

Zum 60. Geburtstag von Michael Käfer – die tz mit dem Gourmet-König auf Tour

Käfer – das ist der Tafel-decker der Nation, Großgastronom und Wiesnwirt, Feinkost-händler und Lizenzgeber – kurz, der König der Gaumenfreuden! Weit über die Grenzen Deutschlands hinaus. Über 20 Betriebe gehören zum Imperium, 1485 Mitarbeiter erwirtschaften 140 Millionen Euro. Seit 1995 ist Michael Käfer Alleinherrscher über ein Reich, das die Großeltern 1930 mit einem Kolonialwaren-laden begründet haben. 1959 hat Vater Gerd Käfer den Partyservice erfunden, Onkel Helmut 1964 den Express zu den Pariser Markthallen – die Gourmet-marke Käfer war geboren! tz-Kolumnistin Ulli Schmidt ist mit Michael Käfer über Land gefahren, auf der Suche nach dem Besonderen – und um ihm ins Unternehmerherz zu schauen.

„Mein Leben ist Dienen“



Zeit zum Reden. Bei der Fahrt über Land zu Lieferanten erzählt Michael Käfer sehr offen aus seinem Leben



Das Tierwohl macht die Milch

Die Heumilch und die handgefertigten Joghurts vom Hof der Familie Maria (37) und Christian Pilch (41) bei Eurasburg ge-

Ja, schon. Mich interessiert ja auch immer die Servicequalität. Im eigenen Restaurant zu essen, ist mir eher unangenehm, weil ich gar nicht will, dass mich meine Mitarbeiter bedienen. Und da schaut natürlich auch nach vielen Dingen relativ kritisch.

Und wenn Sie in fremden Restaurants sind...?

...schau ich auch, aber da würde ich mir niemals anmaßen, Kritik zu üben.

Und wenn es Ihnen nicht schmeckt...?

...würde ich es nicht sagen, weil es aus meinem Munde dem Kollegen gegenüber nicht in Ordnung wäre. Außer, ich würde jemanden wahnsinnig gut kennen. Aber ich bin eh relativ unkompliziert, und dass es mir gar nicht schmeckt, das kommt eher selten vor.

Wenn man sich vorstellt, dass Sie Ihr ganzes Leben im Schlaraffenland verbracht haben, jede Delikatesse vollkommen undosiert hätten haben können...

...wenn man alles haben kann, dann mag man am liebsten die normalen Dinge, wie zum Beispiel das Josephs-Brot – das hat mich mal zwei Kilo gekostet, weil ich nicht mehr aufhören konnte, es zu essen. Ein g'scheits Butterbrot – das mag ich lieber



1933 zog Käfer von Schwabing an die Prinzregentenstraße, wo noch heute das Stammhaus ist. Maria Geier (80,



Wer **Michael Käfer** sucht, der findet ihn am besten im Stammshaus an der Prinzregentenstraße. Während seine Frau, die Juristin und Steuerberaterin **Clarissa Käfer** (47), den kaufmännischen Bereich am Produktions- und Verwaltungsstandort in Parsdorf leitet.

Schon am Eingang vom Käfer-Stammshaus lockt der Duft frischer Backwaren. Der Renner ist das Josephs-Brot aus Wien – 100 Prozent Handarbeit. An der Theke bedient **Maria Geier** – sie ist die älteste Mitarbeiterin. Vor 65 Jahren fing sie hier ihre Lehre an und kennt den Michael, seit er eine Woche alt ist. „Das war eine Sensation, als er auf die Welt kam“, erinnert sich Maria, die, wie damals der ganze Laden, auf den Kleinen im Kinderwagen mit aufgepasst hat. Jetzt ist die Maria 80, und der Michael wird am morgigen Freitag 60.

Seit über 20 Jahren ist Michael Käfer der große Chef; Alleingesellschafter, seit er die Anteile von seinem Onkel **Helmut Käfer** († 83) und seinem Vater **Gerd** († 82) gekauft und sich damit abenteuerlich hoch verschuldet hat. Doch Michael Käfer hat es gepackt: Alles ist abbezahlt! Daneben hat er seinen Namen an sieben Tagen der Woche – Tag und Nacht – zur Weltmarke gemacht.

Aber für das weggeworfene Kaugummi-Papierl vor der Ladentür bückt er

hören fest zum Käse-Sortiment. Bei den Pilchs steht das Tierwohl im Mittelpunkt: Die 45 Kühe, die alle noch einen Namen haben, sind nicht angekettet, haben Auslauf und werden nur mit frischem Gras oder Heu gefüttert. Kein Kraftfutter, keine Silage. Schon vor 30 Jahren wurde der Hof von Bioland zertifiziert. Etwa die Hälfte der Joghurtproduktion von 400 Ltr. pro Woche nimmt Käfer ab, dazu 22 Tragerl Heumilch. „Der Hof ist vorbildlich geführt“, weiß Michael Käfer. „Wenn Tiere keinen Stress ha-



ben, dann schmeckst du das ganz klar beim Lebensmittel. Genauso beim Gemüse: Es braucht Zeit und einen Acker, der sich auch wieder regenerieren kann.“

Fotos: Phillip Gülland

sich vor der Abfahrt an den Tegernsee noch selbst, bevor er mit der *tz* dort seine Lieferanten besucht und auf der Fahrt Auskunft über sein Leben gibt:

So als Herr über 1400 Mitarbeiter den Dreck wegzuräumen – das imponiert mir...

Erstens ist es kein Problem, sich zu bücken. Zweitens stört's mich. Und drittens

muss ich ja vorleben, was ich selbst von den Leuten verlange. Dienstleistung ist immer vorleben.

Das hört sich nach viel Eigendisziplin an. Hätten Sie im Nachhinein nicht lieber etwas anderes gemacht?

Nein. Ich wollte nicht einmal als Kind etwas anderes – kein Feuerwehrmann werden oder so. Ich wollte immer den Laden und in die Firma. Wenn es damit nichts geworden wäre, wäre ich in die Hotellerie gegangen und Hoteldirektor geworden.

Aber das werden Sie ja jetzt eh bald – mit dem Preysing-Hotel, das Sie in ein

Dolby-Boutique-Hotel mit Schallplatten-Bar verwandeln wollen...

Na ja, ich werd' nur ein kleiner Hotelbesitzer. Direktor in einem großen Hotel – das hätte mir auch richtig Spaß gemacht.

Das bedeutet aber auch nur Dienen...

Es ist mein Beruf, Diener zu sein.

Wären Sie denn nicht auch gern mal König?

Genau das nicht. Ja nicht! Die Könige hat man in Bayern abgeschafft. Ich versteh' auch keine patriarchische Unternehmensführung. Man muss viel wissen, was die Dinge bedeuten. Ich kann nicht kochen, aber ich weiß, was dazugehört und was man braucht, um gut arbeiten zu können.

Wenn Sie selbst ein Restaurant besuchen, müssen Sie sich bedienen lassen...

als jeden Kaviar. Und mein Lieblingsgericht sind eh Schinkennudeln.

Welches Gericht hat Ihre Mutter Hilde besonders gut zubereitet?

Meine Mutter hat sehr gut gekocht – ihr Kalbsgeschnetzeltes ist unvergesslich.

Seit Kindheit an sind Sie im Betrieb – oft Tag und Nacht. Ein Leben lang nur Arbeit...

Ja. Das ist aber für mich nichts Negatives. Ich hätte auch nichts arbeiten können. Aber wenn es Spaß macht...

Wie lang war Ihr längster Urlaub?

Ja, schon vierzehn Tage; drei Wochen auch schon mal.

Wenn Sie früh um kurz vor sieben aufwachen, was ist Ihr erster Gedanke?

Seitdem es die Kinder gibt – nach Raphael und Nikolas zu schauen. Aber dann denk ich an die Dinge, die anstehen: Aufträge, Ausschreibungen, Probleme, Mitarbeiter.

Kennen Sie alle 1400 persönlich? Ich versuche es.



Mein Vater, mein Vorbild

„Mein Vater war extrem fleißig, ihm war es wahn-sinnig wichtig, Diener zu sein, und er war nie zu-frieden. Das bin ich auch nicht. Ich werde die 100-prozentige Zufriedenheit mit nichts im Leben erreichen. Auf einer Skala von eins bis zehn ist für mich acht das Außergewöhnliche und neun war einmal, aber zehn gibt's nicht.“



Landwirt Christian Pilch erklärt Käfers Arbeitsweise auf Biobasis

Lesen Sie in der nächsten Folge:

Warum Käfer drei Tage Party macht