



STROKOVNA EKSURZIJA na Štajersko v ponedeljek, 26. septembra 2016.

Najprej smo si ogledali ekološko kmetijo [Rokič-Mesojednik](#). Kmetija se nahaja v Slatini v Rožni dolini v bližini Šmartinskega jezera. Gospodar kmetije nam je povedal, da se z ekološkim kmetovanjem ukvarjajo od leta 1997. Živinoreja je njihova pglavitna panoga, redijo krave dojilje-cike, konje in kokoši in rase tekačice, ki jim pomagajo pri pobiranju polžev. S konji tudi tekmujejo. V okviru posebnega izobraževalnega programa na KGZ Celje so si pridobili certifikat za »Učno kmetijo«. Pri njih študentje in dijaki opravljajo praktično delo v okviru izobraževanj iz smeri kmetijstva. Sprejemajo pa tudi skupine otrok iz OŠ in vrtcev. Pridelujejo žita, zelenjavo (fižol pridelujejo na 3m visokih »preklah«), krompir, zadnja leta pa se ukvarjajo tudi s pridelavo in sušenjem zelišč ter sadikami. Naš namen obiska je bil ogled zeliščnega vrta. Mlajši rod v družini se intenzivno ukvarja z zelišči. Sin Rok je po izobrazbi kemijski tehnolog, ki je trenutno brez zaposlitve, ima veliko znanja s področja zeliščarstva. Lansko leto je zasadil zeliščni vrt, ki ga povečuje.



Za vsako zelišče nam je povedal latinsko ime, za kaj se uporablja, kako ga negujemo in kdaj režemo za sušenje.

Gospodar kmetije in sin Rok sta nam postregla z izvrstnim pririnim kruhom, ki ga je spekla gospodinja, ki je bila v času našega obiska v službi, salamo in čajem. Ogled kmetije smo zaključili z željo, da nam g. Rok za zimski čas pripravi predavanje o zeliščih.



Z ogledom smo nadaljevali na izletniški ekološki kmetiji [Uranjek-Pri Baronu](#) na Planici pri Framu. Pričakali so nas z dobrodoščico z njihovimi domačimi bio zeliščnimi žganji koprive, mete, melise.. in kruhki z zeliščnimi namazi ter ohrovtovim čipsom.



Po pozdravnem nagovoru mladega gospodarja Borisa Uranjeka smo se odpravili na kosilo. V prečudovitem ambientu, letos januarja in februarja obnovljeni notranjosti hiše smo bili lepo postreženi. Ženski del ekskurzije je bil nadvse navdušeni nad opremljenostjo sob z detajli, ki dajejo občutek domačnosti in sproščenosti. G. Boris je povedal, da so vse zavese, prti... ročno delo. Tudi okvirji za slike so nekaj posebnega. Sam pogled na zelišča, ki so razobešena vsepovsod, nam je dal vedeti, da je pri tej hiši bogat zeliščni vrt. Po slastnem kosilu nas je mladi gospoda Boris, ki je bil leta

2014 razglašen za »mladega inovativnega kmeta«, na ogled kmetije.



Gospodar pove, da so pred kratkim praznovali 25 letnico delovanja na področju turizma. Na kmetiji delajo Boris, njegova partnerica Mihelca, Borisov ata Mirko in mama Nada, imajo zaposleno še eno osebo, ob večjih konicah pa pomagajo tudi sorodniki. Z ekološkim kmetovanjem pa so se začeli ukvarjati med prvimi v Sloveniji, leta 1999. Kmetija obsega 18 ha, od tega 8 ha njiv, travnikov, v sadovnjakov, zeliščni in zelenjavni vrt. Ostalih 10 ha pa predstavlja lepo negovan, gozdnih sadežev poln gozd. Najprej smo si ogledali zeliščni vrt. Še pred tem pa smo izvedeli, zakaj se kmetija imenuje pri Baronu.

Na mestu, kjer danes stoji domačija, sta pred 250 leti stali dve kmetiji. Na mestu današnjega hleva je bila kmetija Strnad, točno tam, kjer danes stoji naša hiša, pa je stala kmetija Apčenk.

Iz Hočkega Pohorja je v te kraje prišel baron, ki je obe kmetiji kupil z denarjem, sposojenim v Framski posojilnici. Ker Baron posojila ni zmožal poplačati, je posojilnica kmetijo dala na javno dražbo. Ko je Baron staremu Hojniku opravil zastojni prevoz s Planine, mu je ta povedal za novico o javni dražbi. Baron se je takoj odpravil v dolino in v posojilnici prosil, naj mu dolg zamaknejo. Ustregli so mu, dolg je bil sčasoma poplačan in kmetija je ostala v Baronovih rokah. Njegovi nasledniki so nato dokupili še tretjo (sosednjo) kmetijo.

Današnji prebivalci kmetije nosimo priimek Uranjek, vendar smo še vedno najbolj poznani po starem imenu - pri Baronu. Kmetija je bila med 2. svetovno vojno prizorišče tragedije, ki je nato zajela vso Planico: stari oče Baron je v želji pomagati slovenskemu narodu padel v roke okupatorjem, ki so se kruto znesli nad Baronovo družino in nato požgali vse hiše v vasi. Spomin na ta zločin še danes stoji na naši domačiji in nas vsak dan spominja na požrtvovalnost takratne generacije.

Zeliščni vrt je zasajen z zelišči, katere uporabljajo za pripravo žganih likerjev. Vsaka gredica zelišča ima napis na glinenem lončku, kar daje vrtu še lepši izgled.

Nadaljevali smo z ogledom 15 a permakulturnega vrta, ki so ga zasnovali pred dvema leti. Postavljen je v smeri J-V zaradi samega pretoka vetra, ki na tej planoti piha celo leto. Permakulturni vrt sestavljajo grebenaste gredice v naravnih zavrtih linijah, ki so zastrte z slamo in nekatere z volno. V času našega obiska je bil vrt bogato zasajen z različnimi vrstami zelenjave, plodovkami, grmovnicami, zelišči....Zelenjava je zasejana po sistemu »dobrih sosedov«.V vrtu stoji »hotel za žuželke«. Poleg vrta so postavili »visoko gredo« iz lesa, v katerega so zavrtali luknje in nasadili gobe šitake.

Na poljih sejejo zelenjavo, žita in DTM po 4 letnem kolobarju. Kompost iz rastlinskih odpadkov delajo kar v kadi, odvečno vodo, ki jo zbirajo v posodi pod kadjo, zalivajo zelenjavo.

V okviru turizma organizirajo tematske dneve: čemažev dan in dneve odprtih vrat, piknike za otroke, na seniku imajo urejen prostor za spanje na senu. Na kmetiji so se odločili, da odprejo vrata za vse vrtce, šole in druge obiskovalce, ki želijo spoznati kako gospodariti na naravi prijazen način, ne da bi ob tem trpelo okolje in narava. Menijo, da je ekološka kmetija najboljša učilnica, kjer se otroci prek vida, sluha, dotika, okusa, vonja in sodelovanja naučijo, kako se prideluje hrana, ki je naravi in živalim prijazna.

Živina-krave dojilje, se pasejo skozi celo leto na pašnikih okoli domačije. Povzpeli smo se na vrh hriba za domačijo, od koder je lep pogled na vse strani, tako na Pohorje, Boč... Postavljeno imajo tudi opazovalnico, s katere je pogled še lepši. Na njivi raste več vrst zelenjave (korenje, zelje in druge plodovke in kapusnice). Kokoši imajo zagrajene v sadovnjaku. Imajo prost izstop iz kokošnjaka. Pujski se svobodno sprehajajo iz hleva v izpust, kjer se veselo nastavljajo soncu.



Posebno kletko po standardih proste ekološke reje so uredili za kunce.

Na kmetiji imajo registriranih 18 dopolnilnih dejavnosti (turizem, predelava, izobraževanja, predelava mesa....). Za namene opravljanja teh dopolnilnih dejavnosti nam je gospodar pokazal prostor, v katerem delajo vse, le marmelado kuhajo še v kuhinji, seveda takrat, ko druge hrane ne pripravljajo. Prostor je v celoti obdan s pralnimi ploščicami, strop pa je polakiran in prav tako pralen. V prostoru imajo

nameščeno krušno peč in vse ostale pripomočke, pulte. Večkrat na leto jih obišejo inšpektorji in cariniki, ki zahtevajo predvsem urejeno administracijo. Z inšpektorji imajo dobre odnose, saj naredijo zapisnik, ki ga jim potem tudi dajo. Če je kaj narobe, jim določijo rok, do katerega morajo napako odpraviti. Cariniki sicer naredijo zapisnik, a ga ne dajo, za nepravilnosti pa takoj napišejo kazen. V letu 2012 so na kmetiji odprli Bio trgovino, kjer ponujajo eko proizvode lastnih in od drugih okoliški ekološki kmetij. Do nedavnega je kmetija sodelovala tudi v projektu Partnersko kmetovanje (dostava zelenjavnih zaboječkov). Zaradi pomanjkanja časa so ta projekt opustili. Veliko je povpraševanja po darilnih paketih. Zelo dobro imajo urejeno spletno trgovino, ki žal ni zažvela in spletno stran kmetije, ki zahteva veliko sprotnega urejanja. Po nakupu v bio trgovinici smo se odpravili še na kavico in slaščico-sirova gibanica in marmelado.

Zadovoljni in polni novih vtisov smo se zahvalili družini Uranjek za gostoljubje in si zaželeli, da se še kdaj srečamo.



Zadnja točka naših ogledov j bilo [ekološko vinogradništvo Frešer](#). Na kmetiji Frešerjevih se ukvarjajo z intenzivno živinorejo-pridelavo mleka, ob tem pa so vse skozi že imeli v lasti tudi vinograde. Korenine vinogradništva segajo v leto 1832 in je že sedma generacija v družini Frešer, ki nadaljuje tradicijo vinogradništva. Zgradili so sodobno klet s pomočjo evropskih sredstev in hkrati ustvarjali blagovno znamko Vina Frešer.



Na čudovitih obronkih Pohorja, na vrhunskih vinogradniških legah v Ritoznoju, obdelujejo 15 ha vinogradov. Težave, s katerimi so se srečevali pri klasični pridelavi v okviru integrirane pridelave grozdja, so bili med drugim veliki nakloni leg vinogradov ter visoki stroški pridelave. To je Matjaža Frešerja

spodbudilo k drugačnemu razmišljanju in pripeljalo do ideje, kako trajnostno pridelati vina na naravi prijazen način in jih ponuditi skupaj z lokalno domačo hrano. Sedaj že četrto leto obdelujejo vinograde v skladu z ekološkim načinom vinogradništva. Iz tako pridelanega grozdja proizvajajo lastni prepoznaven stil vina, s katerim so zadovoljne tudi najbolj zahtevne stranke po svetu. Najprej smo si ogledali vinograde, ki so bili v odličnem stanju. Gospodar pove, da so v vinogradu zelo pomembna »zelena dela«, škropijo z ekološkimi pripravki, algami..., ki jih nabavijo v Metropu. Trte ne preobremenjujejo z grozdem. Delo v vinogradu opravijo pravočasno, saj jim vsakršno zamujeno delo lahko povzroča težave, pojavijo se razne bolezni ipd. Dela opravijo večina strojno, zato imajo tudi medvrstno razdaljo 2,5 do 3,5 m. Ogledali smo si vinsko klet, kjer poteka drugi zelo pomembni del vinarstva-kletarjenje. Vina hranijo v velikih »rosfraj« sodih, pozneje vino dozori v hrastovih sodih. Poslužujejo se več tipom separacije—ločevanje, filtriranje vin.. Brez žveplanja vina ne gre-60 mg/l. Veliko pozornost dajejo čistoči.



V drugi vinski kleti pod bivalno hišo smo pokušali 4 vrste belih vin (ritoznójčajn, laški in renski rizling in rumeni muškat) ob domači kulinariki (pohorska bunka, domači sir, pašteta, bučno olje,.....). Mladi gospodar nam je vsa vina predstavil in poudaril, da teži k najboljši kvaliteti vin, saj jih ne prodaja izpod 5 € za liter. Večina vin proda v tujini, največ v Avstrijo. V kleti imajo tudi vinsko banko s 15 sefi, v katerih lastniki vin deponirajo svoja vina. Imena sefov so poimenovana po antični Grčiji. Ob dobri kapljici in družabnem klepetu smo zaključili strokovni del ekskurzije. Mlademu gospodarju, ki ima veliko strokovnega znanja iz vinogradništva, pa smo zaželeli še veliko uspeha pri ekološkem vinogradništvu.

Naj zaključim z mislijo. Ne da se opisati vsega videnega, zato se je treba strokovnih ekskurziji udeležiti in doživeti vse tisto, kar počnejo ekološki kmetje v dobrobit narave in človeka.

Pripravila: Marija Marinček
3. oktober 2016