



Das Feuerwerk der Superlative spiegelt sich auch heuer wieder über dem Olympiasee!

Sommernachtstraum: 20 Tickets gewinnen!

Es ist das absolute Feuerwerk der Superlative – in München schon Tradition! Und ebenso traditionell auch präsentiert von Ihrer **tz**! Das Musikprogramm wird beim zehnjährigen Jubiläum des Münchner Sommernachtstraums am 26. Juli 2014 übrigens komplettiert vom schottischen Superstar Amy Macdonald! Das Konzert ist eines von nur drei

Gastspielen in Deutschland und das einzige in Süddeutschland! Weitere Stars: Xavier Naidoo, im Rahmen seiner „Hört, hört! – Open-Air-Tournee“. Den Beginn macht die bayerische Kultband Haindling. Auf der DJ Stage am Coubertinplatz un-



terhalten der international bekannte DJ Antoine, DJ Tom Novy und Breakbot dj set.

Im Anschluss an die Konzerte verwandelt sich der Münchner Himmel wieder in ein funkelndes Farbenmeer: Ein 35-minütiges gigantisches Feuerwerk – reflektiert vom Olympiasee. Ein wahrhaft krönender Abschluss dieses Abends. Tickets an den bekanntesten Vorverkaufsstellen, unter www.eventim.de sowie bei München Ticket unter 089/54 81 81 81 oder unter www.muenchenticket.de. Und jetzt bei uns: Wir verlosen 10 x 2 Freitickets: Heute **SMS** mit **tz win Traum** und **Ihrem Namen** an die **52020** schicken! (dpa infocom/0,50 Euro/ SMS)

tz-Brotzeitwochen mit vinzenzmurr

Feiner Genuss

Egal ob kalt oder warm, ob als g'schmackiger Wurstsalat angerichtet oder auf dem Brotzeitbrettel auf der Wiesn: Die Regensburger ist eine der beliebten regionalen Spezialitäten in Bayern. Nirgendwo auf der Welt gibt es übrigens so viele verschiedene und traditionelle regionale Wurstsorten wie bei uns in Bayern. Erfunden wurde die auch „Knacker“ genannte Leckerei in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in, naja, wo wohl ...

Die Regensburger, die wie die Wiener oder die Lyoner zu den Brühwürsten zählen, werden bei **vinzenzmurr** täglich frisch hergestellt.

Und was kommt jetzt eigentlich rein in die Wurst? Für eine Spitzenqualität verwenden die **vinzenzmurr**-Metzger schlachtfisches Schweinefleisch – ausschließlich aus kontrollierter bayerischer Aufzucht, Rindfleisch, Speck, Eis und die sogenannte Magerfleischeinlage. Sie besteht ebenfalls aus magerem, schlachtfischem Schweinefleisch aus Schulter oder Schlegel.

Und so geht's: Das frisch gewolfte Fleisch wird im Kutter zu feinem Brät verarbeitet. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Majoran und Knoblauch. Zum feinen Brät kommt dann die grobe Einlage – die in der fertigen Wurst als kleine Stücke sichtbar ist. Jetzt werden die Regensburger in Naturdärme gefüllt und mit viel handwerklichem Geschick in Windeseile mit einem Bindfaden abgebunden. Dann rauf auf die sogenannten Selchstecken und ab in



Ein Metzger bringt die frischgeräucherten Regensburger zum Abkühlen ins Kühlbad

die Räucherammer! Dort werden sie nach einer Trockenphase bei 70 Grad über heißem Buchenholz geräuchert und anschließend vierzig Minuten im Dampf schonend gegart. So entsteht die typische goldgelbe Farbe und der feine Rauchgeschmack. Nun müssen

die heißen Regensburger möglichst schnell abgekühlt werden. Am schönsten geht das in einer speziellen „Würstldusche“. Und dann geht es jeden Morgen sofort ab in die Läden, sofort in die Theke ...denn die Kundschaft wartet schon ...



GUTSCHEIN G18

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 **Regensburger**, das Stück für **0,60 €!**

Abgabe in haushaltsüblichen Mengen, Gültig bis 12. Juli

