

# PLAYBOY

Alles, was Männern Spaß macht

**Danke, DDR:  
DIE 10  
SCHÖNSTEN  
OST-PLAYMATES  
seit dem  
Mauerfall**

## Neue Playboy-Serie: **DIE FLIRT- HELFER**

In zwölf Lektionen zum  
perfekten Verführer

## Schlacht um Leipzig **DER FUSSBALL- KRIEG**

Drei Clubs im  
gnadenlosen Kampf  
um die Macht

## **STIL SICHER**

So sind Sie  
immer passend  
gekleidet



**INTERVIEWS:**  
Philipp Lahm

# VJ & C

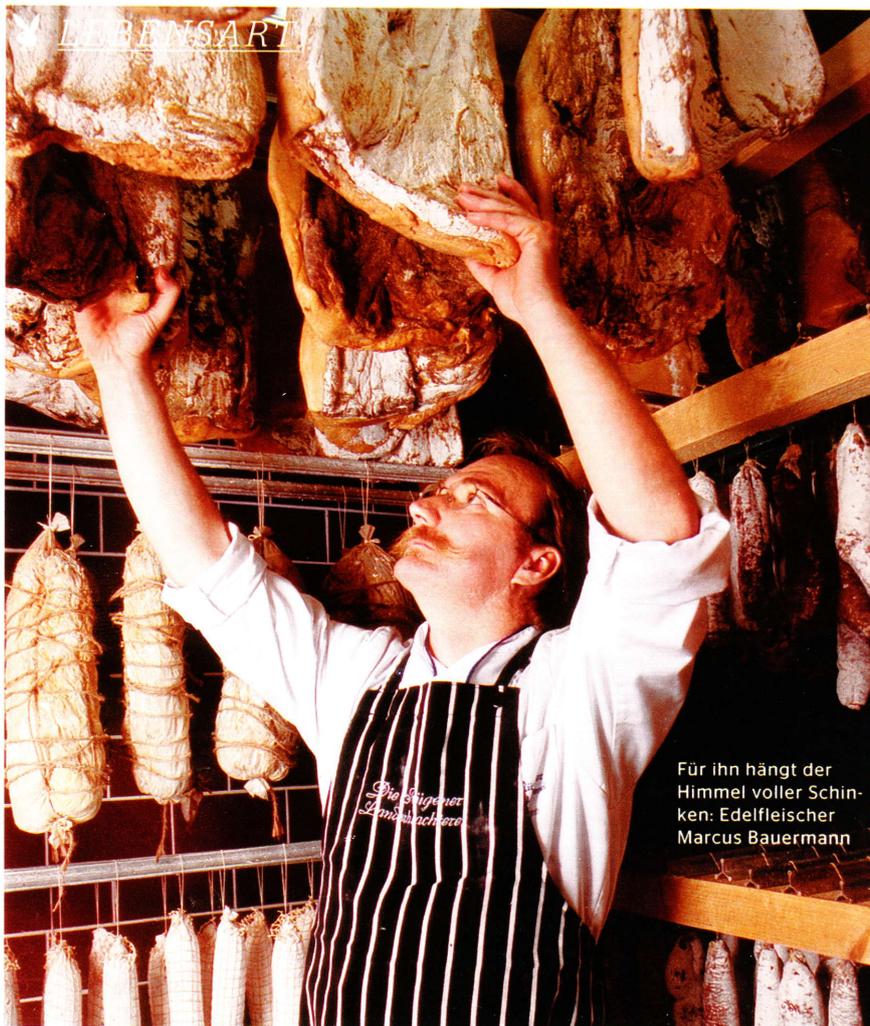
Volles Programm  
MTV-Mod

**LUST & LEBENSART**

- 118 **Daddy cool:** Wie bleibt man ein Mann, wenn man plötzlich mit Puppen spielen muss?
- 122 **Fleischeslust:** Der beste Metzger Deutschlands
- 126 **Vorbild:** Was Mann gerade heute von Friedrich Schiller lernen kann
- 127 **Lebensart-News:** Grand Resort Bad Ragaz // ...
- 138 **Flirt-Helfer, Teil I:** Der Ugly Manager
- 140 **Lust-News:** Luxus-Hure // Pizza zum ersten Date

**KULTUR-POOL**

- 145 **Film-Interview:** Michael Moore attackiert in seinem neuen Kinofilm „Capitalism“ die Finanzbranche
- 148 **Musik:** Jaqee belebt die Sixties wieder
- 150 **Techno-Revolution:** DJ Paul van Dyk und Autor Rainer Schmidt im Gespräch darüber, wie ein Beat die Welt veränderte
- 154 **Buch:** Frank Schätzing's „Limit“
- 156 **Spiele:** Das Ende der Konsole?
- 160 **Neue Kolumne:** Ralf Husmann meint ... Teil 1



Für ihn hängt der Himmel voller Schinken: Edelfleischer Marcus Bauermann

WERTARBEITER

# Fleischeslust

**Marcus Bauermann** ist einer der besten Metzger Deutschlands. Doch die wichtigste Zutat seiner edlen Salamis und Schinken gibt's nicht für Geld

**E**in beliebter Mythos über Marcus Bauermann lautet: Es sind geheime Rezepte, die seine Wurst so lecker machen. Seine würzige Leberwurst, seinen duftenden Schinken und seine edle Salami. Alles, was ihn berühmt macht, ihn nach Meinung des „Feinschmeckers“ in den Metzgerolymp erhebt.

„Geheimrezepte? Ist doch Quatsch“, sagt Bauermann und schüttelt schwungvoll seine Mähne. „Ich mache meine beste Wurst nur mit Salz und Pfeffer.“ So viel zum Mythos.

Aber, relativiert der Mann mit dem Horst-Lichter-Schnurrbart, gute Zutaten müssten schon rein: erstklassiger Pfeffer. Edler Wein, der anderen zum Trinken zu schade ist. Und hochwertiges Fleisch. Von

Schweinen, die mit Kartoffeln gemästet wurden. Wie es einst die kleinen Leute mit dem Hausschwein machten. Und so fällt den meisten ein, wenn sie etwas in seinem Laden probieren: „Schmeckt ja wie früher!“

Bauermann, seit 1998 Chef der Rügener Landschlachterei, lässt die gute alte Zeit wieder aufleben – in Lebensmitteln. Er holt das Fleisch vom Biohof. Schlachtet selbst. Rührt den Wurstteig eigenhändig. Doch am wichtigsten, findet er, ist der Wille, etwas Besonderes zu machen: „Als ob du etwas für deine Freunde machst.“ Denn für die tut man alles – für Geld dagegen nicht.

## Der Wurstgott

Metzgermeister **Marcus Bauermann**, 45, stammt aus Leipzig und gilt heute als der Kultmetzger von Rügen. Er begeistert mit seinen feinen Fleischwaren nicht nur die Gourmets auf der Insel und in ganz Deutschland, sondern auch Feinschmecker weltweit. Von seiner **Rügener Landschlachterei** ([www.ruegenfleisch.de](http://www.ruegenfleisch.de)) liefert er fast überall hin.

Bauermanns Karriere begann im Erzgebirge. Klempner will er erst werden – wie der Vater. Aber Onkel Fritz, Spross einer alten Metzgersfamilie, macht klar: Der Junge kommt zu mir. Ein harter Lehrmeister. Der von „Blamage“ spricht, als Bauermann bei der Gesellenprüfung 97 von 100 Punkten kassiert. Seine Reaktion: „Schnauze voll, mach ich nie wieder!“

Es kommt anders. Er macht den Meisterbrief in Leipzig, zehn Jahre Außendienst für Fleisch, Gewürze. Ende der 90er heuert er in einem Betrieb auf Rügen an. Der Inhaber erkennt sein Talent. Fordert ihn. Will, dass er mehr macht als gute Leberwurst. Wie einst Onkel Fritz. „Das waren noch mal drei Jahre Lehre“, erinnert sich Bauermann. Er hat den Laden aufgebaut, heute ist er seiner.

Wer die „Landschlachterei“ auf der Ostseeinsel betritt, verfällt gern einem zweiten Mythos: dass der Wurstkünstler Tag für Tag im Lädchen steht und abends brav zu Hause den Rasen sprengt. Falsch. Er hat es probiert, mit der Frau ein Haus gemietet. Und festgestellt: Wir sind nie da.

So kaufte der Getriebene ein riesiges Wohnmobil. Und tritt damit auf Gourmetmessen auf, präsentiert seine Kunst. Seine Frau, seine Ausrüstung und ein 100-Flaschen-Weinlager reisen mit. Während sein bestes Jungtalent den Betrieb führt.

Unterwegs hat der barocke Sachse Zeit zu philosophieren: Dass gute Wurst weder Brot noch Butter braucht. Dass ihr Knoten ein Kunstwerk sein muss. Und ein Lehrling Zeit kosten darf – damit er eines Tages die Fackel der Metzgerskunst weiterträgt.



Der schreibende Metzger: „Lust auf Wurst“ (Mosaik, 19,95 Euro)