



Erasmus+ prispevek

Praktično izobraževanje preko programa Erasmus+ na avstrijskem Koroškem

Sem študent drugega letnika višje šole programa živilstvo in prehrana in sem praktično izobraževanje opravljal na avstrijskem koroškem pri kmetiji Lipnik. Moje delovno mesto je bilo postavljeno na kmetijo, kjer sem delal kot pomočnik kmetovalca, v mestu St. Kanzian na avstrijskem Koroškem blizu Klopinskega jezera.

Za to kmetijo sem izvedel preko šole. Preko kontakta sem odšel na ogled kmetije. Že prvi vtis mi je bil všeč. Ljudje so bili gostoljubni in prijazni. Vzeli so si čas zame in mi razkazali kmetijo. Brez oklevanja sem za izvedbo moje prakse izbral to kmetijo. Glede prevoza ni bilo problema, saj je to mesto oddaljeno od mojega doma le 100 km in sem se podal na pot kar s svojim avtomobilom, preko prelaza Ljubelj, zato tudi nisem potreboval avstrijske vinjete. Začel sem s praktičnim izobraževanjem v mesecu maju. Dobil sem svojo sobo, kopalnico pa sem si delil z družino. Soba je bila ravno prav velika z zakonsko posteljo.

Za Avstrijce je tipična hrana podobna nemški, se pravi raznovrstne klobase, kar je bilo tudi občutiti tukaj kjer sem opravljal prakso. Veliko pa imajo tudi zelja, ki ga radi jedo s klobasami.

Družina šteje 7 članov: gospodar Miha, njegova žena, trije otroci in Mihova starša. Ko sem prišel smo imeli veliko dela kar me je veselilo. Večino dela sem izvedel s traktorjem. Vsako jutro sem začel z delom ob 5.30 uri z jutranjim odhodom v hlev. Tam smo nahranili krave, jih pomolzli in počistili priveze. Po jutranjem hlevu je sledil zajtrk. Po zajtrku smo imeli različna opravila tako na polju kot tudi doma okoli hiše. Vsako soboto pa smo imeli delo pri jezeru, kjer so imeli 6 apartmajev. Vse apartmaje smo očistili, zamenjali posteljnine, počistili kopalnico, kuhinjo in spalnice tako, da so bili pripravljene na nove goste. Popoldne smo v hlev hodili ob 17.00 in opravili enako delo kot zjutraj. Po končanem popoldanskem hlevu okoli 18.30 sem imel prosti čas kar sem lahko izkoristil za odhod do jezera, v katerem sem se lahko tudi kopal. Tukaj sem se tudi naučil nekaj stvari iz svoje stroke, kot na primer sem spoznal celotni potek molže od umivanja vimena do končno ohlajenega mleka, ki je pripravljen da ga odpelje mlečna cisterna. Vime moramo negovati vsak dan sproti, da ne prihaja do okužb. Tukaj smo vime oprali s toplo vodo, po molži pa smo seske zaščitili z jodovo raztopino, da ni prišlo do vdora mikroorganizmov v seske. Naučil sem se veliko tudi o krmi za živali, kakšna je primerna, kakšna ne sme biti in ni uporabna za krmo. Ravno tako smo v času, ki sem ga preživel tam poželi ječmen in tako sem videl vse analize, ki se opravljajo na ječmenu, pokazali so mi kako se pravilno žito shrani da ne prihaja do samovžiga. Prav tako smo izvedli košnjo pri kateri moraš paziti, da je seno dovolj suho preden se pospravi v bale. Z družino pri kateri sem živel, sem se počutil odlično, imel sem občutek da smo se dobro ujeli in razumeli. Priporočil bi to izkušnjo odhoda v tujino vsem študentom, saj je zelo poučna in zanimiva stvar.

Ob nedeljah sem imel prosti čas, katerega sem izkoristil za odhod in ogled Avstrije. Ogledal sem si Minimundus, kjer so pomanjšane znamenitosti sveta kot na primer Kip svobode, Eifflov stolp in še veliko drugih svetovnih znamenitosti. Odšel sem tudi na Peco, ki je oddaljena 15 km.



V tujini se seveda tudi naučiš kakšne tuje besede, ko si v to primoran in nimaš druge izbire. V mojem primeru sem imel srečo, saj je gospodar govoril slovensko, vendar sem utrjeval svojo angleščino, ker njegova žena ni govorila slovensko. Pridobil sem veliko novih kompetenc, še posebno kar se tiče mleka in obdelave mleka takoj po molži, seveda tudi veliko kompetenc obdelave zemlje in dela s traktorjem, kar mi mogoče še kdaj utegne koristiti.



Tomaž Aljaž, 2ŽP