

Hanna Perwanger

Südtiroler Leibgerichte

Das Original der Südtiroler Küche



ATHESIA

Hanna Perwanger

Südtiroler Leibgerichte

Das Original
der Südtiroler Küche



ATHESIA VERLAG

Alle Rezepte wurden in der Küche des Zirmerhofs gekocht, gebacken und getestet. Ich bedanke mich beim Team, angeführt von Chefkoch Stefan Waldthaler und Souschef Giulio Ventura und bei allen, die dieses Buch von Anfang an begleitet haben.

Sepp Perwanger

Zirmerhof, im Frühjahr 2020

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar:
<http://dnb.d-nb.de>

Bildnachweis

Alex Filz (Seite 177)

Gasthof Kohlern (Seite 189)

stock.adobe.com: lynea (Grafiken Seite 10), amorroz (13, 14, 19), artmary (21),
m_e_l (55), bioraven (185)

The castle in an other country (Seite 4)

Weingut Klaus Lentsch (Seite 17)

Karin Welponer, Bozen (Grafiken Seite 75, 103, 131, 155, 175)

Alle übrigen Aufnahmen stammen von Valentina Solfrini {Hortus Cuisine}, Gradara.

2020

Alle Rechte vorbehalten

© by Athesia Buch GmbH, Bozen

Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Druck: Athesia Druck, Bozen

ISBN 978-8-8683-9561-2

www.athesia-tappeiner.com

buchverlag@athesia.it

 **designed + produced**
IN SÜDTIROL



Inhalt

- 5 Geschmack prägt und prägt sich ein, ein Leben lang
- 7 „Ich kann es nicht, aber ich werde es lernen!“
- 8 Der Zirmerhof in Radein
- 10 Einige Leibgerichte von anno dazumal
- 13 Die acht Bozner Seligkeiten
- 14 Die Fahrt ins Unterland
- 19 Speck in der Südtiroler Küche

- 21 Gemüse und Salate, Vorspeisen und Soßen
- 55 Suppen
- 75 Knödel, Nudeln, Nocken, Plenten
- 103 Allerlei Gesottenes und Gebratenes
- 131 Südtiroler Obstspezialitäten und Süßspeisen
- 155 Kuchen, Torten, Strudel und Zelten
- 175 Törggelen – Köstenessen
oder was man alles aus Kastanien machen kann
- 185 Südtiroler Brot



Geschmack prägt und prägt sich ein, ein Leben lang

Wohl ein jeder von uns hat seine sehr persönlichen Leibgerichte und vergleicht sie mit den lieb gewonnenen Köstlichkeiten aus Kindheit und Jugend.

So erinnere auch ich mich gern und oft an meine Studienzeit in Bozen, wo mich meine Großmutter Hanna Perwanger, die Verfasserin dieses Kochbuches, in ihrer zwar kleinen, aber gemütlichen Wohnung bekocht hat, wenn ich das so sagen darf.

Am Wochenende dann waren wir Zirmer-Kinder daheim in Radein, wo uns die liebe Mutter verwöhnte. Sie war bei der Großmutter in die Schule, besser gesagt in die Küche, gegangen und galt schon bald als eine der besten Köchinnen weit und breit.

Was auf den Tisch kam, sei es in Bozen als auch in Radein, sollte nicht nur meinen Geschmack prägen, sondern auch den meiner Familie, vieler Gäste und Freunde, die nur zu gerne mit am Tisch saßen oder im historischen Speisesaal unseres Hofes.

Ihre Leibgerichte hat Hanna Perwanger vor mehr als einem halben Jahrhundert aufgeschrieben und veröffentlicht. Es war übrigens das erste erfolgreiche Südtiroler Kochbuch.

Die Rezepte meiner Großmutter fanden auf diese Weise Eingang in die allermeisten Südtiroler Haushalte, was durchaus den Geschmack gleich mehrerer Generationen beeinflusst haben dürfte. Zudem verbinden Tausende Gäste, die unser schönes Land besuchen, viele dieser Rezepte und Speisen mit genussvollen, gemütlichen Stunden.

Als ihr Enkel möchte ich meiner Großmutter Hanna Perwanger herzlich danken für die Südtiroler Leibgerichte, die sie uns vererbt hat. Sie sind ehrlich und unverfälscht, kurz: Sie bringen ein köstliches Stück Südtiroler Lebensfreude auf den Tisch.

Meine Großmutter hat mir einen wichtigen Rat mit auf den Weg gegeben: „Sei sorgfältig“, meinte sie, „sorgfältig bei Qualität und Herkunft der Zutaten, aber auch bei den Garzeiten und Temperaturen. Und nimm dir die Zeit fürs prüfende Abschmecken vor dem Servieren.“

Auch wenn man heutzutage statt Bratfett, Butter oder Rahm stärker auf köstliches Olivenöl setzen mag und die Zahl der Eier etwas reduziert, gelingen die Rezepte verlässlich.

Alle Texte sind so abgefasst, als stünde Hanna Perwanger heute noch am Herd.

Gesegnete Mahlzeit!

Sepp Perwanger

Enkel von Hanna am Zirmerhof, Radein



„Ich kann es nicht, aber ich werde es lernen!“

Es war mir nicht an der Wiege gesungen, dass ich einmal Köchin, Wirtin und Bäuerin werden sollte und später ein kleines Kochbuch veröffentlichen könnte. In Nürnberg 1904 geboren, als Arztochter in einer Familie mit alter Tradition aufgewachsen, habe ich, wie es damals Brauch war, meine zehnjährige Ausbildung abgeschlossen, um dann als Haus-tochter der Mutter zu helfen.

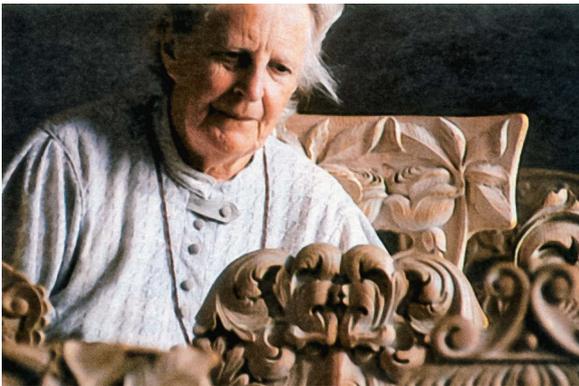
Mit 21 Jahren kam ich auf den Zirmerhof in Südtirol, einem Berggasthof mit Landwirtschaft, um mich im Haushalt zu vervollkommen. Ich verheiratete mich nach zwei Jahren mit dem Sohn der Besitzerin, Josef Perwanger. Meine Schwiegermutter starb ein Jahr nach unserer Eheschließung und ich musste in jungen Jahren allein in Küche und Haus schalten und walten. Meine Kochkenntnisse waren für diesen Betrieb noch in den Kinderschuhen, doch mein Wahlspruch war: „Ich kann es nicht, aber ich werde es lernen!“ Ein großes Kochbuch lag auf meinem Nachttisch, und so lernte ich nach und nach die Geheimnisse der Kochkunst. Ich bin also eine reine Autodidaktin.

Zunächst musste ich die Zusammenstellung der Mahlzeiten vollkommen ändern. Nach dem Ersten Weltkrieg war eine andere Auffassung der Ernährung zu erkennen. Auf die Harmonie der Zusammenstellung des Speisezettels kommt es an. Fette, Kohlenhydrate und Eiweiß müssen im richtigen Verhältnis zueinander stehen, auch dürfen vitaminreiche Speisen nicht vergessen werden. Das Zeichen der Vollkommenheit eines reichhaltigen Mahles ist, wenn man nach den Tafelfreuden das Gefühl hat, unbelastet, ja leicht und beschwingt zu sein.

Das war nun mein Bestreben. Es ist mir auch gelungen, denn die Zirmerhofküche ist weithin berühmt geworden.

Dieses Büchlein habe ich 1967 auf Drängen vieler unserer Gäste geschrieben. Eine Neugestaltung ist mehrmals erfolgt, vor allem wurden alle Rezepte überprüft und neue Rezepte sowie viele Bilder ergänzt. Ich hoffe, dass dieses neue Buch ebenso viel Anklang findet wie bisher.

Hanna Perwanger



Der Zirmerhof in Radein

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

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 Straße 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 Ötztaler 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.

Uralt sind die verstreuten Höfe Radeins. Ihre früheste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahre 1288. 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 Bergbaugebiet 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 kämpfte 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 auf fünf großen Bildtafeln im Speisesaal des Zirmerhofs dargestellt.

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*

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, heimatentreue 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 mit Familie, dem heutigen Eigentümer des Hofes.



Einige Leibgerichte von anno dazumal

Im prunkvollen Hotel Kaiserkrone in Bozen lernte meine Schwiegermutter Anna Perwanger um 1860–1870 das Kochen. Ihr handgeschriebenes Kochbuch mit den damaligen „Südtiroler Leibgerichten“ bildete den Grundstein, aus ihrem entlegenen Bauernhof vom Jahre 1890 an einen weit hin 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“

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.

Krafttorte

Der Eierverbrauch damals war beachtlich. Eine Krafttorte hatte folgende Zutaten:

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

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, gib es in einen Weidling. ½ Pfund Butter rühre gut ab, gib 10 Dotter einen nach den andern hinein, etwas Salz, 2 Loth Zucker. Wenn das Dampfl aufgegangen ist, gib das Gerührte hinein und mache mit Milch einen hibschen weichen Teig an, schlage ihn sehr fein ab, gib Weinbeeren und Rosinen dazu. Gib ihn in ein Model, aber nur die Hälfte voll, lasse ihn gehen, bis er voll ist, und gib ihn in den Backofen.



Die hailing Dreiking
mit imanan Steach
do offn und trinkan
und zohln nit gearn





Die acht Bozner Seligkeiten.

So alt wie die Stadt und aus gutem Holz
Ist der Bozner Schlag und der Bozner Stolz;
Jedoch um ein richtiger Bozner zu sein,
Genügt nicht nur der Heimatschein.

Dazu muss man seit alten Zeiten
Auch teilhaftig sein der acht Seligkeiten,
Durch die ein jeder, noch eh' er stirbt,
Bei uns hier den Himmel auf Erden erwirbt.

Als erste muss man unter den Lauben
Ein Haus besitzen. Um eigene Trauben
Und eigenen Wein für den Hausgebrauch
Zu haben, muss man zweitens auch

In Gries oder in den Zwölfmalgrein
Mit einem Höfl begütert sein.
Ganz unerlässlich ist zum dritten

Ein Sommerfrischhaus am luftigen Ritten
Und damit verbunden das Recht zum Tragen
Des weissen Mantels mit rotem Kragen.
Vor Gott und den Menschen sich richtig zu zeigen,
Sei viertens jedem ein Kirchenstuhl eigen.

Dazu als Ergänzung im weltlichen Sinne
Hat fünftens man eine Loge inne

Im Stadttheater. Und sintemal
Ein jeder dieses Jammertal
Verlassen muss zu seiner Zeit
Und nach der Bozner Seligkeit
Zur ewigen wird eingeladen,

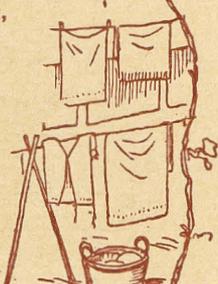
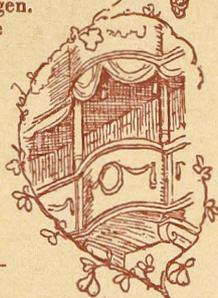
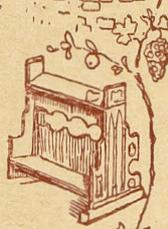
Ist sechstens unter den Arkaden
Am Friedhof ein Familiengrab
Vonnöten, und zum siebenten hab'

Man — dieser Punkt ist weniger klar —
Nur einmal jedes halbe Jahr

Die Wäsche, weil man, Gott sei Dank,
Sie reichlich hat in Truh' und Schrank.

Als achte verlangen die einen genau,
Man müsse verwandt sein mit der Frau
Von Zallinger oder — wofür ich bin —

Verheiratet mit einer Boznerin;
Denn dieses war zu jeder Zeit
Die höchste Bozner Seligkeit.



Die acht Bozner Seligkeiten

Diese so trefflichen Verse – siehe nebenstehend – unseres berühmten Südtiroler Altmeisters Karl Theodor Hoeniger geben ein ausgezeichnetes Bild der Bozner Wohlhabigkeit, über die auch Goethe in seiner *Italienischen Reise* bemerkt: „Bei heiterem Sonnenschein kam ich nach Bozen. Die vielen Kaufmannsgesichter freuten mich beisammen. Ein absichtliches, wohlbehagliches Dasein drückte sich recht lebhaft aus.“

Doch ich will nun von der 9. Bozner Seligkeit berichten, und die wäre „gut essen und trinken“. In diesem herrlichen Land, das ein wahrer Garten Gottes ist, wächst alles, was Herz und Gaumen erfreut. Jedoch seinen ältesten Ruhmes-titel verdankt Südtirol seinem Wein, den schon vor über 2000 Jahren der durch seine Unbestechlichkeit bekannte römische Senator Marcus Porcius Cato ganz besonders gelobt hat.

Aus dem Büchlein *Weinreise in Südtirol*:

Der Tiroler Landreim von 1558 verzeichnet dreizehn unserer Spitzenweine, darunter den Lagrein, der schon im Altertum bei den Griechen und Römern bekannt war. Außer dieser altehrwürdigen Rebe werden in den älteren Aufzeichnungen um 1320 die Gschlafenen (Rossara), später die Hennischen und 1525 die Vernatsch genannt, deren verschiedene Spielarten seitdem den Südtiroler Rotweinbau beherrschen. Erst in neuerer Zeit haben Blauburgunder (Pinzon, Mazon) und von den Bordeauxsorten Cabernet und Merlot liebevolle Pflege gefunden, nebenbei auch Malvasier und Rosenmuskateller. Eine Sonderstellung nehmen die wegen ihres milden Geschmacks beliebten Lagrein und Merlot Kretzer ein. Von den weißen Sorten werden der Gewürztraminer und Weißterlaner schon seit altersher als Südtiroler Edelweine hoch geschätzt; ihnen ebenbürtig sind unsere Weißburgunder, Riesling, Ruländer, Sylvaner, Sauvignon und die Überetscher Strahler.

In jedem Weinland wird auch auf eine schmackhafte, kultivierte Küche Wert gelegt. Die findet man in hohem Maße in Südtirol. Nord und Süd vereinigen sich hier. So entstand die glückliche Mischung: Vom Süden kam das Leichte, Natürliche der italienischen Küche, das Bodenständige der Tiroler Speisen bildet die Grundlage und etwas Wiener Einschlag, besonders bei den Mehlspeisen, ist noch das Tüpfelchen auf dem i.



Die Fahrt ins Unterland



An einem schönen Apriltag des Jahres 1927 erklärte mir mein Mann: „Heute fahren wir ins Unterland.“ Wir waren gerade zwei Monate verheiratet. Um unseren Zirmerhof in Radein, auf 1560 Metern Höhe, lag noch tiefer Schnee, und ein eisiger Nordwind fegte ums Haus. Unten zu unseren Füßen lag das Etschtal im schönsten Frühlingsglanz.

Der alte Fritz, unser wohlgenährter Haflinger, wurde aus dem Stall geführt, mein Mann nahm ihn am Zügel und bergab ging's eine Stunde lang den steilen Bergweg nach Kaltenbrunn. Dort stand unser Kütschlein im Schuppen. Bald konnte die Fahrt losgehen. Die Fahrt gestaltete sich aufs Schönste. Je weiter wir hinabkamen, desto frühlingshafter und milder wurde es. In Kalditsch erfreuten uns die Wiesen und Lärchen in ihrem zarten Grün. Nun kam Montan, das herrliche Schloss Enn grüßte herüber. Dort beginnt der südliche Zauber der Landschaft. Unerschöpfliche Fruchtbarkeit der Täler, und doch ist man umgeben von machtvollen Bergen.

„Du siehst doch da unten die Etsch“, erklärte mein Mann, „ein gerades, silbernes Band. Das war noch Anfang dieses Jahrhunderts ganz anders. Da floss sie in unzähligen Windungen durch das Tal, und fast die ganze Flussniederung war sumpfig und unfruchtbar. Du siehst an Stelle der Sümpfe nun die herrlich blühenden Obstbäume. Ein Paradiesgarten ist aus diesen unwirtlichen Mösern geworden.“

Im munteren Trab ging es nun Neumarkt zu. Die Blütenfülle wurde immer üppiger, besonders das zarte Rosa der Kalterer Böhmer war eine Augenweide. Der Kirchturm von St. Nikolaus, der alten, schönen Kirche, grüßte herauf. Über die Mauern der behäbigen Besitze rankten sich die blautila Dolden der Glyzinien, die hohen Magnolien hatten ihre weißen Kerzen aufgesteckt. Für mich eine neue Welt! Die alte Laubengasse durchfuhren wir und machten Halt vor einer großen Kellerei. Wir wurden freudig vom Besitzer begrüßt und bald in die ausgedehnten, tiefen Kellerräume geführt. Herrliche, geschnitzte Holzfässer gab es da, mit den besten Sorten gefüllt. Nun begann das Verkosten. Mein Mann wollte sich besonders gute Weinsorten für den Sommer aussuchen.

Was für eine Menge Sorten bietet doch das Unterland dem Weinkenner! Von den Weißweinen sind der Gewürztraminer, Weißburgunder und Ruländer hervorzuheben. Blauburgunder, Lagrein und Cabernet sind die besonders guten Rotweine.

Freundlichst werden wir nach der Weinkost zum Mittagessen eingeladen, mit der Bemerkung, dass es nur einfache Neumarkter Hausmannskost gebe. Gerade die interessiertere mich besonders.

Ich wollte doch einmal die Südtiroler Leibgerichte für meinen Mann kochen können, von denen ich natürlich noch keine Ahnung hatte.

Nach einer kräftigen Rindssuppe (Seite 57) mit Nudeln gab es das Nationalesse des Unterlandes: Polenta (Seite 99) mit frischen Hauswürsten (Seite 125) und Sauerkraut (Seite 40). Es schmeckte mir ausgezeichnet. Von unserer liebenswürdigen Gastgeberin bekam ich die Rezepte.

Zu diesem guten Essen wurde ein roter Tischwein getrunken. Als Abschluss gab es knusprige Apfelküchl. Ein starker „Schwarzer“ (Kaffee) beschloss die vorzügliche Mahlzeit. Gestärkt und befriedigt verließen wir das gastliche Haus, um noch andere Kellereien und Höfe zu besuchen. Überall durften wir die gleiche Gastlichkeit erleben.



Kunst in der Flasche, Glück im Glas...

Weingut Klaus Lentsch

Klaus Lentsch ist ein junges und familiengeführtes Weingut in Südtirol und gehört zu den Spitzenweingütern entlang der Südtiroler Weinstraße. Die Philosophie des Klaus Lentsch ist es, dass Wein Ausdruck des Bodens, Klimas und der Arbeit im Weinberg ist und durch nachhaltige Arbeit der nächsten Generation weitergegeben werden soll.

„Nach einem Jahr voll harter Arbeit in der Natur, ist neben der sorgfältigen Auslese der Trauben, vor allem die Liebe zum Detail beim Ausbau meiner Weine wichtig, um eine stetige Steigerung der Qualität zu gewährleisten!“

Der Stammsitz vom Weingut Klaus Lentsch präsentiert die Symbiose aus einem modernen zurückhaltenden Architekturstil gelegen im Herzen der Weinberge von St. Pauls / Eppan und bildet für Weinverkostungen und Weinverkauf einen besonderen Rahmen.

Lassen Sie sich im Weinverkauf fachkundig beraten, erfahren Sie mehr über die Weine und die Arbeit in den Weinbergen sowie im Weinkeller. Finden Sie den passenden Wein für jeden Anlass.

„Verkosten, entdecken und zuhören, einen Moment innehalten und verstehen.“

Erfahren Sie den einzigartigen Charme und die Geschichte des Weingutes Klaus Lentsch. Besichtigen Sie architektonische innovative Räumlichkeiten und erleben Sie die Atmosphäre im Barriquekeller. Der Familienansitz öffnet seine Tore für die Besichtigung und anschließende Weinverkostung der Weine aus drei unterschiedlichen Südtiroler Weinbau-lagen.



WEINGUT KLAUS LENTSCH

Reinspergweg 18/a

39057 Sankt Pauls / Eppan a. d. W (BZ) – ITALY

T +39 0471 967 263 · info@klauslentsch.eu





Speck in der Südtiroler Küche

Unter den vielen Spezialitäten der Südtiroler Küche finden wir den Speck mit seinem einmaligen Aroma an erster Stelle. Für die Bauern war das Konservieren der frisch geschlachteten Schweine in alten Zeiten ein Problem. Aufgrund der Erfahrung mehrerer Generationen kam man zur Erkenntnis, dass sich gepökelttes Fleisch als sehr wohlschmeckend und haltbar erwies. Es wurde mit Salz, Pfeffer und Gewürzen eingerieben, für drei Wochen in eine Holzwanne gelegt und nach und nach mit der Sur (Pökelflüssigkeit) übergossen. Dann, an Weidenruten aufgehängt, musste es an der Luft kurz trocknen und wurde anschließend geräuchert. Das Würzen, das Pökeln und schließlich die monatelange Räucherung und Lagerung erfordern großen Fleiß und ständiges gewissenhaftes Überprüfen.

Der Speck ist nicht nur Brotbelag. Er findet auch in vielen Gerichten Verwendung, da er durch sein Aroma und seinen delikaten Rauchgeschmack den Speisen die unvergleichliche Besonderheit gibt. Wir finden ihn in vielen hiesigen Rezepten, seien es nun einfache bäuerliche oder erlesene Speisen.

Da wir selber neben dem Gastbetrieb einen Bauernhof haben, bereiten wir den Speck auch heute noch selbst zu. Ich bringe das Rezept des besonders guten Stückes vom Schwein, der sogenannten Hamm.

Hausgemachter Speck vom Zirmerhof

Man nimmt dazu einen Südtiroler Schweineschlegel, löst ihn aus und entfernt das sogenannte Kaiserteil (welches man einpökelt als feinsten Schinken). Nun erhält man ein flaches Stück, das man an den Seiten zurechtschneidet.

Gewürzmischung: Pökelsalz, Pfeffer, einige Knoblauchzehen und Wacholderbeeren zusammen zerdrücken, Lorbeerblatt, Anis, Fenchel und Kümmel fein wiegen und alles gut vermischen. Die Mischung muss aussehen wie eine griesete (graue) Katz, sagt man im Volksmund.

Nun wird die Hamm von allen Seiten mit diesen Gewürzen fest eingerieben, in eine hölzerne Wanne gelegt, an einen kühlen Ort (6–8 Grad) gestellt, von Tag zu Tag mit der austretenden Pökelflüssigkeit übergossen und gelegentlich gewendet. Etwa drei Wochen bleibt sie in der Wanne. Dann nimmt man die Hamm heraus, trocknet sie ab, hängt sie in einen luftigen Raum, lässt sie dort einige Tage nachtrocknen und räuchert sie 5–10-mal kalt, am besten mit frischen Wacholderzweigen.

Nach der Räucherung bedarf es einer langsamen Lufttrocknung von 6–8 Monaten. Die idealsten Monate für das Einsalzen sind Dezember und Jänner. Fachgerecht behandelt, wird gerade dieses Stück des Schweines der allerbeste Speck.

