

Münchner Traditionsmetzgerei Magnus Bauch steht für erstklassige Qualität und Transparenz

Hier wissen Sie, was in der Wurst ist!

THALKIRCHEN Die Traditionsmetzgerei Magnus Bauch aus München arbeitet seit über 50 Jahren nach ihrem unverwechselbarem Motto: „Weil es nicht Wurst ist, was in der Wurst ist“. Die Qualität der Fleisch- und Wurstspezialitäten von Magnus Bauch ist ausgezeichnet – das bestätigen vielfache Prämierungen und Preise, wie zum Beispiel das Qualitätszertifikat in Gold von der DLG, der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

Nachhaltige Qualität ist bei Magnus Bauch selbstverständlich, er verwendet ausschließlich geprüfte Zutaten und kennt seine Lieferanten persönlich – daher können seine Kunden auch bedingungslos auf seine Qualität vertrauen. Für alle, die es ganz genau wissen möchte, hat sich der Münchner jetzt etwas Neues einfallen lassen: Ab Ende März können Sie auf der neuen Internetseite der Traditionsmetzgerei unter der Adresse www.mbwassonst.de alle Informationen zu den Fleisch- und Wurstspezialitäten schnell abrufen. Die neue virtuelle Metzgerei bietet nicht nur eine der größten Bild-Archive mit ausführlichen Informationen über die Spezialitäten von Magnus Bauch, sondern informiert auch über den wöchentlich wechselnden Mittagstisch, den Aufschnitt-Plattenservice, Geschenk-Körbe und praktische Zubereitungstipps, mit denen Würstchen, Steaks und Braten garantiert gelingen. Außerdem gibt es dort die besten Rezepte vom Star-Koch



Stehen mit ihrem Namen für beste Handwerksqualität in München: Parwathi und Magnus Bauch von der Traditionsmetzgerei Magnus Bauch.

Foto: kn

Andreas Geitl zum Download und Nachkochen.

Magnus und Parwathi Bauch arbeiten gemeinsam mit ihren Mitarbeitern zur vollsten Zufriedenheit für Sie und stehen mit ihrem Namen für beste Handwerksqualität in München. Denn für Magnus Bauch ist das Metzgerhandwerk nicht nur ein Beruf, sondern seine Leidenschaft. „Was gibt es Schöneres im Leben, als aus ei-

nem hochwertigen Rohstoff ein Lebensmittel bester Qualität zu machen?“, sagt er. Oberste Priorität habe dabei immer die Frische, „denn die ist durch kein Gewürz der Welt zu ersetzen“ erläutert der Firmenchef seine Philosophie.

Bei seinen Waren setzt Magnus Bauch auf Beständigkeit – aber auch immer wieder auf Neues: Das ausgewählte Kernsortiment typisch bayerischer Spe-

zialitäten, wie der Original Münchner Weißwurst, Leberkäse und Presssack wird ständig ergänzt durch geschmackvolle, neue Spezialitäten. Erstklassige Qualität bei der Auswahl der Zutaten, kompromisslose Frische und ständige Kontrolle garantieren Ihnen dabei auch zu künftig unbeschwertem Genuss mit bestem Geschmack. Dafür steht Magnus Bauch mit seinem Namen!

Gabriele Reichold