

1.02 Pregledni znanstveni članek

UDK 631.365:663.423(497.431)
39:719(497.431)

Prejeto: 7. 9. 2017

**Božena Hostnik**univ. dipl. etnologinja, konservatorska svetnica, Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, OE Celje, Glavni trg 1, SI-3000 Celje
E-pošta: bozena.hostnik@zvks.si**Vito Hazler**dr., izredni profesor, Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo,
Zavetiška 5, SI-1000 Ljubljana
E-pošta: vito.hazler@ff.uni-lj.si

Hmeljske sušilnice v Spodnji Savinjski dolini

IZVLEČEK

Sredi 19. stoletja so v Spodnji Savinjski dolini začeli načrtno uvajati novo kmetijsko in obenem industrijsko dejavnost – hmeljarstvo, ki je z leti izrazito spremenilo krajinsko podobo doline, saj je vplivalo na spreminjanje njene poselitvene, stavbne in demografske strukture. Hmeljarstvo je postopoma vstopalo v savinjski agrarni svet in ga sčasoma tako razpoznavno predrugačilo, da lahko govorimo o spodnjesavinjski hmeljarski kulturni krajini. S hmeljarstvom se je pojavila potreba po uvajanju za dejavnost značilnih gospodarskih stavb – hmeljskih sušilnic, ki so jih zlasti mali in srednji kmetje gradili kot prizidke obstoječim osrednjim gospodarskim poslopjem – marofom – ali kozolcem. Le pri velikih kmetih in veleposestnikih so že v letih pred drugo svetovno vojno nastajale velike hmeljske sušilnice s prostornimi skladiščnimi dvoranami, od srede 20. stoletja pa je bila značilna gradnja velikih združenih in hmeljarskih domov, kjer je bilo poleg sušenja in skladiščenja hmelja združenih še veliko dejavnosti s področja kulture, izobraževanja, bančništva, združništva in preživljanja prostega časa.

KLJUČNE BESEDE

hmeljska sušilnica, hmeljarstvo, kulturna dediščina, varstvo kulturne dediščine, ekomuzej, aktivno varovanje dediščine, tipologija stavbarstva, Spodnja Savinjska dolina

ABSTRACT

OAST HOUSES IN THE LOWER SAVINJA VALLEY

In the mid-nineteenth century, people in the Lower Savinja Valley began to deliberately introduce a new agricultural and industrial activity – hop-growing, which radically changed the landscape of the valley, as it affected the settlement, architectural as well as demographic structure in the Lower Savinja Valley. Hop-growing gradually took root in the agrarian industry of the Savinja Valley and changed it in such a singular way that it has created a unique Lower Savinja hop-growing cultural landscape. The introduction of hop production increased the need to introduce agricultural buildings typical of this agricultural activity – oast houses – which small and medium-sized farmers, in particular, built as extensions to the existing main agricultural buildings (marofi) or haystacks. Major oast houses with spacious storage halls were only built by big farmers and land owners before the Second World War, and the period from the mid-twentieth century onwards was marked by the construction of big cooperative and hop-growers' homes, which were designated not only for hop drying and storage but also a series of other activities in the fields of culture, education, banking, cooperativism, and leisure.

KEY WORDS

oast house, hop-growing, cultural heritage, conservation of cultural heritage, eco-museum, active conservation of heritage, architectural typology

Uvod

Od srede 19. stoletja je mogoče v Spodnji Savinjski dolini govoriti o udomačitvi in vzponu hmeljarstva, ki se je v poznejših desetletjih kot dopolnilna dejavnost kmetij razširilo tudi na druga območja Slovenije – v Šaleško dolino, v jugovzhodne predele Zgornje Savinjske doline, ob vznožja južnih pobočij Pohorja, na nekatera območja Dolenjske in Bele krajine ter območja v okolici Ptuja, zlasti v okolici gradu Dornava. Toda največji razcvet in razmah je hmeljarstvo doseglo v Spodnji Savinjski dolini, kar strokovnjaki pripisujejo ugodnim naravnim, torej geografskim, klimatskim in pedološkim danostim. Hmeljarstvo je v Spodnji Savinjski dolini doseglo vse bistvene možne oblike razvoja hmeljarske dejavnosti, kar se je najbolj izkazovalo v načinih saditve hmelja, obdelavi hmeljišč ter zlasti v tehnologijah sušenja in skladiščenja obranega pridelka. Sveže obrani hmelj namreč zahteva posebej skrbno izbrane tehnologije predelave, ki od prvih desetletij uvedbe te industrijske kulturne rastline praviloma potekajo v posebej zasnovanih gospodarskih poslopijih – hmeljskih sušilnicah. Te so lahko sestavni del starejših obstoječih gospodarskih poslopij in kozolcev ali pa so povsem samostojne stavbe, kar je bil posebej prevladujoč pojav že med svetovnimi vojnama pri najpremožnejšem kmečkem prebivalstvu in plemstvu ter po drugi svetovni vojni pri večnamenskih objektih kmetijskih zadrug, ki so jih množično gradili zlasti v drugi polovici 20. stoletja. Pogled pričujočega besedila je usmerjen predvsem v tipološke predstavitve hmeljskih sušilnic in poskuse njihove spomeniškovarstvene zaščite. Prispevek med drugim temelji na večletnem raziskovalnem delu obeh avtorjev ter na muzeoloških in konservatorskih oblikah zaščite in promocije obravnavane hmeljarske dejavnosti.

V prvem delu članka se avtorja osredotočata predvsem na problematiko časovne razsežnosti pojava hmeljarstva v Spodnji Savinjski dolini ter na strukturo hmeljarstvu prilagojenih tradicionalnih gradenj v dolini, ki jih je v pokrajino v dobrih stoletdesetih letih vneslo hmeljarstvo kot povsem nova kmetijska dejavnost.

V tem obdobju so nastale številne nove in prepoznavne prilagoditve zlasti gospodarskih poslopij, ki jih v drugih slovenskih pokrajinah ne poznajo. Razvile so se specifične tipološke oblike prilagojenih in izvirnih gospodarskih poslopij, ki so prepoznavno zaznamovale Spodnjo Savinjsko dolino. Ob tem je v Žalcu, središču hmeljarstva, nastalo nekaj izvirnih industrijskopredelovalnih objektov, ki so prav tako posebnost Spodnje Savinjske doline. Omeniti velja vsaj dve veliki središčno zbiralni in predelovalni stavbi, in sicer staro hmeljarno, ki je pogorela leta 1960¹

in sprožila ustanovitev poklicne gasilske enote v Žalcu, ter Hmezadovo stolpnico, ki je bila kot skladišče hmelja z upravnimi prostori dograjena leta 1964 in je z nekaj več kot 54 metri še vedno najvišja stavba v Spodnji Savinjski dolini.² Požari so sicer nekajkrat izbruhnili tudi v poznejših letih, saj so ob nenadzorovanem ravnanju obstajale velike možnosti za požar že med samim sušenjem hmelja, pa tudi pozneje ob nepravilnem skladiščenju suhega hmelja. Tako je lahko ogenj v hmeljskih sušilnicah in skladiščnih prostorih uničil celoten pridelek ter ogrozil okolico in prebivalce, na primer v Grajski vasi,³ v Ponikvi pri Žalcu⁴ in drugod.

Toda kljub omenjenim nesrečam se je hmeljarstvo v Spodnji Savinjski dolini gospodarsko in tehnično nenehno razvijalo in izpopolnjevalo. V dobrem stoletju se je izoblikovalo več prepoznavnih gospodarsko-sušilnih in skladiščnih objektov, ki so stavbarska in tehnična posebnost doline ter bi prav zaradi tega lahko postali izvirni model sodobnega hmeljarskega turizma, ki zadnja leta izvirnost kaže predvsem v domiselno postavljeni pivnici sredi Žalca. Dediščina hmeljarstva ima s prepoznavnimi hmeljskimi sušilnicami gotovo velike možnosti razvoja. In tudi tem vprašanjem je namenjen pričujoči sestavek.

Hmeljarstvo je izrazito monokulturna dejavnost, ki je v svojih najuspešnejših gospodarskih obdobjih prevzela vodilno vlogo v življenju doline, saj se je nezadržno širila tudi na račun kakovosti življenja in varovanja okolja. Hmeljarstvo je z vsemi svojimi pozitivnimi in negativnimi vplivi močno predrugačilo življenjski ustroj doline, saj je sprožilo veliko različnih kulturnih odzivov in izzivov. Brez dvoma gre za gospodarsko dejavnost, ki je savinjskega kmeta v gmotnem pomenu povzdignila nad slovensko povprečje in je po uspešnosti primerljiva le še s sočasnimi prleškimi rejci kasaških konj.

Zgodovinski pregled hmeljarstva

Jezikoslovci razlagajo, da tudi slovenska beseda *hmelj* izvira iz praslovanskega *xbml'b*, sicer pa na sorodnost izvora kažejo tudi imena v drugih indoevropskih jezikih, zlasti v češkem in slovaškem *chmel* ter ruskem *xmél'*. Praslovanski *xbml'b* imajo jezikoslovci navadno za izposojenko iz sosednjih germanskih jezikov (primerjaj staronordijski *humli*, *humall*, od koder je gotovo izposojeno novolatinsko *humulus*, finsko *humala*, novogrško *khouméli*, vse v pomenu »hmelj«), toda ker germanska beseda nima prepričljive etimološke

zaradi požarne ogroženosti trga Žalec so lokacijo nove Hmezadove stolpnice in drugih spremljajočih objektov umestili na zemljišča na vzhodnem delu trga.

² Spletni vir: Hmezadova stolpnica, <http://www.vtvstudio.com/v-zalcu-razstava-natecajnih-resitev-za-stolpnico-export-import/> (20. 8. 2017).

³ Hazler, TZ (terenski zapiski Grajska vas), 1965.

⁴ Hazler, TZ (terenski zapiski Ponikva pri Žalcu), 2017.

¹ Stavba je stala nasproti stare Osnovne šole Žalec ter je po večdnevem tlenju objekta in hmelja pogorela do tal. Prav

razlage, se zdi mogoče, da je izposojena iz slovanske, slovenska pa iz nekega iranskega izhodišča. Starorumska in ruska beseda *xmél'* pa poleg »hmelj« in »pijača« pomeni tudi »pijanost«. Na sorodnost indoevropskega izvora kažejo tudi nemški *hopfen*, angleški *hop* in francoski *houblon*, vse v pomenu »hmelj«.

Izvor hmelja ni povsem pojasnjen. Verjetno drži trditev, da hmelj (*Humulus lupulus*) izvira iz zahodne Azije in vzhodne Evrope. Že stara ljudstva Mezopotamije so pripravljala napitke iz žit, ne vemo pa natančno, ali so pri tem uporabljala tudi hmelj. Vsekakor je uporaba hmelja dokazana pri staroslovanskih ljudstvih, ki naj bi hmelj razširila po Evropi v času preseljevanja ljudstev, med 2. in 5. stoletjem. Kot kulturno rastlino so v Franciji in na Bavarskem hmelj gojili že v 8. in 9. stoletju.

Glavno zaslugu za širjenje hmeljarstva in pivovarstva imajo samostani, ki so imeli do 12. oziroma 13. stoletja izključno pravico za varjenje piva. Iz prvih pivovarskih krajev Francije in Belgije se je hmeljarstvo širilo na Češko in dalje proti vzhodu, v 14. stoletju pa tudi v Flandrijo in Anglijo ter v 17. stoletju v Ameriko.

Na področju današnje Slovenije so hmelj uvedli fevdalni gospodi, saj se leta 1156 prvič omenja v *Notitia Bonorum de Lonca*, urbarju škofjeloškega gospodstva, ki je sodilo pod freisinško škofijo. Po podatkih v njem so morali obdelovalci zemlje na današnjem Sorškem polju in v Poljanski dolini vsako leto pripraviti in gosposki oddati za tedanje razmere zelo velike količine hmelja, ječmena, slada in piva.

Prelomnica v razvoju hmeljarstva na slovenskem ozemlju je prevlada fiziokratskih prizadevanj med vladavino cesarice Marije Terezije (1740–1780). Tedaj so v Celovcu (1764), Gorici (1765), Gradcu (1765) in Ljubljani (1767) ustanovili kmetijske družbe, ki so načrtno spodbujale in pospeševale uvajanje številnih industrijskih rastlin, med njimi tudi hmelja. Leta 1833 je bilo v ljubljanskem časniku *Illyrisches Blatt* objavljeno »Kratko navodilo za pridobivanje hmelja na Kranjskem«, ki ga je pisec Johann Ochsenbauer, svetovalec turjaških knezov in tudi sam hmeljar, opremil z risbami posebnega orodja za pridelovanje hmelja.⁵

Prvih resnih poskusov hmeljarjenja v Sloveniji so se v začetku 19. stoletja lotili v okolici Ptuja, Velenja in Maribora. V Savinjski dolini je leta 1854 začel hmelj prvi gojiti Fran Žuža, lastnik pivovarne. Zasadil je žateški hmelj, vendar se mu poskus ni posrečil, kajti hmelj poleg ugodnih naravnih pogojev (primeren tla, ustrezna količina padavin, pravo podnebje) zahteva še posebej umnega in veščega pridelovalca, ki bogato znanje črpa tudi iz izkušenj.⁶

V Spodnjo Savinjsko dolino je hmelj trajno uve-

del Würtemberžan Josip Bilger (1830–1894), oskrbnik kneza Salma v Novem Celju, ki je leta 1871 hmeljske sadike prinesel iz rodne dežele. Čeprav mu je knez prepovedal, da bi s hmeljarstvom seznanil druge, je Bilger hmeljne sadike predal prijatelju Janezu Hausenbichlerju, posestniku in gostilničarju iz Žalca. Leta 1876 se je na Strelišču v Podvinu pojavil prvi hmeljski nasad. Hausenbichlerju so sledili drugi Žalčani in kmalu se je hmelj razširil po vsej dolini. Med prvimi gojitelji so bili vojaški zdravnik dr. Adalbert Cypl in slaščičar Jan Hostonsky v okolici Celja, Karl pl. Haupt na Štrovsenoku in Janez Pauer v Braslovčah. Janez Hausenbichler se je v hmeljarstvo tako poglobil, da je leta 1880 ustanovil Južnoštajersko hmeljarsko društvo s sedežem v Žalcu in dve leti kasneje izdal knjižico *Navod o hmeljariji*, ki še danes velja za hmeljarski katekizem. Hmeljarsko društvo je svoje člane vsako leto pošiljalo na izobraževanje na Češko in Nemško, da so se poučili o proizvodnji in cenah hmelja, ter bilo v stiku z drugimi hmeljskimi središči. Po nekaterih podatkih je bilo takrat okrog 4000 savinjskih hmeljarjev, kar kaže na izjemno zanimanje za to donosno dejavnost. Čeprav je bila hmeljska kupčija od nekdaj zelo negotova in se je pred prvo svetovno vojno cena kilograma gibala med 12 vinarji in 16 kronami, je ob pričakovanem pridelku in primerni ceni hmelj dajal kar petnajstkrat toliko kot žito, seveda pa je zahteval veliko investicij (hmeljevke, obiranje, sušenje).⁷

Hmelj so sadili na najboljše njive. Zemljo so globoko *zrigolali*, jo skrbno obdelovali ter gnojili s hlevskim gnojem in kompostom. Rastlina je živela do dvajset let in več. Sprva so gojili würtemberški hmelj.⁸ Leta 1886 sta Janez Hausenbichler in Karl pl. Haupt, lastnik graščine Štrovsenek v Šmatevžu, izvedla prve poskuse z goldingom, ki se je v Savinjski dolini odlično obnesel, saj se je razvila posebna vrsta savinjskega goldinga, ki je bil odlične kakovosti. Golding je sicer imel nekoliko manjši hektarski donos kot würtemberški hmelj, vendar je zorel štirinajst dni prej in je bil odpornejši proti peronospori. Pridelki würtemberžana je bil pred prvo svetovno vojno 2000 do 2500 kilogramov na hektar, dosegli pa so tudi 3000 kg. Goldinga so v splošnem pridelali nekaj manj, vendar je na humusu donos znašal do 2400 kilogramov na hektar. Z žlahtnim kultiviranjem, zaščitenim z imenom *Styrian golding hops*, se je slovensko hmeljarstvo postopoma trdno zasedrlo tudi na mednarodnem trgu. Žalec je postal vplivno središče vsega slovenskega hmeljarstva in je to vlogo obdržal vse do današnjih dni.⁹ Prodani hmelj je šel v Žatec na Češkem in v Nürnberg, kjer so ga preparirali (žvepla-

⁵ Virant, *Pol stoletja*.

⁶ Orožen, *Preteklost Savinjske doline*, str. 322–415; Orožen, *Pomembnejše*, str. 416–429.

⁷ Orožen, *Preteklost Savinjske doline*, str. 322–415.

⁸ Hmelj z območja nemške zvezne dežele Baden Württemberg, ki sicer slovi po imenitnih termalnih zdraviliščih (npr. Baden Baden, Göggingen) in zdraviliščih, ki jih obdajajo obsežni vinogradi (Bad Cannstatt, Badenweiler).

⁹ Virant, *Pol stoletja*.

li) in prebasali v ustrezne vreče. Da bi se osamosvojili tudi v tem pogledu, so v Žalcu na pobudo Josipa Širca in Franca Robleka leta 1902 ustanovili Hmeljarno, zadrugo, z o. z., ki je organizirano skrbela za trgovanje s hmeljem. Po štirih razširitvah in predelavah v letih 1926–1928 je postala ena največjih v Evropi in je uspešno služila svojemu namenu vse do leta 1960, ko je pogorela do tal.

Leta 1908 je bila ustanovljena Javna oznamkovalnica za hmelj v Žalcu. Oznamkovanje hmelja tedaj sicer še ni bilo obvezno, vendar pa mu je oznaka »Južnoštajerska dolina« dvignila ugled in ceno. Obvezno oznamkovanje hmelja za izvoz je bilo s predpisi določeno šele leta 1928. Oznamkovalnica je prva leta le malo delovala, šele leta 1926 je bilo signiranih 620 bal. Proti signiranju so bili trgovci, ki jim je prodaja nesigniranega hmelja omogočala mešanje hmelja z raznih območij in s tem večji zaslužek. Z oznako »Južnoštajersko-Savinjska dolina« je bil označen hmelj, pridelan v sodnih okrajih Celje, Vransko, Gornji Grad in Laško.¹⁰

Med prvo svetovno vojno je hmeljarska dejavnost močno upadla. Ponoven zagon je doživela šele leta 1926. Takrat je Hmeljarsko društvo od prvotnih 39 naraslo že na 1673 članov, a se je njihovo število znova zmanjšalo ob katastrofalnem padcu cen hmelja v letih 1929–1931. Šele po odpravi prohibicije na alkohol v Združenih državah Amerike leta 1933 si je hmeljarstvo ponovno opomoglo. Zopet je nastopila konjunktura, ki je trajala do druge svetovne vojne. Leta 1929 je bila cena povprečno 2 dinarja za kilogram, leta 1939 pa se je gibala med 60 in 110 dinarji ter je bila najvišja v stari Jugoslaviji. Čeprav je bila hmeljska trgovina do druge svetovne vojne izrazito komisijska in odvisna od tujih trgovcev, ki so jih v glavnem zastopali domačini, se je hmeljarstvo v tem času razširilo v številne kraje na Štajerskem (na primer na Stranicah so hmelj gojili skoraj na vsaki srednji in večji kmetiji) in Dolenjskem. Žal pa je druga svetovna vojna rast hmeljarstva ponovno zaustavila. Ob začetku vojne je bilo v Savinjski dolini 2650 hektarjev hmeljišč, okupator pa je površino zmanjšal na 640 hektarjev (po nekaterih podatkih sprva 2450 hektarjev nasadov, nato le 637) in je hotel savinjsko hmeljarstvo zatreti, vendar so ljudje sadike skrivali.¹¹

Povojno hmeljarstvo je bilo mnogo bolj načrtno in bolje organizirano. Že junija 1945 je bila v Žalcu ustanovljena Hmeljarska zadruga, ki je morala najprej poskrbeti za prevzem hmelja letnika 1944, nato pa za načrten razvoj hmeljarstva. Poslej je hmelj odkupoval samo Hmezad, država pa je poskrbela za obnovo izvoza, vendar so na prodajo močno vplivale spreminjajoče se zunanje politične razmere. Razvoj

hmeljarstva je narekoval nove, sodobne oblike organiziranosti. Tako je leta 1952 iz nekdane hmeljarske zadruge nastal Hmezad, združno trgovsko podjetje Žalec, ki se je posvetilo trgovanju s hmeljem ter nabavi investicijskega in reprodukcijskega materiala. Sočasno so ustanovili Hmeljarski inštitut, ki je prevzel naloge strokovnega usmerjanja in razvoja hmeljarstva ter je z leti prerasel v osrednjo znanstveno-raziskovalno ustanovo te vrste na Slovenskem. Leta 1953 so sodelavci inštituta ustanovili nižjo hmeljarsko šolo v Vrbju, saj se je pokazala potreba po rednem izobraževanju hmeljarjev.¹²

Po drugi svetovni vojni so po večjih krajih nastajale kmetijske zadruge, ki so med letoma 1955 in 1960 zgradile številne zadružne in hmeljarske domove ter sodobne hmeljske sušilnice. Kmetijske zadruge so imele razvito prodajno in hranilniško dejavnost ter močan strojni park s traktorji in strojnimi priključki. Njihov individualni razvoj je leta 1961 omejila združitev v veliko Kmetijsko zadrugo Savinjska dolina. V tem obdobju se je pridelovanje hmelja razširilo tudi na območje Sevnice, Brežic, Šentjerneja, Koroške ter v okolico Maribora in Ormoža, kjer so postavili več zadružnih hmeljskih sušilnic, medtem ko individualno hmeljarstvo nikoli ni doseglo takšnih razsežnosti kot v Spodnji Savinjski dolini.

Po letu 1961 se je začel uveljavljati Kmetijski kombinat Hmezad, ki je z arondacijo do leta 1964 združil agrokompleske žalske občine in jih zasadil s hmeljem. Pretežni del je bil tako v družbenem sektorju delovne organizacije Hmezad Kmetijstvo Žalec, ki je letno pridelala okoli 1400 ton hmelja. Hmeljarji pa so bili združeni v Kmetijski zadrugi Savinjska dolina in so letno pridelali okoli 900 ton hmelja.¹³ Leta 1972 se je v slovenskih hmeljskih nasadih začel širiti nov, na inštitutu vzgojen kultivar aurora, ki se mu je deset let pozneje pridružil še kultivar bobek, nato pa še drugi kultivarji B in C. Po osamosvojitvi Slovenije je leta 1992 nastalo prvo veliko zasebno hmeljarsko posestvo z okoli 130 hektarji hmeljskih nasadov. Družbeno podjetje Hmezad Kmetijstvo Žalec se je preoblikovalo v delniško družbo, ki je leta 1999 doživela stečaj, večino hmeljskih nasadov pa so skupaj s spremljajočimi hmeljarskimi objekti in mehanizacijo pokupili hmeljarji. Leta 2001 je bilo na Hmeljni komisiji vpisano 201 hmeljarsko posestvo in 2058 hektarjev hmeljskih nasadov. Najmanjša skupna površina hmeljskih nasadov pri posameznem hmeljarju je bila okoli 0,3 hektarja, največja pa okoli 140 hektarjev.

Dediščina hmeljarskega gospodarskega prizadevanja

Začetki pridelave in predelave hmelja na kmetijah so bili tehnološko preprosti, zato je bil pridelek

¹⁰ Spletni vir: Fran Roblek, <https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/item/moz-ki-je-sooblikoval-savinjsko-dolino-fran-robek-1865-1953.html> (18. 7. 2017).

¹¹ Orožen, *Preteklost Savinjske doline*, str. 322–415.

¹² Virant, *Pol stoletja*.

¹³ Prav tam.

Patentovane

sušilnice za hmelj

ki so se že več let najboljše obnesle, katere so v Žatecu in Avši v več sto izvodih aprobirane, se stem gospodom hmeljarjem najtoplejše priporočajo. Te sušilnice so zelo po ceni in vzlic temu zelo uporabne, potrebujejo malo kuriva in ni treba zanje novega poslopja, temveč se lahko vzdajajo v že obstoječem. Ogledajo se lahko v Žalcu. Naročbe sprejema imejitelj patenta

GUSTAV HAHN v Avši na Češkem
sedaj v Žalcu, in njegov zastopnik **FRANC VIRANT**
(139) v Žalcu.

*Oglas za nakup Hahnove hmeljske sušilnice
v časniku Domovina leta 1904.*

pogosto slabe kakovosti. Sprva se je hmelj sušil samo s toploto sončnih žarkov na lesah¹⁴ ali celo na rjuhah in plahtah po dvorišču in okoli kozolcev. Tako sušen hmelj se je sicer posušil v nekaj dneh, vendar je izgubil zeleno barvo in postal rumenkasto zelen. Naslednja stopnja sušenja je bila, da so čez dan hmelj sušili na lesah na soncu, čez noč pa so te lese odnesli v sobo z gašperčkom (umetno ustvarjena toplota).¹⁵

Šele knjižica Janeza Hausenbichlerja *Navod o hmeljariji* iz leta 1882 je hmeljarje poučila o vseh postopkih sodobnega gojenja in predelave hmelja. Hausenbichler se je znanja o hmeljarstvu naučil ob stikih s svojim prijateljem Josipom Bilgerjem, ob pogostih potovanjih po Češkem in Nemškem ter ob prebiranju strokovne literature, po kateri je povzel svoje zapise. Med drugim je v poglavju »Kje in kako se hmelj suši?« (str. 14) zapisal, da »hmelj sušimo 1) na zračnih suhih prostorih, 2) na sušilnicah, katere so nalašč za to pripravljene«, in »3) tudi v hiši, kjer peči dobro kurimo«. Za sušenje priporoča suh prostor, npr. pod, podstrešje ali stanovanje, ki pa mora imeti lesena tla in slamnato ali opečno streho. Opečnatih ali kamnitih tal za sušenje ne priporoča, ker pijejo vlago in postopek sušenja podaljšujejo. Spis je pomemben, saj pisec poleg načina sušenja predstavlja tudi mere in materiale za lese, na katerih naj bi sušili hmelj. Določa tudi, kako debela sme biti plast hmelja na lesi, da se lahko čim prej posuši, način obračanja in kako je treba ravnati s sušilnico v času obratovanja. Velikost sušilnice oziroma prostora za sušenje pogojuje s številom hmeljev, ki jih posestnik premore.

Proti koncu 19. stoletja in še pozneje so bile v praksi razširjene različne možnosti sušenja. V tem času so na Češkem že uvajali sušilnice Linhartovega

sistema in leta 1902 so se pojavile tudi v Savinjski dolini, saj večji in naprednejši hmeljarji niso hoteli zaostajati za svetovnim trendom. Linhartove sušilnice so bile primerne za izdelavo v Lorberjevi tovarni. Lastnik tovarne Josef Lorber¹⁶ je bil ključavničar, ki je prišel v Žalec leta 1878 iz Stoperc pri Rogaški Slatini. Sprva je delal v Kočvarjevi kovačnici, kmalu pa si je uredil svojo ključavničarsko delavnico in se takoj vključil v proizvodnjo hmeljskih sušilnic, ki so njegovo ime ponesle celo do Vojvodine. Leta 1903 je Lorber sprejel ponudbo Čeha Gustava Hahna in po njegovih načrtih izdelal 40 sušilnic. S prodajo Hahnovih sušilnic so se zelo trudili, na kar kaže oglas v časopisu *Domovina*.¹⁷

Vendar se Hahnove sušilnice niso obnesle. Lorber je ob tem imel še težave z ogoljufanimi kmeti, zato je sistem Hahnovih sušilnic izboljšal. Mikalo pa ga je tudi izdelovanje Linhartovih sušilnic, ki so bile patentno zaščitene. Kmalu je spoznal, da je zaščitena samo manjši del sušilnice, zato je pri izdelavi sušilnice ta del izpustil ter razvil svoj tip (gravitacijske) hmeljske sušilnice. O Lorberjevem izumu je v drugem pomembnem priročniku z naslovom *Navodilo k umnemu hmeljarstvu* iz leta 1910, ki ga je izdalo takratno poljedelsko ministrstvo, Julij Olschowy med drugim zapisal: »Neki večji hmeljski producent v Žalcu je izumil za predsušenje svežega hmelja posebno pripravo, katera je prav praktična in vredna, da si jo priskrbi vsak večji hmeljar; gospod izumitelj dal bi si jo pa lahko patentovati.«¹⁸

Takšne sušilnice so se uveljavile po vsej Savinjski dolini. Njihova zmogljivost se je nekoliko izboljšala že pred drugo svetovno vojno, ko so nekateri hmeljarji sušilnice izboljšali z ventilatorji. Večje pozornosti pa so bile sušilnice deležne po vojni. Tako so poskušali kmetje sušiti hmelj npr. z infrardečimi žarki, v svetu pa so se pojavile tudi sušilnice na elektriko in na paro.¹⁹

Danes so v Savinjski dolini razširjene Lorberjeve sušilnice: gravitacijske in tračne. Tračne sušilnice so novejšje in so se razširile šele z uvedbo obiralnih strojev. Na tračni sušilnici se hmelj kontinuirano pomika. Svež hmelj nasipajo v lijak ali pa ga v kombinaciji z obiralnim strojem priključijo na tekoči trak, ki obrani hmelj odvaja od stroja. Na koncu prvega traka pade hmelj na drugi trak, ki se giblje v nasprotno smer. Zrak se ogreva z gorilnikom na nafto ali mazut. Tračne sušilnice so toplotno ekonomične, sušilna doba je

¹⁴ Lese so bile velike 2 m x 1 m. Imele so lesen okvir, čezenj pa je bila napeta juta ali trstika.

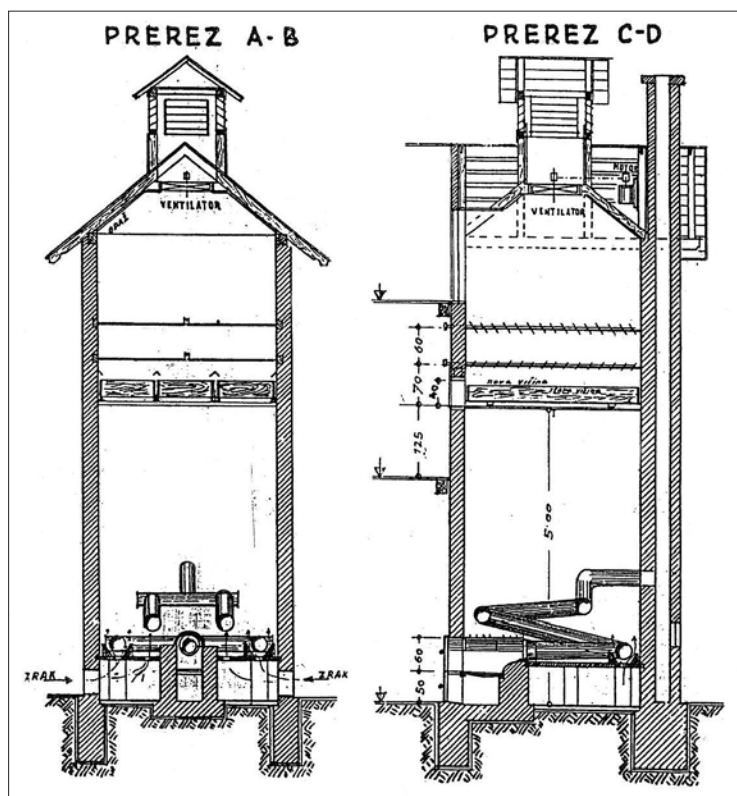
¹⁵ Župevc in Furman, *Hmeljske sušilnice*, str. 15.

¹⁶ Poleg hmeljskih sušilnic je Lorber izdeloval poljedelske stroje, škropilnice, sušilnice za koruzo in žita, sadne mline in stiskalnice. Obrt se je kasneje razvila v tovarno, ki je uspešno obratovala do začetka druge svetovne vojne ter se po njej preimenovala v Ferralit. Tovarniški obrati so bili na dvoriščni strani hiše, ki je sedaj varovana kot kulturna dediščina: Žalec – Hiša Šlandrov trg 3 (EŠD 27398). Glej spletni vir: http://krajci.eu/slovenija/zalec_lorberjeva_hisa/slo#ixzz4pFVbDKXQ.

¹⁷ *Domovina*, 29. 3. 1904, št. 25, str. 113.

¹⁸ Olschowy, *Navodilo k umnemu hmeljarstvu*, str. 48.

¹⁹ Župevc in Furman, *Hmeljske sušilnice*, str. 15.



Lorberjeva (gravitacijska) sušilnica (Župevc in Furman, *Hmeljske sušilnice v Savinjski dolini*, str. 17).

krajša, lahko pa se uporabljajo tudi za sušenje krmnih in zdravilnih rastlin.²⁰

Sušenje hmelja v hmeljskih sušilnicah

Iz Hausenbichlerjevih navodil je mogoče razbrati, da je postopek sušenja trajal od tri do štiri dni. Obrani hmelj je treba zaradi neobstoynosti (vlaga) takoj posušiti. Za sušenje je potrebna predvsem čim večja površina sušilnih les. Na lese je priporočljivo nasuti hmelj do največ 15 cm visoko,²¹ torej nekako štiri mernike zelenega hmelja na m². Če je hmelj naložen preveč na debelo, se topli zrak ne more enakomerno razširiti, vodna para pa ne odvajati. Hmelj se zato suši počasneje in ob kotih ostaja vlažen. Hmelj se tako mora sušiti na prepihu toplega in suhega zraka, vendar pa nikdar v veliki vročini. Če ga sušimo na vlažnem zraku in prehudi vročini, se hitro razmnožijo razne bakterije, eterična olja izhlapijo, poveča se izguba alfa kislin, mehke smole (humulon in lupulin) pa preidejo v trde. Spremeni se barva hmelja in uniči njegova kakovost. Bistvo sušenja je, da se svež zelen storžek posuši na 10–11 % vlage, tako da je obstojen. Temperatura sušilnega zraka ne sme presegati 65 °C.²²

Odvajanje pare iz sušilnice mora potekati čim hitreje. Povprečno iz svežega hmelja pridobimo le do 20 % suhega; to pomeni, da mora izhlapati 200 kg vode, da dobimo 50 kg suhega hmelja, oziroma da se pri tem razvije pare za celih 200 litrov vode.

Ko pride hmelj iz sušilnice, se mora temeljito prezračiti. Posušen hmelj se namreč hitro zopet navzame vlage iz zraka, in sicer približno 5 kg vode na 100 kg hmelja. Če hmelj ni dovolj prezračen, se ponovno ogreje, razne bakterije in plesni se razmnožijo, vse to pa povzroči, da hmeljske kobule izgubijo pravo barvo in s tem tudi vrednost. Paziti je treba, da zrak ni nasičen s paro iz hlevov in gnojišč. Hmelj se lahko navzame tudi amonijaka, ki je za barvo hmelja zelo nevaren; zelena barva hmelja se namreč pod vplivom amonijaka takoj spremeni v rumeno.²³ Ko je bil hmelj posušen, so ga basali v vreče, in sicer tako, da je nekdo stal v vreči in tlačil, drugi pa je v vrečo sipal hmelj. Hmelj so kasneje s konji odpeljali v Hmezad, kjer so naredili brikete in jih prodali v pivovarno.²⁴ Prav Lorberjevi izumi so bistveno skrajšali čas sušenja in prispevali k izboljšanju kakovosti pridelka.

²⁰ Prav tam, str. 16.

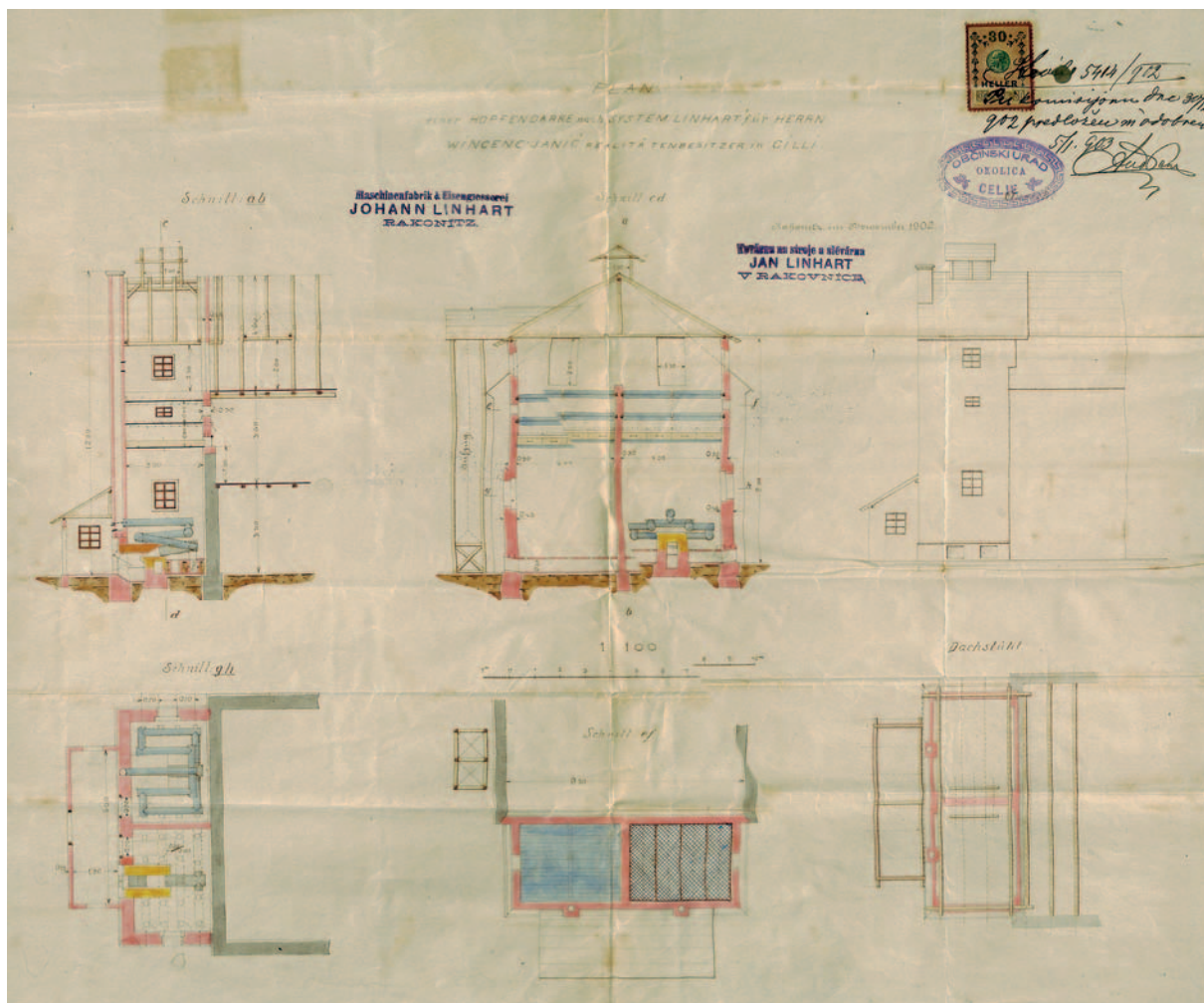
²¹ Po izjavah informatorjev v manjših sušilnicah do 5 cm visoko.

²² V manjših kmečkih sušilnicah je veljalo pravilo, da se hmelj

posuši do 6 % vlažnosti, to traja približno 6 ur pri temperaturi 60 °C. Nato ga je pred basanjem v vreče treba ponovno navlažiti, tako da ima 11 % vlažnosti in se ne drobi.

²³ *Slovenski hmeljar*, O pravilnem sušenju hmelja, str. 8.

²⁴ Novak, *Obdelovanje hmelja nekoč*, str. 6.



*Načrt za Janičevo gospodarsko poslopje s sušilnico iz leta 1902
(SI_ZAC/0025. Gradbene zadeve, Babno, signatura I/5, 1902).*

Gradbena zasnova hmeljskih sušilnic v zasebni in družbeni lasti

Gradbena zasnova sušilnice je v osnovi enaka: tloris je kvadratne ali pravokotne oblike, ima zidan sušilni del – komoro – in skladiščni del, ki je lahko zidan ali lesen. Sušilna komora je ponavadi opečna, v starejših primerih kamnita, medtem ko se betonske izvedbe pojavljajo v novejšem času. Izbira takšnega materiala je potrebna zaradi visokih temperatur zraka v komori in zaradi čim manjših toplotnih izgub. Kurili so v pečeh na drva in kasneje na premog.²⁵

Najstarejše sušilnice na manjših kmetijah so bile po navedbah informatorjev velike le 2 m²–4 m². Imele so dve sušilni lesi in predale na kolesih. Lese, ki so imele prvotno lesen okvir, so lahko izvlekli, da so jih izpraznili. Kmet je sprva nosil hmelj na sušilnico s košem na hrbtu, potem pa so zgradili ročna dvigala. Nato je na zgornjo leseno nasulo sveže nabrani hmelj. Ko

je hmelj nekoliko uvenel, ga je spustil na drugo leseno, od tod pa v predale in ga tu še bolj posušil, zgoraj pa zopet nasul svežega. Ta postopek je ponavljal, dokler ni posušil vsega hmelja.²⁶ Sušilnice z dvema ali tremi lesami so bile razširjene predvsem med manjšimi pridelovalci hmelja, povečini kajzarji in malimi kmeti, ki niso imeli dovolj velikih hmeljišč.

Večje sušilnice imajo sipalne komore (sušilne lese), velike do 25 m². V vsaki komori so dve ali tri sušilne lese, razmik med njimi je 50 do 70 cm. Te lese imajo kovinski okvir in so sestavljene iz segmentov, ki se obračajo in tako spuščajo hmelj z najvišje lese do predalov, ki ležijo najnižje. Predali so največ 1,2 m od talne površine. Z njihovo pomočjo posušen hmelj odstranijo iz sušilne komore. Dvigovanje vročega zraka, ki je potreben za sušenje, je pospeševal vlek, ustvarjen z zračniki ob peči in na vrhu sušilnice.²⁷

Vsaka sušilnica obsega pritličje, nadstropje in

²⁵ Župevc in Furman, *Hmeljske sušilnice*, str. 91.

²⁶ Novak, *Obdelovanje hmelja nekoč*, str. 6.

²⁷ Župevc in Furman, *Hmeljske sušilnice*, str. 91.

podstrešje. V pritličju je v izzidku sušilna komora iz debelejšega zidovja s pečo in z razpeljanimi cevmi. Ostali del pritličja je pri manjših sušilnicah lesen, izkoriščen kot drvarnica, pri večjih sušilnicah (ki so tudi zidane in ometane) pa so to gospodarska poslopja, kašče, drvarnice itd. V nadstropju je skladišče hmelja. Pri večjih sušilnicah je bilo tu čez zimo shranjeno seno oziroma je bila shramba za razno orodje. V tej etaži so bili tudi predali – »ladlci« – oziroma t. i. izmetalne mreže za izvleko suhega hmelja, ki so ga nato z leseno lopato razgrnili po podu.²⁸

Podstrešje je ponavadi prazno, ponekod imajo na njem shranjene zaboje, s katerimi tovorijo zelen hmelj do najvišje lese (te zaboje – lesen okvir, platneno ali iz vrbovih vej pleteno polnilo – imenujejo »koši«, kot spomin na čas, ko so še zelen hmelj tovorili do vrha sušilnice s koši na ramenih). Na podstrešju je po sredini obvezen prehod za vlačenje »košev«. Na podstrešju najdemo tudi škripec, s pomočjo katerega so dvigali hmelj z dvigalom – »liftom«. Dvigalo je lahko postavljeno v notranjost zgradbe ali ob zunanjo steno. Somerno dvokapno streho, krito z opeko, na večjih sušilnicah razgibavajo odprtine nad sušilnimi komorami – »kukerli«, ki omogočajo kroženje zraka v komori. Enoramne lesene stopnice so notranje in zunanje. Velikokrat so zelo strme, da zavzamejo manj prostora. V številnih primerih se zunanje stopnice v nadstropje nadaljujejo z dolgim pohodnim podestom, ki ima rezljano leseno balkonsko ograjo. Okna, ki zagotavljajo dovolj svetlobe in zadostno zračenje, so ponavadi nezastekljena in imajo polkna.

Tipološka razdelitev hmeljskih sušilnic

Hmeljske sušilnice delimo glede na način sušenja (npr. gravitacijske, tračne, parne ali električne) ali glede na gradbeno zasnovo, pogojeno z družbenim položajem lastnika. Uvedba nove gospodarske panoge – hmeljarstva – je namreč pogojevala nastanek nove tipološke oblike gospodarskih objektov, ki so postali lokalna posebnost Savinjske doline.

Hmeljske sušilnice so tako lahko sestavni del starejših obstoječih gospodarskih poslopij, kašč, svinjakov in kozolcev. Kot že omenjeno, so tak tip sušilnic gradili kmetje z manjšo površino hmelja. Po prvi svetovni vojni, najprej v 20. letih, nato pa še po letu 1933, se je zaradi povečanih potreb po hmelju in izboljšane tehnologije sušenja razširila gradnja hmeljskih sušilnic, ki so se razlikovale tako po velikosti kot po tipu. Samostojno stoječe hmeljske sušilnice, ki so jih največ zgradili med obema vojnama, so prevladovala pri premožnem kmečkem prebivalstvu in plemstvu. Po drugi svetovni vojni, zlasti v drugi polovici 50. let 20. stoletja, so množično gradili večnamenske objekte kmetijskih zadrug.

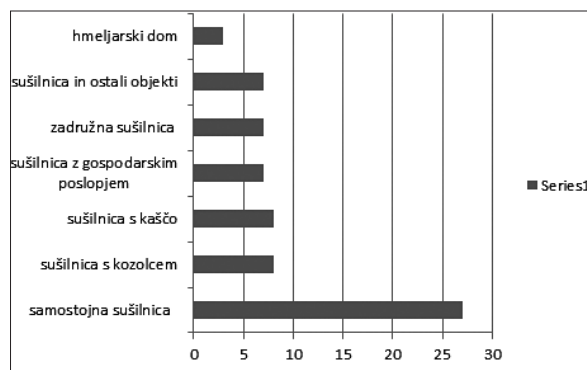
Takšno tipološko razdelitev, ki izhaja iz socialne

strukture kmečkega prebivalstva, potrjujejo izsledki raziskav, na osnovi katerih je nastal pričujoči prispevek. Prvo raziskavo je leta 2006 izvedel Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo Filozofske fakultete v Ljubljani. Na njeni osnovi je pripravil Študijo izvedljivosti projekta za postavitev Ekomuzeja hmeljarstva in pivovarstva,²⁹ ki deluje od leta 2009 in se nahaja v prenovljeni hmeljski sušilnici Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo v Žalcu. Cilj Ekomuzeja hmeljarstva in pivovarstva je ohranjanje, preučevanje in prezentiranje dediščine hmeljarstva in pivovarstva.

Kot aplikativni del študije o Ekomuzeju je bil leta 2012/2013 izveden projekt *Hmeljska pot: Tematski potep po Spodnji Savinjski dolini*,³⁰ ki je obsegal pregled terena na območju občin Braslovče, Polzela, Prebold, Tabor, Vransko in Žalec.³¹ Namen projekta, za katerega je dala pobudo Regionalna razvojna agencija Savinja, je bil predstaviti hmeljske sušilnice, primerne za vključitev v tematske poti z izobraževalno-turističnim namenom.

Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije Območna enota Celje (dalje: ZVKDS) je tako pripravil elaborat s predstavitevijo hmeljskih sušilnic, Regionalna razvojna agencija Savinja pa je nato glede na lokacijo in soglasje lastnika trasirala pot, po kateri sedaj vsako zadnjo soboto v avgustu tradicionalno poteka hmeljarski pohod.

Izhodišče za pregled obravnavanega območja so bili objekti, varovani v Registru kulturne dediščine (RKD)³² ter v ustreznih planskih dokumentih posameznih občin. V Registru kulturne dediščine je na območju ZVKDS OE Celje vpisanih 68 enot hmelj-



Grafični prikaz tipoloških enot hmeljskih sušilnic
(izdelala: Božena Hostnik).

²⁹ Hazler (ur.), Ekomuzej hmeljarstva in pivovarstva Slovenije.

³⁰ Hostnik (ur.), *Hmeljska pot*.

³¹ Poleg navedenih občin so hmeljske sušilnice na območju OE Celje tudi v občinah Velenje in Šmartno ob Paki, kjer je evidentiranih sedem sušilnic.

³² Register nepremične kulturne dediščine (RKD) je uradna zbirka podatkov o nepremični kulturni dediščini na območju Republike Slovenije. Z vpisom v register dobi vsaka enota evidenčno številko dediščine (EŠD), ki jo uporabljamo v upravnih in strokovnih postopkih varstva kulturne dediščine.

²⁸ Prav tam, str. 15.



*Vebrova sušilnica v Galiciji
(foto: Božena Hostnik, 23. 11. 2011).*



*Sušilnica na domačiji Velika Pirešica 23
(foto: Božena Hostnik, 29. 8. 2017).*

skih sušilnic.³³ Vse sušilnice, vpisane v RKD, imajo lastnosti kulturne dediščine, le Roblekova sušilnica³⁴ stoji na območju kulturnega spomenika.

Raziskava na terenu je odkrila še veliko hmeljskih sušilnic, ki niso vpisane v RKD, saj zaradi gradbenih posegov ali spremenjene namembnosti nimajo lastnosti kulturne dediščine. Raziskava je odkrila tudi nekaj sušilnic, ki so imele lastnosti dediščine in so bile nato dodatno vpisane v RKD.

V nadaljevanju so na kratko predstavljene sušilnice glede na tipološko razdelitev. Primera manjših samostojno stoječih sušilnic, ki imajo lastnosti kulturne dediščine, sta Vebrova sušilnica v Galiciji 66³⁵ in sušilnica v Veliki Pirešici 23.³⁶ Obe sušilnici sta s krajšo fasado potisnjeni v breg. V zidanem sušilnem



*Sušilnica na domačiji Založe 61
(foto: Božena Hostnik, 31. 7. 2012).*

stolpu, grajenem iz opeke, sta peč na »rore« in sušilnica z ohranjenimi lesami. Leseni del, potisnjen v breg, služi kot skladišče.

Sušilnice so srednje veliki kmetje največkrat postavljali v podaljšku osrednjih gospodarskih poslopij, »marofov«. Prvotnemu gospodarskemu posloppju so ponavadi dozidali sušilni stolp, notranjost pa preuredili. Ko ni bilo sezone obiranja hmelja, so poslopje uporabljali kot hleve za živali.

V Založah 61 stoji gospodarsko poslopje s sušilnico za hmelj. Sušilnica »na štiri kvadrate« je delno lesena in delno zidana ter ometana. Poslopje je nadstropno, spodaj so bili nekdanji svinjaki, v notranjosti sušilnega dela pa so še ohranjene lesene lese za sušenje hmelja.

V Podlogu v Savinjski dolini 18³⁷ stoji stegnjena domačija v obliki pritlične zidane hiše, ki se nadaljuje v gospodarsko poslopje, to pa naprej v sušilnico za



*Stegnjena domačija v Podlogu 18
(foto: Božena Hostnik, 19. 2. 2013).*

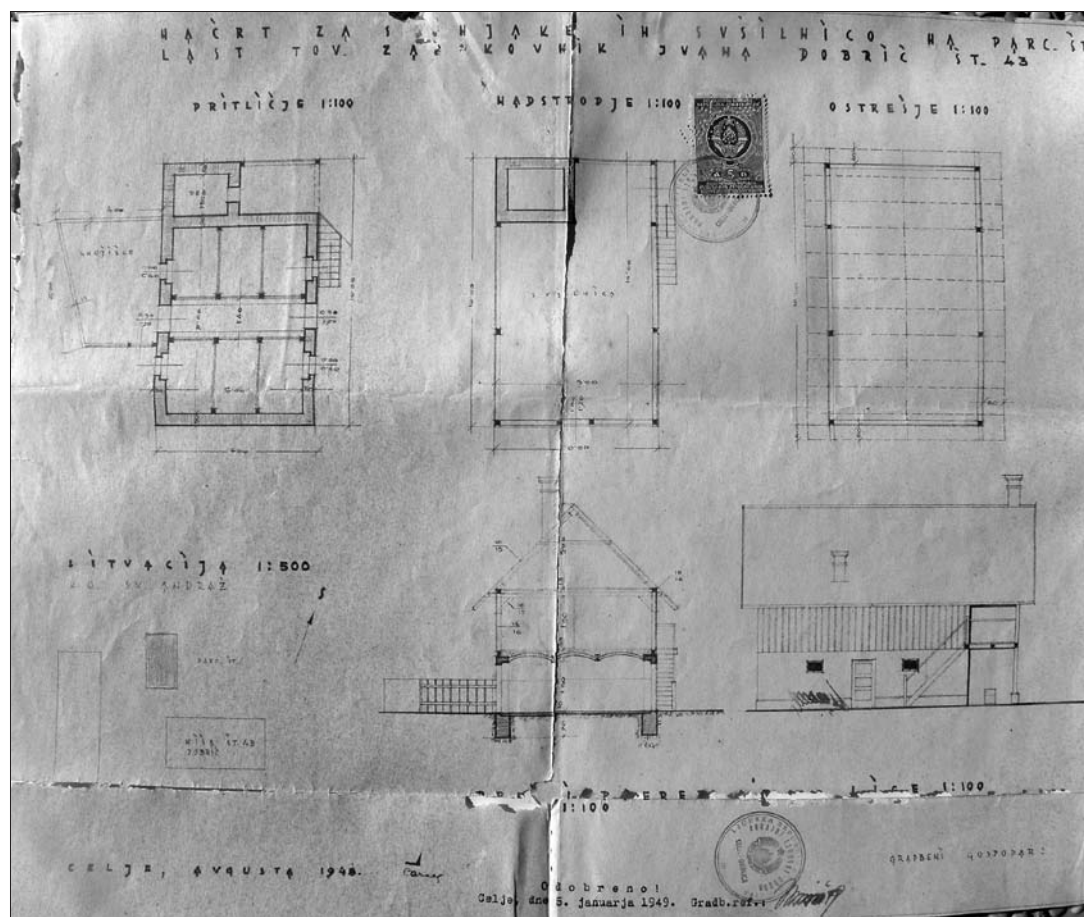
³³ V celotnem slovenskem RKD je vpisanih 82 hmeljskih sušilnic.

³⁴ Žalec – Hiša Celjska 6 (EŠD 10427).

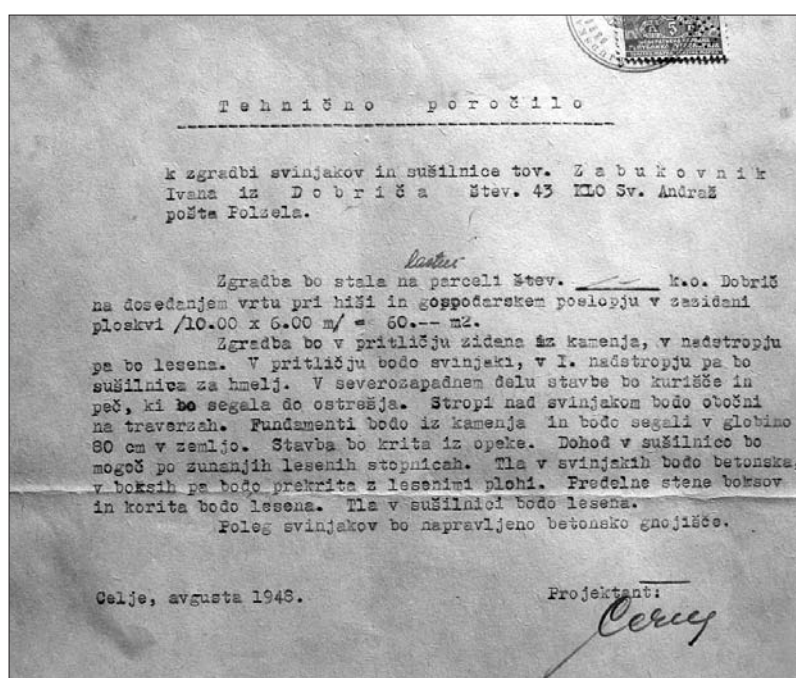
³⁵ Galicija – Vebrova sušilnica za hmelj (EŠD 29877). Ena redkih sušilnic, ki je bila leta 2012 obnovljena in ponovno deluje.

³⁶ Velika Pirešica – Sušilnica za hmelj na domačiji Velika Pirešica 23 (EŠD 27272). Sušilnici je bila leta 2008 namenjena rušitev skupaj s celotno domačijo. Takratni investitor je propadel, domačija pa še stoji.

³⁷ Podlog v Savinjski dolini – Domačija Podlog v Savinjski dolini 18 (EŠD 27063).



Načrt za svinjak in sušilnico na Štoberjevi domačiji iz leta 1949 (zasebni arhiv družine Meklav).



Tehnično poročilo za gradnjo (zasebni arhiv družine Meklav).



*Sušilnica s kaščo na Brinškovi domačiji
(foto: Božena Hostnik, 5. 8. 2011).*

hmelj, in ki je datirana v 30. leta prejšnjega stoletja. Delovala je do 70. let prejšnjega stoletja.

Ob terenski raziskavi je bil v sklopu sušilnic z gospodarskim poslopjem najden le še en primer obstoječih svinjakov, ki so bili v kombinaciji s hmeljsko sušilnico. Na Štoberjevi domačiji v Dobriču³⁸ stoji sušilnica za hmelj, ki je v pritličju zidana in zgoraj lesena. Ohranjeni so še določeni elementi sušilnice za hmelj, ki od srede 80. let prejšnjega stoletja ni več v uporabi. V pritličnem delu so ohranjeni svinjaki, ki so še v uporabi. Posebna zanimivost je, da lastniki hranijo originalni »načrt za svinjak in sušilnico« iz leta 1949 in vse ostale dokumente za gradnjo.

Poleg gospodarskih poslopij s sušilnico zasledimo tudi kašče s prizidanimi sušilnicami. Kašče na velikih domačijah so bile zidane in na manjših lesene.

Kašča s sušilnico na Brinškovi domačiji v Ločici³⁹ ima na vzhodni fasadi letnico 1901. Predvidoma



*Sušilnica s kaščo na domačiji Dobrič 27
(foto: Božena Hostnik, 19. 2. 2013).*



*Sušilnica s kozolcem na domačiji Dobrič 8
(foto: Božena Hostnik, 19. 2. 2013).*

je to letnica postavitve kašče, h kateri je bila kasneje dozidana sušilnica. Stavba je delno lesena in delno zidana, dostop v sušilnico pa je preko lesenega ganka vzdolž južne fasade nekdanje kašče. Na domačiji zadnjih 15 let nimajo lastnega hmelja, vendar so ga do leta 2012 v manjši meri sušili za soseda. Ohranjeni so tudi preša za hmelj, dvigalo ter stara peč na drva s cevmi »na rore«.

Sušilnica za hmelj na domačiji Dobrič 27⁴⁰ je vrhkletna, delno lesena in delno zidana dvocelična kašča, prizidana ob krajši fasadi. Nad vhodom v kaščo sta vrezana letnica 1831 in neberljiv napis. Sušilnica za hmelj je bila prizidana okoli leta 1937, hmelj pa so sušili do leta 1980. Ohranjene so le še lese. Ob sušilni stolp je prislonjena drvarnica.

Sušilnice so gradili tudi ob kozolcih. Manjša sušilnica za hmelj, ki je pravokotno prislonjena na kozolec na eno okno, stoji na domačiji Dobrič 8. Sušilnica, ki je s sušilnim stolpom postavljena ob breg, je manjših dimenzij ter neometana. Zaradi razgibanega terena je do brane kozolca dostop po leseni brvi.



*Sušilnica s kozolcem na domačiji Polzela 87
(foto: Božena Hostnik, 29. 8. 2017).*

³⁸ Dobrič – Domačija Dobrič 24 (EŠD 9294), domačija je varovana kot kulturni spomenik.

³⁹ Ločica ob Savinji – Brinškova domačija (EŠD 29591).

⁴⁰ Dobrič – Kašča na domačiji Dobrič 27 (EŠD 26918).



*Nekdanji mlin na domačiji Matke 55
(foto: Božena Hostnik, 9. 8. 2012).*

Na obrobju Polzele stoji večja hmeljska sušilnica; iz njene zasnove je razvidno, da je bila postavljena pravokotno na kozolec s tremi okni. Brana kozolca je bila ob postavitvi sušilnice v celoti obita z deskami in namenjena skladiščnemu prostoru. Streha je v obliki črke T, dvokapna in krita z opeko, sušilni stolp pa je ometan. Na južni strani je streha kozolca podaljšana in služi za spravilo kmetijskih strojev.

Poleg dograditve sušilnic raznim gospodarskim poslopjem so ohranjeni tudi primeri, kot npr. na domačiji Matke 55,⁴¹ kjer je bila manjša sušilnica v mlinu. V kleti je bil mlin (sedaj so ostale le zelo slabo ohranjene mlinske naprave), v nadstropju pa mlinarjevo stanovanje. Manjša sušilnica je bila na severni strani mlina. Zanimivost mlina je slabo vidna letnica 1776 na lesenem kletnem portalu.

V Zavrhu pri Galiciji 15⁴² je bila hmeljska sušilnica v podaljšku mizarско-kolarske delavnice. Na domačiji je bila v preteklosti gostilna, hmeljarstvo pa



*Sušilnica v podaljšku mizarско-kolarske delavnice
(foto: Božena Hostnik, 20. 2. 2013).*



*Samostojno stoječa Barbenkova sušilnica
(foto: Božena Hostnik, 31. 7. 2012).*

je bilo le obstranska dejavnost, zato niso zgradili samostojno stoječe sušilnice, ampak so jo le dogradili k že obstoječi delavnici.

Kot že omenjeno, so veliki kmetje in veleposestniki postavljali samostojno stoječe sušilnice z velikimi shrambnimi prostori.⁴³ Primeri takšnih sušilnic so po celotni Spodnji Savinjski dolini.

Na Barbenkovi domačiji⁴⁴ je sušilnica za hmelj delno lesena, delno zidana nadstropna stavba podolžnega tlorisa. Ohranjeno je avtentično leseno stavbno pohištvo. Na portalu stranskih vrat najdemo letnico postavitve 1926. Dvokapna streha je krita z bobrovcem. Sušilnica danes ni več v rabi, s hmeljarstvom so se na domačiji ukvarjali do leta 1993. V dobro vzdrževani notranjščini je ohranjen starejši tip les za sušenje hmelja.

Na Hamotovi domačiji v Kapli⁴⁵ je sušilnica za hmelj v celoti zidana in ometana. Na zahodni strani



*Samostojno stoječa Hamotova sušilnica
(foto: Božena Hostnik, 7. 12. 2009).*

⁴¹ Matke – Mlin na domačiji Matke 55 (EŠD 25155).

⁴² Zavrh pri Galiciji – Domačija Zavrh pri Galiciji 15 (EŠD 27259).

⁴³ V RKD je vpisanih 27 samostojno stoječih sušilnic.

⁴⁴ Ločica ob Šavinci – Domačija Ločica ob Šavinci 11 (EŠD 27031).

⁴⁵ Kapla – Domačija Kapla 58 (EŠD 24356).



*Nekdanja Cukaletova sušilnica
foto: Božena Hostnik, 10. 5. 2010).*

ima kasneje dograjen kozolec na dve okni. Fasadni omet na sušilnici je členjen z okenskimi obrobami in mejnim zidcem. V notranjosti so ohranjene železne lese za sušenje hmelja.

Med sušilnicami po svoji bogato dekorirani fasadi posebej izstopa samostojno stoječa sušilnica v Ojstriški vasi, na nekdanji Cukaletovi domačiji,⁴⁶ ki je bila v lasti velikega kmeta in gostilničarja. Dvonadstropna sušilnica ima južno simetrično zasnovano fasado, okrašeno s kakovostnimi arhitekturnimi detajli. Žal je ohranjena le še zunanja podoba. Sušilnice ni več v poslopju od 90. let prejšnjega stoletja.

Večje samostojno stoječe hmeljske sušilnice, ki so jih gradili veliki kmetje in veleposestniki, so se v času po odprodaji hmelja uporabljale za zabavne in kulturne prireditve. V njih so razna društva zlasti pred drugo svetovno vojno uprizarjala gledališke igre, prirejali so miklavževanja, maškarade ter druge prireditve družabnega, društvenega in političnega značaja. Takšni večnamenski sušilnici so v medvojnem obdobju zgradili Roblekovi⁴⁷ in Petričkovi v Žalcu. Še danes sta dobro ohranjeni, čeprav sta že vrsto let brez ustrezne namembnosti.

Zadružne sušilnice

Sredi 60. let prejšnjega stoletja se je pojavil trend gradnje zadružnih sušilnic, v katerih so bili združeni manjši pridelovalci hmelja. Predvsem kmetje, ki so imeli do npr. 2 ha hmeljskih površin, so v 70. letih prejšnjega stoletja zaradi vedno slabšega dohodka dejavnost opustili, večji kmetje pa so se združevali v zadružnih sušilnicah, ki so imele največji obseg delovanja v 90. letih prejšnjega stoletja.



*Zadružna sušilnica v Dobriču
(foto: Božena Hostnik, 29. 8. 2017).*



*Zadružna sušilnica v Podvinu
(foto: Božena Hostnik, 29. 8. 2017).*

Primeri varovanih zadružnih sušilnic sta v Dobriču in Podvinu pri Polzeli.⁴⁸ Posebej zanimiva je zadružna sušilnica v Dobriču. Zgrajena je bila sredi 60. let 20. stoletja. Delovala je do leta 2004, danes pa so v večnadstropni, delno zidani in delno leseni stavbi s sušilnim stolpom še vedno ohranjeni stroji in predmeti, povezani s hmeljarstvom – pravi muzej »in situ«, ki ga je treba le aktivirati.

Zadružna sušilnica za hmelj v Podvinu je bila zgrajena leta 1958, hmelj pa so v njej sušili do leta 2002. Delno zidana in delno lesena nadstropna stavba s sušilnim stolpom je primer večjega objekta iz obdobja vzpona hmeljarske proizvodnje v Spodnji Savinjski dolini. Ohranjene so še lese, kurišče in nekatera orodja. Žal je okolica sedaj neprimerno namenjena kot skladišče in parkirišče za tovornjake.

⁴⁶ Ojstriška vas – Sušilnica za hmelj na domačiji Ojstriška vas 24 (EŠD 24465).

⁴⁷ Roblekova sušilnica stoji na vplivnem območju kulturnega spomenika: Žalec – Hiša Celjska 6 (EŠD 10427).

⁴⁸ Dobrič – Zadružna sušilnica za hmelj (EŠD 26919) in Podvin pri Polzeli – Zadružna sušilnica za hmelj (EŠD 27067).



Upodobitev hmeljeveke v sgraffito tehniki na hmeljarskem domu v Petrovčah (foto: Božena Hostnik, 24. 8. 2017).

Zadružni in hmeljarski domovi

Po drugi svetovni vojni, ko je zaživel kmetijsko združništvo, so takratne samostojne kmetijske zadruge v vseh večjih krajih zgradile velike zadružne oziroma hmeljarske domove. Največ so jih zgradili med letoma 1955 in 1960 ter so bili med največjimi stavbami v kraju. Vhodna pročelja so okrasili s poslikavami, plitkimi izstopajočimi reliefi ali z risbami v sgraffito tehniki,⁴⁹ ki so se navezovala na tematiko hmeljarstva, in z obvezno letnico gradnje.⁵⁰

V RKD sta z lastnostmi kulturne dediščine navedena hmeljarska domova v Grajski vasi in Šempetru.⁵¹ Nanju se je prenesla večnamenskost predvojnih velikih sušilnic in dejavnost so celo razširili: pod isto streho so združili poslovne prostore zadrug, prostore za prodajo zaščitnih sredstev rastlin in živalskih krmil, hmeljske sušilnice s prostornimi skladišči oziroma dvoranami, stolpe z *aufcugi* (dvigali) za transport hmelja do sušilnih les, stanovanja zadružnih upravnikov in drugih uslužbencev zadruge ter družabne prostore, t. i. klubske sobe, kjer so uredili krajevne knjižnice in namestili prve črno-bele televizorje. Klubske sobe so bile namenjene sestankovanju zadružnikov in delovanju različnih družbenopolitičnih organizacij, od članov krajevne organizacije zveze borcev, krajevne SZDL, osnovne organizacije socialistične mladine, članov zveze komunistov, društva prijateljev mladine, Rdečega križa idr.

V dvoranah so po odprodaji hmelja v zimsko-pomladni sezoni prirejali proslave ob dnevu republike, 29. novembra, in dnevu žena, 8. marca, kjer je s pro-



Hmeljarski dom v Grajski vasi (foto: Božena Hostnik, 2. 7. 2012).

gramom (recitacije, krajše igre, skeči, zborovsko petje, glasbeni vložki in podobno) nastopala osnovnošolska mladina, in zabavne prireditve, kot so silvestrovanje, maškarade ter mladinske in gasilske veselice. Prireditve so se praviloma zaključile z zabavo in živo glasbo s plesom. Ponujali so tudi hrano: do začetka 80. let praviloma samo kranjske klobase s kruhom in gorčico, pecivo, ki so ga napekle vaške gospodinje, ter alkoholno in brezalkoholno pijačo. Ponekod, na primer v Preboldu, so v dvorani redno predvajali celovečerne filme, drugod (Gomilsko) pa so le občasno pripravili predavanja z barvnimi diapozitivi.

Z združitvijo krajevnih zadrug v veliko Kmetijsko zadrugo Savinjska dolina se je s centralizacijo poslovanja sicer zmanjšala avtonomnost zadrug in novonastalih obratov, ki so formalno in organizacijsko večkrat menjali svoj ustroj, v glavnem pa so delovali v korist kmetov zadružnikov oziroma kmetov kooperantov. Vsebinsko se namembnost zadružnih in hmeljarskih domov ni bistveno spremenila, le smi-



Hmeljarski dom v Šempetru v Savinjski dolini (foto: Božena Hostnik, 28. 6. 2012).

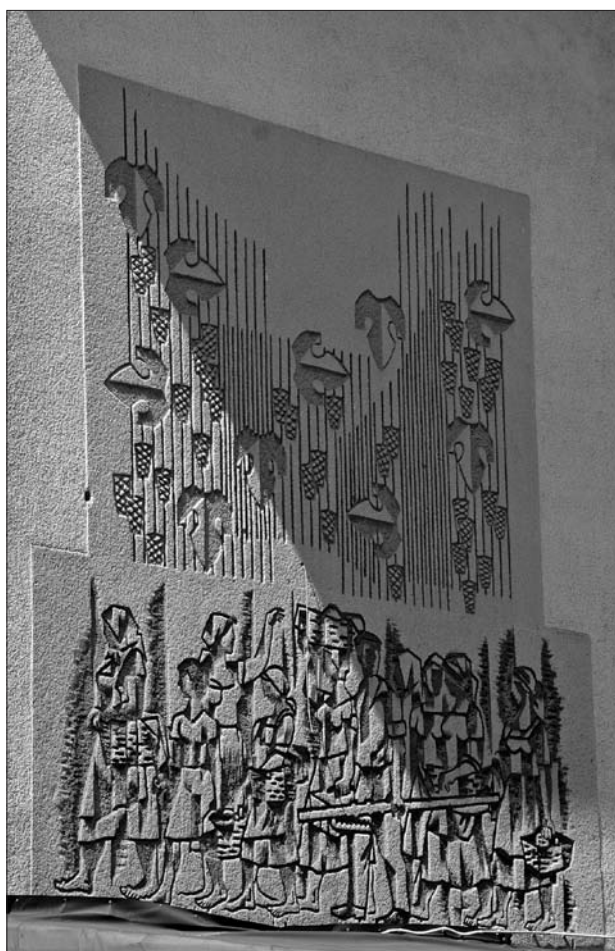
⁴⁹ Sgraffito ali vrezanka je zidana slikarska tehnika, pri kateri kompozicijo vrezujemo v eno ali več plasti ometa.

⁵⁰ Podobe, izdelane v sgraffito tehniki, najdemo na hmeljarskih domovih na Gomilskem, v Petrovčah, Preboldu, Šempetru, Grajski vasi, Trnavi, na Vranskem in v Žalcu.

⁵¹ Grajska vas – Hmeljarski dom (EŠD 20254) in Šempeter v Savinjski dolini – Vaško jedro/Hmeljarski dom (EŠD 27101).



Reliefno izstopajoči list hmelja na hmeljarskem domu v Šempetru (foto: Božena Hostnik, 29. 8. 2017).



Obiralci hmelja na hmeljarskem domu v Trnavi (foto: Božena Hostnik, 24. 8. 2017).

sel za redno vzdrževanje objektov in odnos do t. i. družbene lastnine se je občutno zmanjšal.

Zaključek

Vse do nedavna je hmeljarstvo kmetom omogočalo kakovostno življenje in pridobivanje materialnih vrednosti, o katerih so lahko v drugih pokrajinah le sanjali. Razvito hmeljarstvo je sprožilo tudi proces hitrejšega razkroja tradicionalnih oblik gospodarstva in kmetijstva ter vplivalo na splošni kulturni razvoj območja. Zato je hmeljarstvo v svoji več kot stoletni zgodovini uvajalo spremembe na področju kmetijstva, vinogradništva, gospodarstva, obrti in prehrane ter vplivalo na socialno in duhovno življenje nosilcev te dejavnosti. V dolino so bile uvedene nove in specifične kulturne oblike in vrednote, ki jih v drugih kulturnih okoljih ni mogoče zaslediti. Zato je bil namen raziskave predvsem ta, da se dokumentira in ohrani čim več s hmeljarstvom povezanih pojavov tako v snovni kot nesnovni obliki.

Iz leta v leto je vse manj prepoznavnih sušilnih stolpov vgrajenih ob savinjske »marofe«, kozolce, kašče in celo hiše; vse manj je tudi namensko grajenih samostojnih sušilnic, ki so bile ponos velikih kmetij, nekdanjih kmetijskih zadrug in strojnih skupnosti.

Dejavnost se je v zadnjih tridesetih letih tehnološko tako izpopolnila, da je preprosto izločila in zavrgla neracionalne in zastarele postopke obdelave in pridelave ter s tem vrsto predmetov, ki imajo danes že visoko vrednost kulturne dediščine. Hmeljske sušilnice, ki so ostale in še delujejo, so se prilagodile novim načinom gospodarjenja. Današnje hmeljarstvo v Spodnji Savinjski dolini je že vrsto let na ravni tehnološko visoko razvite kmetijske dejavnosti. Zato je fizično ogrožen dobrušen del opuščenih hmeljarskih obratov, objektov, strojev in naprav, ki ne morejo biti več vključeni v sodobno proizvodnjo hmelja.

Ogroženost objektov nakazuje tudi podatek, da je bilo od leta 2001 do 2008, ko je potekalo evidenciranje kulturne dediščine v Savinjski dolini, evidenciranih 68 objektov za sušenje hmelja, ki so imeli lastnosti kulturne dediščine. Leta 2012 in 2013, ko je potekala raziskava sušilnic za izvedbo tematskih poti, pa smo ugotovili, da je 12 sušilnic porušenih, za 22 sušilnic pa je bil zaradi slabega gradbenega stanja, neprimerne prenove ali neprimerne nove namembnosti izveden izbris iz RKD.

Pa vendar je večina te dediščine še vedno živo v spominu Savinjanov, ki so dejavnost doživljali neposredno ali posredno. Večina današnjega prebivalstva srednjih let je še ročno obirala hmelj in že v otroških letih spoznavala to »najdragocenejšo rožo« na svetu. Tradicionalni pohod po Hmeljski poti pa z raznimi prireditvami ponovno oživlja tradicijo hmeljarstva.

VIRI IN LITERATURA

ARHIVSKI VIRI

ZAC – Zgodovinski arhiv Celje
SI ZAC/0025, Občina Celje-okolica 1820–1935.

ZVKDS, OE Celje – Zavod za varstvo kulturne dediščine
Arhivska dokumentacija (elaborati NC 426/97/98, NC 474/99, NC 102/81, NC 221/87, NC 430/98, NC 424/97, NC 403/96).
Fototeka.

ČASOPISI

Domovina, 1904.
Slovenski hmeljar, 1940.

LITERATURA

- Baš, Angelos: Obiranje hmelja na kmečkih posestvih v Savinjski dolini. *Slovenski etnograf* 40/41, 1970/71, str. 71–98.
- Baš, Franjo: Hmeljarstvo v Savinjski dolini. *Geografski vestnik* 1, 1925, str. 42.
- Četina, Lojze: Obiranje hmelja s strojem. *Celjski zbornik*, 7, 1962, str. 117–130.
- Hostnik, Božena (ur.): *Hmeljska pot. Tematski potep po Spodnji Savinjski dolini (elaborat)*. Celje: Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Območna enota Celje, 2013.
- Leksikon Cankarjeve založbe* (Likovna umetnost, sgrafito). Ljubljana, 1979, str. 231.
- Olschowy, Julij: *Navodilo k umnemu hmeljarstvu. 1. in 2. del. Obdelovanje in spravljjanje hmelja ter nadaljnje ravnanje z njim*. Dunaj, 1910.
- Orožen, Janko: Pomembnejše savinjske kulturne osebnosti. *Savinjski zbornik* 2 (ur. Dane Debič in dr.). Celje, 1965, str. 416–429.
- Orožen, Janko: Preteklost Savinjske doline od davnih do današnjih dni. *Savinjski zbornik* 2 (ur. Dane Debič in dr.). Celje, 1965, str. 322–415.
- Ožir, Špela: Po blišču le še Hmezdovo pogorišče. *Novi tednik*, št. 14, leto 68, 2013, str. 35.
- Virant, Mojca: *Pol stoletja hrama zelene učenosti. Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Žalec praznuje petdesetletnico*. Žalec: Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo, 2002.
- Župevc, Meta in Gorazd Furman: *Hmeljske sušilnice v Savinjski dolini*. Raziskovalna naloga. Celje, Srednja tehniška šola Celje, 1992.

SPLETNI VIRI

Roblek, Fran

<https://www.kamra.si/digitalne-zbirke/item/moz-ki-je-sooblikoval-savinjsko-dolino-fran-roblek-1865-1953.html> (18. 7. 2017).

Hazler, Vito (ur.): Ekomuzej hmeljarstva in pivovarstva Slovenije

http://etnologija.etnoinfolab.org/dokumenti/73/2/2011/EKOMUZEJ_HMELJARSTVA_IN_PIVOVARSTVA_SLOVENIJE_2147.pdf (18. 7. 2017).

Hmeljarstvo

<http://www.td-sempeter.si/sl/narava/hmeljarstvo> (17. 7. 2017).

Hmezadova stolpnica

<http://www.vtvstudio.com/v-zalcu-razstava-natečajnih-resitev-za-stolpnico-export-import/> (25. 8. 2017).

Hausenbichler, Janez

<http://www.celjskozasavski.si/osebe/hausenbichler-janez/114/> (18. 7. 2017).

Lorber, Josip

http://krajci.eu/slovenija/zalec_lorberjeva_hisa/slo#ixzz4pFVbDKXQ (18. 7. 2017).

Majer, Dušica (ur.): Priročnik za hmeljarje, *Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Žalec*, 2002

http://www.ihps.si/wp-content/uploads/2016/08/hmeljarski_prirocnik_2002.pdf (18. 7. 2017).

Novak, Mateja: Obdelovanje hmelja nekoč, raziskovalna naloga, Osnovna šola Braslovče, 2009/2010
www.td-sempeter.si/file_download/7/obiranje_hmelja_nekoc+2.pdf (17. 7. 2017).

Register kulturne dediščine

<http://rkd.situla.org/> in <http://giskds.situla.org/evrd/> (6. 9. 2017).

Strokovne zasnove varstva kulturne dediščine na območju občine Žalec, Celje 2008

http://giskd2s.situla.org/evrdd/SZ/eVRD_SZ_Zalec_2008_02_00.pdf (6. 9. 2017).

TERENSKI ZAPISKI

Hazler, Vito: TZ (terenski zapiski Grajska vas), 1965.

Hazler, Vito: TZ (terenski zapiski Ponikva pri Žalcu), 2017.



SUMMARY

Oast houses in the Lower Savinja Valley

The contribution regarding oast houses draws on two studies of hop-growing that were conducted in the Lower Savinja Valley. The first study was carried out in 2006 by the Department of Ethnology and Cultural Anthropology of the Faculty of Arts, Ljubljana and provided the basis of the Feasibility Study for the Project of Setting up an Eco-Museum of Hop-Growing and Brewing Industry in Žalec, which has been in operation since 2009. The aim of the said eco-museum is to conserve, study and present the heritage of hop-growing and brewery. The eco-museum was “upgraded” in 2012/13 with the project “Hop Path: A Thematic Hike along the Lower Savinja Valley”, which included a terrain survey in the area of the municipalities of Braslovče, Polzela, Prebold, Tabor, Vransko, and Žalec. The project aimed to present oast houses suitable for incorporation into thematic paths for educational and tourism purposes.

The authors first present a historical overview of hop-growing, the drying procedure, the design of oast houses, and the problem concerning the origins of hop-growing in the Lower Savinja Valley, and continue with the presentation of the typological forms of oast houses.

The introduction of the new industry – hop-growing also required the adaptation of agricultural buildings intended for hop production and drying. The said process gave rise to specific typological forms of adapted and original agricultural buildings that have left a recognisable mark on the Lower Savinja Valley. The typological classification as has emerged from the social composition of the rural population is also corroborated by research findings on which the contribution at hand has drawn.

Oast houses may be divided by the method of drying (e.g. gravitational, track, steam or electric) or by the type of the construction of oast houses, which was determined by the social status of their owners. Oast houses could thus be an integral part of older, existing agricultural buildings, granaries, pigsties, hayracks, as well as other buildings and facilities (houses, mills, workshops, etc.). Two facilities are presented to exemplify each typological form. Owners of smaller hop fields built small stand-alone oast houses or integrated them into the existing agricultural buildings, granaries, hayracks and also pigsties.

Between the First and Second World War, the increased demand for hops and the improved drying technology enabled a surge in the construction of oast houses along the entire valley. Wealthier farm-

ers and nobility built stand-alone oast houses, which often housed social events outside the hops season.

After the Second World War, when farmers began to organise themselves in cooperatives, followed the period of mass constructions of multi-purpose cooperative or hop-growers' homes. The majority were built between 1955 and 1960. The same building usually housed the business premises of cooperatives, oast houses with spacious storage facilities, farmers' shops, and residences of cooperative administrators. After the hops were sold in the winter–spring season, the halls were used to hold various kinds of events, celebrations, festivities, and in some

places also cinema events and live music. The mid-1960s saw the emerging trend of cooperative oast houses, which brought together farmers with smaller hop fields; this kind of oast houses recorded the largest scope of operations during the 1990s.

Current hop-growers are independent farmers with large hop-growing areas and completely automatized production of hops. Former oast houses that have fallen into disuse due to modernized technology, however, remained scattered along the entire valley, serving as a reminder of the old ways of living and hop production.