

A LA CARTE

A LA CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | R

*Hotel- und
Restaurant-Tipps*

MÜNCHEN

ALLGÄU

OBERSCHWABEN

KÄRNTEN

Heinz Horrmann

*Meine Lieblingsrestaurants
in Berlin*

Heft 9 September 2017
Deutschland € 8,-
Luxemburg € 9,20, Italien € 10,50
Belgien € 9,20, Spanien € 10,50
Schweiz SFR 11,00



4 194009 808005

METZGEREI BAUCH

HÖCHSTE QUALITÄT *aus Meisterhand*

Es vergeht kein Tag, an dem wir nicht bestrebt sind, unsere traditionell hergestellten Produkte zu verbessern“, so fasst Inhaber Magnus Bauch die Philosophie der Traditionsmetzgerei Magnus Bauch zusammen. „Und das ist nur möglich, weil ein wirklich tolles Team hinter uns steht“, führt seine Ehefrau Parwathi Bauch weiter aus. Seit 1993 führt der Metzgermeister gemeinsam mit seiner aus Bali stammenden Frau Parwathi die Münchner Großmetzgerei, die heute zu den wenigen noch inhabergeführten Unternehmen der Branche gehört. Angefangen hat alles am 1. Oktober 1953, als die Eltern des heutigen Inhabers mit der Eröffnung einer kleinen Metzgerei den Grundstein für das Familienunternehmen legten. Seitdem hat sich natürlich viel geändert, doch wie einst für seinen Vater, ist auch für Magnus Bauch Metzger kein Beruf, sondern eine Passion. Heute wie damals prägen traditionelles Metzgerhandwerk, ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und die soziale Verantwortung gegenüber den 80 Mitarbeitern und den langjährigen Geschäftspartnern das unternehmerische Handeln. Und so steht die Traditionsmetzgerei nach wie vor für höchste Qualität aus Meisterhand. Das be-



© DANIEL SCHWARZ

Seit 1993, nach dem Versterben des Gründers, führen Magnus und Parwathi Bauch gemeinsam das Unternehmen. Das Einzelhandelsgeschäft in der Thalkirchner Straße in München ist bis heute das Herzstück des Unternehmens.

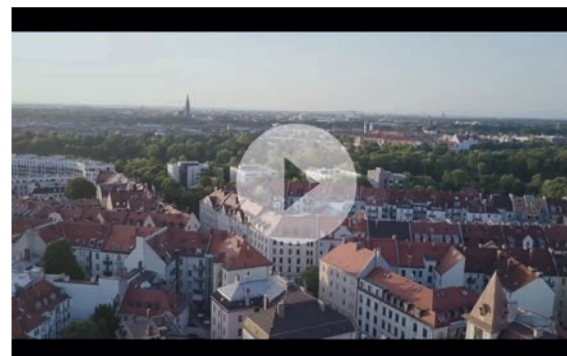


© KLAUS STEINLE



© DANIEL SCHWARTZ

Für ihre Weißwürste ist die Metzgerei Bauch weit über die bayerischen Grenzen hinaus bekannt. Sogar im familieneigenen Fünf-Sterne-Hotel auf Bali sind sie ein Renner. *Rechts:* Der neue Imagefilm bietet interessante Einblicke in die Welt der Münchner Traditionsmetzgerei. <http://mbwassonst.de/go/de/9/media>



legen hochkarätige Auszeichnungen und jede Menge DLG-Medaillen genauso wie unzählige treue Stammkunden im Groß- wie auch im Einzelhandel in der Thalkirchner Straße in München. Hier können Freunde feiner Wurst- und Fleischwaren aus einem Angebot von über 140 täglich frisch hergestellten Sorten wählen. Absolute Dauerbrenner sind die schon fast legendären Weißwürste und der exzellente Leberkäse. Dagegen spiegelt die Auswahl an asiatischen und internationalen Wurstspezialitäten die Innovationskraft des Unternehmens wider. Doch egal, ob

klassische Wiener, grobe Bratwürste, Aufschnitt-Spezialitäten oder Schinken, jedes Produkt wird aus feinsten Rohstoffen von bayerischen Landwirten nach den traditionell überlieferten Rezepten hergestellt. Denn in der Metzgerei Bauch gilt heute wie vor 64 Jahren: Frische ist durch kein Gewürz der Welt zu ersetzen. Deshalb ist man dem Firmenstandort trotz fortschreitender Expansion immer treu geblieben, schließlich liegt der Münchner Schlachthof in unmittelbarer Nachbarschaft. Dies ist mit ein Grund für die extreme Flexibilität der Produktion, die auch kurzfristig

größere Mengen frisch liefern kann. Ausschließlich frisch und absolut natürlich sind auch die anderen verwendeten Zutaten, egal ob Zwiebeln, Gemüse, Kräuter oder Gewürze. Da wundert es kaum, dass die Produkte der Traditionsmetzgerei immer beliebter werden. Und das nicht nur im Münchner Raum. Längst können sich Liebhaber feiner bayerischer Fleisch- und Wurstwaren ihre Lieblingswurst nach Hause schicken lassen. ■

Die zweite
Passion des
Ehepaars gilt
ihrem Fünf-
Sterne-Hotel
Matahari Beach
Resort & Spa im
Norden Balis.
www.matahari-beach-resort.com



*Inhaber: Magnus und Parwathi Bauch
Thalkirchner Straße 61–65
80337 München
Telefon: 0 89 / 4 14 24 38 60
Telefax: 0 89 / 7 25 98 16
E-Mail: mail@mbwassonst.de
Internet: www.mbwassonst.de
Öffnungszeiten Einzelhandel: Mo. 7.00 – 13.00 Uhr, Di. bis Fr. 7.00 – 13.00 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr
Öffnungszeiten Großhandel: Mo. bis Fr. 5.15 – 13.00 Uhr, Sa. 5.15 – 9.30 Uhr
(auch Kleinmengen)*

*Matahari Beach Resort & Spa auf Bali
E-Mail: info@matahari-beach-resort.com
Internet: www.matahari-beach-resort.com
Aktuelle Spezial-Angebote (gültig für zwei Personen pro Zimmer):
Vom 1. 10. 2017 – 22.12.2017 und vom 3. 1. 2018 – 9. 7. 2018 minus 10 Prozent auf die Zimmerrate inkl. Halbpension oder minus 25 Prozent auf die Zimmerrate inkl. Frühstück*