

Runde Beilage
Semmelknödel
aus altem Brot
mit Kräutern.

Setzen auf Kugeln
Jürgen Leonhards-
berger und seine
Frau Olivia.



Da kommt was angerollt

GENUSS → In Meilen ZH arbeitet die «erste Knödelfabrik der Schweiz» daran, den Knödel zum Food-Trend 2016 zu machen.

Christiane Binder
@Christiane_Binder

Jürgen Leonhardsberger, der Chef der Meilener «Knödel Factory», ist fest davon überzeugt, dass bald eine Knödelwelle das Land überzieht. Denn bislang war die bei den Österreichern und Deutschen unverzichtbare kugelige Beilage in der Schweiz – mit Ausnahme vom knödelaffinen Graubünden – ziemlich unpopulär. Leonhardsberger schiebt das auf die Habsburger. Deren Herrschaftsgebiet überzog die Schweiz nie flächendeckend, und so etablierte sich auch deren Küche nicht.

Dass das anders werden könnte, bemerkte der Unternehmer Leonhardsberger zunächst auf privater Ebene. Sein Vater stammt aus Zell am See im österreichischen Pinzgau. Für die landesüblichen Kaspresknödel gibts ein Familienrezept, nach dem Leonhardsberger und seine Frau Olivia ihre Gäste bekochten. «Die konnten nicht genug davon kriegen», sagt er. Mit 20 Franken Startkapital gründete er die «Knödel Factory».

Zunächst tüftelte das Ehepaar in der Garage an der Teig- und Würzmischung. Heute produzieren sie in Meilen über zehn Knö-

delsorten. Abnehmer sind vorwiegend Restaurants «bis hinauf zur Sternegastronomie», wie Leonhardsberger betont, sowie Caterer und Oktoberfeste. In kürzester Zeit wurden ihm «100 000 Knödel» förmlich aus der Hand gerissen, sagt er. Im Angebot sind «Chäsknödel» mit Sbrinz, Spinat-, Gemüse- und Speckknödel sowie die Eigenkreationen «Mexikaner» (mit roten Bohnen und Chili) und «Erbse-Curry», dazu süsse Varianten mit Marillen, Zwetschgen oder Nutella. Leonhardsbergers Erfindung, das «Knödel-Panini» – gegrillte Knödelhälften mit Tomate dazwischen – verkauften sich

Mexikanischer Knödel mit Bohnen und Chili.

auch am Factory-Stand im Zürcher «Wienachtsdorf» am Bellevue sehr gut. Das Brot dafür lässt er sich aus Österreich liefern.

Sollte der Knödel die Schweiz aufrollen, wird die Zubereitung auch für Hobbyköche interessant. Die wird in den Stammländern wie eine Wissenschaft betrieben. In Franken zum Beispiel können sich Hausfrauen richtig darüber streiten, ob in die «Klöße», wie man dort sagt, geröstetes Brot gehört oder nicht. Der fränkische Kloss ist übrigens aus Kartoffeln. Das Wort kommt vom althochdeutschen «Kloz» für Klumpen, während sich der bayerische Knödel, typischer-

weise ein Semmelknödel, sprachlich aufs lateinische «Nodus» für Knoten zurückführen lässt. Aber egal, ob es ein Semmel- oder Kartoffelknödel ist, ein «halb und halb» aus beidem, oder ob der Grundteig aus Griess, Mehl oder Quark (Topfen) hergestellt wird – ohne Übung gelingt der Klumpen nicht. Das Knödel-Know-how sucht man sich am besten im Internet zusammen. Gute Tipps gibts auf österreichischen Seiten wie ichkoche.at. Als Einführung in die fränkische Knödel-Kunde ist das Kochtagebuch «Heute gibts» nützlich. ●

Knödel Factory. Weidstr. 50, Meilen, anfrage@knoedelfactory.ch, 079/679 04 88. Lieferung an privat ist ab einer bestimmten Menge möglich. Am 21. Mai ist das «erste Schweizer Knödelfest» in Richterswil ZH geplant.