

NAJBOLJ SLOVENSKA HRANA

# Zavest o vrednosti lokalnega krompirja je v času druginje bolj povezana z denarnico

Ko govorimo o samozadostnosti glede preskrbe s krompirjem, smo bili Slovenci pred 15 ali 20 leti blizu tega cilja. Lani smo, tudi zaradi vremenskih razmer, pridelali le 44 odstotkov vsega porabljenega. Povprečni pridelek poznega krompirja je znašal 23,9 tone na hektar, na Gorenjskem denimo 26,8, Slovenec pa ga je za prehrano v lanskem letu porabil povprečno 63 kilogramov.

✂ Eva Branc

✂ Nik Erik Neubauer

Krompir je v slovenski kulturi in kulinariki močno zasidran. Pred mesecem dni smo tako obeležili tudi že 22. Festival prženega krompirja, ki ga prireja Društvo za priznanje prženega krompirja kot samostojne jedi, nena zadnje smo kot krompirjeve poimenovali tudi šolske jesenske počitnice. Pa znamo ta gomolj tudi dovolj ceniti? »Zavest se povečuje, a je povezana z denarnico. Pritisk tujine je premočan, da bi mi lahko konkurirali. Kupec išče lep pridelek in gleda na ceno, ne toliko na kvaliteto,« situacijo strne pridelovalec **Aleksander Vehovec**. »Krompir je v slovenski kulinariki nepogrešljiv in gre skupaj s skoraj vsako tradicionalno jedjo,« pripoveduje **Peter Burger** iz Most pri Komendi, ki krompir prideluje na več deset hektarih površin. Na njihovi kmetiji je pridelava krompirja družinska tradicija. »Kogar koli vprašam, mi pove, da pridelujemo krompir od kar pomni,« doda. Njihovi odjemalci so večji trgovski sistemi v Sloveniji, pa tudi veleprodajni trgovci, ki oskrbujejo vrtnice, šole, hotele.

## Panoga se z leti spreminja

Včasih so na njivah krompirja delali večinoma ročno, kar je bilo zelo naporno. Danes delo večinoma poteka strojno, kar je veliko lažje za pridelovalca, vendar zelo obremenjujoče za dohodek. V preteklosti je bilo več manjših kmetij, ki so pridelovale krompir, danes pa imamo na trgu manjše število intenzivnih pridelovalcev, z dovršeno

**Žal se z podražitvijo hrane večina ljudi odloča za cenovno ugodnejšo hrano, ne glede na njeno poreklo in kakovost.**

**Jan Šlamberger**, pridelovalec iz Maribora

kmetijsko mehanizacijo in tehnologijo. Krompir ob ustreznem skladiščenju počaka do šest, tudi sedem ali osem mesecev. Rokovanje se je v zadnjih 15 letih spremenilo, za krompir je najboljše klet ali izolirano skladišče, s konstantno temperaturo in vlago.

»Na Madeiri ga kuhanega, a mrzlega, postrežejo ob kozarcu piva v baru, tako kot ponekod pri nas čips,« zanimivost iz sveta krompirja pove **Aleksander Vehovec** s kmetije v Voklem pri Šenčurju. kjer sta se s krompirjem začela ukvarjati njegova stara starša. »Na neki točki sem se moral odločiti, ali služba ali kmetija,« pojasni zdaj 48-letni Vehovec, ki je pri svojih 25 le-



»V družbi se odnos do kmeta vendarle izboljšuje, za kar smo v veliki meri zaslužni kmetje sami, ter zavedanje države, da je njeno najmočnejše orožje prav prehranska varnost,« pravi Peter Burger, pridelovalec iz Most pri Komendi.

**Krompir ob ustreznem skladiščenju počaka do šest, tudi sedem ali osem mesecev. Rokovanje se je v zadnjih 15 letih spremenilo, za krompir je najboljše klet ali izolirano skladišče, s konstantno temperaturo in vlago.**

tih od očeta prevzel vajeti na kmetiji. Oboje hkrati namreč ne gre, poljedelstvu in živinoreji moraš biti popolnoma predan, čeprav sogovornik velja za manjšega med pridelovalci krompirja. Vzgaja ga na desetih hektarih površin. Nekaj ga proda neposredno strankam, ki pridejo do njihovih vrat, sicer pa v celoti enemu izmed naših največjih trgovcev. Poln tovornjak pridelka Vehovec dvakrat na teden odpelje v skladišče trgovca v Sežano ali Maribor. »Razpisi so zdaj narejeni za večje sisteme, manjša in srednje velika

kmetijska gospodarstva pa smo malo v ozadju,« pa Vehovec pove o odnosu politike do pridelovalcev krompirja, zato prihodnost tako velike kmetije, kot je njihova, ni rožnata. »Manjši težko preživimo. Stroški pridelave so veliki, mehanizacija je draga,« z grenkobo pove sogovornik, ki sebe v panogi vidi še kakih deset, petnajst let, nato pa ne več. Burger, ki velja za večjega pridelovalca, ob tem pove, da bi morali uvesti najnižjo ceno pridelka: »Sedaj, ko se vse draži, državo že skrbi, ali bodo imeli državljani prehransko varnost, kar je tudi prav.«

## Tisti, ki se spozna, ve

»Slovenski kupec, ki se spozna na to, ve, pride na kmetijo in ko dobi zeleno stvar, se bo vedno vrnil,« o tem, ali Slovenci znamo prepoznati kakovost lokalnih pridelkov, pravi Vehovec, ki nadaljuje: »Že sam okus gomoljnic, vrtnin, je odvisen od tega, ali je vzgojena v zemlji, ki ima s humusom bogata tla, za razliko od tam, kjer je peščeno,



»Manjši pridelovalci težko preživimo. Stroški pridelave so veliki, mehanizacija je draga,« razlaga Aleksander Vehovec, pridelovalec iz Voklega.



Slovenec je za prehrano v lanskem letu porabil povprečno 63 kilogramov krompirja.

miškasto.« Težave pri nas vidi predvsem v kupni moči in navadah kupcev. »Mislim, da cenijo, če so cene konkurenčne pridelkom iz tujine. Žal se z podražitvijo hrane večina ljudi odloča za cenovno ugodnejšo hrano, ne glede na njeno poreklo in kakovost,« pravi tudi **Jan Šlamberger** s kmetije v Mariboru, kjer se z intenzivno pridelavo krompirja ukvarjajo več kot 30 let. Tudi pri njih večino pridelka odkupi večji trgovec, manjši delež pa prodajo ostalim trgovcem.

»Lokalna hrana je premalo cenjena, kar odraža tudi slabo ozaveščenost javnosti. Kmetijstvo je kot dejavnost še vedno podcenjeno in v družbi uživa premalo ugleda, kar se posledično odraža v odnosu javnosti do lokalno pridelane hrane,« vseeno opozarja Šlamberger, medtem ko Burger meni, da se odnos do kmeta vendarle izboljšuje, »za kar pa smo v veliki meri zaslužni kmetje sami ter zavedanje države, da je njeno najmočnejše orožje prav prehranska varnost.«

Po Burgerjevem mnenju je zavedanje o zdravi hrani vedno večje, domači pridelovalci pa potrošnikom to zagotavljajo veliko bolje kot uvože-

no blago. »V Sloveniji imamo veliko ostrejšo predpise glede pridelovanja kot v tujini, breme tega pa nosi samo pridelovalec v smislu manjšega donosa. Kupec je o tem premalo obveščen, da bi lahko to bolje upošteval oziroma cenil,« razlaga Šlamberger ob tem dodaja, da trend naraščanja ozaveščenosti o zdravi prehrani v primerjavi z drugimi sosednjimi državami, predvsem Avstrijo, zelo počasi narašča.

## Pri nas stroga pravila

Vsaka država ima sicer svojo zakonodajo glede vnosa pesticidov. Slovenija ima glede na evropski nivo zelo stroga pravila. Pidelovalci so podvrženi močnim nadzornim službam. Po Vehovčevem mnenju je pri uporabi škropiv treba upoštevati vremensko napoved, iti na polje, pogledati liste in se na podlagi stanja odločiti za ukrepe, medtem ko v tujini škropijo po vnaprej določenem programu. »Od politike bi pričakovali več ozaveščenja javnosti o pomenu lokalno pridelane hrane. Predvsem bi bilo pomembno ozaveščati že otroke v času njihovega šolanja in izobraževanja,« rešitev še ponudi Šlamberger. x