

## Haller Knödel fest 2013



Haller Knödel fest 2013.

Credit: Stadtmarketing Hall in Tirol  
Fotograf: Stadtmarketing Hall in Tirol

Hall in Tirol (TP/OTS) - Der Mix aus traditionellen, exotischen und ausgefallenen Knödelkreationen, das wunderbare Ambiente in der Haller Altstadt, die gute Musik - es ist eine runde Sache, das Haller Knödel fest. Die Knödel fans können gleich an zwei Tagen am Stiftsplatz die runden Leckereien probieren: das Fest findet am Freitag von 17 bis 22 Uhr statt und geht am Samstag von 10 bis 22 Uhr weiter.

Ob Tiroler, Italienische oder Indische Knödel, ob süße oder saure, in gewohnter Weise werden Haller Gastronomiebetriebe die Besucher mit über 35 verschiedenen Knödelspezialitäten verwöhnen.

Während des gesamten Festes sorgen die Musikgruppen iSi listening, Die Fidelen Milser und cosanostra (italianstylemusic) für gute Stimmung.

Zwtl.: Tiroler Knödel stammen aus Hall in Tirol!

Die Tiroler Knödel sind aus der traditionellen Küche nicht mehr wegzudenken. Immerhin scheint diese Speise so gewichtig zu sein, dass ihm der Volksmund eine Sage gewidmet hat: Im Tiroler Städtchen Hall soll dereinst eine Horde Soldaten zu später Stunde im Gasthof "Zu den drei Lilien" eingekehrt sein und unter bösen Drohungen Wein und eine warme Mahlzeit gefordert haben. Die braven Wirtsleute versuchten vergeblich, den Rüpel klarzumachen, dass die Vorräte im Hause durch Kriegsnot und Plünderungen knapp geworden seien. Doch alles Bitten und Flehen war vergebens: Die Wirtin musste in die Küche eilen. Not macht bekanntlich erfinderisch, und so mischte die gute Frau Brotreste, Mehl, Speck, Wurst, Milch und Eier, gehackte Petersilie

hinzu und formte kleine Kanonenkugeln daraus. Die dampfenden Knödel fanden tatsächlich großen Anklang bei den hungrigen Soldaten, und bald war das Rezept im ganzen Land bekannt. Tatsächlich sind die Knödel bereits seit über 3000 Jahren bekannt: Heute zählen die Knödel in allen Variationen (Speckknödel, Fleischknödel, Leberknödel usw.) zu den herzhaften Genüssen der bodenständigen Tiroler Küche, die sich Urlaubsgäste wie Einheimische gleichermaßen gut schmecken lassen.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Stadtmarketing Hall in Tirol

[info@hall-in-tirol.at](mailto:info@hall-in-tirol.at)

[www.hall-in-tirol.at](http://www.hall-in-tirol.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5797/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0003 2013-07-15/10:12

151012 Jul 13

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20130715\\_TPT0003](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20130715_TPT0003)