

Abschlussbericht

Auslandspraktikum

Finca Heidi

Ich absolvierte mein dreimonatiges Auslandspraktikum auf der Finca Heidi, einer ökologischen Avocado-Finca auf der kanarischen Insel La Palma. Im Folgenden möchte ich über meine Erfahrungen berichten.

1. Einführung und Betreuung

Durch einen Aufruf im Mail-Postfach meiner Hochschule wurde ich auf die Finca Heidi aufmerksam, und schon nach kurzer Zeit stand fest, dass ich dort mein Pflichtpraktikum für mein Studium absolvieren könne. Ich verbrachte mehrere Wochen damit, Bewerbungen an verschiedenste Stellen in ganz Europa zu senden. Aus persönlichen Gründen konnte ich erst relativ spät mit der Suche beginnen und stand dadurch unter ständigem Druck, etwas finden zu müssen. Umso froher war ich über die reibungslose und einfache Kommunikation mit meinem Praxispartner, welche es gerade am Anfang sehr leicht machte, alle nötigen Formulare und Dokumente für die Hochschule und das Erasmus-Büro auszutauschen.



Da die Finca von nur einer Frau geleitet wird, ergaben sich keine Probleme, eine Ansprechperson zu finden, und ich erhielt schnell einen Einblick, wie das Leben auf der Finca aussehen würde. Die Finca wird von Voluntär*innen und Praktikant*innen sowie von dauerhaft dort lebenden Menschen unterstützt. Dadurch fluktuiert die Anzahl der Bewohner*innen stark, und auch die Sprache, in der kommuniziert wird, verändert sich. Hauptsächlich wurde Deutsch, aber auch viel Englisch gesprochen.

Die Finca befindet sich im Nationalpark „Caldera de Taburiente“ im Herzen der Insel. Dort liegt sie jedoch auch etwas abgeschottet. Mit dem Auto benötigt man circa 20 Minuten, zu Fuß allerdings etwa 2,5 Stunden. Das war mir zu Beginn nicht bewusst und stellte sich im Laufe der Zeit teilweise als herausfordernd heraus.



Meine Motivation vor dem Praktikum war es, einen realistischen Einblick in die Arbeit eines nachhaltigen, ökologischen Agrarbetriebs zu erhalten, in dem ausschließlich mit der Hand gearbeitet wird. Außerdem wollte ich die endemische Fauna und Flora La Palmas kennenlernen und die Unterschiede in Umwelt, Geologie und Klima im Vergleich zum mitteleuropäischen Tiefland meiner Heimathochschule beobachten und feststellen.

2. Tätigkeiten im Praktikum

Mein Aufgabengebiet war sehr vielfältig. Anfangs erfuhr ich viel über grundlegende Abfolgen von Arbeitsschritten. Da ich nur an drei Monaten eines Erntejahres teilhaben durfte, wollte ich zunächst

verstehen, welche Arbeiten zu Beginn meines Praktikums bereits geleistet worden waren.

Ich lernte Grundsätzliches zur Baumpflege, einem Gebiet, in dem ich zuvor noch nicht gearbeitet hatte. Nach dem Einweisungstag durfte ich bereits eigenständig weiterarbeiten und mich von Terrasse zu Terrasse vorarbeiten. Da die Finca circa 400 Avocadobäume besitzt, nimmt jeder Arbeitsschritt, der erledigt werden muss, entsprechend Zeit in Anspruch. Da ich mich außerdem erst an meine neue Umgebung und das subtropische Klima gewöhnen musste, war ich dankbar, diese Aufgabe übernehmen zu können.

In der zweiten Woche erhielt ich Einblicke in die Düngung und das Bewässerungssystem. Außerdem lernte ich etwas über Effektive Mikroorganismen und darüber, wie diese in der Landwirtschaft genutzt werden können. Nach und nach erschloss sich mir eine Kreislaufwirtschaft im kleineren Rahmen: Möglichst alles, was an einer Stelle entnommen wurde, fand an anderer Stelle wieder Verwendung. Abfallprodukte erhielten eine neue Nutzung oder wurden weiterverarbeitet.

So erfuhr ich beispielsweise von Bokashi, einer Methode zur Verwertung organischen Materials. Ich häckselte die Überreste des Baumschnitts sowie weiteres organisches Material, etwa Teile des Biomülls, und fermentierte diese, um sie später wieder in die Erde einzuarbeiten und diese aufzuwerten. Große 6-Liter-Plastikbehälter wurden genutzt, um Jauche abzufüllen und zu lagern. Dieser Teil meiner Arbeit hat mich sehr geprägt und dazu inspiriert, diese Methoden auch in meinem eigenen Leben zu implementieren.

Außerdem lernte ich viel über Schädlinge beim Avocadoanbau auf der Insel und darüber, wie man diese auf ökologische Weise, ohne chemische Pestizide, bekämpfen kann. Die Schmierlaus (*Nipaecoccus nipae*) stellte hierbei die größte Herausforderung dar.

Die letzten fünf Wochen waren von der Ernte geprägt. Wöchentlich wurden etwa 600 kg Avocados geerntet und für den Verkauf vorbereitet. Dazu gehörten das Sortieren nach Güteklassen, das Beschneiden der Stängel sowie das Putzen der Früchte. Dies war aufgrund der steilen Hänge körperlich sehr anstrengend, fühlte sich aber dennoch sehr belohnend an. Ich hatte große Freiheit bei der Einteilung meiner Arbeitszeit. Die einzige festgelegte Zeit des Tages war das gemeinsame Mittagessen um 12 Uhr. Ansonsten konnte ich selbst entscheiden, wie ich mir meine Arbeitszeit einteilte, was ich sehr genoss und wodurch mir die Arbeit stets Freude bereitete.



3. Beurteilung der Ergebnisse

Ich hatte eine sehr gute Zeit auf der Finca Heidi und bin sehr dankbar, diese Möglichkeit gehabt zu haben. Meine Erwartungen wurden erfüllt, und ich habe das Gefühl, einen realistischen Einblick in die Arbeit erhalten zu haben. Ich freute mich über flexible und abwechslungsreiche Tätigkeiten,

schätze jedoch auch monotone und langwierige Arbeitsschritte, die ebenfalls dazugehören.



Ich schätze die Praktikumsanrichtung als geeigneten Ort für zukünftige Praktika ein, allerdings eher für Studierende im Bereich der ökologischen Landwirtschaft. Zwar konnte ich sehr viel aus dem Praktikum mitnehmen, da ich an Nachhaltigkeit im Allgemeinen interessiert bin, jedoch war es nicht speziell auf den Studiengang Landschaftsnutzung und Naturschutz zugeschnitten. Für Interessierte ist es wichtig zu wissen, dass man dort relativ abgeschieden lebt und somit eine eingeschränkte Mobilitätsautonomie hat. Es wurde sich jedoch stark darum bemüht, mir diese Autonomie zu ermöglichen, und es bestehen Pläne, dies in Zukunft weiter zu verbessern.

Die Finca ist umgeben von atemberaubender Natur mitten in einem Naturschutzgebiet auf einer außergewöhnlichen Insel, weshalb ich sie wärmstens empfehlen kann.

