

 ZUR PERSON


FOTO: PRIVAT

Nils Düwell

Er ist der Regisseur und künstlerische Leiter der Müritz-Saga. Der in Greifswald geborene Düwell studierte an der Hochschule für Schauspielkunst „Ernst Busch“ in Berlin. Neben verschiedenen Rollen in Film und Fernsehen arbeitet er seit zehn Jahren vor allem als Theater-Regisseur, Autor und Dozent.

Wer wären Sie gern?
Niemand anderes als der, der ich bin.

Wann hätten Sie leben wollen?
In keiner anderen Zeit als der unsrigen.

Ihr liebster Ort?
Die kleine Bank am Meer mit dem nettesten Menschen der Welt...

Welche drei Telefonnummern wählen Sie am häufigsten?
Die meiner Familie und die meiner Geschäftspartner.

Wen oder was würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen?
Meine Familie, mein Telefon und ein leeres Buch samt Stift.

In Ihrem Kühlschrank sind immer...
...Prosecco und Vanilleeis.

Ihre größte Stärke?
Phantasie, Motivation, Energie.

Ihre größte Schwäche?
Ordnung.

Drei Schätze in Ihrem Heim?
Meine Frau, meine Kinder, Geborgenheit und Liebe.

Besitzen Sie noch etwas aus der Zeit vor 1989?
Ja, meinen Pionerausweis.

Was haben Sie zuletzt gelesen?
„Die Maske fällt“ Müritz-Saga.

Welchen Kinofilm haben Sie zuletzt gesehen?
„Max Manus“, weil ich darin mitgespielt habe.

Was ärgert Sie am meisten?
Unpünktlichkeit und Faulheit.

Was ertragen Sie nur mit Humor?
Regen bei einer Vorstellung.

Was ist Glück für Sie?
Dass es Menschen gibt, die mich so lieben, wie ich bin.

Was machen Sie am liebsten heimlich?
Familie und Freunde überraschen.

Und was am liebsten?
Bei meiner Familie sein.

Womit bestücken Sie Ihren Nachtschrank?
Welchen Nachtschrank?

Was gehört für Sie zu einem perfekten Frühstück?
Spiegeleier, Toscana-Brötchen.

Wenn Sie noch einmal 20 wären, was täten Sie dann?
Keine Umwege auslassen und hoffen, dass ich trotzdem in einigen Jahren denselben Menschen treffen werde, der heute mein Leben teilt.

Wenn Sie die Macht dazu hätten: Was würden Sie ändern?
Menschen ein positives Gefühl für sich und die Zukunft geben.

Woran glauben Sie?
Dass glücklich nur derjenige wird, der fähig ist, zu lieben.

Einkehr zum Törggelen

GASTLICHKEIT Traumhafte Landschaften mit Weinbergen und Apfelplantagen, kulinarische Genüsse und Menschen voller Herzlichkeit – das verspricht Südtirol.

VON RITA HIDDE

BOZEN. Was für ein Ausblick. 754 Meter hoch über dem Meeresspiegel liegt der Johannerhof und bietet eine phantastische Sicht auf das Eisacktal in Südtirol. Hänge mit grünen Wäldern und saftigen Weiden, in gepflegten Plantagen exakt aufgereichte Rebstöcke und Apfelbäume. Dazwischen leuchten aus dem Tal und auch von den Hängen der Berge weiß getünchte Häuser und gepflegte Höfe. Und alles das überragen in der Ferne bei Sonne und sommerlicher Wärme schneebedeckte Riesen der Dolomiten.

Über zahlreiche Serpentinenschlingeln schlängelt sich die schmale Straße zum Johannerhof. Links und rechts bieten die Berge mit ihren weißen Kuppen ein imposantes Panorama. Hinter einem einsamen Abzweig liegt der Hof. Er gehört zur 1900 Einwohner zählenden Gemeinde Villanders unweit vom Ort Klausen nahe der Brennerautobahn. Stall, Geräteschuppen und das so typische Südtiroler Bauernhaus bilden das Ensemble des Gehöfts. Hier leben Michaela und Ewald Brunner mit ihren zwei Kindern, den Eltern und vier Geschwistern des Ehemannes sowie ihren Tieren – zehn Kühe, zwei Schweine, 50 Hühner, einige Enten und eine Ziege.

In den traditionellen blauen Schürzen empfangen die beiden 34-jährigen Brunners ihre Gäste und bitten sie in die gute Stube. Das etwa 800 Jahre alte, inzwischen unter Denkmalschutz stehende Bauernhaus sei mehrfach umgebaut worden, erzählt die Bäuerin. Das Wohnzimmer indes hat seinen alten Charme behalten. Rustikal ist die Einrichtung. Der runde, mit einem Bett überbaute Ofen ist der Mittelpunkt der guten Stube. An einer Wand verdeutlichen Hochzeitsbilder mehrerer Generationen ein Stück Geschichte des Hofes.

Es duftet appetitlich. Angerichtet ist eine Törggelen-Mahlzeit, auch wenn dafür eigentlich noch nicht die richtige Jahreszeit gekommen ist. Törggelen ist ein Südtiroler Brauch, im Herbst in geselliger Runde eine Mahlzeit einzunehmen. Dazu öffnen von September bis November viele Bauernhöfe ihre guten Stuben. Sogar spezielle Törggelen-Wanderungen, vor allem im unteren Eisacktal um Brixen, sind ausgewiesen. Die Bäuerin bereitet für die Einkehrenden traditionelle Südtiroler Gerichte zu, überwiegend von Produkten aus eigener Herstellung. Das können zum Beispiel Speck, Käse, Hauswürste und Surfleisch mit Kraut, Gerstsuppe (Graupensuppe), Rippen (Rippchen) oder auch geröstete Kastanien sein. Dazu gibt es hausgemachten Wein und Saft.

Michaela und Ewald Brunner bringen diesmal eine pürierte Kartoffelsuppe mit Speck-Einlage, Schlutzkrapfen (mit Spinat ge-



Am östlichen Stadtrand von Meran erstrecken sich auf einer Fläche von zwölf Hektar die Gärten von Schloss Trauttmansdorff. Von exotischen Pflanzen über Zierpflanzen aus der Mittelmeer-Region bis hin zu Pflanzen aus dem Alpenraum finden hier viele Gewächse beste Bedingungen zum Gedeihen.

füllte Teigtaschen), Rippenbraten in einer rustikalen Pfanne und Speckknödel sowie süße, gefüllte Krapfen auf den Tisch. Der junge Bauer schenkt dazu Getränke ein. Und er lässt den selbst geräucherten Schinken, in Südtirol Speck genannt, verkosten.

Die Speckproduktion hat in diesem Landstrich eine jahrhundertlange Tradition. Mit besonderen Gewürzmischungen wird das Fleisch eingegeben, gepökelt und kann dann reifen. Die Rezepturen variieren von Hof zu Hof. Jeder Bauer hat dabei sein eigenes kleines Familiengeheimnis.

Zum Johannerhof gehören 7,5 Hektar Grünland und 0,5 Hektar Weinbau. Das Bewirtschaften ist Sache der ganzen Familie. Ewald Brunner setzt das Erbe seiner Eltern fort. Die jungen Leute wohnen nun standesgemäß in der unteren Etage. Die zierliche Frau, die so viel Herzlichkeit, Natürlichkeit und Lebensfreude ausstrahlt, erzählt, dass sie immer Bäuerin sein wollte. Seit neun Jahren lebt sie bei ihrem Ewald auf dem Johannerhof. Jede Jahreszeit, so sagt sie, habe hier ihren Reiz. Man lebe mit der Natur. Und das gefalle ihr.

Der Johannerhof ist einer von etwa 6000 Bauernhöfen in Südtirol und ganz typisch in Struktur und Größe. Wie kleine Inseln sieht man die Höfe an den grünen Hängen der Berge kleben. Die Produkte sind teils für den Eigenbedarf bestimmt, teils werden sie vermarktet – vielfach gemeinsam als Genossenschaft. Eine solche ist die Molke- und Brixener Senne- und Käse-Genossenschaft. Sie ist vor allem spezialisiert auf die Herstellung von Mozzarella. Dazu wird die Milch täglich von knapp 1100 Bergbauernhöfen abgeholt. Bis zu 2600 Meter hoch müssen die Milchtanker jedesmal fahren. Ein großer Aufwand. Doch der lohne sich, so Martin Meier vom Brixener Milchhof. Im Durchschnitt stehen acht bis zehn Kühe im Stall eines Bauern. Das garantiert eine natürliche und artge-

rechte Haltung. Und das wiederum schlägt sich in der Qualität der Milch nieder. Etwa 65 Millionen Liter verarbeitet der Brixener Milchhof im Jahr, der immerhin die Nummer vier der Mozzarella-Produzenten Italiens ist.

Für die meisten Bauern stellt die Milchproduktion aber nur ein Standbein ihrer Existenz dar. Und mancher hat bereits ganz umgestellt, zum Beispiel auf Apfelproduktion. Südtirol gilt als größtes zusammenhängendes Apfelanbaugelände Europas. Über zwölf Prozent der europäischen Apfelernte und jeder dritte in Europa produzierte Bioapfel stammen von dort. Das ist beachtlich. Und Jahr um Jahr werden neue Bäume gepflanzt und die Anbauflächen vergrößert. Fährt man durchs Land, hat man den Eindruck, keinen Quadratmeter ihres fruchtbareren Landes wollen die Südtiroler brach liegen lassen.

Mittlerweile hat sich für Bauern eine weitere Zuerwerbsmöglichkeit aufgetan: der Tourismus. Eine Variante ist – so wie bei Familie Brunner auf dem Johannerhof – das Törggelen im Herbst. Andere Höfe bieten Gästezimmer an. Bis zu fünf Zimmer oder vier Appartements pro Hof sind erlaubt. Erkennbar an dem „Roten Hahn“, ein Zeichen, das inzwischen rund 2500 Höfe ziert und gewissermaßen als ein Gütesiegel vergeben wird. Geboten wird eine Art Ferien auf dem

Bauernhof – auch durchaus mit einem Ausflug in den Weinberg.

Der Weinanbau gehört zu dieser Region wie das Colosseum zu Rom. Südtirol gilt als ältestes Weinanbaugelände im deutschsprachigen Raum. Auf etwa 5100 Hektar Rebflächen produzieren und vermarkten rund 160 größere und kleinere Betriebe zusammen jährlich an die 330 000 Hektoliter Wein, das sind rund 40 Millionen Flaschen. Auch das geschieht in Genossenschaften wie auch in kleineren privaten Kellereien. Die Südtiroler schwören auf ihre unterschiedlichen Bodentypen und das kontrastreiche Mikroklima mit 300 Sonnenscheintagen im Jahr. Alles das präge die Qualität ihrer Weine. Mit welcher Akribie und Sachkunde der Weinanbau betrieben wird, demonstriert Dr. Urban von Klebelsberg, der Verwalter des Augustiner Chorerstifts Neustift. Auf einem halben Hektar Land hat er vier verschiedene Rebsorten angebaut. Bis ins Detail erklärt der Mittfünfziger, wie er für jede den geeigneten Standort genau berechnet und bestimmt hat – je nach Boden-, Sonnenschein- und Wärmebedarf. Die Weinanbaufläche des Stifts indes ist deutlich größer. Die Weine sind im Hofladen zu haben oder auch bei Weinexkursionen und Weinverkosten zu probieren. Keine falschen Schlüsse – das Stift widmet sich natürlich vornehmlich klöster-

lichen Aufgaben, der Seelsorge ebenso wie der Bildung und richtet auch Tagungen aus. Wer Lust hat, kann auch die lichtdurchflutete Basilika, den gotischen Kreuzgang und die Bibliothek mit 20 000 Bänden und zwei beeindruckenden handgeschriebenen Choralbüchern besichtigen.

Doch zurück zum Wein. Mit nicht weniger überzeugender Sachkenntnis und Begeisterung als Urban von Klebelsberg präsentiert Andreas Huber seinen Traubensaft. Der 35-jährige Kellermeister bewirtschaftet acht Hektar Reben. Der großgewachsene Mann mit der ruhigen Ausstrahlung beschreibt Kerner, Sylvaner, Riesling – Vorzüge und Ansprüche bei Anbau und Verarbeitung, schwärmt von jungen Weinen und dem Vorzug des Ausbaus in Akazienfässern. Andreas Huber lebt und arbeitet auf dem Pacherhof nahe dem Kloster Neustift. Ein Hof, der sich seit 1350 im Besitz der Familie Huber befindet.

Inzwischen ist der Pacherhof zu einem kleinen Hotel gewachsen mit 22 Gästezimmern, mehreren Gasträumen, mit Swimmingpool, Wellnessangeboten und ansprechender Küche. Eins aber hat man sich bewahrt – wie vielerorts – die familiäre, einladende Atmosphäre, die Freundlichkeit und Herzlichkeit gegenüber dem Gast. Und ja, im Herbst öffnen sich dann auch hier die Türen zum Törggelen.

„Jede Jahreszeit hat hier ihren Reiz. Man lebt mit der Natur.“

Italiens nördlichste Provinz

Südtirol ist die nördlichste und die flächenmäßig größte Provinz Italiens. Sie bildet zusammen mit der Provinz Trient die autonome Region Trentino-Südtirol. Mehr als zwei Drittel der knapp 500 000 Südtiroler sind deutschsprachig, über ein Viertel hat Italienisch als Muttersprache, und ein kleinerer Bevölkerungsanteil spricht Ladinisch. Südtirols Wirtschaft ist vor allem durch den Dienstleistungsbereich geprägt, und hier

insbesondere durch den Tourismus. Daneben spielen auch das Handwerk eine wichtige Rolle und die Landwirtschaft, dabei insbesondere der Wein- und Apfelanbau sowie die Milchwirtschaft. Hotels und Pensionen sind nicht nur zum Wintersport gefragt, sondern wegen des milden Klimas auch zum sommerlichen Erlebnisurlaub. Außerdem bieten Bauernhöfe Ferienwohnungen und Appartements an, erkennbar an einer Plakette mit dem Roten Hahn am Haus. **RH**



Bauer Ewald Brunner (links) zeigt seine „Schatzkammer“, in der der Speck reift. FOTOS (2): EOS – HANNES TAUBER



Nach der Einlagerung erhalten die Äpfel ein intensives Wasserbad.



Gut gepflegte Weinplantagen prägen das Bild der Landschaft. Mehr als 40 Millionen Flaschen Wein werden in Südtirol jährlich produziert.



Ein typischer Südtiroler Bauernhof: Der Johannerhof in Villanders, er liegt 754 Meter hoch über dem Meeresspiegel. FOTOS (3): RITA HIDDE