



Die beiden Schwestern Elona und Elma mit ihrer Mutter Mira – die drei Frauen der „Ferma Albanik“. Gemeinsam betreiben sie den auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Agriturismo im Hinterland Albanien

# Zurück zu den *Wurzeln*

Frauenpower in Albanien. Zwei Schwestern finden ihr Glück auf dem Land der Großeltern. Gemeinsam mit ihrer Mutter schaffen sie ein Refugium, in dem sich die Natur frei entfalten darf

*Text & Bilder*  
Jessica Jungbauer





Männer auf Eseln und Pferden kommen uns entgegen, Ziegen springen zur Seite, wenn wir um die Kurve fahren, dann hört die asphaltierte Straße einfach auf. Schon die Anfahrt zur „Ferma Albanik“ im Dëshnica-Tal in Albanien fühlt sich an wie eine Reise ins Nirgendwo. Die Schotterpiste ist gerade noch so befahrbar, doch mit der Zeit wächst die Unsicherheit, ob wir wirklich auf dem richtigen Weg sind. Kuhherden grasen wild in der Landschaft, das Tal breitet sich immer weiter vor uns aus, und das Auto poltert über die holprige Straße. Die Kartendienste haben meinen Mann und mich vor dieser Strecke gewarnt, das Navi zeigt immer noch fünfzehn Minuten an. Dann endlich ein Schild, eine Abzweigung, und weiter geht es. Schließlich erreichen wir ein Haus. Das letzte, das auf diesem Weg überhaupt zu erreichen ist. Wir stellen den Motor ab – Stille.

Die Ferma Albanik ist ein Agriturismo mit fünfzehn Gästebetten und einem Farm-to-Table-Restaurant mit eigenem Permakulturgarten, das für seinen nachhaltigen Ansatz im albanischen Tourismus bekannt ist. Der Tourismus im Land wächst stetig, die Bewegung des „Slow Tourism“ hat sich hier erst in den letzten Jahren entwickelt. Die Ferma Albanik

wird von Elona Bejo geführt. Sie ist eine Pionierin auf diesem Gebiet. Wir gehen den Hügel hinauf zum Hof, eine frei laufende Ente kommt uns entgegen und legt sich gemütlich unter einen Baum. Wir treffen auf Elma Bejo, die Schwester der Gründerin. Sie ist momentan allein auf der Farm. Elona ist noch mit Gästen auf einer Wanderung; und Mutter Mira, die für die Küche zuständig ist, wird gleich eintreffen. Gemeinsam betreiben die drei Frauen die Ferma Albanik.

„Früher war dieses Gebäude ein ‚Kozek‘, ein Haus, in dem zur Zeit des Kommunismus alle Produkte von den Feldern gesammelt wurden“, sagt Elma und zeigt auf das zweistöckige, mit Blumen und Pflanzen geschmückte Holzhaus hinter sich. „In diesem länglichen Gebäude mit dicken Steinmauern blieb die Temperatur im Inneren kühl, selbst wenn es draußen heiß ist. Das macht es auch heute noch zu einem nachhaltigen Ort.“ Elma muss kurz noch die Wäsche aufhängen, dann trinken wir zusammen einen Kaffee, während wir auf die anderen warten. Sie erzählt, dass dieses Stück Land im Dëshnica-Tal schon ihrem Großvater gehörte und das Dorf ihrer Eltern ursprünglich aus 140 Häusern bestand. Dass das Kozek eine Ruine war. Sie und ihre Schwester wurden in der alba- →



In Zeiten des Kommunismus diente es als „Kozek“, ein Lager, in dem die Erzeugnisse der Felder gesammelt wurden. Heute erstrahlt es in neuem Glanz

„Hier im Süden haben Frauen Fortschritte gemacht, damit aber auch die ganze Verantwortung übernommen – wir machen die Arbeit und sind auch Gesicht für unsere Gäste“





Mehr Farm-to-Table geht wohl kaum:  
Kurz vor dem Abendessen erntet Elma im  
Permakulturgarten noch schnell  
frischen Mangold für den Salat als Vorspeise

nischen Hauptstadt Tirana geboren und haben sich entschlossen, hierher zurückzukehren, um etwas Neues aufzubauen.

Elma trinkt einen Schluck Kaffee. Sie trägt ein pinkes T-Shirt, darüber eine Schürze, ihr Pony ist leicht verwuschelt, und ihre Arme sind mit Tattoos verziert. Nicht nur, dass die Ferma Albanik ausschließlich von Frauen geführt wird, sie arbeiten auch größtenteils mit Frauen zusammen. „In Albanien erledigen häufig die Frauen die ganze Arbeit, während der Mann als Gastgeber auftritt. Die Frau soll im Hintergrund bleiben, nicht rausgehen und mit Fremden oder anderen Männern sprechen“, erzählt Elma. „Dieses starke patriarchalische Muster ist vor allem im Norden des Landes ausgeprägt. Hier im Süden haben Frauen Fortschritte gemacht, damit aber auch die ganze Verantwortung übernommen – wir machen die Arbeit und sind auch Gesicht für unsere Gäste.“

Zusätzlich haben sie einen eigenen Bioladen eingerichtet, mit den Produkten von den Produzent:innen in der Gegend. Elma führt mich ins Haus, in einem Raum stehen Regale voller Gläser, gefüllt mit Marmelade, Sirup und selbst gemachter Kosmetik. Im Nebenraum werden Kräuter luftgetrocknet. Alles kommt hier aus dem Tal. Was macht es so besonders fruchtbar?

## Große Sehnsucht nach der *Natur*

„Zu Zeiten der Genossenschaft, als Ackerland wichtig war, gab es aufgrund des Klimas viele bepflanzte Felder“, erzählt Elma. „Es ist hier sehr warm, es wird nicht zu kalt, es schneit nicht. Wir haben hohe Berge, auf denen einige sehr seltene Kräuter wachsen, wie zum Beispiel der Bergtee. Diese Teesorte wächst nur auf dieser Seite des Balkans.“ Die meisten Felder von früher sind heute verlassen. Aber es gibt noch viele Obstbäume, von denen sie die wilden Früchte sammeln und verarbeiten.

Mutter Mira steht inzwischen in der Küche und bereitet die Vorspeise für den Abend vor. Sie plant eine Okraschoten-suppe, gefolgt von einem herzhaften Zucchinikuchen und schließlich ihre beliebten, hausgemachten Fleischbällchen. Auf der Ferma Albanik wird alles nach traditionell albanischen Rezepten zubereitet, regional und saisonal sowieso. Von der


Küchendecke hängen große Pfannen, die alten Steinmauern und die rustikale Holzverkleidung strahlen eine ganz besondere Wärme aus. Immer wieder kommt Elma dazu, um ihrer Mutter bei den Vorbereitungen zu helfen.

Dann füllt sich der Ort mit Leben. Elona ist mit ihrer Wandergruppe zurück. Erschöpft, aber mit einem fröhlichen Lächeln im Gesicht kommen sie alle den Hügel zum Farmhaus hinauf. Es hat etwas länger gedauert als geplant, denn auf dem Rückweg haben sie noch bei einer Nachbarin Eier geholt. Die 41-jährige Gastgeberin begrüßt uns und ihre beiden Hunde Bani und Leo und lädt uns zu einem Glas Weißwein ein. Natürlich handelt es sich um eine einheimische albanische Rebsorte eines örtlichen Winzers. „Dem einzigen, mit dem wir zusammenarbeiten“, sagt Elona.

Ihr Telefon klingelt. Ein weiterer Gast, der sich verirrt hat. Er soll Elona seinen Live-Standort schicken, damit sie ihm den Weg erklären kann. Es ist nicht das erste Mal. In der Zwischenzeit erntet Elma im Garten noch schnell frischen Mangold für den Salat, dann deckt sie den Tisch. Alle Gäste versammeln sich um den großen Tisch, um gemeinsam zu essen. Wir sind zu zehnt, eine bunte Mischung aus Deutschland, den Niederlanden und Norwegen. Großes Thema auch hier: die abenteuerliche Anreise. Nachdem die letzten Fleischbällchen verzehrt sind, gibt es zum Nachtschinken eine köstliche Schokocreme mit frischen Früchten. „Eigentlich hätte es ein Kuchen werden sollen“, sagt Elona lachend und zuckt mit den Schultern.

Am nächsten Morgen bin ich mit Elona zum Interview verabredet. Um sieben Uhr. Die ruhigste Zeit des Tages, denn danach wird sie sich wieder um die Gäste kümmern. Sie stellt zwei schwarze Kaffee auf den Tisch, dreht sich eine Zigarette. Ihre Haare hat sie hochgesteckt, als käme sie vom Yoga. Bevor sie ihr neues Leben begann, hat sie als Architektin in Tirana gearbeitet. „Ich war verliebt in die Natur. Wenn ich das Büro verließ, fuhr ich immer mit dem Fahrrad, aber nie direkt nach Hause. Ich machte Umwege über die Hügel von Tirana oder fuhr direkt in die Berge – und wollte nicht mehr zurück. Da habe ich erkannt, wie groß meine Sehnsucht ist.“ Elona schloss sich zunächst Wandergruppen an, erkundete Flüsse, Berge und Schluchten in ihrer Freizeit. „Aus meinem Gefühl wurde Gewissheit. Was ich wirklich möchte, ist, in der Natur zu leben. Das ist mein ‚happy place‘.“

„Ich denke, die Menschen sollten nie aufhören, nach ihrem Glück zu suchen. Das ist das Wichtigste“



Passend zur Jahreszeit:  
Mira bereitet ein traditionelles  
albanisches Gericht zu – die  
Okraschotensuppe





Einer ihrer Hunde kommt auf uns zu und legt sich zu unseren Füßen. „Ich denke, die Menschen sollten nie aufhören, nach ihrem Glück zu suchen. Das ist das Wichtigste. Oft rennen wir der Karriere, dem Geld oder anderen Dingen hinterher und vergessen dabei, was wirklich zählt.“

## Permakultur ist ein *Novum*

Vom Haus aus hat man einen ständigen freien Blick auf die Berge und das Tal. Und auch die Ente von gestern treffen wir wieder. Elona beschreibt das Konzept von Ferma Albanik als eine Art moderne Genossenschaft. „Keine erzwungene, sondern eine freiwillige. Die Menschen arbeiten hier zusammen, und ich kooperiere mit vielen Familien in der Umgebung, die mich beliefern.“ Was sie hier selbst anbaut, sei eher symbolisch. Obwohl sie Kräuter und Salate aus ihrem Garten verwendet, reicht das nicht aus, um ihren Bedarf zu decken. Mit ihrem Permakulturgarten möchte sie vor allem ein Zeichen setzen, besonders für Lieferanten, die teilweise immer noch Pestizide verwenden. Ihr Permakulturgarten ist nicht nur in der Region, sondern auch in ganz Albanien eine Besonderheit. „Ich versuche, die Natur nachzuzahlen. Die Pflanzen so zusammenzubringen, dass sie sich gegenseitig helfen.“ Sie hofft, dass andere ihrem Beispiel folgen, wenn sie erkennen, wie gut das funktioniert, und vielleicht sagen: Schaut mal, bei ihr geht es auch, und es ist viel günstiger.

„Niemand hier hat jemals von dem Begriff Permakultur gehört. Ich selbst habe davon gelesen und mich informiert.“ Aber so weit davon entfernt, wie es scheint, ist die albanische Landwirtschaft gar nicht. Denn es gibt ein ähnliches Konzept in den traditionellen Betrieben. Ältere Landwirte in der Gegend praktizieren eine Technik namens „bashkoj vendin“, was übersetzt „das Land zusammenbringen“ bedeutet und einige der Permakulturprinzipien beinhaltet. Nur viele der Jungbauern seien eher an intensiver Landwirtschaft interessiert.

Das Konzept der Ferma Albanik entwickelt sich mit den Gästen. „Die meisten Menschen, die zu uns kommen, sind Vegetarier und schätzen die Natur und unsere Welt hier.“ Die Bedürfnisse der Besucher sind wichtig. So sind die Mahlzeiten mittlerweile fast ausschließlich vegetarisch, abgesehen von den legendären Fleischbällchen ihrer Mutter. „Ich möchte

Angekommen! Als Architektin in der albanischen Hauptstadt Tirana sehnte sich Elona nach einem Leben in der Natur: wandern, mit den Hunden spazieren gehen, Yoga machen



diesen Ort zu einem Rückzugsort machen. Hier können die Menschen zur Ruhe kommen, sich mit der Natur verbinden, wandern, Rad fahren oder Yoga machen.“ Sie plant, noch mehr Retreats als bisher anzubieten und den Hof das ganze Jahr über offen zu halten. Dabei will sie die Farm bewusst klein halten. Das Gemeinschaftsgefühl soll erhalten bleiben.

## Permakultur als Antwort auf den Klimawandel

Elona will mir noch ihren Garten zeigen. Wir gehen die Wege entlang, auf ihrem T-Shirt steht in großen Buchstaben „Respect“. „Da drüben pflanzen wir einige albanische Samen: Tomaten, Mais, Bohnen, Paprika und Auberginen.“ Elona zeigt auf ein rundes Feld hinter sich. „Das Projekt findet in Zusammenarbeit mit der FAO statt, der Welternährungsorganisation. Sie unterstützen uns mit etwas Geld und Experten, die mir bei den Herausforderungen helfen.“ Sie berührt ein paar Bohnen, die an einem Strauch wachsen: „Das hier ist Larushe, eine typisch albanische Bohnensorte mit dunklen und weißen Punkten. In der albanischen Küche verwenden wir viele Bohnen.“ Ziel des Projekts ist es auch, Tourist:innen und Schulkindern auf Klassenfahrten albanische Produkte näherzubringen und sie probieren zu lassen. Elona zeigt auf den Boden um uns herum. „Hier sieht man, wie ich den Garten angelegt habe – ich habe die Kräuter geschnitten und in Schichten gelegt, damit die Erde feucht bleibt, aber kein unerwünschtes Gras wächst.“

Wir gehen weiter, jetzt begleitet von ihren Hunden. Dann zeigt sie aufgeregt auf einen Baum: „Das ist ein albanischer Feigenbaum. Ich habe ihn nur gepflanzt, muss ihn aber nicht pflegen – und trotzdem ist er der gesündeste Baum im ganzen Garten. Das zeigt mir, dass wir der Natur nichts aufzwingen müssen.“

Dann stehen wir in ihrem Permakulturgarten. Überall sprießt es, hier und da kommt eine Fenchelknolle hervor, dazwischen stehen Pfirsichbäume. Die Farm liegt am Fuß des Trebeshinë-Gebirges und hat dadurch ihr eigenes kleines Mikroklima, erzählt Elona. Hier sei es meist drei bis fünf Grad kühler, und der Wind sei weniger stark als im Tal. Spürt sie irgendwelche Auswirkungen des Klimawandels? „Natürlich! Es gibt wohl keinen Ort auf der Welt mehr, an dem wir den Klimawandel nicht spüren“, sagt Elona. „In diesem Frühjahr hatten wir so viel Regen wie noch nie.“ Fühlt sie sich durch die Permakultur besser vorbereitet? „Ja, denn ich lasse den Pflanzen die Möglichkeit, dem natürlichen Kreislauf zu folgen.“ Ihr fällt auch sofort ein Beispiel ein: „Die Tomaten hier im Permakulturgarten sind jünger als die im FAO-Projekt, weil

sie in ihrem natürlichen Wachstumsrhythmus gedeihen. Sie haben sich entschieden, später zu blühen, weil das Klima sehr kalt und feucht war. Die Tomaten dort unten sind zwar schon weiter in ihrer Entwicklung, da sie zuerst im Gewächshaus gezogen und dann ins Freie gebracht wurden. Aber es war nicht der natürliche Zeitpunkt, weil sich die Jahreszeiten verschoben haben. Wir haben dort den Prozess erzwungen, während hier die Tomaten im Permakulturgarten noch kleiner sind, aber dafür viel gesünder.“

Elona pflückt hier und da ein Blatt ab, läuft behutsam durch ihren Garten. „All diese Bäume habe ich selbst gepflanzt. Einige von ihnen sind abgestorben, und ich habe sie durch andere ersetzt. Denn ich glaube, wenn es einem Baum nicht gut geht oder er krank ist, ist er nicht am richtigen Ort“, fährt Elona fort. Dann verabschiedet sie sich, um mit den anderen Gästen den Tag zu planen.

Zum Frühstück gibt es frisch gebackene Petulla – albanische frittierte Krapfen –, serviert mit Honig, Marmeladen, Käse und frischem Kräutertee. Dazu der traumhafte Panoramablick über die Berge und das Tal, der nie langweilig wird. Dann machen wir uns auf den holprigen Rückweg und müssen innehalten. Eine Schafherde überquert gemächlich die Straße. ☘



### Werde Slow Tourist!

Die Ferma Albanik unterstützt mit ihrer Kooperation die Familien in der Region. Eine weitere gute Nachricht: Die Erzeugnisse können auch online bestellt werden. So kann man auch von Deutschland aus in den Genuss der albanischen Produkte kommen: Marmeladen, Sirupe, verschiedene Teesorten und alles mehr auf:

[www.ferma-albanik.com/sq/shop](http://www.ferma-albanik.com/sq/shop)

Wer sich gleich eine ganze Auszeit gönnen möchte, kann bei der Ferma Albanik zwischen mehreren Zimmern wählen:

[www.ferma-albanik.com/accommodation](http://www.ferma-albanik.com/accommodation)

Das komplette Angebot mit Koch- und Yogakursen oder Wanderausflügen gibt es unter [www.ferma-albanik.com](http://www.ferma-albanik.com)



Ein Agriturismo mit 15 Gästebetten,  
einem Farm-to-Table-Restaurant  
mit eigenem Permakulturgarten – und  
ein glückliches Gesicht

WISÉJR  
I BARDONÉ