

# AM HERD MIT DEM DUO HARFONIE



Seit ihrem Sieg bei der vierten Staffel der Castingshow „Die große Chance“ (2014) sind Nora-Marie Baumann (15) und Hanna Maizner (17) viel unterwegs und müssen den Spagat zwischen Schule und Auftritten schaffen. Kochen haben sie als Unterrichtsfach, das Rezept stammt aber von Oma Agnes.

**E**in bisschen müde und ratlos wirken die beiden jungen Tirolerinnen, als sie vormittags in meiner Küche stehen. Bis in den frühen Morgen hinein haben sie gemeinsam mit Nora-Marie Baumanns Mama und Hanna Maizners Papa das Wiener Großstadtleben genossen. Kein Wunder, sind die Ausflüge aus dem kleinen Dorf Ranggen nach Wien doch nicht allzu oft möglich.

Trotzdem – ran an den Herd. Eine Packung Knödelbrot oder zwei? Oder gar drei? Ich hole noch schnell eine richtig große Schüssel aus dem Keller. Käse reiben. Oder Käse doch lieber in Würfel schneiden? Und überhaupt – wie viel? Zwiebel schneiden. Zwiebel dann anschwitzen oder nicht? Hm. Nora meint nein. Hanna sagt nichts. Noras Mama ist für anschwitzen. Hannas Papa hält sich da raus. Zeit, um Noras Oma Agnes anzurufen. Immerhin ist sie es, die weithin be-

rühmt für ihre Kaspresknödel ist. Nach einem kurzen Telefonat mit Tirol sind mehr Fragen offen als geklärt, aber immerhin jede Menge guter Tipps da. „Des muass a jede selber wissen.“ Eine „knetige Masse“ soll es jedenfalls werden und die solle man zu „so Laiberle drucka“. Nora übernimmt die Rolle der Küchenchefin und macht einfach so, wie sie es für gut befindet.

Mit fünf Jahren begannen die beiden Mädels zu musizieren. Hanna mit der Harfe, Nora mit der Geige. Mit acht spielten die beiden schon gemeinsam bei einer Volksmusikgruppe. Eher zufällig, und vor allem sehr, sehr kurzfristig, beschlossen sie, bei der „Großen Chance“ mitzumachen. Nein, besser, erhielten sie die Erlaubnis ihrer Eltern, daran teilzunehmen. Gedrängt wurden sie dazu niemals, eher gebremst. Nora: „Ich wollte immer mitmachen.“

Damals war Nora gerade mal 13, Hanna 15 Jahre alt. Nach ihrem Sieg hat sich alles verselbstständigt. Im Herbst 2016 erschien ihr Debutalbum „Crystal“, getragen in erster Linie durch die sympathische und eigenwillige Mischung der im Tiroler Dialekt und auf Englisch gesungenen Lieder. Hanna: „Beides gehört zu unserem Leben.“ Während sich die Semmelwürfel mit Ei und Milch ansaugen, schälen die Mädels die gekochten, ausgekühlten Erdäpfel. „Käse-reste, hartes Brot, übrige Erdäpfel – das ist ein Rezept zum Restverwerten“, erklären sie. Zusätzlich könne man jetzt noch Schinken reinschneiden, das empfiehlt zumindest Oma Agnes. Rezepte für Kaspresknödel gibt es offenbar so viele wie Tiroler Bäuerinnen. An der HBLA Innsbruck, an der die Musikerinnen gerade die dritte Klasse absolvieren, wird drei Stunden pro Woche Kochen gelehrt. „Aber eher so Sa-

## KASPRESKNÖDEL

**Z**wiebel schälen und klein schneiden. Käse grob reiben oder in kleine Würfel schneiden. Semmelwürfel mit Zwiebel, Petersilie und geriebenem Käse vermischen. Eier aufschlagen, verschlagen, drunter mischen. Die Milch handwarm erhitzen, dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, vermischen, rasten lassen. Inzwischen die ausgekühlten Erdäpfel schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Erdäpfel mit der Semmelmasse verkneten und zu Laibchen formen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kaspresknödel darin beidseitig appetitlich braun braten. Mit Sauerkraut oder Salat essen.



- 400 g Knödelbrot (Semmelwürfel)
- 1 Zwiebel
- 250 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- 2-3 EL gehackte Petersilie
- 400 g gekochte Erdäpfel
- 400 g Käse
- 4 Eier
- Kümmel, ganz
- Butterschmalz

## 5 fragen

**Was würdet ihr nie essen?**  
Nora: Lakritze! Und Schnecken.  
Hanna: Hirn.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus eurer Kindheit?**  
Nora: Omas Apfelgelee aus Schweden.  
Und Kiachlen mit Kraut.  
Hanna: Omas Tiroler Bauernbrot

**Welche Küche der Welt ist euch am liebsten?**  
Nora: Die japanische. Sushi!  
Hanna: Die italienische und die Tiroler Küche.

**Welche Speise vermag es, euch zu trösten?**  
Nora: Chips und Nutella.  
Hanna: Schokolade.

