

Ein Leberkäs' zum Verlieben



Foto: Thomas Pleitenberg

Feines Brät bildet die Grundlage für den exquisiten Leberkäs im Bräustüberl. Näheres zum Familienrezept von Peter Schwaiger konnte dem Tegernseer Metzgermeister auch Wirt Peter Hubert beim Betriebsbesuch nicht entlocken.

Es ist bestes Qualitätsfleisch mit nachweislich bayerischer Herkunft, das in Peter Schwaigers Leberkäs steckt. Ihn stellt er täglich in aller Herrgottsfrühe für die Bräustüberl-Gäste her und liefert ihn als feines Brät an. So viel verrät uns der Tegernseer Metzgermeister. Was die Gewürze angeht, hüllt er sich in Schweigen und lächelt wissend wie bedeutungsvoll: „Das ist ein altes Familienrezept.“ Denn schon seit 30 Jahren beliefert das Traditionsunternehmen unsere heiligen Schmankerlhallen. Damals noch durch Vater Sepp Schwaiger, der sich seit der Übergabe an den Filius vor fünf Jahren, ebenso regelmäßig wie selbstlos vor Ort in der Qualitätskontrolle übt. Nicht zuletzt solch langjährigen Partnern wie den Schwaigers ist es zu verdanken, dass das Bräustüberl als Mekka

bayerischer Spezialitäten und bayerischen Geschmacks gilt. Der Schwaiger'sche Leberkäs jedenfalls besticht durch seine Feinheit: Sowohl in seiner Würze wie in seiner festen Konsistenz. Zusammen mit unserem süßen Senf - ein bayerisches Gedicht!

Aber der Schwaiger kann noch mehr: Er hat sich als Grillmeister mit eigenem Stand auf dem Tegernseer und Rottacher Seefest einen Namen gemacht. Hier sind es sein Grillfleisch und vor allem die Tegernseer Bierbratwurst mit der geschmackigen Vorlaufwürste des Tegernseer Bieres, die gleichermaßen den Gaumen der Einheimischen, Zuagroasten und Gäste kitzeln und eigentlich schon lange kein Geheimtipp mehr sind. Genauso wenig wie seine gegrillten Schweinswürstl auf dem Tegernseer

Waldfest, die den Hendln Konkurrenz machen. Wer sich auf diesen Festen nicht entscheiden kann, kann Peter Schwaiger als „Rost-Künstler“ für seine private Feier buchen. Dann rückt er an - mit Zelt, Garnituren, Grill und Musi sowie seiner ganzen Bandbreite an Grill-Schmankerln. Die stellt er im Betrieb in der Max-Josef-Straße 28 her. Von dort bezieht nicht nur ein Großteil der Gastronomie des Tegernseer Tals Würstel und Aufschnitt, sondern geben auch private „Eingeweihte“ Bestellungen auf. „Nachdem es den Laden in der Rosenstraße nicht mehr gibt, hat sich das so ergeben“, erklärt Peter Schwaiger. Weil auch private Genießer nicht auf die Tegernseer Spezialitäten verzichten wollten. Sehr gut nachzuvollziehen, oder?

Alexandra Korimorth