

# Von wegen Resterl-Essen

Wie ein wohl aus der Not geborenes Zufallsrezept aus Weihenstephan zur deutschlandweit beliebten Spezialität wurde

Von Peter Becker

**Freising** – Wer glaubt, ein Obazder müsse immer nur paprikarot sein, der irrt. Im Weihenstephaner Bräustüberl gibt es auch giftgrüne Variationen – die mit Bärlauch im Frühling, die mit Basilikum-Petersilien-Pesto im Sommer. Als Zugeständnis an kalorienbewusste Genießer wird der Obazde längst nicht mehr nur aus Käse und Butter hergestellt, wie es das Originalrezept aus den 1920er Jahren eigentlich verlangt. „Wir ersetzen einen Teil der Butter durch Frischkäse“, sagt Thierry Willems, Pächter des Bräustüberls auf dem Weihenstephaner Berg. Der ist geradezu ein Hort bayerischer Delikatessen. Und der findige Koch der Wirtin Katharina Eisenreich hat vor 90 Jahren das Originalrezept des Obazdn kreiert. So will es jedenfalls die Weihenstephaner Überlieferung.

„Der Obazde ist durch Zufall, durch die Kreativität eines Kochs entstanden“, sagt Willems, der keinen Zweifel daran hegt, dass sein Bräustüberl der Geburtsort der mittlerweile in ganz Deutschland verbreiteten Spezialität ist. Wie genau, darüber lässt sich allerdings spekulieren. „Die Mitarbeiter der Molkerei haben ihren Lohn zum Teil in Naturalien bekommen“, erzählt Willems. Vielleicht in so einer großen Menge, dass sie den Käse gar

nicht essen konnten. Deshalb lieferten sie ihn im Bräustüberl ab, mit der Vorgabe, die Wirtin möge daraus etwas Schmackhaftes zum Weißbier-Frühstück zubereiten. Eine andere Möglichkeit wäre eine gewisse Skepsis gegen die damals in Bayern noch unbekannteren Käsesorten Brie und Camembert. Wie dem auch sei, jedenfalls gab es zu Beginn des 20. Jahrhunderts in den Haushalten kaum Kühlschränke. Der Käse musste rasch verbraucht werden, bevor er einen

zu scharfen, auf Bairisch „rassen“ Geschmack bekam oder ganz verdarb. Die Schimmelpilze, von denen Camembert und Brie umhüllt sind, beschleunigen das schnelle Heranreifen des Käses.

Willems, der selbst aus Belgien stammt, ist stolz darauf, dass „wir das Bräustüberl als Geburtsstätte des Obazdn haben“. Von dort aus habe er seinen Siegeszug durch ganz Deutschland angetreten. Ob an Rhein, Nordsee oder Spree – überall wo der Obazde noch vor

wenigen Jahrzehnten als exotische Mahlzeit aus dem Süden galt, lassen sich die Menschen den herzhafte Aufstrich zu Laugengebäck, Salzstangen oder Schwarzbrot schmecken.

Im Bräustüberl werden heute etwa 100 Kilo Obazda pro Woche zusammengeführt. Willems gibt gerne etwas Sahne in die Masse. „Das dient der Geschmeidigkeit.“ Was nicht fehlen darf, ist ein Schuss Bier. Entweder ein Helles oder aber ein Weißbier. Willems empfiehlt, am besten den hauseigenen Vitus-Weizenbock zu nehmen. Er passt auch ganz gut als Getränk dazu. Seine Süße harmonisiert besonders mit dem würzigen Aroma des Obazdn. „Das ist wie Sauternes zu Roquefort“, schwärmt er. Willems empfiehlt, Gewürze wie Kümmel, die nicht jedermanns Sache sind, extra dazu zu reichen. Manche Leute mengen Quark unter die Obazdn-Masse. Davon rät Willems ab, weil dann der Geschmack zu säuerlich werde und nicht mehr typisch für den Aufstrich sei. Manchmal geht es allerdings nicht anders. Das weiß Willems aus eigener Erfahrung. In Monaco sollte er im vergangenen Jahr einen Obazdn zubereiten, doch in Frankreich kennt man keinen Frischkäse. „Dann muss man etwas Crème double unter den Quark mischen“, rät Willems. Das mildere die Säure.



Thierry Willems ist Wirt des Bräustüberls in Weihenstephan. Dort soll der Obazde in den 1920er Jahren entstanden sein. Foto: Marco Einfeldt