

+++ Ab heute bis 12. Juli: Die großen tz-Brotzeitwochen mit vinzenzmurr +++

Jetzt kann man natürlich darüber streiten, welcher Köstlichkeit die Königskrone unter den Münchner Brotzeitschmankerln gebührt: der Münchner Weißwurst oder der Leberkäsemel ... Aber keine Angst, auch die kommt bestimmt dran, bei der neuen Brotzeit-Serie der tz. Zusammen mit *vinzenzmurr* stellen wir Ihnen ab heute – zwei Wochen lang – saubere Schmankerl vor. Und das Schmankerl am Schmankerl: tz und *vinzenzmurr* machen Ihnen die Brotzeit auch noch günstiger denn je. Einfach täglich Gutscheine (unten) ausschneiden und bei einer vm-Filiale einlösen ...

Königin Weißwurst



Oben: Rein in den Kessel! Rohlinge werden gebrüht. Hmm, lecker: kesselfrische Weißwürste!

Das Geheimnis der Original Münchner Weißwurst, das kennt Metzgermeister Markus Brandl, Urenkel von Firmengründer Vinzenz Murr, ganz genau: Frische und Bekömmlichkeit der Zutaten der nach altem Familienrezept hergestellten Köstlichkeit. Dazu wird bei *vinzenzmurr* ausschließlich schlachtfrisches Kalb- und Schweinefleisch verwendet, täglich im Haus zerlegt, anschließend sofort gewolft (also zu Hackfleisch zerkleinert) und mit frischem Speck und Eis zu einem Brät verarbeitet. Dazu kommen noch frische Petersilie und gekochte Schweineschwarzen sowie Gewürze, die

den typischen Geschmack unterstreichen – Zitrone und Marcis (das ist die Muskatblüte, der um die Muskatnuss herumliegende, orangefarbene, geschlitzte Samenmantel). „Aber vor allem ist bei der Weißwurst die Frische entscheidend“, so Brandl. Das bedeutet: tägliche Schlachtung, tägliche Verarbeitung und täglich frischer Verkauf. Außerdem natürlich wichtig: die richtige Konsistenz der Wurst. „Die Wurst soll schon locker, aber auf keinen Fall irgendwie schwammig sein.“ Der Geschmack sollte ebenfalls von den frischen Aromen des

Fleisches bestimmt sein, der durch die Petersilie, Zitrone und die milde Marcis-Note unterstrichen wird. Und natürlich darf auch keines der Gewürze irgendwie vor-schmecken. Gerade eine milde Geschmacksrichtung ist nämlich typisch für die Münchner Spezialitäten aus dem Bereich „Weiße Ware“. Und

noch ein Geheimnis der Weißwurst hat uns Markus Brandl beim Ortstermin in der *vinzenzmurr*-Produktion verraten: den Unterschied zwischen erstgebrühten und kesselfrischen Weißwürsten. Letztere sind das, was wir bei einer guten Metzgerei zu kaufen kriegen (und zuhause nochmals erwärmen, also die Weißwurst, so

wie wir sie halt kennen). Und Erstere sind ein Geschmackserlebnis für sich: die wirklich ganz frisch aufgebrühten (rosa) Rohlinge – unverwechselbar! Dafür braucht man schon einen echt guten Draht zum Metzger seines Vertrauens ... und bei *vm* nur rechtzeitig vorbestellen. **TEXT: OLIVER MENNER/ FOTOS: STEFFEN LEIPRECHT, F1 ONLINE (1)**

GUTSCHEIN ^{G10}

tz und vinzenzmurr machen Ihnen die Brotzeit günstiger!

Und so geht's: Einfach diesen Gutschein ausschneiden und bei Ihrem nächsten Besuch in einer *vinzenzmurr*-Filiale einlösen. Damit bekommen Sie jetzt eine Original-Münchner-Weißwurst-Brotzeit – das Stück Weißwurst für **0,50 €!**

Gültig für mehrere Weißwürste bis 12. Juli, Abgabe in haushaltsüblichen Mengen.



150 JAHRE FRIDRICH

Jubiläums-Trauringwochen bis 28. Juni 2014

Wir stellen vor:

Unser Jubiläums-Memoire!

585/- Weiß- oder Gelbgold, mit 34 Brillanten, zus. ca. 0,65 ct. feines Weiß si
je € 1.385,- statt € 1.535,-



Und **auf alle anderen Trauringe** aus unserem normalen Sortiment bekommen Sie während unserer Trauringwochen **10% Jubiläums-Bonus!**

Fridrich
JUWELIER SEIT 150 JAHREN

TRAURINGHAUS · SCHMUCK · JUWELN · UHREN · MEISTERWERKSTÄTTEN
J. B. FRIDRICH GMBH & CO. KG · SENDLINGER STRASSE 15
80331 MÜNCHEN · TELEFON: 089 260 80 38 · WWW.FRIDRICH.DE



Wir sind für Sie da!

Mo bis Do 7:00 bis 19:00 Uhr
Freitag 7:00 bis 17:00 Uhr
Samstag 7:00 bis 12:00 Uhr

Anzeigen: 089 / 53 06 666
Abonnement: 089 / 53 06 777

Münchner Merkur
HEIMATZEITUNGEN

Verkäufe

Verkäufe
Alles fürs Kind

chicker Kinderwagen, Emmaljunga Mondual Dou Combi, navi blau, chrome gestell. 3 Jahre alt, Baby Wanne, Sportaufsatz, Fussack, Windschutz. gepflegt. 600 VB, ☎ +49 152 55333758

Kaufgesuche

Kaufgesuche
Dies und Das

KAUFE ALTE RENNRÄDER, Suche alte Rennräder u. Teile, Zubehör, ☎ 08031-37976 od. 01739293157

50 Jahre Brot für die Welt

www.brot-fuer-die-welt.de

Tiermarkt

Tiermarkt
Hunde

Vier Labradorwelpen braun und schwarz, suchen ab Anfang Juli ein neues zu Hause. Wir sind reinrassig mit Papieren, gechipt, geimpft und mehrfach entwurmt. Wir sind kerngesund, sehr ausgeglichen und unser derzeitiges Herrchen gewöhnt uns bereits an die verschiedensten Reize. Falls sie mehr über uns wissen möchten rufen sie unser Herrchen an. ☎ 09420/785 Handy:0151/43143118

hunde welpen Border Collie/Australian Shepherd Mix zuverkaufen, im zillertal ☎ Tel.:00436506366701

In touch with life. Der Mazda3.

Facebook, twitter, Newsfeed, Audiobooks, Internetradio und was das „www“ noch so an Unterhaltung hergibt - im Mazda3 mit MZD Connect sind Sie jederzeit bestens unterhalten und mit Ihren Freunden vernetzt! Testen Sie es selbst bei einer Probefahrt.

Barpreis € **18.980¹⁾** Jetzt für monatlich € **179²⁾**

Mazda3 5-Türer Center-Line SKYACTIV-G 120 Benzin		
Barpreis €	18.980	1. monatliche Rate €
Anzahlung €	3.500,00	34 Folgeraten á €
Nettodarlehensbetrag €	15.480,00	Schlussrate €
Gebundener Sollzinssatz %	0,00	Laufzeit gesamt Monate
Effektiver Jahreszins %	0,00	Gesamtbetrag der Teilzahlungen €
		15.480,00

Kraftstoffverbrauch im Testzyklus: innerorts 6,5 l/100 km, außerorts 4,3 l/100 km, kombiniert 5,1 l/100 km. CO₂-Emissionen im kombinierten Testzyklus: 119 g/km.

1) Barpreis für einen Mazda3 5-Türer Center-Line SKYACTIV-G 120 Benzin. 2) Mazda VarioOption-Finanzierung, ein Finanzierungsbeispiel der Mazda Finance - einem Service-Center der Santander Consumer Bank AG, Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach. Widerrufsrecht gemäß § 495 BGB. Preise jeweils inkl. Überführungs- und zzgl. Zulassungskosten. Angebot ist gültig für Privatkunden. Abbildung zeigt Fahrzeug mit höherwertiger Ausstattung.

AUTOHAUS SOUCEK
München am Frankfurter Ring
Inh. Miroslav Soucek
Frankfurter Ring 143 80807 München Telefon 089/45 22 57-0 www.autohaus-soucek.de

Anzeigenaufgabe per Mausklick: www.merkurtz.de

