

IN DIE BERG ISS' I GERM(KNÖDEL)!

Wenn der Berg ruft, antwortet ihm der Magen. Germknödel, Kaiserschmarrn, Topfen- oder Apfelstrudel oder pikante Kaspressknödel dürfen demnach auf keiner Hüttenkarte fehlen. Toni Kaiser und Bauernland garantieren, das die Tradition aufrecht erhalten bleibt. Klassiker schmecken halt einfach. ●

Tradition hat mit Zeit zu tun und bei Toni Kaiser mit gut versorgten zwei Generationen. Seit den 70er-Jahren begleitet uns der Toni Kaiser Germknödel. So einen flaumig-luftigen Teig mit fruchtiger Fülle bekommt man selbst gar nicht hin. Mit Mohnzucker und Butterschmalz getoppt, läuft einem das Wasser alleine schon beim Gedanken daran im Mund zusammen. Zur Hüttengaudi gehört der Germknödel einfach dazu – egal, ob im Sommer oder Winter. Das Erfolgsrezept gibt es inzwischen in mehreren Varianten mit verschiedenen Füllungen.

Den 120g-Klassiker mit Powidl Fülle, den 170g-Riesen mit Powidl-, Kirsch- oder Heidelbeer-Fülle oder den 60g-Dessertgermknödel mit Powidl- oder Heidelbeer-Fülle. Es gibt eigentlich keine gramm(atischen) Ausreden – einer muss es sein.

Mindestens ebenso viel Tradition hat der Kaiserschmarren. Die feine Wiener Rezeptur ist besonders flaumig. Mit Zwetschenröster oder Apfelmus serviert, kann man diesem Leckerbissen kaum widerstehen. Und weil Toni Kaiser weiß, was Wanderer wünschen, gibt es den Kaiserschmarren mit oder ohne Rosinen.

Der dritte Klassiker am Berg ist der Strudel. Die einen wollen Apfel, andere können nicht vom Topfen lassen. Was auch immer gewünscht wird, Toni Kaiser bietet sie in unterschiedlichen Größen portioniert oder im Ganzen. Gebacken oder ungebacken.

Die Kaspressknödel hat man quasi am Berg erfunden. Sie kommen ursprünglich aus Tirol und sind heute im ganzen Land ein pikanter Fixstarter. Als herzhaftes Suppeneinlage mit Bergkäse verfeinert sind die Kaspressknödel von Bauernland genauso beliebt, wie als Hauptspeise. Kombiniert mit Sauerkraut kräftigen Sie den müden Wandersmann. ●

