

Thema: Hotel & Wirtshaus Post

Autor: k.A.

CLIP

media
service

Knödel mit Hüllen und Füllen

Ein 500 Meter langer Tisch, rund 26.000 Knödel in 25 verschiedenen Sorten: Beim Knödelfest morgen ab 12 Uhr in St. Johann tischen 19 Wirte runde Köstlichkeiten auf. Die TT hat drei von ihnen vorab besucht.

Zarteste Versuchung, seit es Knödel gibt

St. Johann i. T. – Noch ist es ruhig in der Backstube im Café Rainer in St. Johann, doch schon morgen geht es richtig „rund“. Dann werden Chef-Konditor Reinhold Santer und sein Team etliche Knödel für die Besucher zubereiten.

Neben den Zwetschenknödeln sind die „Andreas-Hofer-Knödel“ das Aushängeschild des Cafés. „Sie bestehen aus Pariser Crème, Haselnuss-Krokant, Marzipan und Schokolade“, erzählt der 53-Jährige, der vor 37 Jahren als Lehrling im Café Rainer angefangen hat. Die genauen Mengenangaben für die süßen Knödel bleiben allerdings genauso wie die Anzahl an produzierten Knödeln ein gut gehütetes Geheimnis in der Backstu-

be. Nur so viel: Rund 60 Liter Sahne sowie ca. 60 Kilogramm Schokolade werden für die Knödel verarbeitet.

Fünf Tage vor dem Fest beginnen die Mitarbeiter mit der Vorbereitung. „In einer Stunde mache ich ungefähr 30 Stück“, rechnet Santer laut vor – die Zeit, welche die Masse als auch die Knödel im Kühlschrank verbringen, nicht berücksichtigt. Das Rezept für die Knödel hat Karl Rainer erfunden, Vater des jetzigen Chefs Winfried Rainer. „Für die Knödel wird nur die beste belgische Schokolade verwendet“, erklärt der kamerascheue St. Johanner stolz. Viele Gäste würden sich die gehaltvollen Knödel teilen. „Aber ich esse einen allein“, sagt er lachend.



Hotelpächter Maximilian Blumschein (l.) und Küchenchef Christoph Probst haben bereits Kaspressknödel vorbereitet.

Das Hotel Post lässt die Sau raus

St. Johann i. T. – Im Jahr 2016 gab es für Maximilian Blumschein zwei „erste Male“: Zusammen mit seiner Frau Sigrid übernahm er die Pacht für das Hotel Post und feierte in diesem Zusammenhang seine Knödelfest-Premiere. „Als gebürtiger Salzburger hatte ich zuvor noch nie etwas davon gehört. Aber wir haben natürlich gleich mitgemacht“, verrät Blumschein. Und diese Entscheidung hatte sich gelohnt: „Von 12 bis 17.15 Uhr ging alle elf Sekunden ein Knödel raus.“

Während sich 2016 das Angebot „nur“ auf Kaspressknödel beschränkte, wird die Speisekarte heuer um eine Spezialität reicher, und zwar werden morgen frisch zubereite-

fängt. Das Motto „Tradition trifft Moderne“ wollte Blumschein deshalb auch beim Knödelfest umsetzen. „So entstand die Idee mit Pulled Pork.“

Doch wie die Idee umsetzen? „Im Mai haben wir zu experimentieren begonnen“, sagt Küchenchef Christoph Probst. Herausgekommen ist ein Knödel mit Kroketten-Hülle und einer Fülle aus Schweinefleisch. „Die Herausforderung dabei ist, die Fleischknödel so zu drehen, dass man die einzelnen Fasern des Fleisches erkennt.“

Fotos: Hotter



Reinhold Santer bereitet mit seinen beiden Kolleginnen Conny Bauhofer (l.) und Conny Reich-Gräßle die „Andreas-Hofer-Knödel“ zu.

te „Pulled-Pork-Knödel“ serviert, also Knödel mit Schweinefleisch. Das Hotel Post ist ein traditionelles Wirtshaus, das die Gäste aber auch mit vielen modernen Elementen emp-

Thema: Hotel & Wirtshaus Post

Autor: k.A.

Eine naheliegende Neuerfindung

St. Johann i.T. – „Den Knödeltisch gibt es seit 36 Jahren, aber noch nie hat jemand einen ‚St. Johanner Knödel‘ angeboten“, weiß Kurt Schmiedberger. Für den 54-jährigen Grund genug, heuer einen Knödel zu kreieren und ihn unter eben diesem Namen anzubieten. „Unser ‚St. Johanner Knödel‘ ist eine Mischung aus Speck- und Käseknödel“, verrät der Inhaber bzw. Geschäftsführer mehrerer Häuser in der Gemeinde – darunter die „Villa Masianco“, das Wirtshaus „Zum Dampf“ und die „Café Bar Egger's“.

Diese Betriebe bieten heuer insgesamt drei Knödelsorten an, nämlich Tiroler Knödel, Pressknödel und – wie bereits erwähnt – St. Johanner Knödel. Wie viele Knödel sie verkaufen werden? „Das hängt vom Wetter ab. In den vergangenen Jahren haben wir beim Knödelfest durchschnittlich 1500 Stück pro Sorte verkauft“, spricht der St. Johanner aus Erfahrung. Er ist seit den Anfängen beim Knödelfest dabei. „Die ersten Jahre waren spannend. Man hat nicht gewusst, was da auf einen zukommt. Wir haben zum Beispiel Porzellangeschirr und Silberbesteck verwendet“, erinnert sich Schmiedberger.

Der Vater von Künstlerin Tina Hötzendorfer stellt sich für das Knödelfest morgen selbst in die Küche und bereitet die Masse der Knödel zu nach dem Leitsatz: Alle ziehen an einem Strang. Eine wahrlich runde Sache. *(miho)*



In der „Villa Masianco“ ist man gerüstet: Kurt Schmiedberger (l.) und Küchenchef Ralf Kessler haben Pressknödel vorbereitet.