

## Bericht der Direktorenreise nach Frankreich vom 5. bis 9. Juni 2024

### 1. Programm der Direktorenreise 2024 – Blick über den Zaun

nach Frankreich in die Burgund und in die Region um Lyon

Mi., 5. bis So., 9. Juni 2024

Mittwoch, 5. Juni 2024

8:00	Treffpunkt Flughafen Wien-Schwechat Cafe Brezel Meister, Terminal 3	
10:25-12:10	Flug OS 405 von Wien-Lyon	
15:00-17:00	Weinbauschule Beaune Dir. Patrick Mathieu - Ausbildungssysteme Dir. Laurent Petat-Lenoir - Besichtigung des Weinguts mit kleiner Weinprobe <a href="https://lavitibeaune.com/epl/index.php">https://lavitibeaune.com/epl/index.php</a>	Eplefpa Beaune Citi-Agro Campus 16 avenue Charles Jaffelin 21200 Beaune
19:00– 20:30	Kellerführung und Weinprobe im Keller Patriarche, Beaune <a href="http://www.patriarche.com">www.patriarche.com</a>	5 to 7 rue du College 21200 Beaune

Donnerstag, 6. Juni 2024

9:00-10:30	Senfmühle Fallot – Führung mit Verkostung <a href="http://www.fallot.com">www.fallot.com</a>	31, rue du Faubourg Bretonniere 21200 Beaune
11:30-12:30	550 Meter Fußweg zum Hotel Dieu Führung durch das Museum <a href="http://www.musee.hospices-de-beaune.com">www.musee.hospices-de-beaune.com</a>	rue du l'Hotel Dieu 21200 Beaune 14 Euro/Person
14:30-15:00	Fahrt nach Vosne-Romanee 27 km mit ca. 30 Minuten Fahrzeit	
15:00-17:30	Vosne-Romanee <ul style="list-style-type: none"> <li>Weingartensparziergang mit Jean Louis Raillard durch die berühmtesten Lagen der Burgund</li> <li>Besuch eines Weinguts Raillard mit Verkostung</li> <li>Vinothekbesuch Domaine Francois Gerbet, Place de l'Eglise</li> </ul>	21700 Vosne-Romanee Place de l'Eglise

Freitag, 7. Juni 2024

7:30	Hotel Checkout und Fahrt nach Cibeins ca. 130 km und mit ca. 2 Stunden Fahrzeit	
9:30- 12:00	Landwirtschaftsschule Cibeins <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betrieb mit Hunde-, Rinder- und Schafzucht <a href="http://www.cibeins.fr/">www.cibeins.fr/</a></li> </ul>	Eplefpa de Cibeins Domaine de Cibeins 01600 Miserieux
12:00-13:00	Gemeinsames Mittagessen in der Schule Cibeins	
13:00-14:00	Fahrt von Cibeins nach Bourg-en-Bresse 45 km mit ca. 1 Stunde Fahrzeit	
14:00-16:30	Bourg-en-Bresse „les Sardières“ <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teichwirtschaftsgesellschaft</li> </ul>	
16:30 –18:00	Fahrt nach Lyon ca. 80 km mit ca. 1,5 Stunden Fahrzeit	

Samstag, 8. Juni 2024

9:00 – 9:30	Fahrt vom Hotel zur Gartenbauschule Dardilly ca. 15 km mit ca. 30 Minuten Fahrzeit	
9:30- 12:00	Gartenbauschule Dardilly <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glashaus in Kombination mit Photovoltaikbetrieb</li> <li>• Zierpflanzenbau-Forschungsprojekte</li> </ul>	Eplefpa Lyon-Dardilly 26 chemin de la Bruyère 69570 Dardilly
13:30-14:00	Fahrt nach Lyon 13 km mit ca. 20 Minuten Fahrzeit	
14:30-16:00	Stadtführung durch die Altstadt Lyon	
<b>16:00-19:00</b>	Freizeit in der Stadt	

Sonntag, 9. Juni 2024

9:00-10:15	Botanischer Garten Lyon oder Besuch des Marché Saint-Antoine	Porte des Enfants du Rhone oder Marché Saint Antoine, 69002 Lyon
10:15-10:45	Fahrt zum Flughafen Saint-Exupéry ca. 30 km mit ca. 30 Minuten Fahrzeit	
12:55-14:35	Flug OS 406 von Lyon nach Wien	

## 2. Beaune Viti Agro Campus – Bericht Veronika Schreder & Martina Piribauer

[www.lavitibeaune.com](http://www.lavitibeaune.com)

Der „Beaune Viti Agro Campus“ gliedert sich in 4 Bereiche:

- a) Lycée Viticole – „Weinbauschule“
- b) C.F.A. (Centre de Formation d’Apprentis) – „Berufsschule“
- c) C.F.P.A (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole) – „Erwachsenenbildung“
- d) Domaine (Exploitation de Viticole de l’Etablissement) – „Weingut“

gute Beziehungen und Vernetzung in der Region

4 Mio. Euro Schulbudget

60 Mitarbeiter\*innen + Lehrpersonen

Internat mit 250 Plätzen

für Schüler\*innen des Lycée und der Berufsschule, bis 18 Jahre

Internatskosten für Lehrlinge ca. EUR 60,-/Woche

### Spezielle Einrichtung am Campus:

- „Simulateurs immersifs de conduite de tracteur enjambeur“ = Schulungsraum für die Einführung in das Fahren von Gabelstaplern und Traktoren mit erhöhtem Fahrgestell (Stelzentraktoren)  
Gesamtkosten ca. 1 Mio EUR  
davon ca. 56 % Finanzierung durch EU (Europäische Fonds für regionale Entwicklung = EFRE)



Schulungsraum Staplerführerschein (Foto Kühner)



Lycée Viticole - Gebäude im Eingangsbereich (Foto Kühner)

**Lycée Viticole – „Weinbauschule“**

<https://legtpa-beaune.eclat-bfc.fr/>

ca. 300 Schüler\*innen im Alter von 13–22 Jahre

Abschlüsse: Bakkalaureat („Matura“), anschließend Diplom (Weinbau oder Weinmarketing)

40 Unterrichtseinheiten/Woche für Lernende

Die Lehrpersonen werden vom Staat bezahlt

**C.F.A. (Centre de Formation d’Apprentis) – „Berufsschule“**

ca. 250 Auszubildende im Alter von 15–30 Jahre

auch Auszubildende aus dem Ausland (Japan, USA, Korea, ...)

Ausbildung zu Weinbergarbeiter\*innen = Facharbeiterniveau

20 Wochen im Ausbildungszentrum, 700 UE/Jahr, restliche Zeit im Betrieb

14-tägiger Wechsel zwischen Schule und Betrieb

**C.F.P.P.A (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole) – „Erwachsenenbildung“**

Ca. 110 Erwachsene in Ausbildung im Alter von 18–70 Jahre

Abschluss mit Diplom = Facharbeiterniveau

**Domaine (Exploitation de Viticole de l’Etablissement) – „Weingut“**

20 ha Weingarten, typische Sorten des Burgunds: Pinot noir, Chardonnay, Aligoté  
dient auch als Lehr- und Praxisbetrieb, keine Versuchstätigkeiten am Betrieb

[www.lavitibeaune.com/vins](http://www.lavitibeaune.com/vins)



Erasmus+



Presshaus des Schulkellereigebäudes (Foto Kühner)



Funded by  
the European Union

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

### 3. Betriebsbesichtigung bei Moutarderie Fallot – Bericht Manfred Dorfmaier und Johannes Reiterlehner

Datum der Besichtigung: Donnerstag, 6. Juni 2024

Die Moutarderie Fallot, ein unabhängiges Familienunternehmen, das stolz auf seine Wurzeln in der malerischen Region Bourgogne in Frankreich ist, hat sich seit seiner Gründung im Jahr 1840 einen Namen für die Herstellung von Qualitätsprodukten gemacht. Mit einer beeindruckenden Palette von Produkten, darunter der weltberühmte Dijon-Senf und der einzigartige Moutarde de Bourgogne, hat sich Fallot als führender Akteur in der Lebensmittelindustrie etabliert.

Unser Besuch bei Moutarderie Fallot bot uns die Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen dieses renommierten Unternehmens zu werfen und mehr über die faszinierende Welt der Senfherstellung zu erfahren. Der Zweck unserer Betriebsbesichtigung war es, ein tieferes Verständnis für die Prozesse, die zur Herstellung von Senf führen, zu gewinnen, und die Geschichte und Traditionen, die dieses bemerkenswerte Unternehmen prägen, zu erkunden.



Unsere Betriebsbesichtigung begann mit einer herzlichen Begrüßung durch unsere Führerin, Manuela aus Krams. Mit ihrer lebhaften und kenntnisreichen Führung wurden wir durch die verschiedenen Bereiche der Produktionsstätte geführt.

Ein Höhepunkt der Tour war zweifellos der Besuch der letzten mit Mühlsteinen arbeitenden Senferzeugung in Frankreich. Es war faszinierend zu sehen, wie diese traditionelle Methode noch heute angewendet wird, um den einzigartigen Geschmack und die Qualität des Senfs zu bewahren. Manuela erklärte uns die Vorteile der Mühlsteinmahlung insbesondere, dass sich die Senfkörner nicht aufheizen (max. 30°C), wodurch die Schärfe des Senfs erhalten bleibt. Diese Schärfe konnten wir bereits am Besichtigungsgang der Senfmühle in unseren Augen spüren.



Während der Tour erfuhren wir auch, dass die Moutarderie Fallot jährlich 2000 Tonnen Senf produziert, während die gesamte Produktion in Frankreich 95000 Tonnen pro Jahr beträgt. Es war beeindruckend zu sehen, wie effizient und doch sorgfältig der Produktionsprozess abläuft.

Ein weiterer interessanter Aspekt der Besichtigung war die Entdeckung, dass alle Zutaten für den Dijon-Senf, einschließlich Senfkörner, Wasser, Essig und Salz, vor Ort in Beune produziert werden.

Diese Verpflichtung zur lokalen Produktion ist ein klares Zeichen für das Engagement von Fallot für Qualität und Nachhaltigkeit.

Besonders bemerkenswert war die Tatsache, dass die Senfkörner des Betriebes Fallot derzeit zu 100 % aus dem Burgund stammen. Dies unterstreicht das Engagement des Unternehmens für die Unterstützung lokaler Landwirte und die Bewahrung der regionalen landwirtschaftlichen Traditionen.



Es war faszinierend zu erfahren, dass Dijon-Senf keine gesetzlich geschützte Marke ist und daher überall so bezeichnet werden kann. Daher wurde der „Burgunder Senf“, hergestellt aus Senf, Essig aus Burgunder Chardonay, eine gesetzlich geographisch geschützte Marke seit 2009. Fallot produziert derzeit rund 3000 Gläser Biosenf pro Jahr.

Die ersten Senfbauern waren die Köhler auf den fruchtbaren Böden nach der Rodung. In Frankreich isst man durchschnittlich 2 kg

Senf pro Jahr und Kopf. Senf ist ein Kreuzblütler, ähnlich wie Raps. Senf wächst etwas höher als Raps (ca. 1,50 m), ist in der Wuchshöhe aber unregelmäßiger. In der Burgund wird ca. 80% Raps und 20% Senf angebaut. Die Erntemengen sind ähnlich wie in Österreich: Bei Raps 4-5 t/ha; Senf 2 t/ha.

Kanada ist der größte Senfkornproduzent und beliefert den Großteil der großen Senfmühlen. Daher kann Fallot die kleinen Ernten der Region aufkaufen. Leider gibt es in der Region noch wenig Bioanbau bei Senf. Viele arbeiten nach dem Prinzip der „agriculture raisonnée“ ... so wenig Chemie wie möglich. Biosenf kommt auch zum überwiegenden Teil aus Kanada hat aber nicht die gleichen europäischen Biostandards zu erfüllen!

Die Betriebsbesichtigung bei Moutarderie Fallot war eine aufschlussreiche Erfahrung. Es war faszinierend zu sehen, wie traditionelle Methoden und moderne Technologien kombiniert werden, um hochwertigen Senf herzustellen. Die Moutarderie Fallot ist ein hervorragendes Beispiel für ein Unternehmen, das seine Traditionen bewahrt, während es sich an die Anforderungen der modernen Lebensmittelproduktion anpasst.

## 4. Besichtigung und Verkostung in Vosne-Romanée - Bericht Manfred Dorfmaier und Johannes Reiterlehner

Datum der Besichtigung: 6. Juni 2024

Vosne-Romanée, eine malerische Gemeinde und ein renommierter Weinbauort in der Region Bourgogne-Franche-Comté, im Département Côte-d'Or, Frankreich, ist ein wahres Juwel für Weinliebhaber mit einer Bevölkerung von etwa 350 Einwohnern. Die Gemeinde liegt etwa 18 km südlich von Dijon und grenzt an die Weinbauorte Nuits-Saint-Georges und Vougeot.

### Weinbau

Die Region ist bekannt für ihre exquisiten Weine, insbesondere die aus der Lage La Romanée Conti. Diese etwa 1,8 Hektar große Lage produziert einige der teuersten und begehrtesten Weine der Welt, mit Flaschenpreisen ab EUR 2000,-. Insgesamt gibt es in Vosne-Romanée 50 Winzer und 250 ha Weinanbau. Etwa 50% der Flächen in Romanée werden biologisch bewirtschaftet, ohne Einsatz von Insektiziden, sondern mit Pheromonen. Ein Ehepaar kann etwa 3 ha bewirtschaften.



Während unserer Besichtigung wurden wir vom Bürgermeister Jean-Louis Raillard durch die verschiedenen Bereiche des Weinbaus geführt. Wir hatten die Gelegenheit, die verschiedenen Aspekte des Weinbaus zu sehen und zu verstehen, einschließlich der verschiedenen Stufen der Weinherstellung und der verschiedenen Techniken, die zur Herstellung von Qualitätswein verwendet werden.

### Weinproduktion

In Romanée wird ausschließlich Rotwein „Pinot noir“ angebaut. Die Reberziehung erfolgt mit einem langen Trieb und zwei kurzen Trieben für das nächste Jahr. Maximal sind 80000 Augen pro Hektar erlaubt, was kontrolliert wird. In Romanée wird alles von Hand gelesen. Es gibt etwa 10000 Weinstöcke pro Hektar. Für Grand Cru-Weine sind maximal 3500 Liter Wein pro Hektar erlaubt, für 1 Cru-Weine maximal 5000 Liter pro Hektar.

Der Wein ist ein Jahr im Fass, die Fässer sind ca. 5-6 Jahre in Verwendung. Es gibt zwei Gärungen, die erste Gärung dauert ca. 14 Tage, dann erfolgt die Holzfassabfüllung und ca. 6 Monate später die 2. Gärung bis zum Säureabbau. Daher ist der Wein haltbar und es werden keine Schwefelbeigaben benötigt.

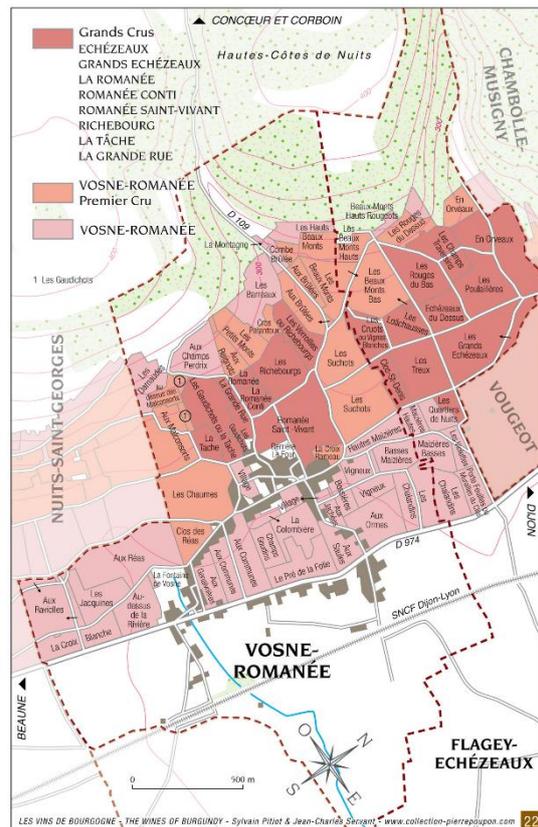
Die Weine, die hier produziert werden, sind weltweit bekannt für ihre Eleganz, Ausgewogenheit und Langlebigkeit. Die sorgfältige Handarbeit und die nachhaltigen Anbaumethoden tragen zur Qualität und Einzigartigkeit dieser Weine bei. Ein Besuch in Vosne-Romanée bietet die Möglichkeit, diese außergewöhnlichen Weine zu entdecken und die Menschen und Traditionen kennenzulernen, die sie hervorbringen.

### Der Ort

Zum Ort selbst ist zu bemerken, dass in den Straßen abseits des Zentrums immer wieder leerstehende Gebäude zu finden sind. Dies ist das Ergebnis, dass viele Grundbesitzer ihre Nachbarn aufkaufen, die Gebäude jedoch nicht benötigen und diese dann leerstehend belassen. Direkt neben leerstehenden Gebäuden ist wiederum der Reichtum mancher Winzer, dargestellt durch imposante Bauwerke zu sehen.

Jean-Louis führte und in seinen Keller, wo wir zwei gute Weine seiner Produktion verkosten konnten. Anschließend besuchten wir eine Vinothek, in der wir weitere ausgesuchte Weine der Region verkosten konnten.

Die Besichtigung in Vosne-Romanée war eine aufschlussreiche Erfahrung. Es war faszinierend zu sehen, wie traditionelle Methoden und moderne Technologien kombiniert werden, um hochwertigen Wein herzustellen. Vosne-Romanée ist ein hervorragendes Beispiel für eine Region, die seine Traditionen bewahrt, während sie sich an die Anforderungen der modernen Weinproduktion anpasst.



## 5. Freitag, 07.06.2024, Cibeins - Lysee Agricole de Cibeins – Bericht Stefan Amon

Daten über die Schule:

- drei Bereiche: Berufsschule, Gymnasium, Landwirtschaftsbetrieb
- 26 Lehrerinnen und Lehrer
- 30 Erzieherinnen und Erzieher
- 400 Schülerinnen und Schüler im Gymnasium
- 80 Schülerinnen und Schüler in der Berufsschule
- 400 Schülerinnen und Schüler im Internat (Geschlechtergetrenntes Internat)



Historisches Gebäude im Schulareal (Foto Kühner)

Landwirtschaftsbetrieb:

- Fläche 140 ha (60 ha Weideland, 80 ha Ackerland mit Luzerne, Mais, Hafer und Weizen)
- 3 Mitarbeiter, welche durch die Einnahmen der Landwirtschaft bezahlt werden
- Die Schülerinnen und Schüler machen Praxis am Landwirtschaftsbetrieb
- Milchviehstall für 70 Stück wurde 2018 gebaut, Rasse: Holstein Friesian mit ca. 9000 kg Milchleistung, männliche Kälber werden verkauft, Milch kommt zu einer großen Molkerei für Käseproduktion
  - In den 1990er Jahren wurde nur auf Milchleistung gezüchtet
  - Momentan sind die Zuchtziele Milchleistung aber vor allem Qualität (Eiweiß- und Fettgehalt) und Rahmen der Kühe damit diese langlebiger werden
  - Ende Mai bis Oktober sind die Kühe jeweils einen halben Tag auf der Weide
  - Verfüttert wird eine Silage aus Mais und Grasschnitt



Rinderstall (Foto Kührer)

- Schafhaltung
  - Gehalten werden 100 Mutterschafe mit 4 Schafböcken
  - Nutzung als Fleischschafe
  - Futter: Heu + Grassilage + Getreideschrott

#### Kleintierhaltung:

- Hundezucht mit 3 Rassen, englischer Spaniel, Pudel und Golden Retriever, es wird auch ein Hundehotel angeboten
- Viele unterschiedliche Tierrassen von Nagetieren, Vögel bis zu Reptilien, vergleichbar mit der Kleintierhaltung an der LFS Hollabrunn

6. Exkursionsprotokoll, Freitag 7. Juni 2024, **Bourg-en-bresse „les Sardieres“**  
– Bericht Michaela Bauer-Windischhofer

Thema: Teichwirtschaft und Aquakulturanlage zur Produktion von Riesensüßwassergarnelen

Betriebsspiegel des 1. Exkursionsbetriebes:

Es werden 400 ha Teichfläche und 200 ha landwirtschaftliche Nutzfläche bewirtschaftet mit 3 Fixarbeitskräften und weiteren 3 Saisonarbeitskräften. Die Aufzucht der Besatzfische erfolgt in 4 Aufzuchtbecken, die mit Netzen vor Kormoranen geschützt sind. Um eine Überhitzung der Aufzuchtteiche zu verhindern, gibt es eine Pumpanlage, die Grundwasser in die Teichanlage pumpt. Mit dieser Maßnahme kann die Wassertemperatur um max. 3 Grad gesenkt werden. Ein weiterer Fressfeind ist der Nutria. Hier versucht man mit Lebendfallen entgegenzuwirken.

Im Aufzuchtbecken befinden sich die Fische ca. ein Jahr danach werden sie in die Teiche als K1 ausgesetzt. Mit 3 Jahren werden sie abgefischt. Die Karpfen werden nicht ausgewässert, da die Teiche alle 3 Jahre abgefischt werden und durch die Wassererneuerung keine unangenehmen Gerüche entstehen. Weitere Fischarten die bewirtschaftet werden sind neben Karpfen (ca. 80%), Welse, Zander, Barsche. Eine Besonderheit ist die Aufzucht von Riesensüßwassergarnelen. Pro ha Teichfläche werden rund 2500 kg/Jahr dieser Krustentiere produziert. Nahrungsgrundlage für die Aufzucht der Fische und Garnelen ist Tiermehl. 80% der Fischernte wird über den Großhandel (€ 2/kg Lebendgewicht) vermarktet der Rest im Direktverkauf (€ 30/kg Filet). Eine weitere Einnahmequelle des Betriebes ist die Zucht und Verkauf von Kois (ca. € 1000 Fisch) und die Sportfischerei für Angler.

Thema: Teichwirtschaft und Aquakulturanlage zur Produktion von Froschschenkel

Betriebsspiegel des 2. Exkursionsbetriebes:

Der Betrieb bewirtschaftet 20 ha Teichfläche. Die vorherrschenden Fischarten sind Weißfische, Karpfen, Hecht, Barsch. Naturgemäß sind diese Teichareale mit ihren natürlichen Habitaten auch Lebensraum vieler Froscharten. Der Betrieb beschloss vor 4 Jahren mit der Produktion von Froschschenkel zu beginnen. Dazu entnahm man 20 weibliche und 20 männliche Frösche verschiedenster Arten der natürlichen Umgebung und setzte sie in eine selbstgebaute Aquakulturanlage ein. Die Anlage besteht aus 4 Anzuchtbecken und 6 Aufzuchtbecken. Der Wasserbedarf für die Anlage beträgt rund 1000 l/Woche. Das Wasser wird auf 20 Grad erwärmt, da so das Wachstum der Frösche gefördert wird.

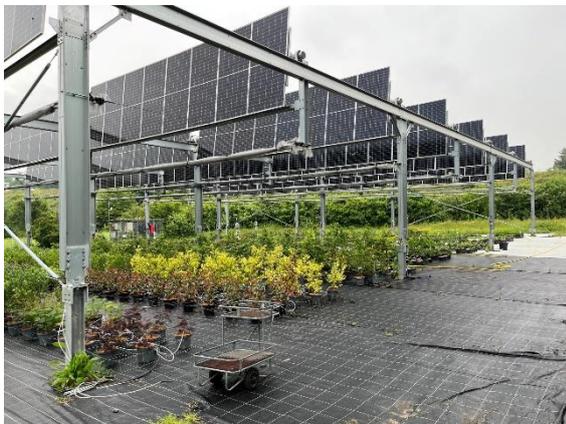
Nach der Befruchtung der Eier liegt der Laich im Wasser nach 14 Tagen wird er umgesetzt. Während des 1. Monats braucht die Froschlarve keine Nahrung, da sie vom Dottersack lebt. Nach ca. einem Monat stellt sich der Organismus auf Lungenatmung um und die Extremitäten entwickeln sich. Ab nun wird mit Tiermehl gefüttert und die Wassermenge in den Aufzuchtbecken beschränkt sich auf die Befeuchtung der Haut. Die Umstellung von Kiemen- auf Lungenatmung ist die kritischste Phase der Aufzucht, es kommt sehr oft zu Kannibalismus. Die Frösche brauchen ca. 2-3 Jahre, bis sie verkaufsfähig sind.

Die Tiere werden lebend an die Abnehmer verkauft - mit einem Durchschnittsgewicht von 120 g/Tier um ca. € 35/kg Lebendgewicht. Davon sind aber nur ca. 50 % nutzbar. Der Eigenproduktionsanteil von Frankreich liegt bei 4000 kg/Jahr. Der Betrieb hatte 2023 seinen ersten Verkauf mit 200 kg Fröschen. Froschschenkel werden zu 95 % aus dem asiatischen Raum importiert und sind eigentlich kein Nationalgericht der Franzosen, sondern haben nur regionale Bedeutung wie im Burgund.



Froschzucht in Bottichen (Foto Kühler)

## 7. Photovoltaik -Projekt an der Gartenbauschule Dardilly



Photovoltaik im Zierpflanzenbau

(Fotos Kühler)



und Kontrollbereich ohne Photovoltaik



Untersuchungen an Himbeeren und an Erdbeeren (Fotos Kühler)

### Haftungsausschluss Erklärung

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Verfasser: Erhard Kühler

Tulln, 26. Juli 2024