

Neomejeno povezani tudi v prostem času

Gotovo si vsakdo od nas želi, da bi lahko kar največ časa preživel v krogu svoje družine in čarobne trenutke lahko delil s svojimi najbližjimi. Kljub temu se pogosto zgodi, da nekaterih nujnih obveznosti enostavno ni moč preložiti na kasnejši čas, tako da nam naše delo včasih krati proste trenutke. Največji slovenski mobilni operater je zato poskrbel, da boste delovne obveznosti odslej lažje usklajevali s svojim prostim časom.

Družba Mobitel na trgu ponuja inovativne in uporabniku prijazne rešitve – paket Internet neomejeno, saj razume potrebe in želje svojih uporabnikov. Z novim paketom neomejenega prenosa podatkov omogoča, da je dostop do interneta resnično mogoč kjerkoli in kadarkoli. Z dostopom do elektronske pošte ali do vaših najljubših spletnih portalov boste lahko v vsakem trenutku svojim najbližjim poslali prijazno sporočilo z dopusta ali sklenili uspešen poslovni dogovor.

Prenos z megabitnimi hitrostmi

Mobitel je prvi na slovenskem tržišču, ki svojim uporabnikom omogoča

neomejen prenos podatkov v omrežju **Mobitela** in tudi **neomejeno uporabo brezžičnega omrežja NeoWLAN** – vse to za neverjetnih **29 EUR mesečne naročnine**. Omrežji Mobitel 3,5 G in NeoWLAN podpirata najsodobnejše protokole prenosa podatkov HSDPA in HSUPA ter posledično zagotavljata hiter in zmogljiv mobilni **Internet z megabitnimi hitrostmi do 7,2 Mb/s**. Dostop do omrežja 3,5 G ima danes že kar 73 odstotkov prebivalstva Slovenije.

Vsi, ki boste sklenili ali podaljšali naročniško razmerje za 24 mesecev, lahko izbirate med številnimi HSDPA podatkovnimi napravami, tudi po akcijski ceni **1 EUR**.

Prepričajte se brez stroškov

Kako vam bo v vaši domači dnevni sobi, na poslovni poti ali na vikendu na morju služil neomejen dostop do interneta, je najbolje, da se prepričate sami. Prav zato Mobitel ponuja možnost **brezplačnega preizkusa nove rešitve**. Vse, kar morate storiti, je, da se za preizkus dogovorite v vašem najbližjem Mobitelovem centru. Več podrobnosti o ponudbi lahko izveste tudi na brezplačni telefonski številki Centra za pomoč naročnikom 041 700-700 ali na spletni strani www.mobitel.si.

connect
TEHNIČNO
NAJBOLJŠE
OMREŽJE



V PRAVLJIČNI DEŽELI

Toplice Rogner Bad Blumau, ki se razprostirajo na 40 hektarjev veliki parceli, je projektiral razvpiti avstrijski umetnik Friedenreich Hundertwasser.

Urša Marn, foto arhiv Rogner Bad Blumau in Miha Fras

Rogner Bad Blumau, najbolj priljubljene toplice naših severnih sosedov

Bad Blumau, majhno mesto v štajerskem okrožju Fürstenfeld blizu Gradca, je še pred dobrim desetletjem veljalo za najbolj zanemarjen in reven kraj v Avstriji. Vse to se je spremenilo, ko je premožen avstrijski gradbinec ROBERT ROGNER ST. na pobojču nad mestom kupil 25 parcel v skupni velikosti 40 hektarjev, da bi tam zgradil hotel in toplice. Lokacije ni izbral naključno. Avstrijska naftna družba OMV je že leta 1978 nekaj kilometrov od Rognerjeve parcele pri iskanju nafte po naključju odkrila prvega od treh vrelcev termalne vode. Toda namesto da bi lokalne

oblasti vodo izkoristile v turistične namene, so vrelce zabetonirale. Miniti je moralo še nekaj let, da so politiki podvomili o pravilnosti svoje odločitve in se za pomoč obrnili na Rognerja. Ta je pri štajerski deželni vladi izprosil dovoljenje za uporabo termalne vode in vrelce spet odprl. A tu se zgodba šele začne.

Rogner je po nakupu zemljišča k projektiranju zdraviliškega kompleksa povabil razvpitega in kontroverznega avstrijskega umetnika, slikarja in arhitekta FRIEDENREICHA HUNDERTWASSERJA, saj je bil prepričan, da bo samo on znal narediti objekt

z dušo, ki bo v popolnem sozvočju z naravo. Hundertwasser si je namesto klasičnega hotela zamislil množico manjših objektov, razsejanih po pokrajini tako, da se čim bolj stapljajo z naravo. Nastala je pravljíčna dežela, nekakšen zdraviliški disneyland z zaobljenimi linijami, s fasadami v živih barvah, pohodnimi travnatimi strehami, z vkopanimi apartmaji, zlatimi stolpiči, s palmami in kar 30 tisoč kvadratnih metrov velikim umetnim jezerom, ki se neprestano napaja s svežo vodo iz enega od treh termalnih vrelcev, zaradi česar vodi ni treba dodajati

nobnih kemikalij.

Gradnja se je začela poleti 1993, zdravilišče pa so uradno odprli maja 1997. Čeprav so tri leta pozneje dogradili še tako imenovano kamnito hišo, projekt ni bil nikoli v celoti realiziran, vsaj ne tako, kot si ga je zamislil zdaj že pokojni avtor. Manjkajo tri stavbe, zunanje vodne površine pa so manjše od prvotno načrtovanih. Toda to ne moti nikogar. Turisti od blizu in daleč so ob odprtju množično drli v Bad Blumau, da bi si ogledali to čudo arhitekture, toplice pa so bile deležne številnih priznanj. Tako so že nekaj tednov

po otvoritvi dobile posebno avstrijsko priznanje za do okolja prijazen način gradnje, obiskovalci spletnega portala Spa Finder Europe pa so jih leta 2007 razglasili za najbolj priljubljene toplice v Avstriji.

Z leti priljubljenost ni usahnila, saj se hotel lahko pohvali s 70-odstotno zasedenostjo zmogljivosti in 150 tisoč prenočitvami na leto, v termalnem kopališču pa se poleg hotelskih gostov vsako leto razvaja še približno 67 tisoč zunanjih obiskovalcev. Takšen naval dnevnih gostov ne zbuja začudenja, saj vstopnina za termalni del, ki se razprostira na več tisoč kvadratnih metrih in kjer se je mogoče kopati od devetih zjutraj do enajstih zvečer, znaša le pičla dva evra. Zdravilišče ima poleg notranjih in zunanjih bazenov še wellness center, lepotilni center, frizerski salon, številne savne, dvorane za fitnes in zdravilni center, kjer približno 35 terapevtov gostom med drugim ponuja tudi holistično zdravljenje. Za tiste, ki jim vsa ta rekreacija ne zadošča, je v neposredni bližini na razpolago še konjušnica, kjer si lahko najamejo konja za ježo, in pet igrišč za golf, ki pa niso v lasti hotela. Hotel ima pet restavracij, tri bare, kavarno in bistro, pa tudi vrtec. Med gosti prevladujejo Avstrijci, sledijo jim Nemci, Italijani, Švicarji in Madžari, vmes pa se najde tudi kakšen Slovenec in celo Japonec. Za njihovo udobje skrbi 330 zaposlenih.

Poleg gostov, ki toplice obiščejo izključno zaradi sprostitve, je veliko tudi takšnih, ki si hotel s štirimi zvezdicami izberejo za poslovna srečanja ali izobraževalne seminarje. V konferenčnem centru z nenavadnim imenom Bistroumen je šest sprejemnih salonov in sodobno opremljenih konferenčnih dvoran, ki sprejmejo do 250 ljudi.

Čeprav gre za enega večjih hotelov s 312 sobami za skoraj 700 gostov, tega zaradi razpršenosti objektov vsaj na prvi pogled ni opaziti. Vsak objekt ima svoje ime, ki ga je arhitekt izbral glede na obliko stavbe ali material, uporabljen pri gradnji. Tako je na primer kamnita hiša dobila ime po svoji kamniti fasadi, umetnostna hiša pa zaradi podobnosti z umetnostnim muzejem na Dunaju. Posebej zanimive so hiše v obliki priprtega očesa in hiše, zgrajene pod zemljo. Vsi tlaki v objektih so valoviti, na bolj poho-dnih delih pa so narejeni kar iz asfalta. Hundertwasserjevo avtorsko delo so tudi pozlačene stenske poslikave.

V nasprotju z bučno dekoriranimi fasadami so sobe in apartmaji opremljeni skoraj špartansko. Za to ni bilo krivo pomanjkanje denarja ali domišljije. Hundertwasser jih je namenoma opremil skromno, da bi gostje več časa preživeli na prostem,

v stiku z naravo, pa tudi zato, da bi se odpočili od arhitekture.

»Celoten kompleks ima 2500 oken in niti eno ni enako drugemu,« je povedal vodnik, svetloas in visokorasel Sicilijanec ALESSANDRO SALSA, ki je v hotelu odgovoren za stike z gosti. Še preden mi je uspelo izustiti navdušeni ahhh, je fotograf zmagoslavno pokazal na dve povsem enaki okni. Sledilo je nekaj zadrege, ki pa je hitro prešla v smeh. Kdo pri zdravi pameti bi se v tisti čarobni pokrajini obremenjeval z nepomembno lepoto napako! Med sprehodom po hotelskem parku sem opazila nasad mladih dreves, pred katerimi so stале manjše table z napisi. Alessandro je pojasnil, da si lahko pari, ki se poročijo v hotelu, v parku posadijo drevo po svoji izbiri. Vodstvo hotela poleg postavi tablo, na kateri sta vpisani imeni mladoporočencev in zraven še datum poroke. Čeprav zamisel ni slaba, je v meglenem in mrzlem jutru vse skupaj bolj spominjalo na primestno pokopališče kot pa na park zaljubljenec. Nekaj korakov stran sem zagledala kamnit steber, enega od 19, ki jih je na izbranih energetskih točkah parka na željo lastnika postavil slovenski kipar in zdravilec zemlje MARKO POGAČNIK.

V bližini zdravilišča so trije vrelci termalne vode: Melhior, Baltazar in Vulkania. Največji privre na dan iz globine kar 2843 metrov, voda iz njega vre s hitrostjo 60 litrov na sekundo, njena temperatura ob izviru pa je 110 stopinj Celzija. Analize so pokazale, da je voda iz vrelcev zdravilna, zato je ne uporabljajo le za kopanje, pač pa tudi kot sestavino pri izdelavi različnih kozmetičnih preparatov. »Poleg tega s termalno vodo ogrevamo celoten zdraviliški kompleks, iz nje pa proizvedemo tudi tretjino potrebne električne energije.« Tako ozračje na leto razbremenijo štiri milijoni kilogramov ogljikovega dioksida, kar je toliko, kot če bi s cest vsako leto umaknili 2700 avtomobilov. Poleg tega so maja lani z Mednarodno organizacijo za varstvo narave WWF sklenili dogovor, po katerem 0,60 evra od vsake prenočitve namenijo izvedbi programov WWF za ohranitev deževnega gozda. Hundertwasser, ki si je vse življenje vneto prizadeval za ohranitev okolja, bi bil ponosen.

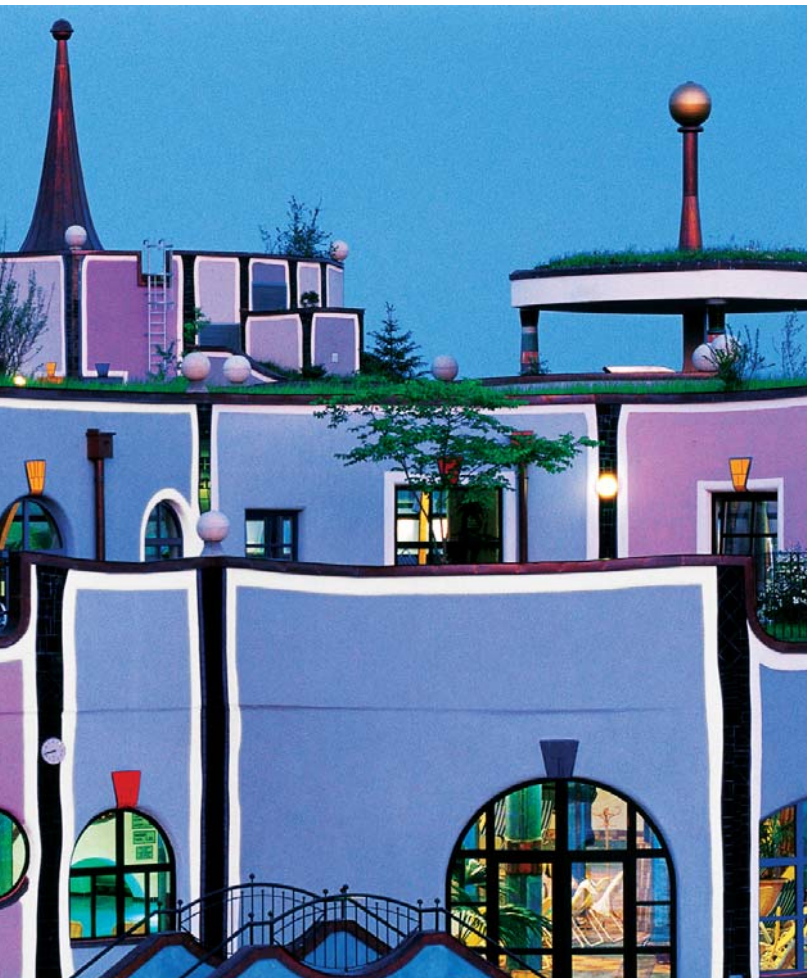
Čeprav Hundertwasser med arhitekturno srenjo nikoli ni užival velikega ugleda, prej zaničevanje in prezir, ima med laično publiko še danes precej privrženec. »Veliko gostov pride k nam prav zaradi arhitekture. Zdi se jim imenitno, da lahko spijo v apartmaju, ki je vkopan v zemljo in iz katerega se pogled odpira v intimni atrij.« Ironično je, da so Hundertwasserjeva izzivalna stališča danes celo aktualnejša, kot so bila takrat, ko jih je izrekel. »Živimo v zmešnjavi ravnih linij, v džungli



ravnih linij. Če ne verjamete, se potrudite prešteti vse ravne linije, ki vas obkrožajo. Potem boste razumeli, saj nikoli ne boste nehali šteti,« je zapisal leta 1958 v Manifestu proti racionalizmu v arhitekturi. Eden njegovih bolj znanih citatov je tudi: »Ravna linija je brezbožna.« Ali pa: »V naravi ni nič zlobnega, le v človeku.« In še: »Vizualno onesnaževanje je bolj strupeno od vseh drugih onesnaževanj, saj ubije dušo.« Svoja stališča je v praksi izrazil tako, da je objekte projektiral brez ravnih linij, fasade pa krasil z mavričnimi barvami in ornamentiko. S tem je želel podkrepiti svoje iskreno in odločno nasprotovanje logiki arhitekta ADOLFA LOOSA, ki je

v začetku 20. stoletja ornament razglasil za zločin in s tem zaznamoval cele generacije arhitektov.

Rogner je v Hundertwasserju prepoznal sorodno dušo in poslovno sodelovanje je preraslo v iskreno prijateljstvo. V nasprotju s splošno sprejeto prakso je Hundertwasser gradbene delavce med gradnjo zdraviliškega kompleksa spodbujal k uporabi domišljije. Tako se jim ni bilo treba do zadnje podrobnosti držati načrta, pač pa so lahko kakšen detajl naredili tudi po svoje. Ta, med arhitekti skoraj nezaslišana svoboda, ne bi bila mogoča, če avtor ne bi imel popolne podpore investitorja. ✕



1. S termalno vodo ogrevajo celoten zdraviliški kompleks, iz nje proizvedejo tudi tretjino vse potrebne električne energije.
2. Slovenski kipar in zdravilec zemlje Marko Pogačnik je na izbranih energetskih točkah v parku postavil kamnite stebre.
3. Celoten hotelski kompleks s toplicami ima 2500 oken, pri čemer – vsaj v teoriji – niti eno ni enako drugemu.
4. Čeprav gre za enega večjih hotelov s kar 312 sobami, kjer je prostora za skoraj 700 gostov, tega zaradi razpršenosti objektov vsaj na prvi pogled ni opaziti.
5. Vsi tlaki v objektih so valoviti, na bolj pohodnih delih pa so narejeni kar iz asfalta. Hundertwasserjevo avtorsko delo so tudi stenske poslikave.



Terme Topolšica

RAZVAJANJE V OBJEMU ZDRAVILNIH VRELCEV

tel: 03/ 896 31 00 in 06
e-mail: info@t-topolsica.si; www.terme-topolsica.si

cena polpenzion na osebi že od **34 EUR**

- neomejeno kopanje v vseh bazenih
- otroci do 6. leta brezplačno bivanje
- 10% popusta za upokojence
- ugodni smučarski paketi na Golteh
- zaradi velikega zanimanja še vedno: BIOTERAPIJA po metodi Zdenka Domančiča

Dobrodošli v Topolšico, kjer je vsak letni čas nekaj posebnega!

SEDEM VELIČASTNIH

Max Modic

Kozarček viskija naredi novega človeka in ta novi človek si
zaželi novega kozarčka viskija

Staro škotsko modrost iz podnaslova, ki na prijazen način pojasni trajno priljubljenost viskija in njegov nesporen primat v svetu destilatov, je po mojem treba dopolniti z empirično ugotovitvijo, za katero pa ni nujno, da je škotska. Torej, ni slabih viskijev. Obstajajo samo dobri viskiji in boljši viskiji. Če je viski slab, potem ni viski, ampak nekaj, kar se v časih globalizacije in dereguliranega trga uradno imenuje »močna alkoholna pijača z okusom po whiskeyju«. Preverite na deklaraciji. In za božjo voljo, ne pijte tega in niti pod razno ne kupujte teh steklenic ljubiteljem viskija. Kupite raje vodko ali buteljko vina. Manj možnosti je, da boste kot laik udarili mimo.

Res je, empirična ugotovitev, da obstajajo dobri in boljši viskiji, v praksi velja za škotske viskije, škotski viski pa je po strogih britanskih zakonskih predpisih lahko samo tista alkoholna pijača, ki je bila po tradicionalni metodi iz škotskih sestavin destilirana na Škotskem in je na Škotskem, v lesenih sodih, odležala najmanj tri leta, preden so jo pretočili v steklenice. Viski, ta zlahka destilat v razponu od svetlo slamnate do jantarno rjave barve, ki ga odlikuje izjemna paleta arom in okusov, proizvajajo tako rekoč povsod po svetu, od Irske, ZDA in Kanade do Indije, Nove Zelandije in Japonske. Toda oboji, poznavalci in ljubitelji viskija, so si edini, da je edini pravi viski škotski viski. *Scotch Whisky* ali *Scots Whisky*, kot piše na steklenici *Cutty Sarka*. Tisto, kar destilirajo onkraj Škotske, sploh ni viski, ki se v izvorniku piše *whisky*, marveč - *whiskey*. Malenkotna razlika v pisavi, velika v okusu. Drži, tudi irski, ameriški, kanadski ali japonski viskiji so lahko dobri ali boljši. Ampak nikoli ne bodo najboljši. Vsaj po mnenju pisca teh vrstic. Japonski 17 let starani viski *Suntory Hibiki* denimo sodi v sam vrh svetovne ponudbe, enosladni *Suntory Yamazaki*, ki občasno pridobi odtenke najboljših konjakov, pa pomeni prvovrstno presenečenje za vse ljubitelje

te elitne sorte viskija. Jasno, Japonci za destilacijo svojih vrhunskih viskijev s škotskega Višavja (Highlands) niso uvozili samo imena in recepta, marveč tudi vodo, ki slovi kot najčistejša na svetu, ter Seana Conneryja, ki je njihov viski v oglasih več kot uspešno promoviral, za 'product placement' imena Suntory pa je poskrbel tudi Bill Murray v filmu *Izgubljenost s prevodom*.

Nečesa pa Japonci vendarle niso mogli uvoziti: edinstvene obmorske lege s samosvojem severnim podnebjem, ki viskijem z različnih koncev Škotske daje prepoznaven pečat. In brez tega ni pravega viskija. Ni viski kar tako sinonim za Škotsko. V tem pogledu je škotski viski nekaj takega kot kraški teran. Cel kup vrst terana imamo na voljo, a le eden je kraški. Kraškega terana pač ne morete pridelati na Štajerskem, kaj šele na Švedskem. »Viski je za večino ljudi, tudi za številne resne pivce, ovit v tančico skrivnosti. Je romantična pijača,« pravi Škot PAUL HARRIS, nekdanji vojni poročevalec, svetovni popotnik, raziskovalni novinar, gurman in pisec duhovitega *Brevirja za pivce viskija*. »Nihče ne ve zares točno, kako nastaneta okus in aroma viskija. Vemo, da so za ta proces potrebni osnovni elementi človekovega obstoja: voda, zemlja, ogenj in zrak,« piše Harris. Škoti so jih ukrotili in tekoče zlato iztisnili iz tistega, kar jim je podarila skopa narava: iz deviško čiste gorske studenčnice, ki mora pronicati skozi šoto in teči čez granit. Iz nabrekliga zrelega ječmena, plodu grobe, a velikodušne zemlje. Iz vročine šote, trohnečega goriva rastlinskega izvora, ki med gorenjem oddaja aromatičen dim, na katerem sušijo žitno zrnje in ječmenove kalčke. In seveda iz edinstvenega vlažnega, ostrega podnebnja z mističnimi meglicami mrzlih severnjaških zim.

VODA ŽIVLJENJA

Ste vedeli, da beseda alkohol izvira iz arabščine in da pomeni nekaj ta-

kega kot 'čisti duh'? Arabski alkimist Abu Musa Džafar Al Sofi naj bi bil že v osmem stoletju natančno popisal postopek destilacije, ki naj bi ga bili potem v 12. stoletju mavrski osvajalci prinesli v Španijo, od tam pa se je hitro razširil v Galijo in na Irsko, saj je tam vojska angleškega kralja Henrika II. že leta 1170 naletela na prve destilarne. Seveda obstaja tudi neuradna različica. Tisto, kar danes imenujemo viski, naj bi bil sveti Patrik v paketu s krščansko veroizpovedjo prinesel na Irsko že v petem stoletju in nepodučeni bi iz tega utegnili zaključiti, da je domovina viskija pravzaprav Irsko. Nič ne more biti dlje od resnice, bi ugovarjali zavedni Škoti, saj je splošno znano, da je bil sveti Patrik rojen v Dumbartonu na Škotskem. Od kod je potemtakem pritoril tisto pijačo, s katero so Irci poplanknili krščanstvo? Kakorkoli že, prvi zgodovinski zapis, ki omenja viski, izvira iz leta 1494, omenja pa nekega patra Johna Corra, ki naj bi bil takrat v dar prejel približno 128 kilogramov ječmenovega sladku za izdelavo približno 1500 steklenic *aquavitae*, kar v latinščini dobesedno pomeni voda življenja, v keltščini in na Škotskem pa so temu rekli *uisge beatha* ali krajše *uisge*, iz česar je ob popačeni izgovorjavi kasneje nastala beseda viski. Besedo *whisky* naj bi bili prvi izgovorili angleški vojaki, ki so bili preveč pijani, da bi pravilno izgovarjali keltske besede. Leta 1505 si je brivski ceh v Edinburghu izposloval monopol na izdelavo in prodajo vode življenja, ki so jo vse manj uporabljali v medicinske namene oziroma vse bolj za rane, ki jih je treba najprej razkužiti od znotraj. Voda življenja se ni več kupovala samo za sproti, marveč tudi za slabe čase, in ni se uživala zgolj za kurativo, marveč vse bolj za preventivo. Dobrih petsto let kasneje škotski viski v zgodovinskem, socialnem in ekonomskem pomenu ostaja kri Škotske ter hrbtenica britanske živilske industrije. Najuglednejša in naj-



bolj cenjena žganjica. Škotski poet Robert Burns je zapisal, da viski in svoboda hodita skupaj. Mimogrede, podatki kažejo, da samo v brezcarinskih prodajalnah po svetu na leto prodajo več kot petdeset milijonov steklenic škotskega viskija, kar pomeni skoraj 98 steklenic na minuto. Nič čudnega, da Škoti svoj viski štejejo za napitnico civilizaciji in ga ljubkovalno imenujejo najplemenitejša žgana pijača, kar jih je kadarkoli izdelal človek. In hej, če vse življenje posvetite užitku, ki jih ponuja škotski viski, vam po vsej verjetnosti ne bo uspelo okusiti vseh. Škotski viski se deli na dve osnovni skupini, torej na žitne viskije (*grain whisky*; pridobljen z destilacijo mešane drozge iz različnega žitnega zrnja) in sladne viskije (*malt whisky*; pridobljen z destilacijo drozge, ki jo sestavlja izključno ječmenov slad), s kombiniranjem zvencev predstavnikov obeh skupin iz različnih destilarn pa dobimo mešane viskije (*blended whisky*), ki so tudi v naših barčkih najpogosteje zastopani. Med tradicionalnimi mešanicami, ki že leta ostajajo v vrhu priljubljenosti, so nedvomno *Ballantine's*, *Johnnie Walker*, *Cutty Sark*, *Teacher's*, *Whyte & Mackay* in seveda *Chivas Regal*. Mešanice vsebujejo od 15 do 50 različnih posameznih viskijev, kombiniranih v deležih po formuli, ki ostaja skrivnost vsake znamke posebej. Kakovost žitnega ali sladnega viskija je odvisna od mojstra žganjarja, za uspeh mešanega viskija pa sta zaslužna predvsem mojster mešalec oziroma *master blender* in njegov nos.



NAJBOLJŠI NA SVETU

Na začetku sem zapisal empirično ugotovitev, da med škotskimi viskiji ni slabih. Da so samo dobri in boljši. No, obstajajo tudi najboljši, in te sem, kot se spodobi, prihranil za konec. Viskiji, kakršnih ni moč zvariti nikjer drugje. Nektar škotske zemlje in škotskega podnebja. Izvrstni, nesramno dobri viskiji. Viskiji, ki nastajajo v tišini odročnih škotskih predelov, v Višavju (Highlands), na skrajnem severu, na Speysidu in v Nižavju (Lowlands) v južnem delu Škotske. Pa tudi na polotoku Kintyre ter na otokih Skye, Mull, Jura in seveda Islay na jugozahodu dežele, od koder po mojem prihaja najboljša izmed najboljšega. Viskiji, ki esenco čiste perfekcije škotske žganjkuhe ljubosumno čuvajo za izbrance in poznavalce. Viskiji, ki jih poznamo pod izrazom enosladni viskiji (*single malt whisky*) ali enosladniki, saj so narejeni izključno z destilacijo drozge iz ječmenovega sladu, in to v eni sami destilarni, katere ime nosijo, pri čemer se izkristalizirajo škotska stoletna tradicija, zlahtno mojstrstvo in trd značaj. Viskiji, ki so v najboljših mešanicah prisotni po kapljicah.

Ko enkrat okusite *single malt whisky*, ga ne boste nikoli pozabili. Povedano drugače, na prvi požirek ga boste vzljubili za vse večne čase ali pa se zaradi nezamenljivega vpliva na čutila vonja in okusa od njega za zmeraj poslovili. Aroma teh viskijev je tako kompleksna, kot so skrivnostna njihova imena, ki izvirajo iz starodavnih keltskih izrazov, iz katerih so nato nastala zemljepisna ime-

na. In če gre za enosladnike z otoka Islay, so vse te lastnosti še toliko bolj izrazite in potencirane.

Do druge polovice šestdesetih let minulega stoletja, ko so sladni viskiji začeli pridobivati ugled in privržence, so kar 98 odstotkov sladnega viskija porabili za ustvarjanje mešanih viskijev. Šarm sladnih viskijev je začel vzhajati, ko je družba William Grant, lastnica priljubljenega *Glenfiddicha*, začela globalno promovirati svoj enosladnik. Od *Glenfiddicha* in enosladnikov z otoka Islay je bil tako samo še korak in svet je spoznal nekaj, česar v univerzumu destilatov še ni imel priložnosti degustirati v čisti obliki. Priznam, ko sem pred kakimi trinajstimi leti v Londonu prvič okusil špartansko opremljeni islajski enosladnik *Laphroaig*, sem bil nad njegovo lekarniško aromo z odtenki joda in nevihtnega morja dobesedno frapiran, blago slankast, zlahtno trpek okus po dimu in šeriju pa je pomenil šok za brbončice. Šok, ki je kmalu prerasel v začetek dolgega prijateljstva in nato tudi večne ljubezni. Lahko bi rekel, da je v svetu viskijev *Laphroaig* postal moja žena, enosladnik *Ardbeg*, *Laphroaig*ov severni sosed z otoka Islay, ki sem ga spoznal kako desetletje kasneje, pa moja ljubica. *Ardbeg*ov robusten, vetrovno zemeljski karakter, ovit v tančico šotnega dima, je bil močan razlog za skok čez plot. Da bi bil mir v hiši, sta v mojem osebnem barčku navadno na voljo oba, in čeprav se jima poskušam kar se da zmerno in odgovorno posvečati, steklenici vselej prehitro presahneti.

Otok Islay, dom bržčas najbolj aromatičnih in krepkih enosladnikov, leži v Atlantskem oceanu na jugozahodu Škotske. Bogat s šoto ter bičan z vetrom, dežjem in valovi med svoje enosladnike, ki se starajo v sodih v bližini morja, nesebično razdaja vplive dramatičnega podnebja. Poleg *Ardbega* in *Laphroaiga* na otoku Islay najdemo še pet destilarn in enako število veličastnih enosladnikov. Tik poleg *Laphroaiga*, proti vzhodu in južno od *Ardbega*, nastaja *Lagavulin*, suh, kompleksen enosladnik s silovito morskro cvetico. Nič čudnega, ko pride visoka plima, so zunanji zidovi destilarne pol metra pod slano vodo. Če jo po vzhodni obali tega dobrih 40 kilometrov dolgega otoka mahnete proti severu, boste najprej naleteli na destilarno *Caol Ila*, dom najbolj sadnega in oljnatega enosladnika na Islayu, kakopak prešpikane s prepoznavnimi dimljenimi odtenki. Na skrajnem severu čepi *Bunnahabhain*, kjer pridobivajo nežen, svež in najmanj dimljen enosladnik s prevladujočo

aromo lešnikov in šote. Če se od tam po zahodni obali odpravite proti jugu, kmalu pridete do najzahodnejše škotske destilarne *Bruichladdich*, ki popolnoma prenovljena po večletnem premoru znova obratuje od leta 2001 in proizvaja živahen, svež, medeno zaokrožen enosladnik, v katerem je komaj zaznati tipične arome šote, morja in dima. V notranjosti, tako rekoč v središču otoka Islay, je še destilarna *Bowmore*, katere enosladnik ponuja uravnoteženo, zaokroženo in omiljeno kombinacijo vseh značilnosti, po katerih izstopajo njegovi sosede. Druženje z vsakim od naštetih enosladnikov je edinstvena izkušnja, zato se je včasih nemogoče odločiti, s katerim bi preživeli večer v dvojje. Sicer pa se za prepričanega ljubitelja enosladnih viskijev pot užitkov in tovarštva na otoku Islay ne konča. Tam se ta pot in z njo iskanje novih okusov, ki bi se morda lahko kosali z najboljšimi, v bistvu šele začena. Na Škotskem namreč nastaja več kot štiristo enosladnikov. X

BORUT PETERLIN



1. Škoti so ukrotili vodo, zemljo, ogenj in zrak, da bi tekoče zlato iztisnili iz tistega, kar jim je podarila skopa narava.

2. Nobene potrebe ni, da bi enosladnike hladili ali pa onečastili z ledenimi kockami. Arome in okusi bodo intenzivnejši pri sobni temperaturi, z nekaj kapljicami čiste izvirske vode, po možnosti tiste, iz katere je enosladnik narejen. Kar se pitja tiče, je kristalni 'tumbler' načelno dobra izbira, ni pa zapovedan, saj bo aroma enosladnika polnejša, če ga servirate v trebušaste kozarce, ki se proti vrhu zožijo.

»KO SO ŽELODČKI POLNI, SE IŠČEJO POSEBNOSTI«

Urša Marn, foto Borut Krajnc

Kako so na kmetiji pri Pustotniku iz sira naredili zgodbo o uspehu

Malo je Ljubljčanov, ki še nikoli niso slišali za znamenite Pustotnikove sire. Med zvestimi kupci je veliko znanih Slovencev, tudi založnik Luka Novak, ki kmetijo pri Pustotniku omenja v svojem knjižnem prvencu Zlati dež.

Zgodba o uspehu se je začela pred dvajsetimi leti, ko sta se takrat še rosnou mlada zakonca ŽUŽA in MILAN BRENCICE odločila, da se bosta preživljala s sirarstvom. »Ugotovila sva, da se od prodaje mleka ne da živeti, če nimaš vsaj petdeset krav oziroma tisoč litrov mleka na dan. Tako je bilo včasih in tako je še danes. Trenutno je odkupna cena za liter mleka okoli 33 centov. Pri tisoč litrih je to 330 evrov na dan. Če od tega odšteješ stroške, ti ostane slabih 3000 evrov mesečnega prihodka. Sliši se veliko, pa ni, saj en traktor stane sto tisoč evrov. Ker smo imeli na naši kmetiji vedno zelo kakovostno mleko, sva se odločila, da narediva nekaj iz te surovine,« se začetkov spominja Milan.

Kmetija pri Pustotniku je ena najstarejših v Poljanski dolini. »Ime je dobila v času kuge, ki je cele generacije po vaseh tako zdesetkala, da so morali del kmetije zaradi pomanjkanja delovne sile dati na čakanje oziroma v puščo ali pustoto.« Ker je bil Milan edini sin, je bilo logično, da bo prevzel domačijo. Ni pa pričakoval, da se bo to zgodilo tako kmalu. »Oče mi je zelo zaupal, saj mi je kmetijo prepustil, ko mi je bilo komaj dvajset let.« Naključje je hotelo, da je prav takrat spoznal osemnajstletno ŽUŽO iz Lendave. »V združenju mladih združnikov smo prirejali veselice in si z zbranim denarjem plačevali iz-

lete v tujino. Na enem od teh izletov, šli smo na Madžarsko, se nam je pridružila kot prevajalka. Zaljubila sva se do ušes,« se spominja Milan.

Kot sta se konec osemdesetih let odločila za sirarstvo, v Sloveniji še ni bilo zasebnih sirarjev. »O izdelavi sira je obstajala ena sama knjiga, po kateri sva začela delati, a ni in ni šlo. Sirarstvo je namreč kot vsaka druga obrt. Ne moreš se ga naučiti iz knjig. Potrebne so izkušnje in tradicija. Francozi imajo najboljši sir zato, ker imajo večstoletno tradicijo in ker se znanje prenaša iz roda v rod. Pri nas pa še danes o sirarstvu poučujejo ljudje brez kakršnih koli izkušenj, ki so veseli, če se jim mleko usiri! Lepo vas prosim - to so osnove!« pravi Žuža, ki se je sirarstva učila od svetovnih mojstrov. »Imela sem srečo, da sem se pri dvajsetih letih udeležila enomesečnega izobraževanja na kmetiji blizu mesta Chur v Švici. Šolnina je bila sicer precej visoka, poleg tega sem takrat imela že dva majhna otroka, vendar odločitve nisem nikoli obžalovala. To je bila odlična šola.«

Po vrnitvi iz tujine sta, oborožena s praktičnim znanjem, začela lastno, butično proizvodnjo. »To so bili še časi obvezne oddaje presežkov. Ko so v zadruzi izvedeli, da občasno delam sir, so odpovedali odkup mleka in čez noč sva ostala brez edinega dohodka. V tako nemogočih razmerah sva morala vsak dan 400 litrov mleka predelati v sir in ga prodati.« Ni jima preostalo drugega, kot da sta otroke vpisala v vrtec in zavihala rokave. Leta 1991 sta najela prodajni prostor na ljubljanski tržnici. »Nekaj let sva živela zelo skromno, brez televizije

in lastnega avta. Milan je s starim očetovim hroščem sir vozil na tržnico, kjer ga je prodajal do dveh, popoldne pa delal v hlevu. Bilo je veliko odrekovanja, ampak bila sva zelo srečna,« se spominja Žuža. No, povsem idilično le ni bilo. »Oba sva temperamentna, tako da so včasih tudi krozniki leteli po tleh,« jo popravi Milan. »Najini vrstniki so imeli proste vikende, hodili so na morje, smučanje, potovanja ... Midva pa sva samo delala. Zaradi tega sva izgubila veliko prijateljev, saj niso razumeli, da kmetje nimamo počitnic.« Razen seveda, če si rojen na Finskem. »Na Finskem mora vsak kmet obvezno na dopust za dva tedna. Država mu priskrbi in financira nadomestne delavce, ki med njegovo odsotnostjo vodijo kmetijo.«

Sprva sta v sirarni delala oba, danes je zanjo odgovorna Žuža, Milan pa se posveča predvsem živinoreji. »Odkar imava v sirarni zaposleni dve delavki in so otroci že tako veliki, da lahko sami poskrbijo za kmetijo, si od časa do časa vzameva nekaj prostih dni za potovanje v tujino.« Pri Pustotniku se dan navadno začne ob štiri zjutraj in konča ob osmih zvečer ali še kasneje. »Največ dela je spomladi in poleti. Pri nas se košnja začne že konec aprila in traja do začetka oktobra. V tem obdobju skoraj ni tedna, ko ne bi kosili. Večino travnikov imamo na ravnini, nekaj pa tudi višje na klanecu, a povsod kosimo strojno.« Ročno kosijo le en travnik, pa še tega zaradi tradicije.

»Delo v hlevu začnem ob šestih zjutraj, ko preverim, ali delujejo vse naprave. Imamo računalniško vodeno laktacijo, pod računalniškim nadzo-

rom pa je tudi krmiljenje živine. Te stvari je treba spremljati, če hočeš, da so krave zdrave in v dobri kondiciji. Vsakega telička posebej je treba napojiti s pogretim mlekom. Veliko dela je tudi s porodi, saj jih imamo na leto v povprečju od 50 do 60, včasih tudi dva na noč,« pripoveduje Milan. »Pred časom sem za pet let staro kravo, ki ni bila več primerna za molžo, dobil zelo malo, danes zanjo dobim več kot za bika. Prodam jo prijatelju, ta jo nato dva meseca redi, da dobim več tolašče, potem pa jo proda za potrebe kozmetične industrije.«

Na dan v povprečju predelajo tisoč litrov mleka, od tega 800 litrov kravjega, ki ga namolzejo sami, ter 200 litrov kozjega in ovčjega, ki ga odkupijo. Iz tega naredijo sto kilogramov sira in še kup drugih mlečnih dobrot, od masla, kozjega jogurta, kisle smetane, skute do kajmaka.

Svoje izdelke prodajajo na glavni ljubljanski tržnici, kjer imajo dve trgovini - eno pod Plečnikovimi arkadami, drugo v pokritem delu tržnice. Poleg tega imajo še manjšo prodajalno na tržnici v Kosezah, nekaj sira pa prodajo tudi izbranim slovenskim gostilnam. Med kupci sta zadnja leta posebej iskani sirotka in iz nje izdelana sirarska skuta, ki ji pri Pustotniku včasih dodajo še drobnjak. »Sirotka na tržnici prodajamo že petnajst let, pa je večina ni opazila, dokler je niso začeli popularizirati mediji.« Sirotka je stranski proizvod, ki nastane pri proizvodnji sira, kmetje pa so jo včasih uporabljali za krmo prašičev in mlade govede. Po sestavi in lastnostih je precej



1. Žuža in Milan Brenc sta v četrstoletja pridelala na stotine kilogramov sira in štiri otroke: 23-letni Beno študira filozofijo, 21-letni Niko živinorejo, 17-letna Katarina obiskuje srednjo turistično šolo, 10-letna Beti pa je osnovnošolka.

2. Tako kot vsak dober vinar ima tudi vsak dober sirar svoj jagodni izbor. Pri Pustotniku so to kozji siri, delani v rdeči maži.

3. Sirar pri delu

drugačna od mleka in je za današnji čas izrazito 'light', saj vsebuje malo maščob, njene ključne sestavine pa so rudnine, vitamini in visokokakovostne beljakovine ter druge snovi, ki pomagajo krepiti odpornost. Ali kot pravi Žuža: »Sirotko je kmečki aktimel.«

Pri Pustotniku opažajo, da domači sir čedalje težje najde pot do kupca. »Težava je v tem, da kupna moč pada, tržnice pa so vse manj obiskane, saj sodobna nakupovalna središča pritegnjejo večino kupcev.« Zanimivo je, da glavnega zaslужka ne prinese sir, pač pa jogurti, maslo in skuta. Stroški proizvodnje sira so namreč tako

visoki, da jih težko pokrijejo z maržo. »Sir v povprečju zori od šest do devet mesecev. Ker je treba temperaturo v zorilnici v vseh letnih časih vzdrževati pri enajstih stopinjah, si lahko mislite, kako visok je naš račun za elektriko,« pojasni Milan.

V slovenskih trgovinah prevladujejo industrijsko izdelani siri iz pasteuriziranega mleka brez naravne skorje, zorjeni v plastični foliji, vosku ali premazani s plastičnim premazom. Okus takega sira se razvija izključno pod vplivom mlečnokislinskih bakterij. Ker plesni in kvasovke ne morejo odigrati svoje vloge, je okus standardiziran in prazen. »Industrijska

predelava je videti tako, da se mleko pogrjeje na 75 stopinj, s čimer se uničijo vsi mikroorganizmi, tudi neškodljivi. V takšno 'izpraznjeno' mleko dodajo bakterije. To je zelo varen postopek, ne moreš pa z njim priti do vrhunskega sira.«

Pri Pustotniku sire izdelujejo iz surovega mleka, zaradi česar je čisto vsak sir malo drugačen. »Prvi pogoj za bogat okus sira je, da uporabiš surovo mleko. Seveda mora biti že v osnovi brez napak. Če je v njem preveč patogenih mikroorganizmov, sir ne uspe. Za avtohton sir moraš imeti kakovostno mlečno mikrofloro. Ta je v vsaki pokrajini in pri vsaki

čredi drugačna, odvisna je tudi od krme.« Pred časom so raziskovalci mlekarskega inštituta po vsej Sloveniji nabrali vrhunsko mlečno mikrofloro, vendar dlje od raziskovanja niso prišli, ker ni kadra, ki bi to mikrofloro prodajal kmetom. »Pri nas si ljudje z akademskimi nazivi s trgovino nočejo mazati rok, v tujini pa je popolnoma normalno, da se sirarjem prodaja mikroflora. Midva poleg domačih sirov delava največ francoskih in italijanskih. Mikrofloro, ki jo potrebujeva za izdelavo bria in camemberta, kupujeva pri podjetju, ki jo uvaža iz Francije,« razloži Žuža.



Proizvodnja sira se začne tako, da se iz mleka izloči del vode v obliki sirotke. Da bi to dosegli, morajo mleko najprej spraviti v trdno stanje. »Mleko je treba usiriti, kar se pri večini sirov dela s siriščem. Sirišče je v bistvu encim, ki povzroča koagulacijo. V starih časih so sirišča naredili tako, da so žledčke teličkov ali kozličkov posušili in jih zmleli. Midva sirišča že več let kupujeva v tujini, čeprav so precej draga.« Pri poltrdih in trdih silih se mleko usiri v pol ure do uri. Tako pridobljeno sirnino razrežejo na pravilne kocke s posebno napravo, ki se ji reče harfa. Velikost kock je odvisna od vrste sira. Pri mehkejših silih so kocke večje, pri trših z manj vode pa manjše. Po rezanju pride na vrsto mešanje, lahko tudi s sočasnim dogrevanjem. S tem se pospeši izločanje vo-

de. Ta postopek poteka tako dolgo, da se dobi ustrezna velikost sirnih zrn. Sirna zrna nato ločijo od sirotke in jih preložijo v oblikovala. Zatem sir stisnejo, solijo in gnetijo in ga prenesejo v zorilnico. »Med zorenjem sira negujemo, to pomeni, da jih lahko samo obračamo in premažemo s premazom, ki jih varuje pred plesnijo in izsušitvijo. Lahko pa jih tudi peremo s slano vodo ali z dodatkom bakterije rdeče maže ali okužimo z belo plesnijo, ki zraste na površini.«

Kravlji siri so na razpolago vse leto, večina kozjih in ovčjih sirov pa le sezonsko, od aprila do decembra. Za izdelavo kilograma kravjega sira je potrebnih okoli deset litrov mleka, za kozjega nekoliko več, za ovčjega pa samo sedem litrov. Potrebna količina mleka je odvisna tudi

od vrste sira. »Mehkejši ko je sir, večjo vsebnost vode ima in manjša količina mleka je potrebna za proizvodnjo.«

Laiki sir ločimo po vrstah, sirarji pa ga ločijo po tem, v katerem obdobju leta je narejen. »Znano je, da so najboljši siri iz majskega mleka in nasploh iz mleka, pridelanega v obdobju paše. Zato bi moral imeti spomladanski sir za tretjino višjo ceno od jesenskega,« pravi Milan.

»Edini pravi avtohtoni slovenski sir je bohinjski mohant, ki je pravzaprav skuta. Zaradi specifičnega okusa in ostrega vonja se mnogim zdi neprebavljiv. Včasih so rekli, da lahko tistega, ki v nahrbtniku nosi mohant, slediš, ker za njim tako smrdi.« Okus je v resnici tako močan, da te spremlja še dolgo, o čemer sva se s fotografom prepričala, ko sva ob zakurjeni kmeč-

ki peči poskušala različne vrste sirov, zraven pa grizljala dimljeno petelinje stegno. »Tolminski sir iz kravjega mleka, bovški sir iz ovčjega mleka in kraški kozji sir so k nam prišli šele pozneje. Od vseh industrijskih sirov sta slovenska samo tolminski sir, ki ga proizvaja mlekarna Kobarid, ter vipavski zbrinc, vse druge sire pa uvažamo iz Litve, Latvije in drugih vzhodnoevropskih držav. V Sloveniji jih le prepakirajo in prodajajo kot slovenske, čeprav to v resnici niso. Zakon namreč določa, da se kot proizvajalec lahko navede tisti, ki je zadnji naredil tehnološko operacijo z živilom,« pojasni Milan.

Tako kot vsak dober vinar ima tudi vsak dober sirar svoj jagodni izbor. Pri Pustotniku so to kozji siri, delani v rdeči maži. »Rdeča maža siru daje poseben vonj in bolj rustikalnen videz, zato je to posod po svetu najbolj cenjen sir.« Za stalne stranke hranita kozji sir v rdeči maži, ki zori že od maja. »V prodajo ga bova dala februarja, nato pa mu bova vsak mesec malenkostno dvignila ceno. S tem sicer ne bo velikega zaslužka, ker takšnega sira nikoli ne moreš prodati tako drago, kot so visoki stroški proizvodnje. To bo bolj poslastica za oglaševanje drugih naših izdelkov.«

Med ogledom zorilnice se mi pogled ustavi na siru z debelo, od pršice razjedeno skorjo. »Te imamo bolj za dekoracijo,« pove Milan. »Res pa je, da nekateri sirarji takšno skorjo delajo namenoma. Značilna je na primer za sire, ki jih na italijanskem krasu zorijo v kraških jamah. Da prideš do sira, moraš odrezati debelo skorjo, tako da ti od koluta ostane bolj malo. Ampak za Italijane je to največja poslastica. Ko so žledčki polni, se iščejo posebnosti.«

Zanimivo je, da je o vinu napisanih ogromno pesmi, o siru pa ni skoraj nobene. »Med sirarji ni pesnikov. Delamo šestnajst ur na dan. Bistvena razlika med vinarji in sirarji je v tem,



4. Pri Pustotniku na dan v povprečju predelajo tisoč litrov mleka, od tega 800 litrov kravjega, ki ga namolzejo sami, ter dvesto litrov kozjega in ovčjega, ki ga odkupijo. Iz tega naredijo sto kilogramov sira.
5. Najboljši siri so iz majskega mleka in nasploh mleka, pridelanega v obdobju paše.
6. Ko sirna zrna ločijo od sirotke, jih preložijo v oblikovala.

45

da je pri vinarjih vrenje enkrat na leto, vmes pa lahko počivajo, sirarji pa delamo vsak dan. V kotlu imaš mleko in čaraš,« pravi Žuža. Zahteve trga so neizprosne. »Če hočeš imeti uspešno kmetijo, zapadeš vsem tegobam, ki doletijo podjetnike. Kmetijstvo je gospodarska dejavnost, in če ni vlagan, začne propadati. Kmetijska mehanizacija se neizprosno draži.«

Čeprav kmetijstvo še zdaleč ni pravljica, se zdi Žuži neumno, da se nad njim pritožuje vsak, ki ima pet minut časa. »Naskakujejo nas zeleni, češ da uničujemo okolje, naskakujejo nas državljanji, ker praznimo proračun. Če je kmetijstvo vsem tako odveč, ga z zakonom ukinimo, pa bo mir! Naj se kmetom omogoči prekvalifikacija. Potem bova tudi midva imela štirideseturni delavnik, vsaj en prost dan v tednu in vsaj štiri tedne dopusta.« V svojem radikalnem razmišljanju pa gre še dlje: »Za prihodnost slovenskega kme-

tijstva bi bilo najboljšo, če bi vsi izumrli, kmetije pa bi prevzeli ljubljanski meščani, ki razumejo, da se danes v kmetijstvu ne da preživeti brez občutka za posel.« Na bruseljske subvencije ne da kaj dosti. »Če bi bilo po mojem, bi jih ukinili, ker se z njimi kmet samo razvrednoti in moralno poniža. Večina subvencij gre za vzdrževanje ogromnega birokratskega aparata, kmetje imamo od tega bolj malo koristi.« Čeprav bi zdaj, ko sta se prebila na zeleno vejo, proizvodnjo lahko razširila, tega ne nameravata storiti. »Od

najinega posla je že zdaj odvisnih skoraj deset družin. Za Poljansko dolino je to kar resna zadeva. Dokler lahko sam obvladuješ vse segmente proizvodnje, toliko časa je to način življenja. Če proizvodnjo širiš, moraš prej ali slej najeti koga, ki ti vse skupaj vodi. To pa ni več tisto pravo. Od industrijske pridelave sira nas loči prav to, da isti človek poseje travo, jo pokosi, jo da kravam, jih pomolze in naredi sir.« X



Pomlad ob morju v Talasu Strunjan

Nordijska hoja po slovenski Istri

Razgibajte telo in spoznajte prelepe koticke slovenske Istre. Z nordijsko hojo boste izboljšali splošno počutje in zdravje ter zmanjšali utrujenost in razdražljivost.

5x polpenzion v eno- ali dvoposteljni sobi hotela Laguna*** - izposoja palic za nordijsko hojo - predstavitev nordijske hoje - 4 pohodi pod vodstvom vodnika z licenco INWA - video analiza tehnike hoje udeležencev - zaključni pohod (120 min.) - vstop v bazene z ogrevano morskovo vodo (32°C) - organizirani prevozi (pri nadaljevalnem tečaju)

Cena: začetni tečaj ... že od **290 EUR (4.-9. marec 2008)**
nadaljevalni tečaj ... že od **330 EUR (16.-21. marec 2008)**

Popusti: člani Kluba Terme Krka – 10 %, upokojeanci – 10 %.

Talaso konec tedna

Vzemite si čas za kratek skok na morje in uživajte v objemu sonca

2x polpenzion v dvoposteljni sobi - vstop v bazene z ogrevano morskovo vodo - jutranja telovadba v bazenu - 1x **Talaso masaža** celega telesa (45 min.)

Cena: 2 dni ... že od **132 EUR** v Hotelu Laguna***
že od **160 EUR** v Hotelu Svoboda****

Popusti: otroci do 4. leta - brezplačno, od 4. do 12. leta – 50 % popust na penzijske storitve, če spijo v sobi z dvema odraslima. Člani Kluba Terme Krka imajo 10 % popusta.

Doplacilo za enoposteljno sobo, polni penzion, turistično takso in zavarovanje.

TERME KRKA

talaso strunjan

Talaso Strunjan; Tel.: 05/ 67 64 100, booking.strunjan@terme-krka.si, www.terme-krka.si

VAŽNO JE IMENOVATI SE OUTLET

Tomica Šuljić

Outlet Designer Factory Store, stare štacune v novi in cenejši preobleki

Lani so v naši bližini odprli Outlet Village Palmanova, majhno, posebej v ta namen postavljeno vasico, ki je od slovenske meje oddaljena slabe pol ure vožnje po avtocesti proti Benetkam. V njej je slabih sto trgovin (in nekaj lokalov), ki ponujajo blago bolj in malce manj znanih blagovnih znamk po *outlet* cenah. No, outleti niso sicer nič novega za redne obiskovalce italijanskih širjav, toda s to zadnjo vasico so se od Milana - kjer so bila do letos najbližja takšna naselja - premaknili bistveno bližje. Izraz *outlet*, ki izvira iz ZDA in se je prvotno nanašal na tovarniško prodajalno oziroma *factory store*; in to ne tako sodobno sprvrženega slovenskega tipa, kakršna je Unionova, v kateri je bilo lani poleti (v ljubljanskem diskontu) »njihovo« Laško dražje kot pri katerem od velikih trgovcev! Factory store seveda ne pomeni, da gre za pravo tovarniško prodajalno, saj vas pod tem imenom najpogosteje pričakajo povsem navadne trgovine, prodajne police in nasmejani prodajalci. Današnji outleti so večinoma prodajalne blaga znanih znamk, v katerih se preseže izdelkov iz lanske kolekcije oziroma tistih iz preteklih let prodaja po znižanih cenah, samo da se proda. Potrošniška kultura Zahoda je razvila tudi *outlet village* (ali *outlet mall*), ki pomeni korak naprej; na enem mestu je zbranih več (deset ali sto) trgovin, ki ponujajo pristno blago znanih dobrih ali boljših *znamk* po umirjenih cenah. Zakaj bi nosil cenen ponaredek, če lahko nosiš razmeroma poceni izvornik? Računica je precej preprosta; če za par dobrih italijanskih čevljev v redni prodaji odštete recimo okoli 500 €, bo cena v domačem butiku še višja - če boste zeleni model sploh dobili pred oči. V

večini outletov se držijo pravila, da ceno (prej ali slej) prepolvijo. In če je del vašega poslovnega kodeksa ali modne prakse, da se oblačite v dizajnerska oblačila z italijanskim podpisom, potem so outleti morebitna rešitev - še posebej v času recesije - za do žepa prijazne sezonske obnovitve garderobe.

Vendar to ne velja povsem za Outlet Village Palmanova, saj je tamkajšnja izbira precejšnje razočaranje; ni gneče uglednih znamk in nasploh je bolj od oblačilnega asortimenta - ki sicer premore nekaj ponudbe, a ne dosti - zanimiv tisti, ki ga ponujajo trgovinice za dom in kuhinjo. Ko sva se s Photolucasom v soboto po božiču prebila do Palmanove, so bile tamkajšnje police precej izropane, pa tudi za odtенок manj slovenskih tablic na parkirišču je bilo kot ob prejšnjih obiskih. Na vsaki izmed trgovinic je bil napis v nekaj jezikih, med njimi tudi eden, ki je precej spominjal na slovenščino: *Vesele Bozicne, Screcno Novo Leto*. Letak za nagradno igro je premogel veliko korektnije prevode, natisnjen pa je bil v slovenskem in hrvaškem jeziku.

A pravi nakupovalni Disneyland za odrasle se skriva malce južneje, v Toskani.

Eno najbolj znamenitih italijanskih turističnih destinacij, torej celotno pokrajino Toskano, zadnja leta vse bolj okupirajo napisi outlet. Tovarniške prodajalne v tujini so ohranile logiko nizkih cen, postavili pa so jih blizu velikih mest in tudi turističnih zanimivosti, kamor svetovljani radi zaidejo ob postanku ali med potepanjem po Apeninskem polotoku. A v Toskani si napis outlet nadeva tudi ogromno trgovin(ic) v odročnih vaseh, v katerih morda tega ne bi po-

trebovali. Toda v toskanski deželi celo na vrata galerije napišejo *free entry*, ni vstopnine - čeprav gre za prodajno galerijo! Premeteni domačini preprosto vedo, da napis outlet pritegne pozornost potrošnikov, ki to še sekundo prej niso bili, potem pa se že sprašujejo, kaj vse bi si lahko privoščili po ugodni ceni. Morda ni odveč dvojni premislek pri nakupih v outletih - še posebej tistih, ki ponujajo blagovne znamke, katerih imen ne poznate, in tistih, kjer kakovost izdelka, ki si ga ogledujete, v vas zbuja dvome. Pa vendar - bivanje v okolici Firenc je prijetno in cenovno ugodno pozno spomladi ali zgodaj jeseni, ko se umakne glavni val turistov in se cene prenočitev spustijo do zunajsezonske ponudbe, tako da so skupaj s transportom bolj obstranski strošek (od 20 do 50 € po glavi za prenočitev v zasebnih kmečkih hišah ali vilah). Stroški se lahko povrnejo ob prvem resnem nakupu; še posebej, če gre po nakupih vsa družina. In priložnosti za varčevanje z zapravljanjem zlepa ne zmanjka.

Ko se po avtocesti že bližate Firencam, se pojavi izvoz Barberino. Po zapletenem voznikem manevru se znajdete na impozantno polnem parkirišču, prek lesenega mosta pa vstopite v vasico s sorodnim konceptom, kot ga ima tista v Palmanovi - le da vas tam pričakajo Baldinini, Prada in niz drugih italijanskih imen, pa tudi Levi's, Adidas, CK in podobne svetovne *casual* znamke, katerih trgovine so bistveno večje kot tiste na severu in nabor širši, kot ga najdete v domačih rednih prodajalnah. Tam kupujejo Italijani in turisti oziroma hodijo tja na kratke nekajurne izlete. Vsaj uro in pol potrebujete ob prvem sprehodu, da si



ogledate nabor okoli 200 trgovin, kjer prodajajo predvsem oblačilne izdelke, vendar pa se v njih najde tudi kaj drugega. Južno od Firenc pa se malce naprej od izvoza Incisa začne dolina trgovin. Kmalu po izvozu opazite table outletov Dolce & Gabbana, Valentino in sorodno zvencih žlahtnih imen, dokler se manj kot deset kilometrov od avtocestnega izvoza ne pripeljete do The Malla, ki je končna destinacija za nakup naš nevsakdanji. Sicer je na izbiro manj imen kot v Barberinu, toda skoraj vsa sodijo med zelo znana; tam se japonski in anglosaksonski turisti z obeh strani Atlantika prebijajo med Fendijem, Armanijem, Valentinom in Guccijem. In tam prodajalci govorijo angleško, ker je taka tudi njihova klientela. V toskanskih krajih je tako mogoče med potovanjem od mesta do mesta ter spoznavanjem lokalnih gastronomskih specialitet nekaj časa porabiti tudi za bolj ali manj aktivno iskanje zanimivih originalnih oblačil ter obutve (in še marsičesa, kar se skriva v trgovinah) po ugodnih cenah - in še italijansko vam ni treba govoriti ali razumeti. Mreža outletov je po sosednji državi široko razpredena in za osnovna iskanja ter informacije je dobro izhodišče spletna stran <http://www.factory-outlet-italy.com> (za Nemčijo pa je uporabna stran <http://www.billogemarken.de>). X



2.

MEDZIBFLICKR

47

1. Outlet Village pri Palmanovi

2. The Mall pri Firencah



Terme Olimia

PREROROŽENO ŽIVLJENJE

Na Srednjem Sotelskem, v pokrajini ob reki Sotli, ki združuje dediščino prejšnjih stoletij in neokrnjenost naravnih lepot, leži obmejno središčno naselje Podčetrtek. V neposredni bližini Podčetrčka je Olimje, znano po tretji najstarejši lekarni v Evropi in pavlinski samostanski cerkvi, do muzeja stare kmečke opreme, od baročnih cerkva in gradov do Kozjanskega parka,...

HOTEL S POETIČNIM IMENOM SOTELIA

Posebej ponosni smo na Wellness hotel Sotelia****. Hotel je zasnovan za ljudi, ki zahtevajo najboljše. Sproščujoče vzdušje, luksuzen hotel, gostoljubnost, tradicionalna in inovativna wellness ponudba so naša obljuba za vaše preroroženo življenje v harmoniji z naravo. Posebnost hotela je njegova tesna povezanost z naravo.

V svojem srcu Hotel Sotelia skriva prav poseben prostor. Sodoben center Spa Armonia, v tihem sozvočju z naravo, vam pomaga ponovno odkriti vašo pravo podobo.

WELLNESS ORHIDELIA

Wellness Orhidelia je najsodobnejši termalni kompleks, ki sledi sodobni wellness filozofiji in zdravemu načinu življenja. Otvoritev bo meseca aprila 2009.

V notranjosti bo razdeljen v dva sklopa, ki zagotavljata veliko mero zasebnosti in miru. V zgornji del bodo umeščene garderobe, savna center in tematska počivališča. Spodnji del pa je namenjen bazenskem delu in nočnemu klubu. Obe nadstropji imata neposreden dostop do zunanjih, terasastih površin.

Zagotovo pa velja, da bo v naši ponudbi prav vsak našel nekaj zase. Obisk Term Olimia bo tako resnično pravo doživetje, ki bo še dolgo ostalo v spominu.

**KO VAM ENOPOSTELJNE SOBE
ENOSTAVNO NI POTREBNO
DOPLAČATI.**

Velja za obdobje: 1.3.-5.4./31.5.-12.7.

Napolnite se z energijo

3 dnevni paket (2x polpenzion) vsebuje:

3x polpenzion, kopanje v vseh bazenih, vstop v Svet savn, dnevno svežo sadje v sobi, zanj - havajska masaža Lomi Lomi Nui 60 min., zanj - masaža s toplimi kamni 60 min.

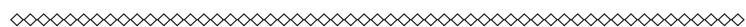
Cena: **224,00 €** po osebi v dvoposteljni **201,60 €** po osebi v dvoposteljni sobi - bivanje med tednom (ned-čet ali pon-pet)

Terme Olimia d.d., Zdraviliška cesta 24
SI – 3254 Podčetrtek, T 03 829 78 36
info@terme-olimia.com, www.terme-olimia.com

VODIČ PO KLUBIH

Borja Močnik

London, Berlin, Dunaj, Gradec, Zagreb



To ni seznam najboljših oziroma 'top' klubov, ki narekujejo trenutne trende, ampak kratek opis večino manjših in udobnih prostorov, kjer so izjemne glasbene izkušnje pogosta praksa. Skupek fragmentov, namenjen entuziastom, ki se radi klatijo po hrupnih in temačnih 'luknjah' Evrope.

LONDON

Čeprav ima London resnično pestro glasbeno ponudbo in čeprav v njem vsak glasbeni zanesenjak pride na svoj račun, v resnici ni veliko pravih klubov, ki bi kontinuirano ponujali zanimiv program. No, v vzhodnem delu centralnega Londona sta dva izjemna. Prvi je CARGO v Shordichu, delu mesta, ki je zadnja leta postal umetniško središče metropole. Programsko je klub zelo zanimiv, ima nekaj rednih večerov (kot sta Friends & Family in Soundcrash) in zastonjske petke. Glede na to, da gre za manjši prostor, ki sprejme okoli petsto obiskovalcev, furajo nepričakovano bogat in ambiciozen program, gostijo celo koncerte velikih imen, konec lanskega leta, recimo, Seuna Kutija z bendom, aprila pa je bil poseben dogodek ekskluzivni koncert očeta ethio jazza Mulatuja Astatkeja. Programsko vodilo kluba je pestrost, vseeno pa se najbrž ne bom zmotil, če rečem, da so glavne smernice hiphop, jazz, soul, funk, reggae in bolj zlomljena plat elektronike, zvrsti pa se najpogosteje mešajo tudi na posamezen večer. Zadnja novost je, da so se lotili žanra dubstepa, ki je trenutno večji trend britanske plesne scene. Eksploziral je približno pred dvema letoma kot specifična londonska praksa in se počasi širil po vsem svetu. Cargo se doslej za dubstep ni menil, v Londonu pa je kar nekaj drugih klubov, ki promovirajo zvok »novega podzemlja«. Cargo ni le klub, je še restavracija in dnevni bar in ga (tudi po velikosti in programu) lahko primerjamo z nekoliko bolj elitističnim Jazz Caffejem v

Camdnu. Zanimivost je dvorišče, kjer so razstave različnih streetartistov in grafitarjev.

Le nekaj ovinkov stran od Carga je miniaturne in temačne, skoraj klavstrofobičen klub - PLASTIC PEOPLE. V nasprotju z večino istonamske infrastrukture Plastic nima skoraj nobenih luči in reflektorjev, sploh pa ne laserjev, tudi nobenih dekoracij, v bistvu je urejen presenetljivo preprosto. Ves fokus je na glasbi in tako je edina stvar, ki zares štima, sijajen in glasen zvočni sistem, verjetno eden najboljših v mestu. Klub ima poseben renome (radijski voditelj in trendseter Gilles Peterson ga, recimo, navaja kot najljubši londonski klub) in tako v njem lahko ujamemo izvajalce, ki jih sicer v tako majhnem prostoru ne bi nikoli slišali. Redno nastopajo didžeji in producenti, kot so Four Tet, Theo Parrish, Gilles, Bugz in the Attic, MK, Benji B ... Med mesečnimi dogodki naj omenim Forward, ki je zares legendaren, saj gre za prvi redni večer, posvečen dubstepu (takrat vrti prva liga žanra - Skream, Kode9, Benga ...) in Co-op, še en kulturni večer, ki je dolga leta narekoval smernice brokenbeata, a je pred kratkim nehal delovati. Plastic se promovira tako rekoč samo na spletni strani, kar niti ne preseneča, glede na to, da ima zares poseben, legendaren status (tam so dejansko nastajale različne scene, od brokenbeata do dubstepa, glitcha in soulhopa) in zares omejen prostor.

BERLIN

Berlin že leta velja za evropsko stolnico elektronske glasbe. Med pestro ponudbo javnih glasbenih prostorov najdemo klub ICON, ki je nastal leta 1996 s serijo zabav v zapuščenih pivovarni. Po desetih letih prenavljanja je postal eden najreferenčnejših mestnih klubov za zvrsti hiphopa, funka, electra in drum 'n' bassa. Od rednih večerov naj omenim Recycle (dejaven že od odprtja kluba), ki je verjetno najdlje dejaven

berlinski drum 'n' bass večer, gostijo pa tudi dva redna dogodka založb - britanske Ninja Tune in francoske Ed Banger. Ob petkih imajo bolj electro in funk usmerjene večere, v soboto drum 'n' bass. Zanimivo je še, da ob sredah prirejajo literarne večere. Berlin ima od tukaj omenjenih mest najbrž najbogatejšo klubsko ponudbo. Sploh kar zadeva 4/4 elektronsko godbo, torej, grobo rečeno, techno in house, narekuje svetovne trende, a tudi hiphop, funk in podobni žanri so v Berlinu močni. V primerjavi z Londonom ima veliko več trgovin z vinili, novimi in rabljenimi. Digitalna doba v Berlinu še ni zahtevala tako strašnega davka kot v britanski prestolnici.

DUNAJ

FLEX je veteran med avstrijskimi in evropskimi klubi. Stoji čisto blizu postaje podzemne železnice Schottenring, ob Donavskem kanalu. Že

leta je znan po izredno glasnem zvočnem sistemu, s posebnim poudarkom na nizkih frekvencah, basih, zvok je namerno umazan. Velja za »alter« klub, ki ima didžejske večere in tudi koncerte. Konec devetdesetih let je posebej promoviral zvok takrat svežega žanra drum 'n' bass in še danes ima redne tovrstne večere. Vendar so v Flexu vedno poskrbeli za precej pester program (med zvrstmi naj naštejem rock, techno, happy hardcore, trip-hop, electro, acid jazz ...), tam nastopajo res raznoliki izvajalci od Dj Shadow do Mad Professorja. Poseben zalet je klub dobil v času preboja »dunajskega zvoka«, torej v času, ko sta na svetovno sceno udarila Kruder & Dorfmeister s svojo založbo G-Stone, za njima pa še malo morje mestnih producentov in didžejev. S to sceno je povezan redni klubski večer Dub club. V zadnjem času imajo v Flexu vse večje težave s

KRISTINA RAVNIKAR



1. London: Plastic People – majhno mesto velikih posluhov!

2. Gradec: Dom im Berg, dvorana, ki so jo dobesedno izkopali pod mestnim gradom.

3. Zagreb: Aquarius na jezeru Jarun

4. London: Cargo – skladišče pestrega glasbenega dogajanja.

5. Berlin: Icon je eden izmed mnogih zanimivih berlinskih placev.





policijo. Mesto jim noče dati dovoljenja dlje kot do štirih zjutraj, roka pravice pa ves čas patroljira v okolici (predvsem zaradi nekaterih bližnjih točk, kjer prodajajo drogo, ki pa niso povezane s klubom), mimorede pa še težijo obiskovalcem Flexa in upravi - preverjajo, ali se klub zares zapre ob štirih. Flex je bil po mnenju poslušalstva referenčnega radia FM4 najmočnejši klub leta 2007.

GRADEC

Najbolj razvito klubska infrastrukturo v Avstriji ima začuda Gradec. Mesto je na različnih področjih bistro izkoristilo leto, ko je bilo kulturna prestolnica Evrope, in tako je bilo prestolnica tudi v ponudbi elektronske glasbe. V Gradcu imajo nekaj velikih organizatorjev, ki delajo v različnih prostorih in imajo neverjetno podporo - podpirajo jih deželne institucije, pa tudi veliki sponzorji

nacionalna radijska postaja FM4. Glavna manifestacija je Spring festival konec maja, letos bo že devetič. Mesto premore kar nekaj solidnih klubov, a daleč najatraktivnejši je DOM IM BERG, večnamenska dvorana, ki so jo zgradili v hribu pod mestnim gradom in ki se lahko pohvali z odličnim zvočnim sistemom. Tam je tudi glavni prostor festivala, ki ima zavidanja vreden eklektično zastavljen program. Verjetno prav pestrost (in obseg) dviguje Spring nad povprečje festivalske ponudbe v naši bližini, saj ponuja aktualne izvajalce iz večine zvrsti elektronske glasbe. Vendar hkrati pestrost programa pomeni tudi, da se skozi večer zvrstijo različne zvrsti in večkrat se je že zgodilo, da so si sledile povsem nekompatibilne zadeve, tu in tam pa je tudi čutili, da so organizatorji preveč ambiciozni, da delajo več, kot festival sploh premore, in tako nekateri klubi in njihove sobe

trpijo zaradi drugih klubov, ki imajo isti dan pač atraktivnejši program.

ZAGREB

Hrvaška klubska scena ima posebno dinamiko. Na začetku 90. let je bila tamkajšnja rejvarska scena svetlobna leta pred slovensko, imeli so velikanske festivale te zvrsti v Zagrebu, pa tudi na obali. No, proti koncu desetletja sta se začela stagnacija in celo nazadovanje in šele zadnja leta se je vse skupaj nekoliko pobralo, vendar položaj še zmeraj ni rožnat. Najdlje delujoč zagrebški klub s solidnim programom je AQUARIUS. Lociran je na Jarunu, torej mestnem sprehajališču z jezerom. Tam sta dva večera z izjemno dolgo kilometrino - Kontrapunkt, ki deluje že od leta 1999 in je žanrsko usmerjen v nu jazz, deep house, brokenbeat ... (vodi ga didžej in producent Eddy), in Blackout, ki je sicer bolj komerci-

alno usmerjen, od pravega hipopa delajo koncerte ameriških izvajalcev, sicer pa organizirajo žolčaste r & b zabave pod taktirko prvega imena hrvaške scene Phata Phillieja. Zanimivo je, da imata oba večera korenine na Radiu 101, kjer so nekateri akterji še zmeraj dejavni. Čeprav gre za pretirano mainstreamovsko usmerjen klub, sta Phat Phillie in Eddy vseeno neutrudna promotorja, ki sta v ta klub pripeljala imena, kot so Redman, Dj Premier, Gilles Peterson, Carl Craig ... Pred kratkim so Aquarius prenovili in tako ima zdaj še več prostora; rekli bi lahko, da je veliko plesišče zdaj skorajda velikansko. Poleg Aquariususa je v Zagrebu še nekaj bolj simpaticnih in manj mainstreamovskih klubov (Kset, Močvara ...), ki pa, žal, nimajo rednega zanimivega programa.

×



Več kot le igra Ponujamo vesolje zabave

Doživite kranjskogorsko pravljico, v kateri se prepletajo šport, zabava, druženje, sprostitve, užitek in igra.

Privoščite si oddih v hotelih Hit Holidays Kranjska Gora. Odlične lokacije, prijazno osebje, bogata ponudba (izvrstna kulinarika, visoke konferenčne zmogljivosti, wellness, spa, otroške igralnice) so njihov skupni imenovalec.

V večernih urah pa stavite na zabavo in izzovite srečo – v razkošnem pravljicnem zabavišču Korona. Vrsta igralnih avtomatov za sproščeno in hkrati napeto zabavo, igralne mize, razkošna dvorana Teater, kjer se odvijajo nastopi zvezd iz sveta zabave, restavraciji Garden in Montana za kulinarčne užitke in bari. Na voljo je tudi hotelski del, ki gostom ponuja vse za popolno udobje.

Lahko pa izberete manjši, intimnejši igralni salon Casinò Larix ter se zabavate ob igri na igralnih avtomatih in elektronskih ruletah.

Kranjska Gora ponuja nepozabna doživetja. Dobrodošli.

hit holidays
Kranjska Gora


KORONA
CASINÒ & HOTEL
Kranjska Gora, Slovenija
hit stars

CASINO LARIX
IGRALNI SALON KRAJNSKA GORA

www.hitholidays-kg.si

www.hit.si

www.casino-larix.com