

Leberkas-Scheiberl am Chinaturm

Josef Maria Wagner – tivolifoto.com

Mein Gedächtnis sagt mir, was ich vorher gegessen habe. Gaumen und Geschmack können sich aber nicht einigen. Es handelt sich wohl um eine Brühwurstsorte und etwas Teiggebackenes. Verstandesmäßig werde ich an den Kauf einer Leberkasemmel am Brotzeitstandl des infektionsschutzleeren Biergartens am Chinesischen Turm erinnert.

Hingegangen bin ich, weil Münchner Tageszeitungen über den Verkauf der sogenannten *Ochsensammel* des ausfallenden Oktoberfests im Sinne einer kostenfreien Werbung berichtet hatten. Beim Beobachten des Verkaufsgeschehens hatten mich aber Riesenverpackungen und 7.50 Euro abgeschreckt. Ich wollte ja nur eine Kleinigkeit. So dachte ich mir, mit dem Erwerb einer *Münchner Leberkasemmel* für 2.70 Euro nichts falsch zu machen.

Ich bestellte, legte die Münzen in eine Gummihandschuhhand und erhielt eine Papiertüte mit Kunststoff-Sichtfenster und einem Packpapierknäuel im Inneren. Meine Vermutung war, dass sich das Kulturgut Leberkasemmel im Papier versteckt. Die vorgeschlagene Zugabe von Senf oder Ketchup in Plastikpäckchen lehnte ich ab.

Die Rechnung Nr. 77895, Kasse 915, Raum Standard-Buchung vom 09.05.2020 um 14:51 Uhr für 1x *Leberkäse Semmel* musste ich aber annehmen. Dabei erfuhr ich, dass ich 2,52 + 7,0% MWSt: 0,18 gegeben und per Bar bezahlt hatte. Außerdem teilte mir die *Restaurant am Chin. Turm, Haberl GmbH, Englischer Garten 3, 80538 München* mit: *Vielen Dank für Ihren Besuch.*

Es folgte der Name der Mundschutz- und Plastikhandschuh-Bedienung oder -Kassiererin sowie jede Menge Buchstaben und Zahlen im Sinne von Steuer-Chinesisch und in der Anordnung von fünfzehn Zeilen Druckerschwärze – alles Müll sozusagen, einschließlich Tüte, Packpapier und Kunststoff. Dabei wollte ich nur eine klassische Leberkasemmel, die mir mit einer Serviette in die Hand gegeben wird: *a Semme, a Scheim Leberkas und sonst nix.*

Eine ehrliche Semmel altert im Verlauf eines Tages je nach Beschaffenheit und Luftfeuchtigkeit. Das ist ein würdiges Alter, und der Geschmack bleibt erhalten. Eine Scheibe Leberkäse wird im Normalfall von einer warmgehaltenen Stange frisch abgeschnitten und rutschfest zwischen zwei Semmelhälften gelegt. Dabei ist der Semmeldurchmesser in der Regel kleiner als der Querschnitt einer einzigen Leberkäsescheibe. Man kann sich also mit saftigen Stücken von den Rändern bis zum Mittelpunkt durchbeißen. Die Serviette ist praktisch für Mund und Finger. Anders gefaltet eignet sie sich sogar noch zum Schneuzen.

Die Turmsemmel war aber nicht klassisch, sondern aus einem gefrorenen Zustand erwacht, aufgetaut und angewärmt. Vermutlich handelte es sich eher um ein billiges Importprodukt aus China als um das Erzeugnis einer heimischen Bäckerei. Der Luftanteil ist parallel zum künstlichen Geschmack erhöht worden. Das Kauerlebnis kann man als knisternd und künstlich bezeichnen. Der Geschmack bewegt sich zwischen Luft und Kunststoff. Daran ist man jedoch gewöhnt und es wäre auch gar nicht so schlimm, weil ich ja in erster Linie Leberkäse schmecken wollte.

Was der Gast will und was die Haberl-Gastronomie vermutlich nicht nur am Turm anbietet, sind jedoch zwei verschiedene Paar Stiefel. Vor zwei Jahren hatte ich meine Wahrnehmungen dazu mit dem Titel *Biergarten am Chinaturm – Supermarkt und Preißngarten* bei Tivolifoto veröffentlicht. Auf dem Weg zum weltberühmten Münchner Leberkas-Schriftsteller muss ich mich jetzt selbst zitieren:

„Die ärmste Sau im Gesamtangebot ist aber der sogenannte Leberkaswürfel. Die kleine Würfelform entstand als Weiterentwicklung der großen Stangenform, damit sich das

handwerkliche Abschneiden einer wohlriechenden und geschmackvollen Scheibe erübrigt. Der einmal erwärmte Würfel kann warmgehalten, gestapelt und ganztägig angeboten werden. Irgendwie schmeckt er dann schon nach Leberkäse, vielleicht sogar noch am nächsten Tag. Und wem das nicht passt, der soll halt das Aroma einer frisch abgeschnittenen Scheibe mit einer Senforgia über die Würfelhälften ersetzen.“

Zwei Jahre nach dem Supermarkt-Preißn-Beitrag musst ich feststellen, dass der Supermarkt sogar in einem neuen, virusbegründeten Brotzeitstandl am Chinaturm überlebt. Preißn bleiben in München als Touristen coronabedingt noch aus, als Bewohner der bayerischen Landeshauptstadt treiben sie aber weiterhin ihr Unwesen. Außerdem hat sich der personalsparende Großbetrieb jetzt selbst ausgetrixt, weil für das Zerschneiden des Würfels eine Arbeitskraft notwendig war.

Eine kleine bayerische Landmetzgerei würde mir so etwas nicht verkaufen. Ich weiß immer noch nicht, was ich gegessen habe. Wenigstens kann ich mich an die Form erinnern. Es waren nicht nur eine, sondern gleich drei Scheiben – oder besser gesagt Scheibchen – oder noch besser auf bairisch Scheiberl – in der Lautschrift [ˈʃaɪ̯bɐl].

Das Runde ist dabei großzügig zu verstehen, weil die Scheiberl von einem Würfel abgeschnitten worden sind. Das ist vergleichbar mit der wunderbaren Brotvermehrung im Neuen Testament: Aus einer Portion Leberkaswürfel werden viele Leberkasscheiberl. Die Miniaturisierung darf man auch nicht zu hoch bewerten. Die Neubayrischen Isarpreißn sind doch eh alle auf Diät und der Geschmack ist ihnen doch eh wurscht – Hauptsache bayrisch. Oder habe ich vielleicht einen Preißnkas gegessen? Nein, das hätte mich gewürgt. Die Leberkasscheiberl waren somit für einen altbayerischen Magen-Darm-Trakt verdaulich. Was danach herauskommt ist wahrscheinlich noch bescheidener als die gesamte Angelegenheit.

Eines der drei Scheiberl war ein Randstück, die zwei anderen stammten aus dem Inneren des ehemaligen Würfels. Drei Scheiberl sind natürlich mehr der Gefahr des Austrocknens und Aromaverlusts ausgesetzt als eine große Scheibe. Daher war wohl auch meine Unwissenheit über das Verspeiste gekommen.

Noch ein Wort zur Menge: In Bayern kennt man das Empfinden und die Bezeichnung des Überstehens beim Leberkas. Mit hohem Fettanteil, bei geringem Geschmack und ab einer gewissen Menge wird er einfach zu viel. Ich schätze einmal über 150 Gramm in einer Semmel. Auf dem Teller ist die Überbietung einer solchen Menge verpflichtend geworden, damit ein hoher Preis gerechtfertigt wird. Bei den Chinaturmscheiberl geht es aber um Unterbietung. Die drei vom Würfel dürften kaum die 75-Gramm-Grenze erreicht haben. Das war wohl im Sinne der Sparsamkeit des Supermarktangebots beabsichtigt.

Die Produktbezeichnung *Münchner Leberkasemmel* beleidigt jeden Münchner Metzgereibetrieb und seine einheimischen Kunden. Ich empfehle der beschränkt haftenden Haberl-Gesellschaft die Phantasie der Sterne-Gastronomie, z. B. *Scheiberl von bayerischer Brühwurst im ostasiatischen Aufbackmantel*. Passend wäre auch die Findigkeit moderner Marketingstrategen: *Leberkäs-Togo*. Das würden sogar die Preißn mit ihren *Fleischkäsebrötchen* verstehen.

Ein bisschen schon, aber insgesamt weiß ich immer noch nicht, was ich gegessen habe. Für mich wird ein Vergleich notwendig. Dazu besuche ich den Kiosk am Seeinlauf zwischen Chinaturm und Kleinhesseloher See. Dort wird mir mit einer Serviette eine richtige Leberkasemmel in die Hand gegeben. Geschmack, Menge und Scheibenform passen. Dazu gibt es kostenlos ein freundliches Augenzwinkern über der pflichtgemäßen Mund-Nasen-Bedeckung. Zum Dank übergebe ich diese und meine bisher drei weiteren Münchner Leberkas-Geschichten – also mein gesamtes Leberkas-Quartett auf vier Din-A4-Seiten im PDF-Format.