



Rindfleisch, Schweinefleisch, Gewürze, Salz und Fett werden gekuttert.



Etwas von köstlichem Rückenspeck kommt als Geschmacksträger dazu.

Fotos: Volker Weibold

Die heiße Fährte zum Leberkäse

Ein kulinarischer Seelenschmeichler, der fasziniert. Pur, mit Senf genossen oder mit Gurkerl ins Semmerl geschichtet. Die Silmbroths ließen *Philipp Braun* ins Innenleben des Leberkäses blicken.

Er gilt als der ungekrönte König unter den Pausensnacks und genießt Popularitätswerte, von denen sich manche Politiker eine Scheibe abschneiden können. Einer persönlichen Umfrage zufolge hat jeder mindestens einmal im Leben eine Leberkäsesemmel genossen, viele bleiben dem Genuss täglich treu. Laut einer AMA-Studie wurden im Jahr 6089 Tonnen Leberkäse verkauft. Tendenz steigend. Buffetbetreiber berichten, dass sie alleine vom Verkauf von Leberkäsesemmeln und Energy-Getränken leben könnten.

Die Verlockung

Soweit die Fakten. Was macht aber nun den Liebreiz von Leberkäse aus? Ist es die Konsistenz, die Inhaltsstoffe oder der unvergleichliche Geschmack?

Gleich vorweg. Auch wenn die Romanfigur Kommissar Brenner über die Herstellung philosophiert – „Aus den Restln der Knackwürst' wird Leberkäse g'macht. Und aus den Restln vom Leberkäs' werden die Knackwürst' g'macht“ –, die Zutaten sind im Lebensmittelkodex festgelegt. Aber dennoch. Leberkäse ist nicht gleich Leberkäse. Es gibt erhebliche Unterschiede in der Produktion und im Geschmack.

Im verträumten Viechtwang, direkt neben der barocken Pfarrkirche, widmet sich die Familie Silmbroth bereits in der vierten Generation dem Fleischerhandwerk. Und das mit Erfolg. Fritz junior war vor 20 Jahren Staatsmeister der Fleischhauer und hat vor drei Jahren den Betrieb von seinem Vater Fritz senior übernommen. Im Verkaufsladen spürt man eine ange-



Wenn ich Mehl in den Leberkäse gebe, hätte ich Bäcker werden sollen. Und kein Fleischer.“

■ Fritz Silmbroth, Fleischhauer

nehme Herzlichkeit. Man ist per Du, nimmt sich Zeit für ein kurzes Tratscherl und steht mit Rat und Tat kompetent zur Seite.

In der Vitrine liegen verschiedene Würste, Schinken und Frischfleisch. Alles von umliegenden Bauernhöfen aus dem malerischen Almtal. Inmitten des Potpourris an Delikatessen entdeckt man auch die Spezialität des Hauses. Ein knuspriger Kugelleberkäse, der vor 25 Jahren von Fritz senior erfunden und entwickelt wurde.

Die Verführung

Der Junior winkt den Fotografen und den Autor nach hinten und gibt stolz Einblick in die Leberkäseproduktion. Kastenformen und Kugelformen wurden bereits in Form gebracht und auf der Innenseite mit Schweinefett bestrichen. Daneben erblickt man die köstlichen Zutaten. Feinstes Rindfleisch, Schweinefleisch, etwas Fett und herzhafter Rückenspeck. „Den geben wir zum Schluss rein. Für den

guten Geschmack“, sagt der junge Fritz, der nach der Maxime „Wenn ich nix Gscheits reingeb', kommt auch nix Gscheits raus“ lebt.

Im Vergleich zu anderen Produzenten findet sich in seinem Leberkäse kein Mehl als „billiger Wasserspeicher“. „Dann hätte ich Bäcker werden sollen und kein Fleischer“, sagt Fritz, zuckt mit den breiten Schultern und schaltet den Fleischwolf ein. Zwei Drittel Rind und ein Drittel Schwein werden fein gekuttert. Dazu kommen noch ein paar Gewürze, etwas Salz und Phosphat für die Bindung. Danach gibt der Fleischhauer Schweinefett, hauptsächlich vom Schlögel, und Eis rein. „Das Ganze darf nicht zu heiß werden. Nicht mehr als 14 Grad“, erklärt Silmbroth die Herstellung.

Die Versuchung

Nach ein paar Minuten ist das rosafarbene Brät fertig. Mit viel Geschick nimmt der feinfühligste Fleischer ein gutes Kilo der Masse, schlägt es, um die Luftblasen zu entfernen, mehrmals wie einen Teig zusammen und lässt mit viel Kraft das Brät in die Kugelform plumpsen. Kurz wird der Leberkäse mit Wasser glatt gestrichen, ehe alles im Rohr bei 200 Grad verschwindet.

Der Kugelleberkäse wird nach einer dreiviertel Stunde aus der Form gestürzt und weiter knusprig gebraten. „Bei uns wollen sie die Kruste, in Kirchdorf wieder weniger“, fasst Silmbroth die regionalen Geschmackspräferenzen zusammen. Der Autor schneidet sich eine Scheibe ab, kostet und bemerkt. So köstlich kann Leberkäse schmecken. Hervorragend, ein königlicher Genuss.



Backe, backe Leberkäse. Neben der Kugelform gibt es andere Formen.



Eine schöne knusprige Kruste. So soll Leberkäse von den Silmbroths sein.



Zwei Generationen an einem Tisch. Fritz und Fritz im Leberkäsedialog.