

Die Sorz-Mühle dreht sich bereits seit 1825.

Bauernhöfe in Slowenien

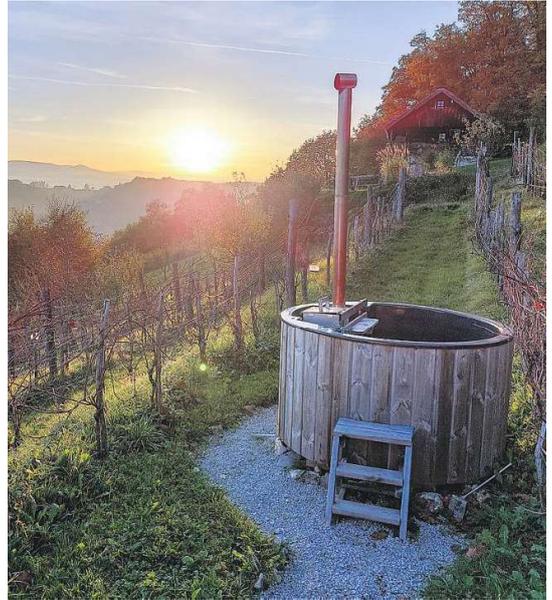
Abseits der Touristenströme hat sich im Balkanland ein Netzwerk kleiner Gehöfte etabliert, die Besucher beherbergen – und großzügig bewirten.

Von Schlemmen, Schnaps und glücklichen Tieren

Von Adrian Schulz



Die Senkova Domačija in Jesersko mit den Steiner Alpen.



Urlaub bei Pavlins: Ein Hot-Tub Im Weinfass.

Es beginnt mit Schnaps. „Guten Tag, das ist hausgemachter Jägermeister“, sagt Matjaž Pavlin. Mit schwarzem Hut, roter Tracht und strahlendem Lächeln steht der Landwirt vor einem 150 Jahre alten Bauernhaus in den von Weinreben bewachsenen Hügeln der Dolenjska, etwa 50 Kilometer südöstlich der slowenischen Hauptstadt Ljubljana. Seine Haut ist von der Sonne fast so braun wie das Getränk, das seine Frau Marta in kleinen Gläsern auf einem Holzbrett reicht. „Enthält 50 Kräuter“, erklärt Pavlin stolz. „Zur Corona-Zeit habe ich das jeden Morgen getrunken. Ist die beste Desinfektion.“ Was kann man da sagen – außer *na zdravje*, also: Prost?

Es ist morgens, halb zehn, in Slowenien.

Wer die nachhaltigen Bauernhöfe des südosteuropäischen Landes besucht, kommt in den Genuss von frischem Käse, Joghurt, selbstgeschlachtetem Fleisch. Der trifft auf Wirte, die oft ihre Bürojobs aufgegeben und alles auf eine Karte gesetzt haben, um auf dem Land glücklich zu werden. Mummelt sich in Betten unter Holzbalken ein und bewundert die Stammbäume, die im Gastraum über die vergangenen Generationen informieren.

Wurst, Käse und hellrosa Wein für Diabetiker

Im Trendland Slowenien bieten solche Farmen die Möglichkeit, unbeschadet von großen Touristenströmen zu reisen. Aber wer sie besucht, sollte vor allem auf eine Frage vorbereitet sein: Wie viel Platz hat mein Magen?

Kaum ist Matjaž Pavlin mit der Führung durch das reetgedeckte Haus fertig – das keinen Meter breite Ehebett kommentiert er mit den Worten „kleines Bett, viele Kinder“ –, stellt seine Frau bereits Buchweizenbrot auf den Tisch. Es ist Zeit fürs zweite Frühstück.

Dazu gibt es Käse, Wurst und hellrosa Wein, gemischt aus mindestens vier Rebsorten: Cviček. Wegen seines niedrigen Alkoholgehalts von unter zehn Prozent auch für Diabetiker geeignet, sagt Pavlin grinsend. Geschmackspro-

Reisetipps

Von Berlin nach **Ljubljana** fliegen mit der Lufthansa, Tickets ab 240 Euro hin und zurück. Die jeweils besprochenen Bauernhöfe muss man direkt anfragen, die **Sorz-Mühle** beispielsweise kostet ab 46 Euro pro Nacht für zwei Personen, mehr unter sorzev-mlin.si, bei Urška Topolšek Planinšek ab 69 Euro pro Nacht, mehr unter kmetija-urska.si, oder der **Pomona-Hof** ab 80 Euro, pomona.si. Diese Reise wurde unterstützt von I Feel Slovenia.

be ergibt: Man kann sich den Cviček gut reinzwitchern. Weitere Flaschen werden geöffnet.

Eine Stunde später, ein paar Kilometer nördlich, in der Savinjska. Bei Janko Zupanec dreht sich alles um Obstbäume. „Pomona“ heißt sein Hof, benannt nach der Baumnymphe, die von den Römern als Göttin der Obstgärten verehrt wurde. 2700 Bäume stehen auf dem Gelände: Sauerkirsche, Pfirsich, Apfel, Pflaume – und natürlich Birne. „Hilft gegen Corona“, sagt er zur Begrüßung und reicht selbstgebrannten Williamsbirnen-Schnaps. Was soll man da erwidern? Außer: *na zdravje!*

Um in Fahrt zu bleiben, gießt er ein Glas Ritznojčan ein: ein Weißwein-Cuvée, „auf Deutsch“, sagt Zupanec, „heißt das Hinterschweiß“. Der Name bezeichne angeblich das Rinnsal, das den Winzer bei der Ernte quäle. Will man das so genau wissen? Der Wein schmeckt jedenfalls weniger salzig als befürchtet.

Trockenfutter für die Schweinchen

Früher arbeitete er als Betriebswirt bei einer Straßenbaufirma – „aber im Herzen war ich nicht glücklich“. Also baute er sich einen Hof aus, errichtete über dem Schweinegehege einen Holzsteg und führt nun Schulklassen darüber, um ihnen die Tiere näherzubringen. „Čunke“, ruft er von oben, „Schweinchen“. Die schwarzen Allesfresser kommen angelaufen, grunzen erregt, Zupanec wirft ihnen Trockenfutter hinunter und sieht sich weiter im Hof um.

Er tritt aus dem Schatten der Bäume heraus. Die slowenische Sonne brennt auf seine Glatze. Auf der rechten Seite sieht man das Gerüst eines Aussichtsturms, den er gerade aufbauen lässt. 25 Meter hoch soll er werden und weitere Besucher anlocken. Als Dünger für sein Gemüse nutzt er die Ausscheidungen von Stören und Karpfen, die er in einem Teich im Boden eines Gewächshauses hält: Aquaponik nennt sich das System.

Zurück am Tisch ist allerdings nicht mehr viel mit Wasser. Wein, lautet die Devise, dazu himmlisch gutes Schweinefleisch, Soße, Kar-



Matjaž Pavlin (rechts) führt mit Frau und Tochter sein Gehöft.



Schaf haben so wie Drejc Karničar in Jesersko.

ANZEIGE

Seniorenurlaub an der Ostsee

Fordern Sie noch heute unverbindlich den Katalog für Ihren Urlaub 2024 an!
Hotels z.B. auf Rügen, Timmendorfer Darß, Kühlungsborn inkl. HP, inkl. Hin- u. Rückfahrt im 9-Sitzer Pkw ab zur Haustür, z.B. 7 Tage für nur 698,-€ Tel. 0 83 76 / 92 92 72

Seniorenflug Keller GmbH, Alpenblickstr. 17, 87477 Sulzberg • www.seniorenflug.de



Schöner schlafen vor der Bergkulisse in Jezersko.



Auf manchen Bauernhöfen kann man sich an den Pool legen.

toffeln, Gerste und noch mehr Wein. „Den müssen wir austrinken“, gefolgt von „Das müssen wir probieren“ und „Der nächste ist noch besser“.

Zur Ruhe kommt man auf dem Hof von Urška Topolšek Planinšek, eine Stunde Autofahrt östlich von Ljubljana. Ein – wenn auch nur gut zehn Meter langer – Pool steht gegenüber der zwei Bauernhäuser, in denen die 43-Jährige ihre Gäste beherbergt. Aus dem Wasser schaut man auf bewaldete Hügel, ein Bio-Gewächshaus, blühende Wiesen. Auf dem Abendessenteller landen Blumen – pinke in der Kartoffelsuppe und blaue neben dem zarten Junggründfleisch. 90 Prozent dessen, was sie servieren, bauen Urška und ihr Mann Jernej selbst an. „Hühner, Schweine, Kühe, Kaninchen, Katzen, Hunde“, zählt er die hofeigene Fauna auf, „und wahrscheinlich noch irgendwas.“

Die Ziegen dienen vor allem als Rasenmäher

Am nächsten Morgen, nach einem exzellenten Frühstück mit wilden Kupfer-Felsenbirnen, holt Urška zwei Lämmer aus dem Stall. Sie springen über die Wiese, als wären sie Popcorn auf einem Induktionsherd. Die Ziegen dienen vor allem als „Rasenmäher“, sagt sie – aber seien ihr vom Naturell durchaus ähnlich. „Ich mache, was ich will, und nicht, was man mir sagt.“ Ihren Gästen kündige sie zum Beispiel nie das Menü an, sondern frage nur, ob jemand etwas nicht vertrage. „So bleibt es immer eine Überraschung.“ Die kleine Frau lacht nach jedem dritten Satz aus vollem Herzen.

Bevor sie den Hof 2012 von ihrer Mutter übernahm, ganz nahe der Ortschaft Stranice, arbeitete sie als Angestellte. Machte Marketing für ein landesweit bekanntes Spa, damals ein Traumjob für sie. Als ihr erstes Kind kam, folgte ein Umdenken – zurück zu den Wurzeln. Geblieben von ihrem früheren Leben ist der Finanznewsletter, den sie jeden Morgen liest.

Ob man den Safe gefunden habe, auf den Zimmern? Urška führt hinein, macht eine Schublade auf und präsentiert eine Socke, darauf

eingestickt: „Sef“. „Die hat meine Mutter gestrickt.“ Verwahrt Urška ihr Erspartes in so einem Strumpf? Sie nickt. „Ich vertraue nur den Sachen, die ich sehe.“

Neben einem kopfgroßen, kreisrunden und eingerosteten Sägeblatt steht Oton Samec und erzählt einen Witz. „Geht ein Mann in die Kneipe und sagt: vier Bier für die Männer vom Sägewerk, bitte.“ Er hält zwei Finger hoch.

Dem kleinen Mann gehört eines der letzten mit Wasserrad betriebenen Sägewerke Sloweniens. 1825 sei es schon im Katasteramt erwähnt worden, meint er stolz. Und er selbst? „Ich gehe ins 77. Lebensjahr“, sagt er auf Deutsch. Als er die Sägevorrichtung erklärt, fallen noch weitere deutsche Begriffe: Sägemeister, Zapfenlager, Kurbelwelle. Viele hatten Deutschunterricht in der Schule, Lehrbücher für Maschinenbau seien außerdem oft auf Deutsch, sagt Samec.

Vor dem Gebäude liegen dutzende Bretter, die Samec gefertigt hat. Warum macht er das noch in dem Alter? Aus Respekt vor der Familie, der Tradition, sagt er. Kinder hat er keine. Hört er auf, ist mit dem Sägewerk wohl Schluss.

Auch eine Mühle treibt der vor 800 Jahren angelegte, kaum zwei Meter breite, aber rauschende Kanal an. Wie ein sehr rauer Industrial-Beat zerstampft der Mühlenstein Roggen. Es rüttelt, schüttelt, kullert und rieselt. Wie schwer ist so ein Getreidesack? 30 Kilogramm, sagt Samec, und wuchtet ihn kurz in die Luft.

Dann zählt er sein Sortiment auf, wieder auf Deutsch: „Weizenvollkorn, Dinkelvollkorn, Roggenvollkorn, Gerste, Hafer, Hirse, Weizenvollkorngrües, Grieß aus gelbem Mais, Haferbrei, Buchweizenbrei“. In der oberen Etage, wo die Zimmer sind, findet er noch Zeit für einen Witz. „Sonderangebot: Betten mit Vibration.“ Zum Abschied gibt es selbstgemachten Likör mit Estragon, Aroniabeeren und Birnen. *Na zdravje!*

Mit Abstand der schönste Hof der Reise ist die Šenkova Domačija im Bergdorf Jezersko, nur gut einen Kilometer von der österreichischen Grenze entfernt. Für die Renovierung des 500 Jahre alten



Matjaž Pavlin trägt auf seinem Bauernhof gern die Tracht seiner Vorfahren.



Stilvolle Übernachtung auf dem Hof von Urška Topolšek Planinšek.



Steinhauses haben Drejc und Polona Karničar 2022 eine von sieben Anerkennungen im Wettbewerb „Constructive alps“ erhalten. Innen verströmt Lärchenholz eine Atmosphäre der Wärme, die alle Nerven beruhigt. Die Zimmer heißen nach traditionellen Berufen: Bäcker, Fuhrmann, Holzfäller. Im Bäcker-Zimmer liegt ein Nudelholz in der Nische über dem Bett.

Draußen auf der Terrasse schaut man auf das Panorama des Grintovec, mit 2558 Metern der höchste Berg in mehr als 50 Kilometern Umgebung. Das Wolken-spiel über dem steinernen Gipfel ist fesselnder als jedes Seil. Mit dem Finger zeigt Karničar den Weg nach oben, kennt jeden Abzweig, jeden Felsvorsprung in der schroffen Nordwand.

Im Himalaya froren ihm die Zehen ab

Er selbst war schon deutlich höher. Mit 25 hat er den Annapurna bestiegen, einen Achtausender im Himalaya – und ist auf Skiern wieder runtergefahren. Seitdem hat er keine Zehen mehr am rechten Fuß. Sie sind ihm abgefahren. Erst als er die Schuhe ausgezogen habe, sei ihm klar geworden, dass etwas nicht stimmt. Nur mit Glück sei er zurück ins Basislager gekommen. Eine Zäsur in seinem Leben? „Nein, nein.“ Er habe das so hingenommen.

Angst bereitet ihm dagegen der Klimawandel. „Auf dem Gletscher sind wir früher im Sommer Ski gefahren“, deutet er in die andere Richtung, zum Berg. Heute ist nur noch ein Rest Eis zu sehen. Weiter unten, in der Vegetationszone, sind durch Unwetter und Käfer hektargroße Flächen entwaldet – bloß Baumstümpfe bleiben.

Ein letztes Mal Essen, das einem Kraft gibt, um selbst drei Berge zu besteigen: Rindsuppe, dazu eine Buchweizenmasse mit Schweinespeck, die Karničar schon als Kind gerne aß. Zum Nachtisch Strudel mit Sahne. Ein letztes Mal Weißwein – *na zdravje!* Wer trotz vollem Bauch nicht schlafen kann, geht raus zur Schafsherde hinter dem Haus. Eins, zwei, drei, vier... wer weiß, vielleicht zählen sie ja auch die Menschen.