

Mit den KASKNÖDL-KUMPLS auf kulinarische Entdeckerreise.

Begleite die Kasknödl-Kumpls **Franz, Jonathan, Paul, Jana und Fina** auf ihrer abenteuerlichen Reise durchs Tiroler Oberland. Auf der Jagd nach den besten Kasknödeln ziehen sie von Alm zu Alm und erleben dabei so manches Abenteuer. Bewerte die Kasknödl und hilf den Kumpls die Besten zu finden.

Das Beste daran?
Schon mit 3 Stempeln
holst du dir eine coole
Überraschungstüte
im Infobüro!

**Franz**

**Jonathan**

**Paul**

**Jana**


**Fina**

 = Sehr gut

 = Gigantisch



Scanne den QR-Code und schau dir die Abenteuer der Kasknödl-Kumpls in den Videos an – dort findest du auch die Antworten auf die kniffligen Fragen!








Eltern kommen ebenfalls auf ihre Kosten. Holt euch den **Schmankerlpass** für Erwachsene und entdeckt genussvolle Highlights in der Region.

In dem **Prospekt „Almen und Kulinarik“** findest du alle weiteren Infos zu den Almen der Region.

Tipp: Auch im Winter geht das Abenteuer weiter. Sei gespannt und freu dich über weitere spannende Videos der Kasknödl-Kumpls.



Kobler Alm.

-  Dauer: 1,5 Stunden
-  Höhenmeter: 278 m
-  Länge: 2,2 km
-  Start: Parkplatz Vorderkobl
-  753 | Kobler Alm - Gstalda

Welches Dorf kann man unterwegs zur Alm von oben sehen?

- ☐ Ried
- ☒ Prutz
- ☐ Pfunds






Wie hat dir das Essen geschmeckt?



STEMPEL



Platzer Alm.

-  Dauer: 2,5 Stunden
-  Höhenmeter: 568 m
-  Länge: 6,7 km
-  Start: Parkplatz Tscheylücke
-  7132 | Pfundser Tschey - Platzer Alm

Wieviele Hütten findest du auf dem Weg zur Alm?

- ☐ ca. 10
- ☒ ca. 100
- ☐ ca. 500






Wie hat dir das Essen geschmeckt?



STEMPEL



Hohenzollernhaus.

-  Dauer: 2,5 Stunden
-  Höhenmeter: 529 m
-  Länge: 6 km
-  Start: Parkplatz Wildmoos
-  Bike & Hike: 751 | Radurschltal

Wie heißt der See hinter dem Hohenzollernhaus?

- ☐ Diamantsee
- ☐ Smaragdsee
- ☒ Kristallsee

Wie hat dir das Essen geschmeckt?



STEMPEL



Fendler Alm.

-  Dauer: 1 Stunden
-  Höhenmeter: 100 m
-  Länge: 3 km
-  Start: Ried Talstation
-  7138 | Sattelklaus - Fendler Alm

Was hofft Fina, auf dem Weg zur Alm zu entdecken?

- ☐ ein Schmetterling
- ☒ ein Reh
- ☐ ein Eichhörnchen






Wie hat dir das Essen geschmeckt?



STEMPEL



Alpe Zanders.

-  Dauer: 4 Stunden
-  Höhenmeter: 367 m
-  Länge: 7,9 km
-  Start: Spiss GH Alpenrose
-  7092 | Zanders - Fließer Alm

Mit wem oder was spielen Jonathan und Franz auf der Alm Ball?

- ☐ Jana
- ☒ Hund
- ☐ Huhn






Wie hat dir das Essen geschmeckt?



STEMPEL



Gschneier Alm.

-  Dauer: 2 Stunden
-  Höhenmeter: 508 m
-  Länge: 4,5 km
-  Start: Parkplatz Tscheylücke
-  755 | Gschneier Alm

Wie bezeichnet sich Paul selbst am Ende vom Video?

- ☐ Ober-Kasknödl
- ☒ Kasknödl-Paul
- ☐ Knödl-Kenner






Wie hat dir das Essen geschmeckt?



STEMPEL



Radurschl Alm.

-  Dauer: 3 Stunden
-  Höhenmeter: 223 m
-  Länge: 8,4 km
-  Start: Parkplatz Wildmoos
-  751 | Radurschltal

Wer will die Kasknödl von Paul und Fina probieren?

- ☐ Franz & Jana
- ☒ Jonathan
- ☐ Niemand






Wie hat dir das Essen geschmeckt?



STEMPEL



Alpe Stalanz.

-  Dauer: 5 Stunden
-  Höhenmeter: 457 m
-  Länge: 5,5 km
-  Start: Ried Talstation
-  Bergbahnen Fendels

Was trinkt Paul auf der Alpe Stalanz?

- ☐ Milch
- ☒ Tee
- ☐ Limo

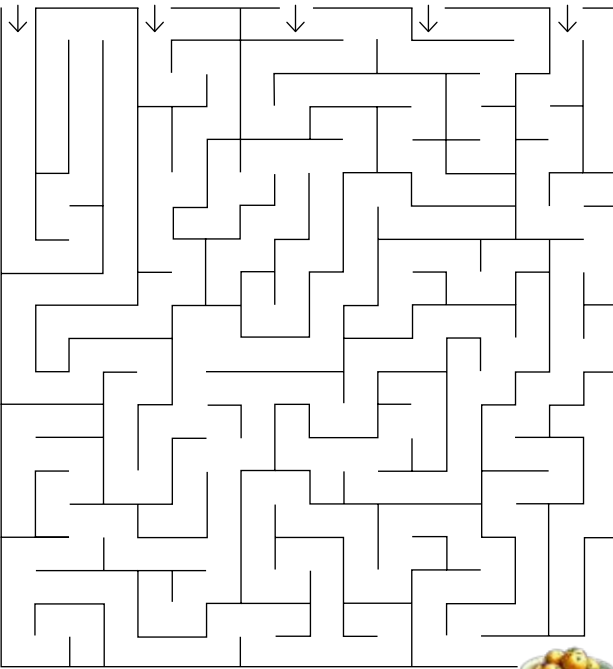
Wie hat dir das Essen geschmeckt?



STEMPEL

Hilf den Kasknödl-Kumpls den Weg zu den Knödln zu finden!

Wer von ihnen schafft es?



Rezept für die besten Tiroler Kasknödl!

FÜR 4 HUNGRIGE KNÖDL Liebhaber Brauchst du:

- 500 g Knödelbrot
- 400 ml Milch
- 2 Stk. Zwiebel
- 400 g Tiroler Bergkäse
- 20 g Butter
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- Pfeffer & Muskatnuss



SO ZAUBERST DU DIE PERFEKTEN KASKNÖDL:

- | | |
|--|---|
| 1 Die Zwiebeln klein schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Dann zum Knödelbrot geben und gut vermischen. | 4 Eier und Gewürze dazugeben und nochmal alles gut durchmischen. Jetzt heißt es: 30 Minuten ruhen lassen! |
| 2 Die Milch aufkochen und vorsichtig über die Mischung gießen. Alles gut verrühren. | 5 Aus der Masse kleine Knödl formen und in einem großen Topf in Salzwasser kochen. |
| 3 Den Käse in kleine Würfel schneiden und unterheben. | 6 Wenn die Kasknödl an die Wasseroberfläche steigen, sind sie fertig. |

Serviertipp: Genieße die Kasknödl in einer kräftigen Suppe oder mit Sauerkraut & Salat!



Fotos: TVB Tiroler Oberland | Rudy Wyhlidal | Schmiedbauer Daniela | Daniel Zangerl
Einige Bilder wurden mit einer künstlichen Intelligenz generiert
Druckfehler & Änderungen vorbehalten! | Drucklegung: April 2025



Auf den Spuren der KASKNÖDL-KUMPLS



www.tiroler-oberland.com