

Leseprobe:

GERMAN GLÜCK – Reise durch ein unerwartet glückliches Land

Neunzehn sehr persönliche und beeindruckende Begegnungen mit glücklichen Deutschen.

Erschienen 2017, Heyne Verlag/Random House – Autorin: Sabine Eichhorst

Das Glück, den richtigen Beruf zu haben

Magnus Bauch (Metzger, 61)

Als Magnus Bauch vier Jahre alt war, fuhr er mit dem Spielzeugtrecker in der Wurstküche vor, lud eine Fuhre Kohlen vorm Wurstkessel ab und erklärte: „I wird amoi Metzder.“

Er konnte noch kein g sprechen, doch das störte seinen Vater nicht. Bauch senior war hochofrefreit.

Heute, fast sechzig Jahre später, sitzt Magnus Bauch in seinem Büro im Münchner Schlachthofviertel und freut sich. Er ist, scheint's, ein guter Geschichtenerzähler und die Geschichte, wie er Metzger wurde, erfolgreich und glücklich, ist eine schöne Geschichte: Als Bub, in einem Alter, in dem andere Eltern aufpassen, dass ihre Kinder nicht einmal in die Nähe scharfer Messer geraten, kurvte er mit seinem Trecker durch Wurstküche und Lager und schaute Vater und Mutter bei der Arbeit zu. 1953 hatten die Bauchs in der Murnauer Straße eine kleine Metzgerei eröffnet – in der Auslage glänzten pralle Würste, es duftete und schmeckte und der kleine Magnus dachte nicht im Traum daran, dass er auch Eisenbahner werden könnte oder Fußballer wie andere Buben.

Metzder.

Das war immer klar.

Magnus Bauch war fünf, als sein Vater ihn in der Fleischerschule in Augsburg anmeldete. Die Großen ihres Fachs lehrten dort, allen voran Georg Wieland, ein Mann, ach was: ein Gott, der aus Feinem Feinstes schuf, und wer sein Assistent werden wollte, wartete zehn Jahre oder länger auf eine Stelle. Vater Bauch war also ein vorausschauender Mann, und als sein Sohn schließlich alt genug war, riet er ihm auch, nicht nur eine Metzgerlehre zu machen, sondern zusätzlich die Hotelfachschule zu besuchen.

„Was soll ich auf der Hotelfachschule?“, fragte der Junior.

„Wenn du später Wirten und Hoteliers deine Würste verkaufen willst“, antwortete der Senior, „aber nicht weißt, wie die denken, dann tust du dich schwer.“ (Weder Vater noch Sohn ahnten, dass die Hotelfachschule eines Tages noch in anderer Hinsicht von Nutzen sein sollte.)

Magnus Bauch ist vierzehn Jahre alt, als er 1969 bei seinen Eltern in die Lehre geht. Die haben inzwischen eine größere Metzgerei in der Thalkirchner Straße eröffnet, in der Nähe des Schlachthofs, und Willi Wiedl, der Betriebsleiter, und Josef Weichselbaumer, Chef der Zerlegung, machen aus dem Jungen einen Metzger. „Noch heute“, sagt Bauch, „bin ich dankbar für alles, was sie mich gelehrt haben, sie und meine Lehrmeister auf der Fleischerschule, allen voran der größte, Georg Wieland. Ich habe noch den Schweizer Schnitt gelernt, eine Schnittführung, mit der man besonders viele saftige und zarte Steaks aus Schweinen und Rindern schneidet.“ Sein Gesicht leuchtet und in seiner Stimme schwingt Begeisterung, auch vierzig Jahre später, unverändert.

Als Wielands Assistent lernt Magnus Bauch an der Fleischerschule auch Metzger aus aller Welt kennen – aus Amerika, Japan, Indonesien kommen sie nach Bayern, um die hohe Kunst des Fleisch- und Wurstmachens zu lernen. „Weil ich Englisch sprach, habe ich übersetzt und alle luden mich ein, vor allem ein Indonesier war sehr hartnäckig: Komm nach Bali, sagte er, und mach uns echte deutsche Wurst! Er ließ einfach nicht locker. Schließlich habe ich gesagt: Wir gehen jetzt zu meinem Vater, und wenn der sagt, ich soll fahren, dann fahre ich. Und wenn er sagt, ich soll nicht fahren, dann lass mir meine Ruh!“

Es ist nicht schwer zu erraten, was Vater Bauch riet. „Bub“, sagte er, „fahr nach Bali, fahr nach Osaka, fahr nach New York!“

„Aber Herr Bauch, warum wollten Sie selbst denn gar nicht hinaus in die Welt?“

Ein Schulterzucken. „Ach“, sagt er.

„Faulheit“, sagt er. „Bequemlichkeit, ein eingefahrener Trott ...“

„Ein eingefahrener Trott? Sie waren siebzehn!“

Ein Schulterzucken. Und ein Lachen, ein entwaffnendes: „Ich hatte halt keine großen Ambitionen.“

So war es ein weiteres Mal der Weitsichtigkeit seines Vaters zu verdanken, dass eine zweite Glücksgeschichte im Leben des Magnus Bauch begann. Und die geht so:

Magnus ist achtzehn Jahre alt (und damit seinerzeit nicht einmal volljährig), als er 1973 ein Flugzeug besteigt. Erste Station der Weltreise in Sachen Wurstkultur: Bali. In Denpasar

betritt er eine Hotellobby. An der Rezeption begrüßt ihn eine junge Frau mit mandelförmigen Augen. Die heiratest du!, denkt er.

Liebe auf den ersten Blick.

Aber nicht ohne Hindernisse.

Zwar verliebt sich Parwathi auch in ihn, und Magnus, schwer verliebt und ohne Furcht, sagt: „Wir heiraten und gehen nach München und übernehmen die Metzgerei meiner Eltern.“ Zwar ist Parwathi einverstanden, doch sie ist ein Mädchen aus gutem Haus, ihre Familie verkehrt in besten Kreisen, ihr Vater ist Militärpriester im Rang eines Leutnants. Niemals würde er zulassen, dass seine Tochter eine Langnase heiratet und nach Europa zieht.

„Ich gehe zu ihm“, sagt Magnus, „ich bitte ihn um deine Hand.“

„Auf keinen Fall!“

„Doch!“

„Ich werde nicht dabei sein.“

Während Parwathi sich also im Haus eines Verwandten versteckt, fährt Magnus – in Begleitung eines Dolmetschers, den er in der balinesischen Wurstfabrik angeheuert hat – zu ihrer Familie. Nach stundenlangem Parlieren ziehen sich die Männer zu einem Gespräch unter vier – beziehungsweise sechs – Augen zurück. Als Magnus, ohne Furcht und schwer verliebt, schließlich das eigentliche Anliegen seines Besuchs hervorbringt, lehnt Ida Bagus Lilir rigoros ab: Keinen Augenblick werde er über eine Heirat seiner Tochter mit einer Langnase nachdenken. Magnus sei ja nicht einmal Hindu.

Tief enttäuscht verlässt dieser das Haus, nicht mehr ganz ohne Furcht, aber immer noch schwer verliebt. Und beschließt, die Braut zu entführen ...

Es folgen: ein Komplott, eine Flucht, ein Unfall, eine Nacht im Krankenhaus, eine erneute Flucht, ein geheimes Versteck. Und schließlich ein Anruf daheim in München: Magnus wünscht sich den Segen seiner Eltern, wenigstens den.

„Heiraten? Da schau her“, ruft der Vater. „Bub, jetzt kauf dir erst mal eine Flasche Whiskey. Die zahl ich dir.“

Bald darauf ruft er zurück: „Bub, ich schicke dir Geld für ein zweites Flugticket.“

An dieser Stelle kürzen wir ab: Am Ende gibt Parwathis Vater nach, das junge Paar sucht einen Hindupriester auf, der weigert sich jedoch, sie zu trauen, als er erfährt, dass der Brautvater ein hochrangiger Militär ist. Auch ein katholischer Priester weigert sich,

schließlich hätten die beiden Verliebten keine Papiere, doch er spendet den Ehesegen und Magnus und Parwathi küssen sich zum ersten Mal. Gemeinsam fliegen sie nach Hongkong, Osaka, New York – ja, Magnus Bauch ist eigentlich in Sachen deutsche Wurst unterwegs –, wo er Leberwurst aus Reis kreierte, Schinken für den japanischen Markt entwickelt und amerikanisches Prime Beef entdeckt. Doch das Heimweh wird übergroß und schließlich bucht er kurzerhand ihren Heimflug um. (Und sieht daheim in den Nachrichten, dass das ursprünglich gebuchte Flugzeug abstürzte – die dritte Glücksgeschichte im Leben des Magnus Bauch.)

So unerwartet kreuzt das junge Paar daheim in der Thalkirchner Straße auf, dass Mutter Bauch die Aufschnittplatte fallen lässt. Doch die Freude der Eltern ist riesengroß und ein befreundeter Kapuzinermönch traut Magnus und Parwathi schließlich. Parwathi Bauch lernt Deutsch, steigt in den Betrieb ein und 1993 übernimmt das Paar die Metzgerei.

„Herr Bauch, das klingt nach einem Märchen. Sind Sie ein Sonntagskind?“

Er lacht. „Ich bin an einem Donnerstag geboren, aber der Herrgott hatte wohl einen guten Tag.“ Eines der Handys vor ihm auf dem Tisch klingelt. „Entschuldigung“, sagt er, steht auf und geht ins Nebenzimmer. „Griß di ... Ah geh, du störst doch nie!“ Sein weiches Münchnerisch klingt freundlich, verbindlich. „Das ist kein Problem, da kümmer ich mich drum ...“

Mein Blick geht durch den Raum. Gediegene Möbel, Teppiche, Kristalleuchter. Bierseidel und Buddha-Statuen, üppige Orchideen. Ein Bild von Parwathi Bauch als junger Frau, ein Porträt von Magnus Bauchs Vater. Bayern und Bali, in stiller Eintracht, ein Raum, der keine Gegensätze kennt, sondern sie vereint und friedliche Harmonie verströmt.

„Entschuldigung“, sagt Magnus Bauch und setzt sich wieder an den Tisch. „Wissen’S, in zehn Tagen beginnt die Wiesn.“

Ja, das Oktoberfest. Ich nicke.

Ein prüfender Blick auf die Fremde aus Norddeutschland. „Die Wiesn“, sagt er und seine Stimme klingt eine Spur eindringlicher, „die liebt man oder man hasst sie. Ich liebe sie, immer schon. Für mich ist sie ein Stück München und außerdem: Alle, die dort arbeiten, halten zusammen – kleine Standlbetreiber, Großwirte, Getränkehändler, Bäcker, Fleisch- und Wurstlieferanten. Wir sind alle aus einem Holz geschnitzt. Wir haben sehr viel Arbeit, aber wir lieben unsere Wiesn, und darum können mich die Wirte auch jederzeit erreichen. Das ist

mir wichtig, vor allem, weil manche uns schon seit dreißig oder vierzig Jahren die Treue halten.“

„Haben Sie zu vielen Ihrer Kunden eine persönliche Verbindung?“

„Freilich.“ Er schaut, als verstünde er nicht, wie man so etwas überhaupt fragen kann. Und fügt hinzu: „Hier im Betrieb gehe ich auch rum und frage: Wie schaut’s aus? Und wenn es ein Problem gibt, reden wir drüber. Viele unserer Mitarbeiter sind seit Jahrzehnten bei uns. Die Älteste geht 2017 in den Ruhestand – nach 49 Jahren in der Metzgerei Bauch.“

„Kompliment. Ein guter Führungsstil.“

„Führungsstil? Mei, das sind so abgedroschene Managementausdrücke. Schon das Wort Management mag ich nicht.“

„Aber Sie führen. Sie sind der Chef.“

„Gute Führung ist für mich eine anständige patriarchale Führung. Das ist nicht modern und auch nicht amerikanisch, aber nicht alles, was modern und amerikanisch ist, ist auch gut.“

Zack. Sagt’s, als schlage er einen Pfosten in den Boden. Aber keineswegs rabiät. Eher wie einer, der weiß, dass er einen klaren Kurs und gute Partner braucht, um erfolgreich zu sein. Einer, der weiß, dass man Gemeinschaft pflegen muss.

Wieder klingelt das Handy. „Entschuldigung.“ Magnus Bauch steht auf und geht hinüber ins Büro. „Servus, Sepp! ... Freilich, das passt ... Da werden wir uns schon einig ...“

Während er telefoniert, klopft ein junger Mann an – weiße Kappe auf schwarzem Haar, weißer Kittel, auf der Brusttasche ein rotes MB. Achtzig Angestellte aus zehn Nationen arbeiten heute für Magnus Bauch. Die Metzgerei, die einmal 29 Quadratmeter klein war, ist 1200 Quadratmeter groß und im Verkaufsraum hängen Dutzende Urkunden: der beste Delikatessbierschinken, der beste Bauernpresssack, der beste Prager Schinken, die besten Wiener Würstchen, die beste Münchner Weißwurst. Sein Jahresumsatz: „Nicht unerheblich“, sagt Bauch. Manchen gilt er als Weißwurstkönig. Er lacht nur.

„Herr Bauch, dass Sie stehen, wo Sie heute stehen – war das Glück?“

Er denkt nicht lange nach. „Nein“, antwortet er. Und lächelt, ein wenig verschmitzt. „Nur mit Glück geht nix, aber mit harter Arbeit ohne Glück geht auch nix.“

„Es gab Zeiten, in denen die Preise für Schweinefleisch so exorbitant stiegen, dass Sie mit jedem Kilo Weißwurst, dass Sie verkauften, eine D-Mark Verlust machte. Sie mussten die

Metzgerei immer wieder umbauen, um immer neue EU-Vorgaben zu erfüllen. 2003 brannte der Betrieb sogar aus. Was hat Ihnen in diesen Momenten Kraft gegeben?“

„Meine Frau.“

„Und Ihr Beruf?“

„Der ist mir immer leicht von der Hand gegangen, weil ich ihn liebe.“

„Was genau mögen Sie an Ihrem Beruf?“

„Den Umgang mit Menschen!“ Magnus Bauch fährt sich mit der Hand durchs dicke weiße Haar und lehnt sich zurück. „Und ich liebe es, Würste zu machen“, sagt er, „immer wieder neue Sorten zu kreieren, mit Geschmacksrichtungen zu experimentieren. Für mich ist die Metzgerei eine Passion.“ Seine Augen blitzen. Und dann erzählt er noch eine Geschichte:

„Auf Bali gibt es eine Wurst, die heißt Urutan. Einmal habe ich zugeschaut, wie ein Onkel meiner Frau sie zubereitet hat: Schweinefleisch, Chili, Knoblauch, viel Zwiebeln, ein bisschen Zitronengras. Weil Parwathi in München anfangs oft Heimweh hatte, habe ich also Urutan für sie gemacht. Unsere Kunden durften damals noch in die Wurstküche und eines Tages fragte ein Bekannter: Was ist das für eine Wurst?

Die ist nix für dich, habe ich gesagt, die ist gescheit scharf.

Das mag ich!, sagte er.

Gut, dann probier sie. Ich habe ihm also ein Kilo geschenkt und gab ihm noch den Rat, die Würste zu grillen.

Zwei Tage später stand der Mann wieder im Laden. Mei, sagte er, deine Würste waren dermaßen gut!

Hast du sie gegrillt?

Naa, meine Frau und ich haben sie gleich so gegessen, mit einer Semmel.“

Magnus Bauch lacht, voller Freude. „Seither“, sagt er, „hat die Bali-Wurst einen festen Platz in unserem Sortiment!“

Aber ist Bayern nicht ein eher traditionelles Fleischparadies: Schweinsbraten, Haxn, Leberkäs?

Das Lachen wird noch breiter. „Ja, eine Leberkässemmel ist für uns schon nah am Paradies und es gibt Menschen, die essen seit vierzig Jahren jeden Tag zur Brotzeit eine Leberkässemmel von Bauch.“

„Überfordern Sie Ihre Kunden da nicht mit exotischen Würsten mit Chili und Zitronengras?“

„Naa, gewiss nicht.“ Magnus Bauch schüttelt den Kopf und beugt sich vor. „Schaun’S“, sagt er und ein wenig klingt seine Stimme, als würde er ein Geheimnis verraten: „Ich möchte nicht jeden Tag Leberkäs essen. Aber natürlich esse ich jeden Tag Fleisch. Die Mischung macht’s halt.“ In seinem Gesicht liegt ein geradezu kindliches Vergnügen. Sechzehn Sorten Leberkäs verkauft er inzwischen: Leberkäs mit Majoran, mit Nelken, mit Salami, mit Zwiebeln, mit Chili, Pizzaleberkäs mit Käse, Salami und Kräutern ... An der Rezeptur seiner Weißwürstl hat er zwölf(!) Jahre getüftelt.

„Bei aller Liebe zum Wurstmachen, Herr Bauch, in der Fleischbranche jagt auch ein Skandal den nächsten: Gruselgeschichten aus Schlachthöfen, Massentierhaltung, Gammelfleisch, BSE. Der Pro-Kopf-Fleischkonsum sinkt ...“

Magnus Bauch rückt ein Stück vom Tisch ab, betrachtet mich, halb prüfend, halb fassungslos.

„Ihr Beruf erlebt einen fundamentalen Imagewandel.“

„NEIN!“

„Nein?“

„Einspruch! Vor ein paar Jahren ging der Trend zu Billigfleisch, ja, und das war nicht gut. Billige Wurst schmeckt bloß nach Fett und Salz. Inzwischen schauen die Menschen stärker auf gesunde Lebensmittel, und gutes Handwerk wird wieder geschätzt. Wir Metzger haben schließlich eine Standesehre ...“

„... die einige skrupellos verletzen.“

„In jeder Branche gibt’s schwarze Schafe. Wir traditionellen Metzger tun nix in unsere Wurst, was wir nicht selber essen würden. Und wir wissen, woher die Schweine kommen, die wir verarbeiten: Unsere stammen von einem vertrauenswürdigen Züchter, einem Münchner Familienbetrieb.“ Er wirft einen kurzen Blick auf seine Armbanduhr, auf die Handys, die still auf dem Tisch liegen.

Dann ein Lächeln, ein versöhnlicher Blick. „Haben Sie gewusst“, fragt er, „dass die Deutschen gerade einmal zehn Prozent ihres Einkommens für Essen und Trinken ausgeben, die Franzosen dagegen dreißig Prozent? Uns Deutschen ist das Auto wichtig, das Haus, der Urlaub – da sieht jeder, was ich mir leisten kann. Was im Topf kocht, sieht keiner, das ist nicht so wichtig. Aber so leben wir am Glück vorbei.“

Ein Klopfen an der Tür. Eine Mitarbeiterin, unterm Arm eine Mappe – „Entschuldigung“, sagt Magnus Bauch und steht auf.

Kaum sitzt er wieder, kommt seine Frau. Ein Küsschen, eine kurze Berührung. „Kommst du nachher mit zum Mittagessen in die Wirtschaft?“

„Freilich“, antwortet Parwathi Bauch in weichem Münchnerisch, zieht Haarnetz und Kappe vom Kopf, löst die Knöpfe ihres Kittels (auf der Brusttasche ein rotes MB). Magnus Bauch war neunzehn Jahre, als er Vater einer Tochter wurde. Heute haben er und Parwathi drei Enkel. David, der älteste, studiert in Kufstein Internationale Wirtschaft und Management, gerade hat er Semesterferien. Die Familie pendelt zwischen Bayern und Bali und 1995 haben sich Magnus und Parwathi Bauch einen Traum erfüllt: Im Nordwesten der Insel eröffneten sie nach jahrelanger Suche nach einem geeigneten Grundstück und aufwendigen Bauarbeiten ein Fünf-Sterne-Hotel. (So ist dem Sohn die Hotelfachschule einmal mehr nützlich, doch das konnten weder er noch sein vorausschauender Vater ahnen.) „Ich möchte weder München noch Bali missen“, sagt Magnus Bauch, „für mich ist beides Heimat.“ Er lehnt sich zurück und lächelt. Und sieht sehr zufrieden aus.

„Herr Bauch, Sie haben einen Beruf, der Sie glücklich macht. Sie haben eine Frau, mit der Sie seit über vierzig Jahren glücklich verheiratet sind, eine Familie, die Sie lieben, Sie haben sich Träume erfüllt. Gab es je eine Zeit, in der Sie unglücklich waren?“

Das Lächeln verschwindet. „Mein Vater“, sagt Magnus Bauch und seine Stimme klingt ein wenig rauer, „litt an einem Hirntumor.“

Einen Moment herrscht Stille.

„Es war die schlimmste Zeit meines Lebens. Und zugleich war es eine schöne Zeit. Ich hatte die Ärzte gebeten, ihm nichts zu sagen, denn er hatte keine Schmerzen, und ich wollte, dass er seine restliche Zeit genoss. Aus den angekündigten drei Monaten wurden schließlich zweieinhalb Jahre und ich werde meiner Frau immer dankbar sein, dass sie mir damals den Rücken freihielt, sodass ich viel Zeit mit meinem Vater verbringen konnte. Er war mein bester Freund und mein größter Lehrer.“

Stille.

Drei Wochen vor seinem Tod erfuhr Bauch senior, dass er sterben würde – es war sein Sohn, der es ihm sagte.

„Auch das war Glück“, sagt Magnus Bauch. „Dass mein Vater schließlich in unseren Armen starb.“

Dann räuspert er sich, sagt: „Alles in allem ist mein Leben eine ganz runde Geschichte geworden.“ Er zwinkert. „Und wenn ich eines Tages wiedergeboren werde, mache ich das Gleiche noch einmal.“

I wird amoi Metzder.

...