grund für die Kreuzung ist der, das die Robustheit des Braunviehs und die Milchleistung der Schwarzbunten in einer Rasse vereinigt sein soll. Der Betrieb will wirtschaftlich arbeiten, aber um die Tiere nicht übermäßig zu belasten, kein Hochleistungsbetrieb werden. Es kann auf Soja verzichtet werden da eigene Luzerne gefüttert wird. Die Schule hat 500.000 kg Milchkontingent. Ein regionaler Betrieb hat durchschnittlich 380.000 bis 400.000 kg Kontingent. Die Futtermischung ist auf 24 Liter Milch ausgelegt. Der Mist und die Jauche wird

getrennt; der Mist wird kompostiert. Der Melkstand hat acht Melkplätze und ist großzügig bemessen, damit eine ganze Schulklasse Platz hat. Die Milch wird von der Molkerei alle drei Tage abgeholt, im November und Dezember, auf dem höchsten Niveau, alle zwei Tage. Die Molkerei erzeugt ihre Produkte mit einem geographisch geschütztem Label.

Nachdem wir genug von Milchviehhaltung gehört haben, wendeten wir uns der Cognac-Herstellung zu. Sie ist der bedeutendste wirtschaftliche Teil der Schule. Die Trauben werden auf 34ha angebaut. Hauptsächlich wird die Traubensorte Uni Blanc, eine eher säuerliche Traube, verwendet und es werden 120hl je ha produziert. Es wird ein Wein mit niedrigen Alkoholgehalt (8 – 8,5%) als Ausgangsprodukt benötigt, da sonst bei der Destillation eine Geschmacksverfälschung das Produkt verdirbt.

Wie entstand die Cognacproduktion? Im Mittelalter betrieben hier Mönche den Weinbau, da das Klima und der Boden sehr günstige Voraussetzungen boten. Der Wein wurde an englische und irische Weinhändler verkauft. Aber die Transportwege waren lang und die Qualität der Holzfässer sehr schlecht, deshalb kam oft nur noch ein nicht verkaufsfähiges Produkt im Zielhafen an. Um auf dem Produkt nicht sitzen zu bleiben wurde mit Destillation experimentiert. Daraus entstand dann der Brandwein. Das Destillat kam gut an und wurde dann durch die Weinimporteure im Weinproduktionsgebiet selbst hergestellt. So kam das Destillationsverfahren in diese Region. Dadurch dass dieser Weinbrand nicht gleich weiter verschifft werden konnte entstanden längere Lagerzeiten, durch die der Geschmack und das Aroma intensiviert wurden. Als man diesen Vorteil erkannte wurde dieser Reifeprozess gezielt eingesetzt. Heute werden 90% des Cognacs exportiert; die weltweit bekannten Cognacmarken haben oft irische oder englische Namen.

Der Wein wird zweimal destilliert. Vom zweiten. Destillat wird nur der Teil aufgehoben, der zwischen 70 und 80 Prozent Alkohol enthält. Danach wird er in Fässer abgefüllt und im Keller gelagert. Das Destillat nimmt die Farbe des Fasses auf. Der Cognac wird bis zu 20 Jahre gelagert und wird nach verschiedenen Stufen eingeteilt. Da das Eichenfass ein Naturprodukt ist, verflüchtigen sich Teile des Alkohols und das Volumen sinkt. Im Gegensatz zum Wein wird der Cognac aus verschiedenen Jahrgängen verschnitten, um einen gleichbleibenden Geschmack zu erhalten. In dieser Region werden jährlich 800.000 hl Cognac produziert, davon werden 700hl Cognac in diesem Betrieb produziert. Außerdem werden noch 100hl durch Mischen mit Traubensaft zum Pineau de Charrentes verarbeitet. Im Keller ist Cognac im Wert von 1.000.000€ gelagert.

Nach einer kleinen Kostprobe und der Möglichkeit zum Einkauf gab es das Mittagessen in der Mensa der Schule. Danach fuhren wir weiter zur Insel Ile d'Oleron vor der Atlantikküste. Am Atlantik begrüßten uns die rauen Wellen und eine Stunde lang konnten wir dem Rauschen lauschen und auch ein kurzes Bad im Ozean – bei ca. 12 Grad Wassertemperatur - genießen. Während die einen badeten, verbrachten die anderen ihre Zeit damit schöne Erinnerungsfotos zu schießen. Um 16.30 Uhr ging es dann weiter zum Lycée de la mer in Bourcefranc, um etwas über die Austernproduktion zu erfahren. Der Betrieb, in dem wir waren, ist an die Schule angegliedert. Die Schule verfügt für die Austernproduktion über ein eigenes Schiff. Die Schüler erwerben im Rahmen der Ausbildung außerdem den Bootsführerschein.



Der Mitarbeiter, der uns führte, erklärte uns die verschiedenen Stadien der Aufzucht und wie die Zucht an sich funktioniert. Außerdem wurden uns die unterschiedlichen Arbeits- bzw. Zuchtbereiche erläutert. Des Weiteren zeigte man uns die Verarbeitung und das Sortieren der Austern. Zum krönenden Abschluss durfte jeder von uns noch eine Auster probieren und einige Mutige aßen sogar mehrere. Für alle gab es dann noch ein gutes Abendessen in der Kantine der Schule. Um 19.30 Uhr machten wir uns auf den Weg zurück zum Internat in St. Yrieix.

Donnerstag, 27. März 2014

Nach dem Frühstück machten wir uns auf den Weg nach St. Yrieix. Heute waren wir in Gruppen aufgeteilt und besichtigten die verschiedenen Produktionsbereiche der Familie Laredy. Hier wird Dekorations-Porzellan und Feinkostkonserven hergestellt.

Die Porzellanrohmasse besteht aus einer Flüssigkeit (50% Kaolin, 25% FeldspatLehm und 25% Quarz), die in eine Form gegeben und ausgehärtet wird. Am Anfang muss eine Form aus Gips hergestellt werden, die bis zu 50mal mit der Porzellanrohmasse ausgegossen werden kann. Nach dem Lufttrocknen werden die Figuren bei 980°C gebrannt. Dies geschieht nach dem Glasieren erneut bei ca. 820°C und nach einer Bemalung noch einmal. Bis es von einer Figur zu einem Porzellanstück kommt, müssen viele Arbeitsschritte in Handarbeit erfolgen. Die große Problematik besteht in der Billig-Konkurrenz aus China.

Das Porzellan hier wird nur von Hand bemalt. Jede Farbe wird immer wieder neu an gemischt. Die Figuren werden nach dem Bemalen nochmal gebrannt. Dabei werden Gold/Rottöne mit niedrigeren Temperaturen gebrannt als Braun/Blau etc. Der Preis richtet sich auch nach der Bemalung. Gearbeitet wird von Montag – Samstag. Grundlegend sind alle Motive vorgefertigt und werden durch grobe Anzeichnungen auf das Porzellan übertragen. Wichtig ist hier Fingerspitzengefühl, eine ruhige Hand und Konzentration. Die hierfür benötigte Ausbildung heißt „Dekoratives Malen“. Es gibt zwei Ausbildungsstätten, eine zur Aus- und eine zur Weiterbildung.

Anschließend besichtigten wir eine kleine Kunstausstellung. Wir sahen Pappascheesulpturen, die als Vorlagen für Bronzearbeiten vom Schwager des Geschäftsführers entworfen wurden und jetzt als Dauerausstellung hier zu sehen sind. Nach der Besichtigung gingen wir in das Kunstatelier, wo uns die beiden Künstler begrüßten. Diese zeichnen Bilder aus der Region von der Landschaft und bemalen auch Glas. Des Weiteren gab es Schmuck zu kaufen, den sie selbst designet und hergestellt haben.



Nach dem Mittagessen um 13.45 Uhr haben wir uns auf dem Weg zum Geflügelbetrieb gemacht, der sich am Stadtrand von St. Yrieix befindet. Der Betrieb bewirtschaftet 12ha, davon 5ha Getreide & Mais. Der Rest dient als Auslauf für die Tiere. Der Betrieb beschäftigt zwei Fremd-Arbeitskräfte, die im Schlachtbereich & im Vertrieb mitarbeiten. Der Betrieb ist ausgelegt für 40.000 Hähnchen, wobei er zurzeit nur 20.000 eingestallt hat. 35% der Tiere werden als Fleisch direkt vermarktet. Die restlichen 65% werden lebend verkauft. Wir besichtigten Tiere im Alter von 4, 8 und 15 Wochen. Es werden 8 Tiere/m²

eingestallt. Somit ist das Platzangebot mehr als ausreichend, denn der Maximalwert liegt bei 12 Tiere/m². Die Verlustrate dieses Betriebes liegt bei 4%. Diese Rate ist sehr gering und kann somit positiv hervorgehoben werden. Die Entwurmung findet über das Trinkwasser der Küken statt.

Anschließend haben wir das Schlachthaus besichtigt. Es können 200 Hühner/Stunde geschlachtet werden. Der Ablauf sieht folgendermaßen aus: Die Hühner werden mit Strom betäubt und anschließend durch Ausbluten getötet. Danach werden sie kurz in heißes Wasser getaucht und dann gerupft. Der Gewinn je Hähnchen beträgt etwa 1,00€. Zusätzlich verkauft er im Jahr 200 Tonnen kompostierten Geflügelmist für 45,00€/t.

Gegen 16.15 Uhr brachen wir ins Internat auf. Dort angekommen machten wir uns für das alljährliche Fußballspiel bereit. Wir merkten schnell, dass in diesem Jahr die französischen Schüler deutlich überlegen waren. Am Ende stand es 9:0 für die französische Mannschaft. Trotzdem trug dieses Spiel zum gegenseitigen Kennenlernen bei.

Zum Abendessen gab es regionale Spezialitäten. Das Hauptgericht Confit de Canard waren Bratenstücke von der Ente, die vorher gebraten und im eigenen Fett eingelegt werden. Dazu gab es Bratkartoffel. Zum Nachtisch gab es einen Apfelkuchen und natürlich Käse.

Bei diesem Abendessen blieben die Lehrkräfte noch längere Zeit sitzen und unterhielten sich über den Austausch und die landwirtschaftliche Situation. Für die Schüler hatten unsere französischen Partnerschüler eine Disco-Party organisiert. Dazu hatten unsere Gäste den Aufenthaltsraum dekoriert und für die entsprechende Musik gesorgt. Im Discobetrieb zeigte es sich, dass man auch ohne Alkohol jede Menge Spaß haben kann. Die Feier ging bis etwa 23.30 Uhr. Einige Schüler hatten am nächsten Tag Muskelkater vom Tanzen.



Freitag, 28. März 2014

Der Tag begann mit einem Frühstück um 7.30 Uhr. Auf den Tagesplan stand heute die Besichtigung der Apfelvermarktungsgesellschaft Limdor, an welcher die Schule Mitglied ist und ihre Äpfel liefert. Die Genossenschaft wurde 1984 von zehn Landwirten gegründet. Zurzeit befinden sich 69 Landwirte mit insgesamt 450ha Anbaufläche in der Gesellschaft.



Die Hauptsorte „Golden Delicious“ wird auf 90% der Fläche angebaut, daneben gibt es noch andere Sorten wie Gala oder Opal. Von den 450ha sind 7,8ha biologisch bewirtschaftet. In einem normalen Erntejahr werden 14.000t eingelagert und vermarktet. Der Ertrag liegt bei durchschnittlich 39t/ha. Die Genossenschaft beschäftigt derzeit 60 Personen in Vollzeit und 40 Personen in Teilzeit. In dem Betrieb befinden sich 32 Kühlkammern, mit jeweils 350t bis 500t Lagerkapazität. Die Lagertemperatur liegt bei 0,5 bis 1,5 °C und der Sauerstoffgehalt beträgt ca. 2%.

Durch diese Lagerung verändert sich der Apfel nicht (Winterschlaf).

Nach der Kühlung werden die Apfelkisten (350kg) zum Entleeren über ein Förderband vorsichtig in ein Wasserbad versenkt. Die leeren Kisten werden gereinigt und anschließend gestapelt. Die Äpfel werden weiter zu einer Trocknungsanlage befördert, danach werden sie per Hand verlesen. Als nächstes klassifiziert ein Scanner die Äpfel nach Farbe und Größe. So können sie leichter sortiert und verpackt werden.

Nach folgenden Kategorien werden die Äpfel zugeteilt:

1. reine Tafeläpfel
2. mit leichten Beschädigungen
3. mit mehr Beschädigungen für Kompott und Saft.

Bevor die verpackten Apfelkisten verkauft werden können, müssen sie stichprobenartig im Labor nach Festigkeit, Säuregehalt und Zuckergehalt getestet werden. Zum Schluss bedankten wir uns noch mit einem kleinen Geschenk.



Vor dem Mittagessen fuhren wir noch zum Viehmarkt zur Prämierung des Schlachtviehs (Rasse: Limousin). Es wurden Ochsen, Färsen und Bullen beurteilt und bewertet. Dies war das Highlight dieses Jahr für die Rindfleischerzeuger aus dem Limousin. Auch die Schule hatte Tiere auf der Ausstellung und war mit Schülern und Lehrern vor Ort. Einige dieser Schüler kommen im Mai auch nach Triesdorf.

Das Mittagessen nahmen wir um 12.00 Uhr zu uns. Die Freude war groß als es zu den Quads ging. In 4er Gruppen donnerten wir durch die Wälder im

Umkreis der Schule. Der krönende Abschluss des Tages war ein Umtrunk mit Apfelsaft und Madeleines. Nachdem sich die französischen Schüler schon am Nachmittag verabschiedet haben, da sie über das Wochenende nach Hause fahren, waren wir am Abendessen um 19.00 Uhr unter uns.

Samstag, 29. März 2014 / Sonntag, 30. März 2014

Nach einer interessanten und anfangs regnerischen Woche in Frankreich, verabschiedeten wir uns nach dem Frühstück von St. Yrieix. Um 7.30 Uhr machten wir uns bei 16°C mit Sonnenschein auf den Weg nach Paris. Nachdem wir uns bei einer Pause mit dem von der Schule mitgegebenen Lunchpaketen gestärkt hatten, erreichten wir um etwa 13.30 Uhr den Eiffelturm. Nach dem obligatorischen Gruppenfoto hatten wir eine zweistündige Stadtrundfahrt mit dem Stadtführer Ulrich. Hierbei erfuhren wir viele interessante Informationen wie z. B. dass Paris achtmal kleiner als Berlin ist, der Eiffelturm bei einer Bauzeit von 2 Jahren, 2 Monaten und 5 Tagen 325m hoch ist, dass Paris in 20 Verwaltungsbezirke unterteilt ist und im Großraum Paris insgesamt über 10,5 Millionen Menschen wohnen. Die Wohn- und Verkehrssituation in Paris ist deshalb sehr angespannt.

Wir sahen den Invalidendom mit der Grabstätte von Napoleon, dessen 100 Meter hohe Goldkuppel im Jahre 1880 erneuert wurde, die neue Fußgängerbrücke über die Seine, die mit über 90 Tonnen Liebesschlössern bestückt ist, den Louvre und weitere Sehenswürdigkeiten. Die längste Straße in Paris ist 4 km lang. Die Stadt ist mit 38 Brücken bestückt, wobei die älteste Brücke 400 Jahre alt ist. Die alte Oper wurde nach 14 Jahren Bauzeit 1875 fertiggestellt. Der Obelisk auf dem Place de la Concorde, der 1870 aus Ägypten geholt wurde, ist aus einem einzigen Felsstück gefertigt und wiegt 230t. Unser Stadtführer Ulrich umrahmte die Führung mit französischer Musik.



Anschließend hatten wir ab 16.30 Uhr Gelegenheit uns selber in kleinen Gruppen Paris anzuschauen. Ausgerüstet mit Stadtplänen und nach einer kurzen Einweisung in das Pariser U-Bahnsystem (Metro) machten wir uns auf den Weg. Einige fuhren auf den Eiffelturm, andere wiederum gingen im „Galeries Lafayette“, einem berühmten Kaufhaus, shoppen oder genossen die Aussicht von der Dachterrasse des Kaufhauses. Durch die Benutzung der Metro war es einfach und schnell möglich von einer Sehenswürdigkeit zur nächsten zu gelangen. Jedoch war es auch ein schönes Erlebnis die Stadt bei Nacht zu Fuß zu erleben.

Pünktlich zur vereinbarten Zeit waren alle Schüler und Begleiter wieder am Bus, so daß wir uns um 22.00 Uhr auf den Heimweg nach Triesdorf machen konnten. Nach einer störungsfreien Fahrt kamen wir gegen 7.00 Uhr dort an. Insgesamt haben wir viele Erfahrungen gesammelt, tolle Eindrücke gewonnen und Kontakte mit französischen Schülern geknüpft.

Dieser Schüleraustausch mit dem Lycée Agricole in St. Ytieix wird vom Deutsch-Französischen-Jugendwerk und dem Bezirk Mittelfranken finanziell gefördert.