

St. Johann in Tirol deckt seit 30 Jahren den längsten Knödeltisch der Welt – Knödel-Experten geben Alpen-Gourmets Zubereitungs-Tipps

Hoch-Genüsse in der Heimat des Knödels

Warum Tiroler Tradition am besten schmeckt:

Die „Deftigen“ sind die Lieblinge auf dem Teller

Wenn der Duft von frischen Kräutern, herzhaftem Rauchfleisch und süßen Marillen durch die Speckbacherstrasse zieht, ist St. Johann in Tirol der Treffpunkt für Alpen-Gourmets: Zum 30. Mal decken am 24. September 15 Köche den längsten Knödeltisch der Welt - und servieren rund 25 000 Knödel in 22 verschiedenen Geschmacksrichtungen. Deftige Selchfleisch- und delikate Speckknödel dominieren auf der herzhaften, luftige Germknödel und lockere Marillknödel auf der süßen Seite.

Fred Brunner gehört zu den Knödelmeistern der ersten Stunde. "Die Deftigen", lacht der Küchenchef am siedenden Kupferkessel, "sind immer noch die absoluten Renner." Und das seit 30 Jahren, seit die Tiroler als Höhepunkt der herbstlichen Almfestwochen den Alpengourmets auftischen, was in alten Zeiten ein Arme-Leute-Essen am Berg war: "In die Knödel", nickt Brunner, "kam rein, was gerade frisch und auf dem Bauernhof vorhanden war." In der Not entstanden Rezepte, die heute Knödelgenießern aus aller Welt das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt – wie Brunners „Mauthner Semmelknödel mit Wildrahmsauce“.

"Die traditionellen Rezepte", verrät Fred Brunner, "haben sich im Laufe der Jahrhunderte kaum verändert." Was im Jahr 2011 als besondere Spezialität gekocht oder gedampft, gebraten oder geschmort und 70 bis 150 Gramm schwer auf den mehr als 300 Meter langen Tisch in der romantischen Flaniermeile des St. Johanner Ortskerns kommt, ist in der Tiroler Geschichte ein einfaches Gericht aus der Bauernküche.

Viele Rezepte wurden von den St. Johanner Köchen in den vergangenen drei Jahrzehnten in alten Aufzeichnungen neu entdeckt, leicht variiert – und von Jahr zu Jahr auch immer wieder durch exotischere Varianten ergänzt. Neben dem traditionsreichen "Speckknödel", der von Tirol aus seinen Siegeszug um die Welt startete, stehen die "Kasknödel" (oder – wegen Ihrer Fleischlosigkeit – auch "Fastenknödel" genannt), die herbstlichen "Schwammerlnködel" und die vegetarischen "Spinatknödel" hoch im Kurs der Knödelfans. Wer es besonders deftig mag, greift nach "Brat-" oder "Grammelknödeln", denen geräucherter Bauernspeck und eine Prise Knoblauch die besondere Würze verleihen. Wer eher auf Süßes steht, kann sich Topfen-, Marillen oder Germknödel auf der Zunge zergehen lassen. Als ganz besondere Spezialität gilt der Andreas Hofer Knödel mit Schokolade und Marzipan – zubereitet von Knödelfest-Mit-Initiator Karl Rainer nach dem Originalrezept von 1809.

Mehr als 600 000 Knödel haben die St. Johanner Knödelspezialisten in den vergangenen 30 Jahren allein am Knödeltisch serviert. Im Jubiläumsjahr dreht sich im Zentrum des Barockstädtchens drei Tage lang alles um die runde Spezialität: Am Vorabend des Knödelfestes verraten Knödel-Experten in der eigens aufgestellten Freiluft-Küche Tipps und Tricks für die Zubereitung zuhause, am Tag nach dem großen Knödelessen spielen die bekannten „Zillertaler“ beim Knödelfest-Frühshoppen auf.

Getrocknete Semmel, fein geriebene Kartoffeln, Eier, Salz, Pfeffer, eine Prise Muskat oder Majoran, etwas Milch und viel frische Kräuter – das ist das Grundrezept, aus dem die besten Knödel sind. „Aber mehr noch als auf die Zutaten kommt es auf das richtige Händchen beim Würzen und Formen an“, schmunzelt Josef Grander, der nicht nur Bürgermeister von St. Johann in Tirol ist, sondern auch beim 30. Knödelfest wieder selbst hinterm Kochtopf steht. „Die Rezepte“, verrät der passionierte Hotelier, der zu den Pionieren am Knödeltisch zählt und die hausgemachten „Semmelknödel mit Schwammerl“ anbietet, „stammen meist von unseren Müttern und Großmüttern“. Die Tiroler Bäuerinnen waren dabei immer schon erfinderisch, variierten die Grundzutaten mit Topfen (Quark), Käse, Speck oder Früchten, servierten Knödel mal herzhaft, mal süß.

Der „Knödeltisch“ in der „Speckbacherstrasse“ ist zwar kulinarischer (und mit 200 Musikanten auch Volksmusikalischer) Höhepunkt der St. Johanner „Almfestwochen“ und Start für die bunten Almbetriebe, die „Knödelsaison“ auf romantischen Hütten, uralten Jausenstationen und in gemütlichen Gasthöfen und Restaurants dauert aber einen ganzen Herbst lang. Bereits mit dem spätsommerlichen Beginn der „Herbst-Wanderwochen“ (29. August bis 7. Oktober), in denen bekannte Bergführer die Gäste der vier Feriengemeinden St. Johann in Tirol, Oberndorf, Kirchdorf und Erpfendorf zu den schönsten Aussichtsgipfeln zwischen Kaisergebirge und Kitzbüheler Horn führen, haben sich viele Wirte auf die Wünsche nach herzhaften Tiroler Spezialitäten eingestellt. „Bodenständige regionale und frische Küche ist wieder auf dem Vormarsch“, freut sich auch der Tourismuschef der Region Martin Weigl über die neue Liebe zu alten Gerichten.

Gipfel- und Gaumenfreuden liegen im Tiroler St. Johann stets eng beisammen – und bei Touren rund um den „Zahmen“ und den „Wilden Kaiser“ kommen Genusswanderer wie Genussradler auf ihre Kosten: Neben einem ausgedehnten Netz an Wanderwegen verfügt die Region jetzt auch über das größte E-Bike-Angebot Tirols. An fast 80 Stationen können Elektroräder gemietet werden, um mit Akku-Nachhilfe bequem die Berge zu erklimmen. Eine der imposantesten Touren führt durch das Kaiserbachtal zur Griesner Alm. Wanderern vorbehalten ist die Fortsetzung über das Stripsenjochhaus (1577 Meter) und den Feldberg (2123 Meter) zur Fischbachalm. Nicht weniger aussichtsreich, aber einfacher, geht es auf den Gipfel von St. Johanns Hausberg, dem Kitzbüheler Horn: Eine moderne Gondel führt auf den 1700 Meter hohen Harschbichl. Von dort aus lässt sich das Gipfelkreuz des „Horns“ auf 2000 Metern dann per pedes in gut eineinhalb Stunden erklimmen. Belohnt wird der Aufstieg mit einem grandiosen Ausblick über die Kitzbüheler Alpen – und die Aussicht, beim Abstieg an bekannten Einkehrpunkten vorbeizukommen, wo an blankgeputzten

Holztischen hauptsächlich hausgemachte Produkte aufgetischt werden – vom duftenden Brot, frischer Almbutter und selbstgeräuchertem Speck bis zu selbstgepressten Säften und einem frischen Bier aus der heimischen Traditionsbrauerei.

Auskunft: Tourismusverband Kitzbüheler Alpen St. Johann in Tirol – Oberndorf – Kirchdorf -
Erfendorf, Poststraße 2,

A-6380 St. Johann in Tirol, Telefon: 0043/5352/63335-0,

www.kitzalps.cc, info@kitzalps.cc

Angebot: Wander-Pauschale, 3 Übernachtungen mit Halbpension ab 117 Euro,

www.wandern.kitzalps.cc