

Oans, zwoa, geliefert

Metzgerei Magnus Bauch hat eine besondere Logistik für die Belieferung des Oktoberfests entwickelt

afz | hpm | München ■ Vor der Wiesn ist nach der Wiesn, besagt eine Weisheit betreffs des Münchner Oktoberfests, das jetzt mit 6,4 Mio. Besuchern zu Ende ging. Und das gilt für die Stadt als Veranstalter genauso wie für Schausteller, Wirte und Beschicker. Für die Münchner Metzgerei Magnus Bauch heißt das, die diesjährigen Lieferungen auszuwerten, um im nächsten Jahr wieder bestens vorbereitet zu sein.

Bauch beliefert etwa 20 Abnehmer auf dem Festgelände, Würstlbrater, kleine Zelte, aber auch mehrere von den großen Wiesnwirten, die allein insgesamt etwa 20000 Plätze bewirtschaften. Einer der ältesten Kunden ist Wiesnwirt Wiggerl Hagn und sein Löwenbräu-Zelt. Der bezieht das gesamte Fleisch- und Wurstsortiment (bis auf Enten und Hendl) ausschließlich von Bauch: „Mit seiner Ware und der gleichbleibend hohen Qualität bin ich sehr zufrieden. In den über 40 Jahren gab es nicht einmal eine Fehlproduktion. Nichts!“ Außerdem schätzt er, dass Bauch nicht nur schnell liefert, sondern auch unbedingt zuverlässig. „Da gab es schon mal eine Situation, dass die Schweinswürstl beinahe ausgegangen wären. Beinahe. Aber eine halbe Stunde später kam der Gábor mitten



Kalbfleisch in konstant bester Qualität: Die Metzgerei Magnus Bauch liefert seit über 40 Jahren direkt ins Festzelt von Wiesnwirt Wiggerl Hagn (links). Das gefällt auch Küchenchef Martin Wacker, wenn Bauchs langjähriger Mitarbeiter Gábor Csany (rechts) mit der Ware vorbeikommt.

| Foto: hpm

durch die Leut' und hat geliefert“, erinnert sich Hagn. Der Verzehr auf der Wiesn ist stark wetterabhängig. Manches geht im Zelt sehr gut, anderes lieben die Besucher draußen im Biergarten. Da kann man in der Planung schon mal daneben liegen, zumal die Kühlkapazitäten im Zelt begrenzt sind. Einen Monat vor Beginn treffen sich Bauch und Hagn. Die jahrzehntelange Erfahrung ist das beste Kapital, das Magnus Bauch in dieses anspruchsvolle Geschäft auf der

Wiesn einbringen kann. Was lief im Vorjahr, was nicht, was könnte man neu probieren?

Große Mengen erfordern besondere Maßnahmen. Erstens haben alle im Betrieb eine Woche vorher Urlaubssperre. Bauch stellt keine Leiharbeiter für die Wiesn ein, dazu ist das Geschäft zu diffizil und zu sehr vom Vertrauen abhängig. Da ist alles eingespielt und funktioniert nur durch das besondere Engagement der Mitarbeiter. Zweitens gibt es schon seit Jahren ein besonde-

res Wiesnsteam. Hans Kopp sorgt für eine reibungslose Produktion. Rudi Hischa koordiniert den Warenein- und -ausgang und zieht die Fäden hinter den Kulissen. Aber allen vora sind die Auslieferer gefragt, zum Beispiel Gábor Csanyi. Er wohnt oberhalb der Metzgerei Bauch in der Thalkirchner Straße. Und auf seinem Telefon kommen die Notrufe an, falls entgegen aller Planung, doch irgendetwas auszuweichen droht. Selbst wenn der Küchenchef nach Wiesnschluss gegen 23 Uhr seine Vorräte durchgeht und erst dann bestellt: Csany liefert die Ware gemeinsam mit seinem Kollegen Rainer Jobst bis sieben Uhr früh aus, notfalls mehrmals am Tag.

Heuer wollte Hagn Fleisch mit dem Prüfsiegel „Qualität aus Bayern“ anbieten. Für Bauch kein Problem, weil die Schweine seines Lieferanten Ludwig Leidmann sowieso alle die geforderte Qualität besitzen. Im Übrigen kann jeder Gast im Löwenbräu-Zelt aus einer besonderen Rubrik „Wurstspezialitäten vom Metzger Magnus Bauch“ wählen. „Das hab ich weder bestellt noch zahl ich was für diese Reklame“, berichtet Bauch. Das hat Hagn ganz von sich aus auf die Karte gesetzt, weil er von der Metzgerqualität aus dem Hause Bauch überzeugt ist.