

Ausztria, Szőlész-borász mérnök Bsc.

A szakmai gyakorlatomat Eisenbergben(Ausztria) végeztem a Groszer Wein GmbH-nál(borászat). Az Erasmus+ programról a hallgatótársaimtól értesültem. A gyakorlatomat, azért akartam külföldön végezni, hogy fejlesszem a német nyelvtudásomat, és hogy megismerkedjek az ottani szőlőtermesztési és borászati technológiákkal. A cégre egy borászati portálon találtam, gyakornokokat kerestek a szüreti munkára, mivel az túl rövid időszak volt, sikerült megbeszélnem velük, hogy hosszabb időre fogadjanak.

Saját autóval utaztam ki a helyszínre, amit másnak is ajánlok, ugyanis bár a szállás nincs túl messze az üzemtől, de lényegesen egyszerűbb a munkavégzés, bevásárlás és egyéb teendők szempontjából. Maga a szállás a hegyen található, amit a fogadó partner intézett nekünk, és havonta 150 euro/fő volt a költség. A szállás a melegebb hónapokban abszolút megfelelt az elvárásaimnak, annak ellenére, hogy a bútorzat elég szegényes volt, kifejezetten komfortosnak tartom. Az ősz vége felé viszont már kicsit hűvösnek találtam a házat, tekintve, hogy egyetlen egy kandalló szolgált fűtés gyanánt, ezért vásároltam egy elektromos hősugárzót, ami így megoldást jelentett a problémámra.

A gyakorlatomat július elején kezdtem meg, elsősorban a szabadban dolgoztam a cég alkalmazottaival, levelezés, csonkázás és egyéb zöldmunkákat végeztünk. A nagy meleg miatt, viszonylag elég korán kezdtünk minden nap, és délután hőségben hamar befejeztük a munkát. Esőben viszont sosem dolgoztunk a szabadban, ilyenkor általában a pincében dobozoltunk és címkéztünk. Beilleszkedni rendkívül könnyen ment, a munkások egytől egyig magyarok voltak, a főnökeim németek, de angolul is kifejezetten jól beszéltek, ezért nem csak németeknek ajánlom gyakorlati helyszínnek. Mindenki nagyon kedves és segítőkész volt, nagyon jól éreztem magam velük.

Majd szeptember elején megérkeztek a többiek is, akiket a szüretre vettek fel., így már öten voltunk a házban. A munkavégzés helyszínére, illetve bevásárolni együtt jártunk, és volt hogy közösen is főztünk. Négy különböző nemzetiségnek kellett együtt élnie (két német, egy francia és egy thai). Kifejezetten érdekes és izgalmas feladat volt német és angol között váltogatni a nyelvet, ugyanis nem mindenki beszélt közös nyelvet, ennek ellenére nagyon jól kijött mindenki mindenkivel.

A munkabeosztás és annak végzése is jól szervezett volt, teljesen megbíztak bennem és szakemberként kezeltek. Bármilyen problémával szembesültünk, az én véleményemre is kíváncsiak voltak. A szüreti időszakban voltak napok, amikor túlóráztunk, de ez már csak ezzel jár. Szeptembertől a gyakorlatom végéig szinte végig a pincében dolgoztam, a napi feladatot reggel megbeszéltük, és onnantól kezdve önállóan dolgoztam, ha hibáztam rendkívül elnézőek voltak, a segítségre volt szükségem, szó nélkül segítettek.

Az egyetemen szerzett tudásomat gyakran tudtam hasznosítani, ám a gépek kezelését már ők mutatták meg, nem sajnálták az időt arra, hogy megtanítsanak targoncázni, vagy épp traktor vezetni. Rendkívül sikeresnek tartom a szakmai gyakorlatomat, a szakmai nyelv megismerésétől kezdve, a gépek kezelésén át , rengetek tapasztalattal gazdagodtam. Betekintettem egy nagyüzemi bortermelés mindennapos teendőibe, és nehézségeibe, ami a későbbiekben majd a hasznomra válhat.

Egy átlagos szüreti napon, reggel nyolckor találkoztunk mindenkivel a helyszínen, és megkezdtük a szüretet. Minden esetben kézi szüret volt, a szőlőt először vödörökbe szedtük, majd azokat egy nagy gyümölcsös ládába ürítettük, melyet a traktor hordozott a sorok között. Ezeket egy platós kocsira emelte, és kettesével szállítottuk az üzem területére. Amint megfelelő mennyiségű láda gyűlt össze, én is

Ausztria, Szőlész-borász mérnök Bsc.

bementem a pincébe és onnantól kezdve, már csak bent dolgoztam. A feladat a következő volt, targoncával ráborítottuk a láda tartalmát egy rázóasztalra, ami egyenesen a bogyózóba szállította a fürtöket, onnan egy szállítószalag juttatta el a bogyókat a zúzóba. Innen egy cefreszivattyú vitte a cefrét a kívánt helyre. Fehér szőlő esetén direkt a présre, kék szőlő esetén pedig erjesztőkádba vagy tartályba. Minden nap az eszközök mosogatásával és gépek tisztításával zárult. A szürettel október végén végeztünk, amit a cég egy nagy közös ebéddel köszönt meg az ott dolgozóknak. Ezután pedig a napi feladat a cefre csömöszölése, illetve az egyes tételek préselése volt.

Kisebbségi tételek palackozását kézzel végeztük, de nagy mennyiségű mobil palackozó üzem érkezett a pince területére, a palackok felhelyezése és levételén kívül nem sok feladat volt, ám ilyenkor mégis mindenki bejött, hogy azonnal dobozoljuk a már címkézett palackokat, hogy azokat raklapra helyezzük. Az ilyen napok, rendkívül pörgősek voltak, nem nagyon volt megállás, esetleg akkor, ha beragadt valami a gépsoron.

Bár más szakmai gyakorlati helyet nem tudom összehasonlítani, de én nagyon jól éreztem magam, másoknak is nagyon ajánlom a Groszer Wein GmbH-t, sok jó tapasztalattal gazdagodtam, anyagilag sem volt megterhelő a külföldi gyakorlat.

Legjobb élményem talán az volt, mikor Bécsbe utaztunk egy borkóstolóra, ahol burgenlandi borászatok állították ki boraikat. Rengetek érdekes és finom borokat kóstolhattunk, ahol mi is kiállítottunk így rengetek emberrel ismerkedhettem meg. Rossz élményem talán nem is volt, ha mégis kéne említenem egyet, az talán az volt mikor megfáztam a hétvégén, így hétfőn elég nehéz volt a munkavégzés, de megértő volt velem a főnökség, és elengedtek haza.

Legkönnyebben úgy tudnám hasznosítani a szakmai gyakorlatomat, hogy német nyelvterületen dolgoznék tovább, de úgy érzem itthon is jól mutat egy külföldi gyakorlati hely az önéletrajzomban.



Ausztria, Szőlész-borász mérnök Bsc.



Ausztria, Szőlész-borász mérnök Bsc.



Ausztria, Szőlész-borász mérnök Bsc.



Ausztria, Szőlész-borász mérnök Bsc.

