

Genuss-Magazin

**MINERALWASSER**  
143,6 Liter pro Kopf

Der Durst auf Mineralwasser ist in Deutschland ungebrochen. Wie der Verband Deutscher Mineralbrunnen mitteilte, erhöhte sich der Pro-Kopf-Verbrauch 2014 um 3,4 Liter auf 143,6 Liter. Insgesamt wurden in Deutschland im vergangenen Jahr rund 15,3 Milliarden Liter Mineralwasser und Mineralbrunnen-Erfrischungsgetränke verkauft, davon mit 14,2 Milliarden Litern der überwiegende Teil aus heimischer Produktion.



Foto: dpa

**RHABARBER**  
Sonne macht ihn aromatisch

Scheint viel Sonne auf den Rhabarber, wird er aromatischer. Darauf weist die Bayerische Gartenakademie in Veitshöchheim hin. Bei jedem Erntegang kann der Hobbygärtner drei bis vier Stängel abbrechen – aber nur bis Mitte Juni. Dann steigt der Gehalt an Oxalsäure in den Stängeln stark an. Sie ist in großen Mengen gesundheitsschädlich. Außerdem braucht die Pflanze den Sommer über ihre Blätter, um Energie für den Winter in ihre Rhizome einzulagern.



Foto: dpa

**RADIESERL**  
Darum sind sie gesund

Senföle sorgen bei Radieschen für die Schärfe. Die roten Knollen wirken deshalb gegen Bakterien, sind harn- und galletreibend und lösen Krämpfe. Ansonsten enthalten Radieschen vor allem von einem reichlich: Wasser. In 100 Gramm Gemüse stecken davon 94 Gramm. Dazu Calcium, Eisen sowie die Vitamine A, B1, B2 und C.

Redaktion Essen & Trinken

E-Mail: [essenundtrinken@tz.de](mailto:essenundtrinken@tz.de)  
Telefon: 089/530 65 22  
Fax: 089/530 65 67  
Postfach 80282 München



Küchenchef Christian Ribitzki zaubert Asia-Schmankerl im Hutong Club

Foto: tkn

**Asien pur im Hutong Club**

Chapeau. Aus dem Stand gilt der Hutong Club bereits zwei Wochen nach seinem Opening als eine der derzeit heißesten Adressen der Stadt. Kein Club im Sinne einer Diskothek, den Christian Ribitzki, Michael Faltenbacher, Michael Dietzel und Valerie Schunk in der Franz Joseph-Straße 28 eröffnen.



Thomas Oswald  
**partygaenger**  
Die Nacht-Kolumne

Nein, der Hutong Club ist vielmehr ein Restaurant-Bar-Mix, der sich der authentischen asiatischen Küche und Bar-Kultur im Allgemeinen, sowie der chinesischen Küche im Besonderen widmet. Dazu hat das Gastro-Quartett ein spektakuläres Ambiente schaffen lassen, mit schwarz lackierten Wänden und einer Drachen-Lichtinstallation im Hauptraum, handgefertigten Tischen und selbst entworfenem Geschirr. Es sind die Details, die den Hutong Club so außergewöhnlich machen, wie das Bildnis der letzten chinesischen Kaiserinwitwe Cixi, deren Mundwinkel leicht angehoben wurden, um das Konterfei freundlicher zu machen. „Wir sind superzufrieden mit dem Auftakt“ sagt Küchenchef Christian Ribitzki.

Vor allem bei den Ladys kommt das Konzept der kleinen Gerichte meist im einstelligen Euro-Bereich gut an. Geöffnet: täglich außer Sonntag ab 18.30 Uhr, Reservierung ist zu empfehlen.

partygaenger.de

Der Bachmeier ★ So schmeckt die berühmte Käsecreme

**Obazd is!**

Bekannt wurde er in den 1920er-Jahren, als ihn die Wirtin Katharina Eisenreich ihren Gästen im Weihenstephaner Bräustüberl in Freising servierte: der Obazde.

Zu einer bayerischen Brotzeit gehört für mich ein ordentlicher Obazda, sei es im Biergarten, beim Picknick oder auf der Wiesen. Doch was ist ein ordentlicher Obazda? Da ist keine Einigung in Sicht. Noch nicht einmal bei der Schreibweise. Obazda, Obazder, Obatzta? Da ist so einiges möglich und üblich. Leider auch die „Käsezubereitung“ aus dem Eimer, die oft alles ist, aber kein bayerisches Schmankerl mit Geschmack. Der kommt beim Obazdn vom reifen, genau gesagt vom überreifen Weichkäse. Das ist der Ursprung dieses Klassikers. Er war früher eine Resteverwertung. Wenn ein Romadur oder Camembert zu g'stinkt geworden war, wurde er mit Butter wieder abgemildert und gewürzt.

Für meine Variante verwende ich, sofern vorhanden, zwei Rotschmierekäse: Miesbacher und Romadur. Sie unterscheiden sich genau genommen nur durch die Größe, der Miesbacher wiegt in der Regel 62,5 Gramm, der Romadur 100 Gramm (ein Limburger übrigens 200 Gramm). Der Miesbacher hat dabei den größten Rindenanteil, also am meisten Geschmack, der Romadur ist cremiger. Auch verwende ich gerne Frischkäse, das gibt einen – der Name sagt's – besonders frischen Geschmack. Wer's etwas leichter mag, kann auch mageren Topfen verwenden.

Genug der Erklärungen, jetzt geht's los. Ich zerdrücke alle Käsesorten mit einer Gabel oder drücke sie durch eine Spätzlepresse, rühre die weiche Butter, die Zwiebel sowie die Gewürze und das Bier unter die Mas-



Spitzenkoch Hans-Jörg Bachmeier rät, den Kümmel (li.) für den Obazdn im Mörser zu zerkleinern



Mein Obazda

- 50 g Romadur
- 50 g Miesbacher
- 200 g Frischkäse
- 100 g Camembert
- 100 g weiche Butter
- 1 fein gewürfelte Zwiebel - blanchiert
- 3 EL dunkles Bier
- 1 gestr. TL süßer Paprika
- 1 gestr. TL scharfer Rosenpaprika
- 1 Prise gehackter Kümmel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch in Röllchen geschnitten zur Garnitur

**Extra-Tipp:** Ich empfehle unbedingt den Kümmel zu zerkleinern, fast niemand beißt gern auf die ganzen Samen. Sie können den Kümmel mit einem großen scharfen Messer auf einem Brett hacken, im Mörser zerstoßen oder mit einer Gewürzmühle grob mahlen.

schmecke mit Salz und Pfeffer aus der Mühle ab und garniere mit frisch geschnittenen Schnittlauchröllchen. Dazu esse ich gern eine g'scheite Brezn, Radieserl und trinke das restliche Bier dazu. Der Obazde schmeckt

aber auch wunderbar auf Bauernbrot und zu Pellkartoffeln. ★ An Guadn wünscht Ihr

*Hans-Jörg Bachmeier*

Fotos: Getty Images, dpa



Ausgezeichnet ★ Hier schmeckt's uns ...

**Condesa**



Service	★★★★★
Preis/Leistung	★★★★★
Ambiente	★★★★★

Maximal fünf Müitzen möglich

Bunt, laut, jung. So präsentiert sich der mexikanische Imbiss (mit Sitzgelegenheit) an der Münchner Freiheit. Oft wendet sich die Warteschlange bis vor die Tür, die Anstehzeit kann gut für das Studium der Speisekarte über der Küchenzeile genutzt werden. Geboten sind alle gängigen mexikanischen Tortilla-Produkte mit unterschiedlichen deftigen Füllungen. Getestet und für gut befunden etwa die Burritos (6 Euro, zum Mitnehmen 5,80 Euro). Hineingeladen werden vor den Augen des hungrigen

Gastes roter Reis (nicht zu viel), geschnittener Salat, Guacamole, Sauerrahm und: das Wunschfleisch. Da stehen zur Wahl Huhn mit Chili („Tinga“), Rinderhack („Amigo“),

zwei verschiedene Schweinefleischzubereitungen (super: „Carnitas“). Es gibt auch eine Veggie-Variation. Die gleichen Füllungen gibt's für Tacos (2,20 – 2,40 Euro) und Quesadillas (4,30 – 5,40 Euro). Tipp für die Schärfe-Grad-Entscheidung: Beim ersten Mal mit Stufe zwei (von vier möglichen) bewenden lassen. Mexikanisches Bier (zum Beispiel Corona) 4 Euro, Limo (2,80 Euro). ★ BW

MÜNCHNER FREIHEIT 6  
80802 MÜNCHEN  
TELEFON: 0176/ 20 22 71 36  
Mo-Fr: 11 – 22 UHR  
Sa 12 – 22 UHR  
So 12 – 21 UHR

Foto: SZ Photo

**Königlicher Hirschgarten**

Täglich geöffnet von 10.00 – 24.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr  
Terminänderungen vorbehalten!

**Kulinarische Reise:**

Do., 28.5.2015, ab 18.00 Uhr <b>Des Waidmanns Heil</b> €13,80 pro Person	Mo., 1.6.2015, ab 18.00 Uhr <b>Steaktag</b> €14,50 pro Person
So., 31.5.2015, ab 11-14.30 Uhr <b>Sonntagsbrunch</b> €21.- p. P., €12,50 Kinder bis 10 J.	Di., 2.6.2015, ab 18.00 Uhr <b>Roulade meets Pasta</b> €12,80 pro Person
So., 31.5.2015, ab 18.00 Uhr <b>Spargelbuffet</b> €17,80 pro Person	Mi., 3.6.2015, ab 18.00 Uhr <b>American BBQ</b> €12,80 pro Person

Bei uns finden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Wir beraten Sie gern!

Pächter: Johann Eichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19  
Fax 0 89 / 17 99 91 17 • [www.hirschgarten.de](http://www.hirschgarten.de) • [restaurant@hirschgarten.de](mailto:restaurant@hirschgarten.de)