

Bayern kulinarisch

Ob Kalbsbries oder Kutteln: Die traditionelle bayerische Küche ist ganz schön deftig. Manche der Spezialitäten, die heute in Spitzenrestaurants auf den Tisch kommen, waren früher Arme-Leute-Essen.

Wie jede Region in Deutschland hat auch Bayern seine kulinarischen Spezialitäten. Die bayerische Küche ist ursprünglich eine sehr **bodenständige**, bäuerliche Küche, die sich durch deftige, kalorienreiche Gerichte auszeichnet. Im flächenmäßig größten deutschen Bundesland gibt es eine besondere Vorliebe für Zutaten, die anderswo nicht unbedingt auf den Tisch kommen: Innereien wie **Kutteln**, **Euter**, Kopf und Füße vom Kalb, **Kalbsbries**, Zunge, Magen, Herz, Leber, Niere und **Kronfleisch**. In früheren Zeiten wurde auf den Bauernhöfen eben alles vom Tier verwertet; man konnte es sich nicht leisten, wählerisch zu sein. Selbst ein Nebenprodukt wie der **Gelee**, der beim Kochen von Schweinsfüßen entstand, wenn diese abkühlten, gehörte zum Speiseplan. Daraus wurde dann **Sülze** gemacht, die mit verschiedenen Zutaten wie Fleisch und Gemüse verfeinert wurde. Aus diesen Arme-Leute-Gerichten sind inzwischen Spezialitäten geworden. Dazu gehört auch das sogenannte Kesselfleisch.

Es steht unter anderem auf dem Speiseplan im Gasthaus Hörger in Hohenbercha, einem kleinen Ort etwa 40 Kilometer von München entfernt. Inhaber Andreas Hörger erklärt, worum es sich bei dem Kesselfleisch handelt:

„Das ist ein Kalbskopf, sehr klassisch mit der Schwarte – also gebrüht und dann rasiert –, sodass man praktisch die Haut vom Kalb auch mitessen kann, und die quillt dann ganz stark und ist auch sehr gesund. Brauch' man keine Gelatinetabletten essen, wenn man so was isst.“

Hauptbestandteil des Gerichts ist der Kopf eines Kalbs oder Schweins. Dieser wird, bevor er in den Kessel kommt, noch vorbereitet: Die feste und zähe Kopfhaut, die Schwarte, wird gebrüht, mit siedend heißem Wasser übergossen und rasiert. Der Kalbskopf enthält ebenso wie die Schwarte, die durchs Kochen dick und weich wird, aufquillt, viel Gelatine. Das ist ein helles, geschmackloses Eiweiß, das aus dem **Bindegewebe** von Schweinen, Rindern und anderen Tieren gewonnen wird. Wer so etwas isst, tut seinem Körper etwas Gutes. Denn Gelatine enthält verschiedene, teilweise **essentielle Aminosäuren**, die gut für Haut und Knochen sind.

In den Kessel kommen dann noch andere Zutaten:

„Die ganzen Innereien, das heißt Zunge, Herz und Kronfleisch. Wir geben noch eine Schnitte Leber dazu, und dann vom Schweinskopf ein Bakerl [eine Backe].“

Alle Zutaten, inklusive des Bakerls, des Backenfleisches, das aus dem Kaumuskel herausgelöstes Fleisch eines Schweins, sowie Gewürze wie Pfeffer, Salz und Zwiebeln **köcheln** dann so lange, bis das Fleisch gar ist. Ein Gericht, das die Bäuerin früher aus Sparsamkeit kochte, gilt heute als Hochgenuss. Im Gastraum der Hörger'schen Wirtschaft jedenfalls wartet ein Dutzend Münchner sehnhch auf die Schüsseln. Manche von ihnen kommen schon seit Jahren die 40 Kilometer aus der Stadt nach Hohenbercha. Hier wird saisonal gekocht. Und **bio** ist es obendrein. Fleisch, Gemüse und Obst kommen aus der Region oder aus der hauseigenen Bio-Gärtnerei. Das Fleisch wird in der eigenen Metzgerei verarbeitet. Es gibt keine langen Transportwege mit entsprechendem Qualitätsverlust. Und das schmeckt man, meint Andreas Hörger und demonstriert das an einem Beispiel:

„So Himbeeren, die gibt's nicht zum Kaufen. Die kommen zu uns, da sind sie noch warm vom Pflücker. Und die sind nicht irgendwo in Norditalien in der **Plantage** gewachsen, sondern wir kriegen die direkt frisch gepflückt hier an. Die sind halt super!“

Für all das haben sich Andreas Hörger und sein Team ein weitreichendes Lieferanten-Netzwerk aufgebaut: aus der Umgebung frisch auf den Tisch. Das entspricht der Hörger'schen Philosophie:

„Dass man die regionale Landwirtschaft stärkt, schauen wir, dass wir zu kleinen Bauern [gehen], die ganz stark hinter einem Produkt stehen, egal ob das jetzt in der tierischen Produktion ist oder in der pflanzlichen. Wir schauen halt, dass wir die Schweine, Rinder, Kälber aus der Umgebung haben. Wenn das nicht ist, dann stirbt einfach in meinen Augen eine ganze Kultur aus.“

In Hohenbercha werden sogar noch alte Schweine-**Landrassen** gezüchtet, frisch geschossenes Wild kommt aus dem heimischen **Revier**, und wo es Milchwirtschaft gibt, sind auch die Kälber nicht weit. Um dem 1A-Biofleisch gerecht zu werden, nimmt man sich bei bestimmten Speisen auch die notwendige Zeit, erklärt Andreas Hörger:

„Kalb macht man meistens von Samstagabend bis Sonntagmittag. Und dann gibt's halt den Kalbsbraten, der jetzt da 14 Stunden drin war – bei 66 Grad. Der ist dann butterweich. Und identisch machen wir es bei Lamm und **Kitz**, Rind. Die haben bis zu drei Tage [ge]schmort, je nachdem, was wir machen. Wenn man jetzt eine Ochsenhaxen macht: Donnerstag kommt die ins Rohr und kocht dann bis Sonntag.“

Dauer und Temperatur im Ofen sorgen dafür, dass das jeweilige Fleisch sehr weich, butterweich, wird. Ochsenhaxen, die Unterschenkel eines **kastrierten** männlichen Rinds, kommen sogar vier Tage ins Rohr, in den Backofen. Dort schmoren sie, werden in einem zugedeckten Topf mit wenig Flüssigkeit gegart. Eine nicht fleischhaltige Spezialität ist die, die man in beinahe jedem bayerischen Biergarten finden dürfte:

„Ja, der Obatzter ist im Original ein Camembert. Man nimmt dann eine weiche Butter und einen weichen, möglichst sehr reifen Camembert, Zwiebel, ganz wenig Salz und wenn man will **Kümmel**. Und Pflicht ist noch Paprika. Und dann wird der einfach ‚obatzt‘. Und das ist dann der Obatzter.“

Die **pikante** bayerische Käsezubereitung wird gern als Zwischenmahlzeit serviert. Grundlage ist ein sehr reifer Camembert, ein aromatischer Weichkäse mit Schimmelbildung, der sehr cremig und weich ist. Er wird mit Butter, Zwiebeln und Gewürzen wie Paprikapulver und – wer will – auch Kümmel vermischt, obatzt. Entstanden ist der Obatzter, wie so manches bayerische Gericht, als Resteverwertung. So gesehen haben die Menschen früher viel nachhaltiger **gewirtschaftet** als die moderne Gesellschaft des 21. Jahrhunderts. Gegessen wurde, was der Bauernhof hergab. Und dass das nicht schlecht war, beweisen die Speisekarten in bayerischen Spitzenrestaurants: Aus den Arme-Leute-Gerichten von **anno dazumal** sind inzwischen bekannte Spezialitäten geworden, nach denen **sich** Feinschmecker **die Finger lecken**.

Autor/Autorin: Günther Birkenstock, Beatrice Warken

Glossar

deftig – kräftig; nahrhaft

bodenständig – hier: schlicht; einfach; nicht schick

Kutteln, - (f., hier nur Plural) – süddeutsch für: ein Gericht aus dem in Streifen geschnittenen Pansen, dem Wiederkäuermagen eines Rindes

Euter, - (m.) – ein Organ von weiblichen milchgebenden Säugetieren (z. B. Kuh, Schaf, Ziege)

Kalbsbries, -e (n., selten Plural) – ein im Brustbereich eines Kalbs vorhandenes inneres Organ zur Immunabwehr, das wie ein Gehirn aussieht und als Spezialität gilt

Kronfleisch (n., nur Singular) – das Zwerchfell eines Tieres

Gelee, -s (n.) – hier: ein eingedickter Fleischsaft

Sülze, -n (f.) – eine Kaltspeise, bei der z. B. Fleisch oder Gemüse in einer steifen, durchsichtigen Masse eingeschlossen sind

Bindegewebe (n., nur Singular) – ein Gewebe, das alle anderen Gewebearten im Körper verbindet, stützt und trennt

essentiell – besonders wichtig

Aminosäure, -n (f.) – der Grundbaustein von Proteinen (Eiweißen)

köcheln – bei schwacher Hitze leicht kochen

bio – Abkürzung für: biologisch: naturbelassen; natürlich; ökologisch

Plantage, -n (f.) – ein Gebiet mit großen Feldern, auf denen bestimmte Pflanzen wachsen

Landrasse, -n (f.) – ein ursprüngliches Haustier oder eine Nutzpflanze in der traditionellen Landwirtschaft, das/die sich ohne systematische Züchtung gebildet hat

Revier, -e (n.) – hier: ein abgegrenztes Gebiet, in dem gejagt werden darf

1A – umgangssprachlich für: höchste Qualität

Kitz, -e (n.) – ein junges Reh, eine junge Ziege oder Gämse (ein ziegenähnliches Tier)

kastriert – so, dass einem männlichen Lebewesen die Möglichkeit zur Fortpflanzung genommen wurde

Kümmel (m, meist Singular) – ein kräftiges Gewürz, z. B. für Kohl oder Brot

pikant – hier: vom Geschmack her angenehm scharf; gut gewürzt

wirtschaften – gut mit Geld umgehen; sparsam sein

anno dazumal – damals; früher

sich die Finger nach etwas lecken – redensartlich für: etwas sehr gern haben wollen, etwas begehren