

Hanna Perwanger

Südtiroler Leibgerichte



Das
ORIGINAL
der Südtiroler
Küche

ATHESIA

DER ZIRMERHOF IN RADEIN

Wunderbare Welt im südlichsten Teil Tirols, fern der Hektik unserer Zeit: Willkommen am Zirmerhof in Radein auf 1500 Meter Meereshöhe!



Der Zirmerhof

Fährt man vom Etschtal südlich von Bozen auf der Dolomitenstraße bergwärts dem Fleimstal zu, so erblickt man von Kalditsch aus, hoch über den Wäldern ragend, das Weißhorn und das Schwarzhorn. An ihrem Fuß liegt das Dörflein Radein.

In früheren Zeiten war es ein langer Weg, bis man zu diesen lichten Höhen gelangte. Nur zu Fuß oder mit einem Reitpferd konnte man Radein erreichen. Die moderne Zeit hat diese Frage gelöst, denn die Siedlung ist heute bequem und schnell über eine Autostraße erreichbar.

Das Panorama, das sich dem Besucher öffnet, ist außergewöhnlich: Mehr als 100 Berge sind zu sehen, die über 3000 Meter hoch sind. Tief unten, im Dunst des Etschtals, liegen die Weindörfer Tramin, Kurtatsch, Kaltern und Eppan. Am Horizont ragen die Spitzen der Brenta-, Presanella-, Ortler- und Öztaler Gruppe in den Himmel.

Der Sonnenuntergang im Herbst oder Winter wird zum unvergleichlichen Erlebnis. Gegen Westen hin schimmern die fernen Gletscher im Gegenlicht der scheidenden Sonne, sie versinkt in einem Meer von Bergen und Wolken.



Wanderweg mit
Stangenzaun



Goethes Worte sind der vollkommenste Ausdruck dieses Erlebnisses:

*Weit, hoch, herrlich der Blick,
Rings ins Leben hinein!
Von Gebirg zu Gebirg
Schwebt der ewige Geist
Ewigen Lebens ahndevoll.*

Uralt sind die verstreuten Höfe Radeins. Ihre früheste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahre 1288. Der Hof zu Troger – noch jetzt heißt er Trogerhof – musste im Jahre 1288 dem Grafen von Tirol folgende Abgaben entrichten: 5 Pfund, 4 Star Weitz, 2 Fleisch, 3 Prot, 1 Chitz, 30 yaer.

Um 1500 wurde die Radeiner Kirche in ihrer jetzigen Form erbaut und dem heiligen Wolfgang geweiht. Das Kirchlein thront auf einem kleinen Hügel inmitten der freien Landschaft. Die Gefallenendenkmäler der beiden Kriege zeigen, dass besonders im Ersten Weltkrieg kein Hof von schwerem Leid verschont blieb, die Zahl der Gefallenen war für ein so kleines Dorf riesig. Ein schönes Fresko von Ignaz Stolz mit einer hageren Pietà ziert die eine Kirchenwand neben dem Grab eines abgestürzten Bergsteigers.

Bemerkenswert ist auch ein Pergament aus dem Jahr 1500: Damals hat Papst Alexander VI. der »Capella St. Wolfgang Confessoris in Monte Radain« einen Ablass verliehen, ein seltenes Dokument für eine so kleine Berggemeinde.

Die eigenartigsten und geheimnisvollsten Häuser von Radein werden von den Einwohnern als »In der Stadt« liegend bezeichnet. Es handelt sich um einige ausgesprochen wuchtige Gebäude aus mächtigen Mauern.

Man erzählt sich, dass hier »In der Stadt« die Knappen wohnten, die im nahen Bletterbach im Kupferbergwerk tätig waren. Von diesem seit Jahrhunderten aufgelassenen Bergbauggebiet im »Taubenleck«, einem Teil der Bletterbachschlucht, sind heute noch die beeindruckenden Endstollen zu sehen. Ein Naturdenkmal besonderer Art und geologisch aufschlussreich ist der tiefe Canyon, der vom Bletterbach im Lauf der Jahrtausende in die Gesteinsschichten gegraben wurde. Hochinteressante Versteinerungen wurden hier gefunden; sie sind im Zirmerhof zu sehen.



Auf dem nahen Jochgrimm, so heißt der 2000 Meter hoch gelegene Sattel zwischen Weiß- und Schwarzhorn, stieß man auf prähistorische Funde aus der Zeit des berühmten Eismannes Ötzi. Dieses Joch ist von Sagen umwoben: Hier soll ein Riese gehaust haben, der Riese Grimm. Er raubte die schöne Königstochter vom Eggental am Fuße des Rosengartens. Dietrich von Bern mit seinen Mannen bekämpfte und besiegte ihn, doch er wollte nicht zum Sklaven werden und fand mit seiner schönen Frau den Tod in den wilden Abstürzen des Weißhorns. Diese Sage ist vom Südtiroler Maler Ignaz Stolz in fünf großen Bildtafeln im Speisesaal des Zirmerhofs dargestellt.



Der Riese-Grimm-Saal



Die Stube von 1600

Bezeichnend für seine Lebensauffassung ist der klare Spruch, den er in seinem Arbeitszimmer in das Holzgetäfel schnitzen ließ: »Willst Du's auf Deinem Hofe recht, so sei Dir selber Herr und Knecht.« Dieser Geist blieb wach bis in unsere Zeit. Die Zirmer-Tradition setzte sich fort über den Sohn Josef Perwanger und seine Frau Rosl bis zum Enkel Sepp, den heutigen Eigentümer des Hofes.

Einige Leibgerichte von anno dazumal

Im prunkvollen Hotel Kaiserkrone in Bozen lernte um 1860–1870 meine Schwiegermutter das Kochen. Ihr handgeschriebenes Kochbuch mit den damaligen »Südtiroler Leibgerichten« bildete den Grundstein, aus ihrem entlegenen Bauernhof vom Jahre 1890 an einen weithin bekannten Gasthof zu schaffen.

KREBS-SUPPEN MIT GEBÄHTEM BROT

Den Krebslein werden die Schweiflein ausgezogen und das übrige im Mörser gestoßen, dann in Butter und Kräutlein abgeröstet, bis es Farbe bekommt. Dann gib es in einen Hafen und Erbsenbrühe daran und lasse es sieden, seihe sie und richt sie auf gebähtes Brot an und die Schweiflein hinen.

Beim folgenden Rezept wurde noch auf offenem Herd gekocht:

»EIN VORMAUL ZU RICHTEN«

ZUBEREITUNG

Schneide ein gesottenes Vormaul (Ochsenmaul) zu dünnen Schnitten, dann wiege einen Speck auf, zerlasse ihn, schütte ihn darauf, gib auch dicken Rahm, Parmesankäs, Salz und Gewürz dazu, rühr alles untereinander, schmirbe eine Schüssel mit Butter, gib es darin, gib unten und oben Gluth.

ZUTATEN

Der Eierverbrauch war beachtlich. Eine »Krafttorte« hatte folgende Zutaten:

- 1 Pfund Zucker
- 16 Dotter
- 16 Schnee
- 1 Pfund Mehl
- Anis und Muskatblüte

Einer der ältesten und bekanntesten Höfe von Radein ist der Zirmerhof. Die ersten Urkunden über den Hof liegen viele Jahrhunderte zurück. Ein Stein am Kamin in der gemütlichen Stube trägt die Inschrift »Oberrain Hoff 1602«. So hieß der Hof in früherer Zeit. Die Bauernstube wurde um 1600 getäfelt.

Zum Gasthof wurde der Zirmerhof im Jahr 1890. Von da ab verbreitete sich sein Ruf so rasch, dass er Jahr für Jahr an- und ausgebaut werden musste, um die vielen Gäste aus der Donaumonarchie und dem Deutschen Reich aufzunehmen. Schon in den ersten Jahrzehnten weist das Gästebuch bekannte Namen auf wie Max Planck oder Ferdinand Sauerbruch.

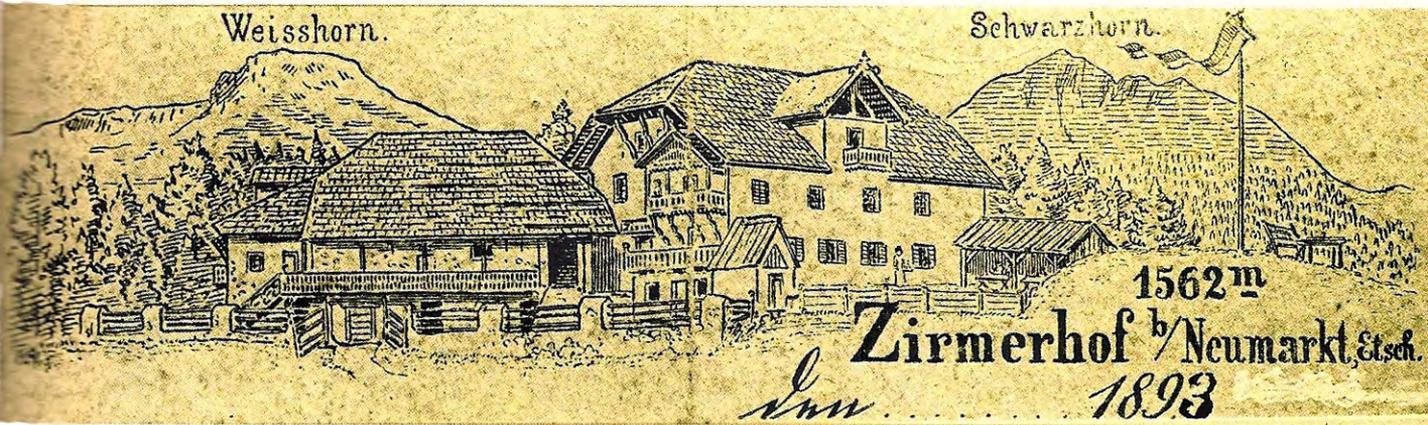
Ein reizendes Gedicht von Eugen Roth sei hier erwähnt, zu lesen in der Chronik des Zirmerhofs:

*Ein Mensch im bösen Menschentreiben
Hat's schwer mitunter, gut zu bleiben.
Verärgert ständig und verletzt
Wird er unleidlich selbst zuletzt.
Doch hier, wo er nur Gute trifft,
Denn ohne Bergbahn oder Lift
Bleibt tief im Tale jeder Schuft,
Genießt er freie Höhenluft.
Hier lebt er wie es ihm gefällt
Weitab vom Jahrmarktslärm der Welt,
Vergißt des Alltags Hast und Sorgen
Und fühlt sich glücklich und geborgen.
Drum sei der schöne Hof der Zirmer
Noch lang der guten Menschen Schirmer,
Von bösen Mächten unbedroht!
Dies wünscht von Herzen Eugen Roth*



Die Zirbenzapfen sind Symbol des Zirmerhofes.

Zum eigentlichen Gestalter des Zirmerhofs wurde Josef Perwanger (1880–1954), der Sohn des Gründerehepaares, der mit Tatkraft und Geschmack, mit Feinsinn und Energie den Hof nicht nur landwirtschaftlich auf die Höhe brachte, sondern ihn trotz der Rückschläge zweier Weltkriege zu einem Berghotel besonderer Prägung formte. Dieser aufrechte, heimattreue Tiroler verstand es, Tradition zu wahren und Tradition zu schaffen.



Alte Ansicht vom Zirmerhof

Das folgende Gugelhupfrezept ist auch recht üppig:

GUGELHUPF

Gies in einen Weidling 1 Pfund Mehl, drücke 2 Loth Germ in Milch ab und mache von der Hälfte Mehl ein Dampfl, gieb es in einen Weidling. $\frac{1}{2}$ Pfund Butter rühre gut ab, gieb 10 Dotter einen nach den andern hinein, etwas Salz, 2 Loth Zucker. Wenn das Dampfl aufgegangen ist, gieb das Gerührte hinein und mache mit Milch einen hibsich weichen Teig an, schlage ihn sehr fein ab, gieb Weinbeeren und Rosinen dazu. Gieb ihn in ein Model, aber nur die Hälfte voll, lasse ihn gehen, bis er voll ist, und gieb ihn in den Backofen.

Südtiroler Leibgerichte

Das Original der Südtiroler Küche



Hanna Perwanger, in Nürnberg geboren, kam mit 21 Jahren auf den Zimerhof in Radein. Ihre Küche machte sie weitem bekannt. 1967 hat sie ihre Rezepte in einem Büchlein vereint. Ihr Enkel und derzeitiger Besitzer des Zimerhofes, Sepp Perwanger, hat diese Sammlung um etliche Rezepte aus der heutigen Küche des Zimerhofes erweitert.

- ▶ Das besondere Kochbuch aus Großmutter's Küche
- ▶ Neue, völlig überarbeitete Ausgabe der beliebten Rezeptsammlung von Hanna Perwanger
- ▶ Ergänzt mit neuen Köstlichkeiten aus der „Küche Perwanger“, die auch heute noch weit über Südtirol hinaus bekannt ist
- ▶ Einfache, leicht nachkochbare Rezepte der Südtiroler Spezialitäten
- ▶ Suppen, Knödel, Nocken, Nudel, Plenten, Gesottenes, Süßspeisen und vieles mehr
- ▶ Mit weiteren Lieblingsrezepten von typischen Südtiroler Restaurants

„Vom Süden kam das Leichte, Natürliche der italienischen Küche, das gute Bodenständige der Tiroler Speisen bildet die Grundlage, und etwas Wiener Einschlag, besonders bei Mehlspeisen, gibt noch das Tüpfel auf dem i.“ (Hanna Perwanger)

