



Zu Gast bei Reinhold Messner

# Auf dem Weg zum Ursprung



*Für viele ist Reinhold Messner ein Mythos: Bergsteiger, Redner, Schriftsteller, Weltreisender. Doch für die Menschen in Südtirol ist er schlicht Reinhold. Einer von ihnen, der heute auf Schloss Juval bei Meran als Bergbauer und Biolandwirt lebt.*

*Text: Anja Hanke | Fotos: Jelena Moro*

**E**r hat sie alle erklommen, die 8.000er dieser Welt. Die höchsten und wildesten Gebiete dieses Planeten. Und wenn man Reinhold Messner auf dem Berg Juval in knapp 1.000 Meter Höhe besuchen möchte, scheint es fast, als müsse man einen ähnlichen Abenteuergeist mitbringen.

Nur mit dem Zubringerbus geht es hinauf. Zu eng, steil und kurvig ist der Weg, um ihn mit dem eigenen Auto zu bewältigen. Weit ragen die Serpentincurven über den Abgrund. Das Tal rückt in immer weitere Ferne. Der Weg hinauf führt vorbei an Weinreben, Apfelbäumen, Beerensträuchern, Schafen, Hühnern und so manch anderem Getier. Sie alle gehören zu den Bergbauernhöfen, die Reinhold Messner hier betreibt.

Wir treffen den 68-jährigen Südtiroler in der Wirtschaft, die unterhalb seines Schlosses liegt. In dem er einen Teil des Jahres mit seiner Familie lebt; dort ist auch sein Bergmuseum untergebracht. Diese Schlosswirtschaft erinnert an eine Puppenwelt aus knarzendem Holz, niedrigen Decken, verwinkelten Räumen, kleinen Kreuzgittern an den Fenstern. Dazwischen Masken und Skulpturen aus dem Fernen Osten – ungewöhnliche Akzente in dieser zurückgezogenen Welt, die Reinhold Messner von seinen Reisen mitgebracht hat. „Als ich hier anfang, konnte man im Keller stehen und bis zu den Sternen schauen“, schmunzelt Reinhold Messner. „Wir haben hier alles umgebaut, saniert und wieder so hergerichtet, wie es einmal war.“

Doch nicht nur das Wirtshaus glich einer Ruine. Der ganze Berg war verwildert. „Nicht einmal die Straße, die es heute herauf gibt, war damals vorhanden. Es gab nur Wildnis.“ Umgestürzte Bäume, verwilderte Sträucher, Felder, die man nur mit einer Machete wie im Dschungel begehen konnte.

**HEIMAT**  
Reinhold Messner hat sein ganzes Leben den Bergen gewidmet. Heute lebt er als Bergbauer in Südtirol



„Irgendwelchen **Versicherungen**  
**und Rentenpapieren** habe  
ich nie getraut.“



„Doch als mir **dieser Hof**  
angeboten wurde,  
habe ich **zugegriffen.**“



„Wenn die Weltwirtschaft  
untergehen sollte,  
haben **wir und unsere**  
**Pächterfamilien**  
hier alles, was man **zum**  
**Leben** braucht.“





„Es war wirklich eine Mordsarbeit. Aber sie hat sich wahrlich gelohnt. Heute leben hier Menschen, die dieses Stück Land bewirtschaften, und wir können von diesem Anbau wunderbar existieren.“

Was bringt einen so berühmten Mann, einen Weltenbummler dazu, in dieser Abgeschlossenheit eine Landwirtschaft aufzubauen? „Mit 40 Jahren wurde mir klar, dass ich mich für das Alter rüsten muss. Bis dahin hatte ich nie in eine Rentenkasse eingezahlt. Ich war ja sozusagen freischaffender Bergsteiger von Beruf“, erzählt Reinhold Messner. Augenzwinkernd fügt er hinzu: „Außerdem hat wohl eh niemand geglaubt, dass ich überhaupt ein Alter von mehr als 40 Jahren erreiche.“ Doch irgendwann konnte er das Thema Altersvorsorge nicht mehr wegschieben. „Irgendwelchen Versicherungen und Rentenpapieren habe ich nie getraut, die geben keine Sicherheit. Doch als mir dieser Hof angeboten wurde, habe ich zugegriffen. Als Selbstversorgerhof, zuerst für mich und meine Freundin, die heute meine Ehefrau ist. Dann kamen die Kinder und es wurde immer interessanter, alles zu produzieren, was hier machbar ist. Wenn die Weltwirtschaft untergehen sollte, was ich ja nicht so ganz ausschließe, haben wir und unsere Pächterfamilien hier alles, was man zum Leben braucht.“ Es wäre dann zwar ein karges Leben, aber eines, in dem die Grundlagen gewährleistet wären.

Zehn Jahre später gehören Reinhold Messner auf Juval das Schloss, zwei Selbstversorgerhöfe, ein Weingut und ein Bauernhof. Beide Höfe hat er verpachtet. „Das

**AUTARK**  
**Es war ein harter und steiler Weg, bis die Selbstversorgerhöfe auf Juval bewirtschaftet werden konnten. Heute gedeiht hier alles, was man zum Leben braucht. „Ein Glas von meinem eigenen Wein ist höchster Genuss“, sagt Reinhold Messner zufrieden**

Bewirtschaften erfordert viel Wissen und Erfahrung“, sagt der mutige Querdenker mit fester Stimme. „Denn der Schlüssel, davon leben zu können, liegt darin, alles in einer Hand zu behalten.“ So muss sein Pächter nicht nur etwas von Landwirtschaft verstehen. Wissen, wie man Gemüse, Obst und Getreide anbaut oder Holz schlägt. Er muss auch Tiere halten, sie schlachten und das Fleisch verarbeiten können. „Und letztlich dann auch zubereiten, denn am Ende steht die Schlosswirtschaft mit ihren Gästen.“

Dieses Wissen wird in den Südtiroler Bergbauerfamilien von Generation zu Generation weitergegeben. „Auch ich entstamme einer solchen Familie und wünsche mir, dass dieses Handwerk und die Kenntnis um den Kreislauf der Natur nie verloren gehen. Diese Art der Landwirtschaft hätte so auch vor 100 Jahren – ach, vor 1.000 Jahren funktioniert. Und wenn es nach mir geht, funktioniert sie auch in weiteren 1.000 Jahren. Deswegen übergebe ich auch jedem meiner drei Kinder, die hier leben, einen Hof. Diese Art des geschlossenen Systems, in dem von allem etwas da ist, entspringt einer alten Regel. Sie muss geschützt und weitergegeben werden. Außerdem ist ja auch ein gewisser Luxus dabei, mir einfach selbst einen Wein holen zu können oder ein Stück Speck und ich habe immer das Gefühl, eine Sicherheit im Rücken zu haben.“

Der dritte Selbstversorgerhof, den Reinhold Messner auch von Grund auf neu aufgebaut hat, liegt etwa eine Stunde von Juval entfernt auf 1.900 Metern Höhe.



„In der **Landwirtschaft**,  
wie am Berg, muss man  
sich auf **seinen Instinkt**  
verlassen können.“



„Hier kann man wirklich nur Fleisch produzieren.“ Und genau das tut er hier: Er züchtet Yaks. Eine tibetanische Rinderrasse, die Höhe und Kälte braucht. Mittlerweile gibt es Tausende Yaks in Europa, denn die Tiere sind sehr pflegeleicht und ihr Fleisch besonders gesund und frei von Cholesterin. Und es schmeckt auch sehr gut: „Ich würde es zwischen Wild und Rind einordnen, zart und sehr aromatisch“, meint Messner. „Und Yaks sind einfach schöne Tiere.“

Seine Herde kam über Umwege aus der Mongolei über die damalige DDR. „Dort versuchte man, Yaks mit anderen Hochlandrindern zu kreuzen – erfolglos.“ Man verkaufte die Tiere nach Bayern und von dort kamen sie dann zu Reinhold Messner. „Wir machen hier reine Muttertierhaltung, keine Milchproduktion. Im Sommer kommen die Tiere auf die Alm, denn die Hitze macht ihnen zu schaffen. Je kälter, desto wohler fühlen sie sich – bis minus 40 Grad können sie draußen überleben. Den Almtrieb mache ich gern selbst.“ Im Winter kommen die Tiere dann wieder unten auf die Weideflächen des Hofes. Auch zu diesem Hof gehört eine Wirtschaft, die ausschließlich Gerichte mit Yak-Fleisch anbietet. So schließt sich der Kreis: Der Hof ist überlebensfähig.

**BERGBAUER**  
**Reinhold**  
**Messner weiß**  
**genau, wovon**  
**er spricht: Auf-**  
**gewachsen in**  
**einer Bergbau-**  
**ernfamilie**  
**kennt er das**  
**Leben mit und**  
**von der**  
**Natur von klein**  
**auf. Heute gibt**  
**er seine**  
**Erfahrungen**  
**und sein**  
**Wissen an**  
**seine Kinder**  
**weiter**

Ein schrilles Hahnenkrähen ertönt aus Reinhold Messners Hosentasche und unterbricht das Gespräch für einen Moment. Sein Handy klingelt. „Sie sehen, ich habe immer mit Viechern zu tun“, grinst er mit Blick auf das Telefon mit dem markanten Klingelton. Schon als Kind bestimmten Tiere Messners Leben: Sein Vater, ein Lehrer, besserte mit einer Hühnerfarm das Familieneinkommen auf, um die neun Kinder satt zu bekommen. Seine Mutter kümmerte sich um die Tiere, den Haushalt und die Erziehung. „Wir lebten auf engem Raum miteinander, aber ich hatte nie das Gefühl, dass es uns an etwas fehlte. Diese Geborgenheit und Sicherheit zu haben, ist ein hohes Gut – ein Fundament für das Leben.“ Noch heute sagt Messner: „Meine Geschmacksnerven sind geprägt von der guten, alpinen Küche meiner Mutter. Sie hat diese einfachen Gerichte gekocht, die heute fast verloren gegangen sind.“ In Butterschmalz gebackene Krapfen mit Spinat oder noch lieber mit Marmelade zählten dazu oder Erdäpfelplatteln mit Kraut. Später dann, auf seinen Reisen, lernte er die ganze Vielfalt der Kulinarik kennen. Seine Regel: Esse in der Fremde immer das, was die Einheimischen auch essen. „Auch wenn das manches Abenteuer auf dem Teller mit sich gebracht hat. Aber wenn man

als Ehrengast in Familien eingeladen wird, kann man nicht einfach Nein sagen. Da lautet die Devise: Augen zu und durch.“ Selbst wenn das Menü aus Käfern oder Schlimmerem besteht. Doch auch durch solche Erfahrungen ist Reinhold Messner zum Genießer geworden. „Vielleicht gerade, weil ich weiß, was Verzicht bedeutet, und es gewohnt bin, oft wochenlang auf Expeditionen das Gleiche zu essen. Diese Gerichte sind dann zwar nahrhaft, aber bestimmt keine Gourmetküche.“

Was bringt einen Menschen dazu, ständig an seine körperlichen und geistigen Grenzen zu gehen? Ist es das überwältigende Glücksgefühl, wenn man den Gipfel des Berges erreicht hat? „Es gibt dort oben kein Glücksgefühl“, sagt Messner dazu schlicht. „Das ist eine Fantasievorstellung des Laien. Wenn man oben angekommen ist, will jeder nur wieder runter, in Sicherheit.“ Und trotzdem gleich auf den nächsten Berg wieder hinauf? „Völlig verrückt, ich weiß“, lacht Messner lauthals. „Es ist schwer zu erklären. Da ist einfach dieser Reiz da, etwas schaffen zu wollen, von dem andere sagen, es sei unmöglich. Doch im Grunde bin ich ein Eroberer des Unnützen. All diese Besteigungen haben keinen nachhaltigen Sinn. Aber das, was ich jetzt mache schon. Diese Höfe sind etwas Nützliches, etwas Konkretes. Sie schaffen Arbeitsplätze, Nahrung und Sicherheit.“

Fast scheint es, als sei Messner erst in seiner zweiten Lebenshälfte auf dem größten aller Gipfel angekommen. Doch die Jahre als Extrembergsteiger und Abenteurer waren eine gute Vorbereitung auf das, was folgte. „In der Landwirtschaft, wie am Berg, muss man sich auf seinen Instinkt verlassen können“, erklärt er. „Am Berg zu leben und zu überleben, ist eine Erfahrungssache, die erst mit der Zeit entsteht. All das gehört zum Leben mit den Bergen, und heute bin ich eben viel mehr Bergbauer als Bergsteiger.“

Reinhold Messner ist sich treu geblieben. Er ist von dem Suchen und Finden neuer, nie versuchter Wege auf die Berge zum Suchen und Finden neuer Wege in der Landwirtschaft gewechselt. Und das, obwohl er auch hier einige Gegner hatte. „Ich habe es trotzdem riskiert und das Konzept ist aufgegangen.“ So gut, dass er zum Vorreiter wurde. Mittlerweile gibt es auf Juval drei weitere Höfe, die nach einem ähnlichen Prinzip funktionieren. Zudem haben sich 90 Bauern der Region zusammengeschlossen und am Fuße des Berges einen Laden eröffnet, in dem sie ihre Produkte anbieten.

Ob er nie Angst hatte, zu versagen? „Eher Angst, etwas nicht umsetzen zu können und abbrechen zu müssen. Aber so geht es uns doch allen. Wir alle bestehen Prüfungen und leben dabei mit dieser Angst. Ich bin eben auch nur ein Mensch.“



## Tirtlen

(Teigtaschen) von Reinhold Messners Mutter

**ZUBEREITUNGSZEIT** 45 Min. **RUHEZEIT** 60 Min.

**GARZEIT** 30 Minuten **ZUTATEN** für 4 Portionen (ca. 14 Stück)

### FÜR DEN TEIG

- 250 g Roggenmehl
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 30 g zerlassene Butter
- 2 Eier (M)
- Salz
- 1 EL Öl

- 1 EL Mehl
- 125 ml Weißwein
- 500 g frisches Sauerkraut
- 2 Wacholderkörner
- 5 Pfefferkörner
- 1 Messerspitze gem. Kümmel
- Salz und Pfeffer

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 kleine Zwiebel
- 40 g Butter

### AUSSERDEM

- ggf. etwas lauwarmes Wasser
- Fett zum Backen

### ZUBEREITUNG

**1.** Mehle, Butter, Eier, Salz und Öl verkneten und einen geschmeidigen Teig daraus herstellen. Sollte der Teig zu hart sein, etwas lauwarmes Wasser hinzugeben. Den Teig 60 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

**2.** In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein hacken und in einem Topf in Butter dünsten. Anschließend mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Sauerkraut klein schneiden, in den Topf geben, würzen und 30 Minuten dünsten. Abkühlen lassen. Wacholder und Pfefferkörner entfernen.

**3.** Den Teig in mehrere 5 cm dicke Rollen teilen und davon nach und nach ca. 28 Scheiben abschneiden. Anschließend dünne, tellergroße Blätter ausrollen, mit dem Kraut füllen, mit einem zweiten Teig bedecken und an den Rändern andrücken. Das Fett in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Tirteln darin schwimmend in 2–3 Minuten hellbraun backen.

*Im Original werden die Tirtlen mit einer Quark-Kartoffel-Füllung zubereitet. Hierfür werden 200 g Quark mit 100 g grob geraspelten, gekochten Kartoffeln, gehackten Zwiebeln, Schnittlauch und Salz vermischt.*