



„BergSpektiven“ zur Gastronomie in der Aufkirchener Post mit (v.li.) Michael Käfer, Steffi Liebtrau und Christian Kalinke.

FOTO: FUCHS

Jammern und Geld verdienen

An einem heiteren Abend plaudert Edelgastronom Michael Käfer mit „Bergspektiven“-Erfinder Christian Kalinke über das Oktoberfest, Delikatessenhandel, Partyservice und die Philosophie seines berühmten Hauses

VON ASTRID BECKER

Berg – Wenn man Michael Käfer fragt, was man als Wiesnwirt beherrschen muss, dann wird er grinsen und erst einmal nur eines antworten: „Jammern“. Dabei gehört der Münchner Feinkosthändler nicht zu denjenigen aus dem Kreis der Großgastronomen auf dem Oktoberfest, die diese Kunst einem Mantra gleich anwenden. Vielmehr ist er einer der wenigen, die unumwunden zugeben, mit der Wiesn eine Menge Geld zu verdienen. Auch das mag den ein oder anderen Zuhörer der „Bergspektiven“ im Aufkirchner Gasthof Zur Post am Donnerstag verblüfft haben. Käfer war dort an diesem Abend zusammen mit Steffi Liebtrau vom Restaurant „Kramerfeicht“ zu Gast, um tiefere Einblicke in die Welt der Kulinarik zu geben.

Das Thema des Abends freilich, der wie immer von Christian Kalinke veranstaltet

wurde, „Esspedition“, erschloss sich Käfer nicht: „Was Du damit gemeint hast, weiß ich nicht.“ Aber das tat dem Ganzen keinen Abbruch; immerhin musste der Veranstalter selbst zugeben, die Bedeutung dieses Wortes nicht zu kennen. Es sei ihm halt eingefallen, sagte er, was niemand kritisierte, sondern die meisten der etwa 80 Zuhörer amüsiert zur Kenntnis nahmen.

Das erste Wort, das Käfer lernte, lautete „Geschäft“; das zweite „Geld verdienen“

Die vorherrschende heitere Gelassenheit dieses Abends mag sicher am Format liegen, das Kalinke für seine „Bergspektiven“ gewählt hat: Hier dürfen die Zuhörer ziemlich von Anfang an mitreden und dem Gast auf der Bühne Fragen stellen. Michael Käfer, der in München, gerade unter den Wiesnwirten, als eher zurückhal-

tend gilt, entpuppte sich dabei als schlagfertiger und sehr witziger Mensch, der auch Einblicke in sein Privatleben gewährte. Sein erstes Wort, das er als Kind gelernt habe, sei „Geschäft“ gewesen, erzählt er beispielsweise: „Das zweite war dann wahrscheinlich 'Geld verdienen.'“

Kein Wunder: Käfer hat als kleiner Bub viel Zeit mit seiner Großmutter Elsa – der Unternehmensgründerin – verbracht. Sie habe erst im Alter von 65 Jahren zum ersten Mal Urlaub gemacht, verrät er. Seine Frau Clarissa habe daher nach der Geburt seiner beiden Zwillingssöhne vor vier Jahren von ihm gefordert, wenigstens einmal im Jahr am Stück vier Wochen Urlaub einzuplanen. Gerade habe er diesen in Südafrika verbracht und sich gewundert, wie schnell vier Wochen vergingen. Denn eines dürfte jedem an diesem Abend klar geworden sein: Käfer ist ein Arbeitstier, das zwar Führungskräfte um sich scharft, um das enorm weite Spektrum seines Unter-

nehmens mit Delikatessenhandel, Partyservice und Edelgastronomie abzudecken, aber auch jemand, der sich gern selbst um alles kümmert, die Philosophie seines Hauses vorlebt. Und er ist jemand, der auch Respekt vor der Arbeit anderer Gastronomen zeigt, selbst wenn diese nur kleine Betriebe führen.

Vor der Sommelière und Wirtin Steffi Liebtrau und ihrem Mann Manuel beispielsweise, die das „Kramerfeicht“ (Liebtrau scherzhaft: „Ein Restaurant, das nie geöffnet hat“) betreiben. Oder auch vor Barbara Hoffmann vom „Café Frühtau“, die ihre Gäste mit selbst gebackenen Kuchen begeistert. Auf die Frage, ob er nicht vorhabe, mal ein Lokal am Starnberger See zu eröffnen, antwortet Käfer daher charmant und mit kleinem Kompliment an die hiesige Gastronomie: „Hier kann man nichts aufmachen. Das wäre ja so, als ob man neben dem FC Bayern einen neuen Fußballclub gründen würde.“