



Gostje stavijo na mir, naravo in ekološko naravnost. FOTOGRAFIJE ROMAN ŠIPIČ

ogljčni odtis pustijo na gosta. »Izračunava se po več parametrih, ki vključujejo tudi to, s čim prihajajo zaposleni na delo, ali so gostom na voljo električna prevozna sredstva, kakšno kurjavo uporabljamo, ali pride hrana do nas z letalom, vlakom, je lokalno pridelana, vse to in še več se upošteva.«

Hiša, v kateri so apartmaji, je skeletna gradnja, vse iz naravnih materialov. Poskušala pa sta v eni stavbi prikazati tri tipične gradnje, značilne za barjansko območje. Prva so lesene brune, po vzoru Tomaževe hiše (edinstvena v prvotni obliki ohranjena hiša, ki izhaja iz prvega obdobja poselitve osrednjega dela Ljubljanskega barja po njegovi izsušitvi leta 1830), kulturnega spomenika državnega pomena, ki nedaleč stran od Trnulje neslavno propada (tudi zaradi zapuščinskih sporov). Opečnati del predstavlja velik del hiš na tem območju, saj ljudje niso imeli sredstev, da bi naredili še fasado, zadnji del, tako imenovani fabjon, pa ponazarja nekaj kmetij, ki so bile finančno bolj uspešne in so si lahko privoščili lično urejeno stavbo. Izolacija je konoplja z njihovih njiv, notranji ometi pa glineni. V notranjosti so iz konoplje posteljina, brisače, zavese ...

Gost mora biti kot bog

»Zaspali pri tem poslu ne moreš in ne smeš. Z gosti se je treba stalno ukvarjati, jih poslušati, jim svetovati. Mi imamo to srečo, da četudi so vse kapacitete polne, je to največ 20 ljudi, kar je še mogoče za individualno obravnavo. Posvetimo se jim, da dobijo boljši občutek, kam so prišli, kaj lahko vidijo, počnejo. Tudi to, kako na kmetiji proizvajamo ekološke izdelke in kako smo trajnostno naravnani. To gostje zelo cenijo.«

Poleg konoplje pridelujejo še ekološko koruzo, a tudi tu uresničujemo drugačen poslovni model. »Od tistih, ki od naju odkupujejo koruzo, midva kupujemo sir, mlečne izdelke oziroma druge ekološko pridelane proizvode. Krog poslovanja sklenemo v državi oziroma v kar najbolj lokalnem okolju,« pojasni.

S hrano se lahko razvajajo le gostje in večje družbe

Hrana, ki jo ponudijo gostom, je brez izjeme ekološko pridelana. »Zgodi se, da kakšen gost reče, ah, to je brez zveze, dajte mi tisto 'navadno',« se nasmehne sogovornica. A brbončice z njihovo svojevrstno ekološko hrano lahko razvajajo le njihovi gostje ter zaključene in večje družbe po predhodnem dogovoru.

Urša je ponosna, da sta z možem uspešno zaplula v negotove vode. Potrditvev, da sta na pravi poti, pa je poleg zadovoljnih gostov tudi spodbuda predstavnika Bio Hotels iz Avstrije. »Ko si je prišel ogledat našo posest, sem mu dejala, da smo pri nas kakšnih deset, dvajset let za Avstrijo pri tovrstnih zadevah, a mi je zadovoljno odvrnil, da smo po tem, kar vidi, kakšnih trideset let pred njimi,« sklene Urša Kunz in v restavraciji, polni gostov, že hiti novim nalogam naproti.

Trnuljčico rešila iz objema črnega trnja

Posest Trnulja Pred vrati Ljubljane je edinstveni kmečki turizem, kjer ni odstopanja, ko beseda nanese na ekološko usmerjenost

Ko sta zakonca Urša Kunz in Miha Pupis leta 2002 iskala primerno lokacijo za življenje na obrobju Ljubljane, si niti v sanjah še nista predstavljala, da ju bo pot vodila v povsem druge vode. V ekološko turistično kmetijo s hotelom, vključenim v verigo Bio Hotels.

MITJA FELC

»Nobeden od naju ni prihajal iz kmečkega okolja, še motike nisva imela,« slikovito opiše zgovorna Urša. »Pred leti sva se peljala skozi Črno vas in sva videla povsem zaraščeno staro hišo. Takoj sem vedela, da je to Trnuljčica, ki čaka, da jo rešiva iz objema trnja,« nadaljuje. Lokacija je bila izbrana, a je sledilo (klasično) presenečenje. Hiša je imela vrsto dedičev, ki se nikakor niso mogli sporazumeti, kako si bodo nepremičnino razdelili. Del zapuščinskega spora je uredilo sodišče, na koncu pa so staro hišo prodali na javni dražbi. Kupca sta bila zakonca Urša in Miha.

Stara kmečka hiša je bila povsem zaraščena s črnim trnjem, na katerem raste divja sliva, še enkrat poudari Urša. Takrat pa so se že začeli kazati obrisi njune uspešne zgodbe. Divja sliva, imenovana trnulja, je tlakovala

pot dokončnemu imenu: Posestvo Trnulja.

Že od začetka, četudi se ne bi podala na turistično-poslovno pot, sta razmišljala o trajnostnem razvoju in biološki pridelavi kmetijskih izdelkov.

Prva stisnila konopljinu olje

Leta 2004 sta v najem vzela prvo njivo in posadila konopljo. Bila sta med prvimi tremi, ki so v Sloveniji dobili dovoljenje za pridelavo in predelavo konoplje. Industrijske, kakopak, ne tiste opojne. Od samega začetka sta tudi pod strogim ekološkim nadzorom. »Tu ni odstopanj,« je jasna Urša in dodaja, da se samo z ekološkim ne zadovoljita: »Vse delava trajnostno. Od gradnje apartmajev naprej. Kakšnih 80 odstotkov stare hiše smo reciklirali. Tla restavracije in apartmajev so, denimo, iz opeke stare hiše. Piloti, ki so pod kaminom in pultom, so od stare hiše. Šestdeset let so bili v zemlji in sreča je bila, da nam jih je sploh uspelo izvleči in ponovno uporabiti.«

Ledino pa sta orala tudi pri konopljinem olju, saj sta bila omenjena zakonca prva, ki sta legalno stisnila tovrstno olje. »Ampak to je zdaj drugače, tudi konopljinu olje je postalo prava industrija in je daleč od najinega prepričanja. Olje, ki pride iz Romunije, Kanade,

pa ga potem tu prepakirajo, se brez dvoma ne more kosati z našo pridelavo. Mi konopljo sami posadimo, požanjemo, pripeljemo, zmeljemo, stisnemo olje, ustekleničimo. In dobesečno prodamo doma. V trgovskih centrih ne prodajamo, to je tudi najino vodilo,« opiše postopek njihovega dela in razmišljanje.

Premalo se pohvalimo

Pri gostih želita poudariti, da je Ljubljansko barje edinstveno in skriva vrsto zakladov. »Ne samo Avstrijci, ves svet ve za Ötztal, se verni sosede ga povsod omenjajo. Kdo pri nas, kaj šele zunaj meja, ve, da je bilo na Ljubljanskem barju najdeno najstarejše kolo na svetu, staro 5200 let?« Urša spomni, da smo premalokrat ponosni na svojo zgodovino, dosežke. Zato imajo tudi na posesti – tako v apartmajih kot v restavraciji – repliko najstarejšega kolesa.

Januarja 2011, ko so staro hišo podrti, je bil tudi začetek novega rojstva. Tako v zasebnem kot v poslovnem smislu. Z možem sta korenito spremenila načrt, to ni bil več le domač življenjski prostor, ampak sta si postavila precej ambiciozno in drzne cilje.

Od prvega trenutka, ko sta v najem vzela že omenjeno njivo, sta se vključila v ekološki nadzor. In tako nadaljujeta tudi v poslovnem svetu.

Zakonca sta že od začetka razmišljala o trajnostnem razvoju in biološki pridelavi kmetijskih izdelkov.



Hrane iz neekološke pridelave na njihovih krožnikih ne boste našli.

FOTO MITJA FELC

Merijo ogljčni odtis na gosta

Ko se je mož začel ukvarjati s kmetovanjem, je na izobraževanjih slišal za dopolnilne dejavnosti, kot je turizem. »Bila sem na službeni poti in me je klical, da bova delala apartmaje. Malo sem se nasmehnila, češ, to si zdaj dobil en preblisk,« se spominja zametkov turistične dejavnosti. Ideja je prerasla v resnejši pogovor in kmalu sta že začela razmišljati, kako bi pred vrati prestolnice zastavila novi projekt. Uspešno sta tudi kandidirala za evropska sredstva in sredstva me-

stne občine, ki, kot poudarja Urša, ima posluh za razvoj podeželja. Potem poti nazaj ni bilo več.

Urša pravi, da je ponosna, da jima je z možem v Krajinskem parku Ljubljansko barje uspelo ustvariti novo, drugačno zgodbo. Imela sta prve prenočitvene kapacitete v Sloveniji, vključene v verigo Bio Hotels. Ne samo da je v Evropi le sto takšnih hotelov, za katere veljajo stroga merila in nadzor, Posest Trnulja zdaj kotira na visokem šestem mestu. Veriga Bio Hotels pri tem upošteva, kakšen



Imajo štiri apartmaje in manjši studio.



Pri gradnji so se zgledovali po barjanski arhitekturi.