

Notranjsko primorske

Novice

11. maj 2015

Notranjsko-primorske NOVICE

12

Utrip Primorske

Oživilo staro domačijo in ji dali novo vsebino

Zakonca Stegel sta v Grobiščah odprla gostinsko-nastanitveno Smrekarjevo domačijo, ukvarjata se tudi z ekološkimi kmetovanjem

Grobišče pri Postojni, 14. maj – Svoja vrata je odprla Smrekarjeva domačija, še do nedavnega zapuštena kmetija, ki sta jo oživila Melita in Boštjan Stegel. V Primorsko-notranjski regiji je to redki primer kakovostne prenove kulturne dediščine in turistične ponudbe, ki stoni na tradicionalnem in lokalnem. Steglova sta se preusmerila v ekološko kmetovanje, na domačiji ponujata lastno ekološko pridelano hrano pa tudi produkte z bližnjih kmetij, s čimer povezujeta lokalne pridelovalce.

Za projekt sta Steglova dobila evropska sredstva. Uredila sta tri postlopa. Propadajoči skedeni sta preuredila v sodoben degustacijski in gostinski prostor, ob njem pa

FOTO: VALTER LEBAN



Boštjan Stegel

postavila novo stavbo s kuhinjo in pomožnimi prostori, ki se arhitekturno vklaplja v domačijo. Tam, kjer je nekoč bila hiša z gospodarskim poslopijem, sta postavila nastanitveni objekt z apartmajem in sobami. Pri gradnji sta upoštevala videz nekdanje stavbe.

Pri vsem tem sta z apartmajem za invalidne poskrbela, da infrastruktura ustreza tudi ljudem s posebnimi gibalnimi potrebami. »Za našo regijo, ki se je uvrstila med finalistke slovenskih destinacij odličnosti na področju dostopnega turizma, je to pravi gotovo dodaten napredek v smeri razvoja odgovornega turizma,« pravi Mateja Simčič z Regionalne razvojne agencije Zelenci kras.

Poleg turizma še kmetovanje

V zadnjih letih so Steglovi povečali tudi kmetijske površine. Imajo osle in avrohtono slovensko pasmo cikastega goveda, redili bodo še krškopoljske prašiče. Na njivah so posejali žito, pšenico, piro in ajdo. »Čilji naše kmetije je, da v naslednji dveh ali treh letih iz okoli 50 odstotkov lastnih surovin pridemo



FOTO: VALTER LEBAN

Na Smrekarjevi domačiji bodo gostinsko ponudbo gradili na nekaj izbranih jedeh iz lastnih pridelkov.

na 80 odstotkov, saj bi radi postali čim bolj samooskrbni, kar se tiče ponudbe gostom,« pravi Stegel. Kuhinjo vodi domačin Domen Košuta. Ponudbo bodo gradili na nekaj izbranih jedeh iz lastnih pridelkov. Njihova stalna ponudba je telečja obara iz cikastega goveda z ajdovimi žganci z ocvirki in oslovski golaž z belo polento.

Simčičeva z RRA Zelenci kras, še pravi, da sta ponudba domačije in vizija lastni-

kov skladna s strateškimi usmeritvami in razvojnimi prioritetami turistične destinacije Zelenci kras. Steglova usmerjata turistično dejavnost v trajnostni oziroma okolju čim bolj prijazen razvoj, jo gradita na tradicionalni ponudbi in obreh ter turistične produkte povezujeta s kmetijsko dejavnostjo in dopolnilnimi dejavnostmi ter z dejavnostmi na področju izobraževanja.

•Petra Trček