

## Bericht zur Schülerbegegnung in St. Yrieix vom 15.03. bis 22.03.2015

**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, 15. März 2015

Am Sonntag um 5:00 Uhr stiegen die ersten Schüler in Großhabersdorf ein. Danach ging es weiter nach Ansbach und Triesdorf. Um 6:00 Uhr fuhren wir dann mit 40 Schülern/innen von Triesdorf ab. Dabei war ebenfalls Herr Horst Lochner, der den Austausch auch organisiert hat, Herr Richard Zahn, eine weitere Lehrkraft der Schule, Frau Beate Schulz von den landwirtschaftlichen Lehranstalten 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.

Nach einer kleinen Ruhepause nutzte Herr Lochner ab 8:00 Uhr die Zeit, das Programm und Infomaterial auszugeben. Um 9:20 Uhr machten wir an der Raststätte „Schauinsland“ die erste kurze



Pause. Die Grenze von Deutschland nach Frankreich wurde kurz nach 10:00 Uhr überquert. Um 11:30 Uhr haben wir an einer Raststätte die Mittagspause gemacht. Am Nachmittag fuhren wir durch Burgund. Die leicht hügelige Landschaft war geprägt von Grünland zur Weidehaltung von Fleischrindern und Schafen. Ackerbau war eher wenig vorhanden, dafür viele Rebflächen. Es gab viele Mischwälder und kleine Ortschaften. Die Gebäude an denen wir vorbeifuhren, hatten einen rustikalen Scharm. Um 16.30 Uhr nach einer weiteren Pause, wurden die restlichen 200km gefahren. Nach 13 Stunden und 1050 km

kamen wir um 19:00 Uhr an der Schule an.

Bei unserer Ankunft wurden wir von Herrn Jean-Paul Meillaud der verantwortlichen Lehrkraft für den Austausch an unserer Partnerschule begrüßt und gleich in die Kantine geführt, wo wir ein warmes Abendessen bekamen. Nach dem Essen erhielten wir die Zimmer im Internat der Schule zugeteilt

### Montag, 16. März 2015

Nach dem Frühstück wurden wir herzlich von der stellvertretenden Schulleiterin Lucienne Tronche und dem Lehrer Jean-Paul Meillaud begrüßt. Nach der Begrüßung erhielten wir einen Vortrag über die Region Limousin und die Ausbildungsmöglichkeiten in der Agrarwirtschaft. Die Präsentation und ein kurzer Film über die Schule wurde von den Schülern vorbereitet. In der Region gibt es acht verschiedene landwirtschaftliche Schulen. Die Ausbildung, in den Branchen Landwirtschaft, Landtechnik und Labortechnik, dauert zwischen 3 und 5 Jahren.





Beim anschließenden Rundgang besichtigten wir zuerst die Labore für Chemie und Biologie; dann schauten wir uns den landwirtschaftlichen Betrieb der Schule an. Die Schüler machen einen Teil ihres Praktikums im Schulbetrieb.

Bewirtschaftet werden die 145 ha mit Grünland, ca. 55 ha Getreide einschließlich Mais und ca. 8 ha Äpfel und Maronen. Dazu hält die Schule 120 Mutterkühe und 180 Mutterschafe. Die Bodenart ist überwiegend sandiger Lehm. Der Niederschlag im letzten Jahr betrug 1180mm. Die Tiere waren, während unseres Besuches in den Ställen. Im Sommer befinden sie sich auf der Weide. Durch die

saisonale Abkalbung werden Geburten zwischen dem 15.09. und 15.10., wegen der arbeitsintensiven Apfelernte vermieden. Belegt wird mit künstlicher Besamung und Natursprung. Dazu sind 3 Deckbullen und 1 Jungbulle vorhanden.

Zum Abschluss besichtigten wir eine frisch angelegte Bio-Apfelplantage. Bei der Anlage werden 2.500 Bäume pro ha gepflanzt. Die Anlage kostet etwa 40000 € je ha. Die Nutzungsdauer einer solchen Plantage beträgt 25 Jahre. In den ersten Jahren steigt der Ertrag stetig. In voller Reife erntet man 70-80 Tonnen pro ha.

Anschließend sind wir zum Mittagessen gegangen und konnten einen guten Rinderbraten aus regionaler Haltung genießen.

Später ging es mit dem Bus für die Milchlaboranten zur Besichtigung der Großbäckerei Bijou. Diese wurde 1845 eröffnet und ist bis heute ein reiner Familienbetrieb. Seit 2007 ist die Produktion voll automatisiert; täglich werden 5t Mehl, 5t Zucker, 3t Butter und 3t Öl verarbeitet. Auf den zwei Produktionslinien werden verschiedene Teigarten zu unterschiedlichen Produkten geformt. Von Robotern werden die Produkte verpackt. Alle Gebäckarten werden nur nach Auftrag produziert. Zum Abschluss konnten wir alle im Laden einkaufen.

Für die Landwirte ging es zur selben Zeit auf den Zuchtbetrieb von GAEC Nouhaud. Der Betrieb wird von den beiden Söhnen, Sebastian (Betriebsleiter) und Frank geleitet. 1921 begann der Urgroßvater an diesem Standort mit 6 Schafen. 1924 kam die erste Kuh, zwei Jahre später die zweite. 1970 übernahm der Vater der beiden Söhne den Betrieb mit 12 Kühen. Seit 2008 wird er von Sebastian und Frank geleitet. Zurzeit hat er 100 Mutterkühe mit Nachzucht und bewirtschaftet 120 ha. Regelmäßig besucht er erfolgreich unterschiedliche Zuchtschauen. Bei der Aufzucht der Kälber hat er täglich bis zu 2kg Zuwachs. Die Abkalbungen werden auf die Wintermonate verlegt, damit keine Kalbungen auf der Weide stattfinden. Grünland wird von Mitte April beweidet bis Mitte November. Die Pachtpreise in der Region betragen ca. 120 €/ha, während der Kaufbetrag bei rund 4.000 €/ha liegt.

Anschließend sind wir um 17:00 Uhr von der stellvertretenden Bürgermeisterin im Rathaus von St.

Yrieix herzlich willkommen geheißen worden. Seit vielen Jahren kommen Schüler aus Triesdorf und das ist für sie ein besonderes Ereignis. Die Stadt war in vergangener Zeit sehr bekannt für Porzellan und Gold. Seit 27 Jahren besteht die Partnerschaft mit Bad Windsheim. Sie erzählt von der landwirtschaftlichen und touristischen Ebene und betonte, dass sie sich über weitere Besuche freuen wird. Auch Herr Lochner hielt zum Abschluss eine kurze Rede. Er bestätigte, dass Partnerschaft durch regelmäßigen Austausch gelebt werden muss. Für ihn ist es jedes Jahr ein Höhepunkt in



Triesdorf, wenn die Austauschschüler aus Frankreich kommen. Es war schön, dass auch der Schulleiter, Herrn Christian Virojeux, doch noch zum Empfangen kommen konnte. Nach einem Stehempfang mit Apfelsaft, Cola und heimischen Spezialitäten, haben wir die Rückfahrt angetreten und freuten uns auf das leckere Abendessen.

Nach dem Abendessen konnten wir mit den französischen Schülern zusammen in den Aufenthaltsräumen Kicker und Billard spielen und den ersten zwanglosen Kontakt herstellen.

## Dienstag, 17. März 2015

Am Dienstagmorgen fahren wir nach dem Frühstück mit dem Bus nach St. Yrieix zu der Porzellanfabrik Larédy. In dieser Fabrik werden Porzellanunikate hergestellt und individuell bemalt. Ebenfalls werden hier Geschenkkörbe mit regionalen Produkten wie Wurstkonserven und zur



Ergänzung mit Wein und Schokolade aus ganz Frankreich bestückt. In der Hauptsaison von Juli bis Dezember werden täglich fünf- bis achttausend dieser Körbe produziert. In den letzten Wochen vor Weihnachten können es bis zu 25.000 Körbe pro Tag sein. Hierbei können die Privatkunden zum Teil selbst entscheiden, wie diese Körbe zusammengestellt werden sollen. Andererseits werden Standardgeschenkkörbe von großen Supermärkten bestellt, welche allerdings auch außerhalb der Saisonzeiten verkauft werden.

Im anderen Teil der Fabrik, wird heute noch in kleineren Mengen Porzellan hergestellt. Früher wurde in dieser Fabrik sehr viel PorzellanGeschirr produziert. Inzwischen ist die Porzellanherstellung in St. Yrieix und Limoges aber stark zurückgegangen, da der Konkurrenzdruck aus Billiglohnländern im Ausland stetig zunahm. Dem Geschäftsführer ist es allerdings wichtig auch heute noch regionale Porzellanprodukte herzustellen. Allerdings müssen ihm in der Manufaktur – im Gegensatz zur Großserienproduktion - Arbeitskräfte zur Verfügung stehen, die alle Arbeitsschritte der Porzellanherstellung beherrschen.

Zum Schluss der Führung besichtigten wir noch die Kunstaussstellung eines regionalen Künstlers die in den alten Gebäuden der Fabrik untergebracht ist. Außerdem konnten wir uns in dem Werksverkauf der Fabrik umsehen und auch einige regionale Spezialitäten oder Modeschmuck aus Porzellan kaufen.

Nach dem Mittagessen fahren wir nach Oradur sur Glane, um uns diese Gedenkstätte zu einem furchtbaren Verbrechen am Ende des zweiten Weltkriegs anzusehen. Das Dorf Oradur wurde am 10. Juni 1944 durch eine Aktion der Waffen-SS völlig zerstört und alle 642 Einwohner – die zu diesem Zeitpunkt im Dorf waren - auf grausame Art und Weise umgebracht. Die Männer wurden in Garagen und Häuser getrieben und ermordet. Frauen und Kinder des Dorfes wurden in die Kirche eingesperrt, erschossen und verbrannt. Wir sind durch das zerstörte Dorf gelaufen und haben den Friedhof besucht. Das dazu gehörige Museum haben wir selbstständig besichtigt. Die Geschichte dieses Dorfes hat uns doch sehr betroffen und nachdenklich gemacht.





etliche deutsche Sieger.

### Mittwoch, 18. März 2015

Da für heute eine längere Fahrt anstand, gab es bereits um 7:00 Uhr Frühstück in der Kantine der Schule. Um 7:30 Uhr fuhren wir los in die Region von Poitou Charente, wo wir das Lycée agricole de L'Oiselle in Angouleme besichtigten. Hier befindet sich eine Schule mit Lehrbetrieb (Weinbau, Cognac-Herstellung, Milchviehhaltung). Wir erfuhren, dass der Betrieb eine Fläche von insgesamt 240 ha Fläche besitzt, davon 40 ha Wald, 33 ha Weinbau, 67 ha Wiesen und Weiden und 100 ha Ackerbau (Mais, Getreide, Raps). Die Schule besteht seit 115 Jahren und ist in einem ehemaligen Schloss untergebracht. Mit einem

Budget von 1 Mio. € pro Jahr werden hier 7,5 Arbeitskräfte beschäftigt. Sehr stolz ist der Betrieb auf seine „Schatzkammer“, in der Cognac im Wert von 1,2 Mio. € lagern. Zuerst besichtigten wir die Milchviehhaltung. Hier leben 60 Milchkühe, davon 45 laktierende Tiere aus 3 verschiedenen Rassen: Schwarzbunte, Braunvieh und Jersey. Der Betriebsleiter kreuzt Braunvieh und Schwarzbunte, um robusteres Vieh zu erhalten. Das Milchkontingent beträgt 530000 kg/Jahr; jedoch produziert der Betrieb zur Zeit nur 490000 kg/Jahr und muss deshalb keine Superabgabe zahlen. Da viele Besucher den Betrieb besuchen und aus Kostengründen stehen die Kühe auf Stroh. Zur Reduzierung der Arbeitszeit wird eine Aktivitätsmessung über einen Transponder am Halsband durchgeführt. Der Einsatz von Antibiotika und Medikamenten wird möglichst gering gehalten, die Kühe werden nach Möglichkeit nur homöopathisch behandelt. Seinen Mist kompostiert der Betrieb um ihn auch auf den Weinbergen verwenden zu dürfen.



Vor dem Abendessen stand das traditionelle Fußballspiel gegen Schüler des Lycée Agricole aus St. Yrieix an. Den französischen Schülern gelang die Revanche für die Fußballweltmeisterschaft. Wir verloren leider relativ deutlich mit 9 : 0. In Triesdorf wird es zum Rückspiel kommen. Natürlich schmerzt dieses Ergebnis, aber wir hatten viel Spaß und haben den Kontakt mit den französischen Schülern sehr vertieft. Dies konnten wir auch sofort nach dem Abendessen feststellen, als wir wieder mit den französischen Schülern zusammen in den Aufenthaltsräumen Kicker und Billard spielten. Beim Kickern gab es auch



Anschließend besichtigten wir die Cognac-Brennerei. Cognac wird aus einem saueren, niedrig prozentigen Weißwein hergestellt; hierbei kommt es zunächst weniger auf die Qualität, sondern mehr auf die Masse an. Nach zwei Destillationsvorgängen wird der Cognac in Eichenfässer abgefüllt und zum Reifen in einem kühlen Raum gelagert. Je nach Lagerdauer gibt es verschiedene Qualitätsstufen. Diese variieren zwischen 2 und 15 Jahren. Nachdem sich jeder noch ein Mitbringsel kaufen durfte, gab es in der Kantine der Schule Mittagessen.

Nach dem Essen brachen wir auf in Richtung Atlantik. Dort hatten wir zunächst 15 min Freizeit am Strand von le Grand Ville auf der Insel Ile d'Oleron. Etliche Schüler nutzten die Zeit auch für ein kurzes Bad im Atlantik. Danach besichtigten wir die Austernproduktion in dem Lyceé de la mer in Bourcefranc. Die Austernlarven werden entweder zugekauft, oder im Meer eingesammelt und anschließend in Austernzuchtbecken aufgezogen. Nach 1 Jahr werden sie in Netzen zurück ins Meer auf extra dafür vorgesehene Bänke gebracht, wo sie ein weitere Jahr verbringen, danach werden sie sortiert und auf einer Maschine kurz durch ein 80°C heißes Wasserbad transportiert um andere Muscheln und Parasiten auf der Schale abzutöten. Nach dieser Prozedur wandern sie zurück ins Meer, wo sie bis kurz vor dem Verzehr verbleiben. Die Qualität wird nach dem Alter und der Größe der Muschel bestimmt. Mikrobiologisch werden die Austern nicht untersucht, jedoch wird das Meerwasser regelmäßig von öffentlichen Dienststellen überprüft. Nach einer Verkostung der Austern, bei der sich fast die ganze Klasse traute, gab es in der anliegenden Schulkantine Abendessen. Danach machten wir uns auf die lange Heimreise und fielen erschöpft ins Bett.



### Donnerstag, 19. März 2015



Um 7:00 Uhr haben wir gefrühstückt und machten uns dann um 7:30 Uhr auf den Weg nach Rouffignac zu der Höhle. Die Höhle in Rouffignac ist im Original zugänglich. Zum Schutz der Höhlenmalereien ist die Höhle nur 6 Monate (Frühling- Herbst) geöffnet und empfängt täglich maximal 500 Besucher. Die Zeichnungen sind ca. 14000 Jahre alt. Bewohnt wurden die Höhlen nur am Eingang. Zum Zeichnen gingen die Urmenschen bis zu 1 km in die Höhle hinein. Außerdem wurde die Höhle von Bären bewohnt was an den vielen Kratzspuren zu erkennen ist. Erstmals

wurde die Höhle 1959 erforscht. Mit allen Nebengängen kommt die Höhle auf eine Länge von 8 km. Die Wände bestehen zum größten Teil aus Kalkstein, daher sind einige Zeichnungen nicht mehr gut sichtbar. An den Wänden der Höhle sind außerdem leider viele Graffitis zu sehen auf denen sich Besucher der Höhle verewigt haben, die bis ins Jahr 1776 zurückdatiert werden können. Diese hatten keine Ahnung was sie vor Augen hatten, daher kann man es nicht als Vandalismus bezeichnen. Auf den Höhlenmalereien sind nur 5 verschiedene Tierarten zu sehen: Steinbock, Pferd, Rhinoceros, Mammut und Bison. Nur selten fand man andere Tiere. Außerdem keine Landschaften und die Bilder erzählen auch keine Geschichten. Nach der Führung gab es noch die Möglichkeit zu einem kleinen Souvenir. Danach machten wir uns auf den Weg zum Mittagessen in einer regionalen Gaststätte in Fanlac.

Nach einem ausgiebigen Essen ging es weiter zu einer Besichtigung auf einem landwirtschaftlichen



Milchviehbetrieb in Aubas. Die Fläche des Betriebs beträgt 100 ha. Der Betrieb wird von zwei Geschwistern geführt und betreibt zusammen mit einer Fremdarbeitskraft eine Milchviehhaltung mit aktuell 120 Kühen. Auf dem Betrieb werden 10 ha Luzerne, 15 ha Weizen und Futtergetreide, 20 ha Sudangras und 55 ha Mais angebaut. Es können 60 Hektar beregnet werden; dies wird vorwiegend für Mais und Sudangras genutzt. Das Melken übernehmen 2 Melkroboter. Im Durchschnitt gibt eine Kuh 11000 kg Milch im Jahr; das entspricht 33 kg Tagesgemelk mit einem Fettgehalt von 3,8% und einem Eiweißgehalt von 3,2%. Pro Tag werden die Kühe 2,7 Mal gemolken. Die Futtermischung ist auf 35 kg Milch ausgelegt und besteht aus: Stroh, Mineralsalz, Soja, Futtergetreide, CCM-Silage, Grassilage, Sudangras, und Silomais. Der Landwirt hofft auf eine Erhöhung des Milchpreises, da er wegen seiner hohen Investitionen sonst nicht auf Dauer wirtschaftlich arbeiten kann.

Auf der Rückfahrt zur Schule machten wir noch eine kurze Pause in Brive, um uns die schöne Stadt anzusehen. Danach traten wir die Heimreise nach St. Yrieix an wo wir nach dem Abendessen ein deutsch – französisches Abendprogramm genossen. Unsere französischen Partnerschüler haben 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 11.30 Uhr. Der Abschied fiel teilweise schwer.

### **Freitag, 20. März 2015**

Nach dem Frühstück fuhr der Bus an der Schule um 8:45 Uhr zur Apfelvermarktungsgenossenschaft Limdor ab. Die Genossenschaft setzt sich aus 50 Mitgliedern zusammen. Auf 400 ha werden



verschiedene Sorten Äpfel – zu 80% die Sorte Golden Delicious angebaut. Die Äpfel werden von den Mitgliedern gepflückt und kommen in Kisten mit jeweils 330kg Inhalt. Nach der Ernte werden sie in 32 Kühlkammern gelagert. Vor der Vermarktung werden sie von der Genossenschaft, die insgesamt ca. 100 Personen beschäftigt, sortiert, verpackt und anschließend zur Abholung mit LKW bereitgestellt. Die Äpfel werden bei einer Temperatur von ca. 2°C und einem Sauerstoffgehalt von 0,5% gelagert; so wird die Nachreife kontrolliert. Bei der Sortierung werden die Kisten im Wasserbad schonend entleert und anschließend

getrocknet, nach Größe, Form und Farbe sortiert und per Computer der jeweiligen Abpackstation zugeordnet. Sie werden von Hand in die jeweiligen Kartons eingeordnet. Zum Schluss bekommt jeder Apfel einen Aufkleber, auf dem die Herkunft vermerkt ist. Nun werden die Kisten palettiert (eine Palette enthält 0,5 Tonne Äpfel) etikettiert und gesichert. Anschließend können sie zwischengelagert oder gleich vermarktet werden, indem die jeweiligen Speditionen der verschiedenen Supermärkte die Äpfel abholen. Im Labor werden sie stichprobenartig auf Zuckergehalt, Säuregrad, Reife und Festigkeit untersucht. Es werden auch regelmäßig Proben der Äpfel auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Beim Anbau sind auch Bodenproben vorgeschrieben.

Nach dieser Besichtigung teilten sich die Wege der Landwirte und der milchwirtschaftlichen Laboranten. Während die Landwirte die Stadt St.Yrieix erkunden konnten, besichtigten die Laboranten vor dem Mittagessen noch das Mikrobiologische Labor der Schule.

Nach dem Mittagessen verabschiedeten wir uns von den französischen Schülern – die am Nachmittag ins freie Wochenende zur Familie heimfuhren - und brachen zur Besichtigung von Limoges auf. Der Stadtrundgang begann mit der Besichtigung der Cathédrale St-Étienne. Im Weiteren haben wir das Metzgerviertel und die Kapelle des Schutzheiligen der Metzger, des heiligen Aurelius, besichtigt. Der Rundgang ging noch durch einen sehr schönen Innenhof – Court de Temple – und endete an der Markthalle. Danach haben wir in kleinen Gruppen das Zentrum der Stadt eigenständig erkundet. Um 17:15 Uhr sind wir in Richtung Schule aufgebrochen um dort unser Abendessen zu bekommen.

Den Abend verbrachte unsere Gruppe vorwiegend in den Freizeiträumen der französischen Schüler. Die Lehrkräfte besprachen sich mit den französischen Lehrkräften bei einem gemeinsamen Essen wegen der kommenden Austausche.

### **Samstag, 21. März 2015 / Sonntag, 22. März 2015**

Der Tag begann mit dem Räumen der Zimmer im Internat der Schule. Nach einem gemeinsamen Frühstück verabschiedeten wir uns um 8:00 Uhr aus St. Yrieix. Die Fahrtstrecke nach Paris beträgt etwa 480 km, dauerte ca. 5 Stunden und führte nahezu ausschließlich über die Autobahn. Die intensive landwirtschaftliche Nutzung bleibt, wechselt jedoch im Pariser Becken von Weideflächen mit Viehhaltung zu Ackerbau. Der fruchtbare Boden der Gegend wird zum Anbau von Kulturen wie Weizen, Kartoffeln oder Gemüse genutzt. Auch vermehrte Windparks zur Stromgewinnung sind in dieser Region vorzufinden. 100 km vor Paris hielten wir an einer Raststätte um die von der Schulkantine bereitgestellten Lunchpakete zu Mittag zu essen. Den Eiffelturm in Paris erreichten wir um 13:30 Uhr. Im Anschluss erhielten wir Zeit den Eiffelturm aus nächster Nähe zu betrachten und unser traditionelles Gruppenfoto zu schießen. Um 14:00 Uhr begann unsere Stadtrundfahrt mit unserem Stadtführer Ulrich Hartenberg.

Die Stadt Paris verfügt im Innenbereich über etwa 2,5 Millionen Einwohner und kommt mit ihren



Außenbezirken auf ca. 10,5 Millionen Einwohner. Paris gehört zu den am dichtest besiedelten Städten der Welt. Der Grundriss der Stadt Paris ist rund und wird in der Mitte von der Seine geteilt. Unsere Rundfahrt begann am Südufer der Seine mit dem Wahrzeichen der Stadt, dem Eiffelturm. Der 1000 Fuß/ 325 Meter hohe Turm wurde einst als Tor zur Weltausstellung am Marsfeld errichtet. Als die schönste Brücke der Stadt gilt die 1906 errichtete Alexander der

Dritte-Brücke. Das Grand Palais und Petit Palais beherbergen wunderbare Kunstausstellungen und sind sogar groß genug um Sportereignissen wie etwa der Fechtweltmeisterschaft Platz zu bieten. Der französische Präsident residiert im Palais de l'Elysee, einem Adelshaus aus dem 18. Jahrhundert. Traurige Berühmtheit erlangte der Place de la Concorde, früher Königsplatz, durch die Hinrichtung des letzten französischen Königspaares an der Stelle, an der heute der Obelisk aus Ägypten steht. Ebenfalls am Place de la Concorde liegt der französische Bundestag in dem 597 Abgeordnete aus ganz Frankreich regieren. Eine besondere Grünfläche ist der Luxemburg-Garten. Wegen seiner zahlreichen Verzierungen mit alten Statuen, Poolplätzen, einem Bienenhaus usw. ist diese Parkanlage besonders im Sommer bei den Parisern beliebt. Das Nationalmuseum des Mittelalters wirbt unter anderem mit Holzschnitzereien deutscher Künstler und sechs besonderen Wandteppichen die um 1500 gewebt wurden. Wir beendeten unsere Fahrt am Place de la Concorde, von wo wir nach unserer Freizeit um 21:00 Uhr auch wieder Richtung Mittelfranken losfuhren. Nach einer ruhigen Fahrt kamen wir um 6:30 Uhr in Triesdorf an.

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