

Abb. 1: Die Grundtvig-Projektgruppe zu Besuch bei Fundatia ADEPT in Transilvania (Siebenbürgen)

Grundtvig European Learning Partnership „Our Agro Bio Diversity“

## Bericht vom Grundtvig-Workshop in Rumänien, 15. – 17. Juli 2013

### Workshopthema:

**Erhaltung der Kulturlandschaft und  
Agrobiodiversität durch Forcierung touristischer Aktivitäten**

**Orte der Exkursion liegen in Tanssilvania (Siebenbürgen): Sighisoara (Schäßburg), Viscri (Deutsch-Weisskirch), Moşna (Meschen), Saschiz (Keisd), Țopa (Klein-Freudendorf)**

Bericht von Anja Meckstroth, Heidrun Kehrer, Elisabeth Ofner, Romana Kühr und Claudia Kaufmann  
Fotos von Elisabeth Ofner und Claudia Kaufmann

### 14. und 15. Juli 2013:

Abfahrt von Wien Meidling mit dem Nachtzug nach Sighisoara, wo wir am Mittag des 15. Juli ankommen. Die Gruppe aus Lettland ist mit demselben Zug wie wir angereist, nur dass sie erst in Budapest zugestiegen waren. Am Bahnhof Sighisoara werden wir von Ben und Laura von der Fundatia ADEPT abgeholt. Nach einem Mittagessen und einem kleinen Rundgang durch die Altstadt werden wir mit einem Kleinbus nach Viscri geführt, wo wir für die nächsten drei Nächte untergebracht sind.

### **Viscri – ein sächsisches Dorf in Siebenbürgen**

Viscri (dt. Deutsch-Weisskirch) wurde Ende des 12. Jhdt. von Siebenbürger Sachsen gegründet. Kirchenburg (Wehrkirche) und Dorf stehen auf der Liste des Weltkulturerbes der UNESCO. Viscri zeichnet sich durch die von sächsischen Höfen geprägte Dorfstruktur aus. Die heute rund 450 DorfbewohnerInnen sind hauptsächlich Rumänen und Roma, es leben nur noch ca. 15 Siebenbürger Sachsen dort. Besonders seit der Aufnahme in die Liste des Weltkulturerbes 1999 hat der Tourismus nach Viscri zugenommen und bildet eine zusätzliche Einnahmequelle.

Viscri liegt abgelegen von der Hauptstraße und ist nur über eine schlechte Schotterstraße zu erreichen. Diesem Umstand ist es zu verdanken, dass es in Viscri fast keine Neubauten und nur wenig Autoverkehr gibt und sich die Siedlungsstruktur bis heute kaum verändert hat.

Das Dorf mit seinen sächsischen Höfen stellt ein Musterbeispiel eines sächsischen Dorfes mit Kirchenburg dar. Das geschlossene Ortsbild ist in seiner Art nur noch selten in Siebenbürgen anzutreffen. Schotterstraße in der Mitte, links und rechts, bis zu den Häuserzeilen großzügige Grünstreifen, auf denen sich Menschen und ihre Nutztiere tummeln. Die Höfe sind entlang der Straße aneinander gebaut, die Parzellen strecken sich lange nach hinten hinaus. Im Anschluss an die Wohngebäude befinden sich die Wirtschaftsgebäude und Stallungen, weiter hinten die Äcker (ähnlich wie bei unseren Straßendörfern z.B. im Burgenland).



**Abb. 2: abendlicher Viehtrieb durch Viscri: alle Kühe aus dem Dorf grasen unter tags auf einer gemeinschaftlichen Weide**

**16. Juli 2013**

### **Die Ortschaft Moşna**

Unser erster Ausflug an diesem Tag führt uns nach Moşna (dt. Meschen). Die Fahrt von Viscri dorthin dauert zwei Stunden. Grüne Hügel, soweit das Auge reicht – uralte Kulturlandschaft. Hin und wieder passieren wir wieder diese typischen „sächsischen“ Angerdörfer. Auch Moşna ist so ein Dorf, in dem die Zeit vor 60 Jahren stehen geblieben zu sein scheint.

Der Bürgermeister und ein Empfangskomitee erwarten uns schon mit Brot, Salz und Schnaps. Wir fühlen uns willkommen. 1283 erstmals erwähnt, blickt Moşna auf eine lange Geschichte zurück, von der die alten Häuser zeugen, durch die wir nun geführt werden. Die Auswanderungswelle der deutschsprachigen Bevölkerung hat, wie in vielen anderen Dörfern Siebenbürgens, Lücken in das soziale Gefüge gerissen und auch zu einem Verfall der Infrastruktur geführt. Diejenigen, die geblieben sind, bemühen sich, das dörfliche Leben aufrecht zu halten und an alte Traditionen aus der Zeit vor dem Kommunismus anzuknüpfen. So wird im Oktober ein Kohlfest gefeiert, um die Ernte

einer regionalen Sorte zu zelebrieren und vom 8. bis 9. Juni gibt es ein kulinarisches Festival. Dies alles geschieht nicht zuletzt auch aus der Hoffnung heraus, einen sanften Tourismus in die Region zu bringen.



**Abb. 3: Empfang in Moşna mit Brot, Salz und Schnaps**

Unsere erste Station auf unserem Spaziergang durch den Ort ist ein altes Bürgerhaus. Es soll zu einer Touristeninformation werden. Unterstützung bei der Konzeptentwicklung gibt es von einem jungen Austauschstudenten einer französischen Tourismusschule. Auch hier werden wir mit Wein und regionalen Leckereien begrüßt.

Im „Jägerhaus“, umgeben von Jagdtrophäen, wartet die nächste Verkostung auf uns: Die Waffeln werden in einer gusseisernen Waffeleisenzange gebacken, der Wein stammt von einer regionalen Traubensorte namens „Isabella“.

Dann geht es weiter zur Mühle. Seit 1930, diente sie der Erzeugung von Weizenmehl und Polenta. Jedes Dorf hatte bis vor wenigen Jahren seine eigene Mühle, jedoch haben auch hier zentralisierte Verarbeitung und veränderte Ernährungsgewohnheiten Einzug gehalten. Die kleinen Mühlen wurden überflüssig. Aber es schwingt Stolz mit, als uns der alte Müller, gemeinsam mit seinem Enkel, durch das Gebäude führt. Auch hier ist in einer Ecke ein Tisch für uns gedeckt. Sie ist noch in einem guten Zustand, die Mühle von Moşna und könnte ohne großen Aufwand wieder in Betrieb genommen werden, wenn auch nur, um Touristen das Handwerk der Müllerei nahe zu bringen.

Das älteste noch erhaltene Haus von Moşna ist unsere nächste Station. 1724 errichtet, verfügt es über einen ebenso alten Weinkeller in einem beeindruckenden Gewölbe und einen großen Gemüsegarten. Dass wir hier wieder gepflegt werden, versteht sich von selber und wir freuen uns über die unglaubliche Gastfreundschaft unserer Gastgeber.

Um die Mittagszeit finden wir uns in der evangelischen Kirche, dem Pfarrhaus und der angeschlossene Schule von Moşna ein. Die Kirche wurde von den Siebenbürger-Sachsen in den Jahren 1485-1519 im gotischen Stil erbaut. Gemessen an der Zahl der Gläubigen war sie sehr groß geplant. Gleich nach Fertigstellung begann die Kirche sich zur Seite zu neigen und es war sehr schwierig sie zu stützen. Zum Schutz vor den Türkeneinfällen im 15. Jhd. wurde die Kirche außerdem als Wehrkirche geplant und gebaut, um den Dorfbewohnern Schutz bieten zu können. Aber auch in friedlichen Zeiten konnten die Familien ihre Fleischvorräte im Pfarrhaus lagern und einmal pro Woche -unter Kontrolle aller- Teile davon entnehmen.



**Abb. 4:** altes "Verkehrsschild" im Museum des Pfarrhauses

Nach dem 2. Weltkrieg wurden ungefähr 200 Siebenbürger Sachsen aus Moşna nach Sibirien in Arbeitslager verschleppt und nach dem Fall der Mauer verließen ca. 800 EinwohnerInnen den Ort und kehrten zurück nach Deutschland. Die Kirche begann zu verfallen. 1998 besuchte Prinz Charles die Ortschaft und die Kirche wurde in der Folge durch eine finanzielle Zuwendung von Prinz Charles renoviert. Heute werden in der Kirche Konzerte gegeben, da sie eine sehr gute Akustik hat. Im Pfarrhaus befindet sich ein Museum das Alltags-Arbeitsgeräte der früheren Zeiten zeigt, wie Spinnräder und Webstühle zur Verarbeitung von Flachs, aber auch die fertige Kleidung für den damaligen Alltag und für Festtage. Das Museum zeigt Geräte wie Pflüge und was zur Bearbeitung der Äcker nötig war, wobei auch heute noch viele Arbeiten von Kleinbauern ohne Maschinen nur mit Hilfe von Pferden geleistet werden.

Heute beginnen junge Siebenbürger-Sachsen wieder von Deutschland nach Siebenbürgen zurück zu kehren und die alten Häuser wieder zu beziehen. Es ist der Lebensstil, der hier langsamer und ruhiger ist, der sie zurückholt, wobei sie ein Mehr an körperlicher Arbeit und ein Weniger an finanziellem Reichtum in Kauf nehmen.



Zum Mittagessen werden wir auf ein wunderschönes Stück Land geführt, wo im Freien bereits eine lange Tafel für uns gedeckt ist. Es wird für uns über dem Feuer eine traditionelle Suppe gekocht. Vom Essenstisch aus können wir beobachten, wie Schweine, Schafe, Ziegen und Pferde zum nahe gelegenen See zur Tränke kommen. Der Besitzer dieses Anwesens bewirtschaftet insgesamt mehrere hundert Hektar Weide und vermarktet das Fleisch seiner Tiere.

**Abb. 5:** Zum Mittagessen bekommen wir eine traditionelle Suppe serviert

## Biologisch-dynamische Landwirtschaft von Willy und Lavinia Schuster, Moşna



**Abb. 6: Demeter-Bauer Willy Schuster ist ein ausgezeichnete Referent, am Tag unseres Besuches ist gerade auch ein Filmteam vor Ort**

Nach dem Mittagessen besuchen wir den Bauernhof von Willy und Lavinia Schuster in Moşna, der als einer der ersten in Siebenbürgen organisch-biologisch betrieben wurde. Willy Schuster hatte die organisch-biologische Art zu wirtschaften in der Schweiz kennengelernt und war so sehr beeindruckt davon, dass er sie nun auf dem eigenen Hof umsetzt. Mittlerweile gibt es schon einige andere kleine Höfe, die ähnlich wirtschaften.

Auf dem Hof gibt es 6 Kühe. Sein ganzer Stolz ist eine Mocanica-Kuh, eine alte rumänische Rasse von der alle Rassen des Landes abstammen. Offiziell gilt sie als ausgestorben, doch hoch oben in den Karpaten gibt es noch Tiere zu finden. Diese Rasse ist angepasst an steiles Gelände und ist deshalb gut geeignet für die Flächen von Willy Schuster. Auf den angrenzenden Weiden finden sie neben Gras viele Kräuter, die der Milch und dem daraus hergestellten Käse einen besonders guten Geschmack verleihen und zur Gesundheit der Kühe beitragen. Lavinia Schuster stellt unterschiedliche Käsesorten her, eine davon heißt „Mutschli“. Neben der organisch-biologischen Wirtschaftsweise hat Willy auch das Rezept für diesen Käse aus der Schweiz mitgenommen. Die Kühe werden mit der Hand gemolken



und auch die Feldarbeit wird mit viel Handarbeit erledigt. Eine Stute mit Fohlen hilft bei der Arbeit am Hof, es gibt auch Ziegen und Schweine. Im Gemüsebau werden effektive Mikroorganismen eingesetzt. Wie viele Höfe in dieser Region wird hier vor allem für die Versorgung der Familie mit Lebensmitteln gewirtschaftet. Der Käse und andere Überschüsse werden verkauft.

**Abb. 7: Willy Schuster arbeitet heute noch mit einfachen Geräten und Pferd, hat aber auch einen Traktor**

**18. Juli 2013**

### **Köhler in der Nähe von Viscri**

Die Köhlerfamilie wohnt direkt bei den Kohlemeilern im Wohnwagen. 3 Kohlemeiler werden gleichzeitig bearbeitet. Von Dezember bis März ist witterungsbedingt Pause. 3 Personen benötigen für den Aufbau eines Kohlemeilers 1 Woche. Das frische Hartholz wie Eiche oder Buche wird in Scheiten von 1 m Länge angeliefert. Es wird von den Köhlern sehr präzise aufgeschichtet, um die Luftzwischenräume möglichst klein zu halten. In der Mitte des Meilers wird ein nach oben offener Luftschacht konstruiert. Der fertige Holzhaufen wird zuerst mit angefeuchtetem Stroh und dann mit einem Asche-Erde-Gemisch abgedeckt. So ist das Feuer gut isoliert, brennt langsam und ist selbst bei Starkregen sicher. Durch einen kleinen Tunnel an der Basis wird das Feuer mit Hilfe eines langen Stocks angezündet. Stroh in der Mitte des Meilers erleichtert das Anbrennen. Das Loch an der Spitze wird im Lauf des Brennvorgangs geschlossen und weitere Löcher an der Seite geöffnet, um stets eine geringe Menge an Sauerstoff zuzuführen. Es muss ständig darauf geachtet werden, dass das Feuer nicht zu stark brennt aber auch nicht ausgeht. Der Meiler brennt 14 Tage lang. Ein Meiler ergibt etwa 18 – 20 Tonnen Holzkohle. Die fertige Holzkohle wird exportiert und findet Verwendung als Grillkohle aber auch etwa in der Metallindustrie, in der chemischen Industrie oder in der Pharmazie. Der Arbeitgeber ist für die Zustellung des Holzes und die weitere Vermarktung der Kohle zuständig. Seine Angestellten bekommen pro Tonne Holzkohle 40 Euro.

Die Köhlerfrau erzählt, dass sie sehr gut in der Schule war, aber die Eltern nicht lange das Schulgeld bezahlen konnten und sie daher nicht lange hinging. Ihr eigener Sohn hat inzwischen studiert.

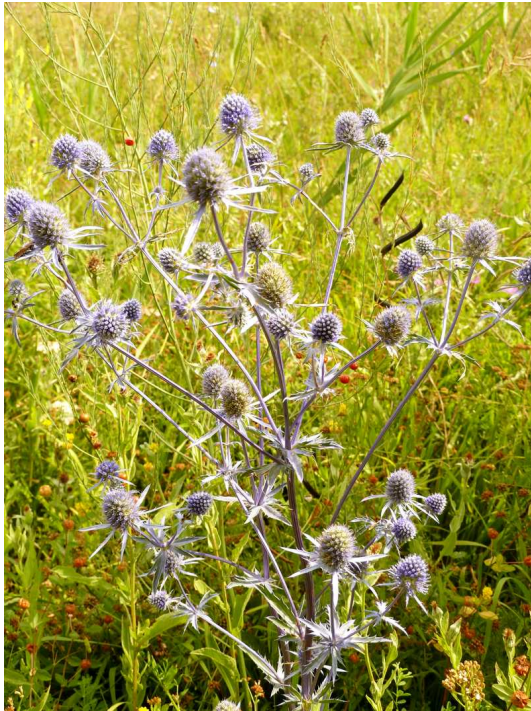


**Abb. 8:** links ist der Aufbau des Kohlemeilers sichtbar (Holz-Stroh-Asche/Erde Gemisch); rechts ein abgebrannter Kohlemeiler

### **Besichtigung einer Heuwiese in der Nähe von Viscri:**

Wir befinden uns hier in einer Natura 2000 Region, die sich durch Trockenrasen auszeichnet. Die Flora und Fauna auf intakten Trockenrasen ist außergewöhnlich artenreich. Die Flächen sind gefährdet, da die Bauern bei extensiver Bewirtschaftung nicht genügend erwirtschaften können. So werden die Flächen entweder überweidet oder komplett vernachlässigt. Beides führt zu Artenverlust.

Es gibt in der Region mehrere von ADEPT durchgeführte Versuche, wie und mit welchen Geräten die Wiesen optimal bewirtschaftet werden, um den Artenreichtum zu erhalten. Wir finden hier auch eine besondere Distelart, die Teil des Logos der Produkte der Region um die Tarnava Mare (dt. Große Kokel = ein Fluss) ist. Dieses Logo wurde von ADEPT entwickelt und wird den Bauern in dieser Region zur Verfügung gestellt, um ihre Produkte zu vermarkten.



**Abb. 9: Distelart, die auch auf dem von ADEPT entwickelten Logo zur professionellen Vermarktung von bäuerlichen Produkten zu sehen ist**

#### **ADEPT Büro in Saschiz**

Die NGO Fundatia ADEPT befasst sich mit der Erhaltung und Weiterkultivierung der einzigartigen Kulturlandschaft von Transylvanien, die maßgeblich durch die über Jahrhunderte gepflegte kleinstrukturierte Landwirtschaft entstanden ist. Sehr wichtig hierbei sind die Miteinbeziehung, das aktive Gespräch und der ständige Kontakt mit den Bauern in der Region. Die Betreuung der Landwirtschaft auf diese Weise ist heute nicht mehr besonders rentabel, ein zusätzliches Einkommen durch Nebenprojekte ist vorteilhaft.

Momentan arbeiten 22 Leute bei ADEPT. Das Gebäude in Saschiz wurde ADEPT 2006 von einer

Privatperson zur Nutzung zur Verfügung gestellt. Im Gebäude wurde ein den EU-Hygienevorschriften entsprechender Verarbeitungsraum eingerichtet, den Leute aus der Region nutzen können, um Obst, Gemüse und Honig zu verarbeiten. Eine zeitlich getrennte Nutzung zur Käseproduktion wurde leider nicht genehmigt.

Es wurden auch mehrere Solartrockner gebaut. Die Bauanleitung wurde den Bauern frei zur Verfügung gestellt. Kräuter können damit sehr schnell und schonend getrocknet werden.



**Abb. 10: Solartrockner von vorne und von der Seite**

Weiters wurde von ADEPT ein Brielmaier Mäher angeschafft, um die Bauern darüber aufzuklären, welche Geräte für die Vielfalt-erhaltende Bearbeitung der Wiesen und Weiden geeignet sind. Dieser

eignet sich sehr gut für das Mähen der Wiesen, da er sehr leicht ist und dem Boden nicht schadet, und auch in steilem Gelände eingesetzt werden kann. Neben dem Mähwerk gibt es auch Aufsätze etwa zum Wenden oder Schwaden des Heus.

In der Nähe des Bürogebäudes wurde eine Touristeninformationsstelle eingerichtet, wo man auch Produkte der Region kaufen kann.

Zur Zeit arbeiten die Leute von ADEPT an etwa 14 Projekten, hier ein paar Beispiele:

- Ein Fahrradweg von Crit nach Mesendorf wurde errichtet. Er ist jetzt 12 km lang, soll aber noch erweitert werden und schließlich von Viscri nach Sighisoara führen. Auf einer Karte sollen neben dem Verlauf der Route auch Geschäfte in anliegenden Orten verzeichnet werden, wo die Radfahrer regionale Produkte erwerben können.
- Entwicklung und Vertreibung von HNV – Produkten (HNV steht für „high nature value grasslands“)
- Ende Juli findet ein Wildblumenfestival statt, ein Projekt in Zusammenarbeit mit Bulgarien, Kroatien, Schottland und Slowenien.
- In einem weiteren Projekt befassen sich Schulkinder aus der Umgebung mit Schmetterlingen.

### **„Ferma Ecologică“ der Familie Cismaş in Țopa**

Țopa ist ein Dorf mit 370 EinwohnerInnen. Entstanden ist die „Ferma Ecologică“ im schulischen Umfeld aus der Idee eine biologische Landwirtschaft zu betreiben. Dieses Anliegen ist in Rumänien durchaus etwas Besonderes da in diesem Land biologische Landwirtschaften nur selten anzutreffen sind. Somit wurde die Landwirtschaft 2005 mit Finanzhilfe aus Deutschland als Bestandteil des Projektes „Children from Buja“ gegründet.

In den Anfängen umfasste die Landwirtschaft 2000 m<sup>2</sup> und wurde um 20 000 Euro erworben. Ursprünglich wurden auf einem Hektar Land ausschließlich Damaszener-Rosen angebaut. Inzwischen ist die Landwirtschaft auf 40 Hektar angewachsen, aufgeteilt in 15 Parzellen, und wird biologisch-dynamisch geführt. Die Landwirtschaft wird von Herr und Frau Cismaş geführt, ihre vier Kinder unterstützen sie bei den täglich anfallenden Arbeiten, ebenso sind oft Woofers auf der Farm zum mithelfen. Während der Saison (Frühjahr-Herbst) sind insgesamt rund 13 Leute auf der Landwirtschaft beschäftigt.



**Abb. 11: Herr Cismaş zeigt uns seine regionalen Tomatensorten**



Pflanzenbaumäßig werden auf 18 ha Getreide angebaut und auf 1 ha Damaszener-Rosen. Aus den Rosen werden Teezubereitungen und Rosenblütenmarmeladen hergestellt. Des Weiteren werden Ringelblumen und Zitronenmelisse angebaut. Die Ringelblumen werden in Rumänien verkauft. Prinzipiell wäre ein Absatzmarkt für die Ringelblume in Österreich und Deutschland gegeben, jedoch wären die Transportkosten zu hoch bezogen auf die geerntete Menge. Ribiselsträucher werden ebenso kultiviert aus welchen Sirupe und Marmeladen hergestellt werden. Zum Trocknen eignen sich die Ribiselfrüchte leider nicht.

In Folientunneln werden verschiedene Gemüse wie Tomaten und Paprika angebaut. Wir nehmen von hier Saatgut von zwei Tomatensorten mit, von einer rumänischen Ochsenherz und einer flachrunden, roten Tomate. Des Weiteren werden Wildpflanzen aus der Umgebung gesammelt und in den Solartrocknern gedörnt. Zur Pflanzen- und Blüentrocknung gibt es auch noch eine große, elektrisch betriebene Trocknungsanlage.

Tierzuchtmäßig werden 14 Kühe, 50 - 60 Hühner sowie einige Ziegen und Schweine gehalten. Die Kuhmilch wird dreimal pro Woche nach Sighisoara geliefert, wo ein sehr guter Absatzmarkt für dieses Produkt vorliegt. Vom Frühjahr bis Herbst werden die Kühe täglich auf Weiden getrieben. Im Winter werden die Kühe im Stall gehalten. Der Kuhdung wird ganz im Sinne eines Naturkreislaufes auf den Kompost gebracht.

Gemeinsam mit Willy Schuster wird zum Absatz der eigenen Produkte ein Verkaufsshop in Sibiu (Hermannstadt) betrieben.

Die Landwirtschaft besitzt auch eine hauseigene Quelle mit einer Durchflussleistung von 300-400 Liter pro Minute. Bei der Besichtigung riechen wir, dass das Wasser stark schwefelhaltig ist. Es ist angedacht die Wasserversorgung der Landwirtschaft, in Zukunft aus dieser Quelle zu sichern. Derzeit wird mit Flusswasser gegossen.

### **Schafweiden mit altem Eichenbestand**



**Abb. 12: Die Ausstrahlung der Eichen hilft angeblich, um die Energiereserven aufzutanken**

Im unmittelbaren Umfeld von Sighisoara befindet sich ein ausgedehntes, 117 Hektar großes, Waldareal, welches auf seiner Anhöhe einen sehr alten Eichenbestand aufweist. Die vorhandenen Eichen werden auf bis zu 600 Jahre alt geschätzt. In früheren Zeiten wurde dieser Eichenwald zur Schweinemast verwendet. Inzwischen ist diese Nutzung nicht mehr gegeben und der Wald ist eine öffentliche Fläche und Naturschutzgebiet. In jetzigen Zeiten wird dieser Eichenhain einerseits zu

Weidezwecken für Schafherden verwendet andererseits findet er aber auch für kulturelle Zwecke Verwendung. So findet jedes Jahr am 1. Mai ein Festival in diesem Eichenhain statt. 2001 entstand die Idee den gesamten Eichenwald zu roden und einen „Draculapark“ zu errichten. Dieser Gedankenansatz kam aber nicht zur Umsetzung. Auf dem Gebiet des Eichenwaldes finden sich auch alte, abgestorbene Eichen. Natürliche Ursachen davon sind z.B. Blitzschlag. Andererseits wurden Eichen aber auch von menschlicher Hand zerstört, indem z.B. Schäfer Bäume von innen heraus ausbrannten.

### **Bienezüchter Nahe Saschiz**

Wir besuchen einen Imker mit 120 Carnica-Völkern. Die Völker werden in sogenannten Breitwaben kultiviert. Gegen die Varroamilbe wird ein Mittel namens Varacet angewendet, das leider nicht im ökologischen Landbau zugelassen ist. Ausgeschleudert wird der anfallende Honig zweimal pro Jahr. Der Betrieb erzeugt Honig, der direkt vermarktet wird, und verkauft Jungvölker. Interessanterweise ist derzeit der Gewinn durch den Verkauf von Jungvölkern bedeutend besser als der Ertrag vom Honigverkauf. Bezüglich des produzierten Honigs wird sowohl Mischhonig als auch sortenreiner Honig (z.B. Schwarzdornhonig) hergestellt.



**Abb. 13: Der Senior-Imker zeigt uns seine Bienenvölker und sein Wabensystem**

**19. Juli 2013**

### **Der Schmid in Viscri**

Wir besuchen den Schmid in Viscri, und sehen ein Handwerk, das hier noch ausgeübt wird. Der Betrieb wird von zwei Brüdern geführt. Sie fertigen auf Bestellung alle möglichen Gegenstände aus Eisen. Das Feuer in der Schmiede wird mit einem händisch betriebenen Blasebalg belüftet. Wir bekommen eine Vorführung, wie die Arbeit der beiden Schmiede aussieht. Extra für uns werden ein kleines Hufeisen und ein S-Hacken angefertigt, die wir als Geschenke mitbekommen. Dann gibt es noch eine Vorführung, bei der beide Männer mit den schweren Hämmern ein Stück Eisen bearbeiten. Das abwechselnde Klopfen auf das Eisen ergibt einen schönen Rhythmus, sodass unsere Beine beinahe anfangen zu Tanzen.



**Abb. 14: Bearbeitung eines Eisenstückes mit zwei Hämmern  
Wehrkirche von Viscri**

Wir besichtigen die Wehrkirche von Viscri. Auf dem Weg dorthin begegnen wir zwei Wohnmobilen aus Frankreich, was die Attraktivität dieser Ortschaft für Touristen bestätigt. Am Wegesrand gibt es mehrere Stände mit gestrickten Socken und Mützen. Der Verkauf von gestrickten Sachen ist ein kleiner Zuverdienst für die Frauen im Ort.

Vom Turm der Wehrkirche haben wir einen schönen Überblick über die Dorfstruktur und an beiden Ortsenden sind auch Gebäude der ehemaligen Kolchose zu sehen, die heute von Privatpersonen bewirtschaftet wurden.



**Abb. 15: Aussicht über Viscri vom Turm der Wehrkirche aus**

#### **Casa de pe Deal: Charly und Anca Dalmasso**

Wir besichtigen den Betrieb von Anca und Charly Dalmasso in Saschiz. Casa de pe Deal bedeutet „Haus auf dem Hügel“. Anca und Charly bauen auf rund 1 ha Obst und Gemüse an und vermarkten dieses entweder direkt oder über ihren Online-Shop ([www.casadepedeal.com](http://www.casadepedeal.com)). Sie haben einen EU-konformen Verarbeitungsraum. Für die Dalmassos ist die regionale Produktion wichtiger wie die Zertifizierung nach Bio-Richtlinien. Nur Kaffee, Salz und Vanille kommen aus dem Ausland, die anderen Produkte sind aus der Region oder zumindest aus Rumänien.

### **Abschluss und Heimreise**

Am Nachmittag fahren wir nach Sighisoara. Die Mitreisenden haben die Gelegenheit die Stadt noch einmal zu besichtigen und die Projektleiter setzen sich für eine abschließende Projektbesprechung zusammen, bei der über die Erfolge und Verbesserungsmöglichkeiten bei Folgeprojekten diskutiert wird.

Am Abend steigen wir in den Nachtzug nach Wien, der uns mit vielen neuen Ideen im Kopf durch sein Schaukeln in den Schlaf wiegt.

Abschließend möchten wir uns beim rumänischen Organisations- und Übersetzungsteam Laura, Ben und Cristian von ADEPT ganz herzlich für das gut ausgewählte Programm und die eindrucksvollen Begegnungen mit den Menschen in Rumänien bedanken. Bei allen besuchten Stationen wurden wir ganz wunderbar gepflegt und es hat uns an nichts gemangelt.