Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 100 (1974)
Heft: 47

Artikel: Rund um den Knödel
Autor: Scarpi, N. O.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-513135

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Rund um den Knödel

Drei K waren die Pfeiler der österreichisch-ungarischen Monarchie: Kaiser, Kirche und Küche. Doch an Stelle des etwas abstrakten Begriffs «Küche» liesse sich das dritte K mit Recht als der Anfangsbuchstabe des sehr konkreten Begriffs Knödel deuten. Das Kochbuch der Prager deutschen Kochschule aus dem Jahr 1927 fängt bei seinem Abschnitt «Einfache Mehlspeisen» mit nicht weniger als dreiundzwanzig Knödelarten an! Und mühelos kann ich diese respektable Zahl um mindestens sieben erhöhen, so dass wir bei dreissig halten! In Frankreich gibt es ein Kochbuch, das hundert Arten kennt, ein Ei zuzubereiten; ich habe es nicht nachgeprüft, bin aber bereit, es zu glauben. Und doch imponieren mir die dreissig Knödelarten mehr. Sie sind jedenfalls weit eher ein Symbol der Donaumonarchie, als die Eier ein Symbol des kochstolzen Frankreich sind.

Das Danaergeschenk des Wissensdurstes, dem wir die Relativitätstheorie und andere sättigende Weisheiten verdanken, ist wohl jedem eingebrannt, und wäre es auch nur ein atomgrosser Tropfen dieses Wissensdurstes. Und so verlangte es mich, der Geschichte des Knödels nachzugehn. Kommt er in der Bibel vor? War der Mangel an Knödeln eine ägyptische Plage? Heisst es bei Homer etwa: «Und sie streckten die Hände nach lekker bereiteten Knödeln»? «Die Kreuzfahrer und der Knödel» wäre gewiss ein dankbares Thema für eine Doktordissertation. Aber ich suchte vergebens. Endlich schlug ich den mir vertrauten Meyer aus dem Jahr 1908 auf, der mich schon aus manchen Nöten gerettet hat, obgleich er vom Atom noch sehr wenig weiss und wir leider zuviel. Was ich fand, war Knockholt, ein Dorf in Kent, und Karl Knoke (1841–1867), der einen «Praktisch-theoretischen Kommentar zu den Pastoralbriefen des Apostels Paulus» schrieb. Dazwischen aber – «Ha!» hätte man früher in historischen Romanen geschrieben – dazwischen steht «Knodalin»! Das muss es sein! Knodalinum wahrscheinlich bei Vergil eine Lieblingsspeise des Aeneas! Doch jener Tropfen Wissensdurst lässt keine Ruhe, und so lese ich weiter, und mein Herz blutet. Ach, es ist nicht der Ur-Knödel, den ich hier finde! Knodalin ist einfach und schlicht eine «von Mühlberg in Aarau angegebene Mischung von Fuselöl, Nitrobenzol, Schmierseife und xanthogensaurem Kalk, die zur Vertilgung von Ungeziefer verwendet wird!

Nein, das ist kaum als Knödelrezept zu verwerten. Klappen wir denn den Meyer zu und öffnen wir das Prager Kochbuch. Welche Ueppigkeit strömt auf den Leser ein! Mehlknödel, Hefeknödel, Speckknödel gleich in zwei Formen, Bauernknödel, Palffyknödel, auch gleich zweimal, weil anscheinend die ungarische Aristokratie in Gestalt des Grafen Palffy den immerhin eher bürgerlichen Knödel nicht verschmähte. Und siehe, auch nach dem Fürsten Schwarzenberg heisst eine Knödelart, einem der mächtigsten Magnaten Oesterreichs, nach ihm, der ganz Südböhmen beherrschte und eigenes Militär haben durfte. Und sein Knödel ist so vornehm, dass man den Teig in eine Serviette wickelt, bevor man ihn eine Stunde in Salzwasser kochen lässt. Die Karthäuser haben ihren Knödel, die Wiener, die Tiroler, die Kärntner. Und nun kommen vier Rezepte von Topfenknödeln, eines verlockender als das andere. Oestlich von Buchs heisst der Quark «Topfen». Das mit Griess möge hier verraten werden:

Man treibt 3/4 Kilo Topfen mit 7 Dekagramm (70 g) Butter und 6 ganzen Eiern ab, gibt 2 1/2 Deziliter Griess und 1 Handvoll Semmelbrösel dazu, lässt die Masse stehn, damit der Griess aufquillt, formt dann mit aufgestaubtem Mehl runde Knödel und kocht ein Stück zur Probe ein. Ist es zu fest, so gibt man 1 Löffel Schmetten hinein – so nannte man in Prag den Rahm nach dem tschechischen Wort smetana, das durch einen grossen Komponisten und durch zahllose Rezepte geheiligt ist – wenn zu locker, etwas Griess. Man kocht die Knödel 1/2 Stunde in Salzwasser und begiesst sie reichlich mit heisser Butter.

Aus eigener Erfahrung würde ich mir erlauben, auch reichlich Zukker und Zimt vorzuschlagen.

Und so geht es noch seitenweise weiter. Natürlich werden auch die drei Obstknödel nicht vergessen, die Kirschen-, die Zwetschgen-, die Aprikosenknödel, welch letzte – nicht letztere! – auch Marillenknödel hiessen, im Elternhaus gab es drei verschiedene Teigarten. Am ausgiebigsten ist natürlich der Erdäpfelteig. Da genügt es, wenn man für jeden Esser zwölf Knödel rechnet ...

Nun? Gebührt dem Knödel nicht die Ehre, das dritte K unter den Stützen der Monarchie gewesen zu sein, ja, über alle unglückseligen Teilungen hinaus noch heute eine gewisse Einigkeit der zersplitterten Kronländer zu symbolisieren?

Und wie steht es in andern Ländern? In Bayern kennt man den Knödel natürlich auch, in Norddeutschland heisst er Kloss, und Königsberg ist nicht nur durch Immanuel Kant berühmt, sondern auch durch die Königsberger Klopse, zu denen eine Kapernsauce empfehlenswert ist. Auch Frankreich, sonst allzu stolz auf die eigene Küche, um über die Grenze zu schauen – «Anderswo ernährt man sich, in Frankreich isst man» heisst das bescheidene französische Wort – hat immerhin dem Knödel einen kleinen Raum gewährt, es nennt ihn quenelle, und die Quenelles de brochet haben eine gewisse Berühmtheit erlangt. In englischen Kochbüchern fand ich den Knödel nicht. Wie sagte doch vor 1914 der Wiener, als er in London ein langes Menu einschlang:

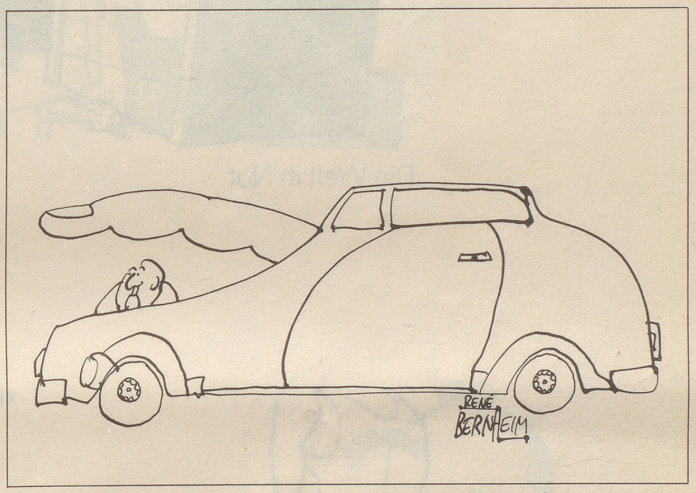
«Aber die Meere beherrschen...!»

Statt meine Forschungen fortzusetzen, entsann ich mich, dass bei uns an Tagen grosser Wäsche die Semmelknödel das Dessert waren und entsprechend Wäscheknödel hiessen. Es waren grosse, ovale Gebilde, die man in dicke Scheiben schnitt. Dazu gab es Sauerkraut oder Schwammerlsauce – in unterentwickelten Ländern Pilzsauce gegenannt – der geröstete Zwiebeln oder auch für Feinschmecker Powidlsauce – in den oben erwähnten Ländern heisst Powidl Pflaumenmus und schmeckt auch ähnlich.

Von Tenören sagt man, sie hätten einen Knödel in der Kehle; wir, die wir nicht Ritter vom hohen C sind, sondern von Ess-Dur, behalten ihn nicht in der Kehle, wir schlucken ihn. Siehe Prager Kochbuch Seiten 249 bis 254.

Nicht gerechnet die Knödel für die Suppe auf Seite 32.

N. O. Scarpi



«Jawohl, Herr Bundesrat, Sie werden erwartet ...!»