

12 | Kulinarische Tradition

Österreich www.austria.info, Jänner 2019



Tiroler Knödel

Knödel sind aus der österreichischen Küche nicht wegzudenken. Mit diesem Rezept schmeckt und gelingt der Knödel wie das Original aus Tirol.

ZUTATEN FÜR CA. 10 KNÖDEL

200 g Knödelbrot
ca. 200 ml Milch
100–150 g Geselchtes
und/oder Wurst
3 Eier
2 Jungzwiebeln oder
1 kl. Zwiebel
Butter oder Schmalz
zum Anschwitzen
2 EL frisch gehackte
Petersilie
2–3 EL Mehl
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
Geschmolzene Butter
Gehackte Petersilie



ÖSTERREICH WERBUNG | WOLFGANG SCHARDT

alles mit dem Mehl vermischen. Zu einer relativ festen Masse vermengen (evtl. noch Semmelwürfel oder Mehl zugeben) und probieren. Glatt streichen und ca. 30 Minuten stehen lassen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Aus der Masse kleinere Knödelchen (als Suppen- einlage) oder mittel- große Knödel formen. Die Hände immer wieder mit kaltem Wasser befeuchten, damit die Knödel schön glatt werden.

ZUBEREITUNG:

Jungzwiebeln fein, Geselchtes bzw. Wurst sehr kleinwürfelig schneiden. Etwas Butter oder Schmalz erhitzen und die Zwiebeln darin hell anschwitzen (anbraten). Geselchtes und Petersilie zugeben und alles kurz anrösten. Vom Herd nehmen.

Das Knödelbrot (oder in kleine Würfel geschnittenes, hartes Weißbrot) in eine Schüssel geben. Milch mit den Eiern schlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen, dann über das Knödelbrot gießen. Wurst-Zwiebel-Masse dazugeben und

Dann die Knödel ins kochende Wasser einlegen, einmal aufkochen lassen und bei kleiner Hitze je nach Größe 8 – 20 Minuten leicht kochend ziehen lassen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und servieren. Mit nussbraun angebratener Butter und gehackter Petersilie bestreuen.

Klein geformte Tiroler Knödel kann man in heißer Rindsuppe servieren, größere Exemplare kommen mit warmem Sauerkraut oder Salat auf den Tisch.

KURIER 11.11.2018



Backe, backe Kuchen

Wie duftet Gemütlichkeit? Kuchen und Torten backen hat in Österreich Tradition.

Der Gugelhupf unserer Kindheit, Omas Apfelstrudel, Mamas Buchteln in Vanillesauce: Backen hat viel mit Erinnerung zu tun. Man dreht die Zeit im Geiste zurück und sieht sich als Kind in der warmen Küche stehen, die Mutter mit offenem Mund beobachtend, wie sie Mehl, Butter, Eier und Zucker zu einem Teig rührt. Endlich, der Kochlöffel – zum Abschlecken! Dann verschwindet der Zauber im glühenden Backrohr, und irgendwann steht das Wunder auf dem Küchentisch. Heute gilt Backen als sinnliche Angelegenheit, die längst nichts mehr „Altbackenes“ hat – was man am Erfolg so vieler Foodblogger und eigener Backblogs sieht. Nicht ganz ungemütlich ist auch „Passiv Backen“: Backshows schauen – bis das Wasser im Mund zusammenläuft.



ÖSTERREICH WERBUNG | WOLFGANG SCHARDT

Gugelhupf nennt man alle Kuchen, die in einer hohen Kranzform gebacken werden.



Omas Küche ist im Trend

Die besten Foodblogger Österreichs setzen auf regionale Küche und traditionelle Rezepte.

Der Austria Food Blog Award fördert Food- und Rezeptblogs in Österreich. Er wird einmal im Jahr verliehen. „Foodblogger sind auch ein Barometer für Kulinariktrends“, sagt Award-Gründerin Alexandra Palla. Die Trends 2018: Brotbacken zum Beispiel. Regionale Küche boomt ebenfalls. Viele Blogger setzen außerdem auf traditionelle Gerichte aus Omas Küche. Eva Kamper-Grachegg von meiliabstespeis.at überzeugte die Jury mit einem Rezept für einen Scheiterhaufen mit Äpfeln und Vanillesoße – eine herrliche Geschmacks-erinnerung aus ihrer Kindheit. Auch Alexandra Embacher versammelt auf www.gourmeet.at kulinarische Schätze aus alten Zeiten. Sie wurde mit einer Spezialität ihrer 81-jährigen Großtante Maria ausgezeichnet. „Mahnnudeln“, eine Mehlspeise aus Germteig, wurde in Embachers Familie immer zu Weihnachten und Silvester aufgetischt.



LENI CHARLES

Bloggerin Melanie Limbeck

FÜNF FOODBLOGS AUS ÖSTERREICH

- > Melanie Limbeck, dasmundwerk.at
- > Eva Kamper-Grachegg, meiliabstespeis.at
- > Alexandra Embacher, www.gourmeet.me
- > Sarah und Alex Dicker, nudlholz.at
- > Susanne Zimmel, www.ziikocht.at

volksBLATT 12.01.2019



Man nehme ...

Das Hotel Sacher hat ein neues Kochbuch veröffentlicht.

Im „Original Sacher Kochbuch“ findet man fast alle Geheimnisse der österreichischen Küche. Mit einer Ausnahme: Das Originalrezept für die berühmte Sachertorte wird nicht verraten. Das Kochbuch versammelt dafür Rezepte für Klassiker wie Tafelspitz, Rindsroulade und Wiener Schnitzel. Damit die Rezepte auch von Hobbyköchen außerhalb Österreichs nachgekocht werden können, wurde ein Glossar eingefügt, in dem Wörter wie Erdäpfel, Schlagobers und Beuschel übersetzt sind.

KURZ & LEICHT

Regionale Spezialitäten

LINZER TORTE



Die Linzer Torte ist die älteste Torte der Welt. Das älteste Rezept stammt aus einem Kochbuch aus dem Jahr 1653. Die Linzer Torte besteht aus Mürbteig mit vielen Nüssen und einer Füllung aus Ribiselmarmelade. Besonderes Merkmal ist ein Gitter aus Mürbteig auf der Oberfläche. Ein beliebter Spruch lautet: „Was sind aller Dichter Worte gegen eine Linzer Torte!“

SALZBURGER NOCKERLN



Zart, flaumig und süß: So kann man den Geschmack von Salzburger Nockerln beschreiben. Die Luftigkeit ist ein wichtiges Merkmal dieser berühmten Mehlspeise. Salzburger Nockerln bestehen aus nur drei Zutaten: Eier, Mehl und Vanillezucker. Die Masse formt man zu drei Nockerln, die an die drei Hausberge von Salzburg erinnern: Kapuzinerberg, Mönchsberg und Rainberg.

KÄRNTNER KASNUDELN



Kasnudeln sind das beliebteste und bekannteste Gericht der Kärntner Küche. Kärntner Kasnudeln sind eigentlich keine Nudeln, sondern gefüllte Teigtaschen. Die Füllung besteht aus Bröseltopfen, Erdäpfeln und der Kärntner Nudelminze. Am besten schmecken sie frisch und handgemacht. Kärntner Kasnudeln serviert man mit zerlassener brauner Butter.

Kronen
Zeitung

06.01.2019



Was schmeckt Ihnen gar nicht, Herr Pansi?

Er kocht mit Leidenschaft. Für den Vorarlberger Koch und Präsidenten des Verbandes der Köche Österreichs Mike P. Pansi ist die österreichische Küche ein Kulturgut.

In Mike P. Pansis Kochmeisterei in Hohenems wird bereits am Vormittag Suppe aufgesetzt – ein gutes Zeichen. Im „kleinsten Restaurant Vorarlbergs“ kann sich Pansi, der Küchenbulle, in all seiner kulinarischen Vielfalt ausbreiten.

Kronen Zeitung: Sie wollten schon als Kind Koch werden. Welche Rolle spielte Ihre Großmutter bei Ihrer Berufsfindung?

Mike P. Pansi: Sie war eine fantastische Köchin und hatte die nötige Leidenschaft. Wir hatten beim gemeinsamen Kochen immer tolle Momente. Das war prägend für mich. Das urtypische Aroma ihrer Gerichte hat mich beeindruckt.

Kronen Zeitung: Was war denn die Spezialität Ihrer Großmutter?

Mike P. Pansi: Die Spezialität meiner Großmutter waren faschierte Laibchen, genial! Auch ihre Tiroler Knödel! Wenn man die Wohnung betreten hat, hat es schon nach diesen wunderbaren Gerichten geduftet! Als meine Großmutter starb, mussten wir die Wohnung ausräumen, und im Tiefkühler fand ich noch eine Portion faschierte Laibchen und Tiroler Knödel. Ich saß alleine am Küchentisch und habe diese Gerichte zum allerletzten Mal genossen. Das habe ich zelebriert. Und auch da wusste ich: Ich habe den richtigen Beruf gewählt.

Kronen Zeitung: Foodtrends gibt es viele. Sie haben sich in die Alpenkulinarik vertieft. Warum?



VKÖ | MICHAEL GUNZ

Mike P. Pansi hat das Kochen von seiner Oma gelernt.

Mike P. Pansi: Nach meinen Reisen in andere kulinarische Welten habe ich erkannt, dass wir nicht wirklich stolz auf unsere Kulinarik in Österreich sind. Wir haben sicher eine der Weltküchen. Österreich war ja ein Vielvölkerstaat, und das hat auch zu kulinarischer Vielfalt geführt. Das sollten wir auf eine moderne Art in die Welt hinaustragen. Die Alpenkulinarik ist unsere Visitenkarte.

Kronen Zeitung: Plädieren Sie für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln?

Mike P. Pansi: Ganz klar. Es muss nicht immer alles das ganze Jahr angeboten werden,

und es braucht auch nicht fünfmal die Woche Fleisch. Würden wir unseren Fleischkonsum zurückschrauben, hätten wir auch keine Probleme mehr mit der Produktion. Die Tiere dürften wieder länger leben, bekämen vernünftiges Futter, und die Bauern würden wieder mehr Geld für die Tiere bekommen. Wenn ein Kilo Schweinefleisch nur drei Euro kostet, muss ich mich fragen, was hier nicht stimmt. Dieses Schwein muss dann tatsächlich ein armes Schwein gewesen sein.

Kronen Zeitung: Gibt es ein Lebensmittel, das Ihnen gar nicht schmeckt?

Mike P. Pansi: Ich hasse Käse. Und bin damit ein untypischer Vorarlberger. Umso älter der Käse ist, desto schneller wird meine Ablehnung zu Hass. Bei einem Frischkäse kann ich ja noch mit, aber wenn Kässpätzle auf den Tisch kommen, ist es vorbei.



Alles Wurst?

Beliebte Redewendungen rund ums Essen

Wenn jemand 80 Jahre lebt, bereitet er davon etwa zwei Jahre und zwei Monate Essen zu, fünf Jahre braucht er ungefähr um die Speisen aufzuessen. Wir verbringen sehr viel Zeit beim Kochen und bei den Mahlzeiten, deshalb erstaunt es nicht, dass es auch eine enge Verbindung zwischen Essen und Sprache gibt: Viele sprachliche Wendungen haben mit Nahrung oder Essen zu tun, viele Redewendungen gibt es schon seit dem Mittelalter.

IN DEN SAUREN APFEL BEISSEN

So sagt man zum Beispiel, dass man *den Braten riecht*, man *schenkt jemandem reinen Wein ein* oder *redet um den heißen Brei herum*. Man kann sich *den Mund verbrennen* oder *etwas in den falschen Hals bekommen*. Manchmal muss man auch *in den sauren Apfel beißen*. Es kann auch passieren, dass mit einer Person *nicht gut Kirschen essen* ist oder dass jemand immer *seinen Senf dazu geben* muss. Wenn man gewinnen will, sagt man: „*Es geht um die Wurst*“. Dagegen bedeutet die Aussage „*Das ist mir Wurst/Wurscht*“: „Es ist mir egal.“ Wenn man weiß, dass Redewendungen nicht wörtlich zu nehmen sind, ist *alles in Butter!*