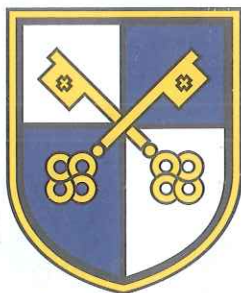


# Glas Naklo



oktober 2018 občine

Številka 96/leto 24







BC Naklo

# Biosferni park Nockberge – projekt MI v Evropi

David Celar

Dijaki in učitelji Biotehniškega centra Naklo se že vrsto let praktično usposabljam v okviru programa Erasmus+. Za dijake, ki se odločijo za takšno vrsto usposabljanja, je to velika dodana vrednost na področju dviga strokovnih kompetenc in pri pridobivanju novih življenjskih izkušenj. Mednarodne izkušnje dijakov lahko pripomorejo k uvajanju dobrih praks iz tujine v domačem okolju. Izkušnja usposabljanja, v sodelovanju s šolami in podjetji iz tujine, jim lahko pozneje pomaga pri lažji zaposljivosti in bolj inovativnemu razmišljanju pri iskanju zaposlitve. Večletno sodelovanje z zunanjimi partnerji je plod dobrega dela projektne pisarne BC Naklo, ki uspešno usmerja, koordinira in pridobiva sredstva za izvedbo različnih projektov v okviru programa Erasmus+.

V začetku junija letošnjega leta se je devet dijakov udeležilo 12-dnevnega praktičnega usposabljanja v Biosfernem parku Nockberge na avstrijskem Koroškem. Učitelja, ki sva jih spremljala, sva z njimi preživela vsak en del usposabljanja. Ves čas usposabljanja pa je bil z nami tudi koordinator iz Biosfernega parka Nockberge, Heinz Mayer. Prvi del so dijaki preživeli v koči Heiligenbachhütte. Koča leži na nadmorski višini 1850 metrov. Dijaki so na tem območju obnavljali planinske poti, spoznavali kulturne in zgodovinske posebnosti kraja in v sklopu delavnice starih obrti izdelali metlo na tradicionalen način. V koči so sami skrbeli za ogrevanje in pripravo obrokov. Med usposabljanjem so obiskali partnersko kmetijsko šolo Litzlhof in mesto umetnikov Gmünd ter Pankratium. V nedeljo smo imeli izlet v Katschberg, kjer smo se zabavali v adrenalinskem parku in ob jahanju konjev. Nato nas je gospod Heinz odpeljal na kosilo na gasilsko veselico. Tam smo lahko začutili utrip kraja in videli domačine, oblečene v tradicionalna koroška oblačila. Korošci dajo velik poudarek tradiciji in jo znajo dobro povezati s sodobnimi smernicami v turizmu. Znotraj biosfernega parka podpirajo vse, kar je lokalno in tradicionalno.

Popoldne smo obiskali čebelarja Traugotta Brandstätterja, ki nam je podrobno razložil in prikazal pridelavo medu. Čebelar ni pozabil omeniti zaslug Slovencev Antona Janše za razvoj



sodobnega čebelarstva. Po degustaciji različnih izdelkov, med drugim tudi okusnega namaza iz lešnikove kreme in medu, smo se odpravili do gostišča Gasthof Post v Eisentrattnu. Pred nami sta bila dva fizično naporna dneva krčenja zaraščenega dela pašnika na 1900 metrih nadmorske višine. Poleg sekanja in kurjenja vej smo pregledovali in popravljali ogrado za živino. Ta je večinoma narejena iz žice, na določenih delih pa še na tradicionalen način. Kako se naredi tradicionalna ograja, smo spoznali v prihodnjih dneh, ko smo prišli v kočo Litzlhof Alm, ki leži na 1780 metrih nadmorske višine. Prijetno urejena planšarija, ki jo v poletnih mesecih vodi Nemka, veterinarica Karin. Tam smo imeli praktično usposabljanje skupaj s petdesetimi dijaki kmetijske šole Litzlhof. Razdeljeni po skupinah smo se odpravili na delo. Ena skupina je skrbela za košnjo trave, druga je na tradicionalen način popravljala ograjo ali postavila novo. Nekateri so na ognju pripravljali obroče iz vej, spet drugi so preverjali ograjo za živino in sproti odpravljali napake. Ne smemo pozabiti na zelo zanimivo izdelavo lesenih korit za vodo, ki jih naredijo iz hlodovine, in na delavnico spoznavanja različnih trav in zdravilnih rož.

Zadnji dan smo se odpravili v Radenče (Radenthein), kjer smo si ogledali novo tovarno sira. Tovarna je zasnovana tako, da lahko obiskovalci skozi steklo opazujejo postopek pridelave sira. Vodič, tudi sam lastnik kmetije, je poudaril, da v tovarni Kaslab'n Nockberge sprejemajo mleko le od lokalnih kmetov in da ga plačujejo glede na kvaliteto. Le-ta se je odražala tudi pri okusu sira, ki smo ga lahko poskusili na koncu ogleda tovarne. Zadnji dan smo si ogledali še muzej v turški hiši in mlin, kjer so nam pokazali mletje žita. Naše praktično usposabljanje smo zaključili v prijetni družbi Heinza Mayerja in sodelavcev. Koroško smo zapustili z lepimi spomini in zavedanjem, da bi lahko marsikatero dobro prakso, ki jo imajo naši severni sosede, uporabili pri razvoju kmetijsko-turistične ponudbe v domačem okolju. ●

