

»OGLED KMETIJ INOVATIVNIH MLADIH KMETOV«

V okviru izobraževanj in usposabljanj za ohranjanje in spodbujanje razvoja kmetijstva in podeželja v občini Šmartno pri Litiji, smo kmetijski svetovalci KGZS zavoda Ljubljana z območne izpostave Litija, v petek, 19. 10. 2018 organizirali ekskurzijo »ogled dobrih praks v kmetijstvu« na dve kmetiji inovativnih mladih kmetov v Sloveniji. S tem smo želeli povezati mlade prevzemnike iz zadnjega programskega obdobja PRP 2014 – 2020 in tudi druge kmete.

Naziv za inovativnega kmeta se podeljuje kandidatu, ki živi in dela na kmetiji, še ni dopolnil 40 let in je z inovativno idejo pomembno prispeval k ohranjanju in razvoju kmetijstva, gozdarstva ali ribištva ter se odlikuje vsaj po enem od naslednjih vidikov: da njegove **ideje prinašajo novosti** pomembne za nadaljnji razvoj, da njegove **ideje prinašajo izvirne pristope k delu** in da se **vpeljane spremembe odražajo v pozitivnih ekonomskih učinkih** na kmetiji. Gre za najbolj prepoznavne in uspešne zgodbe mladih kmetov v Sloveniji.

Prva kmetija, ki smo jo obiskali je bila **Ekološka kmetija Kukenberger** v Gorenjih Ponikvah pri Trebnjem na Dolenjskem. Na kmetiji živijo štiri generacije, njen mladi prevzemnik pa je **Toni Kukenberger**, ki je leta 2016 pridobil naziv Inovativni mladi kmet, saj je skonstruiral **prevozno molzišče za molžo na pašniku** za sočasno molžo štirih krav. Govedo na kmetiji je večji del leta na paši in jim ta naprava prihrani veliko dragocenega časa, molzišče pa je pokrito, da lahko molžejo v vsakem vremenu. Kmetija obsega 24 ha obdelovalnih površin, kjer pridelujejo izključno seno, ki je osnovna krma za krave molznice in plemenske telice. Redijo rjavo pasmo goveda, saj ima mleko teh krav več kakovostnejših beljakovin kot drugo mleko, pasma pa je prilagojena za skromnejše razmere reje. Pridelujejo in predelujejo **seneno, ekološko mleko**, izdelki pa so sir, skuta, jogurt, sirotka in izdelki iz smetane, za kar imajo od januarja 2015 tudi ekološki certifikat. Novembra 2016 pa so pridobili še certifikat za seneno mleko. V štirih letih so na državnih ocenjevanjih Dobrote slovenskih kmetij prejeli **10 zlatih priznanj**. Njihove izdelke lahko kupite kar na kmetiji ali na več prodajnih mestih po Sloveniji. Okušajo jih v gostilnah in restavracijah ter v osnovnih šolah in vrtcih. Lahko pa jih naročite preko spletne trgovine na njihovi lepo urejeni spletni strani.

Na **Kmetiji Ostanek**, ki leži v vasi Velike Pece pri Šentvidu pri Stični pa je bil naš drugi postanek. Družinsko kmetijo z dolgoletno tradicijo, na kateri živijo tri generacije, je leta 2015 prevzela mlada prevzemnica **Damjana Ostanek Heric**. Kmetija obsega 15 ha površin, kjer se ukvarjajo izključno s pridelavo in predelavo **vrtnin**, ki sega v leto 1997, od leta 2012 pa imajo registrirano dopolnilno dejavnost na kmetiji. Pridelujejo **svežo zelenjavo**, ki jo predelujejo tudi v **vložene priloge**. Že od samega začetka so vključeni v integrirano pridelavo vrtnin, zato je zelenjava kakovostna in pridelana na naravi prijazen način. Pričeli so tudi s pridelavo sadik za lastne potrebe. Pridelujejo predvsem zelje in druge kapusnice, papriko, paradižnik, kumare, kumarice za vlaganje, korenček, zeleno, stročji fižol in fižol v zrnju, rdečo peso, solato, radič, endivijo ter ostalo sezonsko zelenjavo in krompir. S svojimi izdelki so sodelovali na ocenjevanju Dobrot Slovenskih kmetij, kjer so prejeli vrsto odličij za različne vložnine in **znak kakovosti za domači ajvar**. Izdelke in pridelke prodajajo na domu, na tržnicah, na

sejmih, gostinskim obratom, maloprodajnim trgovinam, javnim zavodom in veleprodajnim družbam.

Udeleženci ekskurzije so bili navdušeni nad inovativnostjo in zagretostjo za delo mladih prevzemnikov, ki so polni idej za prihodnost in svojo kmetijo predstavljajo na najlepši možni način. Na obeh kmetijah so nam z veseljem pripravili tudi degustacijo izdelkov, saj se le tako obiskovalci najlažje prepričajo v kakovost njihovih izdelkov.



Slika 1: Prevozno molzišče za molžo na pašniku



Slika 2: Pogled v zorilnico Kukušberger iz zgornjega nadstropja



Slika 3: Pridelki in priznanja kmetije Ostanek



Slika 4: Udeleženci ekskurzije, kmetijski svetovalci in družina Ostanek

Pripravila: Barbara Kržišnik, pripravnica; terenski kmetijski svetovalci