

Wo die Kleinen ganz groß rauskommen

Münchner Metzgerei Bauch erfindet die Bratwurst neu: Stump'n

■ München Am Anfang stand der Geburtstag. Der von Betriebsleiter Hans Kopp. Zu seinem 60. hatte er die Kollegen eingeladen und dazu besonders kurze Bratwürste serviert. So konnte man gleich mehrere Sorten probieren – ohne bereits nach der zweiten satt zu sein.

Am meisten überrascht war sein Chef Magnus Bauch von dieser Idee seines „Wurstdesigners“, der bei ihm für die gesamte Wurstproduktion verantwortlich ist. Und sie hat ihm gefallen. So sehr, dass er gleich mit Rudi Hischa, dem Betriebsleiter für den Verkauf, eine Wette abschloss: Im Lauf der Woche würden 200 Kilo dieser kurzen Bratwürste verkauft. Hischa hielt dagegen. Schließlich war schlechtes Wetter angesagt. Und musste am Ende eine Flasche Champagner zahlen.

Auswahl nach Gusto

Im Spätsommer vergangenen Jahres kamen sie das erste Mal ins Sortiment des Münchner Groß-

Anzeige



Brasilien 2014



mehr Infos unter www.raps.com

metzgers. Vakuuiert in kleinen Packungen zu je fünf Stück. Immer eine Sorte. Das kam schon sehr gut an bei den Kunden. Ab dieser Grillsaison kann man im Laden an der Thalkirchner Straße die Mini-Bratwürste sogar einzeln kaufen, also sich sein eigenes Sortiment nach Gusto zusammenstellen. Eine Wurstpalette als Sortiment aller elf Varianten hatte man bei Bauch als besonderen Artikel auch kurz überlegt. Aber das war nicht gut zu realisieren: Die dann notwendigen Etiketten wären zu groß und unübersichtlich geworden.

„Wir Kleinen sind die Größ-



Magnus Bauch (links) und Betriebsleiter Hans Kopp mit ihrer neuen Kreation: Stump'n.



Attraktiv präsentiert zur Selbstbedienung liegen die Fünferpacks der kurzen Bratwürste im Laden bereit.

| Fotos: hpm

ten“, bewirbt Bauch liebevoll seine Neuschöpfung. Sie firmiert unter dem Namen „Stump'n“ und erinnert in Form und Größe durchaus an eine Zigarre. Etwa zwölf Zentimeter sind die Würstchen lang, Gewicht rund 50 Gramm und abgefüllt in 24/26er Schafsaitleinge. Damit liegen sie größenmäßig ziemlich genau zwischen den traditionellen Nürnbergern und den klassischen Bratwürsten vom Imbissstand.

Alle Stump'n sind für den Grill oder die Pfanne geeignet. Die Roh-

polnische, die scharfe Krainer und die Rauchzipfel schmecken auch kalt ganz hervorragend, oder man kann sie gebrüht verzehren. Richtig scharf ist die Chilikrainer. Die Brühpolnischen, mit und ohne Käse, liegen eher auf der klassischen Linie, ebenso wie die Weiße oder die Käsekrainer. Für Bärlauch-Liebhaber gibt es ein Äquivalent im Sortiment. Und für alle Kunden, die kein Schweinefleisch mögen, sind die Putenkrainer und die Putenbratwürste gedacht.

„Ja, warum haben wir noch

nicht früher daran gedacht, so kleine Bratwürste herzustellen?“, resümiert Magnus Bauch, immerhin Metzgermeister der dritten Generation. Und gibt sich selbst die Antwort: „Wahrscheinlich weil manche Ideen so nahe liegen, dass man sie gar nicht sieht!“

Viele kleine Erlebnisse

Der überragende Vorteil seiner Stump'n liegt darin, dass man mehrere Sorten nacheinander probieren kann. Sie folgen darin der Gastrophilosophie, lieber viele kleine Geschmackserlebnisse anzubieten, statt sie mit großen Portionen abzufüttern. Die Variationsmöglichkeiten für Caterer und Gastwirte liegen auf der Hand. Ob als Fingerfood beim Empfang oder als Bratwurstpalette auf der Speisekarte: die kleinen Stump'n haben ein hohes Potenzial. Gebrüht, gebraten oder kalt serviert. Als scharfes Potpourri oder klassische Auswahl. Viele Kunden von Bauch haben das schnell erkannt, und deshalb findet man die Bauch'schen Stump'n auf immer mehr Münchner Speisekarten. hpm · afz 20/2014

→ www.mbwassonst.de

Kurzprofil

Metzgerei Bauch

Gegründet: 1953 durch Betty und Magnus Bauch

Struktur: 90 Prozent Umsatz im Großhandel

Kunden: Großhändler, Metzgerkollegen und Wirte, insbesondere 3 Wiesnwirte

Produktion: 45 Fleischer, davon allein 14 Meister, fertigen jeden Tag 15 Tonnen Fleischwaren, darunter zwei Tonnen der preisgekrönten Weißwürste

Angebot: 140 Sorten Fleischwaren, darunter 20 Varianten an Leberkäs', eigene Senf-Trilogie: Hausmacher, mittelscharf und Weißwurst-Senf

Verarbeitung: 100 Schweine pro Tag

Produktionsfläche: rund 2.000 qm