

Der Gen-Knödel kommt!



Fast überall in Deutschland heißen sie **Klöße**. In Bayern nennt man sie **Knödel**, so wie übrigens auch in Österreich. Sie gehören zu unserer traditionellen Küche wie das Sauerkraut oder die Wurst. Wir essen sie besonders gerne als Beilage zu allen Fleischgerichten mit

Soße, wie zum Beispiel Schweinebraten oder Rindergulasch.

Leider gibt es inzwischen viele ausländische Beilagen, die unseren deutschen Kloß mehr und mehr von der Speisekarte verdrängen: Nudeln aus Italien, Reis aus Asien und Mais aus Amerika machen dem Knödel Konkurrenz.

Dagegen wehren sich die deutschen und österreichischen Kloßbauern jetzt mit Hilfe der Gentechnik. Mit neuen interessanten Kloßsorten wollen sie den Markt für ihre Produkte zurückerobern. Als erste deutsche Firma



macht die *GENOTEC* GmbH in Ingolstadt Freilandversuche mit gentechnisch veränderten Kloßpflanzen (siehe Fotos).

Der Gen-Knödel kommt!



GENOTEC-Geschäftsführer Dr. Peter Hertzheimer ist überzeugt: „Die neuen Sorten haben mehrere Vorteile. Die Pflanzen sind nicht mehr so empfindlich gegen Regen, Kälte und schädliche Insekten. Außerdem sind die Klöße um 10 bis 15 Prozent größer und haben auch noch einen besseren Geschmack.“



Na, da bleibt uns nur noch die Frage:

Ist das auch wirklich wahr?

Ja, ich denke es stimmt, dass in Deutschland Versuche mit gentechnisch veränderten Kloßpflanzen gemacht werden.

Nein. Ich glaube, das ist nicht wahr.

Der Gen-Knödel kommt!



Die richtige Antwort lautet: **Nein.**

Klöße oder Knödel wachsen nicht an Pflanzen. Sie werden in der Küche gemacht und zwar meistens aus rohen oder gekochten Kartoffeln. Es gibt aber auch Mehlklöße, Grießklöße, Semmelknödel, Speckknödel und viele andere Kloßarten.

So macht man Kartoffelklöße:

Man reibt rohe Kartoffeln zu einem Brei. Den gibt man auf ein großes, sauberes Tuch. Nun legt man die Enden des Tuches aufeinander, dreht das Tuch fest zusammen und presst so das Wasser aus dem Brei in eine Schüssel.



Nach ein paar Minuten setzt sich die Kartoffelstärke auf dem Boden der Schüssel ab. Man gießt das Wasser weg und mischt die Stärke in den Teig. Mit nassen Händen formt man schöne Klöße. In die Mitte eines jeden Kloßes gibt man ein paar kleine, in Butter knusprig geröstete Weißbrotwürfel. Man legt die Klöße dann in leicht kochendes Salzwasser und lässt sie in etwa 20 Minuten gar werden. Vorsichtig herausnehmen und das Wasser gut abtropfen lassen! Viel Erfolg und guten Appetit!



So isst man Klöße richtig:

Klöße soll man nicht zerschneiden sondern mit Messer und Gabel vorsichtig in mehrere Teile zerreißen. So entsteht eine grobe Oberfläche, mit der die Kloßstücke besonders viel leckere Soße aufnehmen können.

Der Gen-Knödel kommt!



Redewendungen

Trauerkloß nennen wir einen langweiligen Mensch, mit dem man nichts anfangen kann und der keinen Spaß versteht.

Kloßbrühe ist das Wasser, in dem Klöße gekocht werden. Kloßbrühe ist milchig und trübe. Trotzdem sagen wir, wenn uns etwas völlig verständlich und klar ist: **Das ist so klar wie Kloßbrühe.**