## Gelebtes Handwerk: Die Knödel-Königin von Berwang

**Im Hochtal von Berwang dreht sich was. Köchin Nadine Kirchmair hat hier vor gut einem Jahr auf knapp 1.400 Metern Höhe ihre Knödel-Manufaktur „Knedlerei“ aufgebaut. Seitdem liefert sie ihre handgedrehten Knödel weit über die Tiroler Zugspitz Arena hinaus.**

Bei Nadine Kirchmair dreht sich seit einem guten Jahr alles um eine der Lieblingsspeisen der Tiroler: Knödel. In ihrem Heimatort Berwang, in einem sonnigen Hochtal der Tiroler Zugspitz Arena gelegen, hat die 27-jährige Köchin im Jahr 2020 ihre Knödel-Manufaktur „Knedlerei“ ins Leben gerufen. Mehr als 14 verschiedene Knödelvarianten fertigt sie in ihrer kleinen Küche von Hand an. „Ein Knödel ist eines der vielfältigsten Produkte, die ich kenne“, schwärmt Kirchmair. Ihr Sortiment reicht dabei von herzhaften Klassikern wie Kaspress- und Speckknödeln, süßen Marillen- oder Apfelstrudelknödeln bis hin zu ausgefallenen Kreationen wie dem Topfen-Hanf-Knödel. Auch vegane Knödel hat sie mit ins Sortiment aufgenommen. Ihre Knödel sind hochbegehrt. Bis zu 1.300 Knödel pro Tag (!) dreht sie in der Hauptsaison und beliefert Restaurants, Hütten sowie private Knödelliebhaber.

**Von der AIDA zurück in die Tiroler Heimat**

Dabei ist die Idee zum „Ein-Frau-Unternehmen“ eigentlich aus der Not entstanden. Lebensmittelproduzentin zu werden war nie ihr Plan. Nach dem Besuch der Tourismusfachschule, einer Koch-Lehre, dem Patisserie-Diplom und diversen Stationen in Hotelküchen, stach sie 2019 zunächst als Köchin auf dem Kreuzfahrtschiff AIDA in See. Innerhalb weniger Monate erarbeitete sie sich dort durch ihre „Geht nicht, gibt‘s nicht!“-Mentalität den Titel „Chef de Cuisine“. Die Pandemie zwang Kirchmair allerdings zum Landgang und so entstand bald die Idee zur Knedlerei. Rezepte und Tipps holte sie sich von ihrer Oma und Mutter. „Die beiden haben schon so viel mehr Knödel gedreht als ich“, sagt Kirchmair bewundernd. „Am wichtigsten ist, dass der Teig nicht zu trocken und auch nicht zu nass ist.“

**Wert auf Regionalität – und die beste Wahl beim Einkehrschwung**

Die Zutaten für die handgedrehten Knödel bezieht Kirchmair aus der Region. Zusatzstoffe kommen gar nicht erst ins Produkt. „Wir produzieren ein reines Rohprodukt“, erklärt sie. „Die Knödel werden von Hand gedreht, schockgefrostet, abgepackt und tiefgekühlt an unsere Partner in der Region ausgeliefert.“ Heißt: Knödelliebhaber kommen an immer mehr Stellen in der Region in den Genuss der Knedlerei-Produkte. So auch auf der urigen Gamsalm, die auf 1.278 Metern Höhe im Familien-Skigebiet Wettersteinlifte liegt und am Fuß des Zugspitzmassivs mit Spinatknödeln, Kaspress oder Knödel Tris zum kulinarischen Einkehrschwung einlädt. Mit handgedrehten Knödeln aus der Knedlerei in Berwang.

Dezember 2021

*Die Tiroler Zugspitz Arena liegt auf der österreichischen Seite der Zugspitze im Tiroler Außerfern, eingebettet zwischen dem Wettersteingebirge mit der Zugspitze im Norden und der Mieminger Kette im Süden. Sie umfasst die Orte Ehrwald, Lermoos, Berwang, Bichlbach, Biberwier, Heiterwang am See, Lähn-Wengle und Namlos. Als Grenzberg liegt die Zugspitze zwischen Deutschland und Österreich. Sie kann sowohl von deutscher, als auch von österreichischer Seite aus erreicht werden. Von Ehrwald aus führt die Tiroler Zugspitzbahn auf den Westgipfel der Zugspitze.*