



ZDRUŽENJE ZA EKOLOŠKO KMETOVANJE DOLENJSKE, POSAVJA IN BELE KRAJINE
DRUŠTVO DELUJE V JAVNEM INTERESU!

Šmihelska cesta 14, 8000 NOVO MESTO 040/254 667

POROČILO-STROKOVNA ESKURZIJA NA KOROŠKO V PONEDELJEK, 16.10.2017

V Združenju organiziramo dve strokovni ekskurziji v letu, eno po Sloveniji, eno v tujino.
V ponedeljek, 16.10.2017 smo se odpravili na ogled dobrih praks k sosedom na Koroško.

Najprej smo se ustavili na **ekološki kmetiji Franz Baumgartner** v Bistrici, Šentjakob v Rožu.
Obdelujejo 75 ha lastne in 16 ha najete zemlje (najem 50-180 €/ha).

Na kmetiji se ukvarjajo z govedorejo, prašičerejo in rejo kokoši nesnic. Trenutno imajo v reji cca 50 govedi simentalka brez rogov, ki se čez poletje pase, sicer krmijo seno sveže seno in dodajajo beljakovinske dodatke, cca 90 prašičev letno-polagajo jim žitno mešanico z beljakovinskimi dodatki in 150 kokoši. Vso krmo za živali pridelajo sami, dokupujejo beljakovinske dodatke. Sejejo ječmen, tritikalo, pšenico, rž, bob, sojo, koruzo za zrne in tudi za silažo. Imajo veliko traktorskih priključkov za obdelavo zemlje. Nekaj uslug pa najamejo preko strojnega krožka, zlasti siliranje.

Vso živino koljejo doma v lastni klavnici. Letno zakoljejo 12-16 govedi in 70-90 prašičev. Zanimivo je, da pri njih ni veterinarja pri zakolu, se pa veterinar oglasi pri njih po potrebi. Polovice govedi, prašičev obesijo v hladilnico in meso zorijo do 10 dni in ga nato predelajo v istem prostoru, kjer so živali zaklali. Meso po naročilu vakumsko pakirajo, delajo suhomesnate izdelke, zaseko.... Meso sušijo v sušilnici, kurjeno na sekance. Kokoši hranijo z žitno mešanico, ki jo pripravijo sami iz žit, ki jih sejejo. Starejše kokoši po odsluženi nesnosti zakoljejo, nato počistijo in razkužijo z apnom kurnike in vso ostalo površino in nato vselijo nove mlade kokoši.

Večkrat letno jih obiščejo inšpektorji in kontrolorji. Svoje pridelke in izdelke tržijo izključno na kmetiji, zato nimajo cen, kot so na tržnicah ampak so malo nižje. Mimo kmetije pelje kolesarska cesta, ki pelje naprej prosti Sloveniji in ljudje se ustavljajo, pogledajo živali, kaj nakupijo. Gospodar je aktiven tudi v lokalni kmetijski politiki.

Gospodarica pa nam je postregla v pokušino njihove izdelke.



Naslednji ogled dobre prakse je bil na **ekološki kmetiji Kumer**. Imajo 25 ha travnikov, na 8 ha pasejo brez čredink, da ima živina dovolj prostora za gibanje. Imajo še 25 ha gozda. Redijo 30 glav govedi pasme jersy, od tega je 15 krav molznic. Letno namolzejo 90.000 litrov mleka, 30.000 litrov ga prodajo v mlekarno, 60.000 litrov ga predelajo doma v mlekarni v jogurte, skute, namaze, mlade sire, nekaj ga pokupijo stranke, okrog 200 jih imajo. Mlekarnico so v zadnjem letu modernizirali z avtomatskim kotlom, ki sam regulira toploto. Sadne baze za jogurte kupujejo. V sirčke dajo tri kulture, da so lepo mazavi. Mlekomat so tako rekoč kupile stranke z popisom naročil mleka, ki so ga plačali v naprej. Njihove krave se krmijo izključno s senom, ki ga posušijo v kondenzacijski sušilnici, zato je seno zelo kakovostno in se ne zdrobi že na travniku ob spravilu, saj ga po košnji le enkrat obrnejo in nato speljejo v sušilnico. Beljakovinske dodatke in žita kupujejo. Silaže ne delajo, zato se njihovo mleko imenuje **SENENO MLEKO**.

Mlada in simpatična gospodinja Olga nam je pripravila bogato degustacijo njihovih produktov.



Ker se člani našega Združenja pri ekološkem kmetovanju pomagamo tudi z biodinamiko, smo si ogledali tudi dve biodinamični kmetiji.

Biodinamična kmetija Wurzerhof, ki jo je leta 1912 kupil gospod Wolfgang Wurzer, je najstarejša biodinamična kmetija v Avstriji ter verjetno tudi na svetu, saj se z biodinamiko ukvarjajo neprekinjeno od leta 1924. Obdelujejo 50 hektarjev kmetijskih površin, 20 hektarjev gozda in imajo pašo na planini. Redijo 50 glav avtohtone govedi, prašiče,

perutnino, čebele, pridelujejo razna žita, zelenjavo, zelišča, sadje, meso predelajo v mesne izdelke... Od leta 1960 se na kmetiji ukvarjajo s socialno terapijo po zgledu Sekema iz Egipta. V skupnosti na kmetiji živi ves čas štirinajst duševno manj razvitih ljudi, ki delajo v gospodinjstvu, na vrtu, na njivah, v hlevu. Poleg imajo zaposlenih še dvajset ljudi in jih plačujejo s subvencijo, ki jo dobijo od države v zameno za zaposlitev duševno prizadetih ljudi. Imajo tri velike hiše in dve centralni kuhinji, v katerih skuhajo od 40 do 70 obrokov na dan. V sklopu kmetije deluje Waldorfski vrtec za otroke, zaposlenih na kmetiji. Vso hrano pridelajo na kmetiji. Delo je prilagojeno varovancem, živali so mirne, tako da lahko opravljajo tudi terapijo z živalmi. V lično urejeni trgovini na dvorišču prodajajo svoje proizvode, kupci pa jih lahko naročijo tudi vnaprej. Kmetija je primer dobre prakse v odnosu narava in ljudi, ki v Sloveniji žal še ni dovolj izkoriščena.



Zadnji ogled dobre prakse je bila zelo lepo urejeno družinska biodinamična kmetija Erianhof, ki ima Demeter certifikatom že 38 let. Na 100 ha kmetiji se ukvarjajo s prirajo mleka, predelavo v mlečne izdelke, pridelavo in predelavo mesa, pridelavo in predelavo sadja in zelenjave, pridelavo in predelavo žit, peko več vrst kuha,Ogledali smo si, kako pripravljajo s pomočjo biodinamičnih pripravkov kompost za gnojene njivskih površin. Gnojijo v času »device« od 21.8. do 21.9. V novozgrajenem hlevu, kjer pa resnično ni bilo nobenega neprijetnega vonja, redijo cca 50 glav živine, od tega 38 krav molznic. Seno dosušijo na sušilni napravi, ne uporabljajo nobene silaže, temveč kvalitetno suho seno, pašo in 150 kg žit na kravo letno. Žita za živino je slabše kvalitete in ga ne meljejo, ampak zdrobijo in ga polagajo kravam ob molži. Povedal je še, da se mora kisanje krme dogajati v kravjem želodcu in ne v silosu. Če dobi krava silažo, se pri prebavi ne ustvarijo visokokakovostne beljakovine, ki so potrebne za pridelavo kakovostnega mleka in mesa. Tako pridelano mleko je vrhunske kvalitete iz katerega enkrat tedensko po posebnem postopku delajo maslo. Trikrat do štirikrat letno se spopadajo s problemom »mastitisa«, ki ga zdravijo z homeopatskimi pripravki, če jim ne uspe, živali zdravi veterinar. Na kmetiji imajo lastno pekarno, v kateri pečejo kruh in ostale izdelke. Namesto kvasa že 36 let neprekinjeno uporabljajo kisloto, saj je takšen kruh veliko bolj zdrav. Ob petkih imajo na kmetiji odprto trgovino za pekarske in ostale izdelke. Gospod Erian nam je povedal, da

gredo naslednji dan s kruhom na tržnico in vzamejo s seboj vsaj deset odstotkov manj kruha kot bi ga lahko prodali, saj po njegovem mnenju police s kruhom ne smejo biti vedno polne. Ne sme pa ničesar zmanjkati doma v trgovini. S tem skrbijo za dobro ime svojega kruha in ga tudi nič ne zavržejo. Preko predelave dobijo za en kg pšenice od 5,5 do 6 €.

Na svoje njive gredo s čim lažjimi traktorji, čeprav so tudi ti pretežki. Zemljo v glavnem podrahljajo, če pa že morajo orati, pa jo največ 15 cm globoko. Gospodar meni, da je vsak plevel na njivi z razlogom. Tako se na primer osat pojavi tam, kjer zemljo preveč stlačimo, tudi z oranjem in frezanjem, kjer se ustvari plazina (neprepustna plast za vodo). Osat vztraja na njivi toliko časa, da prebije to plast. Ko ji to uspe, korenina propade in skozi njo prodre v globino zrak, voda, deževniki (skratka življenje).



Pripravila:
Marija Marinček
Predsednica Združenja ZEK DPBK
Dne 27.10.2017