

# HOIST 680 Kg

Up to

# 7.5 METERS!



- Moves vertically and horizontally
- Two models: 4.6 m and 7.5 m
- Two winches for load line and mast elevation
- Two speed load line winch
- Mast and base detach for ease of transportation
- Ideal for steel beams and pipe



# SUMNER®

Nova House  
Audley Avenue Enterprise Park  
Newport, Shropshire  
TF10 7DW UK  
www.sumner.com  
voice: (44) 01952 815730  
fax: (44) 01952 585671  
e-mail: trichards@sumner.com

NEU

# MANLIFT TOUCAN Duo

## Viel mehr als eine Hubarbeitsbühne

Kommissionierung mit  
höhenverstellbarer  
Ablage



Instandhaltung  
Dekoration  
Reinigung

## Die Hubarbeitsbühne mit Allround-Talent

Delta Manlift SAS  
Manitowoc Crane Group  
ZI de Fauillet - 47400 TONNEINS - France

Mr Ansprechpartner in Deutschland:  
Philippe Wamet  
Telefon: +49 (0) 2173/6909-77  
Fax: +49 (0) 2173/8909-67  
www.manlift.de

Manitowoc  
Crane Group





If you are not a local you might be surprised at the range of Bavarian specialties many of them unique to the region one of the most famous is **Weißwurst**, a boiled white sausage made from Veal, wine and fresh parsley and served with sweet mustard and bread. Weißwurst aficionados have their own rules of when and how to eat it, it is often eaten for breakfast but certainly not in the evening as it usually only stays fresh for a few hours! When it comes to how to eat it, some say it should not be cut but should be sucked out of its skin after biting the end off! the mind boggles! Some restaurants make it their main specialty so do try it before you leave.

Another popular dish is **Leberkäse**, literally liver cheese, which has nothing to do with liver sausage or cheese but is a type of sausage meat eaten warm often with egg.

### Pig's knuckles (not booms)

**Schweinshaxe**, or pig's knuckle is another speciality of the area, served either boiled or grilled. In our opinion the only way to eat it is grilled slowly so that the skin is dark golden brown and crunchy!

Our favourite place to eat Schweinshaxe is the Haxnbauer, (see our restaurant guide on page 61) where the knuckles are slowly grilled over beech wood in the open restaurant, so you can even select the one you like.

### Hearty soups with rhythmic names

Also look out for **Leberknödelsuppe**, a large dumpling of chopped liver, breadcrumbs and egg served in a clear soup. Kartoffelsalat is a local potato salad served with many dishes and of course with the local beer and Wurstsalat, sliced Regensburgerwurst sausage with onions and dressing. This is all "stick-to- the- ribs" hearty food.



anders und anscheinend in jeder Brauerei noch mal unterschiedlich. Was die deutschen Politiker können, das können Sie auch! Starkbier trinken! Also los gehts zum **PAULANER** am Nockherberg! Und schauen Sie, dass Sie noch ein Maß erwischen. Es könnte nämlich sein, dass der FC-Bayern schon vor Ihnen da war!

Den **HAXNBAUER** sollten Vegetarier besser meiden. Hier dreht sich alles um die hohe Kunst des Fleisch-Grillens. Der Gast kann dem Koch zuschauen „wie durch seine Haxen“ bereits sind. Auch quält der **LÖWENBRÄUKELLER** Fleisch-Verächter. Stolz verkündet der Wirt, dass er täglich einen ganzen Ochsen aufspießt und über dem Feuer grillt!

Sehr urig geht es in der **HUNDSKUGEL** zu. Bayern – wie es speist und trinkt – lässt sich auch im **AUGUSTINER RESTAURANT** erleben. Die bayrischen Köche sind besonders für ihren Schweinebraten mit Semmelknödeln bekannt. In den **AUGUSTINER BRÄUSTUBEN** kann der Messebesucher abends bayrische Gemütlichkeit erleben und seinen Durst löschen.

Vielleicht haben wir Glück und es ist Biergartenwetter. Dann empfiehlt der Küchenchef Wurstsalat oder Leberkäse, Brezen und Obatzter. Letztere Spezialität ist eine gut gewürzte Mischung aus Frischkäse mit Camembert. Und dazu Radi, Rettich, nicht zu verwechseln mit "Radieserln". Besonders schöne Biergärten: der **CHINESISCHE TURM** im Englischen Garten oder im Herzen Münchens: der **BIERGARTEN AM VIKTUALIENMARKT**.



PAULANER AM NOCKHERBERG

### Starkbier, Schweinshaxen und ganze Ochsen!

### Streifzüge durch die bayrische Küche

Bei dem Gedanken an die bauma lief schon zuhause so manchem das Wasser im Mund zusammen. Wer denkt bei München nicht gleich an Weißwurst zum Frühstück, ein kühles Maß Bier im Englischen Garten oder abends eine Schweinshaxe mit Sauerkraut?

Wenn Sie Glück haben, erwischen Sie sogar noch einen Tag der «fünften Jahreszeit». So nennt der Bayer die 17-tägige und 7, 8-prozentige-Starkbier-Zeit. Das bayrische Kalenderjahr tickt



LÖWENBRÄUKELLER