

DIE SÜDTIROLER

Frau

Porträt

**Astrid Kofler – Lebens-
geschichten auf der Spur**

Kochduell

**Utta Brugger gegen
Klaus Ladinser**

MONDKALENDER

Start der neuen Serie **Mutter & Kind**
Von Seite 15 bis 17:
Schwangerschaft – ein neuer
Lebensabschnitt beginnt



Der Riese-Grimm-Saal



Die Stube von 1600

DER ZIRMERHOF

TIPPS · TIPPS · TIPPS

Augen entspannen

Wer lange am Bildschirm arbeitet, sollte seine Augen ab und zu entspannen. Sonst werden sie zu stark beansprucht. Das Kuratorium Gutes Sehen

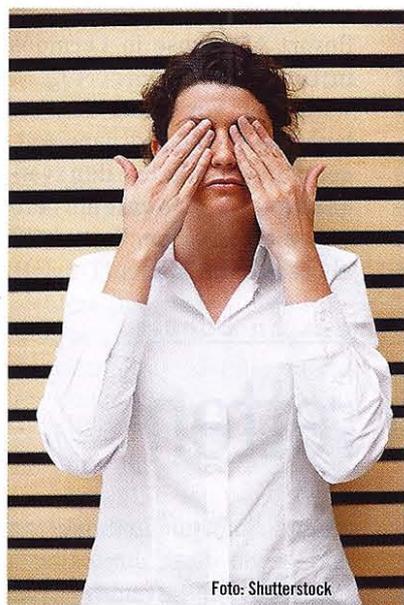


Foto: Shutterstock

in Berlin rät, die H ä n d e kurz aneinander zu reiben und die Handflächen für e i n i g e Minuten über die Augen zu legen. Das belebt die Seh-mus-kulatur und versorgt die Augen mit frischer Energie.

Gartensalbei als Zierde

Bekannt ist der Gartensalbei vor allem als Heil- und Nutzpflanze und wegen seines charakteristischen Geschmacks. In jüngster Zeit wird Salbei jedoch auch als Zierpflanze im Garten immer beliebter. Für besonders prächtige Blütenwolken empfiehlt der Bundesverband Deutscher Gartenfreunde den Steppensalbei (botanisch: *Salvia nemerosa*). In unterschiedlichsten Blau- und Li-



Foto: Shutterstock

latönen und in Weiß ist er in Gruppen ein ausgesprochen schöner Begleiter für Rosen. Besonders üppig gedeiht die wolkgige Pflanze an sehr sonnigen Plätzen. Der Steppensalbei blüht Jahr für Jahr. Denn die robuste Pflanze ist nicht nur ein schöner, sondern auch ein genügsamer Gefährte: Sie gedeiht überall – auf mageren Böden sogar besonders gern.

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Das Porträt ist Dr. Astrid Kofler gewidmet. Sie gestaltet mit viel Können und Einfühlungsvermögen verschiedene Sendungen für die Rai – Sender Bozen. Siehe Seiten 8 und 9

Das Kochduell fand am Zirmerhof in Radein statt. Die Präsidentin des Katholischen Familienverbandes Dr. Utta Brugger, setzte sich gegen den Vizebürgermeister der Stadt Bozen, Dr. Klaus Ladinser, durch.

Der Zirmerhof liegt auf 1500 Meter Meereshöhe im südlichsten Teil Tirols. Er ist einer der ältesten und bekanntesten Höfe von Radein und wurde im Jahr 1890 zum Gasthof. Im bekannten Kochbuch „Südtiroler Leibgerichte“ von Hanna Perwanger heißt es: „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.“

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.“

Den Gewinnerinnen der Kurzur-laube (siehe Seite 4) gratuliere ich herzlich.

Jetzt beginnt die Ferienzeit, die Schule ist aus. Nützen Sie die Zeit zum Ausspannen und zum Verbringen schöner Tage mit ihrer Familie. Wenn Sie verreisen, dann beherzigen Sie die Worte, die der deutscher Schriftsteller Adolf Freiherr von Knigge (1751–1796), niedergeschrieben hat:

„Zum Reisen gehört Geduld, Mut, guter Humor, Vergessenheit aller häuslichen Sorgen und dass man sich durch widrige Zufälle, Schwierigkeiten, böses Wetter, schlechte Kost und der gleichen nicht niederschlagen lässt.“

Bleiben Sie mir gesund und seien Sie herzlichst begrüßt von ihrer

Manuela Hubner

PS: Wenn Sie uns Urlaubsfotos schicken, veröffentlichen wir sie gern.

AKTUELLES

4 Rundblicke:

- Große Freude bei Gewinnerinnen der Abo-Aktion
- Frau und Rente: Gesetzesinitiative diskutiert
- Liliana Di Fede zehnte Bürgermeisterin
- Brautpaare gesucht
- Wieder Jazzfestival in Südtirol

8 Porträt:

- Astrid Kofler – Lebensgeschichten auf der Spur

10 Reportage:

- Urlaub auf dem Bauernhof – Langeweile kein Thema

MUTTER & KIND

15 Schwangerschaft – ein neuer Lebensabschnitt beginnt

KOCHDUELL

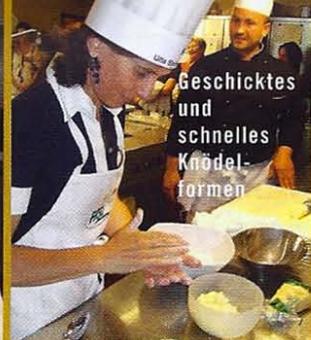
20 Utta Brugger gegen Klaus Ladinser



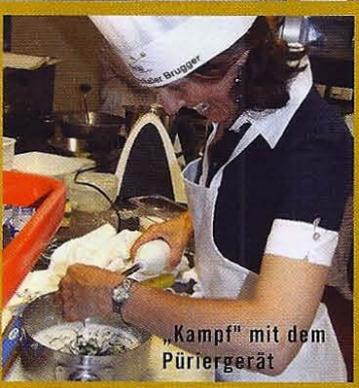
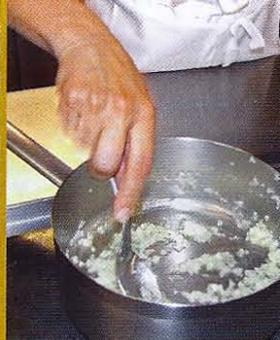
Titelbild:
Foto Shutterstock



Seniorchef Josef Perwanger ist behilflich.



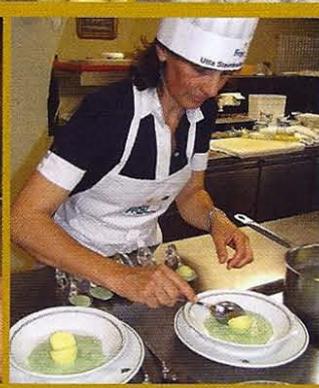
Geschicktes und schnelles Knödel-formen



„Kampf“ mit dem Pürfergerät



Die Bärlauchsauce ist fertig.



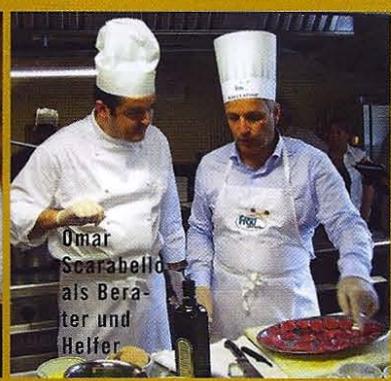
Topfknödel mit Bärlauchsauce



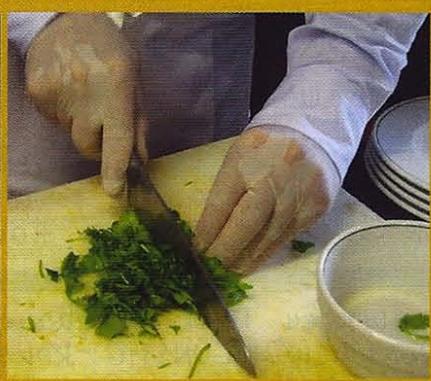
Topfknödel mit Kirschragout



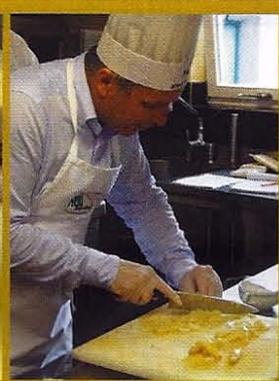
Juniorchef Sepp Perwanger setzt die Kochmütze auf.



Omar Scarabello als Berater und Helfer



Carpaccio mit Pecorino



Am Herd kam Klaus Ladinser doch noch ins Schwitzen.





Viertes Promi-Kochduell im Berghotel Zirmerhof in Radein

Hohe Kochkunst und lockere Sprüche

Einen Sieg einfahren konnten beim vierten Promi-Kochduell im Berghotel Zirmerhof in Radein letztendlich beide Kontrahenten: Utta Steinkeller Brugger, Präsidentin des Südtiroler Familienverbandes, wurde ihrem Ruf, eine exzellente Köchin zu sein, mehr als gerecht. Und Bozens Vizebürgermeister Klaus Ladinser stellte unter Beweis, dass er ein wahrer Meister der lockeren Sprüche ist.

Bevor das Duell in der Küche überhaupt erst begonnen hatte, zog Klaus Ladinser schon die ganze Aufmerksamkeit auf sich. Verhandlungen im Bozner Rathaus hatten ihn aufgehalten, und deshalb trüdelte er mit einer fast einstündigen Verspätung im Zirmerhof ein. Utta Brugger brachte die zeitliche Verzögerung nicht aus dem Konzept, gelassen und doch sehr konzentriert machte sie sich an die Zubereitung ihrer Gerichte.

Einsatz zeigte dann auch Klaus Ladinser – aber mehr beim Reden als beim Kochen. Ein Schmäh jagte den nächsten, unterbrochen nur von den genauen Anweisungen, die er seinem „Kochgehilfen“ Omar Scarabello gab. Kurzerhand machte er sich dabei das



Ein Prosit auf ein gelungenes Duell am Herd: Utta Brugger und Klaus Ladinser hatten viel Spaß in der Küche.
Alle Fotos: Martina Rainer

Motto der Veranstaltung in abgewandelter Form zu eigen: „Mann lässt kochen.“ Schließlich legte er dann aber doch Hand an – aber erst, nachdem er sich – ganz professionell – Gummihandschuhe angezogen hatte. Klaus Ladinser schnitt rhythmisch Rucola und Spargel, würzte seinen Schwertfisch und ließ

ihn in der Pfanne brutzeln. Wie viel Routine Utta Brugger beim Kochen hat, zeigte sie beim Formen der Topfknödel. In Windeseile wirbelte Stück für Stück des Topfteiges über ihre Handflächen, um gleich darauf als fertige Knödelchen auf dem Teller zu landen. „Das Kochen hat mich durch mein ganzes Leben be-

gleitet“, gab sie unumwunden zu. Eines ihrer Vorbilder dabei ist auch Hanna Perwanger, die die Küche des Zirmerhofes bekannt gemacht hat und Autorin des Kochbuches „Südtiroler Leibgerichte“ ist. Die verschiedensten Ausgaben des Kochbuches sind natürlich in Utta Bruggers Küche zu finden. Für ihre Topfknödel in Bärlauchsauce und die Topfmousetörtchen mit Kirschragout erntete sie denn auch sehr viel Lob.

Aber auch Klaus Ladinser konnte mit seinem Carpaccio mit Pecorino und dem Schwertfisch mit weißem Spargel beim Publikum und bei der Jury punkten – mit seinem Schmäh sowieso. Nichtsdestotrotz wurde Utta Brugger verdientermaßen zur Siegerin gekürt.

Der Spaß stand bei diesem letzten Promi-Kochduell dieser Saison wieder einmal im Vordergrund. Zur guten Stimmung trug nicht nur das einzigartige Ambiente des Zirmerhofes, sondern auch das hervorragende Essen bei, das von Chefkoch Stefan Waldthaler und seiner Mannschaft auf die Teller gezaubert wurde. Ein besonderer Leckerbissen war dabei das Gulasch vom hofeigenen Hochlandrind.



Traumhafte Lage mit herrlichem Ausblick: der Zirmerhof in Radein



Beim Mila-Geschmackstest konnten beide Kandidaten voll punkten. Elisabeth Fallner (2. v. l.) und Petra Unterkofler (2. v. r.) von Mila freuten sich, dass die Biomilch, die Ziegen- und die laktosefreie Milch rein am Geschmack erkannt wurden.



Ausgelassene Stimmung in der Küche



Martha Ebner, Leiterin der „Frau“-Redaktion mit Christine Perwanger



Elisabeth Gabrielli, Christl Steinkeller und Markus Perwanger (v. l.)



Hansjörg Hafner, Vizeobmann der Kellerei Terlan mit Gattin Barbara und Söhnchen Lukas



Seit sieben Jahren moderiert Silvia Fontanive regelmäßig die Kochduelle. Die perfekt zweisprachige Moderatorin ist auf der Bühne zu Hause, sie tritt bei sportlichen Großveranstaltungen ebenso auf wie bei Galaabenden (www.silviafontanive.com).



Die Promis mit der Küchenmannschaft: (v. l.) Aqel Abbas, Omar Scarabello, Klaus Ladinsler, Chefkoch Stefan Waldthaler, Utta Brugger und Kristian Kishalmi



Heini Großgasteiger, Sepp Perwanger, Utta Brugger, Walter Werth, Sandra Baumann, Klaus Ladinsler, Tatjana Schmidt, Oswald Planer, Silvia Fontanive und Hansjörg Hafner (v. l.). Als Überraschungsgeschenk gab es für die Siegerin eine Tee-Box im Nostalgie-Look, zur Verfügung gestellt von Nadia Borgato, Marketingleiterin der Firma Pompadour-Tee.



Dank an die Sponsoren: (v. l.) Jürgen Planer, Carmen Weissteiner sowie Oswald und Evi Planer vom Möbelhaus Planer



Birgit Knollseisen (l.) von Athesia Marketing & Event – im Bild mit „Frau“-Layouterin Christine Pfeifer – zog bei allen Kochduellen die organisatorischen Fäden.



Utta Brugger und Klaus Ladinsler fühlten sich bei Juniorchef Sepp Perwanger, dessen Lebensgefährtin Sandra Baumann und Seniorchef Josef Perwanger sehr wohl.



Die Jury: (v. l.) Walter Werth (Athesia-Bereichsleiter Verkauf & Werbung), Tatjana Schmidt (Geschäftsführerin Ara-Leggero), Meisterkoch und Kochbuchautor Heini Gasteiger und Chefkoch Stefan Waldthaler



Tolle Preise fürs Gewinnerrezept: Evi Planer (Möbel Planer), Gewinnerin Carmen Sartori, Oswald Planer, Petra Unterkofler und Elisabeth Fallner von Mila und Heini Gasteiger



Gewinnerin Carmen Sartori mit Robert De Villa

Kartoffel-Gâteau

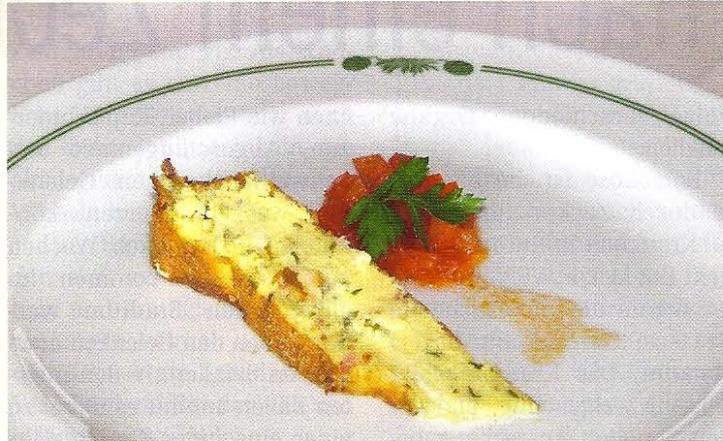
(für 6 Personen)

Zutaten

- 800 g Kartoffeln
- 50 g Butter
- 50 g Parmesan
- 25 g Pecorino
- 50 g Schinken (Scheiben)
- 1 EL Petersilie
- 2 Eier
- Muskatnuss
- Salz
- 4 EL Brotbrösel
- 100 g Mozzarella
- 100 g geräucherte Scamorza

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln passieren. Butter, Parmesan und Pecorino dazugeben und rühren. Schinken klein



schneiden, Petersilie waschen und aufschneiden, Eier, Muskatnuss und Salz dazugeben.

Die Hälfte der Masse in eine mit Backpapier ausgelegte

Kuchenform geben. Mit Brotbrösel bestreuen. Die Mozzarella und die Scamorza in Würfel schneiden und auf die Masse streuen. Die an-



dere Hälfte der Masse dazugeben und mit einem Löffel glätten.

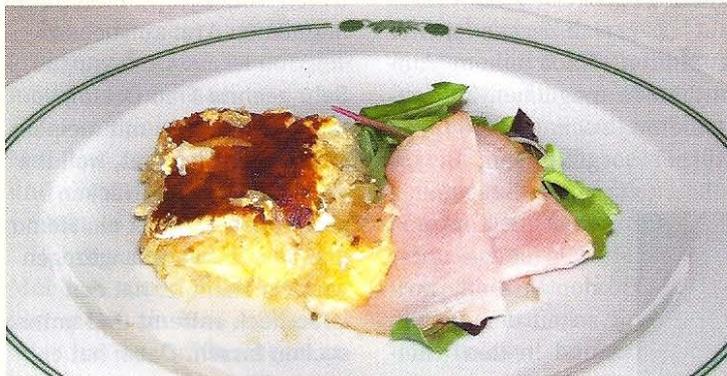
Mit Brotbrösel und ein wenig Butter bestreuen und ca. 50 Min. backen.

Ofentemperatur: 190–200 °C
Garzeit: 50 Min.

Carmen Sartori, Bozen

Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf

(für 3–4 Personen)



Zutaten

- 750 g Kartoffeln
- 250 ml Milch
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 200 g Schinken
- 1 EL Speiseöl
- 1 TL Paprika
- 1½ TL Majoran
- 250 ml trockener Weißwein
- 800 g Sauerkraut, gekocht für 5 Minuten
- 200 g Crème fraîche oder Sauerrahm mit Kräutern

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln schälen und zerstampfen, mit Milch und Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, auch den Schinken würfeln und im Speiseöl kurz dünsten. Mit Paprika, Majoran und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen.

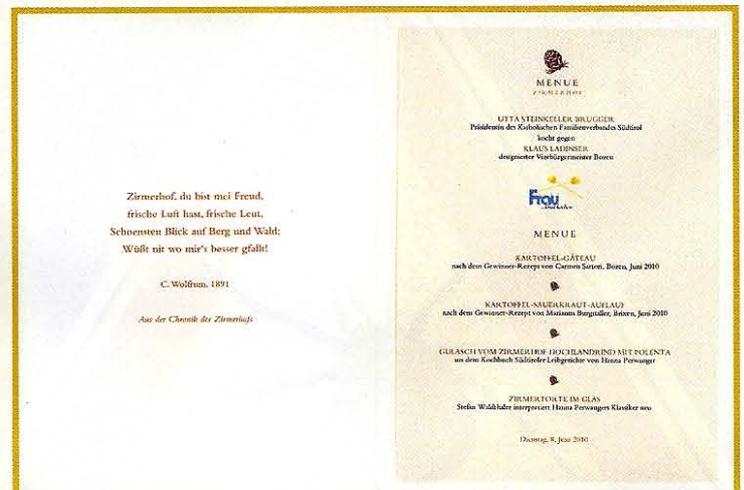
Bei mittlerer Hitze 10 Min. schmoren lassen.

Inzwischen eine Auflaufform einfetten und den

Backofen auf 200 °C vorheizen. Abwechselnd Kartoffeln, Kochschinkengemisch und Sauerkraut in die Form schichten. Die Kräuter-Crème-fraîche oder Sau-

errahm auf den Auflauf streichen. Das Ganze mit Paprika bestreuen und etwa 40 Min. überbacken.

Marianna Burgstaller, Brixen



Nach dem Duell in der Küche wurden im Zirmerhof erlesene Speisen serviert. Unter anderem hatte Chefkoch Stefan Waldthaler die beiden Gewinnerrezepte nachgekocht. Für die Veranstaltung wurde auch eigens eine sehr ansprechende Menükarte aufgelegt.

