

Reisimuljeid kolme nädalasest praktikast Kremsi veini- ja puuviljakooli juures, Austrias

Gren Rehema

Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli

Turismikorralduse eriala 2-kursuse õpilane

Praktikaks valmistusime juba juulis, kui Olustvere ametikoolist saksa keele ja giidinduse õpetaja Aino Saavaste, kes on ühtlasi ka välissuhete koordinaator meie koolis, teatas praktikavõimalusest Kremsi linnas, Niederösterreichis (Alamaustria liidumaal), Austrias. Suvel, lõpetades oma turismikorralduse eriala suvist praktikat majutus- ja toitlustusettevõttes ning Olustvere mõisas, olin nõus pärast paari päevast läbimõtlemit väljakutseks praktiseerida välislahetuses.

Kremsi linna ümbruses mäenõlvadel asub rohkesti viinamarjaistandusi, nii et peaaegu iga teine sealne ettevõtja tegeleb just veinitootmisega. Peale viinamarjade kasvatatakse järgnevalt seal Niederösterreichi regionis ka õunu, pirne, maisi ja päevalilli. Ühel ettevõttel peab olema vähemalt 5 ha õunapuuaeda, 3 ha viinamarju ning lisaks alla 10 ha-d päevalille- ja maisipõllumaad, et keskmine austria pere saaks ära elatud oma ainsa sissetulekuallikast. Eesti perekonna puhul on see võib – olla pisut kaheldav, et ära elada ainult õunamüügist.

Ametikooli koostöös !! Euroopa, Euroopa Eesti, Kutsekoda võimaldati meile 3-le Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli õpilasele oma erialaga seonduv välispraktika: **Kadi Välimets** (toidutehnoloogia jookide erialal), **Ervin Dreiling** (põllumajanduse eriala III kursuse), **Gren Rehema** (turismikorralduse eriala II kursuse) 3-nädala pikkune praktika Austrias. Siinkohal tasub mainida, et turismikorralduse eriala õpilasele on sedalaadi praktika maaettevõtluse vormis ainulaadne võimalus töötada veiniettevõtet omava austri perekonna juures (veiniettevõtte omanik ja tema naine, neil 3 last, lisaks peremehe vanemad ja tema vanavanaema, kes kõik on peamiselt oma ettevõtte ainsad töötajad) ja uurida sealset viinamarjakasvatuse piirkonda ning Doonau jõe (sadama) äärsel Kremsi linna turismikorralduse eriala õppuri pilgu läbi.

Oluline on teada, et erinevaid veine on sama palju kui kasvatatavaid viinamarjasorte – igal sordil on oma kindel nimi, tunnus, värv, maitse, lõhn jne. Esimest korda elus õnnestus meil põhjalikult tutvuda viinamarjakasvatuse ja veinitootmise iseärasustega, sest Eestis ja teistes põhjamaades mitte just kõige soojema ja päikesepaistelisema ilmaga pole viinamari laialt levinud. Küll on aga Kesk – Euroopa veinitegemiseks sobiv piirkond. Kremsi linna ümbruses olevad mäenõlvad on väga head viinamarja kasvatamiseks, sest need püüavad hästi päikest ning suvehooaja viimastel nädalatel (septembri lõpp – oktoobri algus) ülevalt poolt laskuvad öökülmavoolud muudavad viinamarja pehmemaks ja magusamaks ehk kõlblikuks viinamarjakorjeks ja veinitootmiseks.

Euroopa organisatsiooni EQUAFA projekti üldeesmärgiks on kaasata projektiga liitunud riikidest ja haridusasutustest õppureid, et need omandaksid praktikakogemuse ühes välisriigis, kohanduks muutustega tööturul ja ühiskonnas ning luua olulise väljakutse oma isiksuse iseseisvumiseks suhtudes selle läbi nii erinevatesse ja erineva taustaga inimestesse tolereerivalt. Näiteks hiljem tööle asudes Euroopa tööturul mistahes riigis või siinsamas Eestis töökorraldusega tegeledes erirahvuste esindajatega või mitte – eestlaste kogukonna liikmetega. Eestis, kui Euroopa Liidu liikmesriigil, on kõigil liidu riikide kodanikel õigus töötada siin koos eestlastega võrdsel tingimustel ja vastupidi. Olgu see erirahvuse esindaja siis pärit Vahemeremaadest, Skandinaaviamaadest või hoopis Ida – Euroopast. Pealegi häid ametioskustega töötajaid leidub Euroopa suurriikides ikka, kellel puudub töökoha võimalus oma sünniriigis aga keda väga vajatakse võib – olla mujal. Miks mitte siis töötada Eestiski.

Meie eestlastena töökogemust omandamas Austrias. Esmalt märkasime juba kultuuridevaheliste erinevuste tunnis õpitust just austerlaste teatud laadi saksa kultuurist tulenevalt üldist distsiplineeritust ja organiseeritust austerlastes endis kui ka nende (töö) keskkonnas. Iga tööpäev möödub kindla tööplaaniga järgi, igal töötajal on oma kindel ülesanne ja tööaeg (Keskmiselt 10 tundi päevas, 07:00 – 18:00-ni ja enamgi), tööasjad on alati omal kohal, kust neid järgmine töötaja hõlpsasti ka üles leiab jne. Mina arvan, et meie eestlased oleme võib – olla märksa paindlikumad nii töö kui ka tööaja suhtes.

Oluline märgatav erinevus on veel austerlaste päevase toidukordade jaotumuses ja toitumisharjumustes – hommikusöögiks leib, või, singiviil; lõunaks supp ja praad; õhtuks taas leib, või, suurem singi- ja juustuvalik. Kohvi juuakse vähe ja harva, külalistele pakutakse tass kohvi/teed, selle asemel pakutakse külalistele heameelega pigem oma ettevõttes toodetud veini või õunamahla, mida lahjendatakse üks osa gaseeritud veega. Erinevusi leidub lisaks ka Austria kliimas, mis on Eesti sügisest ilmast tunduvalt 10-ne kraadi võrra soojem ning austerlaste iseloomus, mida on kasvatatud katoliku kirik.

Läbi EQUAFA projekti 3-nädala jooksul kohtusime ja saime headeks sõpradeks praktikantidega Hispaaniast,

Hollandist ja Soomest. Kõikidel praktikantidel oli ülesandeks teha esitlus oma päritoluriigist ning pakkuda oma rahvustoit. Võrdsetes tingimustes töötamine kujundas eriarvamusi Austriast ja austri inimestest koos olnud erirahvuste noorte vahel, küll aga andis projektis osalemine võimaluse näidata oma võimekkust kohanduda muutustega ja areneda koostööd meil noortel omavahel ning igaüks eraldi ettevõtetes kaastöötajatega.

Meie ühise projekti ühe etapi lõpetamine kulges kindla päevaplaani järgi:

Hommikul kuni lõunani kestavad intervjuud iga praktikandiga eraldi. Intervjueerijateks olid Europea esindajad Kreekast, Hispaaniast, Hollandist, Eestist ja Soomest.

Seejärel väljasõit Göttweigi kloostrisse ja Ferdinandi vaateplatvormile peamiselt eestlaste ja hollandlastega, ka üks hispaania tüdruk Tania. Mõlemast paigast – nii Göttweigi mäelt kloostri juures ja Ferdinandi vaateplatvormilt on suurepärane vaade kaugel all asuvale Kremsi linnale ja küladele, mis on Eesti mõistes väikelinnad nagu Karksi – Nuia, Suure- Jaani või Tõrva. Ning samuti vaade tuntumaile veini- ja turismipiirkonnale Wachau ja vanale Dürnsteini kindlusevaremetele.

Kavandatud projektilõpetamispäev lõppes piduliku õhtusöögiga Kremsi Veini- ja Puuviljakoolis, kus osalesid peale praktikantide ja Europea esindajate ka veiniettevõtete omanikke.

Tuletades meelde veel Europea peaesindaja sõnad, et meie praktikandid oleme kui katsejänesed, keda oli lihtne ära kasutada, kuid kes said väga hästi hakkama tööülesannetega, oleme lõpetanud projekti üje etapiga hüppelauaks järgmistele uutele ettevõtmistele välispraktikate vallas.

Siinkoha täname meie omalt poolt kõiki toetajaid: õpetaja Aino Saavastet, Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli, Europea Eesti esindust ja kutsekoda, samuti meie vanemaid. Täname!