

# 40 Jahre Knödel - Wochen



## Es war einmal,

so beginnen normal die schönsten Märchen oder auch Geschichten die von großartigem Erzählen und genau so eine Geschichte wollen wir euch zu diesem besonderen Anlass "der 40. Jährigen Knödelwoche" erzählen.

## WIR SAGEN DANKE!

An all unsere Gästen die aus unsere Knödelwoche eine Tradition machten, die uns all die Jahre die Treue gehalten und uns mit viel Lob verwöhnt haben.

*Ohne euch wäre das alles nicht möglich.*

*Grobbauer*  
ALPENGASTHOF

*"Es war einmal"*  
Bericht

Seite 2

Rezept -  
Steinpilzknödel

Seite 3

Speisekarte unserer  
Knödelwochen

Seite 4 und 5

Lieferanten  
Landkarte

Seite 8 und 9

Die fleißigen  
Händchen

Seite 10 und 11

Schon davon  
gehört?

Seite 12

Es war einmal vor fast 49 Jahren, als der Grundstein für dieses Gasthaus gelegt wurde. Die Bauarbeiten wurden von unserer "Uroma" Sabina Grobbauer strengstens kontrolliert und alle Arbeiter mit Adleraugen überwacht. Kurze Zeit später beendete Renate Grobbauer ihren Job bei der Bauknecht, um das neu erbaute Gasthaus mit ihren Ideen zu schmücken. Kochen ist ihre Leidenschaft und so schaffte sie es, mit gutem Geschmack und Kreativität eine neue Idee aus dem Boden zu stampfen. So nach dem Motto: "Wildwochn gibt's jo eh überroi, moch ma doch was neichs!". Im Oktober 1982 war es dann so weit, aus Worten wurden Taten und die erste Knödelwoche ging über die Bühne. Die Menükarten bestanden aus 4 Hauptspeise Knödel (Grammel, Haschee, Fleisch) und 3 Dessert Knödel. Das "Urknödelteam" Sabina, Renate, Siegmara und Iris Grobbauer merkten schnell, dass die Knödelwoche immer mehr an Beliebtheit gewinnen und beschlossen die Idee muss bleiben.

# Unsere erste Speisekarte



**JEDER KNÖDEL WIRD FRISCH BEI DER BESTELLUNG ZUBEREITET UND SEIT BEGINN WERDEN NUR HEIMISCHE BAUERN UND FIRMEN AUS DER STEIERMARK MIT EINBEZOGEN.**



Von Jahr zu Jahr wurden die Knödel verfeinert und neue Kreationen hinzugefügt, so passierte es, dass bereits nach 10 Jahren das Sortiment auf 25 verschiedene Knödel Arten ausgeweitet wurde. Auch die Bekanntheit der Knödelwochen zog immer größere Kreise und von Jahr zu Jahr kamen auch immer mehr Gäste, um die einzigartigen Kreationen selbst zu probieren.

Nach nun 40 Jahren können wir sagen, wir sind angekommen! Die Knödelwochen sind ein großes Zahnrad, in dem jedes Rad ins andere greift. Jedes Familienmitglied weiß ganz genau was es machen muss und nur so können wir auch nach 40 Jahren unserem Anspruch treu bleiben:



Unsere Topfen Steinpilzknödel wurden bereits in einem Kochbuch „Das Kochbuch der 100 steirischen Genüsse“ und in der ORF Sendung „Grundners Kulinarium“ veröffentlicht.

*Probiere sie doch einfach mal aus.*

## *Topfen - Steinpilzknödel mit Möhrengemüse Für 4 Personen*

### **Knödelteig:**

500g Bauertopfen oder Magertopfen

100g Grieß

100g Semmelbrösel

2 Eier

50g Mehl

Etwas Salz

### **Fülle:**

200g Steinpilze

1 mittelgroße Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

1 EL Brösel

Pfeffer, Salz, Petersilie

### **Möhrengemüse:**

4 mittelgroße Möhren

1 mittelgroße Zwiebel

1 EL Butter

1 EL Mehl zum Stauben

¼ l Schlagobers

¼ l Gemüsesuppe

Salz, Pfeffer, Muskat,

Kräuter der Saison



## *Zubereitung*

### **Teig:**

Topfen, Grieß, Brösel, Ei, Mehl und Salz rasch zu einem Teig verarbeiten; den Teig in eine Folie wickeln und ca. 20 Minuten rasten lassen.

### **Fülle:**

Zwiebel und Knoblauch fein würfelig schneiden; in Öl anbraten, Steinpilze würfeligschneiden und gemeinsam dünsten. Mit Pfeffer, Salz und Petersilie abschmecken. Gut auskühlen lassen und 1 EL Brösel dazugeben.

### **Knödel:**

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen; davon 1 cm breite Scheiben abschneiden; jeweils einen Esslöffel Fülle darauf geben; zu Knödel formen und in siedendem Salzwasser langsam 20-25 Minuten kochen lassen.

### **Möhrengemüse:**

Möhren putzen und schälen; in Scheiben schneiden und bissfest kochen.

Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch klein würfelig dazugeben und leicht anrösten; mit etwas Mehl stauben und mit Schlagobers und der Gemüsesuppe aufgießen; gekochte Möhren dazugeben; mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

Das Möhrengemüse auf warmen Tellern anrichten, die Steinpilzknödel drauflegen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.



## Suppen

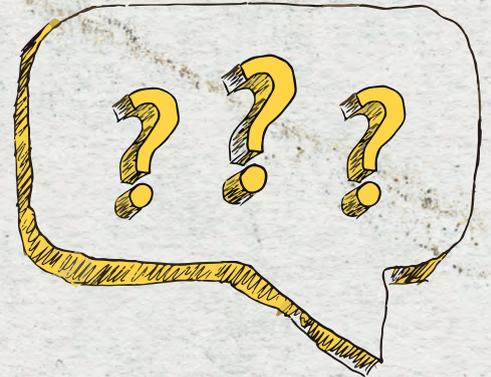
Rindsuppe mit gebackenen Steirerkasknödel (L,A,C,G)	€ 4,20
Rindsuppe mit gebackenen Leberknödel (L,A,C,G)	€ 4,20
Rindsuppe mit Frittatenknödel (L,A,C,G)	€ 4,20
Gemischten Salat	€ 3,90
Kernöl	€ 0,50

## Deftige Knödelei

Grammelknödel (A, C) mit Sauerkraut (FR)	€ 11,90
Hascheknödel (A, C) mit Sauerkraut (FR)	€ 11,90
Steirische Speckknödel (A, C) mit Sauerkraut (FR)	€ 11,90
Überbackene Fleischknödel (A, C, G) mit Gemüse (FR)	€ 11,90
Blunzenknödel (A, C) mit Sauerkraut	€ 11,90
Chili Käse Knödel (scharf!) (A, C, G) auf Tomaten-Paprikasoße (FR)	€ 12,80
Kürbisknödel (A, C, G) auf Kürbissoße (G,L)	€ 12,80
Kaspressknödel (A, C, G) mit Zwiebelsoße (L)	€ 12,80
Tirolerknödel (A, C,G) mit Schwammerl Soße (G,L)	€ 12,80
Krenknödel (A, C,G) mit steirischem Ofenbrat'l (L)	€ 13,80
Rotkraut-Maroniknödel (A, C) mit Wildbraten vom Oppenberger Wild (L,M,O)	€ 18,50
Knödelplatte mit Sauerkraut (FR) (4 Knödel zur freien Auswahl) für 2 Personen	€ 24,80

## Süße Knödelei

- Himbeer Knödel (A,C,G)  
mit Butterbrösel (A) € 7,30
- Maroni-Knödel (A,C,G)  
mit Schokoladensoße & Schlagobers (G,E) € 7,30
- Spekulatius- Knödel (A,C,G)  
auf Beerengelee (FR) € 7,30
- Gebackene Apfelknödel (A,C,H)  
mit Sauerrahm-Joghurt – Zimtsoße (G) € 7,30
- Pralinen Knödel (A,C,G,E)  
mit Butterbrösel (A) € 7,30
- Raffaello - Knödel (A,C,G)  
auf Himbeersoße (FR) € 7,30
- Vanilleeisknödel (G,H)  
mit Schokoladensoße & Schlagobers (G,E) € 6,90
- Süße Knödelplatte  
(4 Knödel zur freien Auswahl) für 2 Personen € 14,60



# Schätzspiel

Zu unserem *40. Jährigen Jubiläum* wollen wir auch eure Gehirnzellen etwas fordern. Für unsere Knödel verwenden wir pro Knödelwoche sehr viele Semmelwürfel. Diese werden alle zu leckeren Knödel verarbeitet, ein paar davon haben wir aber für euch in ein Glas gegeben.

*Jetzt stellt sich die Frage:  
Wieviele sind im Glas?*

Gebt eure Schätzung ab und gewinnt einen tollen Preis!

*1 Ripperl Essen für  
4 Personen inkl.  
Getränke*

Die Verlosung findet eine Woche nach der Knödelwoche statt.

Das Schätzspiel findet Ihr an der Bar.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Schätzen und freuen uns schon auf den glücklichen Gewinner.



# Getränke

## Bier

Reininghaus 0,3l	€ 3,20
Reininghaus 0,5l	€ 4,20
Gösser Radler 0,3l	€ 3,00
Gösser Radler 0,5l	€ 4,00
Schneeweiße – Weizen 0,5l	€ 4,50
Weizen Alkoholfrei 0,5l	€ 4,20
Gösser Alkoholfrei 0,5l	€ 4,10

## Alkoholfrei

Frucade 0,3l	€ 2,90
Cola 0,2l	€ 3,10
Cola light 0,2l	€ 3,10
Almdudler 0,3l	€ 2,90
Eistee 0,3l	€ 3,10
Apfelsaft / Orangensaft Wasser 0,5l	€ 2,90
Apfelsaft / Orangensaft gespritzt 0,5l	€ 3,40
Pfanner Säfte Wasser 0,5l	€ 3,40
Pfanner Säfte Wasser 0,3l	€ 3,00
Pfanner Säfte gespritzt 0,5l	€ 3,50
Pfanner Säfte gespritzt 0,3l	€ 3,10
Mineral 0,3l prickelnd oder still	€ 2,50
Soda Zitrone 0,5l	€ 3,30
Holler Wasser 0,5l	€ 2,80
Leitungswasser	€ 1,00

## Wein

Weißer Mischung	€ 2,50
Rote Mischung	€ 2,70
1/8 Welschriesling	€ 2,80
1/8 Weißburgunder	€ 2,90
1/8 Zweigelt	€ 3,10
1/8 Blaufränkischer	€ 3,10
1/8 Roter Cuvee	€ 3,60
0,75l Weine auf Anfrage	

## Spezial

Schilcher-Sturm 0,25l	€ 3,10
Schilcher-Sturm Mischung	€ 2,80
Hugo	€ 5,30
Aperolspritz	€ 5,30

## Sprüche

Elena:

Wer hat den die Tisch scho wieder  
so knopp nochanonda reserviert?

Küche:

I hoff nua, dass ihr nid  
nu an Zettl bringt's

Tri: Fangen wir an????  
Elena: Na sie san no nit!  
Tri: Aber sie tanzen schon

Küche:

Bini heizen!!!!

Albin, Elena:

Seit's deppat,  
die Teller san heiss!!

Service:

Wer geht?

## Cafe von Nespresso - Tee

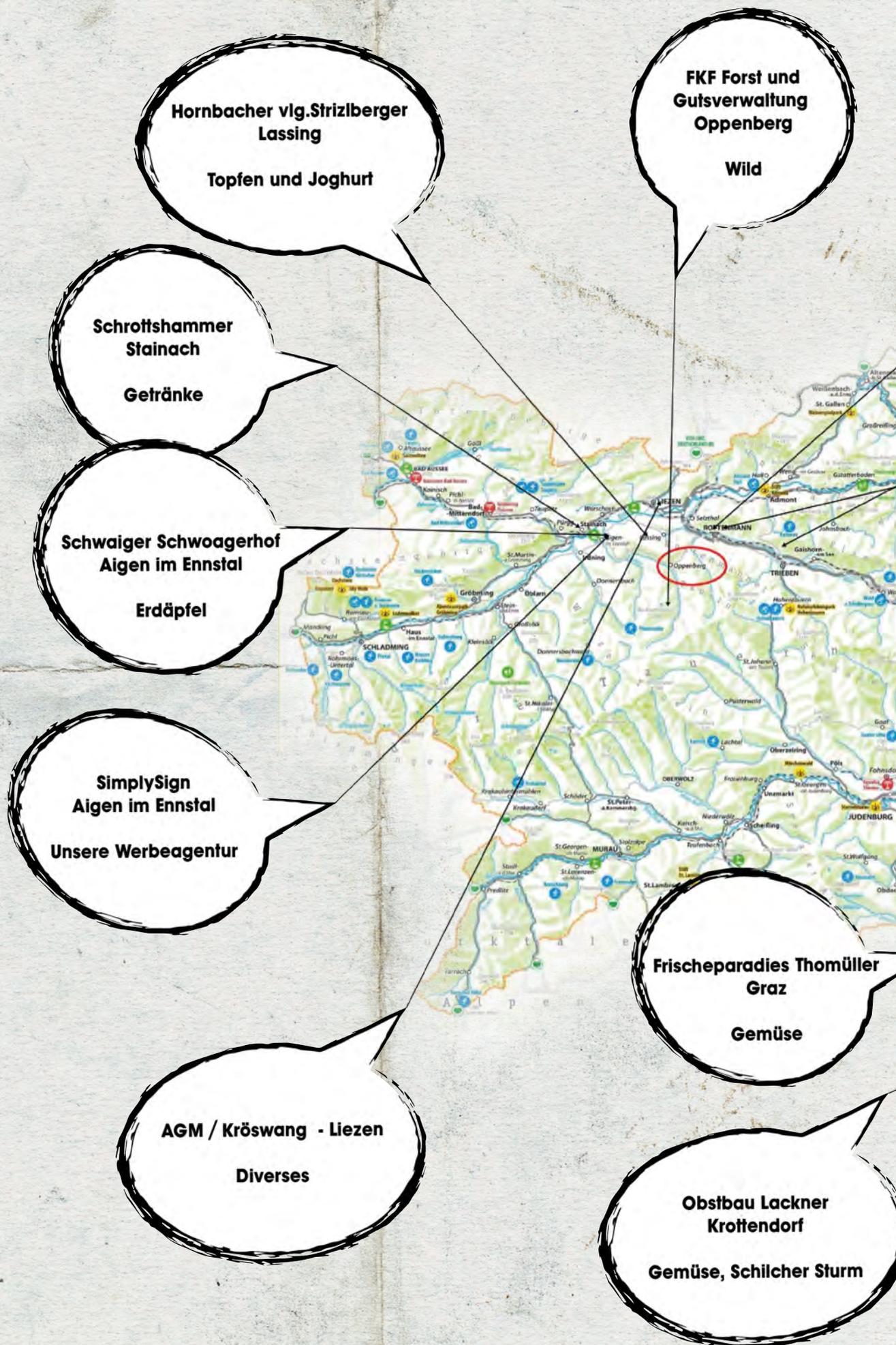
Espresso	€ 2,90
Verlängerter	€ 2,70
Großer Espresso	€ 3,50
Häferlkaffee	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,50
Tee - Schwarz, Frucht, Kräuter	€ 2,80
Tee - Zitrone	€ 3,00
Tee - Schnaps	€ 4,80
Tee - Rum	€ 4,20

## Schnäpse von der Brennerei Koidl

Hirschbirne 2cl	€ 3,50
Zwetschke 2cl	€ 3,50
Marille 2cl	€ 3,50
Zirben 2cl	€ 3,20
Holle 2cl	€ 5,20
Vogelbeere 2cl	€ 5,80
Williams Birnenbrand 2cl	€ 3,50
Haselnuss 2cl	€ 3,50
Himbeerlikör 2cl	€ 3,50



# Gewusst WOHER?



**Fleischhauerei Steinmetz  
Rottenmann**

**Fleisch, Grammeln, Wurstwaren**

**Brennerei Koidl  
Trieben  
Schnäpse**

**Herwethner  
Rottenmann**

**Getränke**

**Obstbau Brandl  
Markt Hartmannsdorf**

**Äpfel**

**Mösl  
Premstätten  
Sauerkraut**

**Oiwitschhof Rigelnegg  
Gamitz**

**Wein**



# Unser Team



**Reni (Renate)**

Dabei seit: 40 Jahren

**Aufgaben:**

Bis vor 2 Jahren in der Küche vorm Herd und bei den Semmelknödeln, jetzt zuständig für das Erdäpfel schälen, und der Gästebetreuung (Tratscherln), Wäschefrau



**Siegmar**

Dabei seit: 38 Jahren

**Aufgaben:**

Salat vorbereiten, Erdäpfel schälen und Chef im Service. Ist vor 2 Jahren in die wohlverdienten Knödelpension gegangen.



**Elena**

Dabei seit: 30 Jahren ;-)

(schon in Mama's Bauch)

**Aufgaben:**

Service, Tisch Reservierungen, Annoncieren, Salate, Marketing



**Albin**

Dabei seit: 11 Jahren

**Aufgaben:**

Zuständig das die Küche immer warm bleibt, Service, Gästebetreuung



**Iris**

Dabei seit: 40 Jahren

**Aufgaben:**

Mädchen für alles. Gesamte Organisation, Tisch-Reservierungen, der Platz am Herd, Annoncieren, gesamte Fleischgerichte, alle Semmelknödel, Springer bei Erdäpfel Knödel und süßen Knödel wie auch in der Abwasch.



**Melina**

Dabei seit: 31 Jahren

**Aufgaben:**

süße Knödel, Annoncieren, Abwasch

Wer hat noch in der  
mitgearbeitet:

Anni Fink – Küche  
Pepperl Stock – Kü  
Christine Fink – K  
Bettina Gosch - Gr  
Eva Wolf – Küche



## Ben (Benedikt)

Dabei seit: 3 Jahren

### Aufgaben:

Erdäpfelknödel und süße Knödel,  
Vorbereiter, Salat

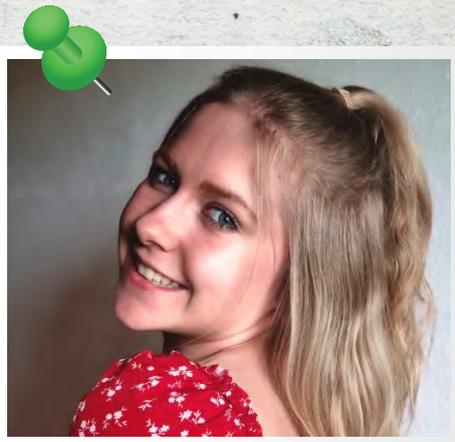


## Didi

Dabei seit: 3 Jahren

### Aufgaben:

Service



## Astrid

Dabei seit: 2 Jahren

### Aufgaben:

Service



## Klaus

Dabei seit: 20 Jahren

### Aufgaben:

Sorgt für Nachschub, Einkaufschef, Abwasch



## Bini (Sabina)

Dabei seit: 30 Jahren

### Aufgaben:

Erdäpfelknödel und süße Knödel,  
Salat, Abwasch, Wäsche, und was sonst  
noch so anfällt, Mädchen für alles



## Beatrix

Dabei seit: 35 Jahren

### Aufgaben:

Erdäpfelknödel und Süße Knödel,  
Salat, Abwasch



## Elisabeth

Dabei seit: 4 Jahren

### Aufgaben:

Reinigung unseres gesamten Alpengasthofes,  
Mithilfe in der Küche wo es gerade brennt

den 40 Jahren

he ca. 10 Jahre

Küche ca. 10 Jahre

Küche 5 Jahre

Grobbauer- Küche 3 Jahre

ne 1 Jahr

# Wusstet Ihr,...

- dass wir in der Küche im Durchschnitt **30-35 °C** und vor dem Herd **40-45 °C** haben
- dass wir im Service täglich ca **36.000 Schritte** oder 25,2 km gehen, sind in der gesamten Knödelwoche **352,8 km und das auf 40 Jahre 14.112 km** - Das ist von Oppenberg zum **Nordkap** ca 2x zu Fuß hin und zurück.
- dass wir in etwa **3 Meter Holz** für Küche zum Kochen benötigen das sind in 40 Jahren 120 Meter Holz
- **2100 Liter Wasser** benötigen wir um Eure Knödel zu Kochen das sind in **40 Jahren 84.000 Liter Wasser**
- dass ein **Kochtopf mit Knödel** in etw **15-18 kg** wiegt
- dass Durchschnittlich eine **Knödelplatte 1,80 kg** wiegt
- dass wir in **40 Jahren**, wenn die Knödel aneinander gelegt würde, **10,5 Kilometer** Knödel produziert haben, vom **Grobbauer bis Hauptplatz Rottenmann**
- dass wir alle gemeinsam um die **27 kg an unserm Körpergewicht verlieren**
- mindestens **100 Mal** täglich die Küche „**SERVICE**“ gerufen wird
- die Stiege in den Keller mindestens **50 Mal** pro Tag gegangen wird, sind **1600 Stufen** täglich, **22.400 Stufen in der gesamten Knödelwoche**
- dass wir in der **zweiten Woche** an einem Abend, für uns alle **Pommes** machen. Denn auch wir essen jeden Tag Knödel
- Anfang **August** mit der Planung und **Probeknödeln** von neuen Knödel beginnen
- dass sogar **Stammgäste** extra aus **Deutschland** für die Knödelwoche anreisen
- dass unser Gäste nicht nur aus der näheren Umgebung kommen, sondern auch aus allen **anderen Bundesländern.**
- dass **Iris und Bini** fast jeden Abend nach dem **Küchenputzen** eine **Extrawurst Semmel mit Gurkerl** essen
- dass es viele Jahre gab wo es in der Knödelwoche **geschneit** hat
- dass am **02. November** für uns alle zu Mittag **Wiener Schnitzel mit Pommes** gibt

