



Knödeln – in Fischbachau eine runde Sache

Beitrag

Eine runde und feine Sache sind in der Gemeinde Fischbachau die Knödeln aus der Hand von Michaela Schmitz-Guggenbichler. Gelten die handgemachten Knödeln allgemein als wertvoller Bestandteil der besonderen bayerischen Küche, so kommen sie bei der gelernten Hotelfachfrau zu einer erweiterten Bedeutung. Wie es sogar bis zur eigenen Knödelkochschule kam, das erzählt Frau Schmitz-Guggenbichler in ihrem elterlichen Betrieb „Die Alte Bergmühle“ in Fischbachau.

„Angefangen hat es eigentlich ganz banal, indem man immer wieder überlegt hat, wie man viele übrige Kleinigkeiten nachhaltig noch sinnvoll in der Küche verwenden könnte. Da drehten sich die Gedanken oft um Knödel, die ja bekannt dafür sind, sich hierfür gut zu eignen. So entstand mit den „Birkensteiner Knödeleien“ dann sogar ein eigener Knödelkurs“. Dieser kam auch deshalb zustande, weil über die Tourist-Information eine Anfrage für einen Kochkurs von Journalisten vorlag und weil durch das schon vorherige, gemeinsame Kochen mit Hausgästen viel Spaß und Freude aufkam.

Und so erläutert die Kursleiterin die Spezialität Knödel: „Was für den Italiener die Nudeln sind, sind für den Bayern die Knödel. Und der Bayerische Knödelhimmel bietet eine große und facettenreiche Auswahl: Vom Spinatknödel über den Speckknödel, den Kas-Knödel, süße Zwetschgen- oder Marillenknödel und nicht zuletzt den klassischen Semmelknödel.“

Die große Kunst der Knödelherstellung und viel Wissenswertes zu diesem Thema erfahren Interessierte beim Kochkurs „Birkensteiner Knödeleien“ mit Michaela Schmitz-Guggenbichler, deren Mann Florian im Übrigen das Café Mesner im benachbarten Schliersee betreibt. Kursteilnehmer und Kursleiterin kochen bei den Kursen in fröhlicher Runde ein leckeres Knödelmenü, das anschließend natürlich auch gemeinsam verspeist werden darf.

Für das Jahr 2023 sind wieder neue Kurstermine geplant, die in der „Alten Bergmühle“ in Fischbachau ab jeweils 16:00 Uhr stattfinden. Etwa vier bis viereinhalb Stunden dauert der Kurs, die aktuellen Termine finden Sie auf der Website: www.bergmuehle.bayern unter der Rubrik „Knödeleien“.

Neben diesen offenen Kursen – gibt es zudem die Möglichkeit Exklusivkurse für Gruppen, die an

einem Gemeinschaftserlebnis interessiert sind und das Teambuilding vertiefen wollen, zu buchen.

Kontakt:

- Landgasthof "Alte Bergmühle"
- Michaela Schmitz-Guggenbichler
- Birkensteinstraße 60
- 83730 Fischbachau
- Telefon: 0 80 28 / 732
- schmitz.bergmuehle@t-online.de
- www.bergmuehle.bayern

Text: hö – **Fotos:** Christian Schraner

Beitrag entstand in Kooperation mit dem Wendelstein Anzeiger – www.wendelstein-anzeiger.de



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Fischbachau
2. Knödel
3. Weitere Umgebung