PRESSEINFORMATION - ANWENDERBERICHT

K+G Wetter GmbH  
Goldbergstr. 21  
D-35216 Biedenkopf-Breidenstein

Februar/März 2025

**Starker Kochkutter für bayrische Schmankerln in XXL-Mengen**

**Münchner Traditionsmetzger Magnus Bauch setzt auf Technik von K+G Wetter**

10 bis 15 Tonnen Produktionsmenge täglich, mindestens eine Tonne Weißwurst am Tag – doch geht es hier nicht um einen großen Lebensmittelkonzern, sondern eine Ur-Münchner Familien-Metzgerei mit langer Tradition in handwerklicher Zubereitung.

Die Ladenfront in der Thalkirchener Straße ist klassisch-schlicht, rote Neon-Schrift, 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 Fleisch-Spezialitäten für Läden, Wirte und Kunden aus München und bis weit ins Umland: Dank der Metzgerei Magnus Bauch freuen sich Gäste vom Löwenbräuzelt 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 bayrisch-Deftiges und die Oktoberfest- und Biergarten-Kultur auch international beliebt sind, schmecken Weißwurst und Leberkäs, Bratwurst und Brotzeitplatten von Magnus Bauch mittlerweile auch Gästen von London bis Grenoble.

**Kochkutter und Mischwolf von K+G Wetter**

Was für die zahlreichen Brüh-, Koch- und Rohwurst-Spezialitäten an Brät benötigt wird, entsteht fast ausschließlich mit zwei Maschinen von K+G Wetter: Neben dem Misch-Winkelwolf MWW 130 des hessischen Fleischereimaschinen-Spezialisten 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 Vakuum-Technik profitieren, gibt es unsere Industriekutter mit der Kocheinrichtung 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 K+G Wetter 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 Zwischenraum 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 Kochwurst-Sorten 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 Einfüllen, Erhitzen, Abkühlen und Umfüllen“, erläutert Rudi Hischa. So verhindert der neue Kutter Brühverluste und bewahrt alle wertvollen Inhaltsstoffe wie Eiweiß und Mineralien. Da der offene Kochkutter alle Funktionen in einem Gerät bündelt, fallen zudem viele Zwischenschritte bei der Verarbeitung weg. Zudem entsteht kein fett- und eiweißhaltiges Abwasser.

Am Kutter bereitet Metzgermeister Josip Jukic, einer der rund 80 Mitarbeiter bei Magnus Bauch, gerade eine Charge Kalbsleberwurst zu. Schritt eins: Ein Fleischwagen voll Kalbsleber wird in wenigen Minuten zu einer feinen Masse vorgekuttert – das allerdings noch im kalten Zustand. „Die Kalbsleber kommt später roh zum restlichen, gekochten und wieder abgekühlten Wurstbrät. Würde man die Leber mitkochen oder zum zu heißen Brät dazugeben, würde das Eiweiß denaturieren und die Leberwurst hätte keine Bindung“, erläutert Rudi Hischa. Am Kutter entnimmt Josip Jukic nun die recht flüssige Kalbsleber-Masse aus der Kutterschüssel – das funktioniert mit dem hydraulisch angetriebenen Auswerfer des K+G Wetter Kutters schnell und sauber. Im nächsten Schritt füllt der Metzgermeister Fleisch und Gewürze ein und startet den Kochvorgang. Damit das Wurstbrät nun schon während des Zerkleinerns schonend gart, wird die doppelwandige Schüssel des CM 360 mit in den Zwischenraum eingeleitetem Dampf bis auf 72,5 °C erhitzt. Der Temperaturfühler sitzt bei den Kuttern von K+G Wetter übrigens direkt im Schneidraum und erfasst die Temperatur ganz exakt – dort, wo auch Energie über die Messer eingebracht wird. Und nicht nur das: Mit diesen Fühlern und dank der intelligent steuerbaren Dampfventile des CM 360 kann die Dampfmenge entsprechend der aktuellen Temperatur des Kochgutes exakt reguliert werden. Das sorgt für kurze Prozesszeiten und ist besonders sparsam und energieeffizient. Dass kein überschüssiger Dampf aus der Maschine austritt, verbessert zudem das Raumklima in der Wurstküche.

Auch beim Kühlprozess wird die durch die Schüssel geleitete Wassermenge entsprechend der Temperatur des Kochguts gesteuert: Das Wasser fließt nicht ununterbrochen, sondern nur in der Menge, die für ein optimales, schnelles Herunterkühlen des Bräts benötigt wird.

Im Anschluss sorgt der offene Kochkutter dank der doppelwandigen Schüssel auch dafür, dass das Brät schnell wieder auf die für die Weiterverarbeitung erforderlichen 45 °C abkühlt. Durch den Schüsselzwischenraum fließt dafür kaltes Wasser und das Brät ist schnell bereit für den letzten Verarbeitungsschritt im Kutter: In die Schüssel kommt nun zusätzlich noch die vorbereitete Lebermasse und wird einige Minuten lang schonend eingearbeitet. Hier bewährt sich der erhöhte Schüsselrand, der bei allen Kuttern von K+G Wetter Standard ist: Obwohl sich gut 360 Kilo Brät in der 360-Liter-Schüssel drehen, schwappt nichts über. Das Ergebnis von Technik und Handwerkskunst: fein glänzendes, perfekt gebundenes Brät, das schon bald fertig abgefüllt in der Magnus-Bauch-Metzgertheke nebenan liegt und später auf dem Brotzeitbrett der Kunden für genussvolle Momente sorgt.

**CutControl macht Leberkäs verlässlich gut**

Als nächstes auf der Produktionsliste bei der Metzgerei Magnus Bauch steht ein bayrischer Klassiker: Leberkäs. Hier hat die Kochfunktion Pause. Die Leberkäs-Rezeptur hat Rudi Hischa, wie mittlerweile fast alle Rezepte des Familienbetriebs, in CutControl abgespeichert. In dem von K+G Wetter entwickelten Programm zur Rezepturverwaltung und Produktionssteuerung sind die Zutaten und detaillierte Angaben zur Zubereitung, beispielsweise Schüsselumdrehungen, Messerdrehzahl, Zeiten und Temperaturen hinterlegt. „Wir haben vier Fleischer, die am Kutter arbeiten“, erzählt der Betriebsleiter. „Und da hat jeder aus der eigenen Erfahrung seine Besonderheiten bei der Verarbeitung. Das schmeckt man einfach im Produkt. Aber da müssen wir einen Standard haben, diese Unterschiede müssen weg“, erläutert Rudi Hischa. Er und sein Team sind von CutControl überzeugt: „Das Wichtigste ist einfach, dass unsere Produkte eine gleichmäßige Qualität haben in Geschmack und Konsistenz.“

**Sortiereinrichtung am Wolf als Basis für Qualität**

Wichtige Vorarbeit leistet in der Wurstküche bei Magnus Bauch der MWW 130 mm: Ein Großteil des Fleischs wird im ersten Schritt in diesem Misch-Winkelwolf vor-verarbeitet. Die pneumatische Sortiereinrichtung sortiert dabei Hartanteile zuverlässig aus – ein echtes Plus in Sachen Qualität. Im Einsatz sind dabei die von K+G Wetter entwickelten und nur für die K+G-Wölfe erhältlichen ClearCut Sortier- und Frischfleischmesser: „Damit entsteht wirklich ein klareres Schnittbild und vor allem die Salami sieht einfach schöner aus im Anschnitt“, sagt Rudi Hischa.

**Einfach hygienisch**

Zwischendurch und vor allem am Ende des einschichtigen Produktionstags bei Magnus Bauch glänzt der CM 360 erneut – dank durchdachter Hygiene-Features tatsächlich ganz konkret: Schräge Edelstahl-Oberflächen lassen sich perfekt hygienisch reinigen, Bauteile wie Messerdeckelauflage oder Schüsselabstreifer sind bei den Kuttern von K+G Wetter mit einem Handgriff zur Reinigung abnehmbar, ebenso der Messerdeckelstreifen. „Also was wirklich super ist, ist einfach die Reinigungszeit. Da ist alles gut gemacht, da kommst du überall super hin zum Saubermachen. Die Schüssel, die Seiten, alles ist top erreichbar, toll“, freut sich Rudi Hischa, dessen Mitarbeiter sämtliche Reinigungsarbeiten im Betrieb selbst erledigen.

**Gewachsene Geschäftspartnerschaft**

Die Entscheidung gegen einen Vakuumkutter von K+G Wetter erklärt Rudi Hischa im Rückblick so: „Wir kommen mit unseren Produkten ohne Vakuum gut klar. Auch die 70 Jahre davor haben wir ohne Vakuumkutter gearbeitet und darum haben wir gesagt, ist uns das dann zum Schluss nimmer ganz so wichtig.“ Dazu kam die niedrige Deckenhöhe in den Tiefen des alten Hauses: Die für den höheren Vakuumkutter notwendigen Investitionen zum Umbau standen da in keinem Verhältnis zum Nutzen. Klar war allerdings schnell, dass es ein Kutter von K+G Wetter werden sollte. „Das liegt sicher auch an der Art und Weise, wie die Firma geführt ist, dem persönlichen Kontakt und dass immer jemand zur Stelle war, wenn wir irgendwas gebraucht haben. Wir haben uns auch Angebotevon anderen Firmen eingeholt, das ist ganz klar, aber im Endeffekt sind wir uns eigentlich einig gewesen, dass wir wieder K+G Wetter nehmen.“ Ein weiterer Pluspunkt: Egal ob Koch-, Brüh- oder Rohwurst – das Brät für die Spezialitäten von Magnus Bauch kommt aus dem CM 360. „Deswegen haben wir uns auch für K+G Wetter entschieden, weil der Kutter so multifunktional ist.“

Die Zusammenarbeit bewährte sich dabei schon beim Aufstellen des Kochkutters: Die große Maschine über schmale Zugänge und um mehrere Ecken in die Bauch-Wurstküche zu bringen, erforderte viel Erfahrung und eine logistische Meisterleistung.

**Erster Treffer für den K+G Wetter Kochkutter**

Der CM 360 von K+G Wetter hatte seine erste große Bewährungsprobe übrigens ganz am Anfang der Einsatzzeit bei Magnus Bauch: Für die Fußball-EM in Deutschland im Sommer 2024 gab es eine kurzfristige Bestellung für mehrere Tonnen Currywurst für die Fans im Stadion. Seitdem hat der Industriekutter beim handwerklichen Familienbetrieb Magnus Bauch die Grundlage für mehrere hundert Tonnen bayrische Schmankerln produziert und ist gut gerüstet für die Grill- und Biergarten-Saison. Ob in München oder überall, wo lecker-Deftiges auf der Speisekarte steht.

**Pressefotos: K+G Wetter**

Ein Bild, das Im Haus, Delikatessen, Boden, Laden enthält.

Automatisch generierte Beschreibung Ein Bild, das Essen, Banane, Im Haus, Laden enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Deftiges von Magnus Bauch für Metzgereikunden und Handel



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

Ein Bild, das Im Haus, medizinische Ausrüstung, Dienstleistung, Waschbecken enthält.

Automatisch generierte Beschreibung Ein Bild, das Person, Kleidung, Metallarbeit, Handwerker enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Metzgermeister Josip Jukic beim Umfüllen des fertigen Leberkäs-Bräts. Auch bei der Zwischenreinigung ist alles gut und einfach zu erreichen.

Ein Bild, das Kleidung, Person, medizinische Ausrüstung, Im Haus enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

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.

Ein Bild, das Im Haus, Kleidung, Person, Dienstleistung enthält.

Automatisch generierte Beschreibung Ein Bild, das Im Haus, Kleidung, Person, stehend enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

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

Ein Bild, das Milchprodukte, Verdickungsmittel, Puder, Paste Teig enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Dank des erhöhten Schüsselrandes wird das Schüsselvolumen voll ausgenutzt. Gut 360 Kilo werden bei der Metzgerei Bauch im 360 Liter Kutter verarbeitet.