



SREDNJA ŠOLA ZA GOSTINSTVO
IN TURIZEM MARIBOR

16. mednarodni festival VEČ ZNANJA ZA VEČ TURIZMA

IZ VINOGRADA V STEKLENICO, STEKLENICA V PEČICO

Avtorji: PREJAC Nuša, WENZEL Teja, KOLAR Patrik

Mentorja: ERJAVEC Dušan, POREKAR PETELIN Sonja

Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor
Mladinska 14a, 2000 Maribor
Tel: 02/23 50 010
Fax: 02/23 50 021
e-pošta: ss.gtmb@guest.arnes.si

NASLOV RAZISKOVALNE NALOGE: IZ VINOGRADA V STEKLENICO, STEKLENICA V PEČICO

Avtorji:

- Nuša Prejac, nusa.prejac@gmail.com
- Teja Wenzel, teja.wenzel@gmail.com
- Patrik Kolar, patrik.kolar9@gmail.com

Mentorja:

- Dušan Erjavec, derjave2@gmail.com
- Sonja Porekar Petelin, sonja.porekar-petelin@guest.arnes.si

POVZETEK

Naša zgodba se prične tam, kjer steklenica dobi svoj smisel; pri vinogradniku. Pa ne pri katerem koli. Za naš turistični spominek butične sorte smo želeli nekaj posebnega. Odpravili smo se na kmetijo Zorjan, kjer se med drugim ukvarjajo tudi s pridelavo grozdja in njegovih proizvodov na biodinamični način. Skrivnosti biodinamike smo vsaj malo spoznali tudi na trgatvi, kjer smo sodelovali. Grozdje je dalo sok in vino, odlična proizvoda pa sta svojo pot do uporabnika našla v steklenici. Kaj pa potem? Steklenica, prazna, za v smeti ... Ali se res njeno poslanstvo tukaj zaključi? Nekatere izmed njih najdejo nadaljevanje zgodbe v delu gospoda Aleša Wenzla z Ritoznoja, ki uporabljene steklenice v posebni peči pretaplja v servirne pladnje. Steklenica dobi novo uporabno vrednost; z nje se lahko jé.

Biodinamika, reciklaža, novi, ekološko osveščeni estetski užitki. To smo vpletli v naš turistični spominek, ki ga sestavljata steklenica vina, ki je pridelano po biodinamični metodi, in stekleni servirni pladenj, ki je nastal s pretapljanjem uporabljenih steklenic s pomočjo kalupov v posebni peči pri temperaturi 800°C. Vendar naš turistični spominek nista samo steklenica odličnega vina in pretopljena steklenica, temveč tudi soodvisnost človeka in narave, njuna harmonija na čarobnem Ritoznoju. Povezali smo se z nosilci turistične dejavnosti v regiji v želji, da nam s svojim znanjem in z izkušnjami pomagajo pri promociji in kasneje tudi pri trženju izdelka. Veseli smo njihove podpore, ki so nam jo obljubili. Posneli smo promocijski video, v katerem smo skušali predstaviti naše aktivnosti, nastajanje spominka, del naravne in kulturne dediščine Ritoznoja. Pripravili smo brošuro, ki bo izdelek v besedi in sliki predstavila tudi obiskovalcem naše stojnice. Svoje aktivnosti smo sledilcem sproti predstavljali na Instagramu in Facebooku, kjer smo pridobili zavidljivo število sledilcev.

Prepričani smo, da nam je uspelo združiti dve izjemno zanimivi samostojni zgodbi z namenom, da bi turistom, ki jih pot zanese na prelepe obronke Pohorja, ponudili turistični spominek višjega kakovostnega razreda ter na ta način oplemenitili njihove vtise o naših krajih.

Ključne besede: turistični spominek, biodinamika, steklenica, pretapljanje, servirni pladenj, Ritoznoj

ABSTRACT

Our story begins there, where the bottle gets its sense; at the winegrower's. And not at just any of them. We wanted something special for our tourist souvenir of boutique variety. We went to the farm Zorjan, where they also deal with the production of grapes and its products in a biodynamic way. We found out some secrets of the biodynamics at the harvest, where we also participated. Grapes gave juice and wine and amazing products found its way to the user in a bottle.

What then? A bottle, empty, for trash... is this really its end? Some of the bottles have fortunately continued existing in the unique work of Mr. Aleš Wenzel from Ritoznoj, who melts used bottles in a special oven into a serving dish.

Biodynamics, recycling, new aesthetic pleasures full of ecological consciousness. We included all that into our tourist souvenir, which combines a bottle of wine, made by the biodynamic method and a glass tray, made by melting of used bottles in casting moulds in a special oven at 800 degrees Celsius. We combined two interesting unique stories into a souvenir of a high quality with the goal to enrich the impression of the tourists who visit wonderful slopes of Pohorje.

Key words: tourist souvenir, biodynamics, bottle, melting, serving tray, Ritoznoj

KAZALO VSEBINE

1. UVOD	6
2. BIODINAMIKA	7
2.1. Biodinamična kmetija Zorjan	7
3. RITIZNOJ	8
3.1. Kako je Ritoznoj dobil ime?	8
3.2. ŠtokWenzel	9
4. TURISTIČNI SPOMINEK	10
5. TRŽENJE TURISTIČNEGA SPOMINKA	11
6. PROMOCIJA	12
6.1. Promocijski videospot	12
6.2. Profil na Facebooku in Instagramu	12
6.3. Rezultati projekta	12
7. ZAHVALA	13
8. ZAKLJUČEK	14
9. LITERATURA IN VIRI	15
10. PRILOGE	xvi
PRILOGA A : Pisna podpora okoliških turističnih subjektov	xvi
PRILOGA B: Letak / brošura	xix
PRILOGA C: Seznam sodelujočih dijakov	xx
PRILOGA D: Utrinki s snemanja	xxi

KAZALO SLIK

Slika 1: Biodinamika.....	7
Slika 2: Biodinamik Zorjan z ovci.....	8
Slika 3:Pretopljene steklenice	9
Slika 4: Turistični spominek	10
Slika 5: Pretopljena steklenica v uporabi	12
Slika 6: Tudi zabave ni manjkalo	xxi
Slika 7:Gospoda Zorjana smo skrbno poslušali	xxi

KAZALO TABEL

Tabela 1: Kalkulacija	11
Tabela 2: Seznam sodelujočih dijakov	xx

1. UVOD

Narava in človek si že od nekdaj podajata roko, a to prepričanje se v ljudeh vedno bolj izgublja. In zakaj ne bi tega prepričanja pripeljali nazaj med ljudi? V tej smeri nas navdihuje prav biodinamika, ki nas vrača nazaj v zgodovino, ko je človek živel za naravo, ko ni bilo umetnih stvari, ni bilo kemije, interneta in še česa. Takrat so ljudje cenili vse, kar jim je dala narava in tudi mi se pri ustvarjanju te naloge vračamo prav k našim koreninam. S pomočjo biodinamike predstavljamo živo naravo, polno energije in ne narave, umirajoče zaradi stvari in ravnanj, s katerimi jo ljudje skozi svoj obstoj uničujemo.

Veliko razmišljanja, druženja, raziskovanja in še česa je pred nami prav zato, ker bomo s skupnimi močmi iskali nekaj neverjetnega. Združili bomo sodelovanje dveh samostojnih podjetnikov, ki živita v sozvočju z naravo in s tradicijo, ter vas skozi skupno zgodbo popeljali na popotovanje, ki se začne v vinogradu, konča pa na mizi, kjer steklenica dobi popolnoma novo podobo.

Smo dijaki 2. in 3. letnika Srednje šole za gostinstvo in turizem Maribor; Nuša Prejac, Teja Wenzel in Patrik Kolar. S pomočjo turističnega spominka, ki ga ustvarjamo, bomo poskušali ljudem vrniti ljubezen do narave, hkrati pa jih bomo z zgodbami izpod Pohorja poskušali še naprej privabljati v naše kraje in jim pustili spomin, na katerega ne bo tako lahko pozabiti, to pa zato, ker ga bodo lahko doma okusili, uporabljali in v njem preprosto uživali. Celotno zadevo smo se odločili promovirati sproti, in sicer smo za namene projekta ustvarili profila na Instagramu in Facebooku, na katerih smo se predstavili in svoje sledilce skozi mesece priprav obveščali o napredku našega dela.

Letošnja tema festivala, **TURISTIČNI SPOMINEK MOJEGA KRAJA**, nam ponuja odprte možnosti za ustvarjanju in raziskovanje. Za nas mlade je to odlična priložnost, da se naučimo nekaj novega in seveda ob tem tudi uživamo.

Idejo smo razvijali več mesecev in že se veselimo dneva, ko bomo na stojnici lahko predstavljali delo, ki nam je v zadnjem času delalo družbo ne samo v šoli, ampak tudi v prostem času.

2. BIODINAMIKA

Biodinamika ni le sonaravni način pridelovanja, temveč je tudi način življenja, po besedah biodinamikov po svetu celo življenjska filozofija. Nanaša se na delo z energijami, ki ustvarjajo in vzdržujejo življenje. Beseda izvira iz dveh besed grškega izvora; bio (*gr. bios*), kar pomeni življenje ter dinamika (*gr. dynamis*), kar pa pomeni moč, energija. Prav iz tega razloga v biodinamiki kmetija ne predstavlja le objekta, ampak celoten organizem, katerega organi so njive, travniki, sadovnjaki, rastline, živali in navsezadnje tudi ljudje, ki skupaj predstavljajo celoto, na katero učinkuje vesolje, torej kozmos, s silami planetov našega osončja in ozvezdij zodiaka, ki nam jih posreduje Luna. Z delom ob ugodnih dneh glede na del rastline se omogoča še boljši razvoj rastline, hkrati pa se zmanjša potreba po zaščitnih sredstvih.



Slika 1: Biodinamika

(VIR: <https://www.demeter.it/wp-content/uploads/2015/08/biodinamica.jpg>)

Na kmetiji se tako prideluje hrana in vzgajajo se lastna semena, ki so namenjena nadaljnji reprodukciji. Naravni in biodinamični preparati, ki jih biodinamiki izdelujejo iz zdravilnih zelišč in mineralov, so namenjeni krepitvi rastlin in zmanjšanju pojava bolezni in škodljivcev. Kolobarjenje ohranja naravno ravnovesje in raznovrstnost rastlin, z zrelim kompostom pa oživljamo tla. Tako je biodinamika gospodarjenje z naravo pri obdelavi zemlje, vzgoji rastlin in živali na način, da pridobimo najkakovostnejšo hrano za človeka in istočasno skrbimo za ohranjanje zdrave plodne zemlje. Bolj kot razumemo to medsebojno vpetost in naravne ritme ter znamo te zakonitosti uporabiti v njihovi polnosti, bolj smo sposobni pridelati zdravo in *živo* hrano, ki je rešitev sodobnega problema človeštva; uživanje energijsko obubožane, praktično mrtve hrane, ki ni sposobna človeku dajati tiste vitalne energije, ki je potrebna za življenje.

2.1. Biodinamična kmetija Zorjan

Gospod Božidar Zorjan je biodinamik, ki je nas, mlade raziskovalce podrobneje vpeljal v svet biodinamike. Že njegovi predniki so kmetovali tradicionalno, brez uporabe sodobnih metod, in na ta način ohranili neizmerno živost zemlje. Kmetijo, veliko 7 ha je družina podedovala po starših. V začetku so nadaljevali s tradicionalnim kmetovanjem, vendar to ni zadostilo njihovim načrtom. Kmalu so se v želji po napredku preusmerili na ekološko pridelavo,

kasneje pa je padla odločitev o pridelovanju vina v doljih oziroma amforah. Takrat se je začela pot njihove resnične povezanosti z naravo. Po številnih poskusih in letih raziskovanja jih je pot pripeljala do biodinamičnega kmetovanja, ki je od takrat naprej njihov način življenja, saj jih bogata tradicija vinogradništva veže k nadaljevanju pridelave vin z dušo, duhom in s telesom. Njihova lokacija je edinstvena, ker je tam zemlja mineralno bogata. Sestavljena je iz magmatskih kamnin, ki zadržujejo vlago. V prsti najdemo tudi zlato v sledih ter druge elemente, ki vplivajo na kakovost Zorjanovih vin. Že tako rodovitno prst vsako leto oživljajo in skrbijo, da energije kozmosa zadržijo v preparatih, ki so ponovno uporabljeni za izdelavo komposta in škropljenje. Stremijo namreč k stalni razgradnji in ponovnem življenju. Krogotok se zaključí z mini ovčami, katere vse leto živijo v vinogradih in jim zraven uporabne vrednosti; paše trave in gnojenja, dajejo izjemnost tudi v duhovnem smislu.

Skrbno pridelano grozdje zmeraj macerirajo, da se življenje v njem nadaljuje. Polovico pridelka grozdja dajo v *dolije*¹, kateri so zakopani v zemljo pod milim nebom. Grozdje sile kozmosa preko zime predelajo v vino in tako dobimo edinstveno *živo* vino, kjer je človek le v vlogi opazovalca. Druga polovica vina pa se hrani v hrastovih sodih z minimalno uporabo žvepla. Vina so tako polna, trdna in žlahtno odražajo svojo kvasovko.



Slika 2: Biodinamik Zorjan z ovčami

VIR: <https://bit.ly/2CbuTuG>

3. RITIZNOJ

3.1. Kako je Ritoznoj dobil ime?

Med ljudmi kroži več bolj ali manj navihanih zgodb o nastanku imena Ritoznoj. Ena od zgodb pravi, da se kraj tako imenuje zato, ker cerkev sv. Marjete, ki je nekakšno središče Ritoznoja in tudi razgledna točka, stoji ravno na sredi med dvema hribčkoma, ki od daleč pač izgledata kot zadnjica.

¹ Glina je bila osnova za prve posode za vsesplošno uporabo že pred 25.000 leti. Ko je človek dal grozdje v posodo iz enkrat žgane gline, je nastal kis. Ko je človek začel grozdje v posodi mešati, je nastalo vino.

Ime morda izhaja iz zgodbi, ki pravi takole. Grof von Rittersberg je nekega dne svoje tlačane nagovoril in jim obljubil, da lahko vse, kar bodo v vinogradu pobrali v enem dnevu, obdržijo. In seveda so vsi ves dan z veliko vnemo delali v vinogradih. Ko je grof videl, kako hitro so tlačani zmožni delati in koliko grozdja lahko poberejo, jim je rekel, da bodo od zdaj naprej morali tako hitro in učinkovito delati tudi za njega. Priimek grofa, torej Rittersberg, v dobesednem pomenu pomeni 'viteški hrib'. Ker pa je začetnica tega priimka *Rit*, so tlačani, jezni, da so sami pripomogli k višjemu normativu in si tako pridelali marsikatero potno kapljico več pri vsakdanjem delu, dodali k *riti* še *znoj*. Tako je nastalo ime *Ritoznoj*. Tlačani so grofa začeli klicati *Ritoznojčan* in se na ta način z velikim veseljem delali norca iz njega. Naj sta ti dve zgodbi še tako simpatični, pa je verjetno še najbližje resnici ta, da naj bi imel nekoč v teh krajih svoje vinograde grof Ritter von Snoj. Vaščani so skozi leta poenostavili izgovorjavo njegovega imena in nastal je Ritoznoj.

3.2. ŠtokWenzel

Življenje med ritoznojskimi vinogradi, a brez vinograda, jih je povežalo z vinarstvom na svojevrsten način. Med stoletnimi zidovi mogočne baročne zidanice z imenom ŠTOK, nekoč vinogradniškim posestvom, živi namreč družina Wenzel. Iz starih, zavrženih vinskih sodov, barik sodov ter steklenic se rojevajo oblikovalski izdelki blagovne znamke ŠtokWenzel. Doga in drugi deli odsluženih sodov, ki so jim desetletja vinskih poljubov podarila edinstveno barvo in teksturo, ponovno zaživijo kot svetila, pohištvo, uporabni predmeti ali modni dodatki.



Slika 3: Pretopljene steklenice

(VIR: Ekipa SŠGT Maribor)

Žlahtna patina časa, vrhunski dizajn in skrbno ročno delo, opravljeno z veliko mero ljubezni, jim zagotavljajo unikatnost, kvaliteto in toplino. Zadnji izdelek izpod njihovih rok pa niso leseni izdelki, temveč v posebnih kalupih pretopljene različne rabljene steklenice in flaškoni, ki se talijo pri temperaturi 800 °C in so kasneje namenjene dekorativi ali serviranju različne hrane. Steklenice torej prvotno funkcijo kot posode za hrambo tekočine zaradi spremenjene oblike izgubijo, pridobijo pa novo; pladnji za serviranje hrane, senčniki za luči in podobno. Ta izdelek nas je navdihnil in skupaj smo ustvarili neprecenljivo zgodbo.

4. TURISTIČNI SPOMINEK

Ko smo iskali ideje za turistični spominek, nas je vodila želja, da bi javnosti predstavili nekaj novega, zanimivega, privlačnega. Nekaj, kar bi ljudem, ki naše kraje obišejo, ostalo ne le v spominu, ne le na zaprašeni polici, temveč v uporabi. Zgodba odslužene steklenice, ki se naenkrat znajde v peči, kjer se tali pri 800 °C in zatem ni več namenjena pitju, temveč serviranju jedi. Tako zaživi v povsem novi podobi, ki je pri steklenicah nismo vajeni. Zanimiva ideja v zvezi s to steklenico nas je prešinila pri sodelovanju z lokalnim podjetnikom, gospodom Alešem Wenzlom z Ritoznojna in takrat je padla odločitev.

Vendar to ni vse. Steklenica, ki jo bomo v duhu varovanja narave in človekove potrebe po lepem lahko ponovno uporabili, v peč prinese svojo zgodbo, in sicer zgodbo vina, ki ga je nosila v sebi. Le-to je bilo pridelano na biodinamični kmetiji Zorjan, pod skrbnim očesom gospoda Božidarja Zorjana. Tako imenovano vino Dolium je z drugimi besedami živo vino, pridelano brez stiskalnice in sicer v amforah ali dolijih, kjer se grozdje macerira.

In tukaj se je pojavilo vprašanje, zakaj ne bi združili dveh, že samih po sebi zanimivih in uspešnih zgodb in proizvodov v še lepšo celoto. Torej steklenica vina Dolium in stopljena steklenica, ki je bila pred časom napolnjena z vinom, ki bo z njo predstavljena v našem turističnem spominku.

Tisto, kar predstavlja dodano vrednost našemu izdelku, je zagotovo približevanje zmeraj bolj odmevne biodinamike ljudem, hkrati pa skrb za okolje skozi reciklažo in ponovno uporabo po navadi zavrženih izdelkov. Zakaj bi morali steklenico, ki jo je včasih polnilo vino, polno življenja, zavreči, če lahko na ta način prispevamo k zmanjševanju odpadkov in dokazujemo, da prazna vinska steklenica ni odpadek, ki obremenjuje naravo, temveč bogastvo in estetski dosežek, ki nudi številne možnosti za ponovno uporabo. Glede na celotno zgodbo smo naš turistični spominek označili kot butični izdelek, namenjen vsem ljubiteljem lepega in dobrega, predvsem pa tistim, ki bodo zgodbo razumeli, se z njo poistovetili in jo znali ceniti.



Slika 4: Turistični spominek

VIR: Ekipa SŠGT Maribor

5. TRŽENJE TURISTIČNEGA SPOMINKA

Pri turističnem produktu, kot je turistični spominek, je bistvenega pomena, da najde pot do turista – kupca. Zato se nam je zdelo nujno, da se povežemo z nosilci turistične dejavnosti v regiji. Svojo idejo, zgodbo in nenazadnje turistični spominek – servirni pladenj, izdelan iz pretopljene vinske steklenice, in steklenico vina Dolium v lični embalaži (opremljeni s podatki o pridelavi oz. izdelavi obeh komponent spominka ter našo zgodbo v slovenskem in angleškem jeziku) smo predstavili Konzorciju Ritoznoj, RIC Slovenska Bistrica, Zavodu za turizem Maribor-Pohorje in Štajerski turistični zvezi. Obljubili so nam podporo pri promociji spominka in njegovega sporočila ter pri oblikovanju strategije, kako in kje produkt prodati. Izdelana je bila tudi kalkulacija, na podlagi katere smo oblikovali ceno spominka. Ker je spominek izdelek višjega kakovostnega razreda, je temu primerna tudi cena. Pri nakupu večjega števila spominkov je možno dobiti količinski popust. Za začetek je izdelek kupcem na voljo v tajništvu SŠGT MB, možno pa ga je kupiti tudi na kmetiji Zorjan in pri Wenzlovih. Izdelek bomo ponudili tudi kot poslovno oz. protokolarno darilo podjetjem, občinam in drugim zainteresiranim v regiji in širše. Seveda upamo, kot nam je bilo obljubljeno, tudi na prodajo v turističnih centrih regije in na podobnih mestih.

Tabela 1: Kalkulacija

IZDELEK/STORITEV	CENA (DDV vštet v ceno)
Stopljena steklenica	24,40 EUR
Vino Zorjan	24,40 EUR
Pakiranje	3,00 EUR
SKUPAJ:	51,80 EUR

6. PROMOCIJA

6.1. Promocijski videospot

Napisano in izrečeno nas nauči veliko, toda slika še vedno pove več kot tisoč besed. To boste doživeli s pomočjo našega promocijskega videospota, ki smo ga posneli za namen naloge. Z njim smo želeli predstaviti ne le spominek, temveč tudi, ali pa predvsem, proces njegovega nastajanja, pot, ki nas je pripeljala do končnega produkta. Začeli smo točno tam, kjer se začne naša zgodba pisati, na biodinamični kmetiji Zorjan v Zgornji Ložnici. V želji po spoznavanju vinske zgodbe smo se pridružili trgatvi grozdja, ki se kasneje macerira v dolijih. Trgali smo grozdje, spoznavali kulturno dediščino, moč narave in se zraven tudi veliko smejali.

Gospod Zorjan nam je predstavil celoten proces biodinamičnega pridelovanja sokov in vina ter nas seznanil z delovanjem kmetije nasploh. Po končani trgatvi nas je čakalo že novo delo. Odpravili smo se v Ritoznoj, kjer nas je pozdravil gospod Aleš Wenzel in nam predstavil posestvo, zanimive anekdote o nastanku imena kraja in nam pokazal tudi svoje izdelke. Nato pa smo bili na vrsti mi. Čakalo nas je prav zanimivo delo in sicer taljenje steklenice, v kateri je prej bilo Zorjanovo vino Dolium. Nadeli smo si rokavice, zavihali rokave in na koncu dobili prav poseben izdelek. Dogajanje v peči je gospod Wenzel skrbno nadzoroval. Kaj pa potem? Po napornem steklarjenju? Bili smo lačni. Zakaj pa ne bi kar takoj preizkusili našega produkta? Spekli smo si jajčka na oko s slanino, in sicer na žaru, ki je narejen iz starega soda, nato pa smo vse skupaj servirali na naše sveže staljene, ohlajene in očiščene steklenice. Kakšen občutek..., res je bilo prav zanimivo jesti s steklenice in ne z navadnega krožnika.

6.2. Profil na Facebooku in Instagramu

Promocija je dandanes zelo pomembna tudi na družabnih omrežjih, ki jih uporabljajo tako mladi, kot tudi starejši. Tako smo se odločili ustvariti profila na Instagramu in Facebooku pod imenom *RITZOZNOJČANI*. Najprej smo se predstavili, kasneje pa naše sledilce obveščali o našem delu, napredku in vsem, kar se je dogajalo. S tem smo si popestrili tudi naše dneve, ki smo jih posvečali tej nalogi.

6.3. Rezultati projekta

- Turistični spominek / paket
- Promocijski videospot
- Promocijski letak
- Profila na Facebooku in Instagramu



Slika 5: Pretopljena steklenica v uporabi

VIR: Ekipa SŠGT Maribor

7. ZAHVALA

Pri vsakem delu, ki ga opravljamo, pa naj smo še tako zagnani, včasih pride kriza, ko ne vemo več, kaj in kako. V takih trenutkih potrebujemo pomoč, morda pa samo spodbudne besede sočloveka. V našem primeru sta nam to nudila naša mentorja in učitelja, gospod Dušan Erjavec in gospa Sonja Porekar Petelin, ki sta nam bila vedno na voljo, kadar smo ju potrebovali. Za njuno podporo se jima iskreno zahvaljujemo.

Zahvaljujemo se tudi vsem, ki so nam priskočili na pomoč in nas podprli pri snemanju videa, ki je bilo ne le zabavno, temveč tudi zahtevno. Prav tako pa gre zahvala gospodu Zorjanu in gospodu Wenzlu, da sta bila pripravljena sodelovati z nami in nam pomagala pri razvijanju idej. Hvala vsem, ki so kakorkoli doprinesli h končni podobi našega turističnega spominka.

8. ZAKLJUČEK

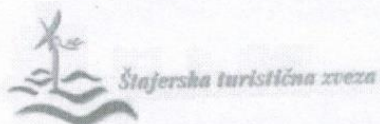
Delo, ki je omogočilo nastanek turističnega spominka, pisne naloge in videospota je končano. Lahko rečemo, da je za nami zelo zanimivo, poučno, družabno, a tudi zahtevno obdobje. Skozi celoten proces, od ideje preko pisanja, ustvarjanja in na koncu do proizvoda, smo spoznali veliko novega in se z zgodbo, ki nas je spremljala, поблиžje spoznali. Prav zato jo danes toliko boljše razumemo in se z njo lahko poistovetimo. Hojo po poti od začetka do konca nastajanja našega turističnega spominka nam je pomagalo ozavestiti tudi snemanje promocijskega videospota, ki nas je po obronkih Pohorja peljalo po zgodbi našega turističnega proizvoda. Prepričani smo, da bo s pomočjo nas mladih in zgodb ki jih ustvarjamo, svet nekoč postal takšen, kot si ga vsi želimo. Torej zvest naravi in nam ljudem, ki smo z njo nepreklicno povezani. Želimo si, da bodo ljudje ob našem izdelku začutili zgodbo za njim, veselje in trud, ki smo ga vanj tudi vložili. Veselimo se predstavitve na turistični tržnici, saj bo naš produkt tam predstavljen kritičnim očem obiskovalcev. Ne glede na rezultat, ki ga bo naloga prinesla, bomo mi s svojim delom vedno zadovoljni, saj nam je obdobje priprav odprlo oči, prineslo veliko uporabnega za nadaljnje življenje in nam omogočilo dati vsaj majhen prispevek k razvoju oz. oplemenitenju turizma v okolici Maribora.

9. LITERATURA IN VIRI

- Ajda Vrzenec. (2018). *Biodinamika*. Pridobljeno iz Društvo za biološko-dinamično gospodarjenje AJDA Vrzenec: <https://ajda-vrzenec.si/>
- Razvojno informacijski center Slovenska Bistrica. (2018). *RIC Slovenska Bistrica*. Pridobljeno iz Ritoznojčan PTP- ZGODBA: <https://ric-sb.si/zgodba>
- Statut Demeter Slovenija. (2018). *Demeter*. Pridobljeno iz Demeter ponudniki: www.demeter.si
- Steiner, R. (2011). *Temelji uspešnega kmetovanja v očeh duhovne znanosti*. Kmetijski tečaj Ajda.
- ŠtokWenzel. (2018). *ŠtokWenzel*. Pridobljeno iz ŠtokWenzel-obujamo dediščino vinarstva: www.stokwenzel.com
- Vrhunc, M. (2011). *Preparati*. Ajda.

10. PRILOGE

PRILOGA A : Pisna podpora okoliških turističnih subjektov



Tkalski prehod 4
2000 Maribor
Tel .02 2299720/040351693

Maribor, 17.12.2018

Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor

Mladinska ul. 14/a
2000 Maribor
Ga. Sonja Porekar- Petelin

Zadeva: **PISMO PODPORE**

Spoštovani.

Podpiramo aktivnosti dijakov Srednje šole za gostinstvo in turizem Maribor na področju inovativnega pristopa oblikovanja turističnih spominkov, za katerimi stojijo zgodbe, ki jih osmislijo. Ob tem se kreira tudi njihova podjetniška miselnost.

Na Štajerski turistični zvezi podpiramo idejo mladih in jo bomo tudi z veseljem promovirali.

Lep pozdrav !



Janez Ribič
Predsednik
Štajerske turistične zveze



Trg svobode 5, 2310 Slovenska Bistrica, telefon: h.c. +386 2 / 843 02 46, e-pošta: info@ric-sb.si, spletna stran: www.ric-sb.si

Slovenska Bistrica, 7. 1. 2019

Srednja šola za gostinstvo in turizem Maribor

Mladinska ulica 14/a

2000 Maribor

Zadeva: **PISMO PODPORE**

Spoštovani!

Izražamo podporo dijakom Srednje šole za gostinstvo in turizem Maribor pri njihovi odločitvi za sodelovanje na letošnjem tekmovanju Več znanja za več turizma.

Spominki so pomemben del turistične ponudbe, ki s svojo kakovostjo in izvirnostjo bogatijo turistično ponudbo in podobo kraja, česar se zaveda tudi občina Slovenska Bistrica. Tako podpiramo in bomo tudi promovirali idejo dijakov, ki se bodo tokrat predstavili z izvirnim in kakovostnim spominkom in raziskovalno nalogo z naslovom *Iz vinograda v steklenico, steklenica v pečico*.

S spoštovanjem!



mag. Monika Kirbiš Rojs,
direktorica RIC





Zavod za turizem Maribor - Pohorje
Tkalski prehod 4, 2000 Maribor

T +386 (0)2 234 68 00
E zzt@maribor.si

Srednja šola za gostinstvo
in turizem Maribor
Mladinska 14a
2000 Maribor

Maribor, 3. 1. 2019

Spoštovani,

na Zavodu za turizem Maribor - Pohorje podpiramo prizadevanja dijakov in mentorjev Srednje šole za gostinstvo in turizem za uspešno sodelovanje na festivalu Več znanja za več turizma. Njihov prispevek k prepoznavnosti regije in naše države skozi inovativen način razmišljanja pri oblikovanju in predstavitvi turističnega spominka, ki ima zraven konkretne oblike tudi bogato in aktualno vsebinsko sporočilo, pozdravljamo in podpiramo.

Z našimi izkušnjami smo pripravljeni pomagati pri promociji spominka in oblikovanju strategije, ki bo njihov turistični spominek pripeljala do obiskovalcev naše regije.

Lep pozdrav.

Doris Urbančič Windisch
direktorica



ZAVOD ZA TURIZEM
MARIBOR - POHORJE

PRILOGA B: Letak / brošura

IZ VINOGRADA V STEKLENICO, STEKLENICA V PEČICO- FROM WINEYARD INTO THE BOTTLE, THE BOTTLE INTO THE OVEN

Zgodba se prične tam, kjer steklenica dobi svoj smisel; pri vinogradniku. Pa ne pri katerem koli. Za naš turistični spominek butične sorte smo želeli nekaj posebnega. Odpravili smo se na kmetijo Zorjan, kjer se med drugim ukvarjajo tudi s pridelavo grozdja in njegovih proizvodov na biodinamični način. Skrivnosti biodinamike smo vsaj malo spoznali tudi na trgatevi, kjer smo sodelovali. Grozdje je dalo sok in vino, odlična proizvoda pa sta svojo pot do uporabnika našla v steklenici. Kaj pa potem? Steklenica, prazna, za v smeti ... Ali se res njeno poslanstvo tukaj zaključí? Nekatere izmed njih najdejo nadaljevanje zgodbe v delu gospoda Aleša Wenzla z Ritoznoja, ki uporabljene steklenice v posebni peči pretaplja v servirne pladnje. Steklenica dobi novo uporabno vrednost; z nje se lahko jé.

Biodinamika, reciklaža, novi, ekološko osveščeni estetski užitki. To smo vpletli v naš turistični spominek, ki ga sestavljata steklenica vina, ki je pridelano po biodinamični metodi, in stekleni servirni pladenj, ki je nastal s pretapljanjem uporabljenih steklenic s pomočjo kalupov v posebni peči pri temperaturi 800 °C. Vendar naš turistični spominek nista samo steklenica odličnega vina in pretopljena steklenica, temveč tudi soodvisnost človeka in narave, njuna harmonija na čarobnem Ritoznoju. Združili smo dve izjemno zanimivi samostojni zgodbi z namenom, da turistom, ki jih pot zanese na prelepe obronke Pohorja, ponudimo turistični spominek višjega kakovostnega razreda ter na ta način oplemenitimo njihove vtise o naših krajih.

Za začetek je izdelek kupcem na voljo v tajništvu SŠGT MB, možno pa ga je kupiti tudi na kmetiji Zorjan in pri Wenzlovih. Izdelek bomo ponudili tudi kot poslovno oz. protokolarno darilo podjetjem, občinam in drugim zainteresiranim v regiji in širše. Seveda upamo, kot nam je bilo obljubljeno, tudi na prodajo v turističnih centrih regije in na podobnih mestih.

Our story begins there, where the bottle gets its sense; at the winegrower's. And not at just any of them. We wanted something special for our tourist souvenir of boutique variety. We went to the farm Zorjan, where they also deal with the production of grapes and its products in a biodynamic way. We found out some secrets of the biodynamics at the harvest, where we also participated. Grapes gave juice and wine and amazing products found its way to the user in a bottle.

What then? A bottle, empty, for trash... is this really its end? Some of the bottles have fortunately continued existing in the unique work of Mr. Aleš Wenzel from Ritoznoj, who melts used bottles in a special oven into a serving dish.

Biodynamics, recycling, new aesthetic pleasures full of ecological consciousness. We included all that into our tourist souvenir, which combines a bottle of wine, made by the biodynamic method and a glass tray, made by melting of used bottles in casting moulds in a special oven at 800 degrees Celsius. We combined two interesting unique stories into a souvenir of a high quality with the goal to enrich the impression of the tourists who visit wonderful slopes of Pohorje.

The product is available at our school, on the Zorjan farm and at home of the Wenzel family. We are planning to offer the souvenir as a business gift. We count on the promised support of the tourist organisations in our region.



PRILOGA C: Seznam sodelujočih dijakov

Tabela 2: Seznam sodelujočih dijakov

Naziv šole	Ime in priimek dijaka	Letnik	Kraj bivanja	Datum rojstva
SŠGT Maribor	Nuša Prejac	3.	Mihovci pri Veliki Nedelji 93, 2274 Velika Nedelja	30.7.2001
SŠGT Maribor	Teja Wenzel	2.	Ritoznoj 9, 2310 Slovenska Bistrica	20.9.2002
SŠGT Maribor	Patrik Kolar	3.	Hajdoše 65, 2288 Hajdina	31.1.2002
SŠGT Maribor	Leon Dregarič	3.	Ulica čebelarja Močnika 15, Miklavž na Dravskem polju 2204	2.5.2001
SŠGT Maribor	Martina Kovačič	3.	Šober 50b, 2354 Bresternica	3.6.2001
SŠGT Maribor	Gaja Mitrovič	3.	Mariborska cesta 64, 2312 Orehova vas	28.11.2001

PRILOGA D: Utrinki s snemanja



Slika 6: Tudi zabave ni manjkalo

VIR: Ekipa SŠGT Maribor



Slika 7: Gospoda Zorjana smo skrbno poslušali

VIR: Ekipa SŠGT Maribor