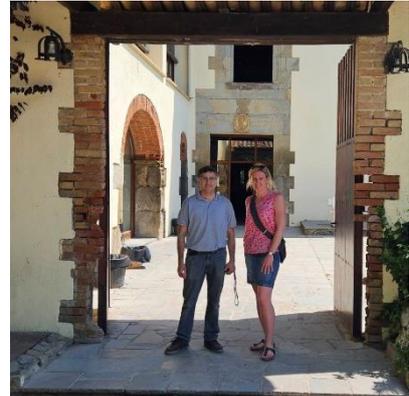


Reisebericht von 1.-8. Juli 2025

Maria Dettelbacher/ LFS Pyhra

EFA Quintanes – Kurzbeschreibung

Die Escola de Formação e Aperfeiçoamento (EFA) Quintanes ist eine Bildungseinrichtung, die seit über 40 Jahren praktische und berufliche Ausbildung in den Bereichen Forstwirtschaft, Gartenbau und Gartenpflege anbietet. Das Ziel der Schule ist es, sowohl jungen Menschen als auch Erwachsenen die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten zu vermitteln, um erfolgreich im Arbeitsmarkt zu bestehen oder sich beruflich



neu zu orientieren. Die Schule legt großen Wert auf eine enge Verbindung zwischen theoretischem Unterricht und praktischer Erfahrung, indem sie wechselnde Praxisphasen in Unternehmen integriert. Zudem fördert sie die kontinuierliche Weiterbildung durch vielfältige Kurse für Erwachsene, Exkursionen, Projekte sowie Kooperationen mit Fachleuten und Organisationen. Neben der Ausbildung im Fachbereich organisiert die Schule auch kulturelle und gesellschaftliche Aktivitäten, darunter Veranstaltungen, Expos und Feierlichkeiten, die die Gemeinschaft stärken.



Derzeit befinden sich 240 Schülerinnen und Schüler in Ausbildung, wovon sich aber immer nur ca. die Hälfte in der Schule aufhält, während die zweite Hälfte sich in einem Praxisbetrieb befindet. Dieser Turnus von 2 Wochen Schule und 2 Wochen Praxis wird nachstehend im Detail erläutert.

„Innovative Bildungskonzepte im Austausch: Gemeinsam für eine praxisnahe und nachhaltige Ausbildung“

Das Bildungssystem von Quintanes basiert auf einem Modell der alternierenden Ausbildung, das Ausbildungsphasen im Schulzentrum mit Praktika in Unternehmen oder Institutionen, die mit dem Berufsfeld verbunden sind, kombiniert. Konkret wird der Unterricht durch verschiedene Phasen oder Komponenten organisiert:

1. **Lernpläne (PE):** Sie bilden den Kern des Lehrplans, in dem die Inhalte, Ziele und Aktivitäten festgelegt sind, die die Schüler im Verlauf ihrer Ausbildung erfüllen sollen.
2. **Vorbereitung des Lehrplans (PPE):** Dies ist die Phase, in der die Schüler in Gruppen die Struktur des Lehrplans und die zu durchführenden Aktivitäten planen.
3. **Gemeinsame Schlussfolgerungen (CC):** Eine Phase, in der die Schüler nach Abschluss einer Ausbildungsphase ihre Erfahrungen austauschen und reflektieren, um Kenntnisse und Erlebnisse zu vergleichen.
4. **Studienbesuche (VE):** Geplante Ausflüge, bei denen die Schüler Umgebungen im realen Kontext ihrer Ausbildung beobachten und lernen, um so Theorie und Praxis zu ergänzen.
5. **Berufliche Gesprächsrunden (TP):** Diskussionen oder Gespräche mit Fachleuten aus der Branche, die das Lernen bereichern und praktische Erfahrungen vermitteln.
6. **Lernmodul (UD):** Eine Zusammenfassungsprüfung oder Bewertung, die das während jeder Ausbildungsphase erworbene Wissen zusammenfasst und ermöglicht, die verschiedenen Fächer und Kenntnisse zu verknüpfen.

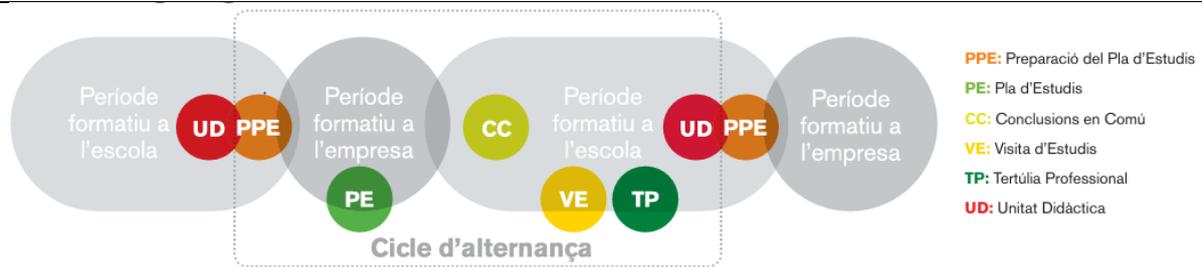


Der Bildungsprozess ist in Zyklen organisiert, die im Schulzentrum beginnen, wo die Schüler praktische und bildungsbezogene Tätigkeiten durchführen, und in realen Arbeitsumgebungen enden. Am Ende jedes Zyklus wird eine Synthesearbeit erstellt, die die theoretischen und praktischen Kenntnisse integriert.

Dieses System zielt darauf ab, praxisnahes und kontextbezogenes Lernen zu fördern, bei dem direkte Erfahrungen im Arbeitsumfeld die akademische Ausbildung ergänzen. Es soll Motivation, Engagement und eine solide Vorbereitung auf die Berufswelt fördern. Das Modell der Alternanz erleichtert es den Schülern, das Gelernte sofort anzuwenden und ihre Kenntnisse an die realen Anforderungen des Berufs anzupassen.

Das pädagogische System von Quintanes kombiniert theoretische Ausbildung, praktische Erfahrungen in Betrieben, Studienbesuche, die Teilnahme an beruflichen Gesprächsrunden und kontinuierliche Bewertungen in einem zyklischen Lernschema. Ziel ist es, eine praktische, wettbewerbsfähige Ausbildung zu fördern, die eng mit dem Arbeitsumfeld verbunden ist.

Ausbildungssystem der Schule (EFA Quintanes)



Hauptstufe:

Schulische Ausbildung / Berufsausbildung

Ziel: Praxisorientierte berufliche Qualifikation in den Bereichen **Forstwirtschaft, Gartenbau, Gartenpflege** usw.

Lehrplan & Module:

Theoretischer Unterricht

Praktische Ausbildung (TP, VE, UD)

Prüfungen und Abschlussprüfungen (UD)

Wechselnde Praxisphasen:

Im Schulzentrum:

Studienplan vorbereiten (PE)

Gemeinsame Schlussfolgerungen (CC)

Außerhalb im Unternehmen:

Exkursionen (VE)

Fachgespräche mit Fachleuten (TP)

Integrierter Prüfungsprozess:

Didaktische Einheit (UD)

Kompetenzentwicklung:

Theorie & Praxis verbinden

Praktische Erfahrung durch Praktika und Berufserfahrung

Reflexion und Zusammenfassung der Lernerfahrungen

Weiterentwicklung und Qualifikation:

Regelmäßiger Austausch und Reflexion

Interne und externe Weiterbildungsmaßnahmen

„Über Grenzen hinweg: Einblicke in Landwirtschaftsbetriebe Kataloniens“

🐷 Mas Corominas – Porcs Casolans Corominas

Der Familienbetrieb liegt im idyllischen Begudà, innerhalb des Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. Gestartet 1970 von Joan Corominas Sr. mit wenigen Zuchtschweinen, wurde das Hofmodell bis in die 1990er Jahre zu einem geschlossenen Betrieb mit Zucht, Aufzucht und Mast entwickelt



2004 gelang eine entscheidende Kehrtwende: Die Zahl der Zuchtsauen wurde von 240 auf 30 reduziert, dafür übernahm man erstmals die gesamte Produktkette – von Geburt bis Verkauf unter der Marke „Porcs Casolans Corominas“ geführte Hofbesichtigungen mit Verkostung, um Transparenz, Tierwohl und Qualität zu demonstrieren.

Produktionsweise & Philosophie

- Rasse: Selektion reinrassiger Duroc-Schweine
- Ernährung: Müslimischung aus Getreide, komplett ohne tierische oder Fischmehle, Antibiotika oder Wachstumsförderer
- Reife & Schlachtung: Die Tiere erreichen vor der Schlachtung einen optimalen Reifegrad
- Verarbeitung: Hausgemachte, konservierungsstoff- und farbstofffreie Wurstwaren – traditionell inspiriert, aber mit innovativen Varianten, z. B. mit Käse, Bier oder Honig.

Der Anspruch lautet, den Geschmack früherer Generationen wiederzufinden, während moderne Geschmacksrichtungen erforscht werden.

Besichtigungen & Erlebnisangebote

- Geführte Touren über den Hof mit pferdefreundlichem Umgang – Besucher dürfen Jungtiere streicheln
- Kleine Verkostungen hausgemachter Embutidos

Persönliche Eindrücke

Die Atmosphäre am Mas Corominas überzeugt durch Lebensfreude, familiäre Herzlichkeit und eine spürbare Leidenschaft für Qualität. Besonders beeindruckend ist die durchdachte Kombination aus traditioneller Tierhaltung, regionalem Fokus und moderner Wertschöpfung. Die gut ausgewählten Führungen und Verkostungen bieten einen lebendigen, sinnlichen Zugang zur lokalen Landwirtschaft.

Betriebsprofil – Mas Bes in Salitja (Vilobí d'Onyar)

Lage & Geschichte

Mas Bes ist eine traditionsreiche Familienmilchviehhaltung der Viñolas-Familie, die seit dem 19. Jahrhundert besteht. Gestartet mit lediglich 2 Kühen im Jahr 1870, umfasst der Betrieb heute über 1.200 Tiere, davon etwa 550 Milchkühe, deren Milch unter der Marke ATO Natura vermarktet wird.



Infrastruktur & Erzeugung

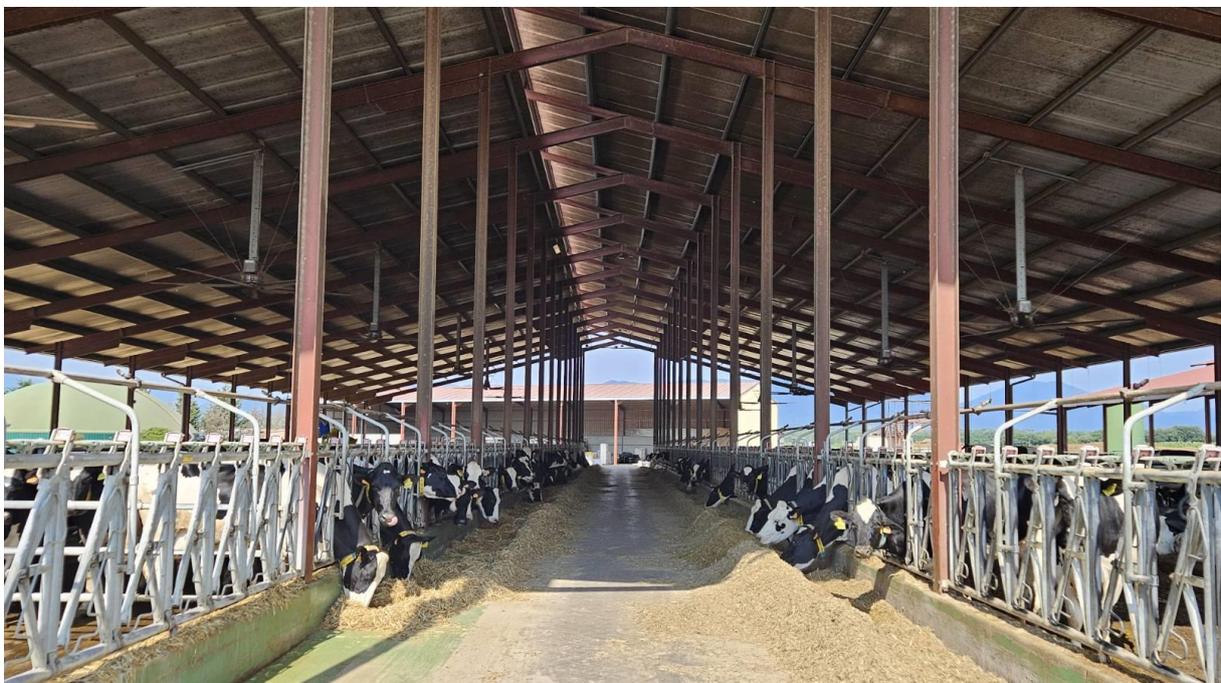
- Moderne Stallanlagen und Melktechnik: im Jahr 2010 erhielt der Hof eine neue Melkhalle für 32 Kühe – heute sind es 550.
- Biogasanlage seit 2011: verarbeitet Gülle zu Strom und Kompost, nutzt feste Bestandteile als Dünger.
- Eigene Infrastruktur: Lager, Werkstatt, Hofladen und ein kleines Agrarmuseum ergänzt durch rurale Gästehäuser.

Produkte & Veredelung

- Milchprodukte: Frisch-, Pasteur- und aromatisierte Milchprodukte, Joghurt, Eis (11 Sorten), Topfen, u.a. .
- Fleisch und Feinkost: frisches Angus-Rindfleisch, hausgemachte Ratafia, Nougats, Canelones mit eigener Milch & Fleisch
- Direktvertrieb: über den Hofladen sowie regionale Händler in Girona & Umgebung

Persönliche Eindrücke

Ein Besuch bei MasBes vermittelt einen tiefen Einblick in moderne Milchwirtschaft mit traditionellem Hintergrund. Besonders beeindruckt haben mich die durchdachte Nutzung eigener Ressourcen – wie die Biogasanlage – und der handwerklichen Hervorbringung von Milchprodukten und Fleisch– von der Kuh bis zum Teller. Die Mischung aus Herzlichkeit, ländlicher Geschichte und Nachhaltigkeit macht das Erlebnis unvergesslich.



🐏 Mas Marcè – Einblicke in die Ripollesa-Schafzucht

Betriebsprofil & Geschichte

Mas Marcè ist eine sechste Generation Familienfarm, ansässig im Empordà, die sich auf die seltene katalanische Ripollesa-Schafrasse spezialisiert hat. Ursprünglich transhumant, ließ sich die Familie später in Siurana nieder und setzt seit 2006 auf ökologische Haltung und handwerkliche Käseproduktion.



Tierhaltung & ökologische Haltung

Die Ripollesa-Schafe liefern zwar nur etwa 30l Milch pro Jahr – im Vergleich zu 600l anderer Rassen – machen das Milchprodukt aber besonders geschmackvoll. Der Betrieb ist vollständig ökologisch zertifiziert und baut Futterpflanzen sowie Quellstoffe wie den traditionellen Pflanzenlab „herbacol“ selbst an.

Produkte

- Täglich etwa 100l Rohmilchverarbeitung
- Sortiment: Recuit (katalanischer Quark), Mató, Joghurt, Kefir, frische und gereifte Käse wie „El Set“, „Llanut“ – Letzterer mit Schafwollhülle, ausgezeichnet beim Innofòrum.

Mas Marcè ist ein authentischer, kleiner Betrieb mit starker Familienbindung, ökologischem Fokus und lebendigem Programm. Ideal für Familien, Schulgruppen und Besucher, die handgemachtes Landleben erleben möchten – mit Genuss, Interaktion und Bildung in schönster Empordà-Umgebung.

