



# GOLDENE WEISSWURST



>>> An der 2018er Weißwurstprüfung der Münchner Metzgerinnung nahmen heuer 26 Innungsmitglieder teil.

Nach vielen Kriterien wurden die Würste geprüft – mit der Ergebnis: ganz oben auf dem Stockerl thront erneut die Weißwurst vom Metzger Bauch. Dies ist mittlerweile die 6te Goldene und wieder mal eine tolle Bestätigung unserer Arbeit.

Desweiteren wurden wir im Februar vom Deutschen Fleischerverband ausgezeichnet

für: Münchner Leberkäs, Backschinken, Prager Schinken, Kräuterschinken Toskana, Bauch's bester Meister-Schinken, Lachsfleisch extra mild, Delikatess-Bierschinken, Holzhacker-speck, geräucherte Bauerringerl, grobe Mettwurst, roh geräucherter Schinkenspeck, Regensburger, Wiener und natürlich unsere Weißwurst. Wir dürfen deshalb weiterhin das „f-“Qualitätsprüfzeichen führen! ♦



Siegerfoto: Metzger Bauch-Mitarbeiter Rainer Jobst (9.v.r.) nahm die Auszeichnung entgegen.



Der Gautinger Pfarrer segnete das neue Kiefl-Gartencenter.

>>> Rund 2.500 Gäste folgten am Samstag, den 17. März der Einladung von Wolfgang Kiefl zur Eröffnung seines neuen Gartencenters in Gauting. Hier finden nicht nur Gartenfreunde auf rund 6.000 qm alles, was ihr Herz begehrt.

Denn zum Center gehört auch ein Café-Restaurant, in dem man frühstücken, mittagessen sowie Kaffee und Kuchen genießen kann. Hier kommen Feinschmecker voll auf ihre Kosten.

Wolfgang Kiefl: „Unser neues Gartencenter soll eine „Welt der Sinne und Genüsse“ für Jedermann sein. Das erleben unsere Kunden auch im Café-Restaurant, wo wir u.a. die beliebten Wurst-Spezialitäten unseres Partners Metzger Bauch servieren. Die sind Genuss pur.“ Besucher können die Bauch-Schmankerl im neuen Kiefl-Gartencenter in der Neurieder Straße in Gauting nicht nur von Montag bis Samstag, sondern auch an Sonntagen (09.00-17.00 Uhr) erleben. ♦

## Verstärkung gesucht!

Wir suchen (m/w)

**Metzgermeister  
Metzgergesellen  
Hilfskräfte  
für unsere Produktion  
Auszubildende  
zum Metzger/in und  
Fleischer/in**

Bitte bewerben Sie sich per eMail an [wurst@mbwastonst.de](mailto:wurst@mbwastonst.de) oder telefonisch unter **089/414243860**. Wir freuen uns auf Sie! Übrigens, aktuelle Stellenangebote finden Sie auch auf [www.mbwastonst.de](http://www.mbwastonst.de)!

### IMPRESSUM:

**Der Magnus Bauch:** Hauszeitung der Metzgerei Magnus Bauch · unabhängig · unbezahlbar · nur für Genießer  
**Herausgeber:** Metzgerei Magnus Bauch · Thalkirchner Straße 61-63 · 80337 München  
**Telefon:** 089-414243860 · **Telefax:** 089-7259816  
**e-Mail:** [wurst@mbwastonst.de](mailto:wurst@mbwastonst.de)  
**Internet:** [www.mbwastonst.de](http://www.mbwastonst.de)

### Öffnungszeiten:

Einzelhandel: Montag 07:00 - 13:00 Uhr  
Dienstag - Freitag 07:00 - 13:00 Uhr und 15:00 - 18:00 Uhr  
Großhandel: Montag - Freitag 05:15 - 13:00 Uhr  
Samstag 05:15 - 09:30 Uhr



Besuchen Sie uns auch auf Facebook: [www.facebook.com/magnusbauch/](https://www.facebook.com/magnusbauch/)

© www.agentur-maier.de, München



# DER MAGNUS BAUCH

Hauszeitung der Metzgerei Magnus Bauch · unabhängig · unbezahlbar · nur für Genießer

## AKTUELLES

### Gstocha is'!

Die Spargelsaison genießen – mit unseren Schinkenspezialitäten!



### Die Grillsaison ist eröffnet!

Am besten schmeckt's mit unserem Fleisch und unseren Würstln



### Leckeres für den Biergarten: Würstl, Geräuchertes, Speck, Pressack...



## GESUND, KÖSTLICH UND REGIONAL

>>> Ab Mitte April ist es wieder soweit: Die Natur liefert den Spargel, der Metzger Bauch die Spezialitäten drumherum.

Kaum ein saisonales Gemüse erfreut sich so großer Beliebtheit wie der Spargel. Alle Genießer erwarten sehnsüchtig die neue Spargelsaison. Ob in Salatrezepten oder als Spargel mit Hollandaise, die Rezeptvielfalt ist enorm.



### Regionaler Spargel – beliebter denn je

Regionalität wird bei den Spargelkunden dabei weiterhin sehr groß geschrieben. Letztes Jahr wurden 84 Prozent des hierzulande verkauften Spargels auch in Deutschland angebaut. Gerade am Spargel kann man sehr gut erkennen, dass immer mehr Menschen wissen möchten, wo ihr Obst und Gemüse herkommt und in diesem Punkt den heimischen Erzeugern vertrauen.

Das gilt natürlich auch für all das, was die Spargelsaison für Feinschmecker erst so faszinierend macht: ihre einzigartige Bandbreite an warmen und kalten Gerichten wie Spargelsuppe, Spargelsalat, Spargelrisotto...

Es gibt einen großen Koch-Klassiker unter den Spargelgerichten: der schonend gekochte Weiße mit Sauce Hollandaise. Einfach ein Gedicht, egal, was man dazu serviert.

### Beliebte Bauch-Schinkenvarianten

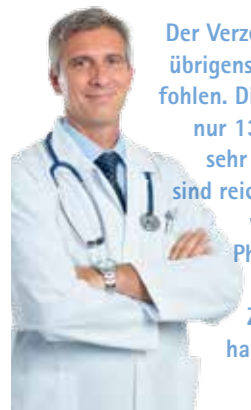
Viele schwören auf Kochschinken zum Spargel. Wärmstens empfehlen können wir dafür unseren saftigen Spargel-Schinken. Darüber hinaus bietet das Metzger Bauch-Sortiment aber noch 8 weitere Kochschinken-Varianten – da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

>>> Fortsetzung auf Seite 2



Fortsetzung von Seite 1 >>> Andere Möglichkeit: unsere feinen Schweineschnitzel oder Minutensteaks zum Spargel, natur oder paniert: wir schneiden sie aus der Nuß oder der Oberschale, das sichert beste Fleischqualität. Lassen Sie sich bei uns beraten!

Am 24. Juni 2018 findet zeitgleich mit dem Johannistag auch das Ende der Spargelsaison statt. Zu Johanni wird also jährlich der letzte Spargel gestochen. ♦



Der Verzehr von Spargel wird übrigens vom Hausarzt empfohlen. Die fettfreien und mit nur 13 Kalorien pro 100 g sehr sportlichen Stangerl sind reich an Mineralstoffen wie Kalium, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Eisen, Kupfer und Zink. Außerdem enthalten sie die Vitamine A, B1, B2, C und E.

## Servus beinand!

>>> Endlich hamma's geschafft, die kalte Jahreszeit liegt hinter uns. Mit Riesenschritten geht's jetzt Richtung Spargelzeit, Pfingsten und Sommer.

Selbstverständlich sind wir darauf perfekt vorbereitet. Mit unseren Fleischspezialitäten steht dem festlichen Pfingst-Braten nix im Wege. Für die Spargelzeit können wir Ihnen unsere vielen, teils preisgekrönten Kochschinken empfehlen.

Auf die ersten Grillabende in geselliger Runde müssen wir auch nicht mehr allzu lange warten. Alles was Sie dafür benötigen bekommen Sie bei uns: knackige Würstl und das Beste von Schwein, Kalb, Rind und Lamm. Gschmackige Rezeptideen und den ein oder anderen Grill-Tipp vom Profi gibt's gerne gratis dazu. ♦



Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!  
Parwathi und Magnus Bauch

# HER MIT DER KOHLE!

>>> Die Grillsaison 2018 ist eröffnet! Ein lauschiger Abend daheim im Garten oder auf der Terrasse, die Kohle lodert im Grill, das Fleisch und die Würstl brutzeln und verströmen einen unnachahmlichen Duft... was gibt's Schöneres?



Für Ihr rundum gelungenes Barbeque zu zweit, mit Familie oder Freunden steuern wir fachgerecht bei: rund 20 verschiedene Würstl-Sorten, Lammkoteletts, Kalbslende, Putenspieße, Filets, US-Beef, Steaks, Ripperl, Koteletts, Halsgrat u.v.a.m.

Viele unserer Grillspezialitäten können Sie auch schon grillfertig mariniert bekommen. Durch unsere fein abgeschmeckten Marinaden wird das Fleisch besonders zart und saftig – der reine Genuss!



Eine überzeugende Auswahl an leckeren Grillsaucen sowie Kartoffel-, Nudel-, Wurst-, Kraut- und vielen anderen frischen, hausgemachten Salaten finden Sie in unserem Ladengeschäft

in der Thalkirchner 61-63!



Gyrosspieße



Mini-Spareripps mariniert



US-Beef mariniert

# Weil's nicht wurst ist, was' beim HABERL gibt.



Immer gut besucht: Haberls Hopfengarten.

>>> Unser langjähriger Kunde, das Münchner Familienunternehmen Haberl Gastronomie, wird heute von Wirtin Antje Schneider in zweiter Generation geführt. Mit ihrer sehr guten bayerischen Küche, der hohen Qualität ihrer Produkte und der bayerisch-herzlichen Gastlichkeit stehen die Haberl-Betriebe seit mehr als vier Jahrzehnten für Gastfreundschaft und Genuss in München.



Auch im Biergarten „Zum Flaucher“ gibt's die Spezialitäten vom Metzger Bauch.

Die Betriebe der Haberl-Gastronomie kennt jeder Münchner: der Chinesische Turm, die Ochsenbraterei auf der Wiesn, der Hopfengarten im Westpark, der Michaeligarten im Ostpark, die Kugler Alm in Oberhaching, der Taxisgarten in Neuhausen und der Flaucher in Sendling.

Inhaberin Antje Schneider, die Tochter des leider viel zu früh verstorbenen Firmengründers Hermann Haberl, bringt das Erfolgsrezept des Unternehmens auf den Punkt: „Unsere verschiedenen Betriebe sind über die Jahre hinweg im besten Sinne zu einer Gastronomie-Familie zusammengewachsen. In unseren Biergärten und Restaurants fühlen wir uns unseren Gästen, unserer Stadt und ihren Traditionen gleichermaßen verpflichtet. Wir als familiengeführtes Unternehmen halten, was wir versprechen: Gastfreundschaft und Genuss. Und für letzteres ist unser treuer Weggefährte, der Metzger Bauch, ein ganz entscheidender Faktor.“



Weltbekannt: Wer kennt ihn nicht, den Biergarten am Chinesischen Turm?



Frau Anneliese Haberl mit ihrer Tochter Antje Schneider.

## FREUNDSCHAFT SEIT 50 JAHREN

Die Familien Haberl und Bauch verbindet ein enges Band. Nicht nur geschäftlich, sondern auch privat. Das begann vor rund 50 Jahren, als sich Hermann Haberl und Magnus Bauch Senior kennenlernten. Von Anfang an waren die beiden „Existenzgründer“ sehr gute Freunde und gingen gemeinsam durch Dick und Dünn. Und an der engen Bindung hat sich bis heute nichts geändert, auch wenn die beiden Gründerväter bereits verstorben sind. Auch Magnus Bauch junior und Antje Schneider, die heute die Geschicke des Unternehmens leitet, verbindet eine gelebte Freundschaft.

Wir beliefern die Haberl-Biergärten und -Restaurants mit allem, was sie benötigen, um ihre Gäste zu verwöhnen: für die Brotzeit Aufschnitt, Pressack, Leberkäse, Lyoner, Wiener, Regensburger, diverse Schinkenspezialitäten, Schweinswürstl, Rinds- und Kalbs-Bratwürst u.v.a.m. Selbstverständlich dürfen in der Liste die mehrfach preisgekrönten Bauch-Weißwürst nicht fehlen. Vielleicht sind die Haberl-Betriebe auch deshalb so gut besucht? ♦



## Gruß aus der Küche

>>> Ham's des gwußt?

Je größer der Fettgehalt im Fleisch ist (z.B. Schweinshaxe), desto kürzer können Sie's im Kühlschrank lagern, bzw. je magerer das Fleisch ist (z.B. Filet), desto länger ist es haltbar.

Brüh-, Koch- und Rohwurst sollten Sie stets separat voneinander aufbewahren, weil der individuelle Wurstgeschmack sonst zu sehr beeinflusst wird.

