



Tankstelle mit Bedienung und reichhaltigem Shop

Doppel-SB-Waschanlage • Sb-Staubsauger • Bürstenwaschanlage
Service: Ölwechsel • Kerzenwechsel • Reifenwechsel etc.

Autozubehör • Spielwaren • Getränke • Eis
Zigaretten • Süßwaren • Salzgebäck uvm

Öffnungszeiten:
 Montag bis Samstag von 6 bis 20 Uhr
 Sonn- und Feiertage von 7 bis 20 Uhr

Ali Kaya
 Gramatneusiedl, Hauptplatz 8
 Tel. 02234 / 733 17

Winter, Weihnachtszeit, Festtagszeit, die Zeit der „Großen Braten“

Wer die Studie „die Arbeitslosen von Marienthal“ liest, könnte meinen, hier wurde immer nur gehungert und gedarbt. Das stimmt nur zum Teil. In Zeiten der Vollbeschäftigung hatten die Menschen ein gutes Einkommen und die Kaufkraft war so stark, daß vier Fleischhauer, ein Pferdefleischer, drei Bäcker, etliche Greißler und mindestens neun Wirte hier ansässig waren. Sie alle versorgten die Bevölkerung und konnten davon gut leben. Außerdem hatten viele Marienthaler einen Schrebergarten, wo sie Hasen, Hühner, Enten, aber auch Gänse und Schweine hielten. Im Winter wurde dann geschlachtet und zu Festtagen kam der Große Braten auf den Tisch.

Die klassischen Beilagen waren Kraut und Knödel. Serviettenknödel oder „Semmeln-Knödeln“ nach Karl Valentin wurden ebenso gereicht wie Erdäpfelknödel in jeder Form. Ob sie aus gekochten, rohen oder gemischten Kartoffeln zubereitet wurden, war Geschmackssache und Familientradition.

Wir zu Hause aßen gerne Schwarze oder Räuber-Knödel. Als Kind dachte ich die heißen so, weil sie die Räuber mit rußgeschwärzten Gesichtern kochen und weil ihr Elastizitäts-



grad irgendwo zwischen Kanonenkugeln und prallgefüllten Beutesäcken einzuordnen ist. Heute weiß ich es besser und sie schmecken mir noch immer.

Reiberknödel - Schwarze Knödel
 1-2kg rohe mehligte Erdäpfel schälen und reiben.

Damit die Erdäpfel nicht sofort braun werden, sowohl die geschälten als auch die geriebenen mit Wasser bedecken. Im Waldviertel werden die rohen Kartoffel geschwefelt, dann bleiben sie schön hell, ich mag das nicht, aber wer will kann die Schwefelstreifen bei mir kaufen.

Die Masse in einem Geschirrtuch fest auspressen, das Wasser auffangen und die Stärke die sich am Boden abgesetzt hat zum Teig mengen, nach Bedarf Mehl dazu, mit Salz und Pfeffer würzen. Manchmal hat meine Oma auch mit etwas Majoran verfeinert. Alles durchmischen, zu Knödeln formen und im leicht kochenden Wasser 25 bis 35 Minuten langsam ziehen lassen. Man darf nicht vergessen, daß es sich um rohe Erdäpfel handelt die ihre Garzeit brauchen.

Machen Sie die Reiberknödel nicht zu groß, sondern so als hätten Mädchenhände sie geformt (Handschuhgröße 7). Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen, die Idealtemperatur ist erreicht, wenn sich die Knödel sanft im Polkatakot drehen.

Guten Appetit und Frohe Festtage
 Leopold Treer

Evonik Para-Chemie GmbH

Hauptstraße 53
 2440 Gramatneusiedl
 Tel.: 02234/72241-0
 Fax.: 02234/722415



Frohe Festtage

und ein erfolgreiches Jahr 2013
 wünscht Ihnen die Belegschaft der Para-Chemie

Karl's Reisen
 REISEBÜRO
 INGRID FISCHER
 Busreisen - Flugreisen - Schiffsfahrten

Hauptstraße 22
 2440 Gramatneusiedl
 Tel 02234/733 64
 Fax 02234/743 43
 www.karlsreisen.at

England und Schottland
 28 Jul – 09 Aug 2013

Pulsierende Hauptstadt London, lebendige Geschichte in Oxford, schottische Highlands, Military Tattoo, Edinburgh und rauchiger Whisky

nur 1750 €

Sizilien Inseltraum im Mittelmeer
 22.Mar – 29.Mar

Mini Kreuzfahrt Genua – Palermo, geschäftiges Palermo, elegantes Taormina, wilder ursprünglicher Vulkan Ätna, geschichtliches Catania und Siracusa

nur 960 €