Typisches Bild in Slowenien: An diesen traditionellen Gestellen wurde das Heu und andere Ernten getrocknet. *(Bilder Tomo Jeseničnik)*

Die Landwirte können mit ihren Produkten an einem jährlichen Wettbewerb teilnehmen und werden von den Beratern dazu animiert.

Kulinarische Köstlichkeiten Sloweniens

Regionale Spezialitäten / Im EU-Land liegen Agrotourismus und Paralandwirtschaft im Trend und bieten ein breites Angebot.

Kürbiskernenöl wird auch in Slowenien häufig hergestellt. Aber auch Agrotourismus hat in Slowenien Tradition und zudem eine viel versprechende Zukunft.

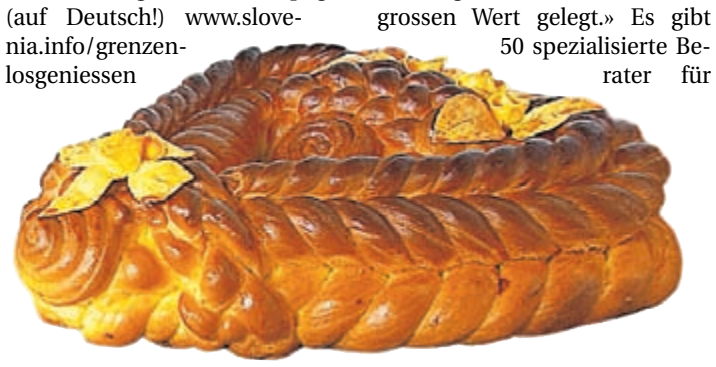
Eine gedeckte Tafel mit Köstlichkeiten erwartet die Gäste zum Auftakt einer spannenden Reise auf einem Hof in der Nähe von Bled mit seinem einzigartigen See. Interessiert kosten sie vom traditionellen Buchweizensterz und sind begeistert.

Slowenien ist im Herbst 2011 das Reiseziel für eine Gruppe von Beratern (-innen) und weiteren Interessierten im Bereich Agrotourismus/Direktvermarktung. Besonders eindrücklich sind die zahlreichen regionalen Spezialitäten, die häufig auf dem Teller von Bauernhöfen mit Gästebewirtung zu finden sind. Gerade auch bezüglich Promotion von regionalen Spezialitäten kann sich die Schweiz hier inspirieren lassen.

Was sind Štruklji und Prekmurska gibanica?

Slowenisch ist für uns Schweizer eine unverständliche Sprache. Wer kann sich denn schon etwas vorstellen unter «Prekmurska gibanica»? Es wäre schade, wenn man diese Köstlichkeit nicht degustieren würde! Handelt es sich doch um **die** regionale Spezialität. Sie ist mit dem Gütesiegel «Garantiert traditionelle Spezialität» geschützt und kann daher unter diesem Namen nur bei genauer Einhaltung des geschützten Originalrezepts zubereitet werden.

Unverständliche Bezeichnungen? Kein Problem: Hilfreich sind hier Broschüren wie «Grenzenlos geniessen», die die Spezialitäten vorstellen mit Bild und Beschreibung, die Homepage (auf Deutsch!) www.slovenia.info/grenzenlosgeniessen oder weiteres Promotionsmaterial. Dies hilft Gästen beim Bestellen und Ausprobieren.



Eigentlich ist die Sättigung nach einem Stück «Prekmurska gibanica» erreicht, eine Süssigkeit mit Mohn, Äpfeln, Quark, Nüssen, die nahrhaft ist. Doch es gibt noch zahllose andere Dinge zum Ausprobieren! Štruklji kommen auf der Reise mehrfach, aber in Variationen auf den Tisch. Sie bestehen aus verschiedenen Teigsorten mit unterschiedlicher Füllung, wie Quark, Mohn und sind gebraten oder gekocht. Auffallend, mit welcher Liebe diese traditionellen Rezepte verwendet werden. Dies ist auch das Resultat von Initiativen in der landwirtschaftlichen Beratung.

«Es riecht nach Prekmurje» ist ein Fördersystem für geografische Herkunftsangaben und Produkteschutz bei traditionellen Spezialitäten. Das Gütesiegel soll Vertrauen schaffen und Qualität zusichern. Die «Prekmurska gibanica» hat dieses Gütesiegel auch mit EU-Kennzeichnung. «Dobrote slovenskih kmetij» ist ein nationales Label für slowenische Köstlichkeiten. Die Berater investieren viel Motivationsarbeit, um die Landwirte zu motivieren, an einer Ausstellung mit Wettbewerb für Produkte teilzunehmen.

Aktive Förderung der regionalen Spezialitäten

Vesna Čuček informiert die Reiseteilnehmer(innen) über die Förderprogramme für regionale Spezialitäten. Sie ist Chefin des Beratungsdepartements der Land- und Forstwirtschaftskammer des Instituts für Land- und Forstwirtschaft von Celje, einer Region eher im Norden Sloweniens: «Slowenien hat grosse Anstrengungen unternommen im Bereich Agrotourismus und regionale Spezialitäten, zum Teil unterstützt mit EU-Geldern. Es gibt kostenlose Workshops für Anbieter lokaler Gastronomie zu den traditionellen Gerichten der Region. Auf Qualität wird grossen Wert gelegt.» Es gibt 50 spezialisierte Berater für Zusatzaktivitäten auf dem Bauernhof. Die Berater helfen auch, lokale und regionale Feste und Ausstellungen zu organisieren. Für Zeitungen gibt es wöchentliche Beiträge mit einem Rezept und dem Tipp, welcher Bauernhof dies im Angebot hat.

Das Land in der Stadt: viermal jährlich gibt es einen Markt mit ländlichen Produkten in Städten wie Ljubljana, für die Organisation ist die Kammer für Land- und Forstwirtschaft Sloweniens zuständig.

Wer Vesna Čuček zuhört, mit welchem Enthusiasmus und grosser Herzlichkeit sie von den slowenischen Betrieben mit einem Zusatzangebot erzählt, der wird unweigerlich angesteckt. Auch die Betriebsinhaber strahlen Optimismus aus. Hängt dies damit zusammen, dass die Slowenen nun seit wenigen Jahren einen eigenen Staat haben und ihre Zukunft selber bestimmen können?

Gemüsekonserven im Glas und Lachyoga

Pukšič Zvonko wohnt mit Sicht auf die Grenze zu Kroatien. Auch er gehört zu den innovativen Landwirten Sloweniens. Sein Betrieb ist sehr speziell ausgerichtet, denn er produziert Gläser mit Gemüsekonserven in Handarbeit. Angesiedelt ist die Verarbeitung in der Garage des Wohnhauses und angrenzenden Räumlichkeiten. Sein Lagerraum ist im Herbst randvoll mit Gläsern voll konserviertem Gemüse. Diese verkauft er auf dem Markt: Paprika im Glas, Essiggurken, Pilze, Bohnen, Mischgemüse und vieles mehr. Ein Drittel seiner Produktion setzt er aber übers Internet ab. Dabei hat er auch Spezialitäten im Hochpreissegment: Essiggemüse in altem, hochwertigem Balsamicoessig fertigt er auf Nachfrage für spezielle Kunden an. Pukšič Zvonko erteilt zudem Kurse in Lachyoga. Die Reisegruppe profitiert von einer kurzen Übung, und alle beginnen herzlich zu lachen.

Regiomaten statt Hofläden

Auf dem Betrieb Bedrač haben Frauen das Sagen. Mutter und Tocher Bedrač verkaufen ihren Ziegenkäse unter dem nationalen Markennamen «Dobrote slovenskih kmetij».

Die Tochter wird den Betrieb voraussichtlich übernehmen. Sie ist mit Freude dabei und präsentiert uns stolz Produkte wie eine Roulade mit Ziegenfrischkäse und Kürbiskernöl. Zu Beginn musste die Beratung bei Mutter Bedrač Überzeugungsarbeit leisten, dass sie in die Ziegenhaltung einstieg. Nun ist sie mit Selbstbewusstsein dabei und stellt ausgezeichnete Produkte aus der Ziegenmilch her.

Im Gegensatz zum Agrotourismus sind Hofläden nicht so stark verbreitet. Meist wird am Wochenmarkt verkauft. Trotzdem gibt es nachahmenswerte Beispiele. Der Betrieb Lipic Passero hat ein breites paralandwirtschaftliches Angebot mit einer Besenbeiz mitten in den Weinbergen, Wohnungen für Ferien auf dem Bauernhof und einem Hofladen mit einem exzellenten Angebot. Auch hier ist die Nachfolge gesichert. Die Jungen bringen neue Ideen ein, Produkte rund um Kürbis und Schokolade werden entwickelt. Erwähnenswert ist hier das Pesto aus Kürbiskernen, das als Mitbringsel in der Schweiz auf grosses Echo stiess. Der Betrieb hat eine eigene Metzgerei, eine Bäckerei und auch die Weine werden selber gekeltert. Das Ganze präsentiert sich äusserst professionell.

Um Kunden in Eile zu bedienen, wurde von einem weiteren Direktvermarkter ein Regiomat direkt an einer viel befahrenen Strasse installiert mit einem Angebot an Milchprodukten. Biker erstehen sich auf ihrer Tour einen Joghurtdrink, gestresste Angestellte auf ihrem Heimweg Milch und Käse. Der Regiomat wirft nicht einen riesigen Gewinn ab, deckt aber ein Segment ab, das sonst brach liegen würde.

Ruth Bossardt