

die Marillen in der Wachau reif waren, holten meine Mama und ich die Früchte direkt vom Bauern ab. Zu Hause durfte ich diese entkernen und mit einem Würfelzucker füllen. Meine Mama machte den Topfenteig und im Nu waren die Knödel auch schon mit vielen Butterbröseln ummantelt und mit Puderzucker bestreut auf unseren Tellern. Die ganze Familie saß um unseren großen Tisch und wir aßen mit Genuss die süßen Knödel.

Heute wie damals sind mir hochwertige Zutaten besonders wichtig. Vor allem bei Fleischprodukten lege ich größten

Wert auf artgerechte Tierhaltung und einen respektvollen Umgang mit den Lebewesen. Die österreichische Küche verlangt neben frischen Zutaten auch Mut, kräftig zu würzen – denn ein bisschen mehr an Zwiebel und Knoblauch hat noch keinem Gericht geschadet. Das liegt vielleicht auch an den Einflüssen der ungarischen, böhmischen, norditalienischen und französischen Küche auf die österreichischen Klassiker. Dieses Kochbuch soll ein traditionelles Nachschlagewerk für die typische österreichische Küche sein. Kochen soll Spaß machen! Die Freude, die ich beim Kochen und beim

*anschließenden Essen empfinde,
wünsche ich auch Ihnen und allen,
die Sie um Ihren Tisch vereinen.*

*An Guaden, Ihr Alexander Höss-
Knakal*





ÖSTERREICH-BUCKET- LIST

- **SCHLOSS SCHÖNBRUNN IN WIEN**

Sich wie eine Kaiserin fühlen und auf Sisis Spuren wandeln.

- **NATIONALPARK HOHE TAUERN**

Naturgewalten an den höchsten Wasserfällen in Europa erleben.

- **WIEN VON OBEN SEHEN**

In das Riesenrad am Prater steigen und die Aussicht genießen.

- **AUSTRIA-ROCK IM OHR**

Die Reise durch Österreich mit Austria 3 und Hubert von Goisern begleiten.

- **EIN KAFFEEHAUS IN WIEN BESUCHEN**