

25. Mai 2011

Knödel – eine urige Spezialität wird zum neuen Lifestyle-Gericht

Feinschmecker mit Lust auf klassisch-raffinierte Genüsse und neue Geschmackserlebnisse zieht es verstärkt nach Oberösterreich und Niederbayern: in die Knödel-Hochburg Europas

Linz/Passau – In Deutschland und Österreich heißen sie Knödel, Klopse, Klöße. Die Italiener nennen sie Canederli und die Tschechen Knedlik. Im englischen Sprachraum heißen sie Dumplings und in China Dim Sum. Knödel in 1000-fach unterschiedlicher Form und Zusammensetzung begleiten die Menschen mindestens seit 3500 Jahren durch die Zeit und zählen zu den am weitest verbreiteten Lebensmitteln rund um den Globus. Die Knödelhochburg der Welt aber liegt im Herzen Europas: in der Region Oberösterreich und Niederbayern.



In den Wirtshäusern Oberösterreichs gibt es Knödel in allen Variationen. Besonders beliebt sind auch Knödel gefüllt mit Grammeln, einer österreichischen Spezialität aus Schweinespeck.

Foto: Oberösterreich Tourismus

„Der Knödel ist ein Oberösterreicher“, sagen die Köche im Genussland Oberösterreich – während sie mit ihren niederbayerischen Nachbarn und auch denen im nahen Böhmen um die Wette Knödel drehen. Die ganze Region im Herzen Europas ist stolz auf ihren Ruf als „Knödellandschaft“. Die Vielfalt des Angebots auf den Speisekarten in den Gasthäusern ist zur Touristenattraktion geworden und ein Magnet für Gourmets aus ganz Europa.

Vor allem in den Wirtshäusern Oberösterreichs sind Knödel in allen Variationen wahre Genuss-Ikonen. Ob Wildleberknödel, Erdäpfel- und Griesknödel, Räucherforellenknödel, Linzer Seidenknödel, kleine überbackene Speckknödel oder Knödel mit würziger Füllung aus Grammeln, Haschee oder Speck. Blunzenknödel, überbackene Lammknödel oder Hochzeitsknödel: Dank exzellenter Vielfalt ist der Knödel in Bayern und Österreich selbst im Zeitalter von Hamburgern und Pommes frites auch bei jungen Genießern heute wieder ein echtes Lifestyle-Gericht.

PRESSEKONTAKT:

Oberösterreich Tourismus
Freistädter Straße 119
A-4041 Linz

Ansprechpartnerin:
Sabine Günterseder

Email: presse@oberoesterreich.at
Tel. +43 (0)732 / 7277 552

Tourismusverband Ostbayern e.V.
Im Gewerbepark D04
D-93059 Regensburg

Ansprechpartnerin:
Ulrike Eberl-Walter

eberl-walter@ostbayern-tourismus.de
Tel. +49 (0) 941/58539-12



Niederbayerns Knödel-Metropole ist die Stadt Deggendorf, seit dem 19. Jahrhundert Trägerin des Prädikats „Knödelstadt“ und einer ganz speziellen Knödelspezialität auf der Speisekarte in vielen Lokalen: Deggendorfer Knödel. Die süße Köstlichkeit kommt als Praline oder Backwerk aus Biskuitteig auf den Tisch. Ganz speziell sind auch die böhmischen Knödel, die jenseits der bayerisch-tschechischen, bzw. österreichisch-tschechischen Grenze als Sattmacher bei keinem Schweinebraten fehlen dürfen. Sie werden aus Hefeteig gezaubert und vor dem Servieren in Scheiben geschnitten.

Jeden Tag wird in den Küchen der Region, in den zahllosen exzellenten Restaurants, in den uralten Gasthöfen zwischen Linz und Straubing, dem Mühlviertel und dem Bayerischen Wald ein neues Knödelgericht geboren: Knödel größer und kleiner, aus Mehl, Kartoffeln oder Gries, niederbayerische Reiberknödel oder Knödel nach Innviertler Art. Es gibt sie auch süß mit Zwetschgen, Marillen, Erdbeeren, Eis oder Nougat. Der Erfindungsgabe sind kaum Grenzen gesetzt. Deshalb wird es wohl auch in Zukunft niemand schaffen, dem Knödelland zwischen Voralpenland, Donau, dem Bayerischen und dem Böhmerwald seine Spitzenstellung als Knödelhochburg der Welt streitig zu machen.

Rezepte als Anregung zum Nachkochen gibt es im Internet unter www.genussland.at.

Hinweis für die Redaktion: Weitere Presstexte und attraktive Fotos in Druckqualität finden Sie im Internet unter <http://grenzenlos.newswork.de>

PRESSEKONTAKT:

Oberösterreich Tourismus
Freistädter Straße 119
A-4041 Linz

Ansprechpartnerin:
Sabine Günterseder

Email: presse@oberoesterreich.at
Tel. +43 (0)732 / 7277 552

Tourismusverband Ostbayern e.V.
Im Gewerbepark D04
D-93059 Regensburg

Ansprechpartnerin:
Ulrike Eberl-Walter

eberl-walter@ostbayern-tourismus.de
Tel. +49 (0) 941/58539-12

