



28. 10. 2016 TIROLER KÜCHE - INTERPRETIERT VON DER 3B

TIROLER SCHMANKERL - VON DEFTIG BIS SÜß



Die typische Tiroler Küche entstand überwiegend aus den Ernteerzeugnissen der Tiroler Bäuerinnen und Bauern und daraus, das Beste aus dem zu machen, was vorhanden ist. So bietet die generationenübergreifende Küche Tirols zahlreiche vegetarische Schmankerl – denn Fleisch war kostbar und knapp. Die harte Arbeit auf dem Feld und die teils rauen Wetterbedingungen in den Bergen, erforderten eine fettreiche und ausgiebige Kost, viele der deftigen Genüsse werden in Butterschmalz gebraten, wie die typischen Krapfen, oder beinhalten viel tierische Fette, wie die allseits beliebten Kasnocken oder der Tiroler Speck.

Als Basis einer typischen Tiroler Mahlzeit spielen vor allem Kartoffeln, Eier, Mehl, Speck und Käse zentrale Rollen in vielen der landestypischen Spezialitäten. Wie auch in der böhmischen Küche, sind Knödel in allen Variationen eine besondere Delikatesse und beliebt.

- Tiroler Speckknödeln werden als Hauptspeise in einer Gemüse- bzw. Rindsuppe, aber auch als Beilage zum Braten und Ähnlichem gegessen.
- Kaspressknödel fungieren als Hauptspeise genauso wie als Beilage.
- Eine weitere Spezialität aus der Tiroler Küche machen zahlreiche Arten von Krapfen aus.
- Natürlich dürfen auch die süßen Gerichte in der traditionellen Tiroler Küche nicht fehlen: Kiachl, Pofesen, Buchteln, Germteigknödel usw.

Bei Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner lernten wir typische Gerichte der Tiroler Küche zubereiten, aber auch wie man zum Beispiel Gläser mit Apfel-Zimt-Gelee mit Zimtstange haltbar macht.





**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH**

**HBLFA TIROL LANDWIRTSCHAFT
ERNÄHRUNG BIOTECHNOLOGIE**



Chiara Lentsch, 3B

