

★ Mia probiern Mingara Metzger-Schmankerl Heit gehts um d Wurscht



Am Bauch Magnus iss ned wurscht, was in der Wurscht drin is. Sei Angebot is a Wucht

Am Bauch Magnus sei rescher Leberkas

Da Bauch Magnus woit scho immer a Metzger wern. So, wia scho sei Vadda oana war – bei eahm hod er aa glernt. Sei Beruf is sei Hobby: Eahm is ned wurscht, was in der Wurscht drin is. „An de Zutatn werkl i oft jahrelang, biss basst“, sogt der Chef. Er is quasi da Bauch vo der Stod. Wennst an Mingara frogst, was bei uns an bestn Leberkas gibt, dann kriegst oft ois Antwort: „Beim Bauch in der Thalkirchnerstrass.“ Mehra wia 140 seibermachte Fleisch- und Wurschtwaren hod der Bauch, dazua ghern aa 20 Sorten Leberkas. Sei Spezialität is der Münchner Leberkas – der is scho seit 200 Jahr a Klassiker in Minga. Do is a Schweiners und a Rindfleisch drin, dazua Speck, Eis, Soiz und a geheime Gewürz-

mischung. Wichtig is, dass der Leberkas so lang im Ofa bacha werd, bis er a dunkle, resche Krustn hod. Aber woher hod der Leberkas dann eigentli sein Nama? Do is doch koa Leber und aa koa Kaas drin ... Der Bauch sogt: „Des kimmt ned von Leber, sondern von Laib – und der Kaas, weils de Form hod.“ Bei de Preißn muaß a Leber drin sei, bei uns



Da Bauch Magnus hod a an guadn seibermachten Senf. Der kost zwischn 2,20 und 5,90 Euro

aber ned. Und wia macht man na am bestn warm, an Leberkas? „An fertigen Leberkas (so umara zwoa Kilo) am bestn bei ungefähr 100 Grad Umluft im vorgoaztn Ofa ungefähr oanahoib Stund warm macha. Wichtig: „Wenn er drauss is ausm Ofa, no zehn Minutn steh lassn“, sogt da Bauch. Beim frischn Leberkasbrat gibts a Regel: Pro Kilo oanahoib Stund bei 130 Grad Umluft bacha. Bei oanahoib Kilo sans 105 Minutn, bei zwoa Kilo sans 140 Minutn. Tipp: Wer de Krustn no rescher mog, d muaß de letztn zehn Minutn auf 150 Grad drahn. Kostn duads Kilo Leberkas 12,90

Euro, bei mehra wiar am Kilo werds aber billiger (9,50 Euro). Der Bauch is in der Thalkirchner Strass (61 – 65) und hod am Mondog vo siebne bis um oans auf; Diensdog bis Freidog vo siebne bis um oans und am Nachmidog vo drei bis um sechse. ★