

Das sind Bayerns neue Knödel-Könige

Oberpfälzer Paar erfindet 65 Rezepte mit dem leckeren Klassiker

Schon als Kind formte Hans Bauer mit seiner Familie bis zu 250 Knödel an einem Tag. Im Wirtshaus seiner Eltern im oberpfälzischen Rohrbach. „Mit zehn, elf Jahren habe ich meine ersten Knödel gedreht“, erzählt der heute 60-Jährige. Grob geschätzt dürften es gut 20 000 Knödel gewesen sein, die allein der kleine und später größere Hans gedreht hat.

Nach Jahrzehnten Pause hat er es jetzt wieder getan

– zusammen mit seiner Lebenspartnerin Sandra Leitner (44) formte er zahllose Knödel. Nicht als Beilage, sondern als Hauptspeise: „Diese Knödel sind Seelenschmeichler, Herzerwärmer, Gaumenfreude und Glücksmacher.“ Selbst kreiert, selbst getestet und für sehr gut befunden. 65 Knödelrezepte.

„Mein Herzblut liegt immer noch in der Gastronomie“, sagt Hans Bauer, Geschäftsführer eines Marke-

ting- und Designbüros. Er und Sandra Leitner, die in Zeitlarn wohnen, sind in der Küche mindestens genauso kreativ wie in ihren Berufen. Die Komposition der Knödel, die Zutaten, die Beilagen, jeder Spritzer Soße – alles ist geschmacklich und farblich harmonisch aufeinander abgestimmt. Gäbe es den Spruch „Das Auge isst mit“ nicht schon, müsste er spätestens jetzt mit Bauers und Leitners Knödelkochbuch er-

funden werden. Titel: „Knödel lust – So schmeckt Glückseligkeit“ (SüdOst Verlag, 24,90 Euro).

In der heimischen Knödelwerkstatt ist meist Bauer der Tüftler, Leitner besetzt nach, erfindet selbst das eine und andere Rezept. Beispiele davon? Parmesan-Rosmarinknödel mit Steinpilzen, Auberginencreme, Aprikosen und Pesto. Zwetschgenknödel mit Holunderbeerenparfait...
ARMIN RÖSL



In der Knödelküche: Hans Bauer und Sandra Leitner
Foto: Hans Bauer/Petra Homeier