

Spritziges Stelldichein lokaler und globaler Gourmet-Helden

Berg – „Wir sind das Restaurant, das nie aufhat.“ So stellt sich Steffi Liebtrau vom Kramerfeicht in Berg vor. Michael Käfer vom Feinkost- und Delikatess-Unternehmen sagt nur: „Ich bin der Käfer“. Und Bettina Hoffmanns Café Frühtau im ältesten Bauernhaus Bergs wird als eines vorgestellt, „wo man eigenartig sitzt, aber irgendwie cool“ und selbst gebackene Kuchen bekommt.

Es war ein spritziges Stell-

dichein beim BergSpektiven-Treff, diesmal mit mehreren lokalen und einem globalen Gourmet-Helden. Auch das Publikum war sehr launig und offen. Es lieferte sogar die besten Anekdoten. Wie die vom Club P1, den Partyboy Michael Käfer seinerzeit zum angesagtesten Treffpunkt der Münchner High Society machte. Dort soll es einst eine „Almrausch-Party“ gegeben haben, bei der echte Hühner auf Stroh gackerten, dann

entfleuchten, worauf die Gäste durch die Stadt trabten, um das Vieh einzufangen.

Mit solchen Geschichten konnte Steffi Liebtrau nicht aufwarten, dafür hatte sie ihren Bruder Peter André mitgebracht, der das Publikum beruhigte, dass die Starnberger Seefische nicht aussterben wegen zu guter, fast Mineralwasserqualität. Die lokalen Helden sind bodenständig, geerdet, regional gepolt. Steffi Liebtrau von Kramerfeicht

lässt bewusst die Küche im Dorf und hiesige Produkte in der Küche und kredenzt auch mal ein Weißbier. Weil sie Fischerstochter ist, liegt meist ein Seefisch auf den exquisit angerichteten Tellern. Fast jeder aus dem Publikum war schon mal im Kramerfeicht. Man lobte die feine Kochkunst und die familiäre Atmosphäre. Für ein Restaurant, das täglich geöffnet hat, reichen die 30 Sitzplätze zum Überleben aber nicht. Doch

das Gesamtkonzept stimmt.

Auch bei Michael Käfer, wenn auch in anderen Dimensionen. Er selbst versteht sich als „Glücksbringer“ fürs P1, für Partyservice, Delikatessläden, Restaurants und Wiesn. Den guten Ruf hat er sich hart erarbeitet, wie er sagt, seit er zwölf Jahre alt war. Damals hat ihm seine Großmutter geweissagt, dass er erst mit 65 seinen ersten Urlaub machen wird. Das Studium war ihm nicht ganz

so wichtig, wenn er zu viel gefeiert hat, aber der Partyservice hat ihn nach vorne gebracht. Heute herrscht er über ein internationales Gourmetimperium, das ihm erst in diesem Jahr zum ersten Mal erlaubt hat, vier Wochen in Urlaub zu fahren. Sein Rezept für Erfolg: Außer guter Küche nennt er das „Ambiente, die Fähigkeit, mit Menschen umgehen zu können, die Präsentation, das Gesamtthema eben“.