KNÖDEL MIT INGWER, FETA ODER PINIENKERNEN

KNÖDELSEMINAR

„Meine Teilnehmer sind immer wieder überrascht, wie vielfältig dieser Klassiker sein kann." sagt Michaela Schmitz-Guggenbichler. Knödel in allen Variationen sind die Leidenschaft der 36-jährigen Hotelfachfrau. Interessierte Laien lädt sie zu Knödelseminaren in ihre Küche im Gasthof „Alte Bergmühle" in Fischbachau ein.

VON KARIN LOCHNER

Beherzt greifen die Hände in die Schüssel, kneten sich durch Semmelscheiben, Eier und Milch, bis der Teig kompakt ist. „So ist es genau richtig", lobt Michaela Schmitz-Guggenbichler die Frauen, deren Knödel auf Semmelbasis entstehen: Speck-, Spinat- und Kaspressknödel. Schon beim Eintreten in die Wirtsküche haben sich die Teilnehmerinnen um den Arbeitstisch entsprechend ihrer kulinarischen Vorlieben gruppiert. Edith aus Wessling geht zu den Aprikosen, Katrin übernimmt die Spinatknödel. Dietlind aus München will exotische Knödel mit Ingwer zubereiten. Die anderen verweilen bei Vertrautem: Siglinde bei den Griesnockerln, Steffi bei den Speckknödeln. Es gibt viele Arten, Knödel zuzubereiten. Jede kennt und schätzt ihr spezielles Rezept. „Von Omas frisch geriebenen Kartoffelknödel schwärmt meine ganze Familie." erzählt Dietlind. Knödel schmecken einfach nach Kindheit. Wir erinnern uns an die sinnliche Erfahrung des Mantschens, den genussvollen Moment des Zerteilens und an den herrlichen Duft, wenn sich die Sauce mit dem Knödel verbindet.

Michaela Schmitz-Guggenbichlers hat diese Erinnerung in ihr Berufsleben geholt und Knödel zu ihrer gastronomischen Spezialität erkoren. Es macht ihr Freude, das Armeleuteessen von anno dazumal zu verfeinern und neue Varianten zu erfinden. So schlägt sie Katrin vor, die Spinatknödel mit kleingeschnittenen getrockneten Tomatenstückchen und Pinienkernen aufzupeppen und in der Mitte einen Fetawürfel zu platzieren. „Achtung!" warnt sie: „Die Spinatblätter müssen noch viel stärker ausgedrückt werden." Sonst gelangt zuviel Flüssigkeit in die Masse und beim Kochen zerfällt der Kloß zu Brei. Für alle Eventualitäten hat sie Tipps parat. Wenn der Knödel zu leicht ist, noch mehr Semmelbrösel in den Teig geben. Ist er zu fest, lockert ein Schuss Milch die Masse auf. Fällt er auseinander, hilft ein Ei. Am besten formt und kocht man einen Probeknödel. „Hand-Wellness" lacht Michaela, als sie die „Semmelfraktion" auffordert, nach jedem Knödel in die Schüssel mit warmen Wasser zu greifen. Dadurch wird die Handfläche griffiger. Sind die Knödel auf Quarkbasis, brauchen die Hände zwischendurch ein wenig Mehl. Bei den Marillenknödeln legt Edith die Aprikosen auf ein rundes Teigstück und zieht mit den Fingern behutsam den Teig über die Frucht. Immer wieder bestäubt sie ihre Hände. Als der Teig reißt, rät Michaela, die Ränder mit den Fingerkuppen zusammenzudrücken, wie wenn man jemanden zwicken will. Nun klappt es und Ediths Knödelteig umschließt die Frucht perfekt. Auch Dietlinds Mini-Knödel sind auf Quarkbasis und fein geschnittener Ingwer, Karotten, Muskat und hauchdünn geschnittene Petersilie geben die gewünscht pikante Note. Damit sie im Kochtopf mit dem simmernden Salzwasser nicht zusammenkleben, versetzt sie ihnen mit dem Kochlöffel einen leichten Schubs. Uta hat sich als einzige eine Knödelsorte ausgesucht, die nicht im heißen Wasser kochen wird. Kaspressknödel werden in Fett ausgebacken. Als Uta die Rohmasse formt wie ein Fleischpflanzerl, winkt Michaela ab. „Nur wenig drücken. Die runde Knödelform muss sichtbar bleiben."

Nach einer guten Stunde sind die Knödel fertig und beim gemeinsamen Essen sind alle überrascht, wie leicht und „fluffig" die Ingwerknödel schmecken. Sieben Knödel verspeist die bunte Truppe pro Kopf, zwei davon in einer Tafelspitzsuppe, drei als Haupt- und zwei als Nachspeise. Anfangs sind alle andächtig still. Dann gibt es Gelächter, als Weltraumforscherin Edith mit leuchtenden Augen feststellt: „Das ist kein Diätessen!" Und die anderen daraufhin Knödel als Astronautennahrung vorschlagen. Keine schafft einen Nachschlag. Nach Schnaps und Espresso verteilt Michaela die Knödel-Diplome. Als die 73-jährige Lina ihres entgegennimmt, schwingt Stolz in ihrer Stimme: „Das war der erste Kochkurs meines Lebens. Ich muss sagen, Knödel machen glücklich."

Gästehaus & Weinstube „Alte Bergmühle",
Familie Schmitz-Guggenbichler
Birkensteinstraße 60, 83730 Fischbachau – Birkenstein,
Tel. 08028/732, www.bergmuehle.info