

Ambiente

DM 15,- 7-8/88
27. Juli 1988



KÖNIGIN DER MEERE: FRANZ BURDAS YACHT »GARUDA«

TEXAS: DONALD JUDDS ARKADIEN • ESSEN: ALVAR AALTOS GRANDIOSE NEUE OPER



Es duftet verlockend nach österreichischen Mehlspeisen und italienischer Küche: Schmarrn und Strudel, aber auch Tagliatelle, Rigatoni und Spaghetti gehören auf die Palette der Gaumenfreuden, wie sie typisch sind für den Landstrich hier, direkt an der Sprachgrenze in Südtirol.

Der „Zirmerhof“ in Oberradein ist einer der letzten deutschsprachigen

Vorposten in den Bergen südlich von Bozen. Hier regiert seit mehr als einem halben Jahrhundert die Wirtin Hanna Perwanger, eine gebürtige Nürnbergerin, die sich jedoch im Laufe ihres langen Lebens so fest in der Südtiroler Wahlheimat verwurzelte, daß sie ihre Menschen, die Zeitläufte und nicht zuletzt ihre Küche liebevoll in Büchern beschrieb.

Hanna Perwanger hat dem

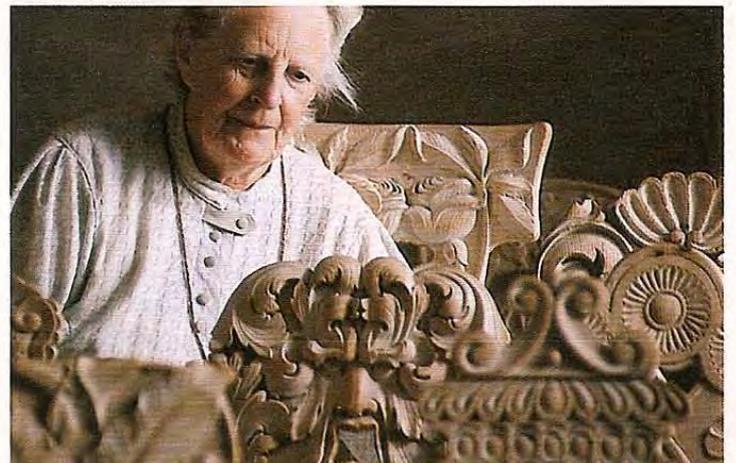
Zirmerhof über die vielen Jahrzehnte seinen ursprünglichen Charakter erhalten. Er ist ein Denkmal jener seinerzeit neuen Form des Fremdenverkehrs, der sich, Ende des vergangenen Jahrhunderts, aus der Bequemlichkeit der Täler immer höher hinauf in die alpinen Regionen Südtirols auszuweiten begann.

Als der 1560 Meter hoch gelegene Gasthof anno

1890 seine Tore öffnete und die ersten Aktiv-Urlauber Quartier nahmen, verewigten sie sich in der Hauschronik als „Spitzenfresser, Jochrenner, Talläufer und Luftschnapper“. Es war eine recht erlesene Truppe von Malern, Dichtern, Musikern, aber auch Ärzten, Wissenschaftlern und Politikern, die aus Berlin und Wien, aus Leipzig und Kiel anreisten, um in den Südtiroler

IDYLL IN DEN BERGEN

Ein Alpengasthof wie aus einer anderen Zeit: Hanna Perwangers »Zirmerhof« in Südtirol hält auf Tradition und hat langjährige treue Gäste





Die alte Stube mit dem
Bild Andreas Hofers
stammt noch aus der Zeit,
bevor das Bauern-
anwesen zum Gasthaus
umgebaut wurde



Bergen Urlaub zu nehmen von einer offenbar auch damals schon nervenfressenden Zivilisation.

Ganz erstaunlich, wer in jenen Jahren alles in den Betten des Zirmerhofs nächtigte. Der Physiker Max Planck gehörte zeitweise zu den Stammgästen, ebenso der Chirurg Ferdinand Sauerbruch und der spätere österreichische Ministerpräsident Heinrich Lammasch.

Sie pilgerten alle noch zu Fuß in mehrstündigem Marsch herauf von der Bahnstation Auer, das Gepäck auf dem Rücken eines

Pferdes verstaut. Denn die bequeme Straße, die heute über Kalditsch nach Pedrazzo und weiter auf die große Dolomitenstraße führt, gab es noch nicht.

„Kein Radler, kein Auto, kein Telefon/Nur der Grillen Zirpen und der Kuhglocken Ton“, reimte 1906 ein Gast ins Hausbuch des Zirmerhofs. Die Bergeinsamkeit am Fuße von Weißhorn (2315 m) und Schwarzhorn (2440 m), dazu der überwältigende Blick auf die umliegenden hundert Gipfel und Gletscher der Stubai-er Alpen, der Ortler-Gruppe, der

Im großen Speisesaal steht die Anrichte von 1900. Das Wandbild von Ignaz Stolz zeigt die Heiligen Drei Könige



Einige der gemütlichen Gästezimmer sind noch mit der Einrichtung aus der Zeit des Jugendstils möbliert: praktische Rustikalität

Brenta- und Presanella-Massive, waren allerdings nicht die einzigen Attraktionen, derentwegen die Großstädter nach Oberradein kamen. Der Zirmerhof hatte Besonderes zu bieten; heute würde man sagen: einen Hauch von Exklusivität.

Seele des Hauses war damals Anna Perwanger, eine tatkräftige, ehrgeizige Bäuerin, die schon in jungen Jahren die Zeichen der Zeit erkannt und den Entschluß gefaßt hatte, ihren stattlichen Erbhof durch eine Gastronomie zu erweitern.

Im vornehmen Bozener „Kaiserhof“ lernte sie die Geheimnisse der guten Küche kennen, und mit der Unterstützung ihres Ehemanns Josef Perwanger wurde der Zirmerhof anschließend ganz modern umgebaut. Ihre Gästezimmer richteten die Perwangers mit Möbeln aus Nürnberg im damals aktuellen Jugendstil ein. Ein großer Speisesaal wurde angebaut, mit hundert bäuerlichen Stühlen, angefertigt in der Schnitzschule Bozen, und die Wände gestaltete 1925 der Südtiroler Maler Ignaz Stolz. Auf fünf riesigen Bildtafeln stellte er die Sage vom bösen Riesen Grimm dar, der eine Königstochter geraubt hatte und schließlich vom Ritter Dietrich von Bern besiegt worden war.

Ein weiteres Tableau über dem gewaltigen Zirbelholz-Buffer an der Stirnseite zeigt die Heiligen Drei Könige, die Schutzpatrone aller Reisenden.

Ein guter Stern stand von Anfang an über dem Zirmerhof. Der Alpen-Gasthof florierte und war weithin bekannt, als der Erste Weltkrieg die Berge in Flammen setzte. Südtirol wurde Kampfgebiet, der Zirmerhof mußte für vier

Jahre seine Pforten schließen, blieb jedoch vor der Zerstörung bewahrt.

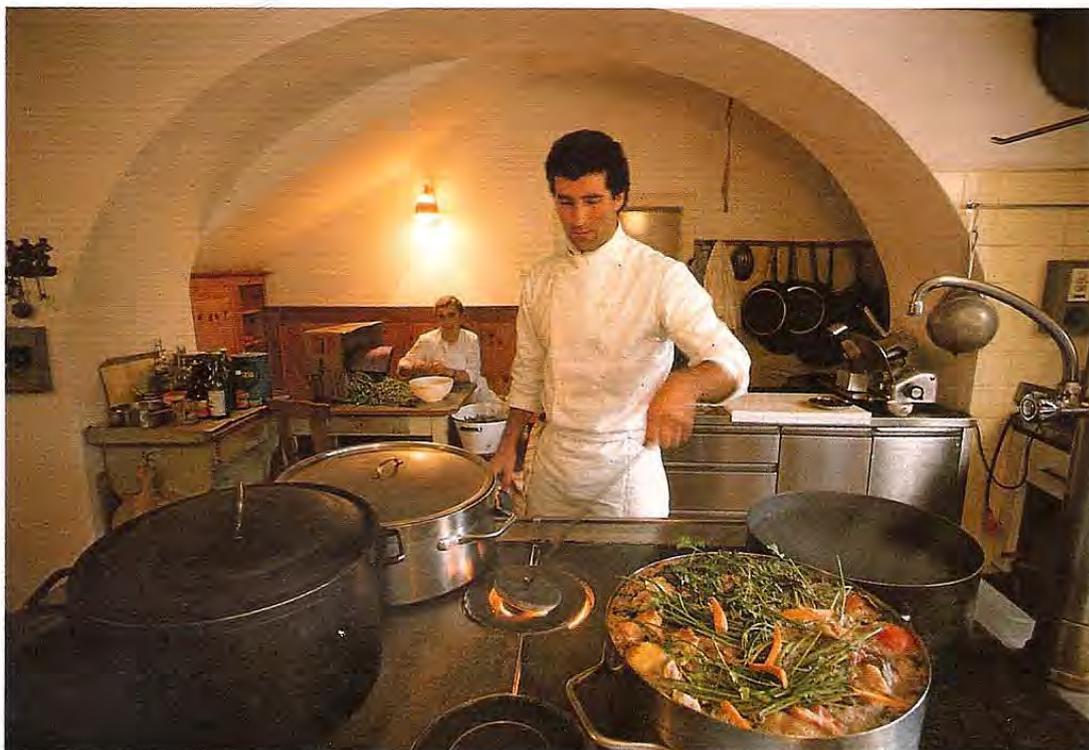
Nach Kriegsende fiel die österreichische Provinz an Italien. Trotzdem kamen die alten Gäste bald wieder – und dazu viele neue. Zu dieser Zeit erschien auch Hanna, eine blutjunge Nürnbergerin. Sie verliebte sich in den einzigen Sohn des Hauses, der sie, gegen alle Widerstände, heiratete.

Was damals alles auf dem Zirmerhof geschah, wie sich die Städterin in der für sie fremden Welt einlebte, wie einfach und gemütvoll das Leben in den Bergen damals war; das alles hat Hanna Perwanger später aufgeschrieben. Als Vermächtnis für die Nachgeborenen und ihre treuen Gäste, die bei den Perwangers wie eh und je zur Familie gehören.

„Fünzig Jahre erlebtes Leben“ lautet der Titel dieser Chronik, die weit mehr ist als nur die Geschichte einer Südtiroler Wirtsfamilie. Sie zeigt zugleich in Wort und Bild, in Anekdoten und Fakten, wie sich der alpine Fremdenverkehr entwickelt und die Landwirtschaft verändert hat.

Zwar wird auf dem 180 Hektar großen Besitz heute kein Getreide mehr angebaut wie noch zu Anfang des Jahrhunderts. Auch das Geschäft mit dem handverlesenen, in Seidenpapier gewickelten Tafelobst, das in den Perwangerschen Obstgärten im Tal geerntet und seinerzeit bis an den Zarenhof versandt wurde, lohnt nicht mehr. Doch noch immer stehen fünfzig Kühe auf den Weiden, bimmeln Kuhglocken, und auch die Grillen zirpen noch.

Von Mai bis November hält Hanna Perwanger die



Die Küche bietet das Beste der »zweisprachigen« Südtiroler Kochkunst.

Hanna Perwanger hat vieles davon in Buchform gebracht

Türen ihres Bergidylls für Gäste geöffnet. Sie ist in Küche und Hotel die Seele des „Zirmerhofs“. Zum Glück stehen im Familienbetrieb noch immer alle willig zusammen. Wenn das Wochenendgeschäft die kleine Stammebelegschaft überfordert, kommen Hanna Perwangers Kinder und Enkel aus dem Tal zur Verstärkung herauf, obwohl sie die Woche über in ganz anderen Berufen arbeiten. Sogar ein Urenkel der ersten Wirtin hilft mittlerweile bereits beim Servieren. Er betritt den Speisesaal mit einer dampfen-

den Riesenschüssel, gefüllt mit Kaiserschmarrn und Pinienkernen. Eine Spezialität des Hauses, aus der Zeit Kaiser Franz Josephs, die Hanna Perwanger, zusammen mit den Köstlichkeiten, auch in ihrem Buch „Südtiroler Leibgerichte“ beschrieben hat.

Die vielen Stammgäste mit bedeutenden Namen, Musiker, Professoren, wissen, warum sie alle Sommer wieder zum „Zirmerhof“ und Hanna Perwanger kommen. A

Text: Elisabeth von Walderdorff; Fotos: Peter Moody Meyer

Warm umfängt sogleich die Eingangshalle den eingehenden Gast. Wie überall im Haus befinden sich hier Südtiroler Holzarbeiten

