

MONIKA SCHUSTER | ANNA CAVELIUS

SERVUS BAYERN

So schmeckt's dahoam



SCHWEINSHAXN,
BRATHENDL,
DAMPFNUDELN –
AUF GEHT'S!

G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.



AUF GEHT'S ZUM GIPFEL DES GENUSSES!

Die bayrische Küche kommt – wie der Bayer an sich – vielleicht a bisserl derb, hantig und deftig daher. Wer aber glaubt, sie besteht nur aus Schweinshaxn und Knödel, hod si schwer deischt. Mit diesem Gerücht ist nun endgültig Schluss! Entdecken Sie auf dem Weg zum Gipfel der bayrischen Kochkunst all ihre einzigartigen himmlischen Genüsse! Die Gerichte sind schlicht-elegant, meist einfach, ausnehmend ehrlich, bodenständig und geschmackvoll – immer aber vom Feinsten.

Bayerns Küche steckt voller Traditionen, auf die man besonders stolz ist und wie den eigenen Augapfel pflegt und hegt. Nichts soll vergessen werden. Ein sehr schönes Beispiel ist sicherlich der Münchner Kocherlball, auf dem es mittlerweile stets heiß hergeht. Man trifft sich an einem Sommermorgen am Chinesischen Turm im Englischen Garten und gedenkt aller Dienstboten – von der Küchenmagd über den Koch bis hin zum Stallburschen –, die sich Ende des 19. Jahrhunderts dort jeden Sonntag in aller Herrgottsfrüh versammelten, bevor es dann wieder an die harte Arbeit ging. Ma hod mitnand gratscht, danzt, busselt und gessn. Vui hods zwar ned gem, aber aus dem Wenigen hat man alles rausgeholt. So sans die Bayern, aus Nix was macha!

Bayern ist einfach Kult, und das nicht nur zur Wiesnzeit! Die heimischen Rezepte aus vergangenen Zeiten und für die unterschiedlichsten Anlässe sind daher moderner denn je. Und sie stecken alle drin in unserm »gut geschnürten Rucksack!«, der jeden mühelos auf Bayerns kulinarische Gipfel führt – Einheimische, Zuagroaste und alle, die Bayern einfach gern meng. Was man dazu allerdings noch braucht, sind ordentliche Produkte vom Land wie gesunde Viecher, die sich bei der guaden bayrischen Luft sauwohl fühlen, und aromatische Gemüse und Kräuter, die in unserm bärigen Boden einfach super gedeihen.

So, und jetzt liegt's an Euch auf die kulinarische Wanderung zu gehen und ungeahnte Höhen zu erklimmen. Mir san uns sicher, Ihr schafft's des. A wenn's manchmal a bisserl fuchst, gebts ned auf, probiert's es no a moi, denn nur durchs Kocha wird ma guad. Mir daden uns auf jeden Fall gfrein, wenns oben aufn Gipfel okemmts und schreits: »Die boarische Kich taugt ma und schmeckt einfach saugwad!«

Horika Schuster

Hana Carls



OHNE DES GEHT'S NED DAS WICHTIGSTE FÜR DIE KÜCHE



**BROTZEIT IST DIE
SCHEENSTE ZEIT**

Weil man in Bayern am liebsten unterm freien Himmel isst, gibt's fürs Brotzeitkörberl alles, was das Herz begehrt - von Wurscht- über Radieserlsalat bis hin zur Bratensulz. Auf geht's in den nächsten Biergarten, wo a frisch zapfte Mass wartet!



BROTZEITKÖRBERL DES IS OIS DRIN



WAS FLÜSSIG IST, BRICHT KEIN FASTEN.

So lautete die fromme Regel. Kein Wunder also, dass die Kunst des Bierbrauens im frühen Mittelalter besonders in den bayrischen Klöstern kultiviert wurde, denn das Beten und Arbeiten (lat. orare und laborare) sowie die Fastenzeiten dazwischen waren recht hart. Also arbeiteten die Mönche mit christlichem Eifer an der Verfeinerung ihres Fastengetränks. Das kräftig gebraute Bier, das dabei herauskam, tat gut und nährte die darbenden Ordensbrüder, damit sie auch weiterhin beten und arbeiten konnten. Außerdem wirkte es zweifellos stimmungsaufhellend. Jeder Bruder erhielt schließlich fünf Zumessungen täglich. Und eine Zumessung, aus der später die bayrische Maß wurde, entsprach immerhin ein

bis zwei Litern des köstlichen Gebräus. Dass der Bayer bis heute gut und sehr gerne seinem Bier zuspricht, hat damit eindeutig spirituelle Wurzeln und kann als im bayrisch-katholischen Erbgut verankert gesehen werden.



OANS, ZWOA, GSUFFA!

Die offizielle Geburtsstunde der Braukunst in Bayern schlug im Jahr 1040, als die Stadt Freising der Benediktiner-Klosterbrauerei in Weißenstephan das Brau- und Schankrecht erteilte. Auch in München waren es vor allem die Klöster, die um die hundert Jahre nach Gründung der Stadt 1158 professionell Bier brauten. Das Bier der Mönche genoss einen ausgezeichneten Ruf, denn nirgendwo anders widmete man sich so inbrünstig der Bierherstellung.

Damit auch andere vom Geschäft mit dem Gerstensaft profitieren konnten, setzte Herzog Stephan II. im Jahr

1372 die Brauverfassung ein. Von dem Zeitpunkt an konnte jedermann gegen eine Gebühr die »Braugerechtigkeit« erwerben. Das tat der Qualität des Bieres allerdings nicht immer gut. Denn man setzte dem Sud oft so allerlei Haltbarmachendes hinzu, was nicht nur recht grausig schmeckte, sondern auch zu bewusstseinsweiternden oder anderweitigen Nebenwirkungen führte, was man von dem sauber und mönchisch gebrauten Bier wahrlich nicht behaupten konnte. Von Wacholder, Bilsenkraut und Lorbeer über Wermut und Mohnsaft bis hin zu Asche und Ochsen-galle war die Rede. Um die Qualität und den Ruf seines bayrischen Biers zu schützen, erließ letztlich Herzog Wilhelm IV. von Bayern im Jahr 1516 das Bayrische Reinheitsgebot. Bayrisches Bier, das den Namen auch verdiente, bestand von nun an nur aus Gerste, Hopfen und Wasser.

Noch bis heute behandelt der Bayer sein Bier als Grundnahrungsmittel und geht bei dessen Wahl so gut wie keine Kompromisse ein. Hat er einmal das Seine gefunden – teilweise ist das auch erblich bedingt –, sucht er ausschließlich Wirtschaften auf, die sein Bier ausschenken. Dass man in Bayern bis zu diesem Tage auf die spirituellen Wurzeln des Biers stolz ist, kann man sich in München alljährlich auf dem größten Bierfest der Welt in Form eines 16-tägigen Ausnahmezustandes anschauen. Dann heißt es für alle Dirndl und Mannsbuider – auch die aus Japan, Australien und Neuseeland: »Oans, zwoa, gsuffa!«





WURSCHTSALAT

EINFACH UND GUT
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

150 g Essiggurken (aus dem Glas, samt 300 ml Gurkensud)
1 rote Zwiebel
2 EL Branntweinessig
100 ml Gemüsebrühe
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
8 EL Pflanzenöl
500 g Regensburger oder Lyoner (Fleischwurst)
1 Bund Schnittlauch

SO LANG DAUERT'S: ca. 20 Min.

DURCHZIEHEN: ca. 1 Std.

PRO PORTION: ca. 595 kcal | 16 g E | 58 g F | 4 g KH

1 Die Gurken in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Gurkensud, Essig, Brühe, Senf und Zucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gurken und Zwiebeln zu der Marinade geben und gut miteinander vermischen, zum Schluss das Öl einrühren. Alles nochmals durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Regensburger oder Lyoner häuten und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. Die Wurst unter die Marinade mischen, mind. 1 Std. ziehen lassen.

3 Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Wurstsalat mit etwas Marinade in tiefen Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen. Mit Brezen oder dunklem Bauernbrot mit Butter servieren.

Schon bei den ersten Sonnenstrahlen sind die Bayern draußen im Biergarten. Die meisten nehmen sich

dorthin ihr Essen selbst mit - und da dürfen die eingelegten Wurschtradln oder der saure Presssack nicht fehlen. Kaufen kann man beides zwar neben diversen anderen Brotzeitschmankerl auch in den Verkaufsbuden, aber Selbstgemachtes schmeckt halt doch am besten.



SAURER PRESSSACK »ROT-WEISS«

BÄUERLICH UND WÜRZIG
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

je 4 Scheiben roter und weißer Presssack (je 100 g schwer und ca. 1 cm dick)

200 ml Rindsbrühe (≥, ersatzweise fertige Rinderbrühe)

4 EL Branntweinessig

1 TL Zucker

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 EL Pflanzenöl

je 1 große rote und weiße Zwiebel

SO LANG DAUERT'S: ca. 10 Min.

DURCHZIEHEN: ca. 30 Min.

PRO PORTION: ca. 310 kcal | 16 g E | 24 g F | 5 g KH

1 Die Presssackscheiben falls nötig von Häuten oder Därmen befreien. Je 1 rote und weiße Scheibe in einen tiefen Teller legen.

2 Die Rindsbrühe lauwarm erhitzen, mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Die Marinade ca. 5 Min. stehen lassen, bis sich die Gewürze gelöst haben, dann das Öl unterschlagen.

3 Die Zwiebeln schälen, in möglichst feine Ringe schneiden oder hobeln und auf dem Presssack verteilen – die weißen Zwiebeln auf dem roten Presssack, die roten Zwiebeln auf dem weißen Presssack. Je ca. 7 EL Marinade darüber verteilen, mind. 30 Min. ziehen lassen. Dann den Presssack mit Bauernbrot, Brezen oder Brotzeitstangerl (≥) servieren.



SAURER KAS

SÄUERLICH UND WÜRZIG

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

150 g Essiggurken (aus dem Glas, samt 200 ml Gurkensud)

1 große rote Zwiebel

4 EL Branntweinessig

1 TL Zucker

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

400 g Limburger (Käse aus dem Allgäu)

200 g Handkäse (natur oder mit Edelschimmel)

3 EL Sonnenblumenöl

SO LANG DAUERT'S: ca. 15 Min.

DURCHZIEHEN: ca. 1 Std.

PRO PORTION: ca. 420 kcal | 38 g E | 28 g F | 4 g KH

1 Die Essiggurken in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Gurkensud mit Essig und Zucker verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade ca. 5 Min. stehen lassen, bis sich die Gewürze gelöst haben.

2 Die beiden Käsesorten in 1 cm breite Scheiben schneiden. Öl unter die Marinade rühren, Gurken- und Zwiebelwürfel dazugeben, alles nochmals durchrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 In eine flache Form (ca. 18 x 30 cm) 2-3 EL Marinade geben. Die Käsescheiben abwechselnd nebeneinander in die Form schichten. Mit der restlichen Marinade gut bedecken, mit Klarsichtfolie abdecken und mind. 1 Std. bei Raumtemperatur ziehen lassen.

GUADE TIPPS

Je länger der Käse steht, desto besser nimmt er das Aroma der Marinade an. Sie können den Käse auch schon am Vortag einlegen, dann aber die Zwiebeln weglassen und erst kurz vorm Servieren dazugeben (gerne anstatt in feinen Würfelchen in hauchdünn geschnittenen Ringen).

Ganz guad: Käsesalat mit 1-2 Prisen Kümmelsamen verfeinern. Wer nicht so gerne auf ganzen Kümmel beißt, kann auch gemahlene verwenden.



OBAZDA

Was heißt denn Obazda eigentlich? Rein aus dem Dialekt übersetzt ist das a zamgrührte oder zamdruckte, vermantschte Masse - man hat halt was obazd. In diesem Fall an reifen, kloa gschnitten, gehaltvollen Kas.

RASS UND CREMIG

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

1 kleine Zwiebel

100 g weiche Butter

120 g reifer Romadur oder Miesbacher (45 % Fett,
ersatzweise ein anderer Rotschimmelkäse)
200 g reifer Tortenbrie oder Camembert
½ TL edelsüßes Paprikapulver
2 Msp. rosenscharfes Paprikapulver
1 TL Kümmelsamen
2 EL Weißbier (nach Belieben)
150 g Doppelrahm-Frischkäse
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Schnittlauch

SO LANG DAUERT'S: ca. 25 Min.

DURCHZIEHEN: ca. 1 Std.

PRO PORTION (bei 6 Personen):

ca. 365 kcal | 16 g E | 33 g F | 1 g KH

1 Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebel darin unter Rühren in 5 Min. glasig und goldbraun anbraten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

2 Den Käse klein würfeln (siehe Tipps). Die übrige Butter in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts in 2 Min. cremig aufschlagen. Den klein geschnittenen Käse, Paprikapulver, Kümmelsamen und eventuell das Weißbier unterrühren, ganz zum Schluss auch noch den Frischkäse. Mit Salz und -Pfeffer würzen. Vorsicht beim Salzen, denn die beiden Käsesorten sind schon sehr würzig.

3 Zwiebel unter den angemachten Käse rühren, abschmecken und mind. 1 Std ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Obazdn in einer Schüssel oder auf einem Brett anrichten, mit Schnittlauch bestreuen – und schmecken lassen.

GUADE TIPPS

Der Käse für den Obazdn lässt sich zimmerwarm am allerbesten verarbeiten, also unbedingt rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

Rassige Käsesorten wie Romadur oder Miesbacher schneidet man am besten mit Einweghandschuhen und auf dem Einwickelpapier - so nehmen weder die Hände noch das Schneidebrett unangenehme Gerüche an.

ABGSCHPECKTE VARIANTE

Für 4 Personen 200 g reifen Camembert mit den -Fingern grob zerpfeifen und mit 200 g Doppelrahm-Frischkäse in eine Schüssel geben. Beides mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 2 Min. cremig schlagen. Mit Salz, Pfeffer, 1 TL edelsüßem Paprikapulver, 1 Msp. gemahlenem Kümmel und 1 Prise Zucker abschmecken. Den »leichten« Obazdn in 2 Schraubgläser (je 200 ml) füllen, gut verschließen und bis zum Sevieren in den Kühlschrank stellen. Wer möchte, kann dazu Schnittlauchröllchen oder Zwiebelwürfelchen (weiß oder rot) mit auf den Tisch stellen, damit sich jeder davon nehmen und über den Obazdn streuen kann.





BIERGARTEN-SCHMANKERL

Draußen im Schatten unter den Kastanien sitzen und der Nachmittagssonne zuschauen, ob sie's durch die Blätter schafft. Das Ganze bei einer frisch gezapften Halben oder einer Maß. Beides erfrischt und legt sich tiefenentspannend aufs Gemüt, sodass es einem egal ist, mit wem man die Bank teilt. Im Biergarten gibt es die einmalige Gelegenheit, den sonst eher fremdelnden Bayern mit Menschen sprechen zu sehen, die von weit, weit her kommen – beispielsweise aus Düsseldorf, Rom oder Tokio. Das mag wohl an der Stimmung liegen, die einzig und allein über einem bayrischen Biergarten schwebt und irgendwo in einem Paralleluniversum zwischen Zen und geselligem Miteinander angesiedelt ist. Oder am gschmackigen Bier ...

Zu verdanken haben die Bayern diese kastanienbaumbeschirmte, urige Garteninstitution den alteingesessenen Münchner Brauhäusern. In deren Brauordnung aus dem Jahr 1539 war festgeschrieben,

dass man Bier ausschließlich zwischen den Festtagen des Heiligen Michael (29. September) und des Heiligen Georg (23. April) brauen durfte. Während der heißen Sommermonate dagegen war das Bierbrauen wegen Feuergefahr beim Sieden verboten. Damit die Kundschaft in dieser Zeit trotzdem nicht auf dem Trockenen sitzen musste, wurde das letzte Bier – das Märzenbier – etwas stärker eingebraut. So war es haltbarer, aber auch süffiger. Um ihre Vorräte über die warme Jahreszeit zu bringen, legten die Brauer neben ihren Brauhäusern Vorratskeller an. Für die Kühlung der Bierfässer sorgte man bereits im Winter vor, indem man reichlich Eis aus den umliegenden Weihern sägte und die Keller damit bestückte. Über die Gewölbe wurden dicht belaubte Kastanien gepflanzt. Die sorgten mit ihren großen Blättern für angenehm kühlen Schatten.





PROST MITNAND!

Unter diesen Bäumen fanden auch Tische und Bänke Platz – der richtige Ort für eine zünftige Brotzeit der Bierbrauer. Mit der Zeit gesellten sich Spaziergänger und Ausflügler dazu, und sie genossen ebenfalls ein Frischgezapftes gegen die Mittagshitze. Was für die Brauer ein sehr schönes Zusatzgeschäft wurde, war für die Wirte ein Affront; sie liefen Sturm. Um weiteren Entgleisungen Einhalt zu gebieten, bestimmte Bayernkönig Maximilian I. per Dekret vom 4. Januar 1812, dass die Brauereien zwar noch ihr Bier ausschenken, im Gegensatz zu den Wirtsstuben aber keine Mahlzeiten mehr anbieten durften.

Wer also seine Maß im Schatten großer Kastanienbäume genießen wollte, musste sein Essen jetzt selbst mitbringen. Allerdings waren dabei ausdrücklich nur kalte Mahlzeiten erlaubt, also eine Brotzeit aus dem eigens bestückten Korb, serviert auf einer karierten Stofftischdecke – und bloß nicht auf einer mit dem Bayern-Rautenmuster. Darauf kamen dann Holzbrettl, Radieserl und Radi, frische Butter, Leberkäs, Obazda oder Griebenschmalz. Mit diesem Arrangement hatte die offizielle Geburtsstunde des Biergartens geschlagen. Und aus den lauschigen Plätzen unter Bäumen wurden – zumindest in der Stadt – fußballfeldgroße Tummelplätze für alte und junge Freilufttrinker, Ur- und andere Bayern, Zuagroaste und Touristen, die hier in seltener und vor allem demokratischer Eintracht zusammenfinden.

