

Der Obelisk bleibt in Sonnenbühl – vorerst

Golf, Gewitter, Kräuterkäse und was sonst noch alles passierte

Die freundschaftliche Bande der beiden Golfclubs besteht schon über 23 Jahre. Heuer trafen sich 76 Golfer*innen auf unserer Golfanlage, um mit einer nicht vorgabewirksamen Golfrunde diese Tradition weiter zu pflegen. Ein paar Golf Freunde haben einen Golftag vom Feinsten vorbereitet. Mit einem Gastgeschenk wurden alle begrüßt, zwei Halfwaystationen voller Überraschungen eingerichtet, einen Begrüßungstrunk vor dem Essen und aus drei Abendmenüs konnte man schon beim Start auswählen. Oft gibt es das nicht mehr.



Rolf Wörner, Alois Öhmann, Bernd Ruof und der Obelisk (von links)

Noch eine knappe Stunde hätte gereicht und alle wären trocken ins Clubhaus gekommen. Regen und Gewitter zwangen zu einer längeren Pause. Wer hätte gedacht, dass sich sogar im Halfwayhaus über 20 Teilnehmer mit schwäbischem Fingerfood noch so gut und laut unterhalten können. Leider mussten die Spielleitung und die Captains die Runde dann doch abschließen.

Trotzdem war die Stimmung beim gemeinsamen Abendessen und danach einfach bombig. Da es für 2018 keinen Eintrag im Wanderpokal gibt, auf dem viel gelobten Obelisk, wurde von Allen lautstark zugestimmt, dass in 2019 das Clubspiel nochmals auf unserer Anlage stattfinden soll und soweit möglich, mit denselben Partnern in den 4er-Flights.

Weil der **Obatzte** und der **Kräuterkäs** so gut gemundet haben, stellen wir gerne auf vielfachen Wunsch, die Rezepturen unseres Karl Heinz dazu. Viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit. Auf alle Fälle werden in 2019 die Teilnehmer wieder von uns verwöhnt.

Obatzter auch *Angemachter, Angedrückter, Vermischter* genannt,

ist eine überwiegend bayerische Käsezubereitung als Zwischenmahlzeit oder zum Vesper. Möglichst am Tage der Zubereitung essen.

*Zwei Camemberts und zwei Stück Brie klein schneiden und mit einer Gabel oder dem Rührstab fein zerdrücken. Die Käse sollten sehr reif und weich sein. Darauf achten, dass die Oberfläche nicht zu rötlich-gelb ist, da sonst sehr scharf. Alternativ zum Brie auch Romadur möglich. Dann 200 Gramm Frischkäse und 150 Gramm weiche Butter zusammen mit dem zerdrückten Käse gründlich vermischen. Wenn gewünscht, kann noch das fein geschnittene oder gehackte weiße Ende von Frühlingszwiebeln untergemischt werden. Je einen halben Teelöffel gemahlenem Kümmel und Rosenpaprika-edelsüß hinzufügen, bis der Käse eine hellrote Farbe bekommt. Salz wird selten notwendig sein. Wenn gewünscht, noch etwas scharfes Paprikapulver und Pfeffer aus der Mühle. Den Obatzten danach noch einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Essen mit frischem Schnittlauch bestreuen. Dazu passt ein Roggenbrot oder Brezeln, Radieschen oder in Spiralen geschnittener Rettich.
Guten Appetit.*

Kräuterkäse auch Gewürzkäse genannt, weil er durch Küchenkräuter und Gewürze aromatisiert wird.

*Kräuterkäse-Stöpsel gibt es von Schabziger-Stöckli, mit 0,5% Fett, oder von ähnlichen Lieferanten. Den Stöpsel sehr fein reiben. Eine Ecke Schmelzkäse mit Kräuter (von Velveta, Adler oder ähnlichen Lieferanten). Alles mit ca. 200 Gramm weicher Butter gründlich vermischen. Auch Rama mit Butter oder Irische Butter (Kerrygold) eignen sich, schmeckt gut und lässt sich so besser streichen. Immer gleich den ganzen geriebenen Stöpsel verarbeiten, der Kräuterkäse wird sonst zu intensiv im Geschmack. Je nach Gusto beim Mischen und Abschmecken noch vom Kräuterkäse-Stöpsel zumischen. Wenn der Kräuterkäse schmeckt, reichlich Schnittlauch dazu und vorsichtig untermischen. Besser streichfähig wird er mit einem oder zwei Esslöffel Sauerrahm.
Guten Appetit.*

Übrigens, was sie gerade gelesen haben, ist nicht aus einem der vielen „Rezeptbücher für pikante Käsesorten“. Es ist ein Dankeschön an die Teilnehmer am Clubspiel mit dem GC Schönbuch und an die vielen Fragenden „gell i krieg au a Rezept“. Sie befinden sich immer noch auf der Homepage des Golfclub Reutlingen-Sonnenbühl. Ein besonderer Link.

Auch so gut. Oder?