

# Des is Leberkas!

*Josef Maria Wagner*

Eigentlich ist der Leberkäse in München eine arme Sau, weil er nicht mehr schmeckt. Das letzte wohlgeschmeckende Exemplar habe ich auf einer Radfahrt südöstlich von München erlebt. Die dortige Landmetzgerei ist mir beim Hinfahren sofort verdächtig für guten Leberkäse vorgekommen. Eine mittägliche Häufung von Bauarbeitern, Lastwagenfahrern und Landfrauen hat mir den richtigen Metzgereibetrieb gezeigt. Vielleicht hat aber auch mein sportlich bedingter Appetit ein wenig für den Wohlgeschmack nachgeholfen. Am Straßenrand habe ich jedenfalls die zwei besten Leberkasemeln meines Lebens verdrückt.

Heute esse ich Leberkäse nur mehr selten. Kürzlich erklärt mir ein Tischnachbar im Biergarten am Viktualienmarkt, dass ihm der Leberkäse hier besonders schmecken würde. Neugierig geworden bestelle ich mir auch eine Portion. Beim Verzehr stelle ich aber keinen besonderen Wohlgeschmack der zwei Riesenscheiben und der Billigbrezn fest. Die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, und ich bestelle wohlwollend den Leberkäse einige Zeit später nochmals. Die Begeisterung hält sich wieder in Grenzen und meine jetzigen Tischnachbarn bestätigen, dass man nur mit der halben Portion überleben kann. Die große Menge würde lediglich den hohen Preis rechtfertigen.

Dann berichten mir Stammgäste, dass bei den Metzgereien auf dem Markt und in der Metzgerzeile besonders die Metzgerei Klobeck zu empfehlen sei. Das muss ich ausprobieren. Ich bestelle 100 Gramm mit Senf und Brezn zum Hieressen. Die Verkäuferin schneidet eine angemessene Scheibe, zerkleinert sie vor meinen entsetzten Augen auf einem Teller mit Packpapier in kleine Würfel und klatscht eine große Menge Senf über einen Teil der Würfel. Das Ganze wird mir mit einer kurzen Einweg-Holzgabel übergeben. Die überreichte Brezn erschrickt ebenfalls und mutiert zu einem übersalzenen, blassen, kaum genießbaren Teigling. Sollte der Leberkäse gut geschmeckt haben, dann konnte ich es nicht bemerken, weil mir durch diese Servierkünste und die versalzene Brezn der Appetit vergangen ist.

Tischnachbarn im Biergarten am Viktualienmarkt haben also nicht immer Recht. Ihr Erfahrungshintergrund ist genauso unterschiedlich wie ihr Redezwang. Da sitzt schon mal ein sogenannter Doudschmatzer (hochdeutsch: Todschwätzer) neben einem sogenannten Bildungsbürger. Erfreulich ist es, wenn trotzdem eine angenehme Biergartenunterhaltung zustande kommt. Einmal komme ich an den Tisch mit einigen meiner Bekannten und einem äußerlich eindrucksvollen Herrn. Ich vermute eine bekannte Persönlichkeit, und er sagt, dass er der Franz sei. Im Bierstischgespräch weise ich ihn auf meine amteurfotografischen Arbeiten hin. Da er sich interessiert, zeige ich ihm mein aktuelles Fotobuch zum Viktualienmarkt. Dann übergebe ich die Visitenkarte mit der Adresse meines Internetangebots. Franz schenkt mir auch eine Karte, mit der er sich als Historiker, Ministerialrat A. D. und 30jähriger Stadtrat der Landeshauptstadt ausweist. Ich habe Dr. Franz Forchheimer kennengelernt.

Bei einem erneuten Spaziergang über den Markt sehe ich ihn wieder an einem Tisch sitzen. Er lädt mich mit einer Handbewegung zum Dazusetzen an einen freien

Stuhl ein. Wir unterhalten uns angeregt über Stadtpolitik mit den Eigenheiten Versagen und Beziehungen sowie über Stadterleben in den Bereichen Gastronomie und Genuss. Weil Gastronomie- und Metzgereibetriebe auf dem Viktualienmarkt die Bezeichnung Münchner Spezialitäten verwenden, kommen wir auch auf den Leberkäse zu sprechen. Franz erklärt, dass man diesen am besten im Franziskaner essen könne, wobei aber das hohe Preisniveau zu akzeptieren wäre.

Ich erinnere mich, dass ich vor etwa 40 Jahren als Student schon einmal am Vormittag mit einem Kommilitonen Leberkäse und Weißbier im Franziskaner Poststüberl am Max-Josef-Platz verzehrt habe. Damals ist das noch ein richtiges Wirtshaus mit entsprechender Einrichtung und angemessenen Preisen gewesen. Das Studieren an diesem Tag hat dann leider ausfallen müssen, und aus uns ist trotzdem etwas geworden. Mein Komplize, ein Münchner Beamtensohn hat mir als Niederbayerischem Bauernsohn erklärt, dass der Besuch des Poststüberls eine Münchner Kulthandlung sei, die man für einen akademischen Abschluss unbedingt brauche. Etwas besonderes ist mir beim damaligen Leberkäse nicht aufgefallen, weil dieser so gut wie überall geschmeckt hat.

Franz hat mich auf den heutigen Leberkäse im Franziskaner neugierig gemacht. Meine dortige Einkehr bleibt nicht lange aus. Der erste Eindruck ist, dass ich mich nicht mehr in einem Wirtshaus befinde, sondern in einer gepolsterten, lackierten und gehobenen Einrichtung. Im Restaurant, das sich immer noch Poststüberl nennt, befinden sich ein bunt gemischtes, betuchtes, internationales Publikum und einige Münchner. Bei der Bestellung sage ich einfach, dass ich eine Portion Leberkäse, eine Brezn und ein Halbe Bier will. Dieser Auftrag bewirkt aber bei der jungen Kellnerin einen Sprechanfall. Ich müsste die Menge als 100, 150 oder 200 Gramm angeben. Die Zubereitung wäre warm oder abgebräunt. Als Zugaben könnte man ein oder zwei Spiegeleier und lauwarmen Kartoffelsalat wählen. Ich komme mir ein wenig schuldig vor, weil ich nur 100 Gramm warmen Leberkäse bestelle und versichere, dass ich sonst keine Sünden habe. Am Nachbartisch sehe ich aber sogleich die Todssünde, dass eine Touristin Leberkäse mit Sauerkraut verzehrt.

Meine Portion Leberkas kommt als keilförmiger Schnitt, und ich sehe es ihr sofort an. Sie ist ein traumhafter Genuss. Ich schmecke den Leberkäse meiner Kindheit und Jugendzeit. Er ist nicht durch stundenlange Warmhalteorgien vergewaltigt worden. Man braucht zum Verzehr keinen Senf. Er zergeht auf der Zunge und erfreut den Gaumen. Offensichtlich bleiben besondere Geschmackserlebnisse ein Leben lang in einem Menschen gespeichert. Zurück in der Wohnung schaue ich mir die Speisekarte des Franziskaners im Internet an. Dort ist zu lesen: "DIE Spezialität im Franziskaner. Weit über die Landesgrenzen hinaus, sind wir für unseren hausgemachten Leberkäs bekannt. Täglich frisch wird er nach einer Geheimrezeptur von unseren Metzgermeistern für Sie zubereitet." Jetzt frage ich mich natürlich, ob Münchner Wirte oder Betriebswirte und Metzger oder Metzgereiverkäufer unfähig sind, das Geheimnis zu ergründen oder ob es ihnen egal ist, wenn der Leberkäse nicht mehr schmeckt. Vielleicht ist guter Leberkäse einfach nur zu arbeits- oder kostenintensiv und somit unwirtschaftlich.