

Pridelava hmelja v Sloveniji

Hmelj (*Humulus lupulus*), kot ga poznamo danes, se je razvil iz divjega hmelja. Spada v družino konopljevok (*Cannabinaceae*). V 8. in 9. stoletju so ga gojili v Franciji, v Srednji Evropi se je začelo hmeljarstvo širiti v 16. stoletju (Bavarska, Češka). Na Slovenskem se je začel poskus pridelave hmelja že po letu 1160 v Škofji Loki. Prvi večji nasadi so bili kasneje v okolici Ptuja, Velenja in Maribora, vendar se niso obdržali. Prvi pravi nasad je leta 1876 na svojem posestvu pri Žalcu zasadil Janez Hausenbichler, omembe vreden pridelek pa je bil leta 1886 (splet 1). Dejavnost se je nato širila po Savinjski dolini in se uveljavila tudi na območju med Slovenj Gradcem in Radljami ob Dravi, v okolici Ptuja, Ormoža, Bistrice ob Sotli in Brežic. Med drugo svetovno vojno so se površine pod hmeljem zelo zmanjšale (od predvojnih 2450 na vsega 637 ha leta 1945), nato pa povečevale. V Savinjski

dolini je pridelovanje hmelja pospeševala hmeljarska zadruga Hmezad, leta 1952 Inštitut za hmeljarstvo in od leta 1976 njegov naslednik, Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije (Majer in sod., 2002, cit. po Škof, 2011). Za strokovno podporo hmeljarjem skrbijo poleg omenjenega inštituta še pooblaščen kmetijsko-gozdarski zavodi in inštituti (Kmetijski inštitut Slovenije, Nacionalni inštitut za biologijo) ter Biotehniška fakulteta v Ljubljani.

Hmeljarstvo je v Sloveniji pomembna kmetijska dejavnost, čeprav hmelj zaseda »le« okrog 1 % njivskih površin. Poleg tega oblikuje tudi prepoznavno pokrajinsko podobo. Je najbolj značilna dejavnost v Spodnji Savinjski dolini, pojavlja pa se še na območju Ptujkega polja, Slovenjgraške kotline in Dravske doline ter v vzhodnem delu Krške kotline, na manjših površinah pa še drugod. Leta 2008 je bilo registriranih 141 pridelovalcev hmelja (Škof, 2011), leta 2016 pa se omenja 121 pridelovalcev (splet 2).

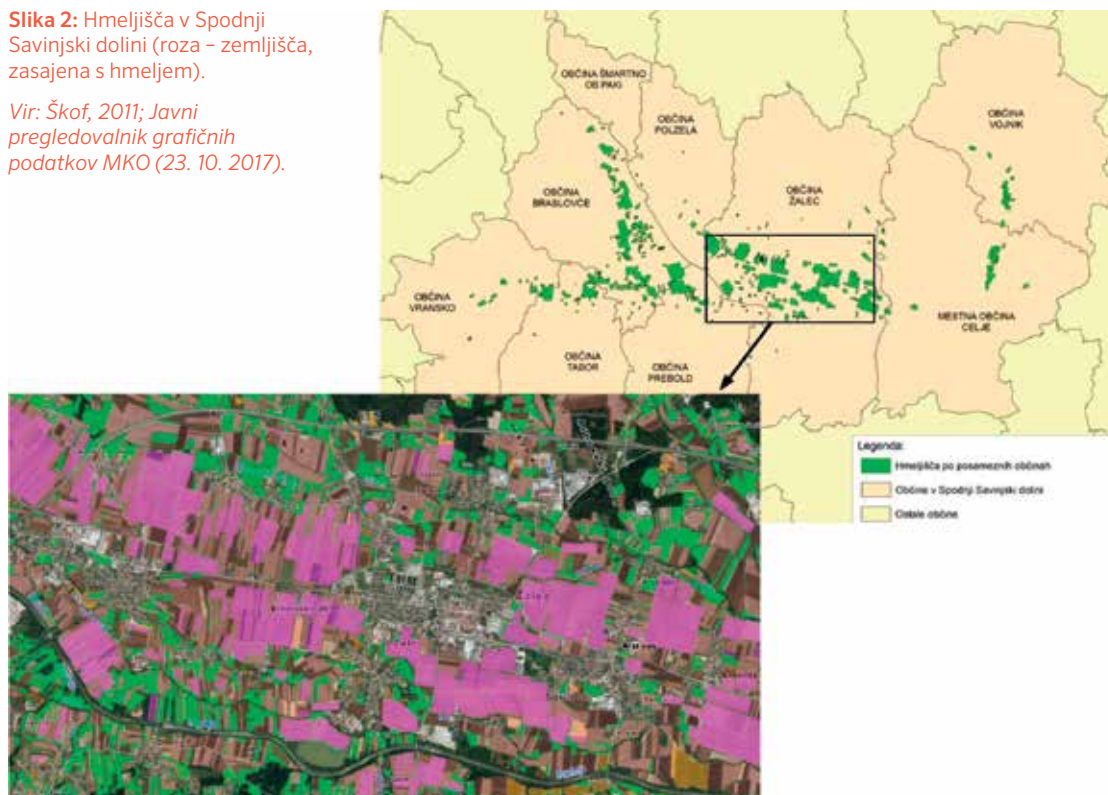


Slika 1: Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo v Žalcu. Desno med drevesi je viden Eko muzej hmeljarstva in pivovarstva.

Foto: A. Polšak

Slika 2: Hmeljišča v Spodnji Savinjski dolini (roza – zemljišča, zasajena s hmeljem).

Vir: Škof, 2011; Javni pregledovalnik grafičnih podatkov MKO (23. 10. 2017).

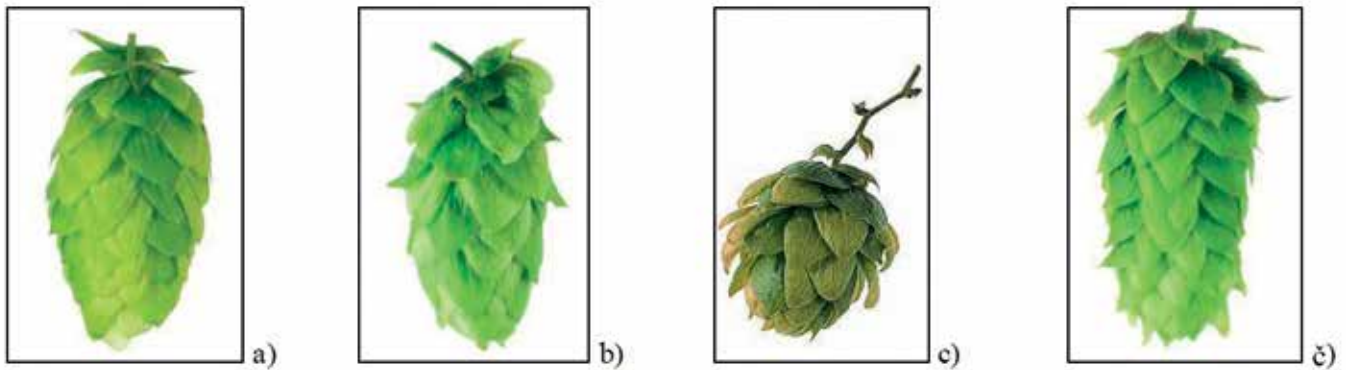


Ekomuzej hmeljarstva in pivovarstva Slovenije je vrsta ekomuzja, kot so jih prvi v tej vlogi organizirali konec šestdesetih let 20. stoletja v Franciji. V muzeju pravijo, da ponuja sprehod skozi zgodbo hmelja v Spodnji Savinjski dolini, kot vemo, pogosto imenovani tudi Dolina zelenega zlata. V muzeju si lahko ogledamo in spoznamo hmeljarsko identiteto Spodnje Savinjske doline, hmeljarske šege, socialni in družbeni položaj obiralk/-cev hmelja, socialni in družbeni položaj velikih in malih hmeljarjev, hmeljarsko delo na družbenih posestvih, prehrano, obleko, spanje, zasluzke obiralcev, hmeljarjev, kmečkih delavcev na zadružnih posestvih idr. Prezvzeti želijo povezovalno vlogo pri promociji hmeljarske dejavnosti v Sloveniji in posebej v Spodnji Savinjski dolini. V sklop muzeja spada tudi več ločenih stavb, v glavnem gospodarskih poslopij in sušilnic za hmelj širom po Savinjski dolini (splet: <http://www.ekomuzej-hmelj.si/si/o-ekomuzeju>).



Slika 3: Eko muzej hmeljarstva in pivovarstva v Žalcu

Foto: A. Polšak



Slika 4: Sorte hmelja: a) Savinjski Golding (Styrian Savinjski Golding), b) Aurora (Super Styrian Aurora), c) Bobek (Styrian Golding B), č) Celeia (Styrian Golding). V oklepaju so sinonimi po Ur. I. RS.

Vir: Škof, 2001 in splet: https://www.uradni-list.si/files/RS_-2012-067-02645-OB-P001-0000.PDF (13. 10. 2017).

Najbolj pogosta tla pod hmeljišči so obrečna in evtrična rjava tla — globoka do zelo plitvo peščena (splet 3). Prevladujejo nevtralna do rahlo kislata tla. Hmelj začne rasti, ko je več dni zapored 4 do 5 °C, Julijske temperature vplivajo na število cvetov, avgustovske pa na kakovost storžkov. Če je maja pretoplo, se začne razvoj cvetov prezgodaj, zato je socvetij manj

in pridelek slabši. Hmelj zahteva v rastni dobi 500 do 600 mm padavin (če ni suše, je v Spodnji Savinjski dolini v tem času okrog 690 mm padavin).

Hmelj je večletna rastlina z življenjsko dobo malo nad 10 let. Po tem času morajo kmetje zasaditi nov hmelj. Pridelujemo le ženske rastline, na



*Zelena roža doline, naš hmelj Savinjčan,
nezavestno nosi v sebi, to rožo vse življenje.
Z njo se je rodil, v njeni senci umira.*

Vir: Zeleno zlato – Grenka roža

Slika 5: Že na pol suhi storžki hmelja sredi oktobra 2017

Foto: A. Polšak



Grafikon 1: Površine pod hmeljem in pridelava hmelja v Sloveniji v obdobju 1991–2017

Vir: http://pxweb.stat.si/pxweb/Database/Okolje/15_kmetijstvo_ribistvo/04_rastlinska_pridelava/01_15024_pridelki_povrsina/01_15024_pridelki_povrsina.asp (13. 10. 2017).

Železnica in hmeljarstvo (prevoz delavcev in transport hmelja)

Progo med Celjem in Velenjem so v več fazah gradili v drugi polovici 19. stoletja. Zgrajena je bila predvsem zaradi rudnika lignita v Šaleški dolini, povezala pa je tudi manjše kraje s Celjem, skozi katerega je že tekla Južna železnica Dunaj-Trst. Gradile in upravljale so jo Štajerske deželne železnice. Odprtje proge konec leta 1891 je pomenil pomemben korak v razvoju gospodarstva Žalca in celotne doline. Leta 1899 so odsek podaljšali do Dravograda, a so ga med Velenjem in Otiškim Vrhom leta 1968 demontirali.

Po železnici so v preteklosti v Savinjsko dolino prihajali sezonski delavci zaradi opravil v hmeljiščih. Samo obiranje hmelja je vsako leto sredi avgusta privabilo do 30.000 sezonskih delavk in delavcev s širšega Kozjanskega, okolice Ptuja in hrvaškega Zagorja. Gospodar je svojo skupino pričakal na železniški postaji in jo z vprežnim vozom odpeljal do domačije, po končanem obiranju pa so se ponovno vračali z železnico. Potrebe po sezonskih delavcih so se močno zmanjšale šele z množičnim uvajanjem sodobne mehanizacije in tehnologije po letu 1970.

Po končanem obiranju so trgovci odkupljene bale s hmeljem pripeljali na železniško postajo, od koder je Savinjski hmelj potoval na različne konce sveta. Zadnjih dvajset let je cenejši in bolj praktičen cestni prevoz. Tovornjak z največjo ponjavo lahko pelje 15 ton hmelja v vrečah ali 22 ton hmeljskih briketov. Za prekomorski promet se uporabljajo posebni hlajeni zabojniki.

S hmeljem naloženi vagoni na železniški postaji v Žalcu.
fotografija: arhiv Ljubo Korber

Priloga: Marjana Kopitar, Občina Žalec

Slika 6: Napis na informativni tabli ob Hmeljski poti pri Žalcu.

Med drugim lahko preberemo, kako so prevažali in pakirali hmelj, zlasti pa, da je do okrog leta 1970, ko je ročno obiranje zamenjalo strojno, prihajalo v Savinjsko dolino do okrog 30.000 sezonskih delavcev s širšega Kozjanskega, okolice Ptuja in Hrvaškega Zagorja. Za kaj več si velja ogledati Hmeljarski muzej.

Foto: A. Polšak

katerih se razvijejo neosemenjeni storžki ali kobuli.

V grobem ločimo aromatične in grenčične sorte hmelja. V Sloveniji skupno pridelujemo 17 vrst hmelja, od katerih prevladujejo aromatične vrste, kot so Aurora, Savinjski Golding, Celeia in Bobek, ki da tudi največ pridelka na hektar (do 3500 kg). V Sloveniji zadnja leta pridelamo 2000 do 2500 ton hmelja, kar znaša 1,5 do 2 % svetovne proizvodnje (največje pridelovalke so Nemčija, ZDA, Etiopija, Kitajska in Češka). Ker gre za količino, ki presega povpraševanje domačih pivovarn, ga okrog 95 % izvozimo v države EU. Cene so močno odvisne od razmer na svetovnem trgu, v glavnem pa so v zadnjem desetletju padale, v zadnjih letih je stanje nekoliko boljše. Zaradi tega so se spreminjale tudi površine pod hmeljem. Kaže se tako rahel porast površin pod hmeljem kot njegove pridelave (Grafikon 1).

Viri in literatura

1. Splet 1: <http://www.zal.sik.si/skromen-moz-velikih-dejanj-janez-hausenbichler/> (dostopno 13. 10. 2017).
2. Splet 2: <http://www.ihps.si/hmeljarstvo/predstavitev/> (13. 10. 2017).
3. Splet 3: http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/kmetijski_trgi/hmelj/ (dostopno 13. 10. 2017).
4. Škof, K. (2001). Stanje pridelave hmelja (*Humulus lupulus L.*) v Sloveniji. Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo. Splet: http://www.digitalna-knjiznica.bf.uni-lj.si/vs_skof_katja.pdf (dostopno 15. 10. 2017).
5. Zeleno zlato – grenka roža. Publikacija. Mentorica: Tanja Čajavec. Žalec: Univerza za tretje življenjsko obdobje, 2009.



Slika 7: Nasad hmelja pri Spodnjih Rojahi
Foto: A. Polšak