



## Selbst gekocht, statt Hotel Mamas Omelett

Abseits der Pisten kocht ÖSV-Läuferin Steffi Köhle im Berghof in Pfunds/Greit auf

Trotz prall gefülltem Terminkalender lässt es sich die 23-jährige ÖSV-Läuferin Steffi Köhle nicht nehmen, für die RUNDSCHAU im Berghof den Kochlöffel zu schwingen. Dabei erzählt Sie von der letzten Saison, ihren Zielen, Zukunftsplänen sowie dem Privatleben einer ÖSV-Läuferin.

Von Elisabeth Zangerl

„Kein Problem, das mach ich!“ – das war die Antwort auf die Frage, ob die Fließer ÖSV-Läuferin für die RUNDSCHAU kocht. Eierschwammerl mit Serviettenknödel stehen, auf Empfehlung des Wirtes Toni Thöni, auf unserem Speiseplan.

Wie bei einem Vollprofi wirkt der Umgang mit dem Kochlöffel – man bemerkt nicht, dass sie selbst nur selten kocht, wie die sympathische Fließerin offen zugibt.



Nicht nur auf der Piste ein Profi - Steffi Köhle macht auch in der Küche eine gute Figur....

RS-Fotos: Zangerl

Ihre Leibspeise ist Omelett mit Nutella, am besten schmeckt's, wenn's von ihrer Mama zubereitet wird. Da der stets gefüllte Terminkalender selten Zeit zum Kochen zulässt, genießt sie meist Hotel Mamas Küche.

**STEFFI IST TOP.** Angesprochen auf die letzte Saison kann Steffi Köhle trotz einer Verletzung des Sprunggelenkes eine Woche vor dem Weltcup-Auftakt doch noch stolz auf einen 9. Platz beim

Weltcupfinale in Aare zurückblicken. Zwischendurch ist sie auch immer wieder mit Top-Ergebnissen im Europacup gestartet, um sich den Fixstartplatz im Weltcup zu sichern. Nächstes großes Ziel ist selbstverständlich die Qualifikation für die olympischen Spiele in Vancouver 2010.

Derzeit stehen Konditions-Trainings auf dem Programm – momentan bereitet sie sich in einer Skihalle in der Nähe von Hamburg auf die kommende Wintersaison vor.

**PRIVAT.** Freizeit ist Mangelware – deshalb genießt Steffi Köhle ihre Freizeit sehr und liebt es, zwi-

### Pfifferlinge

mit Knödel

Zutaten (für 2 Personen):

Eierschwammerl: 500 g Eierschwammerln, 1 kleine Zwiebel, 10 dag Butter, 1/8 l Sahne, 1/8 l Suppe oder Jus, Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprikapulver. Serviettenknödel: 250 g Knödelbrot, 5 dag Butter, 3 Eier, 1/8 l Milch, 1 kleine Zwiebel, 10 dag Mehl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Eine fein gehackte Zwiebel mit Butter in einer heißen Pfanne goldgelb anrösten, die Schwammerl dazugeben und durchschwenken. Mit einer Messerspitze Paprika paprizieren und mit Suppe oder Jus aufgießen. Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Serviettenknödel: Fein gehackte Zwiebel in Butter goldgelb anrösten und über das Knödelbrot gießen. Mehl, Milch, Eier, Petersilie, Salz und Pfeffer dazugeben und vermischen, bis eine kompakte Masse entsteht, anschließend eine Viertelstunde ruhen lassen. Die Knödelmasse auf einer Klarsichtfolie ausbreiten und mit einer Serviette einrollen, mit Alufolie fixieren und in Salzwasser kochen lassen.



## AUFGEKOCHT IM TIROLER WIRTSHAUS

Gasthaus Berghof in Pfunds/Greit

„Wohlfühlen“ ist bei einem Aufenthalt im Berghof in Pfunds garantiert. Toni, der Chef des Hauses, verwöhnt seine Gäste kulinarisch. Auf der Speisekarte stehen Tiroler Hausmannskost sowie zahlreiche anderen Köstlichkeiten. Es werden speziell saisonale Speisen wie zB. im Mai/Juni Spargelgerichte und im Juli/August Wild- und Schwammerlgerichte angeboten. Auch für Feiern aller Art bis zu 50 Personen ist das Gasthaus Berghof ein Tipp, telefonische Voranmeldung erbeten unter 05474/5254.



www.tiroler-wirtshaus.at

TIROLER WIRTSHÄUSER IN IHRER NÄHE

TELFs: Gasthof Goldener Adler, Flurling; Gasthof Neurauber, Hattling; Gasthof zum Stollhofer, Inzing; Restaurant Forellenhof, Leutasch; Gasthof Kühtalerhof, Leutasch; Gasthof Zur Brücke, Leutasch; Gasthof Ropferstubb'm, Buchen bei Telfs; Gasthof Hirschen, Reith-Leithen bei Seefeld; Waldgasthaus Triendlsäge, Seefeld; INST: Gasthof Hirschen, Imst; Gasthof-Hotel Lammwirt, Jerzens; Gasthof Mesner Stuben, Längenfeld; Gasthaus Stuibnfall, Niederthal; Gasthof Stern, Obsteig; Restaurant Saitensprung, Sölden; LANDECK: Gasthof Tannenhof, Ischgl; Gasthof Hirschen, Kappi; Wirtshaus zum Wiesejagl, Kaunerberg; Gasthof Traube, Pfunds; Gasthaus Berghof, Pfunds; Gasthof Traube, Schnarn; Post-Gasthof Gemse, Zams;

### RUNDSCHAU GEWINNSPIEL

Wir verlosen drei Gutscheine à 25 Euro, einzulösen in jedem Mitgliedsbetrieb!

Beantworten Sie folgende Frage:  
Wo wurde heute aufgekocht?

Am Internet-Gewinnspiel können Sie unter <http://gewinnspiel.tiroler-wirtshaus.at> mitmachen. Teilnahmechluss: 13.8.2009

**Almerlebnis**  
natürlich vom Berg.

**QUALITÄT TIROL**

**Schmirner Almtag**  
So 09. August 09, ab 11.00 Uhr  
[www.AMT.tirol.at](http://www.AMT.tirol.at)