

Németország, Szőlész-borász mérnök Bsc., 2009

Szakmai gyakorlat értékelése

Mint a Kertészettudományi Kar harmadéves hallgatója, idén, 2009 május elseje és július 31-e között töltöttem 12 hetes kötelező szakmai gyakorlatomat Geisenheimben, Németországban.

A jó szakmai lehetőségek, rokoni szálaim és a nyelvismeretem miatt választottam ezt az országot. Ezen belül is Hessen tartományt, ahol egy Frankfurtól nem messze fekvő kisvárosban töltöttem el ezt a három hónapot a Rheingau borrégióban. A városka elhelyezkedése egyszerűen tökéletes egy szőlész számára, mivel a közelében található Németország borvidékeinek egy jelentős hányada, úgy, mint Pfalz, Reingau, Mosel, Nahe.

A gyakorlatom alatt lehetőségem nyílt több borászat megismerésére az anya cégemen kívül. Így jártam a Nahe-i borvidéken egy családi pincénél, ahol kicsiben és nagyon jó minőségű borokat készítenek. Megfordultam Pfalz régió Bingen am Rhein nevű városában, ahol a Binderer borkereskedő cégnél sikerült kétszer is félnapot eltöltenem, ez egy elég nagy cég kb. 50-60 millió palack per éves forgalommal. Az ő leányvállalatuk a Bonyhádon és Gyöngyösön tevékenykedő Danubiana Bt. Mind a bingeni, mind a bonyhádi céget nyugodt szívvel merem ajánlani bárkinek gyakorlati hely gyanánt. A magyarországi leányvállalaton kívül vannak kapcsolataik Dél-Amerikában, Franciaországban Montpellierben, Spanyolországban, Olaszországban, Dél-Afrikában, Ausztráliában, mivel nagybani borfelvásárlással és értékesítéssel foglalkoznak. Szerke a világból vesznek alapborokat, ezeket feljavítják, majd palackozzák és piacra dobják. Ehhez társul egy kiváló szakember gárda, akiktől egy gyakornok nagyon sokat tanulhat, igaz a hatalmas mennyiség miatt inkább a tömegtermelésű borok készítest lehet náluk elsajátítani, de tapasztalataim szerint szívesen elmagyarázzák azt is, hogy kisebb méretek esetén, mit és hogyan kell csinálni. Egy szóval nagyon tudom ajánlani ezt a céget.

Binderer St. Ursula
Weinkellerei GmbH
Lerchenstraße 66
80995 München
Tel: 089-314003-0
Fax: 089-314003-72

Emellett jártam Rhüdesheimben a Breuer nevű cégnél, amely a Rajna völgy egyik legnagyobb magánkézben lévő borászati vállalkozása a maga 32 hektárjával. Tudomásom

Németország, Szőlész-borász mérnök Bsc., 2009

szerint ők is szívesen fogadnak gyakornokokat, akár hosszabb távra is. Ez a vállalkozás francia és portugál bortermelőkkel is kapcsolatban áll, így egy náluk eltöltött gyakorlat is jó nemzetközi ugródeszka lehet a további szakmai gyakorlatokhoz.

Ezenkívül voltam Kiedrichben Robert Weilnál, az egyik legjobb nevű német magántermelőnél, aki az édes boraival szerezte a nevét. Ő emellett híres a nagyon magas áráiról, előfordulnak nála 500 euró/ palack körüli borok is. Az ő cégénél is rengeteg gyakornok tevékenykedik, mind a szőlőhegyen, mind a pincében. Nagyon nagy kézimunka ráfordítással termeli a szőlőt és készíti a borait. Így a hozzá készülők gyakornokoknak erre felkell készülniük. Egyébiránt a régióra jellemző, hogy a bortermelők a szőlőmunkások számával versengenek, azaz az a szemlélet él, hogy minél több munkást alkalmaznak a szőlőben, annál jobb minőségű szőlőre lehet majd számítani szüretkor, tehát ebből adódóan sokall magasabb minőségű borokra.

Weingut Robert Weil

Mühlberg 5
D-65399 Kiedrich / Rheingau

Telefon: 06123 2308
Telefax: 06123 1546

info@weingut-robert-weil.com

Mielőtt az általam végzett geisenheimi tevékenységről és a fogadó borászatról írnék, hadd tegyek említést egy másik német borvidék Franken jó nevű, szövetségi bortermelő üzeméről, ahol március eleje és április közepe között sikerült eltöltenem hat hetet, mint gyakornok.

Ez egy kb. 250 taggal és 350 hektárral, és évi 3 millió palackos forgalommal rendelkező szövetkezet. Elhelyezkedését tekintve Észak-Bajorországban található kb. 10 km-re Würzburgtól. Én is Würzburgban szálltam meg és vonattal ingáztam. A szállás keresésnél a www.wg-gesucht.de weboldal vettem igénybe, amelynek segítségével nagyon gyorsan találtam kiadó szobát. Önköltségesként indult ez az egész hat hét, de már az első héten kiderült, hogy fizetik a szállásom és a bejárásom, amely összességében olyan 300 eurót tett ki, de ennél kicsivel többet kaptam (kb. 350-et).

Itt nagyon szívesen láttak nagyon jó volt a hangulat, azóta egyszer jártam náluk Németországból hazafelé, és akkor említették, hogy nagyon szívesen látnának még, akár egy évre is.

Németország, Szőlész-borász mérnök Bsc., 2009

A pincében és a laborban tevékenykedtem náluk, mivel az ő véleményük szerint, és ezzel egyet is értek, ezen a két helyen lehet egy borászatban a legtöbbet tanulni. Természetesen az első időkben főként a segédmunkákat kaptam, egészen addig, amíg meg nem ismertem az itt dolgozókat, illetve, amíg át nem láttam a cégműködését.

Ez körülbelül másfél-két hétig zajlott így. Ezután kaptam egy hordozható számítógépet, és analízisek, adatbázisok készítése lett a feladatom. Valamint mind emellett a borok derítésben, házasításában is aktívan részt vettem, és természetesen a segédmunkáknál is segítettem a továbbiakban is. Így összességében elég sok munkakört és munkafolyamatot megismertem, ráadásul kiváló, világot látott főnöki gárdával voltam körülvéve. Így például, akinek nagyon sokat köszönhetek és akitől rengeteget tanultam dr. Karsten Weyand, aki a geisenheimi kutatóban és a bingeni Binderer cégnél dolgozott korábban, ott mint utazó borász járta Európát és világot és ellenőrizte a felvásárlandó borok minőségét, mind emellett a Mosel folyó völgyében egy családi pincével is rendelkezik a családja. Ő készségesen elmagyarázta a különböző gépek működését, a borban lezajló folyamatok mikéntjét. Ráadásul mivel rengeteg nyelvet beszél, akár egy németül nem, vagy nagyon keveset tudó gyakornoknak számára is ideális hely lehet ez a borászat. Én nagyon jól éreztem magam náluk, tényleg szinte családtagként kezeltek.

Winzergenossenschaft Thüngersheim e.G

Untere Hauptstraße 1

97291 Thüngersheim

Tel: 09364 / 5009 – 0

Fax: 09364 / 5009 – 10

Végül, de nem utolsó sorban szeretném bemutatnia borászatot, illetve borászatokat ahol a 12 hetes Erasmus- szakmai gyakorlatom eltöltöttem.

Ezek voltak a **Fürst von Metternich- Winneburg'sche Domäne Schloss Johannisberg** és **G.H von Mumm'sche** borászatok. Ez, a cég a Schloss Johannisberg(35 hektár) és G.H. von Mumm (65 hektár) cégek egyesülésével jött létre, és körülbelül egy millió palackot állítanak elő. A korábban rivális cég most egy egységként a Henkel pezsgő gyár alvállalataként. Amely a dr. Oetker cégcsoport tagja, ebből adódóan ezen cégek is. Mivel a dr. Oetker család „hobby” borászataként is funkcionál, így elég modern technológia háttérrel rendelkezik.

Az itt eltöltött három hónap alatt javarészt az aktuális szőlészeti munkákban vettem részt, mint például: pótlások elültetése, új telepítések ápolása, támrendszer kiépítése,

Németország, Szőlész-borász mérnök Bsc., 2009

permetezés, kötözés, vadhajtások eltávolítása, tetejezés, szőlővesszők befűzködése, termésmennyiség korlátozása(fűt felezés, virág eltávolítás), valamint ezek mellett részt vettem egy kísérlet kiértékelésében is, és egy alkalommal alkalmam nyílt helikopterrel permetezni is, persze csak mint utas.

Mind emellett cirka egy hetet töltöttem el a pincében, ahol a következő tevékenységeket folytattam, mint újborok kezelése, borok palackozáshoz való előkészítése, házasítások arányainak meghatározása, a pince tisztán tartása, derítési aljak eltávolítása, stb.

Ezen héten lehetőségem nyílt a Magnum(1,5literes) és dupla Magnum(3 literes)palackok, hagyományos módon történő palackozásban való segédkezésre.

Összességében nem bántam meg, hogy ezt a céget választottam, nagyon sokrétű munkákat kaptam, ráadásul heti egyszer oktatást tartanak a gyakornokoknak különböző szőlészeti és borászati témakörökben. Ezek igen érdekes előadások voltak, rengeteget beszéltek növényvédelemről és a borhibákról, borkészítési eljárásokról, valamint segédanyagokat is biztosítottak a tanuláshoz.

De mire is számíthat egy gyakornok ennél a cégnél? Nos szállást biztosítanak, ami ráadásul elég igényes is, bevallom őszintén én rosszabbra számítottam, de teljesen rendbe volt, megvoltam vele elégedve. Két teljesen felújított, újonnan bebútorozott lakást biztosítanak a gyakornokoknak. Mindenkinek volt külön szobája, 2 emberre jutott egy fürdőszoba, volt konyha, nappali, étkező,mosogató gép, hogy még a mosogatógép,mosógép, televízió,internet elérhetőség. Egyszóval minden, amire csak szükségünk lehetett. Igaz ennek fejében elvárták, hogy ugyanolyan mennyiségű és minőségű munkát végezzünk, mint a régóta ott dolgozók. Ez eleinte elég megterhelő volt, de aztán hozzászoktam, és a végén már zavaróvá vált, ha egy nap nem volt teljes, mert mondjuk eső miatt nem lehetett dolgozni.

De mit biztosítanak még? Részt lehet venni borkóstolókon, mint „pincér”, ezért kb. nettó 6 euró/óra túlóra díj járt. Mind amellet, hogy nagyon élveztük ezeket a kóstolókat, itt volt rá alkalmunk, hogy megkóstoljuk, akár a magasabb árkategóriás borokat is.

Ezen felül 200 eurót adnak havonta, valamint 12 palack bort munkabéreként.

Így az Erasmus- ösztöndíjjal kiegészítve, kilehet jönni nullára, sőt ha az ember kicsit spórol, akár pluszban is hozhat haza egy- kétszáz eurót.

Egy szó, mint száz nagyon tudom ajánlani ezt a céget mindenkinek, aki külföldön szeretné eltölteni szakmai gyakorlatát. A tavaszi terminust inkább Kertézmérnököknek, az őszt pedig inkább Élelmiszermérnököknek tudom javasolni. Mégpedig azért, mert tavasszal és nyáron zajlik a szőlő vegetációs periódusa, valamint a virágzás és a fűtképzés, amikor rengeteg, és

Németország, Szőlész-borász mérnök Bsc., 2009

sokrétű szőlő ápolási munka folytatható. Az őszi időszak a szüret miatt érdekes és ilyenkor rengeteg különböző borászati munkába bekapcsolódhat egy gyakornok, amelyekkel az évfolyamán nem, vagy csak ritkán találkozna.

Még egy dologra szeretném felhívni a később kiutazók figyelmét, mégpedig arra, hogy március és november közepe között próbálják meg a gyakorlati terminusukat lefixálni, mert téli időszakban, legalábbis ennél cégnél nem túl sokrétű munka folyik, így sokkal kevesebb tevékenységet ismerne meg a kiutazó.

Utólag visszanézve csak annyit mondhatok a leendő pályázóknak, hogy ne habozzanak, lépjenek meg ezt a lehetőséget. Szakmailag nagyon sokat számít egy teljesen már ország hasonló tevékenységű körének megismerése, nagyon előny a későbbi munkahely keresésnél. A szaknyelv elsajátítására meg egyszerűen kiváló. Egyszóval, aki csak tud éljen a lehetőséggel!

Remélem ezzel a beszámolómmal segíteni tudok a későbbi kiutazóknak, és az Erasmus- irodának. Ezúton engedjék meg, hogy felajánljam segítségemet, tanácsaimat. Bármikor nyugodt szívvel forduljanak hozzám, ha információra lenne szükségük, akár a céggel vagy a németországi élettel kapcsolatba.

Ezúton szeretem megköszönni az Erasmus- iroda minden dolgozójának a segítségét!