



# Bayerisches Biergartenlexikon

## Speisen:

- Obatzda.** Gemisch aus zerquetschtem Camembert und Frischkäse. Schmeckt viel besser als es aussieht. Es gibt unzählige Abwandlungen und Geheimtipps. Manche Biergärten sind berühmt für ihren Obatzd`n.
- Brezn.** Brauchen wir wohl nicht erklären. Erwähnenswert ist aber, dass inzwischen viele Biergärten die Brezn im eigenen Ofen selbst backen - äußerst empfehlenswert!
- Preßsack.** Es gibt roten und weißen Presssack. Oft wird Presssack als Sülze beschrieben. Wer aber eine richtige Sülze kennt, weiß dass dazwischen Welten liegen.
- Radi.** Rettich oder bayerisch kurz Rad`i genannt. Er wird gern roh mit etwas Salz gegessen und fördert, mäßig genossen, die Verdauung.
- Steckerlfisch.** Traditionell wird Steckerlfisch aus in den örtlichen Seen gefangenen Renken oder Weißfischen wie Brachsen zubereitet, heute auch aus Zuchtfischen wie Forellen und Saiblingen sowie Makrelen und anderen Seefischen.

## Getränke:

- Maß.** Achtung Nordlichter: Es heißt die Maß und nicht das Maß. Also: Ich hätte gerne eine Maß! Nach den neuen Rechtschreibregeln müsste man das wohl demnächst "Mass" schreiben. Denn das "a" wird kurz gesprochen (nicht Maas). Ob die Traditionsbewussten Bayern diese Änderung mitmachen ist wohl fraglich.
- Eismaß.** Das ist was für heiße Tage: die Maß wird in einen Krug eingeschenkt, der direkt aus dem Kühl- (Gefrier-)schrank kommt.
- Helles.** Das ist das normale Münchner Bier, welches in praktisch jedem Biergarten ausgeschenkt wird. Etwas Besonderes ist der "Edelstoff" von Augustiner.
- Radler.** In einigen Biergärten kommt das Helle noch aus einem richtigen Holzfass. Biergartenprofis fragen den Mann am Zapfhahn, wann das nächste Fass angestochen wird und stehen dann bereit. Denn nichts geht über die ersten Maß aus einem neuen Fass.
- Ruß.** Halb Helles und halb weiße Zitronenlimo. Oft muss man sich die Zitronenlimo selbst einschenken.
- Ruß.** (oder Rußn Maß) Das ist Weißbier mit Zitronenlimo.
- Schnitt.** Wem eine Maß zu viel ist, der kann ja mal versuchen einen "Schnitt" zu bestellen. Da wird der Zapfhahn schnell auf und wieder zu gemacht, sodass das Glas nur halb voll ist. Spannend wird's beim Bezahlen: manchmal kostets tatsächlich nur die Hälfte...
- Spezi.** Grauenhaftes Gemisch aus Cola und Fanta. Wespen lieben das!

## Check- und Einkaufsliste für die Brotzeit im Biergarten :

Tischdecke (rot-weiß kariert, nicht weiß-blaues Rautenmuster!), Besteck, scharfes Messer zum Radi schneiden, Holzbretter, Servietten

### Typisch, darf in keinem Brotzeitkorb fehlen:

Emmentaler (Allgäu); Leberkäs (am Stück); Radi; Salz; Pfeffer; Brezn; frische Landbutter; Kartoffel- und/oder Wurstsalat; Tomaten (für Tomatenbrot).

### Das hat sich auch gut bewährt:

Bauernlaib; Schnittlauch (für Schnittlauchbrot); Radieschen (für Radieschen Brot); Griebenschmalz (für Schmalzbrot); Romadur; Limburger; Kaminwurz; Debreziner; Kabanos o.ä.; Presssack; Essiggurken; Salate in allen Variationen; Schwarzgeräuchertes; Schmei (Schnupftabak)