



Sandra Leitner und Hans Bauer. FOTO: HOMEIER

### Die Knödel-Künstler

Als sättigende Beilage ist der Knödel ein Klassiker der bayerischen Küche. Knödel kann aber auch Hauptrolle: Sandra Leitner und Hans Bauer rücken ihn ins Rampenlicht – als Bärlauch-Käseknödel, Erdbeer-Minze-Knödel, Garnelenknödel. Sie haben ein etwas anderes Kochbuch geschrieben.

An Wochenenden und bei Festen formte Hans Bauer als Kind und Jugendlicher 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 zu Wirtshauszeiten gut 20 000 Knödel gewesen sein, die er gedreht hat. Nach Jahrzehnten Pause hat er es jetzt wieder getan – zusammen mit seiner Lebenspartnerin Sandra Leitner formte er in den vergangenen Monaten zahllose Knödel. Nicht als Beilage für Schweinsbraten, Ente und Co., sondern eigene Kreationen.

„**Ich habe ein kulinarisches Gedächtnis.**

Der Knödel als Hauptspeise, oder, wie es Bauer und Leitner ausdrücken: „Diese Knödel sind Seelenschmeichler, Herzerwärmer, Gaumenfreude und Glückmacher.“ Mit kleinen Beilagen, die Auge und Magen erfreuen, eine absolut runde Sache. Selbst kreiert, selbst gemacht, selbst getestet und für sehr gut befunden. 65 Knödellustrezepte in einem Buch. Es trägt den Titel „Knödellust“ und ist im Süd-Ost Verlag erschienen.

„Mein Herzblut liegt immer noch in der Gastronomie“, sagt Hans Bauer, der Geschäftsführer eines Marketing- und Designbüros ist. Warum er kein Koch geworden ist? „Ich bin zwar ein geborenes Wirtshauskind, aber neben Gastronomie und Service hatte ich schon immer auch ein grafisches Talent“, erzählt er. Er entschied sich für die Grafik. Sandra Leitner ist Unternehmerin im Verlagsbereich. Die beiden, die in Zeitlarn bei Regensburg wohnen, sind in der Küche mindestens genauso kreativ wie in ihren Berufen. Die Komposition der Knödel, die Zutaten, die Beilagen, jeder noch so kleine 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 Knödellustrezept erfunden werden. Hans Bauer und Sandra Leitner haben alle Gerichte perfekt drapiert, ausgeleuchtet und fotografiert.

In der heimischen Knödelwerkstatt ist meist Bauer der Tüftler, Leitner unterstützt, bessert nach, erfindet selbst das eine oder andere Rezept, und ihre wichtigste Aufgabe beschreibt sie so: „Ich bin diejenige, die sagt: passt, oder passt nicht.“ 65-mal passt es in dem etwas anderen Knödellustrezept. Zwei Beispiele: Parmesan-Rosmarinknödel mit Steinpilzen, Auberginencreme, Aprikosen und Pesto. Zwetschgenknödel mit Holunderbeerenparfait, Zwetschgenragout und Rosmarinmarzipan. Hobbykoch Hans Bauer experimentiert eben gern. „Und ich habe ein kulinarisches Gedächtnis.“ Wenn er Zutaten im Kopf hat und diese in Gedanken miteinander vermischt, könne er die Aromen schmecken – und spüren, ob und was zusammenpasst oder nicht. Hat er im Kopf ein Rezept zusammengebastelt, geht's in der Küche los. Wenn Sandra Leitner hinterher sagt: „passt“, wird das Rezept aufgeschrieben.