

FH

FLEISCHER-HANDWERK

Das Fachmagazin für die Produktion und den Verkauf
von handwerklich erzeugten Fleisch- und Wurstwaren

MARKTFORSCHUNG

Gütesiegel im Test

PRODUKTION

Qualität in Dosen

POWERFRAU

Karmen Walcher



ECHT WILD!

NEU



IM HANDEL ERHÄLTlich.
JETZT BESTELLEN!

Die Textilhülle für Rohwurst.

GERNE NEHMEN WIR IHRE BESTELLUNG ENTGEGEN. **KONTAKTIEREN SIE UNS.**

☎ T +49 (0)611 962-6739

📠 F +49 (0)611 962-9374

✉ bestellung@kalle.de

oskutex.com

OSKUt[®]tex
KALLE GROUP

ÜBER METZGERFAMILIEN



Marco Theimer
Chefredakteur

Was macht erfolgreiche Metzgerfamilien aus? Zusammenhalt im Alltag, ein gemeinsames Herangehen von Herausforderungen und das Meistern von Krisen. Junge und Erfahrene tauschen sich aus, so mancher steinige Weg wird beschritten und nach einer Lösung sehen Alltag und Zukunft wieder besser aus. Drei solche Familien aus Bayern, Thüringen und Niederösterreich begeben Ihnen, liebe Leser und Leserinnen, in dieser Ausgabe. Über Jahrzehnte hinweg setzten sie sich durch konsequentes, überlegtes Handeln und ihre Überzeugungen hinsichtlich Qualität bei ihren Kunden durch. Betriebe wurden den Anforderungen der Zeit angepasst, Investitionen in Produktion und Laden gestemmt und das Angebot den Kundenwünschen immer wieder angepasst. Solche Betriebe sind auch künftig eine feste Größe – sofern die Nachfolge geregelt ist.

Auch junge Nachwuchskräfte, die sich auf eigene Initiative dafür einsetzen und in ihrer Freizeit engagieren, dass sich wieder mehr junge Leute für eine Ausbildung im Fleischerhandwerk interessieren, gehören zur Metzgerfamilie dieses Landes. Diese wird vor allem bei Preisverleihungen und Verbandstagen immer wieder heraufbeschworen. Doch ist sie wirklich Realität oder nur ein frommer Wunsch? Dazu passen vermeintliche Einmischungen von höchster Stelle bei der World Butchers Challenge (WBC) 2018 in Irland gegen das deutsche Team einfach nicht; oder ein aufgebracht Geschäftsführer, der sich über provokante Slogans echaufferte, sowie andere Äußerungen von kleinbürgerlichen Bedenkenträgern. Ich finde den Spruch „Bist Du gestört und geil? Dann werde Metzger“ auch nicht prickelnd, aber nur wer

immer nur einseitig denkt, wird ihn auch missverstehen. Der Kopf ist rund, damit die Gedanken kreisen, heißt es so schön. Machtspielchen mit ihrer jungen Basis haben berufsständische Vertretungen doch eigentlich nicht nötig.

Unser aller Ziel sollte es sein, dass es auch künftig ein geschmackvolles Angebot regional-typischer Spezialitäten gibt und weniger funktionsangepasste Massenware aus dem Supermarkt. Das geht nur, wenn man an einem Strang zieht. Ich für meinen Teil unterstütze weiterhin alle Projekte und Initiativen junger und engagierter Leute aus der Metzgerfamilie, die etwas für unser Handwerk bewegen wollen – egal ob Kalender-Girls und -Boys mit oder ohne Tattoos, „Fleischwölfe“ oder Fleischsommeliers oder die gerade sehr aktive Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks.

Foto: Paul Bojba

Für die besten Feste!

Unentbehrlich für alle, die gerne Gäste verwöhnen wollen.



- Mehr als 300 Seiten mit Rezepten, Tipps, Ideen und Vorschlägen für Catering und Partyservice
- 270 Rezepte von einfach und schnell bis exotisch und ausgefallen
- Komplett in einem hochwertigen Ordner mit herausnehmbaren Innenseiten

138 €



- Über 600 Seiten Ideen, Anregungen und Vorschläge für außergewöhnliche Tischinszenierungen
- 16 Themen-Ideen für exklusive Events mit spezifischen Dekorationsvorschlägen auf großen Panorama-Aufklappseiten
- Zu jedem Thema drei eigens entwickelte Fünf-Gang-Menü-Vorschläge, die untereinander kombiniert werden können – bis hin zu exklusiven Buffets

149 €

Einfach ausfüllen und per Post oder Fax an: (02103) 204 204

Bestellung: _____ Exemplar(e) des Buches „Kleine Köstlichkeiten“ à 138 €* _____ Exemplar(e) des Buches „Tisch-Events mit Genuss“ à 149 €*

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Fachbuchversand
Max-Volmer-Straße 28
40724 Hilden

Tel. (02103) 20 40 · Fax (02103) 204 204
info@blmedien.de · www.blmedien.de

oder Sie besuchen einfach unseren Internet-Shop:



Name, Vorname

Firma

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Datum/Firmenstempel und Unterschrift

FH 4/18

* inkl. MwSt., inkl. Versand. Der Preis versteht sich bei Auslandsbestellungen unverzollt und unbesteuerter. Übersee zzgl. Versandkosten. Preisänderungen vorbehalten.



22

BRANCHENBLICK

Über Metzgerfamilien 3
 Aktuelles aus der Branche 5
 NRW: Ehrenpreise für Fleischer 6
 Metzgerei Heimann:
 Metzger-Know-how live 10

NACHWUCHS

Botschafter des Handwerks 9

BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE

Kräuter-ABC 11

SERIE: MEIN BERUF

Vom Metzger zum Rockstar – Teil 6:
 Karmen Walcher 14

TAKE AWAY

Wenn's schnell gehen muss 16

AUS DER PRAXIS

Fleischerei Heyer:
 Regional statt global 21

MARKTFORSCHUNG

Lebensmittel-Siegel im Test 30

PRODUKTION

In Dosen 34
 Rückverfolgung 44

HYGIENE

Risiko Schimmelpilze 39

DATENSCHUTZ

Fit für die DSGVO? 42

RUBRIKEN

Oktoberfest in der Metzgerei 32
 Neu auf dem Markt 46
 Gesucht & gefunden 50
 Impressum 52

*Titelbild:
 Fachlehrerin, Fleisch-Sommelière, Vollblut-
 mütter und die einzige Frau im Team
 „The Butcher Wolf Pack“ – Karmen Walcher
 ist ein echtes Multitalent.
 Foto: The Butcher Wolfpack/C.Schranner*



44



9



11



16



10

FLEISCHER MIT ERFOLG

St. Georgen am Ybbsfelde/A:
 „Ois Wurstcht!“
Erwin Keusch 22

Jesenwang:
 Die Huber-Buam
Bernhard Huber x 3 24

Eurasburg:
 Partner für Bio-Genuss
Florian Holzmayr 26

Kieselbach:
 Heimweh nach Wurst
Alexander Lütcke 28

*Dieser Auflage liegt eine Beilage von KWS
 Küttler, Neuental, sowie das Verlags-Supple-
 ment „Snacktime“ bei. Einem Teil der Auflage
 liegt eine Beilage von Berwing Hygienebau,
 Dingolfing, bei. Wir bitten um Beachtung.*

Städtische Berufsschule 3, Nürnberg In neuen Räumen

Die Nürnberger Metzger- und Fleischerei-Fachverkaufs-Azubis lernen nun in einem top-modernen Umfeld. Mit einer Investition von 3,5 Mio. € wertete die Stadt die Berufsschule 3 zum Kompetenzzentrum Ernährung auf, das die Berufe aus Metzger-, Bäcker-, Konditorenhandwerk, Gastronomie und Hotellerie unter einem Dach in ehemaligen Messegebäuden vereint. Nun gibt es getrennte Praxisbereiche – hier Kutter, Wolf & Co., dort Küche, Theke und Präsentationsflächen. Ihre Fähigkeiten in der Vorbereitung von Häppchen oder dem Dekorieren von Obst und Gemüse zeigten die Fachverkaufs-Azubis bei der Einweihung live. Zu Gast war auch Stefan Wolf, stv. Obermeister der Fleischerinnung Mittelfranken Mitte. Derzeit gibt es im ersten Lehrjahr 19 Azubis im Fleischerei-Fachverkauf, 17 im zweiten sowie acht im dritten. Im Fleischerberuf sind es acht Auszubildende im ersten, zehn im zweiten und zwölf im dritten Lehrjahr. www.b3-nbg.de



Schon bei Facebook geklickt?



auch auf
FACEBOOK!



Weber Maschinenbau Bauprojekt gestartet

Mit einem symbolischen Spatenstich begannen die Bauarbeiten für das neue Werk von Weber Maschinenbau in Werther. Das Unternehmen investiert in der Rodderheide siebenstellig in den Bau eines Bürogebäudes sowie einer Werkshalle (Gesamtfläche: etwa 6.000 m²). Künftig werden hier unter anderem Komponenten sowie Format- und Schneidwerkzeuge für Tiefziehverpackungsmaschinen hergestellt. Bauabschluss sowie der Einzug von rund 50 Mitarbeitern sind für Mitte 2019 geplant. Für das Unternehmen ist der Bau ein klares Bekenntnis zum Standort Werther und seinen Mitarbeitern. www.weberweb.com



Fleischergehilfen-Verein Fürth Saukopf geehrt

Zum 8. Mal lud der Fleischergehilfen-Verein Fürth zum „Saukopf-Essen“ ein und begrüßte gut 100 Fans der herzhaften Metzgerspezialität. Auf der „Ranch“ des Vorsitzenden Günter Wuttke in Kreden bei Wilhermsdorf kochten 42 halbe Schweinsköpfe drei Stunden lang neben je fünf großen Stücken Bauchfleisch und Rippen sowie je 15 Zungen, Nieren und Herzen in drei holzbeheizten Kesseln. Die Schweine waren im Metzgerschlachthof Fürth-Burgfarnbach geschlachtet worden.

Mehrere Kollegen und der Schlacht- und Zerlegebetrieb Röwe

hatten sie den Gehilfen gestiftet. Deren Vorstands-Beisitzer Werner Popp legte die benötigten Teile in seiner Metzgerei in Salzlake ein. Mit 30 kg Sauerkraut und Bauernbrot als Beilagen sowie Pfeffer, Salz und Meerrettich als Würzung kamen die Kesselfleisch-Variationen auf den Tisch. Wer wollte, durfte eine Portion frisch angesetzte Schweinskopfsülze, zu der alle Reste des Kesselfleischs verarbeitet wurden, mit nach Hause nehmen.



Metzgerei Deininger, Markt Einersheim Bratwurstkönig 2018

Der neue fränkische Bratwurstkönig kommt aus Unterfranken. Stephan Jamm, Inhaber der Metzgerei Deininger aus Markt Einersheim, wurde beim diesjährigen Pegnitzer Bratwurstgipfel zum neuen Amtsinhaber gekürt. Er holte sich den Gesamtsieg vor allem mit seiner kreativen Spezialität, einer Gyros-Bratwurst, hergestellt nach griechischer Art. In der Kategorie traditionelle Sorte belegte er ebenfalls den 1. Platz. Stephan Jamm war gegen eine Konkurrenz von 14 teilnehmenden Metzgern aus Ober-, Mittel- und Unterfranken angetreten. Michaela Kaniber, bayerische Staatsministerin für Landwirtschaft und Forsten und Schirmherrin der Veranstaltung, krönte den Sieger. In ihrer Laudatio forderte sie die Verbraucher dazu auf, hochwertige und gesunde Fleisch- und Wurstwaren von heimischen Metzgern zu bevorzugen. *D. Dietrich*

**Metzgerei Robert Müller, Flieden
Im Goldrausch**

Der hessische Ministerpräsident Volker Bouffier überreichte den Geschäftsführern der Fliedener Metzgerei Robert Müller, Heiko Klitsch und Peter Schmitt, die Urkunde der Qualitätsprüfung 2018 (14 x Gold, 1 x Silber). Alle eingereichten Produkte wurden ausgezeichnet.



„Wir wollen bei der Produktion unserer Spezialitäten alles richtig machen. Deshalb achten wir schon bei der Auswahl der Rohmaterialien auf beste Qualität“, betont Heiko Klitsch. Seit mehr als 30 Jahren erhalten alle gut bewerteten Produkte das Prädikat „Qualitätsprodukt aus Hessen“ sowie eine vom

hessischen Wirtschaftsminister signierte Urkunde. Zusätzlich vergab der Landesinnungsverband den „Hessen-Pokal“ für eine insgesamt hervorragende Produktqualität. www.fleischerverband-hessen.de/qualitaetspruefung, www.metzgerei-robert-mueller.de

**Franz-Oberthür-Schule, Würzburg
Mit Leichtigkeit zum Erfolg**

Mit Stolz und Witz präsentierten Schüler des 2. Ausbildungsjahres der Franz-Oberthür-Berufsschule Würzburg ihre prämierten Produkte. Mit Koch- und Brühwurst hatten sie an der diesjährigen DLG-Prämierung teilgenommen. Orientiert an den Lernfeldern „Herstellen von Koch- und Brühwurst“, produzierten sie eine Hausmacher Blutwurst und einen Fränkischen Presskopf in der Schweineblase. Beide Produkte wurden nach der Herstellung kalt geräuchert und erhielten so eine rustikale Optik und ihr unverkennbares Aroma. Schon beim Probenversand stieg die Spannung. Nun war Geduld gefragt. Bis zur Bekanntgabe der Ergebnisse vergingen mehrere Wochen. Doch dann erreichte die Berufsschule ein Kuvert mit den Bewertungen der Produkte. Das Ergebnis: Silber für die Blutwurst und Gold für den Presskopf. www.franz-oberthuer-schule.de



MARKENSCHAUFENSTER

Händedesinfektionsgerät
Mano Control Typ 23745
und
Sohlenreinigungsanlage
23874 mit 1000mm Bürsten
zu verkaufen.
Kontakt: info@ebe-agrar.de



**Düker-Rex
Produktion wird ausgebaut**

Beim fränkischen Hersteller für Fleischereimaschinen Düker-Rex in Laufach stehen die Zeichen auf Wachstum. Dort entsteht bis Ende 2018 ein 500 m² großer Anbau einer Produktionshalle zur Endmontage von Kuttern. „Dank des Neubaus werden wir noch individueller und effizienter herstellen, flexibler planen und unseren Kunden kürzere Lieferfristen bieten können“, so Mitgeschäftsführer Alexander Hock. Die Investition für Gebäude und Betriebsausstattung beträgt rund 450.000 €.

Die zusätzliche Fläche bietet Raum für mehr Arbeitsplätze. Das bislang 20 Personen starke Team soll in Montage und Vertrieb weiter wachsen. Das Unternehmen ist auf individuelle Lösungen für Handwerksbetriebe und mittelgroße Fleischereibetriebe fokussiert. Die Angebotspalette umfasst Kutter und Füller in diversen Größen, z. B. die Handwerkskutter der Größen 50, 70 und 130 l und die Vakuümfüller RVF 200, RVF 327 und RVF 420 bis 460 S. www.dueker-rex.de

Fleisch Mastern® statt Klopfen!

D-84335 Mitterskirchen
Telefon +49 (0) 8725 9674-30
info@schnitzelmaster.de
www.schnitzelmaster.de

STILLER
VERSCHLIESS-TECHNIK

Telefon 07268 392

- Dosenverschließmaschinen (halb- und vollautomatisch)
- für Handwerk und Mittelstand

WWW.STILLERGBMH.DE

KRAMER
IDEEN BEWEGEN

www.kramer-freiburg.com

**Deutscher Fleischer-Verband
Vending-Workshop**

Verkaufsautomaten als Möglichkeit für mehr Umsatz standen im Fokus eines DFV-Workshops und des Bundesverbandes der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft bei Stüwer in Heroldstatt. Daran nahmen 55 Interessierte aus dem süddeutschen Fleischerhandwerk sowie rund 20 Vertreter der Vending-Branche teil. Viele Fleischereien nutzen Verkaufsautomaten oder eine automatisierte Abholstation bereits. Sie können diese aber auch in Kantinen, Krankenhäusern oder an anderen lukrativen Standorten betreiben, die regionalen Waren schätzen. Zwei Fleischereien, die einen Regiomat nutzen, berichteten über ihre Erfahrungen. Automaten können auch als kleine Filiale fungieren. Diskutiert wurden außerdem rechtliche Anforderungen bei der Kennzeichnung, bauliche Voraussetzungen, Kalkulation und ideale Produkte – abhängig von der Jahreszeit. Ferner ging es um gekühlte Schließfächer, die auf Bestellung gefüllt und nach Ladenschluss von den Kunden via Codes zu öffnen sind. www.fleischerhandwerk.de



Fotos: Fleischerverband Hessen, Tino Müller, Düker-Rex Fleischereimaschinen, Deutscher Fleischer-Verband

MULNV NRW**Ehrenpreise für NRW-Fleischer**

Im Düsseldorfer Maxhaus zeichnete NRW-Ministerin Ursula Heinen-Esser 76 Betriebe des Lebensmittelhandwerks aus, darunter auch 20 Fleischer. Mit der Auszeichnung „Meister.Werk.NRW 2018“ würdigt die nordrhein-westfälische Landesregierung seit 2013 herausragende Fleischer- und Bäckerhandwerksbetriebe mit Ehrenpreisen. Die so geehrten Betriebe stellen hochwertige handwerkliche Produkte her und beachten dabei grundsätzliche Prinzipien, etwa den Einsatz von Fachkräften, eine angemessene Bezahlung, die sorgfältige Auswahl von Rohstoffen sowie die Verankerung in der jeweiligen Region. Jedes Handwerk folgt dabei speziellen Prinzipien: Bei den Fleischereien ist das etwa die eigene Herstellung frischer Wurstwaren aus bestem Fleisch.

Ein weiteres wichtiges Kriterium für die Auszeichnung ist, dass die Handwerksbetriebe traditionelle Rezepturen pflegen, ohne sich vor neuen Produkten und Herstellungsweisen zu verschließen. Die Kriterien wurden in Zusammenarbeit mit dem Fleischerverband aus Nordrhein-Westfalen erarbeitet. Daher war auch der Landesinnungsmeister der Fleischer, Adalbert Wolf, bei der Preisübergabe anwesend. www.umwelt.nrw.de

Fotos: MULNV NRW/Yavuz Arslan

**Die Preisträger 2018**

- Büssing GmbH, Neuss
- Fleischerei & Partyservice Breuer, Übach-Palenberg
- Fleischerei Geerkens (Bild o.), Aachen
- Fleischerei Kleinjung, Engelskirchen
- Fleischerei M. Schönnenbeck, Duisburg
- Fleischerei Puschmann, Horstmar
- Fleischerei und Partyservice Wiegand, Frechen
- Fleischerei Uwe Klare, Borgentreich-Bühne
- Fleischerei Ziegler, Essen
- Fleischerfachgeschäft-Partyservice Caniels, Dinslaken
- Henneche Fleisch und Wurstwaren, Siegen
- Merte Metzgerei und Partyservice, Schmallenberg
- Metzgerei Klaus Gerlach, Kempen
- Metzgerei Kregel, Sundern
- Metzgerei Tecklenborg (Bild u.), Emsdetten
- Schlachthaus Siebengebirge Werner, Bad Honnef
- Timm Fleisch- und Wurstmanufaktur, Oberhausen

Zwei in einem

Vertikalschneidemaschine VS12 W

**In einem Schritt Schneiden und Wiegen**

Die integrierte Kontrollwaage macht es möglich: In nur einem Arbeitsgang schneiden und wiegen Sie das Schneidgut. Dabei senkt Emotion® mit jedem Schnitt Ihre Energiekosten. Effizienz, die Sie auch beim Reinigen erleben: minimaler Zeitaufwand für maximale Hygiene durch Ceraclean®.

www.bizerba.com

● **Ceraclean®** Der Anti-Haft-Effekt der Oberflächenveredelung Ceraclean® halbiert die Reinigungszeit. Perfekt gegen mechanische und chemische Belastungen gerüstet, werden so alle wichtigen Hygiene-Anforderungen erfüllt.

● **Emotion®** Die Effizienz der VS12 W zeigt sich auch im Energieverbrauch: Die intelligente Motorsteuerung Emotion passt die Leistung des extrem leisen Motors dem Schneidgut-Widerstand an. Ideal auch im Leerlaufbetrieb.



**1. Bayerische Fleischerschule Landshut
Auf Meisterkurs**

17 Fleischer und eine Fleischerin absolvierten den 436. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut erfolgreich. Nach elf Wochen „Trainingslager“ mit Fachpraxis/-theorie, Betriebswirtschaft, Recht und Arbeitspädagogik standen die Prüfungen auf dem „Spielplan“. Die absolvierte der mit Fleischprofis aus Deutschland, Österreich und Italien besetzte Kurs mit Bravour. „Ihr seid jetzt Meister – das kann Euch keiner mehr nehmen“, gratulierte Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl. Bei einer Feier vor gut 200 Gästen in den Bernlochner Stadtsälen herrschte nach bestandem Meisterabschluss Freude pur. Der Weg zum Meister ist mit über 500 Unterrichtsstunden kein leichter, Fächer wie Buchführung, Lebensmittelrecht, Steuer etc. sind hohe Hürden. Allen Mühen zum Trotz lockte die Aussicht auf den Meisterbrief Handwerker aus Bayern, Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen, Sachsen, Österreich und Südtirol an die Isar. Mit Julia Merzinger (20) aus St. Georgen im Salzburger Land war auch eine Dame darunter. Den weitesten Anreiseweg hatte mit 630 km Eduard Schugaylow (26) aus Bückeberg, den kürzesten mit 20 km Maximilian Reitmeyer (24) aus Langenpreising. Letzterer denkt über eine Weiterbildung zum Lebensmittelkontrolleur nach; zudem reizt ihn der Kurs zum Fleischsommelier an der 1. BFS.

Die Kultur des Metzgerhandwerks zu sichern und der Branche mit ihren guten Karrierechancen treu zu bleiben, legte Barbara Zinkl den Jungmeistern ans Herz. Wichtig sei auch die Kontaktpflege untereinander. Kurse dafür bietet die 1928 gegründete Fleischerschule regelmäßig an. Das 90. Jubiläumsjahr war Thema für das Prüfungsprojekt des 436. Meisterkurses – eine tolle Inspiration für dem modernen „Campus der Fleischwirtschaft“, wofür Barbara Zinkl den Schülern dankte. www.fleischerschule-landshut.de

**Metzger-Innung Rhön-Grabfeld
9. Rhöner Wurstmarkt**

Am 13./14. Oktober 2018 findet in Ostheim v. d. Rhön die Openair-Feinschmeckermesse Rhöner Wurstmarkt statt. Als Mitveranstalter lädt auch die Metzger-Innung Rhön-Grabfeld um Obermeister Anton Koob Genießer



dazu ein. 29 Metzger präsentieren in der malerischen Marktstraße des „Genussorts Bayern“ an Info- und Verkaufsständen allerlei zum Entdecken, Schmecken und Genießen. Zudem gibt es an den 54 Ständen Kulinarisches von Bäckern, Direktvermarktern, Brauern, Brennern und Winzern. In einer gläsernen Wurstküche im Rathaus können die Gäste traditionsreiches Handwerk live erleben. Mehrmals am Tag zeigen dort Metzgermeister und Fleischereifachverkäufer/-innen ihre Liebe zum Beruf. Erstmals gibt es Grill-Shows des Fleisch-Sommeliers Andreas Ortlepp. Wie unterschiedlich der Geschmack einer Wurst von Metzger zu Metzger sein kann, soll der Wettbewerb um die beste Rhöner Leberwurst zeigen. www.rhoener-wurstmarkt.de



DLG

Bundesehrenpreise 2018

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zeichnete im Meistersaal in Berlin die besten Unternehmen der Fleischbranche mit dem Bundesehrenpreis aus, darunter auch einige Betriebe aus dem Fleischerhandwerk. Dr. Katharina Böttcher, Ministerialdirektorin bei der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, überreichte gemeinsam mit Dr. Diedrich Harms, Vizepräsident der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), die höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft. Die Preisträger erzielten zuvor bei den Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmittel die besten Gesamtergebnisse in vergleichbaren Betriebsgrößen. www.dlg.org

Preisträger 2018 – Fleischwaren (Betriebe Fleischerhandwerk)

Gruppe 1: 1-29 Vollarbeitskräfte

- Metzgerei Manfred Obermaier, Pliening: 37 x Gold
- Metzgerei Heindl, Untergriesbach: 22 x Gold
- Metzgerei Giray, Lindenberg/Allgäu: 13 x Gold
- Metzgerei Ludwig Haller, Murnau: 4 x Bronze
- Daum + Eickhorn Fleischwaren, Wermelskirchen: 1 x Bronze

Gruppe 2: 30-99 Vollarbeitskräfte

- Privatfleischerei Arnold, Kraupa: 23 x Gold

NEU

fleisch
net.de

Wochentags
aktuelle
Entwicklungen für
die Fleisch- und
Lebensmittel-
wirtschaft.

Schauen Sie selbst mal rein!
www.fleischnet.de

www.fleischerberuf.de

Youtube Clip für Nachwuchs

BOTSCHAFTER DES HANDWERKS

Ihren ersten großen Auftritt hatte die offizielle Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks in den Räumen der FLEIGA, die 2018 ihr 100-jähriges Bestehen feiert.

In Schwäbisch Gmünd zeigte sie ihr Können und informierte das interessierte Publikum über fleischliche Genüsse. Auf dem Programm standen das Zerlegen eines Rinderroastbeefs mit aktuellen Cuts sowie das richtige Grillen. Welchen Einfluss Gewürze, Hitze, Zeit und der fachmännische Zuschnitt auf das Genusserlebnis haben, erklärte Fleischermeister Christian Schneider. Ein weiterer Programmpunkt galt der Zubereitung eigener Grillspezialitäten. Wie man Gäste mit einem attraktiven Brunch verwöhnen kann, demonstrierten die Nachwuchskräfte ebenfalls. Leckere Spieße, kreatives Fingerfood und allerlei kleine Köstlichkeiten bereiteten sie auf der Bühne zu und boten sie den Zuschauern zur Verkostung an.

„Da sehen Sie mal, dass unsere Berufe alles andere als blutig sind“, so Trainer Christian Schneider und fügte an: „Das Schlachten gehört zwar dazu, wir wollen ja optimale Fleischqualität, aber unser Handwerk kann viel mehr und ist ganz anders als Sie denken.“ Auch wie aus einem Schinken Köstlichkeiten für Grill, Ofen und Pfanne werden, erfuhren die Verbraucher von den jungen Profs. Ebenso



Melissa Barget, Anna Maria Büchele und Johannes Bächtle zeigten kreatives Fingerfood. Letzterer war auch bei der Zerlegung im Einsatz. Es moderierten Manuel Kirchhoff und Christian Schneider.



was handwerklich hergestellte Wurst von Industrieprodukten unterscheidet. Die offiziellen Botschafterinnen und Botschafter des Fleischerhandwerks zeigten die Kompetenz und die Vielfalt der Berufe in der Branche in ihrer Bandbreite. Wolfgang Herbst, Landeslehrlingswart Baden-Württembergs, lobte die jungen Spezialisten und hob hervor: „Es ist schmeichelhaft, dass die vom Berufsausschuss formierte Idee, aus den Besten ihres Jahrgangs eine Nationalmannschaft zu formieren, so viele Nachahmer findet: Nur was gut ist, wird kopiert.“



Insgesamt kamen alle diese Initiativen dem Gesamthandwerk zu Gute, erhalte es doch auf breiter Ebene mehr Aufmerksamkeit als vor der Gründung der Nationalmannschaft. P. Götz

Fotos: P. Götz



Kühlfahrzeuge

Direkt vom Hersteller
Kühlaufbauten & Kühlanhänger

KRESS ❄️

KRESS Fahrzeugbau GmbH
Daimlerstr.7, D-74909 Meckesheim

Tel. 06226-9263-0
Fax 06226-9263-29

info@kress.eu
www.kress.eu



METZGER-KNOW-HOW LIVE

Nach drei Grillseminaren im Dezember 2017 setzen die Youngster der Metzgerei Heimann, Peter (22) und Lena Heimann (19), ihre Idee 2018 an neun weiteren Abenden fort.

Rund fünf Stunden lang stehen dabei kulinarische Genüsse und fundiertes Metzger-Know-how in der Filiale der Metzgerei in Glonn im Landkreis Ebersberg im Fokus. 14 Männer und drei Frauen fanden sich dazu an einem frühen Donnerstagabend Mitte Mai ein. Vier davon waren Gewinner einer Aktion, die Peter Heimann mit dem Hörfunksender Top FM initiiert hatte, um auf die Seminare aufmerksam zu machen. Beim vierten Seminar 2018 dabei war wie bei fast allen Veranstaltungen der Show- und Mietkoch Janik Rudolph, u. a. Mitarbeiter der Grillfabrik Carsten Höppner in Augsburg, der zum Motto „Burger & Steak“ eine stattliche Auswahl diverser Grills im Sinne der Weber Grill Academy in einem Pavillon vor der Tür aufgebaut hatte. Während er den Grillpart übernimmt und die Teilnehmer bei der Vorbereitung der

Menübestandteile unterstützt, sind Peter und Lena zuvorkommende Gastgeber und Ansprechpartner. Sechs Gänge stehen an diesem Abend auf dem Programm, inkl. begleitender Getränke, einem Whisky-Tasting mit Destillateur Kilian Jonscher von der Slyrs Destillerie sowie Fleischwissen in Sachen Dry-age von Peter Heimann, einem der ersten Augsburger Fleischsommeliers. Für seine Schwester als gelernte Hotelfachfrau, sind Service und Gastgeberqualitäten ohnehin ein Leichtes.

Als Gruß aus der Küche gibt es einen Hap-pen Pizza. Pro Person kostet das Seminar 140 €. Daher sind auch die einzelnen Gänge mit hochwertigen Zutaten gespickt: Teriyaki Lachs von der Zedernholzplanke mit Wakame, Cheese-Burger aus den metzgereieigenen Patties, St. Louis Ribs sous-vide-vorgegart als Fingerfood, drei Dry-age-Ribeye-Steaks und

zwei Dry-age-Clubsteaks vom Fleckvieh und Blaubeer Pancakes mit Ananas – alles vom Grill. Die Teilnehmer bereiten u. a. Fächerkartoffeln, Dunkelbiersauce, Pfannkuchenteig vor und schneiden Zwiebeln und Ananas. Die Atmosphäre ist locker, immer wieder ergänzt um praktische Grilltipps von Janik Rudolph. Langeweile kommt nicht auf, im Gegenteil, die fachlichen Informationen des Destillateurs und der Dry-age-Exkurs mit verschiedenen Reifestufen und Fleischqualitäten tun ihr Übriges dazu. So vergeht die Zeit wie im Flug. Nach weiteren Terminen im Mai und Juni zum Thema „American BBQ“ stehen die Seminare im September unter dem Motto „Herbstgrillen“. Ein „Braten- und Saucen-Kurs“ im Oktober rundet die Eventreihe ab und macht Lust auf Kulinarisches für die kalte Monate. *mth*
www.metzgerei-heimann.de



Frische Kräuter schmecken nicht nur hervorragend, sie machen auch optisch etwas her und sind darüber hinaus auch noch gesund. Hier eine kleine Auswahl.

KRÄUTER-ABC

Kräuter bringen Farbe und Aroma in das Essen. Ob pfeffrig-scharf, minzig-frisch oder zitronig-süß: oft sorgen sie – überlegt und bewusst eingesetzt – für kulinarische Geschmacksexplosionen. Für Liebhaber der gesunden Küche sind sie echte Heilsbringer. Sie sind randvoll gefüllt mit Vitaminen, Spurenelementen und ätherischen Ölen. Die Bundesvereinigung der Erzeugerverorganisationen Obst und Gemüse (BVEO) empfiehlt nachfolgend einige wichtige Sorten.



Borretsch

Auch als Gurkenkraut bekannt. Würzig-frisch im Geschmack, passt es zu Gurkensalat, Quark und Joghurtspeisen. Es ist ein essenzieller Baustein der Frankfurter Grünen Soße. Das Kraut lässt sich auch zu Füllungen von Ravioli verarbeiten. Tipp: Gekochte Gerichte erst zum Schluss würzen, um Aromaverluste zu verhindern.

Bohnenkraut

Der pfefferige Geschmack macht sich in Bohnengerichten und zu Hülsenfrüchten bestens. Aber auch zum Würzen von Salaten, Suppen, Saucen sowie Fisch- und Fleischspeisen wird das Kraut verwendet. Bei der Zubereitung werden ganze Zweige in den Topf gegeben, die ihr volles Aroma erst bei längeren Kochzeiten entfalten.

Kerbel

Die Blättchen und Stiele der Petersilienähnlichen Pflanze haben ein pikant-süßliches Aroma, das zum Würzen von Suppen, Salaten und Füllungen geeignet ist. Das Kraut passt auch gut zu Krebsen. In Schweden liebt man einen Kerbelschnaps auf der Basis von Wodka.

Koriander

Er ist eines der beliebtesten Gewürze in der asiatischen Küche. Kaum ein Gericht kommt dort ohne das erdige, dezent minzige- und zitronig-frische Aroma aus. Als Zutat für Currymischun-

gen passt er zu salzigen Gerichten, Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu Bohnen, Reis, Kürbis und Wurzelgemüse.

Liebstöckel

Sein Ruf als „Maggikraut“ geht auf seinen aromatisch-pikanten Geschmack mit einer leichten Sellerienote zurück. Mit den Blättern oder Samen lassen sich Reis, Hülsenfrüchte, Salate, Suppen oder Soßen würzen. Liebstöckel harmoniert mit Knoblauch und schmeckt als Liebstöckelbutter zu Kartoffeln, Tomaten- und Eierspeisen.

Melisse

Junge Blätter verleihen Joghurt und Milchprodukten ein zitroniges Aroma. Damit macht sich feinhackte Melisse wunderbar in Marmeladen und Süßspeisen. Aber auch in Bowlen, Salaten und Suppen ist sie ein Geschmackserlebnis. Melisse schmeckt auch als Tee: Dazu frische Zweige mit nicht mehr ganz heißem Wasser aufbrühen.

Pimpinelle

Das Kraut mit dem nussig-frischen Aroma ist ideal für Kräutersaucen, Kräuteresig, Kräuterbutter, Quark sowie Salate geeignet und findet sich traditionell in Goethes Lieblingspeise, der Frankfurter Grünen Soße. Tipp: Das Küchenkraut ist sehr empfindlich. Daher nur sehr vorsichtig waschen und nicht mitkochen.

Salbei

Seine ätherischen Öle passen zu pikanten Gerichten mit Kalb, Schwein oder Lamm, wobei man bei der Dosierung aufpassen sollte. Das starke Eigenaroma erschlägt andere Geschmacksnuancen schnell. Da Salbei beim Kochen stark an Geschmack verliert, entsprechend mehr verwenden.

www.deutsches-obst-und-gemuese.de





Orgainvent

Verlässliche Herkunft

Seit 20 Jahren entwickelt, koordiniert und vergibt Orgainvent in Lizenz Systeme zur Herkunftskennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von Fleisch. Rund 12.000 Betriebe aus Fleischwirtschaft, Fleischerhandwerk, LEH und landwirtschaftlicher Direktvermarktung in fünf EU-Mitgliedsstaaten nutzen das Orgainvent-System. Fleisch soll aus der Region stammen und weitere Anforderungen erfüllen, z. B. zu Tierhaltung, Rasse oder Reifegrad. Das System bietet die Basis für eine funktionierende Informationskette durch alle von der Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zum Verkauf beteiligten Stufen. Zudem sichert es den Wahrheitsgehalt der bereitgestellten Informationen für Verbraucher ab. Nur wenn diese richtig und komplett an die nachfolgende Stufe in der Lebensmittelkette weitergegeben werden, ist eine korrekte Kennzeichnung möglich. Dabei ist für Fleisch gesetzlich exakt vorgeschrieben, welche Informationen zu Geburts-, Aufzucht-, Schlacht- und Zerlegeländern der Verbraucher für welche Fleischarten wo und wie erhält. Auch darüber hinausgehende, freiwillige Angaben (z. B. zu Regionen, Rassen oder Haltungssystem) müssen abgesichert sein. Wird für eine bestimmte Region geworben, ist zu beachten, dass diese geografisch genau abgegrenzt sein muss. Außerdem ist genau zu definieren, welche Prozessschritte dort stattgefunden haben (Geburt, Aufzucht, Schlachtung). Orgainvent unterstützt seine Teilnehmer in der täglichen Arbeit rund um Chargenbildung, Dokumentation, Etikettierung und Erstellung von Verbraucherinformationen. www.orgainvent.de, www.herkunft.org

Fotos: Orgainvent, Handtmann

Handtmann Jetzt im Norden

Zum 1. Juni 2018 übernahm die Handtmann Maschinenvertriebs GmbH & Co. KG im Zuge der Neustrukturierung der deutschen Vertriebs- und Serviceorganisation die Fachabteilung Fleischermaschinen der Heifo Rüterbories GmbH & Co. KG. Die Maßnahme erfolgte laut Handtmann in bestem gegenseitigem Einvernehmen und umfasst die Beschäftigten sowie Geschäftsbeziehungen mit Kunden der betreffenden Heifo-Abteilung. Das Unternehmen aus

Biberach/Riss betreibt so nun eine Niederlassung Nord in Osnabrück. Dort wird norddeutschen Kunden das gesamte Programm an Maschinen und Dienstleistungen angeboten. Seit 1961 sind beide Unternehmen Partner. Als Werksvertretung betreute Heifo Handtmann-Kunden aus Teilen Niedersachsens, Nordrhein-Westfalens, Sachsen-Anhalts und Hessens. www.handtmann.de



Mitten im Markt
Messe Stuttgart




Simon Karcher, Metzgerei Karcher, Neibsheim

Wir sind stolz auf unser Handwerk!

Auf zur SÜFFA!

Die SÜFFA bietet viele Filetstücke für das starke Fleischerhandwerk. Mit dem richtigen Riecher und viel Leidenschaft zur Branche legt sie hemmungslos die Trends von morgen frei. Sie ist die perfekte Plattform für Neuentwicklungen und Austausch.

20.-22.10.2018

Messe Stuttgart | www.sueffa.de

Die Fachmesse für die Fleischbranche



ENERGIEBÜNDEL & VORBILD:

KARMEN WALCHER

Fleischerei-Fachverkäuferin, Vollblutmama und Fachlehrerin in der Fleischerschule Augsburg.

Die schöne 33-Jährige fällt nicht nur durch ihr sympathisches Auftreten auf, sondern vor allem deshalb, weil sie aus dem branchenüblichen Rahmen fällt. Karmen Walcher stammt nicht – wie die meisten aus ihrer Berufssparte – aus einer Metzgerfamilie, sondern entschied sich mit 16 Jahren ganz bewusst für den Beruf der Fleischerei-Fachverkäuferin. Warum? „Na weil es einfach ein

unheimlich kreativer Beruf ist“, kommentiert sie selbstbewusst. „Mir war früh klar, dass ich handwerklich und gestalterisch tätig sein und dabei auch mit Menschen in Kontakt treten möchte. Und alles das lässt sich an vorderster Fleischtheckenfront super miteinander vereinen“, sagt sie. Von der Gestaltung der Warenpräsentation, über appetitliche Catering-Arrangements bis zur visuellen Veredelung – sie hat ein Händchen für Ästhetik mit Lebensmitteln. Dies bewies sie mitunter auch, indem sie nach ihrer Ausbildung 2003 als Bundessiegerin hervorging. Doch Karmen wäre wohl

nicht Karmen, wenn sie sich auf ihren Lorbeeren ausgeruht hätte. Stattdessen ließ sie sich erfolgreich zur Verkaufsleiterin weiterbilden, absolvierte 2017 den Lehrgang zur Fleischsommelière in Augsburg und mischte als einzige Frau das Metzger-WM-Team „The Butcher Wolfpack“ auf. Ihr kreativer Einfluss zog Kreise bis in die Augsburger Fleischerschule, wo sie seit 2015 dem Nachwuchs als vertrauensvolle Fachlehrerin zur Seite steht. „Ich möchte meinen Schülern die Angst und den Druck nehmen, der in den Prüfungssituationen entsteht. Außerdem ist es mir eine Herzensangelegenheit, zu zeigen, was eigentlich alles hinter diesem wunderbaren Beruf Fleischerei-Fachverkäufer/-in steckt. Und zwar, indem ich mein Wissen, meine Leidenschaft und meine Begeisterung dafür weitergebe“, erklärt sie. Ihr Enthusiasmus ist ansteckend. Dem etwas verstaubten Image ihrer Branche stellt sie sich aktiv entgegen: durch Know-how, Talent und die Bereitschaft, Veränderungen gegenüber stets offen zu sein. „Handeln statt Jammern“ lautet ihre Devise. Für viele ist sie deshalb eine echte Powerfrau des Metzgerhandwerks. Wir wünschen uns noch viel mehr solch mutiger Damen! Go Karmen! www.butcherwolfpack.de



DIE AUTOREN

Christian Böhm ist Geschäftsführer der auf die Metzgerbranche spezialisierten Agentur Böhm.media. Nadine Zwingel schafft dort mit starken Texten wertvolle Inhalte für die Kommunikation der Metzger mit ihren Kunden auf allen Kanälen. www.metzgerstars.de

Neue Seiten. Neue Zeiten!

fleisch
net.de

Unserer virtuellen Fachzeitschrift
und dem Newsletter für die
Fleisch und Lebensmittel
verarbeitende Industrie und das
Fleischerhandwerk haben wir ein
umfassendes Facelift verpasst!

Schauen Sie selbst mal rein!
www.fleischnet.de





WENN'S SCHNELL GEHEN MUSS

Die mobile, schnelle Lebensweise unserer Tage wirkt sich stark auf das Angebot im Fleischerfachgeschäft aus. Schneller Verzehr und unkomplizierte Zubereitung sind nur zwei Aspekte des To-go-Trends, die sich auch in Verpackungslösungen widerspiegeln.

Das Angebot für eilige Kunden und damit der Bedarf an entsprechenden Verpackungslösungen und -materialien in Fleischereien steigt. Speisen aus der Heißen Theke, mikrowellenfertige Gerichte,

Feinkostsalate, vakuumverpackte Fleischzubereitungen, Heißgetränke u.v.m. sind ein profitables Zusatzgeschäft und werden von immer mehr Kunden nachgefragt und erwartet. Der Anteil von Angeboten der Verpflegung

to-go über den Tag hinweg wächst. Nicht nur verzehrfertige Ready-to-eat-Fleischerzeugnisse oder Speisen mit mehreren Komponenten auch Burger oder Wraps erfreuen sich großer Beliebtheit. Von aus der Heißen Theke



Multivac



Miveg



Komet

Fotos: Papstar, Multivac, Miveg, Komet Maschinenfabrik

ausgegebenen Speisen sind in vielen Metzgereien über 70 % zum Mitnehmen. Handwerksbetriebe, die Catering und Lieferservice, egal ob zur Mittagszeit oder für Veranstaltungen und Feiern anbieten, müssen sich darauf verlassen können, dass Verpackungslösungen oder -materialien leicht zu handhaben sind und dass dafür gesorgt ist, dass die Speisen einen Transport unbeschadet und hygienegerecht überstehen. Kunden erwarten hier ein Höchstmaß an Funktionalität und Qualität. Auch ökologische oder nachhaltige Aspekte spielen eine Rolle, nicht nur bei Bechern für Kaffee & Co. Bei der Herstellung von SB-Waren lassen sich die Verpackungsbedingungen mithilfe professioneller Technik und damit auch die Haltbarkeit verlängern. So kann eine lohnende Menge im Voraus produziert werden.

VERSIEGELN & VERPACKEN

Verpackungstechnische Lösungen reichen vom Tischsiegelgerät über mittelgroße Maschinen bis zu kompakten Hochleistungsmaschinen. Je nach Einsatzgebiet ist es damit möglich, den Kunden hygienisch einwandfreie und ansprechende Produkte anzubieten und eine Basis dafür zu schaffen, dass sie zu Stammkunden werden. Nachfolgend werden ausgewählte Lösungen vorgestellt, die das tägliche Geschäft hinsichtlich Take-away und to-go erleichtern: Mit dem kompakten Schalensiegler RapidPac von *Komet* können Take-away- oder SB-Produkte direkt vor den Augen der Kunden am Ladentisch verpackt werden. Durch die Verpackung in Schalen mit Begasung/MAP haften einzelne Scheiben bei Scheibenware nicht aneinander und lassen sich nach dem Öffnen appetitlich servieren. Bei Stückware – wie Fleisch oder Käse – werden die Produkte nicht

mehr verformt, sehen appetitlich aus und können verkaufattraktiv im Laden präsentiert werden. Für das Gerät ist kein Druckluft- oder Starkstromanschluss nötig. Das Einlegen der Schalen in den Siegelrahmen erfolgt manuell. Die Siegelplatte ist temperaturgesteuert und teflonbeschichtet. Die Begasung/MAP ermöglicht eine lange Haltbarkeit der Produkte.

Ein Umstieg von Alu- auf PP-Menüschalen oder ein Neueinstieg gelingt mit den Menüschalen in Gelb, Grün und Rot aus dem Verpackungskonzept „Safer-Siegeln“ von *Miveg*. Dabei geht es um siegelfähige und daher auslaufsichere Verpackungen, die mit handlichen Siegelmaschinen mit transparenter Siegelfolie peelfähig verschlossen werden. „Aluschalen sind nicht auslaufsicher, verbiegen sich spätestens beim Öffnen des Deckels und bergen so für den Konsumenten immer ein hohes Ärger-Potenzial“, sagt *Miveg*-Geschäftsführer Lars Kracker. Durch eine individuelle Fachberatung werden das für einen Betrieb passende Gerät und die Schalen ermittelt. Die kompakten Geräte kann man auch mieten. Neben Einstiegermodellen gibt es Siegelmaschinen mit Gas und Vakuum sowie Vollautomaten mit Konturenschnitt. Die neueste Maschine BLJ050 schließt die Lücke zwischen dem Einstiegsgerät MT190 und der Profi-Küchen-Siegelmaschine MT290. Sie wird mit dem Safer-Siegeln-Sortiment inkl. wärmeisolierender Transportlösungen auf der Süffa 2018 (Halle 7, Stand 7A03) vorgestellt.

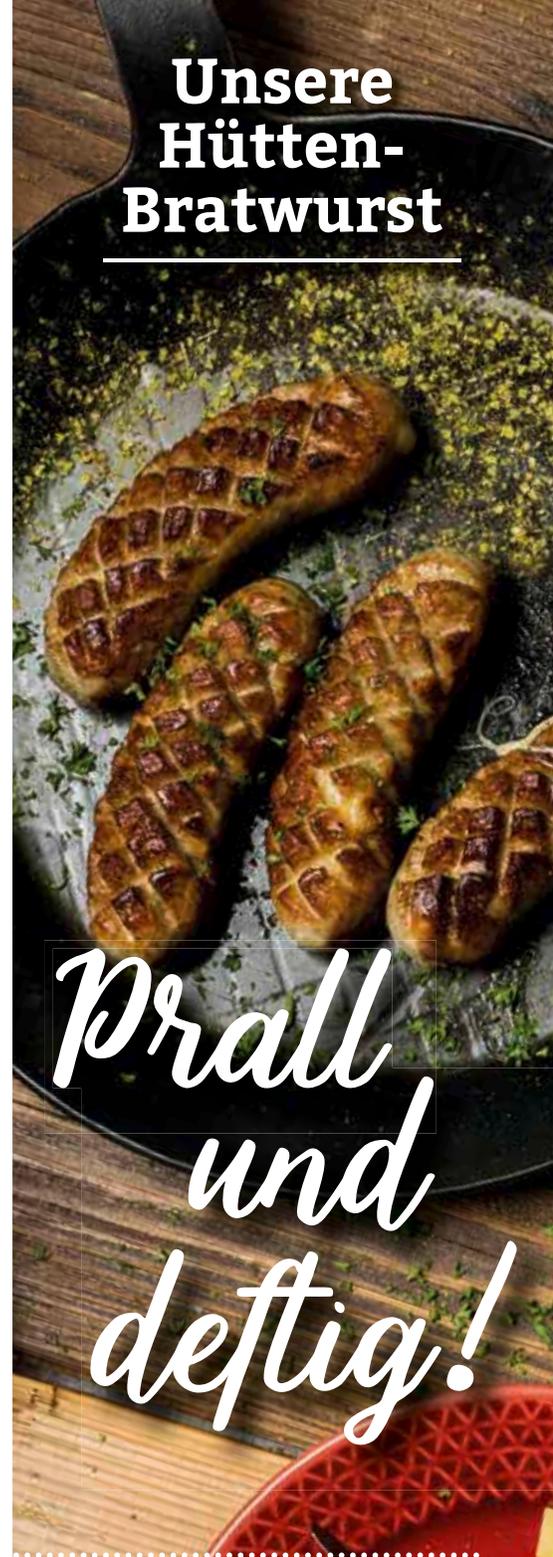
Der Traysealer G 700 von *Multivac* verpackt Snacks, Fertiggerichte, Speisen zum Mitnehmen und Frischeprodukte. Er stellt MAP-Trayverpackungen mit und ohne Atmosphärenaustausch her, auch für bröselige Produkte wie panierte Schnitzel, Pasteten oder Lebensmittel, die heiß abgefüllt werden. Ein Evakuieren



Webomatic

Fotos: Webomatic

Unsere Hütten-Bratwurst



Prall und deftig!

Mehr über Becks Bratwurst-Spezialitäten:
www.beck-gewuerze.de/service/download

 **Beck**
 Gewürze und Additive

Beck Gewürze und Additive GmbH
 Tel. +49 9153 9229-0
www.beck-gewuerze.de



egepack



Papstar



Zi Pac



Inde Plastik

entfällt. Die Maschine erzielt Raten von bis zu 15 Takten/Min. Bei der Verpackung ohne Atmosphären austausch sind bis zu 18 Takte/Min. möglich. Mit dem G 700 lassen sich neben Trays aus Kunststoff auch solche aus Aluminium oder Karton sowie mit unterschiedlichen Formgebungen und mehreren Kammern mit einer maximalen Trayhöhe von 110 mm verarbeiten. Die Maschine verfügt über ein präzises, schonendes Traytransportsystem.

Frische Waren und Gerichte selbst zuzubereiten und zu verpacken, ist eine lohnende Umsatzchance. „Die Verpackung dient dabei nicht nur zu Aufbewahrung und Transport, sie kann zudem als Werbeträger und Markenzeichen verwendet werden“, betont Nathalie Bonk, Marketingleiterin von Webomatic. Für kleinere

und mittlere Verpackungsmengen führt das Bochumer Unternehmen den halbautomatischen Traysealer TL 250. Oft genügen ein oder

zwei Schalenformate, um ausgedehnte Warenangebote und unterschiedlichste Produkte kostensparend professionell zu verpacken, z. B. Aufschnitt, Eintöpfe, Grillprodukte oder ganze Gerichte in PP- bzw. PE-Schalen oder umweltbewussten Schalentypen aus Kartonage oder Zellstoffen. Im Alltag wird der Traysealer in einer Ecke platziert und ist durch optional wählbare Rollen mobil.

PRAKTISCH & NACHHALTIG

Für Heißgetränke präsentiert die Einkaufskooperation egepack mit dem OneCup-Hartpapierbecher eine Weltneuheit ohne Kunststoffdeckel in ein- und doppelwandiger Variante. Der Becher mit zwei Mundöffnungen lässt sich über zwei Flügel verschließen, die zudem vor etwaigem Überschwappen schützen. Es gibt sie in den Größen 0,2 l, 0,3 l und 0,4 l. Sie passen unter alle gängigen Profimaschinen. Filialisten profitieren von weniger Lagerbedarf, da kein Platz mehr für Deckel in unterschiedlichen Durchmessern nötig ist. Alle Becher bestehen aus nachwachsendem FSC Mix-Papier. Flachgelegt können leere Becher via Altpapier entsorgt werden. Um komplett auf konventionelle Kunststoffe zu verzichten,

sind Becher mit einer inneren Bio PBS-Beschichtung aus einer Stärkefolie versehen.

Fleischereien, die Wert auf Nachhaltigkeit legen, werden bei Papstar fündig: Unter dem Markennamen „pure“ gibt es ein umfassendes Sortiment an umweltbewusstem Einmalgeschirr und Serviceverpackungen. Alle Artikel sind zu 100 % aus den nachwachsenden Rohstoffen Holz, Mais und Zuckerrohr hergestellt und biologisch abbaubar: Fingerfood-Behältnisse, Teller, Schalen und Becher aus FSC®-zertifiziertem, schadstofffreiem Karton oder Zuckerrohr, Besteck aus Bambus oder ungebleichtem Holz, Verpackungsboxen zum Aufbewahren, Kaltgetränkebecher oder Trinkhalme aus dem Biokunststoff PLA (Polylactid). Für Salate und Snacks eignen sich aus PLA bestehende Boxen. Ungeteilte Salatschalen gibt es in vier verschiedenen Größen. Besteckteile und Deckel für Becher aus C-PLA sind bis zu 80°C hitzebeständig.

Unter der Marke „Earth Lid“ vertreibt Zi Pac Faserform-Becherdeckel mit Trinkloch für Kaffeebecher. Die Bio-Becherdeckel sind nachhaltig aus Naturmaterial hergestellt. Der Rohstoff für Faserform (formgepresste Zellulosefasern) wird aus nicht verwertbaren Resten der Holz-, Bambus- oder Zuckerrohrproduktion sowie in der Papierherstellung anfallenden Nebenprodukten (Verschnitt) gewonnen. Weicher und weniger spröde als viele Plastikdeckel, passen sie sich geringen Abweichungen vom Nenn-durchmesser unterschiedlicher Kaffeebecher an. Die Deckel sind komplett recyclebar und können über den Papiermüll entsorgt werden.

Vom Suppenbecher bis zur Salatschale bietet Inde Plastik praktische To-go-Lösungen an. Das Unternehmen überzeugt mit einer Auswahl an Verpackungen, ob aus isolierendem EPS, PET bzw. PP oder umweltgerecht aus recyceltem Material. Alle Produkte sind robust und stapelbar. Zu den Höhepunkten im Sortiment zählen die Hamburger-Familie mit ihren vielen Farben und Größen sowie die Giant Box,

in der auch ein XXL-Burger Platz findet. Diese gehört zu den laminierten Artikeln, ist schnittfest und unempfindlich.

Der Trend zum Verzehr außer Haus ist weiterhin expansiv und bietet auch für Fleischereien künftig noch jede Menge Potenziale zur Umsatzsteigerung.

mth

Nützliche Links

- www.egepack.de
- www.indeplastic.de
- www.miveg.de
- www.multivac.com
- www.papstar.de
- www.safer-siegeln.de
- www.vakuumpverpacken.de
- www.webomatic.de
- www.zipac.de

GESCHMACK IST TRUMPF.



ohne
Fessmann



Von wegen „schmeckt nach Schuhsohle“!

Als führender Hersteller von High-Tech Anlagen zum Räuchern, Kochen, Braten, Backen und Kühlen dreht sich bei uns alles um den besten Geschmack.

Wenn auch Sie Ihre Kunden mit noch besserem Geschmack begeistern möchten und auf robuste und leicht zu bedienende Technik stehen, dann informieren Sie sich jetzt online auf www.fessmann.com



Räuchern, Kochen und Trocknen in Perfektion

Das Handwerk setzt auf den Fessmann Turbomat T3000



T3000 für 3 Rauchwagen

Minimale Gewichtsverluste, schnelle Prozesszeiten, niedrige Wartungs- und Betriebskosten:
Die T3000 von FESSMANN ist eine der erfolgreichsten Universalanlagen weltweit. Mit ihr gelingt es, hohe Stückzahlen von bester und gleichbleibender Qualität möglichst kosteneffizient zu produzieren – und damit die Herausforderungen moderner Metzgereibetriebe souverän zu meistern:

- Komplett aus Edelstahl, niedrige Bauhöhe
- Automatische Reinigungshilfe serienmäßig
- TRIPLEX-Isolierung ohne Wärmebrücken
- Optional mit Klimapaket für optimale Reifung
- Modulare Bauweise für bis zu 6 Wagen
- FOOD.CON Steuerung für reproduzierbare Ergebnisse
- Mit allen Raucherzeugern der RATIO-Familie kombinierbar
- Stufenloses Umwälzgebläse für einheitliches Räucherklima in der gesamten Anlage und beste Räucherergebnisse

REGIONAL STATT GLOBAL

Sortenreine Produkte, Warmfleischverarbeitung und regionale Wertschöpfung – dafür setzt sich Fleischermeister Andreas Heyer aus Werdau in Sachsen täglich ein. All das mündet in authentische Fleisch- und Wurstwaren. Profitechnik leistet dazu einen Beitrag.

Rinderleberwurst, vier verschiedene Schinken vom Eichelmastrschwein oder Lammwurst sind nur einige Beispiele aus dem vielfältigen Sortiment der 1937 von seinem Großvater gegründeten Fleischerei in der 18.000-Einwohner-Stadt im Landkreis Zwickau. 16 Mitarbeiter beschäftigen Andreas Heyer und sein Sohn Cornelius, der gleichberechtigter Teilhaber ist. Drei Meister und zwei Gesellen verarbeiten zwischen 12 und 14 Schweine, zwei Rinder und ein Kalb pro Woche. „2006 gründeten wir die Regionalmarke Koberland, deren Basis eine Erzeugergemeinschaft mit sechs Mitgliedern ist. Unser Ziel war es, regionale Kreisläufe aufzubauen und besonderem Fleisch eine Plattform zu geben. Das ist uns gelungen“, berichtet er. Duroc- und Mangalitzta-Schweine werden dort auf Stroh im Klimaauffenstall gehalten. Der Gedanke eine besondere Fleischqualität von Tieren, die viel Tageslicht sehen und ihre Freiheit genießen können, mündete 2018 in der neuen Marke „Freigänger“. „Das Fleisch dieser Angusfärsen oder anderer weiblicher Tiere aus der Weidehaltung hat eine sehr hohe Wertigkeit für den menschlichen Körper, mehr Eisen und ungesättigte Fettsäuren. Kurzum, es schmeckt einfach besser“, betont der Fleischermeister. „Natur ist Vielfalt und deshalb verwenden wir außerdem nur Steinsalz und Naturgewürze“, ergänzt er.

LOHNENDE INVESTITION

Verarbeitet werden stets ganze Tiere, z. B. auch zu küchenfertigen Konserven im 500-g-Weckglas der Marke „Freigänger“ wie Sauerbraten, Rouladen oder Burgunderbraten. „Es geht darum

regionale Werte zu vermitteln und dem Kunden etwas anzubieten, was er zuhause selbst nicht besser machen kann“, sagt der Fleischermeister. Seit rund sechs Jahren vertraut er daher in Sachen Küchentechnik auf zwei VarioCookingCenter von Rational, die sowohl für die Zubereitung des Konserveninhaltes als auch für das Catering unverzichtbar geworden sind. „Mit dieser Investition hat sich auch die Nachfrage gesteigert und das zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind“, sagt er. In der Wurstproduktion steht ein VarioCookingCenter 112 L und in der Küche das Modell 211. Auf mindestens 50 % gegenüber normalen Pfannen der Flei-



schermeister die Zeitersparnis durch diese Gargeräte ein. „Das Ergebnis ist reproduzierbar. So entstehen wunderbare Saucen, eine tolle Panade bei den Schnitzeln und auch Lammgerichte sind ein Leichtes. Man muss sich aber auch damit beschäftigen“, lobt er. „Auch zum Sous-vide-Garen nutzen wir die Geräte – so bleiben die Fleischinhaltsstoffe erhalten – oder zum Herstellen von Einlagefleisch für bestimmte Wurstsorten“, berichtet er weiter. Letztlich habe die Umstellung auf die VarioCookingCenter die Fleischerei weit nach vorne gebracht, ist er sich sicher. Daher entschloss sich die Fleischerfamilie, ein Bauernhaus auszubauen und dort einen Schulungsraum zur Wissensvermittlung zu schaffen. „Bisher habe ich Kollegen meine Erfahrungen mit dem VarioCookingCenter bei über zehn Terminen auch schon in der Küche weitergeben, aber ab 2019 wird das noch professioneller sein“, versichert der Fleischermeister. *mth*

www.fleischerei-heyer.de
www.rational-online.com



„Ois wurscht!“

Dieser Slogan der Fleischerfamilie Keusch aus dem österreichischen Mostviertel ist Motto und Qualitätsversprechen zugleich. Gut ein Jahr nach der Eröffnung ihres neuen Standortes an der B1 unweit von Amstetten ziehen Erwin und Anita Keusch ein positives Fazit.

Der Neubau auf einer Gesamtnutzfläche von über 2.200 m² sowie die fast 50 Kundenparkplätze sind für Metzgermeister Erwin Keusch (45) und seine Familie die Krönung nach 25 Berufsjahren. 1993 machte er seinen Meistertitel, meldete ein Gewerbe für Viehhandel an und zwei Jahre später für die Fleischerei im etwa 5 km vom heutigen

Standort gelegenen Matzendorf. Von 1998 bis 2017 führte er dort seine Metzgerei, zu der 2008 eine Filiale im 25 km entfernten Gresten hinzukam, die täglich beliefert wird. An dem neuen Standort am Kreisverkehr Hermanns-

dorf Nord, wenige Kilometer östlich der Stadtgrenze Amstettens kommen rund 20.000 Autos pro Tag vorbei. Nach neun Monaten Bauzeit eröffnete die Familie ihren neuen Betrieb am 4. Juli 2017: 1.000 m² Verkauf und Verwaltung (ca. 200 m² Ladenfläche), 823 m² Produktionsfläche und 407 m² für Schlachtung

ERFOLGSFAKTOREN

- 100 % Fleisch aus dem Mostviertel
- Individuelle Beratung und Service
- Transparenter Fleischbezug aus unmittelbarer Region
- Lohnschlachtungen & Großstückverkauf



Fotos: Aichinger, Fleischerei Keusch

KONZEPT

**FLEISCHEREI KEUSCH –
ST. GEORGEN A. YBBSFELDE/A**

Familienbetrieb mit eigener Schlachtung und garantiertem Fleischbezug, zu 100 % aus dem Mostviertel. Verkehrsoptimale Lage an der B1. Großer Kundenparkplatz – auch für LKWs. Täglich wechselndes Mittagsgeschäft, werktags geöffnet ab 5.30 Uhr.

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Graef
- **Bandsäge:** Kolbe foodtec
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Moguntia, Raps, Christl Gewürze
- **Gewürze (Zusatzges chäft):** Moguntia
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Ladenbau:** Aichinger
- **Schockkühler:** Irinox
- **Räuchertechnik:**
Reich Thermoprozesstechnik
- **Spültechnik:** Meiko
- **Tumbler:** Rühle



inkl. Stall. Nicht ganz zwei Wochen dauerte der Ladenausbau. „Hier war meine Frau federführend und wir erarbeiteten gemeinsam mit Andreas Raab ein Konzept“, berichtet Erwin Keusch und lobt dessen Kompetenz. „Seit dem ersten Laden kenne und schätze ich Andreas Raab, Mitarbeiter von Aichinger Austria, der ein Freund geworden ist, bei alledem, was wir bisher zusammen erarbeitet und umgesetzt haben“, berichtet der Metzgermeister. Großformatige Fenster lenken die Blicke der Kunden von außen auf das, was sie innen erwartet: eine Rückwand aus hellen und dunklen, strapazierfähigen Holzplatten und -dekore, Arbeitsplatten aus Granit Impala poliert, eine Fleischkühlung mit vorgesetzter Arbeitsplatte, Klimaanlage und eine Sichtverbindung zur Küche, was Frische vermittelt. Rund 30 Sitzplätze innen und 80 außen laden zum Verweilen ein. Die Kühltheke für Fleisch und Wurst (7,20 m) ist durch ihre Solekühlung zukunftssicher, da andere Kühlmittel bald nicht mehr verwendet werden dürfen. Die 5,50 m lange Imbisstheke fasst 4 x GN 1/1 und ist um eine Salatkühlung und SB-Getränkestation ergänzt. „Die Lampen an der Decke wollte ich unbedingt haben“, ergänzt Anita Keusch.

100 % MOSTVIERTEL

„Für manche vielleicht ungewöhnlich, haben wir werktags von 5.30 bis 13.30 Uhr und samstags von 8 bis 12 Uhr geöffnet“, betont der Metzgermeister. Bisher läuft alles wie geplant. „Mein Anspruch ist, dass die Waren richtig gut und ansprechend präsentiert werden. Und

das Ambiente kommt bei den Kunden gut an“, sagt er. „Wir haben seit dem ersten Einräumen kaum etwas nachbessern müssen“, betont seine Frau. Die gastgewerbliche Konzession erwarb Tochter Karin (23), seit 2015 selbst Fleischermeisterin und für den Bereich Imbiss und Küche verantwortlich. Zwei Köche sind beschäftigt, zudem zwölf Mitarbeiter in der Produktion – alle Gesellen hat Erwin Keusch selbst ausgebildet – dazu kommen Mitarbeiter in Verkauf und Verwaltung. Mit dem Neubau wurde der Mitarbeiterstamm verdoppelt. Ausgebildet werden derzeit drei Fleischer und eine Verkäuferin. Rund 1.500 kg Wurstwaren beträgt die Produktionsmenge pro Woche. „Alle Kunden bedienen wir individuell“, betont Erwin Keusch. Mittags gibt ein Tagesgericht, von dem zwischen 50 und 100 Portionen über die Theke gehen – 50 % to go. Pro Woche sind das zudem 700 bis 800 manuell gerollte, aber maschinell gefüllte Fleischknödel im Kartoffelteigmantel in verschiedenen Sorten – frisch, vakuumiert oder tiefgefroren. Weitere Spezialitäten sind z. B. Sülzen im Block, Zungenpresswurst, Berner Würstl, Bratenfett im Becher als herzhafter Aufstrich, Käselaiabchen und Maisen (eine Art Frikadelle) oder geräucherte Schweinszungen. Als Basis für die Wurstwaren werden montags zwischen 80 und 100 Schweine von Bauern aus einem Umkreis von max. 25 km geschlachtet – davon etwa 5 % für kleine Bauern und Metzgerkollegen. Hinzu kommen zehn Rinder pro Woche. „Der Bezirk Amstetten ist der viehreichste Österreichs“, erklärt Erwin Keusch.

Deshalb können Kunden mit größerem Fleischbedarf dienstags und freitags von 8 bis 12 Uhr im separaten Großstückverkauf halbe Schweine und diverse Teilstücke kaufen. „Das ist vor allem in den umsatzschwächeren Monaten ein gutes Geschäft“, so der Metzgermeister. Aus der Region für die Region – das ist die Devise der Familie. Das ist nachhaltig und äußert sich schließlich auch durch die großflächige Photovoltaik auf dem Dach und die Wärmerückgewinnung in der Produktion. Und so wundert es auch nicht, dass auch der 14-jährige Lukas seinem Vater naheifern möchte. *mth*
www.fleisch-keusch.at

Fotos: Aichinger, Fleischerei Keusch, Theimer



Die Huber-Buam

Drei Metzgermeister, und alle heißen Bernhard – Großvater (76), Sohn (50) und Enkel (23). In der Landmetzgerei Huber in Jesenwang im Landkreis Fürstentfeldbruck sind nicht nur Metzgerqualität und Namensfindung seit Jahrzehnten Programm.



KONZEPT

LANDMETZGEREI HUBER – JESENWANG

In dritter Generation familiengeführte Metzgerei im westlichen Münchner Speckgürtel. Spezialist für gefüllte Spanferkel und Ludwig-Thoma-Braten, einem Schweinebraten aus dem Dachauer Land, den die Metzgerei als einzige im Kreis Fürstentfeldbruck anbietet.

ERFOLGSFAKTOREN

- **Familiärer Zusammenhalt**
- **Unternehmer sein und am Ball bleiben**
- **Regionaler, kontrollierter Bezug der Tiere**
- **Etablierter Partyservice und Catering**
- **Spanferkel-Spezialist**

Gegründet wurde die Metzgerei an der Hauptstraße des 1.500-Einwohner-Ortes 1935 von den Eltern des heutigen Seniors, der seinen Meistertitel 1966 erwarb und den Betrieb 1970/71 übernahm. „Mein Großvater hat Hausschlachtungen gemacht und eine Gastwirtschaft betrieben, und das ohne Meistertitel“, blickt der Inhaber, gelernte Koch, Betriebswirt des Handwerks und stv. Obermeister der Innung Fürstentfeldbruck zurück. Das heutige Metzgereigebäude existiert im Kern seit 1971; seit der Erweiterung von Laden und Produktion 2002/03 führen Bernhard und Ursula Huber den Familienbetrieb mit zwölf Beschäftigten. Die Gaststätte im Nebenhaus ist verpachtet. Der Metzger-

beruf war für keinen der drei Meister eine Verpflichtung, auch nicht für den jüngsten Sproß mit gleichem Namen. Bernhard Huber jun. lernte den Beruf bei der Metzgerei Makula in Germering und machte seinen Meistertitel 2016 an der Fleischerschule Augsburg. Alles in allem ist es auch der familiäre Zusammen-

halt, der die Hubers über Jahre hinweg erfolgreich gemacht hat. „Meine Schwester leitet die Küche und auch die Freundin meines Sohnes Lea, ebenfalls Fleischerin, trägt dazu bei“, betont der Inhaber.

Dass Partyservice und Catering mit warmen Speisen eine Zukunft haben, erkannte schon sein Vater Ende der 1970er-Jahre. Auslieferungen für Privatleute oder Firmen gibt es fast jedes Wochenende, manchmal sogar acht oder neun. Rund 500 Teller und zehn Chafing Dishes sind dann im Einsatz. Ein besonderes Schmankerl dabei ist das mit Semmelknödelteig und Gewürzen gefüllte Spanferkel, mit dem sich die Hubers einen Namen in der Region gemacht haben. Zwischen 100 und 150 Stück da-

Foto: Landmetzgerei Huber

von pro Jahr werden verkauft. „Wir bieten es ab 25 Personen an, garen es komplett ausgelöst und gefüllt im Ganzen in einem extralangen Ofen und liefern es aus“, erklärt der Inhaber. „Und wenn es dann knusprig auf dem Brett liegt und frisch aufgeschnitten wird, können es viele Gäste kaum erwarten“, schwärmt der Senior.

FRISCH UND REGIONAL

Doch bei aller Tradition gibt es seit Februar 2018 eine echte Neuheit. Als einer von drei Geschäftsführern des Metzgerschlachthofes Hasenheide, dem Nachfolgebetrieb des 2017 geschlossenen Brucker Schlachthofes, lässt Bernhard Huber die Tiere, die in der Metzgerei verarbeitet werden, nun dort schlachten, Schweine montags, Rinder mittwochs. „Die Kontrolle hinsichtlich Tierschutz überwachen in der Regel zwei Veterinäre des Landratsamtes“, sagt er. Sein Sohn ist an diesen Tagen – ebenso wie einige andere Mitarbeiter der beteiligten Metzgereien – vor Ort und schlachtet mit. „Acht bis zehn Schweine und eine halben bis ganzen Rinderbullen verarbeiten wir pro Woche. Die Produktion startet um 3.30 Uhr. Das Fleisch ist dann noch schlachtwarm, was zu einer höheren Qualität der Produkte führt“, erklärt der Junior. Und so wundert es nicht, dass die frisch hergestellten Fleisch- und Wurstspezialitäten – z. B. Weißwürste, sechs Sorten Leberkäse, Pfefferbeißer oder Nussknacker mit Walnussaroma besonders gut schmecken. Zum Mittagstisch gibt es pro Tag ein Gericht sowie Klassiker aus der Heißen Theke. 60 Essen sind das im Schnitt werktags, 200 bis 300 freitags und samstags. Donnerstags ist Haxn-Tag: 30 bis 40 Stück gehen dann warm über die Theke. Ein großer Teil der Mittagsgeschehen wird mitgenommen. Aufgrund der Schließung einiger Metzgereien in der Region erwei-

erten die Hubers ihren Kundstamm. „Das Einzugsgebiet ist nun größer und auch einige Gastronomen, die regionale Metzgerqualität schätzen, beliefern wir“, so der Inhaber.

FOKUS AUF NACHWUCHS

Bernhard jun. und seine Freundin Lea, die gerade ihren Meisterkurs in Augsburg absolviert und Fleischerin beim Münchner Metzger-Urgestein Magnus Bauch lernte, möchten, dass sich wieder mehr junge Leute für Berufe im Fleischerhandwerk interessieren. Lea war für die Münchner Metzgerinnung 2018 einige Tage für den Nachwuchs tatkräftig auf der IHM im Einsatz. Auch bei den Hubers sollen bald interessierte Schüler einen Einblick in die Metzgerei bekommen. „Das Bewusstsein und Selbstwertgefühl der jungen Metzgerschaft ist durch verschiedene Aktionen oder Social Media in den vergangenen zwei Jahren gestiegen“, ist der Junior überzeugt. „Ich freue mich schon, einigen Schülern unseren Betrieb zu präsentieren, mit ihnen etwas Praktisches zu machen und zu zeigen, was unseren Beruf wirklich ausmacht“, betont er.

www.landmetzgerei-huber.de

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Berufskleidung:** CWS-boco
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Beck Gewürze & Additive, Raps, Frutarom
- **Kassensystem:** Mettler Toledo
- **Kochkessel:** Fessmann
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Scherbeneiserzeuger:** Maja Maschinenfabrik
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Vakuumentchnik:** Multivac



Im Küchenteam ist Handarbeit angesagt – je mehr Hände, desto besser.



Auch in der Grillsaison ist Abwechslung geboten.



Professionelle Küchentechnik erleichtert den Alltag.



Partner für Bio-Genuss

Als einer der größten Biofleisch-Erzeuger Oberbayerns vertraut der Packlhof am Starnberger See in seiner Metzgerei auch bezüglich der Produktionstechnik auf professionelle Lösungen.

Bio boomt – auf dem Packlhof circa 35 km südlich von München wird jedem schnell klar, warum. In Alpenidylle grasen Kühe auf der Weide, Hühner scharren im Stroh. Dass das der richtige Weg ist, erkannte Josef Urban 1981 für sich und stellte seinen Betrieb als „grüner Visionär“ konsequent auf eine natürliche Bewirtschaftung um. Bis heute hat sich dieser durch viele Auszeichnungen und den Handelspartner Alnatura (seit 1992) weit über die Region hinaus einen Namen gemacht. Nitritpökelsalz und Zusatzstoffe sucht man in den Bioland-zertifizierten Fleisch- und Wurstwaren vergeblich. Auf eines kann und will der Packlhof nicht verzichten: moderne Technik, die den hohen Anforderungen an die Produktion von Bio-Qualität gerecht wird. Daher pflegen die Bayern eine besondere Beziehung nach Hessen – zu K+G Wetter in Biedenkopf-Breidenstein.

KOMPROMISSLOSE QUALITÄT

„Weil wir bei Qualität keine Kompromisse machen, war uns schnell klar, dass K+G Wetter der richtige Partner für uns ist. Zudem verbinden uns gemeinsame Werte; wir haben puren

Genuss als oberstes Ziel“, berichtet Florian Holzmayr (36). Seit dem Tod seines Schwiegervaters Josef Urban vor zwei Jahren führt der Metzgermeister den Familienbetrieb mit seiner Frau erfolgreich weiter – und blieb aus Überzeugung dem eingeschlagenen Kurs treu. Die Stimmung ist gelöst, als Florian Holzmayr durch die Produktion im 3 km vom Packlhof entfernten Eurasburg führt. Die Mitarbeiter an den Maschinen scherzen, während der neue Vakuum-Kutter von K+G auf Hochtouren läuft und Fleisch in feinste Bio-Salami verwandelt. Das Rezept

dazu hat sich Florian Holzmayr selbst ausgedacht – und es dann vom PC direkt auf die Maschine übertragen.

„Die Software Cutcontrol von K+G war klar mitentscheidend beim Kauf unseres Kutters“, sagt er. „Sie sorgt für effiziente Prozesse und gewährleistet eine exakt gleichbleibende Qualität, weil sie unsere Mitarbeiter Schritt für Schritt durch den Produktionsprozess führt. Der ist bei uns viel aufwendiger als in der regulären Fleischverarbeitung, da wir nichts von der Stange bieten.“ Über das serienmäßig in alle K+G-Handwerkskutter integrierte Touchpanel lässt sich die Software leicht an-

Foto: K+G Wetter

ERFOLGSFAKTOREN

- Keine Kompromisse bezüglich Qualität
- Artgerechte Tierhaltung
- Handwerkliche Wurstproduktion
- Bioland-zertifiziert
- Handelspartner von Alnatura
- Investition in professionelle Technik





Geteilte Werte: Metzgermeister Florian Holzmayr setzt auf Qualität – und modernste Technologie.



Über das serienmäßig integrierte Touchpanel lassen sich die Software-Lösungen Cutvision und Cutcontrol ansteuern.



Zum Säubern ist die Sortiereinrichtung ohne Werkzeug in Sekunden ab- und wieder anmontiert.

steuern. Oft genutzte Befehle wie das Öffnen und Schließen des Messerdeckels finden dabei auf prominent platzierten Leuchtringtasten ihren Platz. Andere Befehle sind schnell über das klar strukturierte Display des Panels aktiviert. Durch die Software und entsprechende Einstellungen lässt sich der Kutter automatisch stoppen, was ein versehentliches Überkattern des Produktes vermeidet.

ANSPRÜCHE AN HYGIENE

Rund 3 t Fleisch verarbeitet der Vakuum-Kutter VCM 120 täglich. Acht weitere laufen durch den Wolf – auch der kommt von K+G.

„Wir haben beide Maschinen im Oktober 2017 angeschafft, da wir aus Erfahrung wissen, wie robust und zuverlässig sie sind. Wir können uns keine Ausfälle erlauben“, betont Florian Holzmayr. „Zudem arbeiten wir nach höchsten Hygienevorgaben, da spielt das einfache Säubern der Maschinen eine große Rolle.“ Dafür sorgen die Hessen mit cleveren Details. So sind alle Edelstahlflächen an den Maschinen so konzipiert, dass sich kein Reinigungswasser ansammelt, sondern an schrägen Ebenen abläuft. Außerdem verhindert die geschlossene Edelstahlverkleidung dass sich in kleinen Ritzen oder Schweißnähten Schmutz ansammelt. Staub und Feuchtigkeit bleiben durch Spezialdichtungen an den Revisionsöffnungen zuverlässig draußen. Eine weitere Besonderheit sind spezielle Spülkanäle hinter den rotierenden Bauteilen wie Mischwelle, Zubringer- oder Fleischschnecke. Mit einem Wasserschlauch kann so über Spülanschlüsse am Maschinenkorpus selbst der nicht einsehbare Bereich hinter den Wellen mit Wasser und Reinigungsmittel durchgespült und bestmöglich gereinigt werden. Das Reinigungswasser wird dann durch einen Ablaufkanal über den Ma-

schinenboden nach außen geführt. Auch mit anderen Ideen wird die Arbeit erleichtert. So verfügt der Wolf etwa über den Easy Access – eine großzügige Öffnung zum Mischraum, die das Reinigen stark vereinfacht. Für ein sauberes Handwerk sorgt auch die intelligente Sortiereinrichtung. Diese führt Hartanteile seitlich ab, wodurch sich aussortiertes Material auf einen Blick kontrollieren lässt. Über große Reinigungszugänge verfügt auch der Vakuum-Kutter. Selbst das Reinigen unter der Schüssel ist leicht, denn Wasser und Reinigungsmittel lassen sich gezielt einbringen. Ein weiterer Clou ist der geteilte Lärmschutzdeckel. Dank dieser Lösung muss nicht länger der gesamte Deckel angehoben werden, sondern nur der vordere Bereich. Das schafft einen bequemen Zugang zur Kutterschüssel. „Wir werden schließlich auch nicht jünger“, zwinkert Mitarbeiter Julian Kawa.

EINFACH LECKER

Was die Produktion verlässt, landet zum Teil direkt im angeschlossenen Bio-Laden. Kunden haben hier die Wahl zwischen rund 250 Wurstsorten und Fleischspezialitäten sowie weiteren Bio-Erzeugnissen: ob Obst, Gemüse, Eier, Brot- und Backwaren oder Milchprodukte. Nach dem Rundgang durch die Produktion lädt Florian Holzmayr zur Kostprobe ein. Schon beim Biss in die Salami merkt man sofort: Alle hier verstehen ihr Handwerk. „Durch das Kattern unter Vakuum wird der Geschmack unglaublich intensiv und wir brauchen viel weniger Gewürze. Stattdessen setzen wir auf Gemüseextrakte und unser Können. Die Produkte sind am Ende einfach stabiler“, grinst Florian Holzmayr.

Mit Alnatura hat die Bio-Metzgerei einen starken Partner, der die Fleisch- und Wurstwaren in ausgewählten Supermärkten vertreibt. Auch darin zeigt sich der hohe Anspruch der Holzmayrs. Alnatura gibt vor, dass alle landwirtschaftlichen Zutaten der geführten Produkte aus Bio-Anbau stammen müssen – nicht nur das Minimum von 95 %, wie der Gesetzgeber fordert. „Der nächste Wettbewerb steht vor der Tür, wir freuen uns riesig drauf und legen uns natürlich alle ins Zeug“, sagt Florian Holzmayr, ehe er sich wieder fleißig an die Arbeit macht. Zurück an den PC, an dem noch mehr köstliche Rezepte darauf warten, sich auf den Weg zum Kutter zu machen. www.packlhof.de, www.kgwetter.de

Fotos: K+G Wetter, Vero Design/Karletz



KONZEPT

METZGEREI PACKLHOF – EURASBURG

Bio-Hof und -Metzgerei 35 km südlich von München. Artgerechte Tierhaltung und handwerkliche Produktion gehen hier Hand in Hand.

Heimweh nach Wurst

Die original Thüringer Spezialitäten sind es, für die Kunden oft von weither in die Fleischerei Lüdtké nach Kieselbach kommen. In dritter Generation führen Andreas und Katja Lüdtké den Betrieb. Mit Sohn Alexander (25) ist die Frage der Nachfolge beantwortet.

Extra aus dem Raum Gießen angefahren kommen etwa Stammkunden, um sich hier mit den für diese Region typischen Fleisch- und Wurstwaren einzudecken. „Manche sprechen sogar von ‚Heimwehwurst‘, die sie immer wieder gerne bei uns holen“, berichtet der 25-jährige Fleischermeister und Augsburgener Fleisch-Sommelier. Schon in seiner Lehrzeit bei Fleischer Josef Müller im sächsischen Oschatz glänzte er beim jährlichen Wettbewerb „Tag der Thüringer Wurst“ mit Gold für die Eisbeinsülze. Er wurde Lehrgangs- und Jahresbester in seinem Meisterkurs in Frankfurt 2014 und ist nach Stationen in Coburg und Oberaula wieder im Betrieb seiner Familie. Fast jede Woche kreiert er

eine neue Spezialität für den Laden, z. B. aktuell eine gebrühte Chili-Cheese-Bratwurst, die im Gegensatz zu den rohen Bratwurstsorten eher exotisch daherkommt. „Man darf nicht stehenbleiben“, betont er. Das tat auch sein Vater Andreas nicht, als er den 1929 als Fleischerei mit Gastwirtschaft gegründeten und durch die DDR-Zeit als „Konsum“ geführten Betrieb als Meister im März 1992 von seinem Vater Erhard

übernahm. Dieser war über 60 Jahre Metzgermeister und legte den Grundstein für die Spezialitäten aus dem 1.800-Einwohner-Ort im Wartburgkreis unweit von Vacha, ca. 10 km von der hessischen Grenze entfernt. In den vergangenen Jahren wurde die EU-zugelassene Produktion mehrmals umgebaut bzw. erweitert. Der Laden bekam zweimal einen neuen Look. „Ich habe immer gewagt in den



Lüdtké's Stracke



Chili-Cheese-Bratwurst



Käse-Salami im Block



Schwarzwurst und Sülzen



Andreas und Katja Lüdtké.

Fotos: Theimer

ERFOLGSFAKTOREN

- Guter Mix aus Tradition und Moderne
- Akribisches, sauberes Arbeiten
- Frische durch eigene Schlachtung
- Gute Kundenbindung, auf Augenhöhe
- Hoher persönlicher Einsatz

KONZEPT

FLEISCHEREI A. LÜDTKE – KIESELBACH

Seit 1929 in dritter Generation geführte Fleischerei in der Kraysenberggemeinde im Wartburgkreis. Rund 120 frisch hergestellte Thüringer Wurstspezialitäten. Umsatzanteile Laden (80 %, Partyservice, Catering (20 %)).

Maschinenpark investiert, doch es hat sich gelohnt“, sagt Andreas Lüdtkke (49). Das schätzen auch die Mitarbeiter. Der Altgeselle Marcus sowie zwei Mitarbeiterinnen im Verkauf zählen 17, 22 und 25 Jahre zum Team. Jüngst kam als Unterstützung von Verkauf und Partyservice eine weitere Mitarbeiterin dazu. Es sei immer gut zu tun, ob im Laden, beim Beliefern von Vereinsfesten oder Familienfeiern oder wenn der Junior seiner BBQ-Leidenschaft folgt und neben dem Grillgut, z. B. sous-vide gegartes Pulled Pork, Tipps aus Meisterhand weitergibt.

THÜRINGER VIELFALT

Betrug die Produktionsfläche 1992 etwa 15 m², haben Vater und Sohn Lüdtkke sowie ihr Geselle mit nun rund 160 m² ausreichend Platz zum Schlachten der Schweine und zum Würsten. In den Ruheboxen neben dem Schlachtbereich können sich diese sonntags mit „Spiel-

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Kolbe foodtec
- **Clipper:** Tipper Tie
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** AVO-Werke, Raps, Frutarom Savory Solutions
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kochkessel:** Bastra
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Räuchertechnik:** Bastra
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Waagen:** Bizerba
- **Wolf:** K+G Wetter

zeug“ beschäftigen. 10 bis 12 davon werden montags ab 3.30 Uhr eines nach dem anderen geschlachtet. Exemplare mit 130 bis 140 kg kommen von zwei Bauern im ostthüringischen Schenklengsfeld (ca. 30 km entfernt), 200-kg-Schweine kommen ebenfalls aus der Umgebung von Bauern, die sie auf Stroh halten. Der Zukauf von Rindfleisch in Teilstücken oder halben Schlachtkörpern erfolgt über kontrollierte Händler aus regionalen Kreisen. Etwa 120 Wurstsorten gibt es, alle frisch hergestellt. Die Ladentheke hält z. B. Schweineknackwurst im Ring, Schwartenwurst, Rotwürste in Butten und Blasen, Tomatenleberwurst, mediterran gewürzten Lachsschinken, küchenfertige Rollbraten, Wildschweinpastete oder Feinkostsalate in Bechern zum Mitnehmen bereit. Eine Spezialität ist „Lüdtkke's Stracke“, eine Art Ahle Wurst, nur mit Kochsalz und Salpeter gewürzt. Im Gegensatz zum luftgetrockneten nordhessischen Original ist die Wurst leicht über Buchenholz angeräuchert. Schlachtwarm verarbeitet, reift sie mindestens sechs Wochen in unterschiedlichen Kalibern in Rindermittel- oder Schweinedarm. „Wir bevorzugen Naturgewürze. Bei den Zusatzstoffen gilt das Motto: So viel wie nötig, so wenig wie möglich“, so Alexander Lüdtkke. Jede Woche stellt das Team bis zu 300 Stück Halbkonserven in Gläsern wie Soljanka, Schmalzfleisch, Eisbein und viele andere Sorten her.

ALLES GRIFFBEREIT

Überschüssige Kälte aus der Produktion wird in warmes Wasser zum Reinigen umgewandelt. „Statt einer Tiefkühlzelle haben wir mehrere Truhen; so muss man immer Ordnung halten“, betont der Junior. Auf dem Speicher hängt ein hölzernes Schild mit dem Namen „Gasthof zum grünen Baum – Martin Blaurock“ der Gründerfamilie, in die sein Großvater einst einheiratete. „Zur Feier des 850. Ortsjubiläums 2015 stand es vor unserer Metzgerei“, sagt Katja Lüdtkke, gelernte Bürokauffrau und Verwaltungsangestellte. Zeitungsartikel, Zulassungen, behördliche Schreiben und Urkunden hat sie mit einem Griff parat. Stolz ist sie auf das Gold ihres Sohnes 2018 beim „Tag der Thüringer Wurst“ für „Stracke“, Haxensülze und Pastrami. „Aber auch mein Mann holte mit seiner Landleberwurst Gold, wie vor 25 Jahren mit Bierschinken und Thüringer Schwartenwurst. Dazwischen waren noch einige mehr“, schmunzelt sie. *mth*
www.fleischerei-luedtke.de

Das Magazin für den Trendmarkt



Erscheint 2x jährlich

Streetfood Business ist redaktioneller Partner von:



Das erste und einzige Fachmagazin für die ganze gastronomische Bandbreite der Streetfood-Branche:

Reportagen, Interviews, Kolumnen, Anwenderberichte, Kommentare und mehr – aus der Szene, für die Szene.

Etablierte Gastro-Klassiker im Streetfood-Kontext, junge Erfolgsmodelle, kreative Neueinsteiger, moderne Crossover-Konzepte ...

Streetfood Business bietet umfassende Hilfestellung bei der Konzeption und Umsetzung, beim Start oder bei Neuausrichtung und Feintuning in Sachen Streetfood!



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Ridlerstr. 37 • 80339 München
muc@blmedien.de
www.gastroinfoportal.de

LEBENSMITTEL-SIEGEL



Eine Studie der Fachhochschule Münster analysierte die Einstellungen der Verbraucher zu Prüf- und Gütesiegeln sowie deren Einfluss auf die Produktwahrnehmung und die Kauf- und Zahlungsbereitschaft.

IM TEST

Ob es um Bio, Tierwohl, Regionalität oder „Free from“ geht – im Lebensmittelmarkt ist eine stark wachsende Verbreitung von Prüf- und Gütesiegeln zu beobachten, die etwas über die Beschaffenheit und/oder Herkunft eines Produktes aussagen. In diesem Kontext wurde von Prof. Dr. Holger Buxel von der FH Münster eine Studie durchgeführt. Als Stichprobe wurden im Okt./Nov. des vergangenen Jahres 1.039 repräsentativ ausgewählte Verbraucher in Deutschland befragt. Untersucht wurden 26 Siegel, z. B. Bio-Siegel, Stiftung Warentest, DLG, Bioland, MSC, Für mehr Tierschutz, Ökotest oder das Regionalfenster. Laut der Studie sehen Verbraucher Prüf- und Gütesiegel überwiegend positiv. 71 % der Befragten finden, dass sie auf Lebensmitteln eine gute Sache sind. 52 % finden sie bei ihren Kaufentscheidungen nützlich. 49 % der Befragten bemerken dabei, dass Lebensmittelprodukte mit einem solchen Siegel für sie meist besonders vertrauenswürdig sind, 46 % empfinden sie sogar als vertrauenswürdiger als andere Produkte ohne Siegel. Dabei sind die Siegel oft auch ein bewusster Entschei-

dungsfaktor bei der Produktwahl. So sagen 49 % der Befragten, dass sie sich bei einem Vergleich zwischen zwei Lebensmittelprodukten, die für sie ansonsten identisch wirkten, schon einmal bewusst für ein Produkt entschieden haben, da es mit einem Prüf- bzw. Gütesiegel gekennzeichnet war (das andere nicht). Sehr bekannt sind laut Studie das Bio-Siegel (89 %), Öko-Test-Siegel (83 %), Stiftung Warentest (81 %), Fairtrade (67 %) und DLG (65 %).

WO SOLCHE SIEGEL WICHTIG SIND

Im Lebensmittelmarkt existieren diverse Prüf- bzw. Gütesiegel, die das Vorhandensein unterschiedlicher Eigenschaften beim besiegelten Lebensmittel attestieren, z. B. Siegel für bio, vegan, regional oder den Geschmack. Zur Klärung der Frage, wie wichtig das Vorhandensein der Siegel bei unterschiedlichen Eigenschaften eines Lebensmittelproduktes eingestuft wird, wurden den Befragten zwölf ausgewählte Eigenschaften vorgelegt. Nicht alle davon werden als gleich wichtig eingeschätzt, wenn es darum geht, dass deren Vorhandensein durch ein Prüf- bzw. Gütesiegel

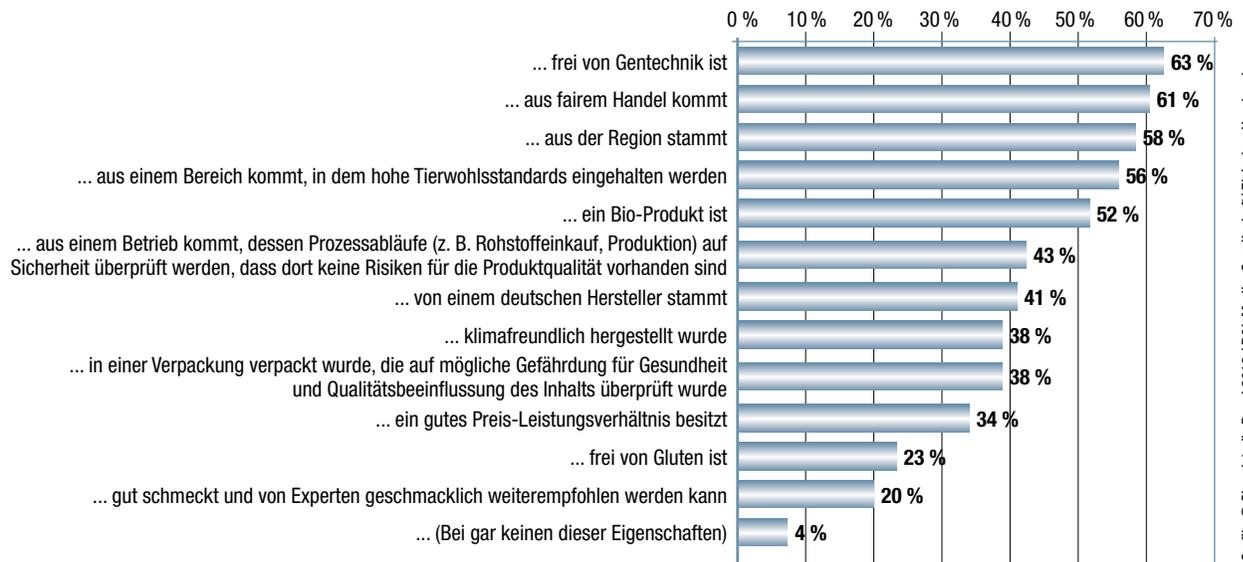
nachgewiesen und signalisiert wird (Grafik re. o.)

- Sehr wichtig finden Verbraucher Prüf- bzw. Gütesiegel dafür, ob ein Lebensmittel frei von Gentechnik ist (63 %), aus fairem Handel kommt (61 %) oder aus der Region stammt (58 %).
- Weniger wichtig empfinden Verbraucher Siegel bei Themen wie frei von Gluten (23 %), ob das Produkt gut schmeckt oder von Experten geschmacklich weiter empfohlen werden kann (20 %).
- Prüf- bzw. Gütesiegel werden bei jeder der zwölf Eigenschaften von mindestens 20 % der Befragten als wichtig erachtet – was breiten Käuferschichten entspricht. Die Relevanz solcher Siegel kann bei all diesen betrachteten Eigenschaften als hoch signifikant angesehen werden.

EXPERIMENT MIT DUMMYS

Um zu überprüfen, welchen Einfluss die Siegel auf die Produktwahrnehmung sowie die Kauf- und Zahlungsbereitschaft haben, folgte ein Experiment, bei dem den Befragten verdeckt eine Auswahl verschiedener Lebensmittel-Pro-

ICH FINDE PRÜF- BZW. GÜTESIEGEL WICHTIG, WENN ES DARUM GEHT, OB EIN LEBENSMITTEL...



Die Antworten der Teilnehmer an der Studie der Fachhochschule Münster im grafischen Überblick.

dukt-Dummys zu Käse und Wurst jeweils mit und ohne Prüf- und Gütesiegel präsentiert wurde. Zu den Dummys sollten die Befragten Aussagen zur Kauf- und Zahlungsbereitschaft sowie der vermuteten Qualität bzw. zum Geschmack treffen. Exemplarisch wurden die Prüf- bzw. Gütesiegel von DLG und Stiftung Warentest gewählt. Vergleicht man die Antworten zu den Dummys mit und ohne Siegel, zeigt sich, dass sich durch das Aufbringen der Siegel ein deutlicher positiver Effekt auf die Produktwahrnehmung sowie die Kauf- und Zahlungsbereitschaft einstellt:

- Bei den Dummys mit Siegel ergibt sich im Schnitt eine Erhöhung des Anteils der Befragten mit positiver Kaufbereitschaft für das Produkt um 9,7 % gegenüber Dummys ohne Siegel.
- Auch der Anteil der Befragten, die eine positive Einschätzung der Dummys mit Blick auf deren erwarteten Geschmack bzw. die Qualität haben, wird durch die Siegeldarbietung erhöht: Bei Stiftung Warentest liegt der Anteil der Befragten, die eine hohe Qualität des Wurst- bzw. Käse-

Produktes vermuten, bei den Dummys mit Siegel um 12,2 % höher als bei denen ohne Siegel. Bei der DLG liegt der Anteil der Befragten, die vermuten, dass das Wurst- bzw. Käse-Produkt gut schmeckt, bei den Dummys mit Siegel um 9,9 % höher als bei denjenigen ohne Siegel.

- Auch die geäußerte Zahlungsbereitschaft für die Produkte wird durch die Siegel signifikant positiv beeinflusst. Bei der Frage, welchen Preis die Befragten für die gezeigten Produkte jeweils maximal zu zahlen bereit sind, liegt der Anteil der Befragten, die einen höheren Preis akzeptieren, bei den Dummys mit Siegeln im Schnitt um 7,9 % höher. Die durchschnittliche Erhöhung der maximalen Zahlungsbereitschaft je Person durch die Aufbringung eines Siegels liegt bei 3,6 ct/100 g – was beim vergleichsweise niedrigen Grundpreis der gezeigten Waren einer deutlichen Bereitschaft, mehr zu bezahlen entspricht.

Sowohl durch das Siegel der Stiftung Warentest als auch der DLG ergeben sich ein deutlicher positiver Einfluss auf die Verbraucher-

wahrnehmung und die Kauf- und Zahlungsbereitschaft. Prüf- und Gütesiegel sind als wirksame Ins-

trumente einzustufen, mit deren Hilfe die Akzeptanz eines Produktes gesteigert werden kann.



Der Spezialist für Fülltechnik - F-Line F52

FREY bietet weitere Verbesserungen der Förderwerke, so dass noch bessere Füllergebnisse erzielt werden können. In Kombination mit unserem Darmhaltegerät optimieren Sie mit der F-Line F52 Ihren Füllprozess. Durch den FREY Top Drive Antrieb verfügt die F-Line F52 über eine einzigartige Energieeffizienz.

**Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH**
Fischerstraße 20
D-89542 Herbrechtingen
Telefon: +49 7324 1720
info@frey-maschinenbau.de
www.frey-maschinenbau.de



Oktoberfest

IN DER METZGEREI

Die Wochen rund um das Münchner Oktoberfest können nicht nur Gastronomen, sondern auch Metzgereien für sich nutzen, um ihre Kunden mit kreativen Spezialitäten zu überraschen und so den Umsatz zu steigern.

Gschmackige Klassiker

Viele Artikel der Ubena-Range von Fuchs verfeinern Klassiker der bayerischen Küche. Nach dem Aufstreuen, Einmassieren und Einwirken des Paprika Rub entstehen beim indirekten Garen leckere Krusten und eine fruchtige Schärfe. Pulled Pork vom Spanferkel lässt sich mit dem Pfeffer Rub marinieren, der durch eine intensive Schärfe und ein leichtes Kardamom-Aroma charakterisiert ist. Eine Würzmischung für Rahmschwammerl ist Gemüseheld Spinat-Chili-Liebstöckel, die den Eigengeschmack von Pilzen und Spinat unterstreicht. Die Mischung Gemüseheld Karotte-Paprika-Petersilie eignet sich für Semmelknödel. Aus der Relish-Range passt die Sorte Apfel-Zwiebel zu Ochsenleende und die Sorte Preiselbeer-Mango zu Kaiserschmarrn. www.ubena.de



Weißwurst abwandeln

Mit Produkten der Marke Gewürzmüller von Frutarom Savory Solutions lässt sich Weißwurst leicht modern interpretieren. Als Basis dienen etwa die Gewürzzubereitungen Münchner Weißwurst OG mit Ingwer, Pfeffer und Koriander sowie eine Variante mit Zitrone, die neben Ingwer und Pfeffer Macis enthält. Abwandlungen sind z. B. handliche Weißwurstnuggets, Weißwurstspatzen in süßer Sensesauce oder Weißwurstkrawtwickel. Letztere enthalten Weißwurstbrät und Weißbrotwürfel. Weißwurstknödel als Suppeneinlage oder Weißwurstsalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken sind weitere Ideen. www.gewuerzmueeller.com

Im Wiesn-Look

Mit kreativen Wursthüllen bietet Oskutex Fleischereien die Möglichkeit, sich rund um die Wiesn mit Wurstprodukten von anderen Angeboten abzusetzen. Zum Hingucker in der Theke oder hängend im Laden können beliebte Motive wie Dirndl oder Lederhose werden. Neu im Sortiment ist das Riesenrad, eine Talerform für Rohwurst (Füllgewicht: ca. 300 g). Attraktiv gestaltet sind auch Wanderschuh und Rucksack, klassische Motive, die nicht nur zum Oktoberfest punkten. Alle Motive sorgen für Gestaltungselemente in Laden oder Theke und müssen nicht unbedingt immer mit Brät gefüllt werden. Ein Themenprospekt zeigt die Vielfalt der Hüllen zum Oktoberfest und darüber hinaus. www.oskutex.com



Hagesüd Interspace



Zünftig bayerisch

Mit den Artikeln der Themenwelt Bayern bringt Mank Designed Paper Products das weiß-blaue Lebensgefühl auf jede Bayernparty. Als Materialien steht neben Mank Linclass mit textilähnlicher Haptik die Mank Tissue-Variante zur Verfügung. Zur Themenwelt Bayern mit klassischen Mustern und rustikalen Motiven zählen Servietten, Pocket Napkins, Tischdecken und -läufer, Untersetzer, Platzdeckchen, Paper Caps oder Mini-Snack-Servietten für einen ungetrübten Genuss von Fingerfood & Co. Und damit Dirndl und Janker beim Haxen- oder Hendlgenuss nicht mit Fettspritzern „verziert“ werden, gibt es weiß-blaue Lätzchen. www.mank.de

Kräftig und deftig

Bayerische Schmankerl sind nicht nur rund ums Oktoberfest ein Renner für Heiße Theke, Catering, Imbiss oder Partyservice. Rezeptideen von Klassikern wie Weißwurst, Weißwurstsalat, Haxe und Brathähnchen mit Produkten aus dem Sortiment von Hagesüd können dazu inspirieren bajuwarische Abwechslung in die Fleischerei bringen. Daher widmete das Unternehmen dem Thema „Bayrische Spezialitäten“ in der aktuellen Ausgabe des Kundenmagazins „WürzWelt“ einen Schwerpunkt. Es enthält Inspirationen zum Thema sowie Infos zum Oktoberfest und zur Entstehung der Weißwurst. Das Magazin gibt es zum Download auf der Homepage sowie bei einem der Gewürzberater. www.hagesued.de



Fotos: Colourbox.de, Frutarom, Oskutex, Mank Designed Paper Products,

Gastro#Berlin#Backstage kulinarisch

Kommen Sie mit uns auf Genusstour durch Berlin!

Auszüge aus dem Programm:



Hotel Oderberger:

Im legendären Berliner Stadtteil Prenzlauer Berg wird im Hotelrestaurant Stadtbad Oderberger Speis und Trank in einer besonderen Location kredenzt – in einem ehemaligen Stadtbad.

BRLO:

Das Brlo am Berliner-Gleisdreieck ist das „Szenerestaurant 2017“, wo Küchenchef Ben Pommer am Smoker und Herd erfolgreich das Zusammenspiel von überwiegend vegetarischer Küche und hausgebrauten Bieren präsentiert.



SAP Data Kitchen:

Dr. Caroline King erklärt, wie Data Kitchen als Digitalrestaurant funktioniert. Vorab bestellen und bezahlen, zur gewünschten Uhrzeit steht das Essen dann in den beschrifteten Glasboxen bereit.



Bikini Berlin:

In den unteren drei Etagen des Bikinihauses ist die Concept Shopping Mall mit Einzelhandel und Gastronomie beheimatet. „Hier schnabuliert Berlin“ ist ein innovatives Food-Erlebnis im Kantini mit einer bunten Mischung aus internationalen Gastronomien.



- # Berlin ist der kulinarische Hotspot in Deutschland, ebenso lecker wie vielfältig
- # Hier werden Trends gesetzt
- # Schauen Sie mit uns backstage in die Töpfe und Pfannen und sprechen Sie mit den Köchen und Machern
- # Kommen Sie mit auf unsere Genusstour durch Berlin und erleben Sie Experimentierlaune, Weltoffenheit und kulinarische Freigeister
- # Termin Gastro#Berlin#Backstage kulinarisch: Donnerstag den 18.10.2018 (15 Uhr) bis Freitag den 19.10.2018 (ca. 24 Uhr)
- # Die Kosten pro Teilnehmer betragen € 975,00 zzgl. MwSt. (inkl. 2 Übernachtungen, Verpflegung, Bustransfers)

Das komplette Programm der Gastro#Berlin#Backstage kulinarisch Genusstour sowie das Anmeldeformular finden Sie unter:

www.gastroinfoportal.de/trendtour



IN DOSEN

Die Notwendigkeit, Fleisch und andere Lebensmittel vor dem Verderb zu bewahren, führte in Napoleons Zeiten zur Entwicklung der Konserven. Als deren Urvater gilt der französische Koch und Konditor Nicolas Apert (1749 bis 1841). Was ist das Prinzip der Fleischkonserve?



Das Fleisch wird hermetisch in Blech-, Glas- oder Plastikverpackung eingeschlossen und eine genügend lange Zeit auf eine hinreichend hohe Temperatur erwärmt. Dies sichert das Abtöten von Mikroorganismen, d. h. ihre Reduzierung auf eine Konzentration, die nicht ansteigen und den Inhalt verderben kann.

Es ist zwischen dem Abtöten der vegetativen Formen von Mikroorganismen und dem Inaktivieren seiner thermoresistenten Sporen zu unterscheiden. Problematisch sind die sogenannten nicht sauren Lebensmittel, d. h. die mit einem pH-Wert höher als 4,0. Hier können bei der Erwärmung auf Temperaturen unter 100°C die Sporen der thermophilen Bakterien überleben, z. B. die des *Clostridium botulinum*, Produzent des tödlichen Botulinumtoxins. Überleben die Sporen, dann handelt es sich nicht um echte Sterilisation, sondern nur um Pasteurisation. Zu den nicht sauren Lebensmitteln gehört auch Fleisch mit einem pH-Wert zwischen 5 und 7.

Für das Inaktivieren der Bakterien-sporen ist eine höhere Wärmedosis erforderlich. Die Temperatur muss deutlich über 100°C liegen, was nicht im offenen Kessel mit kochendem Wasser durchgeführt werden kann. Dies geschieht in Autoklaven, d. h. in einem gasdicht verschließbaren Druckbehälter. Je höher der Druck, desto höhere Temperaturen des Wasserbades oder des Luftdampfgemisches sind erreichbar.

WELCHE TEMPERATUR?

Die Referenztemperatur beträgt 121,1°C (250°F). Der bei dieser Temperatur erreichte Sterilisationseffekt ist der Referenzwert F0. In diesem Fall beträgt der Druck mindestens 2 bar. Es ist nicht notwendig, das Füllgut auf diese Temperatur aufzuheizen. Um den Sterilisationseffekt, d. h. den an-

gestrebten F-Wert, zu erreichen, erfolgt eine Steuerung der Temperatur des die Wärme übertragenden Mediums und damit die Steuerung des Temperaturverlaufs im Füllgut.

Dies ist durch sehr unterschiedliche Kombinationen von Erhitzungstemperatur und -zeit zu erreichen. Dazu folgendes Beispiel: Wenn bei bestimmten thermischen Eigenschaften von Bakteriensporen, die durch den D- und den z-Wert gekennzeichnet werden, für einen F-Wert von 10 Min. gemäß dessen Definition bei 121,1°C eine Erhitzungszeit von 10 Min. erforderlich ist, sind bei 115°C schon 41 Min. notwendig (hier z=10°C).

Man kann für jeden Punkt im Innern der Konserve den zeitlichen Temperaturverlauf berechnen, daraus die sich ändernden Abtötungs(Lethal)-raten bestimmen und diese zum F-Wert addieren. Höhere Temperaturen bringen kürzere Erhitzungszeiten, aber auch eher einen oft nicht gewünschten Abbau von Inhaltsstoffen und damit eine „Kochschädigung“.

Um sichere Produkte zu erreichen, gilt für gängige Dosen F=10 Min., für Tropenkonserven F=20 Min. Dabei wird als Referenzmikrobe *Clostridium botulinum* verwendet und die Festlegung des F-Wertes basiert auf der heute als 12D-Konzept bezeichneten Forderung des Reduzierens der Sporenkonzentration um zwölf Zehnerpotenzen. Einer Vielzahl von Konserven wird Natriumnitrit, das in Nitritpökelsalz vorliegt, hinzugefügt, um das Keimen der Clostridiensporen zusätzlich zu behindern.

ZYLINDRISCHE GEFÄSSE

Herkömmliche Autoklaven arbeiten hydrostatisch. Bei ihnen bewirkt eine 10-m-Wassersäule einen Überdruck von 1 bar und damit einen Gesamtdruck von 2 bar.

Heute gibt es hauptsächlich zylindrische Gefäße (früher vertikal, jetzt horizontal); für den notwendigen Druck sorgen Dampf oder Luft. Erhitzt wird entweder mit Heißdampf oder über den Mantel des Autoklaven (Duplikator). Der

Innenraum kann auch mit einer Mischung aus Dampf und Luft beheizt werden.

Die Dosen kommen in Körben, die etwa 1 t Dosenmasse aufnehmen können, in die Autoklaven. Meist enthalten sie einen Korb;



DOSTMANN
electronic GmbH

Waldenbergweg 3b
D-97877 Wertheim
Tel.: 0 93 42 / 3 08 90

Ihr Partner für die Temperaturmessung

info@dostmann-electronic.de · www.dostmann-electronic.de

NEU!
Vollautomatische
Kochprozess-
steuerung!

sterilisieren
kochen
garen
dämpfen
reifen

AUTOKLAV & KESSEL **KORIMAT**

www.korimat.de

KERRES
anlagensysteme

Größte Leistung
auf kleinstem Platz! ✓

Ihr kompetenter Partner für Räucher-Koch-, Klima- und Reifetechnik, für Intensivkühlsysteme sowie für Rauch- und Kutterwagen-Waschanlagen und Durchlaufwaschsysteme.

Manfred-von-Ardenne-Allee 11
D-71522 Backnang
Fon +49 (0) 7191 - 91 29-0
www.kerres-group.de info@kerres-group.de

The fine art of smoking



größere Autoklaven vier bis fünf. In letzteren können gleichzeitig mehr als 5 t Fleisch sterilisiert werden. Wird das Fleisch in seinem eigenen Saft sterilisiert, ist die Erwärmung relativ langsam. Das Übertragen der Wärme innerhalb der Dose erfolgt hier hauptsächlich durch Wärmeleitung. Bei Dosen in Kochsalzlösung (z. B. Gulasch, „Chunks“ oder Fleisch in der Soße) beschleunigt die Strömung der flüssigen Phase (Konvektion) die Wärmedurchdringung. Diesen physikalischen Effekt nutzen spezielle Rotationsautoklaven (Rotoklaven) aus. Darin rotiert der gesamte Korb und beschleunigt dank forcierter Konvektion den Prozess der Wärmedurchdringung.

VERLAUF DER STERILISATION

Die Temperatur des Inhalts der Fleischkonserven zum Zeitpunkt des Einbringens in den Autoklaven ist üblicherweise die normale Raumtemperatur. Manchmal werden die Dosen jedoch mit warmem Füllgut bestückt. Das erleichtert die anschließende Sterilisation im Autoklaven und reduziert die Behandlungszeit. Nach dem Schließen des Autoklaven wird die Temperatur allmählich durch Dampf erhöht, der in den Autoklavenraum oder in den Duplikatormantel geleitet wird. Auch andere Heizverfahren werden verwendet, z. B. die elektrische Heizung.

Im Laufe des Erhitzungsprozesses werden im Innern der Dose die für das Abtöten bzw. Inaktivieren der Sporen erforderlichen Temperaturen erreicht. Die anschließende Abkühlphase führt nach und nach zum Senken der Innentemperatur und ist daher ein wesentlicher Teil des Sterilisationsprozesses. In dieser Phase wird der Druck in der Dose verringert. Es gilt, Schäden durch zu hohen Innendruck zu vermeiden.

Daher ist es sehr wichtig, den gesamten Kühlprozess so zu steuern, dass der äußere Druck im Autoklaven den inneren

Überdruck in der Dose ausgleicht.

Gewöhnlich wird mit kaltem Wasser gekühlt, das in den Autoklaven gesprüht oder gegossen wird. Der Gegendruck wird durch Druckluft geregelt, der Druck im Autoklaven muss immer gleich oder höher sein als der Überdruck in der Dose. Wenn sich die Dosen allmählich abkühlen und der Innendruck abnimmt, kann der Druck im Autoklaven ebenfalls verringert werden. Am Ende der Abkühlphase wird der Druck im Autoklavenraum bereits auf Umgebungsdruck abgesenkt und der Autoklavendeckel kann geöffnet werden. Würde kein Gegendruck, wie zuvor beschrieben, ausgeübt werden, könnte im Extremfall eine Verformung der Dosen auftreten oder diese gar zerreißen. Geringe (elastische) Verformungen gleichen sich im Lauf des Abkühlens wieder aus. Kommt es zu plastischen Verformungen, sind diese permanent, wie etwa die sogenannte „Nasenbildung“.

Der Zeitpunkt, zu dem diese Deformationen häufig auftreten, ist die Abkühlphase in den ersten Sekunden, insbesondere bei Dampf-Autoklaven. Durch das Einbringen von kaltem Wasser wird das interne Dampf- und Luftgemisch im Autoklavenraum schnell abgekühlt. Ein Teil des Dampfes kondensiert und lässt den Druck für einen kurzen Moment abfallen, bevor er durch die Gegendrucksteuerung kompensiert wird. Um dieses Problem nicht entstehen zu lassen, muss das Verhältnis von Temperatur und Druck zu diesen Zeiten genau kontrolliert werden.

MÄNGEL BEI KONSERVEN

Selbst für Laien sind deformierte Dosen (Bombagen) zumindest suspekt. Ist eine Konservendose aufgeblasen oder verformt, kann dies mehrere Ursachen haben. Die größte Befürchtung ist, dass eine Deformation durch Aktivitäten von Mikroorganismen entstanden ist. Wenn einige Sporen die Erhitzungsphase

überleben und während des Kühlens und der späteren Lagerung keimen und sich vermehren können, zersetzen ihre vegetativen Stadien den Doseninhalt. Neben Veränderungen von Textur und Farbe kommt es zur Bildung von Gasen (Schwefelwasserstoff, Kohlendioxid, etc.). Der so erhöhte

Innendruck verformt die Dose, der Deckel wölbt sich. Im Extremfall wird die Konserve undicht und der Inhalt tritt aus. Die schwerwiegendste Folge ist jedoch die Produktion von bakteriellen Toxinen, einschließlich des Botulins. Einige Deformationen der Dosen sind jedoch harmlos und als Schönheitsfehler anzusehen. Verformungen können nicht nur durch eine schlechte Gegendrucksteuerung verursacht sein, mechanische Deformationen können auch durch Transportfehler auftreten (Dose fällt auf den Boden). Weiterhin sind Verformungen auch als Ergebnis des Einfrierens des Inhalts möglich. Ist der Wassergehalt hoch, erhöhen die Eiskristalle das Volumen in Bezug auf das flüssige Wasser. So entsteht ein Überdruck, der die Dose verformt und den Eindruck von verdorbener Ware vermittelt.

Ohne Bevorratung ist die Versorgung mit Nahrungsgütern nicht vorstellbar. Dabei muss man nicht gleich an extreme Situationen wie Naturkatastrophen oder Kriege denken. Konserven sind daher in privaten Haushalten, den unterschiedlichsten Versorgungseinrichtungen sowie in der Touristik eine feste Größe. Im privaten Konsum stagniert bzw. sinkt der Anteil an verkauften Fleisch- und Wurstkonserven. Besonders davon sind Würstchen betroffen, von denen inzwischen dreimal so viel in Folien als in Konserven nachgefragt werden. Damit machen Würstchenkonserven nur noch knapp 20 % des Gesamtumsatzes von Würstchen aus. Das ist etwa auch der Anteil von Aspikwaren und Sülzen in Konserven, gefolgt von Kochwurst mit etwa 8 %. Diese Anteile werden von Verbrauchergewohnheiten beeinflusst und stellen die Konserven nicht grundsätzlich in Frage. In Fleischereien hingegen sind küchenfertige Gerichte und Hausmacher-Wurstwaren allerdings eine Umsatzgröße, die in so manchem Betrieb im Jahr sogar zweistellig wächst. Prof. Petr Pipek, Dr. Heinz Schleusener



Automatisch sterilisieren

Das Herzstück der Autoklaven der neuen Baureihen von Korimat ist eine weiterentwickelte vollautomatische Prozesssteuerung, die es auch kleineren Unternehmen ermöglicht, eine hohe Qualität bei geringen Chargen zu produzieren. Wo ein Anwender bisher während des Kochprozesses zeitlich passend manuelle Einstellungen an Temperatur- und Druckregelung vornehmen musste, übernimmt nun die Steuerung die Regelung aller Kochphasen. Diese laufen hochpräzise ab und der Bediener tritt erst wieder nach dem Signalton zum Entladen des Gerätes in Aktion. Die genau regulierte Drucksteuerung ermöglicht – über

Dosen und Gläser hinaus – die Verarbeitung von Weichpackungen, Convenienceprodukten, Hartschalen, Tuben u.v.m. Dabei greift der Anwender auf vorinstallierte Kochprogramme zu, kann diese durch Veränderung verschiedener Parameter individualisieren und so seine Verfahren selbst optimieren. „Wir hören unseren Kunden genau zu, wenn sie über ihre Produktion erzählen, über ihre Erfahrungen und Pläne“, betont Geschäftsführerin Daniela Kronenburg. Dabei sammelt das Unternehmen eine Menge Know-how über verschiedene Einsatzbereiche, was auch in die Entwicklung der neuen Steuerung einfließt. www.korimat.de

Fotos: Korimat Metallwarenfabrik, Kerres Anlagensysteme

Garen per Dampf

Die Kochanlagen von Kerres Anlagensysteme bereiten Lebensmittel vollautomatisch, schonend, umweltgerecht und wirtschaftlich im Dampfgarverfahren zu. Natürliche Geschmacksstoffe, das Aussehen und die Farbe bleiben dabei erhalten. Dank der Umkehrumwälzung sind immer eine hohe Auslastung der Anlage sowie eine gleichmäßige Temperaturverteilung darin gewährleistet. Bei den mikroprozessorgesteuerten Brat- und Backanlagen wird eine gleichmäßige Temperaturverteilung durch Umwälztechnik mit horizontaler Umkehrumwälzung erreicht. Die Glasfaser-Vollwärme-Isolierung spart Zeit und Energie ein. Speziell bei liegenden Produkten wird eine hohe Auslastung erreicht. Das Programm der Universalanlagen zum Räuchern und Kochen wird um ein Kochkessel-Programm von 250 bis 1.000 l Kesselinhalt, sowie eine spezielle Koch-, Back- und Brat- sowie Intensiv-Kühlanlage ergänzt. Alle Anlagen gibt es in gängigen Arten der Beheizung. www.kerres-group.de



Das VarioCookingCenter®

Kochen. Braten. Frittieren.
Alles in einem Gerät. Bis zu 4-mal schneller
bei 40 % weniger Stromverbrauch.

Jetzt live erleben:
rational-online.com

RATIONAL

Die Fresh Line-Range von Raps beweist: Convenience-Produkte werden immer individueller.

Die fruchtig-würzigen Fresh Line-Chutneys eignen sich gut als Dips.

kette wird strikt eingehalten. Gibt der Kunde Kriterien wie Salzgehalt, Bindung, Stabilisierung, pH-Wert oder Mindesthaltbarkeit vor, wird die Rezeptur entwickelt, verkostet und direkt in der jeweiligen Anwendung getestet, bevor das Scale-up erfolgt. Auch für Kunden, die nicht in einem großindustriellen Maßstab fertigen, stellt der Kulmbacher Ingredient-Hersteller eine Auswahl von Fresh Line-Fabrikaten her. Für kleinere Betriebe steht ein Pool von über 2.000 fertigen Rezepturen zur Verfügung. Zwei Beispiele für Füllungen sind Zwiebeln oder Jalapeño.

DESIGNER-SNACKS

Ein frischer, hausgemachter Geschmack, natürliche Zutaten und Abwechslung stehen auf der Wunschliste der Verbraucher ganz oben. Mit der Produktlinie Fresh Line bietet Raps frische Komponenten wie Füllungen, Toppings, Pestos, Saucen oder Chutneys an. Damit lassen sich individuelle Snacks und Convenience-Konzepte für unterschiedliche Zielgruppen realisieren – ohne Konservierungsstoffe.

Ob trendiger Street-Food-Burger, Wrap oder das klassische Sandwich: Diese Frische-Convenience-Produkte wurden entwickelt, um Snacks, aber auch Feinkostsalate oder

Fleischprodukte ganz einfach zu verfeinern. Diese Range sorgt dafür, dass alle Produkte schmackhaft sind und zugleich optisch einwandfrei und stabil bleiben – auch in der Thekenauslage. Dabei geht es nicht nur um Snacks mit Wurst oder Fleisch. Viele Metzgereien und der Handel setzen auf Veggie-Varianten, um für möglichst viele Kundengruppen ein attraktives Angebot zu schaffen.

PRODUKTION JUST-IN-TIME

Für Fresh Line-Produkte kommen nur hochwertige, frische und tiefgekühlte Rohwaren zum Einsatz: Gemüse, Gewürze, Kräuter oder Früchte werden von grobstückig bis sehr fein schonend verarbeitet, so dass der authentische Geschmack voll erhalten bleibt – ein Alleinstellungsmerkmal bei den Halbfertigprodukten. Produziert wird just-in-time; die Kühl-

VIelfÄLTIG EINSETZBAR

Für Toppings sowie Füllungen geeignet sind die IQF-Pellets aus dieser Range. Für diese Individually Quick Frozen-Pellets werden Käse-, Gemüse- oder Fruchtzubereitungen durch Platten ausgeformt und in einem Gefriertunnel tiefgekühlt. Mit einem Einzelgewicht zwischen 15 und 60 g sind sie nicht nur unterschiedlich leicht, sie lassen sich auch in unterschiedlichen Designs ausformen, ob oval, als Stick oder Halbmond. Die Pellets eignen sich für Geflügel-, Rind- oder Schweinefleisch und bieten ein breites Spektrum an Geschmacksrichtungen von würzig bis fruchtig, wie Curry-Mango oder Hot Fruity Chili.

Auch mit Saucen der Range eröffnen sich viele Rezeptur- und Anwendungsmöglichkeiten. Ein Vorteil: Sie sind mikrobiologisch stabil und können in unterschiedlichen Gebinden geliefert werden – sogar in kleinen Sachets als Einzelportion, die jeder Kunde selbst seiner Mahlzeit hinzufügen kann.

Die Würzpasten der Range runden Feinkostgerichte und Convenienceprodukte harmonisch ab. Sie enthalten neben den Hauptzutaten gegebenenfalls auch Salz und entsprechende Stabilisatoren. Diese Rohstoffpasten sind in Gebinden von 5 bis 20 kg lieferbar und werden vor Ort zusammen mit weiteren Zutaten verarbeitet. Bekannte Varianten wie Ingwer oder Knoblauch ergänzen dabei exotische wie Habanero oder Scotch Bonnet Chili.

www.raps.de

Fotos: Raps

RISIKO SCHIMMELPILZE

Schimmelpilze können im Fleischerhandwerk zu einem erheblichen Qualitätsrisiko werden.

Nachfolgend werden einige Maßnahmen vorgestellt, wie diese Mikroorganismen aktiv bekämpft werden können.

Wenngleich Schimmelpilze ein natürlicher Bestandteil der Luft sind und zunächst keine gesundheitlichen Probleme bei Menschen verursachen, können sie unter bestimmten Umständen oder in erhöhter Konzentration zum erheblichen Risiko werden – vor allem für die Produktsicherheit. Wer schon versucht hat, Schimmel zu bekämpfen, weiß, wie hartnäckig er ist. Damit die Sporen nicht Fuß fassen können, gibt es verschiedene Methoden. Grundsätzlich können Schimmelpilze auf allen Oberflächen wachsen – sie benötigen dazu Wasser bzw. Feuchtigkeit. Fehlt diese, wächst auch kein Pilz. So kann über bauliche Maßnahmen ein Raumklima geschaffen werden, bei dem Schimmelpilze erst gar nicht entstehen. Allerdings erweist es sich oft als schwierig, ein trockenes Raumklima zu schaffen. Vor allem Decken, Wände, Fugen, schwer zugängliche Flächen hinter Maschinen oder versteckte Orte wie Kühlaggregate bieten den Mikroorganismen beste Lebensbedingungen. Im Extremfall ist eine aktive Bekämpfung nötig.

CHEMISCHE METHODEN

Eine kurzfristige und relativ preiswerte Methode der Bekämpfung sind chemische Maßnahmen, die aber oft wiederholt werden müssen, um Schimmelwachstum auf Dauer zu verhindern, was regelmäßige Kosten verursacht. Weiter nachteilig sind lange Einwirkzeiten, die eingehalten werden müssen, wodurch Räume nicht genutzt werden können, sowie mögliche gesundheitliche Risiken, die solche Mittel mit sich bringen können.

PHYSIKALISCHER SCHUTZ

Sind nur Decken und Wände vom Schimmel befallen, bieten Schimmelschutzfarben einen

temporären Schutz – allerdings wäscht sich mit der Zeit das enthaltene Biozid aus, sodass immer wieder überstrichen werden muss. Eine weitere Methode der Wandbeschichtung sind Platten aus Kalziumsilikat, die viel Feuchtigkeit aufnehmen und verhindern, dass an der Oberfläche ein Wasserfilm entsteht. Eine Standardplatte nimmt pro m² etwa 28 l Feuchtigkeit auf und gibt diese langsam wieder an die Umgebungsluft ab.

Den gleichen Effekt erzielt auch eine BioRid-Beschichtung, die etwa vom Valloapor deutschlandweit eingesetzt wird. Diese kann ebenfalls viel Feuchtigkeit binden und gibt sie allmählich wieder ab. So kann sich Feuchtigkeit nicht ansammeln bzw. der Feuchtigkeitsgehalt des Raumklimas wird niedrig gehalten. Die

Oberfläche bleibt trocken und bietet keinen Nährboden für Mikroorganismen. Ein Vorteil beider Maßnahmen ist, dass sie auch nach der Planungsphase oder bei Umbauarbeiten realisiert werden können. Im Vergleich zu den Kalziumsilikatplatten ist die Beschichtung preiswert und unauffälliger als die Wandplatten. Die BioRid-Beschichtung funktioniert aufgrund des Perlit-Minerals rein physikalisch. Es oxidiert nichts in der Raumluft und es können weder Substanzen ausgewaschen noch durch die Wasserauf- und -abgabe verändert werden.

KALTVERNEBELUNG

Eine weitere aktive Maßnahme zur Bekämpfung von Schimmelpilzen ist die Kaltvernebelung mit einem als nicht gefährlich einge-



stufen Biozid, z. B. dem Desinfektionsmittel ValloFog. Dieses wird mit einem speziellen Verneblungsgerät in feinsten Tröpfchen in die Raumluft eingebracht, so, dass nur ein feiner, stehender Wirkstoffnebel entsteht, aber keine Nässe oder Feuchtigkeit. Dabei benetzt der Nebel alle Oberflächen – sowohl Decken und Wände wie auch Geräte, Lüftungsrohre und -kanäle, Klimaanlage oder Wärmetauscher. Der Nebel sinkt nicht sofort ab, sondern bleibt im Raum. Die Vernebelung dauert zwischen 15 und 30 Minuten. Danach bleibt der Nebel ein bis zwei Stunden im Raum. Mit dem Desinfektionsmittel ValloFog (geruchsneutral, ungiftig für Menschen und Tiere, BAUA sowie BfR-registriert in Deutschland), bleibt ein sehr dünner Film auf den Oberflächen haften, sodass Pilzsporen, Bakterien, Viren oder andere Mikroorganismen, die damit in Berührung kommen, absterben. Das Desinfektionsmittel Vallo Fog ist ein Biozid. Es basiert auf einem Polymer-elektrolyt und verfügt über eine positiv geladene Oberfläche, die die Ionenkanäle an der Oberfläche der Mikroorganismen blockiert und zu ihrem Absterben führt. Es besteht so ein physikalischer Vorgang: Der Wirkstoff dockt als kationischer Polymer an die anionisch geladenen Zellwände und -membranen an und zerstört sie, wodurch die Zelle nicht mehr lebensfähig ist. Wäh-



rend der Kaltvernebelung können alle Einrichtungsgegenstände in den Räumen bleiben. Selbst für elektronische Geräte ist dieser Prozess unbedenklich, da keine Oxidation stattfindet und der Schutzfilm nicht zu Kurzschlüssen führt. Außerdem bildet sich aufgrund einer Depotwirkung auch auf diesen Oberflächen eine antibakterielle Präventiv-Schicht. Hat sich der Nebel nach der Einwirkzeit gelegt, sind die Räume sofort wieder einsatzbereit.

KOMPLETTLÖSUNG

Eine Vernebelung dieser Art genügt, um über Monate gute Resultate bei Luftkeimen zu erzielen. Solange Oberflächen, auf denen sich der Nebel abgesetzt hat, nicht abgewischt werden, sind sie desinfiziert. Da in der Regel in Lebensmittelbetrieben die Qualitätssicherung bakteriologische Kontrollen durchführt, lässt sich mit regelmäßigen Luftkeimmessungen und Abklatschproben der Zeitpunkt für eine Gesamtreinigung leicht ermitteln und eine dauerhafte Schimmelbekämpfung und Keimbeseitigung gewährleisten.

Damit die Kaltvernebelung auch den gewünschten Effekt erzielt, sind Raumgeometrie und -größe zu beachten. Geräte müssen ggf. speziell justiert und die Wirkstoffabgabe individuell dosiert werden. Neben der Entkeimung der Raumluft sind auch einzelne Verarbeitungsschritte (z. B. Förderbänder von Schneidemaschinen) bzw. Verpackungsprozesse (Förderbänder, Verpackungsfolie etc.), sinnvoll, bei denen eine Entkeimung zu einer signifikanten Verbesserung des Hygienestandards führt. Die Anwendungsbereiche im Fleischerhandwerk reichen von der Desinfektion von Transport- oder Kühlfahrzeugen über Produktionshallen inkl. Lüftungsanlagen, Kühlhallen und Reiferäumen bis zu den Verkaufsräumen oder Filialen.

www.vallovapor.de

Fotos: Vallovapor, Hagleitner Hygiene, beam



Spender in Reihe

Gemeinsam mit dem Kunden stellt Hagleitner Hygiene einen individuellen Hautschutzplan für seinen Betrieb auf. Ein Bestandteil darin ist XIBU XL senseFluid – eine Spenderlösung für Hautreinigung, -desinfektion und -pflege, die selbst einer Reinigung mit einem Dampfstrahler standhält. Mehrere Spender mit unterschiedlichem Inhalt, z. B. Hautschutzlotion, Desinfektionsmittel oder Handcreme, können mit dem XIBU XL combiKit miteinander verbunden und mit Strom versorgt werden. Je nach Produkt hält eine Nachfüllung im vacuumBag für bis zu 1.000 Abgaben. Füll- und Batteriestatus stehen via Smartphone, Tablet oder PC zur Verfügung. www.hagleitner.at

Plus an Hygiene

Die HACCP-zertifizierten Dampfsaugsysteme der Blue-Evolution-Serie hat beam um Geräte in Edelstahl ausführung erweitert. Der Blue Evolution dampft und saugt in einem Arbeitsgang, benötigt keine Reinigungsmittel und spart dem Anwender laut Hersteller 93 % des bisherigen Wasserverbrauchs und 60 % der Zeit, die bislang für das Reinigen nötig waren. Er wird nur mit klarem Wasser befüllt. Erhältlich sind die Version S+ (8 bar, Dampftemperatur bis zu 170°C) und die Kraftstrom-Variante XL+ (10 bar,

Dampftemperatur bis zu 180°C). Vier frei bewegliche Lenkrollen sorgen für Flexibilität – auch an schwer zugänglichen Stellen. Alle Modelle der Serie verfügen über ein zusätzliches Heißwassermodul für starke Verschmutzungen.

Beim 4-Felder-Test, der E-Norm EN 16615 erzielt sie bei der Keimreduzierung einen Wert von 2,89 log-Stufen.

www.beam.de





Keime im Eis vermeiden

Verunreinigungen im Eis-erzeuger können ein Nährboden für unerwünschte Keime sein. Die Scherben-eis-erzeuger (Tagesleistung: 85 kg bis 12 t in 24 Stunden) von Maja produzieren etwa -7°C kalte, ein bis zwei Millimeter dünne Eis-„Scherben“. Für eine reinigungsfreundliche Bauweise steht das Maja-Hygiene-Label „Hy-Gen protected“. Das Kernstück des Hy-Gen-Prinzips ist die mit wenigen Handgrif-

fen entnehmbare Wasserwanne aus Kunststoff. Bauteile wie der Schwimmerschalter zur Wasserstandskontrolle, sind als Stecksystem leicht davon zu lösen. Bei herausgenommener Wanne liegt die Walze frei und ist von allen Seiten bequem zu reinigen. Wasser-Zu- und Ablauf sind voneinander getrennt und so konzipiert, dass auch bei Unterdruck kein Wasser aus dem Erzeuger zurück ins Rohrleitungssystem gelangt. Optional gibt es das Selbstreinigungssystem Maja-SCS. Dabei werden alle zu reinigenden wasserführenden Teile mit einem Wasser-Reiniger-gemisch auf Zitronensäurebasis umspült. So wird in einem Arbeitsgang gründlich gereinigt und entkalkt und eine Verkeimung vermieden. www.maja.de



Clevere Helfer

Robuste Reinigungstücher und hygienische Spenderlösungen führt Tork im Sortiment. Um Mitarbeitern das Handling mit Tüchern zu erleichtern, wurde entsprechend Kundenwünschen der Small Pack Spender (li.) entwickelt. Die Halterung lässt sich flexibel mit Schrauben, Magneten oder Saugnapfen an unterschiedlichem Untergrund befestigen – auch an mobilen Reinigungswagen. Die Tücher werden ohne vorheriges Auspacken samt Umverpackung eingelegt und sind über die Ausgabeöffnung einzeln entnehmbar. Sie sind so überall parat, wo Oberflächen gereinigt werden müssen. Damit lässt sich laut Unternehmen auch die Abfallmenge reduzieren. Ferner im Angebot sind z. B. fix montierbare Spender mit Armhebel oder ein Bodenständer. www.tork.de



Fotos: Maja Maschinenteknik, Tork /Essity Professional



Blitzschnell sauber!



www.meiko.de/frische-ideen

Stellen Sie sich vor ... das Spülen geht plötzlich schneller und leichter von der Hand. Kisten und Körbe? Zack: sauber und trocken. Schmutz in Ecken und Kanten? Alles weg – dank wasserumspülter Förderkette. Die Bedienung: easy. Ein Traum? Nein, eine frISCHE Idee von MEIKO. Die M-iQ K74 mit der cleveren Förderkette sorgt rundum für höchste Sauberkeit und sofortige Verfügbarkeit. Ideal für den Großeinsatz in Metzgereien.



M-iQ K74 für das Spülen von Kisten und Körben

HÄLT IHR BETRIEB DER DSGVO STAND?

Seit dem 25. Mai gilt die EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO). Nun müssen ausnahmslos alle Unternehmen, die personenbezogene Daten erfassen und speichern, neue Datenschutzerfordernungen erfüllen. Bei Verstößen drohen empfindliche Geldbußen.



Zum Autor

Als IT-Sicherheitsexperte berät Christian Heutger Unternehmen zu Datenschutz und IT-Security. Er ist Lehrbeauftragter sowie temporär agierender Lehrer und Dozent, u. a. an der FH Fulda, Geschäftsführer der PSW Group (www.psw-group.de), die sich auf SSL- und Internet Security-Produkte spezialisiert hat, der PSW Group Training (www.psw-training.de) sowie der PSW Group Consulting (www.psw-consulting.de).

Auch Betriebe im Fleischerhandwerk sind nicht von den neuen Bestimmungen ausgeschlossen. Wer meint, in seinem Betrieb würden keine personenbezogenen Daten anfallen, irrt. Sie werden in unterschiedlichsten Unternehmensprozessen verarbeitet, etwa im Rahmen der Personalverwaltung (z. B. der Lohn- und Gehaltsabrechnung) im Kontakt mit Kunden (Kundendateien, Bestellungen, Werbemaßnahmen, Kundenkarten) im Zusammenhang mit der Nutzung von IT-Systemen, bei der Videoüberwachung sowie bei Zutrittsystemen. Der IT-Sicherheitsexperte Christian Heutger erklärt am hypothetischen Beispiel von Fleischer Müller, welche Anforderungen sich aus der DSGVO ergeben und warum Fleischereien ihre Datenschutzmaßnahmen überprüfen sollten. Herr Müller führt ein Fleischereifachgeschäft. Er verkauft Fleisch aus eigener Schlachtung und von regionalen Bauernhöfen. Auf seiner Homepage bietet er einen Partyservice an, bei dem Kunden kalte und warme Speisen für Firmen- oder Privatfeiern online bestellen können. Die Fleischerei beschäftigt fünf Mitarbeiter; sie muss also nicht zwingend einen Datenschutzbeauftragten bestellen.

UMGANG MIT KUNDENDATEN

Sobald Fleischer Müller seinen Kunden etwas im Online-Shop verkauft, entsteht ein Vertragsverhältnis. Um seinerseits den Vertrag zu erfüllen, benötigt er personenbezogene Daten der Kunden. Dazu zählen Name, Anschrift, Telefonnummer – er muss wissen, wohin er liefern und wem er seine Rechnung stellen soll. Für die Nutzung dieser (vertragsrelevanten) Daten benötigt er keine besondere Einwilligung der Kunden. Nun möchte er diese aber künftig über besondere Verkaufsaktionen informieren und seinen Stammkunden zum Geburtstag gratulieren. Dafür braucht er deren E-Mail-Adresse, besondere Kaufinteressen sowie das Geburtsdatum. Diese Daten sind aber nicht für die Erfüllung des Vertrags erforderlich. Daher ist für die Nutzung dieser Daten eine Einwilligungserklärung erforderlich. Übrigens: Ist ein Vertrag erfüllt und gibt es keine steuerlichen oder handelsrechtlichen Gründe für eine Aufbewahrung der Kundendaten, muss Fleischer Müller sie löschen.

Diese Angaben gehören in die Datenschutzerklärung

- Name/ Firma und Adresse
- Kontaktangaben, z. B. E-Mail-Adresse
- E-Mail-Adresse des Datenschutzbeauftragten, wenn vorhanden.
- Für welche Zwecke Daten verarbeitet werden, d. h. Angaben zu einzelnen Verarbeitungstätigkeiten, wenn Nutzer davon betroffen sind.
- Werden Daten auf Basis berechtigter Interessen wie Werbemaßnahmen verwendet, müssen diese benannt werden. Bei Marketingmaßnahmen wären dies „wirtschaftliche Interessen“.
- Nennung der Rechtsgrundlagen der Datenverarbeitung.
- Zeitpunkt der Löschung personenbezogener Daten
- Datenquelle, wenn der Nutzer die Daten nicht selbst mitteilt.
- Alle Rechte des Nutzers. Besondere Aufmerksamkeit erhält das Widerspruchsrecht; es muss gesondert aufgeführt werden.

Vertrag zur Auftragsdatenverarbeitung

Sobald personenbezogene Daten von einem Dienstleister verarbeitet werden, muss ein Auftragsverarbeitungsvertrag abgeschlossen werden. Dabei sind gemeinsame Compliance-Regeln abzustimmen und vertraglich festzuhalten. Eine Vereinbarung über die Auftragsverarbeitung muss z. B. geschlossen werden, wenn...

- 1) ...ein Server in einem Rechenzentrum angemietet ist, das auch Backups durchführt und Systeme administriert. Liegen die Daten auf dem eigenen Server und wird eine Cloud-Anwendung genutzt, muss erklärt werden, in welchem Land die Daten gespeichert werden.
- 2) ...der Internetauftritt von einer Webagentur gestaltet wurde und sie (noch) Zugriff auf die personenbezogenen Daten hat, die Interessenten/Kunden dort angeben.
- 3) ...die Buchführung, insbesondere die Gehaltsabrechnung der Mitarbeiter, über einen Steuerberater abgewickelt wird.
- 4) ...ein Inkassounternehmen eingeschaltet wird oder Zahlungen via eines elektronischen Bezahldienstes abgewickelt werden.



EINWILLIGUNG ZUR DATENNUTZUNG

Um personenbezogene Daten zu speichern und zu verarbeiten, benötigt der Fleischer aus dem Beispiel eine Einwilligungserklärung der betroffenen Person. Darin muss er auf die Widerrufbarkeit dieser Einwilligung hinweisen und über den Zweck der Datenverarbeitung informieren (etwa Marketingzweck). Fleischer Müller kann diese Einwilligung elektronisch einholen, darf aber keine voreingestellte Einwilligung in Form eines Häkchens verwenden. Bereits erteilte Einwilligungen muss er prüfen, ob diese den neuen Anforderungen entsprechen. Die Einwilligungen müssen außerdem dokumentiert werden.

INFORMATIONSPFLICHTEN

Fleischer Müller muss neue Informationspflichten erfüllen: Er muss seine Kunden über Art, Zweck, Umfang und die rechtliche Grundlage der Datenerhebung und -verarbeitung aufklären. Am besten macht er das in Form einer Datenschutzerklärung, die er für jedermann leicht verständlich und einsehbar auf seiner



Website veröffentlicht. Die Nutzer seiner Internetseite muss der Fleischer zudem informieren, ob und welche Cookies er verwendet und ob er die Nutzer der Seiten trackt. Da die Fleischerei Müller dafür einen Dienstleister nutzt, muss der Fleischer mit ihm eine Vereinbarung über die Auftragsverarbeitung schließen.

LIEFERANTENDATEN

Das Fleisch von Fleischer Müller stammt von regionalen Bauernhöfen. Von diesen Lieferanten hat er Daten wie Name, Anschrift, Telefon-Nr., Produktangebot, Ansprechpartner, URL der Homepage und E-Mail-Adressen gespeichert. Auch hier gilt: Entweder fallen die An-

gaben unter das Vertragsverhältnis oder der Fleischer benötigt für bestimmte Angaben die Einwilligung der Person zur Datenspeicherung.

MITARBEITERDATEN

Nach den Vorgaben des Beschäftigtendatenschutzes darf Fleischer Müller personenbezogene Daten für Zwecke des Beschäftigungsverhältnisses erheben, verarbeiten und nutzen. Die Voraussetzung ist, dass ohne sie kein Beschäftigungsverhältnis zustande kommen und er seinen gesetzlichen Pflichten nicht nachkommen kann. Der Fleischer darf Daten wie die Namen seiner Angestellten, ihre Steuer-Identifikationsnummer und ihre Daten zur Sozialversicherung verarbeiten. Dafür braucht er von ihnen keine Einwilligung. Möchte er allerdings mehr Daten erfassen und speichern, benötigt er eine schriftliche Einverständniserklärung. Gleiches gilt, wenn er Daten weitergibt – etwa, wenn er die Geburtstage seiner Mitarbeiter für alle einsehbar in einem Geburtstagskalender veröffentlicht.

Christian Heutger, PSW Group

Fotos: © kras99 / magale-picture - Fotolia.com



by World Pac



Vertriebs GmbH

DRY AGING - THE EASY WAY.

DRY AGE BAGS

FLEISCHREIFUNG - THE EASY WAY.

SPM *Sun Products Vertriebs GmbH · Parkstraße 21 · 76131 Karlsruhe

JETZT MUSTER ANFORDERN: ☎ 0721 - 62811-21



AUF DER SICHEREN SEITE

Die EU-Verordnung 178/2002 schreibt eine lückenlose Rückverfolgung von Produkten und Zutaten vor. Mit einer durchgängigen Chargenführung können im Ernstfall schadhafte Produkte schnell aus dem Verkehr gezogen werden.

Gute Voraussetzungen dafür bieten zeitgemäße EDV- und Wägesysteme. Im Idealfall wird eine Chargenführung komplett elektronisch betrieben und ist in den Warenfluss integriert. Eine betriebswirtschaftliche Unternehmenssoftware (Enterprise Resource Planning = ERP) liefert dafür das nötige technologische Fundament: Sie bildet alle Warenbewegungen inklusive der dazugehörigen Chargen innerhalb eines Betriebs ab – vom Wareneingang über die Produktion und die Kühl- und Gefrierlager bis hin zu Kommissionierung und Auslieferung.

Die Chargennummern – für Fertigprodukte (u. a. Streichwurst), Halbfabrikate (u. a. Bräte, Rohlinge, Gewürzmischungen) und Rohmaterialien (u. a. Frischfleisch, Wursthüllen/Därme, Gewürze) – werden bei einer ERP-Lösung direkt im EDV-System erzeugt. So vergibt die Software automatisch mit dem Eingang der Ware eine Chargennummer und führt sie über alle nachgelagerten Prozesse mit. Sie wird an Zwischen- und Endprodukte weitergegeben und bleibt während des gesamten Verarbeitungsprozesses erhalten. Nach jedem neuen Herstellungsschritt generiert das System aus

der Chargennummer des Vorprodukts eine für das neue Fabrikat. Beispiel Zerlegung: Hier entstehen aus dem angelieferten Frischfleisch verschiedene Teile als Zwischenartikel, die eine eigene Chargennummer bekommen. Das System erzeugt eine „negative“ Stückliste, da an dieser Stelle nicht aus verschiedenen Zutaten ein Produkt entsteht, sondern aus einem Artikel mehrere Zwischenartikel. Auch ein Halbfabrikat, das vor der Weiterverarbeitung im Kühlhaus lagert, erhält eine Chargennummer. In den Mischprozessen entstehen weitere Zwischenprodukte, die wiederum neu nummeriert werden. Sie übernehmen die Merkmale der entsprechenden Ausgangschargen. So lässt sich jederzeit feststellen, aus welchen Bestandteilen sich die neu entstandenen Zwischenprodukte zusammensetzen.

SOFTWARE & HARDWARE

Das Thema IT ist komplex und zieht sich von der Warenannahme bis zur attraktiv in Szene gesetzten Ware – egal ob zur Selbstbedienung oder als Frischware – durch den ganzen Betriebsablauf. Nachfolgend werden beispielhaft einige neue Lösungen vorgestellt:

Die Waagenmodelle K-Class II Pro, K-Class Flex II Pro, X-Class II Pro und M-Class II Pro von *Bizerba* verfügen über einen Intel® Quad Core Prozessor sowie ein lüfterloses Gehäuse und unterstützen Windows- und Linux-Betriebssysteme mit 64-Bit-Architektur. Sie führen entstehende Abwärme über das Gehäuse ab. Das ist hygienisch und senkt den Energieverbrauch. Eine Vielzahl von Displays gewährleistet eine hohe Sicht- und Lesbarkeit von Informationen wie Allergenen oder Inhaltsstoffen und fördert Cross-Selling-Angebote. Eine Besonderheit des Modells

M-Class II 500 Pro ist das schlanke Standalone-Design, das eine flexibles Aufstellen ohne weiteres Mobiliar ermöglicht. Die im Standfuß aus Gusseisen integrierte Aussparung für Kabel vermeidet Stolperfallen, der Stauraum in der Standsäule ist von beiden Seiten zugänglich.



Nützliche Links

www.bizerba.com
www.kompas-software.de
www.dimedis.de
www.printronixautoid.com
www.aprocon.de
www.syner-con.com



Bizerba



Dimedis/Mettler-Toledo



Printronix Auto ID

Dimedis präsentiert die neueste Version der Digital Signage-Software kompas. Mit kompas 9.1 werden erstmals Bildschirme der Waagen von Mettler Toledo integriert. Mit diesem Plugin lassen sich Kundenbildschirme beliebig vieler Waagen dieses Herstellers mit kompas-Inhalten bespielen. Dabei werden die Kanäle über die kompas-Oberfläche verwaltet und können wie normale Buchungsgruppen mit Mettler Toledo-Spots versorgt werden. So erweitern Anwender die Reichweite ihrer Digital Signage-Kampagnen und nutzen die Waagen für eine gezieltere Ansprache der Kunden. Fleischverarbeitende Betriebe verzichten oft auf eine Rücklieferung nicht identifizierbarer Waren. Für sie ist es kostengünstiger, die Waren zu entsorgen, anstatt sie an die

Produktionsstätte zurückzusenden, korrekt zu etikettieren und erneut auszuliefern. Um sicherzustellen, dass nur lesbare Barcodes in die Produktions- und Lieferkette gelangen, sind Druckermodelle von Printronix Auto ID optional mit Online-Data-Validation (ODV) ausgestattet. Damit können Unternehmen die Tagesproduktion der Etiketten belegen und Konventionalstrafen vorbeugen. Das Modell ODV-1D validiert eindimensionale Barcodes, das ODV-2D ist eine vollintegrierte Lösung für die Validierung von bis zu 50 ein- und zweidimensionalen Barcodes pro Etikett. Aufgebaut ist ODV-2D auf der Druckerplattform der T8000-Serie. Mit der Apro.con-Version 14.5 bringt Syner.con Elemente des mobilen Arbeitsplatzes in Handwerksbetriebe. Die Infokiosk-Funktion dient

etwa zum mobilen Abrufen von Artikel- und Produktionsinfos als App. Eine umständliche Organisation von Deklarationstexten in Ordnern oder Mappen ist so passé. Mitarbeiter in der Produktion haben so auch Zugriff auf Bedienungsanleitungen, Arbeitsanweisungen oder Zutatenlisten. Mit Apro.con 14.5 ist es möglich, Filial- und Kundenbestellungen auf dem Handy oder Tablet zu erfassen. Welche Artikel bestellt werden können, lässt sich tages- und filialabhängig steuern. Ein separater PC pro Filiale ist überflüssig. Mit der App für Business-Bestellungen verlagern Metzgereien die Bestellungserfassung vom eigenen Büro zum Kunden. Dieser greift per Browser auf ein Web-Bestellformular zu und erfasst etwa Artikel oder Mengenangaben selbst.

Fotos: Bizerba, Dimedis/Mettler Toledo, Printronix Auto ID

ANZEIGE

Wirtschaftlich kennzeichnen



Korrekt gekennzeichnete Lebensmittel schaffen Sicherheit und Transparenz in der Prozesskette. Und damit Vertrauen beim Verbraucher.

Bei der Kennzeichnung von frischem und verarbeitetem Fleisch sowie Wurstwaren, verpackten Produkten und Convenience Food sind viele Bestimmungen zu beachten – unabhängig davon, ob direkt auf der Ware, auf der Primär- oder auf der Transportverpackung etikettiert wird. So müssen die eingesetzten Etiketten u. a. ausreichend chemisch inert, bis zu -40°C hitzebeständig, gut lesbar sowie ihre Klebefähigkeit auf kalten, glatten Oberflächen gewährleistet sein.

Mit lebensmittelechten Schlaufen-, Klebe- und Wurstzipfel-Etiketten bietet Mediaform eine Vielzahl unterschiedlicher Etiketten für alle Anforderungen im Fleischerhandwerk an. Als Kennzeichnungslösung für Euroboxen (E2 Kisten) sind Isega-zertifizierte Schlaufenetiketten aus HDPE in unterschiedlichen Farben eine gute Wahl. Mit 150µ Material-Stärke sind sie extrem robust und resistent gegenüber Ölen, Fetten, Blut und vielen Chemikalien. Zur Kennzeichnung von verpackter Tiefkühl-

ware eignen sich die lebensmittelkonformen Thermodirektetiketten Pharmigo® Freeze TD, die bis -40° C einsetzbar und in vielen Formaten vorrätig sind. Für die Kennzeichnung von Wurstwaren in Verbindung mit Abfüll- und Clipautomaten hat Mediaform spezielle Wurstzipfel-etiketten für den Inline-Etikettendruck im Sortiment.

Alle Thermotransfer-Materialien können mit vielseitig einsetzbaren Thermodruckern unter Verwendung von zertifizierten, lebensmittelunbedenklichen Farbbändern wirtschaftlich bedruckt werden. Ihre Informationen und Barcodes bleiben selbst bei starken Temperaturschwankungen, in Kühlumgebungen oder bei Nässe durch die gesamte Prozesskette hindurch einwandfrei lesbar. Für einen noch effizienteren Etikettendruck bietet Mediaform passende Schneid- und Spendesysteme an.

Mediaform [®]

Weitere Informationen unter

Tel.: 040/727360 99

E-Mail: anfragen@mediaform.de

www.shop.mediaform.de/lebensmittelkennzeichnung

Weniger Geld verlieren

Häufig werden Preiserhöhungen verschoben: weil die Zeit fehlt, um Preisänderungen an den Waagen zu machen und gleichzeitig auch noch neue Preisschilder zu schreiben. Deshalb fehlt dieses Geld, um es sinnvoll in das eigene

Geschäft zu investieren. Mit der Software PCLIN von Foodsystemec lassen sich Preise leicht kalkulieren. Innerhalb von 50 Sekunden werden Aufschläge in Prozent oder mit Wert (z. B. 50 Cent) versehen und gleichzeitig an eine Waage oder an elektronische Preisschilder geschickt. www.foodsystemec.de



Werbemittel Tasche

Großformatige Taschen aus Polypropylen, die vollflächig vierfarbig auf Vorder- und Rückseite oder allen Seiten rundum in einer gewünschten Farbe und mit individuellen Werbebotschaften bedruckt werden können, führt KWS Küttler. Die Grundfarbe ist Weiß. Eine Tasche mit Fotodruck gilt als vierfarbig. Die Mindestabnahmemenge beträgt 1.500 Stück, die höchste 5.000 Stück. Dafür liefert der Kunde seine Druckvorlage bzw. sein Logo als Vektorgrafik (.ai-, .eps-, .pdf- oder .svg-Datei) an. Einfache Texte und Motive gestaltet KWS



gerne. Für das Modell „Frohe Weihnachten“ ist es nötig, die Druckdaten bis zum 31.8.2018 zu liefern. Die Auslieferung der Taschen erfolgt in der KW 49. www.kws-shop.com

Für Mett-Klassiker

Eine herzhafte, sichere und streichfähige Zwiebelmettwurst gelingt mit der Komplettmischung Primal® Zwiebelmett

Perfekt oGAF von Van Hees. Durch die gesteuerte Absäuerung wird ein pH-Wert von unter 5,60 gewährleistet. Die

Mischung enthält Gewürze wie Pfeffer, Muskat, Zwiebeln und Ingwer. Die integrierte Intensiv-Umrötung baut Nitrit schnell ab und sorgt für eine leuchtend rote Farbe. Die abgestimmte Frischhaltung schützt vor dem Wachstum von Listerien. Die

Zubereitung: Frisches Fleischmaterial würfeln und leicht anfrieren. Das angefrorene Material mit Primal® Zwiebelmett Perfekt oGAF, Prima® SK soft 50 und Nitritpökelsalz vermengen und auf 3 mm wolfen. Die gewolfte

Masse leicht auf Bindung mengen und in Därme abfüllen. Die Wurst im Kühlhaus unter 7°C über Nacht umröten lassen. Sie ist am Folgetag verkaufsfertig. www.van-hees.com



Produkte sicher trennen

Das neue Dynamic-Separating-Trennsystem von Kolbe foodtec schneidet sicher, sauber und schnell und ist mit einem eigens entworfenen Trennmesser ausgestattet. Durch die Zusammensetzung dieses Messers und der Trennlöscheibe entsteht eine aktive Austragung des separierten Produktes. Die Trennlöscheibe mit innovativen Einkerbungen sorgt für eine schonende Verarbeitung des jeweiligen Produktes. Denn: Weniger Druck heißt weniger Erwärmung und somit ein besseres Ergebnis.

Durch die dynamisch verstellbare Abführung erreicht das System eine maximale Variabilität der Produktausleitung. Es ist egal, in welche Richtung die separierten Bestandteile ausgeleitet werden sollen. Das vielfältig einsetzbare System ist für die Schneidsatzgrößen D114, E130 und G160 erhältlich und wahlweise als drei- oder fünfteiliger Schneidsatz einsetzbar. www.kolbe-foodtec.com



Live marinieren

Das Konzept „Jetzt bist du am Drücker“ von Fuchs ermöglicht es Kunden Fleisch an der Theke vor Ort marinieren zu lassen. Ein spezieller Marinadenständer fasst sechs Marinaden, in einem Zusatzmodul können Streudosen mit Trockenwürzungen präsentiert werden. Folgende Geschmacksrichtungen sind erhältlich: Tomate, Chili-Rauch, Peperoni, Ingwer-Jalapeño, Bordeaux, Roasted Knoblauch, Athen, Sixty Six, Curry, Knoblauch-Kräuter, Pfeffer und Nizza. Auf einem Aktionsdisplay können je nach Jahreszeit unterschiedliche Wechselaufkleber angebracht

werden, die leicht ablösbar sind. Zur Verdeutlichung des Konzeptes gibt es ein Video, das auf Kundenwunsch auf Bildschirmen gezeigt werden kann. www.fuchsspice.com



Fotos: Foodsystemec, KWS Küttler, Van Hees, Kolbe foodtec, Fuchs

ca. **2000** Anhänger und ca. **500** Gebrauchte* auf über 50.000 qm

WÖRMANN
world of business

Transportieren, Kühlen, Verkaufen

Mit Rohrbahn und Dachverstärkung

- Exklusiv-Kühltheke
- geschwungenes Wurstgehänge
- u.v.m.

* Für alle Einsatzbereiche

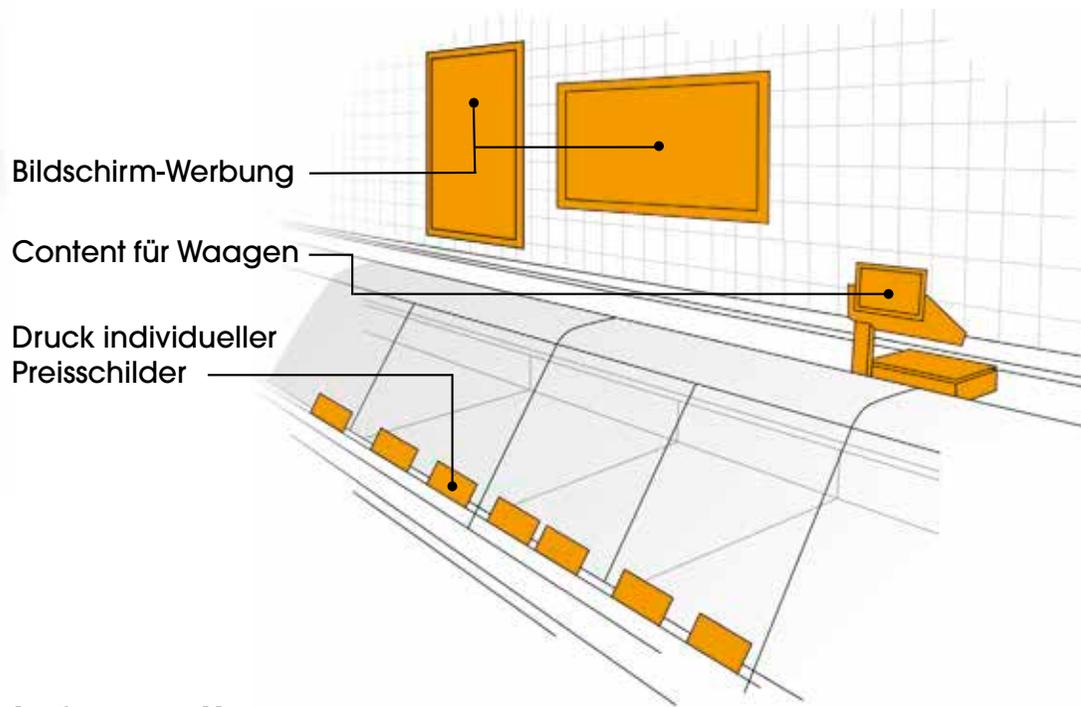
SERRANO **THERMOKING**

WÖRMANN GmbH
Torstraße 29
85241 Hebertshausen b. Dachau

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9.00 - 18.00 h
Sa 9.00 - 13.00 h

www.woermann.eu
0 81 31 / 29 27 80

Mitten ins Auge Ihrer Kunden!



Moderne Kundeninformation kann so einfach sein:

Mit **promedia-thekenTV** setzen Sie Ihre Informationen, Angebote und vieles mehr auf Bildschirmen, Kassenwaagen und Preisschildern aufmerksamkeitsstark in Szene.



Informieren Sie sich jetzt:

Info-Telefon: 02103 / 20 47 00 • www.promedia-thekentv.de



Verkauf fördern

FMU präsentiert mit dem Modell „Peter“ ein stabiles und mobiles Aktionsregal. Durch die leichte, aber belastbare Konstruktion ist es vielseitig einsetzbar. Die vier Böden aus Holzlattenrost können waagrecht oder schräg eingehängt werden. An der Front verfügt das Regal über Scannerpreisschienen sowie einen abnehmbaren Werbeschildhalter. Optional kann es mit Körben ausgestattet werden, die sich für die Präsentation von frisch verpackter Ware eignen. Die Maße von 1.900 x 730 x 580 mm erleichtern die Platzierung. Das mit vier kugelgelagerten Lenkrädern und zwei Feststellbremsen leicht fahrbare Regal rückt Sonderaktionen in den Fokus. Es ist in RAL 9006 silber und schwarz erhältlich. www.fmugmbh.de



Lange Klinge

In Anlehnung an einen griechischen Heerführer wählten Koch- und Grillbegeisterte aus der ganzen Welt den Namen

des neuen Zerlegemessers aus der Serie Red Spirit von Friedr. Dick: Hektor. Die geschwungene, 26 cm lange Klinge und eine kompromisslose Schärfe machen es zum unverzichtbaren Werkzeug in der Küche und am Grill. Es schneidet in langem, ziehenden Schnitt große Stücke, ohne abzusetzen. Das Messer ist gut geeignet zum Zerlegen größerer Fleisch- und Fischstücke sowie als Brisketmesser. Auch für das Schneiden von Rinderbrust aus dem Heißbrauch ist die Klinge ideal. Der Kullenschliff reduziert das Anhaften von Schnittgut an der Klinge. Mit Hektor umfasst die Serie nun 15 verschiedene Messertypen, einen Wetzstahl und eine Fleischgabel. www.dick.de

Granulate für Geschmack

Mit drei Produkten, die Fleischereien eine Alleinstellung ermöglichen, geht Moguntia an den Start. Die Perlet®-Granulate in den Sorten Sauce Hollandaise, Pesto Genovese und Pesto Siciliana sind in haushaltsfreundlichen Pappwickeldosen verpackt und klassische Artikel für den Zusatzverkauf. Bisher gab es diese High-Convenience nur im Großverbauchersegment. Anders als bei einer Paste lassen sich Granulate besser dosieren und lösen sich sehr gut in Flüssigkeit auf. Der Inhalt einer Dose Sauce Hollandaise ergibt 1 l Sauce. Eine Dose der anderen beiden Sorten reicht für 2,5 kg gekochte Nudeln, was 1 kg Trockennudeln entspricht. Auch Soßen, Füllungen oder Bratenkrusten lassen sich damit verfeinern. In etwas Öl aufgelöst, schmecken sie auch zu Gnocchi oder Fischgerichten. www.moguntia.de



Gewerbestrom online

Laut ProKlima sind 40 % der Kosten einer Fleischerei Stromkosten, 21 % gehen auf den Kutter, mit 11 % schlägt die Lüftungsanlage zu Buche. Mit einem Preisvergleich können Betriebe ihre Kosten signifikant senken, wenn sie den für sie günstigsten Tarif finden. Das geht etwa beim Online-Marktplatz e.less. Kunden, deren Stromverbrauch nur knapp über der 100.000 kWh-Grenze liegt, haben beim Anbieterwechsel einen Aufwand, der nicht im Verhältnis zum Preis steht. Der Marktplatz berücksichtigt B2B-relevante Kriterien wie Stromverbrauch zu gewissen Tageszeiten, den Wunsch nach erneuerbarer Energie, einem lokalen Anbieter mit persönlichem Ansprechpartner oder unterschiedliche Rechnungsadressen für mehrere Betriebsstandorte. www.eless.de



Kühlen mit E-Mobil

Der Aufwärtstrend bei Zulassungszahlen von E-Fahrzeugen im Bereich der Nutzfahrzeuge hält an. Auch TBV Kühlfahrzeuge hat sein Angebot komplettiert – weitere Varianten mit Elektroantrieb für das Fahrzeug und die Kühlanlage sind verfügbar und umsetzbar. Die Kühlanlage

ist autark und hat nahezu keinen Einfluss auf die Reichweite des Fahrzeugs. Fast alle gängigen E-Fahrzeuge, ob Nissan, Streetscooter oder Renault, seien entsprechend auszurüsten. Feinstaubalarm oder Fahrverbote betreffen diese Fahrzeuge nicht. Das Unternehmen verfügt über eine jahrelange Erfahrung mit solarunterstützten Kühlaufbauten und erarbeitete sich bezüglich elektrischer Kühlanlagen einen Wissensvorsprung. www.tbv-kuehlfahrzeuge.de

Informative Theken-App

Für das erfolgreiche Planen und Führen der Bedientheke stellt Grossmann Feinkost seinen Kunden nun gratis eine Theken-App zur Verfügung. Sie hilft den Thekenmitarbeitern dabei, das Sortiment zu organisieren, neue Trends zu nutzen, rechtzeitig Saisonales zu berücksichtigen und den Überblick zu behalten – multimedial, mobil direkt aufs Smartphone oder Tablet. Die App informiert über die saisonale Feinkost- und präsentiert die passende Warenkunde inklusive Rezeptideen.

Die Nutzer erhalten Inspirationen zur kreativen Zusammenstellung von Sortimenten, Tipps zur Warenpräsentation sowie Argumentationshilfen für den Verkauf und Ideen zur Aktionsgestaltung. www.grossmann-thekenapp.de



Das werbewirksame Geschenk für Ihre Kunden: Der Rezeptkalender 2019



Jetzt zum
AKTIONSPREIS
bestellen!
Sie sparen mehr
als **10%!**

Ihr besonderer Kundenservice

- Übersichtliches Monatskalendarium
- Viele leckere Rezeptvorschläge und Tipps zum Ausprobieren
- Ihr Firmeneindruck wirbt das ganze Jahr für Ihr Geschäft
- Informationen über das Fleischerhandwerk
- Für Lizenznehmer der f-Marke auch als f-Marken-Version

Mehr Genussmomente im Internet

Auf www.fleischerkalender.de finden Ihre Kunden viele ergänzende Informationen zu den Kalenderthemen.

Bitte ausfüllen und per Post oder Fax (02103/204 204) senden, bzw. per Telefon bestellen: 02103/204 310

Ja, ich/wir bestelle(n)

hiermit zu den genannten Preisen & Lieferbedingungen _____ Stück des Fleischer-Rezeptkalenders 2019.

Kalender-Menge	Aktionspreis/Stück bis 30.09.2018	Normalpreis/Stück ab 01.10.2018
50 bis 499 Stück	0,79 €	0,89 €
ab 500 Stück	0,77 €	0,87 €
ab 1.000 Stück	0,74 €	0,84 €
ab 2.000 Stück	0,71 €	0,81 €
ab 5.000 Stück	0,69 €	0,79 €

Alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.

Weitere Informationen: www.blmedien.de/fleischerkalender

Firmeneindruck: Zzgl. 26,- Euro für Ihren Firmeneindruck, einfarbig in Schwarz (Eindruckfläche: 17,5 x 5,5 cm). Nur bei Bestelleingang bis zum 19.10.2018 möglich!

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

- Ich bin Lizenznehmer der f-Marke und erhalte den Kalender mit f-Marke
- Firmeneindruck laut Anlage
- Firmeneindruck wie im Vorjahr
- Firmeneindruck lt. Logodatei (bitte senden an kalender@blmedien.de)
- Ohne Eindruck
- Bitte senden Sie mir vorab einen Musterkalender
- Ich stimme zu, per E-Mail über Produktneuheiten der B&L MedienGesellschaft informiert zu werden

Liefertermin:

Lieferung erfolgt in der 47. KW 2018, bei Eingang der Bestellung und der Eindruckdateien bis 19.10.2018.

Firma

Vorname/Name

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Datum/Unterschrift



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Max-Volmer-Straße 28, 40724 Hilden
kalender@blmedien.de, www.blmedien.de

GESUCHT & GEFUNDEN

Arbeits- und Einwegschutzkleidung, Food- und Berufskleidung



EUROFLEX
... the Original

Heilemann Sicherheitstechnik GmbH
Max-Eyth-Str. 2, D-71665 Vaihingen
Tel: +49(0) 7042/9111580, Fax 7042/9111599
info@euroflex-safety.de



hele
Hygiene-, Arbeitsschutzkleidung und mehr...

Gesamtkatalog gratis anfordern!

HELE GmbH
Gutenbergstr. 16 - 91560 Heilsbronn - Tel. 09872 / 9771-0
info@hele.de • www.hele.de

Autoklaven



NEU!
Vollautomatische Steuerung!

reifen
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL

KORIMAT

KORIMAT
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02774-923993
www.korimat.de

www.krenn-autoklaven.de
Tel.: +49 (0)7264 206263



VOSSCHOTT

PROZESSTECHNIK
FÜR NAHRUNGSMITTEL
FOOD TECHNOLOGY

vos-schott.com

Backtrennmittel



Wir kriegen's gebacken!

PROFI - „LÖSUNG“
für alle Brat- und Backformen

Leichtes dünnes Einsprühen löst jeden Leberkäse, Pasteten oder Schinken leicht aus der Form. Für Porzellan-, Edelstahl- und Aluminium Formen, absolut Rückstandslos und 100 % Pflanzlich - bedeutet 100 % Geschmacksneutral. Spart überflüssige Kalorien, kein mühseliges Papier in Formen legen.

boyens backservice

www.boyensbackservice.de

SPRÜH-SYSTEME
UNIFILLER-SYSTEME
BACKTRENNMITTEL

Heiß geliebt




SOS KINDERDÖRFER WELTWEIT

sos-kinderdoerfer.de

2018/1

Entsehnungsmaschinen und -anlagen



BAADER
Food Processing Machinery

BAADER-Fleisch
Entsehnungskonzepte

Genier Str.249 · D-23501 Lübeck
Germany · Tel.+49|451-53020
baader@baader.com
www.baader.com

DAS ORIGINAL

Fleischereimaschinen



K+G WEITER

WÖLFE · KUTTER
MISCHER

Tel. +49 (0) 64 61 / 98 40 - 0
info@kgwetter.de · www.kgwetter.de



Aktion Deutschland Hilft
Das starke Bündnis bei Katastrophen

Wenn Menschen durch große Katastrophen in Not geraten, helfen wir. Gemeinsam, schnell und koordiniert.

Jetzt Förderer werden unter:
www.Aktion-Deutschland-Hilft.de



Aktion Deutschland Hilft
Bündnis deutscher Hilfsorganisationen




▲ Füllen
▲ Küttern
▲ Wolfen

DUCKER REX
FLEISCHEREIMASCHINEN

Telefon: +49 (0)60 93 99 32-190
Mail: info@dueker-rex.de
Internet: www.dueker-rex.de

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Fußbodensanierung



KEUTE
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH

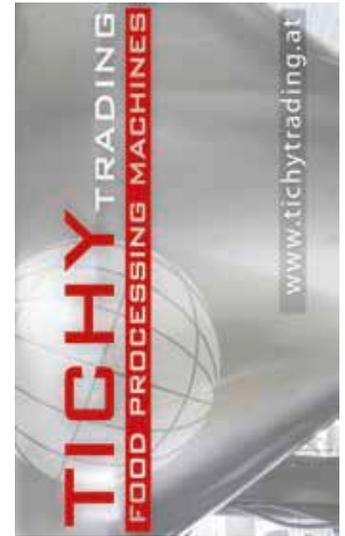
Bodensanierungen nach EG-Richtlinien

www.keute-boden.de
keute.gmbh@t-online.de
Tel.: 05921/82370

Geräteausstattung

www.superverkauft.de

Gebrauchtmaschinen



TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES

www.tichytrading.at



MUKOVISZIDOSE

Gemeinsam Mukoviszidose besiegen!

Werden Sie Schutzengel, genau wie Michaela May.

Spendenkonto 70 888 00
IBAN DE 59 3702 0500 0007 0888 00
BIC BFSWDE33XXX
BLZ 370 205 00
Bank für Sozialwirtschaft

www.muko.info

Gewürze



Beck
Gewürze und Additive

Gewürzmischungen
Pökelpräparate
Funktions- und Zusatzstoffe
Starterkulturen
Grill- und SoftFix Marinaden
Bio-Produkte

beck-gewuerze.de

91220 Schnaittach · Tel. + 49 9153 9229-0

Gewürze



VAN HEES
We know how!

VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Str. 1 • DE-65396 Walluf
T. +49 61 23 70 80 • F. +49 61 23 70 82 40
www.van-hees.com

Helfen Sie Help!

IBAN: DE 47 3708 0040 0240 0030 00
Commerzbank Köln
www.help-ev.de

Die Kraft des Selbstvertrauens.
Bauen auch Sie auf weltweite Katastrophenhilfe mit vereinten Kräften.



Gütezusätze



VAN HEES
We know how!

VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Str. 1 • DE-65396 Walluf
T. +49 61 23 70 80 • F. +49 61 23 70 82 40
www.van-hees.com

Hygienetechnik



- Reinigungssysteme
Individual-Druckreinigung
Schaumreinigung
Desinfektion
- Automatische Bandreinigung
- Mischerreinigung

www.walter-geraetebau.de

WALTER Gerätebau GmbH

Neue Heimat 16 Phone: +49 7046 980-0
D-74343 Sachsenheim-3 Fax: +49 7046 980-33
Ochsenbach info@walter-geraetebau.de

**fleisch
net.de**

Wir liefern IHNEN Inhalte,
die SIE brauchen.

Kühltheken



**FRISCHE
IN PERFEKTION**

Die neuen **akf-Metzgertheken**

- robuste Edelstahlausführung und elegante Glasfront
- verschiedene Kältesysteme
- individuelle Temperaturzonen



www.hagola.de
Tel. 044 442 01-0 | info@hagola.de

GIP

www.gastroinfoportal.de



**„Kein Kind darf
ausgebeutet werden,
nirgendwo!“**

Andrea Sawatzki, Schauspielerin,
Autorin und ChildFund Patin seit
1996.

Gemeinsam stark im Kampf gegen
Ausbeutung, Gewalt und Kinder-
handel in Indien.

Danke für Ihre Unterstützung!

www.childfund.de/kinderarbeit

Jetzt spenden!

Spendenkonto:
Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE59 6012 0500 0007 7800 06
BIC: BFSWDE33STG

Kinderhilfswerk
ChildFund
Deutschland

Kühl-/Tiefkühlzellen

**Kühlzellen, Tiefkühlzellen
und Kühlaggregate**




**Sonderaktion
zum besten Preis!**
Infos & Bestellmöglichkeit:
www.viessmann-kueltzellen.de



88348 Bad Saulgau
Tel. 07581-48959-0
Fax 07581-48959-29
verkauf@landig.com

**DER WILLE VERSETZT BERGE.
BESONDERS DER LETZTE.**

**EIN TESTAMENT ZUGUNSTEN VON ÄRZTE
OHNE GRENZEN SCHENKT MENSCHEN
WELTWEIT NEUE HOFFNUNG.**

Wir informieren Sie gerne.
Ihre Ansprechpartnerin:
Anna Böhme
Telefon: 030 700 130-145
Fax: 030 700 130-340
anna.boehme@berlin.msf.org



Kunstdärme




HansSchütt

Kunstdärme für jede Anforderung
Ihr Partner für flexible Folien
Hans Schütt e. Kfm. · info@hans-schuet.de
Immelsweg 19 · 25469 Halstenbeck
Tel. 04101 8560-0 · Fax 0401 8560-77

Kunststoffverkleidung

Horo-Kunststofftechnik
Vertriebs GmbH



D-34233 Fulda
Am Berg 4
Tel. (0 55 41) 18 79
Fax (0 55 41) 69 06

Ladengestaltung

promedia thekenTV

Das digitale Kunden-
Informationssystem
für die moderne Fleischerei



Moderne Kunden-
information kann so
einfach sein!

Setzen Sie Ihre Informationen,
Angebote und vieles mehr
auf Bildschirmen,
Kassenwaagen und
Preisschildern stark in Szene.

Weitere Informationen
finden Sie auf:

www.promedia-thekentv.de



Messer für Lebensmittel-
verarbeitungsmaschinen



Schneidwerkzeuge GmbH

Lebbiner Str. 18 | D-15859 Storkow
Tel. +49 (0)33678-649-0 | Fax ...-649-22
info@astorblades.de | www.astorblades.de/com

Kütermesser | Abschneidmesser | Schweinespaltmesser
Gätmesser | Entschwartzungsklingen | Gefriergutschneider
Slicermesser | Kreismesser | Steakmesser | Injektormadeln
Schneidwerkzeuge für Großwölfe | Messer mit Verzahnungen

Pökelinjektoren

günther

Maschinenbau

Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

Pökel- und Massiertechnik



Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42
Fax: +41 56 648 42 45
E-Mail: suhner-export@suhner-ag.ch
www.suhner-ag.ch

Rauchstockwaschmaschinen



Rauchstockwaschmaschinen, Kochpressen, Schinken- und Spindelpresen, Rauchwagen
Eichendorffstr. 5
91586 Lichtenau
Telefon: (0 98 27) 3 54
Telefax: (0 98 27) 75 04
Eberhardt-GmbH@t-online.de
www.eberhardt-gmbh.de



www.gastroinfoportal.de

Rauchwagen



Rauchstockwaschmaschinen, Kochpressen, Schinken- und Spindelpresen, Rauchwagen
Eichendorffstr. 5
91586 Lichtenau
Telefon: (0 98 27) 3 54
Telefax: (0 98 27) 75 04
Eberhardt-GmbH@t-online.de
www.eberhardt-gmbh.de

Schinken-/Spindelpresen



Rauchstockwaschmaschinen, Kochpressen, Schinken- und Spindelpresen, Rauchwagen
Eichendorffstr. 5
91586 Lichtenau
Telefon: (0 98 27) 3 54
Telefax: (0 98 27) 75 04
Eberhardt-GmbH@t-online.de
www.eberhardt-gmbh.de

Schlachthofeinrichtungen

Rohrbahnanlagen Schlachttechnik Stefan Ochs
36381 Schlüchtern-Hütten
Tel.: 0 66 61/69 73, Hy: 01 72/8 03 21 61
www.stefan-ochs.de



Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 0 73 66/9 2096-0
Telefax 0 73 66/9 2096-99
www.renner-sht.de



Wir liefern IHNEN Inhalte, die SIE brauchen.

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Spülmaschinen



Mit dieser Technik spült die Welt
MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG
Englerstraße 3 · 77652 Offenburg
Tel. 0781/203-0 · Fax 0781/203-1179
www.meiko.de · e-mail: info@meiko.de



Charlotte, 91 Jahre hat wieder Freude am Leben

Jahrelang fiel Charlotte zu Hause die Decke auf den Kopf. Jetzt wird sie regelmäßig von unserer Freiwilligen Anna besucht. Unterstützen Sie unser Engagement gegen Einsamkeit im Alter mit Ihrer Spende!

Bank für Sozialwirtschaft
IBAN DE72 1002 0500 0003 1436 01
Freunde alter Menschen e.V.
Anne Bieberstein, Tel.: 030/ 21 75 57 90
E-Mail: abieberstein@famev.de
www.famev.de

Freunde alter Menschen e.V.
les petits frères des Pauvres

Tumbler



Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

Vakuumverpackung



Professionelle Vakuumgeräte
Produkte jeder Größe vakuumieren & bis zu 3 Schweißnähte möglich
Sonderaktion online!
ab EUR **259,-** Frei Haus!
Valentinstr. 35-1 · 88348 Bad Saulgau
Telefon 0 75 81-48 959-0
www.la-va.com

Walzensteaker



Günther Maschinenbau GmbH
Bauhof 7, D-64807 Dieburg
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

Warenwirtschaft

Produktion · Verkauf · Catering



Warenwirtschaft mit System

Im Vertrieb der
SYNER.CON
DIE SYSTEMLOSER

☎ 0441/93925787 · aprocon.de



Impressum 6. Jahrgang
Offizielles Organ von:



Verlag:
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München
Postadresse: Postfach 21 03 46,
D-80673 München
Hausadresse: Ridlerstraße 37,
D-80339 München

Telefon: (089) 370 60-0
Telefax: (089) 370 60-111
Internet: www.blmedien.de
E-Mail: muc@blmedien.de

► **Herausgeberin:**
Annemarie Heinrichsdobler (089) 370 60-100

► **Verlagsleitung München:**
Bernd Moeser (089) 370 60-200
Paula Pommer (Stv.) -110

► **Redaktion:**
Marco Theimer (mth), (089) 370 60-150
Chefredakteur (verantwortlich i. S. d. P.)
Christian Blümel (cht) -185

► **Ständige Autoren:**
Heike Sievers, Verena Wagner

► **Anzeigen:**
Bernd Moeser (verantwortlich) -200
Paula Pommer -110 Gerhild Burchardt -205
Rosi Höger -210 Joachim Mezger -215
Rocco Mischok -220 Fritz Fischbacher -230
Concetta Herion -240 Julia Erber -246

► **Gültige Anzeigenpreislise:**
Nr. 21 vom 1.1.2018

► **Anzeigenabwicklung:**
Marvin Demmelair -260 Felix Hesse-261

► **Layout:**
Michael Kohler -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254
Lifesens e.V.; Melina Lopez Ruiz

► **Abonnementbetreuung:**
Basak Aktas (verantwortlich) -270
E-Mail: b.aktas@blmedien.de
Patrick Dornacher -271
E-Mail: p.dornacher@blmedien.de

► **Bezugspreis:** Erscheint 6-mal jährlich,
90 € jährlich inkl. Porto u. MwSt.
Ausland 105 € inkl. Porto. Einzelpreis
Inland 19 €, Ausland 21 € (alle Preise
inkl. Versandkosten und MwSt.). Der
Abopreis für die Verbandsangehörigen
des Bayerischen Fleischerverbandes
ist im Mitgliedsbeitrag enthalten.
Kündigungsfrist: Nur schriftlich drei
Monate vor Ende des berechneten
Bezugsjahres.

► **Anschrift aller Verantwortlichen:**
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München,
Ridlerstraße 37, D-80339 München

► **Repro und Druck:**
Alpha-Teamdruck GmbH,
Haager Str. 9, 81671 München

► **Bankverbindung:**
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte
Manuskripte übernimmt der Verlag
keine Gewähr. Namentlich gekennzeich-
nete Beiträge geben nicht immer die
Meinung der Redaktion wieder. Nach-
druck und Übersetzung veröffentlichter
Beiträge dürfen, auch auszugsweise,
nur mit vorheriger Genehmigung des
Verlages erfolgen. Im Falle von Her-

stellungs- und Vertriebsstörungen
durch höhere Gewalt besteht kein
Ersatzanspruch. Für den Inhalt der
Werbeanzeigen ist das jeweilige
Unternehmen
verantwortlich.

► **Geschäftsführer der**
B&L MedienGesellschaft mbH &
Co. KG, 40724 Hilden:
Harry Lietzenmayer

► **Gerichtsstand:** Hilden

► **ISSN: 2192-5033**

Der Informationsgemeinschaft
zur Feststellung der Verbreitung
von Werbeträgern angeschlossen.



JETZT Prämie sichern!

Bestellen Sie 6 Ausgaben zum Jahres-Abo-Preis von nur **90 €**



Zur Begrüßung erhalten Sie ein exklusives Geschenk:

Stechmesser „Professional“ (18 cm) von Solicut: Aus hochwertigem Stahl geschnittene Klinge und Griff aus belastbarem, antibakteriell wirkendem Kunststoff.



30-€-Gutschein BestChoice

Mit dem BestChoice-Einkaufsgutschein haben Sie freie Auswahl aus dem umfangreichen Angebot von über 200 namhaften Anbietern. Der Prämienwert kann auch auf mehrere BestChoice-Partner verteilt werden. Gültigkeitsdauer: 3 Jahre.



Abo im Internet:

Einfach Coupon ausfüllen, ausschneiden und senden an:

B&L MedienGesellschaft
Abo-Service
Postfach 21 03 46
80673 München

Oder faxen an:
(089) 370 60-111

Widerrufsgarantie:

Meine Bestellung kann ich innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen schriftlich widerrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung einer schriftlichen Kündigung an: B&L MedienGesellschaft, Abo-Service, Postfach 21 03 46, 80673 München

Ja, ich möchte FH FLEISCHER-HANDWERK zum Jahresabo-Preis von 90 € inkl. Porto und MwSt. (Ausland 105 €) lesen.

FH FLEISCHER-HANDWERK erscheint 6-mal pro Jahr. Das Abo verlängert sich automatisch, wenn es nicht mindestens drei Monate vor Ablauf gekündigt wird.

Firma _____
Name, Vorname _____
Straße, Nr. _____
PLZ, Ort _____
Telefon, Fax _____
E-Mail _____

- Ich zahle gegen Rechnung.
 Ich zahle bequem per Bankeinzug.

IBAN _____

BIC _____

Kreditinstitut _____

Als Begrüßungsgeschenk erhalte ich einen

- ein Solicut-Messer „Professional“
 30 €-Gutschein von BestChoice

SEPA-Lastschriftmandat:

Ich ermächtige die B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, wiederkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verlag auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

FH 4/2018

Datum, Unterschrift _____

Grünländer®

MOLKEREI-TRADITION
DAS ORIGINAL
SEIT ÜBER 100 JAHREN



Vielfalt für jeden Geschmack!

