



Rekordversuch: Hände weg von der Leberkäse-Form, die zum Wiegen an Ketten hängt (Bild oben), rechts erhält das Brät per Heizstrahler eine Kruste. Die Metzger haben in der Nacht die Riesenform mit Brät gefüllt. Nachdem der Weltrekord bestätigt war, wurde der Leberkäse in Scheiben serviert. Fotos: Franz Glogger

Weltrekord mit Leberkäse

28 Metzger stellen Brät-Koloss her – Österreichische Bestmarke geknackt

Das ist einen Eintrag ins Guinness-Buch-der-Rekorde wert. In Walpertshofen ist ein gigantischer Leberkäse gefertigt worden, der 3118 Kilogramm wog.

FRANZ GLOGGER

Walpertshofen. Ein Koloss von einem Leberkäse hing am Sonntag in Walpertshofen bei Laupheim (Landkreis Biberach) am Haken. 3118 Kilogramm wog des Süddeutschen liebste Wurst. Damit hatte die ortsansässige Metzgerei Rudolf Angele den Weltrekord locker geknackt. Es galt, den 1830 Kilogramm schweren Leberkäse einer österreichischen Metzgerei zu überbieten.

Das Besondere des Walpertshofener Rekords im Gegensatz zu den Österreichern, die große Stücke an-

einander gebacken hatten: Er wurde vor Ort am Stück gebacken. Beachtliche 15,48 auf 1,64 Meter maß die von der Ammerstetter Spenglerei Lorenz Aich angefertigte Form für den Leberkäse. Wohl die weltgrößte jemals angefertigte Backform. Weitere beeindruckende Zahlen: Für das Brät wurden zehn Rinder, 28 Schweine, 120 Kilo Gewürze und 15 Kilo Zwiebeln verwurstet. Die Details für einen guten Leberkäse verrät Metzger Angele nicht. Das sei Familiengeheimnis. Nur so viel gibt er preis: Der „Glanz“ zeige dem Metzger, wann das Brät fertig, beziehungsweise gelungen ist.

Angele klärt auch über die Herkunft des Namens auf, denn im Leberkäse befinden sich weder Leber noch Käse. Der erste Teil leite sich von Wort „Loab“ gleich Laib ab, was auf die Form des Bräts hinweist.

„Kas“ wiederum sei das bayerische Wort, mit dem allgemein eine feste Masse bezeichnet wird.

Entstanden war der Riesenleberkäse über Nacht. 28 Metzger hatten um drei Uhr die Form gefüllt – innerhalb von nur acht Minuten. Gegart wurde das Brät anschließend im Wasserbad, denn die riesige Form befand sich in einer zweiten, mit

700 ehrenamtliche Helfer beim Weltrekord-Versuch

Wasser gefüllten Wanne. Für Hitze sorgten wie bei einer Fußbodenheizung Heizschlangen, die ihre Energie von einem handelsüblichen Gas-Heizaggregat erhielten, das locker für ein Zweifamilienhaus aus-

gereicht hätte. Fünf Stunden lang dauerte der Garprozess. Anschließend sorgten über die Form rollende Gasstrahler dafür, dass die Brätmasse eine appetitliche Kruste erhielt. Gewogen wurde der Koloss per Autokran und einer bis auf zwei Kilogramm genauen Digitalwaage. Nach Abzug von Form, Heizung und Stellage blieben 3118 Kilogramm übrig. Die gehen nun notariell beglaubigt an den Verlag des Guinness-Rekorde-Buchs.

Zum Leberkäse-Weltrekord war ein Dreitägigesfest veranstaltet worden mit weitgehend unentgeltlich auftretenden Bands und 700 ehrenamtlichen Helfern. Die Einnahmen daraus und aus dem Verkauf des Leberkäses gehen über die Aktion „Ärzte der dritten Welt“ an ein Krankenhaus in Kalkutta, das tuberkulosekranke Kinder behandelt.