

„Küche als Stück Heimat“

BUCHVORSTELLUNG: „Südtiroler Leibgerichte“ samt Kostproben am 7. September im winecenter Kaltern

KALTERN. Das winecenter Kaltern wird am 7. September zum Treffpunkt für Liebhaber der Südtiroler Küche. Dort wird um 19.30 Uhr das Kochbuch „Südtiroler Leibgerichte“ vorgestellt. Sepp Perwanger, Enkel der Autorin Hanna Perwanger, spricht über die Rezeptesammlung seiner Großmutter.

„Dolomiten“: Die neuen, überarbeiteten „Südtiroler Leibgerichte“ erleben ihre dritte Auflage. Wie erklären Sie sich diesen Erfolg der „Südtiroler Leibgerichte“?

Sepp Perwanger: Meine Großmutter sagte: „Liebe geht durch den Magen.“ Das hat sie der ganzen Familie bis ins hohe Alter täglich bewiesen. Die Rezepte hat sie persönlich gesammelt, erprobt und verfeinert. Der Titel „Leibgerichte“ verrät sofort, was meine Großmutter wollte: Ihr ging es um köstliche Speisen, die schnell und leicht gekocht werden können, vor allem aber sollten es Südtiroler Gerichte sein, mit der reifen Würze des Südens und den Höhepunkten der böhmischen und altösterreichischen Küche, die sich bei uns begegnen.

„D“: Was ist das Besondere am Kochbuch Ihrer Großmutter?

Perwanger: Es ist ein Kochbuch, das sowohl die Südtiroler ansprechen soll als auch die Gäste, die im Urlaub Appetit bekom-



Speisen wie bei Mutter: „Südtiroler Leibgerichte“ wird am 7. September im winecenter in Kaltern vorgestellt.

men haben auf „Knödel, Nocken und Plenten“, auf Aufläufe und Fleischgerichte und auf die verführerischen Nachspeisen meiner Großmutter.

„D“: Sie sind im Gastbetrieb Zirmerhof aufgewachsen. Wie haben Sie Ihre Großmutter als Wirtin erlebt?

Perwanger: Meine Großmutter bleibt mir als energische und zielstrebige Frau in Erinnerung. Ich habe sie nicht mehr als Wirtin erlebt, durfte als Oberschüler in Bozen bei ihr wohnen. Es war unglaublich, wie sie auch aus Restbeständen noch vorzügliche Gerichte gezaubert hat. Ich glaube, eine richtig gute Köchin zeigt

sich darin, dass er aus einfachen Zutaten oder sogar Resten was Leckeres kochen kann.

„D“: Heute bleibt oft wenig Zeit fürs Kochen. Wie sehen Sie die Zukunft der Hausmannskost?

Perwanger: Die gepflegte Hausmannskost wird nie verschwinden, weil sich im Grunde jeder von uns danach sehnt, zu essen wie bei Mami in der Jugend. Meine Familie ist von meiner Großmutter und von meiner Mutter nach Strich und Faden verwöhnt worden. Ich hoffe, dass es uns auch in Zukunft gelingt, annähernd an diese Küche anzuknüpfen.

„D“: Nun ist auch die italienische Version der „Südtiroler Leibgerichte“ zu haben. Kommen die Rezepte Ihrer Großmutter bei den Italienern an?

Perwanger: Sehr gut, da bin ich mir sicher. Die italienischen Gäste, aber auch viele italienische Familien in unserem Land, schätzen diese Küche. Die Nachfrage ist groß. Für viele Italiener gehören die Südtiroler Leibgerichte zum festen Menüplan. Diese typischen Gerichte schaffen auch ein bisschen Heimat. Die Küche verbindet Menschen und Kulturen.

■ Erforderliche Anmeldung im winecenter Kaltern, 0471/96 60 67, E-mail: info@winecenter.it, www.winecenter.it. Nach der Buchvorstellung kann man sich selbst von der Geschmacksvielfalt der Südtiroler Küche überzeugen.