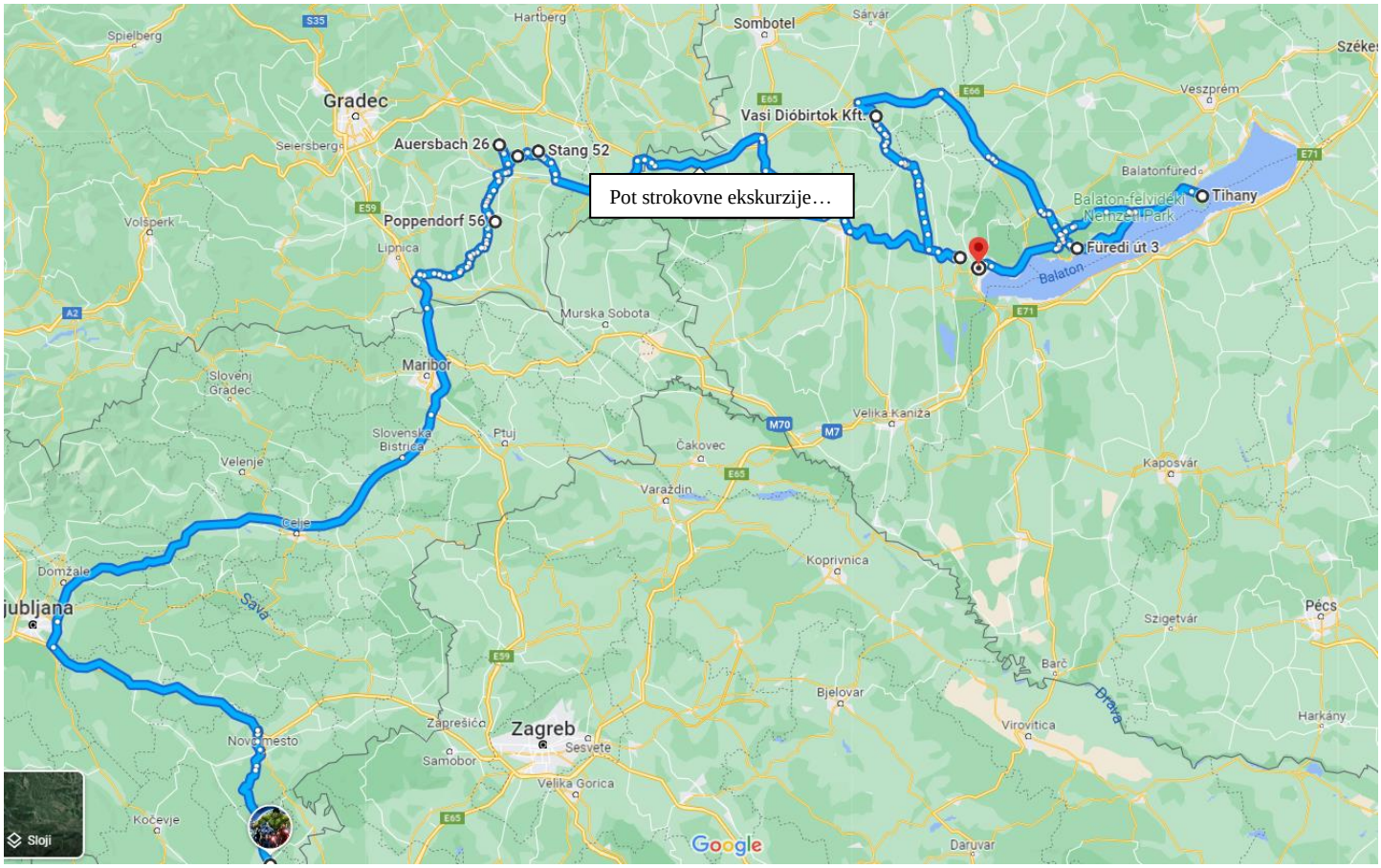
Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO

Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto
Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90
E-pošta: tatjana.kmetic-skof@kgzs-zavodnm.si
Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 5.9.2022

POROČILO STROKOVNE EKSKURZIJE NA MADŽARSKO (26. – 28.8.2022)



V skladu s programom dela, sprejetim na občnem zboru, se je Sadjarsko društvo Bele krajine na letošnjo strokovno ekskurzijo odpravilo v tujino, na Madžarsko (26. – 28. avgust 2022). Kot članica strokovnega odbora in sodelujoča s strani KGZS - Zavoda NM sem se ekskurzije seveda udeležila predvsem zaradi ogledov, ki zajemajo moje področje dela (dopolnilne dejavnosti na kmetiji).

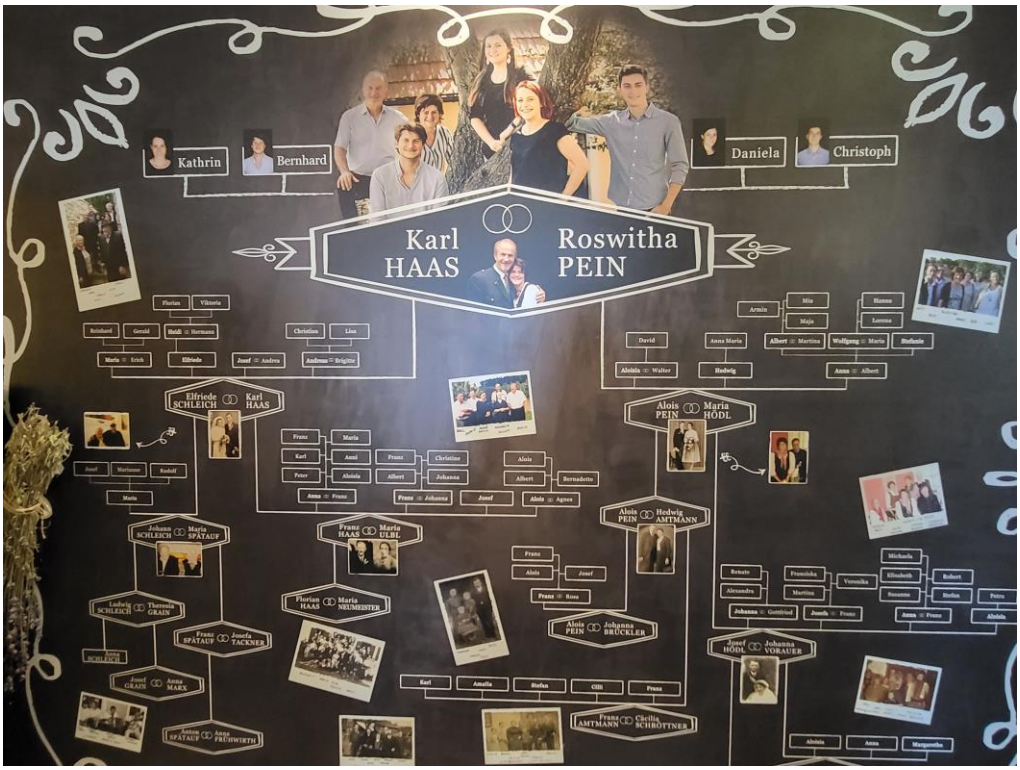
Blatno jezero se nahaja na Madžarskem. Je največje v srednji Evropi in je ena bolj priljubljenih izletniških točk te dežele. Leži dobrih 80 kilometrov jugozahodno od Budimpešte in je odlična ideja za oddih tudi med Slovenci. Mi smo ga raziskovali malce drugače…

<u>Prvi dan – 26.8.2022</u>

Odhod z dogovorjenega mesta proti sosednji Avstriji.

1. **Sadjarska kmetija**
   https://www.obstbauhaas.at/
   (400 m nadmorske višine)

Sadjarstvo ima na kmetiji dolgo tradicijo. Leta 1965 sta sprva majhno kmetijsko podjetje s krajšim delovnim časom prevzela Karl in Elfriede Haassen (tipična živinorejska manjša kmetija). Leta 1986 sta kmetijo prevzela Karl in Roswitha Haas. Začeli so s pridelavo sadja za veleprodajo, v devetdesetih letih pa so postopoma začeli prehajati na predelavo sadja in neposredno trženje. Velik del doma pridelanega sadja predelajo v najrazličnejše sadne sokove, enosortni jabolčni mošt, frizzante, jabolčni mošt, žganja in kis. V zadnjih 10 letih posebno pozornost namenjajo proizvodnji enosortnega jabolčnega mošta. Danes se s sodobno kletarsko tehnologijo in veliko strasti iz kakovostnega sadja pridela do 10 različnih vrst mošta. Jabolčni cider je trenutno zelo trendovska pijača. Skrbijo za ohranjanje starih sort jabolk, kot so Maschanzker, Kronprinz Rudolf, Ilzer Rosenapfel itd. (100 različnih starih sort jabolk). Trenutno obdelujejo 9 ha površin, od tega 1 ha namiznega grozdja, 1 ha breskev in 7 ha jabolk. Jabolčni sok predelujejo sami, za breskov sok pa se poslužujejo uslug (zaradi zahtevnejše tehnologije).
Na kmetiji je tudi manjši čebelnjak. Kot zanimivost in dodatna ponudba je nudenje prostora za poroke. Ta posel je prevzela sestra.
Leta 2014 so kmetijo preusmerili v ekološko kmetovanje. Od leta 2017 so certificirano ekološko podjetje tako za proizvodnjo svežega sadja kot mošta in sadnih sokov. Inovativnost, bližina strankam in nenehno stremljenje k najvišji kakovosti so načela, ki jim na kmetiji pripisujejo poseben pomen.



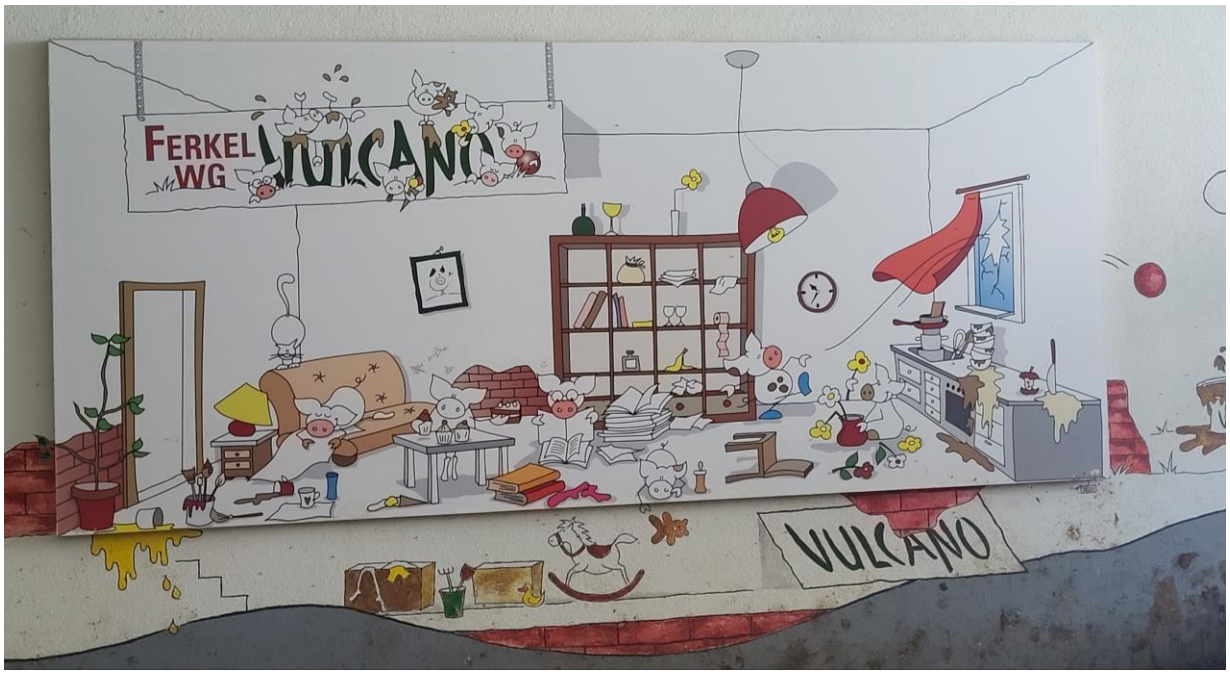
€ 6,30
€ 6,90

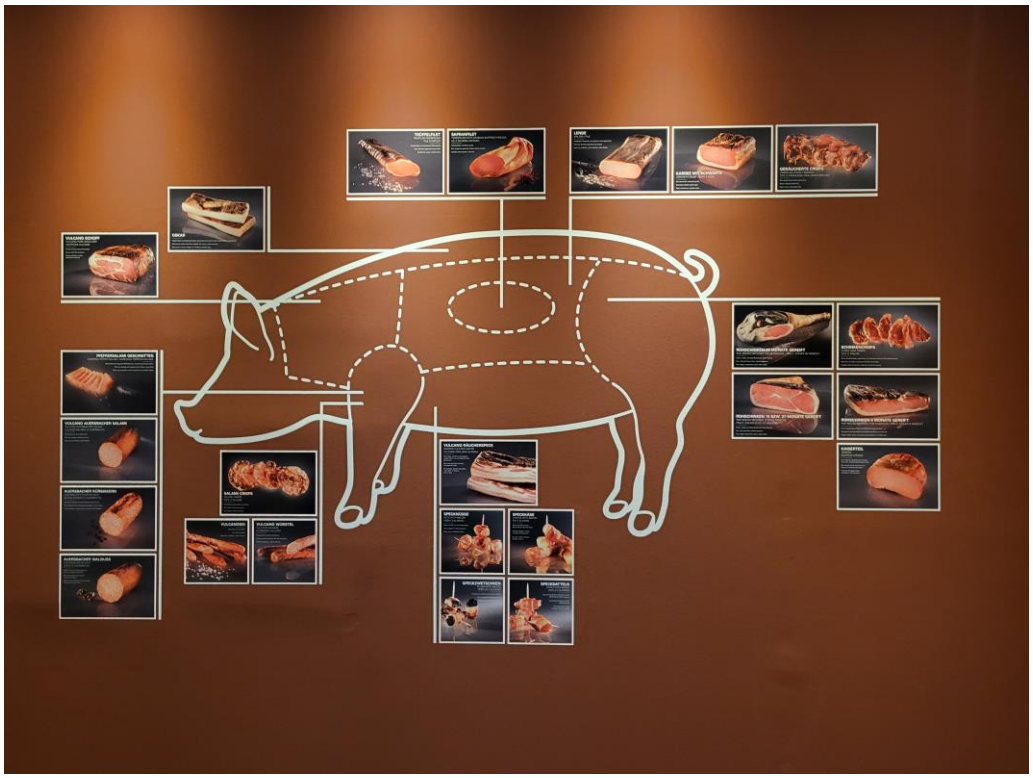
2. VULKANLAND - VULCANO URSPRUNG (https://www.vulcano.at/)

Vulkanland je regija, ki je primer odlične prakse in dobrega sodelovanja med sosedi. S povezovanjem so dosegli prepoznavnost regije na turističnem zemljevidu Evrope.
Nadaljevali smo na kmetijo, kjer smo si najprej pogledali kratek predstavitveni risani film, ki predstavi celotno zgodbo razvoja njihovega gospodarstva, kako se je kmet, ki je skrbel za svoje prašiče na farmi, pogovarjal z enim od prašičkov, ki pa mu je tudi povedal, kaj vse potrebujejo in želijo od njega, da mu bodo potem dali to kar si on želi. Tu pujsi danes jedo biohrano, poslušajo Mozarta in iz njih delajo najlepše klobase.
Da je temu res tako, se lahko prepričate na ogledu kmetije in pri degustaciji suhomesnatih izdelkov. Poskusili smo tudi posebnost - čips iz šunke.

- Njihov pršut je eden od sedmih najboljših pršutov na svetu.
- Vse kar predelajo, predelajo samo iz lastno pitanih živali. Trenutno redijo okoli 6.000 prašičev, za kar obdelujejo okoli 60 ha kmetijskih površin.
- Da pa je lahko zaposlenih 45 ljudi, se ukvarjajo seveda s predelavo mesa in trženjem.
- Prvi pršut kot tak so izdelali leta 2002.
- Njihovi prašiči so potomci križanja štirih različnih pasem – cilj križanja je dobiti čim boljše šunke in dobro maščobo.
- Način pitanja: 20% krmil + 20% koruze in 60 % mešanica (ječmen, soja,…) → kompaktno meso.
- 3 kg krme za 1 kg teže prašiča
- Pomembno je zorenje do kosti, saj kosti dajo svojstven okus.
- Koljejo vsake 3 tedne.
- Pri zorenju kontrolirano sledijo naravi (letnim časom) – temperatura, vlaga, veter.
- Pomembno: pršut ne režimo z mašino, ampak z nožem za pršut…le tako bomo lahko uživali v čarobnosti okusov.
- Najbolj pomembno pri celotni zgodbi in uspehu pa je to, da vsa podjetja in vse okoliške kmetije zelo dobro med seboj sodelujejo. Tako nimajo na voljo samo njihov pršut, ampak imajo razstavljene tudi pršute okoliških kmetij in podjetjih – tako se stranka odloči, kateri je zanjo najboljši.

SVINJAKA
svinje niso enake. Duroc in Pietrain svinj nič spravi s tira. Nemška pasma je močnejša, menita svinja avstrijske Štajerske pa ima vilčnejši naraščaj kot druge pasme. S končnimi ali povešenimi ušesi, bele barve, roza s progastim vzorcem. Ne glede na to, preko rega križanja so Vulcano pujsi dobili svoje ke, vsak pujsek prihaja iz najboljšega svinjaka.
Ali ste vedeli?
Manturo je posebna vzreja prostoživečih sort Mangalica in Turopolje. Lepo marmorirano meso je zaradi visoke vsebnosti maščobe še posebej okusno.
STEIRISCHES EDELSCHWEIN
Herkunftsland: Deutschland
Country of Origin: Germany | Država izvora: Nemčija
Frohwüchsig, gute Fleischbeschaffenheit, beste Futterverwertung, viele Ferkel
grows quickly, good quality meat, high feed conversion efficiency, lots of piglets
hitro raste, dobra kakovost mesa, dober izkoristek hrane, veliko mladičev
weiße Haut
white skin / bela kože
große Stehohren
big upright ears / velike pokončne ušesa
mittellanger Körper
average body length / povprečna dolžina telesa
DUROC
Herkunftsland | Country of Origin | Država izvora: USA
robust, gutmütig, beste Fleischbeschaffenheit, gute Konstitution
robust, well-tempered, good quality meat, healthy
robusten, dobrodušen, dobra kakovost mesa, dobra konstitucija
kleine Schlappohren
small floppy ears / majhna povešena ušesa
hellrot bis rotbraun
light red to red brown / svetlo rdečka do rdečo rjava barva
kurzer Körper
short body / kratko telo
TUROPOLJE
Herkunftsland: Kroatien
Country of Origin: Croatia
Država izvora: Hrvaška
100% SPECIAL
robust, genügsam, Fettachwein, ernährt sich selbst
robust, frugal, high percentage of fat, no feeding needed
robusten, skromen, velika vsebnost maščobe, se sam prehranjuje
gerade und steil hängende Borsten
straight, smooth hanging bristles / ravne in gladko ležeče ščetine
Blond, weiß bis grau, schwarze Flecken
fair, white to gray, black spots / svetlo bela, bela do siva, črne pege
Schlappohren
floppy ears / povešene ušesa
DEUTSCHE LANDRASSE
Herkunftsland: Deutschland
Country of Origin: Germany | Država izvora: Nemčija
gute Mast- und Fleischleistung, wertvolle Teilstücke, hohe Aufzuchtsleistung
high feed conversion ratio and high meat yield, valuable parts, high breeding capacity
dobra prireja mesa, dragoceni kosi, visoka kapaciteta razmnoževanja
weiße Haut
white skin / bela koža
Schlappohren
floppy ears / povešene ušesa
langer Körper
long body / dolgo telo
PIETRAIN
Herkunftsland: Belgien
Country of Origin: Belgium
Država izvora: Belgija
starke Schinkenausbildung, fleischige Schultern, geringer Fettansatz, gute Futterverwertung
high meat yield, meaty shoulders, low fat percentage, high feed conversion ratio
velik delež šunke, mesnata pleča, manjša vsebnost maščobe, dober izkoristek hrane
kurze Stehohren
small upright ears / majhne pokončne ušesa
weiß oder schwarz, kom. hellgraue Flecken
white, black or with light grey spots / bela ali črna barva se, svetlo siva pega
kurzer Körper
short body / kratko telo
MANGALITZA
Herkunftsland: Ungarn
Country of Origin: Hungary
Država izvora: Madžarska
Speckschwein, genügsam, geringe Wurfgröße, schwarze Haut
pig with a high percentage of meat, frugal, few piglets, black skin
velika vsebnost maščobe, skromen, manj mladičev, črna koža
lange gekraustе Borsten, stark behaart
long curly bristles, pubescent / dolge kodraste ščetine, mocno poraščenost
*Herbst und Jungsteuerwurf
horizontally offspring piglets / mladiči v poduižnem programu
100% SPECIAL

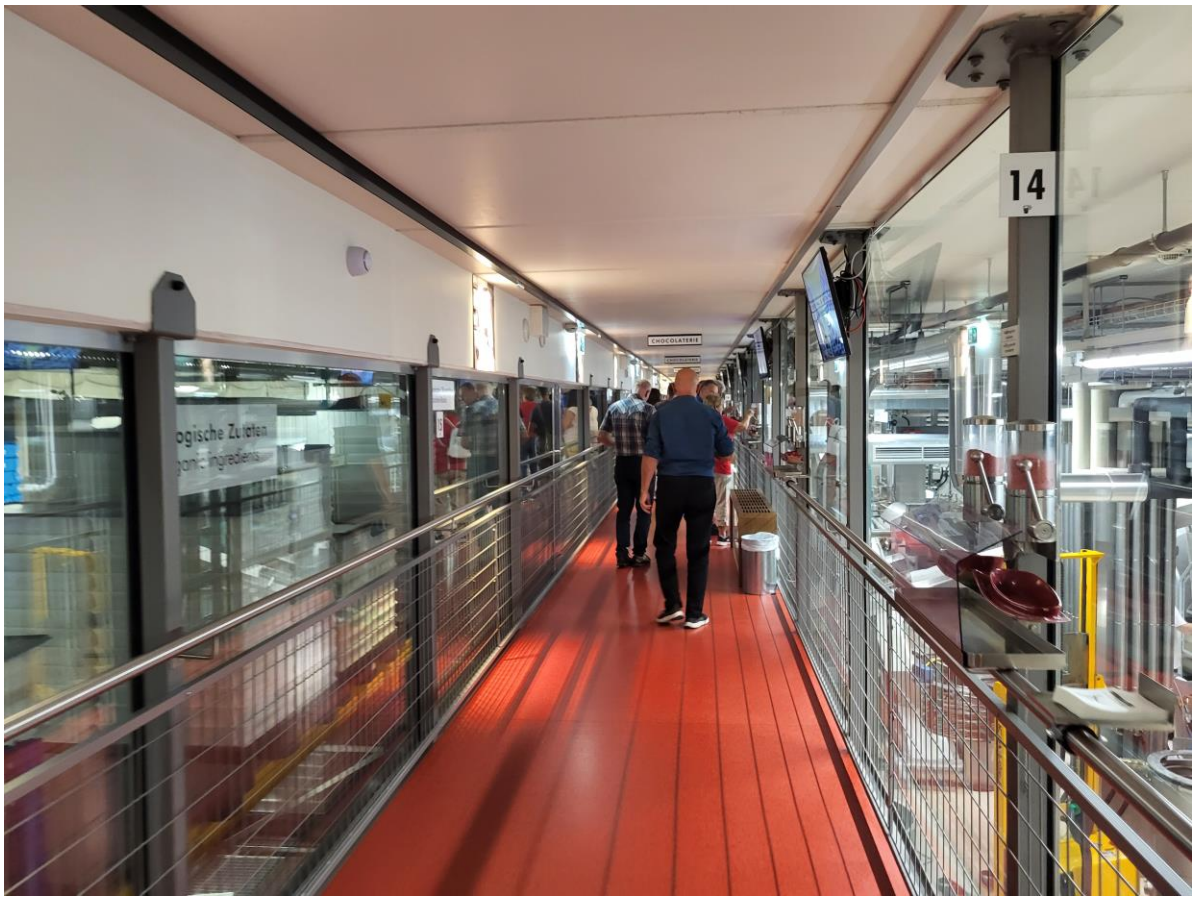

FERKEL WG
VULCANO
VULCANO



3. ČOKOLADNICA ZOTTER (https://www.zotter.at/)

Pot nas je naprej vodila do sladokuscem dobro znane čokoladnice Zotter. Sprehodili smo se skozi tovarno in si ogledali predelavo kakavovih zrn vse do končnih izdelkov. Med ogledom so lahko naše brbončice zaigrale ob čudovitih okusih – potopili smo se v svet čokolade. Ob koncu degustacije in predstavitve pa smo si gotovo izbrali vsak svojega favorita.

Na vznemirljivem degustacijskem ogledu čokoladnega gledališča smo z dnevno vstopnico Zotter v živo doživeli, kako nastane čokolada. Skozi stekleno arhitekturo smo videli v njihovo proizvodnjo, hkrati pa lahko na postajah s prigrizki preizkusili, kako se kakavova zrna spremenijo v čokolado. Od fižola do čokolade.
Ogledali smo si tudi film, kjer so nas v Čokoladnem gledališču popeljali na "Kakavovo potovanje okoli sveta" v Peru, Nikaragvo, Belize, Madagaskar in Indijo.
V neposredni bližini pa smo si lahko gledali tudi Užitni živalski vrt.


14

CONCHIER
ZEITMASCHINE

Schoko(t)raumschiff

Choco Flakes
Badehauben
Choco Flakes
Bathing Caps
Choco
Flakes

Ingwer in Kokos

4. Gölles (https://www.goelles.at/) – KISI in ŽGANE PIJAČE

Sledil je obisk proizvodnje kisov in žganih pijač - Gölles. Na pustolovski turneji Gölles v Riegersburgu smo vstopili v največjo avstrijsko klet s kisi in preizkusili svoje brbončice na postajah za degustacijo kisa.

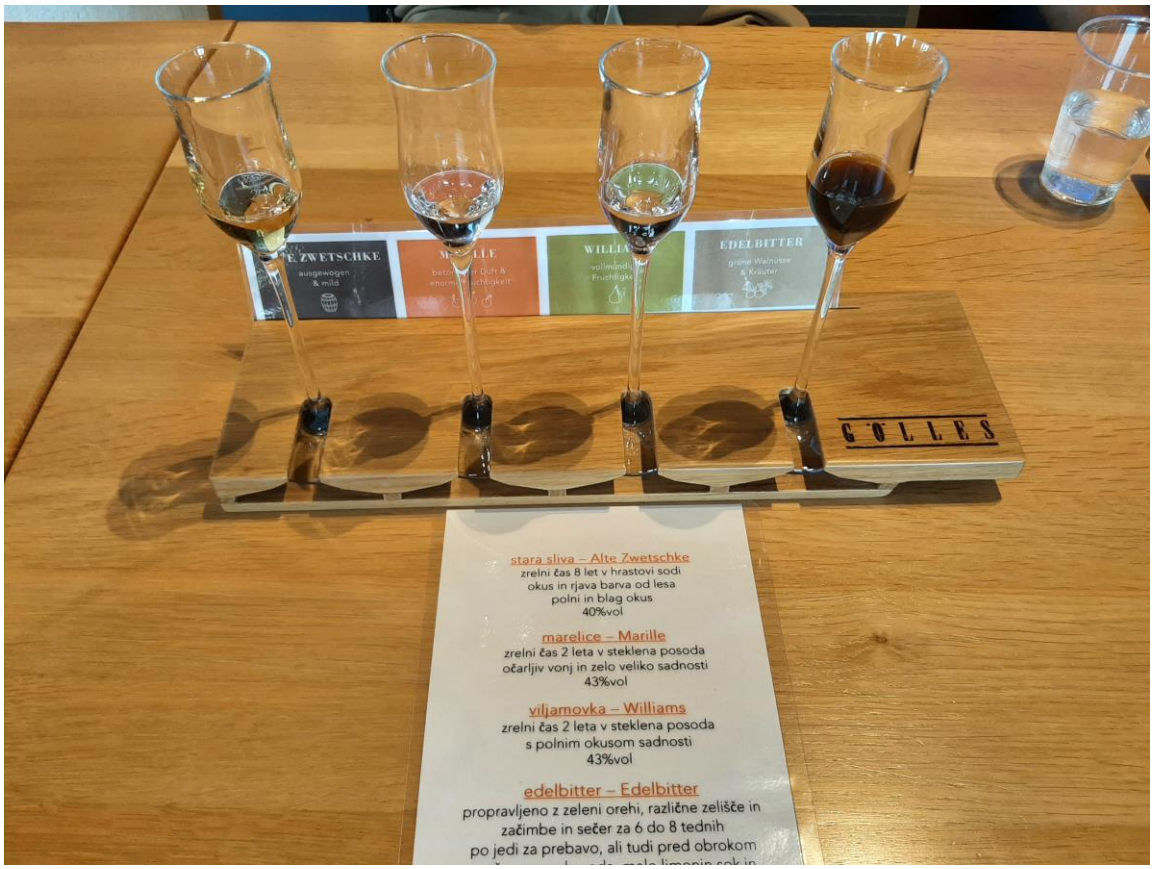
Tudi v žganjarni z bakreno destilarno so žganja pritegnila našo pozornost. Nostalgična klet žganja s hrastovimi sodi in steklenimi baloni daje predstavo o tem, kako dolgo morajo žgane pijače v Göllesu zoreti. Ogled smo zaključili s pokušino žganja.
Na voljo je bila tudi mini trgovina, kjer so bili vsi ti izdelki na voljo za nakup.

GOLLES

ESSIG
GOLLES

Mitnehmen...

Feinbrand
280 Liter Kupferkessel
Raubrand
2x 400 Liter Kupferke


E ZWETSCHKE
ausgewogen
& mild
WILLIA
EDELBITTER
grüne Walnüsse
& Kräuter
GÖLLES
stara sliva – Alte Zwetschke
zrelni čas 8 let v hrastovi sodi
okus in rjava barva od lesa
polni in blag okus
40%vol
marelice – Marille
zrelni čas 2 leta v steklena posoda
očarljiv vonj in zelo veliko sadnosti
43%vol
viljamovka – Williams
zrelni čas 2 leta v steklena posoda
s polnim okusom sadnosti
43%vol
edelbitter – Edelbitter
propravljeno z zeleni orehi, različne zelišče in
začimbe in sečer za 6 do 8 tednih
po jedi za prebavo, ali tudi pred obrokom

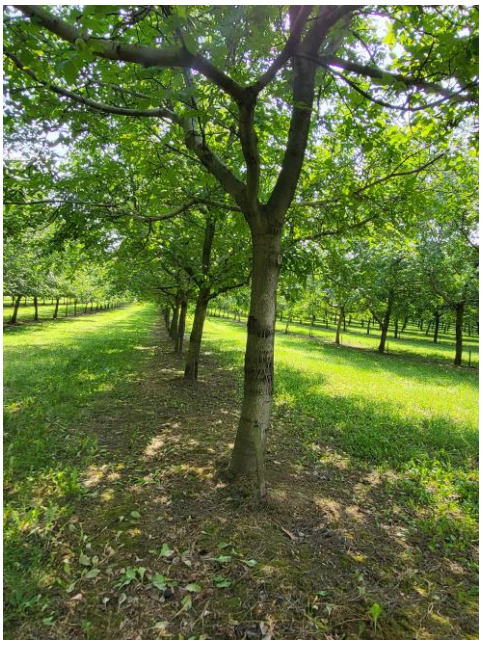
DER APFEL
WIEDERERÖFFNUNG 25.9.2015

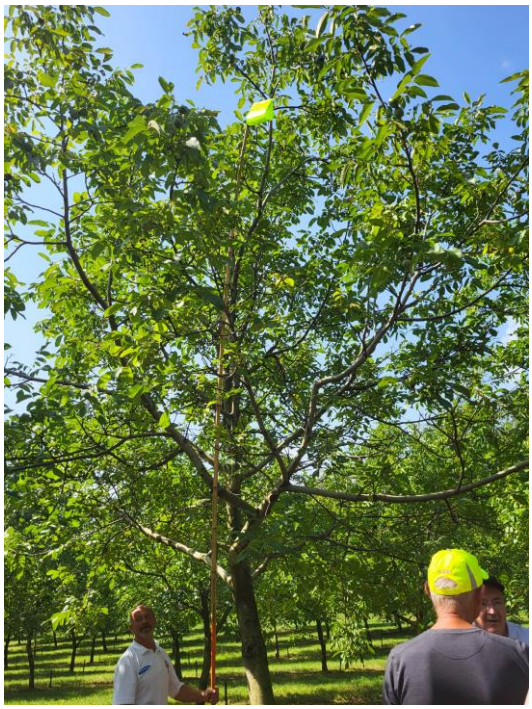
<u>Drugi dan – 27.8.2022</u>

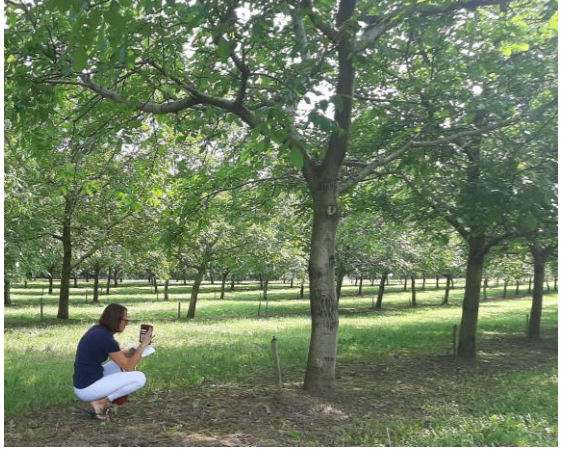
1. **SADJARSKA KMETIJA – PODJETJE VASI DIOBIRTOK KFT. – NASAD OREHOV (https://www.vasidiobirtok.hu/)**

Nadaljevali smo do gospoda, ki s svojimi nasadi orehov spada med največje na Madžarskem. Sprehodili smo se po majhnem delu njegovih nasadov, kjer nam je predstavil tudi druge nasada kot so nasad marelic in njegov vinograd ter nam za konec dal v pokušnjo njegove orehe.
VASI DIÓBIRTOK JE 100% MADŽARSKO PODJETJE. Njihova glavna dejavnost je pridelava, predelava in prodaja oreščkov. Njihov cilj ni vrtoglava kvantitativna rast, temveč zanesljiva visoka kakovost in s tem povezana storitev.

Leto sajenja omenjenega nasada je 2007. Pred samim sajenjem so morali najprej počistili odlagališče smeti, dokončati ograjo, pripraviti zemljo in šele nato označiti lokacijo orehov. Spomladi so začeli s sajenjem 4.500 sadik, polovica poznih sort Alsószentiváni in polovica poznih sort Milotai. Do jeseni je bila kalitev 93%. Vrste so bile zasajene približno v smeri širine z medvrstno razdaljo 10 m in razdaljo med drevesi 5 m. Kmalu so nadaljevali z investicijami v nakup kmetijske mehanizacije in gospodarskih poslopij. Konec sajenja je bilo leta 2009. Trenutno imajo v 70 ha (700 m in 3 km dolga parcela) velikem nasadu posajenih 11.000 dreves oreha (3 sorte). Razmišljajo v smeri vključitve v ekološko pridelavo (trenutno izvajajo varstvo s FFS 4 x letno – ne vse naenkrat, ampak vsako drugo vrsto). Izvajajo tudi poskuse ulova orehove muhe z rumenimi lepljivimi ploščami (→ dognali, da je največ naleta v zgornji tretjini drevesa). Vsako drevo ima svoj pršilnik za namakanje, za katerega se uporablja voda iz enega velikega zajetja. V letu 2022, ko jih je pestila huda suša so namakali kar 7x (celotno plantažo). Tržijo le sadeže (ne lesa). Les, ki ostane po obrezovanju zmeljejo in porabijo za humus.







Pridelek:

- V letu 2022 → 1,71 t/ha (120 t / 70 ha)
- Povprečen pridelek → 2,85 t/ha (200 t / 70 ha)

Prodaja: → Vakumsko pakiranje po 6 kg stane 60 EUR.

Predelava:

- Sušenje v stopih s tremi nivoji.
- V en stolp gre 20 t orehov.
- Nič ne gre v nič. Tudi lupine porabijo za toplotno energijo (kurjavo) pri sušenju. Za elektriko pa imajo fotocelice. Stroške imajo le za plače (vse ostalo imajo samooskrbo).

Preizkusili smo lahko tudi namizno leseno ročno mašino za trenje orehov. Tudi kupili smo jo lahko po 20,00 EUR.

2. TIHANY (PRISRČNA VASICA OB BLATNEM JEZERU) – https://mojsvet.info/tihany-prisrcna-vasica-ob-blatnem-jezeru/

Nedaleč stran se nahaja idilično mesto Tihany, ki velja za najbolj romantično mestece na obali jezera. Dandanes je pomembno turistično središče, nekoč pa je imelo izjemen pomen tudi Benediktinski samostan, ustanovljen pred 1000 leti. Tu so nastala mnoga pisna dela v latinskem in tudi madžarskem jeziku.

Tihany je ljubka madžarska vasica na severni obali Blatnega jezera na polotoku Tihany v okrožju Veszprém. Za vasico Tihany pravijo, da je najlepši kraj na Madžarskem in je zelo priljubljena turistična točka. Skoraj vsaka hiša ima trgovino s spominki ali gostišče s prenočišči, kjer ponujajo svoje tradicionalne jedi. Vasica je idilično in lepo urejena, v njej pa je tudi čudovit etno muzej na prostem, ki ponuja veliko sprehajalnih poti s prekrasnim pogledom na Blatno jezero.

1→1.800
3→5.000

PAPRIKAHAUS

3. ŽGANJEKUHA - RENESZANSZ PALINKA (http://www.badacsonyipalinkahaz.hu/)

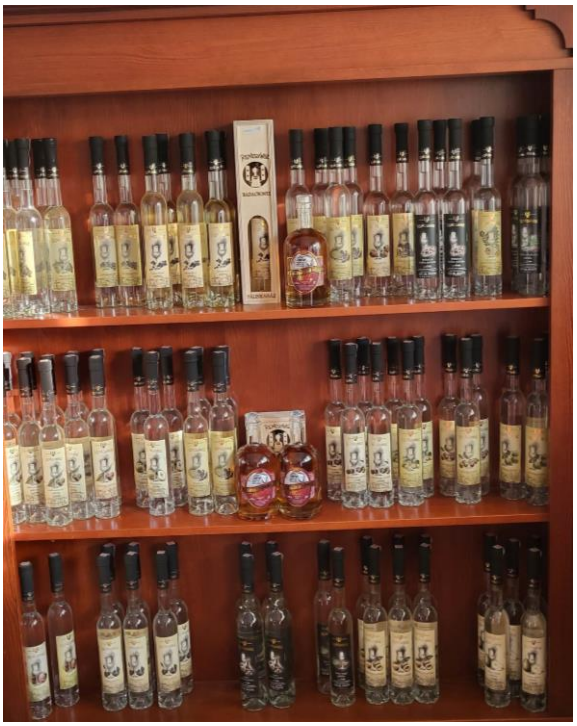
Sledil je ogled predelovalnice sadja v žganje, Reneszansz Palinka. Popeljali so nas skozi celoten postopek njihove žganjekuhe s KOLONSKIMI KOTLI in nam za konec ponudili v degustacijo 4 različna žganja:

- TROPINOVEC (5 let staran v sodu; 45 vol.%)
- SLIVOVKA (stara 2 leti; 45 vol.%)
- BRESKEV (40 vol. %)
- VILJAMOIVKA (43 vol. %)

Delajo tudi usluge žganjekuhe za druge.

BADACSONYI PÁLINKAHÁZ
RENESZÁNSZ
BADACSONY RÉGIÓ

SAILING DEPT
SIDNEY CLUB



<u>Tretji dan – 28.8.2022</u>

1. **ČIKOSI**

Sledilo je raziskovanje južne obale Balatona vse do značilne »pušče«, kjer so nam nekdaj tradicionalno življenje predstavili »čikosi«. Čikoši so tradicionalni madžarski pastirji in izredno spretni jezdeci. Galopirajoče konje enkratno obvladujejo tako v sedlu kot stoje na vpregi. Enako junaško vihrajo s svojimi biči in cefrajo papir. Njihova predstava, v kateri smo nekateri tudi sodelovali, nas je navdušila in nasmejala.

Ogledali smo si tudi njihovo vinsko klet ter degustirali njihova domača vina:

- Balaton Mr. Irsai Oliver (suho, 11,5 vol.%, 2021)
- Rose (sveži,13,5 vol. %, 2021)
- Bio Othello (12 vol. %, 2020)
- Muškat (sladko, 11,5 vol. %, 2021)

Na koncu smo seveda tudi kupili vsak svoje izbrano vino.

Poročilo in fotografije pripravila:
Tatjana Kmetič Škof