



Man gönnt sich was – Grand Cru Säfte bei Dallmayr in München

Bergapfelsaft hinterm Marienplatz

*In Metropolen wird Regionales als Luxus inszeniert.
Der Landbewohner amüsiert und wundert sich.*

Beim Dallmayr in München stehen jetzt Magnumflaschen mit Südtiroler Apfelsaft im Fenster. Sortenreiner Grand Cru von der Ananasrenette. „Frisch, fruchtig und ein wenig frivol“ – der Preis auch: 24,80 Euro die Flasche. Vermutlich wurde die Ernte handgestreichelt und gewaltfrei gepresst. Im nächsten Schaufenster inszeniert Dallmayr die Brotlaibe eines „qualitätsbesessenen Meisterbäckers aus Franken.“ Seine prächtigen Sauerteig-Vierpfünder werden wie Reliquien präsentiert. Im Begleittext das Mantra aller zeitgemäßen Delikatessen: „Nachhaltigkeit, regionale Herkunft, Ganzheitlichkeit.“ Zu Dallmayers Sauerteig Narrativ gehören das „kornfrische Mahlen in einer nahe gelegenen Mühle“ wie die „behutsame, lange andauernde Führung des absolut reinen Natursauerteigs.“

Auch ein Haus weiter, in der *brot&butter*-Filiale von Manufactum wird unser täglich Brot wie auf einem Hochaltar präsentiert. Die Getreidemischungen sind exakt ausgewiesen, ganz oben das Wahrhaftige: 100% Roggen, dreistufig geführter Sauerteig. Lebensmittel seinen „Mittel zum Leben“ erfährt man in Manufactums Begleitbrochure. Stimmt. Lebensmittel sind aber auch Projektionsflächen. Und bei manchem Händler des höheren Bedarfs hat man den Eindruck, daß Beichtstuhl und Opferstock nicht nur in der Kirche stehen.

Wo wir schon in München sind, wäre auch von einer Kaffeeröster-Szene zu berichten, in der Umsteiger aus IT-Berufen, Berater und Werber die Kunst der emotionalen Aufladung perfektionieren. Das Rösten großer Chargen bei 600 Grad in drei Minuten ist was für Kohleproduzenten. In modernen Kaffeebars werden fair gepflückte Bohnen aus kleinbäuerlichen Einzellagen bei 200 Grad langsam zu Höherem transzendiert, Storytelling inklusive: „Coffee has more „aromas“ and is more complex than all those expensive wines. And even more important: Coffee is for everyone,“ heißt es bei *Man versus Machine*. Auch bei *Mahleftitz* in der Nymphenburger Straße liegt die Latte hoch, man verspricht „Münchner Präzisionskaffee“.

In der renovierten Schrammenhalle beim Viktualienmarkt gibt es seit Dezember 2015 den ersten deutschen Ableger von *Eataly* – und damit ein selten breites Spektrum italienischer Lebensmittel und Önologonomie auf drei Stockwerken. Wie Slow Food propagiert auch das 2007 in Turin gegründete *Eataly Handwerk*, Unmittelbarkeit und Erzeugernähe. Und hier wie dort wird ein Konzept durch Wachstum und Promotion nicht zwingend authentischer. Verdünnungseffekte also nicht nur bei Slow Food. Wegen fehlender Zwischenhändler bietet *Eataly* einerseits interessante Regionalprodukte zu vernünftigen Preisen, freilich auch Allerweltsmarken bis hin zu einem sehr präsenten Auftritt von Nutella. An mancher Theke herrscht zudem ein Durcheinander von Aushilfskräften, das mit Italianità wenig zu tun hat.

Apfelsaft in Magnumflaschen, Präzisionskaffee, Italien in der Schranne. Aus der Provinz kommend, registriert man die urbane Inszenierung mit Freude und Erstaunen. Freude, weil selbst Dallmayr dem Regionalen schon im Schaufenster huldigt, weil Präzision beim Kaffee, in der Küche und im Leben nie schaden kann, weil *Eataly*, das größte italienische Feinkost-Kaufhaus nördlich der Alpen, sicher einen Besuch lohnt. Erstaunen, mit welchem Wind manches, was wir im Outback schon immer so machen, in der Stadt dermaßen mit Bedeutung (und Preis) aufgeblasen wird. Sortenreinen Bergapfelsaft gibt es bei uns schon länger. Der Doppelmagnumbeutel in der praktischen Fünf-Liter-Box kostet unter Freunden 7 Euro.

Selbst der dreistufig geführte Sauerteig war eigentlich nie ausgestorben. Auch nicht, als in München das dreifach verglaste Penthouse wichtiger war. Und jetzt pilgern die Lodenmäntel zum Dallmayr und kaufen frivolen Bergapfelsaft. Vielleicht noch etwas Pata Negra dazu, 29,50 Euro für hundert Gramm. An dieser Stelle könnte ich von einem Markgräfler Wirt erzählen, der seine zwei Hausschweine nicht mit spanischen Eicheln, sondern mit Aprikosen gemästet hat, was hinterschinkenmäßig zu sehr respektablen Ergebnissen führte. (Die Schinkengeschichte kommt noch, ebenso wie die vom Brotkorb im Restaurant.)

Andererseits ist es schön zu sehen, wie die Dinge in der Stadt ihren besonderen Glanz bekommen. Ich werde also meine alte Kaiser Alexanderbirne noch stehen lassen. Sie trägt zwar nur alle zwei Jahre, gerade mal eine Kiste. In der Stadt würden ihre Früchte vermutlich einzeln in Seidenpapier eingeschlagen. Mir genügt es, wenn beim Reinbeißen der Saft läuft. Der Geschmack ist ohnehin unbeschreiblich.

Eataly, in der Schrammenhalle München >>