

## Deggendorfer Knödel: eine bayerische Legende

Altes Brot, Milch, Eier, Zwiebeln und Gewürze – das sind die typischen Zutaten für Knödel, die vor allem in Süddeutschland sehr beliebt sind. Eine ganz besondere Beziehung zu Knödeln hat das niederbayerische Deggendorf: Sie sollen die Stadt sogar vor einer feindlichen **Belagerung** gerettet haben. Und auch die Zutaten für echte Deggendorfer Knödel sind etwas anders.

### Manuskript

SPRECHER:

Ein Knödel mit Überraschungseffekt: außen dunkel, innen weiß – ein typischer Deggendorfer Knödel. Knödel sollen einst die bayerische Stadt gerettet haben. Seitdem **steht** in Deggendorf alles **in ihrem Zeichen**. Essen kann man sie zum Beispiel hier, im Restaurant „Zur Knödelwerferin“. Woher dieser Name kommt, dazu später mehr. Er ist hier der Chef, und er weiß ziemlich viel über Knödel.

HELMUT KURZ (Restaurantbetreiber):

Mein Name ist Helmut Kurz. Ich bin der **Wirt** vom Gasthaus „Zur Knödelwerferin“. Und wir machen gerne Knödel, weil man kann die sehr gut **variieren**, und [sie] passen überall gut dazu und man kann so manches drin verstecken.

SPRECHER:

Knödel als Versteck? Das wollen wir genauer wissen. Für die Zubereitung des typisch bayerischen **Semmelknödels**, also einem Knödel aus Brötchen, braucht man **zerkleinertes** Schwarzbrot und zerkleinerte Semmeln, rote Zwiebeln, Eier, helle Zwiebeln, Milch, **Petersilie**, etwas Butter, Salz, **Muskatnuss** und Pfeffer.

HELMUT KURZ:

Unsere **eigens kreierten** Deggendorfer Knödel – der besteht aus zwei **Teigen**, dem ganzen normalen Semmelknödel-Teig als Kern, und das wird **umhüllt** mit einer Schwarzbrotknödel-**Masse**.

SPRECHER:

Zuerst die Zwiebeln in der **zerlassenen** Butter anbraten, bis sie **glasig** sind.

HELMUT KURZ:

Dann geben wir die Petersilie dazu, dass der Geschmack richtig rauskommt.

SPRECHER:

Die Masse zu den zerkleinerten Brötchen geben. Die hat man am besten schon am Vortag gekauft.

HELMUT KURZ:

Es war früher eigentlich eine Speise-Reste-**Verwertung**. Das ist eigentlich die Erfindung oder der Grund, warum man Knödel gemacht hat.

SPRECHER:

Aber erst mal muss die Milch **aufgekocht** und dann zu den **zerbröselten** Semmeln gegeben werden. Dann mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Die Masse etwas **abkühlen** lassen, erst danach das Ei hinzufügen.

HELMUT KURZ:

Jetzt kommt der eigentliche **Akt**: die Masse **verkneten**. Sehr wichtig [ist], dass die Hände natürlich sauber sind. Und jetzt einfach richtig **gatschen**.

SPRECHER:

Jetzt kleine Bälle formen. Diese müssen dann für ungefähr zehn Minuten in den **Tiefkühlschrank**, damit sie leicht **anfrieren**. Zeit, den Schwarzbrot-Teig zu machen, ebenfalls aus Brot vom Vortag. Der Schwarzbrot-Teig wird **nach dem gleichen Prinzip** zubereitet: angebratene Zwiebeln und Petersilie mit Brot, Milch und Eiern **vermengen**.

HELMUT KURZ:

Die Masse passt, ist ein bisschen fester als die Semmelknödel-Masse, und somit können wir mit unserem Verstecken der **Kerne** beginnen. Man muss schon versuchen, die Fläche 'n bisschen **glatt** zu machen, sonst bricht es. Also, es ist nicht ganz einfach. Und drum ist es eben wichtig, dass der schön kalt ist, weil dann ist er fest. So, und jetzt: **Simsalabim!** Und jetzt schön drehen, damit man das so **verstreicht**, dass eben keine **Risse** drin sind. Wenn das Wasser reingeht, dann **fällt** er **auseinander**.

SPRECHER:

Die Knödel kommen ins kochende Salzwasser.

HELMUT KURZ:

Und auf Wiedersehen!

SPRECHER:

Fünf Minuten mit **Deckel** kochen, dann die Hitze etwas reduzieren und weitere 15 Minuten **ziehen lassen**. In der Zwischenzeit schauen wir, warum **sich** hier in Deggendorf alles **um** diese Teigbälle **dreht**. Die Stadt soll einer Legende nach im 13. Jahrhundert belagert worden sein. Die Angreifer wollten die Deggendorfer **aushungern**, doch diese Frau soll sie alle gerettet haben. Mit einer Schüssel voller frischer Knödel begegnete sie demnach zufällig einem Angreifer.

ANJA FRÖHLICH (Leiterin der Deggendorfer Museen):

**Geistesgegenwärtig** nahm sie einen dieser Knödel, **bewarf** damit den **Späher**, der komplett natürlich erstaunt war darüber, dass die Deggendorfer jetzt schon mit Essen werfen können, zurück ins feindliche Lager **sprintete** und sagte: „Die Belagerung, die lohnt sich nicht, die haben so viel Essen, die können damit sogar schon werfen.“

SPRECHER:

Und jetzt ist die Knödelwerferin fester **Bestandteil** der Stadt. Die Deggendorfer haben ihr ein Denkmal **gewidmet** und man kann sie sich sogar um den Hals legen. Zurück in die Küche: Die Knödel sind fertig.

HELMUT KURZ:

Solange er unten ist, ist sowieso überhaupt nicht möglich, dass er fertig ist. Aber sie sollen trotzdem auch oben noch ein **bissel** ziehen. Er sollte schon **gar** sein, sonst schmeckt es nicht.

SPRECHER:

Den gegarten Knödel gibt's mit frischen **Pfifferlingen** und **Rahmsoße**. Heute brauchen die Deggendorfer ihre Knödel zum Glück nicht mehr als **Wurfgeschoss** – und können sie einfach nur genießen.

---

## Glossar

**Knödel, - (m.)** – eine runde Kugel aus Teig

**Legende, -n (f.)** – hier: eine Geschichte, die seit langer Zeit erzählt wird, aber nicht wahr sein muss

**Belagerung, -en (f.)** – hier: die Tatsache, dass Angreifer einen Ort einnehmen

**im Zeichen von etwas/jemandem stehen** – von etwas beeinflusst werden

**Wirt, -e/Wirtin, -nen** – jemand, der ein Restaurant besitzt und betreibt

**etwas variieren** – hier: immer ein bisschen anders machen

**Semmel, -n (f., bairisch)** – das Brötchen

**etwas zerkleinern** – etwas in kleine Stücke teilen

**Petersilie (f., nur Singular)** – eine dunkelgrüne Pflanze, die zum Würzen von Speisen verwendet wird

**Muskatnuss, -nüsse (f.)** – ein Kern, der zu Pulver zerrieben als Gewürz verwendet wird

**eigens** – selbst

**etwas kreieren** – etwas erschaffen; etwas gestalten

**Teig, -e (m.)** – eine weiche Masse aus verschiedenen Zutaten, die man kneten kann und aus der Brot oder Kuchen gebacken wird

**etwas um|hüllen** – sich von außen um etwas legen; eine äußere Schicht bilden

**Masse (f., hier nur Singular)** – hier: der Teig

**etwas zerlassen** – etwas durch Hitze flüssig werden lassen

**glasig** – durchsichtig; transparent

**Verwertung (f., nur Singular)** – die Tatsache, dass man etwas nutzt und nicht wegwirft

**etwas auf|kochen** – etwas Flüssiges so lange erhitzen, bis es kocht

**etwas zerbröseln** – etwas in viele kleine Krümel oder Stücke zerbrechen

**ab|kühlen** – kälter werden

**Akt, -e (m.)** – hier: die Tätigkeit, um die es geht

**etwas verkneten** – Zutaten (z. B. Eier, Mehl) mit den Händen oder einem elektrischen Rührgerät so vermischen, dass ein fester Teig dabei entsteht

**gatschen** – süddeutsch für: kneten

**Tiefkühlschrank, -schränke (m.)** – ein Kühlschrank mit Temperaturen unter 0 Grad Celsius

**etwas an|frieren** – etwas kurz in eine Umgebung mit unter 0 Grad Celsius legen, sodass es ein wenig gefriert

**nach dem gleichen Prinzip** – auf die gleiche Art und Weise

**etwas vermengen** – etwas mischen

**Kern, -e (m.)** – hier: das Innere, das in der Mitte ist

**glatt** – so, dass etwas eine sehr regelmäßige Oberfläche und keine Ecken hat

**Simsalabim** (ohne Artikel, nur Singular) – ein Spruch, den man sagt, wenn etwas wie Magie passiert

**etwas verstreichen** – hier: so über eine Masse streichen, dass sie sich gleichmäßig verteilt

**Riss, -e (m.)** – die Stelle, an der etwas gerissen ist

**auseinander|fallen** – kaputtgehen; in mehrere Teile zerbrechen

**Deckel, - (m.)** – etwas, mit dem man einen Behälter (z. B. eine Dose, einen Topf, eine Kiste) verschließt

**etwas ziehen lassen** – etwas beim Kochen eine gewisse Zeit stehen lassen, bis es gar ist bzw. den gewünschten Geschmack hat (z. B. Tee, Kaffee)

**sich um etwas drehen** – um etwas gehen

**jemanden aus|hungern** – im Krieg die Lebensmittelversorgung des Feindes stoppen, damit der aufgibt

**geistesgegenwärtig** – sehr wach; mit den Gedanken in der Situation

**jemanden bewerfen** – etwas auf jemanden werfen

**Späher, -/Späherin, -nen** – hier: ein Aufklärer/eine Aufklärerin; jemand, der die feindliche Seite beobachtet

**sprinten** – umgangssprachlich für: schnell rennen

**Bestandteil, -e (m.)** – ein Teil von einem Ganzen

**jemandem etwas widmen** – etwas speziell für jemanden machen

**bissel** – ein bisschen

**gar** – hier: fertig gekocht

**Pfifferling, -e (m.)** – ein Speisepilz

**Rahm (m., nur Singular)** – die Sahne

**Wurfgeschoss, -e (n.)** – etwas, was man verwendet, um jemanden zu bewerfen

*Autorinnen: Anja Koch; Arwen Dammann*