

LECKERBISSEN AUS BAYERN

Bayerische Spezialitäten sind über die Landesgrenzen des Freistaats hinaus bekannt. Was sich hinter den manchmal recht fremdländisch klingenden Begriffen verbirgt.

OBAZDA

Der Begriff Obazda oder Obatzder bezeichnet eine bayerische Käsecreme. Sie besteht meist aus Camembert und/oder Brie. Wahlweise enthält sie auch Romadur, Limburger und Frischkäse. Je nach Region werden Zwiebeln, Kümmel und andere Gewürze hinzugegeben.



WEISSBIER

Weissbier ist ein obergäriges Bier, das nicht hopfenbetont schmeckt und eine säuerliche Note hat. Seine Farbe schwankt zwischen Goldgelb und Dunkel, je nach Malzsorte und Hefetrübung. Weissbier wird auch Weizenbier oder Kristall (gefiltertes Weizenbier) genannt.



SCHWEINSHAXN

Bei Schweinshaxn handelt es sich um traditionell zubereitetes Eisbein. Die Haxn wird meist mit Kümmeljus serviert, also einer eingedickten Sousse mit Kümmel. Haxn besteht aus Schweinefleisch, wobei Teile der Hinterläufe oder der Vorderbeine des Tieres gepökelt und anschließend gekocht werden.

SAUERKRAUT

Sauerkraut entsteht aus Weisskohl, der gerieben und anschliessend luftdicht in Gläser abgefüllt wird. Nach rund drei Wochen haben die auf dem Kohl enthaltenen Milchsäurebakterien das Kraut fermentiert. Sauerkraut gilt als äusserst gesund. Es stärkt die Darmflora und enthält mehr B-Vitamine als der frische Kohl.

KREN

Charakteristisch für Meerrettich ist seine Schärfe. Das Wurzelgemüse wird frisch gerieben und passt gut zu deftigem Fleisch (etwa Tafelspitz) und Fisch. Es ist als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) eingetragen und wird im Bayerischen auch Kren genannt.

HENDL

Hendl ist die bayerische Bezeichnung für Brathähnchen. Es wird gefüllt oder ungefüllt zubereitet. Als Beilage eignen sich eine Brezn, Gemüse, Speck, Kartoffeln oder Bratkartoffeln. Wie jedes Brathähnchen sollte es möglichst knusprig, saftig und nicht zu trocken sein.



INFO

Vier verschiedene Siegel geben darüber Auskunft, ob ein Produkt aus Bayern stammt oder nach bayerischer Rezeptur hergestellt wurde: Die **Herkunftszeichen «geschützte geografische Angabe»** bzw. **«geschützte Ursprungsbezeichnung»** werden von der EU vergeben. Sie versichern, dass ein Produkt nach traditionellen

Verfahren oder Rezepten angebaut bzw. erzeugt wurde und einen engen Bezug zur Region hat. Die Siegel **«Geprüfte Qualität – Bayern»** und **«Bayerisches Bio-Siegel»** werden vom Freistaat vergeben. Sie schreiben die Einhaltung bestimmter Qualitätskriterien vor und bestätigen, dass die Rohstoffe wirklich aus Bayern kommen.

