

Ordentlich Schärfe auf dem Grill

Münchner Metzgerei Magnus Bauch bietet spezielle Bratwurstvarianten an

afz | hpm | München ■ Stillstand ist nichts für Metzgermeister Magnus Bauch aus München. Eigentlich könnte man davon ausgehen, dass 25 verschiedene Bratwurstsorten selbst in einer bayerischen Metzgerei ausreichen. Doch Bauch hat noch weitere besondere Varianten entwickelt.

Und jede Bratwurst hat ihre spezielle Geschichte. Zum Beispiel die „Bali-Bratwurst“, die wegen der Leitsätze offiziell gar nicht so heißt. Sie ist von der Machart her eine pikante Rostbratwurst mit Knoblauch. Ausschließlich Schweinefleisch kommt hinein, aber keinerlei Schüttung. „Die machen wir ganz ohne Zugabe von Eis oder Wasser“, erzählt Bauch. „Und sie wird ohne Darm hergestellt, sieht also von außen in etwa so aus wie eine Wollwurst.“

Bratwurstrezeptur aus Bali

Das Rezept hat seine Frau Parwathi aus ihrer Heimat Bali mitgebracht. Irgendwann nach der Hochzeit in München, als sie schon als Mitarbeiterin in den Betrieb eingestiegen war, beklagte sie sich bei ihrem Mann, dass er Wurst-Spezialanfertigungen für alle seine Kunden mache, aber noch keine einzige für sie. Gesagt, getan. Die Rezeptur kommt von den balinesischen Tempelfesten. Knoblauch herrscht im Geschmack vor, Zwiebeln sind mit drin und vor allem Chili. „Urutan“ wird es dort genannt.

Von Europa aus gesehen geografisch gleich neben Bali ist der Ursprung der Laos-Wurst – eine Spezialität nach Art der Nürnberger Rostbratwurst. Die bei-



Parwathi und Magnus Bauch im Kreis ihrer Mitarbeiter.

| Fotos: hpm

Außen nackt wie eine Wollwurst ohne Darm: Im Inneren steckt eine scharf abgeschmeckte balinesische Tempelwurst.



den Sorten sind aber kaum zu wechseln. Das liegt vor allem am frischen Zitronengras, das grob gewolft ins Brät hineinkommt. Und auch bei dieser zweiten asiatischen Bratwurstvariante findet sich eine gute Portion Schärfe in Gestalt von Chili ein. Auch sie ist recht bissfest, weil nur extrem wenig Schüttung hineingegeben wird. Abgefüllt wird sie per hundert Gramm in 24/26er Schafsaitleinungen. Bauch sieht darin ein Urlaubsmitbringsel, zu dessen Verzehr er Rösti, Apfelmus und ein wenig Preiselbeermarmelade empfiehlt.

In der Merguez vermischen sich die Düfte Arabiens

Die Merguez, eine Bratwurst aus Südfrankreich, wird von Kunden favorisiert, die die südliche Schärfe lieben, ist in Nordafrika, in Tunesien und Marokko. In der Merguez vermischen sich die Düfte Arabiens, allen voran Kumin, der süßscharfe Kreuzkümmel. Koriander ist ebenfalls mit von der Partie sowie

eine gute Portion scharfer Rosenpaprika. Abgefüllt wird die scharfe Bratwurst wieder im Schafsaitleinung.

Aber auch die Schweizer, vor allem die Berner, verfügen über typische Wurstrezepte. Den Klassiker, das Berner Würstchen, hat Bauch abgewandelt. Bei dieser Variante wird eine Bockwurst mit einer Schicht Schweizer Käse und einer Scheibe Bauchspeck umwickelt. Was zwar sehr delikate schmeckt, lässt sich aber nicht problemlos grillen. Auf dem Grillrost beginnt der Käse zu zerlaufen und tropft auf die glühenden Kohlen. Magnus Bauch arbeitet Allgäuer Emmentaler gleich in die Wurst ein – mit dem großen Vorteil, dass er beim Braten oder Grillen innen drin bleibt. „Dazu passen, wenn auch gegen meine persönliche Überzeugung, Pommes als Beilage am besten“, empfiehlt Bauch.

Knoblauch trägt den Hauptanteil der Würzung

Der Münchner Meister entwickelt gern neue Kreationen für sein Sorti-

ment. So hat die Knoblauchwurst den Weg in seine Kühltheke gefunden. „Sehr rustikal“, fasst der Meister ihr Erscheinungsbild und ihren Geschmack zusammen. Der Knoblauch trägt den Hauptanteil der Würzbeigabe, wie bereits der Name verrät. Dabei verwendet Bauch weder Pulver noch getrocknete Zehen, sondern ausschließlich Frischware vom Markt. In feiner Abstimmung gibt er auch noch Rosenpaprika, Koriander und gebrochene, schwarze Pfeffer dazu.

In ihrer ursprünglichen Version – zum Kaltessen – hatte Bauch die Knoblauchwurst aus Schweine- und Rindfleisch im Ring geräuchert produziert. Ein Fleischhändler aus München, der bei ihm Kunde ist, schälte zur Resteverwertung den Naturindarm ab, halbierte die Wurst, briet sie in der Pfanne und war begeistert von dem Ergebnis. Der Meister erinnert sich: „Er schwärmte uns von diesem wunderbaren Geschmack vor.“ Deshalb füllt er das Brät jetzt gleich in einen Schweinedarm ab. ■ www.mbwassonst.de