

# Katja Temnik

Kmetica, ki govori šest jezikov, posluša Marizo in bere Schillerja

## VSE V NARAVI, V KOZMOSU POTEKA V RITMIH IN VSE JE POVEZANO

Nekje je zapisala, da ljudje, ki obišejo njihovo kmetijo Zeliščni vrt Majnika, postanejo drugačni. Da jih okus in vonj te "hrane naše vsakdanje", sestavljene iz materije, duha in srca, ki jo napajajo žive kozmične sile, preobrazi. Da se čas ustavi v enovitosti vsega, kar je, tako čudovito popolno povezano. In da takrat zasije skozi človeka svetloba njegove dobrotljivosti. Vse je že tam! Tudi svoboda dleta, da v potu iskalca izkleše svoj carpe diem. Živi ga, to svoje poslanstvo! ... Vse to in še več je izpričala meni.

**K**aj se zgodi, da magistrica politologije in diplomirana prevajalka zapusti evropski košarkarski parket, se vrne v rodni kraj in postane kmetica?

V človeku dozori nekaj, kar se je pripravljalo že precej časa. To ni stvar trenutka, čeprav enkrat res nastopi trenutek, ko se odločiš in zapreš vrata sveta, ki ti je 21 let pomenil vse, in odideš v svet, ki ga ne poznaš, ampak te kliče nekje iz notranjosti.

Gre za proces naše notranje naravnosti, iskanja, kdo si, kaj počneš na tem svetu, v čem je smisel ... Vse, kar ste našli – magisterij, jeziki, košarka, kmetica ... –, so le zunanja oblačila, ki si jih sešijemo in nosimo skozi življenje. Ampak naj počnemo karkoli, smo najprej in predvsem – človek. In antropozofija oziroma duhovna znanost dr. Rudolfa Steinerja mi je ponudila odkrivanje prav teh odgovorov, ki sem jih iskala: kdo sem jaz, kaj pomeni biti človek, kakšna je človekova vloga na tem svetu, kakšna je njegova naloga, odgovornost, ali smo tu le po naključju ali z namenom. To, da se je z biodinamiko in zelišči

ukvarjala moja mama Majda, pa je bil namig, na katerem področju naj se jaz kot človek razvijam.

**Torej najprej je bila antropozofija in šele nato biodinamika?**

Tako je, biodinamike brez antropozofije ni, prav tako kot brez nje ni waldorfske pedagogike, antropozofske medicine, evritmije ... Ukvarjanje z zgoraj navedenimi vprašanji, raziskovanje, odkrivanje modrosti o človeku (antropos: človek, sofija: modrost) je temelj vsakršnega delovanja duše zavesti – kot današnje stopnjo razvoja naše duševno-duhovne konstitucije imenuje Steiner. Biodinamično kmetijstvo pa je eno izmed življenjskih področij, na katerem lahko tak človek deluje.

**Kdo in s čim vas je od antropozofov tako življenjsko pritegnil? Predvsem njen utemeljitelj Rudolf Steiner ali še kdo drug? In zakaj?**

Za antropozofijo sem izvedela v svojih dvajsetih od prijateljice, ki je delala v waldorfskem vrtcu. Že takrat me je ta pristop

vzgoje zelo pritegnil. A to je bil tudi čas, ko sem bila povsem osredotočena na svojo košarkarsko kariero, vse je bilo podrejeno športu. Nekoliko kasneje je mama Majda opravila tečaj iz osnov biodinamike pri gospe Meti Vrhunc. Kljub temu da sem takrat igrala v tujini, je mama ponovno spodbudila moj interes, da izvem še kaj več o tem Steinerju in antropozofiji. In takrat sem se naročila na revijo Človek in svet, ki jo izdaja KUD Sredina. Prebrala sem prevod Steinerjevega predavanja Izobraževanje praktičnega mišljenja in postopoma posegala po vse več njegovih delih. Tako da ne morem reči, da je bila neka oseba tista, ki me je nagovorila, temveč me je poklicala vsebina, življenjske modrosti, o katerih Steiner govori. Tudi sam je pogosto rekel, da on sploh ni pomemben, temveč je pomembna vsebina, o kateri govori, pomembna so spoznanja, do katerih pridemo. Zavračal je vsakršno čaščenje njegove osebnosti. Pri njem prav tako ne gre za karizmo – to je gotovo imel –, s katero želi marsikateri 'duhovni učitelj' prepričati ljudi, naj mu sledijo. Saj ljudje potem sledijo osebnosti, ne pa vsebini, to pa ni stvar svobode. Medtem ko je svoboda, svoboden posameznik za Steinerja cilj in namen vsega njegovega delovanja.

#### Ali ni beseda ekološka pri pojmovanju vaše dejavnosti – ekološka biodinamična kmetija – odveč? Kaj ni biodinamika že sama po sebi ekološka??

Prav imate, pri biodinamiki gre za korak naprej od ekološkega kmetijstva. Torej, medtem ko je vsaka biodinamična kmetija tudi ekološka, pa ni vsaka ekološka kmetija tudi biodinamična. Kar zadeva naše poimenovanje, gre za to, da danes že vsi vedo, kaj je ekološko, ne pa tudi, kaj pomeni biodinamična pridelava. Zato pri nazivu naše kmetije uporabljamo oba pridevnika: ekološka in biodinamična.

#### Kje so podobnosti in v čem razlike?

Obstaja velika kvalitativna razlika med 'zgoj' ekološko in biodinamično pridelavo. V ekološki pridelavi ne gre za nič razvojnega, gre 'le' za odpravljanje velikih zablod preteklih načinov kmetovanja, torej, da se ne uporabljajo mineralna gnojila in strupena škropiva. Kaj več od tega pa ekološko samo po sebi ne nudi – čeprav je v današnji razbohotenosti intenzivnega industrijskega kmetijstva tudi ekološka pridelava že velik napredek, da se razumemo.

Toda kdor se resnično ukvarja s tem, kaj hrana sploh pomeni za človeka, katere življenjske sile delujejo (ali pa ne) v njej, in s tem povezanim vprašanjem, ali pri rasti rastlin sodelujejo sile narave ali je hrana proizvedena v laboratoriju ... No, tak kmet hitro ugotovi, da ekološko kmetijstvo nima pravega odgovora na vse večje družbene in podnebne spremembe, ki smo jim priča. Vedno zgoj capljamo za tem, kar se je že zgodilo; na primer, uvajamo namakalne sisteme po tem, ko smo imeli že leta suše – ko pa namakalni sistem imamo, pridejo leta z ogromno dežja ...

Ljudje, ki se ukvarjamo s Steinerjevo biodinamiko, pa nasprotno želimo prodreti v same procese nastajanja rastlin

in pojavov. Želimo torej pripraviti rastline na to, kar prihaja. In tega ne počnemo z nikakršnim mističnim hokuspokusom, temveč z jasno utemeljenimi pristopi, ki upoštevajo ritme, sile in procese v naravi, ki segajo tudi nad zgolj fizično, čutno zaznavno raven. Gre za naravne zakonitosti, ki jih moramo z opazovanjem najprej šele odkriti.

Če poenostavimo, običajno (tudi ekološko) kmetijstvo zanima zgolj fizična raven: predvsem to, koliko bo količinskega pridelka, pa tudi, koliko ima hrana določenih snovi, mineralov, vitaminov ipd. Medtem ko gre pri biodinamiki za kakovost teh snovi, mineralov, vitaminov ipd. ter za sam vstop v proces nastajanja rastlin, pri katerem sodeluje ves kozmos.

#### Na primer? Kako konkretno?

Predvsem na osnovi dveh ugotovitev: vse v naravi, v kozmosu poteka v ritmi in vse je povezano. Pri sajenju in vzgoji rastlin upoštevamo dnevne, tedenske, mesečne in letne ritme ter gibanje Lune in planetov. Steiner pravi, da če obravnavamo rastlino, ne da bi pri tem upoštevali Zemljo in zakonitosti gibanj planetov v našem osončju, je to tako, kot da bi skušali razložiti las brez glave, iz katere raste. Potem pa so tu biodinamični preparati. Osnovna biodinamična preparata skrbita tako za kolkost kot kakovost pridelave. To sta gnoj iz roga, s katerim povečamo kaljivost rastlin, ter kremen iz roga, ki izboljša zorenje ter kakovost rastlin in plodov. Zelo pomemben je tudi kompost – da dosežemo urejeno razgradnjo v njem, uporabljamo kompostne preparate, ki jih naredimo iz zdravilnih rastlin v določenih živalskih ovojnicah: kamilica, rman, regrat, kopriava, hrastovo lubje. Zanimivo je, da potrebujemo zelo majhno količino teh preparatov, saj delujejo po zakonitostih delovanja najmanjših entitet, podobno kot homeopatija. Še bolj zanimivo pa je to, da gre učinkovitost oziroma neučinkovitost teh preparatov z roko v roki z osebnim duhovnim razvojem oziroma nerazvojem človeka, ki jih uporablja. Vse je povezano ...

Z biodinamiko torej vplivamo na proces rasti rastlin. In če se s tem področjem ukvarjamo, denimo hitro ugotovimo, da je ravnovesje v konvencionalno pridelani pšenici popolnoma porušeno – klasje je umetno povečano, ker se s tem več zasluži, steblo zmanjšano, ker je 'nekoristno' in se ga ne more prodati. V zmu je izjemno veliko škroba in glutena, kar je pripeljalo do tega, da je danes toliko ljudi alergičnih na žito, in še bi lahko naštevali. Ampak to, kar nam daje zdravje, kar nam daje moč in nas hrani ne samo na fizični, temveč tudi na duševni in duhovni ravni, pa je prav ravnovesje med kolkostjo in kakovostjo v rastlini – urejenost njene zunanje in notranje strukture, celic, ki nastanejo, kadar rastlino pridelamo tako, da zraste v skladu s svojo naravo. Beseda kozmos (vesolje) izhaja iz stare grščine in pomeni urejena celota.

**Žal pa je ta urejena celota na Zemlji že davno porušena. Steiner je leta 1924 podal Navodila za biodinamično kmetijstvo na kmetijskem tečaju predvsem kot odziv na**





Konvencionalno 'naravno' pridelana hrana nima več nobenega vonja in okusa, zato ji dodajajo umetne ojačevalce okusov in arome – in ti potem v človeškem telesu povzročajo alergije, ker jih telo ne zna predelati.

**opažanja kmetov, da je obdelovalna zemlja vse bolj izčrpana in da se zdravje in kakovost pridelkov in živine po uporabi kemičnih gnojil slabšata.**

Žal je res tako. Poleg kakovostnega pridelka z biodinamično pridelavo skrbimo še za dve izjemno pomembni stvari – oživljamo od umetnih gnojil in intenzivne pridelave izčrpano zemljo ter ohranjamo biodiverzitetu rastlin in živali. Intenzivno kmetijstvo je uničilo na tisoče hektarjev rodovitne zemlje po svetu ter skupaj z industrijo privedlo do drastičnega upada številnih rastlinskih in živalskih vrst. Ali bomo storili kaj glede tega ali bomo svojim otrokom zapustili zgolj beton in računalnike?

**Kot pove že ime vaše blagovne znamke Zeliščni vrt Majnika, so vaša osnovna dejavnost zelišča – predvsem čajne mešanice. Zakaj prav zelišča?**

Zelišča so izjemne rastline – lepe, dišeče, zdrave. Čeprav so z nami že tisočletja, so hkrati hrana prihodnosti. Imajo neverjetno moč, da izravnava naše napake pri prehranjevanju in življenjskem slogu. Hkrati pa delujejo brez stranskih učinkov. Pri uporabi nekaterih je seveda treba biti pazljiv, zato moramo dobro poznati njihovo delovanje, ampak načeloma zelišča delujejo – danes lahko temu res tako rečemo – izjemno modro, kot je vsa narava polna modrosti. Ko popijemo določeno zeliščni čaj, gre ta kot nekakšen skener skozi naš organizem, in če v njem neke zazna neravnovesje, spodbudi naš organizem, da aktivira svoje lastne življenjske sile prav na tem težavnem mestu in začne sam vzpostavljati zdravo ravnovesje. Če tega neravnovesja ni, zeliščni čaj deluje kot krepčilen napitek – seveda pod pogojem, da so v zeliščnem čaju res kakovostno

pridelana zelišča. V industrijskih čajih namreč najdeš marsikaj, zelišč pa je pogosto zelo malo.

Mi želimo s svojimi izdelki – kuhinjsko zeliščno soljo, korenino svetlobe, zeliščnimi čaji in kalčki – predvsem izboljšati kakovost vsakdanje prehrane ljudi, dodati ščepec zdravja na njihove krožnike.

**Biodinamika uvaja tudi nov pogled na prehranjevanje. Bolj ko je naša hrana živa, bolj stimulira našo aktivnost. Kot je že davnega 1939. leta Lili Kolisko zapisala v svojem delu Kmetijstvo prihodnosti: »Brez ustrezne hrane, ki človeškemu organizmu posreduje življenjske sile, ljudje ne morejo biti močni in zdravi, niti sposobni, da razvijejo jasne misli in moralno moč, ki jih tako zelo potrebujemo.«**

Mi moramo najprej ugotoviti, da poleg fizične, telesne ravni obstaja še raven procesa nastajanja fizičnega telesa, ki jo imenujemo življenjska raven, na kateri delujejo življenjske sile. Fizične (kemijske) lastnosti hrane niso najbolj bistvene, temveč je bistven njihov notranji red, ravnovesje, urejenost, to, kako so te kemijske snovi nastale. Zakaj? Ker v procesu uživanja hrane oziroma njene razgradnje v prebavnem procesu naš organizem prebere ta kozmični red v strukturi hrane in potem na podlagi te slike gradi naše lastne celice organizma. Zato je tako zelo zelo pomembno, kako so bile rastline pridelane – ker konvencionalna pridelava hrane danes proizvaja hibridne, gensko spremenjene spake, v katerih ni nobenega kozmičnega reda. In pozor – tudi v ekološkem kmetijstvu so dovoljeni hibridi!

Poleg tega Steiner pravi, da nas v resnici prehranjujeta vonj in okus v rastlini. Zdaj pa poglejte – konvencionalno 'naravno' pridelana hrana nima več nobenega vonja in okusa, zato ji dodajajo umetne ojačevalce okusov in arome – in ti potem v človeškem telesu povzročajo alergije, ker jih telo ne zna prede-





Če uživamo biodinamično hrano, ne hranimo zgolj svojega želodca, temveč se hranimo z živimi življenjskimi silami iz narave, ki hranijo tudi našo duševno in duhovno raven.

lati. Seveda, če pa ne izhajajo iz naravnega reda!

**Po Steinerju so ključne življenjske sile v naravi. Kaj to prav prazaprav je in kako delujejo v telesu?**

Kot potrošniki, kot tisti, ki uživamo hrano, se moramo vprašati, kaj sploh vnašamo v sebe in kako to dolgoročno vpliva na nas in na naš osebnostni razvoj. Če uživamo biodinamično hrano, ne hranimo zgolj svojega želodca, temveč se hranimo z živimi življenjskimi silami iz narave, ki hranijo tudi našo duševno in duhovno raven. Tako kot za telesno dejavnost potrebujemo moč tudi za svojo duševno in duhovno dejavnost. Ker nam industrijsko pridelana hrana te moči ne da, nimamo volje in energije, da bi sploh razvijali interes za življenje, temveč se nam iz službe uspe le še prevaliti na kavč in otopelo gledati televizijo ali v telefon.

Povsem drugače je, če nam hrana daje moč, tako da nam uspe uravnovesiti svoje duševno življenje ter se razvijati na duhovnem, ustvarjalnem področju. Pri čemer seveda duhovno ne pomeni hoditi v cerkev, temveč prebuditi duha v sebi, pomeni biti buden, pozoren za ljudi in svet okoli sebe ter za nadčutni svet, ki je tako znotraj nas – to so naša občutenja in misli zunaj nas, tako v naravi kot v družbi.

**Veliko priznanj ste prejeli za kuhinjsko zeliščno sol Majnika Premium, ki vsebuje korenino svetlobe. Zakaj je tako pomembna?**

Kuhinjsko zeliščno sol Majnika Premium nam je uspelo razviti s pomočjo tradicionalnega podeželskega znanja o domači pridelavi zelišč in zdravilnih rastlin ter naše inovativnosti v smislu prepoznavanja potreb sodobne priprave hrane, ki je hitra, ampak zdrava. Tako smo ustvarili povsem naraven izdelek iz posušenih kuhinjskih zelišč in zelenjave, nerafinirane tradicionalne piranske soli ter energijsko zelo bogate rastline korenine svetlobe (*Dioscorea batatas*) oziroma svetlobnega korena ali jama, kot jo nekateri poimenujejo. Gre za zelo hranljivo rastlino, njena največja vrednost pa je v sposobnosti hranjenja svetlobnih etrov, ki jih ljudje potrebujemo in jih

bomo v prihodnosti vedno bolj potrebovali. Zaradi sodobnega načina življenja – neprestanega stresa, hitenja, negotovosti, vseprisotnega sevanja elektronskih naprav – namreč človek vedno bolj temni, mračni, s tem pa izgublja svojo notranjo svetlobo, življenjske sile, ki so pomembne za ohranjanje zdravja in s tem zmoglosti individualnega razvoja in razvoja človeštva v celoti.

Fiziološka presnova svetlobe, tj. sprostitve svetlobe iz živila, je danes med drugim zaradi visokotehnoške obdelave živilskih surovin zelo otežena. S sodobno obdelavo živil se hrani, ki jo uživamo, odvzame prav ta notranja kakovost. Uživanje živil, ki vsebujejo korenino svetlobe, pa lahko pripomore k izravnavi tega manka.

**Kakšna je vaša kmetija?**

Zelo pisana in zelena. Dobrih pet hektarjev obdelovalne zemlje smo zasadili z zelišči, lešniki, visokodebelnim sadovnjakom, zelenjavo, jagodičevjem, raznovrstnimi drevesi, grmovjem. Imamo majhen pas gozda ter približno en hektar (še) neobdelane zemlje v hribih. Največji del obsegajo seveda nasadi zelišč (2,5 hektarja, med katerimi ne smemo pozabiti tudi energijsko zelo močnih zeliščnih vrtov pri Žički kartuziji, ki jih imamo v upravljanju od lani. Največja biotska pestrost pa je zbrana na in ob zeliščnem vrtu Majnika v Žičah, kjer v dobrih letih raste tudi več kot 180 zdravilnih rastlin, poleg vse naše pisane zelenjave ter rastlin v tem naravnem okolju. Naj omenim, da smo zasadili tudi večji zelenjavni vrt v obliki pentagrama kot ene izmed osnovnih kozmičnih oblik. Če bo to mogoče, bo poleg zeliščnega vrta tudi ta na voljo za ogled.

**Koliko ljudi dela na njej?**

Zelo veliko. Če bi seštela, koliko ljudi nam je že pomagalo in to še počnejo, bi se verjetno približala številki 100; med



njimi so tudi prijatelji iz tujine. Poleg naju z mamu je redno zaposlena še Marjeta, Andrej opravi zelo veliko strojnih uslug na njivah. Pri sezonskem delu potrebujemo več pomoči in smo zelo veseli pridnih rok, ki nam pomagajo. Je pa res, da imajo ljudje pri nas osrednjo vlogo – tako tisti, ki tukaj delamo, kot tisti, ki nas samo obiščejo.

### Leta 2020 ste bili izbrani za najboljšega podjetnika v kmetijstvu. Kako to, da so izbrali prav vas?

Ta naziv oziroma priznanje je bil za nas veliko presenečenje. Kajti kaj danes sploh pomeni dobro podjetništvo, biti dober podjetnik? Zaslužiti ogromno denarja? Poslovnih poti je veliko, ene so človeku bolj prijazne, spet druge človeka degradirajo, uničujejo. Jaz sem se odločila, da dajem največji pomen in pozornost odnosom – tako med nami, ki delamo skupaj, kot z našimi strankami in poslovnimi partnerji, s katerimi sodelujemo. Skušam dajati, kolikor pač lahko, tako v obliki svojega časa in znanja kot sredstev že na sami poti k 'poslovni' uspešnosti. Ne želim stopati v odnos: jaz kot tista, ki sem nekaj več, ker sem 'šefinja' ali ker imam denar in znanje in sposobnosti, in ti, ki si nekaj manj, ker tega nimaš.

Neprestano se trudim ustvarjati enakovreden odnos z drugim Človekom – s komerkoli pač stopim v stik: lahko je to zelo preprost kmet ali pa predsednik države; lahko je to otrok s posebnimi potrebami ali pa uveljavljena znana oseba ... Vedno iščem Človeka v vsakomer. In potem vedno znova presenečeno odkrivam, koliko smo ljudje sposobni, kakšne vse potencialne imamo, kaj vse lahko dajemo – ne samo naši kmetiji, ampak svetu na sploh. In mislim, da je to nekaj, kar si vsi želimo – da nas nekdo vidi, prepozna kot Človeka, kot to, kar še nismo, pa lahko postanemo. In to je velika dragocenost, če pomislimo, da se na marsikaterem delovnem mestu danes želi in zahteva zgolj učinkovitost nekega specifičnega dela v sistemu podjetja ali organizacije, in ne človeka, ki to delo opravlja. Iz prve roke poznam primer iz enega svetovno najuspešnejših, finančno seveda, podjetij, kjer vodilnih sploh ne zanima, kdo je njihovi zaposleni kot človek, kaj vse zna, kaj vse zmore, kakšne občutke ima, ideje ... Ne, zanima jih samo, da bo zaposleni čim učinkoviteje – kot stroj – opravil neko delo, ki zajema zgolj neznamen del tega, kar je ta zaposleni kot človek kot celota. In to je frustrirajoče – da te niti ne vidijo in nimajo niti najmanjšega interesa po tem, da bi te spoznali, kdo ti sploh si ...

### V središču vsega je torej odnos. Kako ga razvijate vi?

Pri nas ne prilagajamo človeka stvarim in delu, temveč delo in stvari človeku. Veliko delamo, a ne garamo. Pridejo obdobja, ko imamo res ogromno dela in je precej naporno in smo utrujeni. Ampak pri nas ni bil še nihče izčrpan od dela, pregorel. Zato ker pazimo na to, koliko zmoremo – pa tudi če gre na račun neopravljenega dela – njive bi 'moral' imeti precej bolj oplete, okolico bolj pospravljeno, urejeno ... Pa nam vedno ne uspe. Uspeva pa nam biti Človek človeku ...

Moja mama Majda, kljub temu da dela kot v najboljših

letih, vsak dan skuha sveže pripravljen obrok za vse, ki delamo pri nas. Po poklicu je univerzitetna diplomirana inženirka kemijske tehnologije in poleg tega, da je izjemen Človek, je tudi zakladnica znanja in izkušenj. Delala je v priznanih podjetjih v razvoju, in res ji ne bi bilo treba izgubljati časa za kuhanje. Pa je to pred leti na mojo željo kljub temu začela – ker obe veva, kaj pomeni vsakodnevno zdrav, svež obrok. Ker veva, kaj pomeni, da ljudje jedo skupaj, da se ob jedi pogovarjajo – vsak dan. Pri nas ni nerazčiščenih stvari, ker si vse povemo sproti. Ker vse načrtujemo skupaj, ker se odločamo skupaj.

Ponavljam, nismo neverjetno finančno uspešni, ker zame imeti veliko denarja ni uspeh, h kateremu bi stremela. Zame je uspeh imeti dovolj denarja, da lahko delaš tisto, kar želiš, tisto, kar je smiselno za svet, ne zgolj zame osebno. In zelo sem bila presenečena, ko je to novo pojmovanje uspeha prepoznala tudi komisija natečaja Agrobiznis, ki ga organizira časnik Finance skupaj z Ministrstvom za kmetijstvo in prehrano RS ter Mercatorjem, in me izbrala za najboljšega podjetnika v kmetijstvu 2020.

Upam, da je to znak, da smo tudi kot družba zreli, da se ne bomo več pehali le za kopičenjem denarja in materialnih dobrin na škodo drugih in planeta, temveč da smo se začeli zavedati, kako pomembna je kakovost vsakega dneva, ki ga predelamo na poti do teh dobrin. In če smo zreli, potem spoznamo, da je kakovost našega življenja veliko boljša, če so z nami na poti k uspehu ljudje, ki so zadovoljni, ker ta uspeh soustvarjajo in so ga tudi deležni. Življenje je prekratko, da bi se gnali za navideznim uspehom in kopičili materialne stvari ter pri tem pozabili nase.

### Poleg dela na kmetiji tudi poučujete. Po waldorfskih načelih?

Res je, redno učim španščino kot izbirni predmet na bližnji osnovni šoli, drugače pa občasno poučujem tudi druge jezike, če mi čas to dopušča. Otroke imam zelo rada, in ker svojih nimam, mi je ta stik z njimi še toliko dragocenejši. Učim v običajni šoli, ki je prenatrpana z birokracijo in ostalim balastom, ampak na srečo smo pri načinu izvajanja pouka učitelji relativno svobodni. Marsikaterega načela iz waldorfske pedagogike ne morem izvajati že zaradi same strukture urnika in predvsem učnega okolja – učilnice in hodniki so opremljeni z najsodobnejšo tehnologijo, ki gotovo ni v podporo življenjskim silam v teh razvijajočih se človeških bitjih. Kljub temu se vedno znova trudim izvajati temeljno in najpomembnejše načelo waldorfske pedagogike: razvijati se k idealu človeka, ki ga – kot pravi Friedrich Schiller v Pismih o estetski vzgoji človeka – vsak človek nosi v sebi.

Steiner namreč pravi, da je za vzgojitelja/učitelja to, kdo si ti v svoji notranjosti, veliko pomembnejše od tega, kaj ti znaš. Vedeti moramo, da se poleg telesne v odraščajočih otrocih razvijata tudi njihovi duševna in duhovna konstitucija ter da imajo odrasli, ki jih vzgajajo, izjemen vpliv na ta razvoj. Ampak ne s svojimi besedami, nanje vplivajo predvsem s svojo notranjo



naravnostjo, iskrenostjo in čistostjo. Mlajši ko so otroci, tem bolj berejo našo notranjost in se po njej oblikujejo. Ti procesi pri njih seveda potekajo nezavedno, odrasli v njihovi bližini pa bi se morali zavedati, da je zelo pomembno, kakšen duševno-duhovni svet razvijajo v sebi, ker bo otrok to posnemal.

Zame je bilo to izjemno odkritje – da svoje notranjosti ne moremo skriti, ne pred Bogom ne pred otroki. Otroci ne poslušajo naših besed, oni podzavestno berejo našo notranjost – in ničesar jim ne moremo skriti. Steiner govori o tem, da ima lahko nebrzdan temperament vzgojitelja celo fizične posledice na otroku, ko ta odraste – to se kaže v obliki raznih bolezni, ki se 'otroku' pojavijo okoli 40. leta.

**Steiner velja za enega najplivnejših in najbolj vsestranskih družbenih reformistov in inovatorjev 20. stoletja. V času svojega življenja se je dotaknil tako veliko področij človekovega delovanja v dobro celotnega človeštva. Je v poslanstvu nekoga, ki živi po njegovih načelih, sploh še kje kakšna špranja za oddih, brezdolje, prosti čas?**

Antropozofijo živiš ali pa ne, to ni hobi, niti ni služba. Gre za življenjsko naravnost, ki je temelj tebe kot človeškega bitja. Imam velik interes za Življenje kot tako, ga opazujem, opazujem in spoznavam sebe v različnih situacijah, opazujem rastline, živali, ljudi, družbo, naravo ... Vse mi je neznansko zanimivo.

Priznam, največ časa imam za prijatelje, ki nam pridejo pomagat pri delu, pogovorov ob kavi je precej manj, kot jih je bilo v mojih športnih letih. Čeprav je poleg antropozofskih predavanj študij Steinerjevih knjig zame pravzaprav najboljše preživljanje prostega časa, v roke vzamem tudi leposlovje, predvsem Goetheja in Schillerja. Že od mladih let mi je zelo pri srcu Dostojevski, med bivanjem v Španiji sem odkrila latinske avtorje, kot so Pablo Neruda, Garcia Marquez, Jose Saramago ... Obiskujem, ko je to mogoče, tečaje evritmije in zdravilne evritmije. Grem pa tudi na kakšen dober koncert – kot je bil denimo sedaj že pokojnega Leonarda Cohena na Markovem trgu v Benetkah ali pa Marizin v ljubljanskih Križankah. Še vedno imam karto za koncert MI2 v Cankarjevem domu, ki je bil lani marca zaradi covida odpovedan ...

**Po Steinerju naj bi bila kmetija neodvisen organizem z lastno individualnostjo. Za vašo je značilno, da ima vrata odprta za obiskovalce praktičnih delavnic, ogleda oziroma obiske vseh generacij, tudi ranljivih skupin. Katero dodano vrednost ji želite še vdahniti?**

Od vsega začetka je bil naš namen razvijati kmetijo kot socialni organizem, s katerim razvijamo trajno kmetijsko prakso za prihodnost ter večnamenskost kmetije. V naslednjih letih

Antropozofijo živiš ali pa ne, to ni hobi, niti ni služba. Gre za življenjsko naravnost, ki je temelj tebe kot človeškega bitja.

želimo vzpostaviti sobivanje na kmetiji, tako da bi stanovalci imeli vsak svoj bivanjski prostor, hkrati pa bi skrbeli za skupno gospodinjstvo: pridelavo svoje hrane, skrbeli bi za živali, ki ne bodo namenjene komercialni vzreji, temveč bodo naša družba na kmetiji, kuhinja in obroki bi bili skupni. Stanovalci bodo lahko starejši v pokoju, družine ali mladi, ki so zaposleni kje drugje. Skratka, gre za ustvarjanje kakovostnega bivanjskega prostora, ki bo umeščen znotraj večje zeliščne kmetije.

Kar zadeva samo biodinamično pridelavo, bomo še naprej raziskovali v praksi ter organizirali izobraževanja o biodinamiki, zeliščih, kalčkih, zdravi prehrani, antropozofiji idr.

Hkrati pa želimo, da je naša kmetija še naprej odprt prostor za izvajanje programov za ranljive skupine. Zanimivo je, da je imel Steiner leta 1924 takoj za predavanji o biodinamiki, ki jih danes poznamo kot Kmetijski tečaj, tudi ciklus predavanj o zdravilni pedagogiki. Zemlja zdravi ljudi s posebnimi potrebami, tako kot ljudje s posebnimi potrebami zdravijo zemljo. A če pomislimo, smo danes pravzaprav vsi s posebnimi potrebami, vsi potrebujemo takšno ali drugačno zdravljenje. Neverjetno je, kakšni terapevtski pogovori se razvijajo ob delu na zemlji! In sploh ne vemo, da s tem, ko vse delo na zemlji opravijo stroji, izgubljam odlično možnost (samo)zdravljenja. V tej terapevtski smeri bomo gotovo delovali še naprej.

**Bili ste kapetanka slovenske košarkarske reprezentance, nekaj let ste si s tem služili kruh tudi v tujini. Še kdaj pritečete pod koš in zvišate rezultat?**

Zdaj predvsem skušam zviševati spoštovanje do človeka vrednega kmetovanja, do zdrave pridelave hrane. Mislim, da me ta parket danes veliko bolj potrebuje kot pa košarkarski. ☞





Življenje je prekratko, da bi se  
gnali za navideznim uspehom in  
kopičili materialne stvari ter pri  
tem pozabili nase.

