

PRESSE-INFORMATION

Traum vom RID-Weltrekord zerbrochen: »größter Semmelknödel der Welt« bricht bei Präsentation entzwei

Schotten/ Hamburg, 11.09.2022 – Inhaber und Gastgeber Thomas Jager wollte am gestrigen Samstag mit seinem Team um Küchenchef Christoph Führer im Berggasthof »Zum Steira« die RID-Weltrekordmarke für den »größten Semmelknödel« auf über 100 Kilogramm treiben. Trotz Regenwetter wollten sich hunderte Besucherinnen und Besucher das Spektakel am Hoherodskopf nicht entgehen lassen. Um 17 Uhr startete der eigens aus Hamburg angereiste RID-Rekordrichter Olaf Kuchenbecker mit der Überprüfung des Weltrekordversuches. Bis zu diesem Zeitpunkt hatte der XXL-Knödel 13:20 Stunden im heißen Wasser verbracht und war (hoffentlich) gar gezogen. Mit einem Kranwagen der Feuerwehr wurde das Rekordobjekt aus seinem heißen Bad gehoben und ausgepackt. Doch dann zerbrach der Riesenknödel direkt nach dem Auspacken in drei Teile – und konnte daher nicht als Weltrekord gewertet werden. Zur Freude der Gäste wurde der Knödel dennoch aufgeschnitten und dann in kleinen Portionen serviert. Als »Beilagen« gab es Kraut und Braten.

»RID-Weltrekorde mit gigantischen Speisen unterliegen strengen Rekordregeln und sind daher nicht einfach umzusetzen«, sagte Kuchenbecker im Anschluss. »Der Knödel darf beim Anrichten nicht auseinanderfallen – was hier passiert ist – und muss ebenso aussehen, wie das kleine Original. Zudem muss das Ursprungsrezept eingehalten werden und das Gericht in Geschmack und Konsistenz überzeugen. Das Übertragen dieser Eigenschaften auf die Riesengröße ist dabei die eigentliche Herausforderung, wie wir heute gesehen haben«. Zudem gibt das Rekord-Institut für Deutschland (RID) vor, dass die Rekordjäger keine Nahrungsmittel verschwenden dürfen und dass die XXL-Speisen auch tatsächlich verputzt werden. »Das Team vom Berggasthof »Zum Steira« meisterte diesen Aspekt mit Bravour! Und es hat allen Gästen geschmeckt. Wie uns bestätigt wurde, wagt das Team vom Berggasthof »Zum Steira« im nächsten Jahr einen neuen Versuch. Wir sind gespannt und kommen gern zur offiziellen Weltrekord-Prüfung zurück!«

Küchenchef Christoph Führer verantwortet seit 1997 die Küche verschiedener Gastronomiebetriebe und bekochte Prominente und Politiker. Zu seinen Gästen zählten Angela Merkel, Frank-Walter Steinmeier, Nena, Anastacia und viele mehr. »Ein Weltrekordversuch ist immer auch eine Teamleistung und verlangt Durchhaltevermögen, wie heute wieder bewiesen wurde.«, so Olaf Kuchenbecker im Anschluss an das Event.

Weiteres Pressematerial wie O-Töne, Bilder und Informationen auf Anfrage.

Alexander Matzkewitz (PR & Öffentlichkeitsarbeit)
Kontakt: +49 173 90 1111 9 oder am@rekord-institut.de

ÜBER DAS RID:

Das REKORD-INSTITUT für DEUTSCHLAND (RID) ist das deutschsprachige Pendant zum international ausgerichteten Rekordbuch aus London. Das RID sammelt und prüft Höchstleistungen aus dem deutschen Sprachraum und erkennt Weltrekorde an, die auf rekord-institut.org präsentiert werden. Auf Wunsch zertifiziert das RID ausgezeichnete Weltrekorde mit der offiziellen Überreichung von Rekordurkunden. **UNSER RID-BUCH DER WELTREKORDE – AUSGABE 2**, das vom RID herausgegebene Weltrekordbuch ist **neu im RID-Webshop erhältlich** und im Buchhandel bestellbar.

UNSER RID-BUCH DER WELTREKORDE – AUSGABE 2

Neue spektakuläre Lieblings-Weltrekorde vom Rekord-Institut für Deutschland aus dem rekordverrückten deutschen Sprachraum. Noch mehr unglaubliche Leistungen und fantastische Fotos zum **Stauen, Stöbern und Entdecken!**

ISBN 978-3-98215772-6, Olaf Kuchenbecker

- Hardcover mit Fadenheftung (21,5 cm x 22,5 cm x 1 cm)
- 68 Farbfotos, davon 28 ganzseitig auf 60 farbigen Seiten
- 15,00 EUR (gebundener Preis D) • 15,50 EUR (gebundener Preis A) • 15,85 CHF (UVP)

