

Des Metzgers zweite Heimat

In München produziert Magnus Bauch täglich 15 Tonnen Wurst, auf Bali verwöhnt er Gäste in seinem Hotel

Von Lisa Stocker

Schön, wenn einer die Früchte seiner Arbeit so intensiv genießen kann wie Magnus Bauch. Die Sonne ist eben untergegangen, die Luft flirrt noch vor Wärme. Im Norden Balis geht wieder ein Tag zu Ende. An den Tischen im Strand-Restaurant des Matahari Beach Resort sitzen die Paare von jugendlich bis jung geblieben – in ihren Gesichtern das Flackern des Kerzenlichts sowie frohe Erwartung auf ein kulinarisch wertvolles Finale. Gamelan-Spieler schicken Kling-Klong-Laute Richtung Meer. Und inmitten einer fröhlichen Runde von Touristen sitzt eben Magnus Bauch, der Hotelier. „Habts des Spanferkel scho gseng?“ fragt er und zeigt in Richtung Feuer, über dem tatsächlich ein Schwein am Spieß gegrillt wird. Das sei hier ein Nationalgericht, „der Balinese stirbt für sein Spanferkel.“ Und es sei dies nicht die einzige Parallele, die den Balinesen mit dem Bayern verbindet. Schelmisches Grinsen, rote Backen, gemütlicher Genießerbauch, dazu dieses schöne Alt-Münchners, wie man es heute nur noch ganz selten hört. Magnus Bauch, der Metzgermeister mit zwei Heimaten.

In dritter Generation

Die meiste Zeit arbeitet er in seinem Vorzeigebetrieb am Münchner Schlachthof. Dort produzieren 80 Angestellte jeden Tag 15 Tonnen Wurst, vor allem Weißwürste, für die Bauch jedes Jahr die Goldmedaille der Metzgerinnung erhält. Und während der Wiesen beliefert er gleich mehrere Zelte mit Bratwürsten. Ja, der 54-Jährige Metzger in dritter Generation hat es zu etwas gebracht. Doch das I-Tüpfelchen seines Unternehmerdaseins liegt 14 000 Kilometer von der Thalkirchner Straße entfernt. Wieso? Er zwinkert der bildschönen Exotin am Tisch schräg gegenüber zu: „Fragns mei Frau!“ Er weiß um die Wirkung dieser selbstbewussten, klugen Parwathi Bauch. Und hat sie deswegen auch auf dem Firmenplakat für das Schaufenster seines Münchner Geschäfts verewigen lassen. Sie lächelnd im Dirndl, eingrahmt von Metzgern in weißen Schürzen.

Voller Stolz auf das vorbildliche Hotel, das er in Bali aus dem Nichts geschaffen hat, erzählt er mit viel Charme, wie es dazu gekommen ist. Und präsentiert dabei ganz nebenbei eine wunderschöne Liebesgeschichte. Doch erst mal stand ganz am Anfang sein Satz „I wui aa a Metzger wern!“ So sagte er als Vierjähriger. Sein Vater, ebenfalls Magnus mit Vornamen, weshalb Magnus Junior der leichteren Unterscheidbarkeit wegen bald „Jonny“ gerufen wurde, hat ihn noch im Kindergartenalter stolz bei der Fleischerfachschule in Augsburg angemeldet. Da fing der Junior nach der Real-

schule seinerzeit weltbesten Metzgers Georg Wieland gar so gut anstellte, lud man ihn öfter in die USA und nach Japan ein. Doch Jonny-Magnus wollte nur nach Hause in den Betrieb. Erst als auch der Vater, sein großes Vorbild und zeitlebens „bester Freund“, einen Auslandsaufenthalt befürwortete, plante die Firma Bauch für ihren Junior schließlich eine mehrmonatige Reise im Dienste des bayerischen Metzgerhandwerks. Von Denpasar über Bangkok, Hongkong, Japan bis in die führende Wurstfabrik New Yorks sollte die Route gehen.

Schon bei der ersten Station traf Magnus Bauch der Blitz. An der Rezeption seines Hotels in Denpasar. Da arbeitete das Fräulein Parwathi. Einen Tag später rief er daheim in München an: „Vater, ich hab die Frau zum Heiraten gefunden!“ Der Vater murmelte etwas wie „Schau, dass Du wieder gescheit wirst!“ Er war nicht sonderlich begeistert.

Da griff einmal mehr das Schicksal ein. Denn kurz nach ihrem balinesischen Coup de Foudre hatte Parwathi einen schweren Moped-Unfall. Und Magnus machte ihr in der Klinik noch einen Antrag. Bauch war schon mit 18 einer, der

nicht lang fackelt, wenn er den richtigen Weg erkannt hat, auch wenn es noch sprachliche Klippen zu umschiffen gab. Deutsch-Indonesische Wörterbücher gab's noch nicht, so kommunizierten sie mit zwei Büchern, er suchte in „Deutsch-Englisch“, sie in „Indonesisch-Englisch“. „Da kam es schon zu Missverständnissen“, erinnert sie sich amüsiert. Dann trieb er einen katholischen Monsignore auf, der sie in seinem Hotelzimmer 81 tatsächlich getraut hat. Weshalb heute im Matahari Beach Resort die schönste Suite die Nummer 81 trägt.

Als Magnus seine Parwathi, es war das Jahr 1974, nach Bayern heimführte, begegnete ihr die Bauch-Familie mit großer „bayerischer Toleranz.“ Auch eine Eigenschaft, die Bayern und Balinesen verbindet – wie Stolz, Traditionsbewusstsein und „eine gewisse Sturheit“. Sagt Bauch. Die 19-Jährige Indonesierin bezauberte jeden, lernte am Goethe-Institut Deutsch und bei ihrem Mann die Feinheiten bayerischer Wurst. Im September 1975 kam Tochter Ramona zur Welt.

Wie in jedem Unternehmerhaushalt gab es dann Höhen und Tiefen, ja sogar finanziell schwierige Zeiten. Parwathi

aber hat mit unerschütterlicher Liebe immer zu ihm gehalten. Als sie aus dem Gröbsten raus waren, wollte er sich dafür bei ihr bedanken. Und weil „der Balinese genau wie der Bayer ein Familienmensch ist“, lag der Gedanke nahe, ihr ein Haus in der Nähe ihrer Geschwister zu bauen. Jedesmal wenn sie drüben waren, suchte er nach einem passenden Grundstück. Da rief ihn sein balinesischer Schwager an: „Ich habe was für Dich.“ 1989 war das. Bauch flog hin, der Schwager zeigte ihm diesen Strand, ein Idyll versteckt hinter meterhohem Gras. Doch es gab eine Auflage: Der Käufer musste das Gebiet touristisch nutzen.

Zunächst war da die Idee, alibimäßig ein paar einfache Strandhütten im Zweiter-Sterne-Niveau neben seine Villa zu stellen und zu vermieten. Doch dann hat es ihn dann gepackt: „Wir machen ein Fünf-Sterne-Haus, weil's wurscht ist!“

Kein Strom, kein Wasser

Dieses kleine Wörtchen „wurscht“ gehört elementar zu seinem Metzgerwesen. Auch in München hängt in seinem Büro der Spruch an der Wand: „Nix is heit so wichtig, dass's morgen ned schon wieder wurscht war!“ Diesem Motto folgend hat er alles verfertigt, was ihm wichtig war. Ob die tägliche Wurstproduktion – oder die Investition im fernen Indonesien.

Daheim haben sie ihn erst mal für verrückt erklärt. Außer dem Strand vor malerischen Hügeln und einem winzigen Einheimischendorf nebenan gab es ja wirklich nichts. Keinen Strom, kein fließendes Wasser. Er musste alles selbst organisieren: Einen Architekten finden. Leitungen legen. Das Nachbargrundstück kaufen, weil es da den einzigen Brunnen gab. Unterstützt von Parwathis Familie entwickelte Bauch eine fast hinduistische Gelassenheit. Man kann sich das kaum vorstellen, wenn man das Resort jetzt sieht. Heute stehen da eine imposante Lobby, die Gästevillen, Restaurants, Bar, Pool – und ein riesiges Spa als exotisches Lust-Schlösschen. Dazu kommen noch Bäckerei, Metzgerei, ein Bauernhof, eine Wasser-Recycling-Station, Wohnheim und Kantine fürs Personal.

Das Hotel leitet ein französischer Generaldirektor mit mehr als 20 Jahren Erfahrung in deutschen Spitzenhäusern. Und Bauchs indonesischer Schwager natürlich, Ida Bagus Erawan, der auch maßgeblich am Bau beteiligt war. Aber Magnus Bauch schaut regelmäßig nach dem Rechten und macht auch schon mal Würste mit dem Team. Die Hauptproduktion von Leberkäs & Co übernehmen sonst natürlich seine balinesischen Köche, die im „MBR“ (Matahari Beach Resort & Spa) genauso arbeiten wie bei „MB“ (Magnus Bauch Wurstwaren) daheim. „Ohne meine zuverlässigen Geschäftsführer und Mitarbeiter auf Bali und München könnte ich nicht dieses Leben kaum führen.“



Pracht und Luxus am Inselstrand prägen das Matahari Beach Resort (oben). Der Münchner Magnus Bauch hat in Indonesien nicht nur seine Frau Parwathi gefunden, sondern sich auch einen Lebensraum erfüllt. Fotos: oh