

rimo, ko govorimo o hrani

jih je zanimalo, ekološko kmetovanje, sistem kontrole, naši načrti zadruga, sistem prodaje (in generalni strah: neuspeh pri trženju izdelkov). Govorili so vespovprek in vprašanja so padala iz vseh kotov, njihove slabe izkušnje s kmetijskimi zadrugami, vsi so bili polni strahov in nezaupanja: kdo ste vi, ki ste prišli iz Maribora? Kaj hočete od nas?

Spomnim se, kako mi je srce razbijalo, ko sem gledala po dvorani in tam videla tudi obraze številnih predstavnikov različnih strokovnih služb, kmetijskega pospeševalca, vse te kmete. Rekla sem si: tukaj moramo pokazati, da vemo, kaj delamo. Ne smemo si privoščiti spodrsrljave. Postalo mi je jasno, koliko dela nas čaka. Obenem pa tudi, kako - na žalost, po dvajsetih letih samostojne države - zmedeni so naši mali kmetje. No, če sem iskrena, smo bili na tistem sestanku vsi malo zmedeni. Vprašanja kmetov so bila konkretna in s terena. Spraševali so o plačilu za zelenjavo in o tem, kdo jih bo varoval, če jim izdelke potolče toča. Mi pa smo jim razlagali o svetovni prehranski krizi in o potrošniku, ki ga je treba izobraziti.

Pomlad je torej prinesla sezono intenzivnega učenja. Akrobacije med teorijo in prakso so prešle v kulturni dialog med vasjo in mestom. Včasih se je zdelo, da govorimo tristo različnih jezikov. Ko smo v začetku poletja organizirali skupinsko delovno akcijo, je domačin Franček nagovoril Marto Gregorčič s trditvijo: "Vi pa ne govorite slovensko." Marta mu je vrnila: "Jaz vas tudi nič ne razumem." Na dnevni red smo tako - hočeš nočeš - uvrstili tudi učenje tujih jezikov, beri: dialektov. Ki se nikoli ne ustavijo zgolj pri besedah, kar je jasno. Kakor so bili vedno bolj jasni tudi največji izzivi vzpostavljanja trajnostne lokale preskrbe na relaciji Maribor - podeželje. V mestu - izobraževanje potrošnikov. Zapleteni sistemi javnega naročanja prehrane v javnih zavodih. Ravnatelj. Organizatorji šolske prehrane. Minister. Vlada. Promocije. Računice. Razpisi. Denar. (In seveda: rebalans proračuna.) Na vasi - nezaupanje in strahovi kmetov. Njihova ranljivost. Slabe izkušnje. Boj za preživetje. Zapletena zakonodaja. In tradicija, ki po tradiciji zagotavlja tradicionalno tradicionalnost. Ja ja, točno tako, kot ste prebrali. Umetnost, kako narediti zapleteno še bolj zapleteno.

Poletna jadra

Tudi poletje je bilo sončno, če ostanemo pri vremenu, dokler ni nekega dne začelo deževati in se je potem tako shladilo, da smo na enem od julijskih sestankov sedeli v debelih jaknah. Poletje je nadgradilo pomlad v zavesti, da se teorije res najbolje naučiš iz prakse, a je s teoretskim predznanjem tudi prakso lažje začeti. V besedišču Jurovskega Dola je to poleti 2011 pomenilo redna tedenska srečanja med kmeti in strokovnjaki vseh sort. Na trgu in dvorišču, torej na skupinskih sestankih in na individualnih razgovorih. Domačinka Suzana Črnčec in agronominja Milojka Fekonja sta dan za dnem obiskovali kmete pri njih doma, odgovarjali na njihova vprašanja,

predvsem pa zbirali podatke o obdelovalnih površinah in skupaj s kmeti delali prve orise bodoče dejavnosti. Milojka Fekonja je na podlagi vidnega na terenu prav za vsakega kmeta pripravila njemu primeren kolobar, po katerem bi v prihodnje sadil in sejal na svojih poljih.

"Kolobar je živa stvar, nenehno se obrača, pri tem pa je treba upoštevati celo vrsto stvari, od ekonomske, torej tudi prodaje, pa kakovost tal, sistem gnojenja ..." razlaga Milojka Fekonja. "Kolobar je za ekološko pridelavo obvezen. A kmet ne more vsega sam. Stvari so preveč zakomplicirane. Jasno je, da na terenu obstaja grozljiv strah pred ekološkim. Vsi se bojijo, koliko dodatnega dela bo to prineslo. Veste, v tem trenutku mora kmet pri nas obvladati toliko poklicev kot nihče drug. Kmet je na svojem posestvu biolog, botanik, fizik, strojnik, veterinar, mehanik, kuhar, pek, ekonomist, računovodja, trgovec, tržnik, vodja odnosov za stike z javnostmi, no, na koncu pa izpade, da je samo kmet."

Namen Urbanih brazd je vsaj v tem trenutku, če ne že prej, postal popolnoma jasen. Omogočiti kmetu, da je kmet. Da kmetuje. In mu vsaj poskusiti olajšati vse tisto, kar država in splošna miselnost otežujeta. Tudi metoda je bila jasna: motivirati s širjenjem znanja, ogledom dobrih praks, pomočjo, pomočjo, pomočjo. Ekskurzija na Dunaj - ogled ekoloških vrtov, semenske knjižnice, sistema lokalne preskrbe. Obisk socialnega podjetja Korenika in ekološke kmetije na Goričkem. Vse to s sredstvi iz EPK, namenjenim trajnostnim programom.

Pa izobraževanja, ena za drugim, vsak torek, čisto vsak torek skozi vse poletje, na rednih sestankih, poleg že omenjenih rednih individualnih obiskov: Milojka Fekonja je predavala o kolobarju, kaj pomeni in kako se ga je treba lotiti, pa o primerjavi med ekološkim in integriranim načinom kmetovanja, Martina Ploj iz Kmetijsko-gozdarske zbornice je predavala o ekološkem kmetovanju in poskušala razbliniti vse (nepotrebne) strahove, Karmen Pažek je predavala o ekonomiki pridelave zelenjadnic (no, to ni bilo čisto predavanje, ampak bolj računanje, računanje, računanje - kmetje so iz realnih števil lahko videli, koliko stroškov in dobička prinaša ekološko kmetovanje, in številke so bile osupljive!), pa o ekonomiki dopolnilnih dejavnosti (koliko stane kruh, ki ga spečemo iz svoje moke, in koliko stane kruh, ki ga spečemo iz moke iz trgovine ... Joj, če se samo spomnim, da je bilo vsega skupaj več kot trideset kombinacij in računov - kruh iz lastne krušne peči, kruh iz ekološke moke, kruh z orehi, kruh iz moke iz integrirane pridelave - vse podkrepljeno s številkami o stroških in dobičkih), pa tisto predavanje o preusmeritvenem načrtu in kontroli na ekoloških kmetijah (Silva Grobelnik Mlakar in Martina Robaček).

Urbane brazde so v srčiko Slovenskih goric pripeljale največje strokovnjake s področja ekološkega kmetovanja in trženja ekoloških pridelkov. Kmetje so postajali

Dostava do vrat

LEA DVORŠAK

V Mariboru štiri spletne tržnice ponujajo dostavo ekološke in integrirane pridelane zelenjave na dom v zabožkih. Najmanjši zabožek je po velikosti primeren za eno osebo, srednji zadosti potrebam dveh ali treh ljudi, velik pa je namenjen za štiri ali pet ljudi.

Vsebina zabožka je odvisna od sezone: v maju v njem najdete predvsem krompir, solato, mlado čebulo, beluše, korenje, peteršilj in drugo jušno zelenjavo. Poleti prevladujejo paradiznik, bučke, kumarice in paprika, pozimi pa nekateri ponujajo tudi vloženo zelenjavo, kisló zelje, repo ...

Pri iskanju najbolj ustrezne spletne tržnice je dobro preveriti, ali gre za ponudbo ekološko pridelanih živil, ki niso bila škropljena ali gnojena, ali za zelenjavo integrirane predelave, kjer so določene vrste škropiv in gnojil v manjših količinah zakonsko dovoljene.

1. Moja tržnica iz Ljubljane ponuja sveže ekološko pridelano sadje in zelenjavo, ki ju za doplačilo 1,50 evra pripeljejo tudi na vsak naslov v Mariboru vsak drugi torek med pol sedmo in osmo uro zvečer. Izbirate lahko med zabožki s sadjem, zabožki z zelenjavo in kombinacijo sadja in zelenjave. Cene se gibljejo med 15 evri za mali zabožek in 26 evri za velikega, najnižji zahtevani znesek nakupa pa je 15 evrov. Naročila sprejemajo na svoji spletni strani ali po telefonu.

2. Spletna tržnica Slovenskega združenja za integri-

vedno bolj pogumni. In v vasici, kjer v vsej zgodovini časa nikoli nismo imeli niti ene ekološke kmetije, nasprotno, imeli smo veliko nasprotovanja in strahov pred ekološkim kmetovanjem, so se začeli dogajati čudeži. Takšni čudeži, majhni za veselje, ogromni za Jurovski Dol. Ko je gospa, ki je bila še marca največji skeptik med vsemi in je glasno nasprotovala trditvam Antona Komata in dvomila o naših dobrih namenih, na poletnem izletu v Goričko prepričevala svojo sosedo na avtobusu: "Pa daj, poskusi vsaj malo. Saj ti ni treba s celo kmetijo. Poskusi z eno gredico, z enim arom, pa boš videla. Meni se zdi, da mora uspeti." Sem sedela pred njima na avtobusu in seveda vlekla na uho. Pa si nisem mogla pomagati. Ko sem to slišala, sem na glas zaploskala in rekla, ja, čudeži so. In ne bodite vzvišeni - se vam to res zdi patetika?

O takšnem vremenu govorimo

Jesen je po navadi čas za obiranje plodov, in ja, tudi pri tej zgodbi bi temu lahko rekli podobno. Jeseni 2011 je skupina kmetov iz Jurovskega Dola skupaj s strokovnim zaledjem iz mesta (vidite, kako se obrača, na začetku je bil Jurovski Dol zaledje Maribora, pa smo to hitro obrnili) ustanovila socialno skupnostno podjetje - zadrugo - Dobrina. Njena predsednica je postala domačinka Suzana Črnčec, ki se danes spominja: "Rekla sem si, kar bo, pa bo. Doma sem s kmetije in vem, o čem govorimo. Majhni kmetje so od nekdanj zapostavljeni, so naše največje bogastvo. Začutila sem, da lahko nekaj storim za majhne kmetije v Slovenskih goricah. Zdaj se včasih sprašujem, le zakaj sem se odločila za tako težek korak in sprejela vlogo predsednice zadruga. Dela je ogromno, povsod smo praktično pionirji. Ne zaradi ekološke ponudbe, tega je v Sloveniji že kar veliko. Naša osnov-

na motivacija je še bolj specifična: povezati majhne kmete in jim omogočiti dostojno plačilo za trdo delo, prek tega pa mestu priskrbeti visoko kakovostno, domačo, predvsem pa raznoliko prehrano."

Nihče ne more zagotoviti takšne pestrosti ponudbe, kot jo lahko zagotovi množica majhnih kmetov, združenih v skupno socialno podjetje. Ne govorimo o desetih vrstah zelenjave, pač pa o štiridesetih, petdesetih. Govorimo o avtohtonih sortah. In o žuljih, rokah in ne čisti mehaniki. O žuljih, ki se delajo čisto blizu nas, ne pa na drugem koncu sveta.

Danes je v zadrugo Dobrina povezanih 25 kmetij iz celotnih Slovenskih goric (Jurovskega Dola, Benedikta, Jakobskega Dola, Cerkevjenjaka, Sv. Ane ...). Osem kmetij je zaradi sodelovanja v zadrugi v procesu preusmeritve v ekološko kmetovanje, nekateri že imajo eko certifikate, nekateri so v sistemu integrirane pridelave. Želijo si, da bi kmalu vsi postali eko, in tudi bodo, tako zatrjujejo člani. K sodelovanju so vabljeni vsi, ki si tega želijo. Dobre hrane ni nikoli preveč.

Združeni kmetje s svojimi pridelki oskrbujejo vrtce in šole v mestu, redno jim pošiljajo ponudbe. Tisti organizatorji šolske prehrane, ki so skupaj z Urbanimi brazdami opravili ves proces izobraževanja, spoznavanja in ozaveščanja, kako pomembna je zdrava hrana za zdravje otrok, tisti organizatorji šolske prehrane napravijo vse, da v šolske jedilnike vključijo kar največ sadja, zelenjave, sokov, tudi kruha in pekovskih izdelkov, ki jih za njih pripravijo majhni kmetje iz Slovenskih goric.

To ni tako preprosto, kot seliši. Šolska blagajna je omejena. In birokracija je birokracija, tudi ko ljudje želijo dobro. "Sodelujemo pred-

rano in ekološko pridelavo zelenjave pod imenom Zelenjava Pikapolonica ponuja svežo sezonsko zelenjavo integrirane lokalne pridelave. Dostavljajo jo v Mariboru in okolici vsak četrtek med 16. in 20. uro. Cena dostave pri vrednosti nakupa do 10 evrov je 3 evre, pri nakupu nad 10 evrov pa boste zanj odšteli 1,5 evra. Zelenjavni zabožek za eno osebo stane 7 evrov, srednji in veliki pa 12 in 18 evrov. Ob prvem naročilu kupec plača enkratno kavicjo za dostavni zaboj v vrednosti 3 evre. Ob naslednjem naročilu uporabnik vrne prazen dostavni zaboj in prejme polnega. Minimalna vrednost naročene zelenjave mora biti 6 evrov.

3. Zeleni zabožek iz Ljubljane dostavlja ekološko hrano v Maribor vsak četrtek med pol četrto popoldne in pol deveto zvečer, za dostavo boste morali odšteti 1,95 evra. Vsebine in velikosti zabožka niso določene, v spletni trgovini ali po telefonu uporabnik sam izbere pridelke in določi količino, ki jo želi. Cena zabožka je tako odvisna od naročila.

4. Sveže.si je spletna tržnica, namenjena promociji slovenskih kmetij, na kateri različni ponudniki ekopridelkov iz vse Slovenije ponujajo svoje dobrote. To omogoča prodajo brez posrednika. Najprej poiščete vrsto hrane, ki jo želite, in območje v državi, od koder bi jo radi kupili. Iskalnik vam vrne seznam kmetij in ponudnikov zelene hrane za tisto območje. Nato sami navežete stik s ponudniki in se dogovorite za dostavo. •

vsem v vrtcem Tezno, OŠ Slave Klavora, ki ima kuhinjo skupaj z OŠ Martina Konšaka, na naše ponudbe se odzivajo tudi v drugih šolah, recimo OŠ Rada Robiča, OŠ Kamnica, OŠ Franceta Prešerna ... To nas zelo veseli. V procesu javnega naročanja šolske prehrane zelo težko konkuriramo s ceno. Naša čebula stane trikrat več kot čebula nekega velikega uvoznega podjetja. A naš adut je hrana. Mi prodajamo hrano. Ne vem, kako lahko rečemo hrana kruhu, za katerega šole plačajo manj kot evro za kilogram. Človek se vpraša, kako je tako nizka cena sploh mogoča, kaj je v tem kruhu, da stane tako malo?"

Ko so torej dekleta in fantje iz zadruga Dobrina minuli četrtek prvič razdeljevali zabožke s sezonsko zelenjavo tudi posameznikom v mestu (njihova ponudba pa je dostopna tudi na spletni strani), res nisem mogla videti le tistih petih oziroma osmih kilogramov zelenjave, ki so si jih zadovoljni meščani odnašali domov. Nisem videla le približno 240 tisoč evrov, ki jih je ekipa Urbanih brazd namenila razvoju trajnostne lokalne preskrbe. Moralo se mi je zgoditi tisto vprašanje o vremenu. Ker pač pri nas v Jurovskem Dolu veter piha na vse možne strani in je včasih težko ostati usmerjen točno tja, kamor hočeš, ne da bi te pri tem metalo na levo in desno. Na drugi strani je v mestu zaradi občasnih padavin včasih težko uvideti čudeže. Takšne majhne za veselje.

A potem nas naredi velike statistika. V dvajsetih letih samostojne Slovenije nismo v Jurovskem Dolu proizvedli niti enega ekološkega kmeta. V sodelovanju z Urbanimi brazdami se jih je v manj kot enem letu rodilo pet. Pet novih ekoloških kmetov v Jurovskem Dolu, osem v Slovenskih goricah. Recimo temu osemsto procentov. Recimo temu: za zdaj. •