

## Des war koa Leberkas!

Josef Maria Wagner

Nach dem großen Erfolg meiner Tivoligeschichte mit dem Titel „Des is Leberkas!“ muss ich diesmal leider das Gegenteil formulieren. Um Missverständnissen vorzubeugen, weise ich vorweg darauf hin, dass bei dem Wort war im Titel nicht der bayerische Konjunktiv, sondern das Imperfekt gemeint ist – also nicht wie bei der freien Wohnung vom Karl Valentin. Freie Wohnungen sind in München bekanntlich zur Mangelware, Speisen und Getränke in der Innenstadtgastronomie zum Luxusgut geworden. Trotzdem machte ich mich am 2019er Sonntag des Faschingzugs der Damischen Ritter auf den Weg, um Narren zu fotografieren und danach für eine einfache Brotzeit in einem Wirtshaus einzukehren. Fotos von der Zugaufstellung wurden mir aber verleidet, weil die Festwagen einen ohrenbetäubenden Lärm von sich gaben. Zudem wollte ich wegen der Kälte nicht auf den Zugbeginn warten. Ich beschloss, im Donisl zur Stärkung für andere fotografische Großtaten eine Leberkasbrotzeit zu machen.

Meine Bestellung war: „A Scheim Leberkas, a Brezn und a Hoibe Bier, bittschen!“ Ich musste meine Bitte auf Hochdeutsch wiederholen, weil der arabisch aussehende Kellner mich nicht gleich verstanden hatte. Sicherheitshalber wies ich ihn noch darauf hin, nur Leberkäse zu wollen. Zuerst wurde das Bier und eine blasse Brezn in einer Holzschale serviert. Bald kam der Teller mit der Brühwurst, wobei die Scheibe quer in zwei Hälften geschnitten war, vermutlich um auf dem Teller verteilt einen größeren Eindruck zu hinterlassen und schneller zu erkalten. Zwischen den Wurstdreiecken lag ein Petersilienzweig. Weiter befanden sich auf dem Teller zwei kleine Waffelformen, gefüllt mit süßem Senf. Eigentlich wäre mir der in Altbayern zum Leberkäse übliche mittelscharfe Senf lieber gewesen. In München wird mittlerweile beides gleichzeitig angeboten.

Ich wollte den Donisl-Kellner mit arabischem Migrationshintergrund aber nicht durch einen Sonderwunsch verwirren und nach dem Besteck greifen. Dieses befand sich jedoch zwei Meter von mir entfernt mitten auf dem langen Tisch in einem Blechbehälter. Bevor ich aufstand, um Messer, Gabel und Serviette zu holen, entfuhr es mir verärgert: „Muas i iaz aufsteh!“ Das hörte der rasch davoneilende Nachfahre der Wüstenöhne und wusste diesmal genau, was mir fehlte. Er kehrte um und stellte mir wortlos die Besteckkiste in Griffweite. Ich musste mir selbst einen guten Appetit wünschen und begann die einfache Brotzeit zu verzehren.

Der Leberkäse war frisch abgeschnitten, lauwarm und schmeckte sogar ein wenig, wie er sollte. Ich aß einige Stücke ohne Senf. Diese waren aber fad und wässrig. Also musste ich das fehlende Aroma mit der Süße des Senfs ersetzen, was einfach und reichlich möglich war. Meine Erwartung war kein Spitzengeschmack wie im Franziskaner. Dort esse ich nämlich den Leberkäse wegen des hervorragenden Aromas immer ohne Senf. Zwischendurch verspeiste ich Teile des blassen Teiglings, der die Form einer Brezn hatte, und ebenfalls weitgehend geschmacklos war. Einige Schlucke Bier aus dem mittlerweile in München wieder mehr angebotenen Holzfass sagten mir deutlich mehr zu wie das gewöhnliche Industriebier von Hacker-Pschorr.

Als die Gastronomiefachkraft wortlos den Teller und die Schale abräumte, bat ich um die Rechnung. Dabei kam mir in den Sinn, kein Trinkgeld zu geben, weil für die Mahlzeit keinen Wunsch zum Appetit und beim Abräumen keine Frage zum Wohlgeschmack geäußert worden war. Dann kam der ebenfalls wortlose Rechnungszettel in einem bedruckten Kartonschlack. Erstaunt las ich den Betrag von 19.50 Euro. „Des ko abanad sa, i hob doch blos an Leberkas, a Brezn und a Hoibe Bier bscheit!“ entfuhr es mir.

Da las ich auf der Rechnung „1 Leberkäs mit Kartoffelsalat 12.80“. Auf meinen Hinweis zur nicht bestellten und nicht erhaltenen Beilage erwiderte der jetzt nicht mehr stumme Bedienstete, dass er mit seiner Chefin sprechen müsse. Nach ein paar Minuten kam er mit einer neuen Rechnung über 18.00 Euro zurück und bemerkte, dass ich 1.50 Euro für die Brezn nicht bezahlen müsse. Jetzt hatte es mir auch die Sprache verschlagen. Ich gab ihm den Betrag und verließ großlos diese sogenannte Gaststätte, welche sich auf der Rechnung und im Internet als „Euer Wirtshaus am Marienplatz“ bezeichnet. Unser Wirtshaus für Münchner und Bayern ist der Donisl nach meiner Wahrnehmung nicht. Wenn es Touristen dort gefällt und sie die Preise bezahlen wollen, dann sind sie gut aufgeräumt.

In der Zwischenzeit hatten die Narren des Faschingzugs den Marienplatz für mein Fotovorhaben aber noch nicht erreicht, oder war mein Erlebnis vielleicht sogar schon ein Bestandteil des Münchner Faschings gewesen. Möglicherweise waren Narren im Donisl am Werk gewesen oder die Betreiber bei der Preisgestaltung damisch geworden. Ich hatte jedoch dort keine Verkleideten gesehen, sondern nur Touristen. Für diese Zielgruppe sind die Preise im Donisl wohl gedacht. Dort kostet die Halbe Holzfassbier 5.20 Euro, im Augustiner am Platzl gibt es sie hingegen schon für 3.85 Euro. Eine Rechtfertigung für den Mehraufwand bei Herstellung und Ausschank von Holzfassbier ist also nicht gegeben. Ausreden wie, der mangelnde Service sei ein Einzelfall oder die hohen Preise seien Münchner Innenstadt-Niveau, darf man ebenfalls nicht gelten lassen.

Die hier mitgeteilten Preise sind nach meiner Meinung schlicht und einfach Wucher. Wegen dieser Erfahrung empfehle ich allen Einheimischen aber ausdrücklich einen einmaligen Besuch, um sich selbst ein Bild zu machen. Eine bessere Möglichkeit der Abschreckung ist natürlich, die Speisekarte des Donisl im Internet anzuschauen. Vergleicht man in Onlinespeisekarten die Preise für eine Scheibe Leberkäse, so kostet diese beispielsweise im Schneider Bräuhaus und im Hofbräuhaus 6.40 Euro. Der Franziskaner verlangt für seine Spitzenqualität je nach Gewicht ab 5.00 Euro.

Vor diesem Hintergrund stellt sich die Frage, wo wir denn in München hinkommen, wenn Wirtshäuser anfangen, zu neppen, wuchern und spinnen? Erst hatten sie Beilagen bei klassischen Münchner Gerichten extra berechnet, dann neue Beilagen zu einfachen Speisen erfunden und deren Portionen vergrößert, damit sie die Preise treiben konnten. Beim Donisl sind scheinbar alle Schamgrenzen gefallen. Wirte reden sich darauf hinaus, dass es andere genauso machen. Die zwei kleinen Luxus-Leberkäse-Dreiecke im Donisl, welche einmal eine Scheibe gewesen waren, hatten 11.30 Euro gekostet. Wahrscheinlich hatte ich bislang einiges unterschätzt, z. B. den Material- und Herstellungsaufwand, die Vertriebswege, die Nutzung von Besteck und Geschirr, das Platzversitzen, Heizungs- und Lichtkosten. Vermutlich konnte ich einfach die wertvollen Beilagen zur Wurst, die vielen dazugehörigen Dienstleistungen und die Lage des Donisl im Zentrum der Touristenmetropole München nicht richtig bewerten.

Einem Gastronomiebetrieb am Marienplatz kommt eine besondere Verantwortung zu. Früher hatte sich der Donisl zu einer Räuberhöhle mit K.o.-Tropfen für Gäste entwickelt, jetzt sind vermutlich wieder Räuber mit anderen Mitteln am Werk. Wahrscheinlich bin ich einfach nur in eine Touristenfalle getappt, denn Münchner Wirtshausbesucher hatten mir schon mehrfach berichtet, den neuen Donisl zu meiden. Es stellt sich die Frage, wer das Fallenstellen neben Mariensäule und Rathaus erlaubt und verantwortet. Nachträglich überlegte ich noch, ob am Donisl-Leberkäse vielleicht ein Goldrand für Fußballmillionäre gewesen wäre. Ich kam aber zu dem Schluss, dass dieser Käse einfach kein Leberkäse war und schrieb mir diese Zeilen von der Seele mit dem Titel „Des war koa Leberkas!“