

WHO THE LEBERKAS IS PEPI?

Jeder Oberösterreicher kennt ihn, viele besuchen ihn auch spätnachts und immer mehr laden ihn zu ihrer Feier ein. Kurzum: Der Leberkas-Pepi ist aus Linz nicht wegzudenken.

Von Ute Kranzer

Wie viele Filialen es mittlerweile gibt, ob im Leberkäse wirklich Leber verarbeitet wird und wer nun eigentlich der besagte Pepi ist, beantwortet mir Inhaber, Christoph Baur (54), im unterhaltsamen Interview.

Sie haben vor mittlerweile 22 Jahren den Leberkas-Pepi von Gründer, Rudolf Sturm, übernommen. Was ist seither passiert?

Der ehemalige Gastronom vom Pöstlingberg hatte bereits 1986 die Idee, den Gästen in seiner damaligen Weinstube in der Rathausgasse kleine Imbisse, vorwiegend Leberkäse, anzubieten. Als Mitarbeiter von ihm war ich also von der ersten Minute an mit

dabei und habe nicht lange überlegen müssen, als es 2001 darum ging, den Betrieb weiterzuführen. Infolge wurde der „Leberkas-Pepi“ geboren, ein Linzer Urgestein mit Geschmack – vorerst allerdings nur in der Rathausgasse und im damaligen UNO Shopping. Erst 14 Jahre später wollten wir vom Imbiss zum pepigsten Lokal Österreichs werden. Gemeinsam mit meinem Geschäftspartner, Mario Scheday, wurde in der Operngasse im 1. Bezirk die erste Filiale in Wien gegründet. Kurz danach kam der Imbiss in der Plus City Linz dazu, dann ging's Schlag auf Schlag. Heute gibt es insgesamt 9 Leberkas-Pepis: 3 davon in Linz, 4 in Wien und jeweils einen in Klagenfurt und Passau.

Herzlichen Glückwunsch zu dieser Erfolgsgeschichte. Welches Geheimnis steckt dahinter?

Qualität, Arbeit und noch einmal Qualität. Wir haben von Beginn an dieselben Lieferanten und Produzenten, mit denen wir auf Augenhöhe zusammenarbeiten. Sämtliches verarbeitete Fleisch kommt von oberösterreichischen Landwirtschaften, die Waren werden stets frisch an unsere Filialen geliefert und erst vor Ort fertig gebacken. Gleiches gilt für das angebotene Gebäck. Dieses wird tiefgekühlt geliefert und erst beim jeweiligen Pepi knusprig. Somit garantieren wir unseren Gästen immer höchsten Leberkäs-Genuss, egal, ob man zur Vormittagsjause, in der Mittagspause oder nach dem Fortgehen zu uns kommt.

Pepis spezielles Leberkäs-Rezept werden Sie vermutlich nicht verraten, aber können Sie uns sagen, wie viel Leber bzw. Käse im Leberkäse steckt?

Da vermuten Sie richtig. Unsere akribisch ausgearbeiteten Rezepte kennen nur zwei Menschen: der Produzent und ich. Dafür ist die Frage nach der Leber schnell beantwortet, nämlich: gar keine. Das Wort ‚Leberkäse‘ stammt aus dem Althochdeutschen und bedeutet übersetzt so viel wie ‚Reste im Kasten‘ (Anm.: Laiba = der Rest; Käse = Kasten) und verweist recht treffend auf die ursprüngliche Herstellung des



CHRISTOPH BAUR,
der sympathische Oberösterreicher und Inhaber des Leberkas-Pepis, übernahm 2001 die erste Filiale am Linzer Hauptplatz.



MIT DER Ape werden hungrige Party-Gäste auf Veranstaltungen jeder Art verköstigt.

Leberkäs, der im Mittelalter einfach aus Fleisch- und Würstresten in einer Kastenform gekocht wurde. Somit ist im Wortursprung also auch nicht vom Käse die Rede, sondern von der eckigen Form. Trotzdem finden Sie allerdings in mehreren unserer erweiterten, mittlerweile insgesamt 23 Sorten, sei es im allseits bekannten ‚Kas Kas‘, im pikanten Leberkäse oder auch im saisonalen Mozzarella-Tomaten-Leberkäs oberösterreichischen Käse.

Seit Anbeginn bieten Sie den Leberkäs-Fans auch die Möglichkeit, sich Pepi zu ihrer Feier bzw. mittlerweile auch nach Hause zu holen. Was können sich Kunden von Ihrem Catering-Service erwarten? Genau dasselbe wie in jeder Filiale: freundliches Personal, frische Produkte, beste, österreichische Qualität. Leberkäse und Gebäck werden auch beim Catering erst vor Ort gebacken; wir bringen alles, was gewünscht wird, zur Veranstaltung mit – bis hin zum

‚Pepi-Mobil‘, unserem dreirädrigen, roten Flitzer. Wir können an Ort und Stelle bis zu 4000 Personen mit frischem Leberkäse versorgen, bringen nach Wunsch auch gerne Getränke oder unsere ausgefallenen Fanartikel, von Ohrringen bis zum Babystrampler, als z. B. Gastgeschenke mit und bieten den Feiernden somit ein Rundum-Service zum Entspannen. Als Alternative kann unser Leberkäse auch auf Vorbestellung in einer Filiale abgeholt und nach Anleitung zu Hause selbst fertig gebacken werden. Seit etwa zwei Jahren bieten wir zudem dasselbe auch per Postzustellung an und garantieren dem Kunden bei Bestellung bis 17:00 Uhr eine Zustellung für den nächsten Tag bis 12:00 Uhr.

Abschließend die Frage aller Fragen: Der Gründer heißt Rudolf; Ihr Name ist Christoph. Wer ist also Pepi?

Ich muss Sie leider enttäuschen, aber es gibt ‚den einen Pepi‘ nicht. Wir alle

sind Pepi – mit unseren Traditionen und Bräuchen, mit unserem Dialekt, mit unseren Essensgewohnheiten. Oberösterreich in einem Namen zusammenzufassen, das war unser Grundgedanke. Jeder Mitarbeiter ist Pepi. Jeder Gast ist Pepi. Und im Grunde ist auch jede einzelne Leberkäs-Semmel unser Pepi. ‚Pepi‘ ist eine Philosophie, ein Gefühl, ein Erlebnis. Wir legen sehr viel Wert auf Qualität aus Oberösterreich, wollen das Ursprüngliche, das Gute zum Gast bringen. Wir wollen, dass es bei uns ‚menschelt‘; freuen uns, wenn ein Mitarbeiter seine Persönlichkeit miteinbringt; sind bemüht, immer wieder originelle Ideen rundum das jahrtausendealte Produkt ‚Leberkäse‘ zu bringen und gleichzeitig Altbewährtes wertzuschätzen. Wir wollen, dass die Gäste miteinander reden, sie mit Freude in die Semmel beißen, sie sich bei uns wohlfühlen ... und wissen Sie, das alles ist ‚Pepi‘.