

Strokovna ekskurzija ZDEKS z ogledom dobrih praks ekoloških kmetij na Bavarskem

5. in 6.julij 2022

V obdobju strokovne ekskurzije z ogledom dobrih praks ekološkega kmetovanja na Bavarskem med 5. in 6.julijem 2022 so si udeleženci v organizaciji Zveze društev ekoloških kmetov Slovenije ogledali 4 ekološke kmetije:

Kmetija 1: Kmetija Bio beeren vom Franz (Franzove bio jagode, Obing)

Na kmetiji Bio beeren vom Franz imajo poleg nasadov jagod še nasade borovnic, malin, jabolk, namiznega grozdja...

Spletna predstavitev kmetije: <https://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/bio-erleben/unterwegs/demonstrationsbetriebe/demobetriebe-importraet/bayern/bio-beeren-vom-franz/>



G. Franz Eitzinger je v Obing prišel iz Avstrije, in postal na tem območju vodja velike kmetije pridelave jagod s 25 ha, v okviru podjetja, ki je imelo organizirano pridelavo jagod na več lokacijah v Nemčiji. V začetku 1990-ih pa je s padcem Berlinskega zidu to podjetje propadlo,

sam pa je ugotovil, da mu je 2ha povsem dovolj, če se usmeri v ekološko pridelavo. Takrat je imel tudi mlado družino. Danes ima 9ha, od tega je nasadov jagodičevja polovica, ostalo je travinja. Na začetku je moral vse najeti, imel ni tudi nobene mehanizacije, zato mu niso kot priseljencu v okolici zaupali in je zaradi tega moral vso zemljo najeti ter jo tudi plačevati vnaprej. Trajalo je tudi 7 let, da je lahko zgradil prve objekte, ker je čakal na dovoljenja, ker mu niso verjeli, češ da ni pravi kmetovalec, saj ni imel npr. pogodbe za odkup mleka. Takrat je bilo vse povezano z mlečno živinorejo oz. mlekom, pri poslovanju so ga spraševali glede njegovega kontingenta krav, kot nekega garanta za prihodnost kmetije.

Sicer pa ima zemljišča še danes le najeta in to od lokalne občine, ker mu jih ne prodajo. Pav tako je še danes edini eko pridelovalec na tem območju, ker so vedno nanj gledali kot da je "malo nor".

Bil je prvi ekološki pridelovalec jagod na Bavarskem, pri čemer je Univerza v Münchnu dajala prve nasvete kako jih pridelovati. Zaradi tega, ker je bil pionir na tem področju je naredil številne napake. Na tem območju je 1100 mm padavin, večina je spomladi in jeseni in trajalo je kar nekaj časa, da so prišli s temi pogoji do kvalitetnih in zadostnih jagod, velikokrat so bile jagode majhne ali pa so bile rastline prazne.

Imeli so sezone, ko so imeli zelo veliko, drugo pa nič, kar je velik problem z vidika trženja.

Nato pa je slišal o črni foliji iz Italije, šel je pogledati v Italijo, v Padovi je kupil tudi stroj, in od takrat imajo stabilno letino, nič problema z gnilimi koreninami, nič bolezni, nič več šokov z letino, letine so stabilne. Zdaj imajo s folijo tudi 8-10 dni bolj zgodnjo letino (obiranje), kar je zelo pomembno za trg oz. prodajo. Na ta način so rešili jagode in dobil je tudi zelo dober sloves. Zatem se je odločil kupiti 1000 sadik malin, saj po sezoni jagod niso imeli več pridelkov za prodajo. Tukaj so zanje zelo dobri pogoji, ker nimajo gline v prsti, tla so zato lahka, voda gre skozi prsti in se ne zadržuje v njej.

Maline so razmeroma lahke za gojenje, a jih je potrebno po pobiranju takoj porabiti. Zato so razvili sistem po katerem so postali znani v regiji, da ljudje pridejo in si sami naberejo maline, ter jih odnesejo domov. To je bila super rešitev, ker imajo maline kratek čas za pobiranje in porabo. Če nabereš jagodičje sam, je cena 50% nižja. Promocijo so naredili med ljudmi od Salzburga do Münchna, ki so postali glavni odjemalci, iz vasi pa samo ena družina, kar kaže na težavnost sprejemanja priseljencev in ljudi z drugačnimi pristopi (ekološka pridelava, direktna prodaja) v nova okolja na podeželju.. Ko so začeli s pridelavo in prodajo ekoloških jagod so se oglaševali v časopisih, sedaj pa to ni več potrebno.

Po jagodah so ljudje začeli spraševati za ameriške borovnice. G. Franz je šel na veliko kmetijo v Burghausen, na meji z Avstrijo, kjer vzgajajo poleg samih borovnic, tudi sadike. Tam so kupili 300 rastlin leta 1999 pa so imeli že 2000 rastlin. Borovnice so zelo zanimive za otroke, pa tudi starejše, ker se jim ni treba sklanjati.

Pri nabiranju jagodičevja ljudje odnesejo tisto kar odnesejo, vmes pa lahko pojedjo kolikor hočejo, to ni problem pri jagodah, ker se hitro nasitiš, maline pa imajo tudi nekoliko kiselkast okus. Pri borovnicah pa je problem, ker ljudje lahko veliko pojedjo, kar imajo vračunano v višino cene.

Leta 1999 so kupili 3300 velikih loncev, jih napolnili z žaganjem iglavcev in kompostom, ter posadili borovnice, v loncu pa ni bilo niti grama prsti. Rezultati so bili odlični, saj je mešanica že po 1-2 letih ko se je ta žagovina kompostirala, začelo dišati po gozdni prsti. Na ta način so rastline borovnic ločene od ostale prsti, kar zmanjšuje napredovanje plevelov in zagotavlja primeren pH substrata.

Sicer pa imajo ceno za borovnice 4,5 EUR za 250 g. Ob tem je v regiji tudi veliko cenejšega uvoza iz Poljske, Češke, ... stroški za kmetovalce pa so se v zadnjem letu v Nemčiji povečali za 90%.

Zaposleni: Redno sta zaposlena samo lastnik, ki je uradno sicer že v pokoju in njegova žena (prodaja izdelke, predeluje jagodičje, npr. v marmelade), ter še njihova hči, ki je sicer prevzela kmetijo, a trenutno skrbi za novorojenčka.. Ostali so sezonski delavci (tudi iz Romunije), poleg tega pa imajo še študente na praksi ter praktikante poklicnih kmetijskih šol. Tako so imeli na primer praktikante iz Rusije, Kazahstana, ...Letos so načrtovali imeti rusko študentko, pa je to odpadlo zaradi vojne, tako da imajo študentko iz Kazahstana.

Sicer je urna postavka za sezonske delavce 12,40 EUR/uro. V Nemčiji lahko tujci delavci delajo do 90 dni brez vizuma za sezonsko zaposlitev. Obdavčenje za delo (zavarovanje, zdravstvo, ...) je 45%.

Tudi pri študentih je plačilo zelo razdeljeno, nekaj dobi študentski klub (agencija), študent pa samo 3.6 od 9 EUR/uro, 3.6 EUR agencija, ostalo pa so zavarovanja.

Problem pri enkrat rodnih malinah je sicer, da rastejo skupaj mladi in stari poganjki, pri tem pa stari lahko okužijo mlade, zato gojijo večkrat rodne, ki jih vsako leto kompletno porežejo, in spomladi rastejo novi poganjki. Ker so v začetku pomladi angažirani z jagodami, potem z ameriškimi borovnicami, jim tak koncept oskrbe malin da prve pridelke v drugi polovici leta in jeseni ter ponudbo svežega jagodičevja skozi velik del leta. Nimajo pa vmesnih poletnih malin. Kar se tudi ujema z organizacijo dela, saj imajo prej veliko dela z jagodami in ne bi imeli časa še obirati pomladanskih malin.

Lani poleti so postavili opore in palice nad rastline, da bi jih prekrili s ponjavami, a jih je veter odkril. To so sicer naredili zaradi problema bolezní po večdnevem deževju, a stalni vzhodni veter jo je odkril in odnesel, tako da so sedaj to opustili.

Sicer imajo na istih površinah in zemlji že 28 letih iste maline, a se niso izrodile. Pozimi sicer občasno pride tudi divjad, a to ni večji problem.

Med vrstami travo večkrat v sezoni zmulčijo, kar je tudi sicer zelo dobro gnojilo. Zaradi mrežaste folije nimajo problema s plevelom, tudi prst se segreje. Za rezanje nadzemnega dela rastlin sicer uporabljajo škarje za živo mejo, to izvaja g. Franz 2 uri/dan, le dokler se akumulator na škarjah ne izrabi (pa tudi samo delo je naporno za osebo s preko 70-imi leti).

Če bi imeli streho nad rastlinami, bi morali zalivati. Pod folijo nimajo problema s plevelom.

Občutijo tudi podnebne spremembe, saj so včasih dobili 1000 – 1200 mm padavin, zdaj pa manj, kar je za njih dobro, je manj okužb z boleznimi in pridelki so zgodnejši. Letos si tako imeli borovnice že 14 dni pred julijem.

Poleg malin, jagod in borovnic imajo tudi namizno grozdje sorte, razmišljajo tudi o ribezu, a za enkrat še ne bodo uvedli. Imajo tudi nekaj sadik kostanja "maronov", kar v Nemčiji ni tako pogosto in tudi sicer preskušajo nove sadne vrste

Gojiti so začeli tudi glog (lat. *crataegus*), a ne lokalnega, ampak belgijskega, pri glogu lahko rabiš čisto vse od rastline (liste, stebila, cvetove, ..). So zelo dobro medicinsko sredstvo za srce, na svetu sicer obstaja kar cca. 90 vrst gloga.

Pri varstvu rastlin oz. za krepitev rastlin uporabljajo učinkovite mikroorganizme (EM), približno 3-4krat na leto, npr. ko se začnejo brstenje. Osnova za EM je bila z Japonske, sedaj pa te EM tekočine delajo sami, saj želijo biti v vsem čim bolj neodvisni.

Pri ameriških borovnicah, ki jih imajo posajene v velikih loncih, je urejeno kapljično namakanje. Za namakanje uporablja vodovodno vodo, ki priteče iz črpališča, ki je oddaljeno 20 km, a je bilo letos do začetka julija na lokaciji na Bavarskem potrebno le 2 dni namakanja. Zaradi korenin borovnic v loncih, ki nimajo stika s podtaljem, je potrebna voda vsaj na 2 dni in če ni padavin, morajo zalivati. Takega problema pa ni z jagodami in malinami, ki rastejo v tleh. Nekaj vrst ameriških borovnic tudi pridelujejo v tleh (brez loncev).

Z vremenom tudi ni problema pozimi, saj so borovnice zelo robustne, zdržijo do – 4 C v času brstenja, gozdne borovnice pa že pri - 1C pomrznejo.

Nima problema s pticami ali drugimi živalmi. Problemi so le občasno z vranami.

Gnojila dodajajo le v zelo majhnih količinah in ne vsako leto, kot dodatek gnojilu uporabljajo aktivno oglje (biochar). Pozimi je ameriškim borovnicam dodal elementarno žveplo, da je znižal pH. Ko tega niso naredil, so poganjki in listi včasih tudi porumeneli in odmrli. Dodajo tudi kompost. So pa dodali tudi žagovino na borovnice, ki niso v loncu, in so se popravile, pa tudi plevel je bilo lažje odstraniti. Ne potrebuje pa dragih naprav za merjenje pH, saj že na pogled in otip listov ter videz opazi ali so rastline zdrave in dobro preskrbljene.

Na drugih plantažah so rastline borovnic stare tudi 70 let, tukajšnje rastline pa so stare 23 let, vsako leto se porežejo stare poganjke in ostanejo rodni iz lanskega leta. Poleti je zelo težko razlikovati med poganjki rastlin različnih starosti, se pa to zelo dobro vidi februarja ali marca, saj so novi poganjki rdeči, starejši pa sivi. Sicer pa velja, da če se žile dobro vidijo na listu, je ta zdrav.

Sicer je bil 27 let v združenju DEMETER, dela po metodi biodinamike in je bil pridelovalec, ki je svoje znanje in izkušnje širil med druge. Si tudi t.i. demonstracijska kmetija na seznamu nemškega ministrstva z kmetijstvo. Za članarino in druge prispevke za uporabo blagovne znamke DEMETER je bilo v združenju biodinamikov 2000 EUR/ leto stroškov, nič pa dejansko ni dobil nazaj. Prav tako je so v DEMETER vztrajali, da ne sme uporabljati loncev in ta pridelava ni več ustrezala kriterijem za pridobitev certifikata. Zdaj pa zadnje 3 leta dela le po EU sistemu oz. zakonodaji za ekološko kmetijstvo, kjer pa je v novi uredbi 2018/848 tudi zahteva, da

morajo imeti rastline stik s podtaljem. V diskusiji o tem je g. Franc povedal, da v kolikor bo to zanj nepremagljiva ovira, ameriških borovnic ne bo imel certificiranih kot ekološke, delal pa bo enako naprej, saj mu kupci zaupajo ter vedo kako dela in oskrbuje nasad.

Sicer pa je sadike za ameriške borovnice kupil licencirane na Nizozemskem in se jih ne sme prosto razmnoževati, kajti kazen je tudi do 250.000 EUR, saj je potrebno spoštovati intelektualne pravice vzgojiteljev novih sort, ki prejemajo od prodanih sadik licenčnine žlahtniteljem.

Vpliv korone na prodajo: Med korono so ljudje veliko več prihajali, in ko so enkrat naredili fotografije zelo velikih malin in jih objavili na Facebook, so imeli naslednji dan celo invazijo ljudi.

Kmetija 2: Ekološka kmetija Gössbauer v Eurasburgu

Kmetija Gössbauer se ukvarja z ekološko pridelavo zelenjave in vzrejo koz, delujejo pa po principu solidarnostnega kmetovanja.

Spletna predstavitev kmetije: <https://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/bio-erleben/unterwegs/demonstrationsbetriebe/demobetriebe-im-portraet/bayern/goassbauer/>

Video predstavite s kmetije: <https://www.youtube.com/watch?v=tDfIUaAXAoA>

Včasih so se ukvarjali s kravami dojiljami, danes pa s kozami. Kmetija je velika 20 ha travnikov, 4 ha je njiv, kjer orjejo in imajo poljščine ter zelenjavo, 2 ha pa je še gozda. Od tega imajo 5 ha v lasti, ostalo pa v najemu. Cena zakupa je 150 EUR/hektar, odvisno je od lega in vrste obdelave, lastniki najetih zemljišč pa so tisti, ki so opustili kmetovanje. Razlog za konkurenco pri zemlji je njena visoka cena, zato si jo ne morejo privoščiti v nakup. Kljub temu, da zaradi poplavljanja rek neka zemljišča niso najboljša, je cena 10 EUR na m².

Delata samo zakonca (torej 2 osebi), imajo 13 krav posebne tradicionalne pasme iz te regije za meso, 70 koz za mleko, 2 prašiča in 30 kokoši, glavna v prodaji pa je sedaj zelenjava.

Mladi se v tej regiji (in Nemčiji) nočejo več ukvarjati s kmetijstvom, tradicionalno pa imajo na tem območju mlečno živinorejo, kar pomeni da za kmeta ni dopusta. Mleko se pobira s strani mlekarne, oni pa sedaj prodajajo direktno končnim kupcem. Cena mleka je odvisna od vrste živali (kravje/kozje) in kakovostnih parametrov ter načina prireje (ekološko/konvencionalno).

Kozje mleko se prodaja samo kot ekološko za 80 centrov odkupovalcem - mlekarni, na tržnici pri direktni prodaji pa je cena 1,5 eura/0,5 l mleka. Za primerjavo - cena za liter govejega ekološkega mleka je 53 ali 54 centov in za konvencionalno 35-40 centov/liter. Iz ekološkega kozjega mleka v predelovalnem delu v obliki kontejnerja, ki je dejansko prilagojen tovornjak hladilnica, izdelujejo sveži kozji sir in grške jogurte, poleg tega pa prodajajo tudi ekološko kozje mleko, kar ne predelajo oz. glede na potrebe trga.

Pri svojem delu delajo povsem drugače, kot so jih učili (na srednji kmetijski šoli).



Ko so začeli z rejo koz leta 2014 nihče ni poznal kozjega mesa, kar je bil problem, saj niso vedeli kam z kozlički. A to se je zelo spremenilo, saj sedaj lahko naenkrat zakoljejo tudi 10 kozličkov, pošljejo naokrog e-maile in jih v pol ure prodajo. Ljudje ki pridejo k njim so tudi navdušeni, ko jim obrazložijo, zakaj so njihovi proizvodi, npr. kozlički, dražji, npr. da eko kozlički pijejo domače mleko 2-3 mesece.

Cene mesa kozličkov je 24 evrov/kg, prodajajo pa ga v paketih, v katerih je mešanici dobrih in manj dobrih kosov mesa.

Za klanje imajo majhnega lokalnega mesarja, ki je le pol ure stran. Oni so pri klanju v prikolici zraven do konca in čeprav je za jagenjčke to še vedno stres, je vseeno veliko manj. Za zakol kozlička plačajo 20-25 evrov, takrat imajo 6-7 kilogramov.

Kam z moškimi živalmi v mlečnih rejah koz je problem in strošek. Na velikih kmetijah profesionalnih kozjerejcev je namreč zelo običajno, da vzamejo vse 7-10 dni stare kozličke proč od mater, jih odpeljejo na velike kmetije na meji Nemčije s Francijo kjer jih naučijo piti nadomestno mleko po cuclju in tam ostanejo 2 meseca. Tam morajo plačati 4 € na glavo, zato, da jih francoski rejci vzamejo, ti pa jih potem redijo do zakola. Potem pa to meso pride nazaj v nemške supermarkete in s tem morajo tekrovati.

Višina subvencij se razlikujejo od programa do programa, kamor se vključujejo s površinami, a v povprečju je prejmejo skupno 400-500 evrov na hektar.

Vključeni pa so v projekt oz. pobudo CSA (Community supported agriculture) v okviru katere pridelujejo zelenjavo. Tu imajo skupino ljudi oz. odjemalcev, ki so zainteresirani za boljšo

kakovost zelenjave oz. svoje hrane, pa tudi da spoznavajo kako in od kje pride pridelana zelenjava. Plačajo 100 evrov na mesec/družino (če je odjemalec le ena oseba pa 50 evrov/mesec), ter jih prosijo oz. povabijo, da jim pomagajo pri delu z zelenjavo, čemur se zelo radi odzovejo. V ta namen imajo 1900 m² velik zelenjavni vrt. Nato člani te skupine vsak teden dobijo svoj enakovredni delež zelenjave, količina pa je odvisna od pridelka, sezone... tako da je enkrat več enega, enkrat manj. Tukaj ti ljudje tudi vidijo koliko dela je potrebno za pridelavo, kako nepošten je sistem do kmetovalcev, koliko ur dela je potrebno za posamezno zelenjavo. Vsak teden pridelek razdelijo enakovredno na udeležence, trenutno imajo 50 udeleženih strank (družine ali tudi le posamezniki), kar potem pridejo iskati v petek popoldne. Vse to ni dodatno obdavčeno, za ta namen imajo sklenjene pogodbe ki pokrivajo 9 mesecev in zato tudi ne rabijo izdajati računov.

Vse skupaj pa se je začelo z enim od rednih odjemalcev, ki je sicer jemal meso, a je povprašal tudi za zelenjavo. Odgovorili so pritrdilno, a da bi moralo biti v okviru širšega sistema nabave. Tako da je vse skupaj začelo teči leta 2020 v času koronskega zaprtja, ko so bili ljudje tudi veseli, da so preko take nabave lahko malo pozabili na situacijo. Imajo prostor za pripravo, kjer se pripravijo za predajo izdelkov v petek, ta prostor za ponujanje oz. predajo izdelkov pa so dali na voljo tudi ostalim pridelovalcem, npr. kmetu s senenim govejim mlekom. Pri tem ne zaslužijo nič, a je pomembno mreženje oz. sodelovanje, pa tudi za njih je koristno da s ponudbo čim več izdelkov na enem mestu privabijo več porabnikov.

Prav tako so tekom delovanja sistema takega solidarnostnega kmetovanja pridobili veliko novih prijateljev, kar je neprecenljivo.

Tako da jim ni potrebno več prodajati zelenjave na tržnicah, ampak vse prodajo na kmetiji. Sami tudi sestavljajo setveni načrt, kar delajo v pogovoru s kupci. Imajo pa tudi srečo, da je blizu München, kjer je veliko potrošnikov.

Vse kar sedaj počnejo je povsem drugo kar so jih učili v (kmetijski) šoli, kjer so jim govorili o nujni specializaciji (oni imajo več panog) in nenehni rasti ter pridelavi hrane za svetovni trg (oni tržijo lokalno/regionalno).

Zato se lahko tudi odločajo o spremembah in s tem prilagajajo razmeram, npr. da se neko leto odpovedo delu koz in imajo več zelenjave, ali pa imajo manj zemlje v obdelavi, .. Nesigurne razmere so tudi pri odjemalcu mleka, saj je lani postavil zgornjo mejo količine mleka, ki jo je letos znižal še za 10%. Če pa ga pridelajo več, ga odjemalec (mlekarna) predela v mleko v prahu, ki ga je potem kmetija dolžna odkupit za krmljenje kozjih mladičev. Tako že načrtujejo, da bodo poleti pol koz molznic prodali in ne bodo več prodajali mleka, da bodo s tem kos rasti cen, npr. dizla.

Tudi drugače ne gledajo samo na trženje oz. prodajo, ampak zlasti na dobrobit živine. Na primer glavno obdobje za razmnoževanje je pozimi, ker so takrat boljši zdravstveni pogoji za mladiče, čeprav bi takrat lahko mleko prodajali bo veliko boljših cenah, ker ga primanjkuje. Molža koz poteka 1x dnevno – mleka je sicer količinsko skupno manj, a je višje kakovosti in je izpleten predelanih izdelkov iz mleka večji.

Na tak način sicer nimata novega traktorja, a prav tako nimata kreditov v banki.

Sicer sta zavarovana kot kmetovalca, vsa zavarovanja pridejo 550 EUR/osebo/mesec, kar za oba skupaj znese 1100 EUR/mesec.

Prikaz: stroj, ki ga uporabljajo za zelenjavo na njivah, saj se z njim prezrači njive, na ta način imaš enake razmike, z njim naredijo grebene za krompir, avtomatsko pa odstrani še plevele.

Kmetija 3: Ekološka kmetije Billesbergeer (Moosinning)

Na ekološki kmetiji Billesbergeer imajo na njivah žita in nekaj zelenjave, 900 kokoši nesnic v mobilnih mobilnih kokošnjakih ter nekaj drobnice. Imajo tudi samopostrežno stojnico na kmetiji.

Spletna predstavitev: <https://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/bio-erleben/unterwegs/demonstrationsbetriebe/demobetriebe-importraet/bayern/billesberger-hof/>

Kmetija je velika 70 hektarov. Imajo predvsem stare žitarice in stročnice. Vse kar pridelajo pošljejo v mlin ter prodajajo moko. Kupujejo tudi žito od ostalih eko kmetij in jo prodajajo skupaj s svojo, ker je povpraševanje večje od njihove proizvodnje. Imajo tudi okrog 50 različnih vrst zelenjave.

G. Billesbergeer (oče Amadeja Billesbergeerja): Originalno je bil tukaj na posestvu ob reki tudi mlin, ki je mlel več kot 500 let, ter do 50 let nazaj so tu mleli do 10 ton moke na leto. Razlog za zaprtje mlina je bila sprememba v gospodarstvu Nemčije nekaj desetletij nazaj. Meni, da v resnici namišljeno bogastvo te države, ker pšenice in mlina niso potrebovali več za preživetje. Po 2.svetni vojni je bilo samo v zahodni Nemčiji okrog 14 600 mlinov, danes pa jih je v vsej Nemčiji le še 300. V času njegovih staršev, ki so bili kmetje, pač ni bilo na voljo dobrin oz. hrane z vsega sveta ampak je preživetje in prehrana temeljilo na osnovnih kmetijskih pridelkih (pšenica, krompir, zelje, mleko,...). Sam ni kmetoval, ampak so imeli zemljišča v zakupu drugi kmetje, je pa bil kmečko zavarovan.

35 let nazaj je zgradil HE na mali bližnji reki, ko še nihče ni pričakoval pomanjkanja energije kot je danes. Proizvodnja te MHE zadostuje za 100 gospodinjstev, to je danes njegova prava pokojnina, saj ima sicer kot kmet le 400 EUR pokojnine, pa stane že zdravstveno in druga zavarovanja 2 x toliko. V Avstriji so te pokojnine za kmete 2 – 3x večje. A to ga ne skrbi, ker je poskrbel za druge vire svojega prihodka.

Amade Billesberger: odraščal je v Münchnu, z mamo in sestro, ker so se starši ločili, zato ni bil navajen življenja na kmetiji, ko se za konec tedna prihajal na to kmetijo, ki takrat ni bila aktivna, se je bolj igral kot spoznaval vsa kmetijska opravila. Po koncu šolanja ni vedel kaj početi, zato je končal kmetijsko pripravništvo (delal po prašičjih farmah po Bavarski) in na tej podlagi se je odločil za delo na očetovi kmetiji. in na tej podlagi se je določil za kmetijo.

Začel je leta 2007 z nič izkušnjami in nič mehanizacije.

Odločil se je za ekološko kmetijstvo in vzel nazaj kmetijska zemljišča, ki jih je oče do takrat oddajal okoliški konvencionalnim kmetom, začel pa je tudi z zimskim šolanjem o ekološkem kmetovanju v mestu Landshut, kar je bilo zelo priročno, saj se je lahko šolal pozimi, ko je manj dela na kmetiji. Vsebina ga je zanimala in prvič v življenju je resnično užival v obiskovanju šole. Sedaj nadaljuje tudi z magistrskim študijem ekološkega kmetijstva.

Oče je še vedno lastnik zemljišč, on pa najemnik. Imajo pa v tej regiji velik problem zaradi državne bioplinske politike, saj dobijo tisti, ki se odločijo gojiti koruzo za pridobivanje energije velike subvencije za začetne investicije. Zato je zaradi tega cena najema zemljišč zelo visoka, 1000-1200 EUR/hektar/leto, kar pa si navaden kmetovalec s svojo pridelavo ne more privoščiti, morda le z zelenjavo. Sam plačuje 500 EUR/ha na leto očetu, kar je za razmere na Bavarskem malo, a zanj to pomeni kar precejšen strošek.

Na začetku je imel le 5 glavnih kmetijskih vrst, kar mu je takrat svetoval svetovalec za ekološko kmetijstvo, ki ga je angažiral. A v zadnjih 14-15 letih je začel delati tako kot se sam odloči. V teh 15 letih je tudi nenehno investiral in inoviral, tako da je zdaj na točki ko ima vso opremo, ki jo potrebuje in ni odvisen od nikogar.

Skupaj imajo 72 ha zemljišč, od tega 55 ha njiv, 7 ha travnikov, ostalo so gozdovi in stavbe. Od žitaric pridelujejo pšenico, rž, dvoznico (Emmer), enoznico (Einkorn), piro, oves (goli oves), poleg tega še stročnice (črni fižol, lečo, soja...) 6-10 sort krompirja (na 2,5 ha zemljišč), .. Poizkusil je tudi z ajdo, saj je na primer zelo dobra za kolobar. Žal pridelave ni nadaljeval, saj se v Nemčiji ne prodaja dobro. Pomembne so tudi deteljno-travnate mešanice (5-8 ha vsako leto). Ker nima veliko živali, travinje lahko prilagaja potrebam, viške trave pa kompostira. Imajo na primer 10-14 različnih poljščin, ki jih požanjejo vsako leto. Olje ogrščice ne pridelujejo..

V Kolobarju imajo: trava – pšenica – rž – pira (ni še povsem popolno), ali pa detelja – pšenica proso ali oves – pira ali rž – soja ali leča.

Če imajo na njivah po spravi glavnega pridelka veliko trajnega koreninskega plevela, ne dajejo dosevka, ampak 3x obdelajo, da jih izčrpajo. Če pa so dovolj zgodnji, pa se to splača reševati z dosevki. Po krompirju pride pšenica ali pira ali dvoznica.

Gnojijo s kompostom, ki ga sami pripravijo. V ta namen imajo nov kompostnik iz 3 delov: 1. prostor za organske odpadke, 2. prostor za travo in deteljo in 3. prostor , kjer vse mešajo. Skupaj je kompostnik stal 70.000 EUR. Del tega je 43 000 litrski podzemni tank za shranjevanje izcedka iz komposta (stal 14.000 EUR). To tekočino lahko dajejo na polja (v suhih letih), v mokrih letih pa nazaj na kompost.

Dolga leta so delali kompost kar na travnikih, a to ni bilo dobro za te travnike.

Kompostiranja po stari nemški metodi za kompostiranje se je učil od strokovnjaka kjer gre za anaerobno kompostiranje (brez prisotnosti zraka – ni obračanja/mešanja) in jo je poimenoval mikrobiološka karbonizacije (več na. [Die Fakten ::: Witte Bio Consult \(mc-bicon.de\)](http://www.mc-bicon.de)). Tak kompost ima 50-70 % delež lignina (slama, veje, ki jih prinese reka), + trava in detelja + dušik (tekočina, npr. perutninski ali kravji gnoj) Vse skupaj zmeša s traktorjem, z nakladačem, a samo

1 x, ker je to anaerobni kompost. Letos so povrh poškropili tudi z učinkovnimi mikroorganizmi, kar sicer ni nujno potrebno, je pa potem kompost narejen hitreje in je boljši. Witte razlaga, da če je vse narejeno pravilno, potem je za tvorbo komposta potrebnih 6-8 tednov. V tem primeru nastane kompost dodana masa zelo temne barve.

Za pripravo komposta se detelja po košnji ne sme pustiti na travniku več kot en dan, najboljša je, da se pobere že takoj, ali pa vsaj prekrije s prstjo. V nasprotnem primeru se detelja preveč izsuši in razmerje med dušikom in ogljikom ni več optimalno.

Na njivah pšenice imajo sicer problem s pirnico, ker ima globoke in čvrste korenine.

Glede semen poskušajo biti neodvisni in imeti čim bolj lastna semena, so pa npr. lani kupili nova semena žit, zaradi problema zaradi grašice v lastnih žitih, ki je ne uspejo ločiti iz zrnja.

Moder stroj: to je okopalnik za žito, sojo, seno, ..naredi grebene, nato pa tudi odstrani plevel, če le ta ni pregloboko.

Imajo več strojev za razpleveljanje, npr. česalo Hatzebichler je dober za žitarice, in stane 10.000 EUR, on ima pa česalo Treffler z vzmetmi, ki je dober tudi za nekatere občutljivejše sorte zelenjave, npr. pri krompirju odstrani plevela tudi na grebenih, a stane 30.000 EUR. Z njim gre 2-4x/sezono čez njive (česalo), 1xjeseni in 2-3x spomladi. Če je vse v redu pripravi tako 4-5 ha njive. Prednost je da tako poskrbi za velike površine njiv, pa tudi odstrani plevel, npr. pirnice.

Leta 2008 je zgradil prvo halo, ki je bila tedaj skoraj prazna, ker ni imel dejansko nobene mehanizacije, sedaj pa že preiščuje o gradnji še ene hale, sicer manjše. Za te gradnje in tudi nakup mehanizacije ni dobil nobenih subvencij oz. kredita, denar si je izposodil od očeta. Danes mehanizacijo za sedanje izposoja še dvema kmetoma.

Gradijo novo sušilnico za zrnje, ker je imel lani problem s količino vlage in je moral peljati na sušenje, še vseeno ni bilo dobro. Letos bo tukaj za začetek sušil s strojem na nafto, naslednje leto pa že na toplovod na lasten les. V sušilnici se po več nivojih zrnje tudi suši. Silosi v okviru sušilnice so neodvisno eden od drugega, a se jih po potrebi lahko tudi združi.

Ne uporabljajo nič proti plesnim na žitih, dodajajo pa "kompostni čaj" za krepitev rastlin. Prav tako uporabljajo učinkovite mikroorganizme (ERM), čaj iz sena ter nitrifikacijske bakterije. 10-15% slame na travnikih poberejo, ostalo pustijo.

Nimajo velikih problemov s koloradskim hroščem, vsaj ne vsako leto, kadar pa je, pa proti njemu uporabljajo pripravek Neemazol na podlagi azadirachtina, ki je dovoljen v ekološki pridelavi. Pred tem so ga pobirali ročno, zdaj pa tega ne zmorejo več, ker imajo precej večje površine.

Imajo tudi 1 – 1,5 ha zelenjave, kjer gojijo okrog 50 vrst zelenjave. Od zelenjave imajo na primer solate, radič, česen, čebula, .. Imajo sladki krompir, kjer mora zaradi zajcev in srn uporabljati kopreno oz. mrežo. Imajo več vrst buč, poudaril je sorto Marina di Chioggia kot zelo okusno sorto buč.

Imajo 100 ovac, od tega 70 samic, pasma je nemška gorska ovca. Te so zunaj skoraj vse leto, razen 2-3 mesecev ko tam ni zadosti hrane zanje. Ovce potrebujejo za košnjo trave na zemljiščih nad reko kamor ne morejo s traktorji.

Imajo tudi 900 kokoši v premičnih (mobilnih) kokošnjakih. Kokoši so hibrid dveh starih pasem, ena je dobra za meso, druga pa za jajca, s tem imajo dobro kombinacijo obojega. On ima uporabi izvaljene piščančke ženskega spola za kasnejšo prirejo jajca, partnerska kmetija pa ima petelinčke za vzrejo mesa, na ta način se dopolnjujeta in ni več potrebno uničiti polovice izvaljenih piščancev. Na strehi kokošnjakov ima FV (fotovoltaiko), ki se uporablja za odpiranje in zapiranje kokošnjakov.

Največ jajc proda na kmetiji po 50 centov, restavracijam pa proda po 40 centov, v trgovinah in v Münchnu pa njegova jajca prodajajo naprej po 60-70 centrov.

Za kokošje meso doseže ceno 9 EUR/kg mesa (12-15 mesecev stare znešene kokoši), dajejo pa 250 jajc/leto, če pa ne bi bil hibrid s staro pasmo, ampak čista linija bi lahko bilo 350 jajc/leto. Ekološka jajca prodajajo klasirano v 2 kategoriji po velikosti: mala jajca (nekoliko cenejša) in velika jajca (med M in L velikosti).

Piščance oz. kokoši koljejo drugje, razmišljal je tudi o svoji mobilni klavnici, a potem bi moral poskrbeti tudi za hlajenje mesa. Poskusil je delati tudi hrano za kokoši, pa je preveč dela za tako majhno število, to bi splačalo če bi imel res veliko kokoši, npr. 100.000.

Krompir restavracijam prodaja po 1,2 evra/kg, ostalim odjemalcem, ki večinoma vzamejo v povprečju po 2 toni, pa za 80 centrov. Če res ni nujno, običajno ni nobene potrebe in krompirja ne škropijo proti boleznim in škodljivcem (izjemama koloradski hrošč), saj niso tako vezani na količino pridelka, ne potrebujejo ogromne pridelave, kjer se potem prodaja ekološki krompir po 20-30 centrov/kg.

Mletje žit je odvisno od klientov, to so večinoma pekarnice, ti ne vzamejo vse naenkrat, ampak vzamejo 2-3 tone moke na teden. Pri mlinarju ima 3 silose po 20 m³ in jih napolni po potrebi, iz tega naredijo moko enkrat na 5-6/tednov.

Poleg lastnih žit dodatno odkupujejo še žita od prijateljev, ki so ekološki kmetje, ki jim ponudijo višjo ceno, dogovorijo pa se za izbor sort.

Zaposleni na kmetiji: Poleg njega je še 1 redno zaposlen, 2 pripravnik in 2 vajenca, imajo pa še 3 ti. »mala delavna mesta«, kjer jim enkrat na teden po 8 ur pomagajo, npr. s pripravo izdelkov za stranke.

Oče je še vedno aktiven in vsako leto pripravi 2000 l jabolčnega soka, pobira jabolka, kosi okoli stavb, pripravlja marmelade. Sadi oz. vzgaja tudi noveletne jelke, a je sedaj za to postalo preveč suho vreme.

Območje 1 ha ob hiši ni del certificirane ekološke kmetije, kjer se ne sme pridelovati za prodajo, lahko pa vseeno iz jabolk naredijo sok in če ga oče podari, ga lahko tudi prodajo kot necertificiranega v trgovinici na kmetiji. Tu imajo 60 različnih vrst dreves: različno sadje, orehi,

lešniki, ...Najbolj pomembna so drevesa jabolk in kutine. In imajo tudi 60 vrst jagodičevja iz katerih oče letno naredi 200-300 kozarcev marmelade, ki se jih brezplačno razdeli.

Že pred leti so okoli njiv na posestvu posadili za 400 metrov mejic s številnimi grmovji, kar je zatočišče za ptice, koristne organizme... Območja ohranjene narave so pomembna za kmetiji s 70 ha kot varovalo proti eroziji, proti suši...čeprav so dostikrat nepraktična.

Amade je bil 12 let edini ekološki kmet na območju, sedaj so še 3 dodatne ekološke kmetije, ki so se preusmerili v zadnjih letih.

Kmetija 4: Ekološka kmetija oz. podjetje Land.luft (Rossbach)

Na kmetiji vzgajajo govedo in prašiče, imajo zakol na pašniku in lastno predelavo na kmetiji ter tudi restavracijo in veliko trgovino s svojimi izdelki ter izdelki drugih ekoloških (okoliških) kmetij.

Spletna predstavitev: <https://landluft.bio/pages/philosophie>

Video predstavitev podjetja: <https://www.youtube.com/watch?v=5v5CvR29nm4>

Video oddaja o podjetju (v nemščini): https://www.youtube.com/watch?v=AVT_pKz8X40

Podjetje obstaja od leta 2016, prej je bila na tej lokaciji opuščena kmetija, okoliški kmetje pa so obdelovali njeno zemljo. Začetnik oz. pobudnik podjetja je g. Lindner, velik gradbeni podjetnik, ki ga je motil dolg transport živine pred zakolom. V celotnem podjetju Lindner je trenutno 7700 zaposlenih, imajo pa okrog 1 milijarde EUR letnega prometa. Na kmetiji je 44 ha obdelovalnih površin v enem kosu, v celoti pa imajo 113 ha, ostalo se nahaja 20 km stran (pšenica, trikala, bob, ..) Za govedo imajo na drugi enoti travinjo za krmo in v prireji mesa ne uporabljajo močnih krmil. Vse procese glede svinj in goveda poteka na kmetiji, vse poteka skozi celo leto na prostem.

Imajo 800 prašičev (od malih do odraslih svinj), delajo pa le s starimi avtohtonimi pasmami, Prva je je Schwäbisch – Hällische, ki jo kombinirajo z mesnimi pasmami. ena takih je Schwaiz, s tretjo pasmo (duroc) pa jih oplodijo. S tem ko imajo več pasem zagotavljajo zdravje, da imajo dolgo življenje, da imajo dobro meso in da imajo dobre materinske navade

V Nemčiji je z zakonodajo določeno kako je treba skrbeti za živino, trenutno imajo v skladu s tem še začasno dovoljenje.



Odrpta zemljišča s prašiči imajo kot prvo linijo zaščite ograjo, ki je podzemno podkopana 0,5 m globoko zaradi stikov s divjimi svinjami (metoda preprečevanja širjenja prašičje kuge), nato je še 2 metra vmesnega pasu zaradi preprečitve stika s človekom in divjimi živalmi (zaradi prenosa bolezni, ...) in še ena ograja z električnim pastirjem.

Imajo 56 plemenskih svinj, te so po skupinah z 6-7 živalmi v skupaj 8 skupinah.

Za pašo prašičje skupine vedno uporabljajo eno stran (čredinko), potem pa jo prestavijo na drugo stran, vsako mesto je zasedano za 3 tedne, medtem pa je druga stran prosta, da se npr. rastlinje obnovi.

Pred pravitvijo vsako svinjo posebej prestavijo v "glamping" hiške, kjer ostanejo do odstavitve pujskov, ki so njihova inovacija, streha je zaradi izolacije narejena po principu sendviča, tla pa so iz lesa in sekancev. Tudi če je zunaj – 18- 20 C, je v hiški 6 – 8 C nad nulo. Napajalniki so spodaj ogrevani, tako da imajo napajanje z vodo urejeno celo leto, tudi ko temperature padajo pod 0 C. Poleti, če T presega 28 C, jim dodajajo vodo, da se lahko prašiči namakajo, sicer pa živali same iščejo senco.

Tudi pozimi je za pujske zelo pomembno kakšno krmo dobijo v obrokih, zato sami mešajo oz. pripravljajo mešanico za krmo.

Vsi moški pujsi so neboleče ob anesteziji kastrirani pri 3.dnevu, potem pa se vrnejo mami. Zaposleni sami izvedejo ves postopek kastriranja, saj so za to usposobljeni oz. izobraženi.

Na leglo je sicer 11-12 pujskov, izgube so zelo majhne (pod 0,75 %), tudi zaradi tega ker imajo urejeno, da svinja leži poševno in ne more poležati pujskov, ki se lahko zatečejo v del hiške, kamor svinja zaradi velikosti ne more. Vse svinje so cepljene, vsi pujski pa ne. A če pri svinjah ne odkrijejo poškodbe, dobro premislijo glede zdravljenja, ker je drago, v nasprotnem primeru pa jo zakoljejo.

Sicer pa so najstarejše svinje, ki jih imajo, stare 6 let (prvotno leglo), tu sta še dve svinji od prvotnih 6-ih, zdaj so v svojem 12.ciklusu, v večjih obratih pa jih po navadi zakoljejo že po 4.ciklusu. Sicer pa so pujski stari 7 mesecev (poleti) oz. 8 mesecev (pozimi) ko jih zakoljejo.

Na pašniki pred pitanci vedno spomladi pride govedo, da oni popasejo travnik preden pridejo prašiči. Ko je 7 mesecev paše za prašiče mimo, pridejo in poravnaju ter posejejo pašnike, kolikor je treba. Če pa še kaj trave ostane, jo pokosijo in pospravijo, odvisno je od leta (npr. od padavin).

Glede obtežbe sta na voljo da sistema, oni uporabljajo 2.sistem.

Svinje pitajo 2x na dan, pujski pa lahko jedi kolikor želijo (po odstavitvi) Svinje krmijo 2x na dan, pujski pa lahko krmo zaužijejo kolikor želijo po želji, a jim posodo s krmo predstavljajo po čredinki, da se blato ne nakopiči preveč samo na eni točki ter da potem tudi pred zakolom sledijo krmilni posodi in jih z njo privabijo v prikolico, kjer se vrši zakol.

Mešanico za krmljenje sami mešajo, sestavine pa so naslednje:

1. pšenica, tritikala, ječmen

2. grah, bob

3. minerali (dokupijo).

Imajo silose za 420 ton krmil. Količina krmljenja je zelo odvisna od letnega časa, od posamezne svinje oz. pujska, od temperature, .. Ne želijo pa krmiti s sojo ali koruze, zaradi vpliva na maščobe, saj želijo imeti belo maščobo. V mešanici je največ 30% beljakovinske komponente. Ta mešanica je enaka kot če bi jih imeli v hlevu, a za isto težo traja krmljenje 2 meseca dlje kot pri konvencionalni vzreji. Glede količine krmljenja imajo vse izračunano, tako dajejo svinjam 7,2 do 7,5 kg mešanice na dan/svinjo, pri pujskih pa glede na težo. Mešanice prilagajajo vsaj dvakrat letno (letno/ zimsko in po žetvi) glede na to dajejo določeno količino krmil skupini prašičev.

Zagotavljanje vlaknin: Poleti dobijo prašiči zadosti vlaknin v naravi s pašo, pozimi pa dodajajo tisto, kar silirajo s čistilno košnjo po paši prašičev. Svinjam dodatno dodajajo slamo, in sicer 2-x tedensko vpihavajo v hiške in del te slame tudi zaužijejo.. Vse komponente krmil redno analizirajo na vsebnost različnih elementov, toksinov, tujih primesi, ...

Kvaliteto svoje vzreje zagotavljajo s tem, da imajo kontrolo na več nivojih, tako imajo hišnega veterinarja in tudi zunanjega veterinarja, da pri živalih pregleda železo, svinec in cink, enako kot pri človeku. Skupaj z njimi delajo tudi krmne mešanice, tu po navadi delajo 2-3x letno spremembe glede na analize in kakovost krme.

UNSERE RINDER HABEN HÖRNER

Zuchtrasse: Murnau-Werdenfelser und Original Braunvieh
Zielgröße: 80 Rinder und 2 Deckbullen für Natursprung
Größe: 128 bis 155 cm Widerristhöhe
Gewicht: max. 1200 kg schwer
Optische Merkmale: schwarze Klauen und Hornspitzen

Unsere Rinder leben das ganze Jahr über auf der Weide. Ein eingestreuter, dreiseitiger Unterstand schützt die Tiere vor Wind und Wetter.

Nach zwei Jahren werden die weiblichen Tiere zum ersten Mal für die Belegung mit dem Stier zusammengeführt. Nach 276 Tagen kommen die Kälber selbstständig auf der Weide zur Welt. Sie bleiben acht Monate lang bei der Mutter. Anschließend leben die Jungtiere bis zur Schlachtreife mit mindestens zwei Jahren gemeinsam auf der Weide.

7
Scan mich!
QR code

LAND-LUFT
LERNUNG

Njihova najpomembnejša filozofija je, da preprečijo vsakršno nepotrebno trpljenje oz. stres za živali, iz česar izhaja tudi, a živali ne prevažajo, ne izven kmetije ne po kmetiji sami. Zato so razvili model mobilne klavnice. Po celi kmetiji imajo 7 lokacij z električno točko, da lahko priključijo mobilno klavnico, zraven sta vedno 2 veterinarja oz. klavca. V ta namen imajo tudi

avtomat za hranjenje, ki ga vedno predstavljajo, da se izognejo, da bi se ves gnoj nabral le na enem mestu, pa tudi da se ga pujski navadijo, da ga iščejo in nimajo stresa pred zakolom, ko ta avtomat kot del mobilne klavnice pred njih postavijo tudi pred njihovim zakolom.

Avgusta 2021 je bila sicer sprejeta uredba v EU, ki pravi, da je v vseh državah članicah možno klati na kmetiji, a potem si vse države izvajanje oz. uvajanje te uredbe tolmačijo po svoje.

Zakonodajca samo priporoča, da so pujsi sami med zakolom, ampak to zaradi varnosti ljudi.

Vsak postopke z živali (zakol, kastracija) gledajo skozi oči živali, pa tudi da je za ljudi stres čim manjši. Zato živali ne ubijejo, če ona sama ne pride na mesto zakola.

Po odstavitvi gredo pujski od 3 mater-svinj skupaj (30-33 pujskov), da so na eni čredinki v velikosti skupaj in jih potem postopno skupaj tudi zakoljejo.

Na zunanji strani mobilne klavnice je avtomat za krmljenje, vsi prašiči so zunaj, potem pa enega za drugim privabijo s krmo v mobilno prikolico v in zakol. Tudi zato, ker so prašiči tako kot ljudje zelo radovedni.

Ko se odločijo za klanje, pride en dan prej veterinar do skupine in pogleda vse živali, če so v redu. Avtomat daje v odprtino slamo, ekipa pa pripelje krmila, da jim živali sledijo zaradi hranjenja.

Tudi sami so bili presenečeni, da prašiči med postopkom klanja jedo in tako pujski sam pride do mesta zakola. Najprej ga zagrabijo za glavo, nato za telo in srce (2x omamijo z elektro šokom). Med tem pa ostali prašiči nadaljujejo s hranjenjem. Ugotovili so, da so pujski na ta način zelo mirni, ker so vsi skupaj, pa tudi ker je vse zelo tiho.

Od omamljenja do zakola in razkrvavitve traja le 10 sekund, v pol ure pa imajo 7-8 prašiče zaklanih in obešenih. Od zakola do razseka in očiščenja pa je 1 uro časa.

Pri zakolu goveda je malo drugače, ker govedo pripeljejo s pašnik na lokacijo za zakol, a je podobna filozofija, saj vse še vedno poteka na sami kmetiji, kjer se govedo počuti domače.

Vse opravita 2 mesarja, od katerih vsak dela svojo nalogo. Princip s hranjenjem in tišino je tudi tu enak. Imata časa 60 sekund za ves postopek, trenutno pa traja 42-46 sekund od začetka do izpustitve krvi.

Za zakol prašičev so edini tak mobilni obrat v Nemčiji, za zakol goveda pa so še druga podjetja po Nemčiji, a tudi ta morajo imeti zraven tudi obrat za razsek. Cena mobilne klavnice za prašiče pa je bila 50.000 EUR. Za enkrat te storitve ne nudijo še drugim kmetom, prihaja pa veliko zainteresiranih na ogled.

V razsekovalnici, ki jo imajo ob glavnih objektih kmetiji prašiča najprej očistijo, odvzamejo čreva, odstranijo dlake in ščetine, .. 1 uro po zakolu so kosi obešeni in veterinar da žig o ustreznosti in vse je pripravljeno. Vsi kosi pa morajo biti kasneje tudi ohlajeni. 2 uri po razkosanju gre vse meso namenjeno za različne izdelke še toplo že v predelavo (npr. sveže klobase, mesni sir, ...) na topel in hladen način. Na tak način lahko uporabijo čim manj konzervansov – fosfati niso potrebni. Le tisto, kar bo za cele kose, ločijo od kosti naslednji dan, kar pa je za predelavo v poltrajne izdelke gre v postopek že isti dan.

Njihov princip delovanja je tak, da vsi porabniki za dobavo sporočijo svoja naročila do srede v predhodnem tednu (trgovine, restavracije, ..). Tako v četrtek poznajo plan naročanja in s tem tudi plan zakola, koliko mesa in katerih izdelkov. Ne ubijajo živali, če nimajo že naročeno, na tak način pa je meso tudi vse vedno sveže. 2 x teden koljejo prašiče in 1x teden govedo, vmes pa prevažajo izdelke v kantine, restavracije, .. po sej Nemčiji, kjer raste interes za meso in mesne izdelke živali, ki niso doživele stresa ob zakolu. To na primeren način tudi označijo in z dodano vrednostjo prodajo.

Informiranje in ozaveščanje nožnih kupcev in sporočanje svoje filozofije delovanja jim vzame veliko časa.

Na enoten paket mesnih izdelkov je cena med 18 in 20 evri.

Na kmetiji oz. v podjetju imajo 16 polno zaposlenih in 10 delno zaposlenih (mala delavna mesta), do polno zaposlenih pa:

- 3 na kmetiji
- 5 v mesarstvu
- 5 v gastronomiji (restavracija na kmetiji)
- 1 šofer
- 2x pakiranje, logistika, internet prodaja
- 1 za razvažanje mesa s hladilnikom

Letno imajo okrog 20 kontrol in to potem, ko so že ob začetku uredili vse postopke in dovoljenja, npr. 4x letno kontrola za kvaliteto vode.

Na kmetiji imajo v starem hlevu urejeno veliko trgovino z ekološkimi izdelki, tukaj imajo okrog 300 mesnih izdelkov, ostali produkti (npr. marmelade) pa so z drugih ekoloških kmetij v bližini.

Tukaj imajo vedno zelo veliko tudi praktikantov in to za različna področja (kmetovanje, mesarji, gastronomija, ...). Podjetje Lindner deluje tudi družbeno odgovorno in nedavno so v Romuniji odprli identičen kmetijski obrat, kjer se za razne poklice šolajo in nabirajo prakso otroci, ki niso več v rednem šolskem sistemu.



Na poti proti domu smo po naši že ustaljeni navadi udeležence ekskurzije povprašali po vtisih, ki so jih dobili pri ogledih dobih praks. Iz povedanih mnenj lahko sklepamo, da so bili z vidnim zelo zadovoljni. Pripravljalci in organizatorji strokovne ekskurzije se bomo še naprej trudili, da bodo naši člani preko ogledov dobih praks na ekoloških kmetijah črpali znanje in ga na primeren način uporabili na svojih kmetijah. Vsem udeležencem se zahvaljujemo sodelovanje in že sedaj vabljeni, da se nam pridružite naslednje leto, ko bomo ponovno organizirali ogled dobrih praks v tujino.

Oglede dobrih praks ekološkega kmetijstva v Nemčijo je finančno podprlo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano – Mreža za podeželje, za kar se v imenu udeležencev in organizatorjev zahvaljujemo.

Julij 2022
Ekipa ZDEKS

