

**Ein Mittagessen mit ...**

Michael Kobr

**„München ist meine zweite Heimat“**

Mahlzeit! Am Mittagstisch mit PRINZ verortet Michael Kobr, Krimiautor und Miterfinder des „Kommissar Klüftinger“, die Grenzen des Kässpätzten-Äquators und verrät seine heimliche kulinarische Leidenschaft.

**B**eim Blick auf die Speisekarte atmet Michael Kobr auf: Keine Kässpätzten weit und breit – das bedeutet für ihn die freie Entscheidung fürs Entenragout. „Mein persönliches Verhältnis zu Kässpätzten ist nicht mehr so gut, wie es mal war“, erzählt der Allgäuer. „Es hat unter Klüftinger gelitten.“ Die knurrige Krimifigur liebt Kässpätzten über alles, und weil Kobr und sein Schulfreund Volker Klüpfel Kommissar Klüftinger erfunden haben, hält man die Teigwaren nun auch für deren Leibspeise. Egal, in welchen Teil Deutschlands es die beiden Autoren verschlägt: Die Kässpätzten sind schon da – organisiert von findigen Veranstalterinnen, die ihren Allgäuer Gästen nur Gutes wollen. „Dabei endet der Kässpätzten-Äquator in Buchlohe“, erklärt Kobr. „Alles dahinter ist nur noch eine Anleihe und leider oft ein bisschen grenzwertig ...“ Der gebürtige Kemptener lebt mit seiner Familie im Allgäu, ist zurzeit aber meist jenseits

des Kässpätzten-Äquators unterwegs. Als Realschullehrer in Elternzeit stellt er diese zum beträchtlichen Teil in den Dienst Klüftingers. Kobr ist mit zwei Leseshows auf Tour und schreibt mit Klüpfel an „Schutzpatron“, dem sechsten Klüftinger-Krimi, der im Mai rauskommt. München sieht er mittlerweile als zweite Heimat: Gleich um die Ecke vom Georgenhof sitzt der Piper Verlag, bei dem alle Romane erscheinen. Ein paar Busstationen weiter, auf dem ehemaligen Kasernengelände Infanteriestraße, befindet sich der Christian Verlag. Hier veröffentlichte das Autoren-Duo jüngst „Mahlzeit!“, das offizielle Klüftinger-Kochbuch mit alpenländischer Kost wie Surbraten, Fleischküchle, Krautrapfen und den unvermeidlichen Kässpätzten. Kobrs Ehefrau Silke hat die Rezepte entwickelt und testgeköcht, die Männer haben alles gekostet und jedes Gericht mit grimmigen Klüftinger-Kommentaren versehen.

Kobrs persönliche, Allgäu-kompatible Lieb-

**ZUR PERSON**

**Michael Kobr** (37) und Volker Klüpfel (39) sind Deutschlands erfolgreichstes Krimi-Duo: Ihre Kommissar-Klüftinger-Romane verkaufen sich millionenfach. Zurzeit ist der Realschullehrer in Elternzeit auf Lesetour und schreibt mit Klüpfel am sechsten Krimi. [kommissar-kluftinger.de](http://kommissar-kluftinger.de)

lingsspeise Zwiebelrostbraten ist darin durchaus verzeichnet, seine heimliche Leidenschaft Sushi hingegen nicht. „Im Allgäu bekommt man das kaum, deshalb esse ich es möglichst oft unterwegs“, erzählt er. „Überhaupt entwickeln sich die Lesereisen zunehmend zu Schlemmerreisen, da Volker und ich sehr gerne bei Sterne-Köchen essen.“ Dass sie sich mit ihrem hemdsärmeligen Kommissar selbst in die Mahlzeit-Ecke gedrängt haben, erscheint da natürlich fatal. Aber zum Glück wissen die richtigen Stellen um die kulinarische Vorlieben der beiden: „Zur zweiten Millionenauflage unserer Bücher hat uns der Piper Verlag ins Tantris eingeladen“, erzählt Kobr. „Wir haben das genossen – Klüftinger hätte es schlichtweg abgelehnt.“

Unsere Autorin Tina Rausch isst kein Fleisch und kann sich daher nur mäßig für die deftige Allgäuer Küche erwärmen. Kässpätzten mag sie gerne – und hobelt sie sogar selbst.

► Georgenhof, Friedrichstr. 1, Maxvorstadt, Tel. 34 07 76 91, tägl. 8-1 Uhr, [georghof-muenchen.de](http://georghof-muenchen.de)



Entenragout statt Kässpätzten – da blüht Michael Kobr auf

**WAS WIR GEGESSEN HABEN**

|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| 1 x Pepsi Light                     | 2,50 Euro         |
| 1 x Rhabarberschorle                | 3,40 Euro         |
| 1 x Entenragout mit Rosenkohl       | 13,50 Euro        |
| 1 x Saibling mit Rosmarinkartoffeln | 15,50 Euro        |
| 1 x Espresso                        | 1,90 Euro         |
| 1 x Latte Macchiato                 | 3,10 Euro         |
|                                     | <b>39,90 Euro</b> |