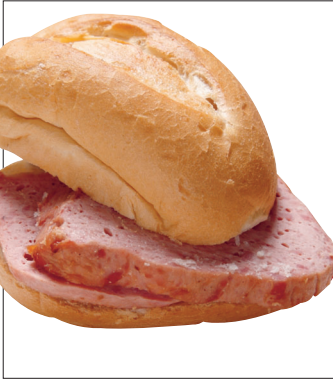


# SSDSLKW: Kategorie Spitzenklasse

Diehl

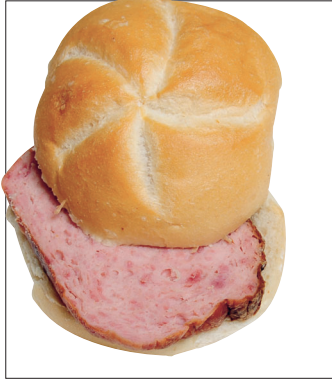


**Geschmack** >>>>>>>>  
Der Klassenprimus! Eine gut gewürzte Geschmacksoffenbarung. Würde Hollywood einen Fleischkäse geschmacklich besetzen, hier würde man fündig.

**Style** >>>>>>>>  
Der Fleischkäs kommt im kontrastreichen Brät mit einer dezenten Randbräunung daher, allein das Brötchen bekommt einen Punkt Abzug, da etwas lätschig.

**Konsistenz & Co.** >>>>>>>>  
Ein feuchter Traum: Dieser FKW flutscht runter wie Öl.  
>> Diehl, Neckarstr. 158, S-Ost, Tel. 0711/268 42 04, Preis: 100g/€ 1,50

Dietz



**Geschmack** >>>>>>>>  
Dieser FK überrascht: Er schmeckt wild, mehr als würzig und hat einen superfeinen Abgang. Toller Eigengeschmack!

**Style** >>>>>>>>  
Ein männlich, dunkler Rand, überzeugt mit einer guten Farbe, optisch allerdings nicht ganz so sexy wie der Geschmack.

**Konsistenz & Co.** >>>>>>>>  
Ausgezeichnete Kruste, von der Gesamtkonsistenz her vielleicht ein wenig zu grob. Im Abgang aber saftig wie Hohes C.  
>> Dietz, Hauptstr. 19, Reichenbach, Tel. 07153/545 16, Preis: 100g/€ 1,39

Ergenzinger

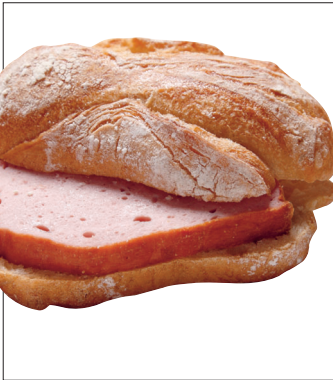


**Geschmack** >>>>>>>>  
Eine Geschmacksbombe, weil salzig und würzig mit einem exzellenten Rand, so muss ein LKW schmecken. Das Nonplusultra, mit dem Klassenprimus auf einer Stufe.

**Style** >>>>>>>>  
Schöne dicke Scheibe mit hübscher Kruste, der Rand hat eine tolle Optik und kommt elegant dunkel daher. Toller Farbkontrast zum gleichmäßige rosa gefärbten Brät.

**Konsistenz & Co.** >>>>>>>>  
Die dicksten Scheiben der Stadt!  
>> Ergenzinger, Hauptstätter Str. 47, S-Mitte, Tel. 0711/24 56 15, Preis Fleischkäsbrötchen: € 2,20

Matthes



**Geschmack** >>>>>>>>  
Sehr saftiger Fleischkäs, schmeckt so, wie ein Fleischkäse schmecken muss. Extra-Punkt für das herausragende Ciabatta-Brötchen.

**Style** >>>>>>>>  
Hoher Sex-Appeal, Brötchen und Fleisch sehr hübsch!

**Konsistenz & Co.** >>>>>>>>  
Tolle Konsistenz, sehr dicke Scheibe, absolut Bauarbeiterfrühstückskaffeeauglich. Einen Punkt Abzug wegen eines Hauchs von Knorpel!  
>> Matthes, Filderhauptstr. 31, S-Plieningen, Tel. 0711/45 49 33, Preis: 100g/€ 1,15 + 62 Cent fürs Brötchen

Weller

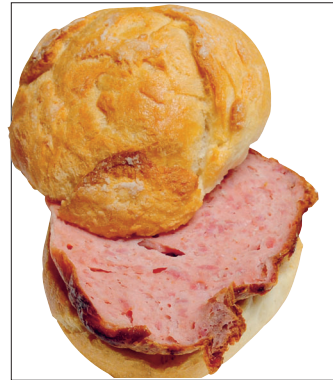


**Geschmack** >>>>>>>>  
Der Konsens-Fleischkäse in der oberen Mittelklasse mit einem knusprigen Rand und einem ganz starken Auftritt im Abgang.

**Style** >>>>>>>>  
Optisch der Schönste im Test, mit einer tollen glänzenden Lack-Optik im Brötchen.

**Konsistenz & Co.** >>>>>>>>  
Sehr gute Scheibendicke, gutes Verhältnis zwischen Fleisch und Brötchen.  
>> Weller, Schlossstr. 61, S-West, Tel. 0711/61 55 35 35, Preis: 100g/€ 1,10, + 40 Cent fürs Brötchen

Widmayer



**Geschmack** >>>>>>>>  
Kann dieses Stück FK wahr sein? Vor diesem Gedicht aus Würze, Saftigkeit und vollmunigem Fleischkäse-Aroma ziehen wir den Hut.

**Style** >>>>>>>>  
Sieht rustikal aus mit einem tiefen Rosa und einer gleichmäßig braunen Kruste. Der Brät Pitt unter den FKWs.

**Konsistenz & Co.** >>>>>>>>  
Sehr weich am Gaumen, vielleicht der Saftigste im Test. Mit drei mal fünf Punkten der Testsieger!  
>> Widmayer, Oberer Metzgerbach, Esslingen, Tel. 0711/35 66 12, Preis: 100g/€ 1,23 + 36 Cent fürs Brötchen

Stuttgarter Leberkäs



>> Eigentlich gehört er längst auf die Liste der bedrohten Arten. Einst ein gefeierter Vertreter seiner Spezies, fristet er heute ein trauriges Schattendasein. Die Rede ist vom **Original Stuttgarter Leberkäs**. Der enthält nämlich tatsächlich Leber, ist daher viel intensiver im Geschmack, als sein Verwandter, der einfache Fleischkäs.

>> Dem Fleischkäs, dieser kastenförmigen Brühwurst, werden mitunter dubiose Inhaltsstoffe nachgesagt, der Stuttgarter Leberkäs ist über solche Vorwürfe erhaben. Dennoch ist er nur noch **Liebhaberprodukt**, nur noch wenige Metzgereien haben ihn im Programm.

>> Das eigenwillige Leber-Aroma ist nicht Jedermanns Sache. Und durch den hohen **Leber-Anteil** bekommt der LKW eine unschöne gräuliche Note. Fünf Prozent Leber-Anteil sind die Untergrenze, maximal möglich sind 25 Prozent, sonst schmeckt das Häppchen mehr nach Leberpastete.

>> Die **Stuttgarter Slow-Food-Vereinigung** will den Original LKW made in Stuttgart jetzt in die Arche des guten Geschmacks aufnehmen. So will man verhindern, dass bedrohte Speisen von den Tälern verschwinden.

>> Sprachhistorisch gesehen kommt der Begriff „Leberkäs“ übrigens angeblich nicht von Leber sondern von kurlpälzisch „Lääb“ für Leib. Durch Lautverschiebung soll im Lauf der Zeit der Begriff Leberkäs entstanden sein. Linguistisch korrekt müsste man so oder so also von Fleischkäs oder FKW sprechen. Das wäre aber auch zu schade, denn dann könnte man gar keinen **LKW mit ABS** mehr bestellen: ein „Leberkäsweckle mit a bissle Sempfl“.