



**Co-funded by
the European Union**

europa
austria
Erasmus+ Mobility

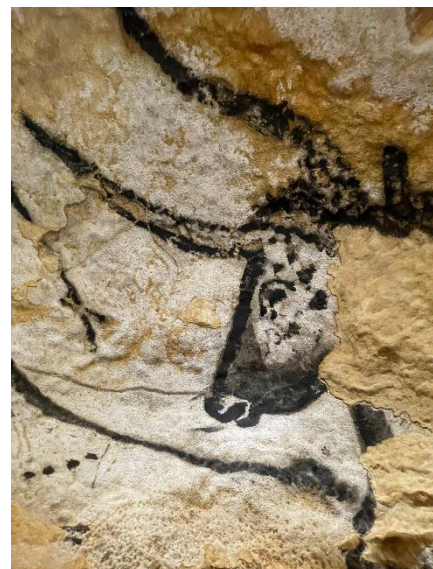
1. Juni 2022 – 31. August 2023

Information – online – 21. Juni 2022
Elisabeth Hönigsberger & Barbara Grötz

Bericht über den Besuch am CFA, La Peyrouse in Perigueux, Lycée agricole de Perigueux

Von: DI Erich Kerngast

Datum: von 02.05.2023 bis 05.05.2023



Am Schulstandort in Perigueux werden unterschiedlichste Ausbildungsformen angeboten.



La Peryrouse ist ein landwirtschaftliches Ausbildungszentrum mit sowohl theoretischer als auch praktischer Ausbildung. Das beginnt bei der Schulung von Lehrlingen, ein Gymnasium mit Maturaabschluss und verschiedenen Hochschulzweigen mit dem Abschluss als Bachelor. Allgemeine Grundausbildung, sowohl in Theorie und Praxis, und Erwachsenenbildung sind in diesem weitläufigen Schulareal zusammengefasst.

Folgende Ausbildungsformen werden angeboten:

- Allgemeinen wissenschaftlichen Zweig
- Landwirtschaftliche Produktion und Agrartechnik
- Umwelt, Landschaftsbau, Naturschutz
- Agrar- und Ernährungswirtschaft und Lebensmitteltechnologie

Am zweiten Standort der Schule, dem CFA La Brie beschäftigt man sich mit Weinbau und Kellerwirtschaft, mit Technologie in der Landwirtschaft, aber auch mit Dienstleistungen im Ländlichen Raum und Vermarktung von Wein, Getränken und Lebensmitteln.

Am Standort in Perigueux sind sie auf Wassergeflügel spezialisiert. Die Schule verfügt über eine eigene Schlachthanlage für Enten und Gänse. Besonders zu erwähnen ist, dass sowohl die Schlachtung des Tiers als auch die Weiterverarbeitung bis zur fertigen Produkten im Lohnverfahren für bäuerliche Betriebe angeboten werden.



An die Schlachthanlage sind Kühl-, Verarbeitungs- und Reiferäume angeschlossen. Ihr Prämiumprodukt ist die „Foie gras“, die Gänsestopfleber. Teilstücke werden im schuleigenen Laden als Frischfleisch angeboten. Eine große Rolle spielt jedoch die Haltbarmachung von fertigen Produkten durch Sterilisation in Dosen und Gläsern. Das betrifft nicht nur die Stopfleber sondern auch Pasteten und Terrinen und so weiter.



Ein wichtiger Teil der Ausbildung in der Lebensmitteltechnologie ist die Produktentwicklung. Auf die sensorische Schulung Verkostung und Beschreibung der Produkte wird viel Wert gelegt.



Im Verkaufsladen der Schule finden sich nur schuleigene Erzeugnisse, ein Großteil sind pasteurisierte Zubereitungen in Dosen und Gläsern, daneben gibt es vakuumiertes Frischfleisch, Dauerwaren vom Schwein und natürlich die schuleigenen Weine vom Standort La Brie. Darunter befinden sich einige Bio-Weine, die übrigen Produkte sind konventionell. Die Zwangsernährung der Enten und Gänse schließt eine Biozertifizierung von vornherein aus.

Die Schule verfügt auch über eine Biogasanlage in der auch die Schlachtabfälle, nachdem sie pasteurisiert wurden, eingebracht werden.

Der Schulbetrieb läuft sehr entspannt ab. Besonders begeistert waren die Schüler, wenn man als Besucher von der eigenen Schule auf Französisch berichten konnte.

2. Tag, 3.Mai 2023

Chateau Monbazillac: Eine Kooperation von Weinbauern, in deren Eigentum sich auch das Schloss befindet, vermarkten unter dem Label Monbazillac. Es werden vorwiegend Süßweine hergestellt daneben gibt es auch einige Rotweine. Der Trend geht zur Ökologisierung des Weinbaues hin zum Bioweinbau.



Landwirtschaftlicher Schulbetrieb Domanie de la challes. Man beschäftigt sich hier unter anderem auch mit dem Kultivieren von Trüffeln. Der Boden bietet hier mit seinem Kalkreichtum und einem ph- Wert von 8 sehr gute Voraussetzungen dafür. Ausgepflanzt werden Stieleichen, Steineichen, Heimbuchen und Hasel deren Wurzeln mit Trüffelsporen beimpft wurden. Die Pflanzabstände sind relativ groß, nach sieben bis acht Jahren ist mit einer ersten Ernte zu rechnen. Das Trüffelvorkommen unter der Erde lässt sich an der Veränderung der Vegetation an der Bodenoberfläche erkennen. Die Trüffelsuche erfolgt dann mit speziell dafür geeigneten und ausgebildeten Hunderassen.



Besonderes Augenmerk am Schulbetrieb legen sie auf ihre Limousin Zuchtherde. Die etwa 40 Herdebuchzuchtkühe der Schule spielen in der regionalen Limousin-Zucht eine bedeutende Rolle. Futtergrundlage sind Weide, Heu und Kraftfutter. Des Weiteren beschäftigt man sich am Standort de la challes mit der Vermietung von Urlaubsappartments und dem Bereitstellen von Räumlichkeiten für größere Veranstaltungen und Feiern.

03.Tag, 04.Mai 2023

Besuch auf dem Betrieb Gazard- Maurel

Dabei handelt es sich um einen typischen Betrieb in der Region mit 85 ha Maisanbau, 25 ha Getreide und Raps, einer Walnussfläche von 25 ha und 20 ha

Forstflächen. Wobei die Forstfläche eine untergeordnete Rolle spielt, Waldwirtschaft wird im Niederwaldbetrieb betrieben.



Ein Großteil des Maschinenparks besteht aus Gemeinschaftsmaschinen die oft im Freien stehen.



Am interessantesten am Betrieb sind die Walnussanlagen. Es finden sich unterschiedliche Altersklassen und Sorten, mit standortangepassten Unterlagen. Bis eine Neuanpflanzung in den Ertrag kommt, dauert es etwa 7 Jahre. Die Ernte erfolgt stufenweise im Oktober mit einer selbstfahrenden Gemeinschaftssammelmaschine. Nach dem Einsammeln werden die Nüsse in

einer Siebanlage gewaschen und danach in einer eigenen Trocknungsanlage getrocknet. Die Erntemengen liegen bei 1,5 – 2, bestenfalls 2,5 Tonnen pro Hektar.



Für 1kg Nüsse im Ganzen sind 1,50 – 2,00 Euro erzielbar. Es besteht ein gewisser Preisdruck durch Importware aus Kalifornien. Siebzig Prozent werden in Form ganzer Nüsse vermarktet. Die übrigen 30% gehen in den Direktvertrieb als ausgelöste Kerne oder als Nussöl. Der Preis für 1 Liter Nussöl liegt bei ca. 40,- Euro. Die Nusskerne zeichnen sich durch einen sehr angenehmen leicht süßlichen Geschmack aus, sehr hervorzuheben ist, dass der bittere Geschmackston fehlt.



4.Tag, 05.Mai 2023

Das grüne Périgord

Die Region Périgord wird in vier Landstriche eingeteilt. Der Südosten wird das schwarze Périgord genannt. Zu Grunde liegen dem die dunklen Wälder, die ehemaligen Köhlereien und das Vorkommen der schwarzen Trüffel. Das violette Périgord im Südwesten hat seinen Namen vom im Herbst violett-rotem Weinlaub und dem Wein selber. Im Zentralbereich finden sich sehr viele Böden mit weißen Kalksteinen, deshalb das weiße Périgord. Der Norden, das grüne Périgord, verdankt seinen Namen den zahlreichen saftig- grünen Wiesen.

Die Familie Dominique und Claire betreiben im grünen Périgord eine kleine Imkerei und vermieten einen Teil ihres Hauses als Ferienappartement. Bei den Bienen haben auch sie mit den üblichen Krankheiten zu kämpfen. Als neues Problem ist eine zugewanderte Hornissenart aufgetreten, sie wird mit Lokfallen in unmittelbarer Nähe der Bienenstöcke gefangen. Die Honigerträge liegen zwischen 10 und 35 kg pro Volk.

Gesamteindruck

Das Leben läuft im Périgord entspannter und gelassener ab als bei uns. Die Menschen haben ein fundiertes Wissen über Lebensmittel und man redet und diskutiert gerne über das Essen und den Wein.



Es gibt viele kleine Einzelläden, Bäckereien, Fleischereien, Käsehändler, Schokoladeläden und Pâtisseries.

Wochenmärkte scheinen ein fester Bestandteil für den Lebensmitteleinkauf eines Haushaltes zu sein. Die Fülle an Lebensmitteln ist groß und wird geschätzt.

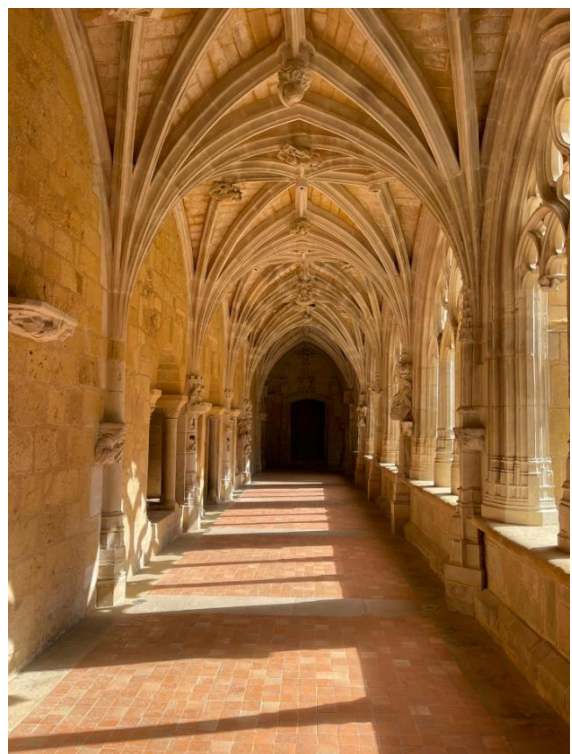


Die Fahrzeugmodelle sind kleinere als in Österreich, dafür haben Essen und Trinken einen hohen Stellenwert. Die Straßenlokale und unzähligen Weinbars sind sehr gut besucht und man scheint gerne auszugehen oder nach Arbeitsschluss sich mit Freunden in einem Lokal zu treffen. Die kulinarischen Leitprodukte sind Ente und Gans in allen Formen und ganz speziell „Foie gras“ in unterschiedlichsten Variationen. Sehr viele Produkte werden in pasteurisierter Form in Gläsern und Dosen angeboten.

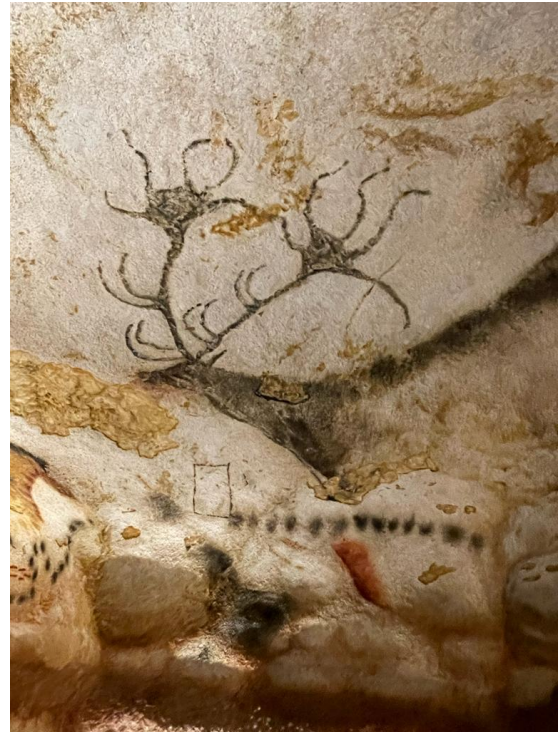


Sehr stolz sind sie auf ihr Nussöl, den Périgord Trüffel und den Süßwein aus dem Gebiet Bergerac. Die Region ist übersät von historischen Bauten. So findet man Reste aus der Römerzeit, Romanik Gotik bis herauf zu Renaissance. In den Dörfern, Märkten und Städten ist sehr viel alte Bausubstanz erhalten und hat natürlich touristische Bedeutung.

Die prähistorischen Funde im Vézère- Tal rund um den Cro-Magnon Menschen sind beeindruckend mit dem absoluten Höhepunkt der Höhlenmalereien von Lascaux.



Nachsatz: Mit dem hartnäckigem Vorurteil, die Franzosen sprächen nicht Englisch muss gründlich aufgeräumt werden. Ich habe fast ausschließlich mit Menschen zu tun gehabt die sehr gut Englisch gesprochen haben und zudem äußerst höflich und zuvorkommend und freundlich waren.



Verfasst von DI Erich Kerngast, Direktor der LFS Grottenhof



Link zur Homepage:

<https://www.fachschulen.steiermark.at/cms/ziel/107693480/DE/>

<https://www.youtube.com/watch?v=pN6T3NMfp64&feature=youtu.be>

<https://www.youtube.com/watch?v=kCx0r9jstg>