

VON MANFRED KRIENER

Der Mann hat keine Angst vor Fett. Marcus Bauermann bettelt richtig darum. Von einem benachbarten Biohof, wo auch geschlachtet wird, holt er sich Extraportionen weißen Bauchfleisches, das jedem Ernährungsberater einen Schock versetzen würde. Klein geschnitten schwimmt die bleiche Fracht in der Brühe im großen Kessel. Dazwischen dümpeln Fleischbrocken, Lorbeerblätter und Gemüsezwiebeln, deren Rundungen wie Murmeln aus dem See herausgucken.

Die Gemengelage ist das Herzstück der Leberwurst-Produktion. Nicht irgendeiner, sondern der Original „Baron Beitzelschen hausschlachteten Leberwurst“ – eine der besten im Land. Die Rügener Landschlachterei liegt in dem freudlosen Nest Gademow bei Bergen, im Zentrum der Insel. Hierher hat es den Leipziger Metzger Marcus Bauermann 1998 verschlagen. Auf dem früheren LPG-Gelände der „Inselfleisch-Agrargesellschaft“ hat der heute 43-jährige neu gestartet, nachdem seine Vorgänger vier Pleiten hintereinander hingelegt hatten. Bauermann schaffte den Wechsel. Er hatte schon einige hinter sich.

Mit 22 war er einer der jüngsten Metzgermeister Sachsens gewesen. Außerdem war er Badminton-Trainer und Hochleistungssportler, Energietechniker und Gewürzverkäufer. Er hat im Oderbruch „die größte Entenbratanlage der Welt“ installiert und war Soldat der Volksarmee. Noch was? Ja, er war vermutlich der einzige deutsche Metzger, der jemals – ohne ein einziges Wort italienisch zu sprechen – mit Wohnmobil und sächselndem Singsang in die Hochburgen der Schinkenproduktion von Parma und San Daniele eingefallen ist, um dort nachzugucken, wie die Italiener eigentlich ihre berühmten Schinken machen. Bauermann hat viel mit luftgetrockneten Schinken und Würsten experimentiert, ehe er den Dreh raus hatte. Er musste viel wegwerfen, das hat nicht nur finanziell weh getan. Die Leberwurst, sein Basisprodukt, hat ihn immer wieder gerettet.

Eine gut schmeckende Leberwurst zu machen, das hatte sich Bauermann von Anfang an zugehört. Doch sein früherer Kompagnon Jürgen Komischke wollte mehr. Die beiden hatten sich per Zufall kennengelernt. Der Frankfurter Banker und Jurist hatte sich auf Rügen niedergelassen und dort die schönsten Schaf- und Rinderherden weiden sehen. Aber er hat nirgends eine anständige Metzgerei gefunden, geschweige denn einen guten Schinken oder langsam gereifte Salami. Als er hörte, dass Bauermann gelernter Metzger ist, infizierte er ihn mit der Idee, auf Rügen eine richtig gute Fleischerei aufzubauen.

Komischke gab dem Novizen erst mal den Restaurantführer Gault Millau zu lesen. Er erklärte ihm, was Sterne-Gastronomie ist und verlangte von ihm nicht mehr und nicht weniger als die Herstellung einer Spitzensalami auf internationalem Niveau. Bauermann erwies sich als gelehriger Schüler, wie seine eindrucksvolle Salami-Kollektion von sechs verschiedenen Würsten zeigt. Brav besuchte er edle Restaurants, um Essen und Trinken zu lernen. Und er hörte auf, sich Zucker in den Rotwein zu rühren. Heute erzählt er seine eigene kulinarische Reifung mit anekdotischem Charme.



Kleine Elefanten nennt Metzger Bauermann seine dicken Schlachtsäue.

Foto: Imago

Bevor er Metzger wurde, war er Badminton-Trainer, Techniker und Soldat

Gewurst wie!

Fette Schweine aus Rügen, ein besessener Metzger und seine Geheimnisse: viel Majoran und ein Hauch Ingwer. Von einem, der auszog, die weltbeste Leberwurst zu machen.



Geschmeidige Konsistenz: Die „Baron Beitzelsche hausschlachtete Leberwurst“ duftet intensiv nach Leber mit leichter Kräutermischung.

Foto: Kitty Kleist-Heinrich

Doch es geht nicht nur um den Jokus. Man begreift, welchen Weg er gegangen und wo er losgelaufen ist.

Zwei Schritte neben dem Wurstkessel wird die durch den Wolf gedrehte, rohe Leber gerührt, die 30 Prozent der Rügener Leberwurst ausmacht. Ein rot-brauner Brei, der nach langer Bearbeitung fast wie Schokolade aussieht. Die Leber muss klebrig werden, muss sich „wie Pudding anfühlen“, sagt Bauermann und greift beherzt in die Masse, „dann hat sie Bindung“. Sobald die Leber fertig ist, treibt Bauermanns Assistent

Jens Andres Fleisch und Fett aus dem großen Kessel durch den Wolf. Anschließend wird der Leber-Pudding dazu gemixt. Eine saubere Verarbeitung mit „viel angekeltem Eiweiß“, aber ohne chemische Hilfsmittel, das ist für Bauermann die Kunst des Würstmachens. Das ist gutes Metzgerhandwerk.

Dieses Handwerk stirbt aus: Die Hälfte der deutschen Fleischer-Fachgeschäfte ist in den letzten 20 Jahren verschwun-

den, jedes Jahr schließen weitere 500 Betriebe. Der Fleischerverband spricht offen von einer „schwierigen bis katastrophalen Situation“. Früher, sagt Bauermann, haben die Metzger in der Hierarchie über dem Bürgermeister gestanden.

Tatsächlich hatten sie über Jahrhunderte eine hoch privilegierte Stellung. Sie waren beritten und durften Waffen tragen, ihre Zunft war hoch angesehen. Heute kämpfen die Metzger ums nackte Überleben, ihr Image ist ramponiert. „Wenn ich denselben Mist mache wie alle anderen, darf ich mich nicht wundern, wenn ich pleite gehe“, lautet Bauermanns Analyse. Er selbst macht alles ein wenig anders als die Kollegen.

Der Metzger bietet kaum Fleisch an und konzentriert sich ganz auf Wurst und Schinken, mit denen er dann durchs Land zieht. Er schlachtet noch selbst und verwurstet dabei „kleine Elefanten“, wie Bauermann seine extraschweren Sauen von 200 Kilo Gewicht – statt der sonst üblichen 85 Kilo – nennt. Die Sauen sind erwachsene Muttertiere, die er von einem Ferkelzuchtbetrieb bekommt, „Tiere mit einer ganz anderen Muskelstruktur, nicht dieses wässrige Gelumpel!“ Bauermann verdient zwar weniger als

ein VW-Arbeiter am Band. Aber er kommt zurecht, erhält Anerkennung aus dem ganzen Land. „Welcher Metzger hatte jemals sechs Seiten im ‚Feinschmecker‘?“ fragt Bauermann.

Gerade war wieder ein Fernsehteam bei ihm, für das er eine neue Wurstsorte komponieren sollte. Den Umgang mit den Medien muss Bauermann von italienischen Kollegen gelernt haben, die vor der Kamera gerne wild gestikulieren und mit blutiger Schürze über Würste reden wie Kunsthistoriker über Picasso. Ganz so dick trägt er nicht auf, aber er kann zuspitzen: „Ich bin ein blöder, fanatischer Metzger!“

Jetzt werden die Gewürze in den Leberwurstbrei gegeben: Sehr viel Zwiebeln, viel Majoran, dazu Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch, eine Handvoll gehackten Bärlauch und ein Hauch Ingwer – „ein uraltes Leberwurstgewürz“. Basta!

Aber genauso wichtig wie die Zutatenliste ist alles, was nicht reinkommt. Keine Emulgatoren, keine Antioxidantien, keine Geschmacksverstärker, keine künstlichen Aromen, keine Fertiggewürze, kein Metzgersalz.

„Unsere Metzger“, sagt Bauermann mit leicht auf- und abwippendem Zwihrbart, „kaufen für Pfennige zentnerweise abartiges Salz aus dem Kalibergbau“. Und er sagt auch gleich dazu, dass er selbst früher durch Deutschland gereist ist, um genau solche dubiosen Gewürze zu verkaufen. Er weiß also, wovon er die Finger lassen muss. Und schon rennt er um die Ecke, um eine Handvoll bestes grobkörniges Göttinger Salinensalz zu holen.

Stillsitzen ist sowieso nicht sein Ding, der Mann hat ganze Hummelnester im Hintern. Heute ist er auf Schloss Ippenburg beim Narzissenfest, morgen beim Gartenzauber auf Gut Wendlinghausen, übermorgen in Gerden, dann in Sicken-dorf. Kulinarische Events, Messen, Präsentationen: ein Handlungsreisender in Sachen Leberwurst.

Den Terminstress bewältigt er im Wohnmobil zusammen mit Ehefrau Viola, mit Hund, Mountain-Bike und Computer. Da er ständig unterwegs ist, hat er seine Rügener Wohnung aufgelöst, er lebt im Wohnmobil. Dafür hat er bei seinen Reisen „jede Sekunde Resonanz“, das Ohr immer am Bauch der Kunden. In der Zwischenzeit schmeißen auf Rügen seine vier Mitarbeiter den Laden.

Ohne Präsentationen und Versand könnte er nicht überleben. Kaum zu glauben, aber wahr: Einer der bekanntesten Metzger Deutschlands hat an seinem Stammsitz in Rügen so gut wie keine Kundschaft. Mecklenburg-Vorpommern ist arm, trotzdem: Es wurmt ihn, dass die Leute alle nur billig kaufen. „Die hassen sich selber“, sagt er bitter. Sein Trost: Es gibt in diesem Land „doch noch ein paar 100 000, die anders übers Leben nachdenken“.

Die Leberwurst – produziert werden rund 1000 Gläser pro Woche – ist fertig: deutliches Leberaroma, leichte Kräutermischung, dazu der typische Duft nach Großvaters Hausmacherart. Und sie schmiert sich in ihrer geschmeidigen Konsistenz fast von selbst aufs Brot. Bauermann öffnet eines der Gläser, holt eine Riesling-Spätzle vom Weingut Pawis aus dem Regal und schneidet einen „Rundling“ aus der Berliner Bäckerei „Soluna“ an, die ihm regelmäßig ihr Brot per Paketdienst zuschicken muss. Leberwurst, Riesling, Rundling – Genießen kann ganz einfach sein. Draußen fährt derweil Kundschaft vor. Ein älteres Ehepaar betritt die Metzgerei. „Herr Bauermann, wir haben Sie im Fernsehen gesehen!“ strahlt die Dame.

Der Metzger freut sich. Morgen wird er wieder im Wohnmobil sitzen und zur nächsten Präsentation fahren.

— www.ruegenfleisch.de. Rügener Leberwurst gibt's in Berlin u.a. in Kreuzberg bei „Soluna“, Gneisenaustraße 58, in Mitte bei „Wein und Spezialitäten Garlip“, Große Hamburger Straße 1 und in Schöneberg bei „Südwind“, Akazienstraße 7.

Von TISCH zu TISCH

Quarré

Magerer Salat und Allesverloren

VON ELISABETH BINDER

Mit dem Frühling kommt die Zeit, in der auch vernünftige Menschen Gefahr laufen, im Restaurant Quarré essen zu müssen. Besucher von außerhalb halten es ja für ein unschlagbares Berlin-Erlebnis, im Adlon zu essen. Wie erwehren sie sich dort nun der Besuchermassen, die ein solcher Eindruck normalerweise nach sich zieht? Nein, dankenswerterweise nicht mit Hilfe von bulligen Security-Guards, sondern sehr diskret und elegant mit einem der miserabelsten Preis-Leistungs-Verhältnisse, das die Stadt zu bieten hat. Weswegen es auch nie so ganz voll ist. Das allerdings ist ein Segen, denn auch so schon wird die Kapazität des Personals bis aufs Letzte ausgequetscht.

War der Barmann noch sehr gelassen und freundlich, ging es im Restaurant einfach nur hektisch zu. Erst bekamen wir gar keine Karte, dann die Lunchkarte, obwohl es schon dunkel war. Bis die Abendkarte und später sogar noch eine Weinkarte erobert waren, mussten wir uns mehrfach bemerkbar machen. Wobei die Kellner bei aller Atemlosigkeit freundlich waren, es hätten nur, da es sich ja angeblich um ein Luxusloft handelt, gern doppelt so viele sein dürfen.

Nachdem wir uns für einen der mit Ab-



Quarré im Hotel Adlon, Unter den Linden 77, Mitte, Tel. 2261-1555, Lunch 12 bis 15 Uhr, Abendessen 18 bis 23 Uhr. Foto: Doris Kleas

stand preiswertesten Weine entschieden hatten, einen südafrikanischen 2005er Shiraz mit dem schönen Namen „Allesverloren“ (50 Euro), tat sich erst mal gar nichts. Wasser kam, Brot kam, sogar mit Butter. Das Amuse Gueule, das man eigentlich hätte erwarten können, schwänzte, aber die Vorspeise trat auf. Dann unterbrach die Nachricht, der „Allesverloren“ sei leider aus, das Tischgespräch. Noch mal die Karte studiert, etwas anderes ausgesucht, nur um dann zu erfahren, dass „Allesverloren“ eben doch nicht ganz verloren, sondern soeben eingetroffen sei.

Der gemischte Salat war mager, ohne jeden Sättigungsakzent in Gestalt von Schinken, Thunfisch, Käse oder auch nur ein paar Körnern, aber als Schlankmacher ganz ordentlich, wilde Blätter gezähmt von einem sauberen, weißen Dressing, dazu geschnittene Maiskölbchen, Radieschen, Zucchini, Kirschtomaten (14 Euro). Warum man Lachsforelle und Linsencremesuppe zu einer Zwangshe verdonnern muss, hat sich uns geschmacklich nicht erschlossen. Vielleicht weil es so hübsch alliteriert? Nachdem die junge Kellnerin nach einigem Herumirren den Zieltisch endlich gefunden hatte, wurde die Suppe aber sehr schön feierlich aus einer silbernen Terrine auf einen Teller mit Linsen und Lachs gegossen. Und sie war noch nicht ganz so kalt wie der Salat (14 Euro).

Auch die Hauptgänge verkühlten sich vor unseren Augen, weil es wieder eine kleine Suchodyssee gab. Sollte man in einem sehr vornehm sein wollenden Restaurant „Hallo, hierher!“ schreiben, wenn die Kellner einen einfach nicht finden, weil man vielleicht vergessen hat, sich einen roten Hut aufzusetzen? Ich hab's dann doch gelassen. Vielleicht könnte man den Mangel an Kellnern auch einfach durch eine bessere Logistik ausgleichen.

Das Lammkarree war nicht zart, aber auch nicht zäh, mit einer schönen Kräuterkruste und angenehm die Zunge massierenden Etuden zum Thema Aubergine (29 Euro). Das Doradenfilet Royal trug Haut und darauf interessanterweise Tomaten, ringsum waren Champignons und zarte Artischockenböden drapiert (25 Euro). Das war wirklich nicht schlecht.

Als mir irgendwann mal die Serviette auf den Boden rutschte, wurde sie zwar erstaunlich rasch aufgehoben, aber dann mitgenommen und nicht ersetzt. Zur Dessertauswahl bekamen wir wieder die Lunchkarte. Ein pompöser Becher mit Erdbeeren Romanow erinnerte an die Cafés der Wilmersdorfer Witwen, in denen das Sahne-Soll immer gerne überfüllt wird (15 Euro). Das deutlich schlankere und feinere Zitronengranité kam erst, nachdem wir es angemahnt hatten.

Natürlich ist es herrlich, beim Essen direkt aufs angestrahlte Brandenburger Tor zu blicken. Dieser Anblick sollte bei einer Rechnung von knapp 200 Euro für drei nicht sehr außergewöhnliche Gänge und einen der billigsten Rotweine, den diese Karte zu bieten hat, aber nicht der einzige Luxus sein.

BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks

Marinierter Lachs mit Spargelsalat

VON RENZO PASOLINI

Lachs findet man heutzutage ja überall, demnächst auch in der Apotheke. Da muss man beim Einkauf schon ein bisschen aufpassen. Wildlachs gibt es ganz selten, wenn man Glück hat, findet man jetzt welchen aus Kanada. Alles andere kommt aus der Zucht. Man sollte sich da nicht zu sehr

von der Farbe verleiten lassen, wenn der Fisch schön orange ist, heißt das im Zweifelsfall nur, dass er mit Karotten gefüttert worden ist. Wichtig ist, dass das Fleisch fest und nicht so fett ist. Norwegischer Superior-Lachs ist schon mal ganz gut, der wird kontrolliert, so dass er nicht mit so vielen Hormonen und Proteinen gefüttert worden ist, um schneller zu wachsen. Ansonsten: Gehen Sie zum Fisch-



Foto: Thilo Richter

händler Ihres Vertrauens, da ist der Lachs sicher in Ordnung. Sie brauchen ein Mittelstück von der Seite, insgesamt 600 Gramm für vier Personen. Den Fisch müssen Sie mit einem richtig scharfen

Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden und marinieren, mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer. Eine Stunde, das reicht schon. Für den Salat brauchen Sie pro Person zwei Stangen Spargel. Den schälen Sie – ein bisschen gründlicher und großzügiger als sonst, der wird nämlich roh gegessen. Dann wird der Spargel (der muss natürlich ganz frisch sein) auch mit einem scharfen Messer schräg in dünne Scheiben geschnitten. Dazu kommen drei Frühlingszwiebeln und 100 Gramm Cherrytomaten, die werden gewürfelt, außerdem ein kleines Bündchen Petersilie.

Aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer rühren Sie das Dressing, mischen alles miteinander und geben den Salat in die Mitte des Tellers; den

Lachs legen Sie drumherum. Und ganz oben, das passt wunderbar, kommt noch etwas Feldsalat.

— Renzo Pasolini ist Chefkoch im Bacco in Charlottenburg

... und das Messer dazu

Arbeit macht Spargel ja eigentlich nicht – außer beim Schälen. Da braucht man schon ein scharfes Gerät: „Famos“. Der heißt wirklich so, der Sparschäler von Manufactum (Hardenbergstr. 4-5, Berlin-Charlottenburg, zwei Stück für 5,90 Euro). Und hat den Namen auch verdient. Was für faule Leute wie mich ebenfalls nicht unwichtig ist: Er hat eine rostfreie Edelstahlklinge. Selbst wenn man den Späler nach dem Spülen nicht gleich abtrocknet, läuft er nicht braun an. Und wer ein scharfes Messer für den Lachs braucht, dem sei ein Besuch im Kreuzberger Fachgeschäft „Holz-apfel“ (Bergmannstr. 25) empfohlen. kip

ANZEIGE

www.alvis-restaurant.de

Pfingstmenü
am 27. & 28. Mai 2007

- Geeistes Gurkensuppechen mit rosa Pfeffer
- Gebratene Großgarnelen auf Basilikumtomaten
- Lammkoteletts auf Spargel-Frühlingsröllchen und neuen Kartoffeln
- Variation von Erdbeeren

28,00 € p.P.

Pfingst-BRUNCH'en
am 27. & 28. Mai 2007 ab 12:00 Uhr

21,00 € p.P. inkl. Buffet, Kaffee & Tee so viel Sie mögen!

Tel.: 030/308 86-560
Albrechtstraße 8 · 10117 Berlin-Mitte

Hummer oder Zille Buffet?

Mauritisches Hummerfestival
Samstags ab 18 Uhr
ab 49 € pro Person

Zille Buffet
Rustikale Spezialitäten hausgemacht, Freitags ab 18 Uhr
12,50 € pro Person

Friedrichstraße 151 · 10117 Berlin · Telefon 030 2033-5

MARITIM
profit Hotel
Berlin