

unus

BDS Magazin für **Unternehmer & Selbständige**

www.unus-online.de



Bund der Selbständigen –
Gewerbeverband Bayern e.V.

www.bds-bayern.de



78649#201270027#0215* 371
Hans Baumann GmbH
Sertl und Sölen Manufaktur
Herrn Gerhard Garnreiter
Auerstr. 6
84558 Kirchweidach



Weil es nicht wurst ist...

...was in der Wurst ist! So lautet der Slogan von Magnus Bauch, einem Münchner Metzger aus Leidenschaft. Und weil er bei seinen Fleisch- und Wurstwaren nur Zutaten bester Qualität verwendet, ist seine Weißwurst seit Jahrzehnten ein ungeschlagenes „Bayerisches Original“.

Schon im Alter von vier Jahren wusste Magnus Bauch: „I werd a mal a Metzda!“ Aufgewachsen in der Metzgerei der Eltern, gab es für den Unternehmer zu keiner Zeit einen anderen Wunsch, als den Familienbetrieb weiterzuführen. „Und wenn ich die Chance hätte, nochmals von vorne zu beginnen, würde ich nochmal genau das Gleiche machen“, so antwortet Bauch – ein Metzger mit Leib und Seele.

30.000 Weißwürste – am Tag

Seine Eltern, Betty und Magnus Bauch gründeten die Metzgerei „Magnus Bauch“ 1953 in der Murnauer Straße. Mit seinem neuen Sitz in der Thalkirchner Straße wurde aus dem kleinen Betrieb im Laufe der Jahre ein Großunternehmen, das alleine 30.000 Weißwürste am Tag produziert. Gemeinsam mit seiner Frau Parwathi leitet Bauch das Unternehmen seit den 1990er Jahren – und sein großer Traum ging in Erfüllung: Bauch ist ein Metzger. „Wir sind ein traditioneller Handwerksbetrieb und verkaufen unsere Fleisch- und Wurstwaren an die Hausfrau von nebenan, aber auch an Großhändler, Hotels und Gaststätten.“ Der Dauerrenner bei den Kunden: Die Original Münchner Weißwurst. Das Rezept der Weißwurst ist eine Überlieferung der Familie Bauch und bis auf wenige Veränderungen noch das

Original-Rezept „von früher“. Magnus Bauch achtet besonders auf die Zutaten, die für seine Produkte verwendet werden. „Mein Motto ist: Weil es nicht wurst ist, was in der Wurst ist. Unser Schweinefleisch kommt seit 40 Jahren vom gleichen Lieferanten, wir achten auf die Qualität der verwendeten Produkte und legen großen Wert auf die Regionalität. Wir nehmen nur frischeste Zutaten, denn Frische ist durch kein Gewürz der Welt zu ersetzen.“ Dass die Frische den kleinen, aber feinen Unterschied macht, bestätigen ihm seine Kunden täglich, wenn Bauch seine Runde durch die Verkaufsräume dreht und jeden mit einem herzlichen „Grüß Gott“ begrüßt.

Weißwurst-Knigge

Als Würstl-Experte gibt Magnus Bauch seinen Kunden, wenn gewünscht, auch Tipps zur Zubereitung und zum



Grüß Sie Gott Herr Varoufakis,

seit Sie und Ihre Links-Rechtspopulisten-Koalition regieren, stell ich mir immer vor, uns regieren Sahra Wagenknecht (Die Linke) und Alexander Gauland (AfD). Ich kann mir das schon vorstellen, dass das ned so einfach ist. Trotzdem: Irgendwie versteh ich das trotzdem ned, was ihr da treibt. Da sagt's erst, Ihr wollt nun alle Steuerhinterzieher jagen und dann lasst Ihr die Reichsten weiterhin laufen. Hunderte Schiffseigner kommen seit Jahrzehnten in den Genuss von 58 stattlichen eigens für sie in der griechischen Verfassung (!) verankerten Steuerbefreiungen. Die Branche setzt jährlich rund 15 Milliarden Euro um. Mit dieser doppelzüngigen Politik ärgert Ihr weniger uns als die kleinen Leute in Griechenland.

Dann habt Ihr gesagt: Ihr beendet die Klientelwirtschaft. Bis dato hat noch jede Regierung in der Vergangenheit „ihren“ Leuten schöne Pösterl in der Hängematte des griechischen Staates besorgt. Was macht Ihr? Die alte Regierung hat immerhin die entlassen, die für die Einstellung gefälschte Zeugnisse vorgelegt hatten. Ihr holt die – tschuldigung – Betrüger teilweise wieder zurück. Überall im Land gibt es Beispiele, dass auch Ihr eure Spezln und Vettern gut ver-

sorgt. Der alte Staatsrundfunk ERT sendet auch bald wieder und man kann jetzt schon Wetten darauf abgeben, welches Parteibuch für die Wiedereinstellung bei ERT hilfreich sein wird.

Meister Lederjacke Varoufakis: Wir helfen Griechenland schon, wenn Ihr eure Strukturprobleme anpackt und die Schuld nicht bei anderen sucht. Gerade die kleinen Betriebe leiden unter dem ineffektiven Staat. Zahlt's erst mal eure Handwerkerrechnungen, beyor Ihr Faultieren beim Staat, die pro Tag vier Stunden arbeiten, 1.000 Euro netto gebt. Die warten nämlich schon seit Monaten drauf. Helft's kleinen Familienbetrieben und keinen milliarden schweren Reederdynastien.

Nix fia unguad und Stin-ijiá mas (Prost)!

Ihr Ferdl Fassl

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an ferdl.fassl@unus-online.de



- » Verzehr. „Jeder kann seine Weißwurst essen, wie ihm danach ist. Aber man erlebt das Unmögliche: Manche essen die Würstl mit Haut, kalt oder gegrillt.“ Das bekannte „Zuzeln“ empfindet der Metzgermeister bei Tisch als unästhetisch. Magnus Bauchs Weißwurst-Knigge lautet deshalb wie folgt: „Wenn Sie mich fragen, wie ich die Würstl esse, dann so: Das Würstl querdurchschneiden und schauen, ob es das ‚Häubchen‘ macht. Denn ein gutes, frisches Würstl bildet eine Rundung in Richtung des Schnitts und ist innen ‚flaumig‘.“ Dann wird der Weißwurst mit Messer und Gabel die Pelle entfernt. „Wichtig: vor dem ersten Bissen sollten Sie den Duft der Weißwurst genießen und das erste Stück wird natürlich immer ohne Senf gegessen!“

So gelingt die Wurst

Am häufigsten wird Bauch jedoch nicht nach der Verzehrweise, sondern nach der richtigen Zubereitung der Würste gefragt. „Wer die Würstl nicht richtig warm macht, entzieht ihnen den ganzen Geschmack“ warnt er. „Wenn Sie ein Würstl erhitzen, dann immer mit Salz im Wasser. Der Grund ist einfach: Ohne das Salz im Wasser beginnt im Topf die Osmose – und die entzieht das im Würstl enthaltene Salz. Dann schmecken die Würstl nicht mehr und es heißt, der Metzger hat schlecht gearbeitet“, ärgert er sich. Nur wer das Was-



ser mit reichlich Salz zum Kochen bringt, den Topf dann vom Herd nimmt und die Würste paarweise 20 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lässt, hat alles richtig gemacht und kann seine Weißwurst genießen. Und weil es „nicht Wurst ist, was man zur Wurst isst“, hat Magnus Bauch vor drei Jahren seinen eigenen Senf zur Weißwurst kreiert. Obwohl er jeden Tag von Wurst und Fleisch umgeben ist, isst Bauch immer noch gerne eine Weißwurst – am liebsten mit einer frischen Breze und einem Weißbier. Zur alten Weisheit, man solle die Weißwurst vor 12 Uhr essen hat Bauch eine eigene Antwort: „Sie können unsere Weißwurst mit ruhigem Gewissen 24 Stunden am Tag Essen – irgendwo auf der Welt ist es immer vor 12 Uhr!“

Jaqueline Bettels