

V generaciji 2025/26 dr. Košir izbran v Fulbrightov program kot predstavnik Slovenije s projektom *Primerjava slovenske in ameriške hmeljarske industrije – od polja do piva*

Dr. Iztok Jože Košir,
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

Fulbrightov program je vodilni in najbolj raznolik mednarodni program izobraževalne izmenjave, ki ga sponzorira vlada ZDA, in je zasnovan za povečanje medsebojnega razumevanja med prebivalci Združenih držav Amerike in prebivalci drugih držav. Fulbrightov program je približno 360.000 udeležencem – izbranim zaradi njihovih akademskih zaslug in vodstvenega potenciala – zagotovil priložnost za študij, poučevanje in raziskovanje, izmenjavo idej ter prispevanje k iskanju rešitev za skupne mednarodne probleme. Med pomembnimi nagradami, ki so jih prejeli alumni Fulbrightovega programa, je 63 Nobelovih nagrad, 98 Pulitzerjevih nagrad in 82 MacArthurjevih štipendij.

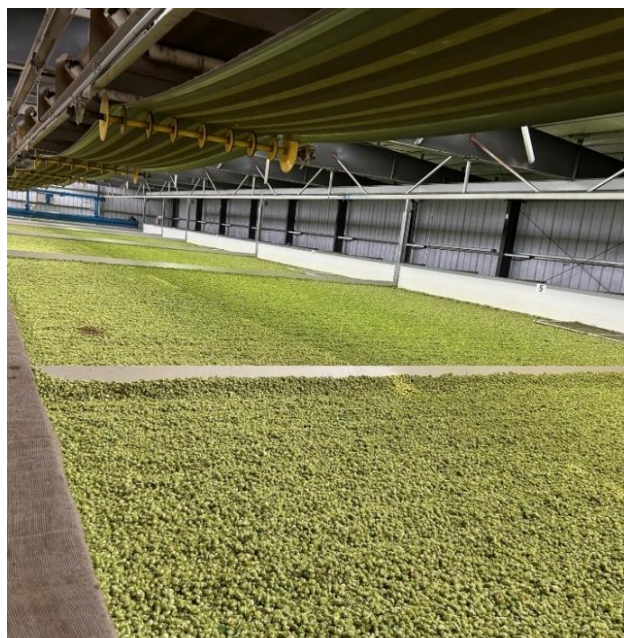
Fulbrightov program je bil ustanovljen leta 1946 in ga sponzorira Urad za izobraževalne in kulturne zadeve ameriškega zunanjega ministrstva. Trenutno program deluje v več kot 160 državah po vsem svetu.



Raziskovalna skupina na terenu: od leve proti desni Tom Shellhammer (Oregon), Iztok Jože Košir (Slovenija), Jun Yomo (Japonska), Samuel Ziegler (Pensilvanija), Cade Jobe (Teksas), Cecile Chenot (Belgija) (Foto: T. Shellhammer)

V generaciji 2025/26 sem bil avtor prispevka izbran kot predstavnik Slovenije s projektom *“Primerjava slovenske in ameriške hmeljarske industrije – od polja do piva”*. Projekt se je izvajal tri mesece v laboratoriju prof. Toma Shellhammerja na Oregon State University, Corvallis, Oregon, z obiski hmeljišč in pridelovalcev in predelovalcev hmelja v času obiranja v Oregonu, Idaho in Washingtonu, pivovarn,

laboratorijskimi analizami ter neposrednim sodelovanjem z ameriški raziskovalci. Delo na projektu je bilo osredotočeno na dve glavni področji: vpliv okoljskih in predelovalnih dejavnikov na kakovost hmelja ter vlogo diastatične moči hmelja pri pojavi, znanem kot »hop creep«.



Sušilnica hmelja na hmeljarskem posestvu Elk Mountain Farms, Bonners Ferry, Idaho (Foto: I. J. Košir)

Raziskovali smo, kako predelovalni postopki po obiranju hmelja vplivajo na kemijsko sestavo hmelja, aromo in okus piva. Obe državi sodita med največje pridelovalke hmelja na svetu, vendar se močno razlikujeta po podnebnju, tleh, strategijah gnojenja in zlasti v postopkih po obiranju, kot so sušenje, skladiščenje in nadaljnja predelava. S primerjavo različnih praks smo ugotavljali vpliv načina sušenja na vsebnost eteričnih olj in hmeljnih smol.

Drugo raziskovalno področje je bilo **diastatična moč hmelja, ki se nanaša na encime iz hmelja, sposobne razgradnje polisaharidov v fermentabilne sladkorje.** Ti encimi, še posebej pomembni pri hladnem hmeljenju, lahko povzročijo pojav »hop creep« – nezaželeno naknadno fermentacijo, neprimerno aromo, višjo vsebnost alkohola in odvečni CO₂ v pivu.

Cilj projekta je bil med drugim tudi razviti in uskladiti zanesljivo metodo za merjenje diastatične moči hmelja in analizirati reprezentativne vzorce slovenskega hmelja. Medtem ko je bil ta problem že podrobneje raziskan v ZDA, za slovenske sorte hmelja podatkov še nismo imeli.

Pridobljeni rezultati vključujejo poglobljeno razumevanje dejavnikov, ki vplivajo na kakovost hmelja, praktične usmeritve za pivovarje pri obvladovanju pojava hop creep ter tesnejše povezave med slovenskimi in ameriški raziskovalnimi in gospodarskimi skupnostmi. Rezultati bodo slovenskim hmeljarjem pomagali pri izboljšanju postopkov predelave in s tem dvigu kvalitete hmelja – vso osvojeno znanje bomo dodobra vključili v naše raziskovalno in svetovalno delo.



Staranje piva v hrastovih sodih, Deschutes brewery, Bend, Oregon (Foto: I. J. Košir)

Projektna skupina fontane piva Zeleno zlato nagrajena z značko Občine Žalec

Na slavnostni seji Občinskega sveta Občine Žalec, ki je potekala v soboto, 6. septembra 2025, v Domu II. slovenskega tabora Žalec, so podelili občinska priznanja. **Značko Občine Žalec** so prejeli tudi člani projektne skupine, ki so zasnovali in uresničili edinstven turistični produkt – Fontana piv Zeleno zlato / Beer Fountain of Green Gold. Med prejemniki je tudi **direktor Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije Bojan Cizej**, ki je z ostalimi člani projektne skupine prispeval k uspešni realizaciji

projekta, ki je pomembno zaznamoval turistično in gospodarsko podobo regije. Poleg njega so značko prejeli še: **Matjaž Omladič, Hana Šuštar Erjavec, Tanja Razboršek Rehar, Borut Sitar, Stojan Praprotnik in Matjaž Juteršek.**

Fontana piv je postala prepoznaven simbol Žalca in hkrati dokaz, kako lahko sodelovanje med različnimi strokovnjaki vodi do trajnih učinkov na lokalno skupnost in turizem.



Prejemniki priznanj Občine Žalec (značke, plakete in grba) v letu 2025 (Foto: T. Tavčer)