

KULINARISCHE WELTREISE DURCH MÜNCHEN

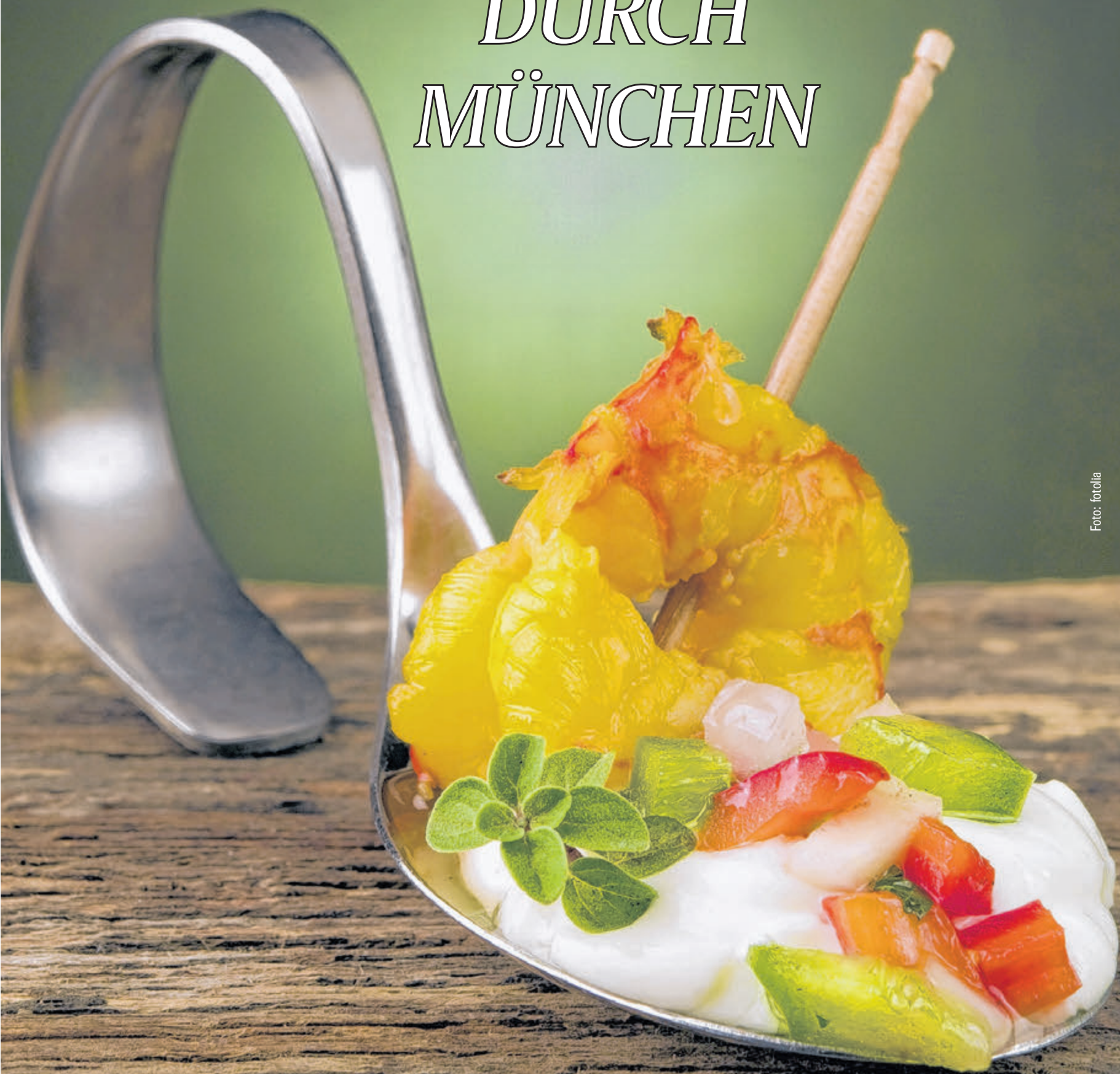


Foto: fotolia

Werbebeilage der

Abendzeitung

Nr. 166/29 vom 20. / 21. Juli 2013



Magnus und Parwathi Bauch leiten heute die Traditionsmetzgerei, die Magnus Bauch sen. - im Foto an der Wand zu sehen - mit seiner Frau Betty 1953 gegründet hat.

Bratwurst mit Geschichte

Magnus und Parwathi Bauch bringen von ihren Reisen exotische Rezepte nach München

Wer die Metzgerei von Magnus Bauch im Schlachthofviertel betritt, fühlt sich wie im schönsten bayerischen Schlaraffenland. Der appetitliche Anblick der hausgemachten Wurst – Original Münchner Weißwürste, geräucherte Schinken, würzige Salami, verschiedene Leberkäs-Sorten, eine reichhaltige Auswahl an Aufschnitt, pikante Sülzen und vieles mehr – weckt im Nu die Vorfreude auf eine herzhafte Brotzeit. Nicht weniger verlockend und ebenfalls mit mehreren Auszeichnungen gewürdigt ist das Angebot an der Fleisch-



Exotisch scharf gewürzt: Die „Bali-Bratwurst“ schmeckt am besten mit weißem Reis und Chutney.

theke: Alle Teile vom Rind, Schwein und Kalb werden in höchster Qualität aus Meisterhand präsentiert und sind bei Privat- und Großkunden gleichermaßen beliebt.

Neben diesen urbayerischen Köstlichkeiten hat Magnus Bauch, der die Traditionsmetzgerei 1993 zusammen mit seiner Frau Parwathi von seinem Vater übernommen hat, einige exotische Spezialitäten im Sortiment. Nicht nur im Sommer ist sein Verkaufsschlager die „Bali-Bratwurst“, die mit ihrem pikanten Geschmack jeden Grillabend in eine kulinarischen Reise nach Indonesien verwandelt. Der Erfolg des mit frischen Zwiebeln, Knoblauch und Chili gut gewürzten Asia-Schmankeis hat den einflussreichen Metzgermeister selbst

überrascht: Er hatte die Wurst 1976 für seine Frau Parwathi kreiert – weil sie schon kurz nach ihrer Ankunft in Deutschland Sehnsucht nach dem Essen aus ihrer Heimat bekam.

Als Botschafter für deutsche Wurstkultur in Bali unterwegs

Magnus Bauch hat Parwathi 1974 auf Bali kennengelernt, wo er auf Wunsch seines Vaters einige Zeit als Botschafter der deutschen Wurstkultur arbeitete. Für beide war es Liebe auf den ersten Blick und über alle Konventionen und Religio-

nen hinweg heirateten sie und kehrten gemeinsam nach Bayern zurück.

Mit seiner „Bali-Bratwurst“, die inzwischen auch auf der Wiesen verkauft wird, hat der Metzgermeister den Geschmack der Münchner voll getroffen. Bei Familie Bauch kommt sie heute noch regelmäßig auf den Tisch – entweder mit weißem Reis und Mango Chutney oder etwas würzig-süßem Sambal Manis. In der Semmel schmeckt der nach einem original balinesischen Rezept hergestellte Leberbissen ebenfalls – mit Zwiebelringen, Chilisauce und einigen Salatblättern.

Auch von ihren Reisen in andere Länder hat das Ehepaar Spezialitäten für seine Kunden mit nach Hause gebracht. Für die Grillsaison empfiehlt sich die „Laos-Wurst“, die eine angenehme Schärfe besitzt und mit Zitronengras aromatisiert wird. Aus Marokko stammt die „Merguez“: Diese etwas stärker gewürzte Bratwurst aus Rindfleisch erhält ihre orientalische Note durch die Zugabe von Cumin.

Natürlich führen die Reisen auch immer wieder nach Indonesien – vor allem wegen des Luxushotels, das Magnus und Parwathi Bauch im Nordwesten Balis direkt am Strand erbaut haben. Das „Matahari Beach Resort & Spa“ ist einem

Metzgerei Magnus Bauch – was sonst?

□ Adresse:
Thalkirchner Straße 61-65
80337 München
☎ 089/4 1424 3860
□ Internet:
www.mbwassonst.de
□ Öffnungszeiten
Einzelhandel: Mo. 7 bis 13
Uhr, Di. bis Fr. 7 bis 13 Uhr
und 15 bis 18 Uhr. Am
Samstag dürfen die Privat-

kunden auch kleine Mengen im Großhandel von Magnus Bauch kaufen.
□ Öffnungszeiten
Großhandel: Mo. bis Fr. von 5.15 bis 13 Uhr, Sa. von 5.15 bis 9.30 Uhr
□ Anfahrt mit dem Metrobus 62, Haltestelle „Zenettistraße“ oder Haltestelle „Ehrentgutstraße“





Der wunderschöne Süßwasserpool des Luxus-Resorts lässt keine Urlaubswünsche offen. Im hinteren Teil können Tauchschüler erste Erfahrungen sammeln.



In den Schlafzimmern des „Matahari Beach Resort & Spa“ stehen traditionell balinesische Himmelbetten.



Bayern und Bali kulinarisch: Spanferkel vom Grill.

traditionellen Inseldorf nachempfunden, die 16 Bungalows liegen in einem tropischen Park mit einer farbenfrohen Vegetation. Neben den balinesischen Köstlichkeiten, die die Küche anzubieten hat, können die Gäste des Luxus-Resorts auch gepflegte bayerische Gemütlichkeit genießen – mit Weißwürsten und Leberkäse. Die dortigen Metzger hat Magnus Bauch selbst ausgebildet, einige von ihnen in München.

Viel Zeit zum Entspannen auf Bali hat der Traditionsmetzger heuer allerdings nicht, denn das 60-jährige Firmenjubiläum steht vor der Tür: Am 1. Oktober 1953 haben die Eltern Betty und Magnus Bauch den Grundstein für

die heutige Großmetzgerei gelegt – damals in der Murnauer Straße. Die erstklassige Qualität ihrer Waren zog bald

schon einige Großabnehmer an, deren Zahl ab 1962, nach dem Umzug in die Thalkirchner Straße, stetig anstieg.



Kochkurs für die Gäste mit dem Chefkoch: Viel Spaß und Original-Rezepte aus der fernöstlichen Küche für Zuhause.

Nach wie vor ist aber der Einzelhandel die eigentliche Seele des Betriebs. Deshalb hat sich die Familie anlässlich

der Feierlichkeiten eine ganz besondere Überraschung ausgedacht – die Kunden können wirklich gespannt sein!

Matahari Beach Resort & Spa

□ Adresse: Jalan Raya Seririt - Gilimanuk
Ds. Pemuteran
Kec. Gerokgak
Kab. Buleleng - 81155
Bali/Indonesien
☎ 0062/362923 12
Mobil: 0062/81 23 80 54 58
□ Kategorie: 5 Sterne
□ Internet: www.matahari-beach-resort.com
□ Mail: info@matahari-beach-resort.com

□ Bungalows: 4 Kategorien (50-100 qm) mit jeweils 2 Zimmern inkl. Marmorterrasse, Marmorbath mit angrenzender Außendusche und Innenhof
□ Preise: 157-358 US\$ pro Person und Nacht im DZ inkl. Frühstücksbuffet ohne Steuern und Gebühren
□ Entfernung: 130 Kilometer vom Denpasar International Airport