

## JESENSKA STROKOVNA EKSURZIJA ZDRUŽENJA ZEK DPBK V AVSTRIJO DNE 22.9.2015

Zgodaj zjutraj, ob 3. uri, smo v torek, 22.9.2015 krenili izpred Qulandije v Novem mestu našemu cilju naproti, ogledu Noetove barke in kmetije Biohof Mogg. Po več ur trajajoči vožnji smo se na drugem postanku na poti okrepčali z ekološkim zajtrkom, ki so ga pripravili nekateri udeleženci. Po komentarjih udeležencev jim je eko zajtrk prijnal in menili so, da bi morali biti taki zajtrki-malice tudi v naših šolah, vrtcih in drugih javnih ustanovah. Okrepčali smo se z pirinim in ajdovim kruhom z orehi, namazi, več vrstami sira, sokom in jabolki, vodo, jagodami in malinami ter suhimi hruškami.

Vodička Ivanka nas je med potjo ozaveščala o kulturnih znamenitostih in zgodovino Habzburžanov. Na obrobju mesta Dunaj smo zapeljali z avtoceste in po lokalnih cestah prispeli do vzorčnega vrta in semenske banke Noetova barka-Arche Noah, kjer so nas prijazno sprejeli. Mladi mož, ki je doma iz Švice in ga je ljubezen do narave in semenarstva pripeljala v Noetovo barko, nas je najprej povabil na sprejem s posebnim napitkom, nam razložil zgodovino tega združenja, ki letos praznuje 25 letnico delovanja. Takrat se je skupaj zbralo nekaj mladih navdušencev, ki so začeli z načrtovanjem vrta in zbiranjem semen različnih sort. Danes pa njihovo združenje šteje okrog 14.000 članov. Najprej smo si ogledali vrt, ki je bil v zelo dobrem stanju. Videli smo zelenjavo, ki jo pridelujemo tudi pri nas, nekaj pa je nismo poznali.

Sledilo je ekološko kosilo v obliki samopostrežnega bifeja na prostem. Za predjed smo izbirali med namazi, pršutom, sušenem v hladnem dimu, tremi vrstami kruha, sledila je juha iz rdeče pese in jabolki. Kot glavno jed smo si privoščili ravno prav začinjen zelenjavni ragu. Posladkali smo se z bučnim narastkom. Žejo smo gasili z domačim sokom, z »mehurčkasto« in navadno

vodo. Večina je bila s ponudbo zadovoljna in navdušena, ker so doživeli nove jedi, nekaj pa je bilo tudi takih, ki so godrnjali, a kljub temu poskusili.

Na vrsti je bil obisk zasebne banke semen z 6000 sortami in vrstami semen v natrpanem kletnem prostoru, kjer ves čas uravnavajo temperaturo in vlago, zato so stroški vzdrževanja zelo dragi, kajti od države ne dobivajo finančnih podpor. Zato ne morejo registrirati več posameznih sort za vpis v seznam registriranih semen, kajti registracije so zelo drage. Financirajo se le z vstopninami za ogled vrta in banke semen, nekaj malega jim prinesejo trgovinica, članarina članov in projekti. Sodelujejo z okoli 300 kooperanti, ki razmnožujejo semena. Z državo se dogovarjajo, da bi jim pomagala pri registraciji posameznih sort semen, da bi lahko registrirana semena razmnoževali za nadaljnjo prodajo in tako širili pridelavo starih sort. Sodelujejo z nekaterimi slovenskimi ekološkimi kmetijami in hranijo semena iz Hrvaške.

V lepo urejeni trgovinici smo lahko nabavili semena, ki so registrirana pri semenski hiši Reinsaat. Na voljo je bilo veliko literature o pridelavi zelenjave, semen, orodja iz bakra in drugih izdelkov, kot so marmelade, namazi, vina.....

Pot smo nadaljevali proti Herzogenburgu na ekološko-biodinamično kmetijo Mogg, kjer so nam razkazali pridelavo zelenjave v 8 rastlinjakih. Okoli 60 vrst zelenjave pridelujejo na 4 ha odprtih površin. Mladi gospodar je razložil njihov sistem partnerskega kmetovanja. Tedensko pripravijo in dostavijo 300 zelenih zabojčkov. V začetku leta sklenejo s svojimi 300 partnerji dogovor za 50 zabojčkov v letu, le od božiča do novega leta jih ne pripravijo. Dogovori temeljijo na zaupanju. V primeru, da je suša in je zelenjave manj, je dobijo partnerji manj kljub plačilu; če je zelenjave več, je dobijo več, da ne ostaja in je ne zavržejo. Že v začetku leta prejme od vsakega partnerja 1.008,00 €, da si lahko nabavi semena in vse ostalo za nemoteno delovanje kmetije. Zabojčke vsak teden dostavijo na določena mesta vse tja do Dunaja. Partnerji so zadovoljni, le včasih si kdo ne želi določene zelenjave. V takem primeru se dogovorijo za kako drugo sočivje. Če je njihov partner v stiski, na

primer brez službe, študentje, samohranilka ali samohranilec, plačajo le 70 % v denarju, 30 % pa odplačajo z delom. Na kmetiji je zaposlenih 8 oseb. Skupaj živijo štiri generacije. Za kosilo se vsakodnevno zbere do 18 članov družine in sodelavcev.

Med potjo domov smo na »vroči stol« povabili vse udeležence, da izmenjamo vtise in ocenimo zadovoljstvo s programom ekskurzije in z ekološkim kosilom. Obenem smo predstavili svoje kmetije.

Z ekskurzijo smo bili zadovoljna, saj smo se marsičesa naučili, dobili smo veliko koristnih informacij, videli smo mnogo uporabnih idej, ki jih lahko udejanjimo na naših kmetijah, prijetno nas je presenetila in navdihnili njihova skrb za arhitekturno dediščino.

Izjemno pa nas je navdušil pogum, organiziranost in medsebojno zaupanje in solidarnost pri partnerskem pridelovanju in razdeljevanju zelenjave za 15.600 zaboječkov na leto. V Sloveniji si kar ne moremo predstavljati ekološkega kmeta, ki bi se lotil takšnega podviga, saj smo Slovenci bolj nezaupljive narave, kaj šele, da bi kdo kmetu plačal v naprej za vse leto.

Tudi na področju semenarstva se od njih lahko marsičesa naučimo. Težko je sestaviti takšno mlado in zagnano ekipo, ki vztrajno širi zbirko svoje semenske banke brez državne podpore in ponosno pokaže izjemne rezultate.

Morda najpomembnejše pa je sporočilo o neizogibnosti sodelovanja, saj so pri nas kmetije bistveno manjše. Potrebno se bo povezovati, združevati znanje in izkušnje, da bomo dosegli višjo stopnjo samooskrbe s hrano. Računamo na pomoč države pri ustvarjanju pogojev, da bomo doma pridelano lahko prodali na slovenskem trgu slovenskemu potrošniku.

25. september 2015

Marija Marinček