

»Kmetijo sem podedoval od očeta, ko sem bil star 25 let. Oče, ki je še vedno živ, jo je dal kar hitro iz rok, kar je za Slovenijo redkost. Imel sem velik privilegij, da mi je oče zupal,« začne gospodar družinske kmetije Aleksander Vehovec. Obdelujejo 20 hektarov zemlje, specializirali pa so se za pridelavo zelenjave. Včasih so imeli tudi živino, zadnjih 12 let pa so usmerjeni izključno v krompir in vrtnine, največ pridelajo zelja, pora in radiča.

»Naša kmetija je sredi vasi in nimamo možnosti širjenja govedoreje ali česa podobnega, sicer pa smo bili že prej bolj usmerjeni v vrtnine. To nam je od nekdaj tudi najbolj pri srcu. Če si govedorejec, moraš biti človek za to, tako kot mora vrtnar znati s cveticami, zelenjadar pa z zelenjavo,« pravi. Po površini je največ zelja, sledita pora in radič štrucar. Poleti pridelujejo poletno zelje, z drugimi vrstami zelenjave pa, pravi Vehovec, količinsko in cenovno ne morejo konkurirati močnemu pritisku iz tujine: »Ne gre za to, da ne bi hoteli delati ali da smo leni, preprosto se ravnamo po povpraševanju na trgu in tem, kar nam narekuje.« Zelenjavo prodajajo na domači kmetiji, včasih so veliko sodelovali z zadrugami, zadnjih osem let pa z Mercatorjem.

**Ozaveščenost ljudi se izboljšuje**  
Prepričan je, da se ozaveščenost Slovencev o pomenu lokalno pridelane hrane izboljšuje, toda današnji tempo življenja nas sili v kompromise: »Ljudje so ozaveščeni, toda kmetje smo oddaljeni od mestnih središč. Človeku, ki je zaposlen in dela do petih, se po službi ne bo ljubilo voziti deset ali dvajset kilometrov po nekaj kilogramov krompirja, raje ga bo kupil v trgovini, potem pa se bo usedel še v bližnjo kavarno na kavo. Ob šestih bo prišel domov, pogledal otroke in dneva bo konec. Generacija naših staršev je prišla na kmetijo, kot je naša, in naročila 300 ali celo 500 kilogramov krompirja, odvisno od števila družinskih članov, kupila še zelje, kislo zelje, kislo repo in se, ko je česa zmanjkalo, vrnila. Zdaj je tega precej manj, te navade so se razgubile, čeprav ljudje še vedno hodijo k nam, predvsem tisti, ki vedo, kaj hočejo. Navadili so se in se radi vračajo.«

Ga skrbi, da se bo zaradi druginje za lokalno pridelano, slovensko hrano

KMETIJA VEHOVEC

# Slovenski kmetje si niso konkurenti

Z Aleksandrom Vehovcem, kmetom iz Voklega pri Šenčurju, smo se pogovarjali o razmerah v slovenskem kmetijstvu, ki so ga letos prizadele tako naravne nesreče kot druginja. Če ne bo pomoči države, v prihodnjem letu mnogi ne bodo imeli niti za osnovne materiale, opozarja.



odločalo manj ljudi, ker jih bo zanimala le še cena? »Kupec je vedno gledal skozi denarnico, gledal pa je tudi, da bo dobil lepo, ne pa kakovostno zelenjavo. Za zdaj ljudje še vedno niso dovolj pozorni na ogljični odtis, od kod je nekaj prišlo, kdo je to vzgojil ali izdelal, ali se je pri proizvodnji zlorabljala delovna sila ... Stvari se sicer počasi spreminjajo, ampak navala na kmetije še ni,« pripoveduje.

Zelje, po katerem so daleč naokrog najbolj znani, prodajajo sveže, na voljo so različni okusi in sorte. FOTOGRAFIJE ARHIV KMETIJE VEHOVEC

## Vesetje do dela v negotovih časih

Koliko so njihovo kmetijo prizadele podražitve? »Smo na robu preživetja. Sezona, kot je bila letošnja, ko smo zaradi suše na hektaru dobili 20 odstotkov običajne letine krompirja, je katastrofa. Poleg tega je tu podražitev gnojil, ki ni normalna. Veliko vprašanje je, kaj bo z naslednjo sezono. Ko bomo začeli, nekateri kmetje ne bodo imeli za osnovne materiale. Država je naredila popis,

Po površini imajo največ zelja, sledita pora (na fotografiji) in radič štrucar.



»Mislim, da je treba nekaj narediti za lokalno skupnost. Če bi si vsi obračali hrbet, potem vas ne bo živela, v njej ne bo življenja.«

Aleksander Vehovec

ne vem kakšnih obljub še ni, kaj bodo naredili, ne vemo. Majhne in srednje velike kmetije, kakršna je naša, bomo zelo odvisne od pomoči države. Če te ne bo, bo marsikatera družina prisiljena kmetijsko gospodarstvo zapreti in se usmeriti v kaj drugega. Če bi si sam poiskal delovno mesto, primerno svoji izobrazbi, bi lažje in bolje živel,« je jasen. Oba z ženo sta zaposlena na kmetiji in nimata druge službe. »Ne gre nam slabo, ampak to je življenje na kmetiji. Tukaj si ne moremo privoščiti daljšega dopusta ali ne vem kakšnega luksuza, toda s tem se sprizaniš in tako živiš. Dokler imamo nekaj na krožniku, in kmetje bomo zagotovo vedno imeli nekaj na krožniku, ker imamo svoja polja, s semeni pa tudi znamo delati, bomo na boljšem kot

ljudje, ki živijo v blokkih in ne morejo pridelati ničesar. Toda če se bo tako nadaljevalo, bomo hrano pridelovali zase, komercialne proizvodnje bo vedno manj. Ostali bodo samo veliki sistemi, kmetije, večje od 100 hektarov.«

Vehovčevi imajo dva naslednika, hčerko in sina. »Imata veselje do dela, ampak študirata, ker jaz nimam veselja, da bi ju pustil doma. Smo v zelo negotovem položaju. Sam sem prevzel kmetijo od staršev, ki so zgradili tudi gospodarska poslopja. Nekaj sem nadgradil, moderniziral sem stroje in krompirjeve linije so na zelo visoki ravni, čeprav smo v primerjavi z Evropo že zadaj. Da bi te stvari posodobil, s takimi cenami in tako proizvodnjo žal ne gre. Veliko vprašanje je, ali bosta tudi moja otroka lahko izbrala način življenja, ki sem ga podedoval od staršev,« ga skrbi negotova prihodnost.

## Na krožniku je samo najboljše

Na kmetiji se trenutno ukvarjajo z analizo trga: »Gledamo, kam in kako se bomo usmerili in kakšno je povpraševanje pri veletrgovcih, ali bodo imeli interes za sodelovanje z malim kmetom ali jim bo to v breme. V Sloveniji mora trgovec za tovarnjak zelenjave poklicati deset ljudi, iz tujine pa mu lahko takoj pripeljejo tovarnjak, dva ali tri. Pri nas tega ni. Je par korenjakov, ki bi to zmogli, mi na majhnih in srednje velikih kmetijah pa ne.« Največja konkurenca slovenskim kmetom je, pravi, tujina: »Slovenski kmetje si nismo konkurenti, ker ne pridelamo zadosti hrane. Sam bi z lahkoto prodal vse, kar pridelam, ampak tega ni, ker je taka volja trgovca, zadruga pa tudi niso toliko organizirane, da bi kmetu pošteno plačale in bi se lahko naprej širil in razvijal. Tudi zadruga so stisnjene v kot, ker je pritisk iz tujine premočan, da bi lahko bil med mano in trgovcem še en posrednik, kaj šele dva. Zame bi bilo najbolje, če se, ko se spomnite, da potrebujete krompir, usedete v avto in se pripeljete k Vehovcu v Voklo, trgovci pa seveda razmišljajo drugače.«

Zelje, po katerem so daleč naokrog najbolj znani, prodajajo sveže: »Včasih smo ga kisali, potem pa je to postala dopolnilna dejavnost, v veljavo je prišel sistem HACCP, prostorov nam ni uspelo pravačasno urediti, pri tem sistemu pa mora biti vse ločeno na čisti in nečisti del, ki se nikjer ne smeta križati. Na voljo so različni okusi in sorte, špičasto in ploščato zelje, sorte pa se med seboj razlikujejo tudi po tem, v koliko dnevih od presajanja zrastejo; nekatere v 60, druge v 80, 120 ali 140 dnevih.

Aleksander Vehovec pravi, da ima zelje na krožniku zelo rad. »Ko je zelje tehnološko zrelo, vsebuje največ sladkorjev in okusa, in če ujamemo najboljši termin, je tudi na krožniku najboljše. Jasno, da bom poskrbel za svoj krožnik, da bo na njem najboljše zelje!« se smeje.

V ponudbi imajo tudi rdeče zelje, in čeprav se bliža martinovo, ko se bodo mize šibile od njega, ta praznik za Vehovčeve ni, kar je za cvetličarje valentinovo: »Sezona zelja je daljša in traja od začetka jeseni do konca zime, poleti pa je žal težava vreme, ki je, tako kot je bilo letos, prevroče in brez dežja, država pa sistemsko ne uredi namakalnih sistemov in moramo vanje kmetje vlagati sami. Je pa okrog martinovega morda res več povpraševanja po rdečem in kislem zelju.«

Za prihodnost si želi, da bi država bolj prisluhnila malim kmetom, kar mu po delu na kmetiji ostane energije, pa je namenil lokalnemu gasilskemu društvu. »Sem predsednik društva. Mislim, da je treba nekaj narediti za lokalno skupnost. Če bi si vsi obračali hrbet, potem vas ne bo živela, v njej ne bo življenja. Treba je biti dejaven v kraju in požarna varnost je v naših vaseh na zelo visoki ravni. Prihodnje leto bomo v našem društvu praznovali stoletnico,« ponosno sklene Aleksander Vehovec. **R. N.**