

KOCHBUCH / Interview

Gutes nicht nur aus Omas Küche

„Südtiroler Leibgerichte“ von Hanna Perwanger neu erschienen – Alte und neue Rezepte

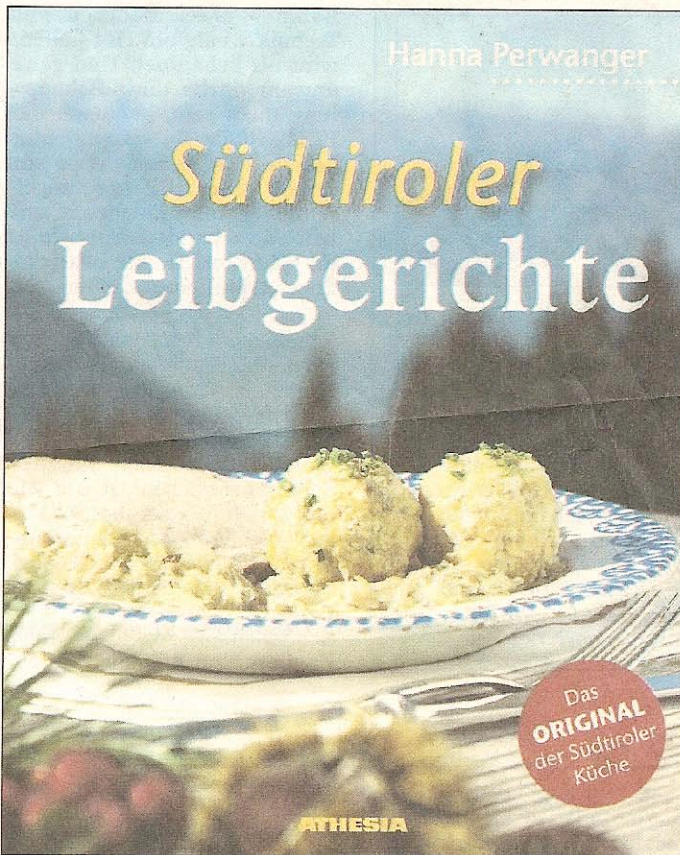
Bozen – Eigentlich ist das Kochbuch „Südtiroler Leibgerichte“ von Hanna Perwanger schon über 40 Jahre alt. Und dennoch ist es keineswegs überholt: Denn das bewährte Kochbuch ist seither in mehreren Auflagen erschienen – noch druckfrisch ist die jüngste Ausgabe, die auch mit neuen Rezepten vom Zirmerhof in Radein aufgefrischt wird. Ein Gespräch mit Sepp Perwanger, dem Enkel der Autorin.

„Dolomiten“: Wie ist es zum neuen Buch „Südtiroler Leibgerichte“ gekommen?

Sepp Perwanger (Bild): Das Kochbuch meiner Großmutter Hanna Perwanger wurde vom Münchner BLV-Verlag in Zusammenarbeit mit dem



Athesia-Verlag herausgegeben und ist schon seit einigen Jahren vergriffen. Nach zwölf Auflagen und 120.000 verkauften Exemplaren ist es ein Klassiker der Südtiroler Küche geworden. Um das Kochbüchli mit seinen einfach geschriebenen Rezepten auch in die Küchen der nächsten Generation zu bringen, haben wir es mit dem Athesia-Verlag in Inhalt und Form angepasst. Die Ursprünglichkeit ist aber keineswegs verloren gegangen. Es wäre sehr schade, wenn bewährte Rezepte in Vergessenheit geraten und manche Speisen nicht



Die „Südtiroler Leibgerichte“ haben einen Stammplatz in vielen Südtiroler Küchen. Nun gibt es eine neue Auflage.

Foto: „D“

mehr auf den Tisch kommen würden.

„D“: Was ist neu?

Perwanger: Das Buch wurde rundum erneuert und überarbeitet. Alle Rezepte wurden nachgekocht, die Garzeiten an die heutige Technik angepasst

und Zusammenstellungen überprüft. Auch die Bilder sind neu. Wir haben auch einige neue Rezepte dazu gegeben, die im Zirmerhof und in einigen unserer befreundeten Restaurants gekocht und serviert werden. Eine kleine „Gebrauchsanweisung“ für angehende

Weinkenner ist auch dabei. Ergänzungen sind auch einige Seiten über den Zirmerhof und Radein, wo Hanna Perwanger schaltete und waltete.

„D“: An wen richtet sich das Buch?

Perwanger: Das Kochbuch richtet sich an alle Südtiroler und Südtirol-Begeisterte, Junge und Ältere, Küchenprofis und Amateure. Die Rezepte sind einfach geschrieben, kurz gehalten, und zur Verwendung kommen vor allem saisonale Zutaten. Viele Haushalte besitzen schon mehrere Exemplare des Büchleins, so soll es eine Art kleine Sammlung werden, mit der man verbunden ist und die in die Küche gehört.

„D“: Gibt es die originale Küche Ihrer Großmutter auch heute noch?

Perwanger: Bei uns am Zirmerhof auf jeden Fall. Ich glaube aber, dass viele Südtiroler nach diesem Kochbuch kochen und dort ihre Lieblingsrezepte gefunden haben. Feinschmecker suchen heute mehr als je zuvor eine lokaltypische Küche, wenn auch in verfeinerter und leichter Form als noch vor 30 Jahren. Einige Rezepte aus diesem Buch sind so unkonventionell wie interessant. Diese sind schon immer die Highlights unserer Küche.

*

„Südtiroler Leibgerichte“ (16,90 Euro) ist in diesen Tagen im Athesia-Verlag erschienen und wird am Freitag, 30. Mai um 11.30 Uhr im Zirmerhof in Radein vorgestellt.