Objavljeno v Kmečkem glasu, 9. aprila 2025, št. 15, LXXXII LETO, str. 21

Solski center Sentjur

Tri kmetije, praksa, lokalne znamenitosti, čokoladnica ...

Nika Čater, Lea Vahen

Deset dijakov programov živilsko-prehranski tehnik, kmetijsko-podjetniški tehnik ter mehanik kmetijskih in delovnih strojev Srednje poklicne in strokovne šole Šolskega centra Šentjur se nas je odpravilo na 10-dnevno mobilnost Erasmus+ v Avstrijo. Spremljali sta nas Jerica Tuhtar in Mojca Oset, kasneje pa se nam je pridružil še David Videnšek. Pod svoje okrilje nas je vzel izobraževalni center Bildungshaus Schloss St. Martin, kjer smo bili tudi nastanjeni.

Prvi dan smo se odpravili na **kmetijo Ericha Kerngasta**, ki je predstavil naš tedenski program ter način kmetovanja na svoji kmetiji. Z nami se je odpravil na LFS Silberberg – srednjo šolo, specializirano za sadjarstvo in vinogradništvo, kjer so nam razkazali šolo in oljarno Steirisches Kürbiskernöl. Degustirali smo sveže in lansko bučno olje ter ju primerjali. Na poti nazaj v St. Martin smo si ogledali Mihaelovo kapelo, kjer smo videli nagrobnike, vklesane v stene gradu.

Drugi dan smo si ogledali grad in cerkev sv. Martina, kjer smo bili ves čas nastanjeni. Prisluhnili smo legendi o sv. Martinu, na katero je avstrijski narod zelo ponosen. Sledil je ogled šole St. Martin, nato pa smo se peš odpravili v Gradec, kjer smo obiskali univerzo FH Joanneum. Ogledali smo si oddelek za strojništvo ter prehransko inženirstvo, imeli pa smo priložnost poizkusiti posušene črve, ki so bili presenetljivo okusni.

Pokušina posušenih črvov, ki so bili presenetljivo okusni.

Skupinska slika pred odhodom

po sistemu »ribja kost«. Med potjo na drugi del posestva smo se ustavili pri cerkvi Pfarrkirche Thal – St. Jakob, znani po unikatni notranjosti z dodatki kristalov Swarovski. Na drugem delu posestva smo si ogledali še drugi hlev, kjer imajo 20 krav dojilj, vzrejenih po principu »krava–tele«, pa tudi mlado govedo in vole. Videli smo še hlev za okoli 150 prašičev ter hlev za konje s pokrito manežo. Skupno imajo približno 20 šolanih konj.

LEPOTE DUNAJA IN GRADCA

Šesti dan je bil bolj sproščujoč, preživeli smo ga na Dunaju. Palača Schönbrunn, ena najlepših in najbolj obiskanih znamenitosti Avstrije, se odlikuje z osupljivo arhitekturo in dih jemajočimi vrtovi. Sledil je obisk živalskega vrta Schönbrunn, ki je bil ustanovljen že leta 1752 in velja za najstarejši živalski vrt na svetu. Navdušeni smo bili nad številnimi eksotičnimi živalmi, največ pozornosti pa je poželo hranjenje morskih levov in prikupni pingvini, ki s svojimi vragolijami vedno poskrbijo za smeh in občudovanje.

V Gradcu je bila naša prva postojanka Dunkin' Donuts s sladko malico in legendarnimi krofi. V muzeju orožarne Styrian Armoury nas je pričakala zbirka 32.000 oklepov in kosov orožja, ki so jih v preteklosti v spopadih uporabljali pogumni vojaki. Orožarna je bila nekoč najpomembnejši center opreme v jugovzhodnem delu Habsburškega cesarstva, zadnjih 140 let pa navdušuje obiskovalce s svojo zbirko. Sledil je ogled mestnega središča, kjer smo videli mestno hišo, stolnico, Uro in Glockenspiel.

Sedmi dan smo se odpravili na kmetijo Hofer, kjer so nam predstavili delo na kmetiji, ki je usmerjena v govedorejo in prašičerejo. Ogledali smo si hlev za krave molznice, ki imajo prostorno ležišče in dostop do pašnika. Videli smo tudi hlev za pitovne prašiče, ki imajo na voljo dovolj prostora za gibanje in igro. Ogledali smo si tudi hlev za krave dojilje, ki imajo prav tako dostop do pašnika. Videli smo tudi hlev za telice, ki imajo na voljo dovolj prostora za gibanje in igro. Ogledali smo si tudi hlev za krave molznice, ki imajo prostorno ležišče in dostop do pašnika. Videli smo tudi hlev za pitovne prašiče, ki imajo na voljo dovolj prostora za gibanje in igro. Ogledali smo si tudi hlev za krave dojilje, ki imajo prav tako dostop do pašnika. Videli smo tudi hlev za telice, ki imajo na voljo dovolj prostora za gibanje in igro.

priprave kože. Spoznali so, da se ščetine odstranjujejo kombinirano – strojno in ročno, nato pa sledi še ožiganje, ki pomaga odstraniti preostale dlačice. Opazovali so odstranjevanje notranjih organov, razpolovitev trupa ter pripravo mesa za nadaljnjo predelavo. Poleg tega so se seznanili s postopkom priprave slanice, ki se uporablja za konzerviranje in dimljenje mesa. Ogled postopkov jim je omogočil vpogled v pomen pravilne priprave mesa ter spoštovanje vseh higienskih standardov v mesnopredelovalni industriji.

Dekleta smo opravila prakso v lokalni restavraciji Bauernwirt in Sudhaus. Pomagale smo pri pripravi jedi, skrbele za čistočo pultov ter prale posodo. Delo je bilo dinamično in zanimivo, saj smo se lahko pobliže spoznale s kulinaričnimi postopki in delom v profesionalni kuhinji. Fantje so ta dan preživeli v sirarni, kjer so izdelovali jogurte, mladi sir in skuto. Dva dijaka sta pomagala pri čiščenju sira, ostali pa so se preizkusili v izdelavi skute. Po končanem delu so imeli degustacijo svežih mlečnih izdelkov, kar je bila sladka nagrada za trud.

Na praksi smo tudi lupili sladki krompir, korenje in kuhano rdečo peso. Narezali smo kruh, ga posuli s parmezanom in spekli, napolnili 410 lončkov z brusnično marmelado ter 30 lončkov z gorčico, narezali limone, drobnjak in korenje za korenčkovo juho ter pekli palačinke na litoželezni ponvi. Fantje so zadnji dan prakse v mesnici pripravljali meso za predelavo v klobase. Ločevali

Objavljeno v Kmečkem glasu, 9. aprila 2025, št. 15, LXXXII LETO, str. 21

Na **kmetiji Weizer Schafbäuern eGen** so nam predstavili predelavo ovčjega mesa in mleka ter mlečno proizvodnjo. Srečanje smo zaključili z degustacijo njihovih odličnih izdelkov. V nadaljevanju smo si ogledali šolo Das Land Steiermark in njihove rastlinjake. Zadnja postojanka tega dne je bila čokoladnica Zotter. Razveselil nas je ogled, še bolj pa degustacija čokolade.

Četrti dan smo obiskali šolo Hatzendorf Faschule, spoznali delovanje raziskovalnega instituta, obiskali destilarno Gölles Manufaktur ter trgovino, kjer prodajajo embalažo. Z nami sta dan preživeli tudi profesorici Martina Petelinek in Marjana Koren, ki sta se zahvalili gostiteljski šoli in drugim sodelujočim.

Peti dan smo se zbudili v zasneženo jutro. Obiskali smo **kmetijo Jaklohof**, kjer smo si ogledali njihove rastlinjake, v katerih pridelujejo različne vrste zelenjave. Po ogledu smo se peš odpravili do šole Grottenhof, kjer nas je sprejel vodič, nekdanji ravnatelj Erich Kerngast. Ogledali smo si različne delavnice – pekarsko, mehanično in mizarsko – ter njihovo hladilnico. Pot smo nadaljevali do prvega hleva s kompostnim podom, kjer imajo približno 40 krav molznic, okoli 15 teličkov in molzišče, urejeno skovalce in spodbuja razmišljanje o vojni in miru.

PRAKSA V KLAVNICI, MESNICI, SIRARNI IN RESTAVRACIJI

Fantje so prakso opravljali v klavnici. Seznanili so se s celotnim postopkom zakola, od usmrtitve živali z električnim tokom, ki zagotavlja hitro in čim manj boleče omamljanje, do izkrvavitve in so maščobo od mesa. Dva dijaka sta skupaj s profesorjem Videnškom v mizarski delavnici izdelala dve koriti za krmljenje drobnice in stenski obešalnik.

Domov smo se vrnili polni novega znanja, prijateljskih vezi in doživetij. Hvala vsem za organizacijo, spremljevalnim učiteljem, ravnateljici Moniki Očko in direktorju Šolskega centra Šentjur mag. Branku Šketu za vso podporo.