

EIN HOCH AUF DIE INNEREN WERTE!

Tiere bestehen nicht nur aus Lende und Filet – eine Reise zu den Hotspots der Münchner Innereienküche

TEXT: ALBRECHT HEINZ

FOTO: STOCKFOOD/LUZIA ELLERT

„Wie – sowas isst du? Und ich hab dich immer für einen Gourmet gehalten ...“ Solche und ähnliche Sprüche ernte ich fast immer, wenn ich mich zu meiner Leidenschaft für die Teile von Rind, Kalb, Schwein und Lamm bekenne, die gemeinhin nicht zu den edlen gerechnet werden. Eine sanft gegarte Kalbszunge in Weißwein, Zitrone und Kapern? „Ach, die hat doch schon jemand anderes im Maul gehabt“, kommt der mittelprächtigt witzige Spruch. Ein Gericht mit Hirn? „Schon mal was von BSE gehört?“ Ein zart gebratenes Herz, Muskelfleisch in seiner reinsten Form? „Iggitt, lieber nicht ...“ Nur wenn ich beim Metzger mal wieder nach Kutteln frage, stoße ich auf Verständnis: „Fürs Zamperl, gell, des mog er ...“

Wie wohltuend, dass man bei einem Streifzug durch die Stadt doch den einen oder anderen Gleichgesinnten finden kann. Anette Huber zum Beispiel, Inhaberin und Küchenchefin des französisch inspirierten **Le Stollberg** in der Innenstadt. „Innereien sind reine Kopfsache“, sagt die Frau, die östlich von München aufwuchs, eine Lehre bei Käfer machte und auf ihren weiteren Stationen viele Einflüsse aus französischen und italienischen Küchen mitgenommen hat. Bei ihr stehen immer zwei, drei Gerichte mit den verpönten Zutaten auf der Karte – etwa lauwarm marinierter Kalbskopf mit Tomaten-Kapern-Vinaigrette und gebratenen Jakobsmuscheln oder Oktopus mit Blutwurst und gebackenem Kaninchentascherl. Wobei die Blutwurst von der Blutwurstmanufaktur Markus Benser in Berlin stammt, der für seine Version der von Fettwürfeln freien Boudin Noir regelmäßig vom Orden der französischen Blutwursttritter ausgezeichnet wird. Sie ist wunderbar fein gewürzt, lässt einen Hauch Zimt erahnen und hat so gar nichts mit dem zu tun, was hierzulande zum Sauerkraut gereicht wird. Viele Stammgäste des Le Stollberg kommen nicht trotz, sondern wegen der Zutaten, die man nicht alle Tage auf der Karte findet: Hier gab es schon Entenzungen und Hahnenkämme. Leber und Zunge vom Reh bietet Huber an, wann immer sie verfügbar sind – und das, obwohl sie



ursprünglich kein Fan von derlei Zutaten war. „Ich habe Innereien anfangs abgelehnt, bis ich in Frankreich zum ersten Mal Niere im Fettmantel gegessen habe – eine Offenbarung!“

International liegen solche Gerichte durchaus im Trend: „Nose to Tail“ heißt die Bewegung, die schon aus Wertschätzung dem geschlachteten Tier gegenüber die Verwertung aller Teile eines Schlachttiers propagiert. Tatsächlich scheint es ein wachsendes Bewusstsein dafür zu geben, dass Tiere nicht nur aus Filet und Lende bestehen. In vielen anderen Ländern gehören die Innereien sowieso zum kulinarischen Alltag: Kutteln in scharfer Tomatensauce sind ein Klassiker der römischen Küche, die Einwohner der portugiesischen Stadt Porto werden ihrer Liebe zu den Kalbdaunen wegen „Tripeiros“ (Kuttelfresser) genannt. „Letztlich sind die Innereien auch ein neues Spielfeld für uns Köche“, sagt Anette Huber, die schon

mal eine komplette Kuh ab Demeter-Hof kaufte und dann vor der Herausforderung steht, verschiedene Teile zum perfekten Zeitpunkt auf die Karte zu setzen – die Innereien möglichst frisch, das Muskelfleisch gut abgehangen.

In Frankreich isst man Innereien in erster Linie des Genusses wegen. In Bayern aber sind sie traditionell ein Element der Arme-Leute-Küche, und so findet man Leber, Niere, Lüngel & Co. am ehesten in Münchner Traditionswirtschaftshäusern.

Etwa beim **Sedlmayr**, wo Wirt Rudi Fäßl Touristen und Einheimischen vor allem Beilagen vom Kalb servieren lässt – neben Braten und Schnitzeln eben auch gebackene Kälberfüße, Herz und Zunge. Das Bries tadellos geputet knackiger Panade, die einen schönen harmonischen Kontrast zur fluffigen Füllung setzt – prima!

Nicht weniger Spaß macht der gebackene Kalbskopf im Braunauer Hof: Haut, Bauch und Zunge werden gerollt, gekocht und schließlich, in Scheiben geschnitten, paniert ein feinsäuerliches Vergnügen, ausbalanciert zwischen knackiger Verpackung, bissfestem Fleisch und leicht glibbriger Haut.

Der eigentliche Wallfahrtsort für Freunde bayerischer Innereienküche ist das **Schneidebräuhaus** im Tal. Je nach Marktlage gibt es viele der Spezialitäten – Holztafeln neben dem Ausschank informieren, was gerade im Angebot ist. Das Münchner Voressen, ein süßsauer abgeschmeckter Eintopf aus Kalbslunge, Kutteln und Bries, steht immer bereit, genau wie das im letzten Jahr zeldud gegarte Kalbsbries mit frisch geriebener Kren. Im täglichen Wechsel gibt es andere Klassiker der Münchner Kronfleischküche – etwa gegrillten Stierhodens, die – für alle, die's noch probiert haben – von der Struktur her an etwas festeres Bries erinnern, tatsächlich aber weicher Eigengeschmack mitbringen. Im Schneidebräuhaus werden die Stierbeutel, die in manchen Regionen der USA als „Rocky Mountain Oyster“ Kultstatus besitzen, mit kräftig gewürztem Bierbierschaum serviert. Wer Lust am kulinarischen

Experiment hat, bekommt im Traditionswirtshaus im Tal auch ein achtgängiges „Expeditionsmenü durch die Welt der Innereien“. „Zu einem Menü gehört natürlich auch ein Dessert“, sagt Küchenchef Josef Nagler. Also hat er experimentiert und serviert gelegentlich Blutwurst im Kartoffelmantel mit einer pikanten Johannisbeersauce. Oder Schoko-Pralinés, die mit Kalbshirn gefüllt und zum Schluss in Nussplittern gewälzt werden. „Sieht aus wie ‚Edle Tropfen in Nuss‘ und kommt bestens an“, freut sich der gebürtige Straubinger, der viel in alten Kochbüchern stöbert und die Rezepte modernisiert. Er beobachtet ein wachsendes Interesse an den Innereien, vor allem bei jungen Gästen. Viele Touristen indes machen einen Bogen um Lüngerl, Backerl & Co. – Amerikaner und Russen meiden Innereien, nur die Chinesen greifen zu. „Was gar nicht geht, sind Kutteln“, weiß er. „Die sind für die Münchner Hundefutter.“

„Nose to Tail“ ist für Nagler eine Selbstverständlichkeit. „Sauschwanz!“ etwa schmort er drei Stunden bei Niedrigtemperatur mit Wurzelgemüse und Starkbier, bevor er sie karamellisiert. „Wenn ich die auf der Karte habe, reservieren ganze Stammtische, damit sie garantiert eine Portion bekommen“, weiß er. „Genau wie bei den gesurten Krautrüsseln.“ Nagler liebt die Provokation. „Trau di hoit“ heißt die Rubrik, die gelegentlich auf der Karte auftaucht. Da gart er zum Beispiel eine Schweinenase sous-vide mit vielen Kräutern, füllt sie mit Blutwurst, umwickelt das Ganze mit Speck und karamellisiert das Ganze unter dem Grill. Klingt verdächtig nach Mutprobe, findet aber begeisterte Abnehmer.

Und die anderen? Vergeblich suchten wir in Münchens Trattorien, Osterien und Ristoranti nach Wirten, die regelmäßig etwa Kutteln auf die Karte setzen. Immerhin: Im **Katzlmacher** bekommt man die Kaldaunen – nach Voranmeldung und

für mindestens fünf Personen. Und obwohl viele türkische Restaurants auf ihrer Karte die traditionelle İskembe çorbası (Kuttelsuppe) führen, die man am Bosphorus an jeder Ecke bekommt, haben wir sie vor Ort vergeblich gesucht – Tagesuppe war auffällig oft eine andere ...

Dass ich mit meinen Gelüsten nach gastronomischen Igitereien mehr und mehr Gesellschaft bekomme, lässt auch das Restaurant **The Lonely Broccoli** im neuen Schwabinger Andaz Hotel hoffen (s. S. 57). Denn Küchenchef André

Schmidt grillt nicht nur Bestes von Rind, Schwein und Lamm, sondern serviert auch kross gebackenen Schweinskopf, dazu gibt's geriebenen Meerrettich und zum Tunken ein Schälchen mit dezent fruchtigem Kirschjoghurt – prima! Die Ochsenzunge wird gegrillt und mit einer leichten Zitronensauce, Spitzkraut und etwas Senf serviert.

Wer jetzt findet, dass sich das durchaus anmierend liest, sollte vielleicht einmal die Scheuklappen ablegen und dieses „völlig unmögliche Zeug“ einfach mal probieren. Es lohnt sich!

DIE BESTEN ADRESSEN FÜR INNEREIE-FANS

Beim Sedlmayr

Zentrum, Westenriederstr. 14
Tel. 22 62 19
www.beim-sedlmayr.de
Mo-Sa 9-23 Uhr

Der Katzlmacher

Zentrum, Bräuhausstr. 6
Tel. 33 33 60
www.der-katzlmacher.com
Mo-Fr 12-15 & 18.30-1 Uhr, Sa 18.30-1 Uhr

Dilan – Meze und Bar

Au, Gebsattelstr. 15
Tel. 01 57-73 04 49 06
www.dilanmezebar.de
Mo-Fr 11.30-14.30 & 17-1 Uhr, Sa 17-1 Uhr, So 10-15 & 17-1 Uhr

Le Stollberg

Zentrum, Stollbergstr. 2
Tel. 24 24 34 50
www.lestollberg.de
Mo-Fr 11.30-14.30 & 18-23 Uhr, Sa 12-23 Uhr

Schneider Bräuhaus

Zentrum, Tal 7
Tel. 2 90 13 80
www.schneider-brauhaus.de
Tägl. 8-0.30 Uhr

The Lonely Broccoli

Schwabing, Leopoldstr. 170
Tel. 90 42 19 42 00
www.thelonelybroccoli.com
Mo-Fr 12-14.30 & 18-22.30 Uhr, Sa/So 18-22.30 Uhr

Wirtshaus im Braunauer Hof

Zentrum, Frauenstr. 40/42
Tel. 22 36 13
www.wirtshaus-im-braunauer-hof.de
Mo-Sa 10-24, So 10-22 Uhr

Treffpunkt für Genießer

FOOD LIFE &

Dein Style.
Dein Geschmack.

Deutschlands größter Treffpunkt für Essen, Trinken und Genießen.

27.11. – 01.12.2019
Messegelände München

www.food-life.de
#fal2019

f y o