

Obazda

Von Maximilian Schäffer

Man kommt nicht drum herum, bei diesen Temperaturen die Kolumne mit einer Biergartentrilogie fortzuführen. Neben dem Wurstsalat ([vergangene Woche](#)) und der allseits beliebten Qualle Hawaii (jede Woche) steht ein orangener Käsebrei auf der Speisekarte fast jeder Saufrestauration in der Franz-Josef-Strauß-DDR. **Obazda (Obatzta, Obazta)** variiert in seiner Schreibweise, da sich das von Habsburgerdelir zusammengebraute Mischvolk - im Gegensatz zu den Eidgenossen - nie traute, das eigene gutturale Gegrünze in einheitliche Schriftform zu setzen.

Der Obazde (er wird dekliniert) ist grundsätzlich ein köstliches Resteessen, das stinkende, zerlaufene Käseecken aufwerten soll. So kann man ihn auch behandeln, Sie sparen sich also den Weg zum Käserregal, insofern bei Ihnen ein oder mehrere Weichkäse im Kühlschrank das Türöffnen olfaktorisch dominieren. Vollfett sollte dieser Käse sein, also mindestens 45 Prozent im Fettanteil, und aromatisch sollte er sein. Überreifer Camembert, Munster, Époisses, Limburger eignen sich hervorragend, auch gemischt. Sie können besonders viel sparen, wenn der Käse schon kurz vorm Verfallsdatum sich durch eine Preisreduzierung hervortut. Mir persönlich waren sechs Euro für französische Rohmilchstinker zu teuer, ich griff virtuos zu 100 g Romadur, den ich in zentimetergroße Würfel schnitt. Dazu gab ich 70 g echte Süßrahmbutter und 20 g Frischkäse in Vollfettstufe.

Wie Sie sehen, der Obazde selbst liegt im Fettanteil durchaus im oberen Bereich, findet sich zwischen Käse und Butter. Der Frischkäse gibt etwas Säure, Frische und Bindung. Gehören die Zwiebeln nun in oder auf den Obazden? Beides, sage ich. Folglich 1 kleine Zwiebel feinst würfeln und dazu. Jetzt, sehr wichtig, einen gestrichenen Esslöffel voll Paprikapulver, besser rosenscharf als edelsüß, aber daran scheitert es nicht. Das gibt die bekannte hellorange Farbe und pikantes Timbre. Dazu 1 Teelöffel voll Kümmel und etwas Pfeffer. 1 Esslöffel voll Hefeweizen hinzufügen, dann beginnt die namensgebende Tätigkeit: das »obadzen«, zu hochdeutsch »anbatzen«. Mit einer Gabel also zerdrücken, vermischen Sie alles zu einem mittelgroben, stabilen Brei.

Von der Konsistenz her, sollte er cremig sein, aber nicht zerfließen. Er sollte z. B. in einem Waffelhörnchen von selbst zu einer Kugel geformt zusammenhalten - nicht umsonst spricht man in Bayern auch von einem »Batzen Eis« aus der Diele. Ich selbst stieß auf das Problem - weil mein Romadur noch zu jung war, sich ungut vermengte, gab dem Obazden also ein paar Stöße aus der Küchenmaschine mit Messereinsatz. Je nach Fett und Cremigkeit jetzt eventuell noch löffelweise Hefeweizen oder Butter hinzugeben und obadzen, bis es passt.

Die Masse kann man über Nacht abgedeckt und gekühlt ziehen lassen. Danach mit dünnen Scheiben roher Zwiebel, Paprikapulver und Schnittlauch dekorieren. Dieses Rezept reicht für eine Tapas-Portion, die neben Aufschnitt,

Essiggurken und Brezen am Brotzeitisch ihren Platz hat. Besonders pfundige Gesellen richten den Obazden auch wie einen Mettigel an, geben ihm Stacheln aus Salzstangen, Augen aus Radieschen und die Größe eines Footballs.

<https://www.jungewelt.de/artikel/525049.obazda.html>