

# STOLETJE PRIDELAVE Z VIZIJO BREZ ODPADA

## POGOVOR Z JAKOM AŠKERCEM

Pogovor opravil Šolski center Celje

ŠTUDIJA PRIMERA: BREZ ODPADKOV V FAZI PROIZVODNJE



Sadjarstvo Aškerc je družinsko podjetje z več kot stoletno tradicijo pridelave jabolk.

Njihova zgodba sega v sredino 19. stoletja, danes pa združujejo sodobne tehnike, trajnostne pristope in inovativne metode za zmanjševanje odpadkov ter ponujajo kakovostna sveža jabolka in naravni jabolčni sok.

### KAKO DOLGO ŽE PRIDELUJETE JABOLKA IN KAKŠNA JE VAŠA ZGODOVINA?

Naša tradicija sega v sredino 19. stoletja. Kmetija se je skozi generacije razvijala – od travniških sadovnjakov do sodobnih plantažnih nasadov. S stalnim izobraževanjem se osredotočamo na trajnostne metode pridelave in inovacije v predelavi jabolk.

### KAKO NAČRTUJETE ZASNOVO NASADA, DA ZMANJŠATE IZGUBE PRIDELKA?

Začnemo z izbiro optimalne mikrolokacije, saj sta sončna svetloba in toplota ključni za rast dreves. Zemljo izravnamo, analiziramo ter jo pripravimo z globinsko obdelavo. Poskrbimo tudi za ustrezno drenažo. Drevesa sadimo v vrstah, da dosežemo optimalno osvetlitev vseh delov krošnje.



## KAKO PREPREČUJETE IZGUBO PRIDELKA MED SEZONO?

Za zaščito pred vremenskimi vplivi uporabljamo mreže proti toči, namakalne sisteme in napredno tehnologijo, kot so vremenske postaje. Za odpravljanje bolezni in škodljivcev sodelujemo s hmeljarskim inštitutom. Obiranje poteka skrbno in v dveh fazah, da so plodovi optimalno zreli. Pri transportu uporabljamo obiralne prikolice, ki preprečujejo poškodbe plodov.



## KAKO POTEKA SKLADIŠČENJE IN PREDELAVA JABOLK?

Jabolka hranimo v hladilnicah pri temperaturi okoli 1°C, kar omogoča ohranjanje svežine do pozne pomladi. Za pridelavo soka jabolka operemo, zmeljemo, stisnemo in nato sok pasteriziramo s sekanci naših dreves. Manjši delež gnilih jabolk, veje, listje in ostanke predelave, kot so tropine, uporabljamo za krmo živali ali kot organski kompost, kar zmanjšuje odpadke in izboljša kakovost prsti.



## KAKO ZADOSTITE ZAHTEVAM POTROŠNIKOV IN TRGOVCEV?

Potrošniki in trgovci pričakujejo visoko kakovost, zato mora biti pridelava zelo natančna, jabolka pa skrbno sortiramo glede na barvo, velikost in trdoto. Lokalno dostavljamo šolam, vrtcem, zdraviliščem in podjetjem v radiju 30 kilometrov, kar zagotavlja svežino in zmanjšuje ogljični odtis.

## KAKŠNO JE VAŠE SPOROČILO O HRANI IN TRAJNOSTI?

Hrano moramo ceniti in z njo ravnati odgovorno. Verjamemo, da lahko z majhnimi koraki, kot je skrbna pridelava, prispevamo k bolj trajnostni prihodnosti. Prav tako spodbujamo lokalne skupnosti, da podpirajo domačo pridelavo. Zaenkrat imamo še dovolj hrane, če pa bodo prišli hudi časi, se bo to hitro spremenilo.