

A LA CARTE

# A LA CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Restaurant-Tipps*

MÜNCHEN

OSTWESTFALEN

MÜNSTERLAND

RÜGEN

*Bernhard  
Grubmüller*

*Cuisinier mit  
Leib & Seele*

Heft 9 September 2014

Deutschland € 7,-

Luxemburg € 8,20, Italien € 9,50

Belgien € 8,20, Spanien € 9,50

Schweiz SFR 9,80

**30**  
Jahre

KLOCKE VERLAG



Eine große Liebe, ein großer Erfolg: Parwathi und Magnus Bauch.



Diese Menschen strahlen nicht nur fürs Fotos. Viele von ihnen arbeiten schon seit Jahren für die Metzgerei Bauch. Zufriedene Mitarbeiter sind dem Chef sehr wichtig.

Hier lässt es sich wunderbar entspannen: das fünf Sterne führende Matahari Beach Resort & Spa.



METZGEREI BAUCH

## BAYERN meets Bali

**B**ayern hat viele Traditionen und Bräuche – und oftmals noch Familienbetriebe, die in unserer schnelllebigen Zeit bewusst auf gewachsene Strukturen setzen, auf heimisches Handwerk und gleichbleibende kulinarische Qualität und Sorgfalt. Wer nun die wirklich feinen Schmankerln sucht, jene kulinarischen Streicheleinheiten, die Herz und Gaumen gleichermaßen erfreuen, der wird in der Thalkirchener Straße in München fündig. Hier „residiert“ der „Meister der Wurst“, Magnus Bauch, dessen Kreationen regelmäßig mit allerlei Auszeichnungen und Goldmedaillen gedelt werden. Dabei hat er sich stets auf



In der führenden traditionellen Münchner Gastronomie, in der Allianz-Arena oder den besten Wiesn-Zelten ist die vielfach ausgezeichnete Weißwurst der Metzgerei Bauch zu Hause.



seine Wurzeln besonnen, ist bodenständig und herzlich geblieben. Angefangen hat alles damals, am 1. Oktober 1953, mit der Eröffnung einer kleinen Metzgerei in der Murnauer Straße in München durch Magnus und Betty Bauch, die den Grundstein für die heutige Großmetzgerei Magnus Bauch legten. Ihre handwerkliche Kunst, ihr ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, ihr Fleiß, ihre Flexibilität und eine große Portion unternehmerische Weitsicht prägen bis heute das Handeln des erfolgreichen Unternehmens. Die Einhaltung der strengen Qualitätsphilosophie ließ die Metzgerei in jenen Jahren weiter florieren und als der zehnjährige Mietvertrag in der Murnauer Straße auslief, sah sich das Ehepaar Bauch nach einem besseren Standort um und so gingen am 2. Mai 1962 in der Thalkirchner Straße die ersten Würste über die Ladentheke. Nach dem Tod des Firmengründers übernahmen Magnus Bauch junior und seine Frau Parwathi gemeinsam die Geschäftsleitung. Die charmante Geschäftsfrau unterstützt ihren Mann seit vier Jahrzehnten in allen Belangen und ist längst zur „guten Seele“ des Hauses avanciert. Dass er seinen Erfolg aber nicht nur seiner Kundschaft und seinen Lieferanten, sondern auch seinen langjährigen Mitarbeitern verdankt, ist ihm bewusst. „Viele Mitarbeiter halten uns seit über 25 Jahren die Treue“, verweist er mit Stolz auf seine Belegschaft. Unter dem 80-köpfigen Bauch-Team stehen derzeit rund 15 Metzgermeister auf der Lohnliste des Metzgerinnungsbetriebes, in dem der traditionelle Innungsgedanke genauso hoch im Kurs steht wie die Ausbildung und Förderung des Nachwuchses. Doch nichts zaubert so schnell ein Lächeln auf die Gesichter aller der Bauch-Experten, wie das Lob der treuen Kunden. Anhänger feiner Wurstwaren können aus einem Angebot von über 140 täglich frisch hergestellten Sorten wählen. Absolute kulinarische Dauerbrenner sind dabei seit über fünfzig Jahren die bekannt guten Weißwürste und der exzellente Leberkäse. Ganz neu im Angebot: die Bratwurst „Stump'n“ – elf Varianten, kreiert von Wurstdesigner und Betriebsleiter Hans Kopp. Qualität auf höchstem Niveau zu bieten, setzt sich auch in einer weniger bekannten Passion von Magnus und Parwathi Bauch fort. Beide sind stolze Besitzer des Fünf-Sterne-Hotels Matahari



Hier offerieren Magnus Bauch und vier seiner kompetenten Mitarbeiter die Schmankerl des Tages.

Beach Resort & Spa auf der indonesischen Trauminsel Bali. In dieses Refugium ziehen sie sich, so wie es die Zeit zulässt, immer wieder zurück, tanken Kraft und entwickeln neue Ideen, damit ihr Unternehmen auch in Zukunft gut aufgestellt ist. Das kommt natürlich nicht von ungefähr. Vor mehr als vierzig Jahren reiste der damals blutjunge Magnus nach Denpasar (im Süden Balis), um den dortigen Kollegen das Würsten beizubringen. Dabei verliebte er sich in die exotische Schönheit Parwathi. Schnell beschloss man, sein Leben gemeinsam zu verbringen – es wurde eine Erfolgsgeschichte – privat und beruflich. Wer es dem sympathischen Ehepaar nachtun möchte, wer reif für die Insel ist, der sollte sich einen Besuch im Matahari Beach Resort & Spa gönnen. Im unberührten Nordwesten Balis präsentiert sich „die Seele Asiens“ als ein Ort, der sich sei-

ne vielschichtige Kultur und Mystik trotz Touristenbooms erhalten hat. Hier heißt dieses höchst beeindruckende Refugium seine Gäste willkommen. Schon beim Betreten des weitläufigen Hotelareals mit der subtropischen Gartenanlage wird man von dem exotischen Zauber Balis umschmeichelt. Nur sechzehn Bungalows, jeder für sich mit den liebevollen Interieurs ein Meisterwerk balinesischer Handwerkskunst, sind Garanten für Erholung pur mit größtmöglicher Privatsphäre. Entspannung und Inspiration, Harmonie im Einklang mit der Natur sind die Pfeiler, auf denen das einzigartige Wellnesskonzept beruht. Natürlich braucht man auch im fernen Asien nicht auf die köstlichen Bauch-Spezialitäten zu verzichten und kann selbst in unmittelbarer Nähe des Äquators bayerische Schmankerl genießen. Das Matahari Beach Resort &

Spa – ein Stück vom Paradies! Das spüren nicht nur die Gäste, auch die Fachwelt hat schon lange ein Auge auf dieses Luxusresort geworfen. So wurde das Privathotel für den Respekt und die Förderung balinesischer Traditionen bereits mehrmals mit dem Tri Hita Karana Award in Gold, Emerald und Platin ausgezeichnet, die Zeitschrift „Gala“ wählte das Parwathi Spa unter die weltweit 100 besten Spas. ■

*Inhaber: Magnus und Parwathi Bauch  
Thalkirchner Straße 61–65  
80337 München  
Tel.: 0 89 / 41 42 43 86, Fax: 0 89 / 7 25 98 16  
mail@mbwassonst.de, www.mbwassonst.de  
Öffnungszeiten: Mo. 7.00 – 13.00 Uhr, Di. bis  
Fr. 7.00 – 13.00 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr,  
Samstag im Großhandel (auch Kleinmengen)  
5.15 – 9.30 Uhr  
E-Mail: info@mataharibeach-resort.com  
Internet: www.matahari-beach-resort.com*