

EUROPEA EXKURSION PLOËRMEL

Frankreich

18. – 22. Februar 2024

Teilnehmer: Stefan Amon, Florian Hanousek, Wolfgang Funder, Isabel Mang



Sonntag, 18.02. Anreisetag

Flug von Wien nach Paris Charles de Gaulle und anschließende Weiterreise mit einem Mietauto in die Bretagne. Die 443 km lange Fahrt führte uns an Chartres vorbei und wir nutzten dies, um uns dort die Kathedrale Notre-Dame de Chartres anzuschauen. Als eine der ersten spätgotischen Bauwerke beeinflusste ihr Bau und die Stilrichtung für ganz Europa und somit auch viele Bauwerke in Österreich. Zugleich konnten wir in einem typisch französischen Bistro Mittagessen und die Tradition der Speisekarten, die in Form einer großen Tafel von Tisch zu Tisch getragen werden, kennenlernen.

Die weitere Anreise führte uns entlang einer sich deutlich erkennbaren Veränderung der landwirtschaftlichen Nutzung. Waren von Paris aus gesehen die landwirtschaftlichen Flächen vom intensiven Ackerbau geprägt, wechselte die Nutzung in die viehhaltende Richtung. Die Weidehaltung von Milchkühen ist bereits Mitte Februar weit fortgeschritten. Somit ist die Vegetation im Unterschied zum alpinen Klima um mindestens 4 Wochen früher. Ackerfrüchte wie z.B. Raps sind bereits mit rund 20 cm Wuchshöhe auch viel weiterentwickelt als bei uns.

In der Schule in Ploërmel wurden wir von unserer Kontaktperson Celine Rauch herzlichst empfangen und durften unsere Zimmer im Internat beziehen. Während des gemeinsamen Abendessens besprachen wir mit ihr das französische Schulsystem und dass das Lycée La Touche eine französische Privatschule ist, die vom Staat unterstützt wird. Im Westen Frankreichs ist, dass die verbreitetste Art der landwirtschaftlichen Schulen, während im Osten die staatlichen Schulen dominieren.



Montag, 19.02.2022

Die Schule La Touche bietet mehrere Fachrichtungen an. Es gibt Vorbereitungslehrgänge für das Baccalauréat und dann fortführend die Richtungen Landwirtschaft, Service, Verkauf und eine allgemeine, die mit Baccalauréat abschließen. Aufbauend auf das Baccalauréat gibt es dann noch die 2-jährige PTS-Ausbildung wieder in den entsprechenden Fachrichtungen.

In der Früh haben wir das weitläufige Gelände der Schule kennenlernen dürfen. Eine Besonderheit für eine französische Schule ist die Schulkapelle. In Frankreich herrscht eine strikte Trennung von Staat und Kirche und diese Schule wurde vor rund 100 Jahren von einem ehemaligen Mönch gegründet und

deswegen gibt es diese Kapelle. Und – und das ist in Frankreich absolut nicht üblich – es werden da auch Schulmessen abgehalten.

Die Ausbildung umfasst auch eine Spezialisierung auf Pferdewirtschaft und somit war die Führung durch die Stallungen der 1. Einblick, den wir in den Betrieb der Schule bekommen haben. Die SuS werden in der Pflege der Tiere und der Stallungen während des Unterrichts einbezogen. Reitunterricht ist ein Freiwahlgegenstand, der nach Unterrichtsende angeboten wird. Die Mitnahme eines eigenen Pferdes ist auch möglich.

Bei der Besichtigung der Schule konnten wir auch den Stundenplan einer 1. Klasse sehen und da fiel uns auf, dass in diesem Jahrgang nur 3 Stunden Praxisunterricht am Plan stehen. Dieser wird in 1,5 Stunden Einheiten auf 2 Praxisfächer aufgeteilt. Im 2. Jahrgang stehen dann 4 Stunden Praxis im Lehrplan.

Den restlichen Vormittag verbrachten wir in der Mittelalterstadt Josselin, die einen sehr gut erhaltenen mittelalterlichen Stadtkern hat. Ein Besuch der Pfarrkirche mit einem beeindruckenden Holzdachstuhl vervollständigte den kulturellen Ausflug. Besonders zu erwähnen sind die sehr gepflegten kleinen Straßen die eine noch sehr gut erhaltene und abwechslungsreiche Nahversorgung weit über den touristischen Bedarf hinaus ermöglichen. Einen großen Unterschied zu der österreichischen Nahversorgung macht die bedeutend geringere Dichte an Supermärkten aus. Das Zentrum der Stadt bildet das in Privatbesitz befindliche Schlossanlage. In den sehr gepflegten öffentlichen Gartenanlagen aber auch in den Privatgärten ist die Nähe zum Ozean deutlich zu erkennen. Wie auch in vielen anderen europäischen Dörfern und Städten ist der gewerbliche Speckgürtel um den alten Siedlungskern deutlich zu erkennen.

Am Nachmittag stand die Besichtigung des Hof Ladens der Schule an. Dieser befindet sich sehr abgelegen am Schulgelände und dadurch, dass die SchülerInnen entweder selbst mit dem Auto anreisen oder öffentlich, können sie hier nicht von den Eltern, die ihre Kinder holen, profitieren. Es wird Fleisch der schuleigenen Tiere in Großpaketen nach Bestellung verkauft. Sonst haben sie noch einige wenige Produkte von ehemaligen Schülern oder anderen Schulen im Sortiment. Diese Idee des Hofladens ist erst in Entwicklung und soll in den nächsten Jahren ausgebaut werden.

Danach konnten wir uns aufteilen, denn es bestand die Möglichkeit den Praxisunterricht in Tierzucht oder in Hauswirtschaft zu besuchen.

Hier wäre bei einem Gegenbesuch der Franzosen bzw bei einer Zusammenarbeit in Austausch möglich, da wir in Hollabrunn in den letzten Jahren auch einen Hofladen aufgebaut haben.

In der Fachrichtung Hauswirtschaft nehmen die SchülerInnen mit einer Juniorfirma im Departement an einer Ausstellung teil. Die SchülerInnen kreieren, wie in Österreich auch ein Produkt, dass mit den verschiedenen Abteilungen, Aufgaben und die dafür nötigen Entscheidungen in einer Firma sich wiederfindet. Die SchülerInnen werden dabei von mehreren Lehrern in verschiedenen Fächern begleitet. Neben der Fertigung/Produktion wird besonders auf die Vermarktung/Marketing Wert gelegt.

Aufgrund besonderer Probleme bei der Verständigung im sprachlichen Bereich, dolmetschte ein Schüler. Der Schüler sprach ein nahezu perfektes Englisch und präsentierte die Juniorfirma perfekt, beantwortete Fragen und dolmetschte zwischen den französischen und österreichischen LehrerInnen. Die Schule übernimmt die Vorfinanzierung und es wird dann erst am Ende des Schuljahres abgerechnet. Hier wäre eine Kooperationsmöglichkeit gegeben: Austausch zwischen den Juniorfirmen (SuS) und Betreuern (Lehrende) in intensiverer Art und Weise. Ggf. wäre hier eine Firmenkooperation ein besonderer Pluspunkt im Wettbewerb (für Österreich) der hier eine Kooperation ermöglicht und hervorstechen würde.

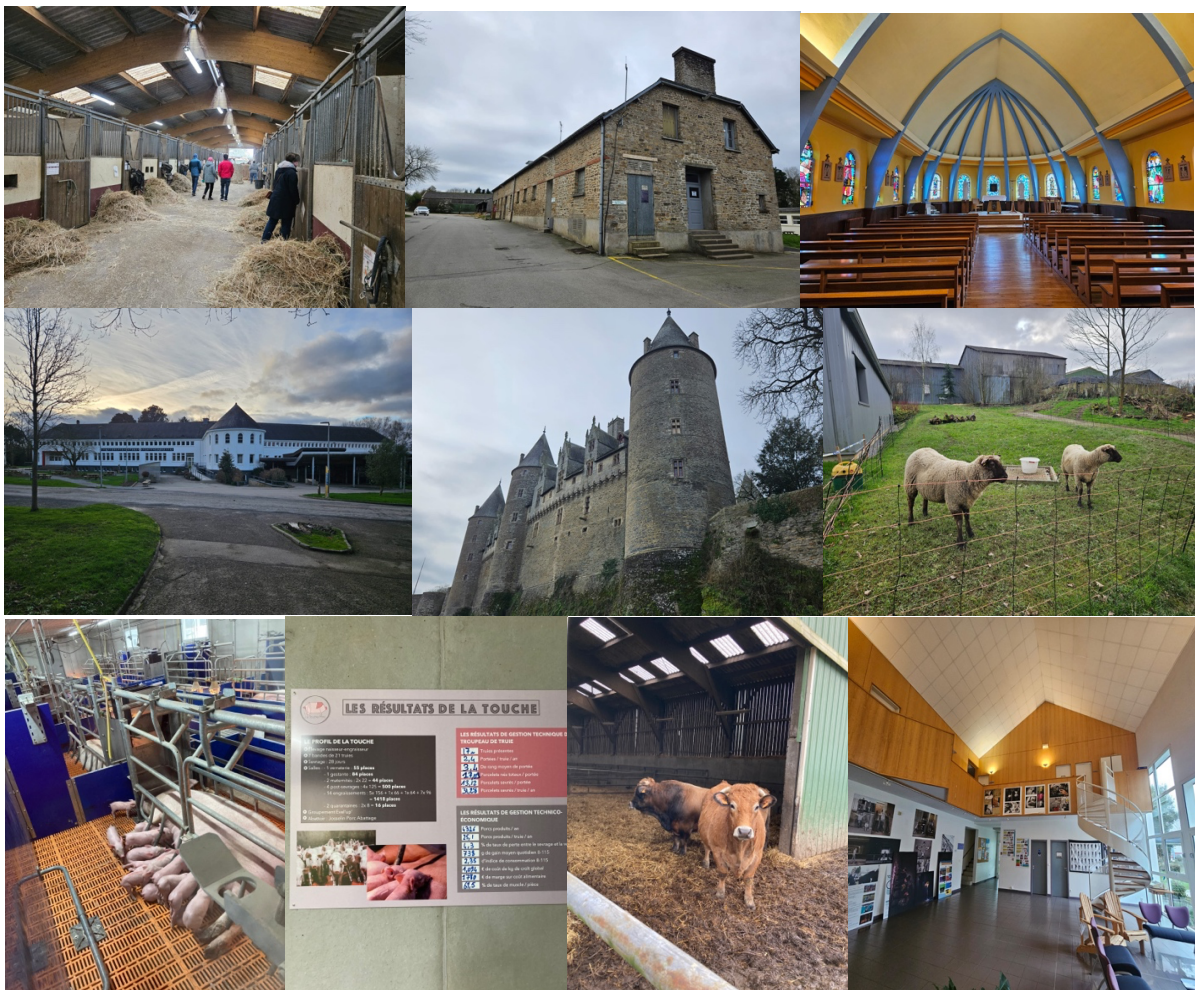
Die Teilnahme am Nutztierhaltung Praxisunterricht war eine sehr lehrreiche. Dadurch, dass die SchülerInnen den 1. Jahrgang besuchen, hatten sie nur 1,5 Stunden Unterricht. Dies erfordert eine sehr klare und präzise Unterrichtsplanung und Durchführung. Am Programm stand eine Rationskontrolle über den Kot. Nach einer kurzen Einführung und Wiederholung der notwendigen Theorie, holten sich die 2er Gruppen Kotproben aus dem Stall. Im ehemaligen Kuhstall wurden dann die Proben gewogen und gewaschen und analysiert. Die Praxisgruppen umfassen je 12 SchülerInnen und in dieser Gruppe waren 4 SchülerInnen, die zu Hause auch Rinder halten. Mit Hilfe eines Arbeitsblattes, wurden die Aufzeichnungen, Bewertungen und Interpretationen festgehalten. Das AB ist gleichzeitig das Lernprodukt, das den praktischen Unterricht dokumentiert. Das Praxisgewand und die entsprechenden Schuhe stellt die Schule den SchülerInnen zur Verfügung und reinigt dieses auch.

Als letzter Tagesordnungspunkt stand eine Führung durch den landwirtschaftlichen Betrieb der Schule auf dem Programm. Der Betriebsleiter Christophe Lebret zeigte und erklärte uns die Sparten der Landwirtschaft. Die Produktionsschwerpunkte sind:

- die Milcherzeugung mit 150 Holstein Frisian Kühen, ausgelagerter Kalbinnenaufzucht und Milchkalbproduktion am Betrieb. Die Milchkalbaufzucht in Frankreich entspricht nicht den rechtlichen Vorgaben in Österreich, da die Kälber ausschließlich Milch bekommen und bis zum Mastende mit ca. 4 Monaten in Einzelhaltung gehalten werden.
- die Schweinezucht mit über 100 Zuchtsauen und Mast der eigenen Ferkel. Der Abferkelstall wurde vor 2 Jahren neu gebaut und entspricht den aktuellen Anforderungen, dass die Sauen nach der Geburt der Ferkel nicht mehr die ganze Säugezeit fixiert sein dürfen. Hier unterscheiden sich allerdings die Länge der erlaubten Fixierungszeit zu Österreich.
- Die Mutterkuhhaltung zur Fleischproduktion in 2 Herden mit den Rassen Limousin und Aubrac, einer alten französischen Fleischrasse.
- Die Putenmast in 2 Ställen mit jeweils 4500 schwarzen Puten, die für den niederländischen Markt bestimmt sind.

- Den Ackerbau mit knapp über 200 Hektar, der einerseits zur Futterproduktion für die Tierhaltung dient und andererseits werden Feldgemüse (Erbsen und Blumenkohl), Futterrüben, Pflanzen für die Biogasanlage angebaut.
- Die Biogasanlage

Der Betriebsleiter meinte, dass es in Frankreich eigentlich Vorgabe sei, dass die Schulen extensiv wirtschaften sollen, aber aufgrund des Privatschulstatuses würden sie in der Landwirtschaft nicht extra unterstützt werden und somit können sie diese intensive Wirtschaftsweise machen. Den Großteil der Rinder – und Schweinegülle muss an andere Betriebe abgegeben werden und dafür müssen sie den Betrieben zahlen, dass diese die Gülle holen und auf ihren Betrieben verwenden, weil die schuleigene Biogasanlage den ganzen Gülleanfall des Betriebes nicht verarbeiten kann und die Flächen auch aufgrund der Düngevorgaben nicht mit so viel Gülle gedüngt werden dürfen. Es war eine fachlich sehr interessante Führung, die dadurch erleichtert wurde, dass Herr Lebret perfekt Englisch spricht. Für die Bewirtschaftung hat Herr Lebret 6 MitarbeiterInnen zur Verfügung.



Dienstag, 20.2.2024

Dieser Tag begann mit einer Einladung in den praktischen Kochunterricht, wo Crepe kochen auf dem Plan stand. Wir durften am französischen Crêpe Maker unter Anleitung von den SchülerInnen Crêpe machen und diese dann auch verkosten. Also Füllung gab es sogar Crème de caramel au beurre salé, eine bretonische Spezialität. So gestärkt gingen wir in das Arbeitsgespräch mit unserer Kontaktperson Fr. Rauch, der ERASMUS Beauftragten der Schule und 2 Lehrern. Dabei wurden die jeweiligen Schulen vorgestellt und der Rahmen für eine potenzielle Zusammenarbeit von beiden Seiten abgesteckt. Dies könnte einerseits ein gegenseitiger Schüleraustausch sein oder aber eine Unterstützung bei der Suche nach Praxisstellen bzw. Praktikumsplätze an den Schulen selbst zur Verfügung stellen. Hier werden wir gemeinsam nach dem Besuch weiterarbeiten. Diese Zusammenarbeit soll in den nächsten 2 – 3 Jahren stattfinden und organisiert werden. Auch hier wurde uns ein großes Interesse entgegengebracht und sowohl die Gemeinsamkeiten als auch die Unterschiede in den Ausbildungssystemen diskutiert.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen konnte Hr. Funder und Hr. Amon den Fachbereich Haushaltsmanagement und soziale Berufe besuchen und auch Arbeitsgespräche führen, während Hr. Hanousek und ich in 2 verschiedenen Klassen hintereinander die österreichische Landwirtschaft vorstellen durften. Hier konnten wir feststellen, dass doch alle SchülerInnen gleich sind! Kaum geht es um Erntetechnik und Maschinen oder Rinderrassen sind sie alle hellwach und aufmerksam 😊. Es war eine tolle Erfahrung und wir konnten feststellen, dass die Kürbiskernernte in Frankreich, zu mindestens in der Bretagne, unbekannt ist. Also haben wir mittels YouTube Videos diese Technik vorgezeigt.

Bevor wir am Abend zu einem Abendessen in der Schule eingeladen waren, konnten wir uns noch die Stadt Ploërmel ansehen. Danach konnten wir uns gemeinsam mit dem Direktor der Schule Hrn. Nicolas JEHANNO, einigen Lehrkräften der Schule, dem Leiter der Landwirtschaft und einer gleichzeitig anwesenden ukrainischen Delegation von den Vorzügen der französischen Küche überzeugen lassen. Dieses Abendessen erfolgte auf Einladung des Direktors und förderte den gegenseitigen Austausch bzw. das gegenseitige Kennenlernen.



Mittwoch, 21.2.2024

Dieser Tag stand ganz im Zeichen der Betriebsbesichtigungen. Am Vormittag besuchten wir in Begleitung des Nutztierhaltungslehrers Pierre GUIHUR den landwirtschaftlichen Betrieb von Frédéric Garel. Herr Garel hat den Betrieb seiner Eltern, die eine intensive Milchwirtschaft betrieben, übernommen und auf einen extensiven Limousin Mutterkuhbetrieb, mit 40 Mutterkühen und 2 Stieren, umgestellt. Besonders interessant war, dass Herr Garel sehr darauf bedacht ist, dass seine Arbeitszeitende denen eines Angestellten oder Arbeiters entsprechen. Dementsprechend ist der Betrieb organisiert. Hinzu kommt, dass er mit seiner Wirtschaftsweise eine gewisse Unabhängigkeit von Lohnunternehmen erreichen möchte. Ein Beispiel dafür ist, dass er sich jetzt eine Getreideputz – und Sortiermaschine kauft, damit er seine Mischsaaten selbst trennen kann bzw. bei der Braugerste den Anteil an zu kleinen Körnern selber behalten kann und als Kraftfutter für seine Tiere verwenden kann. Generell überlegt er jeden Arbeitsschritt oder Investition sehr genau und er rechnet sich diese auch aus. Dieser Betriebsführer ist eine neue Generation von Betriebsführer und in seinen Überlegungen und Handlungen sehr bewundernswert und er zeigt auch auf, wie Landwirtschaft abseits des gängigen Systems funktionieren kann.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen mit dem Direktor, Lehrern und Hrn. Garel in der Schule fahren wir am Nachmittag mit derselben Begleitung in den Süden der Bretagne. In Pluneret, einer Ortschaft mit Blick auf den Golf von Morbihan besuchten wir den Milchviehbetrieb von Mickaël Rio et Fanny Gatel. Auch hier die fast gleiche Geschichte wie am Vormittag. Der Betrieb wurde von den Eltern von Hrn. Rio übernommen und die intensive Milchwirtschaft in eine extensive umgestellt. Der Hintergrund hier ist, dass beide jungen Betriebsleiter vorher arbeiten waren und auch mit einem landwirtschaftlichen Betrieb nicht mehr als 35 Stunden in der Woche arbeiten wollen. Es erfolgte der Umstieg auf BIO und auf eine Melkzeit pro Tag. Alle ausscheidenden Hollstein Kühe werden durch Jersey Kreuzungen ersetzt bzw. die vorhandenen Hollstein Kühe mit Jersey Stieren besamt. Die Tiere befinden sich im Winter circa 3 Wochen im Stall und sonst immer auf der Weide. Die Betriebsleiter haben angegeben, dass sie pro Kuh 4 Liter Milch am Tag brauchen, um alle Kosten zu decken. Jetzt im Winter haben sie 8-12 Liter Milch am Tag, ab Frühjahr, wenn die Weidezeiten mehr werden und der Grünfutteranteil in der Ration steigt, steigt auch die Milchmenge an. Für uns als Praktiker ist es unvorstellbar, dass dieser Betrieb mehr erwirtschaften kann, als es braucht, um die laufenden Lebenskosten der Bewirtschafter zu decken. Dennoch war es eine interessante Erfahrung und es wird unsere Einstellung zur Arbeitsbelastung in der Landwirtschaft beeinflussen.

Leider regnete es an diesem Tag sehr stark und so konnten wir uns den Außenbereich des Betriebes und den tollen Blick auf den Golf von Morbihan nicht ansehen. Die Betriebsleiter erzählten, dass sie auf den Weiden mehr als 100 Obstbäume aufgeforstet haben, um sich einerseits selbst versorgen zu können

und andererseits den Kühen Schatten bieten zu können. Alle Bäume sind so gewählt, dass die Früchte auch von den Tieren gefressen werden können.

Im strömenden Regen fuhren wir dann weiter auf die Halbinsel Quiberon, dem südlichsten Teil der Bretagne. Hier fuhren wir entlang der Cote Sauvage, die an diesem Tag ihrem Namen alle Ehre machte. Der Atlantik prallte mit voller Wucht gegen die Küste und bot uns so eine beeindruckende Kulisse. Im Städtchen Port Maria fanden wir dann ein gemütliches Bistro und konnten so einen schönen letzten Abend mit Hrn. Guihur und Frau Rauch, die später zu uns gestoßen ist, verbringen. Mit typischen französischen Spezialitäten wie Krebsen, bretonischen Austern, Muscheln und Galettes.



Donnerstag, 22.2.2024

Der Abreisetag begann um 5 Uhr in der Früh und wir haben den etwas längeren Weg über die Normandie zurück nach Paris genommen, weil wir so verhindern wollten auf der Pariser Außenringautobahn im Stau stecken zu bleiben. Somit konnten wir die Landschaft der Normandie bewundern und auch die landschaftlichen Veränderungen bis nach Paris hinein. Gegen 18:00 landeten wir wieder in Wien.

Kurzbericht

Die Reise führte Hrn. Amon, Hrn. Hanousek, Hrn. Funder und Fr. Mang nach Ploërmel, Frankreich. Die dort ansässige Schule, das Lycée La Touche, ist eine katholische, private Einrichtung, die durch die öffentliche Hand gefördert wird. Neben Vorbereitungsjahrgängen werden hauptsächlich Abschlüsse auf Maturaniveau angeboten. Hier sind Spezialisierungen im Bereich Landwirtschaft und Haushaltsmanagement mit sozialen Berufen möglich. Zusätzlich gibt es noch einen allgemeinen Abschluss. Nach dem Baccalauréat steht den SchülerInnen noch ein 2-jähriger spezialisierter Aufbaulehrgang zur Verfügung, wieder mit den Bereichen Landwirtschaft und Haushaltsmanagement mit sozialen Berufen. Bei unserem Besuch wurden wir sehr herzlich aufgenommen und auch das Programm, das unsere Kontaktperson fr. Rauch für uns erstellt hat, wurde in enger Abstimmung mit uns erstellt. Wir konnten Einsicht in die Arbeit der Schule in den Klassenzimmern und im praktischen Unterricht gewinnen. Im Kochunterricht wurde uns von den SchülerInnen beigebracht französische Crêpes zu machen. Diese durften wir dann auch verkosten. Dazu gab es als Füllung Zucker, Marmelade und Crème Caramel au Beurre salé, eine bretonische Spezialität. In zwei Klassen durften wir im Englisch Unterricht die österreichische Landwirtschaft präsentieren und unsere Schule vorstellen. Mit zahlreichen Lehrkräften konnten wir uns über den Unterricht und den Aufbau des französischen Schulsystems austauschen und auch Gespräche über eine Zusammenarbeit führen. Hier wurde vereinbart die Möglichkeit eines Schüleraustausches im Rahmen einer Projektwoche zu verfolgen. Zusätzlich konnten Absprachen getroffen werden, dass unsere Schulen die SchülerInnen bei einer eventuellen Praxisplatzsuche unterstützen bzw. auch Praxisplätze an den Schulen zur Verfügung stellen. Des Weiteren konnten wir einen Einblick in den landwirtschaftlichen Betrieb der Schule gewinnen. Hierzu gab es eine Führung durch den Betriebsleiter, der mit 6 MitarbeiterInnen knapp über 200 ha bewirtschaftet. Hier werden Futterpflanzen für die Tiere des Betriebes angebaut, Feldgemüse und Pflanzen für die betriebseigene Biogasanlage. Im Bereich der Tierhaltung werden ca. 150 Milchkühe gehalten, circa 120 Muttersauen, deren Ferkel am Betrieb gemästet werden, 2 Mutterkuhherden mit insgesamt 40 Mutterkühen, einige Masthühner, 4 Schafe für die Grünlandpflege und 9000 schwarze Puten in 2 Ställen. Das perfekte Beispiel für einen sehr intensiv geführten Betrieb. Abseits der Schule besuchten wir 2 landwirtschaftliche Betriebe, einen Limousin Mutterkuhbetrieb und einen biologisch bewirtschafteten Milchviehbetrieb. Diese Betriebe haben sehr alternative Herangehensweisen bezüglich der zu investierenden Arbeitszeit. Den letzten Abend durften wir in Begleitung von 2 Lehrenden der Schule im Süden der Bretagne bei einem gemütlichen Abendessen in einem Bistro an der Côte sauvage in Quiberon verbringen.