

# Tausche Kühe gegen Kürbis

Slowenien ist wie daheim. Nur abgefuckter. Das meine ich positiv. Denn bodenständig und herzlich können wir uns ruhig von unseren Nachbarn abschauen. Foodbloggerin BIANCA BLASL war 4 Tage in der slowenischen Landwirtschaft unterwegs.



DI Bianca Blasl aka melange. in.gummi-stiefeln macht Kommunikation in der Landwirtschaft anders und ist auch als Journalistin unterwegs.

**Ü**berlebensmultitasking und Schnaps zum Frühstück. Die Bauern in Slowenien haben oft viele verschiedene Einkommensquellen am Hof, damit sich alles irgendwie ausgeht. Von Gästezimmern über Lohnarbeit für Nachbarn bis hin zum Ab-Hof-Verkauf und Führungen für Touristen. Ach ja, und die klassischen Bauernhofdinge machen sie auch. Sie nennen es Vielfalt, ich nenne es Überlebensmultitasking. Ein Hocker steht auch auf drei Beinen besser. Anscheinend ist es ganz normal, seine Gäste um 9 Uhr in der Früh mit Schnaps abzufüllen. Ich bin mit vielen europäischen Journalisten in Slowenien eingeladen. Unsere

erste Station führt uns zu Dujan und seiner Frau.

## Tausche Kuh gegen Kürbis

Die beiden haben vor zwei Jahren ihre 60 Kühe rausgeschmissen und sind jetzt Kürbisbauern. Der Milchpreis ist mies – wohlgemerkt, so mies wie bei uns –, die Großeltern zu alt zum Mitarbeiten. So ist sich das mit den Milchkühen nicht mehr ausgegangen. Die beiden erzählen von dem ewigen Radl des Melkens, das sie nicht mehr ausgehalten haben. Arbeit rund um die Uhr, hohe Investitionskosten für einen neuen Stall und eine Melkanalage.

Ohne uns! Heute pressen sie Öl, machen Mehlspeisen aus Kürbiskernen, verkaufen auf Märkten in der Umgebung, trocknen Saatgut für Nachbarn und machen Führungen am Hof.

Aus unserem Bus wird die bunte Journalisten-Reisegruppe in einen Hof geleitet. Nur keine Zeit verlieren: zack zack. Eine kleine Betonbrücke führt über ein Bächlein in den Hof. Ein Teil der Fassade ist nagelneu. Der andere ist halbfertig und irgendwie verfallen. Schräge Kombi. Am Ende des Hofes stehen zwei alte Traktoren unter einem Dach. Nein, keine Oldtimer, wie wir sie uns vorstellen. Einfach alt. Aber sie machen ihren Job, freut sich Dujan.





## Investition? Zum Auslachen!

Ich frage Dujan, was er investieren musste: Weg von den Kühen hin zum Kürbis. Er lacht: „Die Kammer schreibt uns vor zu investieren, um an Fördergelder zu kommen. Also haben wir eine Ölpressen für viertausend und eine Erntemaschine für zweitausend Euro gekauft. Damit meine Frau die Jungbauernförderung bekommt. Mehr Geld haben wir nicht. Alles andere haben wir selbst gemacht.“

## Sag niemals Pfusch zu ihm

Aus Edelstahlgittern und Holzplatten hat Dujan die Trocknungsanlage für seine Kürbiskerne gebaut. Sie schmiegte sich außen an die alte Stallmauer. Neben den in die Jahre gekommenen Traktoren sieht sie aus wie ein Alien. Von der Wärmepumpe im Nebenraum wummert ein dumpfes Dröhnen, als Dujan aufdreht. Simpel mit Sinn, würde ich das Ganze nennen. Damit sich die Anlage rentiert, trocknet er darin auch Grassamen für die Nachbarn. Die werden dann wieder zu Saatgut. Warum tausende Euro für neue Technik ausgeben, wenn es auch so geht?

## Kaltgepresste Kalkulation

Es riecht nussig und herb, als wir den winzigen Raum mit der Ölpressen betreten. Hier werden die Kerne zu



Fotos: Bianca Blasl







Foto: © Bianca Blasl

Öl. 10 Kilo braucht es für einen Liter kaltgepresstes Öl. Ja, hier wird das Kernöl kaltgepresst. Anders als bei uns. Das dunkelgrüne, dickflüssige Öl schmeckt nach purem Kürbiskern. Als würde man sich eine Hand voll frischer Kerne direkt in den Mund werfen. Ganz anders, fast gewöhnungsbedürftig. G'sund muss das sein, denk ich mir. Kaltgepresst, Wahnsinn! Doch es kommt immer anders, als man denkt: Nicht etwa wegen des Geschmacks oder der Gesundheit pressen sie das Öl kalt. Der Grund ist das Geld. Eine Wärmepresse kostet 5 Mal so viel. Ehrlichkeit währt am längsten.

### Das Image der Bauern in Slowenien

Wie auch bei uns sind in Coronazeiten viele Menschen aufs Land gezogen. Lärm, Geruch und die täglichen Arbeiten am Bauernhof gehen ihnen dann aber schon sehr auf die Nerven. Nicht selten wurde Dujan gefragt, ob es nicht reiche, ein Mal im Jahr zu düngen und wozu denn unbedingt ein Hahn notwendig sei. Das Verständnis ist auf beiden Seiten enden wollend. So geht man sich halt gegenseitig auf die Nerven. Nicht anders als bei uns.

Weil ja durch's Reden die Leute zamm kommen, frage ich Dujan,

was er für einen Dialog tut. Er zuckt kurz mit den Schultern: „Ich stehe am Markt und rede dort mit den Menschen. Über das Essen, das ich verkaufe, kommt man ins Gespräch über Landwirtschaft.“ So kommen Essen und Leut' zamm. Deshalb würden ihm die Menschen auch vertrauen. Er erzählt ihnen von seinem Hof und wie er arbeitet und warum. Auch von den Problemen erzählt er seinen Kunden. Fragt nach, was sie von diesem und jenem halten und denken. So finden sie oft auch gemeinsame Lösungen. Immer sei das nicht so einfach, sagt er. Oft fehlen Zeit und Nerven. „Aber wie soll jemand eine Ahnung von Landwirtschaft haben, wenn man nicht ehrlich darüber redet?“, fragt mich Dujan.

### Klein und daneben

Die slowenische Landwirtschaft ist ähnlich der unseren: klein und meist von Familien gemacht. Durchschnittlich hat ein Bauernhof 7 Hektar Land. Zum Vergleich, bei uns sind es 45. Die meisten Familien können nicht mehr von der Landwirtschaft leben. Viele Bauernhöfe werden im Nebenerwerb bewirtschaftet. Auch Dujan geht Vollzeit arbeiten. Die Landwirtschaftskammer fördert junge Landwirte,

damit sie am Hof bleiben. Dujans Frau ist seit den Kürbissen Vollzeit am Hof angestellt.

### Wie man einen Bauern zum Weinen bringt

Wir werden in einen großen hellen Raum geführt. Die Sonne blinzelt bei den Fenstern hinein. Es riecht nach Speck und Kürbiskernöl. Alles ist nachgelauert. Man sieht die weißen Tischtücher fast nicht mehr vor lauter Köstlichkeiten. Die Tische biegen sich vor hübschen Häppchen, Brot und Wein. Wir schnabulieren. Alle zufrieden. Dujan lehnt auf einer Heurigenbank sitzend, mit dem Rücken an der Wand. Er beantwortet unsere Fragen. Seine Frau und Schwiegereltern wuseln derweil zwischen uns herum. Versorgen uns mit Schnaps, Wein, Kaffee. Weil das „Hinter-die-Fassade-Schauen“ bekanntlich das Spannendste ist, frage ich Dujan nach ihren größten Herausforderungen. Er schaut in die Runde. Er erzählt uns von dem Raum, in dem wir sitzen. Der war einst ein Schweinestall. Er hat alles mit seinen eigenen Händen umgebaut. Dujans Stimme bricht. „Ihr seid die Ersten, denen ich das zeigen kann.“ Im Raum wird es für einen Augenblick still. Das freudig essende Geplauder verstummt. Ihm kommen die Tränen. In dem Moment als er weitersprechen will, plappert ihn die Lady von der örtlichen Bauernkammer nieder: Ihres Zeichens dafür verantwortlich, die Umstellung von Kuh auf Kürbis zu begleiten. Ein Schelm, der Böses denkt.

### Die Geschichte vom Strudel

Was uns ein Strudel, ist den Slowenen die Potica: Germteig gefüllt mit Nüssen. Quasi ein Nationalgebäck, gibt es die Potica an jeder Ecke und überall zu kaufen. Jede Familie hat ein eigenes Rezept. In der Gegend um Ptuj im Nordosten des Landes ist die Potica traditionell mit Kürbiskernen gefüllt. Weil es die halt dort gibt und nun mal keine Nüsse. Eigentlich logisch. Gefragt nach dem Rezept, lacht die Familie nur: ein Geheimnis.