

# Verband für landwirtschaftliche Fachbildung Neumarkt e.V.

Geschäftsstelle 92318 Neumarkt, Nürnberger Str. 10, Telefon 09181/4508-0



Verband für landwirtschaftliche Fachbildung Neumarkt e.V.  
Geschäftsstelle, Nürnberger Str. 10, 92318 Neumarkt

**Interessenten  
vlf Sommerlehrfahrt  
Frankreich-Liebliches Burgund**

Ihre Zeichen, Ihre Nachricht vom

Bitte bei Antwort angeben  
Unser Zeichen  
Paulus

(09181) 4508-1206  
Mobil: 0151/10460097

Neumarkt,  
22. Februar 2024

## **Sommerlehrfahrt vom 10. bis 14.06.2024 nach Frankreich – Liebliches Burgund**

Der Verband für landwirtschaftliche Fachbildung Neumarkt plant eine 5-tägige Sommerlehrfahrt. Wir dürfen Sie herzlich zu dieser Lehrfahrt einladen und Sie über das geplante Programm informieren, das wir wieder einmal zusammen mit Reise-Service-Vogt geplant haben. Wir würden uns darüber freuen, Sie bei dieser Fahrt begrüßen zu dürfen.



### **1. Reiseprogramm**

#### **Montag, 10. Juni 2024: Anreise nach Frankreich mit Frühstückspause**

- 05:00 Uhr Abfahrt in Neumarkt am Parkplatz Jurahallen über die A6 vorbei an Heidelberg und Karlsruhe nach Rastatt
- 09:00 Uhr **Frühstück auf einem landwirtschaftlichen Betrieb**  
mit Schweinemast, Mutterkuhhaltung, Brennerei, Kompostierbetrieb, Haus- & Gartenmarkt, Partyservice, Metzgerei & Hofladen; auf ca. 110 ha werden Triticale, Erbsen, Mais, Roggen und Gerste angebaut. In der Kompostieranlage werden ca. 35.000 m<sup>3</sup> organische Abfälle aus der Region stofflich verwertet.
- 10:00 Uhr Weiterfahrt nach Villers-Saint-Martin mit kurzer Mittagspause an einer Raststätte, Treffen mit der örtlichen Reiseleitung
- 14:30 Uhr **Besichtigung eines Milchviehbetriebes**  
Der Betrieb GAEC du Puy de la Velle wird bereits in der 6. Generation als Familienbetrieb geführt. Die Betriebsleiterfamilie geht neue Wege und hat die Betriebszweige um den Anbau von Spirulina (Alge) und erneuerbare Energien erweitert.



- 16:30 Uhr Weiterfahrt nach Chalons-sur-Saone
- 19:00 Uhr **Zimmerbezug im Hotel Ibis Styles** mit Aussenpool  
**Abendessen im Hotelrestaurant**

### **Dienstag, 11. Juni 2024 – Schloss Cormatin – Charolaisrinder**

- 09:00 Uhr Nach dem Frühstück Fahrt nach Cormatin

- 10:00 Uhr **Führung im Schloß Cormatin**  
Das Schloss wurde ab 1605 errichtet und birgt die sogenannten Goldenen Säle, die reichsten ausgemalten Wohnräume aus der Zeit Ludwig XIII. in Frankreich, die praktisch unverseht erhalten sind.



- 12:00 Uhr Weiterfahrt nach Charolles
- 12.45 Uhr **Mittagessen im Maison du Charolais**, wo Sie das aromatisch-saftige Fleisch der Charolais-Rinder sowie lokale Köstlichkeiten aus dem Burgund genießen können.

Anschließend Zeit für einen Rundgang in Eigenregie durch das **Maison du Charolais**. Hier erfahren die Besucher Wissenswertes über den Ursprung der Qualität des Charolais-Fleisches, Kniffe und Ratschläge für eine gute Zubereitung sowie Informationen über die Merkmale des Charolais-Gebietes, die die Rinderzucht so sehr begünstigen.

- 15:30 Uhr **Führung auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Charolaisrindern**



- 17:00 Uhr Rückfahrt zum Hotel  
**Abendessen im Hotelrestaurant**

### **Mittwoch, 12. Juni 2024 – Spezialitäten des Burgundes**

- 08:00 Uhr Fahrt nach Nuits-Saint-Georges

- 09:00 Uhr **Führung auf einem Obstbaubetrieb**  
Bei der Führung mit Verkostung auf dem Obstbaubetrieb mit Direktvermarktung erfahren Sie alles Wissenswerte über die Herstellung des bekannten Cassis-Likörs, der die Grundlage des weltberühmten Aperitifs „Kir“ ist.



- 11:00 Uhr Weiterfahrt nach Beaune
- 11:30 Uhr **Kurzer Stadtrundgang mit Ihrer Reiseleitung durch Beaune**  
mit seiner pittoresken Altstadt. Im 15. Jahrhundert begann man, eine etwa zwei Kilometer umfassende Stadtmauer zu errichten, von der heute noch größere Teile erhalten sind. Sie dienen heute teilweise als Weinlager der großen Weinhandelshäuser. Anschließend etwas Zeit zur freien Verfügung in Beaune. Genießen Sie einen Kaffee in einem der zahlreichen Straßencafés oder stöbern Sie durch die netten Geschäfte.
- 14.30 Uhr **Führung durch eine Senffabrik**  
Dank der neuartigen Präsentationsform und dem Einsatz hoch entwickelter visueller, akustischer und sensorischer Medien können Sie die Schritte der Senfherstellung mit allen Sinnen erleben: Von der Lagerung des Senfkorns im Silo und seiner Verarbeitung bis hin zur Verpackung des Endproduktes.
- 16.00 Uhr Weiterfahrt in den Raum Rully
- 16.30 Uhr **Betriebsbesichtigung und Weinprobe bei einem Winzer**  
Das Burgund ist eine bekannte Weinregion Frankreichs. Überzeugen Sie sich selbst von der hervorragenden Qualität der Rot- und Weißweine.
- 18.00 Uhr Fahrt nach Demigny
- 18.30 Uhr **Abendessen in einer Ferme Auberge,**  
einem typisch französischen Landgasthof
- 20:30 Uhr Rückfahrt zum Hotel

**Donnerstag, 13.Juni 2024 – Ökologisch wirtschaftender Betrieb – Schnecken, Besançon**

- 9.00 Uhr Fahrt nach Germigny
- 11.00 Uhr **Betriebsbesichtigung und Mittagsimbiss auf einem ökologisch wirtschaftenden Betrieb**  
mit Ackerbau (Getreide, Raps, Sonnenblumen), eigener Herstellung von Raps- und Sonnenblumenöl (kaltgepresst) und Rinderhaltung. Umstellung auf Bio seit Mai 2018. Das Öl wird über verschiedene Geschäfte und das Fleisch direkt über den eigenen Hofladen vermarktet.
- 13.30 Uhr Weiterfahrt in den Raum Saint-Vit
- 14.30 Uhr **Besichtigung eines Schneckenzuchtbetriebs inklusive Verkostung im Raum Besançon**  
Der Familienbetrieb mit Saisonarbeitern setzt jährlich 1 Millionen Babyschnecken aus, von denen rund 400.000 Schnecken bis zur Ernte durchkommen.
- 16.00 Uhr Weiterfahrt nach Besançon
- 17.00 Uhr **Zimmerbezug im Hotel de Paris**,  
das inmitten der Stadt gelegen ist.

Verabschiedung von Ihrer Reiseleitung

- 19.00 Uhr **Abendessen** im benachbarten Restaurant

**Freitag, 14.Juni - Gänsemast - Heimreise**

- 09.00 Uhr Fahrt ins Elsass nach Soultz-les-Bains
- 12.00 Uhr **Führung auf einem Gänsemastbetrieb mit Direktvermarktung**,  
der umgeben von den elsässischen Weinbergen liegt. Sie erhalten während der Führung einen Einblick in jeden Produktionsschritt und werden in die Geheimnisse eines hausgemachten Qualitätsproduktes, hier der Entenleberpastete, eingeweiht.

Die Führung endet mit einer **Verkostung** der hofeigenen Produkte.

- 14.30 Uhr **Antritt der Heimreise**

Pausen unterwegs in Absprache mit dem Busfahrer

**Die Ankunft in Neumarkt ist gegen 21:00 Uhr vorgesehen.**

Programmänderungen sind möglich!

## **2. Anmeldung**

Sie müssen sich verbindlich **bis spätestens 11. März** zu der Reise anmelden.

## **3. Leistungen**

- ✓ Fahrt in einem modernen Fernreisebus der Firma Federl
- ✓ Frühstück auf der Anreise
- ✓ 3x Übernachtung im Ibis Styles Hotel in Chalons-sur-Saone
- ✓ 1x Übernachtung im Hotel de Paris in Besancon
- ✓ 4x französisches Frühstücksbüfett im Hotel
- ✓ 4x Abendessen laut Programm
- ✓ Ortstaxe, Bettensteuer
- ✓ 1x Mittagessen
- ✓ 1x Mittagsimbiss
- ✓ 1x Weinprobe
- ✓ Eintritt und Führung Schloss Cormatin
- ✓ Führung Senffabrik
- ✓ Stadtspaziergang in Beaune
- ✓ Eintritt Maison du Charolais
- ✓ 4 Tage örtliche Reiseleitung
- ✓ 6 Fachbesuche/Besichtigungen laut Programm (davon 3x mit Verkostung)
- ✓ Reiserücktrittskosten- und Reiseabbruchversicherung
- ✓ Trinkgelder und Gastgeschenke

## **4. Reisepreis**

Der Reisepreis für die umfangreich inkludierten Leistungen beträgt **945,00 € pro Person im Doppelzimmer** und **1203,00 € im Einzelzimmer**.

Für Nichtmitglieder liegt der Preis bei 950,00 bzw. 1208,00€.

Der Reisepreis ist mit dem Vermerk „Sommerlehrfahrt 2024“ bis

**spätestens 05. April 2024**

auf das Konto des vlf Neumarkt, IBAN: **DE54 7606 9553 0000 1360 00**, bei der Raiffeisenbank Neumarkt einzuzahlen.

## **5. Sonstige Hinweise**

Ein gültiger Reisepass oder Personalausweis ist empfehlenswert.

Mit freundlichen Grüßen  
gez.

**Johann Paulus**  
Geschäftsführer

