



Slovenija, ki ima v Evropski uniji že 11 geografsko zaščitene izdelke, je vložila zahtevek, da mednje vključijo tudi kranjsko klobaso. Vsi postopki so gladko stekli, potem pa so se oglasili Avstrijci in temu nasprotujejo. Oznako kranjska klobasa namreč uporabljajo tudi v Avstriji, zato bi jo morali tam preimenovali. So si pa slovenski proizvajalci kranjskih klobas, ki je na nacionalni ravni že zaščitena, enotni, da klobase, ki jih izdelujejo v Avstriji, jim dodajajo sir in govedino, nimajo razen imena z našo kranjsko klobaso nič

Tekst: **CARMEN LEBAN**, foto: **IZTOK DIMC**



Osnovna kombinacije - kranjska klobasa, gorčica, hren in žemlja

Ime ji je dal cesar, pa kaj?

Kranjska klobasa je slovenska!

Štrene okrog kranjske klobase ni zavozljal nihče drug kot cesar Franc Jožef, ki se je, tako pravi legenda, leta 1896 na poti z Dunaja v Trst ustavil v gostilni Pri Marinšku v Naklem pri Kranju in želel nekaj pojesti. Gostilničar mu je pojasnil, da imajo samo čisto navadno domačo klobaso. Cesarja pa je njen okus tako navdušil, da je rekel: »To ni navadna, ampak prava kranjska klobasa.« Odtlej imajo tudi v Avstriji kranjske klobase, oni jim pravijo »krainer wurst«. Se pa nad tem zelo huđujejo slovenski izdelovalci od leta 2008 uradno geografsko zaščitene kranjske klobase, ki so glede recepture in postopka izdelave pod strogim nadzorom.

»Potreben je bil korak naprej,« pravi Boris Jež, direktor GIZ Mesne industrije Slovenije. »Potem ko smo kranjsko klobaso že zaščitili na nacionalni ravni, smo se odločili, da to naredimo tudi v Bruslju. Evropska komisija je od nas zahtevala še nekatere dopolnitve in zaščito naše kranjske klobase objavila v Uradnem listu EU. Države članice kot tudi tretje države se lahko v šestih mesecih, se pravi do 18. avgusta, na to pritožijo, kar naj bi nameravala storiti Avstrija. V EU pričakujejo, da se bomo z Avstriji sporazumeli, če pa se ne bomo mogli dogovoriti sami, bo komisija EU odločila po svoje – in lahko se zgodi karkoli. Mi stojimo za svojimi stališči. Pravo kranjsko kloba-

so izdelujemo samo v Sloveniji, v njej so najkakovostnejše svinjsko meso, slanina, česen, poper in sol, izdelana pa je po natančno predpisanem postopku. Kranjska klobasa mora imeti tudi nalepko z napisom – Zašpiljeno dobra.«

»Avstijci ne znajo narediti kranjske klobase,« je prepričan Ivan Podobnik iz Čepleza na Cerkljanskem, ki sodi med deset največjih izdelovalcev kranjskih klobas. »Mesar sem postal, ker sem

si želel dobre klobase, zato sem po 20 letih opustil avtoprevoznitvo in se preusmeril v mesno industrijo,« pove Podobnik, ki je brez dlake na jeziku. »Avstrijci pojma nimajo o dobri klobasi. Sir, ki ga dodajajo, sodi kvečjemu v hrenovke,



Boris Jež je prepričan, da je kranjska klobasa tisto, na kar smo Slovenci lahko ponosni.

ne pa v kranjske klobase.« Ko ga pobaram za mnenje o kranjski klobasi in njeni geografski zaščiti, me najprej vpraša, ali bom napisala tako, kakor bo povedal. Zagovarja sicer kakovost kranjske klobase, za katero je bilo v zadnjih letih v Sloveniji narejenega veliko, jezijo pa ga številne institucije, ki dražijo izdelke.

Paraziti. Podobnik je kritičen je tudi do GIZ mesne industrije Slovenije. »Če želim izdelovati kranjsko klobaso, jim moram plačati več kot 3000 evrov na leto, nekateri veliki izdelovalci še enkrat več. To pa podraži izdelke. V Sloveniji bo treba začeti delati in ukiniti številne institucije, ki kot nekakšni paraziti služijo na račun nas, izdelovalcev. Sam že razmišljam, da bi kranjsko klobaso preimenoval v primorsko, saj mi potem ne bi bilo treba plačevati pristojbine za geografsko zaščiteni izdelek. Izdelava kranjske klobase je zelo draga, ker je treba uporabljati meso najboljše kakovosti, zato je zaslužek slab.«

Ne kuhajte je! Kranjske klobase, ki jo že med izdelavo obari-

Stran / Page: 30

Doseg / Reach: 125000

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 721 cm2

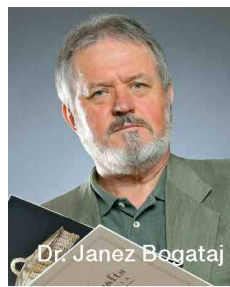
3 / 4

mo, ni treba kuhati, saj tako izgubi prvotni okus. Vodo segrejemo do vretja, izklopimo štedilnik, damo klobaso v vodo, posodo pokrijemo in pustimo stati 10 minut, nato jo lahko postrežemo. Trdim, da je najboljša z gorčico in hrenom, zraven sodi tudi žemlja. Nekateri delajo napako, ker kranjsko klobaso kuhajo v joti, ješprenju ali kakšni drugi enolončnici. Klobaso je treba skuhati posebej, v enolončnico pa sodi kakšen drug del svinjine, ki da jedi boljši okus. Naši redni odjemalci to dobro vedo in tudi upoštevajo, in to cenijo tudi njihove stranke, ki si lahko našo pravo kranjsko klobaso privoščijo tudi na Šmarni gori.

Tudi v najboljših restavracijah. »Seveda jo dobite tudi pri nas,« povedo v Pikolu na Gorškem, ki sodi med najeminen-

tnejše restavracije v Sloveniji.« Velikokrat se zgodi, da si najemnitnejši gostje zaželejo kranjsko klobaso, pripravljeno najenostavneje – z gorčico in hrenom, saj tovrstne hrane v svojem vsakdanjem življenju ne poznajo,« nam razloži Boris Gašparin, ki skupaj z ženo Maruško ter sinovoma Tadejem in Tarasom vodi restavracijo. »Sicer pa je kranjsko klobaso mogoče uporabiti pri vsakem obroku, od predjedi do glavne jedi, celo za sladico,« nam zaupa Maruška

Gašparin. Tudi njene kuharske mojstrovine iz kranjske klobase so dobile prostor v knjigi Mojstrovine s kranjsko klobaso, za katero je etnolog dr. Janez Bogataj prejel nagrado *guarmand world cookbook*, ki v gastronomskem svetu velja za oskarja med kuharskimi knjigami.



Dr. Janez Bogataj

skimi knjigami.

Naj se vplete politika! »Glede stroke ni težav, želim si le, da ne bi prevladalo politikantstvo. Vse skupaj so avstrijski mediji močno napihnili in nihče niti ne ve, kaj pravzaprav hočejo. Evrop-



Stran / Page: 30

Doseg / Reach: 125000

Država / Country: SLOVENIA

Površina prispevka / Size: 721 cm²

4 / 4

ska komisija je bila očitno zadovoljna z našo vlogo, kar pa se tiče ugovora Avstrijcev, mi ni povsem jasno. Tu gre za dve čisto različni klobasi. Njihova »krainer wurst« je bistveno drugačna – vsebuje govedino in sir, naša ne, slovenska kranjska klobasa je zašpiljena z leseno špilo, avstrijska ne,« pojasni dr. Bogataj, ki ga tudi preseneča, da so avstrijski mediji zagnali vik in krik šele pred nekaj dnevi, čeprav je EU v uradnem listu vlogo za zaščito kranjske klobase objavila že 18. februarja.

Slovinci, tako izdelovalci kot stroka in ljubitelji kranjske klobase, so si enotni – kranjska klobasa je naša in tako mora tudi ostati!



Kuharske mojstrovine Maruške Gašperin najdemo v knjigi etnologa dr. Janeza Bogataja.