



# DER MAGNUS BAUCH

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

## AKTUELLES

Hier schmeckt's dank Metzger Bauch:  
die HIRSCHAU



Passen unter jeden Christbaum:  
unsere kleinen und großen Geschenkkörbe  
Mehr auf Seite 2!



Unsere Wunschplatten – echte Platten-Stars  
nicht nur für Silvester!



Weißwurst-Frühstück,  
der Klassiker an Neujahr.



Öffnungszeiten  
Weihnachten/Silvester  
siehe Rückseite!



## Servus beinand!

>>> Der 1. Advent steht vor der Tür und bis zum Weihnachtsfest sind es nurmehr ein paar Tage. Sicher laufen auch bei Ihnen die Vorbereitungen schon auf Hochtouren. Was gibt's schöneres als die Feiertage kulinarisch zu genießen?

Wir haben alles, was Sie hierfür brauchen: zartes Fleisch aus heimischen Betrieben für den Festtagsbraten, feine Würstchen, leckere Pasteten, schmackhaften Aufschnitt u.v.a.m.. Und falls an den Feiertagen Ihre Küche kalt bleiben soll haben wir den richtigen Tip für Sie: die „HIRSCHAU“ im Englischen Garten! Denn auch Wirt Wiggerl Hagn schwört seit über



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

50 Jahren auf unsere Qualität: „Metzger Bauch – was sonst?“!

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein schönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr! ♦

## SEIT 50 JAHREN PARTNER UND FREUNDE

>>> Gute Freunde kann niemand trennen: schon seit über 50 Jahren arbeitet die Münchner Gastronomen-Familie Hagn mit der Metzgerei Bauch zusammen.

Die Familie Hagn und die Familie Bauch – das hat seit 50 Jahren Tradition. Schon im Jahre 1953, als die Hagn-Familie noch den Rheinhof in der Bayerstraße betrieb, bestand eine Geschäftsbeziehung. Auch im späteren Unions-Bräu, das Hagn von 1991 bis 2012 führte, kam nur Bauch-Fleisch auf die Teller der Gäste. Dieses „Gesetz“ galt natürlich auch, als Wiggerl Hagn mit seiner Tochter Stephanie 2013 die Hirschau im Englischen Garten übernahm. >>> Fortsetzung auf Seite 2



Wirte der Hirschau, des Löwenbräu-Festzeltes und Freunde der Familie Bauch:  
Wiesn-Urgestein Wiggerl Hagn (l.) mit Frau Christa, Tochter Steffi (3.v.l.) und Familie

Fortsetzung von Seite 1 >>>

### Ausfluglokal seit 1860

Der Name „Hirschau“ geht auf den früheren Wildreichtum der Isarauen nördlich der Stadt zurück. Im Jahre 1840 eröffnete hier ein Münchner Wirt die Gaststätte „Zum Hasenstall“ und versorgte die Arbeiter der nahen „Maffeischen Maschinenbauanstalt“ mit Speisen und Getränken. Zwanzig Jahre später wurde sie bereits als Ausfluglokal in einem Reiseführer erwähnt und ist heute immer noch ein beliebtes Ziel von Spaziergängern und Ausflüglern.

Anfang des Jahres 2013 wurde die Hirschau renoviert und erstrahlt unter der Leitung der neuen Eigentümer, der der Familie Hagn & Spendler, in neuem Glanz. Sie bietet ihren Gästen nicht nur eine gehobene Küche mit gekochten und gegrillten Spezialitäten, sondern auch eine vielfältige Auswahl an bayerischen Gerichten in familienfreundlicher Atmosphäre.



### Alles vom Bauch

Wir beliefern die Hirschau mit Kalb-, Rind-, Schweinefleisch und Weißwurst, für den Biergarten mit Krustenbraten, verschiedenen Würstln, Regensburgern für den Wurstsalat und Spare-Ribs. Auch das Wiesn-Löwenbräuzelt der der Familie Hagn & Spendler setzt auf die hohe Bauch-Qualität, vom Schweinebraten, Spanferkel, Rinderfilet und Rinderlende, über Surhaxn, Schweinshaxn und Schweinswürstl bis hin zu allen Wurst-

waren für die kalten Platten.

Ob die Zusammenarbeit noch weitere 50 Jahre andauert? Für Wirtin Stephanie Spendler keine Frage: „Die Metzgerei Bauch ist spitze, menschlich einmalig, qualitativ hochwertig, zuverlässig, hilfsbereit und immer für uns da.“ Auch Wiggerl Hagn fügt eine Anekdote hinzu: „Als uns vor Jahren wegen des großen Ansturms im Löwenbräuzelt an einem Sonntag die Schweinswürstl ausgingen kam der Magnus Bauch persönlich mit einem Sack voller Würstl über der Schulter auf die Wiesn und brachte uns den dringend benötigten Nachschub. Was will man als Kunde mehr?“ ♦

## SAUGUTER PARTNER



>>> „Da hamma damals Schwein gehabt“, sagt Magnus Bauch, wenn man ihn auf seinen langjährigen Schweinefleisch-Lieferanten, die Münchner Firma MRT Leidmann, anspricht.

Sein Vater war seinerzeit auf der Suche nach einem zuverlässigen, ortsansässigen Lieferanten für Schweinefleisch und wurde dabei im Münchner Schlachthof bei der Fa. Leidmann fündig. Rund 30 Jahre ist das nun her. Seitdem verbindet die beiden Unternehmen eine intensive, freundschaftliche Geschäftsbeziehung. Als kleiner, mittelständischer Familienbetrieb mit einer langjährigen Tradition im Herzen Münchens steht die Fa. Leidmann für Regionalität und frische Qualität durch tägliche Schlachtung und kurze Transportwege um's Eck in die Thakirchner Straße zur Metzgerei Bauch. Das Unternehmen ist QS- und GQ zertifiziert, d.h. die Schweine werden nach dessen strengen Richtlinien aufgezogen.

Senior-Chef Ludwig Leidmann bringt es auf den Punkt: „Die Frische und die gute Fütterung ist das Besondere an unserem Fleisch. Die Schweine bekommen überwiegend hofeigenes Getreide und stammen aus bäuerlichen Familienbetrieben aus dem süddeutschen Raum. Wir bürgen persönlich für die Qualität unserer Bauern und die dortige tierschutzgerechte Aufzucht. Und Bauch-Kunden wissen: das schmeckt man auch.“ ♦

Wir bürgen persönlich für die Qualität unserer Bauern und die dortige tierschutzgerechte Aufzucht. Und Bauch-Kunden wissen: das schmeckt man auch.“ ♦



Die Geschäftsleitung unseres Lieferanten MRT Leidmann, im Münchner Schlachthof auch respektvoll „der Schweinebaron“ genannt (v.l.n.r.): Ludwig Leidmann, Marianne Strobl, Reinhard Strobl und Heidi Schwinghammer.



Abb. nur Beispiel, Inhalt kann abweichen

## GESCHMACKVOLLE GESCHENKE

>>> Wir sind auf die Idee gekommen, Präsentkörbe anzubieten, weil Magnus Bauch seine Freunde jenseits des legendären Weißwurst-Äquators zu feierlichen Anlässen stets mit bayerischen „Care-Paketen“ belieferte.

Diese waren randvoll gefüllt mit feinsten Metzger Bauch-Spezialitäten und so beliebt, daß wir daraus ein eigenes Sortiment kreierten. Für jedes Budget, von edel-exklusiv bis klein-raffiniert. Gerne stellen Ihnen unsere Korb-Macher natürlich auch individuelle Geschenkkörbe zusammen, die Möglichkeiten sind unbegrenzt. Wichtig: Geschenkkörbe bitte unbedingt 2-3 Tage vorher bestellen, auch einzelne, das garantiert Ihnen absolute Frische.

Geben Sie Ihren Freunden doch mal einen Korb! Hier eine kleine Übersicht unserer Klassiker – ideal als Mitbringsel oder geschmackvolles Geschenk zu Weihnachten, privat oder auch für Firmen:

- ♦ **Kleine Brotzeit:** kleiner Korb mit Wurst und Schinken
- ♦ **Bauern-Schmauß:** mittlerer Korb mit

vielen Spezialitäten aus dem Rauch

- ♦ **König Ludwig:** mittlerer Korb mit königlicher Geschmacksvielfalt
- ♦ **Unser Größter:** großer Korb mit erlesenen Bauch-Spezialitäten, Senf und Schnapsperl
- ♦ **Gipfelstürmer:** mit Würst, Käs, Schnapsperl und Taschenmesser
- ♦ **Bauernbua/Bauernmadl:** mit Würst, Käs, Bier, Honig und Schokolade
- ♦ **Vierjahreszeiten:** Inhalt je nach Jahreszeit, aber immer mit Prosecco
- ♦ **Der große Bauch:** Super-Mix aus bayerischen und italienischen Spezialitäten

### Außen und innen ein Genuß!

Jetzt gibt's wieder unsere beliebten Salamis im Weihnachtsdekor! Außen im Lady-, Weihnachtsmann- oder Kuh-Design, innen bestes Rind- oder Schweinefleisch, das ihnen den typischen kräftigen Geschmack verleiht. Ab sofort bei uns im Ladengeschäft erhältlich! ♦



## SCHERBEN BRINGEN GLÜCK...



>>> und sorgen für prima Wurst!

Herzstück unserer Metzgerei ist natürlich der Kutter. Er macht aus rohem Fleisch ein feines Wurstbrät. Um dabei die Temperatur der Masse niedrig und damit sämig zu halten, fügen wir sogenanntes Scherbeneis zu. Unseren Scherbeneiserzeuger ersetzen wir nun durch ein neues, modernes und umweltfreundliches Gerät, das schneller, effizienter und mit deutlich geringerem Energiebedarf bei der Eisproduktion arbeitet. Zusätzlich tragen wir damit unserem steigenden Produktionsvolumen Rechnung und leisten nebenbei damit auch einen weiteren Beitrag zum Umweltschutz. ♦



Gruß aus der Küche

>>> Ham's des gwußt?

Die ideale Braten-Kruste bekommen Sie durch nachträgliches Anbraten – also das gegarte Fleischstück von allen Seiten für vier bis acht Minuten in der Pfanne bräunen lassen.



Wir sind im Fernsehen!

münchen.tv

>>> Der Münchner Fernsehsender münchen.tv zeigt am Donnerstag, den 07. Dezember um 18.45 Uhr ein ausführliches Porträt über unsere Metzgerei und einige unserer Kunden. Unbedingt anschauen! ♦

## „SERVUS, MACHT' ES GUAD!“

>>> In unserem Betrieb steht am 31.12. eine Zeitenwende an, wenn Maria und Hans Kopp, die beide längst zum Inventar unserer Metzgerei gehören, in den wohlverdienten Ruhestand gehen.

Zusammengezählt arbeiteten sie sage und schreibe 95 Jahre in unserem Unternehmen. Maria – übrigens eine alte Schulfreundin von Magnus Bauch – hatte am 01.08.1968 ihren ersten Arbeitstag bei uns. Sie ist Einzelhandels-Kauffrau und arbeitete zuerst als Metzgerei-Fachverkäuferin, wechselte viele Jahre später in den „Innendienst“ und ist seitdem für unsere Küche, unsere Mitarbeiter-Kantine und unseren Würstchen-Verkauf an den Einzel-

handel verantwortlich. Ihr Ehemann Hans startete am 01.08.1971 in unser Unternehmen, das damals nur 15 Mitarbeiter zählte. Hans ist gelernter Metzgermeister und stand rund 40 Jahre als Betriebsleiter unserer Produktion vor. Gleichzeitig bildete er zusammen mit Rudolf Hischa das Stellvertreter-Team für Inhaber Magnus Bauch.

Immer zuverlässig, immer hilfsbereit, immer ein offenes Ohr – Die gesamte Bauch-Belegschaft läßt Maria und Hans eigentlich nur ungern in den Ruhestand gehen. Die beiden haben in den vergangenen Jahrzehnten entscheidend zum Erfolg unseres Unternehmens beigetragen. Dafür gilt Ihnen unser aufrichtiger Dank. ♦



## Platz 1 gesichert



**DLG bestätigt nachhaltige Qualitätsleistung**

>>> Besser geht's nicht: Bauch's Bester Meister-Schinken wurde Ende September bei der „Internationalen DLG-Qualitätsprüfung Schinken und Wurst“ mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Er wird aus der Keule geschnitten, ist besonders saftig, mild und leicht geräuchert, einfach ein Genuss. Die DLG-Experten untersuchten unseren Meister-Schinken hinsichtlich Aussehen, Zusammensetzung, Konsistenz, Duft, Geschmack, Haltbarkeit und Verpackung. Ihr Urteil: es gibt zur Zeit einfach keinen Besseren!

**TIPP: Sichern Sie sich bei Ihrem nächsten Einkauf bei uns ein Stück unseres „Besten“.** ♦

LIEBE KUNDEN, rund um die Feiertage haben wir folgende Öffnungszeiten.

Großhandel / Weihnachtswoche:  
Mi, 20.12., Do, 21.12.: 05.15 – 13.00 Uhr  
Fr, 22.12.: 04.00 – 13.00 Uhr  
Sa, 23.12.: 04.00 – 10.30 Uhr

Großhandel / Silvesterwoche:  
Mi, 27.12., Do, 28.12., Fr, 29.12.: 05.15 – 13.00 Uhr  
Sa, 30.12.: 05.15 Uhr bis 09.30 Uhr

Einzelhandel / Weihnachtswoche:  
Mi, 20.12., Do, 21.12.: 07.00 – 13.00 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr  
Fr, 22.12.: 07.00 – 18.00 Uhr  
Sa, 23.12.: 07.00 – 12.00 Uhr

Einzelhandel / Silvesterwoche:  
Mi, 27.12., Do, 28.12.: 07.00 – 13.00 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr  
Fr, 29.12.: 07.00 – 18.00 Uhr  
Sa, 30.12.: 07.00 – 11.00 Uhr



## Verstärkung gesucht!

Wir suchen (m/w)

**Metzgergesellen  
Verkaufskräfte  
für unseren Groß- und Einzelhandel**

Bitte bewerben Sie sich per eMail an

**wurst@mbwastonst.de**

oder telefonisch unter

**089/414243860.**

Wir freuen uns auf Sie!

Übrigens, aktuelle Stellenangebote finden Sie auch auf **www.mbwastonst.de!**

### IMPRESSUM:

**Der Magnus Bauch:** Hauszeitung der Metzgerei Magnus Bauch  
unabhängig · unbezahlbar · nur für Genießer

**Herausgeber:** Metzgerei Magnus Bauch · Thalkirchner Straße 61-65 · 80337 München

**Telefon:** 089-414243860 · **Telefax:** 089-7259816

**e-Mail:** wurst@mbwastonst.de · **Internet:** www.mbwastonst.de

**Öffnungszeiten:** Einzelhandel: Montag 07:00–13:00 Uhr  
Dienstag – Freitag 07:00–13:00 Uhr + 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/**