

DIE SÜDTIROLER

Frau



FRAU
Die Südtiroler Frau - ATHESIA
DR

Porträt

**Martina Lobis Poletti:
Kunst mit „Spiegelbildern“**

Reportage

Hilfe auf dem Weg aus der Sucht

Gesundheit

**Was tun bei quälenden
Rückenschmerzen?**

Buchvorstellung am Zirmerhof in Radein

Hanna Perwangers Südti



Hanna Perwanger
Südtiroler Leibgerichte
 Das Original
 der Südtiroler Küche
 ISBN 978-88-8266-500-5
 16,90 Euro
 Verlagsanstalt Athesia Bozen



Seniorchef
 Josef Perwanger
 mit den guten
 Geistern aus ver-
 gangenen Tagen:
 Magdalena Bauer,
 Marianna Ebner
 und Philomena
 Ebner (v. l.)

Alle Fotos:
 Markus Perwanger



Anna Pernter Mayr (l.) und ihre Tochter Christine Mayr, Rechtsanwältin. Beide kochen oft und gern nach den Rezepten von Hanna Perwanger.



Renate Ortner überreicht Athesia-Direktor Michl Ebner köstliche Pralinen aus ihrem Hotel Castel Fragsburg.



Tauschten Tipps und Rezepte aus: Renate Ortner, Renate Tschager (Vorsitzende der Kinderkrebshilfe „Peter Pan“) und Christine Perwanger (v. l.)



Freunde des Hauses in drei Generationen: Familie Girardi aus Laag



roler Leibgerichte



Sepp Perwanger schreibt seiner Tante Alberta Franzelin Matzner vom Gasthof Krone in Aldein eine liebevolle Widmung.



Südtiroler Kaiserschmarrn

Für 4-5 Personen

ZUTATEN

5 Eier, getrennt
50 g Zucker
250 g Mehl
 $\frac{3}{8}$ l Milch
etwas Salz
nach Belieben Sultaninen
und Pignoli
Backfett
Zucker oder Puderzucker
zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach das gesiebte Mehl, Milch, Salz, Sultaninen und Pignoli einrühren. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterziehen. Den Teig etwa 1 cm hoch in die Pfanne mit reichlich heißem Fett geben, von beiden Seiten goldgelb backen und mit zwei Gabeln in Stückchen zerreißen. Mit Zucker oder Puderzucker bestreuen.

MEIN TIPP

Sehr gut schmeckt dazu ein Preiselbeer-Birnen-Kompott oder Zwetschgenröster.

Sterne Koch Herbert Hintner vom Restaurant „Zur Rose“ in Eppan verrät Sepp Perwanger seine „ganz persönlichen Leibgerichte“.



Zwei begeisterte Jäger suchten gleich nach Wildgerichten: Dolomiten-Chefredakteur Toni Ebner und Hansjörg Perwanger (v. l.).

Knuspriger Tschutsch

Für 4-5 Personen

ZUTATEN

300 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ l und 1 Tasse Milch
Salz
50 g Speck, würfelig
geschnitten
3 Eier

ZUBEREITUNG

Mehl, Milch, Salz und Speck gut mischen, zum Schluss die ganzen Eier langsam unterziehen. In einer Rein etwas Öl sehr heiß werden lassen, die Masse hineingießen und 1 Stunde bei mittlerer Hitze backen.

MEIN TIPP

Dazu grünen Salat oder Sauerkraut servieren.



Beste Laune im historischen Speisesaal: Anton Fischmaller (Verlagsleiter Spektrum) und Josef Perwanger



Paul Gruner vom Hotel „Zur Goldenen Rose“ in Karthaus präsentiert das Beste aus seiner Kollektion „ö wie Knödel“