

## Rodna Gruda

# Ekumuzej hmeljarstva in pivovarstva pripoveduje zgodbo o zelenem zlatu in pivu

## Eco-Museum of Hop-Growing and Brewing Industry in Slovenia – Story of Green Gold and Beer

Objavljeno dne/Published on: 01.10.2015

Avtor članka/Article Author: Jerica Potočnik Foto: Jerica Potočnik

**Spodnja Savinjska dolina je že od 19. stoletja znana po pridelavi hmelja in varjenju okusnega piva, poznanega tudi izven meja naše dežele. Več kot stoletje dolga tradicija pridelave hmelja je sooblikovala ekonomske in socialne razmere tamkajšnjih prebivalcev ter drugih, ki so redno prihajali na sezonsko obiranje hmelja. V Žalcu, središču »Doline zelenega zlata«, je od novembra 2009 za obiskovalce odprt Ekomuzej hmeljarstva in pivovarstva Slovenije, ki na sodoben in pristrčen način prikazuje življenje hmeljarjev nekoč in danes.**

**The Lower Savinja Valley has been widely known for growing hops and brewing delicious beer ever since the 19th century. The tradition of hop growing has laid economic and social grounds for the inhabitants of the area and others who frequently visited seasonal hop-picking. The Eco-Museum of Hop-Growing and Brewing Industry in Slovenia opened in November 2009. Located in Žalec, the center of “The Valley of Green Gold”, the museum takes on a modern and adorable approach to present the life of hoppers then and now.**



Ekumuzej hmeljarstva in pivovarstva se nahaja v stari sušilnici hmelja v neposredni bližini Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Žalec. V razstavnih prostorih je na interaktiven način predstavljeno hmeljarstvo in pivovarstvo skozi zgodovino, obiskovalci pa si lahko ogledajo še postopek varjenja piva ter ga seveda tudi poskusijo. V muzeju se tako seznanimo s hmeljarsko identiteto Spodnje Savinjske doline, hmeljarskimi šegami, socialnim in družbenim položajem hmeljarjev in obiralcev hmelja ter hmeljarskim delom.

Zanimive so tudi druge podrobnosti, kot na primer obleka, prehrana, spanje ter zaslužki hmeljarjev in obiralcev hmelja. Obiskovalce bo nasmejal duhovit desetminutni film iz prejšnjega stoletja, ki na zabaven način prikazuje življenje in delo savinjskih pridelovalcev hmelja. Vse tiste, ki jih boljše zanima hmeljarska tehnologija, si lahko ogledajo prikaz le-te na različnih lokacijah hmeljarskih kmetij po celi regiji, novejšo tehnologijo pa na poskusnih hmeljskih nasadih Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo Žalec. Za obiskovalce, ki iz muzeja ne želijo oditi praznih rok, je na voljo trgovina spominkov, kjer lahko kupijo hmeljarski čaj, savinjsko pivo Kukec, pripomočke za kuhanje piva doma in knjige s hmeljarsko tematiko.

### Lokalno prebivalstvo zanima lastni izvor

Muzejsko gradivo in razna orodja so prispevali tudi prebivalci okoliških občin. Na ta način aktivno povezujejo v muzejsko družino vsakogar, ki je bodisi prispeval del svojih spominov ali pa je del zgodbe o hmelju, poudarjajo v ekomuzeju. »Ekumuzej tako odseva željo lokalnega prebivalstva po raziskovanju lastnega izvora in zgodovine ter prispeva k lokalnem razvoju,« dodajajo. Najpomembnejši partnerji oziroma pooblastitelji ter pobudniki in ustanovitelji ekomuzeja so občine Žalec, Braslovče, Polzela, Prebold, Tabor in Vransko, veliko zaslug za odprtje muzeja pa nosijo tudi Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Žalec, Hmezad Export – Import, Razvojna agencija Savinja, Zavod za kulturo, šport in turizem Žalec ter Zveza turističnih društev Občine Žalec.

### Hmeljarstvo v Sloveniji ima bogato tradicijo

Pridelava hmelja ima v Sloveniji dolgo tradicijo. V okolici Škofje Loke so hmelj gojili že v 12. stoletju. V srednjem veku je pridelava popolnoma zastala. Ponoven razcvet je hmeljarstvo doživelo v 19. stoletju, ko se je močno razširilo tudi na Štajerskem. Veliko zaslug za pospešeno rast hmeljišč imata Hmeljarsko društvo, ustanovljeno leta 1880, in žalska

Hmeljarna, ustanovljena leta 1902. Po drugi svetovni vojni je za ekonomsko plat proizvodnje skrbela hmeljarska zadruga Hmezad, Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo v Žalcu pa je pridelovalcem nudil svetovalno in raziskovalno podporo. Kljub temu da je Slovenija majhna država, spada med večje pridelovalke hmelja. Pridela namreč dva do tri odstotke vsega hmelja na svetovnem trgu. Na več kot dva tisoč hektarjih hmeljarskih nasadov so najpogostejše slovenske sorte aurora, bobek in savinjski golding.

### Simon Kukec – oče laškega piva

V ekomuzeju sta na ogled razstavi o znamenitemu pivovarju Simonu Kukcu in hmeljarju, gospodarstveniku in politiku Franu Robleku. Razstava z naslovom Zgodba o uspehu Simona Kukca je bila pripravljena ob stoletnici njegove smrti (rodil se je leta 1838, umrl pa leta 1910). Kot je znano, ga Laščani imenujejo kar oče laškega piva. Poleg pivovarne v Laškem je imel Kukec v lasti še pivovarno v Žalcu. Le-ta je prenehala z delovanjem po prvi svetovni vojni. V njegovem obdobju so v Laškem letno zvarili od 30 do 35 tisoč hektolitrov piva, v Žalcu pa od 15 do 20 tisoč hektolitrov. Zanimivo je, da so že takrat varili različne vrste piva, med drugimi ležak, termalno pivo, porter, marčno in bavarsko pivo. Pivovarni Simona Kukca sta prijeli številna priznanja doma in v tujini. Kukčevo pivo se je zelo dobro prodajalo po celotnem slovenskem prostoru, pili pa so ga celo v Egiptu in Indiji.

### Fran Roblek – mož, ki je hmeljarstvo dvignil na višjo raven

Za razvoj hmeljarstva in pivovarstva v Spodnji Savinjski dolini so poleg Simona Kukca zaslužni številni domačini, med njimi tudi hmeljar, gospodarstvenik in politik Fran Roblek. V Ekomuzeju je tako od septembra letos na ogled razstava ob 150-letnici njegovega rojstva. Fran Roblek je bil hmeljar, ki je zaslužen za tehnološki razvoj hmeljarstva. Bil je prvi hmeljar, ki se je dolga leta resno ukvarjal s selekcijo hmelja. Svoje znanje je prenašal tudi na druge hmeljarje. Zanimivo je, da je njegova sušilnica veljala za najboljšo v takratni banovini. Bil je tudi zavzet član stanovskega Južnoštajerskega hmeljarskega društva v Žalcu. Od leta 1911 do svoje smrti je bil tudi njegov predsednik.

### Za dobro pivo zgolj tri sestavine

Ljubitelji laškega piva se bodo verjetno malce več časa zadržali ob panojih, na katerih so predstavljeni zgodovinski mejniki Pivovarne Laško. Še posebej zanimiva je razstava steklenic in pločevink laškega piva iz različnih obdobj, ki v nas budi nostalgijo po dobrih starih časih. Sicer pa vsak »tapravi pivoljubec« ve, da so za dobro pivo potrebne zgolj tri sestavine: kakovostna voda, slad iz ječmena in hmelj, ki daje pivu prijetno aromo in grenkobo. Katero oziroma čigavo pivo je najboljšo, je verjetno stvar polemike. Vsi pa prav dobro vemo, na katero že vrsto let prisegajo Savinjsčani.



Vhodna tabla vabi



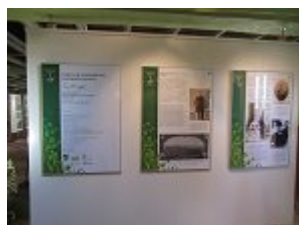
Obleki hmeljarske starešine in hmeljarske princese



Orodje za pridelavo hmelja



Pripomočki Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo



**Razstava Fran Roblek**

**Razstava Simon Kuček**

**Sestavine za pivo**

**Stare škopilnice**



V osredju  
Hmeljarne

maketa



Vhod Ekumuzej hmeljarstva  
in pivovarstva (2)