

MEDIEN / Bücher

Knödel, Nudel, Nocken, Plenten

12. Auflage von Hanna Perwangers „Südtiroler Leibgerichte“ im Athesia-Verlag

Bozen (d) – Tausende von Exemplaren des Kochbuchs „Südtiroler Leibgerichte“ von Hanna Perwanger sind bereits in Südtirols Küchen in Verwendung. Auf Drängen ihrer Gäste, die die gute Küche des „Zirmerhofs“ in Radein schätzten, hat sie ihre „Leibgerichte“ bereits 1967 veröffentlicht. Soeben ist im Athesia-Verlag die 12. Auflage des Buches erschienen.

„Dolomiten“: Frau Perwanger, wie ist das Kochen zu Ihrer Leidenschaft geworden?

Hanna Perwanger: Als ich als junge Frau die Leitung der Küche am „Zirmerhof“ übernommen habe, sah ich mich gezwungen, mich intensiv mit der Kochkunst zu befassen. Bald entstand die Freude daran, und sich stellte fest, daß jeder, der Verstand, Geschmack und Lust zu dieser schöpferischen Tätigkeit besitzt, diese Kunst erlernen kann.

„D“: Hat sich die Südtiroler Küche im Laufe der Zeit sehr verändert? Wie würden Sie die heutige heimische Küche umschreiben?

Perwanger: In meiner Anfangszeit habe ich noch die schwere, üppige Küche aus der k. u. k. Zeit erlebt. Durch den Einfluß der italienischen Küche, die meines Erachtens eine der besten ist, hat sich dann eine leichtere und bekömmlichere Art zu kochen durchgesetzt. Bodenständigkeit, italienischer und österreichischer Einfluß ergeben den ausgezeichneten Zusammenklang, der die heutige Südtiroler Küche auszeichnet.

„D“: Was essen Ihrer Meinung nach die Südtiroler am liebsten?

Perwanger: Die Südtiroler sind Feinschmecker, wahrscheinlich bedingt durch die



Hanna Perwanger (Bildmitte) mit Tochter und Enkeltochter. Kl. Bild: Auch der Knödel, ein Südtiroler Leibgericht par excellence, darf in dem Kochbuch natürlich nicht fehlen.

Foto: „D“

hohe Weinkultur des Landes. Sie haben Interesse für jede Art von guter Küche, haben jedoch auch viel Sinn fürs Althergebrachte. Der alte Spruch: „Knödel, Nudel, Nocken, Plenten sein die vier Tiroler Elementen“, hat immer noch seine Gültigkeit.

„D“: Und was ist Ihr persönliches Leibgericht?

Perwanger: Da möchte ich Ihnen ein ganzes Menü zusammenstellen. Zu Beginn eine Milzschnittensuppe, dann Rehbraten mit hausgemachten Bandnudeln und gedünsteten Äpfeln mit Preiselbeeren gefüllt, dazu der Jahreszeit angepaßte Salate. Als Nachtisch

wünsche ich mir den Schokoladen-Dunstkoch nach einem Rezept meiner Schwiegermutter,

das noch aus der alten Wiener Küche stammt. Ich führe es in meinem Kochbuch an.



Hanna Perwanger

Bozen – Hanna Perwanger wurde 1904 in Nürnberg als Tochter einer traditionsreichen Arztfamilie geboren. Mit 21 Jahren kam sie auf den Südtiroler „Zirmerhof“, einen Berggasthof mit Fremdenpension und großer Landwirtschaft, um ihre Haushaltskenntnisse zu vervollkommen. Nach zwei Jahren heiratete sie den Eigentümer Josef Perwanger und übernahm dadurch die Verantwortung für Küche und Haus. Heute ist sie glücklich, daß ihre Schwiegertochter Rosl Perwanger mit großem Können die Tradition der guten Küche fortführt und daß der Zirmerhof in Radein nach wie vor ein geschätzter Treffpunkt für Kenner ist.

tete sie den Eigentümer Josef Perwanger und übernahm dadurch die Verantwortung für Küche und Haus. Heute ist sie glücklich, daß ihre Schwiegertochter Rosl Perwanger mit großem Können die Tradition der guten Küche fortführt und daß der Zirmerhof in Radein nach wie vor ein geschätzter Treffpunkt für Kenner ist.