



## DIE GESCHMACKS- VERSTÄRKER

DAS BAYERISCHE WIRTSHAUS STECKT IN DER KRISE:  
DIE LEUTE GEHEN NICHT MEHR HIN. DAS WILL EINE  
GRUPPE VON GENUSSFANATIKERN JETZT ÄNDERN:  
MIT EINEM BAYERISCHEN GASTRONOMIEFÜHRER.

*Text: Bastian Obermayer // Fotos: Susanne Wegele*



Kein Problem: Eine gute Kellnerin kommt auch mit drei Tellern nicht ins Straucheln.



Keine Modeerscheinung: Blut- und Leberwurst sind tief in der bayerischen Küche verankert.



Keine Gnade: Strenge Tester im »Ayingers« Rechts am Brezneintopf: Wieland Schnürch

Der Mann, der die bayerische Küche retten will, redet langsam. Er ist Rechtsanwalt, er behandelt Worte in etwa so, wie ein Koch mit seinen Zutaten umgehen sollte: sorgfältig, ohne Brimborium, schließlich kommt es auf den Inhalt an. Wieland Schnürch spricht über verkochte Fleischberge, pappige Saucen, fertig gekaufte Kartoffelecken und Speisekarten mit kaum einer Hand voll bayerischer Gerichte, über Unsinniges wie Semmelknödel-Carpaccio und Unnötiges wie die allgegenwärtige Garnitur „TS“, T für Tomatenscheibe, S für Salatblatt. Schnürch blättert in einem Klarsichtordner voll mit Adressen bayerischer Wirtshäuser. Die meisten findet er nicht besonders gut, viele sogar ziemlich schlecht. Nur wenige nennt er sehr gut, in einem davon, dem »Ayingers am Platzl«, sitzt er gerade: „Wenn weiterhin so lieblos mit dem Essen umgegangen wird, stirbt das bayerische Wirtshaus aus, weil keiner mehr hingehen mag. Das wollen wir von Slow Food verhindern.“ Slow Food ist eine Art Verbraucherorganisation mit inzwischen mehr als 80 000 Mitgliedern weltweit. Der Name ist nicht nur gewollter Gegensatz zu Fast Food, er drückt auch eine Haltung aus: den bewussten Umgang mit dem Essen, den langsamen, intensiven Genuss. „Geschmack hat eine Lobby“, so steht es auf den Flyern.

Die bayerische Küche braucht eine Lobby. Über die Wirtshauskrise in Bayern muss man sich nicht streiten: Jedes vierte bayerische Dorf hat kein Wirtshaus mehr. Wo sich noch ein Pächter findet, wird oft italienisch, kroatisch oder griechisch gekocht. Manchmal sogar alles zur gleichen Zeit in der gleichen Küche. In einigen Gegenden kann man Dutzende Ortschaften abfahren, ohne auf ein einziges Gasthaus mit bayerischer Küche zu stoßen. Das Wirtshaussterben in Bayern hat viele Gründe, der wichtigste: Es schmeckt nicht mehr. Zwar haben alle Wirte damit zu kämpfen, dass sich die Wirtshauskultur verändert hat, weil das Dorfwirtshaus inzwischen nur noch eines von sehr vielen Freizeitangeboten ist, dass die Menschen weniger essen gehen, weil das Geld nicht mehr so locker sitzt, dass es vor allem auf dem Land zig Feste im Jahr gibt, auf denen der Alkohol konkurrenzlos billig ist, und dass Sushi oder Enchiladas angesagter sind als Schweinebraten. Aber: Dort, wo noch richtig gut bayerisch gekocht wird, wo es den Gästen schmeckt und sie auch von weiter weg kommen, da überleben die Wirte. Weil das immer seltener vorkommt und sich dann herumpricht. So einfach ist das. Nur: Manchmal ist Mundpropaganda nicht genug, um ein Restaurant am Laufen zu halten. Deswegen wollen Wieland Schnürch

und seine Kollegen der Münchner Orgruppe von Slow Food helfen, mit ein Gastroführer. Der soll die Menschen zu den Lokalen lotsen, in denen sich der Wirt noch Mühe gibt, sorgfältig ausgewählte, frisch Zutaten verwendet, zu bezahlbarem Preis regionale Spezialitäten und Gerichte der Saison auf die Teller bringt, keine Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder Farbstoffe in sein Essen mengt und: wo es schmeckt. Das sind die Kriterien.

In Italien hat dieses Modell funktioniert: Ende der Achtzigerjahre drohte die traditionelle Osteria und damit die regionaltypische italienische Küche zu verschwinden. Pizzerien und Restaurants schienen die Osterien die italienische Dorfwirtschaft, zu verdrängen. Bis Slow Food 1990 in Italien den Gastronomieführer *Osterie d'Italia* herausbrachte. Darin: mehr als 700 besonders gute Osterien von Südtirol bis Sizilien, getestet von Laien. Das Buch wurde zum Verkaufsschlager, Touristen wie Einheimische durchkreuzten mit dem Führer unterm Arm das Land – und heute redet niemand mehr davon, dass die Osteria in Gefahr sei. *Osterie d'Italia* erscheint dieses Jahr in der 16. Auflage, mit inzwischen über 1700 empfohlenen Gasthäusern. Das ist das Vorbild, da Wieland Schnürch im Kopf hat. „Mit unserem Genussführer wollen wir den empfohl-



Ohne Schnickschnack: Andreas Hörger in seiner Gast- und Tavernenwirtschaft.



Ohne Fell: ein ganzes Lamm in der Kühlung. Hörgers Sohn Schorschi, 4, staunt.



Ohne Zusatzstoffe: ein Schweinebraten mit Kartoffelknödel. Preis: 8,40 Euro.

lenen Wirten zu Kundschaft verhelfen und andere ermutigen, es ihnen nachzutun.“

Dann spricht der Mann, der die bayerische Küche retten will, nicht mehr viel. Die Bedienung hat einen abgeschmolzenen Brezenteopf mit Leberknödeln gebracht.

Seit drei Jahren testen Wieland Schnürch und elf andere Mitglieder von Slow Food München für den Gastroführer, in zwei Gruppen, auf eigene Kosten. In mehr als hundert oberbayerischen Lokalen haben sie gegessen, getrunken und dann ihre Noten vergeben. Von Eins für sehr gut bis Vier für schlecht. Ab einem Schnitt von 2,0 oder besser nahmen sie die Wirtshäuser in eine Liste auf, die derzeit noch nur im Internet einzusehen ist, auf [www.bavariaalta.de](http://www.bavariaalta.de). Bisher werden dort acht Lokale empfohlen.

Das Engagement des Münchner „Conviviums“, wie die Ortsgruppen bei Slow Food genannt werden, hat dazu geführt, dass seit diesem Frühjahr alle fünfzig deutschen Convivien aufgerufen sind, Lokale zu testen, nach den Kriterien, die die Münchner entwickelt haben. Das Ziel: ein Gastroführer für ganz Deutschland, ein deutsches Pendant zum *Osterie d'Italia*. Allerdings kann es noch Jahre dauern, bis der erscheint – das Testen braucht seine Zeit. „In drei Jahren könnte es so weit sein“, meint Schnürch. So lang gilt die Liste im Internet. Die Schnecke, das Sym-

### »WIR SIND HIER EBEN KEINE BEUTELAUFSCNEIDER ODER PACKERLAUFREISSER – UND DAS MERKT MAN.«

bol von Slow Food, kriecht eben langsam. Eines der acht Wirtshäuser, auf die die Münchener Tester sich einigen konnten, steht in Hohenbercha, einem Nest mit 200 Einwohnern gut 30 Kilometer nördlich von München. In der Gast- und Tavernenwirtschaft von Andreas Hörger brennt ein Kachelofen, man sitzt auf Holzbänken und manche Tischdecken haben schon kleine Löcher. Abends sitzen hier die Stammtischbrüder und spielen Schafkopf, unten im Keller treffen sich die Schützen. Aber ein Blick in die Küche zeigt, dass hier das Kochen wichtiger genommen wird als anderswo: Mit Andreas Hörger und seinem Bruder Klaus arbeiten sechs Köche dort. In anderen, ähnlich großen Lokalen stehen zwei Köche am Herd. Bei Andreas Hörger aber wird kein Beutel aufgeschnitten und kein Packerl aufgerissen, deswegen braucht er mehr Personal. Alles, was auf der Karte steht, wird frisch zubereitet. Alle Zutaten kommen von Zulieferern, die Hörger kennt: die Kartoffeln von Josef Kiening aus Hetzenhausen, der Spargel von Dora Modlmair aus Gröbern, die Ochsen

von Martin Obermeier aus Gartelshaus fast alles ist von Biohöfen und fast alles aus der näheren Umgebung. Wenn es da keine frischen Tomaten gibt, stehen sie bei Hörger auch nicht auf der Karte. „Ich muss ja direkt lachen, wenn mein Bäcker im Februar einen Zettel ins Schaufenster legt, draufsteht: Hurra, die Erdbeerzeit hat angefangen“, sagt er. Im vergangenen Jahr hat Hörger den Bäcker angerufen und ihm zu Erdbeerzeit gratuliert. Der war sprachlos. Dieses Jahr lag der Zettel nicht aus. Hörger hat vor neun Jahren begonnen, auf „Bio“ umzustellen. „Aber nicht, weil ich ein Ökohansel bin, sondern weil eine Biopu besser schmeckt.“ Inzwischen ist Hörger Betrieb „biozertifiziert“ nach EU-Norm 2091/92, das bedeutet zum Beispiel, dass man jedes Stück Fleisch zurückverfolgen können muss bis zum Namen der Kuh, dass alle Rezepte hinterlegt und die Speisekarte aufbewahrt werden müssen. Um in den Slow-Food-Führer aufgenommen zu werden, ist das Etikett „Bio“ allerdings kein Muss. Und andersrum: Wenn ein Essen nicht schmeckt, hilft die biologische Herkunft nicht. So sieht es auch Hörger. Ihm hat Slow Food schon jetzt viele neue Gäste gebracht, durch Internet und Mundpropaganda. Trotzdem ist er nicht mit allem einverstanden, was Slow Food



Geröstet: ein Haufen Zwiebeln, zum Beispiel für einen Rostbraten.



Geröstet: ein alter Schießprügel über dem Jägerstammtisch in der Gaststube.

propagiert. Hörger will nicht auf eine französische Fischsuppe auf seiner Karte verzichten, bloß weil die von Slow Food Regionalität so wichtig nehmen. Aber seine Sichtweise unterscheidet sich nur im Kleinen: „Es ist wichtig, dass ein Bewusstsein für regionale und saisonale Küche geschaffen wird, sonst geht die bayerische Küche verloren.“ Auch dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband (BHG) ist der Ernst der Lage nicht entgangen. Der Präsident des BHG, Wiggerl Hagn, predigt seinen Wirten schon länger, dass sie sich mehr auf regionale Speisen spezialisieren sollen, dass sie mit ihrem Vielerlei auf den Speisekarten, mit den Spaghetti Bolognese, die neben dem Zigeunerschnitzel und dem griechischen Salat stehen, auf Dauer nicht bestehen können. Aber andererseits kann und will Hagn die großen Touristen-Gaststätten in der Münchner Innenstadt nicht dafür kritisieren, dass sie mit dem, was Schnürch eine „Verballhornung bayerischer Küche“ nennt, Geld verdienen: ein paar wenige, schnell und in Massen zubereitete Gerichte, Schweinebraten, Rostbratwürstl und Leberknödelsuppe. Immerhin: Auch das ist eine Spezialisierung, die Erfolg verspricht. Wenn auch auf Kosten der original bayerischen Küche, die früher einmal sehr viel abwechslungsreicher war. Aber viele traditionelle Gerichte werden nur

sehr selten serviert: kaum noch Gansjung oder gebackene Kalbsfüße, keine Mehlspeisen wie Semmelschmarrn oder klare Suppen mit Kräuterbiskuits. Und das ist nur eine kleine Auswahl von Speisen, die auf den meisten Karten fehlen: Die bayerische Küche ist ziemlich eindimensional geworden. Da versucht nun auch der BHG gegenzusteuern – mit dem Wettbewerb „Bayerische Küche“, den der Verband alle drei Jahre zusammen mit dem Bayerischen Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten und Bayern Tourismus organisiert. Theoretisch schlägt der BHG damit in die gleiche Kerbe wie Slow Food. Praktisch hat der Wettbewerb fast nur Gewinner: 704 Betriebe nahmen beim letzten Mal teil, 474 wurden lobend erwähnt und 75 zu Landkreissiegern erklärt. Aus dem Ministerium ist zu hören, dass man gegen diesen inflationären Umgang mit den Ehrungen eingetreten sei, aber: Der BHG bestand darauf, dass so viele Gasthäuser wie möglich gewürdigt wurden. Auch in Andreas Hörgers „Gast- und Tafelwirtschaft“ hängt eine der Auszeichnungen des BHG. Hörger wurde Landkreissieger von Freising. Allerdings ohne dass seine Küche getestet worden wäre: Die Jury inspizierte seine Karte, die Küche, den Biergarten und die Gaststuben – und ging wieder. Geessen haben die Tester bei Hörger

## »DIE BAYERISCHE KÜCHE GEHT UNS VERLOREN. SIE LANGWEILIG UND EINDIMENSIONAL GEWORDEN.«

erst, als es um den Bezirkssieg in Obern ging. „Gut ist so eine Prämierung dem, am nächsten Tag waren wir mit im Lokalteil der Zeitung“, sagt Hörger. Der Brezneintopf im „Ayingers“ hat Wi Schnürch, dem Mann, der die bayerische Küche retten will, nicht gereicht. Deswegen sitzt er jetzt vor zwei Fleischpflanzerl Kartoffelsalat. Auf dem Salat ist eine kleine Sahnespur gezogen. Unnötig, für Schnürch. Statt modischer Verziererei er lieber Kreativität im Umgang mit traditionellen Rezepten. Wie es Hörger vorrüber stöbert oft in alten Kochbüchern ihm sein Vater von Nachlassversteigerung mitbringt, und modernisiert die Rezepte. Früher wurde viel mit Rindertalg gebraten, da nimmt Hörger pflanzliche Öle, um Speisen leichter verdaulich zu machen, etwas gefällt Schnürch.

Vielleicht ist der beste Rat, den man geben kann, der, auf Eberhard Spangenberg zu hören: Spangenberg hat von dem italienischen Slow-Food-Gründer Carlo Petrini die Rechte an der deutschen Übersetzung des *Osterie d'Italia* gekauft. Führer in Deutschland verlegt und Slow Food Deutschland gegründet: Hi in jedem Buch steckten die ersten Gliedsanträge. Dann hat er den Verlag gekauft und sich auf seine Weinhandlung Garibaldi konzentriert. Spangenberg: in einem seiner Läden im Münchener Stadtteil, in der Hand hält er die erste deutsche Ausgabe des *Osterie d'Italia* von 1991. „Die guten bayerischen Gasthäuser brauchen Öffentlichkeit, damit sie sich Qualität leisten können“, sagt er. Spangenberg ist sicher, dass ein deutscher Slow-Food-Führer finden wird. Wenn man sich an das Erfolgsgeheimnis des Vorbildes hält: „Lassen Sie hervorragende Lokale und beschreiben sie genau so, wie sie sind. So plastisch, dass man die Atmosphäre spüren kann.“ Das war vor 15 Jahren. Vielleicht fing damit die Rettung der bayerischen Küche an. Slow-Food-Schnocke kriccht eben langs