



4. April 2017

Innovatives Projekt an der landwirtschaftlichen Schule in Châteauneuf

(IVS).- « Vom Hof bis auf den Tisch » ist der Titel eines innovativen Projektes der Landwirtschaftsschule Wallis, der Handels- und Gewerbeschule Sitten sowie der Hotel- und Gastroformation Wallis. Den Lernenden der Bereiche Landwirtschaft, Fleischverarbeitung und Küche soll dabei die Möglichkeit geboten werden, sich einander zu treffen und gegenseitig ihre Berufe kennenzulernen.

125 Lernende der Berufe Landwirt, Obstfachmann, Gemüsegärtner, Winzer, Weintechnologe, Metzger und Koch im 2. Ausbildungsjahr fanden sich in der landwirtschaftlichen Schule in Châteauneuf zu einem pädagogischen Parcours ein. Während diesem Workshop konnten die Schüler ihre Kenntnisse über die einzelnen Berufe erweitern und den Herstellungsweg der Produkte, verschiedene Produktionsmethoden und -techniken kennenlernen.

Am Vormittag stellten die Lernenden in 5 Gruppen unterteilt ihren Kollegen aus den anderen Bereichen die verschiedenen Facetten ihres Berufes sowie die hergestellten und zubereiteten Produkte vor.

Der Nachmittag war der Zubereitung verschiedener Speisen an 7 Arbeitsplätzen in der Lehrküche von Châteauneuf gewidmet. Während dieser Übung tauschten die Metzger- und Kochlehrlinge ihre Kenntnisse über die Herstellung und die Verarbeitung ihrer Produkte aus.

Dabei standen regionale Produkte wie Spargeln, Lammfleisch, Rindfleisch, Himbeeren oder Aprikosen im Vordergrund. Damit sollte die lokale Landwirtschaft gefördert und das Bewusstsein für deren enormes Potential gestärkt werden.

Der Tag wurde mit einem ausgiebigen, von den Lernenden vorbereiteten Aperitif abgeschlossen. Dabei fehlten weder Spargeln und Rohschinken im Blätterteig noch Lammkeule mit kandierten Zwiebeln, Himbeermousse und Aprikosenglace.

Die von den beiden Berufsschulen und von der Hotel- und Gastroformation Wallis definierten Ziel wurden dank dem Einsatz und dem Enthusiasmus aller Lernenden mehr als erreicht. Die verschiedenen Partner haben deshalb bereits entschieden, das Projekt in den nächsten Jahren weiterzuführen.

Kontaktpersonen :

- **Guy Bianco, Direktor der Landwirtschaftsschule Wallis; 027 606 77 00**
- **Raphaël Gaillard, Verantwortlicher der landwirtschaftlichen Grundbildung; 027 606 77 15**
- **Catherine Mabillard, Chefin der Sektion Ernährung und Service der Handels- und Gewerbeschule von Sitten ; 027 606 43 00**
- **Steve Delasoie, Präsident der Hotel- & Gastroformation Wallis; 079 273 61 40**

