

Gmapyarding und die Geschichten von Menschen aus Offenen Dörfern

Das Gehöft Na Štacjonu

Authentische Verbindungen zwischen Natur und Mensch

Das Leben am slowenischen Land pulsiert in seinem eigenen Rhythmus. Abseits des urbanen, stressigen Alltags bietet es dem Reisenden eine erholsame Pause. Entspannung in einer Umgebung, in der Traditionen bewahrt und die Natur respektiert wird. Eine Welt, die noch von den Jahreszeiten und einem Wissen bestimmt wird, das von Generation zu Generation, von Vater zu Sohn, von Sohn zu Enkel weitergegeben wird.

In der Küche duften die Gerichte, die noch nach den Rezepten der Großmütter zubereitet werden, Gewürze verändern den Geruch und den Geschmack der hausgemachten saisonalen Speisen, deren Zutaten aus den Gärten und von den Feldern der Umgebung stammen. Manchmal kommen saftiges Gemüse und dicke Kartoffel, manchmal – wenn die Natur nicht so großzügig ist – auch Gerichte aus selbst angebautem Getreide oder Fleischspezialitäten auf dem Tisch.

Auszeit am Dorf, wo modernste Traktoren in den Weinbergen, Obstgärten und Olivenhainen bei der Arbeit brummen und wo die Triebe der Pflanzen von ihren Besitzern während der Wachstumsphase gehegt und gepflegt werden.

Was für ein Schatz, einen Teil dieser einzigartigen unberührten Welt miterleben zu können. Treffen Sie den Hausherrn, der Ihnen in seinem Keller ein Glas Wein anbietet oder die Hausfrau, die nicht nur die beste Gemüse-Minestrone serviert, sondern auch bereit ist, das Rezept für die köstliche Potica zu verraten. Oder interessieren Sie sich mehr für den Prozess der Sektherstellung, der hier nach der klassischen Methode im Keller reift? Füttern Sie die Hühner und sammeln Sie die frischen Eier ein, helfen Sie bei der Gemüseernte im Garten und lernen Sie, wie man eine Kräuterfritalja zubereitet. Striegeln Sie ein Pferd, lernen Sie reiten und machen Sie sich in Begleitung zu einem Nachmittagsausflug entlang der Hänge des Dorfes in der Natur auf dem Rücken der Pferde auf. Oder mahlen Sie selbst ihr Getreide und lernen Sie Brot in einem Brotfen zu backen.

Saftige Früchte aus dem Vipava-Tal und Olivenöl extra vergine aus Hvar

Karmela Vodopivec und ihr Ehemann Dean haben sich mit ihrem Gehöft Na Štacjonu ebenfalls dem Projekt der Offenen Dörfer angeschlossen und freuen sich über die neue Herausforderung. „Wir sind interessante, kreative und äußerst fleißige Menschen hier“, sagt Karmela. Sie möchte den Gästen das Dorf, in dem die Familie seit Generationen lebt sowie viele weitere interessante Dinge zeigen.

Die Familie Vodopivec ist seit 1986 im Obstbau tätig, damals wurden die ersten 1.250 Pfirsichbäumchen gepflanzt. Mitte der 1980er Jahre war der einheimische Pfirsich eine äußerst geschätzte und begehrte Frucht und der Obstbau im Vipava-Tal blühte. Doch diese Entwicklung hat sich geändert, viele Pfirsichplantagen, die einst der Stolz des Tals waren, wurden aufgegeben. Dennoch pflanzte die Familie Vodopivec im Jahr 2010 eine neue kleinere Plantage mit 250 Pfirsich- und 120 Kirschbäumen. „Wir glauben immer noch, dass es sich eines Tages lohnen wird, obwohl der Obstanbau im Moment eher ein Hobby und eine Freude für die Familie ist und keine Quelle, die das Überleben sichert. Aber wir wollen unsere Familientradition fortsetzen“, sagt Karmela Vodopivec und fügt hinzu, dass sie es auch gewohnt sind, immer frische und gesunde Früchte aus dem eigenen Anbau zu Hause zu haben.

„Wir verarbeiten unser Obst auch gerne zu Saft, Kompott und Marmelade. Wir sind stolz, dass wir etwas Eigenes anbauen können.“

Bis vor einigen Jahren war die ganze Familie mit der Arbeit im Pfirsichgarten beschäftigt. „Während der Erntezeit gingen wir morgens in den Obstgarten und nach einer kurzen Mittagspause kehrten wir am Nachmittag wieder zurück,“ sagt sie und fügt hinzu, dass sie nun nicht mehr so viele Arbeitsstunden in ihrem Pfirsich-Kirsch-Obstgarten benötigen. Doch Sohn Luka und Großmutter Meri helfen immer noch bei der Arbeit. Wenn die Erntezeit ihren Höhepunkt erreicht kommen auch Deans Schwester Valda, die mit ihrer Familie auf Hvar lebt, ebenso zu Hilfe wie Nachbarn und Freunde aus Stadt, die gerne einige Stunden in der Natur arbeiten.

Mit ihrer Teilnahme am Projekt der Offenen Dörfer bereiten sie nun verschiedene Erlebnisse für ihre Besucher vor. „Wir laden unsere Gäste in den Obstgarten ein. Am schönsten ist es natürlich, wenn die Bäume blühen oder wenn es Zeit ist, die Früchte zu pflücken. Viele Vorbeikommende halten bereits jetzt an und fragen nach wann die Früchte reifen. Außerdem interessieren sie auch dafür, wann und wie wir die Bäume beschneiden. Einige kaufen dann eine Schachtel frisch gepflücktes Obst, andere pflücken es gerne selbst – und viele freuen sich über das Wissen, das wir ihnen vermitteln können.“

Im Moment verkauft die Familie Vodopivec nur ihr Obst an die Gäste. Natürlich stellen sie für den Heimgebrauch auch Saft und Marmelade nach alten Rezepten her, ganz ohne künstliche Zusätze, aber im Moment wollen sie ihre Plantagen nicht erweitern. „Wenn wir etwas mehr auf Lager haben, bieten wir es dem Gast natürlich, es zu versuchen und wir geben es auch an unsere Nachbarn weiter, die einheimische Produkte verkaufen“, fügt die Hausfrau hinzu,- auch dass sie ihren Besuchern ihr Leben zeigen möchten. „Viele Menschen wollen ein anderes Leben kennen lernen, wollen Veränderungen erfahren. Wir leben sehr miteinander verbunden im Dorf, das spürt auch der Gast“, meint Karmela Vodopivec.

Am Bauernhof verkaufen sie aber auch wundervolles Olivenöl, das Deans Nichte Eva Marija Čurin mit ihrer Familie auf der Insel Hvar herstellt. Sie blieb mit ihrer Familie eng mit ihren Wurzeln in Prvačina verbunden. „Wann immer sich die Gelegenheit ergibt, fahre ich ins Vipava-Tal zum Gehöft Na Štačjonu, auch wenn es nur für ein oder zwei Tage ist. Es ist meine zweite Heimat,“ sagt Eva. Obwohl sie gut 650 km vom Elternhaus entfernt ist, war die Entscheidung sich der Geschichte der Offenen Dörfer anzuschließen eine Selbstverständlichkeit. „Ich fühle mich als Teil von Prvačina. Ich habe hier die ersten Jahre meiner Kindheit verbracht, ich kenn meine Mitbürger. Ich bin ein Mädchen aus dem Dorf, und auch wenn ich in Ljubljana zur Schule gegangen bin, die Wochenenden mit meiner Großmutter Meri waren immer das Schönste für mich.“

Ich komme aus einer Familie, die sich schon immer mit der Natur und einer Lebensweise im Einklang und in Verbindung mit ihr befasst hat. Diese wichtige Einstellung und Erkenntnis möchten wir unseren Gästen näher bringen, damit sie die Abhängigkeit zwischen der Natur und uns verstehen. Wir möchten ihnen die Möglichkeit bieten, mehr darüber zu erfahren, was uns die Natur gibt und wo und wie die Lebensmittel hergestellt werden, die sie essen,“ sagt Eva Marija Čurin.

„Mein Vater stammt aus dem östlichen Teil von Hvar, aus dem Dorf Gdinj. Hier lebten auch seine Vorfahren, hauptsächlich vom Fischen und was das Land sonst ihnen gab. Gdinj war schon immer für sein Olivenöl, seinen Wein und seine getrockneten Feigen bekannt. Nachdem mein Vater sein ge-

samtes Eigentum in Ljubljana verkauft hatte, zogen wir nach Hvar und begannen das geerbte Land wieder langsam zu kultivieren. Da der Weinbau sehr anspruchsvoll ist, haben wir uns zuerst auf Oliven konzentriert. 1997 wurden die ersten Bäume gepflanzt“, erzählt Eva Marija Čurin, die in engem Kontakt mit Prvačina, ihrer Großmutter Meri und Onkel Dean steht. „In Prvačina haben wir einen Weinberg, einen Pfirsichgarten und wir haben Radicchio auf den Feldern angebaut.“

In Hvar besitzt die Familie eine Plantage mit 1.000 Olivenbäumen mit zwölf verschiedenen Sorten. Zitronen, Feigen, Lavendel und Gemüse der Saison werden nach biologischen Kriterien angebaut. Auf 5 Hektar werden 250 Meter über dem Meeresspiegel hauptsächlich Oliven angebaut, aus denen das hochwertige Bio-Olivenöl extra vergine gewonnen wird. „Wir sind besonders stolz, dass unser Olivenöl 2017 beim „Noćnjak“-Event als bestes kroatisches Inselprodukt eingestuft wurde. 2018 erhielt es den Meistertitel bei den „Tagen des Olivenöls auf der Insel Hvar“ und 2019 wurde es in den Weltleitfaden der 500 besten Olivenöle „Flos Olei 2019“ aufgenommen. Im Jahr 2020 haben wir in New York (IOOCNY) eine Goldmedaille gewonnen. Dies sind nur einige der Titel, auf die wir stolz sind und die neben der Qualität auch bestätigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind.

Ich möchte den Gästen der Offenen Dörfer den Charme und alle positiven Seiten von Prvačina zeigen und mit dem Angebot des Olivenöls aus Hvar zeigen wir nicht nur, dass die starke Familienbindung über Hunderte von Kilometern aufrecht und stark bleibt, sondern auch unsere Verbindung zur Natur. Zum Zeitpunkt der Pfirsichernte kommen wir nach Prvačina und helfen Onkel Dean und Tante Karmela im Obstgarten. Und wenn wir eine größere Bestellung für unser Olivenöl erhalten, sitzen wir im Auto und liefern es persönlich aus, da wir immer gerne nach Hause kommen.

Für Besucher der Offenen Dörfer bereitet man hier gerne Verkostungen der Olivenöle zu und wenn Sie das Na Štacjonu-Gehöft besuchen können Sie neben dem Vipava-Bauernhof auch den Geschmack und den Geruch des Olivenöls aus Hvar entdecken. Sie werden das grüne Gras, die grünen Früchte der Olive sowie Artischocken und grünen Tomaten darin fühlen.“

Wer nun mehr über diese einzigartige Urlaubsmöglichkeit erfahren möchte, ist mit dem Portal www.odprtevasi.si/de/ nur einen Klick entfernt. Hier können Sie ihre Maxi-Mobilunterkunft auswählen, hier finden Sie alle Angebote der Bewohner der Offenen Dörfer sowie der Touristenattraktionen in der Nähe und können ihren Aufenthaltsort und ihr gewünschtes Reisedatum wählen. Nachdem ihre Zahlung eingegangen ist, wird Ihnen ein Code für die Nutzung ihrer Unterkunft übermittelt.

Das sind die Offenen Dörfer und Glampyarding: Eine völlig neue Art, Urlaub auf dem Land zu erleben.

Machen Sie die einzigartige Erfahrung des authentischen Lebens im Dorf. Erkunden Sie das natürliche ursprüngliche Dasein, das das ganze Jahr über einen einzigartigen Charme ausstrahlt: eine Verflechtung von Gemütlichkeit und Tradition bietet und dies alles mit dem Komfort einer modernen nachhaltigen Unterkunft verbindet.

Ab Juni 2021