

Wir sind in der Ofenstube der Käfer-Schänke mit Michael Käfer, dem alleinigen Inhaber des inzwischen international verzweigten Feinkost-Imperiums verabredet, um uns über „Genuss“ zu unterhalten. Wie bodenständig und sympathisch der 58-jährige Münchner trotz seiner großen Erfolge geblieben ist, konnten wir nicht erst im Gespräch feststellen. Schon gut zwei Stunden vor Beginn hat er uns benachrichtigen lassen, dass er sich verspäten wird, und um eine Verschiebung unseres Termins um eine Stunde gebeten, damit wir nicht warten müssen...



# „Ich bin ein GENUSSARBEITER“

interview ANGELA MÜLLER  
fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

*fasson:* Zum 75-jährigen Käfer-Jubiläum gab es einen Artikel mit der Überschrift: ‚Der Genuss-Manager‘. Daneben werden Sie auch ‚Feinkost-König‘ und ‚Edel-Caterer‘ genannt; im Wikipedia steht schlicht ‚Feinkosthändler‘. Welcher der Titel ist Ihnen am liebsten?

*Michael Käfer:* Eindeutig der Titel ‚Genuss-Manager‘. Ich selbst würde mich aber als ‚Service-Dienstleister‘ bezeichnen. In jedem unserer Bereiche sind wir Dienstleister, und ich sehe meine Aufgabe darin, unseren Kunden einen ganz besonderen Service zu bieten.

Wenn man Inhaber eines Feinkost-Imperiums mit weltweiten „Ablegern“ ist, Sie haben ja sogar ein Restaurant in Shanghai, und täglich umgeben von den erlesensten Speisen und Weinen – kann man da überhaupt noch so richtig genießen? Fehlt da nicht die Besonderheit?

Sie haben recht. Das Besondere muss bleiben. Das ist auch bei uns in der Familie noch so. Ich finde, hier spielen Rituale eine große Rolle. Bei uns gibt es beispielsweise immer am 25. Dezember Hummer. Da freue ich mich dann das ganze Jahr drauf. Das ist ein schönes Ritual.

Wenn man etwas Besonderes feiern will, dann sagt man ja oft: „Lass uns schön essen gehen“. Wie ist das bei Ihnen?

Das machen wir genauso. Aber auch da fällt das Abschalten schwer. Meine Frau und ich schauen uns dann schon alles genau an: „Oh, sieh mal die hübschen Kissen“, sagt vielleicht einer von uns, oder „Das ist aber raffiniert angerichtet“ oder „Ah, das machen die aber hier sehr gut“. Und die Speisekarte studieren wir natürlich auch genau (er schmunzelt).

Sie sind von klein auf mit Delikatessen aufgewachsen – Ihre Großeltern gründeten 1930 einen Kolonialwarenladen in Schwabing, Ihr Vater, als ‚Gourmet-Papst‘ bekannt, baute das Unternehmen mit dem heutigen Stammsitz in der Prinzregentenstraße aus und gründete das bis hin nach Sylt bekannte Feinkost-Catering. Gab es da zu Hause nur exquisite Küche?

Oh nein! Das genaue Gegenteil war der Fall. Meine Großmutter stammte aus Baden-Württemberg. Als Schwäbin war sie sehr sparsam. Da gab es Hausmannskost, und die übrig gebliebenen Wurstenden aus dem Laden wurden daheim zu Wurstsalat verarbeitet.

Was ist ihr Lieblingsgericht?

Bei dieser Frage bin ich schon von meiner Presse-Agentur gerügt worden, weil ich so Gerichte wie Schinkennudeln genannt habe, obwohl die sehr lecker sind (er schaut augenzwinkernd zu seiner Pressesprecherin rüber). Aber so ein Rehrücken mit Blaukraut und Knödel und einer richtig guten Soße, das ist schon etwas Feines.

Und wie sieht es bei den Getränken aus?

Das hat sich mit den Jahren geändert: In meinem Alter genieße ich heute gerne am Abend ein gutes Glas Rotwein, schön dekantiert in einem edlen Glas. Aber mehr wie zwei Gläser trinke ich selten.

Können Sie auch so gut kochen wie Ihr Vater?

Mein Vater war gar kein Sternekoch. Ich würde sagen, er hat wie eine gute Hausfrau gekocht. Doch die Sterneköche haben ihn alle akzeptiert, weil er immer so geniale Ideen für das Anrichten der Speisen hatte. Auch bei der Gestaltung und Organisation

von Festen war er nicht zu übertreffen. Und zu meinen Kochkünsten: die sind durchschnittlich. >

## „Das Besondere muss bleiben.“





Sind Ihre Söhne (fünffährige Zwillinge, Anm. der Red.) auch schon kleine Gourmets?

Raphael ist da sehr interessiert und probiert gerne ausgefallene Gerichte, von Sushi angefangen. Er hat auch einen besonderen Geschmackssinn. Da erinnert er mich an meinen Onkel Helmut, der das Unternehmen zusammen mit meinem Vater von meinen Großeltern übernommen hatte. Onkel Helmut hat jedes Gewürz und jede Zutat bei einem Gericht herausgeschmeckt, das war einzigartig. Leider geht es ihm gesundheitlich aktuell nicht sehr gut. Nikolas dagegen ist so wie ich: Hauptsache es gibt etwas zu essen.

Na, dann scheint ja schon ein Nachfolger in Sicht zu sein ...

Hier im Feinkostladen gibt es über 8.000 erlesene Produkte, Sie sollen deutschlandweit die größte Auswahl an Kaviar haben, die Auswahl an Weinen ist enorm; in der Obst- und Gemüseabteilung erhält man die ausgefallensten Sorten von Kartoffeln etc. Inwiefern entscheiden Sie noch mit, welches Produkt aufgenommen oder auch welches lizenziert wird?

Ich entscheide da nicht mehr mit. Das entscheiden die Angestellten in der Warenwirtschaft und im Einkauf. Dort haben wir sehr gute Mitarbeiter, die immer wieder geschult werden. Bei den Kriterien ist die Qualität ausschlaggebend. Die muss stimmen. Und: Alle, die in diesem Bereich arbeiten, müssen mit Leidenschaft dabei sein. Auch die Verkäufer an unserer Wurst- und Fleischtheke müssen die Produkte genau kennen. Und sie müssen das lieben, was sie unseren Kunden verkaufen.

Haben sich die Ansprüche bzw. Geschmäcker der Kunden an Speisen und Produkte eigentlich im Laufe der letzten Jahre verändert?



„Der Apfel vom Bauern ist heute gefragter als eine exotische Frucht.“

Ja, eindeutig. Exotische Früchte zu verkaufen, ist heute keine Besonderheit mehr. Eine Papaya oder Mango bekommt man in jedem Supermarkt. Der Trend geht einerseits hin zu heimischen Produkten. Der Apfel vom Bauern ist heute gefragter als eine exotische Frucht. Da wird selbst ein Wurm drinnen akzeptiert. Ebenso beliebt ist ein Stück Fleisch vom Bio-Bauernhof. Das heißt aber nicht, dass ein Charolais-Rind aus Frankreich nicht mehr gefragt ist. Andererseits kommt es den Kunden neben heimischen Produkten auf die Qualität an. Und beim Fleisch erhalten Sie gute Qualität nur dann, wenn die Haltung und Fütterung der Tiere stimmt. Bei anderen Produkten ist das entsprechend.

Gehen wir mal weg vom Essen und Trinken hin zum Genuss allgemein: Bei meinen Vorbereitungen bin ich auf ein Buch gestoßen mit dem Titel „Wir Genussarbeiter“. Die Autorin stellt darin fest, dass uns das Genießen im engeren Sinn, der Müßiggang, immer seltener gelingt und geht der Frage nach, ob wir nur noch beim Arbeiten, oder höchstens noch beim Sport genießen können? Sie sind ja auch ein Workaholic und Perfektionist. Sehen Sie sich eher als Genussarbeiter oder Genießer?

Hmm. Ich denke, dann gehöre ich zu den Genussarbeitern. Meine Arbeit bestimmt mein Leben. Aber sie ist auch mein Leben. Auch wenn ich mir manchmal mehr Zeit für andere Dinge wünschen würde – das, was ich mache, mache ich wahnsinnig gerne (sein Gesichtsausdruck lässt da keinerlei Zweifel entstehen). Was den Sport betrifft, jogge ich oft noch abends mit meiner Frau, gerne auch spätabends durch München. Und das gute Gefühl hinterher genieße ich. Wenn ich es auch ohne Joggen hätte, könnte ich allerdings auf den Sport verzichten.

Und wie steht es mit dem Kunstgenuss? Sie haben auf der K1-Party mit den beiden Künstlern Gert und Uwe Tobias zum Thema „Kunst und Wein“ (siehe Seite 190) gesagt, Sie sammeln auch ein bisschen Kunst. Finden Sie denn überhaupt die Zeit, einmal in eine Ausstellung zu gehen?

Ja, ich interessiere mich sehr für Kunst. Haben Sie schon das große Gemälde der beiden Künstler vorne in der Käfer-Schänke gesehen? Ist das nicht toll?! Manchmal sehe ich mir auch eine Ausstellung an, die mich besonders interessiert. Doch ich muss zugeben: Ich gehe viel zu schnell durch. So wie es eigentlich sein sollte, um den Besuch richtig zu genießen, nämlich auch einmal längere Zeit vor einem einzelnen Bild zu stehen, das schaffe ich leider nicht. Kürzlich waren meine Frau und ich mit Freunden in Berlin verabredet. Wir waren in der Neo-Rauch-Ausstellung – sehr beeindruckend – und in ein paar Galerien. Den Tag habe ich genossen, es war Erholung. Solche Tage gibt es dann doch viel zu selten.

Sie sind sehr erfolgsverwöhnt. Können Sie die Erfolgserlebnisse noch so genießen wie früher oder ist das auch schon ein Stück Normalität?

Nein, das ist es nicht. Natürlich gibt es immer wieder Projekte, die mir ganz besonders am Herzen liegen; und dann ist die Freude vielleicht größer als bei anderen, wenn sie zustande kommen.

Aber generell freue mich über jeden Erfolg heute genauso wie früher. Es ist jedes Mal ein gutes Gefühl. Ein schönes Erlebnis hatte ich während der Wiesn: An einem Tag bin ich an einem Mann mit einem kleinen Kind auf dem Arm vorbeigekommen und habe mich kurz mit dem Kind beschäftigt. Am nächsten Tag hat mir die Mutter eine lange Mail geschrieben, dass sie das so nett fand und wie wohl sie sich bei uns im Käferzelt gefühlt haben. Das hat mich sehr gefreut.

Erinnern Sie sich an einen Moment des höchsten Genusses – in welchem Bereich auch immer?

Ja! (Michael Käfer strahlt bei der Antwort und seine Augen leuchten) Am Tag, als das Oktoberfest begann, kam mein Sohn Raphael morgens um vier Uhr zu mir ins Bett mit den Worten: „Papa, ich kann nicht schlafen“, und legte sich auf meinen Bauch. Das war ein herrliches Gefühl. Obwohl ich natürlich nicht mehr schlafen konnte... Beruflich gesehen: Vor Kurzem hatten wir in einem alten Castello in Florenz ein Event. Am Ende kamen die Gäste zu mir, um sich für die wunderschöne Veranstaltung zu bedanken. Das hat mich so gefreut. Denn eigentlich hätten sie sich ja nur beim Gastgeber bedanken müssen, der hatte uns schließlich beauftragt. Aber es war wirklich eine rundum gelungene Veranstaltung – dank unserer guten Mitarbeiter. Ohne die funktioniert es nämlich nicht!

Herzlichen Dank für dieses gute, teilweise sehr private und launige Gespräch! ■

„Meine Arbeit bestimmt mein Leben. Aber sie ist auch mein Leben.“

