

UNIVERZA NA PRIMORSKEM
FAKULTETA ZA HUMANISTIČNE ŠTUDIJE KOPER

Melita Skočir

TURIZEM KOT DEJAVNIK OHRANJANJA
PLANINSKEGA PAŠNIŠTVA V ZGORNJEM POSOČJU

DIPLOMSKO DELO

Mentor: doc. dr. Matej Vranješ
Kulturni študiji in antropologija

Koper, 2011

ZAHVALA

Na tem mestu bi se rada zahvalila tistim, brez katerih delo v taki obliki, ki je pred vami, nikoli ne bi nastalo.

Najprej hvala »ekspertu za posoške planine«, Davorinu Korenu, za spodbude, nasvete, strokovna pojasnila in vse formalne in neformalne pogovore. Hvala vsem kmetom na posoških planinah, ki so bili pripravljeni odgovarjati na moja vprašanja, in ker še vedno vztrajajo pri planinskem pašništvu ter s tem ohranjajo dejavnost naših prednikov. Hvala tudi vsem obiskovalcem Zgornjega Posočja, ki so sodelovali v moji raziskavi z izpolnjevanjem anketnega vprašalnika.

Hvala cimri Simoni, ki mi je v času študija vedno pomagala in ki ji gre zasluga, da je to delo postalo bolj berljivo in slovnično pravilno. Hvala sošolkam, Urški, Moniki in Iris, za vse lepe trenutke, ki smo jih preživele v študijskem času. Hvala staršem, starim staršem, bratu, sestri in Jerneju za potrpežljivost ter moralno in finančno pomoč.

Zahvala gre tudi mentorju, doc. dr. Mateju Vranješu, za nasvete, komentarje in popravke ter natančen pregled diplomskega dela.

Nenazadnje pa se zahvaljujem tudi vsem ostalim, ki so mi tako ali drugače pomagali v času študija in pri pisanju diplomskega dela.

IZVLEČEK – TURIZEM KOT DEJAVNIK OHRANJANJA PLANINSKEGA PAŠNIŠTVA V ZGORNJEM POSOČJU

Pričujoče delo obravnava stanje turizma na visokogorskih pašnih planinah v Zgornjem Posočju, na katerih mleko še vedno predelujejo v mlečne izdelke po tradicionalni metodi. Najbolj znana sta sira: Tolminc in Bovški ovčji sir, oba zaščiteni z geografskim poreklom.

Naloga je razdeljena na dva dela: teoretičnega in empiričnega. V prvem delu analiziram antropološko literaturo s področja turizma in obravnavam aktualne usmeritve turizma, zlasti v zavarovanih alpskih območjih. V nadaljevanju povzemam etnologijo planinskega pašništva in sirarstva. Empirični del je sestavljen iz treh delov. Z analizo aktualnih lokalnih turističnih publikacij skušam najprej ugotoviti, kako so posoške planine predstavljene v okviru lokalne turistične ponudbe in koliko. Na podlagi opazovanja na terenu in opravljenih intervjujev med člani posameznih pašnih skupnosti analiziram, kakšno je trenutno stanje turizma na planinah in kako naj bi se ta po mnenju uporabnikov planin razvijal v prihodnje. Z analizo anketnega vprašalnika pa ugotavljam, kakšno stališče imajo do razvoja turizma na posoških planinah obiskovalci Zgornjega Posočja.

Turizem je dejavnik, ki v manjši meri že vpliva na obstoj planinskega pašništva v Zgornjem Posočju. Nedvomno pa bo njegov vpliv še večji v prihodnosti, saj rezultati anket kažejo, da se obiskovalcem Zgornjega Posočja zdi ta dejavnost zanimiva. V razvojni smeri bo potrebno še veliko dela. Predvsem bi morala biti ta tradicionalna dejavnost ustrezneje predstavljena v okviru lokalne turistične ponudbe. Turistični razvoj na planinah je potrebno v prihodnje načrtovati v skladu z ekoturističnimi smernicami, pomembna sta trajnostni razvoj, ki omogoča ohranjanje naravne in kulturne dediščine, ter aktivno sodelovanje uporabnikov planine pri načrtovanju. Razvoj turizma pomeni za uporabnike planin dodano vrednost pri trženju njihovih izdelkov in storitev ter s tem spodbudo za nadaljevanje dejavnosti.

KLJUČNE BESEDE: planinsko pašništvo, sirarstvo, Zgornje Posočje, ekoturizem, trajnostni razvoj, antropologija turizma

ABSTRACT – TOURISM AS A FACTOR IN PRESERVATION OF THE MOUNTAIN PASTURES IN THE UPPER SOČA VALLEY

The present work deals with the state of tourism on mountain pastures in the Upper Soča region, where still exists the traditional method of processing milk into dairy products. The most famous are two cheeses: Tolminc and Bovec sheep's milk cheese, both protected by geographical origin.

The work is divided into two parts: theoretical and empirical. In the first part I analyze anthropological literature on tourism and discuss the current direction of tourism, especially in protected alpine areas. Further I analyze ethnology of mountain pasture and cheese making. The empirical part consists of three parts. By analyzing current local tourism publications I try to figure out how and to what extent the high mountain pastures in the local tourist offer are presented. From the observation in the field and interviews conducted among members of the pasture communities, I analyze the current state of tourism in the high mountain pastures and try to figure out how it should be considered by users of these pastures. Analyses of questionnaires trying to figure out what position have the visitors to the development of tourism in the high mountain pastures.

Tourism is a factor that is already having an impact on the existence of a mountain pastures in the Upper Soča valley. Tourism will have impact also in the future, since the results of surveys show that this activity seems interesting for visitors of the Upper Soča valley. The direction of development will require much work. First of all, this traditional activity should be adequately presented in the local tourism offer. In the future it is necessary that tourism development on mountain pastures will be planned in accordance with the guidelines of ecotourism. Very important is also sustainable development, which allows preservation of natural and cultural heritage and allows users active participation in the planning of the tourism development. The development of tourism means added value for users of the mountain pastures in marketing their products and services as well as the incentive for continuing their activity.

KEY WORDS: High mountain pastures, cheese making, Upper Soča valley, ecotourism, sustainable development, anthropology of tourism



IZJAVA O AVTORSTVU

Študentka Melita Skočir, z vpisno številko 92042042, vpisana na študijski program Kulturni študiji in antropologija, rojena 26. 10. 1985 v kraju Šempeter pri Novi Gorici, sem avtorica diplomskega dela z naslovom Turizem kot dejavnik ohranjanja planinskega pašništva v Zgornjem Posočju.

S svojim podpisom zagotavljam, da:

- je predloženo delo izključno rezultat mojega lastnega raziskovalnega dela;
- sem poskrbela, da so dela in mnenja drugih avtorjev/-ic, ki jih uporabljam v delu, navedena oz. citirana v skladu s fakultetnimi navodili;
- sem pridobila vsa potrebna dovoljenja za uporabo avtorskih del, ki so v celoti prenesena v predloženo delo in sem to tudi jasno zapisal/-a v predloženem delu;
- se zavedam, da je plagiatorstvo – predstavljanje tujih del kot mojih lastnih – kaznivo po zakonu (Zakon o avtorstvu in sorodnih pravicah, Ur. l. RS št. 16/07 – UPB3);
- se zavedam posledic, ki jih dokazano plagiatorstvo lahko predstavlja za predloženo delo in za moj status na UP FHŠ;
- je elektronska oblika identična s tiskano obliko dela (velja za dela, za katera je elektronska oblika posebej zahtevana).

V Kopru, dne _____ Podpis avtorice: _____

KAZALO

IZVLEČEK.....	I
ABSTRACT.....	II
IZJAVA O AVTORSTVU	III
1 UVOD.....	1
2 TURIZEM.....	4
2.1 Antropološki pristop k raziskovanju turizma.....	4
2.2 Alternativne oblike turizma	7
2.3 Razvojne usmeritve turizma v zavarovanih alpskih območjih.....	13
3 PLANINSKO PAŠNIŠTVO.....	19
3.1 Planinsko pašništvo v slovenskem alpskem prostoru.....	20
3.2 Planinsko pašništvo v Zgornjem Posočju	28
4 TURISTIČNI RAZVOJ PLANINSKEGA PAŠNIŠTVA V ZGORNJEM POSOČJU – EMPIRIČNI DEL.....	41
4.1 Analiza lokalnih turističnih promocijskih materialov o planinah v Zgornjem Posočju.....	44
4.2 Etnografska raziskava med člani pašnih skupnosti o turizmu na posoških planinah.....	53
4.2.1 Gospodarjenje in urejenost planin	53
4.2.2 Trenutno stanje turizma	67
4.2.3 Turizem v prihodnosti.....	78
4.2.4 Sklepne ugotovitve etnografske raziskave med člani pašnih skupnosti o turizmu na planinah	83
4.3 Turistični razvoj planin skozi oči obiskovalcev Zgornjega Posočja.....	88
4.3.1 Predstavitev anketnega vprašalnika	88
4.3.2 Vzorec raziskave.....	89
4.3.3 Analiza ankete po vprašanjih.....	91
4.3.4 Sklepne ugotovitve anketne raziskave med obiskovalci Zgornjega Posočja	105
5 ZAKLJUČEK	109
6 VIRI IN LITERATURA.....	114

7	KAZALO SLIK	121
8	PRILOGE.....	123
	8.1 Priloga 1. Okvirna vprašanja za intervjuje s predstavniki pašniškega gospodarstva na posoških planinah.....	123
	8.2 Priloga 2. Anketni vprašalnik za obiskovalce Zgornjega Posočja – slovenski jezik.....	124
	8.3 Priloga 3. Anketni vprašalnik za obiskovalce Zgornjega Posočja – angleški jezik.....	126
	8.4 Priloga 4. Anketni vprašalnik za obiskovalce Zgornjega Posočja – italijanski jezik.....	128
	8.5 Priloga 5. Anketni vprašalnik za obiskovalce Zgornjega Posočja – nemški jezik	131

1 UVOD

Namen in raziskovalna vprašanja

Namen diplomskega dela je predstaviti stanje turizma na visokogorskih pašnih planinah Zgornjega Posočja. Planinsko pašništvo v tem delu Slovenije predstavlja tradicionalno agrarno gospodarjenje lokalnega prebivalstva, ki je še vedno v uporabi. Zaradi vplivov modernega, industrializiranega sveta pa je obstoj te vrste agrarnega gospodarjenja vedno bolj vprašljiv. Turizem se na tej točki pojavi kot neke vrste alternativa opuščanju dejavnosti, zato me v diplomskem delu zanima, ali turizem vpliva in bo vplival na razvoj in ohranjanje gospodarjenja na visokogorskih pašnih planinah v Zgornjem Posočju. Raziskovalna vprašanja, na katera skušam poiskati odgovore, so:

1. Kakšno je mnenje uporabnikov in obiskovalcev glede turizma na visokogorskih planinah v Zgornjem Posočju?
2. Kako in koliko so posoške planine promovirane in predstavljene v okviru lokalne turistične ponudbe?
3. Ali pomeni za uporabnike mlečnih planin turizem dodatno vrednost pri trženju njihovih izdelkov in storitev?
4. Kaj se obiskovalcem od ponudbe na planinah zdi najzanimivejše, pri čemer predpostavljamo, da so jim najzanimivejši mlečni produkti ter fenomen načina gospodarjenja na kmetijskih zemljiščih v gorskem svetu?
5. Ali obiskovalci menijo, da mora biti planinsko pašništvo tudi v dolini in izven pašne sezone primerno predstavljeno?

Metodološki pristop

Diplomsko delo je sestavljeno iz teoretičnega in empiričnega dela. Za prvi del je metodologija zajemala prebiranje in interpretacijo strokovne literature ter obstoječih virov s področja turizma in planinskega pašništva. Interpretirala sem domače in tuje avtorje s področja antropologije, etnologije in ostalih strok, ki se

ukvarjajo z obravnavanima pojmom. Empirični del pa je nastal na podlagi sledečih metod:

- analiziranja aktualnih lokalnih turističnih publikacij,
- opazovanja z udeležbo pri gospodarjenju na posoških planinah,
- izvajanja poglobljenih intervjujev s člani pašnih skupnosti,
- anketnega vprašalnika, opravljenega med obiskovalci Zgornjega Posočja,
- opazovanja z udeležbo med opravljanjem honorarnega dela v Turistično informacijskem centru v Kobaridu.

Struktura diplomskega dela

V teoretičnem delu obravnavam pojma turizem in planinsko pašništvo ločeno, saj v meni dosegljivi literaturi nisem zasledila nobenega avtorja oziroma dela, ki bi obravnavalo obe področji skupaj.

Drugo poglavje predstavi antropološki pristop k raziskovanju turizma, temeljne definicije turizma in njegovih alternativnih oblik ter smernice za načrtovanje turizma v zavarovanih alpskih območjih. Domači in tuji antropologi, ki so (in še vedno) pomembno prispevali k raziskovanju turizma in jih obravnavam v diplomskem delu, so Tatiana Bajuk Senčar, Dennison Nash, Valene L. Smith, Amanda Stronza in Irena Weber.

V tretjem poglavju sem definirala planinsko pašništvo in sirarstvo ter predstavila izsledke raziskav slovenskih etnologov, ki so se ukvarjali s proučevanjem te oblike gospodarjenja. To so Tone Cevc, Naško Križnar, Inga Miklavčič Brezigar, Vilko Novak in Janez Bogataj. Tematika je najprej predstavljena širše v slovenskem alpskem prostoru, nato pa preide na ožje območje Zgornjega Posočja.

Zadnje, četrto, poglavje pa predstavlja empirični del diplomskega dela. Razdeljeno je na tri dele. vsak obravnava raziskovalni predmet z različnega vidika. V prvem delu analiziram aktualne lokalne turistične publikacije z namenom, da bi ugotovila, kako in v kolikšnem obsegu je v njih predstavljeno planinsko pašništvo. V drugem delu so predstavljeni rezultati terenskega dela (opazovanja z udeležbo) in poglobljenih intervjujev o razvoju turizma s predstavniki planinskega pašništva na izbranih posoških planinah. Zadnji del pa je analiza anketnega vprašalnika, s katero

sem dobila vpogled v mnenje obiskovalcev Zgornjega Posočja glede posameznih dejavnikov, povezanih z razvojem turizma na posoških planinah.

2 TURIZEM

2.1 Antropološki pristop k raziskovanju turizma

Zanimanje za raziskovanje turizma v antropologiji se je pojavilo razmeroma pozno. Antropologi so bili med zadnjimi družboslovci, ki so se začeli strokovno zanimati za turizem kot družbeni pojav. Prva antropološka dela o turizmu so začela nastajati v šestdesetih in sedemdesetih letih dvajsetega stoletja. Sprva so se s tem področjem ukvarjali raziskovalci v severni Ameriki in severozahodni Evropi. Prej je turizem veljal za neresno temo, da bi se znanost lahko sploh z njo ukvarjala, šele kasneje pa je prišlo do spoznanja, da je turizem pomemben družbeni, kulturni, politični in ekonomski pojav. Razlog, da se je antropologija turizma razvila tako pozno, je v tem, da so antropologi sprva svoje preučevanje vedno omejevali le na določene kulture in jih pogosto obravnavali kot zaprte sisteme, vezane na konkretno, najpogosteje zamejeno zemeljsko površje. Na turizem so gledali kot na nepomemben pojav, saj ni bil vezan na neko določeno ozemlje, temveč je bil povezan s premikanjem, potovanjem. Theron Nuñez je bil prvi, ki je poudaril, da antropologi pomena turizma ne smejo prezreti, saj bodo skoraj vsi posamezniki v svojem življenju nekoč prišli v stik s tem družbenim pojavom. (Nash, 1996; Weber, 1997; Bajuk Senčar, 2005)

Vseprisotnost turizma v dvajsetem stoletju je povzročila, da so se antropologi vedno bolj začeli ukvarjati s preučevanjem tega fenomena. V šestdesetih letih so prevladovale predvsem ekonomske študije, ki so se osredotočale na možnost čim hitrejšega razvoja na področju turizma. Te študije so v glavnem poudarjale pozitivne vidike turizma, zato je v sedemdesetih letih sledila reakcija, ki pa je šla v drug ekstrem in pretirano poudarjala negativne, destruktivne učinke turizma. V osemdesetih letih so raziskave postale bolj uravnotežene in so težile k razumevanju turizma kot totalnega družbenega fenomena. (Weber, 1997)

Nekateri zgodnji raziskovalci turizma z antropološkega vidika, kot so McKean, Cohen, Boissevain in Hermans, so turizem označili za nenevarnega in morebiti celo koristnega, drugi, kot je Harrel - Bond, so bili do razvoja turizma zelo kritični, tretji

pa so trdili, da ima turizem lahko tako dobre kot slabe posledice (Nash, 1997). Poleg omenjenih zgodnjih raziskovalcev pa so s področja antropologije turizma pomembni tudi Graburn, Urry, Greenwood, Jafari, Dann, MacCannell, Smith, Nash in drugi. Vendar pa nobeno izmed del, ki so jih prispevali ti avtorji, ni strogo antropološkega izvora, temveč so vsa zastavljena multidisciplinarno. (prav tam)

Pristop k turizmu kot družbenemu pojavu, ki ga antropologija upošteva v svojih raziskavah, pomeni, da si turizem predstavljamo v širši, celoviti perspektivi, ki dopušča možnost vključevanja v analizo turizma tudi drugim vidikom, kot so politični, okoljevarstveni, kulturni in družbeni. Antropologi se osredotočajo predvsem na kulturni vidik in si prizadevajo, da bi se upoštevala tudi aplikativna oziroma uporabna usmeritev študij turizma. To pomeni, da bi se njihove študije upoštevale tudi pri načrtovanju in izvajanju turistične politike na terenu. (Bajuk Senčar, 2005, 34)

Valene Smith, ena prvih in pomembnejših avtoric antropoloških študij turizma, deli turizem na pet različnih vrst:

- **Etnični turizem** po avtoričinem mnenju označuje potovanje v industrijsko nerazvite države, kjer si turist lahko ogleduje navade eksotičnih in domorodnih ljudstev.
- **Kulturni turizem** je lokalno obarvan in označuje obiske tradicionalnih kmečkih kulturnih skupnosti v industrijsko razvitih državah. Aktivnosti takega turizma vključujejo na primer obede v starih vaških hišah, nastope folklornih skupin, vinske festivale in drugo.
- **Zgodovinski turizem** je osredotočen na obiskovanje muzejev, katedral, spomenikov in ostankov ruševin, ki omogočajo obujanje spomina na preteklost neke družbe.
- **Ekološki turizem** pogosto sovpada z etničnim turizmom. Vključuje obiske naravnih znamenitosti oziroma destinacij, ki poudarjajo razmerje med človekom in naravo.
- **Rekreacijski turizem**, na katerega se navezuje trojica: morje-pesek-spolnost (sea-sand-sex). (Smith, 1989, 4–6)

Ta delitev velja za najpogostejšo in največkrat citirano. Pet vrst turizma, ki jih loči Smithova, navajata v svojih delih tudi slovenski raziskovalki, ki se ukvarjata s

področjem antropologije turizma, Tatiana Bajuk Senčar (2005) in Irena Weber (1997).

Antropologi so pri raziskavah vplivov turizma na lokalne skupnosti prišli do ugotovitev, da turizem povzroča ekonomske, družbene in kulturne spremembe. Lokalna skupnost se s turističnim obiskom ekonomsko razvije, posledici sta večje število delovnih mest in razvoj infrastrukture. Vendar pa so nekatere antropološke študije dokazale, da v mnogih primerih dobiček, ki izhaja iz turizma, lokalnih skupnosti ne doseže. Prav tako so pripadniki lokalne skupnosti različno prisotni na delovnih mestih v turizmu, nekateri lahko sodelujejo neposredno, drugi pa le posredno. Razlika pa se pojavlja tudi glede na spol. Tako na primer ženske v indonezijskih vaseh ne morejo biti turistične vodičke, saj tega ne odobrava moški del njihove skupnosti, ki meni, da jih bodo turisti dojemali kot prostitutke. (Stronza, 2001, 267)

Turizem pa hkrati z ekonomskimi spremembami povzroča tudi družbene in kulturne. Poleg medkulturnega stika turizem v lokalni skupnosti povzroča tudi akulturacijo, iz česar se razvije komodifikacija kulture. Akulturacija oziroma prilagoditev drugemu kulturnemu okolju povzroči, da se lokalna skupnost prilagodi drugim, tujim kulturam, kar privede do komodifikacije lokalne kulture. Greenwood je komodifikacijo kulture opisal na primeru nekega baskovskega festivala v baskovskem mestu Fuenterrabia, ki je po tem, ko je postal dostopen tudi turistom, izgubil ves kulturni in simbolični pomen za lokalno prebivalstvo. V drugih kulturah pa organizirajo tudi izmišljene dogodke, ki ne temeljijo na lokalni avtentičnosti, ampak na tem, kar turisti želijo videti. (Stronza, 2001, 270)

Splošno lahko antropološko literaturo o turizmu delimo v dve skupini. V prvo sodijo tista dela, ki poskušajo razumeti ter razložiti izvore in začetke turizma, v drugo pa tista, ki razkrivajo vplive turizma. Avtorji del, ki se ukvarjajo z izvorom turizma, se osredotočajo predvsem na turiste. Ostali, ki raziskujejo vplive turizma, pa jih bolj zanima vpliv turizma na lokalno prebivalstvo. Antropologi so s terenskim delom analizirali bodisi prvi vidik bodisi drugega in pri tem ugotovili, da turizem ni enoten pojav. Prišli so do spoznanj, da obstajajo različne oblike turizma, različne kategorije turistov in veliko načinov, kako v različnih kulturah interpretirajo turizem. Ameriška antropologinja Amanda Stronza (2001) pravi, da tudi če obe skupini

proučevanja združimo, še vedno ne pokrijemo celotne analize turizma. Prav zato je naloga raziskav turizma, da v prihodnosti raziskujejo spodbude in vplive turizma tako na lokalno prebivalstvo kot tudi na turiste, in sicer na vseh poljih, kjer je turizem prisoten. Holistični pristop raziskovanja postane še pomembnejši v zadnjih dveh desetletjih, ko se začnejo pojavljati alternativne oblike turizma. Ekoturizem in druge alternativne oblike so se namreč oblikovale kot alternativa konvencionalnemu masovnemu turizmu in so naravnane, da proizvajajo družbene, ekonomske in okoljske koristi za lokalno skupnost ter hkrati oblikujejo resničnejšo izkušnjo za turiste. (Stronza, 2001)

Celostni pristop raziskovanja turizma, predvsem alternativnih oblik, postane danes ključen tako v antropološki disciplini kot v drugih. Alternativne oblike turizma, posebej pa ekoturizem, o katerem bomo več govorili v nadaljevanju, so tiste oblike turizma, ki so primerne za turistični razvoj planinskega pašništva v visokogorskem svetu. Še posebej zato, ker večina visokogorskih planin, ki bodo obravnavane v drugem delu pričujočega diplomskega dela, spada v varovano območje Triglavskega narodnega parka (TNP), kjer veljajo še strožji ukrepi glede varovanja naravne in kulturne dediščine ter splošnega in turističnega razvoja, kot drugje. Zato bomo v posebnem poglavju govorili tudi o razvojnih usmeritvah turizma v zavarovanih alpskih območjih, ki jih določujejo posamezne organizacije, med katerimi je tudi TNP.

2.2 Alternativne oblike turizma

V prejšnjem poglavju sem ugotovila, da so se antropologi sprva izogibali priznati turizem za legitimni predmet proučevanja, kar pa se je v zadnjih dveh desetletjih popolnoma spremenilo. Turizem kot raziskovalni predmet je med družboslovci, naravovarstveniki, strokovnjaki za razvoj in aktivisti za pravice domorodnih ljudstev vedno bolj pridobival pozitivni sloves. Raziskave v devetdesetih letih so začele vse bolj dajati poseben poudarek alternativnim oblikam turizma, ki po Stronzi zajemajo ekoturizem, kulturni turizem in turizem, ki ga upravlja lokalna skupnost. (Stronza, 2001)

Ena izmed definicij alternativnih oblik turizma, ki jo Stronza navaja, označuje te oblike kot »oblike turizma, ki so skladne z naravnimi in družbenimi koristmi ter koristni neke skupnosti in ki omogočijo tako gostom kot gostiteljem, da imajo pozitivno vzajemno delovanje in si med seboj delijo izkustva« (Eadington & Smith, 1992 v Stronza, 2001, 274). Pojav teh novih oblik turizma je konec devetdesetih let prejšnjega stoletja začel vzbujati zanimanje pri raziskovalcih, ki so se ukvarjali s tem, kako načrtovati razvoj nekega območja ter hkrati obvarovati naravo, ljudi in njihove navade. Stronza (2001) meni, da je literatura, ki obravnava alternativne oblike turizma, na splošno bolj uravnotežena, kot so bile prejšnje raziskave o turizmu. Antropologi, ki se ukvarjajo z alternativnim turizmom, vplivov turizma na lokalno skupnost ne obsojajo kar avtomatsko. Tako se je zgodil preobrat v pristopu preučevanja, saj je bil prej turizem označen kot nekaj, kar domačinom škodi, sodobne raziskave pa turizem odobravajo in ga sprejemajo kot nekaj, kar lahko pomaga doseči celo vrsto družbenih, ekonomskih in okoljskih ciljev.

Ekoturizem

Prve oblike ekološko usmerjene miselnosti v turizmu so nastajale že v šestdesetih letih prejšnjega stoletja. Ekoturizem pa se je začel formirati v osemdesetih letih. Sprva se je z njim ukvarjala samo ekonomija, kasneje pa je postal tudi predmet razprave v humanistiki in družboslovju. Slednje vede so opozorile, da je treba ekoturizem obravnavati kot družbeni fenomen, ki vpliva na vse segmente razvoja družbe. V devetdesetih letih je bila ustanovljena *Mednarodna družba za ekoturizem* (The International Ecotourism Society), ki je ekoturizem na začetku svojega delovanja, leta 1990, definirala kot »odgovorno potovanje v naravna območja, ki ohranja okolje in izboljšuje blaginjo lokalnega prebivalstva« (TIES, 2010). Od takrat dalje so tovrstni tematiki začeli namenjati vedno več prostora, in ker je postajala vloga ekoturizma vedno pomembnejša, je naraščalo tudi število novih definicij. V prvih objavah so ameriški okoljevarstveniki ekoturizem definirali kot »obliko turizma, ki ga primarno zanima pristna zgodovina nekega območja vključno z domačimi kulturami tega območja« (Ziffer, 1989 v Stronza, 2001, 275). Elisabeth Boo, strokovnjakinja na področju trajnostnega razvoja turizma, pa ga je leta 1990

definirala nekoliko podrobneje: »Ekoturizem je okoljsko ozaveščeno potovanje in obiskovanje sorazmerno neokrnjenih naravnih območij, pri čemer je cilj uživanje in spoštovanje narave (kakor tudi kulturnih zanimivosti iz preteklosti in sedanjosti). Spodbuja njeno ohranjanje in ima malo negativnih vplivov na okolje, lokalnemu prebivalstvu pa omogoča koristno in aktivno sodelovanje v socialnem in ekonomskem pogledu.« (Elisabeth Boo, 1990 v Baumgartner, 2002, 3).

Ekoturistični koncept prihaja v ospredje debat o razvoju turizma leta 2002, ki so ga Združeni narodi razglasili za mednarodno leto ekoturizma. Takrat je *Svetovna turistična organizacija* (World Tourist Organization) oblikovala definicijo ekoturizma, ki pravi: »Enotne definicije ekoturizma sicer ni, vendar pa je mogoče njegove splošne značilnosti povzeti v naslednjih točkah:

1. pomeni vse sonaravne oblike turizma, pri katerih je glavna motivacija turistov opazovanje in uživanje tako narave kakor tudi tradicionalnih kultur, zlasti v naravnih okoljih;
2. vključuje vzgojno-izobraževalne in predstavitvene dejavnosti;
3. ekoturistične izlete in potovanja v glavnem, ne pa praviloma, organizirajo za manjše skupine turistov specializirana, manjša turistična podjetja na lokalni ravni, lahko pa jih v glavnem za majhne skupine prirejajo, vodijo in/ali tržijo tudi tuja turistična podjetja različnih velikosti;
4. zmanjšuje negativne vplive na naravno in socialno-kulturno okolje;
5. podpira varstvo naravnega okolja z ustvarjanjem gospodarskih koristi za lokalne skupnosti, organizacije in upravne organe, ki upravljajo z naravnimi območji in jih ohranjajo; ustvarjanjem dodatnih možnosti zaposlovanja, s tem pa zaslužka za lokalne skupnosti; oblikovanjem zavesti o ohranjanju naravnih in kulturnih dobrin tako pri domačem prebivalstvu kot pri turistih.« (WTO, 2002 v Baumgartner, 2002, 3).

Po mednarodnem letu ekoturizma se primeri dobrih ekoturističnih praks pričnejo pojavljati pogosteje. V Avstriji so denimo vzpostavili nacionalno EKO blagovno znamko, ki je bila oblikovana z enotnimi standardi in kriteriji. Pod to znamko je v prvi fazi projekta pristopilo 86 turističnih podjetij in podjetnikov, ki so skupaj nudili 6700 postelj visoko kakovostnega razreda v skladu z nacionalno EKO blagovno znamko in standardi. V Nemčiji so razvili kolesarsko mrežo na celotnem

območju države z enotnimi kriteriji in standardi za kolesarske poti in kolesarsko turistično ponudbo. V Italiji so oblikovali oranžno zastavo kot novi skupni znak kakovosti podeželskega turizma. Oranžno zastavo kakovosti lahko pridobijo samo tiste lokalne skupnosti, ki zadostijo določenim ekoturističnim standardom. Pridobitev znaka pa je le začasna, saj so lokalne skupnosti trajno nadzorovane in se jim znak odvzame v primeru, da ne zagotavljajo in zadostujejo vsem kriterijem in standardom. Sicer se vse omenjene projekte posebno nadzoruje in s tem skrbi, da vse poteka po predpisanih kriterijih in standardih. Božičnik kot primer dobre ekoturistične prakse v Sloveniji izpostavlja projekt z naslovom Trilateralni park Goričko. Projekt se izvaja od leta 2002 naprej in predstavlja vzpostavitev prvega evropskega trilateralnega krajinskega parka, ki združuje park Raab v Avstriji, Örsen na Madžarskem in slovenski krajinski park Goričko. V projektu je bilo načrtovano, da bo celotna turistična ponudba parka skladna z ekoturističnimi principi. (Božičnik, 2003)

Od leta 2002 naprej so številne države v Evropi in po svetu začele bolj intenzivno uveljavljati ekoturistične principe v načrtovanje in razvoj. Poljska je z vladnim projektom razvoja podeželja začela obnavljati celotne vasi v smislu ohranjanja tradicionalne arhitekture in podeželske krajine. Ravno tako je začel obnavljati vasi tudi Ciper, ki je poleg tega še izobraževal lokalno prebivalstvo o veččinah turizma, poznavanju lastne preteklosti, komuniciranju z gosti, prodaji svojih turističnih produktov itd. (prav tam)

Kljub neštetim definicijam in številnim primerom dobrih praks pa je ekoturizem še vedno nekaj, kar si vsak razlaga po svoje. Vsaka celina naj bi razvila svojo interpretacijo ekoturizma. Kot že rečeno, v Evropi ta pojem obsega redko, pristno naravo in tradicionalno kulturno krajino. Na vseh celinah, kjer je ekoturizem prisoten, pa je bistveno, da je zasnovan tako, da ohranja naravo in hkrati zagotavlja dohodek lokalnemu prebivalstvu. Povezan mora biti s trajnostnim razvojem, pri katerem sodeluje lokalno prebivalstvo, dobro pa je tudi, da so domačini lastniki turistične infrastrukture, saj je tako mogoč večji nadzor nad vplivi, ki jih ima turizem na lokalno skupnost. (Stronza, 2001)

Trajnostni razvoj

Pojem trajnostni razvoj (ang. sustainable development), s katerim je ekoturizem tesno povezan, naj bi segal v 19. stoletje. V širšo uporabo pojem pride najprej na področju gozdarstva. *Komisija Združenih narodov za okolje in razvoj* (WCED, bolj znana kot Brundtlandova komisija, ki jo je vodila nekdanja norveška predsednica vlade), ga je leta 1987 definirala kot »razvoj, ki omogoča zadovoljevanje potreb sedanjih generacij, ne da bi pri tem ogrozil možnosti prihodnjih generacij za zadovoljevanje njihovih potreb« (Baumgartner, 2002, 4). S podpisom Agende 21 je načela trajnostnega turizma sprejela tudi večina svetovnih voditeljev.

Trajnostnemu razvoju mora slediti tudi (trajnostni) turizem, ki mora »izpolnjevati kriterije o socialni, kulturni, ekološki in gospodarski ustreznosti. Trajnostni turizem je dolgoročno naravnan ter glede na današnje in prihodnje generacije etično in socialno primeren ter kulturno prilagojen, ekološko nosilno sposoben kakor tudi ekonomsko smiselni in donosen« (Baumgartner, 2002, 4). Trajnostni oz. sonaravni turizem je pomemben tudi zato, ker lahko prispeva k razvoju gospodarstva tako na lokalni ravni kot tudi na nacionalni. (prav tam)

Zeleni turizem

Poleg ekoturizma je v današnjem času vedno več poudarka tudi na trajnostnem turizmu, sonaravnem turizmu, na naravi temelječem turizmu, odgovornem turizmu, geoturizmu in zelenem turizmu. O slednjem je zadnje čase največ govora. Vsi našeti pojmi opisujejo alternativne oblike konvencionalnega (masovnega) turizma. To, da se ekoturizem povezuje s trajnostnim razvojem, sem že ugotovila zgoraj, prav tako pa se tudi ostale omenjene oblike turizma med seboj povezujejo in dopolnjujejo. Tako kot ekoturizem tudi te oblike nimajo enotnih definicij, imajo pa veliko skupnih stvari.¹ Poglavitne stvari, ki se tržijo v okviru tovrstnih oblik turizma, so rastlinstvo,

¹Na spletni strani Slovenske turistične organizacije (STO) so navedene naslednje definicije posameznih alternativnih oblik turizma:

- **Trajnostni in sonaravni turizem** (Sustainable Tourism): Principi trajnostnega razvoja turizma se nanašajo na okoljske, socialno-kulturne in gospodarske vidike turističnega razvoja in zahtevajo ravnotežje med njimi. V zadnjem obdobju se trem stebrom dodaja še vidik podnebnih sprememb.

živalstvo in lokalna kultura nekega območja, pri čemer je pomembno, da se ohranja biološka in kulturna pestrost ter da je vpliv turizma na lokalno območje kar najmanjši. Nazadnje pa je pomembno tudi sodelovanje lokalnega prebivalstva pri načrtovanju in izvajanju ekoturizma, pri upravljanju turistične infrastrukture ter pri turističnem dobičku.

Zeleni turizem trenutno predstavlja vodilno obliko turizma po svetu in tudi v Sloveniji. *Slovenska turistična organizacija* (STO) razvija prav ta turizem, saj meni, da bodo le trajnostne oblike turizma oziroma takšen turizem, ki temelji na ekonomski uspešnosti turističnega poslovanja in je hkrati prizanesljiv in konstruktiven do naravnega, kulturnega in socialnega okolja, konkurenčne tudi v prihodnosti. V Strategiji razvoja Slovenije do leta 2013 je Vlada RS opredelila trajnostni razvoj kot enega ključnih elementov razvoja Slovenije. Zeleni turizem, ki ga STO promovira, po njenem mnenju zajema vse poglede trajnostnega turizma: okoljske, družbene, gospodarske in podnebne. Zeleni turizem je promoviran s sloganom **SLOVENIA GREEN**, ki je del vseslovenske znamke **I FEEL SLOVENIA**, vzpostavljene leta 2007, pod katero se skupno trži slovenski turizem. (STO, 2010b)

S tem, da je zeleni turizem edini in najkakovostnejši potencial Slovenije, se strinja tudi etnolog Janez Bogataj, ki napoveduje, da bo zeleni turizem usmeritev slovenskega turizma leta 2010 in tudi pozneje. Sestavine, ki sooblikujejo pojem

-
- **Na naravi temelječ turizem** (Nature Based Tourism) je vsak turizem, ki je osnovan na izkušnjah, neposredno povezanih z naravnimi atrakcijami, vključno z ekoturizmom, adrenalinskim turizmom, pohodništvom, opazovanjem ptic, ribarjenjem, muharjenjem, jahanjem, obiskovanjem naravnih parkov ipd.
 - **Odgovorni turizem** (Responsible Tourism) spoštuje naravno in kulturno okolje ter na etični način prispeva k razvoju lokalnega gospodarstva. Spodbuja turistovo zavedanje njegovega vpliva na lokalno destinacijo.
 - **Geoturizem** (Geotourism) pomeni koncept turizma, ki ohranja in še dodatno krepi geografski karakter območja – tako njegovo kulturo, okolje, dediščino kot tudi blaginjo ljudi, ki tam živijo. Podobno kot ekoturizem tudi geoturizem promovira koncept turizma, ki odgovorno varuje naravo in spodbuja blaginjo lokalnega prebivalstva (kjer se sredstva, ki jih turizem prinaša, vračajo v lokalno skupnost za ohranjanje okolja), vendar pa koncept razširi še naprej od narave in ekologije, tako da vključuje celoten koncept prostora, kot so zgodovina, tradicionalna in živa kultura, pokrajina, kulinarika, umetnost, lokalna flora in favna ter blaginja ljudi, ki tam živijo. Gre za poudarke na geografskem karakterju destinacije oziroma t. i. »Sense of place«.
 - **Zeleni turizem** (Green Tourism): V zadnjem obdobju se vse bolj govori o turizmu v zeleni ekonomiji, o zelenem turizmu, o prilagajanju in blaženju podnebnih sprememb v povezavi s turizmom, o zelenem trgu, o zelenih programih itd. Izvorno se v poslovanju termin »zelen« nanaša na okoljske zadeve, vendar danes zaobjema vse poglede trajnostnega razvoja. (STO, 2010a)

zelenega v turizmu, so po njegovem mnenju vse, kar je povezano s trajnostnim in sonaravnim. To ne vključuje samo tistega, kar je povezano s fizično ekološkim, temveč tudi širše polje kulturne ekologije in način obnašanja v turizmu. Vendar ne samo način obnašanja turistov, temveč tudi turističnih delavcev, saj je treba zeleno načrtovati, voditi, razmišljati itd. Pojem zelenega se po Bogatajevem mnenju skriva tudi v povezavah med človekom ter njegovimi naravnimi in kulturnimi okolji, v pravih odnosih do kulturne dediščine in njenega vključevanja v turistične programe ter v *čistem* pogledu na lokalno zgodovino. Meni, da pojem zeleno pomeni tudi delovanje v smislu določil, ki jih je EU postavila s projektom EDEN. To pomeni okoljsko, tehnološko, komunikacijsko, kulturno in drugo odličnost; spodbujanje in oblikovanje lokalne produkcije in ustvarjalnosti kot osnove »zelenih« spominkov; razumevanje in spoznavanje »ekoproduktov«; razlikovanje okoljskih vprašanj v mestih in posebej v vaseh, kjer ima vsaka svoje specifičnosti; ter razumevanje področij, ki jih predstavljajo energija, voda, odpadki, transport in stanja človekovih počutij. Slovenija po Bogatajevem mnenju potrebuje na vseh področjih turističnega delovanja nosilce svojih razpoznavnosti, s katerimi se bomo v prihodnje identificirali. Meni, da mora zeleno zajeti naravo, okolje, kulturno dediščino in sodobno ustvarjalnost, lokalne gastronomije in paleto doživetij na ravni vsakdanjosti in prazničnosti. (Bogataj, 2010) Irena Weber, prav tako etnologinja, pa meni, da turistična industrija v celoti ni zeleno naravnana, saj se premik v tej smeri še ni zgodil na realni ravni, temveč ostaja še vedno v imaginariju sloganov. (Delo, 2010)

2.3 Razvojne usmeritve turizma v zavarovanih alpskih območjih

V tem poglavju bom predstavila organizacije, ki se posvečajo varstvu narave na področju Alp in ga umeščajo v razvojne usmeritve turizma v zavarovanih alpskih območjih. Najprej na kratko pogledimo kaj so Alpe. Z geografskega vidika so gorski sistem v osrednji Evropi, ki se razteza v 1200 kilometrov dolgem loku med Genovskim zalivom in reko Donavo pri Dunaju. So najvišje in najgosteje poseljeno gorovje Evrope. Zavzemajo površino približno 200.000 kvadratnih kilometrov, na njihovem območju pa živi okoli 20 milijonov ljudi. Število prebivalcev se spreminja skozi letni čas, saj sta za Alpe značilna sezonska in turistična poselitev v višjih

predelih. Tu so večje, bolj ravne površine, ki služijo kot poletni pašniki in nemalokrat kot zimska smučišča. Gorovje leži na poti med osrednjo in južno Evropo, zaradi česar ima zgodovinski pomen zlasti kot tranzitna pot. Alpe so gospodarsko pomembne kot stičišče turizma, kmetijstva, gozdarstva, pridobivanja električne energije na hidroelektrarnah ter izkopavanja soli in železove rude. (Guhl, 2002, 11–19)

Gorski masiv se deli na več delov; eden izmed njih so Vzhodne Alpe, ki sežejo tudi v Slovenijo in se delijo na Julijske in Kamniško-Savinjske Alpe ter Karavanke. V našem delu nas podrobneje zanimajo prve, tj. Julijske Alpe. Slednje so gorska skupina v južnih Alpah, katerih ena tretjina območja leži v Italiji, dve tretjini pa v Sloveniji. Razprostirajo se na severozahodnem delu Slovenije in po površini merijo okrog 4400 kvadratnih kilometrov. Gorovje se deli na dva velika dela: Vzhodne in Zahodne Julijske Alpe. V slovenskih Julijskih Alpah je približno 150 dvatisočakov, od tega se 25 vrhov vzpenja preko 2500 metrov nadmorske višine. V teh Alpah izvirata tudi dve veliki slovenski reki, Soča in Sava. Podnebje v tem delu je zaradi lege na obrobju Alp razmeroma bogato s padavinami, vode pa na površju ni veliko, saj je gorovje večinoma apnenčasto. Padavine zato hitro poniknejo skozi številne razpoke v tleh, navadno pa privrejo na dan kot kraški izviri. (prav tam)

Velik del slovenskih Julijskih Alp obsega Triglavski narodni park (TNP), ki je bil v današnjem obsegu ustanovljen leta 1981. Razprostira se na severozahodu Slovenije ob meji z Italijo in Avstrijo ter obsega 880 kvadratnih kilometrov. Je edini narodni park v Sloveniji. Ime je dobil po najvišji slovenski gori Triglav (2864 m). Vanj so deloma umeščene vse tri Posoške občine: Bovec, Kobarid in Tolmin. Najpogostejši človekovi dejavnosti v TNP sta poleg obrtnih dejavnosti kmetijstvo s planinskim pašništvom in turizem. (TNP, 2010a)

Turizem je kot prednostno gospodarsko panogo v okviru gospodarjenja v narodnih parkih izpostavila *Svetovna zveza za varstvo narave* (International Union for Conservation of Nature). Določila je, da mora biti načrtovan tako, da svojo dejavnost prilagodi ciljem varovanja narave. Sprva je bilo to varovanje ekskluzivno, brez aktivnega sodelovanja prebivalstva, v osemdesetih letih 20. stoletja pa je se v narodnih, regionalnih in krajinskih parkih začel uveljavljati celostno zasnovan koncept varovanja, z varovalno-razvojnimi projekti in enakopravno udeležbo

lokalnega prebivalstva tako pri pripravi kot pri uresničevanju varovanja in razvoja. Določeno je bilo, da mora integralno upravljanje zavarovanih območij vsebovati določene dimenzije: socialno-ekonomsko, ki obsega določitev varstvenih ciljev s sodelovanjem lokalnih skupnosti; časovno, ki pomeni, da morajo biti rešitve dolgoročne, vplivi turistične dejavnosti na naravo pa trajno spremljani; funkcionalno, kar pomeni, da je treba pri upravljanju in razvoju območja upoštevati ohranjanje biotskih in abiotskih virov okolja, pa tudi izobraževati lokalne prebivalce, investitorje in obiskovalce; in prostorsko, ki zajema sonaravni razvoj v celotnem območju varovanja, rabo ekološko in kulturološko primernih tehnologij in infrastrukture (Job in drugi, 2003; IUCN, 2003 v Plut, 2006, 9–10). Delovanje določenega parka lahko, gledano s pozicije turističnega gospodarstva, povzroči velike koristi. O tem govorijo izkušnje iz tujine, kjer povezuje parkovnega ozemlja z vsemi dejavnostmi ohranjanja narave in z ustreznostjo lokalnega turističnega gospodarstva ne vpliva samo na večji obisk in daljšo turistično sezono, temveč tudi na večje državne in tuje investicije v infrastrukturo za obiskovalce, pomoč pri promociji, kar omogoča lažje trženje itd. V Avstriji so ugotovili, da bi bilo deset odstotkov manj obiskovalcev, če ne bi imeli narodnih in drugih parkov (Berginc, 2006). Poleg tega, da lahko pravilno načrtovan sonaravni turizem v zavarovanih območjih prispeva k zavarovanju naravne in kulturne dediščine, lokalno pomembnih virov okolja in izboljšanju razvojnih možnosti prebivalstva, ki so sicer zaradi varstva omejene, ter dvigne kakovost življenja v domači lokalni skupnosti, pa obstajajo tudi tveganja in potencialne nevarnosti turizma za zavarovana območja. Ta območje obremenjujejo na treh ravneh: okoljski, finančni in družbeni. Do okoljskih obremenitev lahko pride zaradi urejanja novih poti, odpadkov, onesnaževanja voda, zraka in tal, vznemirjanja živali in izgube habitatov. Finančne obremenitve se kažejo v zvišanju cen, davkov in stroškov upravljanja zaradi povečanega povpraševanja. Povečan obisk turizma in različni interesi pri rabi prostora pa povzročijo tudi obremenitev lokalne skupnosti, kar lahko privede do tega, da le-ta začne manj podpirati cilje in ukrepe zavarovanega območja, v katerem živi. (Sovinc in Morgan, 2004 v Plut, 2006, 10)

Razvoj trajnostnega turizma v Alpah že več desetletij spodbuja nevladna organizacija *CIPRA* (Commission International pour la Protection des Alpes). S

trajnostnim razvojem želi spodbujati potencialne, ki jih ponuja alpski prostor, ter ohraniti njegovo kulturno in naravno raznovrstnost. Z *Alpsko konvencijo*, meddržavno pogodbo, ki so jo ministri za okolje alpskih držav podpisali leta 1991, spodbuja izpolnjevanje celovitega varstva alpskega prostora. CIPRA ima svoja društva v vseh alpskih državah, tudi v Sloveniji. Cilji CIPRE Slovenija, društva za varstvo Alp, so:

- »Ohranjanje in varovanje naravne eksistenčne osnove, naravnega ravnovesja, lepote in pestrosti krajine ter bogate narave in kulturne dediščine v Alpah in alpskem pogorju.
- Zagotavljanje primernih življenjskih razmer v Alpah za domače prebivalstvo.
- Prednostno upoštevanje okoljskih zahtev, načela previdnosti in meja obremenitve pred ekonomskimi interesi pri oblikovanju življenjskega, gospodarskega, naravnega in rekreacijskega prostora za njegovo dolgoročno obremenitev.
- Povezovanje varstva in trajnostnega razvoja v alpskem prostoru, vzpodbujanje raziskovanja in poznavanje alpskega prostora, da bi tako uskladili varstvo naravne eksistenčne osnove, gospodarski razvoj in varovanje interesov domačega prebivalstva.
- Prizadevanje za krepitev Evrope regij, v kateri bi se tudi gorske regije lahko same bolj zavemale za svoje interese v prid trajnostnega razvoja v alpskem prostoru.
- Uresničevanje Alpske konvencije.« (CIPRA, 2010)

Z udejanjanjem trajnostnega razvoja podeželja in ekološkega kmetijstva, ki je pogoj za nastanek ekoturizma, se v Sloveniji ukvarja tudi *Inštitut za trajnostni razvoj*, neprofitni zavod, ustanovljen leta 1995. Področja, ki jih pokriva delovanje Inštituta, obsegajo pomoč pri preusmerjanju v ekološko kmetijstvo, vzpostavljanje tržnih povezav med ekološkimi pridelovalci, potrošniki, trgovci in drugimi, trajnostni razvoj podeželja, kmetijsko in prehransko politiko ter politiko razvoja podeželja, celostni vidik prehrane, varstvo narave in okolja na podeželju ter nenazadnje tudi zeleni turizem na podeželju in povezovanje turizma in ekokmetijstva. Inštitut se z ekoturizmom ukvarja od leta 1998, ko je prevzel koordinacijo *ECEAT*-a (European Centre for Ecological and Agricultural Tourism) v Sloveniji. Z mednarodnimi

projekti je Inštitut več let razvijal trajnostni turizem na ekoloških kmetijah, tako da je na različnih delavnicah izobraževal in usposabljal prihodnje nosilce turizma na ekoloških kmetijah. (ITR, 2010) Poleg Inštituta za trajnostni razvoj pa se s področjem ekološkega turizma in ozaveščanja o ohranjanju naravne in kulturne dediščine ukvarja tudi *Društvo za spodbujanje razvoja ekološkega kmetijstva*. Namen in cilji društva so razvoj ekološkega turizma na podeželju in dvig ozaveščenosti o pomembnosti ohranjanja naravne in kulturne dediščine pri lokalnem prebivalstvu in turistih. Društvena dejavnost je tudi svetovanje ekološkim kmetijam glede razvijanja ekoturizma kot dopolnilne dejavnosti na kmetiji ter vzpostavljanje in izvajanje turističnih programov. Prav tako društvo tudi informira in ozavešča javnost o ekoturizmu in njegovih prednostih, organizira in izvaja izobraževalne dejavnosti o ekoturizmu, usmerja posameznika k ustrežnejšemu načinu sobivanja z naravo itd. Na svoji spletni strani *Ekološki turizem v Sloveniji* med drugim ponuja tudi izlet *Eko teden po naravnih poteh*. Na tem celotedenskem izletu naj bi obiskovalci obiskali dve ekološki kmetiji v Zgornjem Posočju. Prva je *kmetija ovac* v Trenti, druga pa *kmetija pašniških krav* v Čadrgu. Oba obiska kmetij v grobem vsebujeta domačo hrano oz. *domač ekološki zajtrk* in *tradicionalno ekološko večerjo* ter ogled *tradicionalnosti*: tradicionalnega načina življenja, tradicionalne paše ovac, krav itd. (Društvo za spodbujanje razvoja ekološkega turizma, 2010)

Kako je z razvijanjem ekoturizma ali kakršnega koli drugega turizma bodisi na posoških planinah bodisi na drugih, v meni dostopni literaturi nisem zasledila. To ne pomeni, da se s tem ni še nihče ukvarjal, je pa najbrž take literature malo oziroma je težko dostopna. Najnatančnejše razvoj posoškega planinskega pašništva in z njim povezanega turizma določa novi *Zakon o Triglavskem narodnem parku*, ki je stopil v veljavo 30. 6. 2010.² Ta najprej v 10. členu določa spodbujanje do narodnega parka prijaznega turizma, tj. ekoturizma, kot eno izmed razvojnih usmeritev, s katerimi se zagotavlja doseganje ciljev varstva okolja in spodbuja trajnostni razvoj, prilagojen ciljem narodnega parka. V 15. členu, kjer zakon določa prepovedi v prvem varstvenem območju, pa se na planinsko gospodarjenje nanaša 15. točka, kjer je kot prepoved določeno »izvajati gostinsko dejavnost in nuditi prenočišča na planini,

² Večino terenskega dela pa sem opravila že leta 2009, ko uporabniki planin še niso poznali novih določil, ki jih prinaša novi zakon.

razen v okviru dopolnilne dejavnosti na planini«. (UL RS, ZTNP-1, 2010) Dopolnilna dejavnost pa je v nadaljevanju obrazložena: »Dopolnilna dejavnost na planini iz 15. točke prejšnjega odstavka je z dejansko planinsko pašo povezana dejavnost, ki se opravlja na kmetijskem gospodarstvu – planini v času paše in omogoča nosilec ali nosilkam (v nadaljnjem besedilu: nosilec) planinske paše boljše rabo proizvodnih zmogljivosti ter delovne sile na planini. Kot dopolnilni dejavnosti na planini se lahko opravljata samo predelava mleka in turizem na planini v največ enem, posebej za to urejenem objektu za vsako od obeh dejavnosti.« (prav tam)

Zakon med drugim tudi določa naloge strokovne pomoči in svetovanja javnega zavoda pri izvajanju posameznih področij. Pri ekološkem kmetijstvu (kamor se šteje najbrž tudi planinsko pašništvo, kar pa v zakonu ni natančno definirano, op. a.) »s svetovanjem o primernih načinih kmetovanja, pri pridobivanju ustreznih kmetijskih spodbud, z usmerjanjem v primerne dopolnilne dejavnosti, pri trženju ekoloških kmetijskih pridelkov in s svetovanjem tehnik in aktivnosti, ki prispevajo k ohranjanju krajine« pri razvoju ekoturizma pa »s predlaganjem ustreznih oblik turizma in njihove izvedbe«. (prav tam)

3 PLANINSKO PAŠNIŠTVO

Planinsko pašništvo je gospodarska dejavnost, ki se ponavadi skupaj s sirarstvom odvija na visokogorskih planinah. Označba *planina* pomeni gospodarsko-topografski pojem in se ne uporablja v smislu termina za gore na splošno, na primer za Alpe ali pa katero drugo gorstvo. Geograf Anton Melik (1950, 140) poudarja, da se je termin *planina* uporabljal napačno med turisti in nasploh v književni rabi že v petdesetih letih 20. stoletja. Še danes najverjetneje nekaterim pomen tega termina ni čisto jasen in še vedno marsikdo enači planine z gorami in pohodništvom ter ne z naseljem v gorah, okoli katerega se sezonsko pasejo živali, katerih mleko v tem naselju kmetje ponavadi predelujejo v mlečne izdelke. Melikova (1950, 105–106) definicija planine je: »Planina je tedaj gorskemu prebivalstvu enota gorskih pašnikov, kamor ženejo čez poletje živino na pašo, in sicer tako, da ostane zgoraj več tednov ali celo mesecev, pa da so zanjo urejeni hlevi in za pastirje stanovi ali kakšne koli zgradbe za bivanje v dobi paše.«

Melik je pred približno šestdesetimi leti tudi opozoril na izraz *planinsko društvo*, ki bi po njegovem mnenju moralo pomeniti organizacijo, ki se ukvarja z gospodarskimi planinskimi zadevami in nalogami, osredotočenimi na izboljšanje izrabe in urejanja planin (1950, 140). Vendar pa planinsko društvo označuje skupino ljudi, ki jih združuje ista dejavnost – gorsko pohodništvo –, ne pa ukvarjanje s planinsko dejavnostjo. To, na kar je mislil Melik, danes predstavljajo *pašne skupnosti*. Skleпам lahko, da pride do mešanja vseh teh pojmov ravno zaradi enačenja dveh omenjenih izrazov: *planina* in *planinsko društvo*, ki sta na prvi pogled videti povezana, a dejansko nista.

Alpski prostor in planinsko pašništvo sta medsebojno zelo povezana. Planinsko pašništvo je sestavni del živinoreje, ki je bila že od nekdanj najpomembnejša gospodarska panoga v goratem svetu. Planine v alpskem svetu predstavljajo najboljše pašna območja na slovenskem etničnem ozemlju. Bogataj (1999, 22) med slovenske alpske planine uvršča planine na Bovškem, Kobariškem in Tolminskem; planine v Bohinju, Dolini, na Selškem in na območju Blejske Dobrave; planine v Savinjskih in Kamniških Alpah ter planine v Karavankah.

V Evropi ima najdaljšo tradicijo planinskega pašništva Švica, ki ima tudi največ planin. Sledi ji Avstrija, kjer je planinsko pašništvo kot ena značilnih oblik alpskega kmetijstva zadnja leta 19. stoletja začela močno upadati, kar je bilo povezano s pomakanjem delovne sile, odkupovanjem planin in zaraščanjem z gozdom. Avstrija je za namen pospeševanja planinskega pašništva uvedla med drugim tudi reformirani izobraževalni sistem za planšarske dejavnosti, ki je obsegal tudi najvišjo, torej visokošolsko izobrazbo. Prav tako so bile tudi razmere v Nemčiji podobne avstrijskim. (prav tam, 20)

Planinsko pašništvo pa ni značilna oblika gospodarstva samo v evropskem alpskem prostoru. To obliko poznajo tudi v Aziji in na drugih celinah. Oblike visokogorskega pašništva s predelavo mleka v mlečne izdelke so se v zgodovinskem razvoju v Evropi razvijale na Balkanu, na območju Tater in Karpatov, v Sudetih, Apeninih in Pirenejih, pa tudi na nekaterih pogorjih v Angliji in na Škotskem, Švedskem in Norveškem. Posebne oblike pa so znane tudi na območjih v Aziji, v Rusiji, pa na Uralu in Kavkazu. (prav tam, 19).

V nadaljevanju diplomskega dela se bom najprej splošneje posvetila planinskemu pašništvu v slovenskem alpskem prostoru, potem pa natančnejše planinskemu pašništvu v Zgornjem Posočju, ki ga bom nazadnje analizirala tudi v empiričnem delu. Predvsem v empiričnem delu bom uporabljala izraze planina, pastirstvo, pastirji, planinska naselja itd. in ne planšarstvo, planšarji, planšarske stavbe. To pa zato, ker se prvi izrazi uporabljajo na obravnavanem območju, drugi pa ne. Slednji so značilni predvsem za severno stran Julijskih Alp, v porečju reke Save, ter v Karavankah in Kamniških Alpah. V porečju reke Soče, torej na primorski strani Julijskih Alp, pa teh izrazov ne uporabljajo. (Bizjak, 1995, 177)

3.1 Planinsko pašništvo v slovenskem alpskem prostoru

S tematiko planinskega pašništva so se na Slovenskem na področju humanističnih ved veliko ukvarjali etnologi, nekoliko manj pa tudi geografi. Njihovo raziskovanje je bilo najintenzivnejše v drugi polovici 20. stoletja. Po pregledu

literature na obravnavano tematiko sem ugotovila, da sodobnih raziskav, tako etnoloških kot geografskih, pa tudi drugih s področja humanističnih ved, primanjkuje. Več literature o planinskem pašništvu je s področja agronomije in živilske tehnologije, kjer avtorji v okviru raziskovanja kmetijstva in živinoreje pišejo tudi o planinskem pašništvu in tehnoloških postopkih predelave mleka v mlečne izdelke na visokogorskih planinah. Prav tako je literatura s področja agronomije in živilstva sodobnejša v primerjavi s humanističnimi prispevki.

Najzgodnejša literatura o planinskem pašništvu z etnološkega vidika je članek slovenskega etnologa Vilka Novaka iz leta 1942, v katerem govori o ovčarstvu v okolici Žirovnice in Breznice pod Stolom ter Rateč pri Planici. V članku opisuje tudi delo na ovčjih planinah, vendar predvsem tistih na Gorenjski strani, Posoških pa ne omenja.

Največji prispevek k humanističnemu raziskovanju planinskega pašništva v alpskem prostoru pa lahko pripišemo slovenskemu etnologu Tonetu Cevcu. Osredotočal se je večinoma na vzhodni del Alp, več pozornosti kakor alpskemu prostoru pa je namenil Karavankam in raziskovanju Velike planine, ki je tudi njegova najbolj znana tema. V monografiji *Velika planina: življenje, delo in izročilo pastirjev* (1972) natančno opisuje pašniško dejavnost na Veliki planini nad Kamnikom, obravnava zgodovinska in arheološka odkritja, ki pričajo o začetkih planinskega pašništva v alpskem prostoru, nazadnje pa se dotakne tudi turizma, ki se je začel na Veliki planini množično razvijati že na začetku 20. stoletja. V ostalih delih se osredotoča večinoma na arhitekturo, tipologijo in gradnjo pastirskih stavb, postopek predelave mlečnih izdelkov in opisovanju orodja, ki se pri tem uporablja. Poleg Velike planine pa je raziskoval tudi bohinjske planine. Planine v Posočju pa v svojih delih omenja le na redkih mestih.

Več se je s planinami v Posočju ukvarjal Naško Križnar. Tako kot Cevc je tudi Križnar etnolog, je pa tudi antropolog, ki se ukvarja predvsem z vizualno antropologijo. O slovenskih planinah je v sodelovanju s Cevcem posnel vizualni material. Križnarjevo raziskovanje planšarstva je osredotočeno na Veliko planino, pa tudi na bovške planine. O slednjih je napisal članek, v katerem govori o planinskih naseljih v Zgornjem Posočju (*Planinsko naselje v porečju zgornje Soče: prispevek k zgodovini in tipologiji*, 1974).

O planinah na Slovenskem je pisal tudi že omenjeni geograf Anton Melik. Leta 1950 je izšla njegova knjiga *Planine v Julijskih Alpah*, ki velja za prvo obsežno in podrobno delo o tovrstni tematiki na Slovenskem. V knjigi popisuje vse planine v Julijskih Alpah, med drugim tudi posoške. Deli jih na tolminske, kobariške in bovške. Melikovo delo predstavlja zadnji popis planin, saj jih za njim v takšnem obsegu ni popisal nihče več.

Zgoraj navedeni raziskovalci so se ukvarjali ali s popisom planin, ali z opisovanjem planinskih naselij in orodij, ki se uporabljajo na planinah, ali pa z opisom dela in planinskega izročila. Niso pa posvečali velike pozornosti predelavi mleka na planinah oziroma sirarstvu. S tem se je nekoliko več ukvarjal etnolog Janez Bogataj, ki se je v svoji monografiji *Mleko: dediščina, hrana, simbol* (1999) dotaknil tudi sirarstva.

»K zgodovini planinskega pašništva na Slovenskem«

Planinsko pašništvo je zelo stara oblika preživetja. Je ena od dveh oblik živinoreje, ki ju poznamo – hlevska in pašna. Poleg paše na vaških pašnikih so naši predniki poznali tudi oblike paše na daljavo, kot je sezonsko pašništvo v visokogorju, ki se imenuje tudi transhumantna ali polnomadska paša. Pri tej vrsti paše se pastir z živino preseli iz stalnega prebivališča za nekaj tednov v planino in se po koncu pašne sezone vrne v stalno bivališče. Cevc in Bogataj se strinjata, da se je pravo pašništvo začelo takrat, ko je pastir v planini pasel molzno živino, pridobljeno mleko pa je začel predelovati v mlečne izdelke. Bogataj to obliko pašništva označi za že neke vrste specializacijo ali poklic. (Bogataj, 1999, 8; Cevc, 2006, 113)

Do tega, kdaj je začel človek v slovenskih Alpah izkoriščati gorske pašnike za preživetje, lahko pridemo s spoznanji, ki so bila pridobljena z arheološkimi izkopavanji. Dosedanja izkopavanja so pokazala, da se je človek začel posvečati živinoreji že v neolitiku, še bolj pa kasneje v železni dobi. V Zgornjem Posočju to dokazujejo arheološka izkopavanja na Mostu na Soči, ki ne pričajo samo o zgodovini živinoreje na tem prostoru, temveč o zgodovini živinoreje na celotnem slovenskem alpskem prostoru. Arheologi so na Mostu na Soči v prazgodovinskih halštatskih hišah odkrili kosti različnih živali, predvsem drobnice. Poleg tega pa so tudi drugod v

slovenskem alpskem svetu, na primer v Bohinju, odkrili živalske kosti, tudi goveje, kar potrjuje domnevo, da je bil človek iz železne dobe ne samo železar, ampak tudi kmetovalec. (Cevc, 1984, 9)

Arheološke najdbe živalskih kosti na območju slovenskega alpskega prostora pa same po sebi še ne govorijo o tem, da so v prazgodovini odhajali z živino tudi na pašo v planine. O tem govorijo najdeni predmeti na območju današnjih planin. Na planini Lipanca na Pokljuki so denimo po naključju našli bodalo in nekaj prazgodovinske keramike, na Veliki planini nad Kamnikom dve bronasti sekiri iz starejše železne dobe, v Bohinju na Ajdovskem gradcu pa živinski zvonec iz prazgodovinskega obdobja. O prazgodovinski poselitvi visokogorskih pašnikov in planin pa poleg najdenih arheoloških predmetov pričajo tudi ledinska imena, imena gora in sama lega pašnikov nad naravno gozdno mejo. (Bogataj, 1999; Cevc, 1984; Melik, 1950)

Kljub vsemu otipljivejših arheoloških dokazov o pašništvu v prazgodovini raziskave do zdaj niso pokazale, je pa zato več oprijemljivih dokazov o obstoju gorske živinoreje na slovenskem iz antičnega obdobja, saj pašo na visokogorskih pašnikih omenjajo rimski pisni viri. Tudi zgodovinski viri iz srednjega in novega veka govorijo o obljudenosti planin v tistem času. Planine ti viri omenjajo predvsem v zvezi z mejnimi spori. (Cevc, 1984, 11) Vendar Cevc pravi, da na podlagi raziskav tudi v rimskem času še ne moremo trditi o pravem pašništvu, ker naj bi takrat v planinah še vedno prevladovala prazgodovinska transhumantna oblika paše, za katero je značilno, da se pastir seli z živino s pašnika na pašnik. Zagotovo glede na najdene arheološke predmete pa je, da so bile planine v tistem času naseljene. (Cevc, 2006, 117–118)

Trdnejše zgodovinske podatke o slovenski visokogorski živinoreji obstajajo od sredine 15. stoletja naprej. Od tedaj naprej lahko govorimo o pravem planinskem pašništvu, saj sta od srednjega veka dalje »paša živine v planini in predelava mleka v mlečne izdelke bistveno zaznamovali življenje v planinah, ki je od takrat ustaljeno in tradicionalno naravnano« (Cevc, 2006, 119). Gospodarska zgodovina nam namreč pove, da je od sredine 15. stoletja pa do sredine 18. stoletja povsod na Slovenskem prevladovala pašna živinoreja. Zgodovinski viri pričajo o nenehnih bojih za gorske pašne površine v Julijskih in Kamniško-savinjskih Alpah, pa tudi v Karavankah, kar

nakazuje na to, kako zelo pomembna je bila gorska paša v tistem času. (Cevc, 1984, 11) V devetnajstem stoletju se razvoj planinskega pašništva nekoliko razmahne, saj ga avstrijska oblast zelo spodbuja. Tako prva kot tudi druga svetovna vojna pa povzročita postopno opuščanje te dejavnosti. (podrobneje – glej str.: 31)

Sirarstvo

Sirarstvo je tesno povezano s planinskim pašništvom. O tej dejavnosti je v literaturi napisanega veliko. Predvsem je veliko člankov, manj pa je monografskih publikacij in strokovnih monografij. Pomembno in hkrati tudi edino delo s področja humanističnih ved, ki se ukvarja s tovrstno problematiko, je delo etnologa Janeza Bogataja, ki piše o mleku kot o dediščini, hrani in simbolu. Več pišejo o predelavi mleka oziroma sirarstvu zootehniki in agronomi. Njihova literatura je največkrat v obliki priročnikov in ponavadi je v njej opisan tehnološki postopek predelave mleka.

Ljudi je mleko združevalo tako ob vsakdanjkih kot v prazničnem času, ob delu in počitku, pa tudi ob vseh pomembnih mejnikih življenja, kot so rojstvo, poroka in smrt. Mleka in mlečnih izdelkov pa niso od vedno uporabljali samo v prehrabene namene, ampak tudi za zdravljenje ali pa kot predmet kupčevanja in trgovine, predstavljali pa so tudi družbeni prestiž oziroma ekonomsko uspešnost posameznih družin ali vaških skupnosti. Najpomembnejša uporaba mleka pa je seveda bila v prehrabene namene. Kravje, ovčje ali kozje mleko in mlečni izdelki so bili bolj ali manj stalni del vsakdanje prehrane predvsem kmečkega prebivalstva. (Bogataj, 1999, 7) Prav tako kot surovina za izdelovanje sira, pa je tudi sir sam dolga stoletja imel velik pomen v prehrani in ga ima še vedno. Pred uvedbo zabele z mastjo je veljal za osnovno zabelo. Jedli so ga narezanega zraven kruha, manj pa je na Slovenskem znanih jedi, pri katerih bi bil sir ena od sestavin. (prav tam)

O začetkih sirarstva naj bi govorila legenda o nekem arabskem trgovcu, ki je v svojem mehu s kamelo prevažal mleko. Po končani vožnji je ugotovil, da je v mehu nastal sir. Ta legenda se je prenašala z ustnim izročilom, zato ne vemo, koliko daleč nazaj sega. Pisna izročila o siru najdemo že več tisoč let pred našim štetjem. O siru naj bi pisali že Homer, Aristotel in drugi pisci. Omenjen je tudi v Bibliji. Tudi Rimljani so imeli sir za zelo priljubljeno živilo. Sira pa niso poznali samo v

Rimskem imperiju, ampak tudi v ostali deželah, kot so denimo Galija, Holandija in druge. Glede na to, da so se začetki sirarstva začeli pri Rimljanih, lahko sklepamo, da so se naši predniki naučili sirjenja prav od njih in od ostalih staroselcev: Grkov, Keltov in Ilirov. (Šabec, 1964, 9)

V srednjem veku so kmetje dajali zemljiški gospodi dajatve v siru in mlečnih izdelkih, vendar je bilo takih dajatev zelo malo, kar nakazuje na to, da takrat mleka ni siril vsak kmet. Zato so imeli zemljiški gospodje lastno živinorejsko oskrbo in pridelavo mlečnih izdelkov. To so bili tako imenovani živinorejski dvori. Poleg njih pa so v srednjem veku imeli tudi specializirane kmetije v planinah oziroma sirnice (švajge), ki pa so jih začeli v drugi polovici 15. stoletja opuščati. Nekatere od njih so se kasneje preusmerile v samostojne hribovske kmetije. (Bogataj, 1999, 7)

Sirarstvo je danes razširjeno ne samo po celi Evropi, ampak tudi drugod po svetu. Če na hitro pogledamo evropsko sirarsko ponudbo, ugotovimo, da je v njej cela vrsta razpoznavnih sirov, ki so danes uveljavljene blagovne znamke. Med najbolj znane prav gotovo sodi Ementalec, ki ima svojo domovino pridelave v Švici. Zelo poznani italijanski vrsti sira sta Parmezan in Gorgonzola. Nam najbližji italijanski sir pa je Montasio, ki ima ime po gori Montaž v zahodnem delu Julijskih Alp. Njegova domovina sta Rezija in Kanalska dolina, torej tik ob meji z Zgornjim Posočjem, kjer se je njegov način izdelave prav tako prijel. Poznanih je še veliko drugih vrst sirov iz bližnje Avstrije, Italije, Švice, Francije, Nizozemske. V teh evropskih državah je razvita predvsem alpska sirarska tradicija. Italija pa združuje dve tradiciji, alpsko in sredozemsko. Sama sredozemska sirarska tradicija je razvita na Balkanu, predvsem na hribovitih območjih med Hrvaško in Črno goro. To sirarsko tradicijo so močno zaznamovali Vlahi, ki so svoj vpliv pustili tudi v pastirski kulturi Karpatov in Tater. Iz Balkana se je sredozemska sirarska tradicija razširila celo na Slovaško, Češko in Poljsko, pa tudi v Bolgarijo in Romunijo. (Bogataj, 1999)

Na današnjem slovenskem prostoru je sirarstvo prisotno v Bohinju, ki je povezano z izdelovanjem mohnata, v Zgornjesavski dolini, za katero je značilen solčavski sir, v Pivki izdelujejo nanoški sir, za Bovško je značilen sir iz ovčjega mleka, zato ima tudi ime Bovški ovčji sir, na Tolminskem pa izdelujejo sir pretežno iz kravjega mleka in se imenuje sir Tolminc. (prav tam)

Poznamo različne vrste sirov. Šabec jih deli glede na to, kakšno mleko od katerih živali uporabljamo: kravje, ovčje, kozje, bivolje, mešano; po tem, kakšen je odstotek maščobe v suhi snovi sirov: polnomastni, mastni, tričetrt mastni, pol mastni, četrt mastni in pusti; ter po določenih sredstvih, s katerimi se iz mleka pridobiva trdo snov: sirila (kot je npr. sirišče), določene kisline (npr. mlečna kislina) – glede na to Šabec loči kislinske in siriščne sire, ki jih dalje deli še v trde in mehke sire. Trdi naj bi bili po njegovem mnenju tisti, ki so oblikovani in ki jih lahko režemo, mehki pa vsi ostali. (Šabec, 1964, 12)

Siri, ki jih na Slovenskem izdelujejo danes, so izdelani po dolgoletni tradiciji. V 19. stoletju so država in posamezniki poskušali nadgraditi ali celo zamenjati izdelovanje domačih sirov na tradicionalni način, z novimi tehnologijami in izdelki, ki so jih uporabljali v drugih, tujih okoljih, na primer v Švici. S spreminjanjem kakovosti izdelkov in z razširitvijo ponudbe so hoteli povečati zaslužek. Tako so na nemške planine v prvi polovici 19. stoletja začeli prihajati švicarski sirarji ter učiti tamkajšnje mlekarje in pastirje švicarskega sirjenja. Slednje je veljalo za najkakovostnejše, saj je svoje izdelke razvilo v najbolj izdelane in tržno zanimive. Vloga vrhunskih švicarskih sirarjev je bila že v 19. stoletju odločilna za nadaljnjo usodo evropskega sirarstva. Tudi v slovenskem alpskem prostoru se je nekoliko pozneje zgodilo podobno. (prav tam, 21–48)

Sirarstvo na Primorskem in Gorenjskem je namreč začelo počasi napredovati od leta 1870 naprej. Do tega leta se tako pri nas kot drugod po svetu ni spremenilo nič bistvenega glede izdelovanja in samih vrst sirov. Od tega leta naprej pa se je sirarstvo skladno z napredkom mikrobiologije in biokemije zelo razmahnilo. V drugi polovici 19. stoletja so začeli ustanavljati sirarske zadruge in skrbeti za dvigovanje tehnološke, strokovne ravni. To je bil neposredni vpliv organiziranosti švicarskega sirarstva. Tako so leta 1873 v Bohinju ustanovili prvo sirarsko družbo po švicarskem zgledu. Za ustanovitev si je najbolj prizadeval domači župnik Janez Mesar. Omenjena sirarska družba je kasneje ustanovila planšarsko društvo. Podobno se je zgodilo tudi na Tolminskem. Sirarji so tudi tu dobili švicarskega učitelja, ki jih je učil novega sirjenja. Učili so se izdelovati sir Grojer. Vendar pa se švicarski način sirjenja med Tolminci ni prijel, zato še vedno izdelujejo sir po tehnologiji sira Montasio. (Bogataj, 1999, 49–50; Šabec, 1964, 10)

Za sirarstvo na Slovenskem sta poleg uvedbe novejših, tujih ali švicarskih načinov značilna dva temeljna načina izdelave sira. Prvi način je iz posnetega kislega mleka, drugi pa iz sladkega mleka. Zato lahko govorimo o kislem in sladkem sirjenju. Prvi način naj bi bil po mnenju večine raziskovalcev starejši, segal naj bi v prazgodovinski čas. Dokaz, ki ga raziskovalci navajajo pod to trditvijo, je, da je prvi izdelek, ki nastane pri segrevanju kislega mleka, skuta, staro ime zanjo pa je sir. Drugi način izdelave sira iz neposnetega sladkega mleka pa zahteva drugačne postopke. Po sledečem postopku še danes sirijo sirarji na posoških planinah.

Mleko je treba najprej segreti, nato zasiriti s siriščem in skuhati sirno grudo. Sirišče je danes »umetno« narejeno, nekoč pa so ga izdelovali iz telečjih, jagnječjih ali kozličjih želodcev, ki so jih posušili, zmleli in namočili v vodi. Ko se iz zasirjenega mleka v kotlu izloči sir ali sirna gruda, se jo s sirarskim prtom pobere iz kotla. Tekočini, ki v kotlu ostane, se dolije še nekaj svežega mleka in skisano sirotko. Vse to skupaj se še enkrat skuha in tako se izloči skuta. Sirotka nastane kot stranski proizvod vseh vrst sirov. Najpogosteje so z njo hranili živali, največ prašiče, ki so jih redili kar na planini. Skuto so dobili sirarji tako pri prvem kot tudi pri drugem načinu. Na nekaterih planšarskih območjih so skuto konzervirali za daljše obdobje tako, da so jo solili v lesenih posodah. (Bogataj, 1999, 51–56)

Sirno grudo, ki se jo pobere iz kotla, se najprej odcedi, potem pa se jo položi v lesen obod, da dobi obliko hleba. Grudo se v obodu dobro pregnete, da odteče vsa sirotka, in se jo obteži s kamnom. Po določenem času se sir vzame iz oboda in se ga položi v slano vodo ali salamurjo. Opisani postopek so izvajali na večini planin na slovenskem ozemlju, lahko pa se je postopek v detajlih od planine do planine razlikoval. Prav tako so na posameznih planinah izdelovali različne velikosti hlebov sira. (prav tam)

Med mlečne izdelke spadata tudi kisle in sladka smetana. S stepanjem kisle ali sladke smetane v posebni posodi, »pinji«, nastane maslo. Pinjo ponekod imenujejo tudi putrovka, matijanča, motijanča, matevnica itd. V drugi polovici 19. stoletja so za izdelavo masla začeli uporabljati mehanične naprave. S stepanjem se je iz smetane izločila kepa surovega masla, v »pinji« pa je ostala gosta rumenkasta tekočina, pinjenec. Maslo je pridobivalo na tržni vrednosti predvsem od 18. stoletja dalje, kar je bilo povezano s širjenjem mest ter spremenjenimi prehranskimi

navadami in potrebami. Tudi danes ima domače surovo maslo izjemno vrednost. (prav tam, 71)

3.2 Planinsko pašništvo v Zgornjem Posočju

Zgornje Posočje je pokrajina na severozahodu Slovenije, v alpskem delu porečja reke Soče, in okvirno zajema tri geografsko-kulturna območja: Bovško, Kobarško in ožje Tolminsko, ki so upravno zamejena v okvir današnjih občin Bovec, Kobarid in Tolmin (Miklavčič - Brezigar, 1995, 94). V tej pokrajini najdemo tolminske, kobarške in bovške planine, ki ležijo na južni strani Julijskih Alp.

Zgodovina posoškega planinskega pašništva

Gospodarski dejavnosti planinskega pašništva, ki je preživela skozi stoletja in predstavlja v Zgornjem Posočju še vedno pomembno dopolnilno dejavnost, je mogoče na tem območju slediti daleč nazaj. Kot že omenjeno, na Mostu na Soči so v halštatskih hišah odkrili živalske kosti, kar nakazuje na obstoj živinoreje na tem območju v železni dobi. Ostala arheološka najdišča pa nakazujejo, da so bile planine v Zgornjem Posočju naseljene že v kameni dobi. To dokazujejo najdbe na območjih nekaterih planin: Kašini, Pretovču, Zaslapu in Zapikraju. Arheološko izkopavanje na Pretovču je pokazalo, da gre po vsej verjetnosti za sezonski tabor mezolitskih lovcev. (Turk et al., 2005). Odkrita mezolitska bivališča so bila torej po vsej verjetnosti bivališča lovcev in nabiralcev in ne pastirska naselja. Pašno gospodarstvo naj bi se razvilo šele v srednjem veku, vendar pa pogledi raziskovalcev o začetkih izkoriščanja visokogorskih pašnikov še danes niso enotni. (Cevc, 2006, 17–113)

Posoške planine so v pisnih virih po mnenju Toneta Cevca omenjene razmeroma zgodaj. O njih so pisali že v 12. in 13. stoletju. Leta 1328 je bila v srednjeveških virih omenjena planina Trebisina (Trebišna) v Trenti, takrat patriarhova last. Iz leta 1338, pa je ohranjena listina oglejskega patriarha v latinščini, ki prepoveduje pašo pred sv. Petrom in Pavlom na planini »Cassina«. Tej planini pod Krnom je danes ime Kašina. Planina je bila v 14. stoletju patriarhova last in jo je

dajal v zakup in uporabo kmetom iz okolice Tolmina. Ta zapis je poleg omembe planine v Posočju pomemben tudi zato, ker nam sporoča, da so pastirji v srednjem veku kuhali in sirili v posebni stavbi, v srednjeveški latinščini imenovani »cassina«. To počnejo na Tolminskem, Kobariškem, Bovškem, v Reziji in drugod še danes, le da tej stavbi pravijo *stan*³ in predstavlja osrednjo stavbo v planinskem naselju, kot jo je domnevno predstavljala tudi v 14. stoletju. Planina Kašina je torej dobila ime po najpomembnejši stavbi v planini. Pozneje, ko so nekaj metrov nižje pod Kašino izkrcili novo planino, so tej dali ime Kuhinja. (Cevc, 1984, 200–202)

Prvi zemljevid, na katerem so izrisane planine Za grebenom, Podgorica in druge, izvira iz 18. stoletja, mogoče celo iz 17. Prvi, ki je videz planinskega naselja v Posočju natančneje opisal, je bil domačin Tomaž Rutar. Njegovi pisni podatki segajo v leto 1853. V svojih zapiskih opisuje svoje prisostvovanje na planini, kjer so bili še sirarji in drugi pastirji, ki jih imenuje »odpašniki«. (Miklavčič - Brezigar, 1995, 96–97)

V 19. stoletju se je pospešil razvoj planinskega gospodarstva⁴, kar je povzročilo spremembo planinskih naselij. V tistem času so se začela planinska naselja spreminjati in počasi dobivati tako podobo, kot jo imajo danes. Poleg podobe pa so se spremenila tudi premoženjskoppravna razmerja. Lastništvo je prešlo iz fevdalnega v last vaške srenje ali občine. To se je zgodilo leta 1848, ko so se na novo urejala posestnopravna razmerja in izvajala kmetijska odveza. Takrat so se kmetje istih vasi, ki so skupno gospodarili v planinah stoletja, vpisovali kot posestniki planinskih in agrarnih skupnosti. Teh prepisov so se v Posočju lotili različno. Ponekod so se kot lastniki planin vpisovale občine in tako zagotovile svojim vaščanom uporabo planin, drugod so se občine sicer vpisale kot lastnice, vendar so se posamezni kmetje zavezali, da jim bodo odplačevali določeno vsoto denarja v zameno za pravico do uporabe planine. Spet drugje pa so se vpisali v zemljiško knjigo pašni upravičenci neposredno, bodisi skupno kot celota vasi bodisi v posebnih manjših združbah. Zato so planine v Posočju glede posestnih razmer bile precej neenotne in so take še vedno. (Melik, 1950, 131–133) Za Bovško so tako značilne

³ *Stan* le na posoških planinah pomeni osrednjo stavbo v planini, medtem ko na Veliki in Mali planini pomeni naselje, v bohinjskem kotu pa pastirsko kočjo ali tudi senik. (Cevc, 1987)

⁴ Oblast, takrat avstrijska, je razvoj planinskega gospodarstva spodbujala s sirarskimi tečaji, ki so jih izvajali švicarski mojstri. Glej str.: 39.

servitutne planine. Kmetje so imeli na teh planinah služnostne pravice do sekanja lesa, do stelje in paše. Na bovškem so to služnost imenovali *roža* in do nje so imeli pravico samo tisti gospodarji, katerih predniki so na planini prvi postavili pastirske stavbe. Vsi ostali, ki so ravno tako poslali svojo drobnico v planino na pašo, pa so morali gospodarjem, zbranim v roži, plačati odškodnino. Gospodarji, združeni v rožo, so morali za planino skrbeti, vzdrževati stavbe na planini, izboljševati razmere in drugo. (Bogataj, 1999, 24) Na Kobariškem in Tolminskem so se planine preoblikovale v skupne in postale vaška ali občinska last. Pravico do paše so imeli vsi vaščani. Kmetje, ki so svojo živino pasli na planini, so se združevali v skupnosti ali društva pašnih upravičencev, poimenovanih *kompanije*. (Miklavčič - Brezigar, 1995, 99)

V prvi svetovni vojni so bile predvsem goveje planine v Zgornjem Posočju zelo poškodovane in tudi zrušene, saj so bile ravno v ožjem območju bojne fronte. Med vojno so postale vojaške utrdbe. Po vojni pa so ostale prazne in opustele, živine je bilo malo, prav tako tudi ljudi, saj jih je mnogo izgubilo življenje v vojni. Že po prvi svetovni vojni je bilo v smislu gospodarjenja opuščenih nekaj planin. Največ takih je bilo na Bovškem, ki so se opuščale zaradi posledic vojne pa tudi zaradi že predvojne zaščite gozda, ki je s teh krajev začela vedno bolj preganjati kozjerejo. (prav tam) Po pripovedovanju mojih starih staršev naj bi pred prvo svetovno vojno na nekaterih nižje ležečih tolminskih in kobariških planinah izmenično pasli in kosili. Po vojni košnja, zaradi granat in vojaških utrd, ki so teren za vedno razruvale, ni bila več mogoča.

Kljub posledicam vojne in pomanjkanju denarja so se leta 1920 kmetje vključili v povojno obnovo. Večino planinskih naselij so obnovili ali pa jih postavili na obstoječih temeljih (Fischione, 1998, 25; Miklavčič - Brezigar, 1995, 102). Še danes pa so ob pogledu na posoško planinsko naselje vidni ostanki prve svetovne vojne, saj so nekatere stavbe še vedno pokrite s pločevino, ki so jo kmetje pobirali iz bojnih jarkov. Prej so bile namreč strehe krite s slamo (Miklavčič - Brezigar, 1995, 103). Italijanska oblast je, podobno kot prej avstrijska, po prvi svetovni vojni razvoj gospodarjenja na posoških planinah podpirala. Organizirala je šolanja lokalnih sirarjev in predvsem na govejih planinah posodobila sirarske obrate. V tem času se je

spremenila avtohtona oblika planinskega naselja⁵ na nekaterih planinah. Za to obliko naselja je značilna gruča majhnih hlevov, ki so postavljeni okrog nekoliko večje stavbe oziroma stanu, kjer sta klet in sirarna. Za »modernejšo«, povojno obliko planinskega naselja, pa je značilen dolg skupni hlev. Sirarna je lahko priključena hlevu pod isto streho, lahko pa stoji kot posebna stavba. Pri obnovi sirarne je bila pomembna tudi obnova notranjosti z vzdavo kotla in drugimi izboljšavami, s katerimi naj bi zagotovili higiensko neoporečnost mleka. (Miklavčič - Brezigar, 1995, 104).

O tem, kaj se je dogajalo na posoških planinah od konca prve svetovne vojne, je v literaturi napisanega zelo malo. Po pripovedovanju starih staršev, se je med drugo svetovno vojno gospodarska dejavnost na planinah ravno tako odvijala, kljub temu da je bila večina moških v aktivni dobi odsotnih z doma zaradi vojne. Z gospodarjenjem so se zato ukvarjali starejši moški, ženske in otroci. Po drugi svetovni vojni se je pašniška dejavnost na mnogih posoških planinah začela postopoma opuščati. Predvsem se je v veliki meri opustila sirarska dejavnost. Dejavniki, ki so vplivali na to, so: nenaklonjena kmetijska politika, ni bilo ustreznih izobraževanj, predpisi so onemogočili prodajo sira na trgu, mladi se za to niso zanimali, moški so se začeli zaposlovati (izključno s kmetijstvom, poleg gospodinjstva, so se takoj po drugi vojni ukvarjale le še ženske), poškodovana infrastruktura v potresih (leta 1976, 1998 in 2004), nacionalizacija nekaterih pašnih površin, hlevov in stanov, itd. (Fischione, 1998; Koren, 2006)

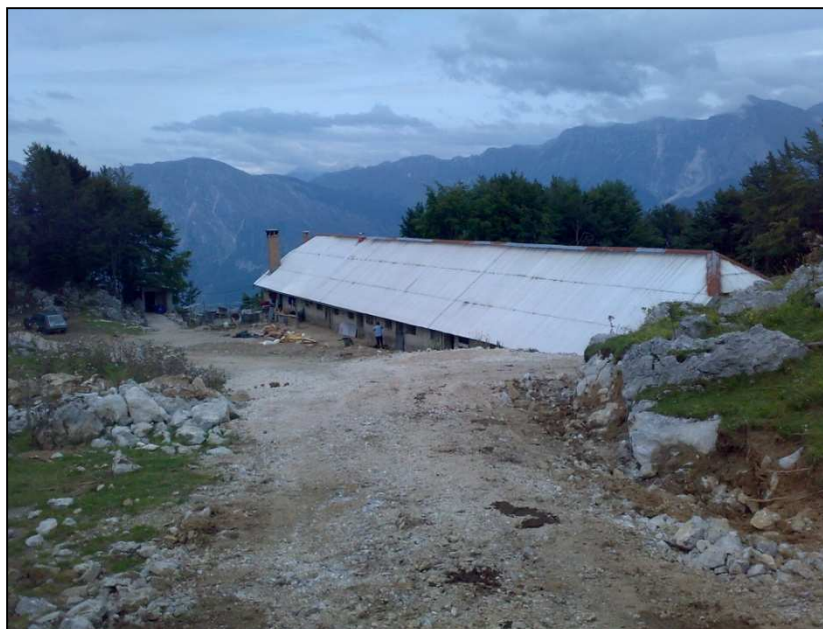
Stalež krav se je zaradi zgoraj naštetih dejavnikov na govejih molznih planinah med letoma 1935 in 1978 zmanjšal za skoraj 45 %. Po tem letu pa se je hitrost upadanja umirila. (Koren, 2006) Pomenljiv podatek navaja tudi Fischione: leta 1932 je bilo na območju občin Bovec, Kobarid in Tolmin 68 planin, kjer se je odvijala mlečna predelava, leta 1993 pa le še 23. Do danes se ta številka ni drastično zmanjšala (19). Kvečjemu se obeta planinskemu pašništvu in sirarstvu v Zgornjem

⁵ Danes najbolj ohranjeni avtohtoni planini sta planina Leskoviča pod Krnom, katere planinsko naselje je zaščiteno kot nepremična kulturna dediščina z ohranjeno stavbno in organizacijsko zasnovo iz 19. stoletja (ZVKDS, 2010), in planina Za Skalo v Trenti, ki je ravno tako primer avtentično ohranjene etnološke nepremične dediščine, značilne pastirske stavbe na tej ovčji planini pa so obnavljali od leta 1993 do 2000. Nobena od teh dveh planin pa ni več »živa«.

Posočju svetlejša prihodnost, saj se je na nekaterih opuščenih mlečnih planinah (Duplje, Kuhinja) v zadnjih petih letih ponovno začela odvijati mlečna predelava.



Slika 1: Planina Lom – ohranjena značilna podoba nekdanjega planinskega naselja iz 19. stoletja (Vir: Melita Skočir, 2009)



Slika 2: Planina Matajur – spremenjena podoba planinskega naselja po obeh vojnah (Vir: Melita Skočir, 2009)

Značilnosti posoškega planinskega pašništva

Ena izmed pomembnejših značilnosti posoških planin je **skupno gospodarjenje**, ki temelji na skupni pravici do planinske paše. Ta pravica je stara že stoletja. Melik ugotavlja, da je skupno gospodarjenje v planinah najverjetneje eno najstarejših socialno-gospodarskih uredb, ki naj bi izvirale še iz predfevdalne dobe (Melik, 1950, 131). Skupno pašno pravico so imeli kmetje iste vasi ali celo dveh do teh vasi skupaj, redko pa skupaj več vasi. Pašni upravičenci pri tovrstnem gospodarjenju skupno upravljajo in koristijo planine, združeni pa so v pašne skupnosti oziroma srenje. Te so začele nastajati v sedemdesetih letih 20. stoletja. Pašne skupnosti vodijo izvoljeni odborniki, predseduje pa jim izvoljeni predsednik. Skupnost ne določa le pašnega reda, odnosov s sirarjem in pastirji ter rednih vzdrževalnih del na poteh, ampak tudi število živine, ki jo lahko posamezni pašni upravičenec pase na planini. Staro pravilo je bilo, da je imel pašni upravičenec na planini toliko živine, kolikor jo je lahko prehranil čez zimo (Bogataj, 1999, 24).

Skupnih planin, ki so prisotne v Posočju, je v Sloveniji največ in so po izvoru najstarejše, pa vendar skupno gospodarjenje na planinah ni značilno za vse planine v Sloveniji in v tujini. Drugod, na primer na Veliki planini, se tak način gospodarjenja ni razvil. Tam je imel vsak pastir svojo kočjo in okoli nje ogrado, kjer je živino molzel, mleko pa sam predeloval v mlečne izdelke. To pa imenujemo individualno gospodarjenje. (Cevc, 1984, 12–13)

Poleg skupne uporabe planin pa je značilnost posoškega pašništva, da uporabniki planine tudi nekatera dela opravljajo skupno. To delo v Posočju imenujejo *rabota*, drugje, na primer na Veliki planini, pa *tlaka*. V uporabi teh imen se je najverjetneje ohranil spomin na skupna dela, ki so jih do leta 1848 opravljali kmečki tlačani na zahtevo zemljiškega gospoda. Med ta dela štejemo skrb za ograje, vodovod, napajališča za živino itd. Rabote in pašne pravice so se prenašale iz roda v rod vse do danes. (Cevc, 1992, 26–36)

Za planine na območju Zgornjega Posočja sta značilna tudi že omenjeno skupno sirjenje v skupni sirarni, ki je vedno osrednja stavba v planini, in prevladujoča gradnja planinskih stavb v kamnu, ki ni samo značilnost Zgornjega Posočja, temveč tudi Benečije. Cevc domneva, da je na arhitekturo posoških planin vplivala furlanska

soseščina, pa tudi oblast oglejskih patriarhov, Beneške republike in goriških grofov, ki je bila obema območjema skupna in je vtisnila kulturi posoškega območja značilnosti, po katerih se arhitektura tega območja loči od drugih v Sloveniji. Veliko so pripomogle tudi druge razmere, kot je pomanjkanje smrekovega ali macesnovega lesa, ki sta primerna za gradnjo lesenih stavb, pa tudi podnebje, tla in drugo. (Cevc, 1984, 200–202)

Na obstoj planinskega pašništva v Zgornjem Posočju pa so vplivale tudi geografske in podnebne značilnosti. Na lego planinskih naselij je vplivalo več faktorjev: naselja so prvi naseljenci na planinah oblikovali na zemljiščih, kjer je bilo dovolj trate oziroma ob gozdnih mejah, kjer je gozd redkejši. Drugi pomemben pogoj je bila bližina vodnega izvira, saj je tekoča voda pomembna tako za napajanje živine kot tudi za človekovo bivanje, nujno pa je potrebna tudi za sirjenje. Ostali faktorji, kot je na primer ugodna lega planine bodisi na prisojni strani bodisi na pobočjih, slemenih, prevalih, kronicah in podobno, pa so bili za postavitev planinskega naselja terciarnega pomena. (Križnar, 1974; Bogataj, 1999) Vse opisane značilnosti pastirskih naselij veljajo tako za goveje planine v Zgornjem Posočju kot tudi za ovčje. Za slednje pa je značilno še, da pastirska naselja od začetka dalje nikoli niso bila na stalnem mestu, ampak se je *utro*, kot planinskemu naselju pravijo domačini, selilo in z njim vred tudi stavbe. Tako so bile starejše stavbe po pravilih postavljene na višjih mestih kot današnje. Ker pa se gozdna meja povsod v Julijskih Alpah pomika navzdol, je sledenje planinskih stavb logično, saj delovanje planin brez kurjave ni mogoče. (Križnar, 1974, 87)

Zelo pomembne za planinsko pašništvo pa so tudi podnebne razmere, saj so od njih odvisni prvič, počutje človeka, ki na planinah dela, drugič počutje in obnašanje živine oziroma pasme živine, ki se na planinah pase, in tretjič, kar je tudi najpomembnejše, od podnebja je odvisno, kakšno rastlinstvo se bo na planini prilagodilo, ki pa v obliki osnovne živilske krme neposredno vpliva na kakovost mlečnih izdelkov. Za Zgornje Posočje je na splošno značilno sredozemsko podnebje, torej mile zime in topla poletja. Pomemben dejavnik je količina padavin, ki vpliva na to, da je paša sveža, da ne presahnejo studenci in da se nabira voda v rezervoarjih, zbirališčih kapnice in naravnih napajališčih. Na drugi strani pa preveč deževno

vreme lahko poslabša zdravstveno stanje živine, kar prav tako vpliva na kakovost mlečnih izdelkov. (Koren, 2006)

Nenazadnje pa je bistvenega pomena značilnost posoških planin glede na vrsto. Za Bovško so značilne ovčje planine saj tam prevladuje reja drobnice. Na Kobariškem in Tolminskem pa so izključno goveje planine, ki se glede na vrsto goveje živine delijo na mlečne in jalove. Nekoč je bilo več mešanih planin, kjer se je na območju iste planine pasla tako goveja živina kot drobnica. Danes le redko najdemo mešane planine, navada skupne paše in posledično tudi mešanja mleka ob sirjenju se je do danes obdržala le na planini Božca na Kobariškem Stolu. (Miklavčič - Brezigar, 1995, 95)

V nadaljevanju bom naštela in opisala vse planine v Zgornjem Posočju, na katerih se odvija mlečna predelava. Na teh 19-ih planinah se pase samo molzna živina, zato se imenujejo mlečne planine. V Zgornjem Posočju je še približno 27 planin, na katerih se pase mlada ali jalova živina, ki pa jih ne naštevam, ker niso predmet pričujoče diplomske naloge.

Tolminske planine

Na južni meji Triglavskega narodnega parka (TNP) je na nadmorski višini od 1000 do 1500 metrov venec tolminskih planin z imeni **Stador**, **Lom** in **Podkuk** ter **Razor**. Iz Tolmina pelje mimo vasi Ljubinj do njih 10-kilometrski cesta, ki je do planine Stador asfaltirana, najprej pa makadamska. Zaradi lahke dostopnosti in bližine planinskih postojank, koč na Stadorju in planinskega doma na Razorju, so te planine zelo obiskane. (Koren, 2006)

Drugi niz tolminskih planin je na višini 1100 in 1500 metrov nad morjem pod pobočji Mrzlega vrha in Rdečega roba. Do njih pelje 11-kilometrski makadamski cesta iz vasi Zatoimin. Te planine so **Pretovč**, **Mederje** in **Sleme**. (prav tam)

Iz Zatoimina pelje v drugo smer 8-kilometrski makadamski pot po dolini reke Tolminke, po kateri pridemo do planine **Polog**. Ta spada med najnižje ležeče planine, saj se razprostira na 460 metrih nadmorske višine. Zaradi lahke dostopnosti, pa tudi

zaradi bližine spomenikov in ostankov iz prve svetovne vojne, je ta planina zelo dobro obiskana. (prav tam)

Najmanj obiskana tolminska planina je **Krnica oziroma Kovačič planina**, ki leži na severnih pobočjih Kolovrata, umaknjena od vseh ostalih planin. (prav tam)

Kobariške planine

Nekatere kobariške planine so nanizane pod Krnom, najvišjo goro na območju Zgornjega Posočja. Najnižje ležeča je planina **Kuhinja**, proti vrhu ji sledita planini **Kašina** in **Zaslap**. Do njih pelje cesta iz vasi Krn, ki je delno asfaltirana, delno makadamska. Te planine so zaradi dobre cestne povezave in zaradi lege, ki predstavlja izhodišče za pohodniške ture na Krn in druge vrhove, zelo dobro obiskane. (Koren, 2009)

Ostale kobariške planine ležijo posamezno. Nad vasjo Drežnica je na 1300 metrih nadmorske višine planina **Zaprikraj**, do katere vodi makadamska pot iz smeri Drežniške Ravne. Na vzhodnem pobočju Matajurja je planina **Matajur (prej Idrska planina)**, ki je dostopna po šestkilometrski makadamski cesti z Livka. Pred vasjo Trnovo ob Soči pelje na pobočje Starijskega vrha makadamska pot do planine **Hlevišče**, ki je po nastanku najmlajša. Na planino **Božca**, ki je na pobočjih Stola, pa lahko pridemo iz smeri Žaga ali pa iz Breginjskega kota. Ta planina se razlikuje od vseh ostalih omenjenih tolminskih in kobariških planin po tem, da se na njej ne pase izključno govedo, ampak tudi koze. Sir, ki ga pridelajo na tej planini, je iz mešanega kravjega ali kozjega mleka. Prav zaradi te posebnosti nekateri to planino uvrščajo med kobariško, drugi med bovško. (prav tam)

Bovške planine

Bovške planine se od tolminskih in kobariških torej razlikujejo po tem, da se na njih pase drobnica, sir pa izdelujejo iz ovčjega mleka, ki mu lahko dodajo 20 odstotkov kozjega ali kravjega mleka. Najbolj znana izmed vseh bovških planin je prav gotovo planina **Mangrt**, katere pašniki se razprostirajo na od 1200 do 2000 metrih nad morjem. Je najlažje dostopna izmed vseh, saj mimo nje pelje najvišje

ležeča cesta v Sloveniji, cesta na Mangrsko sedlo. Zaradi lahke dostopnosti je planina zelo dobro obiskana. Težje dostopni sta planina **Loška Koritnica** in planina **Duplje**. Do prve pelje delno cesta iz Loga pod Mangrtom, zadnji del poti pa je treba prehoditi, kar zahteva približno pol ure. Ker je nekoliko slabše dostopna, ni toliko obiskana, ima pa med vsemi planinami največjo etnološko vrednost. Druga je najbolj oddaljena od vseh planin, saj je iz doline Lepene oddaljena dve uri hoje. Leži v bližini Krnskega jezera in na izhodišču pohodniških poti, zato je dobro obiskana. (Koren, 2006)

Sirarstvo na posoških planinah – Sir Tolminc in Bovški ovčji sir

O sirarstvu v Zgornjem Posočju je Alfonz Fischione leta 1998 napisal knjigo, ki je dejansko priročnik o izdelovanju sira in skute, namenjen tolminskim, kobariškim in bovškim kmetom, a v njej ne piše samo o tehnološkem postopku, temveč tudi o zgodovini in tradiciji sirarstva na Tolminskem. Sirarstva v Zgornjem Posočju se dotakne tudi Skoberne Marta, ki v svojem delu predstavi zapuščino mlekarskega strokovnjaka in učitelja Srečka Šabca. Slednji je bil sicer ravnatelj Mlekarske šole v Škofji Loki, a je deloval tudi na planinah v Posočju.

Sir Tolminc in Bovški ovčji sir sta dva izmed petih slovenskih avtohtonih sirov. Ostali trije so kraški ovčji sir, nanoški sir in mohnat. Vsi ti so zaščiteni z označbo geografskega porekla. Pravilnik o označbi geografskega porekla, s katerim je sir Tolminc danes zaščiten, določa način in območje pridelave in predelave tega sira. Pridelovalci sira morajo pridobiti certifikat, ki jim omogoča pridelovanje tega sira. Območje zaščite in pridelave je omejeno na kmetije in visokogorske pašne planine na območju treh občin Zgornjega Posočja. (UL RS, 2010a)

Sir Tolminc je poseben zaradi svoje pridelave. Izdelan je iz surovega, polnega ali delno posnetega kravjega mleka. Velik poudarek je na tem, da je izdelan iz surovega mleka, ki pred usirjanjem ni toplotno obdelano. Prav v tem je velika skrivnost izdelave sira Tolminca. Zaradi takega tehnološkega procesa namreč v siru ostane veliko več mikroorganizmov, kot če bi bilo mleko predhodno toplotno obdelano. Iz zdravstvenih razlogov naj bi bil tak sir sporen, vendar doseže svojo zdravstveno neoporečnost prav z večmesečnim zorenjem. Spada med trde,

polnomastne sire. Hlebec Tolminca prepoznamo po obliki mlinskega kamna, s premerom od 23 do 27 centimetrov, visok je od 8 do 9 centimetrov, težak pa od 3 in pol do 5 kilogramov. Domačini hlebcom sira pravijo *kola*. Ima gladko svetlo rumeno skorjo in gibko testo, ki ima na prerezu kot grah velika očesa. Njegov vonj in okus sta blaga, bila naj bi nekoliko sladkastega okusa, ki spominja na okus orehovih jedrc. Ker je trdi sir, ga je treba nekaj časa zoriti. Po mnenju strokovnjakov najboljši okus doseže, ko je star dva meseca. Geografsko lahko njegovo območje izdelave omejimo na občini Tolmin in Kobarid. Za nastanek takega sira so pomembne podnebne in geološke razmere, ki vplivajo na rast trav, te pa posledično vplivajo na mleko. (Koren, 2006, 70)

Poznavanje sira na tolminskem sega v čas rimske dobe, ko so tu naseljeni staroselci že izdelovali sir. Tolminska je bila strateško zanimiva za sosednja ljudstva zaradi svojega geografskega položaja, pa tudi zaradi pomembnih prometnih povezav. Leta 567 so na ta prostor udrli Langobardi in pustili za sabo veliko opustošenje. A kot navaja zgodovinar Simon Rutar, so bili Langobardi prvi, ki so začeli graditi planine na tem prostoru in začeli ljudi učiti planšarstva in sirarstva (Rutar, 1882, 8 v: Fischione, 1998, 14). Leta 774 je bilo langobardsko kraljestvo uničeno, ta prostor pa je podjarmil Karel Veliki na pobudo oglejskega patriarha. Zemljo, ki je bila v patriarhovi lasti, so razdelili med kmete, ki so morali plačevati davke in služiti oglejski upravi. Na Tolminskem je bila najrazvitejša govedoreja; tu in na Kobariškem so tako nastajale čiste goveje planine, na Bovškem in v dolini Trente pa bolj ovčjereja in kozjereja. Zaradi razvite živinoreje so bile davščine izračunane predvsem v živinoreji. Sir je zato imel velik pomen, ne samo kot živilo, temveč tudi kot plačilno sredstvo za poravnavo davščin. Kmetje so se takrat nedvomno naučili sirjenja od staroselcev, vendar pa ni znano, kakšne oblike je bil takrat sir. Tolminski sir, oblikovan približno tako, kot ga poznamo danes, se pojavi šele konec 13. stoletja. (Fischione, 1998)

Tradicija izdelovanja tolminskega sira izvira iz montaškega načina pridelovanja. Ta način pridelovanja sira je značilen za planine na masivu Montaž, ki leži na meji med Italijo in Slovenijo. Iz tega sledi, da so Tolmince naučili izdelovati sir sosedje Italijani. Zgodovina tolminskega sira v približno taki obliki, kot jo ima danes, se začne okrog leta 1200. Fischione pravi, da se je sir s tolminskega pod

imenom Tolminski sir prvič pojavil 12. aprila 1756 na ceniku za mesto Videm. Takrat je tolminski sir imel v primerjavi z drugimi precej nižjo ceno. Fischione sklepa, da je bila cena najverjetneje nizka zaradi izdelave iz delno posnetega mleka. Prve pisne vire o tolminskem siru omenja tudi Bogataj, ki pravi, da v virih iz leta 1773 piše, da so že takrat tolminski sir v Vidmu prodajali kot *Formaggio di Tolmino* (Bogataj, 1999, 48). Od leta 1860 naprej so si oblasti (takrat avstrijske) zelo prizadevale, da bi Tolmince izpopolnili v izdelovanju sira. Prvi, ki naj bi podučil Tolmince v tehnologiji, je bil švicarski sirar Müller, a pri svojem delu ni bil uspešen. Leto kasneje, leta 1874, so prav tako na pobudo odbora Kmetijskega društva iz Gorice na planino Razor poslali sirarskega mojstra Tomaža Hitza. Z njim je povezan nastanek modernega sirarstva na Tolminskem, saj se je s svojim marljivim delom domačinom prikupil in je še istega leta (1874) ustanovil sirarsko družbo, Mlekarsko zadrugo v Poljubinju, ki je postala pod njegovim vodstvom šola za tolminske sirarje, pa tudi za bohinjske. Sirarsko znanje, ki ga je Hitz posredoval domačinom, se je prinašalo iz roda v rod do današnjih dni. Leta 1891 je bilo tako na Tolminskem ustanovljenih 18 mlekarskih in planšarskih zadrug, katerih glavna skrb je bila predelava mleka v sir in maslo ter prodaja mlečnih izdelkov, zlasti v Gorico, Čedad in Trst. (Miklavčič - Brezigar, 1996; Fischione, 1998; Koren, 2006)

Po prvi svetovni vojni sta Matteo Marsano, vodja krajevne prefekture tolminskega županstva, in Ciril Šavli, potujoči učitelj mlekarnstva, ki je pomagal kmetom s strokovnimi nasveti pred Marsanovim prihodom, v sodelovanju s Kmetijskim društvom Gorica pripravila tudi sirarske tečaje, ki so se odvijali v prostorih zadružne mlekarnice v Zatoľminu (Fischione, 1998, 25). Tolminski sir so se učili izdelovati po vzorcu sira Montasio. Šolanje mlekarnjev je prenehalo v času kapitulacije Italije leta 1943, in sicer do leta 1945. Poznejši poskusi ohranjanja izobraževanja po drugi svetovni vojni niso bili uspešni. Spremenila so se politične razmere, hkrati pa je zamrlo tudi zanimanje za tečaje. Zaprtih je bilo večina vaških sirarn in obratov za proizvodnjo masla. Vse se je centraliziralo na novo zgrajeno sirarno v Kobaridu (1957) in staro mlekarno Planika v Tolminu, ki je nastala iz kmetijske šole. Kasneje sta se ti dve samostojni podjetji združili. Zaradi pretirane proizvodnje mleka je v 60. letih prejšnjega stoletja sirarstvo doživljalo težke čase. Proizvodnjo mleka so raje preusmerili v druge izdelke in za nekaj časa celo zaustavili

proizvodnjo sira. Kljub vsemu sirjenje in pašništvo na planinah nista bila opuščena. (Fiscione, 1998)

Bovški sir pa je dobil ime po kraju Bovec. Izdelujejo ga visokogorske planine na Bovškem, pa tudi samostojne kmetije. Prav tako kot sir Tolminc tudi Bovški sir spada med trde polnomastne sire. Osnovna surovina za njegovo izdelavo je surovo ovčje mleko, ki je pridelano na območju občine Bovec z okolico. Praviloma to mleko dajejo avtohtone bovške ovce, ki so v primerjavi z drugimi »precej manjše, imajo kratko ravno glavo s kratkimi ušesi, mleka imajo mnogo več, a manj volne« (Novak, 1942, 92). Sir je izdelan v obliki okroglega hlebca s premerom od 20 do 28 centimetrov, z višino od 8 do 12 centimetrov, težak pa je od 2 in pol do 5 kilogramov. (Koren, 2006, 72)

Tako kot siru Tolminc tudi Bovškemu siru pravilnik o označbi geografskega porekla določa način in območje predelave in pridelave. (UL RS, 2010b)

Sranski produkt Bovškega sira, pa tudi sira Tolminca, je albuminska skuta. Kot že samo ime pove, je zelo bogata z beljakovinami – albumini. Takoj po izdelavi nastane »sladka« skuta, kasneje pa jo konzervirajo s soljo. Osoljena ima bolj pikanten kot slan okus. Na nekaterih planinah v Zgornjem Posočju izdelujejo tudi surovo maslo. Večinoma ga izdelujejo iz kisle smetane v pinjah z ročnim ali motornim pogonom. Stranski produkt pri izdelavi masla pa je pinjenec ali, kot mu pravijo domačini, *botuda*. Ima izredno prehransko in dietetično vrednost. (Koren, 2006, 71–73)

Tradicionalna jed iz tolminskega in bovškega sira je *frika*, ki je v Zgornjem Posočju nekdaj predstavljala najpomembnejšo in včasih tudi edino jed. Pripravljena je iz sira, narezanega na manjše kose, zmešanega z jajci ali krompirjem. To mešanico se ocvre na segreti in z ocvirki pomaščeni ponvi. Ko je frika zapečena na eni strani, se jo obrne in čez prelije z žlico kisa. Po posameznih krajih v Zgornjem Posočju, pa celo po domačijah, so se pojavljala tudi določena odstopanja in lokalne različice recepture za pripravo frike. Po Bogatajevem mnenju je obstoj nekoliko različnih priprav iste jedi značilnost vse slovenske tradicionalne prehrane, kar nakazuje tudi na njeno veliko bogastvo (Bogataj, 1999, 53). Frika ga nekoliko spominja na pastirsko jed, značilno za zahodno Švico, ki se imenuje *raclette* in prav tako temelji na raztopljenem siru (prav tam).

4 TURISTIČNI RAZVOJ PLANINSKEGA PAŠNIŠTVA V ZGORNJEM POSOČJU – EMPIRIČNI DEL

Drugi del diplomske naloge je namenjen poskusu analize trenutnega turističnega dogajanja in prihodnjega razvoja turizma na posoških visokogorskih planinah. Bistvo empiričnega dela je z analizo aktualnih turističnih publikacij, stališč in mnenj članov pašnih skupnosti ter obiskovalcev Zgornjega Posočja spoznati, kakšno je dejansko stanje turizma na planinah in kako bi se lahko turistični razvoj načrtoval z upoštevanjem mnenj obeh obravnavanih skupin akterjev.

Empirični del je razdeljen na tri poglavja, ki raziskovalni predmet obravnavajo s treh različnih vidikov. V prvem delu poskušam analizirati aktualne lokalne turistične publikacije, da bi ugotovila, v kolikšnem obsegu planinsko pašništvo obiskovalcem Zgornjega Posočja sploh predstavijo lokalne (turistične) institucije. Drugi del je interpretacija poglobljenih intervjujev s posameznimi člani pašnih skupnosti na izbranih posoških mlečnih planinah. Spraševala sem jih o tem, kakšno je trenutno stanje turizma na posamezni planini, od česa je odvisen nadaljnji turistični razvoj in v čem vidijo priložnost za obstoj planin v prihodnosti. Nenazadnje je njihov odnos do razvijajočega se turizma na planinah najpomembnejši, saj je predvsem od njih odvisno, kako se bo turizem razvijal. Zadnji, tretji, del empiričnega dela, pa predstavlja mnenje obiskovalcev Zgornjega Posočja glede turističnega razvoja planin. Njihovo mnenje sem pridobila z metodo anketnega vprašalnika.

Poleg zgoraj omenjenih raziskovalnih metod pa so v interpretacijo vključeni tudi zapiski iz terenskega dnevnika, ki so nastali na podlagi opazovanja z udeležbo. Večina intervjujev je bilo opravljenih v pašni sezoni leta 2009, torej od aprila do septembra tega leta. Na izbranih posoških planinah je opazovanje z udeležbo služilo predvsem za razumevanje širšega konteksta in odnosa kmetje – obiskovalci. Na večini planin je bilo opazovanje z udeležbo vezano le na tisti dan, ko sem posamezno planino obiskala, zato se zavedam, da to ni *pravo* opazovanje z udeležbo. Vendar pa sem širši kontekst celotnega dogajanja spoznala, ko sem nekatere planine obiskala ponovno, na eni pa sem bila aktivno prisotna štiri dni. Aktivno pomeni predvsem to, da sem med prisotnostjo na planini sodelovala pri opravljanju nekaterih del, ki jih je treba dnevno opravljati na planini. S tem *pravim*, čeprav časovno kratkim

opazovanjem z udeležbo, sem dobila vpogled v vsakdanje obveznosti kmetov na planini in na njihov preostali čas, ki je močno povezan s sprejemanjem turistov in odnosom do njih. Poleg vsega sem bila v obravnavano okolje predhodno dobro socializirana, saj v njem bivam ter izhajam iz družine, ki se ukvarja z živinorejo, pa tudi z gospodarjenjem na eni izmed posoških visokogorskih planin. To, da nisem *outsider*, dojemam po eni strani kot prednost, saj mi je predhodno poznavanje gospodarjenja na planinah omogočalo, da sem bolje razumela določena stališča intervjuvanih kmetov. Na drugi strani pa je slabost obravnavanja domačega terena mogoče v tem, da je moja interpretacija raziskovalnega predmeta verjetno na nekaterih delih nekoliko subjektivna.

Raziskava stališč članov pašnih skupnosti do razvijajočega turizma izhaja iz sedemnajstih polstrukturiranih intervjujev, opravljenih na enajstih posoških planinah. Večina so bili intervjuvani sirarji,⁶ ki imajo v okviru gospodarjenja na planinah pomembno mesto. Intervjuvanci so bili sprva izbrani predhodno, in sicer na podlagi razgovora s človekom, ki ima s področja planinskega pašništva osebne in strokovne izkušnje. Svetoval mi je, naj intervjuje izvedem med mlekarji ali predsedniki pašnih skupnosti ter mi posreduje tudi kontakte nekaterih potencialnih intervjuvancev. Za prve intervjuvance sem izbrala mlekarje na tistih planinah, ki sem jih bodisi že prej kdaj obiskala bodisi sem imela *veze*, ki so mi omogočile dostop do teh informatorjev. Kasneje se je izkazalo, da so mlekarji res najboljši informatorji, saj so večinoma na vseh planinah prisotni celo sezono in imajo največ védenja o obravnavanem predmetu. Prav tako jih imajo tudi ostali predstavniki planinskega pašništva za najboljše informatorje, saj so ti večinoma menili, da bo na moja vprašanja najbolje znal odgovoriti prav mlekar.

Le manjši del teh intervjujev je magnetofonsko posnetih, saj so intervjuvanci večinoma odklanjali snemanje. Prav tako je večji del razgovorov potekal, medtem ko so intervjuvanci opravljali svoje delo, tako da bi bilo snemanje, tudi če bi ga dovolili, težko izvedljivo. Zato v tekstu med svojimi interpretacijami ne navajam veliko citatov, ampak le na določenih mestih citiram tiste stavke, ki so se mi zdeli že med samim intervjuvanjem zanimivi in pomembni. Informatorji so zakodirani, ne navajam niti njihovega položaja v pašnih skupnostih. Za popolno zakodiranje

⁶ Domačinski izraz za sirarja je mlekar, ki ga v nadaljevanju pogosto uporabljам.

informatorjev sem se odločila, ker se na nekaterih mestih razpravljanje o obravnavani tematiki posredno ali neposredno dotika osebnih stvari, ki bi lahko povzročile konfliktno situacijo med pašnimi skupnostmi ali znotraj posamezne pašne skupnosti.

Pred vstopom na teren sem se vnaprej pripravila tako, da sem obnovila svoje znanje o postopku sirjenja. Glede na predhodno širše poznavanje gospodarjenja na planinah sem že vnaprej vedela, da je poseben postopek sirjenja na planinah to, s čimer se mlekarji, pa tudi širša pašna skupnost posamezne planine, identificirajo in razlikujejo med sabo na tiste, »ki delajo dober sir«, in ostale. To, da je postopek sirjenja poglobljen in se okoli njega vrti vse ostalo, je razumljivo, saj je sirjenje najpomembnejša dejavnost na obravnavanih planinah. Postopek, po katerem se izdeluje sir, je v osnovi enak na vseh planinah, vendar pa ima vsak mlekar svoje različice oziroma skrivnosti, ki jih pridobi z izkušnjami in od katerih sta odvisna kakovost in okus sira. Zato sem na terenu, predvsem tam, kjer nisem bila vnaprej najavljena, *za uvod* najpogosteje začela pogovor o postopku sirjenja in s tem pridobila več zaupanja ter boljši sprejem informatorjev. Ker precej natančno poznam stvari, s katerimi se ukvarjajo, so me sprejeli *za svojo*.

Drugi del mojega opazovanja z udeležbo pa je vezan na honorarno delo v Turistično informacijskem centru (TIC) v Kobaridu, ki sem ga opravljala od aprila 2010 dalje. V TIC-u sem se srečevala z obiskovalci različnih narodnosti, pa tudi različnih interesov glede pristočasnih dejavnosti. Opazovanje je bilo vezano predvsem na ugotavljanje, ali obiskovalce pritegne gospodarjenje na posoških planinah bodisi po predstavitvi tovrstne turistične ponudbe bodisi o tem vejo že sami in jih zanima le dostop do posameznih planin, ponudba na planinah ipd.

Zavedam se, da je empirični del mogoče preveč široko zastavljen, saj raziskovalni predmet obravnava s pogledov različnih akterjev. Posebej v drugem delu, kjer obravnavamo mnenja in poglede uporabnikov planin, sta mogoče izbor in število obravnavanih visokogorskih planin zastavljeni preveč ambiciozno.

4.1 Analiza lokalnih turističnih promocijskih materialov o planinah v Zgornjem Posočju

V tem poglavju bom analizirala predstavitev posoških planin v turističnih publikacijah. Zanima me, ali planine sploh so predstavljene v okviru lokalne turistične ponudbe, kako so predstavljene in koliko prostora jim je namenjeno v turističnih publikacijah. Poleg tega pa me zanima tudi, kako je planinsko pašništvo širše predstavljeno v dolini, torej v Bovcu, Kobaridu in Tolminu. Z analizo bom dobila vpogled v informacije o posoških planinah, ki jih dobi obiskovalec Zgornjega Posočja.

V nadaljevanju bom najprej na kratko predstavila posamezne institucije, potem pa analizirala njihove publikacije.

LTO Sotočje in LTO Bovec

Na območju posoških občin Kobarid, Tolmin in Bovec delujeta dve Lokalni turistični organizaciji (LTO): LTO Sotočje in LTO Bovec. Prva deluje na območju občin Tolmin in Kobarid, druga pa na območju občine Bovec. Obe LTO delujeta od leta 2000, ko sta bili ustanovljeni kot javni zavod za pospeševanje turizma. LTO Sotočje je sprva delovala le na območju občine Tolmin, leta 2002 pa se ji je pridružila še občina Kobarid. Splošne dejavnosti obeh zavodov so oblikovanje turistične ponudbe, informiranje, promocija, sooblikovanje turistične ponudbe Slovenije, sodelovanje s sorodnimi organizacijami, mednarodno sodelovanje, spodbujanje razvoja turistične dejavnosti in lastna dejavnost, med katero med drugim sodijo rezervacijska in prodajna služba za vse turistične ponudnike na območju občine, organizacija prireditev, prodaja trgovskega blaga, ki tematsko zadeva osnovno dejavnost zavoda, torej razglednic, kart, vodnikov, spominkov, posredovanje vodniške službe, športnih programov itd. (LTO Sotočje, 2010)

LTO Sotočje promovira svoje območje skozi številne publikacije. Najbolj krovna je publikacija z naslovom *Dežela žive vode*, v kateri so predstavljene naravne, kulturne in zgodovinske znamenitosti na območju občin Kobarid in Tolmin. Publikacija ima obliko tanjše revije, v njej najdemo fotografije in opise območja,

razdeljene na osem poglavij: Breginjski kot, Vasi pod Krnom, Kobarid, Tolmin, Most na Soči, Baška grapa, Šentviška planota in Trebuša. O vsakem poglavju je na kratko napisano o legi, preteklosti, kulturni in naravni dediščini ter izletih in turah. Glavna nit vseh poglavij je voda, kar lahko razberemo že iz samega naslova. Na štiriindvajsetih straneh, kolikor jih obsega publikacija, le na eni strani najdemo fotografijo, na kateri je kmet, ki meša mleko v sirarskem kotlu. To je edina slika, ki v tej publikaciji predstavlja dogajanje v planinah. Na tem mestu je omenjena planina Razor kot izhodišče za pohodniške ture. Prav tako je kot izhodiščna točka za pohodništvo omenjena tudi planina Kuhinja pod Krnom. Nekoliko več pozornosti je namenjeno planini Polog v zgibanki *Javorca – Spominska cerkev Svetega Duha*. Planina Polog je od cerkve Svetega Duha oddaljena le par sto metrov, zato ji je v zgibanki namenjen odstavek, ki pravi: »V skrivnostni in odmaknjeni dolini reke Tolminke leži planina Polog, kjer se sredi pravljичnega gorskega sveta pase govedo in prideluje odličen tolminski sir. Planina leži v južnem delu Triglavskega narodnega parka in je izhodišče za številne planinske izlete ali zgolj prijeten sprehod do čarobnih izvirov Tolminke, ki privrejo na površje nekaj kilometrov višje.« (Humar, 2009)

Z namenom skupnega trženja celotne goriške statistične regije je nastala blagovna znamka *Smaragdna pot*. V publikaciji z istim imenom so predstavljene turistične značilnosti krajev, ki spadajo v goriško statistično regijo: Bovec, Kobarid, Tolmin, Kanal, Dobrovo, Nova Gorica, Šempeter, Miren, Ajdovščina, Vipava, Idrija in Cerklje. Publikacija fizično zgleda podobno kot brošura *Dežela žive vode*. V njej so pod naslovom *Poti k ljudskemu izročilu* omenjene »/.../ planšarije pod Krnom ali pod drugimi tolminskimi gorami, kjer pridelujejo znameniti tolminski sir /.../« (Humar, 2006) Na isti strani najdemo tudi fotografiji planine Sleme in sira Tolminca. Zanimivo je, da je planinsko pašništvo v Zgornjem Posočju v tej publikaciji bolj eksplicitno izpostavljeno kot pa v brošuri *Dežela žive vode*, ki zajema informacije o območju, kjer so visokogorske mlečne planine veliko bolj skoncentrirane.

Krovna publikacija, v kateri LTO Bovec predstavlja turistične atraktivnosti na območju občine Bovec, je publikacija z naslovom *Doline navdiha*. Na osmih straneh, ki jih obsega, je predstavljena predvsem naravna dediščina, nekoliko manj pa kulturna. Ena fotografija v publikaciji nekoliko nakazuje na obstoj sirarstva v tem

okolju. Na njej je sirar v kleti, obdan s polnimi policami sira. Fotografija je v spodnjem delu strani opisana z naslednjimi besedami: »Izdelovanje tradicionalnega bovškega sira iz mleka avtohtone bovške ovce.« (LTO Bovec, 2009) Tega, ali je slika vezana na prostor ene izmed bovških planin ali kmetije v okolici Bovca, ne vemo, saj to ni nikjer eksplicitno poudarjeno. Na obstoj planinskega pašništva v tem okolju nas opozori besedilo na isti strani, kjer vidimo prej omenjeno fotografijo, ki pravi: » /.../ Tu lahko vidite ovčje planine in stavbe, ki so se ohranile, lahko greste po sirarskih poteh /.../« (LTO Bovec, 2009)

Če primerjamo krovni publikaciji obeh LTO v Zgornjem Posočju, ugotovimo, da je sicer v obeh prisotna omemba tradicionalnega planinskega pašništva na tem območju, vendar v zelo majhnem obsegu. Več prostora je v obeh publikacijah namenjenega predstavitvi naravne dediščine in športnih aktivnosti v naravi kot kulturni dediščini oziroma predstavitvi tradicionalnih dejavnosti tukaj živečih ljudi. LTO Sotočje v svoji krovni publikaciji nekoliko prednjači s svojo predstavitvijo še živečih planin, saj na nekaterih mestih vsaj omeni dve planini kot izhodišče za planinske ture, medtem ko LTO Bovec v svoji publikaciji imensko planin ne navaja.

Fundacija Poti miru v Posočju

Ustanova *Fundacija Poti miru v Posočju* je bila ustanovljena leta 2000, ko je Vlada Republike Slovenije sprejela desetletni program z naslovom *Posočje – poti miru kot nacionalni in mednarodni projekt*. Namen projekta in hkrati cilj Fundacije Poti miru v Posočju, ki projekt izvaja, je ohranitev, obnova in predstavitev zgodovinske in kulturne dediščine prve svetovne vojne na območju soške fronte v študijske, turistične in izobraževalne namene. (Ustanova »Fundacija Poti miru v Posočju«, 2010)

Promocijska brošura *Fundacije Poti miru v Posočju* obsega predstavitve šestih muzejev na prostem iz prve svetovne vojne, ki jih je Fundacija uredila skupaj z zgodovinskimi in turističnimi društvi v Zgornjem Posočju. Leta 2007 so bili ti muzeji na prostem skupaj s pomembnejšimi spomeniki in obeležji soške fronte povezani v *Poti miru*, ki poteka v občinah Bovec, Kobarid in Tolmin. V neposredni bližini nekaterih muzejev na prostem so planine, ki so v brošuri tudi omenjene. V bližini

muzeja na prostem Zapikraj nad Drežnico je planina z istim imenom in je v brošuri tudi omenjena kot »živa planina« na tem območju. Prav tako sta omenjeni tudi planini Pretovč in Lapoč kot del krožne poti *muzeja na prostem Mrzli vrh*, ki povezuje ostaline avstro-ogrske in italijanske prve obrambne črte soške fronte iz prve svetovne vojne. V predstavitveni brošuri se torej turisti lahko seznanijo s prisotnostjo visokogorskih planin v Zgornjem Posočju in lahko omenjene tudi obišejo, saj so neposredno vezane na *Pot miru*.

Posoški razvojni center

Posoški razvojni center (PRC) je bil leta 1999 ustanovljen kot javni zavod za spodbujanje razvoja v vseh treh posoških občinah. Področje delovanja PRC-ja je vezano na spodbujanje podjetništva, področje človeških virov, razvoj podeželja ter okolja in prostora. PRC ima v okolju vlogo »ključnega nosilca, spodbujevalca in usklajevalca kakovostnega trajnostnega razvoja v Zgornjem Posočju«, pri čemer trajnostni razvoj razumejo kot »razvoj, ki zadovoljuje potrebe sedanje generacije, ne da bi se zmanjšala možnost prihodnjih generacij, da zadovoljijo svoje potrebe« (PRC, 2010a). Nekatere izmed aktivnosti na področju razvoja podeželja, s katerimi se ukvarja PRC, sta usposabljanje in izobraževanje podeželskega prebivalstva ter spodbujanje podjetnosti na podeželju in spodbujanje tržne usmerjenosti kmetij. V okviru teh dejavnosti so nastali nekateri projekti, ki so deloma vezani tudi na razvoj turizma, čeprav se PRC neposredno z razvojem turizma ne ukvarja.

Leta 2007 je bila v enem takem projektu izdana zgibanka sirarske poti z naslovom *Po stezah bovške ovce*. Sirarska pot je vodnik po kmetijah, kjer ovčje mleko predelujejo v Bovški sir, albuminsko skuto in sirotko. Zgibanka obsega na eni strani zemljevid, na katerem so označeni ponudniki bovškega sira, na drugi pa opis sirarske poti. Med ponudniki bovškega sira so označene tudi tri visokogorske planine na Bovškem: Mangrt, Božca in Duplje. Zraven je opis, kako priti do sirarn: planina Mangrt in Božca sta ob kolesarskih poteh, planina Duplje pa pri Krnskemu jezeru oziroma pešpoti iz Lepene na Krn. Pri opisu sirarske poti je omenjena posebnost planine Božca, kjer pridelujejo sir iz mešanega mleka, medtem ko na vseh ostalih

omenjenih planinah in kmetijah pridelujejo sir iz pretežno ovčjega mleka. Na hrbtni strani brošure so tudi kontakti in slike posamezne sirarne.



Slika 3: Po stezah bovške ovce, naslovna stran
(Vir: PRC, 2010b)

Naslednja publikacija PRC-ja, ki prav tako predstavlja planinsko pašništvo, pa je del projekta Poti po mlečnih planinah in ima naslov *Mlečne planine v Zgornjem Posočju*. Izdana je bila leta 2009. Publikacija ima prav tako obliko zgibanke. Na eni strani je zemljevid Zgornjega Posočja, kjer so označene in našteje planine, na katerih se še danes odvija mlečna predelava. Planine so ločene na tolminske, kobariške, bovške in opuščene planine. Glede na to razdelitev so različno obarvane. Na desni strani so slike nekaterih omenjenih mlečnih planin. Na drugi strani brošure pa so slike, ki na splošno prikazujejo posočsko planinsko pašništvo, ter kratek opis, kjer je predstavljena ta pomembna gospodarska dejavnost v Zgornjem Posočju. Besedilo na koncu obiskovalca nagovarja, da je »obisk planine že sam zase posebno doživetje, obenem pa je lahko tudi dobro izhodišče za nadaljevanje izleta v okoliške gore« (PRC, 2009).



Slika 4: Mlečne planine v Zgornjem Posočju, sprednja stran – zemljevid
(Vir: PRC, 2010c)



Slika 5: Mlečne planine v Zgornjem Posočju, zadnja stran – opis
(Vir: PRC, 2010c)

Kljub temu da se PRC ne ukvarja z razvojem turizma, je razvidno, da sta obe omenjeni publikaciji namenjeni predstavitvi tovrstne kmetijske dejavnosti Zgornjega Posočja obiskovalcem. Da publikacije služijo bolj izobraževanju podeželskega prebivalstva in spodbujanju tržne usmerjenosti kmetij kot pa turistični promociji, nam nakazuje dejstvo, da sta publikaciji izdani v slovenskem jeziku, le *Po poteh bovške ovce* je prevedena tudi v angleški jezik, *Mlečne planine v Zgornjem Posočju* pa v noben tuji jezik. V praksi se to izkaže kot neugodno, saj sta obe brošuri na voljo v TIC-ih v Zgornjem Posočju in predvsem za *Mlečne planine v Zgornjem Posočju* se zelo zanimajo tuji obiskovalci.

Triglavski narodni park

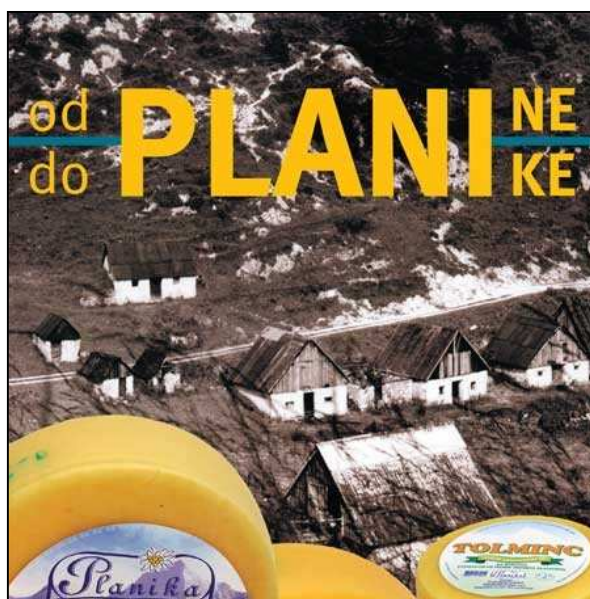
O instituciji *Triglavskega narodnega parka* (TNP), edinega narodnega parka v Sloveniji, sem nekaj povedala že na začetku diplomskega dela. Večina posoških planin, ki jih obravnavam, in kar 75 % vseh pašnih površin, leži v območju TNP. TNP v svojih promocijskih zgibankah in publikacijah največ prostora nameni učnim potem na območju parka, smerem na Triglav in predstavitvi svojih informacijskih središč (TNP, 2010b). Planinsko pašništvo, ki je na območju TNP-ja prisotno tako v Posočju kot na bohinjski strani, je v promocijskih publikacijah le omenjeno kot sestavni del kulturne dediščine TNP-ja in tradicionalnega gospodarjenja na tem območju. V informacijskem središču TNP-ja v Trenti (Dom Trenta) je v okviru Trentarskega muzeja prikazan hram na bovških planinah. »Žive« posoške planine pa v promocijskih brošurah TNP-ja niso nikjer omenjene. Sicer pa TNP za obstoj in razvoj posoškega planinskega pašništva skrbi preko projektov, ki jih tudi (delno) financira. Eden izmed takih projektov je *Usposobljena delovna sila – predpogoj za razvoj ter povezovanje turizma, kmetijstva in naravovarstva na planinah zgornjega Posočja*, o katerem bom več govorila v nadaljevanju.

Mlekarna Planika – stalna razstava Od planine do Planike

Mlekarna Planika je mlečno pridelovalni obrat v Kobaridu, ki se ukvarja z odkupovanjem, predelavo in trženjem izključno slovenskega mleka, ki je pridelano na hribovitih območjih občin Tolmin, Kobarid, Bovec ter Bohinj in ki ga predeluje v različne mlečne izdelke. Iz surovega mleka prideluje sveže pasterizirano nehomogenizirano mleko, sire z naravno skorjo, surovo maslo, kisló mleko, kefir, sladko smetano, jogurte in albuminsko skuto, ki vsebuje visok delež beljakovin – albuminov. (Mlekarna Planika, 2010a)

Mlekarna Planika se je odločila dodati poleg svoje ponudbe pridelave in prodaje mlečnih izdelkov tudi turistično ponudbo. V ta namen so maja 2010 odprli stalno razstavo z naslovom *Od planine do Planike*, v kateri sta obiskovalcem predstavljeni dediščina posoškega planinskega pašništva in tradicija sirarstva, na osnovi katere je nastala Mlekarna Planika Kobarid. V okviru razstave si obiskovalci

lahko ogledajo podobo nekdanje sirarne na planinah in predmete, ki so bili v rabi v sirarstvu oziroma so nekateri še vedno. Razstavni panoji obiskovalce seznanijo z zgodovino sirarstva od 12. stoletja do predelave v Mlekarni Planika v slovenskem in angleškem jeziku. V obliki filma, ki ga predvajajo v muzeju v različnih jezikih, si obiskovalci lahko ogledajo planinsko pašo in naravno okolje, v katerem delajo kmetje v Posočju, pa tudi proizvodnjo in predelavo mleka v Mlekarni Planika. Razstavo so postavili v sodelovanju s Tolminskim muzejem, ki je dodal svojo strokovno plat.



Slika 6: Od planine do Planike, muzej
(Vir: Mlekarna Planika, 2010b)

Z analizo aktualnih promocijskih turističnih materialov, s katerimi je območje Zgornjega Posočja predstavljeno slovenskim in tujim obiskovalcem, sem ugotovila, da je posoško planinsko pašništvo kot oblika tradicionalne kmetijske dejavnosti v vseh obravnavanih publikacijah omenjeno. Najbolj eksplicitno predstavi to dejavnost muzejska razstava *Od planine do Planike*, ki pa je nastala šele leta 2010. Prav tako je zgibanka, ki konkretnije predstavi vse planine v Zgornjem Posočju, *Mlečne planine v Zgornjem Posočju*, nastala leta 2009. Povečanje promocije te tradicionalne kmetijske dejavnosti v turistične namene v zadnjih dveh letih kaže na to, da je obravnavana tema trenutno močno aktualna.

Med opravljanjem honorarnega dela v TIC-u v Kobaridu sem spoznala, da je takih turistov, ki jih tradicionalna gospodarska dejavnost na planinah zanima, malo. Največ so se za obisk planin zanimali obiskovalci iz alpskega območja (predvsem nemško govoreči), ki so to dejavnost že predhodno poznali. Nedvomno na nepoznavanje in posledično nezanimanje za tovrstno ponudbo vpliva pomanjkanje promocijskih materialov. Kot najuporabnejša se je v praksi izkazala zgibanka *Mlečne planine v Zgornjem Posočju*, ki pa na žalost ni na voljo v tujih jezikih. Pomemben doprinos v predstavitvi te tradicionalne dejavnosti obiskovalcem je predstavljalo odprtje muzejske zbirke v Mlekarni Planika (maj 2010), saj se je zanimanje za dejavnost planinskega pašništva, pa tudi na splošno za mlečne izdelke, od takrat dalje povečalo.

Če bi želela podrobneje analizirati dogajanje v smeri turističnega razvoja planinskega pašništva oziroma kako posamezna institucija načrtuje razvoj, bi morala opraviti intervjuje z vsemi predstavniki obravnavanih institucij, kar pa ni namen diplomskega dela. Želela sem namreč prikazati, kako je trenutno planinsko pašništvo predstavljeno v okviru obstoječih publikacij in turistične ponudbe. Diplomsko delo je bolj osredotočeno na dve drugi skupini akterjev – kmete in turiste.

4.2 Etnografska raziskava med člani pašnih skupnosti o turizmu na posoških planinah

Opravila sem sedemnajst intervjujev na enajstih planinah, in sicer med člani pašnih skupnosti Zaprikraj, Kuhinja, Pretovč, Duplje, Mangrt, Polog, Matajur, Lom-Podkuk, Stador-Razor, Božca in Zaslap. Intervjuji so bili večinoma izvedeni med sirarji naštetih planin.

Okvirna vprašanja so bila razdeljena na tri sklope. Prvi je bil vezan splošno na gospodarjenje in urejenost planin, drugi na stanje turizma, tretji pa na to, kako naj bi se po njihovem mnenju (v prihodnje) turizem na planinah razvijal. Sklopi vprašanj so bili odprtega tipa, zato so se sogovorniki razgovorili tudi o drugih stvareh, ki mogoče niso neposredno vezane na turizem, vendar pa so za planinsko gospodarjenje zelo pomembne. To so na primer spreminjanje kulturne krajine, subvencije itd.

V nadaljevanju podajam bistvene ugotovitve, ki sem jih ugotovila na terenu. Analiza je razdeljena na tri sklope, kot so bila sestavljena tudi vprašanja za intervjuvance.

4.2.1 *Gospodarjenje in urejenost planin*

Pri analiziranju literature s področja etnologije planinskega pašništva, sem spoznala, da ima planinsko pašništvo v Zgornjem Posočju zelo dolgo tradicijo na slovenskem območju. Poleg tega pa je tudi danes Zgornje Posočje še vedno največje območje »živih« planin v Sloveniji. Da je ta tradicija še vedno »živa«, nedvomno lahko pripišem temu, da živinoreja, nekoč najpomembnejša gospodarska dejavnost, tudi danes še vedno predstavlja pomembno dodatno dejavnost tukaj živečih ljudi, saj ni ustreznih pogojev za razvoj denimo poljedelstva.

»Majhni« kmetje

V Zgornjem Posočju je takih kmetov, ki živijo samo od kmetijstva, le nekaj, in ti so znani kot »veliki« kmetje. Večino pa še vedno predstavljajo »majhni« (mali)

kmetje. »Majhni« zato, ker imajo malo živine (le od dve do tri mlečne krave) in gospodarijo na manjših kmetijah. Tem kmetijstvo predstavlja dopolnilno dejavnost, nadaljevanje tradicije in povezavo s predniki ter nenazadnje dodaten vir zaslužka.

Možnosti za dobro stoječ ekonomski položaj ni veliko, saj je Zgornje Posočje industrijsko in komunikacijsko slabo razvito. Kmetje, ki se ukvarjajo s kmetijstvom dopolnilno, so večinoma zaposleni v industrijskih obratih v središčih Tolmin, Kobarid in Bovec, živijo pa predvsem na podeželju. Največ »majhnih« kmetov je starejših in v pokoju. Ti majhni kmetje so nujen pogoj, da na posoških planinah planinsko pašništvo še vedno živi, in od njih je odvisen tudi obstoj planin v prihodnje. »Veliki« kmetje se namreč visokogorske paše mlečne živine praviloma ne poslužujejo, ampak imajo krave⁷ doma in na svojih kmetijah v dolini sami izdelujejo sir. Ti namreč nimajo časa »odpaševati«, tj. opravljati potrebnega dela na planini, saj morajo v letni sezoni pokositi in pripraviti zadostno količino krme, ki jo potrebujejo za svoje živali pozimi. Seveda morajo svojo krmo pripraviti tudi majhni kmetje, vendar pa ker imajo živine manj, je tudi tega dela manj. Veliko majhnih kmetov je kmetijstvo že opustilo, saj se jim ena ali dve mlečni kravi nista finančno izplačali, saj za tako majhno število živali niso prejeli državne pomoči – subvencij. Nenaklonjena kmetijska politika jih po mnenju informatorjev »sili« v opuščanje kmetijske dejavnosti. Zato menijo, da bo v bližnji prihodnosti teh »majhnih« kmetov, od katerih je odvisen obstoj planin, vedno manj. Prav zato je obstoj marsikatere planine vprašljiv. Turizem se na tem mestu pojavi kot alternativa opuščanju dejavnosti planinskega pašništva, saj informatorji poudarjajo, da če se bodo izdelki, izdelani na planini, dobro prodajali, h čemur bo pripomogel tudi obisk potencialnih turistov, bodo nekateri kmetje še vedno videli priložnost v nadaljevanju dejavnosti.

Pašne skupnosti in delovna sila

Upravljanje in delo na planinah predstavljata staro obliko gospodarjenja v gorskem svetu. Nekaj o tem smo govorili že v prejšnjih poglavjih. Že iz leta 1922 najdemo zapise Henrika Tume o sistemu gospodarjenja na planini Zapotok, kjer piše o tem, kako se je glede na količino mleka posameznih živali določalo število

⁷ Na tem mestu mislim predvsem na kmete, ki se ukvarjajo z govejo živino, tj. kravami. Ti so prisotni na kobariškem in tolminskem, manj pa na bovškem.

pastirjev in delovnih dni posameznega pastirja. (Koren, 2006) Gospodarjenje je do danes večinoma ostalo precej podobno. S posamezno planino upravlja pašna skupnost, ki ima navadno isto ime kot planina. V pašno skupnost so združeni kmetje, ki pasejo živino na tej planini. Največji delež kmetov ponavadi prihaja iz vasi, ki so že tradicionalno upravljale s planino. Pašna skupnost tudi deluje v okviru agrarne skupnosti teh vasi. Tako na primer na planini Sleme in Mederje gospodarijo kmetje, ki so združeni v pašno skupnost Sleme-Mederje, ta pa deluje v okviru agrarne skupnosti Zatolmin, kjer živi tudi največ kmetov te pašne skupnosti. Nekoč so praviloma pasli samo posamezniki iz določenih vasi, danes pa se pašni skupnosti s privoljenjem lastnikov in članov pašne skupnosti priključujejo tudi od drugod. Pravil se ne držijo več tako striktno, saj je pomembnejše, da je na planini čim več živali, da lahko posamezna pašna skupnost deluje. Vsa lastnina, s katero upravlja pašna skupnost, je skupna. Pašna skupnost navadno vsako leto določi novega predsednika. Njegova naloga je sklicevanje sestankov in skrb za skupne stvari, ki so potrebne, da delo na planini poteka nemoteno. Vsak član posamezne pašne skupnosti pa mora opraviti »rabo«, to je določeno število delovnih ur za urejanje pašnih površin, kot so denimo vzdrževanje vode za napajane, priprava lesa za kurjenje, ograjevanje pašnikov, vzdrževanje dostopne poti do planine itd. Ta dela ponavadi opravljajo pred začetkom pašne sezone.

Pašna sezona se začne maja in traja do septembra, nekje tudi do prvih dni oktobra. V tem času člani pašne skupnosti na planini »odpašujejo« oziroma opravljajo dela, ki so potrebna za delovanje planine. Mlekar in pastirji opravljajo drugačna dela. Mlekar se ukvarja le s sirjenjem, pastirjevo bistveno delo na mlečnih planinah pa je molža, šele sekundarnega pomena je paša živine. Na planinah, kjer pasejo krave, pastirju ni potrebo biti ob živini ves čas, medtem ko morajo pastirji ovce ves čas spremljati na paši.

Delo na planini poteka od jutra do večera. Zgodaj zjutraj pastirji molzejo, namolzeno mleko mlekar tehta in vliva v kotel, kjer kasneje zasiri sir in skuto, ponekod pa delajo tudi maslo. Zatem pastirji čistijo hleve in ženejo živino na pašo. Ko mlekar konča pridelovanje mlečnih izdelkov, pastirji očistijo sirarno in pomagajo mlekarju pri umivanju in obračanju sirov v kleti. Ta dela končajo navadno dopoldne, začnejo pa jih okoli četrte ali pete ure zjutraj. Začeti je treba zgodaj zjutraj, saj prej

kot je živina pomolzena, dlje časa se lahko pase, od paše pa je odvisna količina mleka. Po kosilu sledi počitek do štirih ali petih popoldne, potem pa se delo v enakem zaporedju spet ponovi. Zadnje stvari ponavadi postorijo do devete ure zvečer.

Na kravjih planinah število delovnih dni izračunajo tako, da število pašnih dni delijo s številom živine na planini. Tako dobijo število dni, ki jih je treba odpasti za eno kravo. Več kot ima posamezen kmet živine, več časa mora na planini odpaševati. Na ovčjih planinah pa število delovnih dni za posamezno ovco določijo s t. i. »merilnim dnevom«. To je eden od prvih dni na planini, ko vsak gospodar pomolze svojo živino in stehta mleko. Količino namolzenega mleka delijo s številom pašnih dni in tako določijo dneve odpaševanja.

Število pašnih dni in število živali se od planine do planine razlikujeta. Med mojim terenskim delom na planini Zaprikaj (leto 2009) je bilo treba za eno kravo odpasti tri dni in pol. Prav tako pa je različen tudi način odpaševanja. Najpogostejši je, da pašna skupnost najame mlekarja kot najeto delovno silo. Ta ni član pašne skupnosti in na planini nima živine. Delo pastirja pa opravljajo člani pašne skupnosti sami; vsak posamezni član toliko dni, kot ima živali na planini. Najet mlekar je na planini prisoten celo sezono. Sogovorniki pripisujejo temu zelo velik pomen: »Mlekar mora bit mus (nujno, op. a) stalen, ker če ni istega blaga, iste kakovosti, ni nič«. Druga najbolj zastopana oblika odpaševanja je tradicionalna. Pri tem tako delo pastirja kot delo mlekarja opravljajo člani pašne skupnosti sami. Na nekaterih planinah pa sta prisotni še dve obliki odpaševanja: prva je, da člani pašne skupnosti najamejo kot najeto delovno silo tako mlekarja kot tudi pastirja, pri čemer noben od njiju nima živine na planini; druga oblika pa je, da sta mlekar in pastir stalna, vendar sta člana pašne skupnosti in ima praviloma eden od njiju največ živine na planini, ali pa delo mlekarja in pastirja opravlja samo ena oseba znotraj pašne skupnosti, pri čemer mu pomaga njegova družina.

Stalni pastirji na posoških planinah niso tako pogosti kot stalni mlekarji. Še vedno je najbolj zastopano »družinsko odpaševanje«, ki je tudi najbolj tradicionalno. To pomeni, da pastirju pri odpaševanju pomaga njegova družina. Njim odpaševanje na planini pomeni neke vrste oddih, podobno kot nekaterim dopust ob morju. Vloge si razdelijo tradicionalno na »moške« in »ženske«. Ženske kuhajo in čistijo sirarno,

moški pa molzejo, čistijo hlev in pasejo živali. Otroci, še posebno fantje, pomagajo moškim. Na planinah, kjer nimajo stalnega mlekarja, ima to vlogo en družinski član, ki je za to delo izučen. Tradicionalno je delo mlekarja »moški« poklic, vendar pa sem med opravljanjem terenskega dela naletela tudi na mlekarko.

Odpaševanje na planinah je različno urejeno zaradi pomanjkanja delovne sile, predvsem mlekarjev. S tem problemom se pašne skupnosti srečujejo že nekaj časa. Razpoložljive delovne sile je zelo malo, saj je delo mlekarja na planini vezano le na poletno sezono, kar ne omogoča celoletne socialne varnosti. Po drugi strani pa je delo v pašni sezoni vezano na štiriindvajset ur na dan in sedem dni na teden. Tako je sirar praktično »odrezan od sveta« celotno pašno sezono. Zato se za ta poklic odloča malo ljudi, med katerimi je še posebno zelo malo mladih. Sogovorniki na terenu, med katerimi je bila skoraj večina mlekarjev, imajo o pomanjkanju tovrstne delovne sile enotno mnenje: »Mladi dans nočejo tega delat!« Delo mlekarja poleg ustrezne izobrazbe o tehnološkem postopku namreč zahteva tudi veliko delovnih izkušenj. Neki starejši mlekar, ki je ravno med mojim terenskim delom zaključil opravljanje te funkcije na planini, je poudaril: »Sir se hitro proda, če je dober, kakovosten. Kot pravi pregovor: dober glas se širi v deveto vas. Za prodajo ni treba narediti nobene posebne tržne filozofije, dobro blago se samo hvali. Je pa odvisno od mlekarja, ali je sir dober oziroma kakovosten. /.../ Za dober sir pa mora mlekar vedet veliko stvari, poleg sirarskega postopka, ki se ga lahko nauči na tečajih ali pa od starejših ljudi, mora vedet tudi, kakšno mleko je, kakšen okus imajo ljudje, ki ta sir kupujejo in jedo, kakšna je paša ... Najboljši sir v planini rata v juniju, ker takrat cvetijo rože ... to je najboljša paša za krave. /.../ Zato ne pridobiš vsega znanja samo na tečaju, imet morš dober občutek za marsikatero reč zravno postopka.« Ta mlekar tudi meni, da za velike količine mleka, iz katerih se pridelajo sir, skuta in maslo na planinah, ni dovolj, da mlekar poseduje samo znanje, pridobljeno na različnih izobraževanjih, ampak mora imeti vse veščine, potrebne za predelovanje mlečnih izdelkov, že izpopolnjene. To je zelo pomembno, saj se sir Tolminc in Bovški sir izdelujeta iz surovega mleka, kar zahteva natančno predelavo.

S problemom pomanjkanja delovne sile, predvsem mlekarjev, se na posamezni planini različno spopadajo. Na nekaterih planinah zaposlujejo sirarje iz drugih delov Slovenije, na planini Božca pa je nekaj časa delo pastirja in sirarja opravljal celo

Ukrajinec. Na eni izmed obravnavanih planin, kjer si delo sirarja razdelijo znotraj pašne skupnosti, siri vsakič nekdo iz družine, ki je na vrsti za odpaševanje. Zakaj nimajo stalnega sirarja, so informatorji izpostavili različne razloge. Eni pravijo, da zato, ker so »stisnjeni« (varčujejo) in nočejo nekoga plačati, da bi opravljal delo mlekarja na planini celo pašno sezono. Drugi razlog pa je, da nimajo mlekarja, ker ga preprosto ne morejo dobiti.

Za potrebe usposobljene delovne sile na planinah Uprava Triglavskega narodnega parka v zadnjih letih med drugim organizira in izvaja tudi izobraževanja za sirarje v sirarskem učnem centru v vasi Krn,⁸ saj je po njihovem mnenju usposobljena delovna sila prvi pogoj za povezovanje kmetijstva, turizma in varstva narave na območju planin Zgornjega Posočja (Koren, 2006).

Pojav novih oblik odpaševanja: »Krava v najem«

Na nekaterih planinah (Zaprikraj, Kuhinja) se je pojavil nov fenomen načina odpaševanja, ki smo ga poimenovali kar »krava v najem«. T. i. najem krave pomeni, da najemjemalec zanjo na planini skrbi, kot da je njegova, zanjo odpašuje in opravlja potrebne rabote. Lastniki teh krav so »veliki« kmetje, ki, kot smo že povedali, nimajo časa sami opravljati dela na planini ali pa nimajo želje po planinski paši. Tem kmetom, ki imajo čez poletje krave doma in mleka sami ne sirijo, ampak ga tudi poleti oddajajo v Mlekarno Planiko Kobarid, se lahko zgodi, da presežejo t. i. mlečne kvote. Zakon namreč določa, da lahko posamezen kmet pridela toliko mleka, kolikor mlečnih kvot mu določi država. Posamezni kmet mora tako oddati točno toliko litrov mleka, kot ga določujejo njegove mlečne kvote. Če kvote ne doseže, ga država denarno kaznuje, in prav tako tudi, če kvote preseže. Da mlečnih kvot ne bi preseгли, nekaterim ne preostane drugega, kot da mleko vlivajo v »kanal«, tj. v kanalizacijo, drugi pa oddajo krave v najem. Pri tem ni nujno, da imajo na tej planini, kamor bodo krave oddali, tudi »delež« oziroma pašne pravice. Tudi za najemjemaleca ni treba, da ima pašne pravice na planini, kjer bo imel svoje najete krave. Najpomembnejše je, da pašna in agrarna skupnost te planine soglašata, da se

⁸ Sirarski učni center v Krnu je bil opremljen v okviru projekta PHARE Revitalizacija planin v Zgornjem Posočju (Koren, 2006).

planinske paše lahko poslužujejo tudi drugi, a pod pogoji, ki jih določijo člani pašne skupnosti in lastniki planine.

Na planini Zaprikraj so najemjemalci posamezniki, ki jim planinsko pašništvo ne predstavlja nadaljevanje tradicije prednikov, ampak drugačen način dopustovanja, bolj v stiku z naravo. Prihajajo namreč iz mestnega okolja – Goriške in Obalnih mest. Njihova oziroma splošna dolžnost najemjemalcev do lastnika krav je plačilo najemnine. Ta zajema plačilo toliko litrov mleka, kot ga ima posamezna krava na pašno sezono, po ceni, ki ga za liter mleka od kmetov odkupuje Mlekarna Planika Kobarid. Oba, tako lastnik kot najemnik, imata od tega koristi. Najemnik dobi količino sira, skute in masla v sorazmerju s količino mleka, ki ga je imela njegova najeta krava, kmet – lastnik krav – pa dobi plačano mleko po taki ceni, kot če bi mleko sam oddajal v mlekarno. Na planini Zaprikraj je bilo med mojim terenskim delom takih krav, ki so bile v najemu, sedem, kar je predstavljajo kar petindvajset odstotkov vseh krav na planini.

Na planini Kuhinja so krave »v najemu« nekoliko drugače. Odpaševanje je na tej planini urejeno tako, da le en član pašne skupnosti s svojo družino opravlja tako delo mlekarja kot tudi pastirja in od tega tudi živi. Poleg njega imajo na planini živino še štirje člani pašne skupnosti. Ti nimajo nobenih delovnih obveznosti. Odnos med tem članom skupnosti, ki sam gospodari, in ostalimi, ki ženejo krave na to planino, je podoben odnosu, ki ga imajo goriški in obalni najemjemalci z lastniki krav na planini Zaprikraj. Na planini Kuhinja ta član ostalim plačuje količine mleka po odkupni ceni Mlekarne Planika ali pa jim sorazmerno s številom litrov mleka dodeli sir, skuto in maslo. Razlika med ceno odkupnine Mlekarne Planinke Kobarid za liter mleka, ki znaša približno 0,30 evrov, in ceno za liter mleka, iz katerega na planini nastanejo mlečni izdelki, ki preračunano znaša približno en evro, predstavlja članu pašne skupnosti, ki se sam ukvarja z gospodarjenjem na planini, plačilo za opravljeno delo.

Nov fenomen pripomore k temu, da se število živali na posameznih planinah ne zmanjšuje. Ne morem trditi, da je to oblika turističnega razvoja, saj so najemjemalci prijatelji in znanci članov pašnih skupnosti in ne naključni obiskovalci. Zagotovo pa je, da ta fenomen pripomore k ohranjanju planinskega pašništva in je s tega stališča pozitiven.

Urejeni tehnološki prostori, dostop in pogoji za bivanje

Kot je bilo ugotovljeno, so planine različno urejene glede organiziranosti, načina gospodarjenja in odpaševanja. Različno pa so na posameznih planinah urejeni tudi tehnološki prostori, dostop in pogoji za bivanje.

Tehnološko so najboljše urejene tiste planine, ki so bile obnovljene v okviru popotresne obnove. Potres leta 1998 je namreč nekatere planine tako močno poškodoval, da na njih niso mogli več opravljati sirarske dejavnosti. To so bile poleg nekaterih drugih tudi planine Sleme, Kuhinja, Razor in Polog. V okviru popotresne obnove je država na teh planinah uredila nove sirarne in hleve, na planini Sleme pa tudi novo molzišče, ki ga nekateri informatorji imenujejo tudi *višek najnovejše tehnologije*, bodisi v pozitivnem smislu bodisi v negativnem. V pozitivnem zato, ker je delo z najmodernejšimi molznimi napravami zelo olajšano, v negativnem pa, ker je ta sirarna tehnološko boljše opremljena kot marsikatera v dolini in v primerjavi z drugimi sirarnami na planinah, saj takšne opreme večina ne premore, na primer keramičnih ploščic, ventilacijsko opremljenih kleti, molzišča itd., zato zelo izstopa. Neki informator je to komentiral tako: »Planina more bit planina. Ne pa Sleme, ki je kot podružnica Planike.«

Pri sanaciji planin se je država najprej srečala s težavami glede lastništva. Težave so bile (in so še vedno) predvsem zaradi razdrobljenosti lastništva, zaradi česar je (bilo) nemogoče pridobiti soglasje vseh lastnikov. Predpogoj obnove je namreč pridobljeno gradbeno dovoljenje, za izdajo katerega pa mora biti urejeno lastništvo. Pri planini Kuhinja, ki je v lasti Občine Kobarid, ni bilo večjih težav. Za ostale planine pa je bilo nujno, da je država najprej uredila lastništvo, kar je pomenilo, da je planine vzela v najem od dejanskih lastnikov za čas popotresne obnove. Kmetje so bili po popotresni obnovi zavezani državi, da bodo obnovljene planine v zameno za obnovo delovale toliko časa, kot je določila država. Na teh planinah so v primerjavi z drugimi vsi tehnološki prostori, ki zajemajo sirarno, zorilnico, prostor za shranjevanje skute itd., ventilacijsko opremljeni oziroma naj sodobnejše urejeni. Vendar pa te štiri planine predstavljajo le majhen delež v primerjavi z ostalimi. Večina planin v Zgornjem Posočju ni urejenih po sodobnih tehnoloških standardih. Tehnološki prostori so večinoma stari že več desetletij. V

zadnjih desetih letih so na vseh planinah uredili sanitarije, ki morajo biti po zakonu ločeni od tehnoloških prostorov. Na nekaterih planinah je predvsem pri konservativnejših uporabnikih investiranje sanitarij povzročalo nasprotovanja, češ da so nepotrebni. Kljub temu jih imajo danes na vseh planinah. Pravilnik, ki med drugim določa ločene sanitarne prostore od tehnoloških, je *Pravilnik o prilagoditvi določenih higiensko tehničnih zahtev za mlečno predelovalne obrate na planinah*,⁹ in je bil sprejet leta 2008. Letos (2010) pa so inšpektorji začeli preverjati, ali ta pravilnik na planinah tudi izvajajo. Bistvo tega pravilnika je, da določa, katerih pogojev planinskim sirarnam ni treba izpolnjevati v primerjavi s pogoji, ki jih morajo izpolnjevati sirarne v dolini. Slovenija je namreč pri Evropski skupnosti dosegla, da visokogorske sirarne lahko odstopajo od pravilnikov, ki veljajo splošno za sirarske obrate, saj se od teh ločijo po posebnih karakteristikah, kot so zgodovinska dejstva, specifika, tradicija, sezonski značaj itd. Sanitarne-tehnični pogoji so zato omiljeni, kmetje pa morajo ravno tako voditi evidence vzorčenja mleka in mlečnih izdelkov. To izvajanje analiz je potrebno za doseganje standardov varne prehrane. Izdelki, izdelani v takih sirarskih obratih, se ne smejo prodajati preko posrednikov, temveč samo končnemu kupcu. Med opravljanjem terenskega dela (2009) tega pravilnika na planinah še niso izvajali, zanimivo pa je tudi, da nihče od informatorjev zanj še ni slišal. Predpostavljam, da uvedba pravilnika za marsikatero pašno skupnost predstavlja dodatno težavo in po njihovem mnenju nepotrebno delo.

V okviru projekta *Usposobljena delovna sila – predpogoj za razvoj ter povezovanje turizma, kmetijstva in naravovarstva na planinah zgornjega Posočja*, ki ga je leta 2003 prijavilo Sirarsko društvo Tolminc, delno pa sofinanciral TNP, so bile na šestih planinah in hribovski kmetiji s predelavo mleka znotraj območja TNP – Pretovč, Zaprikraj, Božca, Mangrt, Zaslup in vas Čadrg – med drugim tudi urejeni prostori za sprejem gostov in prodajo mlečnih izdelkov. Financiran je bil material za izdelavo nadstreška, nakup lesenih miz in klopi, na katerih naj bi se turisti zadrževali med obiskom planin, na njih pa naj bi potekala tudi prodaja. Trije osnovni cilji projekta, ki jih je prijavitelj določil ob predložitvi, so bili zagotovitev pogojev za

⁹ Pravilnik je v Uradnem listu RS, št. 3/2009 stran 286. z dne 16. 1. 2009 in je nastal na podlagi drugega odstavka 8. člena Zakona o veterinarskih merilih skladnosti (Uradni list RS, št. 93/05).

razvoj in povezovanje turizma, kmetijstva in naravovarstva na območju planin Zgornjega Posočja in Rezije, ohranitev kulturne krajine in ogroženih tradicionalnih načinov kmetovanja v Zgornjem Posočju, kot sta planinska paša in sirarstvo, ter ustvarjanje novih delovnih mest (Sirarsko društvo Tolminc, 2003). Uporabniki teh planin so investicijo pozitivno sprejeli. Poleg tega da je prostor namenjen obiskovalcem, pa ga še bolj koristijo uporabniki sami, ki ga ocenjujejo kot dobro in predvsem uporabno naložbo.



Slika 7: Prostor za sprejem gostov in prodajo mlečnih izdelkov na planini Zaprikraj
(Vir: Melita Skočir, 2009)

Dostop ima večina posoških planin urejen po makadamski cesti, pri čemer so nekatere od asfaltnih cest oddaljene le nekaj metrov (Mangrt, Kuhinja, Kašina, Stador), do drugih pa je mogoče le delno priti z avtomobilom, zadnji del poti pa je treba hoditi (Loška Koritinica, Hlevišče, Duplje, Matajur, Razor). Za urejanje makadamske poti večinoma skrbijo pašne skupnosti same, kar financirajo iz subvencij. Tam, kjer pot uporabljajo tudi drugi, se obnova poti financira s projekti. Taka je na primer makadamska pot na Božco, ki jo uporabljajo tudi jadralni padalci, saj je v bližini planine vzletna točka. Pot na planino Božca so uredili leta 2006 v okviru projekta *Turistična cesta na planino Božca*. Turistična zato, ker »bo v

spomladanskem, poletnem in jesenskem obdobju zagotavljala dostopnost pastirjev in sirarjev do kravje-kozje planine, pohodnikov do Kobariškega Stola z bovške strani, padalcev do vzletnih stez, kolesarjem omogočala izvedbo krožne kolesarske ture /.../, pozimi pa omogočala izvajanje sankanja ter teka na smučeh. Cilj je ohranjanje dostopa do planine ter razvoj okolju prijaznih turističnih dejavnosti /.../« (RS MF, 2010)

Kljub temu da je po taki ali drugačni cesti dostopna večina planin, pa uporabniki planin niso zadovoljni, če se turisti pripeljejo z avtomobilom prav do hleva. To se dogaja pogosto, kljub temu da je na večini teh poti v osrednjem območju TNP-ja vožnja z avtomobilom prepovedana. Množična uporaba obiskovalcev teh dejansko služnostnih poti pripelje do konfliktnih situacij. Mlekar na eni izmed planin se je pritoževal, da obiskovalci parkirajo avtomobile pred hlev in s tem onemogočijo živini, da bi se nemoteno gibala. Večletni in splošno znani so tudi spori med uporabniki planin Stador in Božca ter jadralnimi padalci. V bližini obeh planin so vzletne točke za jadralne padalce, zato se uporabniki pritožujejo, da med vzletom leti motijo njihovo živino, ki je na paši.

Pogoji za bivanje so večinoma urejeni tako, da na planini lahko bivajo pastirji in mlekarji celo poletno pašno sezono. Med mojim terenskim delom bivalnih pogojev ni bilo le na planinah Polog in Kuhinja. Mlekar in hkrati tudi pastir na planini Polog namreč živi le nekaj sto metrov stran, zato se odpravlja delat na planino zjutraj in zvečer ter je le takrat prisoten na planini. Podobno je na planini Kuhinja, kjer en član pašne skupnosti s svojo družino opravlja vse delo na planini; živijo le nekaj kilometrov proč ter se dnevno vozijo delat na planino.

Bivanje sirarjev in pastirjev na planini je zelo pomembno, prvič zato, ker lahko šele takrat, ko je nekdo na planini ves čas prisoten, rečemo, da je planina zares »živa«. Tako meni tudi gospodar na planini Kuhinja, ki pravi, da imajo v načrtu ureditev prostorov za bivanje, saj je »s turističnega vidika slabo to, da na planini nismo prisotni ves čas. Vsekakor je prav, da ljudje, ki delajo na planini, na njej tudi bivajo.« Tudi po njegovem mnenju bi bila planina bolj »živa« in tako tudi bolj zanimiva za mimoidoče obiskovalce, če bi bili na njej prisotni ves čas. In drugič, bivalni pogoji vplivajo tudi na reševanje težav, povezanih z delovno silo, saj bo

potencialni mlekar ali pastir pripravljen ostali na planini dlje časa, le če bodo ti pogoji urejeni.

Lastništvo

Struktura lastništva se od planine do planine zelo razlikuje. Stavbe na posameznih planinah so namreč nekje v zasebni lasti (solastništvo), drugje v lasti občine ali pa zasebnega podjetja, medtem ko so pašniki po večini v zasebni lasti ali pa so lastniki agrarne skupnosti. Nekatero stavbe in pašniki posameznih planin pa so še v denacionalizacijskih postopkih. Težave, ki jih predstavlja neurejeno lastništvo oziroma posplošeno povedano problem skupne lastnine, se kažejo na več ravneh. Prvič, neurejeno lastništvo onemogoča kakršno koli vlaganje, obnavljanje in tudi kandidiranje za nepovratna sredstva brez soglasij vseh lastnikov. In drugič, na nekaterih planinah lastništvo predstavlja tudi konflikt med tistimi lastniki stavb ali pašnikov, ki na planini nimajo živine, in ostalimi, ki jo imajo. Pri tem so med tistimi, ki imajo živino na planini, tudi taki kmetje, ki niso lastniki ne infrastrukture in ne pašnikov, temveč samo uporabniki planine. Konflikten dejavnik je najemnina, ki jo lastniki brez živine na planini zahtevajo od uporabnikov. Primer, ko neurejeno solastništvo onemogoča nadaljnji razvoj planine, je planina Sleme, kjer so po popotresni obnovi deloma uredili podstrešje, da bi lahko tržili dopolnilne dejavnosti na planini, kot je denimo turizem. Celotna investicija se je ustavila zaradi nasprotovanja enega izmed lastnikov. Tudi ostalim pašnim skupnostim predstavlja neurejeno lastništvo največjo oviro glede investicij in obnove planin. Pravzaprav je neurejeno lastništvo problem, ki bo po mnenju večine informatorjev tudi v prihodnje predstavljalo največjo težavo, od katere bo odvisen obstoj planin v prihodnje.

Izvajanje ukrepov skupne kmetijske politike

Med izvajanje ukrepov skupne kmetijske politike spadajo naslednja plačila, ki jih pašne skupnosti lahko pridobijo:

- Kmetijsko okoljska plačila (KOP) se izvajajo v treh skupinah, v drugo pa spada tudi planinska paša. Ukrepa kmetijsko okoljskih plačil, ki se nanašata

na to pašo, sta dva: planinska paša s pastirjem in planinska paša brez pastirja. Pašne skupnosti se odločijo za enega izmed teh dveh ukrepov. Če se določijo za prvega, morajo s pastirjem, ki mora biti na planini ves čas prisoten, podpisati pogodbo. Če pa se odločijo za drugega, jim ni treba imeti stalnega pastirja, morajo pa zato vsak zase odpaševati in sami opravljati to delo. Višja denarna podpora seveda dobijo tiste planine, ki uveljavljajo planinsko pašo s pastirjem, ker pa te delovne sile primanjkuje, je takih planin malo. (ARSKTRP, 2010)

- Izravnalna plačila za območja z omejenimi možnostmi za kmetijsko dejavnost (OMD). Namen tega ukrepa je izravnava stroškov pridelave zaradi težjih pridelovalnih razmer, med katere spadajo gorsko višinsko območje, naklon terena, talne razmere itd. (UL RS, 2010d)
- Plačilne pravice, ki so sestavljene iz regionalnega plačila in morebitnih dodatkov ter so v primeru planin določene za pašne površine. Na končni znesek plačilne pravice pa vplivajo še zgodovinski dodatki za vsako posamezno kmetijsko gospodarstvo posebej. (UL RS, 2010c)

Uporabniki planin pravijo vsem naštetim plačilom kar subvencije. Po njihovem mnenju so najzaslužnejše za to, da planinsko gospodarstvo v Zgornjem Posočju še živi. S tem denarjem financirajo mlekarja in stroške (sirišče, gorivo za agregat ...). Če subvencij ne bi bilo, bi po mnenju nekaterih sogovornikov že zdavnaj vse propadlo: »Če ni subvencij, ni vč nč! Planine se bodo zapirale«. Zato med njimi vladata negotovost in strah, da se bo to nekoč res zgodilo, če subvencij ne bo več, saj so stroški za delovanje planine po njihovem mnenju previsoki, da bi jih lahko pokrivala pašne skupnosti same.

Spreminjanje kulturne krajine

Na spreminjanje kulturne krajine, predvsem krčenje bivanjskega prostora oziroma zaraščanje, kot temu pravijo domačini, najizraziteje opozarjajo zlasti starejši prebivalci Zgornjega Posočja. O percepciji spreminjanja kulturne krajine, ki jo imajo prebivalci doline Trente, piše antropolog Matej Vranješ (2008), ki je v tej dolini

opravljal obsežno terensko delo. Dolina Trente je v primerjavi z ostalimi v Zgornjem Posočju najredkeje naseljena. Vranješ (2008, 130–149) je ugotovil, da so domačinske percepcije in vrednotenja spreminjanja kulturne krajine povezani s tradicionalnimi preživetvenimi praksami, med katere spada v prvi vrsti tradicionalna pašniška živinoreja. Domačini so namreč izpostavljali kot »tipični« model kulturne krajine tistega, ki je bil rezultat ukvarjanja s sistemom pašne živinoreje. Ta sistem je nekoč v dolini predstavljal tudi prevladujočo preživetveno dejavnost. Zaradi množičnega izseljevanja, zaposlovanja v nekmetijskih dejavnostih in vpliva zakona o gozdovih, ki je leta 1952 zelo omejil pašo koz, pa se je po drugi vojni v tej dolini začela intenzivna deagrarizacija. Vse to je povzročilo spreminjanje lokalne kulturne krajine.

Podobno se je dogajalo na območju celotnega Zgornjega Posočja. Zato so tudi informatorji opozarjali na zaraščanje pašnih površin, ki je prisotno na večini visokogorskih pašnikov, najbolj pa na tistih, ki ležijo na nižjih nadmorskih višinah. Med njimi je planina Polog, katere pašne površine se razprostirajo na položnih pašnikih na nadmorski višini okrog 460 metrov. Ker v zadnjih letih kmetje niso namenjali pozornosti čiščenju zaraščenih površin, je bila obremenitev pašnikov v neposredni bližini mlekarne in hlevov prevelika, bolj oddaljeni pašniki pa so se zaraščali. Zato zdaj na tej planini uvajajo nove prakse glede ohranjanja pašnikov, kot je denimo košnja šopov trav, ki jih krave ne popasejo. S tem se trava na pašnikih obnavlja in onemogoča tako hitro zaraščanje. Nova praksa, ki jo prakticirajo tudi ostale planine, pa je paša na črednike, pri čemer se krave ne pasejo kar počez kot nekoč, ampak so pašniki na planini razdeljeni na posamezne dele, ki so ograjeni in se imenujejo črednike. Pri tem se trava sproti obnavlja, zato ostane več pašne. Obstoj planinskega pašništva je namreč zelo pomemben za ohranjanje tradicionalne agrarne podobe kulturne krajine. Če pride do opuščanja planinskega pašništva, starejši informator meni: »Če planine propadejo, bo tu (na območju pašnih planin, op. a.) prou raj za medvede. Prou džungla.«

Državna finančna podpora in spreminjanje kulturne krajine sta temi, ki so ju izpostavljali mnogi informatorji. Glede obeh stvari so si več ali manj enotni: če ne bo subvencij, bodo planine obsojene na propad; če pa ne bo planin, se bo to območje zaraslo in postalo domovanje za zveri. Na hitro spreminjanje kulturne krajine opozarjajo predvsem informatorji starejše generacije, ki tudi radi primerjajo način

dela, kakršen je bil pred petnajstimi leti, in današnjega: »/.../ Včasih je bla rajnčejla, kajnc (oba izraza domačini uporabljajo za orodje, s katerim se seka vejevje – vejnik, op.a.) in kasa [kosa] in je blo vse absečena [pokošeno], vse čedno, dans pa pr vseh strojih ni nč.« Na drugi strani pa informatorji mlajše generacije ne dajejo tako velikega poudarka spreminjanju kulturne krajine, ampak so bolj kot v preteklost zazrti v prihodnost, torej v dodatne dohodke planinskega pašništva, kamor spada tudi turistično trženje.

4.2.2 Trenutno stanje turizma

Večina visokogorskih planin v Zgornjem Posočju je po mnenju informatorjev dobro obiskanih. Poudariti je treba, da sem v raziskavo zajela večinoma tiste planine, za katere sem predpostavljala, da so turistično obiskane, kar pa seveda ne pomeni, da ostale niso. Največ turistov prihaja v Zgornje Posočje julija in avgusta, zato je tudi na posoških planinah v teh dveh poletnih mesecih največji obisk. Ta je zelo odvisen od vremena, po mnenju informatorjev pa tudi, zanimivo, od vremenske napovedi. Če je napoved dobra, vreme pa oblačno, pride na planine ravno toliko obiskovalcev kot ob jasnem vremenu.

Približno polovica obiskovalcev je Slovencev, ostali so tujci. Slednji so večinoma mimoidoči pohodniki in kolesarji, nekateri, predvsem Nemci in Avstrijci, pa so že prišli na visokogorske posoške planine v okviru strokovne ekskurzije. Sicer pa so po mnenju informatorjev mimoidoči Nemci, Avstrijci, Švicarji, Italijani, pa tudi Čehi, kar pogosti obiskovalci teh planin. Nekatere izmed posoških planin so obiskali tudi pripadniki bolj eksotičnih krajev, kot sta Indonezija in Tenerife. Planino Matajur, ki je zelo blizu slovensko-italijanske meje, pa največ obiskujejo Italijani oziroma Benečani.

Slovenske goste informatorji delijo na stalne in tiste, ki prvič obišejo planino. Stalni so večinoma domačini iz bližnjih vasi, sorodniki in prijatelji, veliko pa je tudi Primorcev z Obale in Krasa. Obiskovalci pridejo najpogosteje na planine samostojno oziroma neorganizirano, nekateri pa tudi organizirano, denimo na planino Zaprikraj, Mangrt in Matajur. Na Zaprikraju so že večkrat gostili tabornike in študente, na planino Mangrt pa pridejo obiskovalci najavljeni preko agencije iz gorenjske strani.

Na teh planinah so nekateri obiskovalci ostali tudi več časa in med drugim tudi pomagali pri opravilih.

Obisk na posamezni planini je odvisen od različnih dejavnikov. Zelo je pomembna dostopnost planine – če je v bližini asfaltne ceste (Kuhinja, Mangrt, Stador, Lom) ali če do nje vodi dobro urejena makadamska cesta (Božca, Polog, Matajur, Zapikraj). Na obisk pomembno vplivajo tudi bližina naravne, kulturne ali zgodovinske znamenitosti. V bližini planin Zapikraj in Pretovč so ostanki obrambnih položajev iz prve svetovne vojne urejeni v muzej na prostem, v bližini planine Polog pa so cerkev Sv. Duha v Javorci, narejena med prvo svetovno vojno, bunkerji iz tega časa in izvir reke Tolminke. Planine pod Krnom – Kuhinja, Kašina in Zaslav – so izhodiščne točke za pohodnike in gorske kolesarje, prav tako tudi planina Duplje, ki leži na zadnji, severni, strani Krna v bližini Krnskega jezera. Planini Božca in Stador pa sta v bližini vzletišč za jadralne padalce, vendar ti, kot že rečeno, planin ne obiskujejo, imata pa zato obe planini zelo dobro urejeno dostopno pot.

Po mnenju večine informatorjev je obiskovalcem, ki prihajajo na planine, najpomembnejši nakup mlečnih izdelkov, predvsem sira. Prav uspešna prodaja sira pa je tisti dejavnik, ki gospodarje motivira za nadaljnje delovanje in jim tudi finančno omogoča nadaljnji obstoj: »Če ne bi bilo direktne prodaje, ne vem, kaj cajta (koliko časa, op.a.) bi še šlo /.../«. Na planinah, kjer je obiskovalcev veliko, približno polovico vsega pridelanega sira prodajo neposredno na planini. Ostalo polovico izdelkov proda vsak gospodar svojim stalnim strankam doma. Drugih mlečnih izdelkov, kot sta skuta in maslo, na planinah ne prodajo v takšnem obsegu. Predvsem maslo večinoma prodajo po predhodnem naročilu, saj je zelo iskano.

Večina sogovornikov meni, da je sir dovoljeno prodajati na planini brez računa, saj gre za prodajo lastnih izdelkov, ki je legalna in je primerljiva s prodajanjem lastnega blaga na tržnici. Za vse ostalo, kar kupiš v trgovini in prodajaš naprej, pa moraš imeti dovoljenje. To pomeni, da prodaja izdelkov na planini po njihovem mnenju ne spada med sivo ekonomijo, kar ji nekateri očitajo. A vendar zakonodaja določa, da izdelke, ki jih kmet predeluje doma, lahko na tržnici prodaja le, če ima registriran sirarski obrat in dopolnilno dejavnost na kmetiji. Na planinah bi morale posamezne pašne skupnosti storiti enako, če bi hotele po zakonu prodajati

mlečne izdelke. Kot smo ugotovili že zgoraj, so se nekateri sirarski obrati na planinah že registrirali, potrebna pa je še registracija dopolnilne dejavnosti. To je v okviru trenutne zakonodaje skoraj nemogoče, saj se dopolnilna dejavnost ne more nanašati na celotno pašno skupnost, ampak le na fizično osebo.

Prodaja sira obiskovalcem poteka tako, da vsak član skupnosti sam skrbi za prodajo svojega *deleža*. Na nekaterih (predvsem kravjih) planinah prodaja sir v imenu posameznih članov skupnosti, ki to želijo, tudi mlekar. Slednji je po mnenju informatorjev za to dejavnost najprimernejši, ker je na planini prisoten ves čas ter ima najboljši pregled nad proizvodnjo in deleži, ki pripadajo posameznemu kmetu. Celoten izkupiček se na koncu razdeli med posamezne člane. Na planinah, kjer se pase mlečna drobnica, pa večinoma prodaja vsak član pašne skupnosti izdelke znotraj svojega deleža med svojim odpaševanjem. Taka prodaja je bolj kot ne tudi logična, saj imajo tisti gospodarji, ki imajo največje število drobnice oziroma krav na planini, tudi večje količine mleka in več kilogramov sira ter več časa odpašujejo na planini kot ostali.

Obiskovalci so s stališča uporabnikov planin po eni strani zelo zaželeni, saj predstavljajo dodatno tržno nišo za njihove izdelke, po drugi strani so skoraj vsi informatorji izpostavili, da jih na določen način obiskovalci pri delu tudi motijo. Predvsem je problematično, da obiskovalci hodijo okoli sirarskega kotla in se ga dotikajo, saj mora biti higiena pri izdelavi sira stoddostna, še posebej, ker mleko, iz katerega izdelujejo sir, ni homogenizirano in pasterizirano. Prav tako večini informatorjem čas ne dopušča, da bi se ukvarjali z obiskovalci in jim razlagali o postopku pridelave sira in podobnih stvareh. Tako se nekateri posamezni mlekarji ali pastirji, nekje pa tudi celotne pašne skupnosti, na obiskovalce ne ozirajo in jih celo ignorirajo. Tudi nekateri informatorji so dejali, da so obiskovalci pri nekaterih predstavnikih njihove pašne skupnosti nezaželeni. Zato ni nič presenetljivega, da med turističnimi delavci glede priporočil o obisku planin vlada nekakšna previdnost, saj je nemalo kateri turist poročal o nesprejemu na določenih planinah ter ignoranci in celo nesramnosti.¹⁰ Če zelo posplošimo, ugotovimo, da takšno vzdušje vlada med tistimi pašnimi skupnostmi, kjer je večina predstavnikov starejše generacije, ki jim nekateri pripisujejo starokopitnost in »čudaštvo«, medtem ko se predstavniki srednje

¹⁰ Med delom v TIC Kobarid, sem se tudi sama srečala s takšnimi obiskovalci planin, ki so to izkusili.

in mlajše generacije bolj zavedajo, da je treba z obiskovalci vzpostaviti dober odnos, saj so prav ti potencialni kupci njihovih izdelkov. Predvsem na tistih planinah, kjer imajo posamezni člani pašne skupnosti večje število živine in so zato največ prisotni na planini, so obiskovalci bolj dobrodošli kot na ostalih. Cilj teh članov je čim več izdelkov prodati neposredno na planini, zato si, kljub temu da imajo ostalega dela veliko, tega nekako prilagodijo, da ga ostane tudi za obiskovalce in razlago o gospodarjenju na planini. Da je neposredna prodaja sira, ki je na vseh planinah odvisna od turistov, zelo pomembna, potrjujeta naslednji dve izjavi sirarjev. Neki mlad nadobuden sirar je v pogovoru o ukvarjanju z obiskovalci dejal: »Ljudem se dopade, da si vzameš pou minute cajta za njih. Potem tud ki kupjo. Čene ni pa nč.« Neki drug sirar in hkrati tudi edini gospodar na planini pa je v razgovoru, v kakšnem jeziku komunicira s tujci, dejal: »Če se gre za prodajo sira, govorim tud špansko.«

V nekaterih vidikih je razvidno, kako se mlekarji oziroma celotne pašne skupnosti že turistično razvijajo oziroma prilagajajo potrebam obiskovalcev. Na večini planin izdelujejo namreč manjše in lažje hlebe sira, saj se ti boljše prodajajo, kupci pa jih tudi lažje odnesejo v dolino. Hleb sira Tolminc z geografsko zaščito je definiran kot od 3 in pol do 5 kilogramov težak sir, Bovški sir pa mora tehtati od 2 in pol do 5 kilogramov (Koren, 2009). Vendar večina mlekarjev izdeluje lažje hlebe in manjše sire od teh dimenzij, in sicer iz dveh razlogov. Prvi razlog je cena, saj je manjši hlebec sira tudi cenovno dostopnejši (cena je bolj ali manj na vseh planinah enotna in znaša deset evrov za kilogram), drugi pa je teža, saj je mnogo obiskovalcev planin prav pohodnikov, ki kupljene sire odnesejo v nahrbtniku v dolino. Eden izmed sogovornikov deli sire, ki jih izdeluje, glede na težo in velikost, na »univerzalne turistične«, ki dosegajo nekje med dvema in tremi kilogrami, »tiste za lastnike«, ki so težki med 4 in 4,5 kilogramov in se dobro prodajajo stalnim strankam »na domu«, ter »tiste za staranje«, ki dosegajo tudi do 12 kilogramov in, kot pove že ime samo, so primerni za staranje tudi do enega leta ali več. Vsi mlekarji seveda ne izdelujejo sirov glede na to razdelitev, jih pa večina izdeluje manjše hlebe sira prav zato, ker se ti na planini lažje tržijo. Pri vsem tem se pojavlja vprašanje, ali lahko takemu siru sploh še rečemo sir Tolminc ali Bovški sir (ta je sicer že tako ali tako manjši od Tolminca, zato od določil ne odstopa toliko). Na to so opozorili tudi nekateri informatorji, ki so izpostavili, da sir, ki ga izdelujejo, ni »pravi« sir Tolminc, ker nima pravih dimenzij.

Sicer je po drugi strani še vrsta drugih določil, od tradicionalne specifične metode izdelave do območja izdelave, vonja, okusa, izgleda na prerezu itd., ki obe avtohtoni vrsti sira določujejo in zaradi katerih ni mogoče trditi, da sta vrsti določeni le z velikostjo hleba. Dejstvo pa je, da se v spreminjanju oblike (velikosti, teže) Tolminca in Bovškega sira kažejo negativni vplivi turističnega razvoja, saj se tradicionalna (in tudi zaščitena) oblika avtohtonih vrst sirov spreminja samo zato, da je bolje prodajana. Menim, da je to negativno z vidika ohranjanja sirarske tradicije in kulture. Mlekarji na nekaterih planinah sir režejo tudi na polovice in četrtine, na eni pa ga prodajajo celo po dekagramih. Lahko bi rekli, da je to alternativa izdelovanju manjših hlebov sira. Vendar to večinoma prakticirajo tiste planine, kjer je obisk velik. Sir, ki ga prodajajo na drobno, dosega tudi višjo ceno, vendar si na vseh posoških planinah tega ne morejo privoščiti, saj se narezan sir posuši, če je kupcev malo.

Cena, ki jo dosega ekoproizvod sir Tolminc, narejen na posoških planinah, je med mojim terenskim delom znašala od 9 do 10 evrov za kilogram, Bovški ovčji sir pa so prodajali po 15 oziroma 16 evrov za kilogram. Prodaja sira je ključen element za obstoj planin. Sir s posoških planin je zelo cenjeno blago, zato ga na večini planin izključno le prodajajo in ga obiskovalcem ne ponujajo za degustiranje. Glede cene so mnenja sogovornikov različna. Večinoma menijo, da so s ceno zadovoljni in da opažajo, da je tudi za obiskovalce sprejemljiva. Ker je največ kupcev domačinov, ki imajo po njihovem mnenju nizke plače, se bojijo, da sir ne bi bil več tako dobro prodajan, če bi ceno zvišali: »Lahko bi blo vč, samo vprašanje, če bi potem dobro prodajal. /.../ Tist, k ma najvč soudou ne kup, tist k je delavc, pa ne komplicira« in »Saramak bo prej kupu, ki kšn magnat (tisti, ki ima denar, op.a.). Magnat se bo pa teu še glihat (bo hotel pa še barantat, op. a.).« Ostale obiskovalce sogovorniki delijo na tiste, ki so ozaveščeni in znajo ceniti naravni, kakovosten, bioizdelek, ki je pridelan s tradicionalno metodo, in tiste, ki tega ne cenijo. Prvi kupijo ne glede na to, kolikšna je cena, medtem ko drugi barantajo in se nad ceno pritožujejo. Med prve informatorji uvrščajo nemško govoreče obiskovalce in Italijane, medtem ko so po njihovem mnenju Čehi tisti, ki vedno barantajo za ceno in na koncu nič ne kupijo. »Čehi ti ponujajo tam dva evra, da nej mu dam en kos sira za dva evra. Ma kabi! (pa kaj še, op. a.) Nej mu odrežem še prste zravn al kej!« Delitev na takšne in drugačne

obiskovalce različnih narodnosti je seveda posplošena in po mojem mnenju tudi stereotipna, vendar pa odraža odnos med predstavniki posoškega planinskega pašništva in tujimi obiskovalci.

Na splošno pa večina informatorjev meni, da je cena sira primerna. Zavedajo se, da je mogoče po eni strani visoka za kupce, predvsem zato, ker je večina kupcev domačinov, ki nimajo visoke kupne moči. Po drugi strani opozarjajo, da najbolj kakovosten sir Tolminc, ki je narejen v Mlekarni Planika, doseže v trgovinskih centrih okoli 15 evrov za kilogram. Vendar je to še vedno sir slabše kakovosti kot Tolminc, narejen na planinah. Splošno mnenje informatorjev glede cene najbolj opišejo besede enega izmed sogovornikov, ki pravi: »Če kupuješ, je drago, če prodajaš, je poceni. Cena je primerna bolj za kupce kot za kmete, saj ne odtehta tistega, kar tukaj delaš. To je bolj nagrada za dobro opravljeno delo.« Po mnenju sogovornikov je bistveno, da se sir dobro prodaja, kot tudi se, zato cene ne bodo spreminjali. Na tistih planinah, ki so dobro obiskane, prodajo namreč približno polovico vsega narejenega sira neposredno na planini.

Primeri dobre prakse: planini Kuhinja in Duplje ter planini Mangrt in Matajur

Kot primere dobre prakse bom predstavila gospodarjenje na planinah, ki so po mojem mnenju zaradi različnih dejavnikov, o katerih bom govorila v nadaljevanju, trenutno najuspešnejše pri turističnem trženju dejavnosti in izdelkov na planini.

Gospodarjenje na planini Kuhinja je zelo podobno gospodarjenju na planini Duplje, zato ju obravnavam skupaj. Takšno gospodarjenje lahko označimo za individualno upravljanje¹¹, saj se z delom mlekarja in pastirja na planini ukvarja le en izmed članov pašne skupnosti (v nadaljevanju gospodar), pri čemer mu pomaga njegova družina. Oba, tako gospodar na planini Kuhinja kot tisti na planini Duplje, od kmetijstva tudi živita. Ostalim članom pašne skupnosti na planini Kuhinja

¹¹ Individualno upravljanje ni nek splošno priznani izraz, vendar še najboljše opiše način upravljanja o katerem pišem v nadaljevanju. Individualno upravljanje ni enako individualnemu gospodarjenju, o čemer sem govorila v teoretičnem delu, saj slednja oblika ni značilna za posoške planine. Na posoških planinah je kot že rečeno prisotno skupno gospodarjenje pašnih skupnosti, v zadnjih nekaj letih pa se je pojavilo individualno upravljanje, pri čemer delo mlekarja in pastirja celotno pašno sezono opravlja le eden izmed članov pašnih skupnosti.

gospodar odplača mleko oziroma mlečne izdelke ali jih dodeli sorazmerno z njihovim deležem. Gospodar na planini Duplje pa je sam lastnik vse živine na planini.

Lastniška razmerja so na obeh planinah urejena. Pašni skupnosti planine Kuhinja je krajevna skupnost Vrsno-Krn dala planino v upravljanje za deset let. Krajevna skupnost pa ima planino v najemu od Občine Kobarid, ki ima v lasti stavbe. Prav zato, ker je lastnik Občina Kobarid, tudi niso imeli težav s popotresno obnovo. Sirarna na planini Kuhinja je nova glede na novejšo tehnološke prostore, pa tudi glede na delovanje. Predelava mleka v sir in ostale mlečne izdelke se je na tej planini po več desetletjih začela šele jeseni 2008, ko je bila otvoritev popotresno obnovljene sirarne. Prej so mleko spuščali po mlekovodu v bližnjo vas Krn, od tam pa so ga vozili v mlekarno Planiko Kobarid. Pašna skupnost na planini Duplje pa ima za dvajset let planino v najemu od agrarne skupnosti Lepena, katere eden izmed lastnikov je tudi sam gospodar. Planina Duplje je bila dobrih deset let opuščena in prav zdajšnji gospodar je na njej ponovno začel dejavnost planinskega pašništva. V primerjavi s planino Kuhinjo tehnološki prostori na tej planini niso najboljše urejeni, so pa, za razliko od Kuhinje, urejeni bivalni prostori, kjer je možnost trženja dopolnilne dejavnosti. Obe planini imata v bližini svoje vodno zajetje in elektriko – planina Duplje iz Lepene, planina Kuhinja pa iz Krna.

Obe planini sta zelo obiskani, saj ležita na izhodišču pohodniških poti. Planina Kuhinja leži na južnem pobočju Krna, planina Duplje pa na severnem. Medtem ko planino Kuhinja obiskujejo tudi tisti, ki niso pohodniki, saj se zaradi dobrega dostopa zelo blizu lahko pripelješ z avtomobilom, pa so obiskovalci planine Duplje izključno pohodniki, saj je najkrajša pot do te planine iz Lepene, po kateri je dve uri hoje.

Zaslужek obeh gospodarjev je vezan na prodajo mlečnih izdelkov mimoidočim obiskovalcem, zato jim oba namenjata veliko pozornosti. Na planini Duplje je celo povpraševanje večje od ponudbe. Večina pridelka gospodar planine Duplje proda neposredno na planini, njegove stalne stranke pa morajo sir vnaprej rezervirati. Poleg sira, ki je na planini Duplje ovčji (mešan iz ovčjega in 20 % kravjega mleka), pa sta v ponudbo vključeni tudi skuta in kislo mleko. Posebno vrednost pri pritegnitvi pozornosti obiskovalcev pa dodajo tudi ostale živali, prašiči in kokoši. Prašiči so bili nekoč »obvezni del« na planinah, saj so jih hranili s sirotko. Danes imajo prašiče le

še na redkih planinah, na večini pa sirotko vlivajo stran. O trženju te danes zelo popularne in tudi sicer zelo zdrave tekočine na večini planin namreč še ne razmišljajo. Gospodar na planini Duplje se za trženje svoje ponudbe trudi tako, da mimoidoče »nagovarja« k obisku tudi z doma izdelanimi informativnimi tablam, postavljenimi pred mlekarno, kjer oglašuje svojo ponudbo.

Gospodar na planini Kuhinja prav tako največ izdelkov proda neposredno na planini, kar je tudi njegov cilj. Poleg sira je njegova ponudba tudi skuta, maslo pa izdeluje le za lastno rabo. V primerjavi s planino Duplje je mogoče ta planina nekoliko manj »živa«, ker gospodar in njegova družina niso ves čas prisotni, imajo pa v načrtu ureditev bivalnih prostorov in tudi prenočišč za obiskovalce.



Slika 8: Informativna tabla o ponudbi na planini Duplje
(Vir: Melita Skočir, 2009)

Gospodarjenje pri drugem paru planin, planine Mangrt in Matajur, lahko označim kot primer dobre prakse glede turističnega razvoja, predvsem zaradi mlade, nadobudne delovne sile na obeh planinah. Na obeh planinah največ časa gospodarita fanta, stara okrog 25 let. Njuna očeta imata največje število živine na teh dveh

planinah in od kmetijstva tudi živita. Gospodarjenje na planini Mangrt poteka tako, da vsak član pašne skupnosti odpašuje sorazmerno s tem, koliko litrov mleka ima njegova drobnica. Med odpaševanjem na planini vsak posamezen član prodaja svoj sir. Prav zato se s trženjem še bolj trudijo, kar dokazuje dejstvo, da približno devetdeset odstotkov izdelkov prodajo neposredno na planini. Na planini Matajur pa je gospodarjenje urejeno tako, da imajo najeto delovno silo, mladega sirarja in mladega pastirja, vendar sta oba hkrati tudi člana pašne skupnosti.

Uporabniki planine Mangrt so tudi dejanski lastniki stavb na planini. Vseh lastnikov je 24, od tega jih 6 uporablja planino. Pašniki pa so v državni lasti. Lastnik planine Matajur pa je Občina Kobarid, ki ji pašna skupnost plačuje najemnino.

Obe planini sta zelo dobro obiskani, na obe prihajajo tudi napovedane skupine. Na planino Mangrt prihajajo organizirano največ angleški turisti, ki jih vodi agencija iz Kranjske Gore. Tem pripravijo »poseben program«, tako da jim razložijo določene stvari, povezane z delom na planini, pokažejo jim potek procesa izdelovanja sira od molže, v kateri se lahko tudi sami poskusijo, do končnega izdelka, pripravijo pa jim tudi degustacijo sira. Sogovornik je izpostavil, nezanimanje lokalnih agencij za karkoli takega: »Za tist raft se puljo, da bi kdo kej drugga naredu pa ne. Če usahne Soča, je kr konc.«

Prav tako prihajajo nekateri obiskovalci tudi na planino Matajur najavljeni. Na tej planini z njimi ravnajo podobno kot na planini Mangrt. Obiskovalci lahko sodelujejo pri molži, ogledajo si lahko postopek pridelave sira, pripravijo jim degustacijo sira.

Planini Kuhinja in Duplje sta primer naklonjenosti trenutnemu turističnemu razvoju in tudi potencialnemu razvoju v prihodnje. Od drugih posoških planin se razlikujeta po tem, da na njiju gospodari le ena družina. To, da so na planini vedno eni in isti ljudje, se kaže kot najperspektivnejše za nadaljnji turistični razvoj. Ta oblika gospodarjenja je na posoških planinah nova, saj je na teh dveh planinah tako gospodarjenje prisotno le par let. Z vidika ohranjanja tradicionalnega gospodarjenja na planinah je pojav te oblike negativen, saj je tradicionalna oblika gospodarjenja na posoških planinah odpaševanje vsakega člana pašne skupnosti z njegovo družino. Na sam obstoj planinskega pašništva nasploh pa ta oblika vpliva pozitivno. Omogoča

namreč uspešnejše trženje, brez morebitnih konfliktov in neprestanih konsenzov med posameznimi člani pašnih skupnosti.

Planino Mangrt in Matajur pa sem kot primera dobre prakse izpostavila zato, ker sta ravno tako naklonjeni turističnemu obisku in se že turistično razvijata, predvsem zato, ker na njih gospodari mlada delovna sila. Večina sogovornikov meni, da so mlajši gospodarji bolj zavzeti za turistični razvoj in v njem vidijo tudi možnost za ohranjanje planinskega pašništva v prihodnosti, starejši, ki v okviru vseh pašnih skupnosti predstavljajo večino, pa so konservativnejši ter nemalokrat tudi nasprotujejo turističnemu razvoju in zavračajo turiste.

Planina Polog – preplet interesov različnih institucij glede turističnega razvoja območja planine

V času opravljanja terenskega dela sem opazila, da večina lokalnih in drugih institucij skuša vplivati na turistični razvoj območja, kjer leži planina Polog. Tako se zdi, da je planina Polog v primerjavi z ostalimi trenutno najrazvitejša glede turizma. V nadaljevanju predstavljam preplet vplivov in idej posameznih institucij, ki so »krive« za tako stanje.

Planina Polog je najnižje ležeča planina v Posočju. Leži v dolini Tolminke in do nje vodi položna makadamska pot, ki ni težko prevozna. Nekoč je bila ta planina Pologarjeva domačija, ki so jo odkupili kmetje iz vasi Poljubinj in Žabče. Lastnikov planine je deset, vendar le trije planino še vedno uporabljajo. Poleg njih pa so uporabniki planine tudi nelastniki. Gospodarjenje na planini ima pašna skupnost Polog urejeno tako, da delo mlekarja in pastirja opravlja en član pašne skupnosti. Dolžnost, ki jo imajo ostali člani pašne skupnosti, pa je opravljanje letnih rabot. Posameznemu uporabniku se delež izdelkov razdeli tako kot na ostalih planinah, glede na količino mleka, ki ga imajo njegove krave.

Planina je bila obnovljena v okviru popotresne obnove leta 2004, zato so tehnološki prostori dobro urejeni. Gospodar, ki opravlja vse delo na planini, živi v bližini, tako da planina dejansko ni »živa« kot nekatere druge posoške planine. Na planino prihaja opravljat delo dvakrat na dan, zjutraj in zvečer. Obiskovalci zato ne

morejo kadarkoli kupiti mlečnih izdelkov, ampak le v okviru urnika, ki je izobešen na vratih mlekarne.

Dostop do planine je po sedem kilometrov dolgi makadamski cesti iz vasi Zatoľmin. Pot je, razen zadnjih tristo metrov do planine, ki je v zasebni lasti, državna last in zanjo skrbi Občina Tolmin. Za zadnjih tristo metrov poti pa skrbijo uporabniki planine, zato sta pred začetkom tega dela poti tudi ograja, ki fizično preprečuje nadaljnjo vožnjo z avtomobilom, in opozorila tabla, ki sporoča, da je pot zasebna in jo zato lahko uporabljajo le lastniki parcel.

V neposredni bližini planine je cerkev Sv. Duha v Javorci iz prve svetovne vojne, ki je v Zgornjem Posočju priljubljena turistična točka in je tudi ena izmed postaj na zgodovinski poti Pot miru, ki povezuje spomenike in ostaline iz prve svetovne vojne v Zgornjem Posočju. Mimo planine pa vodi krožna pešpot do izvira Tolminke, od koder pohodniki lahko nadaljujejo pot proti Prehodcem in Krnskemu jezeru. S cerkvijo in krožno potjo upravlja LTO Sotočje (cerkev in cesta sta občinski), s Potjo miru pa Fundacija Poti miru v Posočju. Tretji, ki upravlja s celotnim območjem, kjer leži planina, pa je Triglavski narodni park.

Prav zaradi velike obiskanosti območja in institucij, ki ga upravljajo, nastajajo nekatera nesoglasja med omenjenimi institucijami in uporabniki planine. Eno takih je promet v okolici planine. Pred ogrado, kjer se začne privatna pot, bi po sogovornikovih besedah moralo biti urejeno parkirišče, saj se pogosto zgodi, da parkirani avtomobili zagradijo pot in onemogočijo dostop do planine lastnikom in uporabnikom. Parkirišče bi moralo po mnenju uporabnikov te planine zagotoviti občina Tolmin oziroma LTO Sotočje, ki upravlja s cerkvijo in za obisk pobira tudi vstopnino. Po njihovem mnenju parkirišče ne bi bilo namenjeno samo obiskovalcem planine, ampak tudi tistim, ki obiskujejo cerkev in vojne ostaline. Bolj kot to, da avtomobili pred ograjo zapirajo pot, pa uporabnike moti, če se obiskovalci z avtomobili pripeljejo neposredno do planine, saj je to zelo moteče za živino, ki ji je onemogočeno neomejeno gibanje. Naslednjo težavo pa predstavlja pot, ki prečka planinske pašnike in vodi do izvira Tolminke. Po mnenju sogovornikov se je dogajalo, da nekateri pohodniki niso zapirali vrat na pašnikih in so krave kar naprej uhajale iz ograde. Deloma so ta problem rešili tako, da je TNP namesto vrat postavil posebne rampe, ki živini onemogočajo prehod. Vendar po mnenju enega izmed

sogovornikov ta težava še vedno ni povsem odpravljena. Isti sogovornik je do institucij, ki turistično promovirajo to območje in ga želijo kot takega tudi tržiti, kritičen: »Lokalna oblast bi rada, da se tuki neki naredi glede turizma, noben pa noče nič investirat. Potem ko bi bilo pa že vse narejeno (če bi investirali lastniki oziroma uporabniki, op. a), pa bi vsi priložil lonček zravn.«

4.2.3 Turizem v prihodnosti

Nadaljevala bom z idejami in predlogi za nadaljnji turistični razvoj planin, ki so jih izpostavljali informatorji. Na planini Polog, ki sem jo v prejšnjem poglavju obravnavala kot primer, kjer se pojavlja več institucij, ki vplivajo na turistični razvoj tega območja, je informator poudaril, da ga obiskovalci motijo oziroma ovirajo pri delu. Zato meni, da bi moral biti na planini poleg njega še nekdo, ki bi se ukvarjal izključno le z obiskovalci. To bi lahko bil nekdo izmed članov pašne skupnosti ali drug primeren domačin. Sicer je največ obiskovalcev mimoidočih pohodnikov ali pa takih, ki pridejo le kupit sir in skuto. Manj je takih, ki jih zanimata delo na planini in postopek pridelave. Tem informator zdaj sam kar med opravljanjem svojega dela obrazloži nekatere stvari, ki jih zanimajo. Meni pa, da bi bilo bolje, če bi bilo več vodenih izletov (turiste v planino Polog vodi le športna agencija Maya iz Tolmina, pa še ta redko), kjer bi vodič že pred vhomom v mlekarno okvirno razložil, kaj se v njej dela, da bi jo obiskali res samo tisti, ki jih to zanima. Zdaj se namreč dogaja, da se vanjo zgnete veliko takih, ki jih pridelava sira sploh ne zanima. Poleg vsega pa postane problematična tudi higiena, če je ljudi v mlekarni preveč, o čemer smo že govorili. Ostali prihodki iz turizma na planini bi bile po informatorjevem mnenju nočitve, saj je po njih veliko povpraševanja. Prenočitvene kapacitete bi lahko uredili v nadstropju nad mlekarno, vendar za zdaj tega interesa nima še nihče izmed lastnikov. Problem pa bi se najbrž pojavil tudi, ko bi bilo urejene kapacitete treba upravljati. Tudi za to opravilo bi bila potrebna še ena oseba, ki bi se ukvarjala s trženjem prenočitvenih kapacitet. Informator tako meni, da bi v primeru ureditve prenočišč na planini lahko razširili ponudbo mlečnih izdelkov, saj bi na primer kisle mleko in sirotka, ki jo zdaj vlivajo stran, šla bolj v promet. Glavna ovira za

uresničitev vsega tega je pomanjkanje finančnih sredstev, primanjkuje pa tudi ustrezne delovne sile, ki bi se ukvarjala s turisti. Glede turističnega razvoja celotne doline Tolminke informator meni, da bi morala biti urejena tako kot Logarska dolina, da bi torej lahko obiskovalci vanjo vstopili le proti plačilu. Nadzorniki TNP-ja in turistični vodiči bi obiskovalcem nudili razlago o značilnostih doline. Če bi bilo vse bolj organizirano, kot je zdaj, bi bili po njegovem mnenju obiskovalci na planini manj moteči. Meni namreč, da nekateri obiskovalci prav zato, ker je zdaj vse brezplačno, ne znajo ceniti niti planine niti ostalih stvari v dolini. Če bi morali za ogled sirarne plačati le simbolično vstopnino, bi se odnos obiskovalcev bistveno spremenil. Informator na splošno turistični razvoj planine Polog podpira in meni, da bi dohodki iz trženja dopolnilnih dejavnosti na planini lahko predstavljali alternativo subvencijam.

Večina informatorjev na ostalih planinah je najbolj poudarjala dejstvo, da bi se morala na planini z obiskovalci ukvarjati ena oseba, ki bi imela čas samo zanje. Ta oseba bi se ukvarjala lahko tudi s prodajo izdelkov, saj so na nekaterih planinah mlekarni, ki se trenutno s tem ukvarjajo, že preobremenjeni. Nekateri menijo, da bi to moral biti nujno nekdo znotraj pašne skupnosti (če že ne to, pa vsaj »domač«), ki bi ga plačali iz subvencij tako kot mlekarja.

Po mnenju mnogih informatorjev bi bilo treba znotraj mlekarne urediti poseben prostor za sprejem turistov, ki naj bi bil ločen od predelovalnih prostorov. Urejen bi moral biti tako, da bi obiskovalci še vedno lahko opazovali predelavo mlečnih izdelkov in tudi skladiščenje sira. Na planini Mangrt na primer načrtujejo ureditev posebnega prodajnega prostora, ki bo od zorilnice ločen s stekleno steno. S tem naj bi rešili problema segrevanja in higijene, ki se pojavljata ob vstopu obiskovalcev, hkrati pa bi ti ravno tako imeli možnost ogleda sirov, zloženih na policah v zorilnici.

Največjo priložnost za dodaten zaslužek iz turizma informatorji vidijo v oddajanju nastanitvenih kapacitet. Na skoraj vseh planinah imajo tudi razpoložljive prostore, v katerih bi lahko uredili prenočišča. Na planinah, ki imajo še vedno avtohtono podobo, so večja stavba, v kateri so mlekarne in spalni prostori mlekarja in pastirjev, okoli nje pa manjši hlevi. Slednji so večinoma že urejeni v vikende, ki bi jih po mnenju sogovornikov posamezni lastniki lahko tržili v turistične namene. Taki

sta predvsem planini Zaslap in Lom. Na ostalih planinah pa bi prenočitvene kapacitete lahko uredili iz prenove kakšnega izmed porušenih hlevov, kar pa bi zahtevalo večje finančne vložke. Po mnenju enega izmed informatorjev bi bila obnova enega izmed hlevov dovolj za razvijanje turizma na planini. V spodnjem delu bi uredili prostor za druženje in črno kuhinjo (na planini Mangrt namreč namenoma niso obnovili sirarne sodobnejše, saj menijo, da le črna kuhinja predstavlja pravo turistično atrakcijo), kjer bi kuhali tradicionalne jedi, zgoraj pa bi bila skupna ležišča. Na tistih planinah, ki so bile obnovljene v okviru popotresne obnove, so bili prostori, namenjeni turističnim prenočitvam, načrtovani pri obnovi, čakajo pa le še primernega investitorja, ki jih bo dokončal in tržil. Med opravljanjem terenskega dela se uradno z oddajanjem nastanitev ni ukvarjala še nobena pašna skupnost ali posameznik, na nekaterih planinah pa so sem in tja že prespali nekateri obiskovalci, predvsem najavljene skupine. Povpraševanje po nočitvah je, glede na mnenje sogovornikov, ogromno. Zato nekateri razmišljajo o udejanjanju te ideje že v prihodnjih letih, vprašanje pa je, kako bodo to lahko uradno izvajali. Tako daleč namreč še nihče ne razmišlja. Na nekaterih planinah razmišljajo že o tem, da bi prenočitvene kapacitete v zimskem času, ko je planina »mrtva«, lahko zapolnili, če bi v okolici uredili tekaške in sankaske proge. To bi bilo izvedljivo predvsem na planinah Matajur in Božca.

Eden izmed sogovornikov vidi možnost razvoja turizma na planini bolj v vodenih ogledih kot v nočitvah. Njegov pomislek glede nočitev je v tem, da bi turisti lahko motili spanec mlekarju in pastirjem, ki hodijo zgodaj zvečer spat in prav tako zgodaj zjutraj vstanejo.



Slika 9: Črna kuhinja na planini Mangrt – turistična atrakcija
(Vir: Melita Skočir, 2009)

Dodatno ponudbo na planinah v primeru večjega razvoja turizma informatorji vidijo v ponudbi narezkov, ki bi bili sestavljeni iz mlečnih izdelkov, izdelanih na planini, in lahko tudi domačih suhomesnatih izdelkov. Največja tržna niša je po njihovem mnenju prodaja pijače, ki pa je zelo težko izvedljiva, saj bi na planinah morali registrirati gostinske obrate. Še sirarski obrati na vseh planinah niso uradno registrirani. Tistim, ki bi na planini prenočili, pa bi lahko ponujali planinski zajtrk, sestavljen iz domačega mleka, sira, masla, marmelade, kruha ... Informator na planini Kuhinja je ponudbo, ki jo namerava realizirati na planini, poimenoval »planšarski turizem«. Oblikoval bi ga tako, da bi zajemal planšarstvo, sirarstvo, prodajo značilnih jedi in pijač – na primer medu, žganja, kislega mleka, skutnce (juha iz skute), frike (jed iz sira in krompirja ali jajc) itd. Idejo za tako obliko razvoja je sogovornik pridobil iz strokovnih ekskurzij v tujini, predvsem v Avstriji, kjer so jim ob obisku planin ponudili »tipično jed«, ki je bil v njihovem primeru domači med. V okviru popotresne obnove planine Kuhinja pa je bil načrtovan tudi poseben predstavitveni prostor. V njem sogovornik načrtuje predstavitev starih pripomočkov, ki so jih nekoč uporabljali pri sirarstvu, staro ognjišče in predstavitveni video, ki bi omenjal vse planine v »Krnskem bazenu«. S tem, da bi morala biti planina Kuhinja kot neke vrste predstavitveno-informacijska točka za vse planine v njeni okolici, se strinjajo tudi pripadniki pašnih skupnosti na okoliških planinah.

S posebno informacijsko točko oziroma predstavitevijo v obliki razstave o planinskem pašništvu, ki jo načrtuje TNP in ki naj bi pripomogla tudi k boljši turistični prepoznavnosti in večjemu turističnemu obisku planin, se informatorji strinjajo, saj večinoma menijo, da so planine premalo vključene v lokalno turistično ponudbo. Za razvoj turizma na planinah lokalne institucije po njihovem mnenju ne naredijo veliko, predvsem ne splošno za vse planine.¹² Bolj se institucije posamezno ukvarjajo na individualni ravni s posameznimi planinami. Vse ostale aktivnosti in znamenitosti (športne aktivnosti, zgodovinski ostanki ...) so po njihovem mnenju bolj reklamirane. Glede na to, da so »žive« visokogorske planine značilnost Zgornjega Posočja in jih nikjer drugod v Sloveniji ne najdemo v tolikšnem številu, se jih po njihovem mnenju premalo turistično promovira, nekateri pa celo trdijo, da jim pristojne lokalne institucije ne nudijo nobene pomoči glede turističnega razvoja. Večjo prepoznavnost planin bi se po mnenju nekaterih sogovornikov lahko oblikovalo z vzpostavitvijo posebnega centra v dolini, ki bi predstavljal planine, ali pa bi se to odvijalo v okviru že ustanovljenih turistično-informativnih centrov v Tolminu, Kobaridu in Bovcu. Tu naj bi bila predstavitev urejena tako, da bi spodbudila potencialne turiste k obisku planin.

Planine bi morale biti po mnenju mlajših sogovornikov bolj označene, urediti bi bilo treba posebne predstavitvene table za vsako planino, ki bi turiste obveščale o možnostih prenočevanja, o smereh dostopa, o ponudbi mlečnih izdelkov, o možnosti za druge aktivnosti v okolici planine, kot so pohodništvo, kolesarjenje itd. V sklopu informacijske točke pa bi morali biti skozi fotografije predstavljeni del postopka predelave sira, spremembe skozi zgodovino (zgodovinski del je po njihovem mnenju zelo pomemben predvsem za starejšo generacijo, ki se rada spominja preteklosti), razgled na okoliške gore, pomen visokogorskega planinskega pašništva za domačine itd., skratka čim več stvari, ki bi ljudem vzbudili zanimanje, da bi si planine tudi

¹² Na bovških planinah je sicer nekoliko drugače kot na tolminskih in kobariških. Tam je obstoječa sirarska pot Po poteh bovške ovce, ki obiskovalce usmerja na kmetije in planine, kjer izdelujejo Bovški ovčji sir. Na obeh bovških planinah, Duplje in Mangrt, sem opazila izobešen plakat, identičen prvi strani brošure (glej sliko 1). Vendar je dobronamerno delo, ki ga je realiziral PRC, pri uporabnikih planine Mangrt sprožilo posmehovanje, nesprejemanje in odtujitev do te poti zaradi ovce na plakatu. *»Use lepo in prou, samo pogledi pa, kejšna ueca (ovca) je tem (na plakatu), sej je vsa shirana in še grdo ostrizena. In uha ma neka čudna. To ni nobena buška ueca. Sej sem reku unmu (tistemu, ki je to oblikoval, op. a.) če niso mogli dobit bujš slike. Še je reku, da je ta mela lepo ozadje.«* (ozadje na plakatu je sinje modro, op. a.)

dejansko ogledali. Nekdo je omenil, da bi morali oblikovati tudi spletno stran, na kateri bi bile posamezne planine predstavljene. Nenazadnje pa bi po mnenju večine informatorjev morala biti za posoški planinski sir tudi večja propaganda, saj je ta po njihovem mnenju kakovostnejši in bolj *bio* od ostalih, pridelanih na kmetijah v dolini.

Vsekakor je poleg vseh izpostavljenih mnenj in idej glede stvari, ki bi pripomogle k nadaljnjemu turističnemu razvoju posoških planin, nenazadnje zelo pomembna tudi osebnost in angažiranost posameznikov, ki bi se s tem ukvarjali.

4.2.4 Sklepne ugotovitve etnografske raziskave med člani pašnih skupnosti o turizmu na planinah

Metoda opazovanja z udeležbo in opravljanje intervjujev med člani pašnih skupnosti posoških planin, pa tudi nekateri neformalni razgovori s posamezniki, ki se ukvarjajo z dejavnostjo planinskega pašništva, so mi omogočili, da sem dobila vpogled v aktualno turistično dogajanje na obravnavanih planinah. Na tem mestu bom še enkrat poudarila bistvene ugotovitve etnografske raziskave.

Obstoj in nadaljevanje tradicije planinskega pašništva v Zgornjem Posočju sta najbolj odvisna od obstoja »majhnih« (malih) kmetov, ki svojo živino v poletnem času ženejo na pašo v visokogorje. Več kot polovica teh kmetov je starejše generacije. Vsem je skupno to, da imajo malo živine in gospodarijo na manjših kmetijah. Planinsko pašništvo jim večinoma predstavlja neke vrste hobi in možnost dodatnega zaslužka, le malo pa je takih, ki živijo izključno od kmetijstva.

Ugotovila sem nekatere spremembe tradicionalne oblike gospodarjenja na posoških planinah:

Prvič, če je prej lahko s planino gospodaril samo tisti, ki je imel pašne pravice in je pripadal vasi, iz katere so prihajali vsi člani pašne skupnosti, danes to ni več tako natančno določeno. S soglasjem agrarne in pašne skupnosti posamezne planine se paše lahko poslužujejo tudi drugi, vendar pod pogoji, ki jih določijo lastniki ali člani pašne skupnosti. Namen tega je, da se število živine ne zmanjšuje. V zadnjih letih posamezni večji rejci, ki sami nimajo interesa po planinski paši, svojo živino

oddajo v t. i. najem. To pomeni, da živino sicer ženejo na planino, vendar vse obveznosti s tem, vključno z odpaševanjem, opravi nekdo drug. Ti, ki živino vzamejo v najem, so najpogosteje mali lokalni kmetje, v enem primeru pa so to tudi posamezniki iz drugih delov Slovenije, ki jim planinsko pašništvo ne predstavlja družinske tradicije.

Drugič, če so prej sirarsko dejavnost na planini opravljali domači sirarji – »stari mojstri«, ki so se sirjenja naučili od svojih prednikov –, danes to na kar nekaj posoških planinah opravljajo sirarji, ki so se sirarskega znanja naučili na različnih izobraževanjih in večinoma niso domačini. To pri nekaterih »starih mojstrih« zbuja pomisleke glede kakovosti izdelave njihovega sira. Pomanjkanje tovrstne delovne sile, predvsem domačinov, ki bi se odločali za opravljanje tega dela, predstavlja na planinah problem, ki bo mogoče celo ogrozil obstoj nekaterih planinskih sirarn. Pomembno je, da se tradicija planinskega pašništva in sirarstva nadaljuje. Paša namreč onemogoča drastično spreminjanje kulturne krajine oziroma »zaraščanje«, kot temu pravijo domačini, ohranja pa se tudi tradicija izdelovanja avtohtonih vrst posoških sirov.

In tretjič, če so nekoč na vseh planinah vsi člani pašne skupnosti opravljali tako delo sirarja kot pastirja, odvisno od tega, koliko krav so imeli na planini, se je danes ta način odpaševanja ohranil le na nekaj planinah. Najpogostejši način, ki je prisoten na večini planin, je, da člani pašne skupnosti najamejo sirarja kot najeto delovno silo. Ta nima živine na planini. Delo pastirja pa opravljajo člani sami tako, kot je bilo to nekoč. Obstajata še druga načina gospodarjenja na planinah, ki pa sta prisotna le na nekaterih planinah. Prvi je, da člani pašne skupnosti najamejo mlekarja in pastirja, torej gre za najeto delovno silo, ki nima lastnih krav na planini. Drugi pa je, da člani pašne skupnosti za določeno odškodnino zaupajo živino posamezniku za celotno pašno sezono. Slednji na planini sam gospodar, siri in trži mlečne izdelke. Vse naštetе nove oblike gospodarjenja na planinah so posledica spreminjanja in prilagajanja »novemu svetu« in hkrati tudi vplivajo (in bodo vplivale) na to, kako bo potekal razvoj (tudi turistični) na planinah.

Trenutno stanje turizma in njegov nadaljnji razvoj na posameznih planinah pa sta odvisna še od drugih dejavnikov. To so urejenost tehnoloških prostorov, dostopne poti, pogoji za bivanje in lastništvo. Ugotovila sem, da se tiste planine, ki imajo vse

navedene pogoje urejene, bolje turistično razvijajo od ostalih in imajo najbrž tudi večjo možnost za nadaljnji turistični razvoj.

Na eni strani urejeni tehnološki prostori olajšujejo delo sirarju in omogočajo izdelavo kakovostnih mlečnih izdelkov, na drugi strani pa bodo najverjetneje v prihodnje neurejeni tehnološki prostori vzrok za slabši ekonomski položaj planine predvsem zaradi težav s trženjem mlečnih izdelkov. V zadnjih letih se je namreč v Sloveniji uredila tudi zakonodaja glede predelave mleka na planinah.

Urejen dostop po eni strani uporabnikom planine omogoča preprostejše gospodarjenje, po drugi pa večji turistični obisk. Vendar pa, kot sem ugotovila, to ne pomeni, da se morajo turisti pripeljati z vozilom vse do objektov na planini. S tem v zvezi prihaja namreč do konfliktnih situacij predvsem zaradi vzdrževanja cest in neprimerne parkiranja. Z večjim turističnim obiskom se večja tudi potreba po urejeni infrastrukturi (parkirišča, izogibališča ...). Vsekakor pa imajo tiste planine, ki so bližje lokalnim asfaltiranim cestam, prednost glede turističnega obiska in večje možnosti za razvoj dopolnilnih dejavnosti na planini.

Ugotovila sem, da so bivalni pogoji zelo pomemben dejavnik obstoja in razvoja planin. Za uspešnejše trženje dopolnilnih dejavnosti je zelo pomembna štiriindvajseturna pristnost uporabnikov planine.

Struktura lastništva se od planine do planine zelo razlikuje (solastništvo, skupna lastnina, denacionalizacijski postopki ...). Za urejeno lastništvo bi lahko rekla, da je eden izmed pomembnejših pogojev za nadaljnji razvoj. Vsa finančna vlaganja (s sredstvi pašne skupnosti) ali kandidiranja za (nepovratna) sredstva so namreč vezana na lastništvo planine, saj je predpogoj kakršne koli investicije pridobljeno gradbeno dovoljenje, ki pa se lahko izda le s privoljenjem vseh lastnikov. Ugotovila sem, da je glede lastništva zelo malo posoških planin urejenih tako, da jim investicije ne povzročajo težav. Največjo prednost imajo tiste, ki so v občinski lasti.

Večina uporabnikov posoških planin je prepričanih, da sta obstoj in nadaljevanje njihovega delovanja zelo odvisna od državnih denarnih spodbud oziroma subvencij. V primeru ukinitve subvencij vidijo pospešeno opuščanje te dejavnosti. Ostali, ki pa so v manjšini, menijo, da bi bil turistični razvoj oziroma dohodki iz razvoja dopolnilnih dejavnosti, ki bi jih tržili v turistične namene, lahko alternativa subvencijam. Večino in manjšino bi lahko posplošeno opredelili kot

starejšo generacijo nasproti mlajši. Starejši se ukvarjajo s planinskim pašništvom, ker jim to predstavlja nadaljevanje tradicije in skrb za ohranjanje (tradicionalne) kulturne krajine. Mlajši pa vidijo v opravljanju dejavnosti planinskega pašništva možnosti dobrega zaslužka in so zato bolj usmerjeni v trženje, tudi turistično. Opisan odnos, ki ga imajo oboji do te dejavnosti, se odraža tudi v odnosu do (tujih) obiskovalcev na planini. Če na neki planini prevladujejo uporabniki starejše generacije, so na njej turisti manj zaželeni, kot če prevladujejo pripadniki mlajše generacije.

Glede trenutnega turističnega obiska na posoških planinah sem ugotovila, da je večina planin po mnenju uporabnikov dobro obiskanih. Po oceni informatorjev je več kot polovica vseh obiskovalcev sorodnikov, prijateljev in okoliških prebivalcev. Ostali pa so prebivalci iz ostalih delov Slovenije in iz tujih držav, predvsem sosednjih Italije in Avstrije ter Nemčije. Najštevilčnejši (bolje obiskane planine povprečno dnevno obiše od dvajset do trideset ljudi) obisk je julija in avgusta, v sončnem vremenu. Poleg tega, da je obisk odvisen od vremena, je odvisen tudi od dostopnosti, pa tudi od naravnih, kulturnih ali zgodovinskih znamenitosti v okolici. Po mnenju informatorjev je največji motiv za obisk njihovih planin nakup mlečnih izdelkov. Pravzaprav se trenutno turistično dogajanje odvija predvsem okoli prodaje mlečnih izdelkov, saj je prodaja trenutno tudi edina ponudba na večini posoških planin. Ugotovila sem, da je prodaja, predvsem neposredna, izjemno pomembna, saj motivira uporabnike planine, da nadaljujejo dejavnost in jim jo posledično tudi omogoča. Za prodajo na planini skrbi posamezni član pašne skupnosti sam, prodaja pa izdelke, ki mu pripadajo glede na njegov delež. Na nekaterih (predvsem kravjih planinah) za prodajo skrbijo tudi sirarji v imenu posameznih članov pašne skupnosti, ki to želijo. Praviloma je prodaja najuspešnejša na tistih planinah, kjer gospodari le en član pašne skupnosti (skupaj z družino) sam.

S tem, ko so turisti v zadnjem desetletju začeli pogosteje obiskovati posoške planine, se je povečala tudi neposredna prodaja, kar pa je sčasoma povzročilo, da so prav zaradi lažjega trženja in boljše prodaje na večini posoških planin začeli izdelovati manjše hlebe sira, saj je bilo po takih večje povpraševanje. Taki siri pomenijo pohodnikom lažji transport v dolino in so cenovno dostopnejši. Vendar pa po drugi strani ta manjši sir ni več avtohtoni Tolminc, saj ima le-ta določene

dimenzije. Predvsem na bovških (ovčjih) planinah pa sir uspešneje tržijo s prodajo rezanega sira.

Po mnenju informatorjev so turisti na planinah zaželeni, ker predstavljajo dodatno tržno nišo, a vendar jih njihov obisk pri delu tudi moti, predvsem zato, ker v okviru svojega vsakodnevnega dela nimajo dovolj časa, ki bi ga posvetili še njim. Na tej točki, ko si uporabniki planin na eni strani želijo obiska in neposredne prodaje svojih izdelkov, na drugi pa se soočajo s tem, kako se bodo s turisti ukvarjali, saj jim čas zaradi delovnih obveznosti tega ne dopušča, se konča opis trenutnega turističnega dogajanja.

Od tu dalje pa bom predstavila štiri bistvene predloge in namere, ki jih je večina tistih intervjuvancev, ki vidijo donos v turističnem trženju, izpostavila kot dejanja, ki bi pripomogla k nadaljnjemu turističnemu razvoju.

Prvi predlog uporabnikov planine je, da bi morala biti na planini zadolžena ena oseba, ki bi se ukvarjala samo s sprejemom in animacijo obiskovalcev. To bi bil bodisi nekdo iz pašne skupnosti bodisi kakšen drug domačin, zagotovo pa ne neka tretja oseba, ki ni povezana s planinskim pašništvom.

Drugi predlog oziroma na nekaterih planinah že kar namera je, da bi uredili manjši prostor za sprejem turistov, ki bi bil s sirarno ali kletjo ločen s stekleno steno. To bi pripomoglo k boljšim higienskimi razmeram teh dveh prostorov, saj obiskovalci vanju ne bi vstopali neposredno.

Tretji predlog je ureditev prenočitvenih kapacitet, po katerih je veliko povpraševanja. Investicija prenočišč pa je najbolj odvisna od tega, kako je urejeno lastništvo.

In zadnji predlog je, da bi, potem ko bi se vsi zgornji trije udeležili, lahko razširili tudi ponudbo mlečnih izdelkov ter bi poleg sira tako lažje tržili tudi skuto, sirotko, pinjenec, kislo mleko itd.

Kako bo potekal razvoj vsega tega, je še velika neznanka. Dejstvo je, da je vsaka posamezna planina potrebna individualne obravnave, kar pa ni bil namen mojega dela. Tukaj želim predstaviti turistično dogajanje in možen nadaljnji razvoj splošno na vseh planinah ter opozoriti na probleme oziroma ovire, ki se pri tem pojavljajo uporabnikom posoških planin. Izpostavljali so predvsem, da je premalo podpore lokalnega turističnega gospodarstva in ostalih lokalnih institucij. V prvi vrsti

poudarjajo, da je ponudba planinskega pašništva v okviru turistične promocije nezadostno predstavljena. To sem podkrepila tudi z analizo aktualnih lokalnih turističnih publikacij v prejšnjem poglavju, kjer sem ugotovila podobno. Zato se tudi večina intervjuvancev strinja s predstavitvijo posoških planin v okviru razstave, ki jo namerava TNP izdelati nekje v dolini. Po njihovem mnenju pa bi morale biti planine predstavljene tudi z informativnimi tablami in na spletu.

4.3 Turistični razvoj planin skozi oči obiskovalcev Zgornjega Posočja

4.3.1 Predstavitev anketnega vprašalnika

S kvantitativno metodo anketnega vprašalnika sem želela ugotoviti, kakšno je mnenje obiskovalcev oziroma turistov o potencialnem razvoju turizma na posoških planinah, natančneje, kaj se jim v okviru te dejavnosti zdi posebej vredno in zanimivo.

V anketi so sodelovali obiskovalci Turistično informacijskega centra v Tolminu, Kobaridu in Bovcu, informacijskega centra Fundacije Poti miru v Posočju v Kobaridu in Kampa Koren v Kobaridu, in sicer julija in avgusta 2010. Obiskovalci so ankete reševali anonimno in individualno. Izbirali so lahko med štirimi jeziki, saj je bil anketni vprašalnik preveden tudi v angleški, nemški in italijanski jezik.

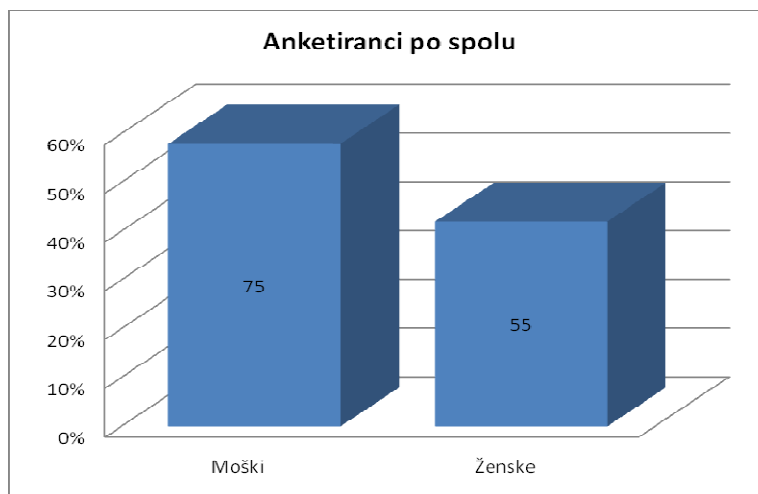
Anketni vprašalnik je sestavljen iz uvoda in enajstih vprašanj. Uvod zajema predstavitev anketarja in obravnavane teme, anketirani pa so se opredelili glede na spol, starost in državo, v kateri živijo. Pri starosti so izbirali med tremi v naprej določenimi starostnimi skupinami, pri čemer naj bi skupina do 35 let predstavljala mlajšo generacijo, skupina med 35 in 55 let srednjo, skupina nad 55 let pa starejšo. K uvodu sem dodala tudi kratek opis planinskega pašništva oziroma obrazložitev, na kakšne visokogorske planine mislim, da ne bi prišlo do napačnega razumevanja in zamenjavanja visokogorskih planin v smislu gospodarjenja v gorskem svetu z visokogorjem na splošno.

Glavni del ankete predstavlja enajst vprašanj. Vsa vprašanja so zaprtega tipa, kar pomeni, da so se anketiranci morali odločiti med ponujenimi odgovori. Vprašanj odprtega tipa namenoma nisem vključila v anketni vprašalnik, saj bi bila analiza takih vprašanj zelo zahtevna, ker gre za pripadnike različnih jezikovnih skupin. Sedem vprašanj je bilo zasnovanih tako, da so anketiranci izbirali med odgovoroma *da* in *ne*, pri enem vprašanju so se odločali med štirimi podanimi odgovori, pri čemer so lahko izbrali tudi več kot en odgovor, pri treh vprašanjih pa so morali ocenjevati podane odgovore od 1 do 5, pri čemer je 1 pomenilo nezanimivo oziroma najmanj primerno, 5 pa zelo zanimivo oziroma najbolj primerno. Ta vprašanja so ponujala možnost, da so anketiranci en odgovor napisali sami.

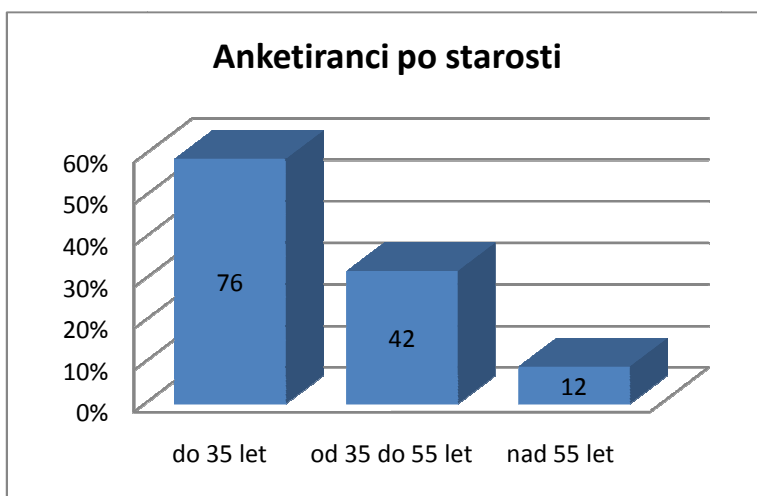
4.3.2 Vzorec raziskave

V anketi je sodelovalo **130** obiskovalcev Zgornjega Posočja, med njimi 75 (58 %) žensk in 55 (42 %) moških.

Slika 10: Anketirani obiskovalci po spolu

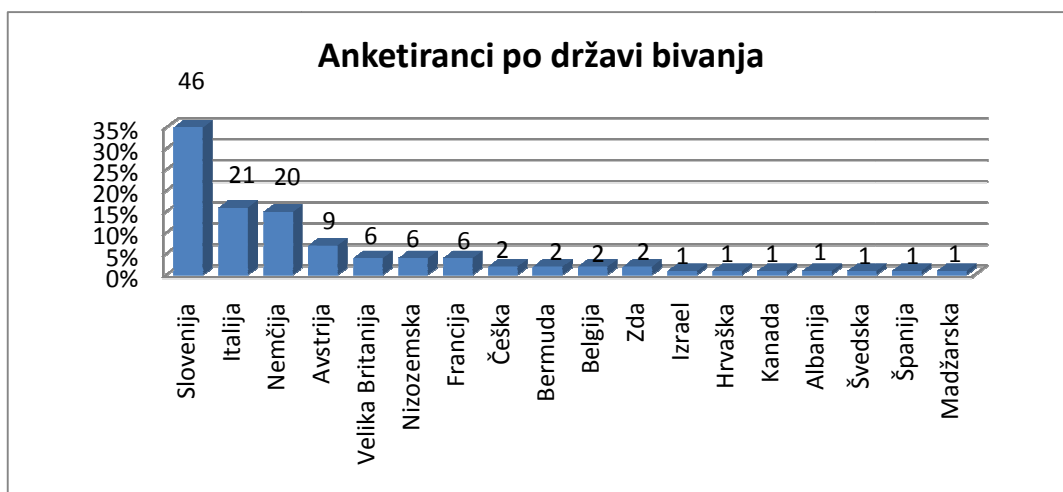


Slika 11: Anketirani obiskovalci po starosti



Glede na starost so se anketiranci opredelili za eno izmed treh podanih starostnih skupin: do 35 let, od 35 do 55 let in nad 55 let. Več kot polovica anketiranih je starih do 35 let – 76 (59 %), 42 (32 %) je pripadnikov srednje generacije, najmanj pa je tistih anketirancev, ki so stari nad 55 let – 12 (9 %). Struktura anketirancev glede na starost pravzaprav odraža strukturo turistov/obiskovalcev Zgornjega Posočja, kar sem ugotovila tudi z lastnim opazovanjem.

Slika 12: Anketirani obiskovalci po državi bivanja



Anketiranci so pripadniki različnih držav. Največji delež predstavljajo Slovenci – 46 (35 %), Italijanov je 21 (16 %) in Nemcev 20 (15 %), nekoliko manj pa je bilo anketiranih Avstrijcev – 9 (7 %). Državljeni Velike Britanije – 6 (4 %), Nizozemske – 6 (4 %) in Francije – 6 (4 %) so zastopani v enakem številu, prav

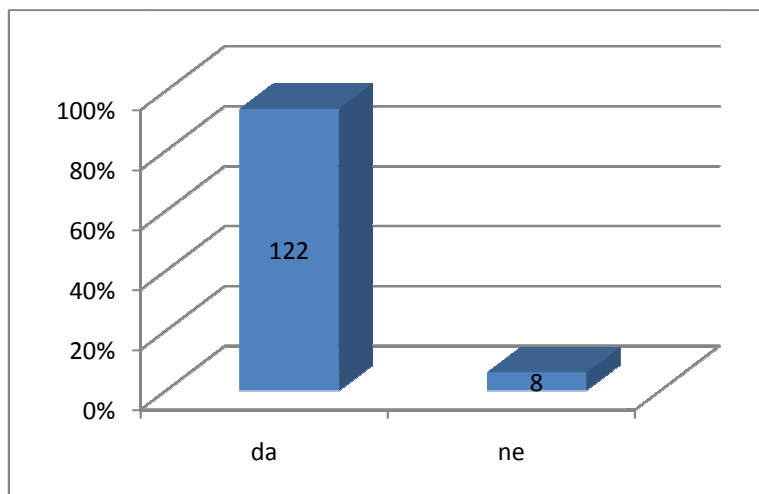
tako z veliko manjšim številom tudi državljani Češke – 2 (2 %), Bermude – 2 (2 %), Belgije – 2 (2 %) in Združenih držav Amerike – 2 (2%). Najmanjši delež anketiranih predstavljajo državljani Izraela – 1 (1 %), Hrvaške – 1 (1 %), Kanade – 1 (1 %), Albanije – 1 (1 %), Švedske – 1 (1 %), Španije – 1 (1%) in Madžarske – 1 (1 %). (glej sliko 7)

102 oziroma 78 % anketiranih je državljanov Slovenije, Nemčije, Italije, Avstrije in Francije, torej držav, v katerih je visokogorsko pašništvo prisotno.

4.3.3 Analiza ankete po vprašanjih

V prvem vprašanju me je zanimalo, ali obiskovalci Zgornjega Posočja poznajo fenomen planinskega pašništva na splošno.

Slika 13: Ste že kdaj slišali za visokogorske planine, kjer poleti kmetje izdelujejo mlečne izdelke?

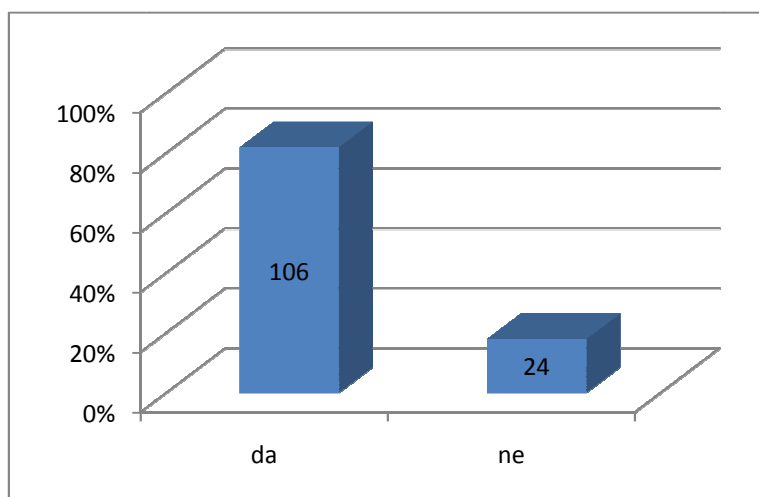


122 (94 %) obiskovalcev pozna oziroma je že slišalo za visokogorske planine, kjer predelujejo mleko v mlečne izdelke. Zelo majhen delež – 6 % oziroma 8 obiskovalcev ni še nikoli slišalo za takšno obliko gospodarjenja v visokogorju. Med njimi so državljani Izraela, Združenih držav Amerike, Belgije, Nizozemske, Italije in Nemčije. Če izvem anketirance iz zadnjih dveh držav, je nekako razumljivo, da državljani ostalih naštetih držav ne vedo za obstoj visokogorskega planinskega

pašništva, saj je ta oblika gospodarjenja značilna zlasti za visokogorski alpski svet in v teh državah ni prisotna.

V drugem vprašanju me je zanimalo, ali so anketirani že kdaj obiskali takšno visokogorsko planino.

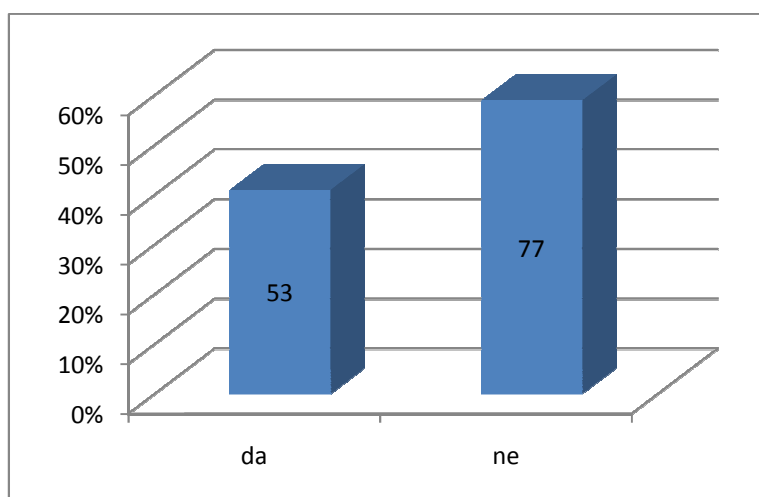
Slika 14: Ali ste že kdaj obiskali takšno visokogorsko planino?



106 (82 %) obiskovalcev je že obiskalo visokogorsko planino, medtem ko 24 obiskovalcev ali 18 % teh planin še nikoli ni obiskalo. Glede na to, da 78 % anketiranih biva v državah, kjer je planinsko pašništvo prisotno, je tak rezultat pričakovan.

S tretjim vprašanjem sem želela izvedeti, ali so obiskovalci že kdaj obiskali visokogorsko planino v Zgornjem Posočju, torej v okolici Tolmina, Kobarida ali Bovca.

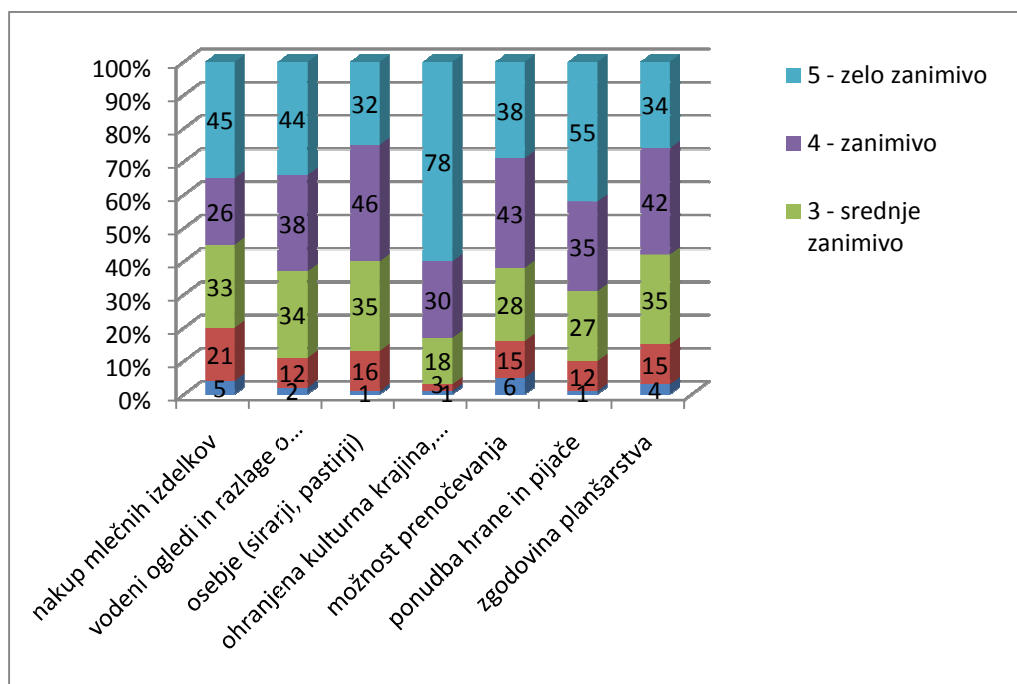
Slika 15: Ste že kdaj obiskali takšno visokogorsko planino v okolici Tolmina, Kobarida ali Bovca?



Visokogorske planine v Zgornjem Posočju je obiskalo manj kot polovica anketiranih obiskovalcev – 53 (41 %), več kot polovica – 77 (59 %) pa teh planin ni obiskala še nikoli. Med tistimi, ki so posoške planine obiskali, je 33 (25 %) Slovencev in 20 (16 %) tujcev, medtem ko je med tistimi, ki jih še nikoli niso obiskali, velika večina tujcev – 64 (49 %) in le 13 (10 %) Slovencev, kar je pričakovan rezultat. Od tistih, ki posoških planin še nikoli niso obiskali, je 53 anketiranih, ki so že kdaj obiskali katere druge visokogorske planine, 24 pa takih, ki planin niso obiskali še nikoli.

V četrtem vprašanju me je zanimalo, kako anketiranci ocenjujejo posamezne dejavnike povezane s planinskim pašništvom glede na to, ali so jim zanimive ali ne.

Slika 16: Ocenite, kaj vam je osebno na planinah posebej zanimivo oziroma, če jih še niste obiskali, kaj bi vam bilo zanimivo?



Več kot polovici anketirancem so vsi naštetih dejavniki osebno zelo zanimivi (ocena 5) oziroma zanimivi (ocena 4). Najbolj izstopa ohranjena kulturna krajina, kulturna dediščina in neokrnjena narava, ki jo kar 83 % anketiranih ocenjuje kot zelo zanimivo oziroma zanimivo. Na drugi strani pa je nakup mlečnih izdelkov, ki ga je kot zanimivega in zelo zanimivega ocenil najmanjši delež anketirancev (55 %) v primerjavi z ostalimi dejavniki. Prav tako je v primerjavi z ostalimi dejavniki največji delež anketirancev nakup mlečnih izdelkov ocenilo kot manj oziroma nezanimivega. Ostali naštetih dejavniki glede posameznih ocen ne izstopajo veliko.

V polje *drugo* so nekateri anketiranci dodali še svoje predloge, kot so *krave, rekreacija, pomoč pri delu na planini, pastirske igre, delavnice in tabori za mlade*, ki so jih ocenili za zelo zanimive.

Tabela 1: Primerjava odgovorov na četrto vprašanje med anketiranimi, ki so že obiskali posoške planine in tistimi, ki še niso

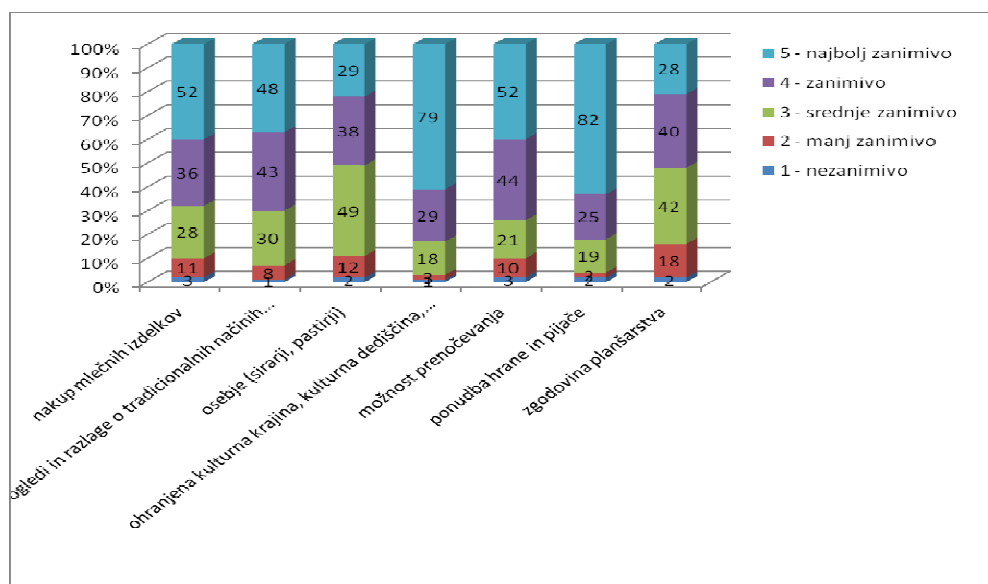
		Nakup mlečnih izdelkov v	Vodeni ogledi in razlage	Osebj	Ohranjena kulturna krajina ...	Možnost prenočevanja	Ponudba hrane in pijače	Zgodovina planšarstva
Delež anketiranih, ki so obiskali posoške planine (53 = 100 %)	Ocena 5 – zelo zanimivo	66 %	70 %	64 %	94 %	61 %	67 %	72 %
	Ocena 3 – srednje zanimivo	21 %	21 %	26 %	4 %	25 %	25 %	19 %
	Ocena 2 – manj zanimivo	13 %	9 %	10 %	2 %	14 %	11 %	9 %
	in 1 – nezanimivo							
Delež anketiranih, ki še nikoli niso obiskali posoških planin (77 = 100 %)	Ocena 5 – zelo zanimivo	46 %	59 %	57 %	75 %	64 %	73 %	50 %
	Ocena 3 – srednje zanimivo	29 %	30 %	27 %	21 %	19 %	18 %	32 %
	Ocena 2 – manj zanimivo	25 %	11 %	16 %	4 %	17 %	9 %	18 %
	in 1 – nezanimivo							

Če odgovore anketirancev, ki so že obiskali katero posoško planino, primerjam s tistimi, ki še niso, ugotovim, da so prvim nakup mlečnih izdelkov, vodeni ogledi in razlage o tradicionalnem načinu gospodarjenja, osebj, narava, kulturna krajina in kulturna dediščina ter zgodovina planšarstva bolj zanimivi kot drugim, saj je delež ocen 4 in 5 pri teh višji kot pri drugih. Nasprotno pa so pri ocenjevanju možnosti prenočevanja ter ponudbe hrane in pijače deleži ocen 4 in 5 višji pri tistih, ki

posoških planin še nikoli niso obiskali. To, ali so tisti anketiranci, ki so že kdaj obiskali posoške planine, pri ocenjevanju mislili na te planine ali katere druge, ugotovim zelo težko, saj se vprašanje ni eksplicitno nanašalo na posoške planine. V tem se kaže pomanjkljivost anketnega vprašalnika. Podoben problem se, kot bomo videli v nadaljevanju, pojavi tudi pri petem vprašanju. Lahko pa na splošno trdim, da tisti, ki so (posoške) planine že kdaj obiskali, višje vrednotijo našeta dejstva, povezana s planinskim pašništvom, kot tisti, ki jih niso obiskali. Kar zadeva višje odstotke ocen 4 in 5 pri ocenjevanju možnosti prenočevanja in ponudbe hrane in pijače pri tistih anketirancih, ki posoških planin še nikoli niso obiskali, lahko domnevam, da je rezultat tak, ker so to esencialne stvari, ki jih turisti na svojem potovanju potrebujejo in jih zato visoko ocenjujejo. Mogoče tisti anketirani, ki so že obiskali posoške planine, tega ne ocenjujejo tako visoko zato, ker so slabo zastopane na posoških planinah. Nobena posoška planina še nima ustreznih (uradnih) prenočitvenih kapacitet, prav tako nima nobena (uradno) urejene ponudbe hrane in pijače. Kljub vsemu je ta trditev le domneva, saj, kot že rečeno, ne morem trditi, da so anketiranci pri ocenjevanju mislili na posoške planine.

V naslednjem, petem, vprašanju pa me je zanimalo, kako anketiranci iste stvari, povezane s planinami, kot pri četrtem vprašanju, ocenjujejo glede na to, ali se turistom zdijo zanimive ali ne.

Slika 17: Kaj bi bilo po vašem mnenju za turiste nasploh na planinah posebej zanimivo?



Najvišji delež anketirancev je, podobno kot v prejšnjem vprašanju, z ocenama 5 (zelo zanimivo) in 4 (zanimivo) ocenil ohranjeno kulturno krajino, kulturno dediščino in neokrnjeno naravo. Prav tako so tudi ocene ostalih navedenih dejavnikov, v primerjavi z ocenami pri četrtem vprašanju, zelo podobne. Bistvena razlika je v tem, da je na to vprašanje večji delež anketirancev vse dejavnike ocenil kot zanimive oziroma zelo zanimive. Razlika s prejšnjim vprašanjem pa je pri ponudbi hrane in pijače, saj je pri tem vprašanju večji delež anketirancev ponudbo ocenilo kot zanimivo oziroma zelo zanimivo za turiste nasploh, kot pa v četrtem vprašanju.

Če nekoliko posplošimo in dejavnike glede na ocene 4 (zanimivo) in 5 (zelo zanimivo) razdelimo na tri sklope, ugotovimo, da anketiranci menijo, da je za turiste na planinah v prvi vrsti najzanimivejša ohranjena kulturna krajina, kulturna dediščina in neokrnjena narava, sledijo ji ponudba hrane in pijače ter možnost prenočevanja. V drugem sklopu so ogledi in razlage o tradicionalnih načinih gospodarjenja in predelave mleka ter nakup mlečnih izdelkov, v tretjem pa zgodovina planšarstva in osebje (sitarji, pastirji).

V polje *drugo* so nekateri anketiranci dodali svoje predloge, vendar manj kot v četrtem vprašanju. Svoje predloge – *krave, animacija otrok in tabori za mlade* – ocenjujejo kot zelo zanimive.

Tabela 2: Primerjava odgovorov na peto vprašanje med anketiranimi, ki so že obiskali posoške planine in tistimi, ki še niso

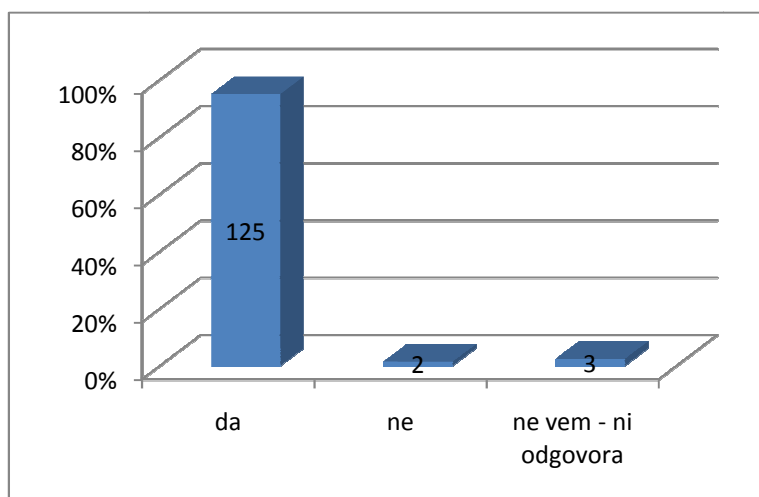
		Nakup mlečnih izdelkov	Vodeni ogledi in razlage	Osebj e	Ohranjena kulturna krajina ...	Možnost prenočevanja	Ponudba hrane in pijače	Zgodovina planšarstva
Delež anketiranih, ki so obiskali posoške planine (53 = 100 %)	Ocena 5 – zelo zanimivo	75 %	79 %	62 %	87 %	77 %	77 %	68 %
	in 4 – zanimivo							
	Ocena 3 – srednje zanimivo	19 %	19 %	34 %	9 %	19 %	21 %	30 %
	Ocena 2 – manj zanimivo in 1 – nezanimivo	6 %	2 %	4 %	4 %	4 %	2 %	2 %
Delež anketiranih, ki še nikoli niso obiskali posoških planin (77 = 100 %)	Ocena 5 – zelo zanimivo	62 %	64 %	44 %	81 %	71 %	85 %	82 %
	in 4 – zanimivo							
	Ocena 3 – srednje zanimivo	23 %	26 %	40 %	16 %	14 %	10 %	14 %
	Ocena 2 – manj zanimivo in 1 – nezanimivo	15 %	10 %	16 %	3 %	15 %	5 %	4 %

Tako kot pri četrtem vprašanju tudi pri tem ugotavljam, da so večinoma deleži ocen 4 in 5 tistih anketiranih, ki so že obiskali posoške planine, višji od ostalih. Tudi tukaj izstopa možnost hrane in pijače, ki jo je kot zanimivo ali zelo zanimivo za turiste ocenil večji delež tistih anketirancev, ki še niso obiskali posoških planin. Tudi tukaj ne morem trditi, da so anketiranci pri ocenjevanju mislili ravno na posoške planine. Če primerjamo to tabelo s tisto v prejšnjem vprašanju, pa ugotovim, da so deleži ocen 4 in 5 v tej tabeli višji, deleži ocen 1 in 2 pa nižji. To pomeni, da so anketiranci, ko so ocenjevali, kaj od naštetega jim je osebno zanimivo, ocenjevali s

povprečno nižjimi ocenami, kot ko so ocenjevali, kaj je po njihovem mnenju turistom najbolj zanimivo. Takšne rezultate sem pravzaprav tudi pričakovala.

S šestim vprašanjem sem želela izvedeti, ali obiskovalci menijo, da imajo posoške planine določen turistični potencial.

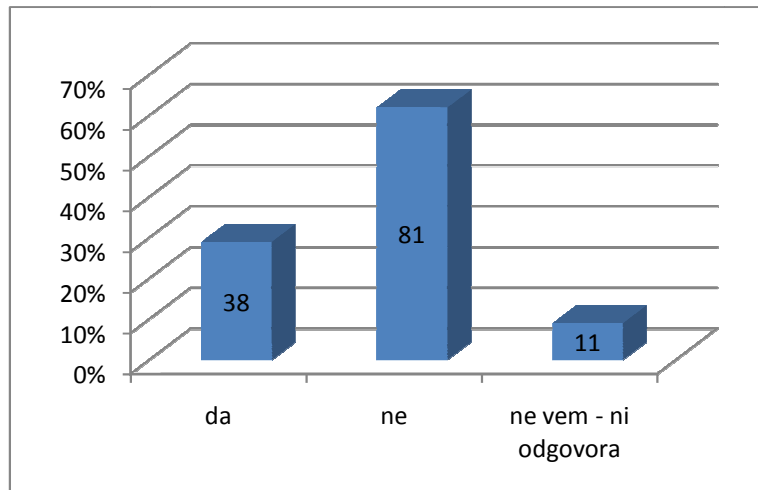
Slika 18: Menite, da imajo planine v Zgornjem Posočju določen turistični potencial?



Večina anketiranih obiskovalcev – 125 oziroma 95 %, meni, da imajo planine v Zgornjem Posočju določen turistični potencial. Dva (2 %) se s tem ne strinjata, trije (3 %) pa na vprašanje niso odgovorili ali pa so izbrali oba podana odgovora, iz česar lahko sklepam, da bi se mogoče v primeru, če bi bil podan tudi odgovor *ne vem*, odločili zanj.

V sedmem vprašanju sem želela ugotoviti, ali so posoške planine dovolj dobro predstavljene v okviru turistične ponudbe.

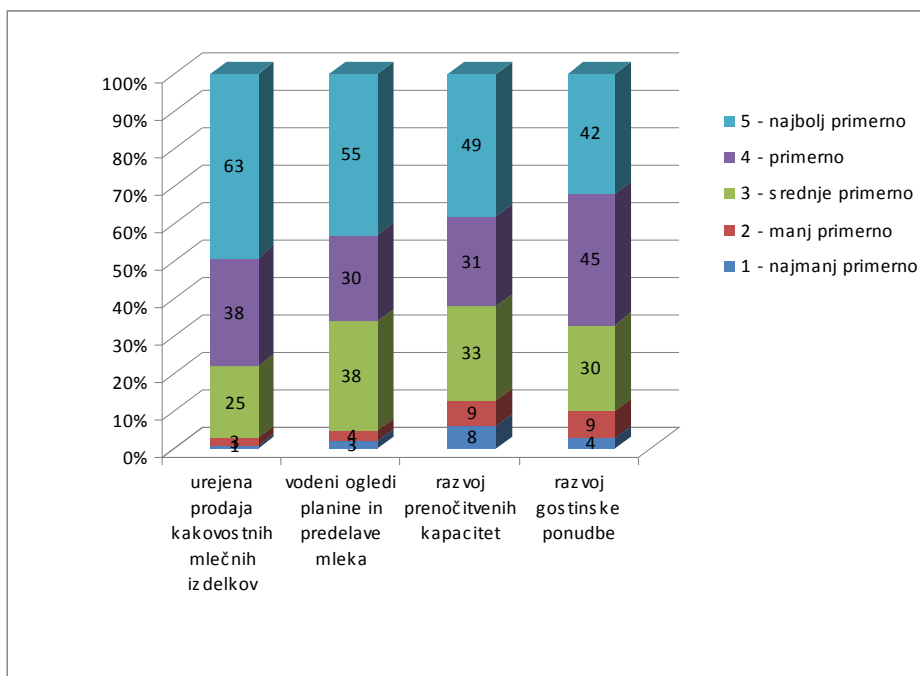
Slika 19: Menite, da so planine v Zgornjem Posočju dovolj dobro predstavljene v okviru turistične ponudbe – da je na voljo dovolj informacij o tem, kje se nahajajo planine, kako do njih, kaj ponujajo ...?



Več kot polovica anketiranih – 81 (62 %), meni, da planine v Zgornjem Posočju v okviru turistične ponudbe niso dovolj dobro predstavljene, kar pomeni, da ni na voljo dovolj informacij v zvezi s to (očitno še ne) turistično ponudbo. 38 (29 %) anketiranih se strinja, da je informacij o planinah v Zgornjem Posočju dovolj, 11 (9 %) pa na to vprašanje ni odgovorilo. Eden izmed vzrokov, zakaj nekateri niso odgovorili na to vprašanje, je, kot sami pojasnjujejo svojo odločitev, da še niso iskali tovrstnih informacij in zato na to vprašanje ne morejo odgovoriti.

V osmem vprašanju me je zanimalo, kaj od podanega anketiranci ocenjujejo kot najbolj primerno oziroma najmanj primerno za turistični razvoj na planinah.

Slika 20: Kakšen turistični razvoj bi svetovali današnjim planšarjem?



Več kot petdeset odstotkov anketirancev je vse štiri možnosti ocenila z oceno najbolj primerno in primerno, kar pomeni, da so po njihovem vse našteje možnosti primerne za nadaljnji turistični razvoj na planinah. Razlika je le v tem, da so nekatere možnosti ocenili z višjimi ocenami, druge z nižjimi.

63 (49 %) anketiranih, kar predstavlja največji delež v primerjavi z ostalimi, ocenjuje urejeno prodajo mlečnih izdelkov na planini kot najbolj primerno za razvoj turizma. 38 (29 %) anketirancev meni, da je urejena prodaja primerna za razvoj turizma, 25 (19 %) jo ocenjuje kot srednje primerno, 3 (2 %) kot manj primerno in 1 (1 %) meni, da je urejena prodaja neprimerna za razvoj turizma. Zanimivo je, da so anketiranci pri tem vprašanju urejeno prodajo kakovostnih mlečnih izdelkov ocenili najvišje izmed vseh štiri navedenih možnosti, medtem ko so nakup mlečnih izdelkov v četrtem in petem vprašanju ocenili z nižjimi ocenami v primerjavi z ostalimi navedenimi dejavniki. Ena izmed mogočih razlag bi bila, da anketiranci niso bili zadovoljni z obstoječo prodajo na planinah, zato so ocenili, da je najpomembnejše, da se uredi prav prodaja mlečnih izdelkov. Vendar so to le moje domneve.

Ostale tri navedene možnosti je z ocenama 4 in 5 ocenilo približno enak delež anketiranih. Zanimivo pa je, da je razvoj prenočitvenih kapacitet in gostinske ponudbe večji delež anketiranih ocenil kot najmanj oziroma manj primerno v primerjavi z ostalima navedenima možnostma

Tabela 3: Primerjava odgovorov na osmo vprašanje med anketiranimi, ki so že obiskali posoške planine in tistimi, ki še niso

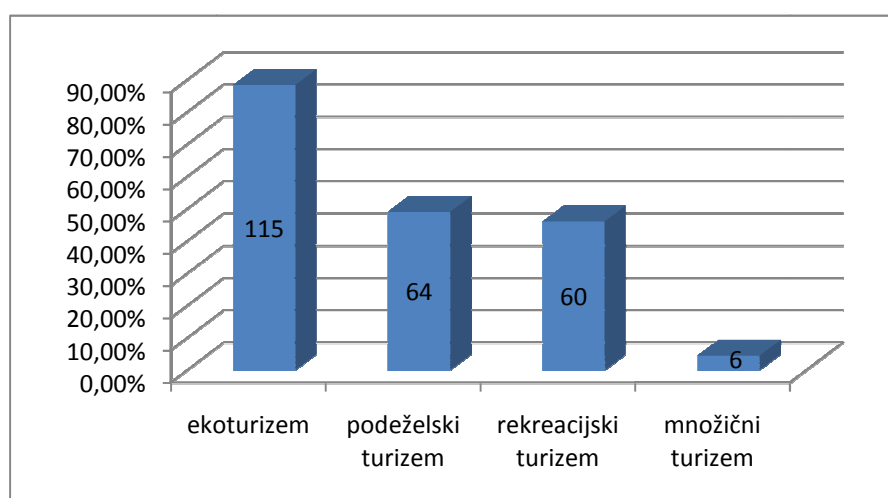
		Urejena prodaja mlečnih izdelkov	Vodeni ogledi planine in predelave mleka	Razvoj prenočitvenih kapacitet	Razvoj gostinske ponudbe
Delež anketiranih, ki so obiskali posoške planine (53 = 100 %)	Ocena 5 – zelo zanimivo in 4 – zanimivo	85 %	71 %	64 %	68 %
	Ocena 3 – srednje zanimivo	15 %	27 %	28 %	30 %
	Ocena 2 – manj zanimivo in 1 – nezanimivo	0 %	2 %	8 %	2 %
Delež anketiranih, ki še nikoli niso obiskali posoških planin (77 = 100 %)	Ocena 5 – zelo zanimivo in 4 – zanimivo	72 %	61 %	60 %	66 %
	Ocena 3 – srednje zanimivo	22 %	31 %	23 %	18 %
	Ocena 2 – manj zanimivo in 1 – nezanimivo	5 %	8 %	17 %	16 %

Če med seboj primerjam anketirance, ki so že kdaj obiskali posoške planine in tiste, ki jih še niso, ugotovim, da so, podobno kot v četrtem in petem vprašanju, tisti, ki so jih že obiskali, ocenjevali z višjimi ocenami, kot tisti, ki jih niso. Prav tako je pri tistih, ki posoških planin še niso obiskali, večji deleži tistih, ki navedene možnosti ocenjujejo kot neprimerne oziroma manj primerne, kot pri tistih anketirancih, ki so jih že obiskali. Pri slednjih so ti odstotki zelo majhni. Najbolj izstopata razvoj

prenočitvenih kapacitet in gostinske ponudbe, katere je kar 17 % in 16 % anketirancev, ki še nikoli niso obiskali posoških planin, označilo kot manj primerne oziroma neprimerne za turistični razvoj planin.

V devetem vprašanju sem želela izvedeti, kakšna vrsta turizma bi bila po mnenju anketirancev primerna za ohranjanje in razvoj planinskega pašništva.

Slika 21: Kakšen turizem bi po vašem mnenju pripomogel k ohranjanju in razvoju planinskega pašništva?



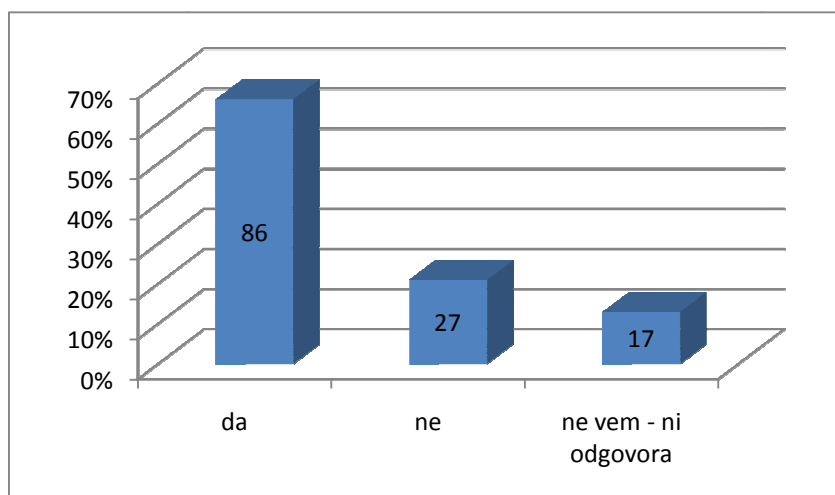
Pri tem vprašanju so anketiranci lahko izbrali več kot en odgovor. Izbirali so med štirimi podanimi odgovori, ki so opisovali posamezno obliko turizma. Namenoma sem se odločila za opis posamezne vrste turizma in ne za poimenovanje, saj menim, da bi v nasprotnem primeru lahko prišlo do napačnih interpretacij posameznih vrst turizma.

Ekoturizem sem definirala kot *turizem, ki omogoča doživljanje naravnih in kulturnih znamenitosti, ne vpliva negativno na okolje in ustvarja dodatno vrednost za kmete*. Podeželski turizem je bil v anketnem vprašalniku definiran kot *turizem, ki omogoča bivanje in udeležbo pri dejavnostih na planini*. Rekreacijski turizem sem definirala kot *turizem, ki omogoča športne aktivnosti kot sta kolesarjenje, pohodništvo ...* Množični turizem pa je označeval naslednji opis: *turizem, ki omogoča množičen obisk in prinaša čim več dobička ne samo kmetom, ampak kateremukoli nosilcu turistične dejavnosti*.

115 oziroma 88,5 % anketirancev meni, da je ekoturizem neprimernejša oblika turizma za nadaljnji razvoj planinskega pašništva. 64 (49,2 %) anketiranih meni, da je tudi podeželski turizem primerna oblika nadaljnje razvoja, 60 (42,2 %) anketiranih pa šteje med primerno obliko turističnega razvoja planin tudi rekreacijski turizem. Le 6 (4,6 %) anketirancev pa meni, da je tudi množični turizem primerna oblika razvoja turizma na planinah.

Pri predzadnjem, desetem, vprašanju me je zanimalo, kakšno mnenje imajo obiskovalci glede predstavitve planinskega pašništva izven poletne sezone v dolini.

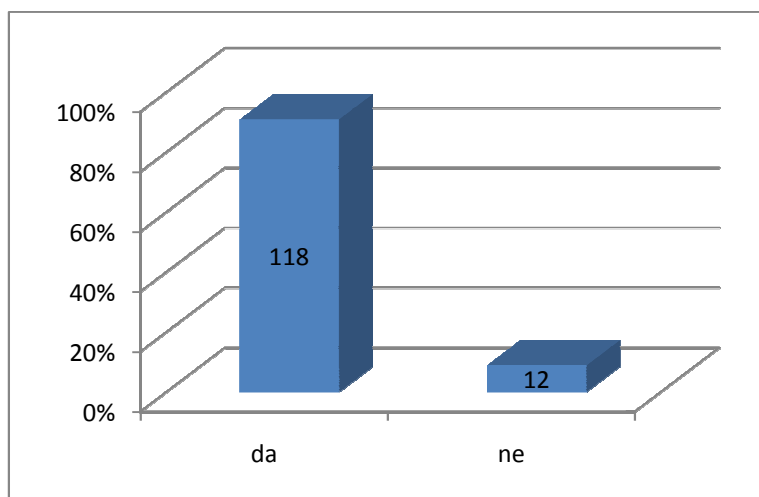
Slika 22: Menite, da bi moralo biti planinsko pašništvo predstavljeno tudi izven poletne pašne sezone v dolini?



Največ anketiranih obiskovalcev – 86 (66 %) se strinja s predstavitvijo planinskega pašništva tudi izven poletne sezone v dolini. 27 oziroma 21 % jih meni, da taka predstavitev ni potrebna, 17 (13 %) anketiranih na to vprašanje ni odgovorilo ali pa so pripisali svoj odgovor *ne vem*.

V zadnjem, enajstem, vprašanju pa me je zanimalo, ali bi anketirani obiskovalci mlečne izdelke, izdelane v planini, kupili tudi v dolini, če bi imeli to možnost.

Slika 23: Ali bi kupili tudi v dolini mlečne izdelke, ki so izdelani na planini, če bi imeli to možnost?



Izdelke, izdelane na planini, bi v dolini kupilo večina anketiranih obiskovalcev – 118 (91 %). Dvanajst anketirancev (9 %) pa teh izdelkov v dolini ne bi kupila.

4.3.4 Sklepne ugotovitve anketne raziskave med obiskovalci Zgornjega Posočja

Z anketnim vprašalnikom sem splošno ugotovila, da je večina anketirancev (94 %), ki so pripadniki obeh spolov, različnih starosti in držav, že slišala za obstoj planinskega pašništva in kakšno planino tudi že kdaj obiskala (82 %). Sicer pa je med anketiranimi več tistih, ki posoških planin še nikoli niso obiskali, kot tistih, ki so jih že (41 %), kar najverjetneje kaže na to, da posoške planine še niso ustrezno umeščene v posoško turistično ponudbo.

Vse našete dejavnike v četrtem in petem vprašanju, povezane s planinskim pašništvom, več kot polovica anketirancev ocenjuje kot zanimive ali zelo zanimive, pojavljajo se le majhna odstopanja znotraj ocen teh dejavnikov. To pomeni, da večina anketirancev meni, da so vsi navedeni dejavniki zanimivi in pomembni za

razvoj turizma na planinah. Glede na to, da 59 % anketirancev posoških planin še nikoli ni obiskalo, lahko sklepam, da je pri ocenjevanju naštetih dejavnikov več kot polovica anketiranih imela v mislih katere druge planine, najverjetneje v drugih državah in ne v Sloveniji. Najvišji odstotek anketiranih je kot zelo zanimivo in zanimivo ocenil ohranjeno kulturno krajino, kulturno dediščino in neokrnjeno naravo. Sledijo ponudba hrane in pijače, vodeni ogledi in razlage o tradicionalnih načinih gospodarjenja in predelave mleka, možnost prenočevanja, osebje (sirarji, pastirji), zgodovina planšarstva in nakup mlečnih izdelkov. Ugotovila sem, da tisti, ki so posoške planine že kdaj obiskali, ocenjujejo navedene dejavnike z višjimi ocenami kot tisti, ki jih še niso. Prav tako se med seboj razlikujejo odgovori glede na to, ali so anketiranci ocenjevali, kaj jim je osebno na planinah posebej zanimivo ali kaj je po njihovem mnenju turistom posebej zanimivo. V drugem primeru je večji delež anketiranih ocenjeval posamezne dejavnike z višjimi ocenami kot v prvem. Tudi hierarhija dejavnikov glede na odstotke ocen štiri in pet pri posameznih dejavnikih se nekoliko spremeni. Še vedno je največ anketirancev z oceno zelo zanimivo in zanimivo ocenilo ohranjeno kulturno krajino, kulturno dediščino in neokrnjeno naravo, sledijo pa ji ponudba hrane in pijače, možnost prenočevanja, vodeni ogledi in razlage o tradicionalnih načinih gospodarjenja in predelave mleka, nakup mlečnih izdelkov, zgodovina planšarstva in osebje. To, da v obeh primerih najboljše ocenjujejo prav ohranjeno kulturno krajino, kulturno dediščino in neokrnjeno naravo, ni presenetljivo. Tudi iz lastnega opazovanja¹³ sem ugotovila, da je v prvi vrsti narava tisto, zaradi česar turisti obiskujejo Zgornje Posočje. Kot že velikokrat poudarjeno, večina posoških planin leži v Triglavskem narodnem parku, kjer veljajo stroga pravila glede posegov v naravo, zato upam, da bo neokrnjena narava v planinah še dolgo prisotna. Kar zadeva ohranjanje kulturne krajine in dediščine, lahko trdim, da je povsem vezana na obstoj planinskega pašništva. Če bo to še naprej v uporabi, se bo kulturna dediščina ohranjala, kulturna krajina pa ne drastično spreminjala. V nasprotnem primeru je njun obstoj v takšni obliki, kot jo imata danes, ogrožen. Razumljivo je tudi, da anketiranci z visokim deležem ocen štiri in pet ocenjujejo ponudbo hrane in pijače, saj je to s turističnega vidika esencialna

¹³ Lastno opazovanje izhaja najprej iz opravljanja polletnega honorarnega dela v Turistično informacijskem centru v Kobaridu, kjer sem se dnevno srečevala predvsem s tujimi obiskovalci, pa tudi iz pogovorov s turističnimi delavci.

stvar. V obeh primerih je ta možnost na drugem mestu. Vodeni ogledi in razlage o tradicionalnih načinih gospodarjenja in predelave mleka ter možnost prenočevanja si tesno sledijo na tretjem in četrtem mestu, pri čemer so anketiranci pri osebni ocenjevanju uvrstili vodene ogledne in razlage pred možnost prenočevanja, ko pa so ocenjevali, kaj je turistom nasploh zanimivo, pa so možnost nočitve postavili pred vodene ogledne in razlage. Zgodovina planšarstva je v obeh primerih na predzadnjem mestu po zanimivosti. Osebnost in nakup mlečnih izdelkov na planini si svoja mesta izmenjujeta. Osebnost je višje zastopano z odstotki glasov anketirancev, ko ocenjujejo osebno, medtem ko ga uvrščajo na zadnje mesto, ko ocenjujejo, kaj je turistom nasploh zanimivo. Nakup mlečnih izdelkov na planini so anketiranci glede na njihovo osebno mnenje uvrstili na zadnje mesto, kar me nekoliko preseneča. Na peto mesto pa je uvrščen, ko so ocenjevali, kaj je po njihovem mnenju zanimivo za turiste nasploh. Zanimiva je tudi ugotovitev, da tisti anketiranci, ki so že kdaj obiskali posoške planine, ocenjujejo posamezne dejavnike z višjimi odstotki ocen 4 in 5 kot tisti, ki jih še niso.

Večina anketiranih meni, da imajo planine v Zgornjem Posočju določen turistični potencial (95 %), vendar pa v okviru trenutne turistične ponudbe niso dovolj dobro predstavljene (69 %). Veliko več kot polovica (62 %) anketirancev meni, da ni na voljo dovolj informacij o tem, kje se nahajajo planine, kaj ponujajo itd.

Več kot polovica anketiranih današnjim uporabnikom planin svetuje, da so urejena prodaja mlečnih izdelkov, vodeni ogledi planine in predelave mleka, razvoj prenočitvenih kapacitet in razvoj gostinske ponudbe primerni oziroma najbolj primerni za nadaljnji turistični razvoj. Največji delež anketiranih je kot tako ocenilo urejeno prodajo mlečnih izdelkov, sledijo pa vodeni ogledi planine in predelave mleka, razvoj gostinske ponudbe in razvoj prenočitvenih kapacitet. Nakup in prodaja mlečnih izdelkov nekako izstopata od ostalih, saj ju anketiranci najprej ocenjujejo kot ne tako zanimiva oziroma zelo zanimiva v primerjavi z drugimi dejavniki, tako osebno kot tudi pri podajanju svojega mnenja o tem, kaj je zanimivo turistom nasploh. Ko pa ocenjujejo, kaj je pomembno za nadaljnji razvoj planin, ga največji delež anketiranih v primerjavi z ostalimi oceni kot najbolj primernega oziroma primernega za nadaljnji razvoj.

Velika večina anketiranih (88,5 %) meni, da bo ekoturizem oziroma turizem, ki omogoča doživljanje naravnih in kulturnih znamenitosti, ki ne vpliva negativno na okolje in ustvarja dodatno vrednost za kmete, pripomogel k ohranjanju in razvoju planinskega pašništva. Nekoliko manj kot polovica anketirancev meni, da sta tudi podeželski turizem, ki omogoča bivanje in udeležbo pri dejavnostih na planini (49,2 %) in rekreativni turizem, ki omogoča športne aktivnosti, kot sta kolesarjenje, pohodništvo itd. (46,2 %), primerna za turistični razvoj planin. Ta rezultat odraža profil turistov Zgornjega Posočja, ki na to območje prihajajo v prvi vrsti zaradi ohranjene narave in to visoko cenijo, kar se je izkazalo tudi v ocenjevanju v četrtem in petem vprašanju.

Ugotovila sem, da bi nekje v dolini morala biti urejena tudi prodaja mlečnih izdelkov, izdelanih na planini, saj bi jih, glede na rezultate ankete, kupilo več kot devetdeset odstotkov (91 %) anketiranih, če bi imeli to možnost. Malo več kot polovica (66 %) anketiranih pa meni, da bi moralo biti planinsko pašništvo predstavljeno tudi v dolini.

Trdim lahko, da so rezultati ankete zelo pozitivni in odražajo trenutno stanje turizma na planinah. Anketiranci turističnemu razvoju planin prepisujejo velike možnosti in menijo, da bi se moral razvijati tako, da bi imel koristi tako za turiste kot tudi za kmete, ki gospodarijo na planinah, se pravi trajnostno.

5 ZAKLJUČEK

V diplomskem delu sem skušala ugotoviti, v kolikšni meri je turizem že prisoten na posoških planinah, kako vpliva na gospodarjenje na planinah ter ali bo vplival na nadaljnji obstoj planinskega pašništva v Zgornjem Posočju in kako.

V drugem in tretjem poglavju sem predstavila teoretska izhodišča obeh obravnavanih predmetov, turizma in planinskega pašništva. Ti dve raziskovalni področji sem obravnavala popolnoma ločeno, saj v literaturi nisem zasledila nobenega dela, ki bi se neposredno ukvarjalo z obema področjema. S tem, ko v empiričnem delu obe področji povežem, dobi diplomsko delo posebno vrednost v smislu začetka takega raziskovanja. Po drugi strani pa ima diplomsko delo tudi aplikativno vrednost, saj se rezultate empiričnega dela lahko praktično uporabi.

V drugem poglavju sem naprej predstavila antropološki pristop k raziskovanju turizma. Ugotovila sem, da čeprav so se antropologi začeli s proučevanjem tega družbenega pojava ukvarjati razmeroma pozno v primerjavi z drugimi vedami, je poglobljen pomen antropološke obravnave v tem, da predmet proučuje holistično. Antropologi opozarjajo tako na negativne vplive turizma kot tudi na pozitivne, ki jih ima ta na lokalno skupnost. Prav tako je aplikativna vrednost antropoloških raziskav zelo pomembna. Definirala sem tudi alternativne oblike turizma, katerih pojav v zadnjem času zelo narašča. Posebej sem izpostavila ekoturizem in z njim povezan trajnostni razvoj. Ugotovila sem, da ima vodilno vlogo v načrtovanju trenutne slovenske turistične politike zeleni turizem, ki bo po mnenju nekaterih slovenskih etnologov vodilen v načrtovanju tudi v prihodnje. Izpostavila sem nekatere institucije, ki se na državni, evropski in svetovni ravni ukvarjajo z razvojem turizma v zavarovanih alpskih območjih. Predstavila sem njihove poglede na razvoj turizma. V grobem so to varovanje narave, sodelovanje lokalne skupnosti pri odločanju in dolgoročni razvoj.

Tretje poglavje, v katerem sem govorila o planinskem pašništvu, se začne z definicijo planine in pojasnitvijo pojma planinsko pašništvo. Ugotovila sem, da je bilo planinsko pašništvo predmet obravnave mnogih slovenskih etnologov v drugi polovici prejšnjega stoletja, medtem ko sodobnejše literature s področja humanističnih ved danes primanjkuje. Nato sem najprej obravnavala planinsko

pašništvo v širšem slovenskem alpskem prostoru, kjer sem s pregledom zgodovine ugotovila, kako se je razvijalo. Obravnavala sem tudi teoretska spoznanja o sirarstvu, sestavni dejavnosti planinskega pašništva, ki izhajajo predvsem iz etnologije Janeza Bogataja. V nadaljevanju pa sem se osredotočila bolj na območje Zgornjega Posočja. Skozi zgodovinski pregled sem ugotovila, da ima planinsko pašništvo na tem območju zelo staro tradicijo. Iz literature sem izpostavila tiste značilnosti gospodarjenja na planinah na območju Zgornjega Posočja, ki se povezujejo z empiričnim delom. To so skupno gospodarjenje, pašne pravice in lastniška razmerja. Naštela sem tudi vse tolminske, kobariške in bovške planine, kjer se še danes odvija mlečna predelava, ter opisala razvoj sirarstva v Zgornjem Posočju vse do zaščite avtohtonih vrst sirov, Tolminca in Bovškega (ovčjega) sira.

Empirični del, najpomembnejši del diplomskega dela, sem predstavila v četrtem poglavju. V njem sem poskušala odgovoriti na zastavljena raziskovalna vprašanja. Ugotovila sem, da so obravnavane planine po mnenju njihovih uporabnikov dobro obiskane, vendar je večina obiskovalcev domačinov iz bližnje okolice, prijateljev in sorodnikov, manj kot polovico pa predstavljajo tujci in ostali Slovenci. To, pa tudi ostalo, kar bom omenila, kaže na dejstvo, da se je turizem na planinah šele začel razvijati. Tudi analiza ankete, ki sem jo izvedla med obiskovalci Zgornjega Posočja, to potrjuje, saj večina anketiranih ni še nikoli obiskala katerekoli posoške planine. Maloštevilen obisk »tujih« (uporabnikom planin nepoznanim) obiskovalcev pojasni dejstvo, da je planinsko pašništvo v Zgornjem Posočju nezadostno predstavljeno v okviru aktualnih turističnih publikacijah. To sem ugotovila z analizo teh publikacij in mnenjem anketirancev, saj jih 62 % meni, da niso dovolj dobro predstavljene v okviru turistične ponudbe. Promocijski materiali o lokalni turistični ponudbi, s katerimi se srečujejo turisti, ko obiskujejo Zgornje Posočje, namreč le na nekaterih straneh mimogrede omenjajo prisotnost te dejavnosti. Razvoj v turistični promociji te dejavnosti se je začel dogajati ravno med pisanjem diplomskega dela, saj je leta 2009 izšla zgibanka *Mlečne planine v Zgornjem Posočju*, od spomladi leta 2010 pa je obiskovalcem na voljo predstavitev planinskega pašništva v obliki muzejske razstave *Od planine do Planike*. S tem sem odgovorila na drugo raziskovalno vprašanje in hkrati potrdila mojo predpostavko, ki je bila, da planine niso dovolj dobro predstavljene v okviru lokalne turistične ponudbe.

V terenski raziskavi sem ugotovila, da so največjega obiska deležne tiste planine, ki so lažje dostopne ali pa so v njihovi bližini naravne, kulturne in zgodovinske znamenitosti ter izhodišča za pohodniške ture, iz česar sledi, da obiskovalci ne obiskujejo izključno planin zaradi njih samih, ampak je obisk pogojen s pohodništvom in obiskovanjem takšnih ali drugačnih znamenitosti. Kmetje na planinah pravijo, da je glavni motiv turistov za obisk planine nakup mlečnih izdelkov, predvsem sira. Analiza anketnih vprašanj je ravno tako pokazala, da se anketirancem nakup mlečnih izdelkov na planinah zdi zanimiv, vendar pa so nekatere druge naštetje dejavnike, kot so denimo vodeni ogledi in razlage o tradicionalnih načinih gospodarjenja in predelave mleka, možnost prenočevanja, osebje (sirarji, pastirji) in zgodovina planšarstva, ocenili kot še zanimivejše in pomembnejše. To je odgovor na četrto raziskovalno vprašanje, moja predpostavka, da je obiskovalcem najbolj zanimiv nakup mlečnih izdelkov, je torej na tem mestu ovržena. Vendar taki rezultati po mojem mnenju izhajajo iz tega, da več kot polovica anketirancev ni še nikoli obiskala posoških planin, kar pomeni, da se njihovi odgovori ne nanašajo na te planine, ampak najbrž na katere druge. V tem vidim pomanjkljivost anketnega vprašalnika. Sicer pa je na planinah po mnenju njihovih uporabnikov tudi veliko povpraševanja po nočitvah ter ponudbi hrane in pijače. O vodenih ogledih na planinah, ki so jim anketiranci pripisali velik pomen, pa razmišljajo tudi nekateri uporabniki planin, saj bi bili po njihovem mnenju edina rešitev, ki bi vsaj sirarjem olajšala delo. Vsi, tako sirarji kot ostali, ki delajo na planini, imajo namreč zelo malo prostega časa, ki bi ga lahko namenili posvečanju obiskovalcem. Zato se pojavlja v prihodnosti potreba po delovni sili, ki se bo ukvarjala izključno s turisti. Vendar čeprav uporabniki planin trenutno zelo težko zmorejo obvladovati oboje skupaj – tako opravljati treba delo kot namenjati še tisto malega prostega časa, ki ga imajo, turistom –; med njimi prevladuje mnenje, da je prav turizem tisti, ki predstavlja priložnost za obstoj planin v prihodnje. Vsekakor pa ne kakršnakoli oblika turizma, ampak taka, ki ustvarja dodatno vrednost za uporabnike planine, ki na okolje nima negativnega vpliva in ki hkrati tudi turistom nudi pristnejšo izkušnjo družbene, kulturne, ekonomsko-gospodarske in okoljevarstvene vloge, ki jo planine imajo. Družbena zato, ker so planine vedno povezane s človekom in brez njega ne morejo obstajati, niso »žive«; kulturna, ker je

planinsko pašništvo dediščina oziroma tradicija (lokalne) posoške kulture; ekonomsko-gospodarska, ker je to način gospodarjenja, ki kmetom prinaša dodaten zaslužek; okoljevarstvena pa zato, ker pašništvo ohranja naravo in kulturno krajino. S to definicijo turizma, ki sem jo oblikovala, sem mislila na ekoturizem, za katerega sem tudi v teoretičnem delu diplomskega dela ugotovila, da je *prava* oblika turističnega razvoja še posebej v zavarovanih območjih. S tem, da imajo planine določen turistični potencial, se strinjajo skoraj vsi anketirani obiskovalci (95 %). Analiza anket je pokazala, da je več kot polovica anketiranih kot primerno za nadaljnji turistični razvoj ocenila vse ponujene odgovore, ki si sledijo od najboljše ocenjenega do najslabše: urejena prodaja mlečnih izdelkov (ena od mogočih razlag, zakaj je urejena prodaja mlečnih izdelkov na prvem mestu, bi lahko bila, da trenutno prodaja na planinah po mnenju anketiranih še ni ustrezno urejena), vodeni ogledi planine in predelave mleka, razvoj gostinske ponudbe in razvoj prenočitvenih kapacitet. Rezultati terenske raziskave med uporabniki so pokazali podobno, poleg tega pa so uporabniki izpostavili tudi potrebo po večji promociji in finančni pomoči (občin in drugih institucij) pri investiranju. Od vseh naštetih dejavnikov je seveda odvisen nadaljnji turistični razvoj. Pomembna sta tudi urejeno lastništvo in uspešna prodaja mlečnih izdelkov. Kot sem izpostavila že na začetku etnografske interpretacije, pa je razvoj najbolj odvisen od malih kmetov, da se bodo odločali za pašo svoje živine v planini. Tako sem dobila odgovore še na prvo raziskovalno vprašanje, ki se je glasilo: Kakšno je mnenje uporabnikov in obiskovalcev glede turizma na visokogorskih planinah v Zgornjem Posočju?

Rezultati anket, pa tudi etnografskega dela, so pokazali, da bo razvoj turizma na planinah nedvomno pomenil dodatno vrednost pri trženju izdelkov in storitev, kar me je zanimalo v tretjem raziskovalnem vprašanju. Neposredna prodaja mlečnih izdelkov na planini za uporabnike že ima velik pomen, ki jih motivira za nadaljevanje dejavnosti. Ob turističnem razvoju pa bi lahko pašne skupnosti tržile tudi ponudbo prenočitvenih kapacitet, vodene ogledne in razlage o tradicionalnem načinu gospodarjenja in pridelavi mleka ter razširile ponudbo mlečnih izdelkov. Odgovor na moje zadnje, peto raziskovalno vprašanje sem prav tako pridobila z analizo anketnih vprašanj. Ugotovila sem, da več kot polovica (66 %) anketiranih obiskovalcev Zgornjega Posočja meni, da mora biti planinsko pašništvo primerno

predstavljeno tudi v dolini izven pašne sezone. Na boljšo predstavitev opozarjajo tudi uporabniki planin, pri čemer bi po njihovem mnenju zelo pripomogle že informativne table o dostopu ter ponudbi planin in njihove okolice (aktivnosti v okolici) ter denimo oblikovanje spletne strani.

6 VIRI IN LITERATURA

- Bajuk Senčar, T. (2005): *Kultura turizma: antropološki pogledi na razvoj Bohinja*. Ljubljana, Založba ZRC, ZRC SAZU.
- Baumgartner, C. (2002): *Od ekoturizma do trajnostnega turizma v Alpah (osnovni dokument)*. Informacijska služba CIPRE, AlpMedia poročilo.
- Berginc, M. (2006): *Vloga države pri spodbujanju in omejevanju turističnega razvoja v zavarovanih območjih*. V: *Turizem v zavarovanih območjih*. Ljubljana, Turistična zveza Slovenije.
- Bizjak, J. (1995): *Varovanje in obnova pastirskih stavb v Triglavskem narodnem parku*. V: Cevc, T. (ur.): *Planšarske stavbe v Vzhodnih Alpah: stavbna tipologija in varovanje stavbne dediščine: zbornik*. Ljubljana, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 177–185.
- Bogataj, J. (1999): *Mleko: [dediščina, hrana, simbol]*. Ljubljana, Rokus.
- Božičnik, A. (2003): *Ekoturizem in razvojne usmeritve slovenskega turizma*. V: *Turistična zveza Slovenije, Urad nacionalne komisije za UNESCO, Javni zavod Park Škocjanske jame: Razvoj ekoturizma v Sloveniji: prispevki posvetovanja*. Ljubljana, Turistična zveza Slovenije, 17–27.
- Cevc, T. (1984): *Arhitekturno izročilo pastirjev, drvarjev in oglarjev na Slovenskem: zgodovinski in etnološki oris*. Ljubljana, DZS.
- Cevc, T. (1987): *Velika planina: življenje, delo in izročilo pastirjev*. Ljubljana, DZS, Inštitut za slovensko narodopisje Znanstvenoraziskovalnega centra Slovenske akademije znanosti in umetnosti.
- Cevc, T. (1992): *Bohinj in njegove planine: srečanja s planšarsko kulturo*. Radovljica, Didakta.
- Cevc, T. (1995): *Tipologija tradicionalnih pastirskih in planšarskih stavb v slovenskih Alpah*. V: Cevc, T. (ur.): *Planšarske stavbe v Vzhodnih Alpah: stavbna tipologija in varovanje stavbne dediščine: zbornik*. Ljubljana, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 50–65.
- Cevc, T. (2006): *Arheološki dokazi o pašništvu v alpskem visokogorju: pogledi etnologa*. V: Cevc, T.: *Človek v Alpah: desetletje (1996–2006)*

raziskav o navzočnosti človeka v slovenskih Alpah. Ljubljana, ZRC SAZU, 113–124)

- Cevc, T. (2006): Človek v Alpah: desetletje (1996–2006) raziskav o navzočnosti človeka v slovenskih Alpah. Ljubljana, ZRC SAZU.
- Cevc, T. (ur.) (1995): Planšarske stavbe v Vzhodnih Alpah: stavbna tipologija in varovanje stavbne dediščine: zbornik. Ljubljana, Znanstvenoraziskovalni center SAZU.
- Eadington W. R., Smith V. L. (1992): *Tourism Alternatives: Potentials and Problems in the Development of Tourism*. Philadelphia, University of Pennsylvania press. v: Stronza, A. (2001): *Anthropology of Tourism: Forging New Ground for Ecotourism and Other Alternatives*. *Annual Review of Anthropology*, Vol. 30, 261–283.
- Fischione, A. (1998): *Sirarstvo na Tolminskem, Kobariškem in Bovškem*. Ljubljana, Kmečki glas.
- Guhl, W. (2002): *Triglavski narodni park: gorski raj v Sloveniji*. Celovec, Ljubljana, Dunaj, Mohorjeva družba.
- Humar, J. (2006): *Smaragdna pot: dolina Soče, dolina Idrijce, Vipavska dolina. Tolmin, LTO Sotočje*.
- Humar, J. (2009): *Dežela žive vode: Tolmin, Kobarid. Tolmin, LTO Sotočje*.
- Klemen-Krek, Z. (2003): *Mednarodno leto kulturne dediščine in ekoturizma*. V: *Turistična zveza Slovenije, Urad nacionalne komisije za UNESCO, Javni zavod Park Škocjanske jame: Razvoj ekoturizma v Sloveniji: prispevki posvetovanja*. Ljubljana, Turistična zveza Slovenije, 14–16.
- Koren, D. (2006): *Mlečne planine v Zgornjem Posočju: [o življenju in gospodarjenju na planinah s predelavo mleka]*. Bled, Triglavski narodni park.
- Koren, T. (2007): *Pot miru [Kartografsko gradivo] = The walk of peace = Weg des Friedens = Il sentiero della pace*. Kobarid, Fundacija Poti miru v Posočju.
- Križnar, N. (1974): *Planinsko naselje v porečju zgornje Soče: (prispevek k zgodovini in tipologiji)*. *Goriški letnik*, 1, 68–97.
- Melik, A. (1950): *Planine v Julijskih Alpah*. Ljubljana, SAZU.

- Miklavčič-Brezigar, I. (1995): Tipi planinskih naselij v Gornjem Posočju. V: Cevc, T. (ur.): Planšarske stavbe v Vzhodnih Alpah: stavbna tipologija in varovanje stavbne dediščine: zbornik. Ljubljana, Znanstvenoraziskovalni center SAZU, 94–109.
- Miklavčič-Brezigar, I. (1996): Etnološka topografija etničnega ozemlja, 20. stoletje, Občina Tolmin. Ljubljana, Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.
- Nash, D. (1996): Anthropology of Tourism. Pergamon, Tourism social science series.
- Novak, V. (1942): Ovčarstvo pod Stolom in v Planici. Etnolog, 15, 89–95.
- Omejc, A. (2009): Javorca: spominska cerkev Svetega Duha. Tolmin, LTO Sotočje.
- Plut, D. (2006): Zavarovana območja in turistični napredek Slovenije. V: Turizem v zavarovanih območjih. Ljubljana, Turistična zveza Slovenije.
- Sirarsko društvo Tolminc (2003): Usposobljena delovna sila – predpogoj za razvoj ter povezovanje turizma, kmetijstva in naravovarstva na planinah zgornjega Posočja. (neobjavljeno)
- Skoberne M. (2007): Srečko Šabec, mlekarski strokovnjak in učitelj. Naklo, Biotehniški center.
- Smith V. L. (1989): Hosts and guests: The Anthropology of Tourism. Philadelphia, University of Pennsylvania press. Second edition.
- Stronza, A. (2001): Anthropology of Tourism: Forging New Ground for Ecotourism and Other Alternatives. Annual Review of Anthropology, Vol. 30, 261–283.
- Šabec, S. (1964): Osnove sirarske tehnologije (splošno sirarstvo). Ljubljana, DZS.
- Turistična zveza Slovenije, Urad nacionalne komisije za UNESCO, Javni zavod Park Škocjanske jame (2003): Razvoj ekoturizma v Sloveniji: prispevki posvetovanja. Ljubljana, Turistična zveza Slovenije.
- Turizem v zavarovanih območjih (2006). Ljubljana, Turistična zveza Slovenije.

- Turk, M., Mlinar, M., Turk, J., Bizjak, J., Jamnik, P., Culiberg, M. (2005): Plano mezolistko najdišče na planini Pretovč. Arheološki vestnik, 56, Ljubljana, 37–47.
- Vranješ, M. (2008): Prostor, teritorij, kraj: produkcije lokalnosti v Treni in na Soči. Koper, Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Založba Annales Majora.
- Weber, I. (1997): Kultura potepanja. Ljubljana, Mladinska knjiga.
- Ziffer, K. (1989): Ecotourism: The Uneasy Alliance. Washington, DC. V: Stronza, A. (2001): Anthropology of Tourism: Forging New Ground for Ecotourism and Other Alternatives. Annual Review of Anthropology, Vol. 30, 261–283.

Internetni viri:

- ARSKTRP (2010-10): Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja. http://www.arsktrp.gov.si/si/storitve_nove_strani/ukrepi_razvoja_podezelja/okranjanje_okolja_in_podezelja/kmetijsko_okoljska_placila_kop/
- CIPRA (2010-05): Cipra Slovenija. <http://www.cipra.org/sl/CIPRA/cipra-slovenija>.
- Delo (2010-05): Zelen zeleni turizem. <http://www.delo.si/clanek/94295>
- LTO Bovec (2010-08): Doline navdiha <http://www.bovec.si/mma/lto%20bovec%20image%20prospekt%20slo/2009101316173578/>
- Društvo za spodbujanje razvoja ekološkega kmetijstva (2010-05): Ekološki turizem v Sloveniji. <http://www.bealive-ecotours.com>.
- Ustanova »Fundacija Poti miru v Posočju« (2010-08): <http://www.potimiruvposocju.si/si/index.php?lang=si&page=predstavitev>
- ITR (2010-05): Inštitut za trajnostni razvoj. Ekoturizem. http://www.itr.si/podrocja_dela/ekoturizem
- Križnar, N. (2003): Kozmični vidiki trentarske planšarske kulture [elektronski vir]. Triglavski narodni park? [elektronski vir]. Ljubljana,

Znanstvenoraziskovalni center SAZU. <http://www.zrc-sazu.si/ungegn/tnp/>. (2010-02)

- Mlekarna Planika (2010a-08): <http://www.mlekarna-planika.si/o-nas>
- Mlekarna Planika (2010b-09), <http://www.mlekarna-planika.si/aktualno>
- PRC (2010a-08): Posoški razvojni center. <http://www.prc.si/o-prc/predstavitev>
- PRC (2010b-09): Posoški razvojni center: Po stezah bovške ovce. <http://www.prc.si/publikacije/ostale-publikacije/po-stezah-bovske-ovce>
- PRC (2010c-09): Posoški razvojni center: Mlečne planine v Zgornjem Posočju. <http://www.prc.si/programi-projekti/mreza-tematskih-poti-na-obmocju-las-za-razvoj>
- Bogataj, J. (2010-03): Kako je, kako ni in kako naj bo turizem zelen v slovenskih destinacijah? http://www.slovenia.info/pictures/category/attachments_1/2009/Bogataj_bese_dilo_9002.pdf.pdf
- LTO Sotočje (2010-08): Statut zavoda Sotočje Kobarid – Tolmin http://www.dolina-soce.com/tl_files/smaragdna-pot.si/dokumenti/STATUT%20LTO%20Sotocje%2007%20-%20cistopis.pdf.
- TIES (2010-05): The International Ecotourism Society. What is Ecotourism? http://www.ecotourism.org/site/c.orLQKXPCLmF/b.4835303/k.BEB9/What_is_Ecotourism_The_International_Ecotourism_Society.htm.
- TNP (2010a-01): Triglavski narodni park. <http://www.tnp.si/spoznavati/C4/>.
- TNP (2010b-01): Triglavski narodni park. <http://www.tnp.si/razumeti/C66/>
- RS MF (2010-01): Ministrstvo za finance. Turistična cesta na planino Božca http://www.mf.gov.si/slov/proracun/zaklj_racun_2006/ZR2006_III_2_151.pdf
- UL RS (2010a-02): Uradni list Republike Slovenije: Pravilnik o označbi geografskega porekla Tolminc. <http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlurid=20034509>
- UL RS (2010b-02): Uradni list Republike Slovenije: Pravilnik o označbi geografskega porekla Bovški sir. <http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlurid=20042238>

- UL RS (2010c -10): Uradni list Republike Slovenije: Pravilnik o dodelitvi plačilnih pravic iz nacionalne rezerve <http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlurid=2008374>
- UL RS (2010d-10): Uradni list Republike Slovenije: Uredba o uvedbi izravnalnih plačil za območja z omejenimi možnostmi za kmetijsko dejavnost: <http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200134&stevilka=2023>
- UL RS ZTNP-1 (2010-10): Uradni list Republike Slovenije: Zakon o Triglavskem narodnem parku <http://www.uradni-list.si/1/content?id=98680>
- STO (2010a-05): Uradni slovenski turistični informacijski portal. Definicije. http://www.slovenia.info/?ps_zelene_definicije=0&lng=1.
- STO (2010b-05): Uradni slovenski turistični informacijski portal. Znamka. <http://www.slovenia.info/si/Brand-of-Slovenian-tourism.htm?605C1ADA-B51E-4EA0-9AE1-517454298499=0&lng=1>.
- ZKVDS (2010-01): Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije: Register nepremičnine kulturne dediščine. <http://rkd.situla.org/?uid=2375>.

Ustni viri:

- Skočir, M.: Intervju na planini Božca; moški, 45 let, predsednik pašne skupnosti. Zapisan 2. 10. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Božca; moški, 70 let, sirar. Zapisan 16. 8. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Duplje; moški, 40 let, sirar. Zapisan 3. 8. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Kuhinja; moški, 50 let, sirar. Zapisan 20. 7. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Lom; moški, 42 let, sirar. Zapisan 10. 9. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Mangrt; moški, 25 let, pastir. Zapisan, 25. 8. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Matajur; moški, 23 let, sirar. Zapisan 9. 9. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Polog; moški, 60 let, sirar. Zapisan 1. 9. 2009

- Skočir, M.: Intervju na planini Pretovč; moški, 72 let, sirar. Zapisan 24. 7. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Pretovč; ženska, 48 let, sirarka. Zapisan 24. 9. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Stador; moški, 34 let, sirar. Zapisan 10. 9. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Stador; moški, 60 let, pastir. Zapisan 10. 9. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Zapikraj; moški, 41 let, pastir. Posnet 20. 6. 2009, posnetek in transkripcija pri avtorici.
- Skočir, M.: Intervju na planini Zapikraj; moški, 49 let, sirar. Zapisan 1. 7. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Zapikraj; moški, 56 let, pastir. Posnet 30. 7. 2009, posnetek in transkripcija pri avtorici.
- Skočir, M.: Intervju na planini Zapikraj; moški, 85 let, bivši sirar. Zapisan 4. 6. 2009
- Skočir, M.: Intervju na planini Zaslav; moški, 84 let, sirar. Zapisan 23. 9. 2009

7 KAZALO SLIK

Slika 1: Planina Lom – ohranjena značilna podoba nekdanjega planinskega naselja iz 19. stoletja.....	32
Slika 2: Planina Matajur – spremenjena podoba planinskega naselja po obeh vojnah	32
Slika 3: Po stezah bovške ovce, naslovna stran.....	48
Slika 4: Mlečne planine v Zgornjem Posočju, sprednja stran - zemljevid.....	49
Slika 5: Mlečne planine v Zgornjem Posočju, zadnja stran - opis	49
Slika 6: Od planine do Planike, muzej	51
Slika 7: Prostor za sprejem gostov in prodajo mlečnih izdelkov na planini Zaprikraj	62
Slika 8: Informativna tabla o ponudbi na planini Duplje	74
Slika 9: Črna kuhinja na planini Mangrt – <i>turistična atrakcija</i>	81
Slika 10: Anketirani obiskovalci po spolu	89
Slika 11: Anketirani obiskovalci po starosti.....	90
Slika 12: Anketirani obiskovalci po državi bivanja	90
Slika 13: Ste že kdaj slišali za visokogorske planine, kjer poleti kmetje izdelujejo mlečne izdelke?.....	91
Slika 14: Ali ste že kdaj obiskali takšno visokogorsko planino?	92
Slika 15: Ste že kdaj obiskali takšno visokogorsko planino v okolici Tolmina, Kobarida ali Bovca?.....	93
Slika 16: Ocenite, kaj vam je osebno na planinah posebej zanimivo oziroma, če jih še niste obiskali, kaj bi vam bilo zanimivo?	94
Slika 17: Kaj bi bilo po vašem mnenju za turiste nasploh na planinah posebej zanimivo?.....	96
Slika 18: Menite, da imajo planine v Zgornjem Posočju določen turistični potencial?	99
Slika 19: Menite, da so planine v Zgornjem Posočju dovolj dobro predstavljene v okviru turistične ponudbe – da je na voljo dovolj informacij o tem, kje se nahajajo planine, kako do njih, kaj ponujajo ...?	100
Slika 20: Kakšen turistični razvoj bi svetovali današnjim planšarjem?	101

Slika 21: Kakšen turizem bi po vašem mnenju pripomogel k ohranjanju in razvoju planinskega pašništva?.....	103
Slika 22: Menite, da bi moralo biti planinsko pašništvo predstavljeno tudi izven poletne pašne sezone v dolini?.....	104
Slika 23: Ali bi kupili tudi v dolini mlečne izdelke, ki so izdelani na planini, če bi imeli to možnost?.....	105

8 PRILOGE

8.1 Priloga 1. Okvirna vprašanja za intervjuje s predstavniki pašniškega gospodarstva na posoških planinah

Vprašanja so bila razdeljena na tri dele:

1. O gospodarjenju

Kakšne so kmetije, od koder priženejo krave na planino, kakšno je stanje na teh kmetijah, ali so perspektivne? Kako so na planini urejeni tehnološki prostori, oskrba z vodo, dostop, pogoji za bivanje? Kako je planina organizirana – način gospodarjenja, odpaševanje, stalen pastir, stalen mlekar? Kako je urejeno lastništvo? Kakšen je odnos med lastniki in uporabniki planine? Ali uporabniki planine poznajo veljavno zakonodajo glede predelave mleka na planini? Kako je glede delovne sile (pastirji, sirarji)? Kako bi rešili težavo s pomanjkanjem sirarjev in pastirjev?

2. O trenutnem turističnem stanju

Koliko obiskovalcev pride na planino? Kdo so ti obiskovalci? Kdaj jih je na planini največ? Kakšne izkušnje imate z obiskovalci? Koliko je takih obiskovalcev, ki pridejo na planino, ker jih zanimata izključno planina in delo na njej? Kaj se obiskovalcem zdi na planini najzanimivejše? Kaj predstavlja glavni vir dohodka na planini? Kdo so kupci mlečnih izdelkov? Kakšna je cena izdelkov? Ali ste s to ceno zadovoljni? Koliko je odvisna celotna prodaja izdelkov od turističnega obiska? Se vam zdi, da so planine dovolj turistično prepoznavne? Kaj so do zdaj glede prepoznavnosti planin naredile lokalne, regionalne ali državne oblasti?

3. Kako bo moralo biti urejeno glede turizma v prihodnosti

Kateri bi lahko bili še drugi prihodki planine iz turizma? Kaj je glavna ovira, da tega ne morete storiti? Kdo bi vam lahko pomagal pri nadaljnjem turističnem razvoju? Kaj menite, koliko je od turizma odvisen nadaljnji razvoj planine? Ali turizem že zdaj vpliva na obstoj planin v prihodnje? Na kakšen način bi predstavili obiskovalcem življenje in delo na planini, da bi res začutili to dogajanje? Ali bi

moral biti prostor za sprejem turistov ločen od predelave mleka in bivalnih prostorov oseb, ki delajo na planini? Kako bi moral biti organiziran sprejem turistov na planini? Menite, da mora biti zaslužek od turizma obvezno dodaten zaslužek tistih, ki so nosilci kmetijske in sirarske dejavnosti na planini? Kako komentirate idejo, da bi nekje v dolini oblikovali posebno informacijsko točko oziroma neke vrste predstavitveni prostor, ki bi predstavljal življenje in delo na planini ter bi promoviral planine kot turistično ponudbo? Kaj bi morali po vašem mnenju v tem prostoru predstaviti turistom, da bi potem tudi dejansko obiskali planino?

8.2 Priloga 2. Anketni vprašalnik za obiskovalce Zgornjega Posočja – slovenski jezik

Anketni vprašalnik

Spoštovani!

Sem Melita Skočir, študentka Kulturnih študijev in antropologije na Fakulteti za humanistične študije Koper. Tema moje diplomske naloge je Planinsko pašništvo kot dejavnik razvoja turizma v Zgornjem Posočju. Prosim Vas, da izpolnite anketo, saj mi s tem pomembno pomagata pri pisanju diplomske naloge. Anketa je anonimna!

Spol: ženski moški

Starost: do 35 let 35– 55 let nad 55 let

Država: _____

Na območju celotnega alpskega prostora obstajajo visokogorski pašniki, kjer se v poletni pašni sezoni pase živina, kmetje pa na nekaterih izdelujejo in tudi tržijo mlečne izdelke. Gre za najstarejši način gospodarjenja s kmetijskimi zemljišči v gorskem svetu. Nekateri kmetje se odločajo tudi za ponudbo turističnih storitev.

1. Ste že kdaj slišali za visokogorske planine, kjer poleti kmetje izdelujejo mlečne izdelke?

DA NE

2. Ali ste že kdaj obiskali takšno visokogorsko planino?

DA NE

3. Ste že kdaj obiskali takšno planino v okolici Tolmina, Kobarida ali Bovca?

DA NE

4. Ocenite, kaj je vam osebno na planinah posebej zanimivo oziroma, če jih še niste obiskali, kaj bi vam bilo zanimivo.

1 – nezanimivo, 5 – zelo zanimivo

a) nakup mlečnih izdelkov	1	2	3	4	5
b) vodeni ogledi in razlage o tradicionalnih načinih gospodarjenja in predelave mleka	1	2	3	4	5
c) osebje (sitarji, pastirji)	1	2	3	4	5
d) ohranjena kulturna krajina, kulturna dediščina, neokrnjena narava	1	2	3	4	5
e) možnost prenočevanja	1	2	3	4	5
f) ponudba hrane in pijače	1	2	3	4	5
g) zgodovina planšarstva	1	2	3	4	5
h) drugo _____	1	2	3	4	5

5. Kaj bi bilo po vašem mnenju za turiste nasploh na planinah posebej zanimivo?

1 – nezanimivo, 5 – zelo zanimivo

a) nakup mlečnih izdelkov	1	2	3	4	5
b) vodeni ogledi in razlage o tradicionalnih načinih gospodarjenja in predelave mleka	1	2	3	4	5
c) osebje (sitarji, pastirji)	1	2	3	4	5
d) ohranjena kulturna krajina, kulturna dediščina, neokrnjena narava	1	2	3	4	5
e) možnost prenočevanja	1	2	3	4	5
f) ponudba hrane in pijače	1	2	3	4	5
g) zgodovina planšarstva	1	2	3	4	5
h) drugo _____	1	2	3	4	5

6. Menite, da imajo tudi planine v Zgornjem Posočju določen turistični potencial?

DA NE

7. Menite, da so planine v Zgornjem Posočju dovolj dobro predstavljene v okviru turistične ponudbe – da je na voljo dovolj informacij o tem, kje se nahajajo planine, kako do njih, kaj ponujajo ... ?

DA NE

8. Kakšen turistični razvoj bi svetovali današnjim planšarjem?

1 – najmanj primerno, 5 – najbolj primerno

a) urejeno prodajo kakovostnih mlečnih izdelkov	1	2	3	4	5
---	---	---	---	---	---

b) vodeni ogledi planine in predelave mleka	1	2	3	4	5
c) razvoj prenočitvenih kapacitet	1	2	3	4	5
d) razvoj gostinske ponudbe	1	2	3	4	5
e) drugo _____	1	2	3	4	5

9. Kakšen turizem bi po vašem mnenju pripomogel k ohranjanju in razvoju planinskega pašništva? (izberete lahko več odgovorov)

- a) turizem, ki omogoča doživljanje naravnih in kulturnih znamenitosti, ne vpliva negativno na okolje in ustvarja dodano vrednost za kmete
- b) turizem, ki omogoča bivanje in udeležbo pri dejavnostih na planini
- c) turizem, ki omogoča športne aktivnosti, kot sta kolesarjenje, pohodništvo ...
- d) turizem, ki omogoča množičen obisk in ne samo kmetom, ampak kateremukoli nosilcu turistične dejavnosti prinaša čim več dobička

10. Menite, da bi moralo biti planinsko pašništvo predstavljeno tudi izven poletne pašne sezone v dolini?

DA NE

11. Ali bi kupili tudi v dolini mlečne izdelke, ki so izdelani na planini, če bi imeli to možnost?

DA NE

NAJLEPŠA HVALA ZA VAŠE ODGOVORE!

8.3 Priloga 3. Anketni vprašalnik za obiskovalce Zgornjega Posočja – angleški jezik

Questionnaire

I'm Melita Skočir, a student of Cultural Studies and Anthropology at the Faculty of Humanities Koper. The theme of my thesis is "Alpine grazing as a factor in the development of tourism in the Soča Valley". I would ask you to fill out the survey which will help me with writing the thesis. The survey is anonymous!

Gender: female male

Age: up to 35 years 35-55 years over 55 years

Country: _____

In the entire Alpine region there are high mountain pastures where in the summer cattle grazing and farmers in some of these pastures manufacture and market dairy products. This represents the oldest way of farmland in the mountains. Some farmers may decide to offer tourist services.

1. Have you ever heard of these high mountain pastures?

YES NO

2. Have you ever visited such a high mountain pasture?

YES NO

3. Have you ever visited any high mountain pasture in Tolmin, Kobarid or Bovec area?

YES NO

4. Please rate: what is the most interesting for you in these high mountain pastures or if you have not visited any yet what would be interesting if you would have visited them?

1 - uninteresting; 5 - very interesting

a) purchase of dairy products	1	2	3	4	5
b) guided tours and interpretation of the traditional methods of milk processing	1	2	3	4	5
c) farmers (cheese makers, pastors)	1	2	3	4	5
d) preserved cultural landscape, cultural heritage and pristine nature	1	2	3	4	5
e) the possibility of staying overnight	1	2	3	4	5
f) food and drink offer	1	2	3	4	5
g) alpine dairy farming history	1	2	3	4	5
h) other _____	1	2	3	4	5

5. What you think would be the most interesting generally for tourists in these high mountain pastures?

1 - uninteresting; 5 - very interesting

a) purchase of dairy products	1	2	3	4	5
b) guided tours and interpretation of the traditional methods of milk processing	1	2	3	4	5
c) farmers (cheese makers, pastors)	1	2	3	4	5
d) preserved cultural landscape, cultural heritage and pristine nature	1	2	3	4	5
e) the possibility of staying overnight	1	2	3	4	5
f) food and drink offer	1	2	3	4	5
g) alpine dairy farming history	1	2	3	4	5

h) other _____	1	2	3	4	5
----------------	---	---	---	---	---

6. Do you think that high mountain pastures in the Soča Valley have a tourist potential?

YES NO

7. Do you think that high mountain pastures in the Soča Valley are adequately presented in the context of tourism supply - that there is enough information about where they are, how to get there, what they offer etc?

YES NO

8. What kind of tourism development would you advise to the farmers on high mountain pastures?

1 - uninteresting; 5 - very interesting

a) arranged sale of quality milk products	1	2	3	4	5
b) guided tours of the high mountain pastures and milk processing	1	2	3	4	5
c) development of accommodation facilities	1	2	3	4	5
d) development of food and drink offer	1	2	3	4	5
e) other _____	1	2	3	4	5

9. What kind of tourism do you think contributed to the preservation and development of high mountain pasture? (You can decide also for more than one answer!)

a) tourism which allows the perception of natural and cultural heritage, has little impact on the environment and creates economic benefits for farmers

b) tourism which allows you to stay and participate in activities on the high mountain pasture

c) tourism which provides sports activities such as biking, hiking ...

d) tourism which allows massive visit and brings large profits not only to farmers but also to any institution of tourism activities

10. Do you think the high mountain pastures should be presented also in winter in some place in towns (Kobarid, Tolmin, Bovec) YES NO

11. Would you buy dairy products which are manufactured on the high mountain pasture also in towns if you had this option? YES NO

THANK YOU VERY MUCH FOR YOUR ANSWERS!

8.4 Priloga 4. Anketni vprašalnik za obiskovalce Zgornjega Posočja – italijanski jezik

Questionario

Sono Melita Skočir, la studentessa di Studi culturali e antropologia presso la Facoltà di Studi Umanistici di Capodistria. Il tema della mia tesi è "Il pascolo alpino come fattore di sviluppo del turismo nella valle dell'Isonzo". Vi prego di compilare il questionario che mi aiuterà per la scrittura della tesi. Il sondaggio è anonimo!

Sesso: Maschile Femminile

Età: fino a 35 anni 35-55 anni più di 55 anni

Stato: _____

In tutta la regione alpina, ci sono i pascoli d'alta montagna, dove in estate pascolano i bovini. Gli agricoltori in alcuni di questi pascoli preparano i prodotti di latte. Questo rappresenta il modo più antico di terreno agricolo in montagna. Alcuni coltivatori potrebbero decidere di offrire servizi turistici.

1. Ha mai sentito parlare di questi pascoli d'alta montagna?

SI NO

2. Ha mai visitato un pascolo d'alta montagna?

SI NO

3. Ha mai visitato qualche pascolo d'alta montagna nell'area di Tolmin, Kobarid e Bovec?

SI NO

4. Prego vota che è il più interessante per voi in questi pascoli d'alta montagna, o se non avete ancora visitato nessuno, quello che sarebbe interessante se li avrebbe visitati?

1 - poco interessante; 5 - molto interessante

a) acquisto di prodotti di latte	1	2	3	4	5
b) visite guidate e l'interpretazione dei metodi tradizionali di lavorazione del latte	1	2	3	4	5
c) agricoltori (produttori di formaggi, pastori)	1	2	3	4	5
d) conservati paesaggio culturale, il patrimonio culturale e la natura incontaminata	1	2	3	4	5
e) la possibilità di pernottamento	1	2	3	4	5
f) cibi e bevande offerta	1	2	3	4	5

g) allevamento da latte alpino storia	1	2	3	4	5
h) altro _____	1	2	3	4	5

5. Che cosa pensa è il più interessante per i turisti in generale in questi pascoli d'alta montagna? 1 - poco interessante; 5 - molto interessante

a) acquisto di prodotti di latte	1	2	3	4	5
b) visite guidate e l'interpretazione dei metodi tradizionali di lavorazione del latte	1	2	3	4	5
c) agricoltori (produttori di formaggi, pastori)	1	2	3	4	5
d) conservati paesaggio culturale, il patrimonio culturale e la natura incontaminata	1	2	3	4	5
e) la possibilità di pernottamento	1	2	3	4	5
f) cibi e bevande offerta	1	2	3	4	5
g) allevamento da latte alpino storia	1	2	3	4	5
h) altro _____	1	2	3	4	5

6. Pensa che i pascoli d'alta montagna nella valle dell'Isonzo hanno un potenziale turistico?

SI NO

7. Pensa che i pascoli d'alta montagna nella valle dell'Isonzo siano adeguatamente presentati nel contesto dell'offerta di turismo - ci sono sufficienti informazioni su dove sono, come arrivare, cosa offrono, ecc?

SI NO

8. Che tipo di sviluppo turistico vi consiglieri agli agricoltori nei pascoli di alta montagna?

1 - poco interessante; 5 - molto interessante

a) la vendita organizzata dei prodotti di qualità	1	2	3	4	5
b) visite guidate dei pascoli di alta montagna e di trasformazione del latte	1	2	3	4	5
c) sviluppo di pernottamento	1	2	3	4	5
d) sviluppo dei servizi di ristorazione	1	2	3	4	5
e) altro _____	1	2	3	4	5

9. Che tipo di turismo potrebbe contribuire al mantenimento e allo sviluppo dei pascoli d'alta montagna?

(Può decidere anche per più di una risposta!)

- a) turismo, che consente la percezione del patrimonio naturale e culturale, ha uno scarso impatto sull'ambiente e crea vantaggi economici per gli agricoltori
- b) il turismo che permette di rimanere e partecipare alle attività sul pascolo di alta montagna
- c) il turismo, che prevede attività sportive come mountain bike, trekking ...
- d) il turismo che permette di visitare in massa e la porta dei vantaggi non solo ai grandi agricoltori, ma anche a qualsiasi istituzione di attività turistiche

10. Pensa che i pascoli d'alta montagna dovrebbero essere presentato anche in inverno in qualche luogo nelle città (Kobarid, Tolmin, Bovec)? SI NO

11. Avrei acquistato i prodotti di latte che sono fabbricati al pascolo di alta montagna anche in città, se si ha questa possibilità? SI NO

GRAZIE MILLE PER LE VOSTRE RISPOSTE!

8.5 Priloga 5. Anketni vprašalnik za obiskovalce Zgornjega Posočja – nemški jezik

Umfrage für Diplomarbeit

Mein Name ist Melita Skočir. Ich studiere Kulturwissenschaft und Anthropologie an der Hochschule Koper, Slowenien. Das Thema meiner Diplomarbeit lautet Almwirtschaft – ein Faktor für die Entwicklung des Tourismus im Soča-Isonzo Tal. Ich wäre Ihnen sehr dankbar, wenn Sie die kurze Umfrage beantworten könnten.

Geschlecht: männlich weiblich

Alter: bis 35 Jahre 35-55 Jahre über 55 Jahre

Heimatland: _____

Im ganzen Alpenraum gibt es Bergweide, die besonders nach Herstellung verschiedenen Milchprodukte und einer der ältesten Wirtschaftsbranchen – Almwirtschaft - bekannt sind.

Während der Sommermonate werden Bergweiden intensiv benutzt und dazu werden noch Markt-interessante Dienstleistungen im Rahmen des Land- und Bergtourismus auf den Bauernhöfe angeboten.

1. Haben Sie vielleicht schon etwas über Almwirtschaft gehört oder gelesen?

JA NEIN

2. Waren Sie schon jemals auf einer Alm?

JA NEIN

3. Haben Sie jemals eine Alm in Umkreis Tolmin, Kobarid oder Bovec besucht?

JA NEIN

4. Bitte bewerten Sie: Was ist / wäre für Sie auf den Almen interessant / Was würde Sie überzeugen, um eine Alm zu besuchen?

1 - uninteressant; 5 - sehr interessant

a) Einkauf von Milchprodukten	1	2	3	4	5
b) Führungen und Erklärungen der traditionellen Methoden in der Milchverarbeitung	1	2	3	4	5
c) Bauer (Käser, Hirte)	1	2	3	4	5
d) ursprüngliche Kulturlandschaft, die Kulturerbe und die unberührte Natur	1	2	3	4	5
e) eine Möglichkeit für Unterkunft	1	2	3	4	5
f) Speisen und Getränke anbieten	1	2	3	4	5
g) Almwirtschaftsgeschichte	1	2	3	4	5
h) Anderes _____	1	2	3	4	5

5. Was wäre Ihrer Meinung nach am interessantesten für die Touristen auf den Almen?

1 - uninteressant; 5 - sehr interessant

a) Einkauf von Milchprodukten	1	2	3	4	5
b) Führungen und Erklärungen der traditionellen Methoden in der Milchverarbeitung	1	2	3	4	5
c) Bauer (Käser, Hirte)	1	2	3	4	5
d) ursprüngliche Kulturlandschaft, die Kulturerbe und die unberührte Natur	1	2	3	4	5
e) eine Möglichkeit für Unterkunft	1	2	3	4	5
f) Speisen und Getränke anbieten	1	2	3	4	5
g) Almwirtschaftsgeschichte	1	2	3	4	5
h) Anderes _____	1	2	3	4	5

6. Meinen Sie, dass die Almen im Soča-Tal ein touristisches Potential haben?

JA NEIN

7. Meinen Sie, dass ein angemessenes touristisches Angebot für Almen im Soča-Tal vorhanden ist – finden Sie genug Informationen darüber?

JA NEIN

8. Was würden Sie den Bauern auf den Almen vorschlagen?

1 - uninteressant; 5 - sehr interessant

a) Verkauf von hochwertigen Milchprodukten	1	2	3	4	5
b) Führungen auf den Almen und Milchverarbeitung	1	2	3	4	5

c) Ausweitung der Unterkunftskapazitäten	1	2	3	4	5
d) Ausweitung des kulinarischen Angebots	1	2	3	4	5
e) Anderes _____	1	2	3	4	5

9. Was würde Ihrer Meinung nach, zu einer Erhaltung und Entwicklung des Tourismus auf den Almen beitragen?

(Mehrere Antworten sind möglich)

- a) ein Tourismus, der Kultur- und Naturstätte Besichtigungen ermöglicht, keine Gefahr für die Umwelt stellt und nur einen zusätzlichen Einkommen für die Bauer ermöglicht;
- b) ein Tourismus, der die Unterkunft anbietet und der zu traditionellen Aktivitäten auf dem Alm beiträgt
- c) ein Tourismus, der sportlichen Aktivitäten anbietet, (Radfahren, Wandern...)
- d) einen Massentourismus, der einen Erlös auch für andere Wirtschaftssubjekte ermöglicht.

10. Meinen Sie, dass die Almen im Tal-kreis Tolmin, Kobarid und Bovec auch im Winter präsentiert werden sollten (Museum / Ausstellungen)?

JA NEIN

11. Wenn da ein Angebot im Laden bestehen würde, würden Sie Alm-Hergestellte Milchprodukte kaufen?

JA NEIN

VIELEN DANK FÜR DIE ANTWORTEN!

Pesem, ki jo je zložil pastir na planini Zaprikraj

Samevajo povsod,
tu štale naokrog,
nikjer nikogar ni,
vsi so v Kobarid odšli.
Tam, kjer je kino in ples
in še kakšna baba vmes.
Le midva sva se vrnila
v objem teh prelepih gora,
ker zemljo sva srčno ljubila.
Vse od zore pa do mraka,
dan za dnevom delava,
tu živiva zadovoljno,
ker srčno zemljo ljubiva.

Jota, 2009