

Ponosni na prednike, zazrti v prihodnost

Z leti se ne spreminjamo samo ljudje, spreminjajo se tudi kraji, spreminja se narava. Drevesa rastejo, hudourniki si poiščejo nove poti, steze se zarastejo, ceste se širijo, hiše se podirajo ali pa pridne roke iz ruševin naredijo nov dom – zase in za generacije, ki bodo tam ostale.

Takšni občutki so me preletavali na vroč julijski dopoldan, ko sem se po panoramski poti približevala Klemenškovi kmetiji v Logarski dolini. Prvič sem jo videla pred natanko tridesetimi leti – julija 1983 med študentskim taborom. Iz solčavske osnovne šole, kjer smo prebili nekaj dni, smo se vsako jutro zgodaj odpravili na obiske kmetij. Klemenškova ni bila na seznamu, ker tam nihče ni živel. A nas je pogled s (takrat še makadamske) panoramske poti na veliko kmetijo na slemenu, ki se je končal s strmim breznom v gozdu, očaral in zavili smo z načrtovane poti po strmi poti do Klemenškove domačije. Kljub temu da je vsako poslopje pričalo o tem, da je že dolgo, odkar je zadnji gospodar



Judita in Daniel Klemenšek z Danielovo mamo Terezijo. Daniel se je prej pisal Jurjevec, a je ravno mama predlagala, naj oba z Judito prevzameta njen dekliški priimek in tako poskrbita, da se Klemenškovo ime ohrani skupaj s kmetijo.

zapustil domačijo, pa zob časa ni mogel načeti vtisa, da je nekdanj mogočna in pomembna. Dolgo sem stala sredi stavb, ki so nekoč generacijam ponujale vse, kar

so potrebovale – zatočišče, toplino doma, delo, preživetje ..., in zaslutila sem globoko žalost zadnjega gospodarja, ko je obrnil ključ v vratih in pustil za seboj roj-



Klemenškova domačija julija 1983 in julija 2013. V pisnih virih je prvič omenjena leta 1426 v urbarju, kjer so beležili vračila dolgov Klemenškovih. Do slednjih je prišlo zaradi širjenja in posodabljanja kmetije in žage. Danielov praded Rok Klemenšek je bil dober, razgledan in napreden gospodar. Bil je tudi šolan in je okoliškim kmetom pomagal kot živinozdravnik ter jim svetoval glede živinoreje. Sodi med najbolj zaslužne za razvoj solčavsko-jezerske pasme ovc, ki se je izkazala za mnogo bolj donosno kot domača pasma, ki je prevladovala na kmetijah pred koncem devetnajstega stoletja. Rok Klemenšek se je rodil leta 1859, kmetijo je prevzel leta 1879, umrl pa leta 1391.



Daniel je moral hišo zgraditi povsem na novo, saj je bila po nemškem požigu leta 1944 hitro in bolj za silo obnovljena. Jedilnica v hiši je kmalu postala premajhna za vse dobrot željne obiskovalce. Kmetija Na Klemenčem je odprta vse dni od 1. julija do 25. avgusta, izven tega časa pa po dogovoru. Kosila strežejo le ob nedeljah in predhodno najavljenim skupinam.

stno kmetijo in vse, kar so generacije pred njim gradile. Pomislila sem, da res ne bi želela biti na njegovem mestu!

Leta so tekla, nekajkrat sem kmetijo Na Klemenčem še obiskala, potem pa je počasi ostala potisnjena nekje globoko v spominu. A pred nekaj leti sem mimogrede slišala, da nekdo obnavlja

Klemenškovo kmetijo. Da je prišel eden izmed dedičev iz Srbije in da dela lepo napredujejo. Seveda je bila prva misel nekoliko skeptična: verjetno si ureja vikend v neokrnjeni naravi. A se je k sreči izkazalo, da se je na kmetijo vrnil pravi gospodar. Takšen, ki se je odločil, da bo na kmetiji in od nje živel. Takšen, ki ima



Tabla na hiši opozarja obiskovalce na nadmorsko višino kmetije na Klemenčem. Gospodar je povedal, da pri njih velja, da se kuri tja do velikega šmarna, potem pa se kurilna sezona spet začne na svetega Roka dan (16. avgust). A v šali je tudi resnica in ob večerih je na tej višini tudi v poletnih mesecih čutiti hlad.

spoštljiv odnos do narave in do vsega, kar so njegovi predniki ustvarili. In takšen, ki je na kmetijo pripeljal ženo, ki ga pri tem podpira.

Z bregov Donave med savinjske vršace

Pogovor z Danielom in Judito Klemenšek je bil vse prej kot dolgočasen. Glede na njune dosedanje življenjske poti tudi ne bi moglo biti drugače. Daniel v mladosti ni imel dosti opravka s kmetijstvom. Iz Zemuna, kjer je živel, je hodil na počitnice k sorodnikom v Zgornjo Savinjsko dolino, kjer je bival pri starih starših v Klemenči žagi. Judita je bila doma na večji kmetiji v Blatni Brezovici



Kmetija Na Klemenčem obsega 90 hektarjev, od teh je največ gozda (75 hektarjev), les pa je pomemben vir prihodka. Travnikov in pašnikov je 7,5 hektarjev, še enkrat toliko pa je nerodovitne zemlje (Klemenča peč). Redijo govedo, prašiče in koze. Meso govedu in prašičev v celoti predelajo v tradicionalne mesnine.

V zgodovini rodbine Klemenšek velja Rok Klemenšek, rojen leta 1859, za najbolj sposobnega gospodarja. Bil je zelo razgledan, končal je ljudsko šolo v Žalcu, sovaščanom pa je rad pomagal kot ljudski zdravnik in živinozdravnik, kar dva mandata pa je bil župan občine Solčava.. Skupaj z živinozdravnikom Martinom Jelovškom sta z umno odbiro in vpeljevanjem bergamaške pasme »oblikovala« solčavsko-jezersko pasmo ovc. Rok Klemenšek je z nakupom Krofičeve kmetije povečal posest na 360 hektarjev, kasneje pa je tudi postavil Klemenčo žago. S Heleno sta imela devet sinov in hčerko, vse je tudi poslal v šole. Najstarejši sin Anton je bil duhovnik, Danielov ded Jože pa je ostal na kmetiji in se izkazal za zupanja vrednega dediča. Nadaljeval je očetovo delo, na Klemenči žagi je imel tudi po dvajset zaposlenih. Uspelo mu je odplačati vse dolgove svojega očeta, teh pa ni bilo malo, saj je za širitev kmetije in investicije Rok Klemenšek najel kar precej posojil. Pred drugo svetovno vojno so na Klemenčem redili več kot 200 ovc, okoli 20 goved, 5 konjev, 30 koz in svinje. Jeseni leta 1944 pa je kmetijo doletela enaka usoda kot Solčavo in večino okoliških kmetij. Nemci so jih namreč požgali in za marsikatero kmetijo je to bil tudi konec. A ne za Klemenškovo. Jože je začel z obnovo, pri čemer mu nikakor ni bila v pomoč država, ki je vpeljala obvezno dajatev v obliki pridelkov ter nacionalizirala Klemenčo žago, Klemenčo jamo in Krofičevo. Jožetu in Karolini je ostalo le še 89 hektarjev in trije otroci. Dve hčerki sta se poročili v tujino, sin, ki naj bi bil naslednik, pa se je smrtno ponesrečil leta 1961. Slednje je pomenilo konec trdne kmetije Jožeta in Karoline Klemenšek. Preselila sta se v dolino v Klemenčo žago in redila eno kravo in pet ovc. Po očetovi smrti leta 1978 je kmetijo dobila v last Terezija, Danielova mama. Njena želja, da eden od treh otrok prične ponovno kmetovati, je bila odločilna za to, da se je začelo novo obdobje v zgodovini kmetije Na Klemenčem.

pri Vrhniku, vajena kmečkega dela. Tudi ona je preživljala počitnice pri teti na vikendu v Logarski dolini. Tako so se njune poti križale in sklenile na nadmorski višini 1145 metrov.

Daniel je iz Zemuna prišel s spričevalom matematike – statistike, Judita pa je v Velikovcu v Avstriji končala kmetijsko-gospodinjstvo šolo in pridobljene kuharske veščine so ji še kako prav prišle. Daniel se je pri 21 letih dokončno vrnil v Slovenijo (leta 1988). Velika Klemenškova kmetija je bila prazna in Danielova mama je predlagala, da jo eden izmed otrok prevzame in obnovi.

Tako sta Daniel in Judita začela iz nič. Na kmetiji ni bilo elektrike in ne vode. Sami so iz doline potegnili kar 1500 metrov električnega kabla. Leta 1991 so namreč obnovili lastno hidroelektrarno, od koder se oskrbujejo z elektriko. Občina Mozirje je z nepovratnimi sredstvi pokrila stroške tretjine kabla. Leta 1998 se je mlada



V gospodarskem posloplju je Daniel uredil zbirko stare opreme in delovnih strojev. Med eksponati ima posebno pinjo v kateri so iz smetane izdelovali surovo mas. Daniel je v otroštvu pri babici Karolini vrtel ravno to pinjo. Obnovil pa jo je sam, na restavratorskem tečaju v Solčavi.



Kapelico na Klemenčem sta postavila Rok in Helena Klemenšek leta 1911. Ob stoti obletnici sta jo skrbno obnovila Daniel in Judita Klemenšek. Kapelica je narejena iz lokalnega kamna – logarskega apnenca, okolico pa sta uredila iz enakega kamna, kot predniki pred stotimi leti. Mlad gospodar Šumetove kmetije, na kateri se nahaja logarski apnenec, je kamnosek, ki pri delu uporablja ravno ta kamen. On je tudi pripravil apnenec za ureditev okolice kapelice. Kapelica je posvečena Srcu Marijinem in Srcu Jezusovem in Don Bosku (v povezavi z Antonom Klemenškom, ki je bil Salezijanski duhovnik).

Klemenškova družina preselila na kmetijo.

Med gradnjo stanovanjske hiše pa sta začela razmišljati o turistični dejavnosti na kmetiji, kajti jasno je bilo, da klasično

kmetijstvo, kljub relativno veliki kmetiji, ne bo dovolj donosno. Tako sta spremenila gradbeno dovoljenje in 1. aprila 2002 registrirala turistično dejavnost. Leta 2005 sta na Veterinarski upravi RS pri-



foto: Tomo Jeseničnik

EDEN – Evropska destinacija odličnosti je prestižen naziv, ki ga je leta 2009 dobila solčavska regija, s sloganom »Harmonija treh dolin«. Tudi društvo Panorama ima zasluge, saj so vanj vključene kmetije Žibovt, Kočnar in Na Klemenčem med ogledom komisije pustile odličen vtis. Podelitev priznanja EDEN 2009 je potekala na gospodarskem posloplju Klemenškove domačije. Jedilnik je sestavljal prof. dr. Janez Bogataj: poleg Juditinega domačega kruha. domačih sirov s kmetije Žibovt ter Klemenškovih suhomesnih izdelkov so ponudili jagnječjo obaro, ki so jo pripravili Šumetovi s kmetije Kočnar, Judita pa je ponudila ajdove žgance, solčavski masovnik in hruškove žlinkrofe. Domača peciva so prišla s kmetije Kočnar, vse pa so gostje lahko poplanknili s železno Klemenčo kislavo vodo, domačim sokom, vinom in žganjem.



Danes lahko turistična kmetija Na Klemenčem sprejme do 60 gostov. Leseni prizidek je nastal ravno zaradi vedno večjega povpraševanja, v njem pa je enako prijetno v poletnih mesecih kakor tudi pozimi. Seveda gostje ne prihajajo zgolj zaradi hrane, pač pa tudi zaradi zanimive zgodovine domačije in prijetnega poletnega hlada.



dobila številko obrata za predelavo mesa. Kakovost mesnin je pomemben razlog za odločitev o zamenjavi pasme govedu, saj so cike počasi zamenjale pred časom uhlevljene sivke. Tudi sicer se reja cika-stega goveda vrača na solčavske kmetije.

Letos so preuredili del govejega hleva v hlev za prašiče. Meso dvanajst prašičev (kolikor jih letno spitajo s krmo, ki je prosta GSO), je namenjenih predelavi v visokokakovostne suhe mesnine, izdelane brez konzervansov.

Kako naprej?

Ko je beseda nanesa na načrte za prihodnost, sta bila bolj zadržana. Kmetija je velika, v sezoni je tako na travnikih kot v kuhinji vse preveč dela. Na Klemenčem je zanimiva destinacija zaradi svoje lokacije in prepoznavnosti. Vedno več tujcev prihaja, vedno več pa je tudi nenapovedanih gostov. Kar je sicer razumljivo in dobro, a za organizacijo v kuhinji, kjer dela le Judita ob pomoči Danielove mame, je slednje kar velika težava.

Nameravata povečati proizvodnjo in prodajo domačih suhomesnih izdelkov. Letos sta prvič poskusila s prodajo v Ljubljani na prireditvi Podeželje v mestu in bila z izkupičkom zadovoljna. Pa tu ne



Krajnc
STROJNA OPREMA

Mešalniki za kruh in meso, motorne mesoreznice, ročne in motorne polnilke, kockalniki slanine....

Tel.: 02/87-61-151, www.krajnc-oprema.si



Izvrstne tradicionalne savinjske mesnine so na prodaj na kmetiji, v centru Rinka v Solčavi ter na različnih sejmi, kjer Klemenškova ponujata svoje dobrote. Po predlogu etnologa dr. Janeza Bogataja sta Judita in Daniel svoje mesnine poimenovala po kmetiji: Klemenč želodec, Klemenča bunka, Klemenči zašinek, Klemenča slanina, Klemenče klobase. Seveda pa takšne dobrote najbolj teknejo lepo aranžirane na mizi s pogledom na Savinjske Alpe. Pri Klemenškovih vam ob vikendih ali po dogovoru postrežejo tudi z domačim kosilom.



Gospodarsko poslopje je ostalo takšno kot prej; seveda ga je bilo potrebno temeljito obnoviti, streho pa so na novo pokrili, vendar na tradicionalen način, z macesnovimi skodlami. Za slednje so porabili kar 100 kubičnih metrov macesnovega lesa. Vsa poslopja, predvsem pa pod in hlevi, pričajo o nekdanji močni kmetiji, ki je obsegala dve stanovanjski hiši, hlev za krave, vole in konje, v istem posloplju sta se nahajali še kovačija in ovčji hlev. Potem sta bila tu še svinjak in »frnaža«, v kateri so sušili lan. Vetrnica, ki so jo postavili ob gospodarskem posloplju, je gnala slamoreznico, steljosek, mlin in mlatilnico. Klemenškovi so imeli tudi svojo apnenco ter kuhali oglje. Leta 1832 so na Klemenčji jami zgradili še planinsko kočjo, ki je najstarejša v Sloveniji.



Daniel in Judita sta sklenila, da ne bosta izpustila nobene priložnosti za ugodno predstavitev in prodajo. V Ljubljani sta bila zadovoljna tudi s prodajo, na sejmu AGRA v Gornji Radgoni pa prodaja nekako ni stekla. A ni jima žal. »Če sva s tem dosegla večjo razpoznavnost in pridobila tudi samo enega gosta, je cilj dosežen,« sta poudarila. V Gornjo Radgono sta bila povabljeni kot rejca cikastega goveda. Na reviji goveje živine so lahko opazovalci občudovali njihovo telico Bicko. Pri predstavitvi je sodelovala cela družina: Štefan je vodil telico v ocenjevalnem ringu, Marko je nosil slovensko zastavo, starša pa sta se predstavila kot ponosna rejca, oblečena v solčavskih prazničnih oblačilih, kot so jih nosili pred 150 leti.



foto: dr. Nežika Petrič

gre le za neposredni izkupiček od prodaje, pač pa tudi za večjo prepoznavnost.

Zaradi vedno večjega povpraševanja po možnosti prenočevanja na Klemenškovi kmetiji načrtujeta Judita in Daniel ureditev sob. Največja težava kmetije na Klemenčem je prekratka turistična sezona. Skupaj s Centrom Rinka in občino Solčava načrtujejo ureditev zbirke starega orodja ter razgledišča na Logarsko dolino. Tudi les, ki igra pomembno vlogo v ekonomiki solčavskih kmetij, bo dobil dodatno vlogo, saj bo sin Štefan po končani srednji lesarski šoli začel s predelavo lesa.

A najpomembnejše je, da sta Judita in Daniel do zdaj tako rekoč vse svoje cilje uresničili. In seveda, da je Klemenškova domačija ponovno živa in pomeni dom Juditi, Danielu, Štefanu in Marku.

Tatjana Čop

(Foto: Andrej Weingerl in Tatjana Čop)



Združenje Turističnih Kmetij Slovenije



Združenje turističnih kmetij Slovenije in revija PiP vas vabita na vsakoletni strokovni izlet v tujino.

Tokrat si bomo primere dobre prakse ogledali v dveh avstrijskih deželah – na Štajerskem in na Gradiščanskem. Obiskali bomo kmetije, ki so turistično ponudbo povezale s specializirano ponudbo domačije in se uspešno tržijo, tudi ob podpori deželnega združenja turističnih kmetij. Če vas zanima, kako avstrijski kmetje ponujajo hrano, sobe, apartmaje, počitniške hiše, aktivnosti na kmetiji in v naravi in še kaj, se nam pridružite od 22. do 24. oktobra.

Za več informacij pišite na elektronska naslova:

ztk@siol.net ali tatjana.cop@siol.net.

Lahko pa tudi pokličite na telefonsko številko
03 491 64 80 (Renata Kosi) ali 041 366 506 (Tatjana Čop).

Vabljeni!