Sammen med to andre studiekammerater, besluttede jeg mig for at finde en elevplads i udlandet. Min motivation var at opsøge ny viden, som gartneruddannelsen desværre ikke udbyder endnu. Mit ønske var at finde en elevplads, som arbejdede med permakultur og da mange frilandsproduktioner går lidt i dvale, over vintersæsonen i Danmark, var det oplagt at tage sydpå. Jeg havde ingen udsigt til en dansk elevplads, så to mine kollegaer og jeg begyndte at søge efter steder i syd Portugal, via WOOFF-hjemmesiden, en side hvor man kan bytte arbejdskræft for kost og logi. Dette blev min indgangs billet til en elevplads hos Quinta da Fornalha, som vi fik en kontrakt med. Gården har været økologisk siden 1755, da familien i sin tid købte stedet.

Virksomheden har et stærkt fokus på miljøbevidsthed og er optaget af at opbygge en uddannelses platform, der tilskynder at bruge lokale ressourcer og materialer som et alternativ til massekulturen. Udover at have en stor figenproduktion og 30 hektar land, der er delvist opdyrket og delvist efterladt til lokale plantearter, ligger Quinta da Fornalha midt i et fuglereservat, som er vitalt for fuglenes migration når de søger syd og nord på. For mig var det en god mulighed at komme væk fra byens støj og være mere ude i naturen.

Vi skrev til chefen Rosa, som var begejstret over vores introduktion og at vi var under uddannelse som gartnere. Vi fik en aftale i hus, kort før vores afslutning p 1. hovedforløb, pakkede tasker og vidste endnu ikke om jeg ville vende hjem efter 3 måneder, eller forlænge kontrakten til og med 2. hovedforløb.

Alt var grønt og frodigt på gården, sammenlignet med Danmark. Det føltes som forår, men vinteren var ikke engang slut, den var knapt begyndt. Vi fik lov til at ankomme og observere landet den første arbejdsdag. Vi havde allerede fået en overordnet plan, inden afrejse, over hvad vi kunne forvente. Det var meget varieret og lovede godt.

De første par dage brugte vi på at genoprette et langt grøntsagsbed. Jorden blev fræset og der blev lagt kompost ud. Vi plantede en masse småplanter ud, som var købt ind. Vi fik snakkede om jordens opbygning, forskelle fra det danske og sydportugisiske klima og havde diskussioner om fræsning af jorden, da man vender mikrolivet på hovedet når man fræser den og den nemt klasker sammen efter regn. Selvom Rosa ikke er uddannet gartner, har hun meget erfaring med biologi og økosystemer samt har stort viden indenfor plantekendskab. Hun har drevet familiegården alene i 10 år.

Da gården ikke havde et drivhus/planteskole, fik vi til opgave at opbygge et. Det var første gang gården skulle producere egne småplanter fra hjemkøbte og lokale frø. Den hjemmelavede planteskole blev bygget og det føltes godt også at lære at bygge lidt, selvom vi nu glædede os til at komme tilbage til planterne. I øjeblikket er planteskolen spækket med småplanter, som vi har passet de sidste tre måneder. En del er plantet ud, mens andre stadig venter. Her har vi lært en masse om vækstfaktorer, blandt andet at vores første hjemmelavede så - og prikle jord ikke fungerede optimalt, vores planter ville simpelthen ikke vokse. Så vi prøvede at så direkte i kompost og det har været med stor succes. De spæde frø har brug for en jord, der er nem at danne rødder i, og som ikke klasker sammen eller er for kompakt.

Vi har i alt genoprettet og oprettet 10 nye grøntsagsbede, siden vi kom. Nogle af bedene er til turisterne, som lejer sig ind på grunden, andre går til gårdens restaurant. Restaurantbedene har vi fået ansvaret for, så der har vi også skulle bruge vores matematiske sans, til at regne ud hvor mange grøntsager, der skal igennem over sommeren. En svær og næsten umulig opgave. Men også lærerig. Derudover har vi også designet en urte- og sansehave, som snart vil være fuld af sommerblomster og friske krydderurter.

3 hele uger gik med beskæring af figentræer, som er klar til at blive høstet om to måneder ca. Frugterne fragtes til en køber i Europa. De frugter som falder på jorden, har skader eller er deforme laves til tørrede figener eller marmelade. Beskæring er et arbejde man virkelig nyder fordi man går rundt ude blandt træerne hver dag og skal tage vigtige beslutninger, hver gang man vælger at klippe en gren.

På Quinta da Fornalha arbejder vi på at opbygge humuslaget i jorden og skabe gode vækstmuligheder for planterne. En måde at opbygge en sund jord på samt en god gødning til planterne er kompost ud af nedbrudt organisk materiale. Vi har derfor eksperimenteret med en teknik der hedder ”Hot compost”, hvor man komposterer organiske materialer rige på nitrogen og kulstof og derefter vender komposten ofte, så den på denne måde opvarmer hurtigt og i sidste ende, får man en lækker rig kompost man kan fodre både planter og jord med.

Vi har også været på små studieture med ansatte og chefen, rundt i det lokale område, for at drage inspiration og skabe netværk mellem lokale producenter. Dette har virkelig været en god måde at stille spørgsmålstegn til den måde vi gør tingene på, på gården og få en masse nye idéer med hjem. Det er rart at få et afbræk fra sin arbejdsdag og komme ud og se noget andet. Generelt er gården et dynamisk sted, som ofte har gang i flere projekter, end hvad det kan rumme. Her er meget fokus på naboskab, kultur og historie, sammenkomster gennem middage og i restaurantens biograf, kunst og den omkringliggende natur og fuglereservatet.

Jeg er sikker på at stedet har nydt rigtig godt af at have 3 gartnere under uddannelse, og jeg fået en masse ny viden og gjort mig erfaringer, som jeg ikke vil være foruden.

Mit ophold er blevet forlænget med 3 ekstra måneder, og jeg vender hjem til 2. hovedforløb. Jeg kan virkelig anbefale at tage af sted med en eller to gode studiekammerater, da det er super lærerigt at spare med hinanden, og stille spørgsmål og udveksle erfaringer og viden. Derudover er det også trygt og rart at have nogen at dele de gode tider og de svære tider med, især når man er væk hjemmefra så længe.

Jeg glæder mig til 2. hovedforløb, og overvejer stærkt at vende til udlandet igen til efteråret.