



Raziskovalna naloga

HMEJ,

OD KMETIJSKE KULTURE DO TURISTIČNE PRILOŽNOSTI



Avtorica: Ana Gril, 4. letnik

Mentorica: Nataša Marčič, prof.

Področje: geografija

Mestna občina Celje, Mladi za Celje

Celje, 2019

ZAHVALA

Zahvaljujem se:

- Ireni Friškovec za intervju in pomoč pri izvedbi ankete,
- dr. Iztoku Koširju,
- Matevžu Gobcu,
- profesorici Ireni Robič Selič za lektoriranje,
- vsem anketiranim hmeljarjem,
- mentorici Nataši Marčič za nasvete in pomoč ter
- družini za spodbudo in podporo pri mojem raziskovanju.

POVZETEK

Hmelj se je v Savinjski dolini pojavil že leta 1854 in postopoma spremenil njeno podobo. Hmelj je rasel na hmeljevkah, ki so Spodnji Savinjski dolini dajale značilno podobo. V povezavi s hmeljarstvom so bila ustanovljena mnoga podjetja: Pivovarna Kuček, Juteks, Hmezad. Sčasoma so nekatera propadla, druga so preusmerila svoje dejavnosti. Na novo je nastal Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije, ki se ukvarja z razvijanjem novih sort. Savinjski Golding je sčasoma začel dobivati vedno večjo konkurenco novih sort hmelja.

V nalogi sem želela raziskati vpliv hmeljarstva na razvoj Žalca z okolico. Zanimala me je sprememba hmeljskih površin kot tudi število hmeljarjev, sortna sestava hmelja nekoč in danes ter sorte, ki jih pridelujejo slovenski hmeljarji.

S pomočjo različnih raziskovalnih metod sem ugotovila, da hmeljarji gojijo več različnih sort in hmeljišča v večini namakajo. Z gojenjem hmelja se ukvarja le še nekaj več kot sto kmetov. Od osamosvojitve naprej so se površine hmeljišč manjšale, v zadnjih letih pa beležimo celo njihov porast.

Hmelj je zadnjih nekaj let vplival na turizem. V Žalcu so ustanovili Ekomuzej hmeljarstva in pivovarstva Slovenije ter Fontano piv Zeleno zlato, organizirajo pa tudi prireditve, povezane s hmeljarstvom: Festival Zeleno zlato, dan hmeljarjev, pohod po hmeljski poti, Savinjski Oktoberfest.

KAZALO

ZAHVALA	2
POVZETEK	3
KAZALO SLIK	6
KAZALO GRAFOV	7
KAZALO TABEL	7
KAZALO KRATIC	7
1 UVOD	8
1.1 IZBOR IN CILJI RAZISKOVALNEGA DELA	8
1.2 HIPOTEZE	8
1.3 METODE DELA	8
2 HMELJARSTVO V SPODNJI SAVINJSKI DOLINI	10
2.1 LEGA IN OMEJITEV PROUČEVANEGA OBMOČJA	10
2.1.1 SPREMEMBA PODOBE POKRAJINE	13
3 HMELJ	14
3.1 SORTE HMELJA	15
3.2 POJAV HMELJA V SPODNJI SAVINJSKI DOLINI	17
3.2.1 ZGODOVINA TEHNOLOGIJE PRIDELAVE HMELJA	18
3.3 SPREMINJANJE OBSEGA PRIDELAVE HMELJA V SPODNJI SAVINJSKI DOLINI	20
3.3.1 UVAJANJE NOVIH SORT	23
3.4 POVRŠINE HMELJIŠČ V SVETU	25
3.5 POVRŠINE HMELJIŠČ V SLOVENIJI PO OSAMOSVOJITVI	26
4 VPLIV HMELJARSTVA NA RAZVOJ ŽALCA Z OKOLICO	28
4.1 PODJETJA, POVEZANA S HMELJARSTVOM	28
4.1.1 PIVOVARNA KUKEC	28
4.1.2 JUTEKS	30
4.1.3 INŠTITUT ZA HMELJARSTVO IN PIVOVARSTVO SLOVENIJE (IHPS)	32
4.1.4 HMEZAD	32
4.2 HMELJARSTVO KOT RAZVOJNA PRILOŽNOST TURIZMA	34
4.2.1 EKOMUZEJ HMELJARSTVA IN PIVOVARSTVA SLOVENIJE	34
4.2.2 HMELJSKA POT	35
4.2.3 FESTIVAL ZELENO ZLATO	35
4.2.4 SAVINJSKI OKTOBERFEST	36
4.2.5 PONIRKOVA POT	36

4.2.6	DAN HMELJARJEV	36
4.2.7	FONTANA PIV ZELENO ZLATO.....	37
4.3	PIVOVARSTVO	38
4.3.1	SAVINJSKA PIVOVARNA.....	39
5	ANKETA.....	40
5.1	ANALIZA ANKETE	40
5.2	INTERVJU	44
6	RAZPRAVA IN ZAKLJUČEK	45
7	VIRI IN LITERATURA.....	51
7.1	CITIRANI VIRI	51
7.2	POVZETI VIRI.....	53
7.2.1	KNJIŽNI VIRI	53
7.2.2	SPLETNI VIRI	53
8	PRILOGA	54

KAZALO SLIK

Slika 1: Relief Spodnje Savinjske doline	11
Slika 2: Območje občine Žalec	11
Slika 3: Območja pridelave pomembnejših kulturnih rastlin	12
Slika 4: Karta ožičenih površin s hmeljem v Spodnji Savinjski dolini	12
Slika 5: Hmeljišča s kopicami in z žičnicami.....	13
Slika 6: Storžek hmelja	14
Slika 7: Hmeljske kopice	18
Slika 8: Obiranje hmelja.....	19
Slika 9: Obiralke pri delu	19
Slika 10: Hmeljarsko ozemlje v Savinjski dolini leta 1925	20
Slika 11: Površine, zasajene s hmeljem	27
Slika 12: Delavci žalske pivovarne z Ano Kukec leta 1895	29
Slika 13: Delavci žalske pivovarne z Ano in Simonom Kukcem leta 1898	29
Slika 14: Žalec z Delniško pivovarno leta 1918	29
Slika 15: Hmeljarna	30
Slika 16: Vilko Senica, ustanovitelj Juteksa	30
Slika 17: Skladiščenje jutine preje	31
Slika 18: Šivalnica vreč po drugi svetovni vojni, 1952	31
Slika 19: Znak podjetja Juteks v začetku petdesetih let	31
Slika 20: Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije	32
Slika 21: Stavba podjetja Hmezad exim d. d.	33
Slika 22: Ekomuzej hmeljarstva in pivovarstva Slovenije	34
Slika 23: Pohod po hmeljski poti	35
Slika 24: Ponirkova pot	36
Slika 25: Hmeljski starešina Stanko Pešec in hmeljska princesa Marjana Čretnik leta 1971	36
Slika 26: Točenje piva	37
Slika 27: Obiskovalci fontane	37
Slika 28: Savinjska pivovarna d. o. o	39
Slika 29: Voda z okusom hmelja	50

KAZALO GRAFOV

Graf 1: Aromagrami nekaterih sort hmelja	16
Graf 2: Število kmetov in velikost hmeljišč v letu 1947	21
Graf 3: Povprečna površina hmeljišč med leti 1992 in 2018.....	21
Graf 4: Rodni nasadi in prvoletniki v hektarih.....	22
Graf 5: Upad števila hmeljarjev.....	22
Graf 6: Povprečen hektarski donos za posamezna leta v Sloveniji	23
Graf 7: Površina hmeljišč, zasajenih s kultivarji A	24
Graf 8: Površina hmeljišč, zasajenih s kultivarji B	24
Graf 9: Površine hmeljišč, zasajenih z najpogostejšimi sortami.....	25
Graf 10: Površine hmeljišč največjih svetovnih pridelovalk hmelja	26
Graf 11: Stanje hmeljišč med leti 1992 in 2018	27
Graf 12: Obiskanost muzeja	35
Graf 13: Število obiskovalcev Fontane piv Zeleno zlato.....	38
Graf 14: Delež kmetij glede na velikost obdelovalnih površin	40
Graf 15: Delež kmetijskih površin, zasajenih s hmeljem	40
Graf 16: Sortna zastopanost.....	41
Graf 17: Število različnih sort, ki jih gojijo posamezni hmeljarji	41
Graf 18: Obnova hmeljišč.....	42
Graf 19: Starost gospodarja kmetije	42
Graf 20: Načrt gospodarjenja s hmeljišči	43
Graf 21: Opremljenost hmeljišč z namakalnim sistemom	43
Graf 22: Uporaba namakalnih sistemov.....	44
Graf 23: Število zaposlenih, povezanih s hmeljem.....	45
Graf 24: Zaposleni, povezani s hmeljem leta 2018	46
Graf 25: Upad števila hmeljarjev.....	47
Graf 26: Delež hmeljišč, zasajenih s posameznimi sortami leta 2018 v Sloveniji.....	49

KAZALO TABEL

Tabela 1: Lastnosti sort hmelja, zasajenih na hmeljiščih anketiranih hmeljarjev	15
---	----

KAZALO KRATIC

KGZS (Kmetijsko-gozdarske zbornice Slovenije)

ZKŠT Žalec (Zavod za kulturo, šport in turizem Žalec)

IHPS (Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije)

1 UVOD

1.1 IZBOR IN CILJI RAZISKOVALNEGA DELA

Prihajam iz občine Žalec, središča hmeljarstva v Spodnji Savinjski dolini. Arjo vas, kjer živim, obkrožajo hmeljišča. Čeprav ne živim na kmetiji, že od malega opazujem rast in obiranje hmelja. Moj pradedek je bil kmet, med drugim tudi hmeljar. Leta 1971 je postal hmeljarski starešina.

Namen moje raziskovalne naloge je bil bolje spoznati in raziskati, kako je hmelj vplival na razvoj Spodnje Savinjske doline, še posebej Žalca z okolico. Zanimalo me je, kdaj se je hmelj na našem območju pojavil, kako je bilo s kmetijskimi površinami, ki jih je zavzemal, in koliko kmetov ga je pridelovalo. Želela sem raziskati, kakšen je trend spreminjanja površin hmeljišč in števila hmeljarjev od začetkov hmeljarjenja do danes. Želela sem izvedeti, katere sorte hmelja lokalni hmeljarji pridelujejo. Zanimalo me je, ali je hmeljarstvo še vedno najpomembnejša dejavnost Spodnje Savinjske doline. Želela sem raziskati, kako hmelj vpliva na turistično prepoznavnost Spodnje Savinjske doline in kako ga vključujejo v turistično ponudbo.

1.2 HIPOTEZE

Na začetku raziskovanja sem postavila hipoteze.

Hipoteza 1: Hmeljarstvo je še vedno najpomembnejša dejavnost Žalca z okolico.

Hipoteza 2: Število hmeljarjev se je zmanjšalo.

Hipoteza 3: Površine hmeljišč se v Žalcu z okolico niso spreminjale.

Hipoteza 4: Sortna sestava hmelja se spreminja.

1.3 METODE DELA

Pri raziskovanju sem uporabila naslednje raziskovalne metode:

- iskanje in delo z literaturo,
- pogovor z lokalnimi hmeljarji in pivovarjem Savinjske pivovarne,
- izdelava in analiza grafov,
- anketiranje in analiza anket,
- fotografiranje.

Na začetku sem pregledala literaturo, ki sem jo našla v Osrednji knjižnici Celje, Medobčinski splošni knjižnici Žalec, v šolski knjižnici in na spletu. Pregledala sem revijo Hmeljar (od samega začetka njenega izhajanja leta 1930) in poročila Barth-Haas Group. Podatke, ki sem jih potrebovala, sem združevala iz posameznih števil in letnikov revije Hmeljar, saj niso nikjer v celoti zbrani. Prav tako je bilo treba po posameznih letnikih združevati podatke iz poročil Barth-Haas Group .

Ker večina hmeljišč leži v Spodnji Savinjski dolini in ker se podatki o površini hmeljišč in številu hmeljarjev skozi leta nanašajo na celo Slovenijo, bi bilo obdelovanje podatkov samo za občino Žalec praktično nemogoče, saj so se meje te občine v zgodovini spreminjale.

Obiskala sem Ekomuzej hmeljarstva in pivovarstva Slovenije in si ogledala razstavo in dokumentarni video ter preučila razstavljenе predmete.

Obiskala sem tudi Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije ter od doktorja Iztoka Koširja veliko izvedela o hmelju.

Po postavitvi hipotez je sledilo obdelovanje podatkov, izdelava in analiza grafov. Sestavila sem anketo. Svetovalka KGZS Irena Friškovec mi je omogočila izvedbo ankete med lokalnimi hmeljarji. Z gospo Friškovec sem izvedla tudi intervju. Pridobljene podatke ankete sem preučila in obdelala. Zbrane podatke sem predstavila v grafih.

Pogovarjala sem se z Matevžem Gobcem, glavnim pivovarjem novonastale Savinjske pivovarne d. o. o.

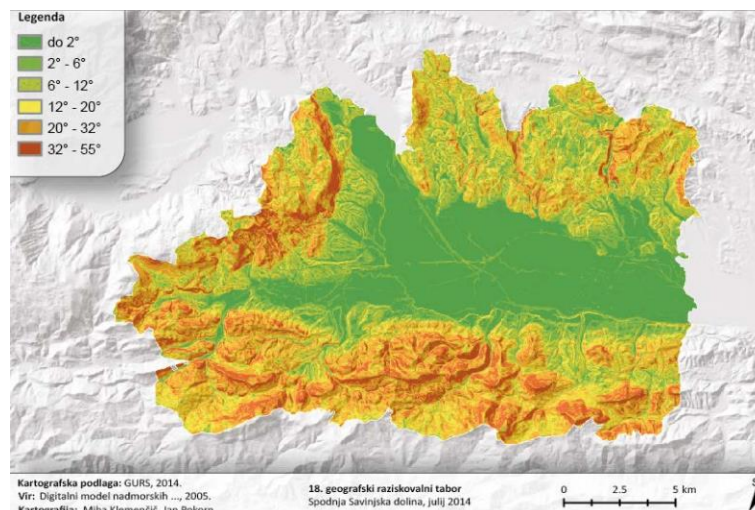
Glede na vse omenjeno mi je uspelo dobiti mnogo zelo koristnih informacij. Tako sem lahko potrdila/ovrgla postavljene hipoteze.

2 HMEJARSTVO V SPODNJI SAVINJSKI DOLINI

Hmeljarstvo ima v Sloveniji dolgoletno tradicijo in je ena od najbolj prepoznavnih pokrajinskih značilnosti in dejavnosti v Spodnji Savinjski dolini. Hmelj se je v Savinjski dolini pojavil že leta 1854. Sčasoma je spremenil podobo Žalca in okolice. Večina kmetij, ki so se pred tem ukvarjale s tradicionalnimi poljedelskimi kulturami, je pričela z gojenjem hmelja. Spremenila se ni le vizualna podoba Savinjske doline, hmelj je v Savinjsko dolino prinesel nov zagon. Kmetijske površine, prej namenjene drugim pridelkom, je relativno hitro nadomestil hmelj. Za potrebe nove kmetijske panoge je bilo treba postaviti mnoge nove objekte, na primer sušilnice. Skoraj vsaka kmetija je imela nekaj površin, namenjenih pridelavi hmelja, vendar so bile te površine majhne. Sprva je hmelj rasel na preklah (lesenih drogovih), imenovanih hmeljevke, ki so jih na hmeljišča postavljali vsako leto znova. Kasneje so hmeljevke nadomestile žičnice - najprej lesene, nato betonske. Spremenil se je tudi način obiranja. Včasih so hmelj obirali ročno, sedaj to počnejo strojno. Veliko kmetij z malimi hmeljišči so sčasoma nadomestile manj številčne kmetije, ki hmelj gojijo na velikih kmetijskih površinah. Hmelj je bil gonilo razvoja Savinjske doline. Zaradi pridelovanja hmelja se je spremenila tudi gospodarska struktura Savinjske doline. Zaradi potreb, povezanih s pridelavo hmelja, so nastala mnoga podjetja, ki so bila povezana s hmeljem. Hmelj, ki se je v Savinjski dolini pojavil pred skoraj 150 leti, je tu še vedno prisoten. V prvih desetletjih je bil hmelj predvsem primarna kmetijska dejavnost, s katero se je preživljala večina spodnjesavinjskih kmetov. Danes se z gojenjem hmelja ukvarja le še nekaj več kot sto kmetov, a površine njihovih hmeljišč so neprimerno večje kot nekoč. A hmelj vseeno še vedno predstavlja gonilo razvoja Spodnje Savinjske doline. Spreminjajo se aktivnosti, povezane z njim.

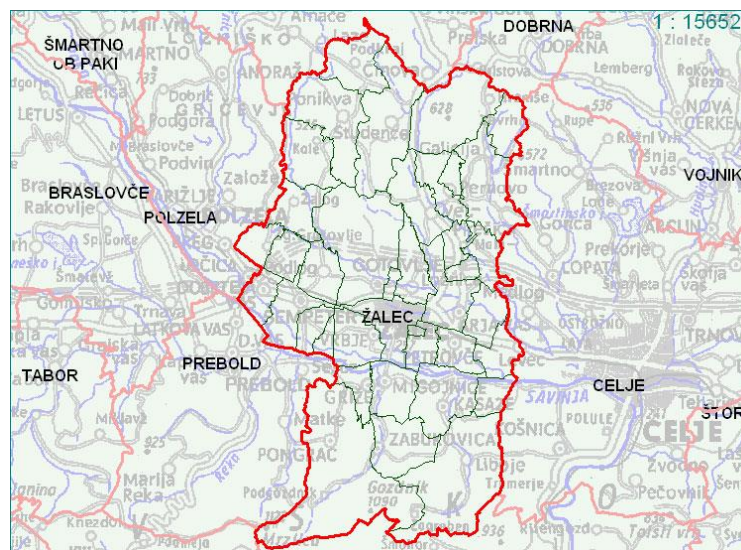
2.1 LEGA IN OMEJITEV PROUČEVANEGA OBMOČJA

Spodnja Savinjska dolina zavzema ravninski južni del Celjske kotline, ki je tektonska udorina. Označuje ravninsko območje (med 230 in 300 m nadmorske višine) ob Savinji in njenih pritokih, ki geološko pripada Celjski kotlini. Dolina, široka 5 km, se razteza na približno 27 km v smeri od zahoda proti vzhodu. Poteka od Letuša, kjer Savinja prehaja skozi sotesko iz Zgornje Savinjske doline, do Celja, kjer struga zavije proti jugu, v smeri Laškega. Na severu, zahodu in jugu je omejena z višjim gričevnatim oziroma hribovitim svetom, na vzhodu pa prehaja v ravninski, nižji gričevnat svet, in sicer brez izrazite reliefne bariere. [1] [2]



Slika 1: Relief Spodnje Savinjske doline (z nakloni pobočij) [3]

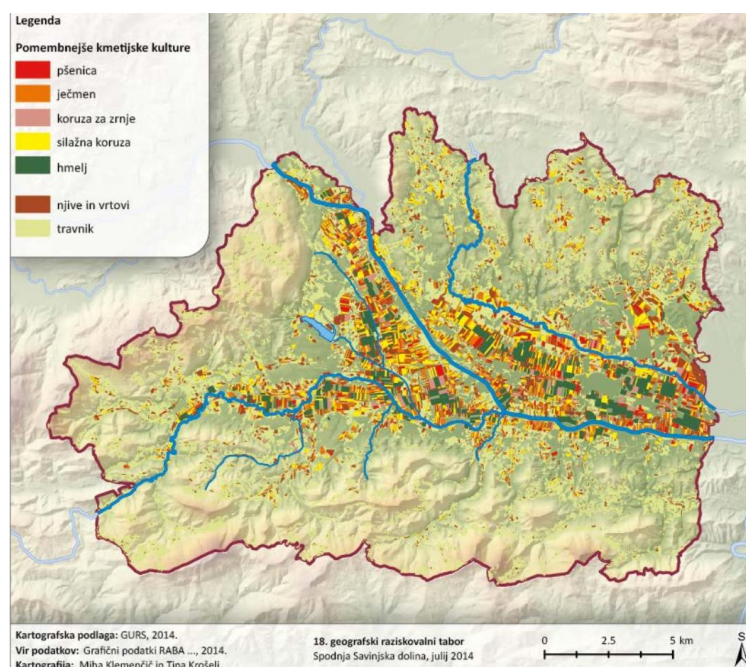
Središčno naselje je mesto Žalec s skoraj 5.000 prebivalci. Občina Žalec meri 116,96 km² in v 39 naseljih združuje skoraj 21.500 prebivalcev. Občino Žalec sestavljajo tri naravnogeografske enote: osrednji ravninski del Spodnje Savinjske doline, na severu Ložniško gričevje z zakraselo Ponikovsko planoto, na jugu pa severno obrobje Posavskega hribovja med Mrzlico (1122 m) in Gozdnikom (1090 m) z zabukovško-libojsko terciarno premogovno kadunjo. Med Savinjo in Ložnico je obsežna, pretežno prodnata ravan. Geološka sestava Spodnje Savinjske doline je pestra in raznolika. V dolini Savinje in v njenih pritokih prevladujejo mlajši rečni in aluvialni sedimenti iz kvartarja.



Slika 2: Območje občine Žalec (Vir: <https://www.kam.si/zalec>; dostop 25. 2. 2019)

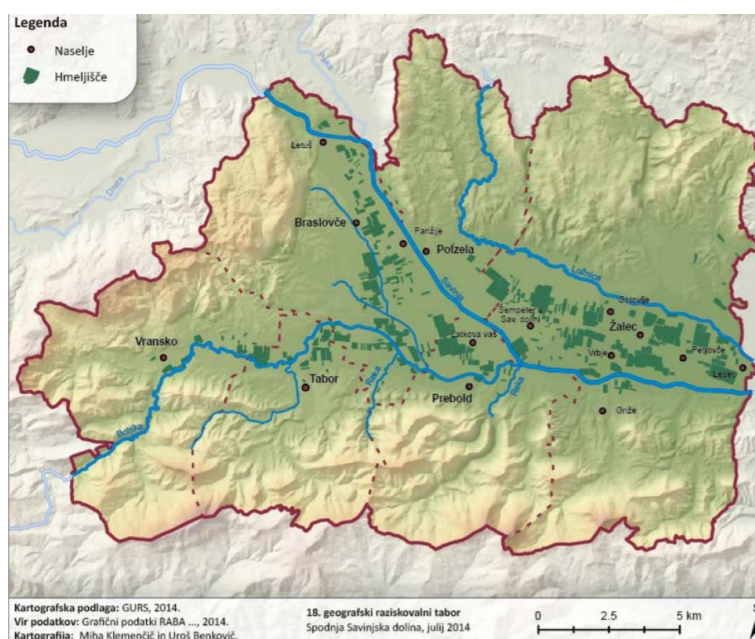
Območje ima razvito, mehanizirano in tržno usmerjeno kmetijstvo, prevladujeta hmeljarstvo in živinoreja. Pridelava hmelja ima za Spodnjo Savinjsko dolino izjemen gospodarski pomen. Kljub zniževanju cen hmelja na svetovnih trgih slovenska sorta hmelja Savinjski Golding zaradi visokega deleža kakovostne arome zavzema vidno mesto na svetovnem trgu. [2]

Hmelj, od kmetijske kulture do turistične priložnosti



Slika 3: Območja pridelave pomembnejših kulturnih rastlin [3]

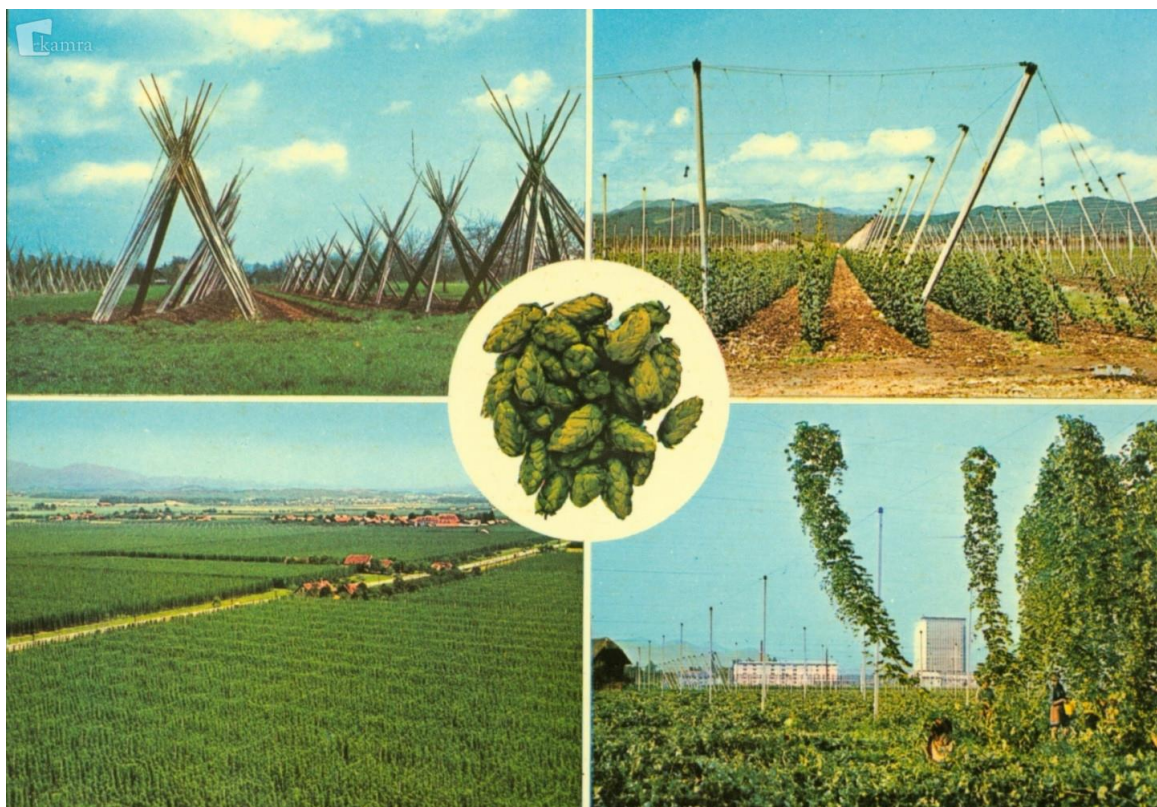
Območje ima zmerno kontinentalno podnebje osrednje Slovenije. Najpomembnejši podnebni dejavnik Spodnje Savinjske doline je lega med hribovji na južni, zahodni in severni strani ter reliefna odprtost prot vzhodu, v smeri katerega se uveljavljajo celinske podnebne značilnosti. Pokrajina je nemalokrat pod vplivom intenzivnih vremenskih pojavov, kot so močni nalivi in toča, kar ob zelo visokih vodostajih povzroča poplavljanje doline. Na drugi strani pa občasne močnejše poletne suše še ne ogrožajo kmetijstva in s tem pridelave hmelja kot gospodarsko pomembne kulture Spodnje Savinjske doline. [3]



Slika 4: Karta ožičenih površin s hmeljem v Spodnji Savinjski dolini [3]

2.1.1 SPREMEMBA PODOBE POKRAJINE

V sedemdesetih letih 19. stoletja se je kot inovacija postopoma začel uvajati hmelj. Ugodne pogoje za kmetijsko pridelavo in dotedanje pretežno samooskrbno kmetijstvo je dobro izkoristilo in nadgradilo intenzivno tržno hmeljarstvo. Hmeljarstvo je vplivalo na bistvene spremembe v družbi Savinjčanov. Razdrobljene kmetijske površine v progah so se združile in zaokrožile. Kmetovalci so potrebovali več delovne sile, ljudje so prihajali na delo z okoliških manjših kmetij, iz bližnjih naselij ali kot sezonski delavci. Spremenila se je oblika kmečkih posestev, ki so poleg stanovanjskega in osrednjega gospodarskega poslopja pridobila nova gospodarska poslopja (sušilnice, lope za obiralne stroje). Hmeljarstvo je do neke mere preprečilo izseljevanje kmečkega prebivalstva, a vse dokler ni mehanizacija začela nadomeščati ročnega dela. [3]



Slika 5: Hmeljišča s kopicami in z žičnicami

(Vir: <https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/item/vzemi-v-roke-lopato-in-bodi-hmeljar.html>;
dostop 4. 2. 2019)

3 HME LJ

Hmelj je azijskega porekla, že ljudstva v Mezopotamiji in Starem Egiptu so pripravljala napitke iz žita in drugih rastlin. Suh hmelj so pri varjenju piva uporabljala tudi staroslovanska ljudstva in z njihovim preseljevanjem je hmelj zašel tudi v naše kraje.

Kot kulturno rastlino so hmelj gojili že v 8. in 9. stoletju v Franciji in na Bavarskem. Pivo so takrat varili v samostanih. Hmelj so v začetku gojili povsod tam, kjer so bile pivovarne. Šele kasneje so ga sadili v krajih, ki so mu najbolj ustrezali po svoji legi, zemlji in podnebj. Hmeljarstvo se je razcvetelo v 16. stoletju, v Evropi je bilo središče hmeljarstva na Češkem in Bavarskem. V Ameriko so hmelj prenesli v 17. stoletju. [3]

Hmelj je zelnata trajnica in ovijalka. Je dvodomna rastlina, kar pomeni, da na eni rastlini najdemo le moške ali le ženske cvetove. Komercialno pomembne so le ženske rastline, na katerih obiramo ženske cvetove (kobule oziroma storžke). Rastlino hmelja sestavljajo podzemni in nadzemni deli. Nadzemni deli na koncu vsake rastne sezone propadejo, prezimijo le podzemni deli. Storžek, dozorelo žensko socvetje, uporabljajo predvsem pivovarji pri varjenju piva.



Slika 6: Storžek hmelja (Vir: <http://beerbros.co.za/in-hops-we-trust>; dostop 28. 2. 2019)

Življenjska doba nasadov hmelja je običajno od dvanajst do petnajst let, nekateri nasadi pa so stari tudi več kot dvajset let. Hmelj najbolje uspeva v rahlih, dobro odcednih in dobro založenih tleh. Ob opori zraste tudi od sedem do devet metrov visoko.

Edina sorta, ki se je od samega začetka uvajanja hmelja na Slovenskem pa vse do danes obdržala, je Savinjski Golding, ki je prilagojena različica angleške sorte Fuggle. Zaradi svoje prepoznavne fine hmeljske arome je razširila sloves slovenskega hmelja po vsem svetu.

V 21. stoletju je pridelava hmelja razširjena po vseh celinah med 35. in 55. vzporednikom, severno in južno od ekvatorja. Že vrsto desetletij v pridelavi prednjačijo nemški in ameriški hmeljarji, ki pridelajo približno dve tretjini svetovne proizvodnje.

Hmelj daje pivu značilno grenkobo in posebno aromo, prav tako pivu izravnava sladkost slada z grenkobo, pivu daje zelene okuse in arome, deluje pa tudi kot naravni antioksidant. Vpliva na obstojnost piva, izboljšuje peno in je naravni konzervans. Kakovost hmelja se ocenjuje po njegovi pivovarski vrednosti. Hmelj ima tudi mnoge zdravilne učinke: deluje pomirjevalno ter umirja pospešen srčni utrip in depresijo, pospešuje procese prebave in izločanja, blago razkužuje ... [4]

3.1 SORTE HMEIJA

Sorte hmelja se delijo glede na lastnosti, predvsem po količini hmeljnih grenčic, in kakovost arome. Tako hmelj glede na količino hmeljnih grenčic in kakovost arome delimo v tri skupine.

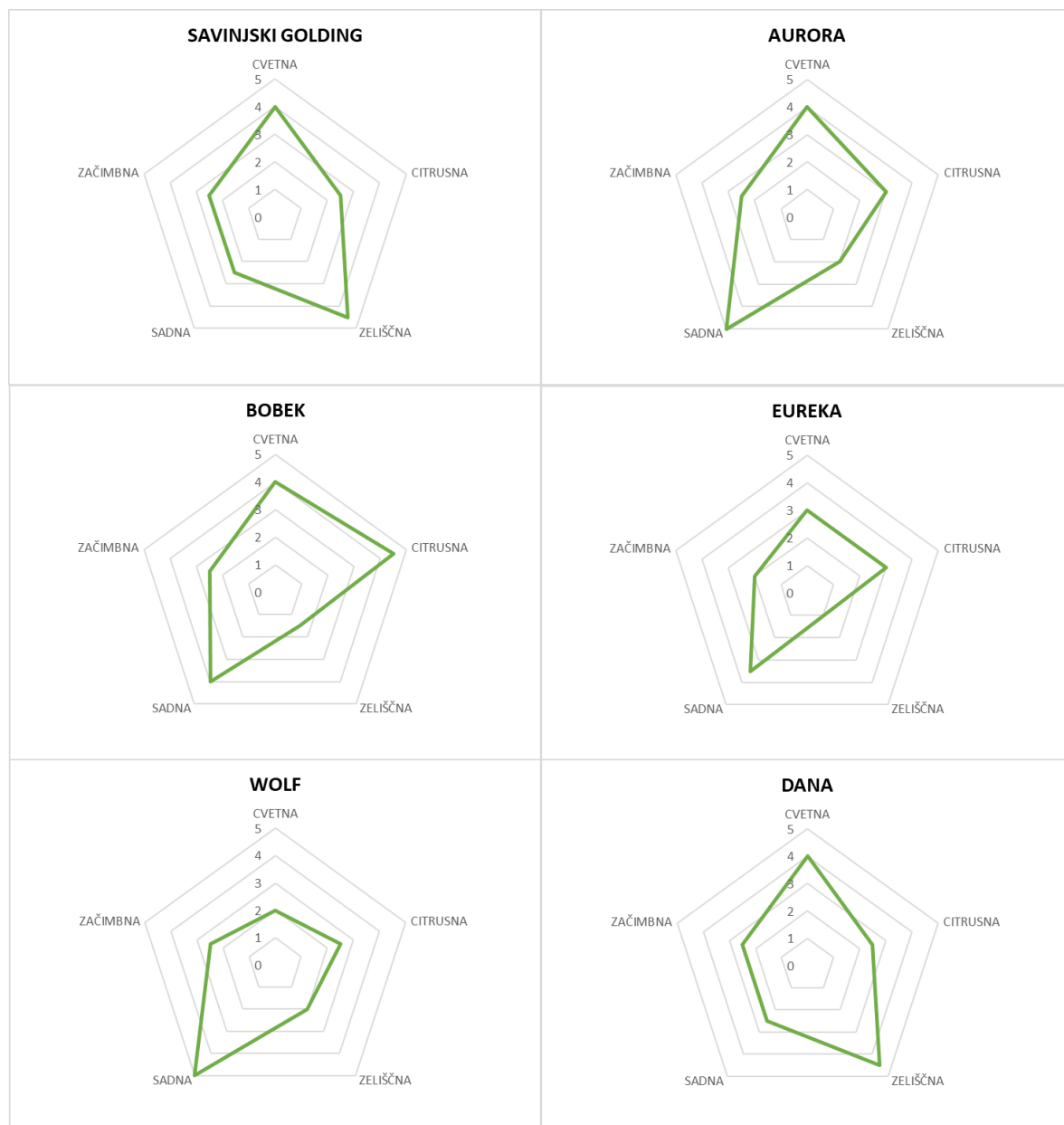
- **Aromatični hmelj** je hmelj z manj kot 8 % hmeljnih grenčic v suhi snovi, ima tipično hmeljno aromo in majhno količino grenčičnih smol.
- **Grenčični hmelj** je hmelj z 8–14 % hmeljnih grenčic v suhi snovi, z večjo količino grenčičnih smol in prijetno aromo.
- **Visokogrenčični hmelj** je hmelj z več kot 14 % hmeljnih grenčic v suhi snovi. [5]

Sorta	Osnovna razvrstitev	Zrelost	Čas obiranja	Alfa kisline	Eterično olje	Pridelek
				(% SS)	(% SS)	(kg/ha)
Savinjski Golding	aroma	s. zgodnja	od 10. 8. do 20. 8.	2,8-6,1	0,3-1,7	1200-2200
Aurora	aroma	s. zgodnja	od 25. 8. do 10. 9.	7,2-12,6	0,9-1,6	1600-3200
Celeia	aroma	pozna	od 6. 9. do 12. 9.	3,0-8,7	0,6-3,6	1100-3200
Bobek	aroma	s. pozna	od 1. 9. do 5. 9.	3,5-7,8	0,7-4,0	1300-3500
Styrian Gold	aroma	s. zgodnja	od 25. 8. do 1. 9.	3,5-6,5	1,3-2,3	1600-2400
Cerera	aroma	pozna	od 6. 9. do 15. 9.	3,4-7,0	1,3-2,8	1800-3000
Dana	grenčica	s. pozna	od 28. 8. do 5. 9.	12,5-19,3	3,1-4,6	1800-2800
Hallertauer Magnum	grenčica	s. pozna	od 1. 9. do 5. 9.	10,9-15,2	1,8-3,8	1500-2500
Styrian Eagle	aroma	s. pozna	od 5. 9. do 10. 9.	12,5-17,5	3,5-5,5	1700-2500
Styrian Kolibri	aroma	s. zgodnja	od 1. 9. do 5. 9.	4,0-6,0	1,0-2,0	1700-2600
Styrian Cardinal	aroma	zgodnja	od 1. 9. do 5. 9.	10,0-15,0	3,0-4,0	1700-2600
Styrian Wolf	aroma	s. zgodnja	od 1. 9. do 5. 9.	13,5-18,5	3,0-4,5	1700-2600
Styrian Fox	aroma	s. zgodnja	od 25. 8. do 1. 9.	6,0-12,0	0,7-1,7	1700-2500
Styrian Dragon	aroma	s. zgodnja	od 25. 8. do 1. 9.	6,0-11,0	10,5-2,1	1700-2500
Cascade	aroma	pozna	od 10. 9. do 20. 9.	4,5-8,9	0,8-1,5	2000-2500
Styrian Eureka	aroma	s. pozna	od 5. 9. do 10. 9.	11,0-17,0	2,5-4,0	1700-2500

Tabela 1: Lastnosti sort hmelja, zasajenih na hmeljiščih anketiranih hmeljarjev (Vir: Iztok Košir, IHPS)

Specifična kombinacija predalpske klime in tal, ki je naša naravna danost, omogoča gojenje aromatskih sort hmelja s svetovnim slovesom. 95 % hmeljišč je posajenih z aromatičnimi sortami, kot so Savinjski Golding, Aurora, Bobek, Celeia, Carera, 5 % pa z grenčičnima sortama Hallertauer Magnum in Dana. [6] Pretežni del sort hmelja v Sloveniji je domačega izvora in rezultat žlahtnjenja na Inštitutu za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije. V Sloveniji tako pridelujejo že dvajset slovenskih sort hmelja. Poleg avtohtonega Savinjskega Goldinga sta zadnji dve novi sorti hmelja Styrian Dragon in Styrian Fox. Na hmeljiščih pa še vedno prevladujejo aromatične sorte hmelja, kot so Celeia, Aurora, Savinjski Golding in Bobek. [7]

Med lokalnimi hmeljarji sem zbrala različne sorte hmelja. Izvedla sem destilacijo in pridobila eterična olja. Tako pridobljenim hmeljnim eteričnim oljem sem glede na vonjalne lastnosti izdelala aromagrame, saj so me zanimale razlike v vonju. Posamezne sorte hmelja se med seboj ločijo po količini aromatičnih snovi in tipu arome. Aroma je lahko bolj cvetna, sadna, citrusna, zeliščna ali začimbna. Tudi sama sem se osredotočila na teh pet senzoričnih lastnosti.



Graf 1: Aromagrami nekaterih sort hmelja

Glede na pridelovalne lastnosti sorte hmelja ločimo na zgodnje, srednje in pozne sorte. V tem času storžki dosežejo optimalno tehnološko zrelost. V tehnološki zrelosti imajo storžki najvišjo vsebnost alfa kislin, dosežejo maksimalno velikost in maso ter tipično aromo. Storžki so v tem času najprimernejši za kakovostno strojno obiranje. Hmelj, obran pred tem, je slabše kakovosti in vsebuje preveč vlage. Prepozno obran hmelj pa ima že odprte, drobljive, lahke storžke

rjavkaste barve z neprijetno aromo in manjšo vsebnostjo alfa kislin. Pri obiranju prihaja do večjih izgub zaradi osipanja in drobljenja.

Med zgodnje sorte spada Savinjski Golding (tehnološko dozori med 10. in 20. avgustom), med srednje zgodnje Aurora, med srednje pozne Bobek (začetek tehnološke zrelosti v zadnjih dneh avgusta), med pozne pa na primer Celeia (dozori v prvi dekadi septembra). Tudi trajanje tehnološke zrelosti se med sortami razlikuje. Pri Aurori, drugi najbolj razširjeni sorti na naših hmeljiščih, traja obdobje tehnološke zrelosti okrog 20 dni, medtem ko pri Savinjskem Goldingu le od sedem do deset dni. Različna obdobja dozorevanja hmeljnih storžkov (tehnološka zrelost) podaljšajo čas obiranja in s tem hmeljarjem obiranje olajšajo.

Sveže obrani hmelj vsebuje okoli 80 % vlage. Hmelj ob sušenju pri 50–60 °C (približno šest ur) vsebuje le še 8–9 % vlage. Procesu sušenja sledi proces vlaženja, s katerim storžku vrnemo prožnost in uravnamo vlago na zelenih 11 %. [8] Hmeljevi storžki so tako primerni za pakiranje in transport.

3.2 POJAV HMEJLA V SPODNJI SAVINJSKI DOLINI

Hmeljarstvo na Slovenskem pisni viri prvič omenjajo že v srednjem veku, ko so hmelj na posestvu brižinskih škofov v okolici Škofje Loke gojili že v 12. stoletju. Tudi škofjeloški urbar iz 13. in 14. stoletja priča o obvezni oddaji hmelja, ječmena, slada in piva zemljiški gospodi. Pridelava hmelja se v naslednjih stoletjih ni širila. [4]

Prelomnica v razvoju hmeljarstva na Slovenskem je obdobje vladavine cesarice Marije Terezije, ko so se med leti 1764 in 1767 ustanovile kmetijske družbe, ki so načrtno spodbujale in pospeševale uvajanje številnih industrijskih rastlin, med njimi tudi hmelja. Prvih poskusov hmeljarjenja so se v Sloveniji lotili v začetku 19. stoletja v okolici Ptuja, Velenja in Maribora, vendar se nasadi tam niso obdržali. Intenzivneje se je pridelava hmelja začela razvijati po letu 1870, in sicer na območju Spodnje Savinjske doline. [9]

Franc Žuža si je v okolici Žalca pridobil več zemljišč in na njih leta 1854 zasadil prvi večji nasad hmelja v Savinjski dolini. Sadil je boljše sorte hmelja, uvožene s Češke (žateški hmelj), vendar je hmeljnik zaradi neprimernosti sorte propadel. Že leta 1842 je v Žalcu ustanovil pivovarno, ki je 1874 prešla v last Simona Kukca. [10]

Prvi pravi hmeljski nasad je zasadil žalski župan in veleposestnik Janez Hausenbichler, sadike sorte Württemberg mu je leta 1876 prinesel Josip Bilger, oskrbnik graščine Dvorec Novo Celje. Nasad se je uspešno prijel in Hausenbichlerju so sledili številni drugi Savinjčani. [9]

Leta 1880 je Janez Hausenbichler ustanovil Južnoštajersko hmeljarsko društvo s sedežem v Žalcu. Žalec je postal vplivno središče vsega slovenskega hmeljarstva. Leta 1886 sta Janez Hausenbichler in Karl Haupt opravila prve poskuse z Goldingom, ki se je v Savinjski dolini odlično obnesel. Dosegel je najboljšo svetovno kakovost in začel spodrivati württemberški hmelj. [9]

Južnoštajersko društvo hmeljarjev so v letu 1902 preoblikovali v zadrugo, imenovano Hmeljarna. V prostorih Hmeljarne so hmelj pripravljali in pakirali za prodajo na trgu, tako da hmelja ni bilo treba več odvažati v Nürnberg v Nemčijo ali v Žatec na Češkem. V letih 1926–1928 je postala ena največjih hmeljarn in je uspešno služila svojemu namenu vse do leta 1960, ko je pogorela do tal. [4]

Za uspešno prodajo na svetovnem trgu je bilo že takrat izredno pomembno geografsko poreklo hmelja. Tako so hmelj obvezno oznamkovali. S tem namenom je bila leta 1908 kot pomembna ustanova hmeljarskega društva ustanovljena oznamkovalnica za hmelj. Oznamkovanje hmelja takrat sicer še ni bilo obvezno. Oznaka Južnoštajerski hmelj - Savinjska dolina (s čimer je bil označen hmelj, pridelan v okrajih Celje, Vranksko, Gornji Grad in Laško) je hmelju dvignila ugled in ceno. Do obveznega oznamkovanja, ki je preprečilo mešanje hmelja z različnih območij, je prišlo šele leta 1928. [9] [11]

3.2.1 ZGODOVINA TEHNOLOGIJE PRIDELAVE HMEJJA

Hmelj so nekoč pridelovali tako, da so mu za oporo postavili lesene droge, imenovane hmeljevke, okrog katerih se je ovijal. Hmeljevke, po domače »štange«, so spomladi postavljali »štangarji«, kar je bilo naporno opravilo. Hmelj so ročno obrali, hmeljevke pa zložili v kopice kar na njivi, kjer so počakale na naslednjo hmeljarsko sezono. V kopice zložene hmeljevke so od začetka hmeljarstva pa vse do sedemdesetih let 20. stoletja dajale značilno podobo Spodnji Savinjski dolini.



Slika 7: Hmeljske kopice

(Vir: <http://www.baba.si/obiranje-hmelja-v-savinjski-dolini-nekoc>; dostop 26. 2. 2019)

Hmeljišča so sprva obdelovali ročno. Sadike hmelja so najprej obrezali, nato so postavili hmeljevke in hmelj pustili rasti. Okoli 15. avgusta so začeli z obiranjem hmelja. Sezonski obiralci so hmelj obirali ročno. Pri obiranju so na hmeljiščih delali tako moški kot ženske. Moški so s posebnim orodjem, imenovanim maček, izruvali hmeljevke. Te so nato naslonili na lesene križe (podstavke), da je obiralka lahko obrala hmeljske kobule. Kobule so nabirale v košare, ki

Hmelj, od kmetijske kulture do turistične priložnosti

so jih presule v škafe. Za vsak obran škof je obiralka dobila listek z označbo nabrane količine hmelja. Gospodar je po obiranju izplačal količino nabrane hmelja glede na število zbranih lističev.



Slika 8: Obiranje hmelja

(Vir: <http://www.td-sempeter.si/ekomuzej/koledar-hmelja-argina-roman-virant>; dostop 4. 2. 2019)



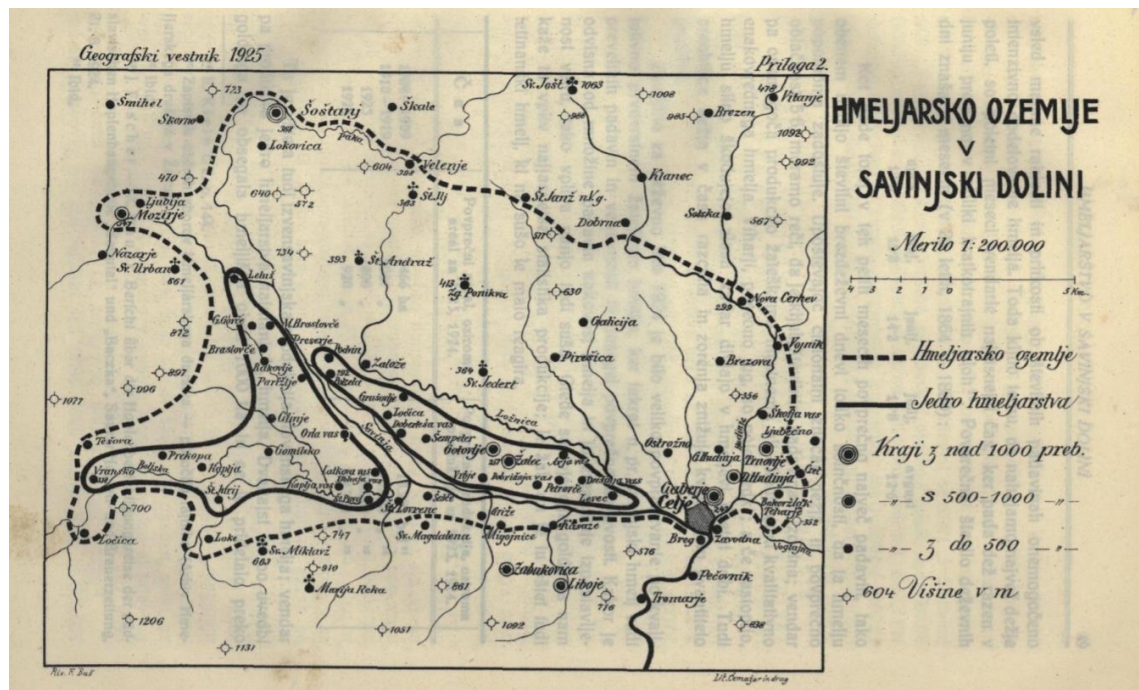
Slika 9: Obiralke pri delu

(Vir: <http://www.td-sempeter.si/ekomuzej/koledar-hmelja-argina-roman-virant>; dostop 4. 2. 2019)

Zaradi pomanjkanja hmeljev, njihove visoke cene in dejstva, da jih je bilo treba vsako leto postavljati na novo, so se na hmeljiščih začele uveljavljati hmeljske žičnice. Žične opore so se razmeroma hitro uveljavile, saj so leta 1957 že začeli z uvajanjem lesenih žičnic, leta 1967 pa še betonskih. Žičnice so obdelovali s konji, kasneje so jih nadomestili ozki plantažni traktorji. V začetku sedemdesetih let so hmelj začeli obirati z obiralnimi stroji. Hkrati z žičnicami so kmetijske zadruge uvajale tudi sušilnice. V sušilnicah so bile ogromne peči na trdo gorivo. Hmelj so za doseg ustreznosti kvalitete posušili na ustrezno vlago. Ročno obiranje so kasneje nadomestili obiralni stroji. Hmeljarji niso potrebovali več toliko sezonskih delavcev, saj so hmeljišča obdelovali s traktorji.

3.3 SPREMINJANJE OBSEGA PRIDELAVE HMELJA V SPODNJI SAVINJSKI DOLINI

Intenzivnejše in načrtnejše gojenje hmelja se je v Spodnji Savinjski dolini pričelo leta 1886, ko so aklimatizirali angleški hmelj Fuggle in pričeli pridelovati še sedaj znano sorto Savinjski Golding.



Slika 10: Hmeljarsko ozemlje v Savinjski dolini leta 1925

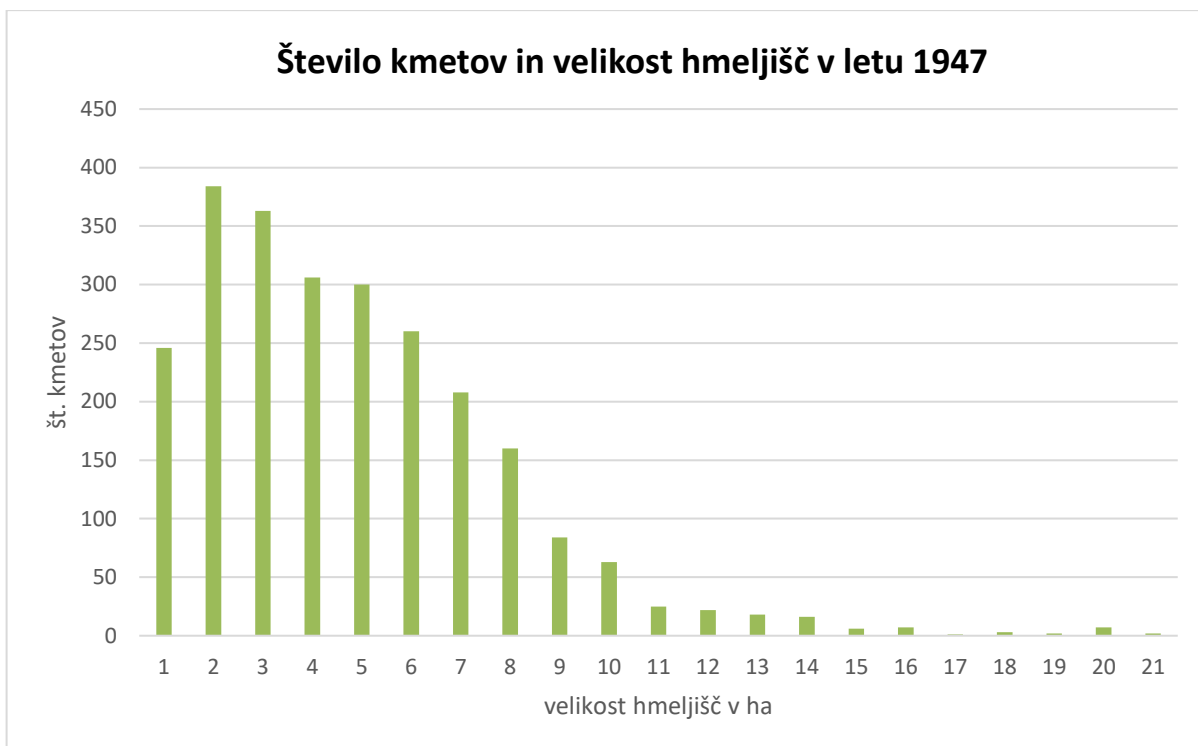
(Vir: http://zgs.zrc-sazu.si/Portals/8/Geografski_vestnik/Pred1999/GV_0101_040_052.pdf; dostop 4. 3. 2019)

V svojem zgodnjem obdobju so se hmeljišča intenzivno širila in do začetka prve svetovne vojne leta 1914 dosegla že okoli 1.800 ha. Te površine so se med vojno drastično zmanjšale in ob koncu vojne, leta 1918, so hmeljišča zavzemala le še približno 600 ha. Ker takoj po vojni cene hmelja niso bile zelo zanimive, so se površine počasi povečevale in dosegle predvojno stanje šele leta 1926. Po tem letu so cene hmelja zelo zrasle, zato so se temu primerno tudi površine hmeljskih nasadov povečevale in leta 1929 dosegle rekordnih 2.835 ha in pridelanih cca. 3.300 ton hmelja. Število hmeljarjev se je do druge svetovne vojne povzpelo na 4.000. Združeni so bili v enotni Hmeljarski zadrugi, ki je zastopala vse hmeljarje in tudi nastopala na trgu.

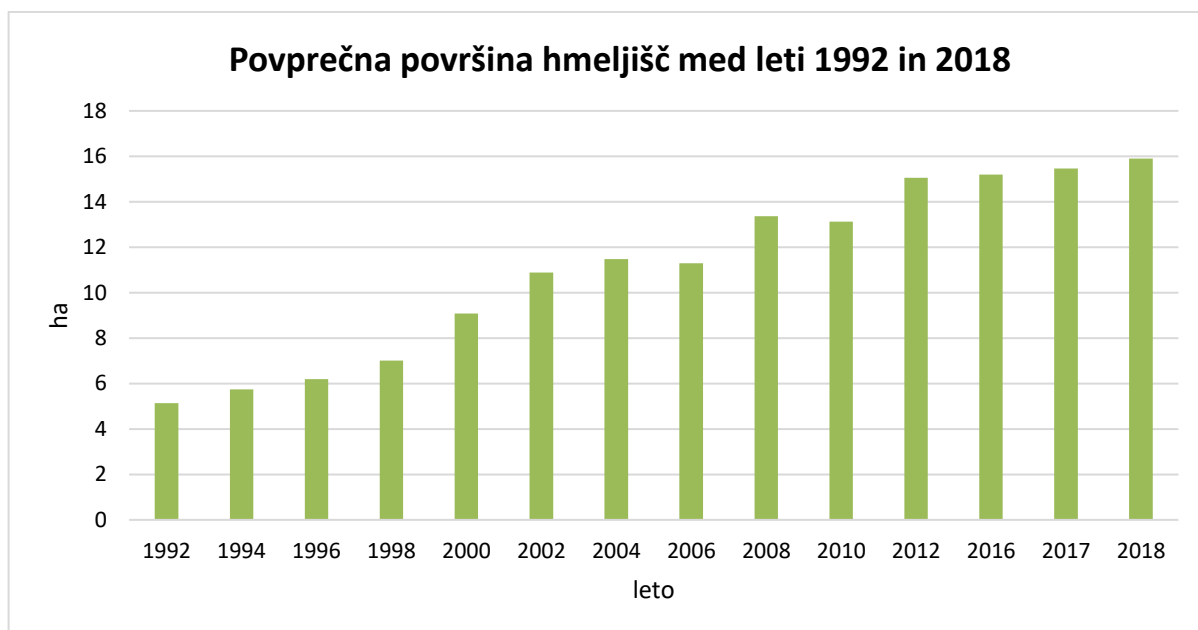
Močan upad pridelave hmelja med drugo svetovno vojno je rezultat prisilnega zmanjševanja hmeljskih nasadov okupatorja, saj je ostalo le še 600 ha nasadov. [13]

Takoj po drugi svetovni vojni je bila ustanovljena hmeljarska zadruga Hmezad, ki je poskrbela za obnovo hmeljskih nasadov in prodajo hmelja.

Hmeljske površine so se do leta 1950 povzpele na dobrih 1.500 ha in potem na tem nivoju ostale kar nekaj let. Te površine je obdelovalo okoli 3.000 hmeljarjev, a število se je do leta 1965 zmanjšalo na 2.500 hmeljarjev. Leta 1960 so hmeljišča obsegala okoli 2.300 ha, posamezni hmeljar pa je v povprečju obdeloval slab hektar hmeljskih površin.

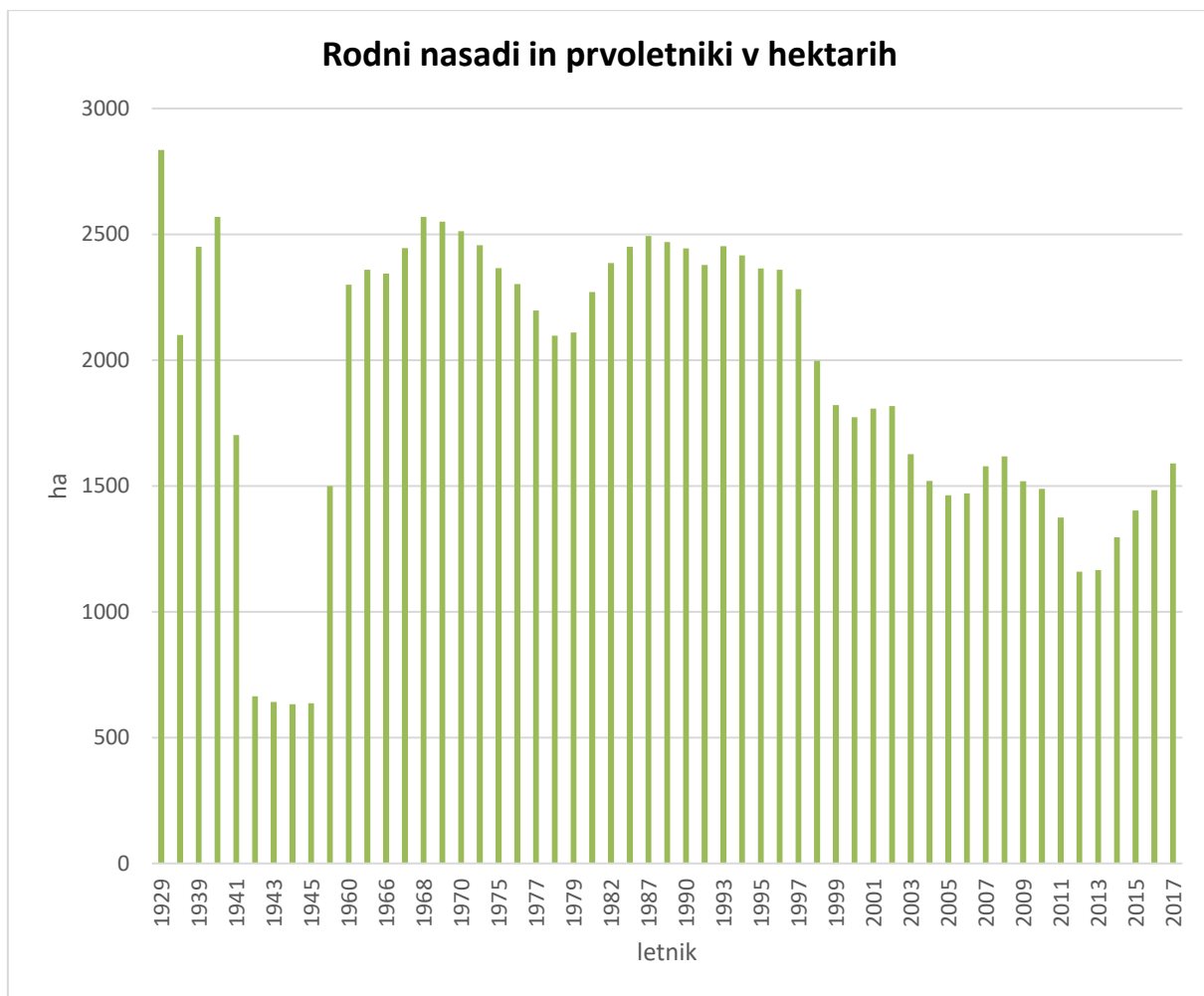


Graf 2: Število kmetov in velikost hmeljišč v letu 1947 [12]

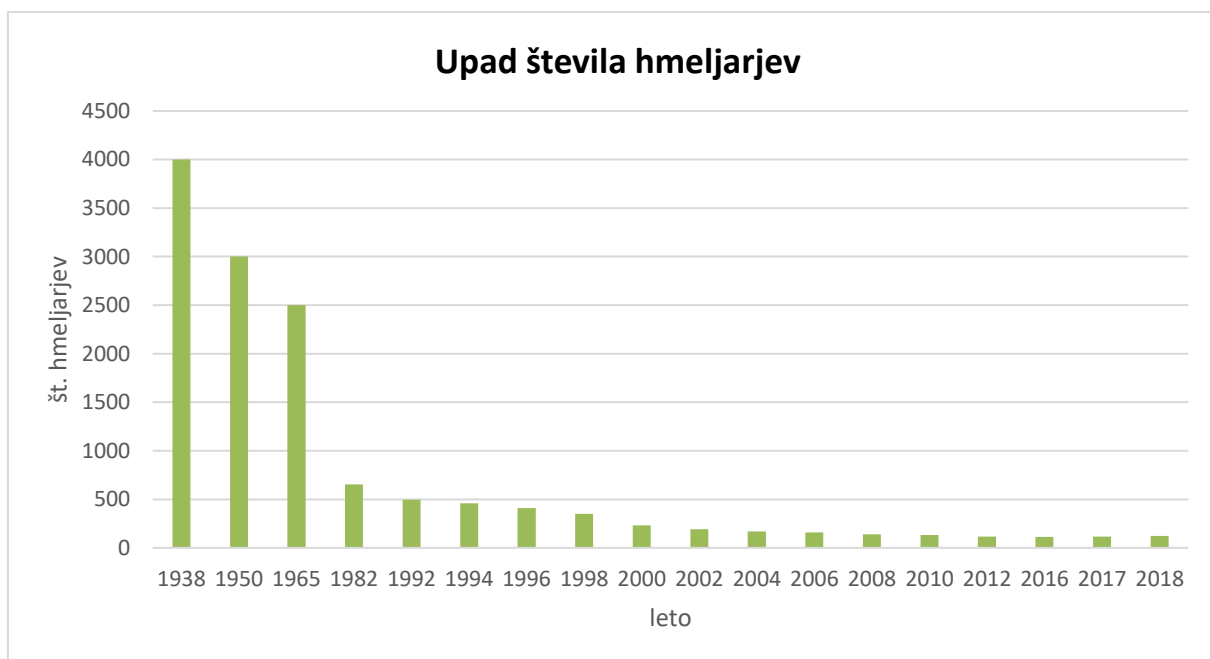


Graf 3: Povprečna površina hmeljišč med leti 1992 in 2018 [12]

Površine hmeljišč so se še povečevale in leta 1968 dosegle 2.570 ha. Temu je sledil upad in nato ponovno povečevanje površin. Po letu 1993 (2.453 ha) so se hmeljske površine začele zmanjševati, kar je trajalo vse do leta 2012 (1.159 ha). Hmeljne površine so v tem obdobju padle na polovico. Od leta 2014 dalje je skladno z izrazitim povečevanjem povpraševanja po hmelju, predvsem zaradi rastočega števila pivovarn v ZDA in EU, tudi v Sloveniji ponovno opazen porast površin. [14]

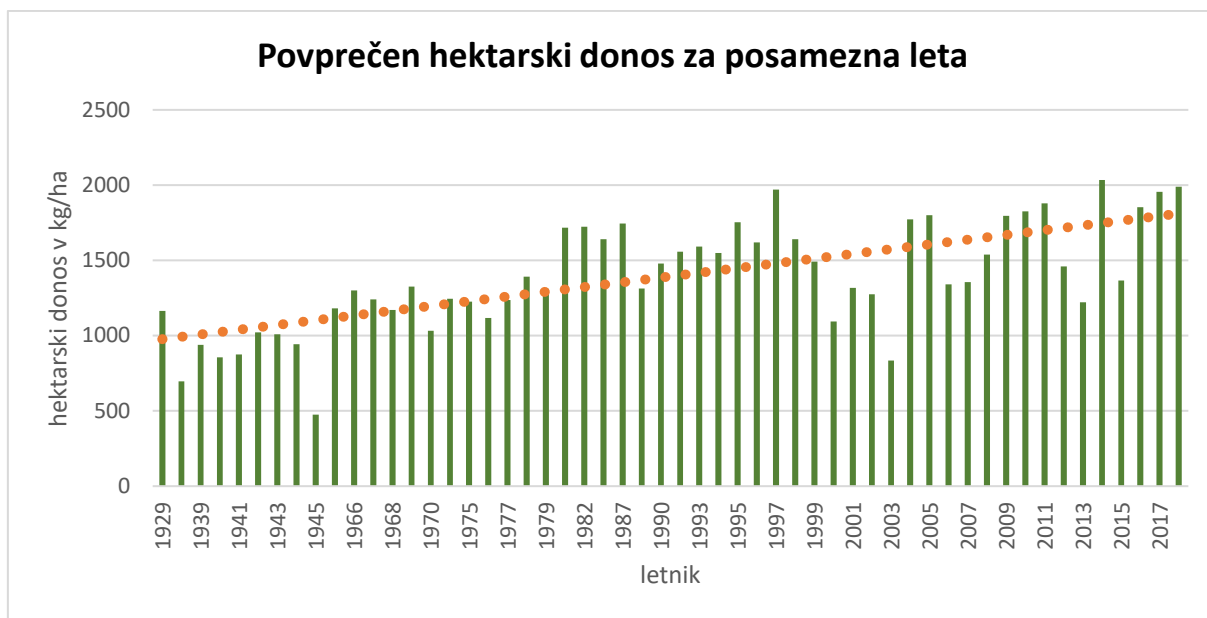


Graf 4: Rodni nasadi in prvoletniki v hektarih [12] [15]



Graf 5: Upad števila hmeljarjev [12] [15]

Na dolgoročno povečanje najbolj vpliva vzgoja vedno odpornejših sort hmelja, ki so manj občutljive na vremenske razmere in so istočasno bolj prilagojene posameznim območjem pridelave. Prav tako hektarski donos dodatno povečuje dobra priprava hmeljišč, predvsem uporaba namakalnih sistemov. Sezonska nihanja v donosih pa so posledica vremenskih razmer v določenem letu ter boleznih in škodljivcev.



Graf 6: Povprečen hektarski donos za posamezna leta v Sloveniji [12] [15]

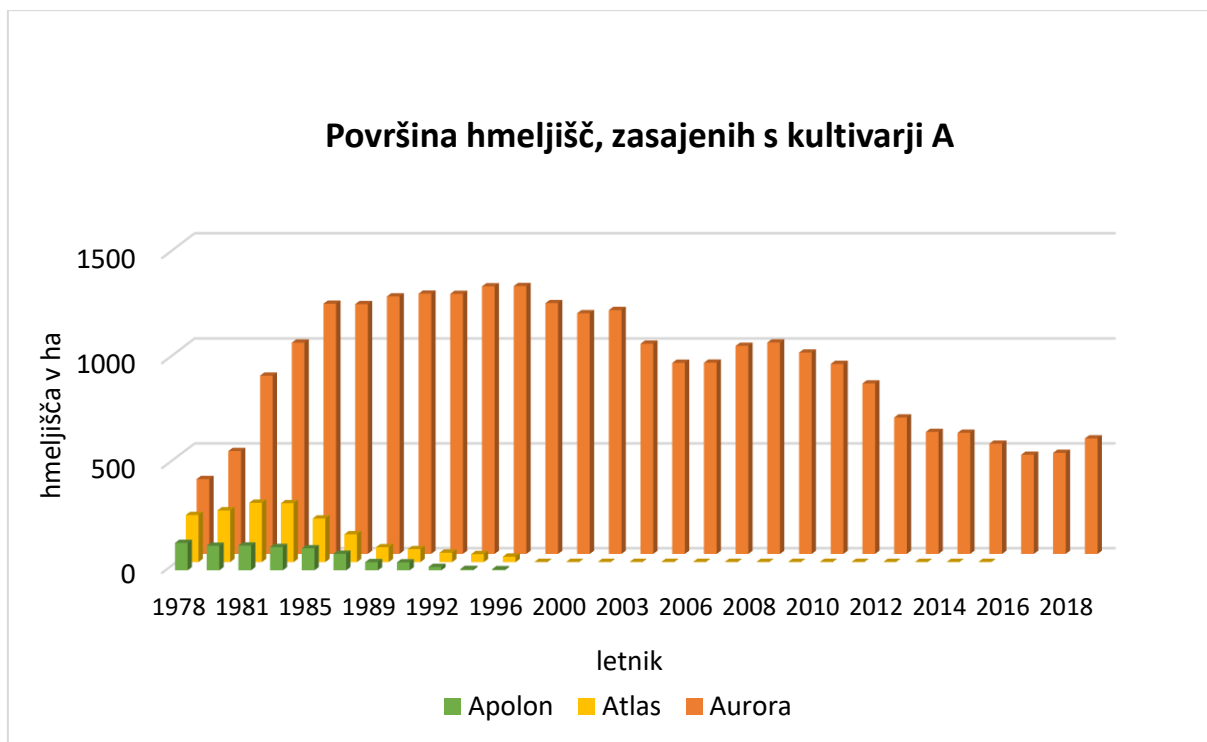
3.3.1 UVAJANJE NOVIH SORT

Danes hmeljarji največ pozornosti namenjajo predvsem povečanju pridelka, izboljšanju kakovosti in odpornosti na bolezni in škodljivce. Svoje mesto iščejo predvsem z novimi odpornejšimi sortami hmelja, za kar skrbi predvsem Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Žalec.

Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Žalec se že od samega začetka (1952) ukvarja s selekcijo sort in z izboljšanjem tehnologije predelave hmelja ter tako domačim hmeljarjem omogoča, da se pravočasno odzivajo na potrebe trga. [16]

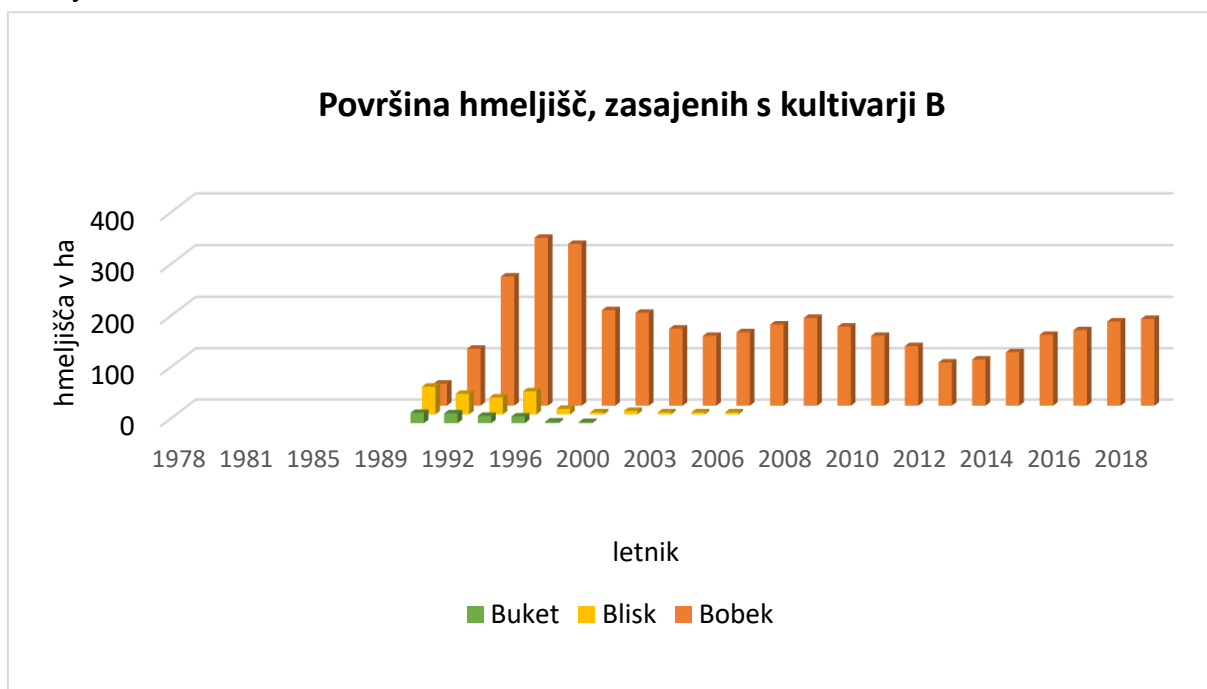
Pri vzgoji novih sort hmelja se je v zadnjih letih sledilo novim trendom pri kakovostnih parametrih, predvsem v smeri grenčičnih sort hmelja, kakor tudi pojavu novih bolezni in podnebnim spremembam. Nov pivovarski trend v zadnjih letih predstavljajo dišavne sorte hmelja, za katere niso značilne tipične hmeljske arome, ampak sadne, cvetlične ali zeliščne, ki se unikatno izražajo v različnih tipih piv močnega okusa, značilnih predvsem za manjše pivovarne. [7]

Inštitut je v svoji dolgoletni zgodovini razmnožil vrsto novih sort. V začetku sedemdesetih let je prišla prva serija A-sort, kot so Ahil, Apolo, Atlas in Aurora. Z Auroro je še danes zasejanih okoli 60 % slovenskih hmeljišč.



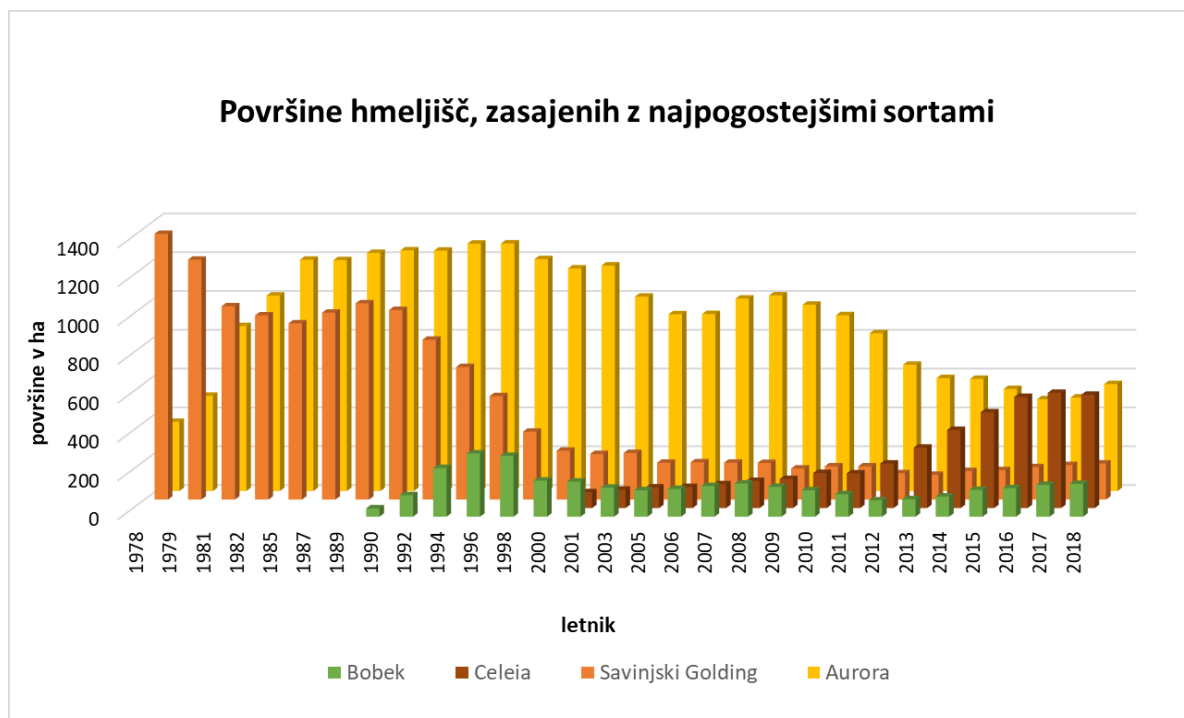
Graf 7: Površina hmeljišč, zasajenih s kultivarji A [12]

Desetletje kasneje so se jim pridružile sorte B: Bobek, Blis in Buket. V devetdesetih letih prejšnjega stoletja je inštitut vzgojil še serijo C, v katero se uvrščajo Cicerocekin, Celeia in Cerera. V zadnjem obdobju so raziskave usmerjene tako v proizvodnjo aromatičnih kot tudi grenčičnih sort. Pri pridelavi grenčičnih sort naši hmeljarji težko tekmujejo z Ameriko, saj ima le-ta povsem drugačne klimatske pogoje. Grenčična sorta Dana je prisotna tudi na naših hmeljiščih.



Graf 8: Površina hmeljišč, zasajenih s kultivarji B [12]

Leta 1972 so poleg Savinjskega Goldinga v slovenskih hmeljiščih posajene nove sorte Atlas, Ahil, Aurora in Apolon. Ker so to sorte, ki dozorevajo pozneje kot Savinjski Golding, hmeljarji tako lažje spravijo pridelek. Povpraševanje po teh sortah se je v naslednjih letih zato zelo povečalo. Čedalje vidnejše mesto v pridelavi hmelja je pričela zavzemati predvsem sorta Aurora.



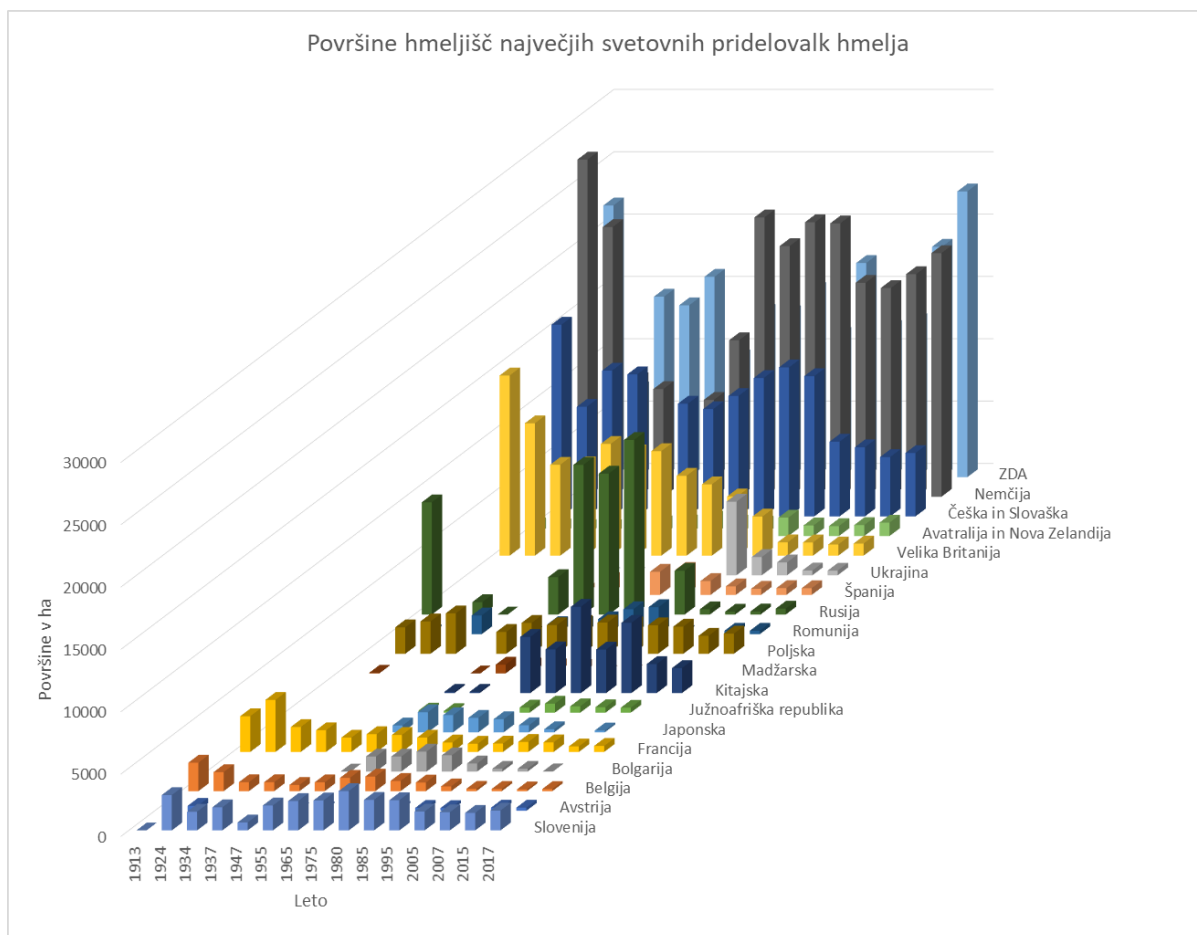
Graf 9: Površine hmeljišč, zasajenih z najpogostejšimi sortami [12] [15]

Površine Savinjskega Goldinga so se do leta 1981 zmanjševale, nato pa so se ustalile za celo desetletje. Leta 1980 so se pojavili B-kultivarji (Bobek, Blisk in Buket), v letu 1989 pa še kultivarji C, med katerimi so bile sorte Celeia, Cerera, Cicero in Cekin. Najbolj se je razširila sorta Celeia, s katero je bilo leta 2000 zasajenih že 54 ha. Leta 1991 sta se pojavili tudi sorti Vojvodina (19 ha) in Neoplanta (11 ha), a sta že v letu 1997 izginili z naših hmeljišč. V letu 1996 se je pojavila tudi sorta Hallertauer Magnum, ki so jo leta 2000 pridelovali že na 78 ha. [5]

3.4 POVRŠINE HMEJLIŠČ V SVETU

Površine hmeljišč v svetu se vztrajno zmanjšujejo. Kljub temu da proizvodnja piva v svetu dosega okoli dvoidstotno stopnjo rasti, morajo hmeljarji prav zaradi dosežkov znanosti krčiti nasade. Na manjši površini namreč danes pridelajo veliko več, kot so nekoč. Z uspešno selekcijo so bile vzgojene sorte z večjo vsebnostjo zelenih sestavin in večjim pridelkom. [17]

Površine hmeljišč v svetu obsegajo okoli 50.000 ha različnih grenčičnih in aromatičnih sort hmelja, pridelek hmelja pa dosega približno 100.000 ton hmelja. V svetu že vrsto let beležimo zmanjševanje površin hmeljišč. K temu največ pripomorejo vedno sodobnejši načini predelave hmelja za potrebe pivovarstva in pa vedno donosnejše nemške in ameriške visoko grenčične sorte hmelja. [5]



Graf 10: Površine hmeljišč največjih svetovnih pridelovalk hmelja [18]

Hmeljarstvo v Sloveniji ima tradicionalno pomembno vlogo v mednarodnem prostoru.

3.5 POVRŠINE HMEJLIŠČ V SLOVENIJI PO OSAMOSVOJITVI

Specifična kombinacija predalpske klime in tal, ki je naša naravna danost, omogoča gojenje aromatskih sort hmelja s svetovnim slovesom. V Sloveniji tako pridelujejo že dvajset slovenskih sort hmelja.

Pri vzgoji novih sort hmelja se je v zadnjih letih sledilo novim trendom pri kakovostnih parametrih, predvsem glede grenčičnih sort hmelja, kakor tudi pojavu novih boleznih in podnebnim spremembam.

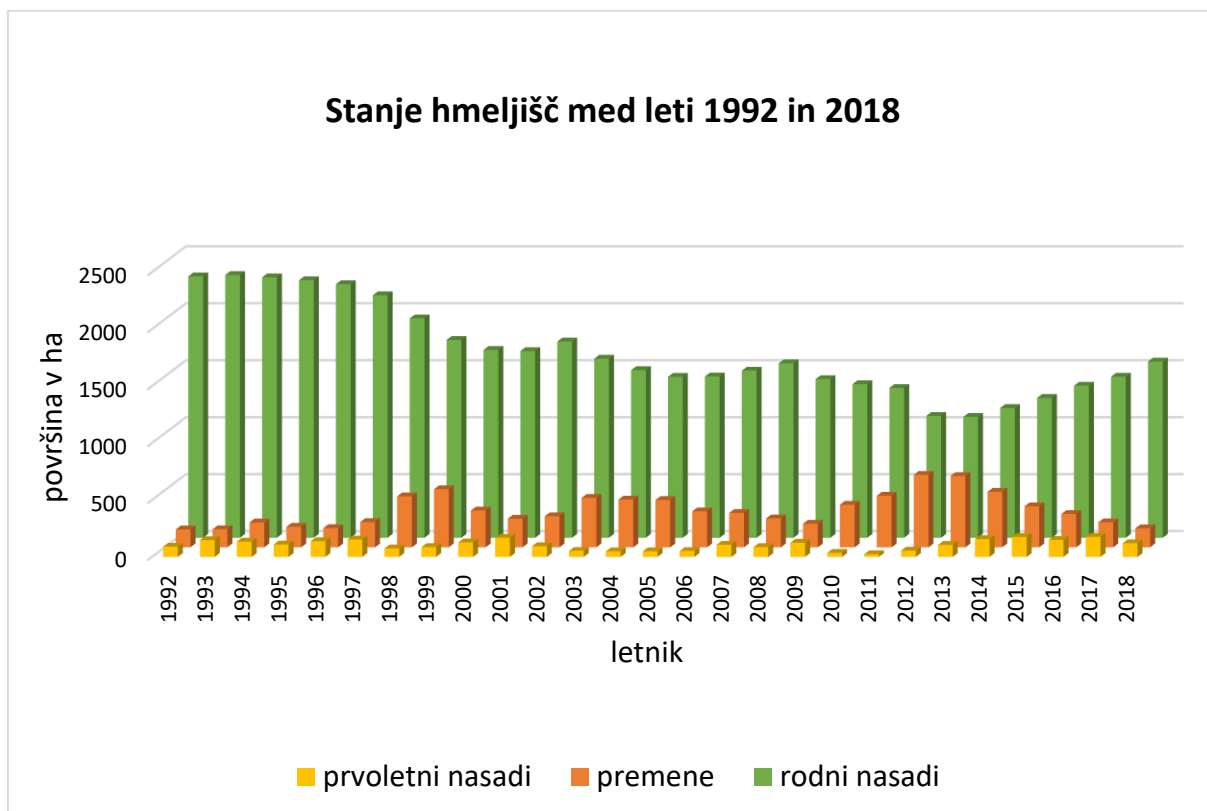
Hmelj v Sloveniji zaseda okoli 1 % njivskih površin. Pridelava hmelja v Sloveniji dosega približno 3 % svetovne pridelave hmelja, kar po podatkih mednarodne hmeljarske organizacije IHGC pomeni, da celotna svetovna površina hmeljišč obsega 59.581 ha, pridelek hmelja v letu 2018 pa je bil ocenjen na 115.912 ton oziroma na 11.854 ton alfa kislin.

Hmeljarstvo v Sloveniji je že tradicionalno izvozno usmerjeno. 99 % pridelka hmelja se porabi za proizvodnjo piva in se največ izvozi na trge EU in ZDA, 1 % pridelave hmelja pa se porabi doma za farmacijo, kozmetiko, čaje ter ostalo.



Slika 11: Površine, zasajene s hmeljem [3]

Slovenski hmeljarji so že dosegli zaščito geografske označbe slovenskega hmelja: Štajerski hmelj (sorte Styrian). Dobra podlaga taki zaščiti je v hmeljarstvu že od leta 1921 uveden sistem certificiranja, ki omogoča sledljivost v Sloveniji pridelanega hmelja (za vsako sorto) do vsakega pridelovalca, vključno z vso uporabljeno tehnologijo pridelave. [7]



Graf 11: Stanje hmeljišč med leti 1992 in 2018 [12]

4 VPLIV HMEJARSTVA NA RAZVOJ ŽALCA Z OKOLICO

Zaradi hmelja se je podoba Žalca z okolico spremenila. Večina kmetij je pričela z gojenjem hmelja. Spremenila se ni le vizualna podoba Savinjske doline, hmelj je v Žalcu z okolico omogočil tudi hitrejši napredek.

Dolina zelenega zlata po eni strani na videz ostaja enaka že zadnjih 150 let, a hmelj je v Spodnjo Savinjsko dolino prinesel mnogo sprememb. Že pred prvo svetovno vojno se je v Žalcu pojavila pivovarna, predhodnica današnje Pivovarne Laško. Zaradi potreb po skladiščenju hmelja je bila v obdobju med prvo in drugo svetovno vojno ustanovljena predilnica jutastih vreč Juteks. Po drugi svetovni vojni je zaradi spremembe političnega sistema hmeljarstvo doživljalo vzpone in padce. Velike hmeljske površine nekdanjih veleposestnikov so prevzela novoustanovljena kmetijska posestva, manjši kmetje pa so bili povezani v kmetijske oziroma hmeljske zadruga. V Žalcu je bila tako ustanovljena hmeljska zadruga Hmezad. Ta je, da bi omogočila nemoteno pridelavo, predelavo in prodajo hmelja, skozi leta rasla, ustanavljala nova podjetja in v osemdesetih letih prejšnjega stoletja zrasla v SOZD Hmezad. Podjetje je zaposlovalo kar okoli 2.500 delavcev in združevalo približno 4.000 kmetov kooperantov. Glede na spremembe v takratnem družbenopolitičnem sistemu je Hmezad doživljal številne spremembe in reorganizacije. Mnoga izmed podjetij takratnega SOZD Hmezad so propadla pred osamosvojitvijo Slovenije leta 1991 in takoj po njej. Nekaj podjetij pa še danes uspešno posluje in se razvija. Mnoga danes uspešna podjetja, ki so nastala zaradi potreb hmeljarstva, uspešno poslujejo, a jih s hmeljarstvom veže le še zgodovina. [19]

4.1 PODJETJA, POVEZANA S HMEJARSTVOM

4.1.1 PIVOVARNA KUKEC

Družina Kukec se je leta 1887 naselila v Žalcu in Simon Kukec je nakupil toliko nasadov hmelja, da je veljal za veleposestnika. Kupil je bivšo staro pivovarno, ki jo je leta 1842 ustanovil žalski posestnik Franc Žuža. Simon Kukec je v letih 1891/1892 povečal žalsko pivovarno, jo povsem moderniziral ter ji dodal lastno sladarno. Poleg pivovaritelja, kletarja in treh sodarjev je bilo v njej zaposlenih še 50 delavcev in štiri uradniki. Leta 1891 je bila zgrajena in za promet odprta železniška proga Celje–Velenje, ki je omogočala lažji transport in povečala promet blaga skozi Žalec - zlasti premoga, pa tudi hmelja in piva.

10. avgusta 1889 je Kukec na dražbi kupil še bližnjo pivovarno v Laškem (tedaj Laški trg), predhodnico današnje Pivovarne Laško. Obe pivovarni je združil in ju imenoval Združeni pivovarni Žalec in Laški trg. Pivovarno v Žalcu je vodil sam, v Laškem pa je bil ravnatelj njegov sin Edvard.



Slika 12: Delavci žalske pivovarne z Ano Kukec leta 1895 [20]

Uvedel je strogo produkcijsko delitev dela po oddelkih. Z dobro organizacijo mu je v obdobju najboljše gospodarske rasti uspelo doseči od 30.000 do 35.000 hl piva, v Žalcu pa od 15.000 do 20.000 hl piva letno, čeprav se je moral boriti z močno konkurenco domačih pivovarn ter pivovarn v Gradcu in Leobnu. V Žalcu je bila pivovarna tedaj edino podjetje, v Laškem pa je bil Edvard Kukec med več nemškimi podjetniki edini Slovenec. Zaposloval je samo slovenske delavce in nameščence.



Slika 13: Delavci žalske pivovarne z Ano in Simonom Kukcem leta 1898 [20]

Simon Kukec je pivovarno v Žalcu vodil do svoje smrti leta 1910, medtem ko se je njegov sin Edvard po poroki leta 1908 umaknil iz Laškega na posestvo v Žalec. Med prvo svetovno vojno je pivovarna zaradi pomanjkanja surovin obratovala z manjšo proizvodnjo. Vojna ji je zadala najhujši udarec. Žalsko podjetje je leta 1924 nehalo obratovati. Ves industrijski inventar so novi lastniki prodali pivovarni iz Prilepa v Makedoniji. [20]



Slika 14: Žalec z Delniško pivovarno leta 1918 [20]

4.1.2 JUTEKS

Prostori propadle pivovarne v Žalcu so nekaj časa služili trgovini s pivom in hmeljem. Leta 1939 so zgradbe bivše pivovarne preuredili za potrebe novonastalega tekstilnega podjetja, v katerem so izdelovali predvsem vreče za embaliranje hmelja, ki so jih prej uvažali iz Nemčije. [20]

Hmelj so odkupovali domači in tuji trgovci. Najmočnejša domača organizacija je bila Hmeljarna, prvi jugoslovanski zavod za vskladanje in konzerviranje hmelja. Ker je potrebovala jutino tkanino za embaliranje in razpošiljanje hmelja domačim in tujim pivovarnam, sta žalski posestnik Vilko Senica in zagrebški trgovec Antun Albert leta 1939 ustanovila podjetje Jutena industrija, Vilko Senica & Co., ki se je leta 1940 preimenovalo v Juteks, Senica & Albert k. d.



Slika 15: Hmeljarna [16]



Slika 16: Vilko Senica, ustanovitelj Juteksa [21]

Po vojni so v Juteksu tkali jutino tkanino, ki je bila pretežno uporabljena za šivanje vreč za hmelj, potem pa so jo prodajali tudi v druge namene. V začetku leta 1941 so začeli s proizvodnjo s 150 zaposlenimi delavci in 40 statvami. Podjetje je imelo svoje prostore v nekdanjih prostorih Kukčeve pivovarne. Po drugi svetovni vojni je podjetje prešlo v državno last. Oktobra 1946 je bilo preimenovano v podjetje Juteks, tkalnica jute Žalec. Leta 1961 je bila zgrajena nova predilnica in podjetje se je usmerilo izključno v predelavo jute. Letno so stkali od 2.100 do 2.500 ton jutine preje.



Slika 17: Skladiščenje jutine preje [21]



Slika 18: Šivalnica vreč po drugi svetovni vojni, 1952 [21]

Leta 1962 so začeli izvažati na zahodne trge. Zaradi upadanja povpraševanja po proizvodih iz jute so poiskali nov proizvodni program. Leta 1973 začnejo s proizvodnjo jutinega filca in njegovo nadaljnjo predelavo v PVC talno oblogo. Jutine tkanine so prenehali tkati leta 1978 in zagotovo od takrat dalje niso več šivali vreč za hmelj, lahko pa, da je zadeva s hmeljem ugasnila že prej. V začetku sedemdesetih let se je podjetje začelo ukvarjati s talnimi oblogami. Nekaj časa je vzporedno potekalo več programov, v osemdesetih letih pa je to postal njihov izključni program, pri katerem pa se kot podlaga ne uporablja več jute, ampak stekleni flis in poliestrske mreže. Leta 1977 je bilo v Juteksu zaposlenih 480 delavcev, od tega 250 v TOZD-u Juta. Danes je v Juteksu zaposlenih 164 oseb. [21]



Slika 19: Znak podjetja Juteks v začetku petdesetih let [21]

4.1.3 INŠTITUT ZA HMEJARSTVO IN PIVOVARSTVO SLOVENIJE (IHPS)

IHPS je ustanova, ki skrbi za znanstveni in tehnološki razvoj slovenskega hmeljarstva. Inštitut je bil ustanovljen leta 1952, nastal je iz Hmezada in je imel sprva 7 zaposlenih. Ukvarjajo se z raziskavami na področju žlahtnjenja hmelja, varstva hmelja pred boleznimi in škodljivci ter razvoja tehnologij pridelave hmelja, uvajanja novih tehnoloških postopkov pri pridelavi in spravilu hmelja. Na inštitutu poteka intenziven program vzgoje novih sort hmelja (do danes enajst slovenskih sort hmelja), saj želijo imeti lastne sorte hmelja, prilagojene slovenskim razmeram. Slovenski hmeljarji lahko na svetovnem trgu konkurirajo le z visokimi in kvalitetnimi pridelki hmelja. Cilji žlahtnjenja hmelja so: visok pridelek pri grenčičnih in aromatičnih sortah, odpornost na glavne bolezni in škodljivce, dobra skladiščna obstojnost in dobra pivovarska vrednost. Inštitut za potrebe hmeljarjev proučuje prehrano hmeljnih rastlin in optimizacijo vseh agrotehničnih ukrepov ter možnosti ekološko uravnotežene pridelave hmelja z manjšimi stroški in večjo sledljivostjo. Danes inštitut zaposluje 34 ljudi. [22] [23]



Slika 20: Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije (Foto: Ana Gril)

4.1.4 HMEZAD

Med vojno je bil obseg pridelave hmelja v Savinjski dolini zelo zmanjšan, osnovna sredstva so bila uničena ali v slabem stanju. Po drugi svetovni vojni se je v Savinjski dolini začelo obdobje obnove in ponovne rasti kmetijstva na splošno, še posebej hmeljarstva. Nalogo za obnovo hmeljarstva so prevzele obnovitvene zadruga.

Takoj po vojni, junija 1945, je bila v Žalcu ustanovljena hmeljarska zadruga, ki se je lotila obnove hmeljišč in uničene infrastrukture. [4] Bila je edini poslovni subjekt, ki je smel opravljati prodajo na domačem in tujem tržišču. Leta 1946 je zadruga pričela izdajati glasilo Hmeljar. [9]

Iz hmeljarske zadruge je leta 1952 nastal Hmezad, združeno trgovsko podjetje Žalec, ki se je ukvarjalo s trgovanjem s hmeljem in z nabavo investicijskega in reprodukcijskega materiala. Prav tako je iz hmeljarske zadruge leta 1952 nastal Hmeljarski inštitut s sedežem v Žalcu, ki je hmeljarstvo strokovno usmerjal. [9]

Zaradi potrebe po izobraženem kadru je bila v Vrbju leta 1953 ustanovljena nižja hmeljarska šola. V začetku je bilo šolanje dvoletno, nato pa so program preuredili tako, da je postalo enoletno (da kmečki sinovi niso predolgo manjkali na kmetijah).

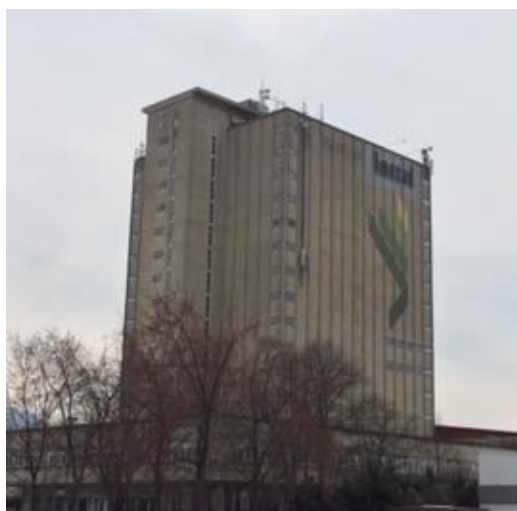
Hmezad je trgovski del ločil od proizvodnje, novo podjetje je bilo samostojni prodajalec in dobavitelj slovenskega hmelja. Izvoz hmelja je iz leta v leto naraščal in leta 1956 so hmelj izvažali v 30 svetovnih držav. Ime Hmezad je bilo prevzeto, in sicer predvsem zaradi prepoznavnosti in kontinuitete na svetovnem trgu. Proizvodni del zadruga so prevzele Kmetijske zadruga, koordinacijo sta najprej vodila Hmeljarski odbor in Hmeljarska poslovna zveza.

Hmezad se je leta 1974 preimenoval v TOZD Hmezad in se pridružil sestavljeni organizaciji združenega dela SOZD Hmezad Žalec. V letih po 1970 je Hmezad doživel hiter razvoj in rast na vseh področjih. Sestavljena organizacija Hmezad je tako združevala večje število delovnih organizacij, ne samo s področja hmeljarstva in kmetijstva, ampak tudi industrije, gostinstva in trgovine. Hmezad se je poleg primarnega hmeljarstva usmerjal tudi v povečevanje in širjenje proizvodnje drugih področij, kot so predelava hrane, industrijski izdelki in ostale storitvene dejavnosti. Trgovina s hmeljem je na tujem trgu v tej sestavljeni organizaciji dela potekala le preko podjetja Hmezad Export-Import Žalec. To je bil hkrati tudi edini poslovni subjekt, ki je lahko odkupoval pridelke hmelja, ga označil in prodal raznim kupcem.

Iz podjetja Hmezad je nastalo več samostojnih podjetij: Hmezad exim d. d., Sadjarstvo Mirošan, Mlekarna Celeia, Celjske mesnine in Livarna Dolinar d. o. o. Predhodnica livarne je bila znana predvsem po izdelovanju hmeljskih sušilnic.

HMEZAD EXIM d. d.

Podjetje Hmezad je obstajalo že po drugi svetovni vojni. Spreminjalo in prilagajalo se je potrebam družbenopolitičnega sistema. Tako je bila družba Hmezad exim d. d. najprej v sklopu SOZD Hmezad kot Hmezad TOZD. Glavne dejavnosti podjetja: trgovina s hmeljem oziroma posredništvo pri prodaji ter storitvene dejavnosti pri predelavi hmelja.



Slika 21: Stavba podjetja Hmezad exim d. d. (Foto: Ana Gril)

Podjetje Hmezad Export-Import je prevzemalo hmelj kmetijskih zadrug in zasebnih pridelovalcev, sušilo in predelovalo hmelj ter prodajalo hmelj kupcem. Hmelj je Hmezad Export-Import prodajal pod znamko Styrian Hops. Na sedežu podjetja v Žalcu je bila v glavnem skladišču za hmelj tudi proizvodna linija za embaliranje hmelja, večina slovenskega hmelja je bila obdelana prav tu. V letu 1998 se je podjetje preoblikovalo v delniško družbo in posluje še danes kot Hmezad exim d. d. s približno 20 zaposlenimi.

4.2 HMEJARSTVO KOT RAZVOJNA PRILOŽNOST TURIZMA

Občina Žalec in okoliške občine svojo turistično ponudbo povezujejo s hmeljarstvom, saj ga vključuje skoraj vsaka turistična točka.

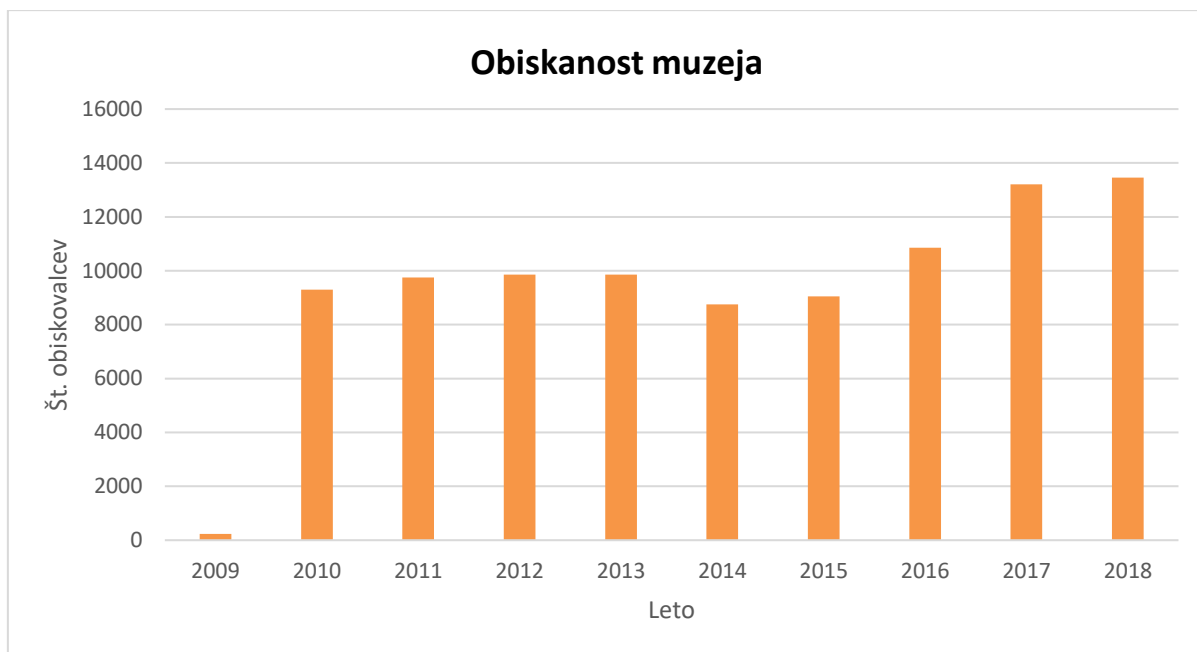
4.2.1 EKOMUZEJ HMEJARSTVA IN PIVOVARSTVA SLOVENIJE

Muzej je bil ustanovljen novembra 2009. Nazorno predstavlja zgodbo hmelja in piva. Obiskovalec v njem spoznava prehrano, oblačila, običaje, številne hmeljarske izdelke ter orodje za pridelavo in obdelavo hmelja. Muzej so uredili iz nekdanje sušilnice. S pomočjo krajanov okoliških občin, njihovih lastnih zbirk in spominov so v njem zbrane zgodbe o življenju hmeljarjev nekoč in danes. Predstavljena so oblačila, običaji, načini preživljanja hmeljarjev, številni predmeti in orodje za pridelavo in predelavo hmelja. [24]



Slika 22: Ekomuzej hmeljarstva in pivovarstva Slovenije (Foto: Ana Gril)

Od otvoritve novembra 2009 do konca leta 2018 je muzej obiskalo 94.310 obiskovalcev. Prva leta se obisk ni bistveno spreminjal, odkar pa so v Žalcu postavili Fontano piv Zeleno zlato, se je število obiskovalcev povečalo. Muzej obiše 90 % domačih in 10 % tujih turistov.



Graf 12: Obiskanost muzeja [25]

4.2.2 HMELSKA POT

Hmeljska pot je približno 14 km dolga ravninska pot, ki povezuje nekatere turistične znamenitosti Spodnje Savinjske doline. Poteka od Ekomuzeja hmeljarstva in pivovarstva Slovenije do Dvorca Novo Celje, potem zavije med hmeljišča do ribnika Vrbje, nato se nadaljuje ob reki Savinji do Šempetra in Rimske nekropole, kjer zavije nazaj proti Žalcu in prve fontane piva na svetu - Fontane piv Zeleno zlato. Že 16 let zadnjo soboto v avgustu poteka tudi pohod po hmeljski poti. Leta 2011 je bila ta pot izbrana za drugo najboljšo tematsko pot v Sloveniji. [26]



Slika 23: Pohod po hmeljski poti [26]

4.2.3 FESTIVAL ZELENO ZLATO

Festival Zeleno zlato je skupek različnih prireditev, ki potekajo od sredine junija do septembra. S številnimi dogodki ohranjajo bogato tradicijo, poskrbijo za zabavo, rekreacijo in kulturni užitek. [27]

4.2.4 SAVINJSKI OKTOBERFEST

Savinjski Oktoberfest so prvič organizirali 1. oktobra 2016 pri Fontani piv Zeleno zlato. Pripravilo ga je Kulturno društvo Savinjski Oktoberfest, in sicer z namenom, da bi se Savinjčani skupaj z obiskovalci poveselili.

4.2.5 PONIRKOVA POT

Ponirkova pot je 29 km dolga kolesarska pot, ki povezuje turistične znamenitosti Žalca z okolico. Kolesarska pot poteka med hmeljišči Levca, Petrovč, Žalca in Gotovelj proti Šempetru, kjer si lahko kolesarji ogledajo tudi Jamo Pekel in Rimsko nekropolo. [28]



Slika 24: Ponirkova pot [28]

4.2.6 DAN HME LJARJEV

Dan hmeljarjev je tradicionalna družabna prireditev, praznik hmeljarjev pred uradnim začetkom obiranja hmelja. V Braslovčah s prikazom starih hmeljarskih opravil ter imenovanjem hmeljarskega starešine in princese, ki simbolizirata hmelj (starešina predstavlja hmeljevo rastlino, princesa pa njeno hmeljevo kobulo), obeležujejo začetek obiranja hmelja po celotni Spodnji Savinjski dolini.

Dan hmeljarjev obeležujejo že od leta 1962, in sicer vsako leto drugo nedeljo v mesecu avgustu.



Slika 25: Hmeljski starešina Stanko Pešec in hmeljska princesa Marjana Čretnik leta 1971 (Vir: Breda Gril)

4.2.7 FONTANA PIV ZELENO ZLATO

Za obogatitev turistične ponudbe je občina Žalec postavila Fontano piv Zeleno zlato. Gradnja fontane se je začela aprila 2016, slovesno odprtje je bilo 6. septembra 2016. Fontana je simbolno zasnovana kot kobula hmelja, po kateri tudi nosi ime. Oblikovana je v dveh polkrogih: iz pивske fontane s točilnimi napravami za pivo in pitnika za vodo ter vodnimi fontanami z vodnimi penilci, ki s penjenjem vode simbolizirajo pivsko peno. Na pivskem delu fontane se dvignejo točilni sistemi, ki gostu natočijo zeleno pivo.



Slika 26: Točenje piva (Vir: <https://odpiralnicasi.com/spots/fontana-piv-zeleno-zlato-zalec>; dostop 4. 3. 2019)

Fontana vsako sezono ponuja šest različnih piv slovenskih pivovarjev, varjenih iz štajerskega hmelja. Tako so že ponudili pivo General Maister, Kratochwill, Kukec, Lone Wolf, Svarun in Zeleni Štajerc. Med drugimi so v sezoni 2018 ponujali piva: zeleno Haler pivo, Gallus, KurBier Ingver, Pivo IHPS, Hop Princess in Kukec Temni. [29]

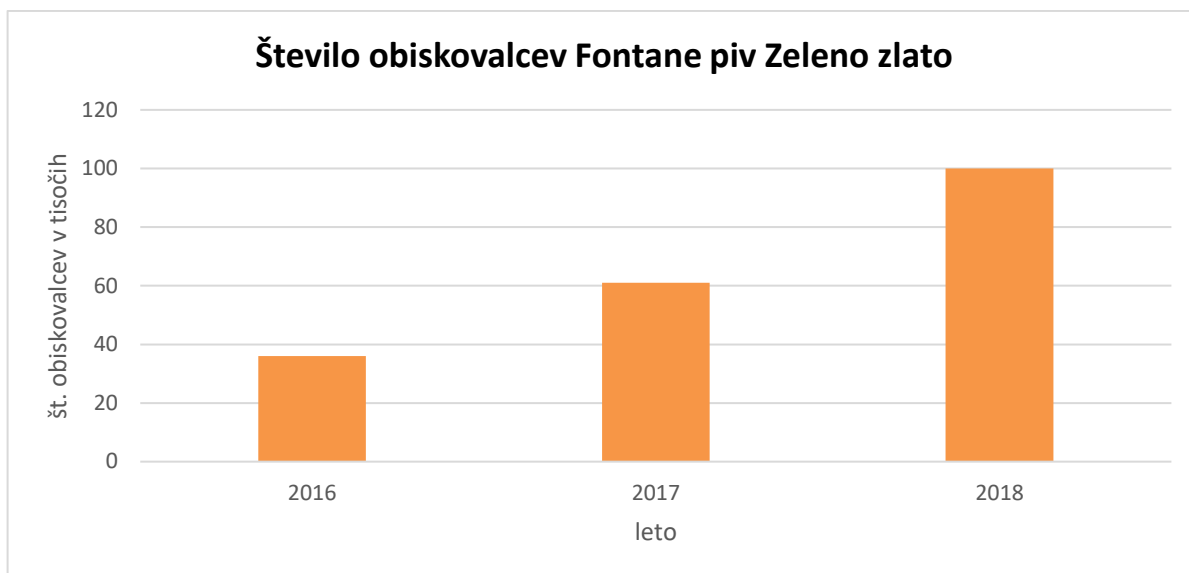
Pivo Kukec obuja spomin na čas Simona Kukca, ko je v Žalcu delovala pivovarna, ki je po prvi svetovni vojni sicer prenehala obratovati. Z njo je v Žalcu ugasnila več desetletna tradicija pivovarstva, ki jo je obudil in vodil prav Simon Kukec. [20]



Slika 27: Obiskovalci fontane

(Vir: <http://www.td-sempeter.si/znamenitosti/fontana-piv-zeleno-zlato>; dostop 4. 3. 2019)

Fontana je ena izmed najbolj obiskanih turističnih destinacij Slovenije. Leta 2016 je fontano obiskalo 36 tisoč obiskovalcev, leta 2017 63 tisoč, leta 2018 pa že 100 tisoč. Fontane ne obiskujejo le Slovenci (78 %), temveč tudi tuji turisti - pridejo tako individualni turisti kot tudi organizirane skupine. Mnogi obiskovalci se k fontani večkrat vrnejo. Leta 2016 je bila fontana nominirana za najbolj inovativne ideje in projekte. [25]



Graf 13: Število obiskovalcev Fontane piv Zeleno zlato [25] [30]

4.3 PIVOVARSTVO

Kar 97–98 % hmelja se porabi v pivovarstvu, le manjši del pa tudi v druge namene. Hmelj v pivu izravnava sladkost slada z grenkobo, pivu daje zelene okuse in arome, deluje pa tudi kot naravni antioksidant. V svetu se uporablja več vrst hmelja, ki jih v pivovarstvu uporabljajo za različne vrste piva.

Ključno vlogo pri povpraševanju po hmelju ima v zadnjih letih hitro rastoči segment novo nastajajočih, t. i. obrtniških pivovarn (craft breweries), predvsem v ZDA in EU. V letu 2014 je ta segment pivovarstva v ZDA beležil kar 20 odstotno rast.

Kot odgovor na globalizacijo v svetovnem pivovarstvu in siromašenju okusov piva v zadnjem desetletju tudi v Sloveniji beležimo rast števila malih pivovarn. Gre za oživitev pozabljene tradicije pivovarstva in združevanje s sodobnimi novostmi ter prilagajanje spremenjenim okusom, navadam in načinu življenja potrošnikov. Mednarodno uveljavljen izraz *craft beers* predstavlja piva z močnejše izraženo grenčico in obogatnimi aromami. Sodobni trendi v pivovarstvu pomenijo tudi odgovor na rast multinacionalnk in hiperprodukcijo povprečnega piva na račun kakovosti in možnosti izbire med različnimi lokalnimi okusi in znamkami. Poleg dejanske renesanse kakovosti varjenja in različnih okusov piva je v teh trendih zaznati tudi dvig kulture pitja piva, njegovo prepoznavnost in priljubljenost. Posebnost in prednost malih obrtnih pivovarn pred velikimi industrijskimi so tudi njihove posamične podjetniške zgodbe. Segment novejših tipov piva obsega sicer le 2 % svetovne proizvodnje piva, a je v vzponu.

4.3.1 SAVINJSKA PIVOVARNA

Savinjska pivovarna d. o. o. je novonastala mikropivovarna v Arji vasi, ki bo šele začela obratovati. Po pogovoru z glavnim pivovarjem sem izvedela, da imajo namen variti večinoma piva Ale, proizvedena iz lokalno pridelanega hmelja (Wolf, Fox, Dragon in Savinjski Golding) in v manjši meri iz uvoženega hmelja (Mosaic in Simcoe). Z razvojem novih receptur računajo, da bodo uporabljali še več različnih sort hmelja. Pivo bodo tržili pod blagovno znamko Clef in ga prodajali v gostilne in na festivale.



Slika 28: Savinjska pivovarna d. o. o (Foto: Ana Gril)

5 ANKETA

Anketirala sem 54 hmeljarjev iz Žalca z okolico. Ko sem želela opraviti pogovor pri hmeljarjih iz domače Arje vasi, so bili zelo nezaupljivi, zato sem za pomoč prosila svetovalko KGZS Ireno Friškovec, ki mi je omogočila, da sem med lokalnimi hmeljarji izvedla anonimno anketo.

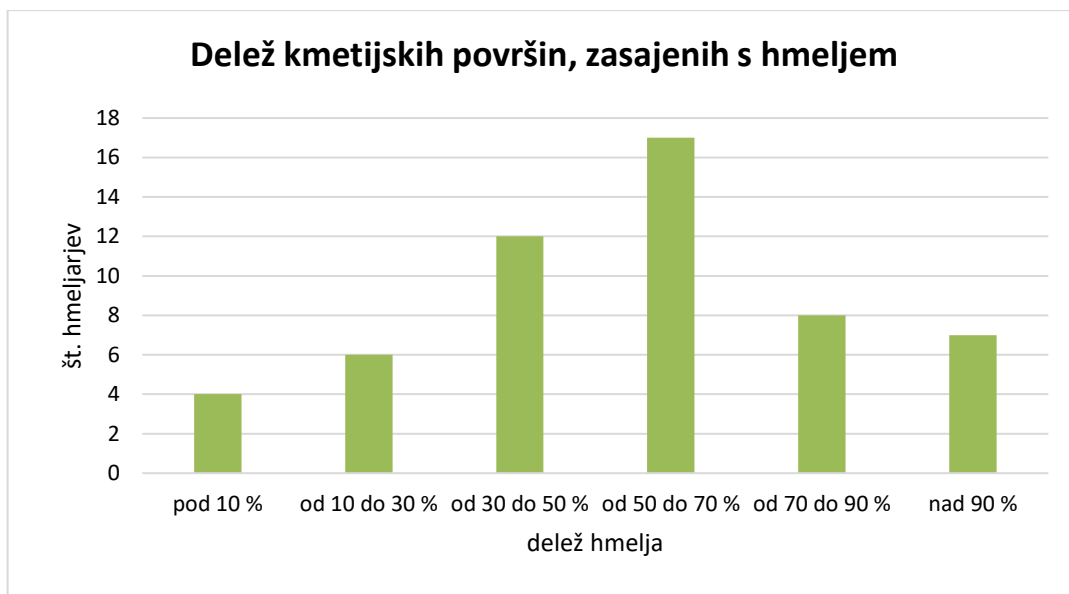
5.1 ANALIZA ANKETE

Vprašanje o velikosti obdelovalnih površin je pokazalo, da večina anketiranih hmeljarjev obdeluje kmetije v velikosti od 10 do 50 ha kmetijskih površin.



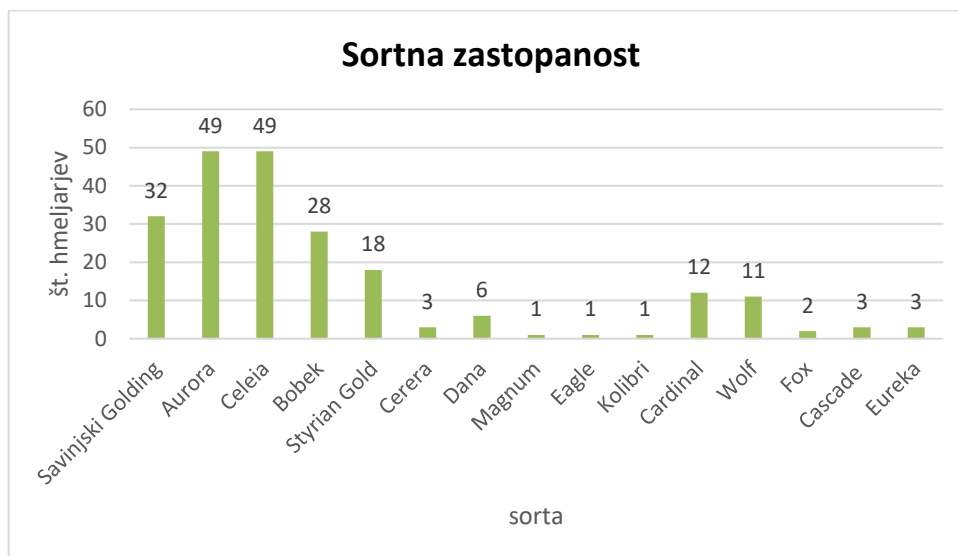
Graf 14: Delež kmetij glede na velikost obdelovalnih površin

Delež kmetijskih površin, ki jih zavzema hmelj, je prikazan v spodnjem grafu. Ugotovila sem, da hmeljišča pri 32 kmetih predstavljajo več kot polovico vseh kmetijskih površin.



Graf 15: Delež kmetijskih površin, zasajenih s hmeljem

Spodnji graf prikazuje odgovore na vprašanje o sortni zastopanosti hmelja.



Graf 16: Sortna zastopanost

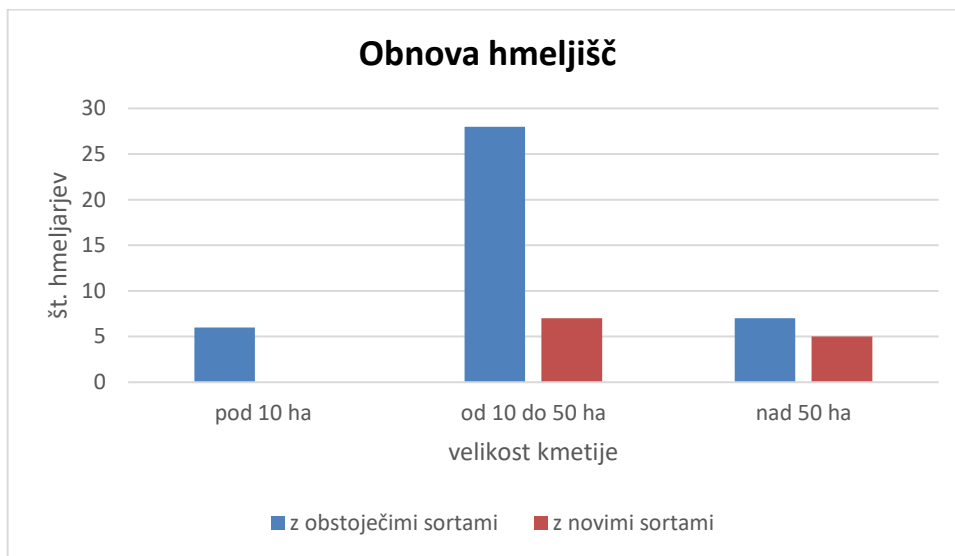
Kar 49 od 54 anketiranih hmeljarjev goji sorti Aurora in Celeia. Sortama sledita še zelo razširjen Savinjski Golding, ki ga goji 32 hmeljarjev, in Bobek pri 28 hmeljarjih. Nove sorte Magnum, Eagle in Kolibri šele prihajajo na naša hmeljišča, zato ne preseneča, da jih ima zasajene samo po en hmeljar.



Graf 17: Število različnih sort, ki jih gojijo posamezni hmeljarji

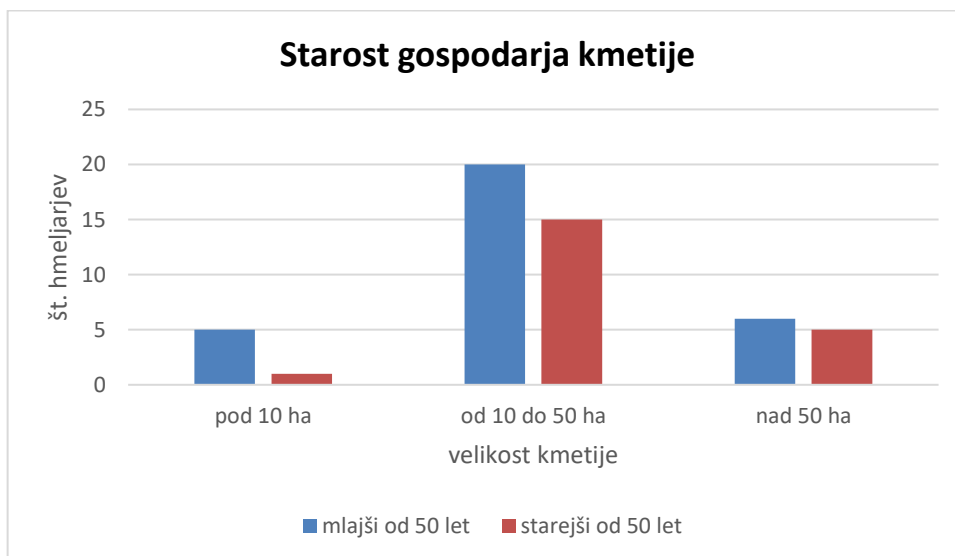
Hmeljarji večinoma gojijo več različnih sort hmelja. Eden izmed vzrokov za to je gotovo dejstvo, da različne sorte dosežejo tehnološko zrelost v različnih obdobjih. Hmeljarji si tako bolje razporedijo čas, saj se lahko le-ta z izbiro ustreznih sort bistveno podaljša. Prav tako se hmeljarji odzivajo na zahteve pivovarskega trga, ki povprašuje po različnih tipih hmelja. Predvsem porast butičnih (craft) pivovarn spodbuja gojenje različnih sort hmelja.

Večina hmeljarjev svoja hmeljišča med obnovo nasadov nadomešča z obstoječimi (dobro preizkušenimi) sortami. Le manjši del se pri obnovi hmeljišč odloča za druge/nove sorte.



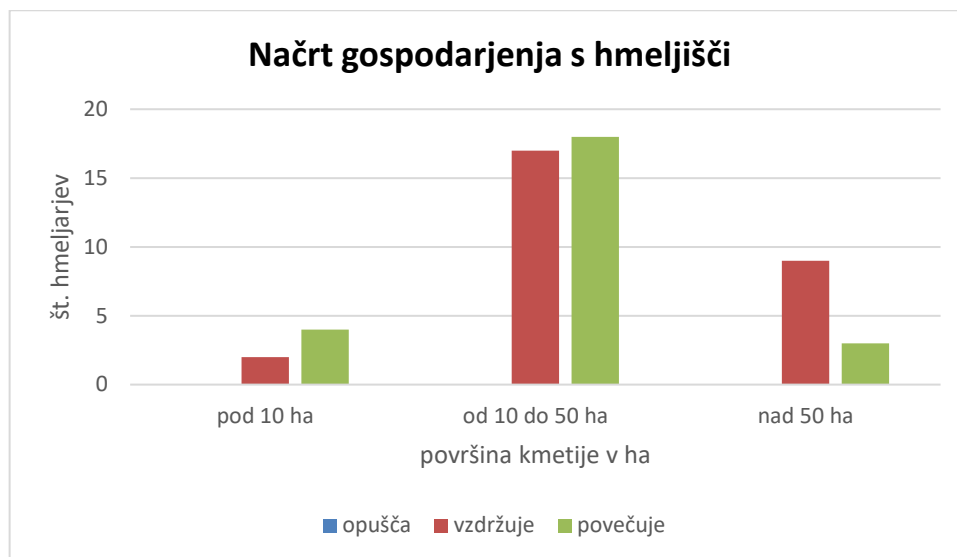
Graf 18: Obnova hmeljišč

Med anketiranimi hmeljarji prevladujejo gospodarji kmetij, ki so mlajši od 50 let. Glede na to, da je mlajših kmetov več kot starejših, lahko predvidevamo, da se bodo kmetije obdržale in razvijale še v prihodnje.



Graf 19: Starost gospodarja kmetije

Na vprašanja o tem, ali imajo kmetje hmeljišča namen opuščati, vzdrževati enake površine oziroma hmeljišča povečevati, sem dobila odgovore, prikazane v grafu 19.



Graf 20: Načrt gospodarjenja s hmeljišči

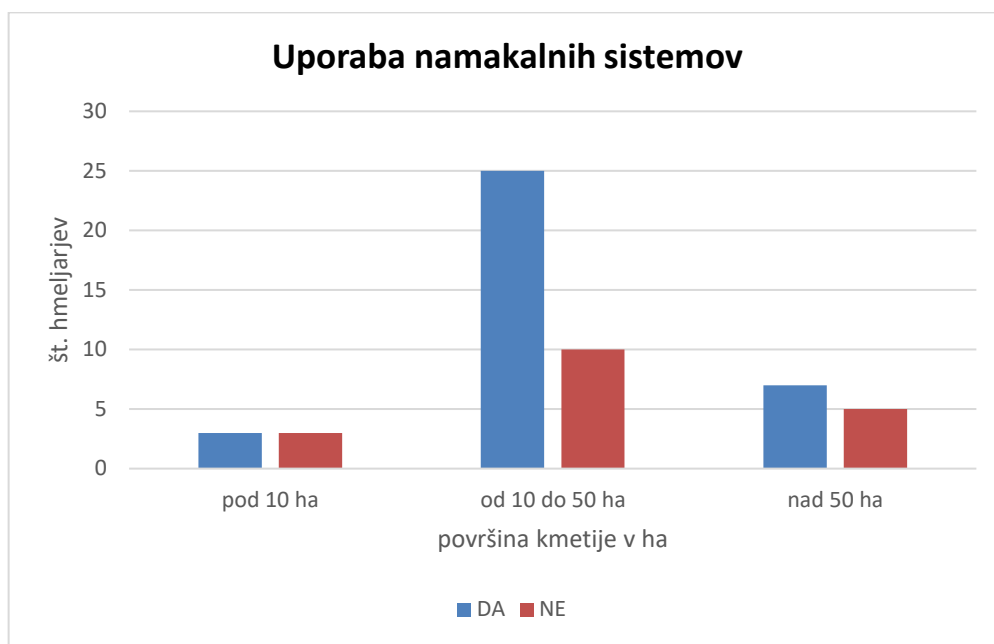
Večina anketiranih hmeljarjev vzdržuje enake površine hmeljišč. Mnogi svoja hmeljišča širijo, prav nihče od anketiranih pa svojih hmeljišč ne opušča. To ne preseneča, saj po letu 2014 tudi v svetu beležimo ponoven porast hmeljskih površin. Zanimivo je, da se za širjenje hmeljišč odločajo predvsem hmeljarji najmanjših in srednjih kmetij.

Na vprašanje, ali imajo hmeljišča opremljena z namakalnim sistemom, je več kot polovica hmeljarjev odgovorila, da ima svoja hmeljišča opremljena z namakalnimi sistemi. Tako so manj odvisni od vremena (manjša možnost suše) in pridelek je večji.



Graf 21: Opremljenost hmeljišč z namakalnim sistemom

Največji delež hmeljišč z namakalnim sistemom imajo kmetije s površino od 10 do 50 ha.



Graf 22: Uporaba namakalnih sistemov

5.2 INTERVJU

Da bi pridobila čim več uporabnih informacij o hmeljarstvu v Spodnji Savinjski dolini, sem se pogovorila z gospo Ireno Friškovec, svetovalko in specialistko za hmeljarstvo na KGZS - Zavod CE. Del pogovora sem zapisala kot intervju z odprtim tipom vprašanj.

Kako se spreminjajo površine, zasajene s hmeljem?

Površine hmeljišč v Sloveniji se spreminjajo. Upadanje in povečevanje je odvisno od razmer na trgu. V zadnjih letih lahko opazimo, da se kmetijske površine, ki so zasajene s hmeljem, povečujejo.

Kako je s sortami hmelja?

Najbolj zastopane sorte so Celeia, Aurora, Savijski Golding in Bobek. V zadnjih treh letih je v sortni sestavi zagotovo najbolj zastopana Celeia, med prvoletnimi nasadi pa jo je lani prehitela Aurora. V sortno listo sta bili lani vpisani kar dve novi sorti: Styrian Fox in Styrian Dragon.

Mnogi, ki živijo v neposredni bližini hmeljišč, se velikokrat sprašujejo, kako obremenjujoča je pridelava hmelja za zrak in podtalnico, saj se za pridelavo uporabljajo različna škropiva in gnojila. Kakšno je vaše stališče glede tega?

Gojenje hmelja za okolje ni tako obremenjujoče, kot mislijo laiki. Pridelovalci hmelja imajo ogromno strokovne pomoči, ki jo s pridom koristijo. Hmeljarji ne gnojijo hmeljišč na pamet, ampak na osnovi rezultatov analiz tal. Tudi varstvo hmeljišč pred boleznimi in škodljivci se ne izvaja na pamet, ampak na osnovi napovedi Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije ter individualnih pregledov nasadov hmelja. Hmeljarstvo je panoga, v kateri že 60 let deluje opazovalno-napovedovalna služba za potrebe varstva hmeljišč pred boleznimi in škodljivci. Poleg tega je pridelava hmelja ena od redkih panog, pri kateri plevela ne zatiramo s herbicidi, ampak samo mehansko s kultiviranjem in osipanjem.

6 RAZPRAVA IN ZAKLJUČEK

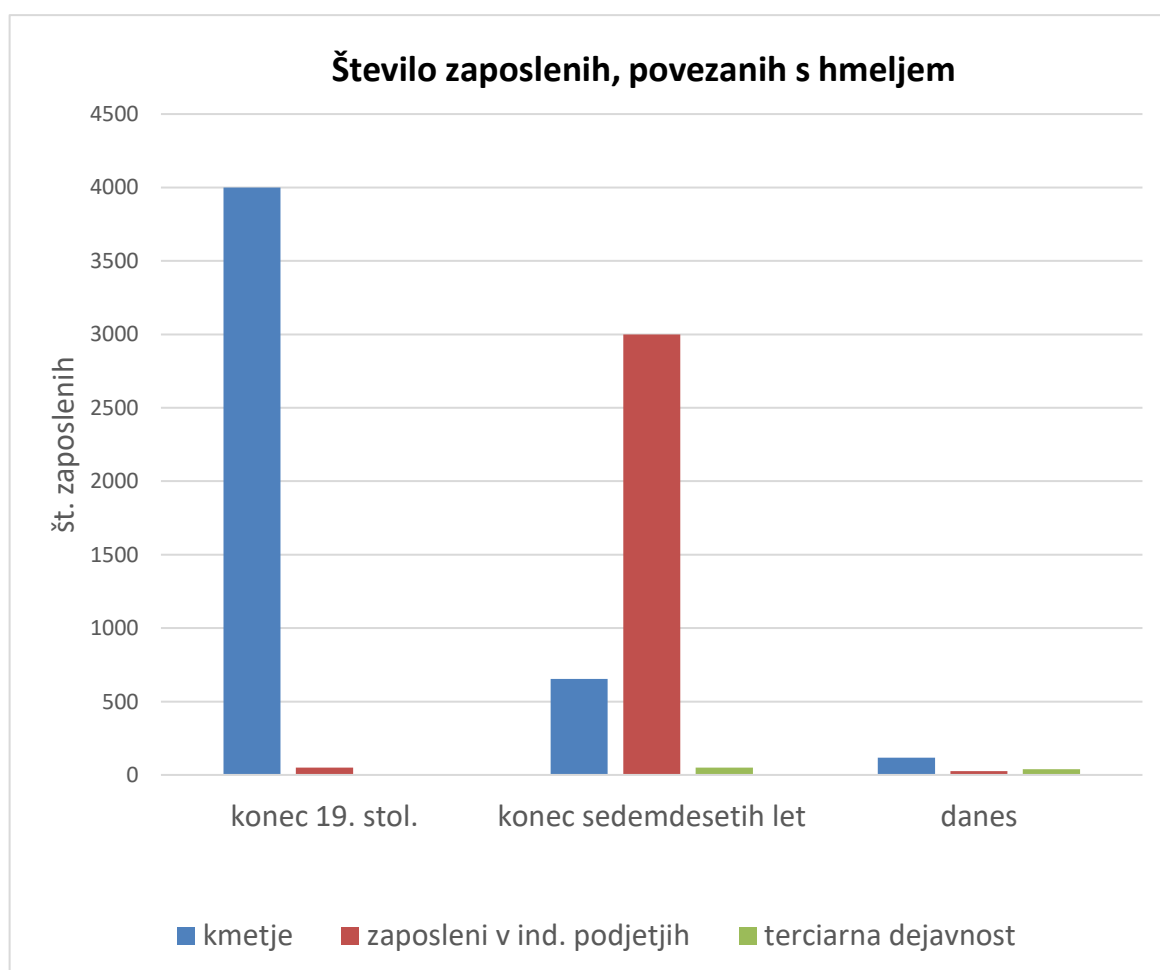
Na začetku naloge sem postavila nekaj hipotez, ki sem jih med raziskovanjem poskušala potrditi oziroma ovreči.

Hipoteza 1: Hmeljarstvo je še vedno najpomembnejša dejavnost Žalca z okolico.

Hmelj je bil v drugi polovici 19. in v 20. stoletju prav gotovo gonilo razvoja Spodnje Savinjske doline. Zaradi ugodne klime za rast so se nasadi hmelja po dolini hitro širili.

Kot odgovor na potrebe razvijajočega se hmeljarstva so v Žalcu z okolico zrasla številna podjetja. Jutena (kasnejši Juteks) je nastala zaradi potrebe po izdelavi jutinih vreč za spravilo hmelja. Po drugi svetovni vojni je hmeljišča začel intenzivno obnavljati Hmezad. Ta se je razvil v eno večjih podjetij Savinjske doline in je v svojih najboljših časih zaposloval okoli 2.500 ljudi ter združeval še približno 650 zadružnih hmeljarjev. Z osamosvojitvijo Slovenije in spremembo družbenega sistema je preživelo le nekaj podjetij, a ta še nadalje uspešno poslujejo in se razvijajo. Nekatera med njimi, na primer Juteks, so popolnoma preusmerila svoje poslovanje, ki sedaj s hmeljem ni povezano.

Delovnih mest, direktno povezanih s hmeljem, je v Žalcu z okolico sicer dosti manj kot nekoč.



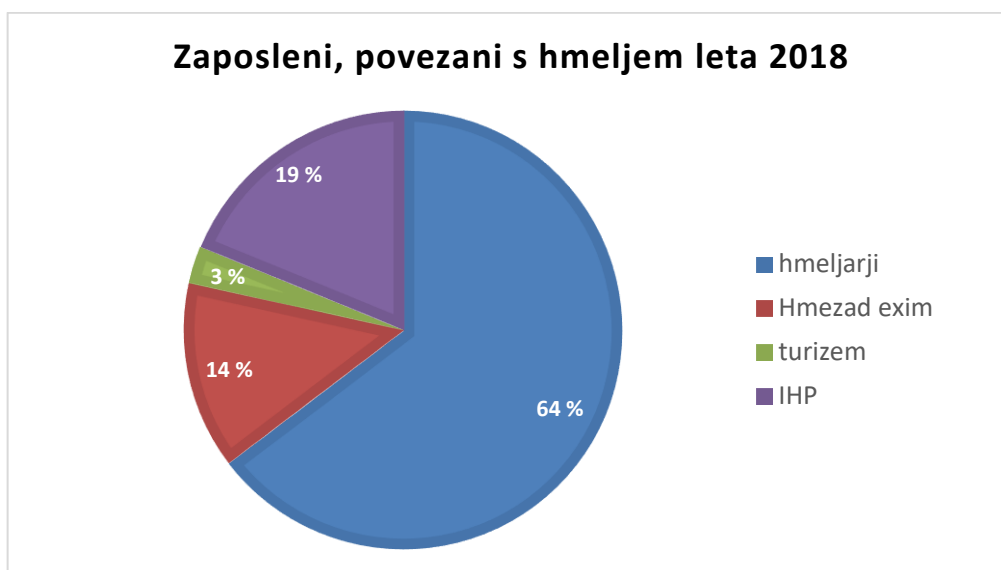
Graf 23: Število zaposlenih, povezanih s hmeljem

Število hmeljarjev je drastično upadlo (od približno 4.000 hmeljarjev konec 19. stol. na okoli 100). Industrija in trgovina s konca sedemdesetih let prejšnjega stoletja, skoncentrirani predvsem v SOZD Hmezad, sta se preusmerili v druge dejavnosti oziroma propadli. Danes v povezavi s hmeljem tako posluje le še Hmezad exim d. d. Aktiven ostaja Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo. Na novo nastajajo predvsem delovna mesta, ki so povezana s turistično ponudbo in hmeljem.

V zadnjih nekaj letih hmelj v Žalec z okolico tako privablja vedno večje število obiskovalcev. Zelo obiskani so: Fontana piv Zeleno zlato, Ekomuzej hmeljarstva in pivovarstva Slovenije, Festival Zeleno zlato, dan hmeljarjev, pohod po hmeljski poti in Savinjski Oktoberfest.

Žalec z okolico se je tako iz tipično hmeljarskega naselja postopoma spreminjal v mesto, središče Spodnje Savinjske doline. Danes lahko v povezavi s hmeljem ugotovljamo, da se z njim ukvarja dosti manj ljudi kot nekoč.

Težko bi trdili, da je hmelj še vedno gonilo razvoja Spodnje Savinjske doline, je pa vsekakor njen najbolj prepoznaven element, na katerega se vežejo mnoge gospodarske dejavnosti. Za prihodnost hmeljarstva se nam ni treba bati, saj kar nekaj anketiranih hmeljarjev svoja hmeljišča širi, nihče pa jih ne opušča.



Graf 24: Zaposleni, povezani s hmeljem leta 2018

V zadnjih letih se je število hmeljarjev zmanjšalo, povečalo pa se je število zaposlenih v drugih dejavnostih, vezanih na hmelj.

Hmelj v Spodnji Savinjski dolini kljub temu ostaja pomembna tržna dejavnost in ne samo spomin ter folklor.

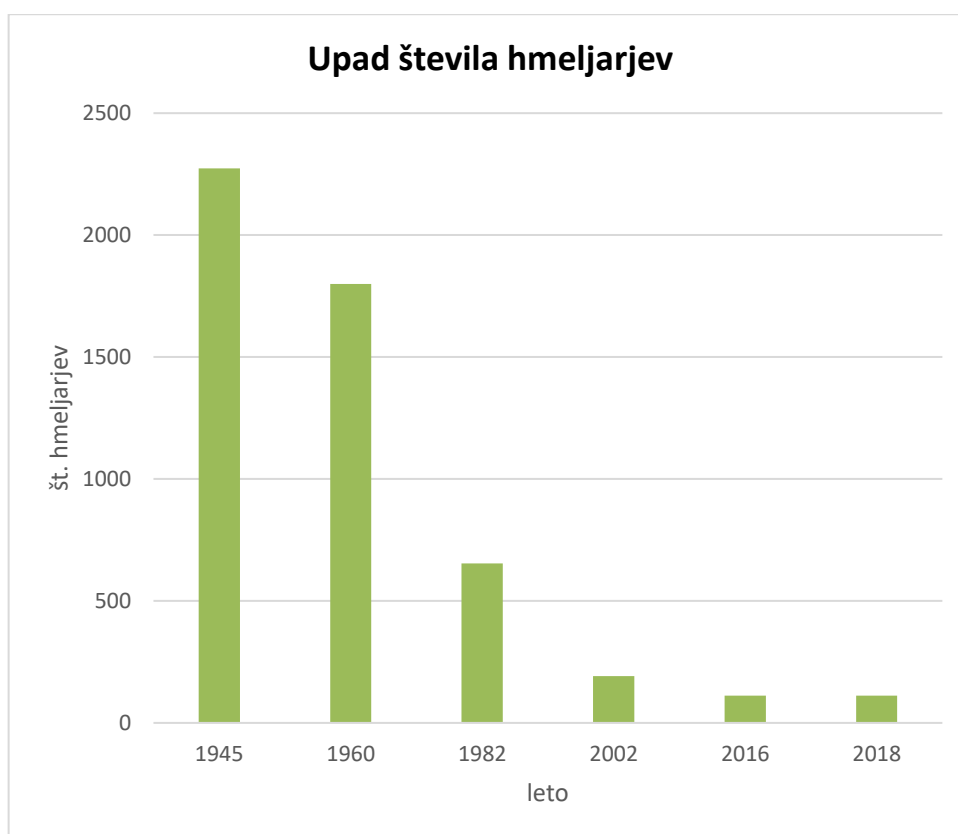
To hipotezo sem delno potrdila.

Hipoteza 2: Število hmeljarjev se je zmanjšalo.

Začetki hmeljarjenja v Žalcu z okolico segajo v čas pred približno 150 leti, ko je bil Žalec še trg sredi pretežno kmečkega okolja. Hmelj je tako gojila večina kmetov, a povprečna površina hmeljišča je bila komaj pol hektara. Po podatkih za leto 1947 so le redke kmetije obdelovale večje površine. Izjema sta bili državni kmetijski zadrugi in državno kmetijsko posestvo, ki so imeli več kot 20 ha hmeljišč.

Prebivalstvo, ki je bilo še pred drugo svetovno vojno predvsem kmečko, se je po vojni vedno bolj zaposlovalo v različnih industrijskih panogah. Število kmečkega prebivalstva se je zmanjševalo.

Mala hmeljišča so se tako opuščala oziroma združevala v večja, saj je bilo le tako možno postavljati hmeljske žičnice in površine obdelovati strojno. Po osamosvojitvi Slovenije in spremembi družbenopolitičnega sistema je večina velikih državnih kmetijskih podjetij propadla. Hmeljišča, ki so jih do tedaj obdelovala, pa so v dolgoročen najem vzeli posamezni kmeti. Danes le še nekaj nad sto hmeljarjev obdeluje v povprečju okoli 15 ha hmeljskih površin.



Graf 25: Upad števila hmeljarjev

To hipotezo sem potrdila.

Hipoteza 3: Površine hmeljišč se v Žalcu z okolico niso spreminjale.

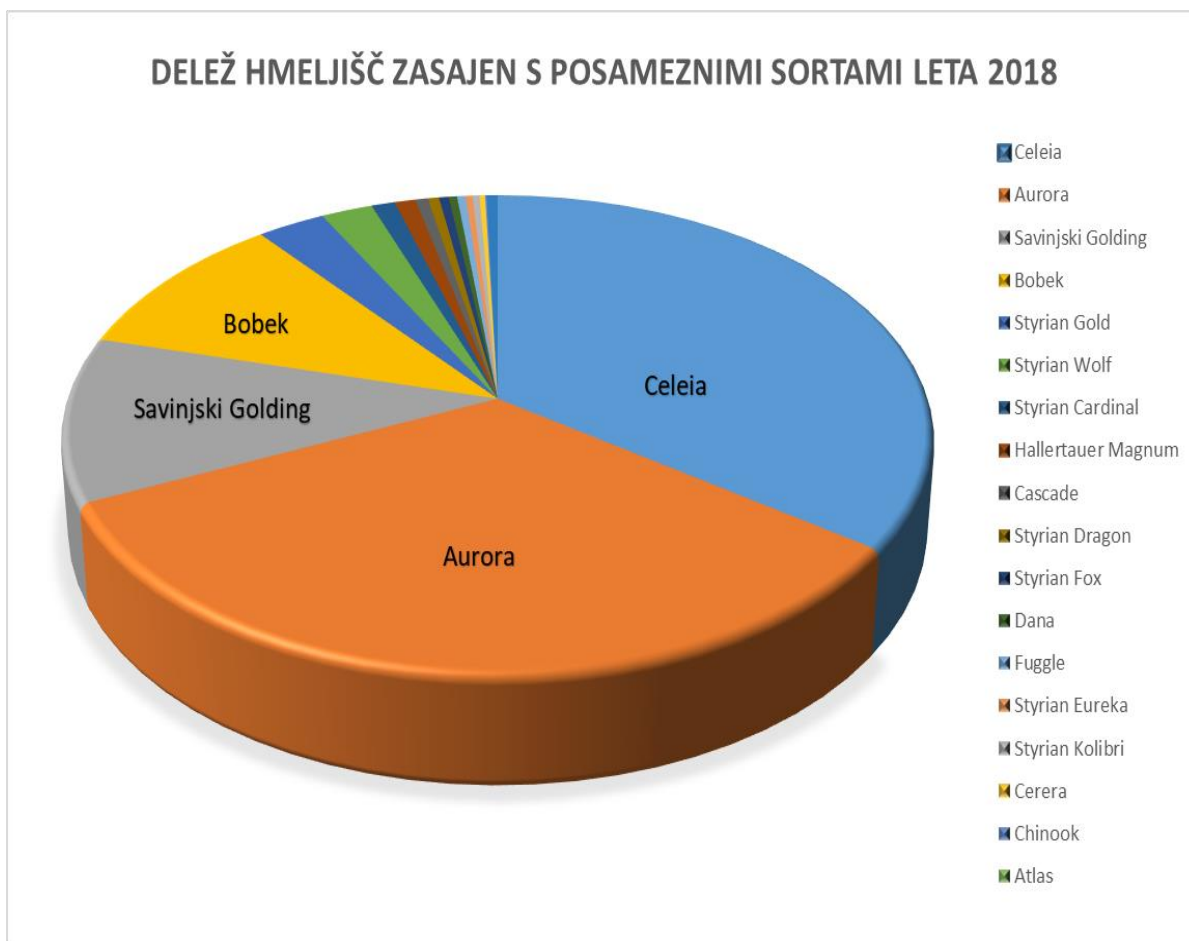
Hmeljišča so pred drugo svetovno vojno zavzemala okoli 2.500 ha, danes pa le še okoli 1.500 ha. Hmeljarstvo je pred drugo svetovno vojno doživelo svoj razcvet. Hmeljišča so bila sicer med drugo svetovno vojno v veliki meri uničena, tako da je ostala ob koncu vojne le še dobra tretjina obstoječih, a je predvsem Hmezad poskrbel, da so se hmeljišča po drugi svetovni vojni intenzivno obnavljala. Konec šestdesetih let prejšnjega stoletja so hmeljišča tako zavzemala spet površine iz obdobja pred drugo svetovno vojno. Površine hmeljišč so se nato do osamosvojitve Slovenije gibale med 2.000 in 2.500 ha, nato pa vse do leta 2014 upadale. Od takrat naprej beležimo ponoven porast površin.

Vzrok temu lahko v veliki meri pripišemo nihanju v ponudbi in povpraševanju na svetovnem trgu hmelja. Glede na to, da se pojavljajo vedno nove sorte z višjo vsebnostjo grenčice v hmelju, da so trendi v pivovarstvu v smeri zmanjševanja grenkobe piva, se hmelja v svetovnem merilu potrebuje vedno manj. Površine hmeljišč so tako odvisne predvsem od cene hmelja na svetovnih trgih. Pričakovali bi, da se bo površina hmeljišč pri nas zmanjševala, a trend kaže ravno obratno. Površine se celo nekoliko povečujejo. Tudi anketirani hmeljarji hmeljišča obnavljajo oziroma jih celo širijo. Delo na hmeljiščih je vedno bolj mehanizirano, hmeljišča vedno bolj vzdrževana. Med anketiranimi hmeljarji jih kar 69 % svoja hmeljišča v suši namaka z namakalnimi sistemi.

To hipotezo sem ovrgla.

Hipoteza 4: Sortna sestava hmelja se spreminja.

Na izbor sort hmelja, ki jih gojijo kmetje v okolici Žalca, vplivata predvsem dve dejstvi. Da hmelj dobro uspeva, mora biti prilagojen mikroklimatskemu okolju. To se je pokazalo že v samih začetkih hmeljarstva v Spodnji Savinjski dolini. Prvi nasad hmelja je kaj hitro propadel - 1854. leta je hmeljišče, nasajeno z uvoženim žateškim hmeljem, propadlo. S prenosom württemberskega hmelja so se hmeljišča začela počasi širiti, a šele Savinjski Golding, na naše razmere prilagojeni angleški Fuggle, je hmelju v naših krajih utrl pot slave. Savinjski Golding je tako skoraj stoletje kraljeval Spodnji Savinjski dolini. Razvoj vedno novih, odpornejših sort, sort z večjo vsebnostjo grenčice in drugačno aromatičnostjo pa je na naša hmeljišča v zadnjih desetletjih prinašal nove sorte hmelja. Za razvoj in vpeljavo novih sort je zaslužen predvsem Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije, saj so sorte prilagojene na naše okolje. Nekatere sorte so se obdržale le krajše obdobje, druge, na primer Aurora in Celeia, pa zavzemajo dobršen del hmeljišč. Savinjski Golding tako kljub svoji prepoznavnosti in cenjenosti pokriva vedno manj površin.



Graf 26: Delež hmeljišč, zasajenih s posameznimi sortami leta 2018 v Sloveniji [31]

Zadnja leta se predvsem zaradi razmaha butičnih pivovarn v svetu uveljavljajo sorte hmelja z zelo prepoznavno sadno aromo. Take sorte so na primer Styrian Wolf, Styrian Eagle, Styrian Kolibri in Styrian Fox. Tudi naši hmeljarji sledijo temu trendu. Poleg najpogostejših sort Celeia, Aurora, Bobek in Savinjski Golding imajo hmeljišča zasajena tudi z novimi sortami.

To hipotezo sem potrdila.

Hmelj, ki se je v naših krajih pojavil pred približno 150 leti, je dal Žalcu z okolico značilno prepoznavno podobo. Nekoč ob hmeljevkah, danes pa se hmelj v žičnih nasadih vsako poletje bohota v Spodnji Savinjski dolini. Res je, da se danes z gojenjem hmelja ukvarja le še nekaj več kot sto kmetov, a zelene površine hmeljišč ostajajo. Nekdaj opevani Savinjski Golding dobiva vedno večjo konkurenco novih sort hmelja. Čeprav se s pridelavo hmelja ukvarja bistveno manj hmeljarjev kot nekoč, hmelj še vedno spodbuja razvoj Spodnje Savinjske doline, a spreminjajo se aktivnosti, povezane z njim. Nekoč so hmelj povezovali predvsem s kmetijstvom, kasneje z industrijo, danes pa podobo doline povezujemo predvsem s turistično ponudbo Žalca z okolico. Občina Žalec ima zelo dobro turistično vizijo, v hmeljarstvu je prepoznala izrazito turistično priložnost, ki jo vključuje v svojo turistično ponudbo. Danes je Žalec zahvaljujoč Fontani piv Zeleno zlato ena najbolj obiskanih turističnih točk Slovenije. Dolina zelenega zlata tako postaja vedno bolj prepoznavna turistična destinacija.

Upam, da bo občina Žalec še naprej tako uspešno vključevala hmeljarstvo v svoj razvoj. Ker se v Sloveniji v zadnjih letih povečuje število butičnih (craft) pivovarn, bi bilo smiselno nadaljnje raziskovanje posvetiti njihovi vlogi pri ohranjanju in razvoju hmeljarstva.

Ob koncu raziskovanja predlagam, da bi občina v bližini Fontane piv Zeleno zlato ustanovila tudi pivnico, ki bi v zimskem času, ko je fontana zaprta, obiskovalcem mesta nudila možnost, da poskusijo pivo nekaterih slovenskih pivovarjev. Da bi lahko tudi tisti, ki iz različnih razlogov ne pijejo alkohola, doživeli hmelj tako, kot ga doživijo ljubitelji piva, bi lahko fontana ponujala tudi brezalkoholno pivo in brezalkoholen napitek iz hmelja.

Pripravila sem vodo z okusom hmelja. Vodo sem aromatizirala s pomočjo hmeljnega olja, ki sem ga sama pridobila z destilacijo hmelja sorte Aurora. Predlog moje vode je primeren za vse starostne skupine in bi jo lahko obiskovalci vzeli s seboj tudi na tematske poti.



Slika 29: Voda z okusom hmelja (Foto: Ana Gril)

7 VIRI IN LITERATURA

7.1 CITIRANI VIRI

- [1] Senegačnik, J.; Slovenija 2, Geografija za 4. letnik gimnazij, Ljubljana: Modrijan, 2010.
- [2] Strategija razvoja Občine Žalec za obdobje 2014–2020, Analiza stanja, Žalec: Občina Žalec, 2013.
- [3] Spodnja Savinjska dolina, V toku idej in doživetij po dolini zelenega zlata, Ljubljana: Društvo mladih geografov, 2015.
- [4] Hmeljarstvo v Spodnji Savinjski dolini, Spot Savinjska, 2014.
- [5] Livk, J.; IHPS.
- [6] Škof, K.; Stanje pridelave hmelja (*Humulus lupulus* L.) v Sloveniji, Ljubljana: Univerza v Ljubljani, 2011.
- [7] http://www.mkgp.gov.si/delovna_podrocja/kmetijstvo/kmetijski_trgi/hmelj/; dostop 8. 2. 2019.
- [8] Košir. I.; IHPS.
- [9] Čerenak, A. s sodelavci; Priročnik za hmeljarje, Žalec: Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije, 2002.
- [10] <https://www.slovenska-biografija.si/oseba/sbi916178/>; dostop 9. 2. 2019.
- [11] Jezernik, K. s sodelavci; ŽALEC, Žalec: ŽKŠT, 2010.
- [12] Livk, J.; IHPS; Hmeljar (2012), letnik 74, številka 1/8.
- [13] Hmeljar (1946), letnik 1, številka 1 do Hmeljar (2018), letnik 80, številka 1/12.
- [14] Hmeljar od leta 1930 do 2018.
- [15] Slovenski hmeljar, letnik 1, številka 1 (9. 5. 1930), do Slovenski hmeljar, letnik 12, številka 7 (28. 3. 1941).
- [16] Skok, T.; Analiza svetovnega trga hmelja, Ljubljana: Univerza v Ljubljani, 2014.

- [17] Zupančič, M.; IHPS.
- [18] https://www.barthhaasgroup.com/en/media-library/downloads?medium__downloads=BART+BERICHT++MARKET+LEADERS+REPORT&cck=media_center__downloads&boxchecked=0&search=media_center__downloads&task=search.; dostop 20. 2. 2019.
- [19] Hmeljar (januar 1976), letnik 30, številka 1.
- [20] Simon Kukec, Podjetnik, pivovar in hmeljar, Žalec: ZKŠT, 2010.
- [21] Juteks d. o. o. (Hladik, B.; Direktor za pravno in kadrovsko področje).
- [22] Hmeljar (2012), letnik 74, številka 1/8.
- [23] <http://www.ekomuzej-hmelj.si/si/hmeljarstvo-in-pivovarstvo/ihps.>; dostop 17. 2. 2019.
- [24] <https://www.turizem-zalec.si/sl/imenik/1229/zgodba-hmelja-in-piva.>; dostop 17. 2. 2019.
- [25] Letno poročilo za leto 2017, Žalec: ZKŠT, 2018.
- [26] <https://www.turizem-zalec.si/sl/imenik/78/pohod-po-hmeljski-poti.>; dostop 27. 2. 2019.
- [27] <https://www.zkst-zalec.si/sl-si/objave/2368/festival-zelena-zlato.>; dostop 27. 2. 2019.
- [28] <http://www.hopsnakolo.si/sl/novica/hmeljjsca-35.>; dostop 27. 2. 2019.
- [29] <https://www.turizem-zalec.si/sl/imenik/1225/fontana-piv-zelena-zlato.>; dostop 22. 2. 2019.
- [30] Nataša Vasle, Tajništvo urada za negospodarske javne službe, Občina Žalec.
- [31] Hmeljar (2018), letnik 80, številka 1/12.
- [32] Hmeljar (2017), letnik 79, številka 1/12.

7.2 POVZETI VIRI

7.2.1 KNJIŽNI VIRI

40 let dneva hmeljarjev, Braslovče; Global Merkur, 2002.

40 let kmetijskega združenstva v Savinjski dolini, Žalec; Kmetijska zadruga Savinjska dolina Žalec, 1987.

Hmeljar (1946), letnik 1, številka 1, do Hmeljar (2018), letnik 80, številka 1/12.

Savinjski zbornik, Žalec: Kulturna skupnost občine Žalec, 1983.

Slovenski hmeljar, letnik 1, številka 1 (9. 5. 1930), do Slovenski hmeljar, letnik 12, številka 7 (28. 3. 1941).

Zeleno zlato – Grenka roža, Žalec: Univerza za tretje življenjsko obdobje, 2006.

7.2.2 SPLETNI VIRI

Barth-Haas Group Reports (https://www.barthhaasgroup.com/en/media-library/downloads?medium__downloads=BART+BERICHT+-+MARKET+LEADERS+REPORT&cck=media_center__downloads&boxchecked=0&search=media_center__downloads&task=search; dostop 20. 2. 2019)

Vir naslovne slike: <https://pixels.com/featured/slovenia-hop-fields-humulus-lupulus-ken-welsh.html>; dostop 5. 3. 2019.

8 PRILOGA

ANKETA ZA HME LJARJE

Pozdravljeni!

Sem dijakinja Ana Gril in v tem šolskem letu delam raziskovalno nalogo, povezano s hmeljarstvom, zato se obračam na vas, hmeljarje.

Prosila bi vas, da anketo izpolnite ter jo vrnete gospe Ireni Friškovec. Za sodelovanje se vam že vnaprej zahvaljujem. Zagotavljam vam, da je anketa popolnoma anonimna in da bom podatke uporabila izključno za potrebe raziskovalne naloge.

1. Velikost obdelovalnih površin:
 - pod 10 ha
 - od 10 do 50 ha
 - nad 50 ha
2. Kolikšen delež kmetijskih površin zavzema hmelj?
 - manj kot 10 %
 - 10–30 %
 - 30–50 %
 - 50–70 %
 - 70–90 %
 - nad 90 %
3. Katere sorte hmelja gojite?
 - Savinjski Golding
 - Aurora
 - Celeia
 - Bobek
 - Styrian Gold
 - Cerera
 - Dana
 - Magnum
 - Druge sorte: _____
4. Ali obnavljate hmeljišča z
 - obstoječimi sortami hmelja?
 - drugimi sortami hmelja?
5. Starost gospodarja kmetije:
 - pod 50 let
 - nad 50 let
6. Spremembe površin, zasajenih s hmeljem:
 - Ali hmeljišča opuščate?
 - Ali vzdržujete iste površine?
 - Ali hmeljišča povečujete?
7. Ali so vaša hmeljišča opremljena z namakalnim sistemom?
 - Da
 - Ne