

GRADIVO ZA OBLIKOVANJE VSEBIN ZA AKCIJSKI KOMUNIKACIJSKI NAČRT
ZA GENERIČNO PROMOCIJO EKOLOŠKE SHEME IN OSVEŠČANJE
POTROŠNIKA

I.

Krovno sporočilo: EKOLOŠKO + LOKALNO = IDEALNO

II.

CILJI KAMPANJE

Umestitev ekološkega kmetijstva v svetovna podnebna dogajanja kot orodje za blaženje podnebnih sprememb in njihovih posledic.

Opredelitev porabnika ekološke hrane kot aktivnega državljana sveta.

Sporočiti javnostim, da je uživanje ekološko in lokalno pridelanih živil družbeno in podnebno odgovorno dejanje, ki je del podnebne politike Slovenije, ker:

1. Prispeva k blaženju podnebnih sprememb zaradi manjših izpustov toplogrednih plinov,
2. Pomaga ohranjati raznovrstnost rastlin in živali (biodiverziteti), ker ekološko kmetijstvo uporablja naravna zaščitna sredstva in gnojila, izključno brez gensko spremenjenih organizmov,
3. Izraža skrb za ohranjanje narave in okolja,
4. Izraža razumevanje in solidarnost z mladino, ki s podnebnimi štrajki sporoča skrb za ohranitev civilizacije in planeta,
5. Pomaga zmanjševati ogljični odtis kmetijstva kot panoge in države kot celote,
6. Pomaga ohranjati naravne vire – zdravo pitno vodo in rodovitno prst,
7. Porabnik ekoloških in lokalnih živil je borec proti podnebnim spremembam in bojevnik za ohranitev planeta in civilizacije,
8. Porabnik ekoloških in lokalnih živil je aktivni državljan kot naravo- in okoljevarstvenik.

Sporočiti javnostim, da je ekološko kmetijstvo osnovni pogoj za prepoznavnost Slovenije kot svetovne zelene turistične destinacije, kar dokazujejo mednarodna priznanja kot so:

1. Slovenija – evropska gastronomska regija 2021
2. Traditional cousine chef 2019 (chef tradicije leta 2019), ki ga podeljujejo pri mednarodno priznanem kulinaričnem vodniku Gault & Millau je prejela gospodinja Ekološke kmetije Repovž v Šentjanžu – pušeljcu Dolenjske
<https://agrobiznis.finance.si/8948428/V-tej-gostilni-so-na-krozniku-vecinoma-pridelki-z-domace-ekokmetije>
3. Najboljša ekološka turistična kmetija v Evropi po izboru Guardianovega spletnega portala je ekološka turistična kmetija Pri Plajerju v Trenti
<https://agrobiznis.finance.si/8948466/Recept-za-uspeh-najboljse-turisticne-kmetije-v-Evropi>
4. Na največji svetovni spletni strani o potovanjih Tripadvisor so gostje ocenili svojo izkušnjo na Izletniški ekološki kmetiji Uranjek na Pohorju ali po domače Pri baronu z najvišjo možno povprečno oceno 5,0.
<https://agrobiznis.finance.si/8948420/Kaj-mora-turisticna-kmetija-ponuditi-svojim-gostom-za-najvisjo-oceno-na-Tripadvisorju>

Sporočiti javnostim, da so ekološke kmetije z ekološko in lokalno pridelano hrano izvrstna priložnost za izboljšanje kvalitete življenje, ker:

1. Jih redno preverjajo, ali pridelava in predelava poteka skladno s strogimi evropskimi in slovenskimi predpisi, izključno z naravnimi zaščitnimi sredstvi in gnojili, popolnoma brez rabe gensko spremenjenih organizmov,
2. Jih lahko porabniki na izletu v naravo obišejo in se na kraju samem prepričajo o kakovosti in svežini živil in se odločijo za morebiten nakup,

Sporočiti javnostim, da nekoliko višja cena za ekološka živila pomeni prihranek pri osebnih in javnih izdatkih za zdravje in družbenih stroških za sanacije narave in okolja.

Sporočiti javnostim, da se mladi, ki se vključujejo v kmetijstvo, večinoma odločijo za ekološko kmetovanje, kar je razbrati iz priloženih medijskih objav.

Sporočiti javnostim, da imajo izrazi ekološko, biološko in organsko pridelana hrana enak pomen, ki velja za enake standarde in prakse nadzorovane kmetijske pridelave in predelave. Izraz organsko uporabljajo predvsem angleško govoreči narodi, izraz biološko je značilen za romanske jezike, izraz ekološki pa se uporablja sicer.

Sporočiti javnostim, da je ekološko pridelana lokalna hrana zaradi svojih lastnosti posebej primerna za zdravstveno občutljive skupine – mlade od vrtcev dalje, starostnike in bolnike.

III.

CILJNE SKUPINE

1. Posamični kupci hrane, prednostno v starostnih skupinah 15-25, 26-35, 36 – 65, za vsako skupino ustrezno oblikovana (nabor besedja in besednih povezav) vsebinsko sicer enaka sporočila. Gre zlasti za izbor sporočil, povezanih z zavedanjem okoljske (podnebne spremembe, ohranjanje rastlinskih in živalskih vrst, itd) in družbene odgovornosti (zdravo okolje, čista narava, osebno in javno zdravje, itd)
2. Odločevalci za nabavo hrane v javnih zavodih

IV.

KOMUNIKACIJSKI KANALI

1. Izkoristiti regionalno pokritje z regionalnimi tedniki z uspešnimi zgodbami mladih ekoloških kmetov iz njihovih okolij
2. Družabno in sporočilno srečanje z novinarji, ki pokrivajo kmetijstvo v osrednjih tiskanih in elektronskih medijih, na neki ekološki turistični kmetiji, in jih opremiti s spominskimi ključki ali DVD ji z informativnimi besedili, ključnimi študijami, in povezavami na relevantno svetovno literaturo, revije, z naborom zanimivih diplomskih in drugih del, na slovenske kataloge ponudnikov, izobraževanih ekoloških zavodov, mednarodnih projektov, itd. Ocenjujemo, da gre za največ 30 specializiranih novinarjev.

V.

PRILOGE: ČLANKI, SPLETNE POVEZAVE

Ekološko pridelana hrana je bolj kakovostna

O resnični kakovosti ekološko pridelane hrane se krešejo mnenja strokovnjakov. Dr. Albert Velimirov in Werner Müller z Inštituta za ekološko kmetijstvo Ludwig-Boltzmannov sta naredila primerjalno študijo 170 mednarodnih raziskav o kvaliteti živil in prišla do ugotovitve, da so ekološko pridelana živila dejansko bolj kakovostna.

<https://www.dnevnik.si/1042435471>

Več vitaminov, mineralov in zdravilnih učinkovin

Izsledki raziskave ugotavljajo, da ekološko pridelana zelenjava in sadje vsebujeta občutno več vitaminov. Večja je tudi vsebnost mineralnih snovi, manj pa je težkih kovin. V ekoloških pridelkih je tudi več sekundarnih rastlinskih snovi, ki imajo učinek pri krepitvi in ohranjanju zdravja ter lahko preventivno vplivajo pri raznih boleznih, stimulirajo imunski sistem, regulirajo krvni tlak in delujejo protibakterijsko, protivirusno in antioksidativno, je na ekološkem portalu vsi-zdravi.org zapisal **Matjaž Turinek**.

Ekološka zelenjava ima tudi očitno višjo vsebnost suhe snovi, saj raste počasneje, zato vsebuje manj vode in ima večjo trajnost in uporabnost.

Manj nitratov in pesticidov

Ekološka živila zaradi načina gnojenja vsebujejo bistveno manj nitratov in pesticidov, ki so v konvencionalno pridelanih živilih pogosto dokazani. V ekološki predelavi se uporablja samo snovi, ki so nujno potrebne in hkrati z zakonom predpisane. Število teh snovi je omejeno na manj kot desetino snovi, ki so dovoljene v konvencionalni predelavi. Sredstva za konzerviranje ali barvila so v večini izključena. Seveda se tudi ne smejo uporabljati gensko spremenjeni mikroorganizmi, še pojasnjuje Turinek.

Študija ugotavlja še, da so veliko bolj kakovostni tudi ekološki izdelki živalskega izvora. Mleko živali, ki se pasejo, ima v povprečju okoli trikrat večjo vsebnost konjugirane linolne kisline (CLA), ki ji pripisujejo protirakav in protiarteriosklerotičen potencial, kot mleko živali, ki so bile krmljene v hlevu s silažo. Paša vpliva tudi na do štirikrat večjo vsebnost maščobnih kislin omega3 v mesu goveda in ovac.
Argumentov v korist ekološko pridelanim živilom je na pretek. Od volje in zavesti vsakega posameznika pa je odvisno, ali bo upošteval smernice zdrave, uravnotežene

prehrane, ki vključuje tudi živila preverjene kakovosti.

Piše: Matjaž Turinek



Do zdaj se je dosti govorilo in špekuliralo o kvaliteti ekološko pridelane hrane, vendar do pred kratkim ni bilo možno z zagotovostjo trditi, da je boljša od konvencionalno pridelane. Dr. Alberta Velimirov iz Ludwig-Boltzmannovega inštituta za ekološko kmetijstvo in Dr. Werner Müller sta temu naredila konec. Naredila sta primerjalno študijo iz več kot 170 mednarodnih raziskav, v katerih so raziskovali kvaliteto živil. Na podlagi rezultatov te študije lahko prvič jasno govorimo o kvaliteti ekološko pridelanih živil. V študiji so bile zajete raziskave s kemično-analitičnim kot tudi integrativnim pristopom. Ocenjena je bila vsebinska sestava, ostanki snovi, integrativni kvalitativni parametri kot tudi učinki ekološkega kmetijstva na ljudi in živali. Nenazadnje so bili vključeni tudi senzorični testi: saj okusna hrana povišuje in izboljša tudi počutje.

Najbolje ekološko?

Da, najboljše ekološko. Tako povzemata avtorja študijo o kvaliteti ekološko pridelanih živil. Kar so potrošniki že vedno predvidevali, se potrjuje v dosedanjih raziskavah o primerjavi kvalitete ekološko in konvencionalno pridelanih živil.

Z ekološko pridelano hrano živeti bolj zdravo?

Aktualna raziskava je zajela subjektivne in analitično dokazljive spremembe pri spremembi preusmeritvi hrane na ekološka živila v nekem samostanu. Osebe, ki so bile vključene v raziskavo so poročale o zmanjšanju telesnih tegob, obenem so našli v krvi signifikantno povečanje »naravnih ubijalskih celic«, ki telesu pripomorejo k obrambi pred virusi. Že neka starejša raziskava zdravstvenega stanja učencev nekega dijaškega doma v Novi Zelandiji je pokazala: Tri leta prehranjevanja skoraj izključno samo z ekološkimi živili je pri učencih povzročalo manj prehladov in kašljanja, hitrejšo okrevanje, manj poškodb pri športu, manj težav s kožo in boljše zobe.

Že od rojstva eko?

Dobro merljiv je učinek ekološke prehrane na kvaliteto materinega mleka. Mleko žensk, ki so se večinoma prehranjevale z ekološko hrano, je vsebovalo višje vrednosti Omega-3-maščobnih kislin in večkrat nenasičenih maščobnih kislin. Obremenitev mleka s pesticidi je padala z večanjem deleža ekoloških živil v prehrani matere. Ekološka hrana je učinkovala tudi na koncentracijo spermijev pri moških: moški, ki so se prehranjevali ekološko, so imeli v povprečju za 30% višjo koncentracijo spermijev. Težko je interpretirati vse te rezultate – Počutje in zdravje nista odvisna samo od hrane. Prekomerna in neuravnotežena prehrana – ekološka ali konvencionalna – v vsakem primeru vplivata negativno na zdravje človeka.. Kljub temu lahko iz študije povzamemo, da kvalitativna sprememba ekološko pridelanih živil lahko pozitivno prispeva k zdravju človeka.

Rezultati študije:

Zelenjava in sadje

- Vsebuje očitno več vitaminov. Tako je npr. zelje vsebovalo 30% več vitamina C, prav tako so našli višje vsebnosti vitamina C pri paradižniku in jabolkih. To lahko razložimo s tem, da prevelika vsebnost in založenost z dušikom vpliva na pomanjkljivo izoblikovanje ogljikovih vezi kot tudi snovi, ki so odvisne od ogljikovega krogotoka (kot npr. Vitamin C).
- Vsebuje več mineralnih snovi ter manj težkih kovin.
- Najdemo tudi več sekundarnih rastlinskih snovi.

Vsebnosti sekundarnih metabolitov v ekološko pridelanih živilih je lahko od 10-50% višje kot pri konvencionalnih. Te sekundarne snovi lahko sodelujejo pri krepitvi in ohranjanju zdravja – npr. preventivno proti raku, stimulirajo imunski sistem, regulirajo krvni tlak, delujejo protibakterijsko, protivirusno in antioksidativno. Tako so lahko npr. v jabolkih našli za 19% višjo vsebnost fenolnih snovi, breskve in hruške so imele signifikantno višje vsebnosti polifenolov, krompir je imel signifikantno višjo vsebnost fenolov in obenem nižjo vsebnost solanina. Vsebnost flavonoidov v eko-

krompirju je bilo skoraj dvakrat višja. Antioksidativno delovanje ekološko pridelane čebule je bilo od 20-50% višje. Vzorci špinače, zelja, brokolija in mladega čebula so pokazali več kot 50% višjo protimikrobno delovanje proti Salmoneli. V eko-sokih je bila vsebnost flavonov do 10x višja. Prav tako so jušne mešanice iz ekoloških sestavin imele 5x višjo vsebnost salicilne kisline kot jušne mešanice iz konvencionalnih sestavin.

- Ima očitno višjo vsebnost suhe snovi.

Eko zelenjava raste počasneje, vsebuje manj vode in ima zaradi tega očitno višjo vsebnost suhe snovi.

- očitno boljša trajnost uporabnost.

V okviru testov razgradnje pri špinači so bile dokazane nižje P-vrednosti z manjšimi izgubami suhe snovi in boljšo trajnostjo. Opazovana je bila do 50% boljša sposobnost skladiščenja, kar se da razložiti z višjo vsebnostjo suhe snovi kot tudi boljšo strukturo tkiv in s tem boljšo mehansko odpornost pri napadu mikroorganizmov.

- vsebuje očitno manj nitratov

zaradi načina gnojenja (torej brez mineralnih laktotopnih gnojil), ki poteka izključno z organskimi gnojili. Tako se hranila sproščajo počasi in so rastlini na voljo preko aminokislin, ki jih sprošča v tla in s tem osvobajajo hranila in elemente, ki so vezani v organsko in anorgansko snov v tleh.

- očitno manjši ostanki pesticidov.

Aktualna nemška študija kaže, da so v konvencionalno pridelanih živilih pogosto dokazani ostanki pesticidov (v letu 2002 75% vseh živil), medtem ko le-teh pri 93% ekoloških živil ni bilo. Na lupinah tako imenovanih »netretiranih« citrusov (proizvedenih konvencionalno brez sredstev za tretiranje lupine) so pri raziskavah našli ostanke sredstev proti škodljivcem in sredstev za konzerviranje. Limone in pomaranče iz ekološke pridelave le-teh niso vsebovale. Vinogradniki in sadjarji iz Weinviertla v Avstriji, ki že 5 let niso izpostavljeni pesticidom, so imeli bolj mobilne spermije kot primerjalna skupina konvencionalnih kmetov.

- živilom je dodano zelo malo dodatkov,

kar je temeljna razlika napram živilom iz konvencionalne pridelave. V ekološki predelavi se uporablja samo snovi, ki so nujno potrebne in hkrati z zakonom predpisane. Število teh snovi je omejeno na manj kot desetino snovi, ki so dovoljene v konvencionalni predelavi. Sredstva za konzerviranje ali barvila so v večini izključena. Seveda se tudi ne smejo uporabljati gensko spremenjeni mikroorganizmi.

- je brez obsevanja.

Poskusi s krmljenjem živali, ki so dobivale obsevano hrano, so pokazali negativne učinke kot: manj potomcev, prehitra smrt, mrtvorojene živali, tvorba tumorjev, mutacije in druge genske poškodbe, motnje v rasti, poškodbe jeter, ledvic, reprodukcijskega sistema, motnje imunskega sistema zaradi signifikantnega zmanjšanja števila belih krvničk. Uporaba ionizirajočega (radioaktivnega) sevanja kot tudi sredstev za preprečitev kaljenja so v ekološkem kmetijstvu prepovedana.

- ekološka zelenjava in sadje imata boljši okus.

Vzorci iz ekološke pridelave imajo pri ocenjevanjih na splošno boljše ocene glede okusa kot konvencionalni – predvsem pri korenčku in krompirju so zmerno gnojene vzorci bolj aromatični. Pri senzoričnih primerjavah jabolk sort Idared in Zlati delišes je bila ekološko pridelana varianta enoglasno preferirana in opisana kot bolj osvežujoča, jabolčno-tipična in harmonična. Rezultati ocenjevanj so se skladali z signifikantno večjo čvrstostjo mesa pri jabolkih kot tudi bolj ugodnim razmerjem med sladkorjem in kislino. S splošno nižjo vsebnostjo vode v eko-sadju in zelenjavi so okusne in aromatične snovi bolj koncentrirane.

- bolj ugodna sposobnost skladiščenja svetlobe

Raziskave emisije bio-fotonov na vzorcih paradižnika, čebule, korenčka in sladkega janeža so pokazale boljšo kvaliteto le-teh. Še posebej pri korenčku in sladkem janežu je bilo možno dokazati negativen vpliv pesticidov na sposobnost skladiščenja svetlobe.

Žita in stročnice

- imajo višje vsebnost esencialnih aminokislin.

Kvaliteta krušnih žit je odvisna predvsem od vsebnosti in sestave beljakovin. Eko-pšenica vsebuje v primerjavi s konvencionalno sicer manj gliadina in glutenina (lepek), zato pa ima višji index EAA(EssentialAminoAcid)(torej v razmerju več esencialnih aminokislin). Vsebnost večine esencialnih aminokislin je bila pri analizah eko-pšenice višja za 5-15%. Tudi ekološko pridelane stročnice so imele bolj ugodno sestavo aminokislin. Načeloma je bila zaradi intenzivne oskrbe z lahko topnim dušikom vsebnost beljakovin v konvencionalno pridelanem zrnju višja. Zanimivo pa je dejstvo, da so našli

najbolj kvalitetne beljakovine pri zrnju s nižjo vsebnostjo surovih beljakovin.

- vsebujejo očitno manj ostankov pesticidov in težkih kovin

- zaradi podobnih razlogov kot pri sadju in zelenjavi. Eko-pšenica vsebuje tudi manj kadmija. Vremensko pogojeno se do 90% poškropljenih pesticidov v 24 urah po škropljenju spere z rastlin. Zato ekosistemi, kjer se pesticidi uporabljajo, sodijo med območja, ki so najbolj obremenjena s kemikalijami.

- živali imajo raje eko-žita.

V preferenčnih poskusih so imeli kunci, kokoši in podgane ekološko zelenjavo in žita raje od konvencionalnih. Plodnost poskusnih živali, kuncev, kokoši in laboratorijskih podgan, ki so bile krmljene z ekološko krmo je bila signifikantno povečana. Izboljšana je bila kvaliteta semena, bilo je manj mrtvorojenih živali in zaznane so bile višje povprečne rojstne mase živali.

- bolj ugodna sposobnost skladiščenja svetlobe

Pri raziskavah emisije bio-fotonov se je pri pšeničnih kalčkih iz ekološke pridelave izkazala bolj ugodna sposobnost skladiščenja svetlobe.

Živalski ekološki proizvodi

- bolj ugodne sestave maščobnih kislin.

Meso in mleko prežvekovalcev je bilo posebej bogato z konjugirano Linolno kislino (CLA). CLA pripisujejo protirakav in proti arteriosklerotičen potencial. Mleko živali, ki so se pasle, je vsebovalo 3x več CLA kot živali, ki so bile krmljene v hlevu s silažo. Linolna kislina, ki je izhodna substanca CLA, se nahaja v mnogih travah in rastlinah. Živali, ki imajo vrsti primerno rejo (paša), mnogo linolne kisline dobijo s temi rastlinami. Goveje in ovčje meso je vsebovalo tudi več večkrat nenasičenih maščobnih kislin. Zaradi paše se vsebnost Omega-3-maščobnih kislin v mesu goveda in ovac poveča za 4 krat.

- višja prehransko fiziološka kvaliteta pri jajcih.

Vsebnost lecitina in maščob je bila pri eko-jajcih višja, prav tako je bila vsebnost karotinoida signifikantno višja – kar se da razložiti z dodatno oskrbo kokoši s karotinoidei, ki jih najdemo v travah in drugih zelenih rastlinah (živali morajo imeti zagotovljeno pašo ali pa vsaj utrjen izpust najmanj 200 dni letno – porazdeljeno čez celo leto). Masa jajc, ki so jih znesle ekološko krmljene kokoši, je bila večja. Prav tako je bila masa rumenjaka signifikantno višja.

- znatno manjši ostanki pesticidov in antibiotikov

v jajcih, mleku in mesu napram konvencionalnim vzorcem. Uporaba antibiotikov, kokcidostatikov in drugih zdravil, pospeševalcev rasti in drugih snovi za pospeševanje rasti in zmogljivosti živali, barvil in drugih neproteinskih dušikovih vezi kot nadomestek beljakovin je v ekološkem kmetijstvu prepovedana. Že od leta 1980 je prepovedano krmljenje govedi z živalskimi beljakovinami.

- manjša obremenjenost z aflatoksinom

V več raziskavah je imelo konvencionalno mleko višjo vsebnost aflatoksinov kot ekološko mleko (aflatoksin je glivični strup s rakotvornim učinkom). Predvideva se, da aflatoksini v konvencionalnem mleku izvirajo iz močnih krmil. Le-ta so v ekološki pridelavi močno omejena.

- so brez genske tehnike

Pri poskusu s krmljenjem, pri katerem so krmili genetsko modificiran krompir podganam se je pokazalo, da je transgen krompir vplival tako na rast kot tudi na imunski sistem mladih podgan. Povzročil je tudi spremembe v črevesni steni in delovanju le-te. Reja ali nakup transgenih in genetsko modificiranih živali v ekološkem kmetijstvu ni dovoljena.

- ugodnejša sposobnost skladiščenja svetlobe

Jajca kokoši iz proste reje kažejo zelo diferencirano sposobnost skladiščenja za bio-fotone. Glavni razlog za to je verjetno večja izpostavljenost kokoši soncu.

- bolj ugodne P-vrednosti

Obremenitev s stresom kokoši nesnic iz baterijske reje je možno dokazati s pomočjo P-vrednosti.

Jajca kokoši iz kletk so imela znatno višjo P-vrednost.

In kaj bi lahko rekli na koncu tega kratkega povzetka tako obširne študije? Vsekakor je bilo opravljeno veliko delo, dobljeni so bili zanimivi rezultati, o katerih se je prej lahko zgolj domnevalo. Od tu naprej lahko, skladno z znanstveno argumentacijo trdimo, da so ekološko pridelana živila boljše od konvencionalnih. Vendar pa ni pomembna zgolj hrana - pomemben je tudi in predvsem način prehranjevanja in življenja. Ozaveščenost se začne pri vsakem posamezniku – če ne prej, ko pride kakšna bolezen in smo prisiljeni začeti razmišljati o tem. Morda pa bi vseeno bilo bolj modro že v mladosti živeti zdravo, da do bolezni sploh ne bi prišlo ... kaj menite?

Raziskavo najdete tudi na naslovu www.ernte.at

Vir: Velimirov A., Müller W: Die Qualität biologisch erzeugter Lebensmittel. Ergebnisse einer umfassenden Literaturrecherche, Wien, 2003

P-vrednost: bioelektrični parametri v sokovih in sicer pH, redoks potencial in električna prevodnost se izmerijo in se preko empirične formule združijo v index – P-vrednost. Prve uporabe le-te v humani medicini so pokazale povezave med bioelektroniko in zdravstvenim stanjem. Ta metoda se vedno pogosteje uporablja za presojanje kvalitete živil.

Emisija bio-fotonov: Meri se emisija svetlobe iz živih celic. Sončna svetloba se shrani v vseh celicah kot energija (sodeluje pri vseh življenjskih procesih, ki so porabniki energije). Ta energija se pri presnovnih procesih znova sprosti, pri tem pa se oddajajo (sevajo) bio-fotoni (svetloba). Sposobnost dolgega skladiščenja je znak višje kvalitete živil.

Članki o ekološkem kmetovanju, njihovih prednostih...eko turizmu

<https://siol.net/novice/slovenija/slovenija-med-drzavami-z-najvisjim-delezem-ekoloske-pridelave-v-evropi-444901>

<file:///C:/Users/marij/Downloads/887-%23%23default.genres.article%23%23-2077-1-10-20131021.pdf>

http://www.spodezelja.si/index.php?option=com_content&view=article&id=511:-ekoloka-pridelava-hrane-vse-pomembneja&catid=99:uvodna-misel&Itemid=603

<http://www.eko-podezelje.si/izberimo-ekolosko/eko-hrana/>

<https://www.slovenskenovice.si/lifestyle/zdravje/zakaj-je-eko-hrana-vredna-visje-cene>

<https://www.drfeelgood.si/bioeko-zdravo-drago/>

<http://www.eko-podezelje.si/izberimo-ekolosko/pridelki-in-izdelki/eko-sveza-zelenjava-in-sadje.html>

<https://www.program-podezelja.si/sl/knjiznica/85-trzenje-na-ekoloskih-kmetijah/file>

<https://siol.net/novice/slovenija/po-sivki-diseco-kmetijo-na-kozjanskem-razvija-mlada-prevzemnica-manca-video-497301>

<https://siol.net/novice/slovenija/za-socialno-ekolosko-kmetijo-na-krasu-skrbijo-najtezje-zaposljivi-invalidi-video-496292>

<https://www.vecer.com/senena-govedina-je-izziv-za-ekoloske-kmetovalce-6693114>

<https://siol.net/novice/slovenija/kmetija-pod-golico-od-koder-odmevata-zvok-kopit-in-otroski-smeh-foto-video-490532>

Članki o vidno izstopajočih uspešnih in inovativnih slovenskih ekoloških kmetijah:

<https://agrobiznis.finance.si/8948466/Recept-za-uspeh-najboljse-turisticne-kmetije-v-Evropi>

<https://agrobiznis.finance.si/8948420/Kaj-mora-turisticna-kmetija-ponuditi-svojim-gostom-za-najvisjo-oceno-na-Tripadvisorju>

<https://siol.net/novice/slovenija/stajerska-kmetija-ki-iz-ljubezni-do-narave-ustvarja-ekolosko-zlahtno-kapljico-video-498543>

<https://siol.net/novice/slovenija/po-sivki-diseco-kmetijo-na-kozjanskem-razvija-mlada-prevzemnica-manca-video-497301>

<https://siol.net/novice/slovenija/imel-oddajo-o-kmetijah-zdaj-o-svoji-predava-kmetom-ki-se-jim-nic-ne-izplaca-video-499126>

<https://www.dnevnik.si/1042887754>

Primer sodelovanja med ekološkimi kmetijami (Agrobiznis):

Repovž, Kukenberger, Zabukovec

[Teja Grapulin](#) 30.05.2019

<https://agrobiznis.finance.si/8948428/V-tej-gostilni-so-na-krozniku-vecinoma-pridelki-z-domace-ekokmetije>

V tej gostilni so na krožniku večinoma pridelki z domače ekokmetije

Ko cela družina živi za posel, je mogoče gostilno popeljati do vrhunske ravni, ob tem pa še upravljati ekološko kmetijo ter tržiti pridelke in izdelke s kmetije. Takšna je zgodba družine Repovž, ki je s svojo kulinariko prepričala tudi priznani kulinarični vodnik Gault & Millau.



Foto: Dean Dubokovič

V gostilni Repovž prisegajo na jedi iz sestavin z domače ekološke kmetije.

Gostilna Repovž iz Šentjanža na Dolenjskem ne leži ob prometni cesti, a glas o njeni kuhinji se je razširil daleč.

Tako je mama Meta, šefinja kuhinje, bila nagrajena z nazivom traditional cousine chef 2019 (chef tradicije leta 2019), ki ga podeljujejo pri mednarodno priznanem kulinaričnem vodniku Gault & Millau.

»Da smo prišli na to raven v gostinstvu, je bil dolgotrajen proces, naš cilj je biti ves čas odlični v ponudbi,« pojasnjuje **Grega Repovž**. V gostilno in ekološko kmetijo je vpeta celotna družina – mama Meta, oče Jože, »gazda« družine in vodja kmetije, ter otroci Anže, ki dela v strežbi, Urška, ki sodeluje na vseh področjih, od kuhinje, strežbe do računovodstva, Grega kot vodja gostilne in sommelier, v delo pa je vpeta tudi Gregova žena Sabina kot pomočnica šefinje kuhinje.



Foto: Dean Dubokovič

V gostilni in na kmetiji sodeluje celotna družina, na fotografiji so z leve zgoraj otroci Urška, Anže in Grega z ženo Sabino ter mama Meta in oče Jože.

Na meniju le tisto, kar takrat raste

Zgodovina gostilne sega daleč v preteklost. »Šentjanž je star kraj, tukaj je bila neka oštarija že pred vsaj 300 leti, vedno sta bila kmetija in neki hram zraven, to je vedno šlo skupaj, ni bilo najprej eno, potem pa drugo,« pravi sogovornik. »Razvoj naše kulinarike ni potekal na silo, to je več kot 20-letni proces, ni bilo nobenega preskoka čez noč. Smo le v zelo ruralnem okolju, treba je upoštevati, da nismo ob kakšni prometni cesti, tudi ni industrije. Zato tudi svojega gosta stalno izobražujemo.« Čeprav je včasih težko, strogo upoštevajo svoja načela, kar pomeni, da, denimo, ostajajo sezonski. »Če nečesa ni, tega tudi ni na meniju. To gostu tudi razložimo, kompromisov tukaj ni. Skozi naše zgodbe gostu ne nazadnje prodajamo znanje, ki ga imamo.«

Pri ponudbi ostajajo butični

Njihovi gostje prihajajo predvsem iz Slovenije. »Najdejo nas, ko o nas preberejo v različnih kulinaricnih vodnikih, sodelujemo v različnih združenjih. Kar dobro smo znani na zagrebškem trgu, sicer pa nismo usmerjeni toliko v tujino niti nimamo zmogljivosti za kaj takega. Po ponudbi ostajamo butični.«

Večina sestavin z domače ekološke kmetije

Njihova posebnost je, da skoraj vse, kar dobi gost na krožniku, pridelajo na svoji ekološki kmetiji. »Imamo svoje sadje, zelenjavo, žita. Nimamo pa živine. Tisto, česar sami nimamo, kupimo od izbranih in preverjenih pridelovalcev, ki podobno gledajo na stvari kot mi, torej da so trajnostno naravnani, vzdržujejo visoko kakovost, stojijo za kulinaricno izbranimi produkti. Danes je sodelovanje precej lažje kot pred nekaj leti,« pove Repovž.

Z izobraževanjem pripeljali ekohrano v javne ustanove

Kmetija družine Repovž je velika kmetija, samo jabolk pridelajo, denimo, sto ton na leto. Kako jim uspe usklajevati gostinski posel s kmetijstvom? »Pomembno je, da je vsa družina vpeta v zgodbo. Gostilna je od ponedeljka do srede zaprta, tako da se takrat posvetimo kmetiji in še vsem drugim nujnim zadevam.« Kar nekaj svojih pridelkov in izdelkov tudi tržijo naprej. »Iz jabolk naredimo, denimo, sokove, nekaj porabimo doma, preostalo tržimo daleč naokoli.« Krompir in žita prodajajo šolam in drugim javnim zavodom pa tudi gostilnam. »Ko smo začeli to sodelovanje, je zanimanje za ekološko pridelana živila strmo raslo. Tudi zato, ker smo imeli izobraževanja za osebe v kuhinjah, tečaje za otroke, od kod pride hrana. S tem smo dobili širok nabor, denimo, šol, ki jim dobavljamo surovine.«

Tudi pri vinih si prizadevajo za lokalno

Tudi pri vinih so osnova vinske karte lokalna vina. Imajo tudi svoje trte in vino, a kot pojasni sogovornik, premalo časa, da bi lahko ponudili takšno kakovost, kot bi si želeli. »V ospredju je zgodba modre frankinje, ki jo predstavimo gostom, sicer pa vinska karta zajema večinoma ves svet. Kot sommelierja me zanimajo manj znane zgodbe, predvsem zgodbe ljudi, ki stojijo za posameznim vinom.«

Želijo si ponuditi več ležišč

Z dobro hrano in večjim obiskom se večja tudi potreba po prenočiščih za goste. Repovževi sicer svojim gostom ponujajo prenočišče, trenutno imajo na voljo pet sob z osmimi ležišči. »A je povpraševanje večje, kot lahko ponudimo, tako da se želimo širiti na tem področju. Kot pri vseh stvareh želimo tudi tukaj ponuditi storitev, ki bo na ravni preostale ponudbe.«

»Tako dobiš dobre kupce«

S kravjimi siri in drugimi izdelki iz kravjega mleka Repovževa zalaga ekološka kmetija Kukenberger. »Sodelovanje s takšnimi gostilnami, kot je Repovž, je dobro tudi s tega vidika, ker k njim zahajajo gostje, ki so za dobro hrano pripravljene odšteti nekaj več,« pravi **Toni Kukenberger**, ki je bil leta 2016 izbran za **mladega inovativnega kmeta 2016**. »Naša zgodba je od začetka do konca, torej od zemlje do tehnologije za proizvodnjo izdelkov. Izdelki morajo biti vrhunski. Smo daleč od množične pridelave, imamo visoke fiksne stroške, cena izdelkov je temu primerno visoka.« A njihove stranke bolj kot na ceno gledajo na kakovost, tako da prodajo vse, kar pridelajo. So ena redkih kmetij v Sloveniji, ki prideluje ekološko seneno mleko. Stranke jih večinoma kar same poiščejo. »Tako je bilo tudi z gostilno Repovž, bili so eni redkih, ki niso vprašali po ceni. Zelo hitro smo se dogovorili.« In sodelujejo tudi drugače, denimo ob odprtju nove sirarne Kukenbergerjevih so Repovževi zanje pripravili degustacijo.

Takšna sodelovanja v povojih

Repovževi so našli skupni jezik tudi z ekološko kmetijo Zabukovec, kjer nabavljajo goveje in telečje meso iz ekološke reje. Poleg goveje živine imajo tudi prašiče avtohtone pasme krškopoljec in kokoši nesnice. V mlinu na kamne s počasnim mletjem pridobivajo različne vrste moka in zdroba. Na pašniku imajo premični kokošnjak, tako da ponujajo biopašna jajca. »Takšna sodelovanja med kmetijami in gostilnami so v naših koncih še bolj v povojih. Je pa korist obojestranska, gostilna dobi preverjeno kakovost, mi pa imamo kupca, ki ima svoj ugled,« pravi **Marko Zabukovec**. Tako sodelujejo s štirimi gostilnami. »Takšno povezovanje med ponudniki, med kmetijami in gostinci je vsekakor ena od poti, da naše kmetijstvo popeljemo naprej. Da dobro delamo s tem, kar imamo. Mi sodelujemo tudi z drugimi kmetijami, skupaj prodajamo pridelke in izdelke, drug drugega krepimo. Treba je stopiti s svojega prestola, videti, da si sam zase majhen.«

Dolenje Selce, 5.6.2019

Ekipa ZDEKS