



MLADA INOVATIVNA KMETICA LETA PRISEGA NA

biodinamiko

Tako rekoč vsak ljubiteljski vrtnar pozna setveni koledar, ki glede na delovanje pojavov v vesolju priporoča primerne dneve za sajenje rastlin s plodovi, korenom, cvetovi in listi, veliko manj pa je znano, da so ta priporočila le majhen košček veliko večjega mozaika, ki ga opredeljuje pridelovanje po principih biodinamike. Majda in Katja Temnik sta dami, ki sta v zakonitostih te metodologije našli svoj zakaj in na tej podlagi oblikovali zeliščni vrt Majnika, v katerem pridelujeta zelišča, ki s kakovostjo dosegajo vsako leto bolj zavidljive rezultate. Da bi malce bolje spoznala njune skrivnosti uspeha, sem ju obiskala na njenem vrtu v Žičah pri Slovenskih Konjicah.



Besedilo in fotografije: Špela Korinšek Kaurin

BIODINAMIKA

Zeliščni vrt so Temnikovi poimenovali Majnika. Ime jim je ponudila mamina prigoda iz otroštva – ko je morala v trgovini povedati, kako ji je ime, je, ker je bila premajhna, da bi izgovorila Majda Temnik, namesto tega izrekla Majnika. Zanimivo, beseda združuje tudi začetnici imen Majda in Katja – še en dokaz, da naključij ni.



Kdor malce bolj spremlja košarko, mu ime Katja Temnik zagotovo ni neznano. Katja je bila namreč dolga leta uspešna košarkarica, ki je nekaj let kot kapetanka vodila košarkarsko reprezentanco, profesionalno pa je igrala tudi v Italiji in Španiji. Kljub s športnimi obveznostmi natrpanemu urniku je uspešno dokončala dva študija ter si tako pridobila naziv prevajalke in magistricе politologije. Ko je bila še v Italiji, je občasno pomagala svoji mami pri prevajanju literature, ki je bila povezana z biodinamiko. Mama Majda se je namreč v tistem času udeležila enega od predavanj o biodinamiki, ki ga je organiziralo društvo Ajda Verzenec, ko je nova spoznanja začela uporabljati v svojem takrat še majhnem vrtu, pa jo je ideologija povsem prevzela.

Katja je sprva mamino novo strast opazovala z rahlim začudenjem, ko pa je prek prevajanja tudi sama bolj spoznavala poglede ustanovitelja biodinamike Rudolfa Steinera, je začutila, da se v njegovih idejah skriva dragocen vir modrosti, ki nam pomagajo razumeti delovanje našega planeta, narave in celotnega univerzuma ter ob tem tudi vloge človeka v kozmosu. Globlje je proučevala, bolj je čutila, da osebno raste in se razvija, ob tem pa se je rodila tudi močna želja, da bi s svojimi novimi znanji lahko doprinesla družbi.

Ko je sklenila, da konča športno kariero, se je vrnila domov k mami in počasi je zrasla ideja, da skupaj z bratom zasnujejo zeliščni vrt, v katerem bodo po biodinamičnih načelih pridelovali zelišča za prodajo. Že takrat je bil njihov glavni namen, da s temi zelišči ljudem ponudijo nekaj, kar bo obogatilo njihovo prehrano in jim pomagalo, da se okrepijo tako fizično kot tudi umsko. Iz lastnih izkušenj so namreč trdno prepričani, da rastline, ki jih vzgajamo po biodinamičnih načelih, nimajo samo veliko boljšega in bolj aromatičnega okusa ter večje vsebnosti koristnih snovi, ampak take rastline, zato ker izkoriščajo vse potencialne vplive zemlje, sonca in drugih nebesnih teles, človeka hranijo z



Zeliščni vrt skupaj z njivo meri približno 1/2 ha, Temnikovi pa imata še veliko načrtov za razširitev. V njem je že zdaj več kot 160 sort različnih zelišč in dišavnic, a Katja pravi, da bolj kot na kvantiteto sort prisega na kakovostne osnovne sorte, ki lahko na naši zemlji najbolje izkoristijo svoj potencial.

najvišjo energijo, ki nam poleg same fizične moči omogoča tudi boljše počutje, kreativne misli in višje zavedanje.

Letos teče že deseto leto obstoja zeliščnega vrta, Majda in Katja pa sta mi pojasnili, da sta lahko vsako leto sproti opazovali, kako so rastline na vrtu postajale bolj močne, okrepljene in »popolne«. : Zemljo za zelišča sta najeli od sosedov ter skupaj s sorodniki in prijatelji travnih spremenili v zeliščni vrt. Z biodinamičnimi preparati sta novi lastnici kakovost zemlje počasi izboljševali, tako da sedaj na njem raste prava »poezija« biodinamike.

Katja razlaga, da večletna uporaba biodinamičnih preparatov ustvari posebno atmosfero nad posestvom, ki deluje kot nekakšen nevidni ščit, ki rastline varuje pred vremenskimi in drugimi okoljskimi nevšečnostmi. Tudi če pridejo toča, nalivi ali suša, je njihov vpliv opazno milejši kot na poljih v bližnji okolici. Močno so se okrepile tudi same rastline. Mojo pozornost je pritegnilo dejstvo, da nikjer v bližini nisem videla večjega zajetja vode, zato sem seveda vprašala, kako tako velike površine zalivajo v poletni



Zelišča vedno nabiramo v času, ki je po setvenem koledarju primeren za cvet. Takrat imajo v sebi najmanj vlage in jih zato lažje sušimo. Če jih vzgajamo po biodinamičnih pristopih, razvijejo močne arome in so zares polnega okusa, poleg tega pa blagodejno vplivajo na naše zdravje in počutje.



Prvo leto korenina svetlobe raste v velikih sodih, ki so napolnjeni s kremenovim peskom. Kremen je namreč material, ki po biodinamiki rastlinam daje sposobnost, da bolje uporabijo sile svetlobe in se odprejo za kozmične sile. Prvo zimo se korenina izkoplje in shrani v kleti, v drugem letu pa lahko že dobi stalno mesto, ki pa je tudi do približno metra in pol zapolnjeno s kremenom, kolikor globoko tudi lahko zraste korenina. Pomembno je, da rastlina razvije tudi nadzemni del (listi so v obliki srca), ki se okoli visoke palice vije proti nebu vedno v nasprotni smeri urinega kazalca.

(*Dioscorea batatas*) in pegasti badelj (*Silybum marianum*). Za slednjega je znano, da pomaga pri čiščenju telesa, še posebno blagodejno vpliva na razstrupljanje jeter, korenina svetlobe pa nam pomaga pri razsvetljevanju oz. opolnomočenju našega energetskega potenciala fizičnega in duhovnega telesa. Uporabljamo jo lahko tudi namesto krompirja, ki pa nam po Steinerju ne daje moči za mišljenje.

Ko rastline vzgajamo po biodinamiki, je videti tudi očitno razliko v njihovi rasti. Razvijejo namreč zelo pravilne in lepe oblike, kar kaže na urejenost sil, ki so vključene v njihov razvoj. Katja mi je pokazala primer pegastega badlja, pri katerem tudi celotna rastlina raste v pravilni zvezdasti obliki, kot je njegov cvet. Zaupala mi je, da uživamo semena, ki se skrivajo v samem cvetu pegastega badlja, do njih pa je zato, ker je rastlina polna bodic, zelo težko priti.

Preparati zorijo v zemlji približno 6 mesecev, potem pa jih izkopljejo in hranijo v posebni leseni »skrinji«. Te skrinje navadno za svoje člane hranijo društva biodinamikov, ker Majda vodi delovno skupino štajerskega društva, pa je ta nastanjen pri njih. Tudi pripravo preparatov organizirajo na njenem vrtu.

suši. Katja je le skomignila z rameni in mi zatrčila, da veliko ni treba zalivati. Zalivajo le majhne rastline, da se privadijo na okolje, ko se enkrat dobro vrastejo, pa dodatne vode skoraj ne potrebujejo.

In kakšna je skrivnost te »čarovnije«? S srčno iskrenostjo sta mi dami razložili, da je bistvo biodinamike to, da človek kot najvišje razvito bitje na tem planetu prevzame v svoje roke krmilo, s katerim rastlinam pomaga, da dosežejo svoj polni potencial. Ko človek dela s svojimi rokami in v pripravo biodinamičnih pripravkov vlaga svojo energijo in čisto namero, deluje kot neke vrste umetnik, ki ustvarja z naravo. Pri tem je pomembno, da tudi sam ves čas notranje raste in postaja bolj pretočen. Rudolf Steiner je celo trdil, da so pripravki, s katerimi si v biodinamiki pomagamo v tem času, le neka vmesna stopnja, ko se bo človek dovolj raz-

V njih zorita osnovna preparata v biodinamiki – preparat gnoj iz roga in kremenov preparat. Katja mi je razložila, da ima rog v kozmosu pomembno vlogo – krave naj bi, ko prežvekujejo, preko rogov poslušale kozmično glasbo. Obstajajo tudi raziskave, da je mleko krav z rogovi veliko bolj kakovostno kot mleko krav, ki jim rogove odrežejo. Prav zaradi te posebne moči jih biodinamiki uporabljajo tudi za zorenje preparatov.



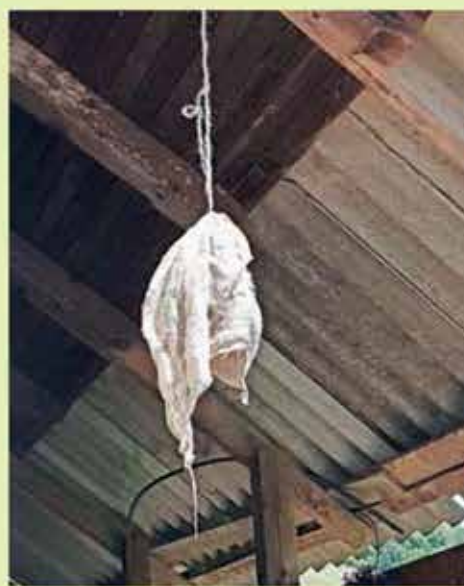


Poleg zeliščnega vrta stoji tudi zelenjavni vrt, ki je oblikovan v zanimivi obliki pentagrama. Oblikovati sta ga pomagala biodinamika iz Avstrije, ki sta lani počitnice preživela pri Temnikovih. Na osrednji gredici so na prestolu namerno posejane kompostne rastline (regrat, baldrijan, rman, kopriva, kamilica), ob vsaki strani pa po ena vrtnica, ki je simbol življenja.

vil, pa bo lahko na rastline vplival tudi sam s svojo energijo, brez kakršnihkoli pripomočkov.

Čeprav je za številne takšno razmišljanje verjetno precej abstraktno, pa Katja in Majda s svojimi uspehi dokazujeta, da za samo ideologijo stoji trdna resnica. Zeliščni čaji in zeliščna sol, ki jo pridelujeta, so postali tako cenjeni in prepoznani, da je Katja prejela celo naziv Inovativne mlade kmetice 2019 po izboru javnosti, v prodajo pa so jih sprejeli tudi največji trgovski centri. Poleg same pridelave zelišč sta Temnikovi zeliščni vrt Majnika namenili tudi izobraževanju, tako pa v njem večkrat letno vodita delavnice, obiskujejo pa ga tudi šole in vrtci. V zadnjih letih sta se z zelišč razširili tudi na pridelavo zelenjave, gojita pa še večji nasad lešnikov in pozimi kalčke. Njuna želja ni, da bi s pridelavo hrane obogatili, ampak želita čim večjemu krogu ljudi ponuditi kakovostno hrano, s katero bi lahko potencialno tudi našo družbo dvignili na višji nivo. Njune cene so namenoma dostopne vsem, saj verjameta, da ravno najbolj ranljive skupine potrebujejo največ visokokakovostne hrane, s katero se bodo lahko opolnomočile in tako potencialno vstopile v boljše življenje z bolj konstruktivno in v dobro družbe usmerjeno miselnost.

Čeprav Katja govori šest jezikov in bi kot magistrica politologije verjetno lahko delala na kakšnem prestižnem diplomatskem mestu, pa pravi, da kot kmetica s svojimi rokami in zavestnim sodelovanjem z rastlinami ter naravo v splošnem lahko naredi veliko več za družbo, kot bi, če bi se odločila za drugačno pot. Vedno dela po svojih najboljših močeh in z željo, da bi lahko dodala košček svojega pri spreminjanju sveta na bolje. Vesela je, ker ima ob sebi mamo in ekipo, v kateri ni vprašanje nikoli ali, ampak vselej le kako. Sprehodi-



Pod streho je pri Temnikovih v zračni vreči obešen tudi preparat iz rmana, ki zori v jelenovem mehurju. Uporablja se za prepariranje kompostnega kupa.



Ko preparat gnoj iz roga doseže svojo zrelost, postane povsem prepariran in brez vonja. Da je zares pripravljen, lahko ugotovimo tako, da prosto pade iz roga. Hrani se v stekleni posodi v leseni »skrinji«, presenetil pa me je podatek, da za 1 ha zemlje potrebujemo le en rog preparata.

Katja je opozorila, da pri pridelavi hrane povsem zanemarjamo pomen razgradnje, ki je potrebna, da si zemlja znova pridobi moč, in imajo tako rastline priložnost iz nje črpati čisto energijo. Tako je za biodinamiko nadvse pomemben kompost, da so sile razpadanja urejene, pa človek pomaga z biodinamičnimi preparati.

