

Starker Kochkutter

10 bis 15 Tonnen Produktionsmenge täglich, mindestens eine Tonne Weißwurst am Tag – doch geht es hier nicht um einen großen Lebensmittelkonzern, sondern den Münchner Traditionsmetzger Magnus Bauch. Der Familienbetrieb mit langer Tradition in handwerklicher Zubereitung setzt auf Technik von K+G Wetter.



Betriebsleiter Rudi Hischa (Mitte) arbeitet seit 48 Jahren bei der Metzgerei Magnus Bauch in München. Wie seine Stellvertreter Maximilian Aigner (rechts) und Rainer Jobst (links) ist er von Mischwolf und Kochkutter von K+G Wetter überzeugt. K+G Wetter



Metzgermeister Karl Bergbauer bringt das vorgewolfte Fleisch für die Kalbsleberwurst vom MWW 130 (hinten) zum CM 360. K+G Wetter

Die Ladenfront in der Thalkirchner Straße ist klassisch-schlicht, rote Neonschrift, rechts der Eingang zur Metzgerei mit Imbiss, links eine schmale Tür zum Händlerbereich. Erst weiter hinten ist zu erahnen, wie groß die Metzgerei Magnus Bauch wirklich ist. Über die gesamte Fläche

zweier großer Stadthäuser erstrecken sich die Produktionsräume – und zwei Stockwerke tief in den Münchner Untergrund. Seit mehr als 70 Jahren entstehen hier Fleischspezialitäten für Läden, Wirte und Kunden aus München und bis weit ins Umland: Dank der Metzgerei Magnus Bauch freuen

sich Gäste vom Löwenbräuzeit auf der Wiesn über die Käfer-Märkte bis hin zu den Snack-Theken bei Münchner Bäckern tagein tagaus über Leckeres aus der Wurstküche. Und weil Bayerisch-Deftiges und die Oktoberfest- und Biergartenkultur auch international beliebt sind, schmecken Weißwurst und Leberkäs, Bratwurst und Brotzeitplatten von Magnus Bauch mittlerweile auch Gästen von London bis Grenoble.

Kochkutter und Mischwolf aus einer Hand

Was für die zahlreichen Brüh-, Koch- und Rohwurstspezialitäten an Brät benötigt wird, entsteht fast ausschließlich mit zwei Maschinen von K+G Wetter: Neben dem Misch-Winkelwolf MWW 130 des hessischen Fleischereimaschinenbauers steht seit Mai 2024 auch ein CM 360 im Produktionsraum der Metzgerei Bauch. Die Besonderheit: Der offene Kochkutter ermöglicht die Herstellung von Kochwurst auch ohne Vakuumfunktion. Ein Feature, das es nur bei K+G Wetter gibt, betont Gebietsverlaufsleiter Ralf Klein: „Für Kunden, deren Produkte weniger von der Vakuumtechnik profitieren, gibt es unsere Industriekutter mit der Koch-einrichtung aus der Hygienic Secure-Serie. Das macht die Maschinen wirtschaftlich sehr interessant, da wir für den Einsatz der Kochfunktion nicht mehr zwingend die aufwendige Konstruktion eines Vakuumkutters benötigen. Das reduziert die Kosten enorm.“

Die einzigartige Lösung, die der Maschinenbauer für besonders hygienisches und energiesparendes Kochen entwickelt hat, ist eine doppelwandige Kochschüssel. Durch das geschlossene System erhitzt der zugeführte Dampf die Kutterschüssel nur über den Zwi-

schenraum der beiden Schüsselwände sehr schnell und energieeffizient. Dass der Wasserdampf so auch völlig getrennt vom verarbeiteten Produkt bleibt, garantiert eine hundertprozentige Hygienesicherheit. Ein Kontaminationsrisiko durch Wasserdampf ist ausgeschlossen.

Kochwurst mit vollem Geschmack

Welche Vorteile der Kutter speziell für Kochwurstsorten hat, erläutert Betriebsleiter Rudi Hischa. Sein ganzes Berufsleben lang und seit fast einem halben Jahrhundert arbeitet der Metzgermeister bei Magnus Bauch. „Die Alternative bei der Leberwurst wäre es, die Zutaten im Kessel vorzukochen. Aber dabei gehen natürlich Geschmack und Inhaltsstoffe zum Teil im Kochwasser verloren. Außerdem sind das wesentlich mehr Arbeitsschritte beim



Das im CM 360 gekutterte und gekochte Fleisch für die Kalbsleberwurst kommt dank Wasserkühlung der doppelwandigen Schüssel schnell auf die richtige Temperatur für die Zugabe der Leber, die schon in der hydraulischen Beladung bereitsteht. K+G Wetter

Einfüllen, Erhitzen, Abkühlen und Umfüllen“, erläutert Rudi Hischa. So verhindert der neue Kutter Brühverluste und bewahrt alle wertvollen Inhalts-

stoffe wie Eiweiß und Mineralien. Da der offene Kochkutter alle Funktionen in einem Gerät bündelt, fallen zudem viele Zwischenschritte bei der Verar-

IFFA
3.-8.5.2025
Frankfurt am Main

ULMA
MEHR ALS VERPACKUNG

**BESUCHEN SIE UNS VOM 03.-08.05.2025 AUF DER IFFA
IN FRANKFURT AM MAIN!
ENTDECKEN SIE UNSERE NEUESTEN
VERPACKUNGSLÖSUNGEN IN
HALLE 12.1 | STAND C98**