



Slow Food®  
Deutschland



Slow Food®  
Arche des Geschmacks

## Stuttgarter Leberkäs

### Eine grobe Brühwurst mit Leber

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Stuttgart

### Beschreibung des Passagiers

Beim Stuttgarter Leberkäs handelt es sich lebensmittelrechtlich um eine grobe Brühwurst. Nach einer Überlieferung soll der Name vom „Laibkas“ stammen, weil der Käs wie ein Brotlaib in einer Form gebacken wurde. Die Silbe „Kas“ leitete sich wohl von der käsartigen Konsistenz des Bräts ab. Aus „Laibkas“ wurde im Laufe der Zeit „Leberkäs“. Die „Leber“ kam also durch Lautverschiebung hinzu. Dabei zeichnet sich der traditionelle Stuttgarter Leberkäs, im Unterschied zu vielen anderen so genannten Leberkäsen, gerade dadurch aus, dass er tatsächlich Leber enthält.

Diese regionale Spezialität besteht aus rohem Rind- und Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Salz, Gewürzen und Leber. Laut Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse muss der Stuttgarter Leberkäs mindestens fünf Prozent Leber enthalten. In der Regel liegt der Anteil jedoch bei 10 bis 20 Prozent. Die Zutaten werden gewolft und/oder gekuttert, gemischt und in einer Kastenform gebacken. Dadurch erhält der Leberkäs seine typische rechteckige Form und eine knusprige Kruste. Durch die Leber in der Wurstmasse ist der Stuttgarter Leberkäs dunkler als die anderen Leberkäs-Sorten.

### Gefährdung des Passagiers

Als Lebensmittel, bei dem Innereien verarbeitet werden, liegt der Stuttgarter Leberkäs nicht mehr im Trend. Der Verkauf ist zusätzlich problematisch, da das Produkt möglichst am Tag der Herstellung verzehrt werden sollte. Deshalb haben viele Metzgereien - vor allem in Bayern - den Stuttgarter Leberkäs als rustikale Leberkäs-Variante ohne Leber im Angebot. Der Name „Stuttgarter Leberkäs“ wird dabei überregional dennoch als Produktbezeichnung verwendet, auch wenn die Erzeugnisse ohne Leber hergestellt werden.

### Regionale Bedeutung des Passagiers

Hergestellt wird der Arche-Passagier traditionell in Schwaben, hauptsächlich in der Region um Stuttgart.

## Geschmack des Passagiers

Für die sensorische Qualität ist die Frische ein ganz wichtiges Kriterium. Aufgrund seines charakteristischen Leberanteils schmeckt der Stuttgarter Leberkäs deutlich kräftiger und würziger als der bayerische Leberkäs.

## Züchter\*innen, Erzeuger\*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/stuttgarter\\_leberkaes](http://www.slowfood.de/stuttgarter_leberkaes)

Sie sind Erzeuger\*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter [archekommission@slowfood.de](mailto:archekommission@slowfood.de)

---

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zur Erhaltung unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food®  
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

### Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://www.slowfood.de/service/kontakt/)

Slow Food Deutschland e.V.  
Geschäftsstelle  
Marienstr. 30  
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0  
Fax (030) 2 00 04 75-99

[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)