

Bayerischer O'batzta nach Tante Theresas Art[©]

Michael M. Zwick

»Es war einmal« - gemeinhin beginnen Märchen mit dieser Floskel. Weit gefehlt: diesmal geht's um Handfestestes, ein Kleinod lebendig gebliebener bayerischer Kulturgeschichte. Es dürfte um die frühen 90er Jahre gewesen sein, als sich die Verwandtschaft zu einem größeren Fest bei Onkel Franz und Tante Theresa in Passau einfand. Passau ist nicht nur altbayerische Domstadt und Bischofssitz, sondern auch ein rechtes Schmuckkästchen - ein Glanzstück italienischer Baukunst. Und: dem kundigen Risikoforscher ist die drei-Flüsse-Stadt zwischen dem grünen Inn, der schwarzen Ilz und der braunen Donau als Katastrophenregion par excellence bekannt. Nach den alljährlichen Überschwemmungen kann man (beinahe) die Uhr stellen. Reizvoll ist allenfalls die Frage, in welchem Stockwerk bei der kommenden Flut der Festmacher für das Schlauchboot liegen wird.

Onkel Franz und Tante Theresa sind ausgesprochen bodenständige und katastrophenscheue Menschen. Deshalb haben sie sich in Halbhöhe in der Ilzvestadt niedergelassen. Dort, genauer gesagt, auf der Terrasse, spielt sich die kleine Geschichte ab. Die Bayern gelten als rauf- und sauflostiges Volk südlich des Weißwurstäquators und, klar, dort wird auch gut und reichlich gegessen. Bei schönem Wetter vorzugsweise im kastanienbestückten, mit weiß-blau rautierten Fahnen geschmückten Biergarten. Zünftig war's, als die ganze Räuberbande dort Brotzeit machte, gut und reichlich. Danach ging's zu Franz und Theresa nach Hause. Auf dem Nachhauseweg beging letztere einen kleinen aber folgenschweren Fehler: Ganz beiläufig bemerkte sie in einem Halbsatz, sie hätte noch eine ganze Schüssel frischen O'batzten im Kühlschrank, fürs morgige Frühstück - welch ein Fauxpas! Wer nun glaubt, der Wahnsinn bestünde darin, zum Frühstück O'batzten zu essen, der irrt - nicht umsonst wird den Bayern dort, wo man sich nördlich des Mains um den Magen, jenes hochsensible Häutchen sorgt, ein pansenähnliches, elephantöses Gedärm nachgesagt. Veterinäre vermuten im Verdauungstrakt der Bayern bis heute die Existenz von Steinen ... Bayern vertragen schon zum Frühstück in Sahne, Zwiebel und Äpfel eingelegte Matjesheringe, kalten Schweinsbraten aufs schmalzbestrichene Brot oder eben den scharfen, knoblauchstarrenden O'batzten. Das macht stark - wer weiß, ob nicht doch ›die Preußen kommen‹? Jedenfalls gibt's in Passau *richtigen* O'batzten. Denn der vierhundert Kilometer westlich beheimatete Stamm der Schwaben reklamiert für sich ebenfalls, diese Köstlichkeit anbatzeln zu können. Womöglich gefehlt: Böse Zungen sagen den BewohnerInnen dieses Landstrichs nach, außer Salz nur noch den Pfeffer zu kennen - wie sollte da jemals ein würziger O'batzta entstehen? Genug der Mutmaßungen!

Etymologisch geht O'batzta übrigens auf ›Batz‹ zurück: Stellen Sie sich einen frisch gepflügten Acker vor auf den 14 Tage Regenwetter einprasseln; Sie ziehen sich Gummistiefel an und machen ein kleinen Spaziergang - ein paar Meter in den Acker hinein, gerade so weit, bis Sie bis zu den Waden feststecken: Um Sie herum, unter, und wenn Sie stolpern, auch über Ihnen befindet sich jetzt ›Batz‹, den man auch getrost als Morast bezeichnen könnte. Auf unsere Käsespezialität übertragen, bedeutet das, daß wir aus mehreren Käsesorten und sonstigen Ingredienzien einen ›Batz‹ anrühren, oder bayerisch: ›anbatzeln‹ (was übrigens nichts mit dem oft zitierten ›Bazi‹ zu tun hat!).

In Bayern wird wie gesagt gut gegessen - gut aber dafür reichlich! So war's auch damals. Den Pansen zum Platzen voll begaben wir uns bei Franz und Theresa auf die Terrasse. Stand da nicht, ein paar Meter entfernt, im Kühlschrank ein O'batzta? »Theresa, hast a Brez'n daheim?« lautete die hintertückische Frage. Ihr »Ja« besiegelte das Ende der gesamten Schüssel O'batzten. Nicht, daß irgendwer Hunger gehabt hätte - im Gegenteil. Aber für ein Magentratzerl sind die Bayern ja immer gut...

Es war der weltbeste O'batzte, der je meinen ›Knödelrohrkrümmer‹ passierte: Weder in Thailand - in Chiang Mai gibt's wirklich ein Hofbräuhaus! -, noch im ›Löwenbräukeller‹ in Sydneys ›The Rocks‹ oder in der berühmigten ›Resi's Bierstube‹ in der Irving Park Rd. in Chicago war man in der Lage, was Vergleichbares aufzutischen. In Phnom Penh oder Hanoi habe ich erst gar nicht zu fragen gewagt...

Ein Gedanke quälte mich freilich: das Rezept muß her! Es bedurfte keiner kühnen Küchenpiraterie: Theresa zückte mit einer großzügigen Geste Blatt und Bleistift und brachte folgende Rezeptur zu Papier, über deren ernährungsphysiologischen Wert wir uns am besten in Schweigen hüllen. Die Mengenangaben eignen sich für die Teilnahme an einer ›Picknick‹ genannten Brotzeit für 8-10 Personen, bei dem der O'batzte als eine unter mehreren Leckereien angeboten wird. Im Kühlschrank hält sich der Rest durchaus noch ein paar Tage - falls einer übrig bleiben sollte...

Zutaten

2 Eßlöffel Kräuterbutter
100 gr. Frischkäse
200 gr. Kräuter-Schmelzkäse
3 Hälften reifen Camembert
5-7 frische Knoblauchzehen
1-2 mittelgroße Zwiebeln
1/3 Flasche bitteres Bier
etwas Pfeffer
ca. gestrichenen 1 Eßlöffel milden Paprika
ca. gestrichenen 1 Eßlöffel scharfen Paprika
ca. 2 Eßlöffel Kümmel
ggfs. ein Stäuberl Salz

Zubereitung

Den Kräuterbutter - Butter war in Bayern immer maskulin! - in einem Topf auf dem Herd bei mittlerer Hitze zerlaufen lassen, die feingehackten Zwiebeln dazugeben und glasig schwitzen. Den Knoblauch durch die Presse drücken und ebenfalls dazu geben. Dann die 200g. Frischkäse, den Schmelzkäse und den Camembert in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren zerlaufen lassen. So viel Bier dazu geben, bis eine nicht zu dünne, cremige, glatte Masse entsteht. Den Kümmel im Mörser gut zerstoßen. Mit etwas weißem Pfeffer aus der Mühle, reichlich Paprika und Kümmel abschmecken. Vorsicht! Da der Käse normalerweise schon stark gesalzen ist, kann auf die Zugabe von Salz womöglich verzichtet werden. Kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Danach ist der O'batzte im Kühlschrank zu lagern. Am besten ißt man ihn mit Brezen oder Sauerteig-Brot, als Durstlöscher empfiehlt sich ein Hefe-Weißbier mit dem obligatorischen Zitronenscheiberl, mithilfe dessen man früher das empfindliche, untergärige Gebräu mit Resthefe dem ›Sauerbier‹-Test unterzog.

Wohl bekomm's!