

## **Izkušnja z Erasmus izmenjave na kmetiji nad Milštatskim jezerom**

V obdobju med 31. 3. in 11. 4. 2025 sem se v okviru programa Erasmus udeležila delovne izmenjave na kmetiji Zgurnig na avstrijskem Koroškem v vasici Öttern, ki je nedaleč od Milštatskega jezera, na pobočju Milštatskih Alp.

Kmetija Zgurnig, ki je v lasti mladega kmeta Martina Glabischniga, se nahaja na približno 1000 metrih nadmorske višine. Njihova primarna dejavnost je reja ovč za meso. V svojih hlevih imajo okoli 300 ovč dojlj, poleg tega pa še veliko število jagenjčkov vseh starosti. Poleg ovč imajo na kmetiji tudi približno 20 glav govedi, 10 koz, race, mačke in psa, ki je šolan za pomoč pri paši ovč.

Ovce so nastanjene v dva večja hleva, ki sta razdeljena na notranji in zunanji del. Hkrati je na glavnem delu kmetije tudi manjši hlev za ovce, ki kotijo, in manjši hlev s kozami. Še en manjši hlev za ovce imajo v najemu v sosednji vasi. Krave se pasejo na enem od travnikov pod kmetijo, kjer na prostem preživijo celo leto. Kmetija ima 15 hektarov travnikov in prav toliko gozda. Ker to ne zadošča za prehrano vseh živali, imajo v okolici v najemu še dodatnih 15 ha travnikov. V poletnem času pa ovce pasejo na travnikih pod Großglocknerjem, kjer za ovce skrbi pastir.

Na kmetiji poleg lastnika živita še starša in ena od sester. Poleg lastnika na kmetiji delata še starša, sestra pa je zaposlena drugje, vendar priskoči na pomoč, kadar je to potrebno.

Delovni dan družine se začne okoli pete ure zjutraj. Ob kavi si razdelijo dnevne naloge, nato pa začnejo z delom. Vsako jutro je treba počistiti hlev. Krmo prejšnjega dne vržejo med steljo, po potrebi dodajo slamo. Nato je v notranjih hlevih v jaslji treba dodati mešanico koruze v zrnu, silirane koruze in mineralov, na koncu pa še seno. V zunanji del hleva, ki je namenjen jagenjčkom, pa je treba poleg mešanice dodati še lucernino seno, ki je bogatejše s proteini in zato bolj primerno za hranjenje jagenjčkov.

To opravilo vzame precej časa, saj je enak postopek treba opraviti še v hlevu na drugi lokaciji. Običajno se delo prekine okoli devete ure za zajtrk, nato pa nadaljujejo. Sama sem se družini pridružila malo čez sedmo uro. Moja naloga je bila poleg običajnih opravil tudi krmljenje jagenjčkov z nadomestkom mleka, saj je bila ovca po kotitvi prešibka, da bi skrbela za svoje mladiče.

Dela na kmetiji nikoli ne zmanjka. Poleg hlevskih opravil imajo še veliko drugih nalog. Vsak dan v tednu je namenjen določenim opravilom. Ponedeljki so spomladi in jeseni namenjeni klanju ovč. To delo poleg lastnika opravlja še lokalni mesar v klavnici, ki jo imajo na kmetiji. V povprečju na teden zakoljejo 35 jagenjčkov, starih med 4 in 8 mesecev. Ne koljejo pa le svoje živine, temveč tudi ovce okoliških kmetov. To je bilo tudi eno izmed prvih opravil, pri katerem sem se jim pridružila.

Torek je dan za razvoz mesa do lokalnih strank. Med njimi so trije supermarketi, mesar specializiran za predelavo ovčjega mesa in manjši gostinci v bližini. Poleg tega je po vsakem klanju treba določene ostanke zavreči na komunalni v Celovcu, ki je edina lokacija, kjer je to dovoljeno.

Preostali dnevi so namenjeni drugim kmečkim opravilom. Ker se je v času mojega obiska ravno pričela pomlad, je bilo treba ostriči ovce, jih cepiti proti bolezni modrega jezika, postaviti ali popraviti ograje okoli travnikov, izpustiti eno čredo ovc na pašo in še bi lahko naštevala.

Prost vikend sem izkoristila za ogled Milštatskega jezera in Milštatskih alp. Narava in mirno okolje sta celotni izkušnji dodala prav poseben čar in še polepšala že tako neverjetno izkušnjo.

Tako je delovna praksa na avstrijskem Koroškem minila kot bi mignil. Izkušnja je bila res nepozabna, saj sem vsak dan imela priložnost za nabiranje novih znanj. Kljub temu, da so bili dnevi naporni, so bili polni zanimivih izzivov in dobrih ljudi. Družina me je zares lepo sprejela in hitro sem postala del njihovega vsakdana. Spoznala sem, kako pomembno je sodelovanje in dobra volja, pa tudi, da dela na kmetiji res nikoli ne zmanjka. Vesela sem, da sem lahko čas na kmetiji preživela na slikovitem pobočju Milštatskih Alp, od koder se odpira čudovit razgled na jezero in okoliške hribe. Delo v tako mirnem in naravno bogatem okolju je bilo še posebej prijetno. Prav to je eden od razlogov, da bi takšno prakso ponovila takoj, če bi se mi še enkrat ponudila priložnost. Prav tako bi jo priporočila vsakemu, ki si želi širiti svoje strokovno znanje, spoznati drugo kulturo in delovne procese ter pridobiti nove delovne izkušnje, ki jih lahko uporabi na domači kmetiji ali na nadaljnji študijski poti.

Ajda Peternelj