

BUCHPRÄSENTATION

„Epikur, mein alter Freund“

Manfred Pawlik fragte den griechischen Philosophen nach seiner Meinung.

VON SANDRA FRANK

SONNBERG „Würde er heute leben, würde er mein Freund sein“, sagt Manfred Pawlik über den griechischen Philosophen Epikur. Ihm hat der Sonnberger sein neuestes Buch gewidmet. Es ist ein Werk, das der Psychotherapeut nicht geplant hatte. „Ich hab’ ein Buch über Epikur und seine Philosophie der Freude auf der Mistg’stetten gefunden“, erzählt Pawlik, wie alles begann.

„Lieber alter Freund Epikur“, so beginnen die Kapitel. Das Buch mit dem Titel „Lieber Epikur“ ist eine Sammlung aus Briefen, die Pawlik an den Philosophen schreibt. Darin fragt er ihn um seine Meinung zu Themen wie Angst, Tod, wahre Freundschaft oder Seelenfrieden. „Es hat sich einfach so ergeben“, war für den Autor letztlich klar, die Brief-Form zu wählen. Es entstand ein Austausch der Zeiten. Epikur entwickelte die Philosophie der Freude „in einer Welt des Zusammenbruchs“, als die griechischen Demokratien untergingen, sagt Pawlik.

„Wir leben auch gerade in einer Situation, in der die Demokratien gefährdet sind“, vergleicht der Therapeut, und: „Es hat mir sehr imponiert, was er sich gedacht hat.“ Während die griechische Demokratie dem Römischen Reich weichen musste, entwickelte Epikur eine Art Anleitung, wie die Menschen trotz allem zur Freude gelangen. „Lebe zurückgezogen“, so sein Rat. „Man soll sich



▲ „Lieber Epikur“ ist ein Briefwechsel unter Freunden. Autor Manfred Pawlik gelang ein Meinungsaustausch zwischen den Zeiten.
Foto: Sandra Frank

auf sich besinnen und nicht auf die Wirren der Zeit einlassen“, ergänzt Pawlik. „Es ist über 2.500 Jahre her, dass er das geschrieben hat, aber er hat mehr begriffen als viele Menschen heute.“ Damit sei Epikur in der damaligen Zeit „unangenehm aufgefallen“, so wie heute jene, die die Maßnahmen rund um das Coronavirus kritisieren.

Das Buch kommt nicht ohne Bilder aus: Diese stammen von Pawliks Frau Monika. Sie leidet an Parkinson, kann durch die Malerei noch viele Dinge ausdrücken, die ihr sprachlich nicht mehr möglich sind. „Die Bilder stammen alle aus der letzten Zeit, sie sind sehr einfühlsam und kritisch.“

„WIA DAHAM“

Experimente mit Lupinen

Rosi & Franz Plöch probieren gern Neues, das Ergebnis gibt’s dann im Hofladen.

VON SANDRA FRANK

ENZERSDORF IM THALE Am Ortsende von Enzersdorf im Thale ist der Hofladen von Familie Plöch zu finden. „Wia daham“ nennt sich dieser. Denn die Produkte, die es dort gibt, sollen „wia daham“ schmecken. Die NÖN besuchte die Plöchs, denn im Hofladen gibt’s einzigartige Schmankerln zu entdecken.

● **Die Lupinen.** Diese Pflanze kennen viele wahrscheinlich aus dem heimischen Blumenbeet. „Die sind aber hochgiftig“, warnt Franz Plöch. Er baut Süßlupinen an, die für die Lebensmittelproduktion geeignet sind. Wie kam’s dazu? „Ich hab’ eine Pflanze gesucht, die mir in die Fruchtfolge passt“, erklärt der Landwirt. Soja wollte er nicht anbauen, denn dieser sei nicht heimisch.

Zunächst baute er 60 Ar an, ohne noch zu wissen, ob und wie er die Erträge verarbeiten würde. Das Experimentieren begann. Das Ergebnis: vegane Lupinenaufstriche. Und Lupinen-Mehl. Auch Lupinen-Kaffee soll es geben, hier ist Plöch gerade dabei, die richtige Röstung zu finden. „So wie wir macht das keiner“, weiß Rosi Plöch, dass die Lupinenprodukte einzigartig sind.

Die Lupinen suchte der Landwirt deswegen aus, weil sie als Tiefwurzler mit Trockenstress umgehen können und eine gute Vorfrucht seien. Erfahrungswerte gibt es nicht, das Saatgut wird aus Deutschland geliefert.

Insekten mögen die Pflanze übrigens ebenso: „Die Bienen von Sandra Lehr aus Eggendorf stürzen sich darauf“, erzählt Franz Plöch von den Bienenvölkern, die am Feldrand angesiedelt werden. Den Lupinenhonig gibt’s natürlich auch im Hofladen der Plöchs.

● **Der Hofladen.** „Mir ist die Direktvermarktung in die Wiege gelegt worden“, erzählt Rosi Plöch. Als das Nachbarhaus in Enzersdorf zum Verkauf stand, schlug das Paar zu. Dort findet sich nun der Hofladen. „Wir wollten keine Holzhütte“, war für die Plöchs klar. Das führte dazu, dass sich manche Kunden „nicht hineingetraut haben, weil sie eben nach einer Holzhütte gesucht haben“, lacht der Landwirt.

Der Hofladen, den es seit September 2020 gibt, erfreut sich mittlerweile großer Beliebtheit. „Durch Corona achten die Menschen wieder viel mehr auf Regionalität“, bemerkt Rosi Plöch. Und diese liegt ihr sehr am Herzen: Jedes Produkt der Miteinsteller ist mit einer Kilometerangabe gekennzeichnet, damit die Kunden wissen, wie weit die „Anreise“ war. „Je kürzer, desto besser“, lautet das Credo der Plöchs. Darum ist die Verarbeitungsküche im Gebäude des Hofladens untergebracht.

● **Die Wurmerde.** Bei seinem ehemaligen Chef hörte Franz Plöch das erste Mal von einer Wurmfarm. „Ich hab’s gleich gegoo-