

Németország, Kertészmérnök Bsc.

Szakmai gyakorlatról szóló beszámoló

Kötelező 15 hetes egyetemi szakmai gyakorlatomat, ami a Kertészmérnök BSc tanulmányaim elvégzéséhez szükséges, egy németországi gombatermesztőnél töltöttem. A termesztő üzem Németország keleti felében, Drezdától körülbelül 90 kilométerre található délkeleti irányban a német-cseh határ melletti kis faluban, Reitzenhainban.

Ebben az üzemben nem csak egy, hanem legalább 10 különböző gombafajt termesztenek, mint például a shiitake, barna- és fehér csiperke, ördögcsékér laskagomba, laska, sárga- és piros laska, bokros gomba, süngomba, nameko és pecsétviasz gomba. Alkalmanként a gyapjas tintagomba is megtalálható a termesztő létesítményben, de igen ritkán. A friss gomba kiszerezésén, csomagolásán, értékesítésén, raktározásán kívül a cég foglalkozik még gombákból készült termékek előállításával is. Legfontosabb ezek közül a gombákból készült szárított gomba, melyet őrölt, és nagyobb darabokban is kiszereznek. Emellett élelmiszert is előállítanak belőlük: fasírhoz hasonló korongokat gombákból és fűszerekből, gombával töltött krumplipüré gömböket. Az itt készülő ételek listája véget ért, ha azt nézzük, melyikben van gomba. Készítenek ezek mellett itt még gőzgombócot, almával, eperrel, szilvával, áfonyával, cseresznyével töltött gőzgombócot is. Ezeket, és a friss gombákat mind meg lehet venni a helyi üzletekben, vagy magában a termesztőnél, az erre a célra kialakított kis mintaboltban, ahova hetente, illetve naponta helyezik ki az újabb, frissebb árut.

Munkámat csak a gombatermesztésben végeztem, ami az egész termesztési, előkészítési, szedési, kiszerezési és csomagolási folyamatokat jelentette. Az új gomba szubsztrátumokat, illetve gombakomposztot a termesztés helyszínére kellett vinni. A csiperketermesztésben, mivel ott nem 2 kilogrammos tömbökről, hanem körülbelül 300 kilós adagokból állt egy termesztési felület, traktorral vitték a helyére, és esetenként a több ládányi oszlopokba a ládák közé távtartókat helyeztünk el, megkönnyítve ezzel a további munkákat (szedés, locsolás). A gombatermesztés elengedhetetlen hozzávalója a víz. Az itt termesztett gombák testének 90%-a víz, így a locsolás kulcsfontosságú volt munkám során, és ez is kapta a legnagyobb hangsúlyt. A locsolást kézzel végeztük, az automata öntözőrendszer nem került még feltelepítésre. Amint a gombák szedhető méretűek lettek, a szedőnők segítése a gyorsabb, rugalmasabb szedés érdekében vált elsőleges feladattá. Ehhez a gombaládákba előre bele kellett rakni azokat a tálcákat, amilyenre éppen szükség volt a gomba minőségét tekintve, majd ezeket a termesztő teremhez szállítva oda kellett adni a szedőnőknek, a teli ládákat pedig elvinni tőlük, adminisztrálni a leszedett mennyiséget, majd a szedés végén a terem ajtajára kihelyezett papírra felírni a végeredményt, hogy tudjuk, aznap mennyi gomba lett leszedve. Ugyan erre a papírra kerültek fel a locsolási adatok is, vagyis hogy mennyiszer locsoltunk. A szedés végeztével a földre esett gombákat össze kellett takarítani, hogy azok ne jelentsenek potenciális táptalajt a baktériumok és káros gombák számára, amik megnehezítenék a termesztési lehetőségeket. A két csiperke, valamint a gyapjas tintagomba szedésében nem, de a többi fajban részt vettem. Mindegyiknek eltérő hőmérsékleti és páratartalmi viszonyokra van szüksége, így a szedési időpontjuk is teljesen más, így bele tellett egy kis időbe, míg teljesen ki tudtam ismerni magamat. Ebben nagy segítségemre voltak az előkészítésben eltöltött munkaidőim, itt a saját szememmel láttam, hogy melyik gomba nem nyom eleget a mérlegen, és ezért nehezebb vele dolgozni, és melyikkel megy nevetve a kiszerezés. A gombák kiszerezése után a csomagolóba kerülnek, vagy egy átmeneti ideig vissza a hűtő kamrába, hogy minél kevesebbet veszítsenek a minőségükből. A kiszéréshez rengetek, különféle kartont és címkét használtunk annak függvényében, hogy milyen gombáról van szó, az adott gomba milyen minőségű vagy méretű, vagy mekkora tömeget lehet a tálcában találni. A csomagolás nagy része automatizált, egy személy kell, aki felrakja a futószalagra a tálcát, leméri a tömegét, ellenőrizve a helyes kiszerezést, és egy ember a futószalag végén, aki elveszi a már becsomagolt, és címkével ellátott árut. Az így kiszerezett gomba adagokat pedig vagy egyből a kamionra, vagy a hűtőtárolóba szállítottuk. A csiperkéktől eltérő gombáknál a termesztési folyamat kiegészült a 2 kilogrammos tömbök behordásával, a zacskók felnyitásával, amikor a gombák elérték a megfelelő nagyságot, és a padlózat fellocsolásával, ami a páratartalom megtartásában segített a klimatizáló berendezés kímélése végett. A tömbökről több terméshullámot szedtünk le, ezek között hideg vízbe kellett őket meríteni. Az áztatható tömböket alaposan át kellett nézni az esetleges kisebb gombák, vagy betegségek miatt. Egy éjszakányi áztatás után ezeket újból a polcokra helyeztük, és vártuk, hogy fejlődjenek rajtuk a gombák. A már letermett, öreg tömböket, amikről gombát már nem lehetett szedni, ki kellett hordani, majd előkészíteni a terem kifertőtlenítésére, esetleg átfestésére, ha ez szükségesnek bizonyult.

A munkámat heti 5 nap, napi 8 órában végeztem. Amikor olyan feladat volt, ami túlnyúlt a munkaidőn, vagy sürgősen el kellett végezni, akkor tovább maradtunk, de ezek nem tartottak 45-50 percnél tovább. Napi 30 perc szünet volt engedélyezett, amit bármikor le lehetett tölteni a műszak alatt. Hivatali, vagy hasonló okú probléma nem

Németország, Kertészmérnök Bsc.

történt, csupán a munka folyamán felmerülő alkalmi nehézségekkel találkoztam. Elért eredménynek minősítem mind azokat a tapasztalatokat, amiket a gombák termesztésével kapcsolatban szereztem: mikor és mennyit kell locsolni, milyen környezeti viszonyokat igényelnek, klíma nélkül hogy lehet fent tartani ezeket a körülményeket, hogyan kell a kiszerezést gyorsan és jól végezni, mely gombák alkalmatlanok a csomagolásra, melyik komposzt, illetve szubsztrátum megfelel, illetve hibás.

A gyakorlat egy részben támaszkodott az egyetemi oktatásban lévő gombatermesztési tananyagra, ezek ismerete nélkül jóval nehezebb lett volna megértenem és elsajátítanom mindazt, amit csináltam a 15 hét alatt. Ismereteim persze nem voltak teljesek, de ezeket az egyetemi gyakorlatok illetve előadások során nem is részletezték, így csak az eddig átolvasott szakirodalomból tudtam, de ez sem jelentette azt, hogy mindent tudok a témáról. Gyakorlatom alatt azonban sikerült a készségeimet és látószögemet szélesítenem mind a gondolkodásmód, mind a problémamegoldás terén, így ez az időszak számomra több mint remek lehetőség volt.

A fogadóhely minden segítséget megadott, amivel csak támogatni tudott. Rugalmas időbeosztással dolgozott, szakirodalmi segítséget nyújtott, ha igényeltem, egyes dolgozók töviről hegyre elmagyarázták a problémásabb dolgokat, hogy milyen hibákba ne essek bele.