

Ein Sonntag ohne Klöße verlöre viel von seiner Größe“ sagt der Volksmund. Das Sprichwort hat auch für Andreas Geitl aus München seine Gültigkeit: „Ich bin Kloß- bzw. Knödel-Fan aus Überzeugung.“ Ob im *Paulaner* am Nockherberg, wo er bis zum derzeitigen Umbau 15 Jahre wirkte, oder aktuell in der *Grünwalder Einkehr* und im Festzelt *Winzerer Fährndl* auf der Münchener Wiesn – in allen Gastronomiebetrieben, in denen Andreas Geitl seinen Kochlöffel im Spiel hat, nimmt der Knödel eine Pole-Position ein. „Den Vergleich mit der Kartoffel braucht der Knödel keinesfalls zu fürchten“, sagt Geitl. „Im Gegenteil: Er ist wesentlich vielseitiger und gibt dem Koch viel Raum, den eigenen Stil einzubringen.“

Zu Geitls Bedauern wird der Knödel als Profilierungsinstrument in der Gastronomie unterschätzt, und er weiß auch den Grund: „Das Image ist nicht sexy genug.“ Bei Knödel denken die meisten an etwas Deftiges, Großes, Schweres. Andreas Geitl will mit dem Vorurteil vom Knödel als mächtigem Sattmacher aufräumen. „Wir erfinden den Knödel nicht neu, sondern geben ihm einen neuen, raffinierten Twist.“ Der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt. „Ein Knödel muss nicht zwangsläufig rund sein“, sagt Andreas Geitl. Sein Brezen-Guglhupf z.B. ist ein Knödel, der in der Guglhupf-Form gebacken wird. Er basiert auf einem Semmelknödelteig mit Brezen, Milch, Petersilie, Zwiebel und Eigelb. Das Eiweiß wird aufgeschlagen, untergehoben und ab geht's in den Ofen.

Auch müssen es nicht immer Grammeln sein, sprich ausgelassene Schinkenspeck-

stückchen, die dem Knödel sein Innenleben verleihen. Gefüllt mit Basilikum und getrockneten Tomaten, erhält er schnell einen italienischen Touch und passt damit gut in die Sommerküche. Andreas Geitl spielt mit immer wieder neuen Zutaten. So entstehen Steinpilzknödel, Parmesanknödel mit Sonnenblumenkernen und geraspelten Karotten („für den Knack“), Räucherfisch-Semmelknödel oder Erdbeer-Schokoladen-Knödel: „Wir nehmen eine Erdbeere und füllen sie vorsichtig mit Schokolade“, erläutert der Küchendirektor und TV-Koch. „Dann umhüllen wir sie mit Kartoffelknödelteig und garen den Knödel. Zum Schluss wenden wir die kleine Kugel noch in Amaretto-Brösel – fertig ist ein tolles Dessert!“

Ist der Knödel auch Fine-Dining-tauglich? „Aber ja“, sagt Andreas Geitl und verweist auf seinen Champagner-Knödel: „In Kombination mit einem milden Weinkraut passt er sogar zum Zanderfilet.“ Der Clou: Das gewürfelte Toastbrot wird bei diesem Knödel nicht wie gewohnt mit Milch, sondern mit Champagner getränkt. Danach leicht geschlagenes Eiweiß unterheben, damit der Knödel hell und locker bleibt, und noch eine Handvoll in Champagner getränkte Rosinen zufügen. Der Knödel gart in einer Leberkäs-Form und wird in Scheiben geschnitten.

Vor gut einem Jahr wurde Andreas Geitl vom Knödelspezialist Burgis (Neumarkt i.d. Oberpfalz) entdeckt und wirkt seither als Knödel-Repräsentant auch an der Rezeptentwicklung neuer Kreationen mit. Eine davon ist der Holledauer Kartoffelknödel, der seine Premiere im *Winzerer Fährndl* auf der Wiesn 2016 mit Bravour bestand. Dahinter verbirgt sich ein Kartoffelknödel mit einem Innenleben aus in Butter getränkter Breze, Sauerkraut, Weißbier und etwas Kümmel. Weitere Neuentwicklungen, die



Seit kurzem ist Andreas Geitl Knödelrepräsentant für Burgis – hier ein Schnappschuss beim Oktoberfest vor dem Festzelt *Winzerer Fährndl* mit Timo Burger, verantwortlich für Vertrieb, Marketing und Logistik

in die Produktion gingen, sind ein Bergkäse-Knödel sowie ein Bayerischer Liebesknödel, der mit Himbeer und Mango gefüllt ist.

Convenience-Lösungen sind für Andreas Geitl durchaus nicht ehrenrührig. „Es ist ja nicht ganz einfach, einen Kloßteig herzustellen, der längere Standzeiten verträgt“, betont er. „Ein Knödelteig aus industrieller Fertigung ist eine ideale Lösung. Die Qualität ist oftmals besser als bei der selbstgemachten Masse, und die Knödel gelingen immer!“ Sein Tipp für Knödel-Einsteiger: „Spielen Sie mit Größe und Zutaten. Ein kleiner Semmelknödel, der nach dem Garen in leicht gebräunter Butter geschwenkt und in gehackter frischer Petersilie gewendet wird, ist ein leckerer Eyecatcher, der hervorragend zu Pilzgerichten passt.“ Auch andere Zutaten wie zum Beispiel Nüsse oder Paprikawürfel eignen sich ideal als Knödel-„Kleider“ und bringen Andreas Geitl zum Schwärmen: „Mit wenig Aufwand erhält der Knödel einen völlig neuen Look!“ *Cornelia Liederbach*

FOTOS: BURGIS

Der mit dem Knödel tanzt

Andreas Geitl hat eine Passion: Knödel in allen Variationen. Der Münchener Küchendirektor und TV-Koch plädiert für die Neuinterpretation des Beilagen-Klassikers, gerne auch als (vegetarischer) Hauptdarsteller für die Tellermitte

