

FH FLEISCHER-HANDWERK

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



MESSEVORSCHAU
SÜFFA 2018

PRODUKTION

**Im Reich
der Enzyme**

RINDFLEISCH

Für Beef Buddies



Hygienisch *gut* transportieren!

Goliath
Trans-Lining



Wir freuen
uns auf Sie:

Halle 7
Stand D 40

Tickets auf Anfrage

Unsere
Qualität
Ihr Vorteil:



SEHR STRAPAZIERFÄHIG



EXTREM PFLEGELEICHT



VIEL LADERAUMVOLUMEN



UMFASSENDE SICHERHEIT

Exklusiv
empfohlen:



Ostendstr.7, 64319 Pfungstadt (bundesweit erhältlich)

06157 / 870 919

www.trans-lining.de



Marco Theimer
Chefredakteur

WER IST HANDWERK?

Als Redakteur ist es mein täglich Brot, Fragen zu stellen. Nicht nur, um etwas direkt persönlich von jemandem zu erfahren, sondern auch um Dinge oder Zusammenhänge kritisch zu hinterfragen. Und so stieß ich Anfang August in den sozialen Medien auf die oben gestellte Frage, die rund einen Monat mit Herzblut und Leidenschaft diskutiert wurde: Wer bzw. was ist Handwerk? Daraus ergaben sich weitere Fragen: Wer gehört zum Fleischerhandwerk? Und wer nicht? Sollten Fleischermeister/-innen einer Innung angehören und sich dort engagieren? Was ist ein Meistertitel heute noch wert? Bedeutet das rote f-Zeichen eines Handwerksmetzgers den Verbrauchern noch irgendetwas? Und vor allem: Wie kann man die Berufe des Fleischerhandwerks für junge Menschen wieder attraktiver machen? Fragen über Fragen, die es sich lohnt zu stellen,

weil sie die Zukunft unserer Branche bestimmen. Die Frage zur Nachwuchsproblematik habe ich schon häufig an dieser Stelle gestellt. Jetzt denken Sie, liebe Leser und Leserinnen, vielleicht: Dem fällt doch auch nichts Neues ein. Aber: Es ist und bleibt die allumfassende Herausforderung für Gegenwart und Zukunft. Seit etwa zwei Jahren erleben wir, dass sich junge Menschen aus unserem Handwerk aus eigenem Antrieb wieder stärker engagieren, selbstbewusst für ihren Beruf in der Öffentlichkeit werben und Dinge selbst anpacken, die ihrer Meinung nach von oben auf die lange Bank geschoben oder nicht aktiv genug vorangetrieben wurden. Das ist leider oft Realität – ob in der Politik oder bei Funktionären aller Couleur – die oft nur in Legislaturperioden oder Amtszeiten denken

und handeln und so leicht in Gefahr geraten dem Virus des Machterhaltes zu erliegen. Gerade deshalb ist es aber so wichtig, eigene Überzeugungen zu leben, auch mal einen Sturm auszuhalten und gemeinsam etwas anzugehen, damit sich an einer eingefahrenen Situation vielleicht etwas nachhaltig ändert. Das Gemeinsame muss aber noch stärker werden. Positive Beispiele dafür enthält diese Ausgabe. Glaubwürdig zu sein, darum geht es, egal ob als Medienvertreter, Einzelperson oder Branchenorganisation – vor allem in Zeiten, in denen mancherorts längst überwunden geglaubte Parolen wieder salonfähig werden. Gemeinsam sollte es unser aller Ziel sein, Bedürfnisse zu wecken, zu diesem tollen Handwerk dazugehören zu wollen und der Öffentlichkeit zu zeigen, dass das Fleischerhandwerk viel attraktiver ist, als so mancher denkt.

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 15/18

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

52



20



50



58



8



42



FLEISCHER MIT ERFOLG

- Bodenmais:
Im Zeichen der Weißwurst
Stefan Einsle..... 40
- Rot am See:
Weil's halt schmeckt
Martin & Hannah Gehring.. 42
- Straubing:
Wo Fleisch heilig ist
Stefan Wenisch 44
- Mansfeld:
Betrieb auf Knopfdruck
Carsten Kneusel 46

Dieser Auflage liegen Beilagen von Redewa Kassel, und Apro.Con Software, Rastede, bei. Einem Teil der Auflage liegt eine Beilage von CT Cliptechnik Deutschland, Meißen, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

BRANCHENBLICK

- Wer ist Handwerk?..... 3
- Aktuelles aus der Branche 5
- Wir sind anders e. V.:
- Das Feuer brennt weiter 8
- Im Zentrum der Glut 10
- NRW: Zeit zu handeln..... 16
- Anja Rüweling, Wurstgeschwister:
Der nächste Schritt..... 17

BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE

- Mythos Weißwurst..... 13

THEKE

- Käse: Auf der gelben Welle 18

MESSEVORSCHAU SÜFFA

- Wissen für die Zukunft..... 20
- Statements zur Messe 24/30/38

MITARBEITERFÜHRUNG

- Serie: Engpass Mitarbeiter (1) 48

AUSLAND

- Luc de Laet/ Antwerpen:
Multitalent mit Haltung 50

RINDFLEISCH

- Für Beef-Buddies 52

E-MOBILITÄT

- Eine saubere Sache..... 56

PRODUKTION

- Im Reich der Enzyme 58
- 20 Jahre Beck Gewürze & Additive:
Passion für Geschmack 61
- Vielfalt in Hülle und Fülle 62

RUBRIKEN

- Neu auf dem Markt 66
- Gesucht & gefunden..... 68
- Impressum..... 70

Titelbild: Erfolgreiches Butcher-Duo: Simon Karcher und Nehle Hussong, Metzgerei Karcher, Neibsheim.

Foto: Messe Stuttgart

Fotos: Bord Bia, Messe Stuttgart, Colourbox.de, Belgian Meat Office, Fleischerhandwerk – wir sind anders, Theimer

NürnbergMesse/evenord 50. evenord

Mit 40 Ausstellern startete die evenord als Warenbörse vor 50 Jahren in den Messehallen am Berliner Platz. Seit 1975 findet sie auf dem Gelände der NürnbergMesse statt. Sein rundes Jubiläum feiert der fränkische Branchentreff am 13. und 14. Oktober 2018. In der Halle 12 werden etwa 165 Aussteller und ca. 5.500 Besucher erwartet. Das



Motto lautet „Innovation“. Metzger und Gastronomen erwartet ein breitgefächertes Angebot an Lebensmitteln und Fleischereibedarf, Berufskleidung, Dekoration sowie Ladenorganisation

und -einrichtung. Für das leibliche Wohl im Biergarten sorgt die gläserne Produktion, in der z. B. Weißwürste und Leberkäse hergestellt werden. Die Dekofläche wartet mit Inspirationen für eine ansprechende Warenpräsentation auf. Die Fachausstellung ist am Samstag von 14 bis 20 Uhr, am Sonntag von 9 bis 18 Uhr geöffnet. www.evenord-messe.de

Fleischer-Innung Main-Spessart Freisprechung mit Sommerfeeling



Die Kreishandwerkerschaft des Landkreises Main-Spessart lud alle Junghandwerker auf das Gelände der Landesgartenschau in Würzburg ein. Zu Beginn stellten sich die stv. Landrätin des Landkreises

Main-Spessart Sabine Sitter, der Landtagsabgeordnete Georg Rosenthal und der Präsident der HWK von Unterfranken Walter Heublein einer Podiumsdiskussion und erläuterten ausbildungsrelevante Themen. Im Anschluss lauschten die Freizuschenden einem der erfolgreichsten deutschen Schwimmer, Thomas Lurz, der interessant und kurzweilig Parallelen zwischen sportlicher Laufbahn und Berufsausbildung zog. Danach wurden die Auszubildenden von den jeweiligen Obermeistern freigesprochen. Der Obermeister der Fleischerinnung Markus Dallmann bat einen Fleischer und drei Fleischerei-Fachverkäuferinnen auf die Bühne. Schriftführerin Nicole Siegler überreichte die Gesellenbriefe.

Fleischer-Innung Holstein-Süd Tag des Handwerks

Auch in diesem Jahr beteiligte sich die Fleischer-Innung Holstein-Süd am bundesweit stattfindenden Tag des Handwerks. Der Veranstaltungsort war die Fußgängerzone in Geesthacht. Kreishandwerksmeister Markus Räth eröffnete die Veranstaltung und freute sich zusammen mit allen Aktiven über das große Besucherinteresse. Fleischermeister Günter Voss aus Geesthacht und seine Mitarbeiter boten allen Besuchern Spanferkel, Schinkenbraten und Bratwurst vom Grill an und präsentierten das Fleischerhandwerk von seiner leckersten Seite. www.handwerk-lauenburg.de



Schon bei Facebook geklickt?



auch auf
FACEBOOK!



Westfälische Salzwelten

2. Pökeltag im Salzmuseum

Im Erlebnismuseum Westfälische Salzwelten konnten sich Wissbegierige über Konservierungsmethoden von Lebensmitteln informieren. Im Fokus stand das Haltbarmachen mit Salz, so wie es früher üblich war als es noch keine Kühlschränke und Tiefkühltruhen gab. Metzgermeister Theodor Feldmann aus Lippstadt erklärte auf Hof Haulle wie das Pökelsalz richtig verwendet wird und worauf es ankommt. Vor den Gästen salzte er westfälische Schinken, erklärte den Unterschied zwischen Nass- und Trockenpökeln und gab Tipps für die Zubereitung. www.westfaelische-salzwelten.de



Metzgerei Claus Böbel Bratwurstträume

Die Metzgerei Böbel eröffnete in Rittersbach das weltweit 1. Bratwursthotel. Dazu wurde ein benachbarter Landgasthof restauriert und umgebaut. Auf die Besucher warten diverse „WurstErlebnis-Events“, das neue „Bratwurstaurant“, zwei Tagungsräume und sieben Zimmer, die

themengerecht eingerichtet und gestaltet wurden – z. B. mit Nackenrollen im Bratwurst-Design auf dem Bett. www.umdiewurst.de



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



1. Bayerische Fleischerschule Landshut

Frauen-Power

Als Beste von 18 Absolventen schloss Julia Merzinger (20, St. Georgen/A) den 436. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut ab und wurde für diese Leistung ausgezeichnet. Das Fleischerhandwerk wurde ihr in die Wiege gelegt: Auch ihr Vater Walter Merzinger (43) ist vom Fach und leitet den fünf Mitarbeiter zählenden Familienbetrieb gut 30 km von Salzburg entfernt. Dort arbeitet sie bevorzugt in der Produktion, aber auch gerne im Verkauf – Hand in Hand mit ihrer Schwester Anna-Marie Merzinger (19), die im Vorjahr ihre Meisterprüfung in Landshut abgelegt hat. www.fleischerschule-landshut.de

**Wörmann
Anhänger & mehr**

Zur herbstlichen Hausmesse lädt der Anhänger-spezialist Wörmann vom 19. bis 21. Oktober 2018 nach Hebertshausen bei Dachau ein. Dort können sich Interessierte jeweils von 10 bis 17 Uhr einen Überblick über das Anhängerprogramm verschaffen und sich unverbindlich beraten lassen. Auf der 50.000 m² großen Ausstellungs- und Vorführfläche sind alle Modelle – Klassiker wie Neuheiten – ausgestellt. Das Sortiment umfasst Viehanhänger in Plywood- und Aluauausführungen, Leer-, Imbiss- und Metzgerei-Verkaufanhänger sowie Kühl- und Tiefkühlanhänger. Für alle, die sich während der Messe für einen Anhänger entscheiden, gibt es Messekonditionen, Schnäppchenangebote sowie attraktive und maßgeschneiderte Finanzierungs- und Leasingmöglichkeiten. www.woermann.eu



Bel Foodservice

Genusswelt Käse



Bei über 6.000 Käsesorten weltweit kaufen viele Verbraucher Käse am liebsten dort wo sie beraten werden und probieren können.

Auch Fleischereien haben die Chance, ihre Leidenschaft und Beratungskompetenz mit dem Trend zur vegetarischen Ernährung zu verbinden. Eine gute Käsetheke erobert neue Zielgruppen und steigert die Wertschätzung. Bel Foodservice ist ein kompetenter Käsepartner. Marken wie Leerdammer®, Bonbel® oder Mini Babybel® setzen einen wichtigen Standard in jeder Käsetheke. Mit dem Käsehandbuch „Genusswelt Käse“ teilt das Unternehmen seine Leidenschaft nun mit Fleischereien. Auf über 50 Seiten wird Käse-Expertenwissen leicht verständlich präsentiert. Das Buch kann per Mail an foodservicegermany@groupe-bel.com angefordert werden. www.bel-foodservice.de

MARKENSCHAUFENSTER

Fleisch Mastern® statt Klopfen!

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

STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK

Telefon 07268 392

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

WWW.STILLERGBMH.DE

KRAMER
IDEEN BEWEGEN

www.kramer-freiburg.com

Jede Menge Rezept- und Menüvorschläge enthält das Kundenmagazin „Frohe Festtage“ – ein Gemeinschaftsprojekt der B&L MedienGesellschaft, des Deutschen Fleischer-Verbandes und der Wirtschaftsförderungsgesellschaft des Fleischerhandwerks. Fleischereien verteilen es als Service an ihre Kunden. Ob Schwein, Rind, Geflügel oder Wild: Die Leser finden kulinarische Anregungen für Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts. Auf einem im Heft enthaltenen Einkaufsplaner können Kunden die für die Rezepte nötigen Zutaten notieren und den Bestellzettel in der Fleischerei abgeben. So animiert das Magazin zum erneuten Besuch und Einkauf. QR-Codes im Heft verlinken auf zusätzliche Rezeptvorschläge und festliche Informationen unter www.meinefrohefesttage.de. Um urheberrechtliche Probleme auszuschließen, können Fleische-

B&L MedienGesellschaft **Frohe Festtage 2018**



ereien per Hyperlink oder Internetbanner kostenfrei auf www.meinefrohefesttage.de verlinken. So müssen sie sich um Rezept- und Bildrechte keine Sorgen machen. Neben den bestellten Kundenmagazinen erhalten Fleischereien kostenlose, fertig produzierte Werbemittel: Angebotsplakate, Kartenaufsteller mit Gewinnspielkarten und Aktionsaufsteller für die Theke. Zusätzlich gibt es Werbevorlagen z. B. Internetbanner, Handzettel und digitale Plakate für Theken-TV-Systeme zum Download. Bei einem Gewinnspiel winken hochwertige Design-Messerblöcke „4Knives“ von Friedr. Dick. Erstmals können Fleischereien das Magazin ihren Kunden auch als mobile Online-Version zur Verfügung stellen. Das blätterbare ePaper ist mit allen aktuellen Smartphones und Tablets online lesbar. Auch hier ist eine Individualisierung möglich. Infos unter Tel. (02103) 20 40. www.blmedien.de/frohefesttage.

HIGH-TECH ERLEBEN

Rund 5.000 Besucher nutzen bei Weber Maschinenbau einen Tag der offenen Tür und gingen dabei auf eine spannende Entdeckungsreise.

Dort schauten die Gäste hinter die Kulissen des Maschinenbauers und erlebten Maschinen und Anlagen hautnah live. Auch viele der über 600 Mitarbeiter/-innen führten Familien und Freunde durch die weitläufigen Hallen. Die Besucher hatten die Wahl: das Unternehmen auf eigene Faust zu erkunden oder an einer von Mitarbeitern geführten Tour teilzunehmen. Ihr Weg führte durch Fertigungs- und Montagehallen, Vorfür- und Schulungsräume, Büros und vorbei an 14 Stationen, an denen Mitarbeiter Einblicke in die Weber High-Tech-Welt ge-

währten. Diese waren zum Teil interaktiv, zum Anfassen und konnten als Andenken mit nach Hause genommen werden: So schnitt etwa ein Laser vollautomatisch Flaschenöffner und Logos aus dünnen Edelstahlblechen oder eine Verpackungsmaschine produzierte von den Mitarbeitern der Verpackungstechnik konstruierte Bilderrahmen, die mit Besucherfotos aus aufgestellten Foto-Boxen bestückt und verpackt wurden. Auch digitale Hilfsmittel wie Augmented Reality und Virtual



Reality in Form von Datenbrillen, die bei Weber zum Arbeitsalltag zählen, konnten die Gäste testen. Ein Highlight waren die halbstündlichen Maschinenvorführungen. Menschentrauben sammelten sich rund um die Slicer, die live

demonstrierten wie Salami mit bis zu 2.000 Schnitten/Min. sauber und exakt zu stets gleichen Scheiben geschnitten wird. Das Ergebnis konnte auch verkostet werden. Die Maschinen belegten Toastscheiben mit den geschnittenen Salamiportionen. So viel Präzision beeindruckte. Auch um die Kinderunterhaltung bei Malen, Kinderschminken und Rallye sowie ums leibliche Wohl der Gäste kümmerte sich das Weber-Team. Der Verkaufserlös kam einer lokalen Schule zugute. www.weberweb.com

Fotos: Weber Maschinenbau

Zuhause in den besten Betrieben der Welt

Gemüeschneider GSM 5



Einfach besser (ab)schneiden

Professionelle Leistung und optimale Frische. GSM 5 verbindet beides: Ihr ziehender Schnitt zerteilt schonend und präzise Früchte, Obst und Gemüse. Mit patentierten antimikrobiellen Schneidscheiben. Komfortabel und sicher. Bis zu 150 kg in der Stunde. Einer von vielen Vorteilen der langlebigen Lösung. Sie möchten auch Bizerba Schneidemaschinen kennenlernen. Dann besuchen Sie uns!

www.bizerba.com

Bizerba auf der Evenord

Halle 12, Stand 515, Nürnberg, **13.+14.10.18**

**BRUNNER
ANLIKER**
swiss made

Die Qualitäts-Gemüeschneider exklusiv bei
BIZERBA

Bizerba Interactive



DAS FEUER BRENNT WEITER

„Back to the Butcher Roots – Ursprung ist Zukunft“ – unter diesem Motto stellte der Verein „Fleischerhandwerk – wir sind anders“ den Kalender 2019 vor.

Mit zwölf Power-Frauen und einem Fotografen im Oktober 2016 gestartet, fanden sich nun zur Präsentation rund 50 aktive Mitglieder sowie Fördermitglieder ein. Diese fand im „1. Metzgerei- und Weißwurstmuseum“ der Metzgerei-Gasthof-Hotel Wittmann in Neumarkt in der Oberpfalz statt. Auf den Kalenderblättern sind erstmals motivierte Frauen und Männer gemeinsam abgebildet. Als Gastgeber gebührten Norbert Wittmann die ersten Worte. Nicht nur weil auch das Fotoshooting für den Kalender 2019 im April in seinem Hause stattgefunden hatte,

sondern weil er in seinem Betrieb selbst seit vielen Jahren Pionierleistungen erbracht hat (Weißwurst-Akademie, Königliches Weißwurst-Kochbuch, etc.) und erbringt. „Wer erfolgreich

sein möchte, muss die Menschen mit Geschichten begeistern und Erlebnisse schaffen“, betonte der Metzgermeister und Augsburger Fleisch-Sommelier.



Fotos: Theimer, Fleischerhandwerk – wir sind anders e.V./S. Tholius, S. Tholius

„Es muss sich etwas verändern. Wenn keiner damit anfängt, wird das nichts. Das gelingt nur gemeinsam.“

Jasmin Süß (22), Metzgerei Heindl, Untergriesbach



„Der Kalender ist ein gutes Medium, um Aufmerksamkeit für unseren Beruf zu bekommen und neue Mitglieder für diese Sache zu begeistern.“

Simon Claßen (24), Fleischermeister „on tour“



„Für den Branchennachwuchs werben, andere für unser Handwerk begeistern: Der Verein macht genau das, was ich will. Sich gegenseitig helfen und mit der Zeit gehen.“

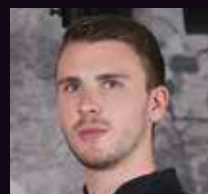
Michael-Toni Tewes (32), Fleischerhandwerk Tewes, Oer-Erkenschwick



Sven Tholius, Motivator & Fotograf

Neu dabei im Kalender 2019

Nadja Lotter, Eiko Hausleitner, Johannes Leidl, Lisa Schmidt, Tim Wittmann, Florian Münch, Jan Zimmermann, Simon Claßen, Jochen Schneider, Nicole Schopf, Michael Toni Tewes, Laureen Schneider, Daniel Parzen, Hans-Jörg Schmitz, Chris Kohnle und Jasmin Süß.



„Jeder hier brennt für das gleiche. So entsteht eine Community, mit der man etwas bewegen kann.“

Florian Münch (22), Gasthaus & Metzgerei Münch, Pleiskirchen



„Es ist notwendig, dass unsere Berufe ein anderes Ansehen bekommen. Ich denke, wir können einiges anstoßen.“

Nicole-Katharina Schopf (28), Metzgerei Heindl, Untergriesbach



„Der Verein strahlt etwas durchweg Positives aus und ich konnte mich sofort mit dem identifizieren, was er tut.“

Johannes Leidl (22), Metzgerei Leidl, Beilngries

GEMEINSAM STATT ALLEINE

Danach begrüßte Stefanie Forster, 1. Vorsitzende des Vereins, die Mitglieder und Gäste. Auch einige Metzgereien waren da, u.a. die Metzgerei Sancho aus Pforzheim oder die Metzgerei Leidl aus Beilngries. In einer emotionalen Rede blickte sie auf die vergangenen beiden Jahre zurück: „Leidenschaft, Begeisterung und Zusammenhalt, das sind die Dinge, die uns zusammenhalten“, sagte sie. Nur gemeinsam könne man etwas bewirken und das Bild bzw. das Image der Berufe im Fleischerhandwerk

verbessern. „Aber man muss sich treu bleiben. Der Kalender ist ein Mittel zum Zweck. So erreichen wir junge Menschen und unser Handwerk ist dadurch in den vergangenen beiden Jahren positiv wahrgenommen worden.“ Ihr Dank galt vor allem dem Motivator und Fotografen Sven Tholius, allen Gründungsmitgliedern und Aktiven, Norbert Wittmann und der Johannes Giesser Messerfabrik als Hauptsponsor. In den Motiven des Kalenders spiegelt sich das Motto (Ursprung ist Zukunft) wider. dessen Ziel ist es Werte, Emotionen und Überzeu-

gungen in einer neuen Sprache und starken Bildern zu vermitteln. In jedem Motiv finden sich Überlegungen der abgebildeten Personen wieder. Dabei geht es etwa um Kreativität, Grenzüberschreitungen, Motivation, Zielsetzungen, das Anderssein und dazu zu stehen oder Weiterbildung. Erstmals wurde der Kalender selbst finanziert. Mit dem Verkaufserlös werden weitere eigene Projekte finanziell unterstützt, die der Förderung des Branchennachwuchses im Fleischerhandwerk dienen.

mth

www.fh-wirsindanders.com/shop

Fotos: Theimer, Fleischerhandwerk – wir sind anders e.V./S. Tholius

www.ehlert-shop.de

Ehlert MIT SYSTEM
ZUM GENUSS

GESCHMACKS- EXPLOSION!

EHLERT → Wir liefern mehr Gewürze.
Schneller.

DAS EHLERT SYSTEM. GANZHEITLICH. FÜR IHRE PRODUKTION.

BEKLEIDUNG GEWÜRZE REINIGUNG VERPACKUNGEN MASCHINEN & WERKZEUGE AUSSTATTUNG & ZUBEHÖR DÄRME

IM ZENTRUM DER GLUT



Als einziges Team mit Mitgliedern aus einer einzigen Metzgerei kämpften die „Grillrabauken“ aus Hüttisheim in der Amateurwertung der Deutschen Grillmeisterschaft in Fulda um den Meistertitel.

im Abstand von je einer Stunde anfertigten, hatten die Amateure zwischen den Gängen zwei Stunden Puffer. „Einige Vorarbeiten haben wir am Vortag erledigt, andere dann parallel zum Grillen am Sonntag, das an diesem Tag im Fokus stand“, berichtet Benni Amann. Dafür nutzte das Team außer einem Standardgrill mehrere eigene Monolith-Grills. Die größte Herausforderung sei nicht das Grillen und Zubereiten der Speisen an sich gewesen, sondern die Logistik.

FLEISCH-SOMMELIERS & MEHR

Zum dritten Mal in Folge fand die Deutsche Grillmeisterschaft auf der Fulda-Galerie statt. 2018 war das Fleischerhandwerk stärker denn je hier präsent: auch im Team „Kalle & friends“ war mit Fleischermeister Alexander Macheledt aus der Fleischerei Sippel im hessischen Schenkengsfeld ein Kollege vertreten. Wie in den vergangenen Jahren bot auch das Team um Johannes Lotter (Metzgerei Lotter Oberpfalz Beef, Sulzbach-Rosenberg) seine Fleischspezialitäten in Hessen an. Auch der Verein Fleisch-Sommelier Deutschland e. V. war an beiden Tagen vor Ort, klärte über Fleischqualität auf und gab Tipps zum Grillen. Anwesend waren Andreas Ortlepp, Dirk Freyberger, Michael Keller, Stefan Ulbricht und Reiner Reutzel. „Eine solche Meisterschaft ist auch für das Metzgerhandwerk eine gute Gelegenheit, präsent zu sein. Auch wir Metzger gehen moderne Wege und können so andere Grillbegeisterte treffen und netzwerken“, resümierte Benni Amann, seit 2016 einer der ersten Augsburger Fleisch-Sommeliers. *mth*

www.gbaev.de, www.metzgerei-amann.de

Neben Vater Werner und Sohn Benni bestand das Team aus dem Freundeskreis der Metzgerei Amann aus der Nähe von Ulm. Nach privaten Besuchen in den vergangenen beiden Jahren auf der Deutschen Grillmeisterschaft in Fulda war es die erste Teilnahme dieses Teams, das sich dabei prächtig schlug und einen sehr guten Platz im Mittelfeld errang. Seine besten Wertungen erhielt das eigentliche fleischaffine Team für den Fischgang (Platz 9)

sowie das Dessert (Platz 8). Insgesamt wetteiferten 36 Teams um die Titel bei Amateuren und Profis. Rund 130 Juroren bewerteten mehr als 2.000 Portionen. Wie für alle anderen 19 Teams der Amateurwertung standen vier Gänge auf dem Plan. Elf Portionen kamen auf die Teller: vier für die Blindverkostung, vier für die Juroren und einen für einen Gastesser am Tisch sowie ein Teller zur Präsentation für die Besucher. Während die Profis sechs Gänge



Das Menü der „Grillrabauken“:

- **Rhönforelle mit Beilage:** Forellen-Lauch-Wickel, Gemüse-Crêpe und Paprika-Brotsticks
- **Schweinerücken mit Beilage:** Duroc-Schweinerücken und Kräuterfarce im Tramezzini-Mantel, mediterraner Kartoffelstampf und Butterkarotten
- **Brisket mit Beilage:** Beef Brisket mit gebackener Kartoffel mit Frischkäsefüllung, Bruschetta
- **Dessert mit Beilage:** Gefüllter Knusperwindbeutel, Schoko-Cheesecake-Blume & Waldbeersauce

Die 16 Profi-Teams bereiteten zusätzlich die Gänge Vegetarisches mit Beilage und Chefs Choice mit Beilage zu.



Fotos: Theimer

Sie der Trendsetter ...

... wir die Umsetzer

Wir sind Ideengeber.
Und offen für Ihre Ideen.
Im Team kreativ. aktiv. produktiv.



HALLE 9 STAND C 31
SÜFFA Stuttgart
20.-22. Oktober 2018

handtmann
Ideen mit Zukunft.

TRENDS FORMEN.

UNSERE STÄRKE. ANUGA FOODTEC-AWARD PRÄMIERT.



TREND
PRODUKTE

EVENT
PERSÖNLICH

EMOTION

AKTION

HIP

SNACK



VALENTINSTAG. WEIHNACHTEN.
HALLOWEEN. OKTOBERFEST.
OSTERN. EVENTS ...

Formen Sie mit ungewöhnlichen Produkten Ihren Erfolg.
Aktionsartikel für den Supermarkt. Trendprodukte für
den (Online-) Versand. Snacks für den Partyservice.
Food to go für die Pause zwischendurch ...

Verbraucher stehen heute – neben klassischen Food
Produkten – immer mehr auf individuelle Produkte. Es
geht längst nicht mehr nur um's Sattwerden. Es geht um
Differenzierung und Persönlichkeit. Ein Rohwurst-Herz
für den Fleischliebhaber zum Geburtstag? Kein Problem.
Mit unserer neuen Form-System-Reihe. Die übrigens mit
dem Anuga FoodTec Award 2018 in Gold prämiert wurde.
Wir sind Ihr Partner für Trendprodukte.

www.handtmann.de



MYTHOS WEISSWURST

Die Weißwurst ist wohl die bekannteste deutsche Wurstspezialität – und genießt auch weltweit einen hervorragenden Ruf. Doch wie wurde sie zum Mythos?



Die Weißwurst verbindet man mit Bayern, München und seit einigen Jahren auch mit dem Ort Bodenmais im Bayerischen Wald. Dort wird seit 2013 jedes Jahr die Bayerische Weißwurstkönigin gekürt, am 13. Oktober 2018 zum sechsten Mal. Wenige Kilometer davon entfernt, in Zwiesel, steht das weltweit einzige Weißwurst-Äquator-Denkmal am 49. Breitengrad. Nachfolgend einige weitere Hintergrundinformationen, Kuriositäten und Wissenswertes.

Wie alles begann

Aus einer Not heraus erfunden wurde die Weißwurst einer Legende nach am 22. Februar 1857 (Faschingssonntag), als dem Münchner Bierwirt Sepp Moser die Schafsaitleinge ausgingen und er daraufhin Kalbsbrät in Schweinesaitlinge füllte. Das geschah im Gasthaus „Zum ewigen Licht“ am Münchner Marienplatz. Eine „Boudin blanc“ wurde aber auch schon im 14. Jahrhundert in Frankreich genossen.

Esstechnik

Selbst echte Bayern zuzeln ihre Weißwurst längst nicht mehr mit dem Mund aus der Pelle. Es gibt verschiedene Schneidetechniken: Längsschnitt (auch „light“ in der Mitte geteilt), Radschnitt oder den von Kennern präferierten König Ludwig-Schnitt, bei dem die Wurst der Länge nach in 45°-Winkeln aufgeschnitten wird. Die Pelle bleibt als bayrisches Rautenmuster zurück auf dem Teller.

Gewürze & Inhalt

Eine Weißwurst (80 bis 100 g) besteht aus 47 % Magerfleisch (Schwein oder Kalb), 28 % Schweinespeck und 25 % Scherbeneis. Der Fettgehalt darf 30 % nicht überschreiten. Ihre Farbe stammt

vom Verzicht auf Nitritpökelsalz und dem Einsatz von Speisesalz. Gewürze sind u. a. frische Petersilie, Pfeffer, Macis, Zitronenpulver und auch Zwiebeln.

Kalorien & Nährwert

Eine Weißwurst von 85 g kommt auf 221 Kilokalorien. Ist mehr Fett enthalten, schlagen bis zu 245 Kilokalorien zu Buche. Eine gute, pralle und elastische Weißwurst erkennt man am flaumigen, fluffigen Mundgefühl, im Abgang nicht zu fettlastig.

Weißwurst-Botschafter „Bertl“

Seit 2011 engagiert sich Albert „Bertl“ Fritz aus Zwiesel für die Weißwurst und das Metzgerhandwerk. Als Ideengeber für Weißwurst-Königin und Weißwurst-Äquator-Denkmal ist er auch überregional bekannt. Live ist der Bayrische Weißwurst-Botschafter in der Metzgerei Einsle (Königliche Weißwurstschule) bei Seminaren zu erleben.

Weißwurst-Resolution

Zum 100-jährigen Jubiläum der Wurst wurde 1957 eine Weißwurst-Resolution geschaffen. „Bindende Vorschriften über die Art des Verzehrs“ wurden nicht erlassen, verordnet wurde aber der Genuss von Bier sowie Senf als ideale Begleiter.

Zubereitung

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und diesen vom Herd nehmen. Dann frische Weißwürste hineingeben und etwa zehn Minuten darin ziehen lassen. Dazu passen Laugenbrezen, Bier und süßer Senf (möglichst nicht aus dem Plastiktütchen). *mth*
www.weisswurstbayern.wordpress.com





Deutscher Fleischer-Verband

Umsätze top, Fleischerhandwerk leistungsfähig

Die Betriebe im Fleischerhandwerk wachsen laut Deutschem Fleischer-Verband weiter. Der langanhaltende Trend zu umsatzstarken, leistungsfähigen Betriebseinheiten setzt sich fort. Im 1. Quartal 2018 erzielten die Betriebe im Vergleich zum Vorjahreszeitraum ein Umsatzplus von 5,3 %. Auch unter Berücksichtigung der Preissteigerungsrate für Fleisch und Fleischerzeugnisse von 2,6 % verblieb je Betrieb im Schnitt ein kräftiges reales Umsatzplus von 2,7 %. Schon von 2016 auf 2017 stieg der Branchenumsatz auf das gesamte Jahr gerechnet um 4,7 %. Wird dazu die Preissteigerungsrate berücksichtigt, erzielten die Betriebe im vergangenen Jahr ein reales Umsatzplus von durchschnittlich 2,6 %. Die durchschnittliche Beschäftigtenzahl je Betrieb stieg 2017 gegenüber dem Vorjahr von 11,1 auf 11,4 Personen. Das waren im Durchschnitt gut zwei Personen mehr als vor einem Jahrzehnt. Da die Anzahl der Betriebe 2017 sank, der Branchenumsatz des Fleischerhandwerks aber stieg, errechnet sich im Schnitt sogar einen Anstieg des Umsatzes je Betrieb um 8,4 % auf knapp 1,38 Mio. €. Die Umsatzeleistung je Beschäftigten erhöhte sich durchschnittlich um ca. 6.300 auf knapp 121.000 €. www.fleischerhandwerk.de

Deutscher Fleischer-Verband Klarheit bei Veggie-Produkten

Der von Deutschem Fleischer-Verband und Deutschem Bauernverband gewünschte Leitsatz für vegetarische und vegane Lebensmittel wurde im Plenum der Deutschen Lebensmittelbuchkommission angenommen. So dürfen Bezeichnungen für spezifische Wurstwaren nicht für Fleischersatzprodukte verwendet werden. Die Produkte können in der „...Art einer...“ oder „...mit...geschmack“ bezeichnet werden. Aber nur dann, wenn sie dem Produktcharakter der imitierten Wurstware in Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz und Mundgefühl hinreichend ähneln. Ebenso dürfen Anlehnungen an Bezeichnungen wie Schnitzel, Gulasch, Geschnetzeltes oder Frikadellen sowie an Kategorien von Wurstwaren wie Brat- oder Streichwurst nur dann erfolgen, wenn die Ersatzprodukte in den sensorischen Eigenschaften eine akzeptable Ähnlichkeit aufweisen. Bei der Produktbezeichnung müssen „vegetarisch“ oder „vegan“ sowie die ersetzende Zutat angegeben werden. Die Verwendung von Bezeichnungen spezifischer Fleischteilstücke ist nicht mehr möglich.

Fotos: Deutscher Fleischer-Verband



Mitten im Markt Messe Stuttgart

Lisa Meyer, geb. Hachenthal, Feinkostmetzgerei Hachenthal, Völklingen

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





ZEIT ZU HANDELN

Am ministeriellen Wohlwollen mangelte es nicht beim Verbandstag des Fleischerverband Nordrhein-Westfalen, ebenso wenig an brisanten Themen.

Dennoch waren weniger Delegierte als erwartet ins Zentrum für Umwelt und Energie der HWK Düsseldorf nach Oberhausen gekommen. Die neue Landwirtschafts- und Umweltministerin Ursula Heinen-Esser hatte die Gelegenheit wahrgenommen, sich dem Fleischerhandwerk vorzustellen und mit den Wünschen und Problemen des Handwerks auseinanderzusetzen. Die Ministerin versicherte den Fleischern,

dass sie sowohl die Qualität der Produkte aus dem Fleischer-Fachgeschäft als auch die Ausbildungsleistung der Betriebe mit ihren 900 Azubis schätze. Als positive Signal seitens der Regierung erachtet sie, dass bürokratische Hürden für Handwerksbetriebe so weit wie möglich abgebaut werden sollen. Wenn es aber um Kontrollen rund um die Lebensmittelsicherheit gehe, werde es keine Kompromisse geben. So ist ihrer Ansicht nach

auch der Sachkundenachweis, wie er mit der Ablegung der Meisterprüfung erbracht werde, notwendig. „Vor allem im ländlichen Raum habe das Lebensmittelhandwerk eine zentrale Bedeutung als Nahversorger“, hob sie hervor. Bedauerlich sei, dass die gebotene Qualität von Verbrauchern oft nicht im gleichen Maße geschätzt werde. Es sei nie zu früh, bei Jugendlichen Interesse am Fleischerhandwerk zu wecken. Auch laut Landesinnungsmeister Adalbert Wolf sei es dringend an der Zeit, jüngere Kollegen für die Mitarbeit im Verband zu gewinnen. Dabei müsse man Strukturen umgestalten, um das Bestehen der Berufsorganisation vor dem Hintergrund eines Mitgliederrückganges von aktuell fast 5 % zu sichern. Eine Lehrzeitverkürzung für Verkaufsmitarbeiter sei aber kein geeigneter Weg, um qualifizierten Nachwuchs heranzubilden, waren

sich die Delegierten nach einer lebhaften Diskussion um eine zweijährige Ausbildung einig. Die fachliche Qualifikation bleibe so auf der Strecke. Die angeregte Anhebung der Ausbildungsvergütungen sei eher dazu geeignet, das Berufsfeld Fleischerei bei potenziellen Azubis attraktiver erscheinen zu lassen. „Wer mag, kann auch noch andere Mittel und Wege finden, um sich für Nachwuchskräfte interessant zu machen“, fügte Landeslehrlingswart Volker Haupt hinzu. Dies können etwa ein Diensthandy oder ein Zuschuss zum Führerschein bzw. eine Dauerkarte für Bahn und Bus sein.

Der Ausflug nach „Digitalia“ umfasste neben der Sachkompetenz auf dem Podium auch eine Live-Schaltung via Skype zur Fleischermeisterin Katharina Schmitz, die aus Mallorca ihre Erfahrungen mit der praktischen Anwendung digitaler Medien und Software im Alltag schilderte. Dass dabei auch die Fahrzeugflotte gewinnbringend gemanagt werden kann, erläuterte Fleischerei-Filialist Josef Schäfermeier. Ergänzt wurde die Expertenrunde durch Dietmar Kuhlendahl (Bizerba), Dennis Peters (Winweb Food) und Jan Herrmann (LGH). R.Heck



Die neue Umweltministerin von NRW, Ursula Heinen-Esser, bei ihrem Vortrag.

Poly-clip System Cliptechnik-Schulungen

Als Anbieter von Clip-System-Lösungen bietet Poly-clip System Kunden und Partnern praxisnahe Schulungen an. Die Steigerung der Produktivität in der Wurstherstellung mit den Clipverschluss-Automaten steht dabei im Fokus. Geschult wird in Deutsch, Englisch oder der jeweiligen Landessprache (mit Dolmetscher). Die Mischung aus Theorie und Praxis an der Maschine sowie in Kleingruppen gewährleisten einen schnellen Lernprozess. Das Training umfasst den Aufbau der Maschine nach Funktionsgruppen gegliedert. Danach werden Bedienung, Wartung, Austausch von Verschleißteilen und die Fehlersuche vertieft. www.polyclip.com

Zeitraum	Maschinentyp
23.10.-24.10.2018	FCA 100/140
25.10.2018/06.11.2018/11.12.2018	FCA 80
01.11.-02.11.2018/06.12. – 07.12.2018.....	FCA 120/160
07.11.-08.11.2018/04.12. – 05.12.2018	ICA
09.11.2018.....	PDC/PDC-A

Anmeldungen bei:
Frau Schultheis,
Tel.: (06190) 8886-344,
E-mail: training@polyclip.de



DER NÄCHSTE SCHRITT

Warum entstand die Idee, euren Online-Shop www.wurstgeschwister.de um handwerklich hergestellte Fleisch- und Wurstwaren aus anderen Regionen Deutschlands zu erweitern?

Weil wir im Laufe der vergangenen zwei Jahre immer wieder Nachfragen nach bestimmten Fleisch- und Wurstwaren hatten, die wir im Münsterland nicht herstellen (können), die es aber in anderen Regionen in Deutschland gibt und dort sehr bekannt und beliebt sind. Da lag es auf der Hand, dass wir eben diese nachgefragten Produkte einkaufen und über unseren Online-Shop anbieten und so unser Sortiment erweitern.

Welche Produkte anderer Fleischereien habt Ihr schon aufgenommen und warum?

Wir starteten mit zwei Produkten: Berliner Blutwurst und Berliner Leberwurst aus der Blutwurstmanufaktur. Die Blutwurst vom „Blutwurst Ritter“ Marcus Benser ist weit über Berlin hinaus bekannt. Dann haben wir die Speckmarmelade von den Speckmeistern aus dem Schwarzwald aufgenommen, weil uns die Kombination zwischen süßer Marmelade und herzhaftem Speck so gut geschmeckt hat. Es kam die Galloway-Salami von „Ein-StückLand“ aus Schleswig-Holstein dazu, weil die Rasse, also die Galloways, etwas Besonderes ist. Zudem bieten wir Beef Jerky von Grizzly Snacks an, die den Dörrprozess für Trockenfleisch optimiert haben und ganz neu die Salami vom SuperMeatBoy aus Vechta, der Fleisch von Schweinen im „Offenstall“ für seine Wurst verwendet.

Nach welchen Kriterien müssen diese Produkte hergestellt sein? Welche Punkte müssen diese

Mit ihrem Online-Shop für Spezialitäten aus der familieneigenen Fleischerei nutzten die Wurstgeschwister Anja und Nadine Rüweling vor zwei Jahren die Gunst der Stunde. Im Gespräch erläutert Anja Rüweling wie auch Kollegenbetriebe mit dabei sein können.



Nadine und Anja Rüweling

noch erfüllen, um von Euch mitvertrieben zu werden?

Wir haben hier keine Messlatte, anhand derer wir entscheiden. Wichtig ist uns das Handwerk und die Menschen hinter dem Produkt. Es sollte, wie die Beispiele zeigen, in irgendeiner Form etwas Besonderes sein. Das kann eine bestimmte Haltungsförm für die Tiere oder eine Rasse sein, eine regionale Spezialität oder ein spezieller Herstellungsprozess. Wichtig für die Lagerung und den Versand ist, dass sich die Produkte mindestens zehn Wochen halten und nicht gekühlt werden müssen. Wir lagern sie bei uns, damit



der Kunde ein gesamtes Paket erhält. Zudem sollten die Produkte korrekt etikettiert sein, also Mindesthaltbarkeitsdatum, Inhaltsstoffe, Allergene und eine Nährwerttabelle enthalten.

Was bietet ihr interessierten Kollegenbetrieben über den reinen Verkauf der Produkte hinaus?

Ein gutes Netzwerk und Erfahrung in der Online-Vermarktung. Wir ha-

ben www.wurstgeschwister.de vor zwei Jahren in Vollzeit aufgebaut, dabei viel gelernt und konnten uns immer weiter verbessern. Viel Zeit investierten wir in die Auswahl der Verpackung, sodass sie einen sicheren Transport gewährleistet, nachhaltig, aber nicht zu teuer ist. Wir decken so die Online-Präsentation, den Verkauf und den Versand für den Partner ab. Wichtig ist uns, dass eine Win-Win-Situation für beide entsteht. Der Partner findet einen zusätzlichen Absatzmarkt, ohne sich weiter um den Shop, die Vermarktung oder den Versand zu kümmern und wir können unser Angebot erweitern.

Wie präsentiert ihr die Betriebe? Was müssen sie mitbringen? Was wäre der erste Schritt?

Zunächst testen wir die Produkte und schauen, welches Produkt unser Sortiment ergänzt und nicht in unserem Familienbetrieb hergestellt wird. Als zweiter Schritt folgt das Anlegen der Produktbeschreibung, in der hervorgehoben wird, was es so besonders macht (Herstellung, Regionalität, eigene Schlachtung, Haltung) und dann ver-

fassen wir ein Hersteller-Portrait, in dem der Kunde einen Eindruck vom Betrieb, der Region und der Geschichte hinter dem Produkt bekommt. Diese Angaben erhalten wir in Form von Fotos und Gesprächen am Telefon.

Sobald wir die Produkte im Lager haben, kann der Verkauf losgehen.

mth

www.wurstgeschwister.de

Vielen Dank für das Gespräch!



AUF DER GELBEN WELLE

Käse ist in den Theken vieler Fleischereien Standard und wird von zahlreichen Kunden als zusätzliches Angebot geschätzt. Welche Käsearten mögen die Deutschen am liebsten?

Laut einer ZMB-Erhebung über den Milch-industrie-Verband e. V. aus dem Herbst 2017 verspeisten die Deutschen im Jahr 2017 rund 24,1 kg Käse pro Kopf. Davon waren etwa 11,7 kg Hart-, Weich- und Schnittkäse, 7,7 kg Frischkäse und 0,7 kg Sauermilch, Koch- und Molkenkäse. Die Häufigkeit des Käseverzehr ist in den vergangenen Jahren konstant. Rund 30 Mio. Deutsche essen laut

Statistischem Bundesamt Käse mehrmals pro Woche, rund 8 Mio. sogar täglich, etwa 9 Mio. einmal wöchentlich und immerhin 10 Mio. Bürger mehrmals im Monat. Das spiegeln auch die Daten zur Beliebtheit der unterschiedlichen Käsearten bei Befragten ab 14 Jahren wider: Über 80 % bevorzugen Hart- und Schnittkäse wie Bergkäse oder Gouda, gut zwei Drittel Frischkäse, etwas mehr als die

Hälfte Weichkäse wie Camembert, ein Drittel Schmelzkäse und rund 20 % körnigen Frischkäse. Das Milchprodukt kann also auch im Fleischereifachgeschäft zum echten Umsatzbringer werden, vor allem da die Kunden – sofern es eine abwechslungsreiche und geschmackvolle Auswahl an Klassikern und internationalen oder regionalen Spezialitäten gibt – Wurst, Fleisch und Käse an einem Ort kaufen



Milram Food-Service



Bel Foodservice



Dairygold

Fotos: Colourbox.de, Milram Food-Service, Bel Foodservice, Dairygold

können. Und wer dazu gleich noch ein paar kreative Rezepttipps und Zubereitungsarten bereithält, kann zusätzlich mit seinem Käse-Know-how punkten.

WAS GIBT'S NEUES?

Den Trend zu herzhaften Mini-Snacks greift *Bel Foodservice* mit den neuen Babybel® Käseschnecken auf. In aufgerollter Schneckenform eignen sie sich den ganzen Tag über für Snack-Momente: vom Warten auf den Zug am Morgen, über die Mittagspause an der frischen Luft bis hin zum kleinen Hunger am späten Nachmittag. Der rote Beutel enthält fünf Käsesnacks aus schnittfestem Mozzarella (38 % Fett i.Tr.), die in fünf Portionen (je 17 g) verpackt sind. Die Käseschnecken können bis zu acht Stunden auch ungekühlt mitgenommen werden.

Die irischen Käsesorten von *Dairygold*, z. B. die Cheddar-Varianten, Monterey Jack, Regato, Mallo oder Cheese-Mix, verfeinern klassische oder Streetfood-Gerichte mit Fleisch, Gemüse sowie Teig- und Backwaren. Die würzigen oder milden Käsesorten gibt es fest oder cremig-schmelzend, im Block, in Würfeln, gerieben oder in Portionsstücken. Da die Kühe ganzjährig draußen grasen, entsteht bei dem Käse ein besonderer Geschmack.

Milram Food-Service bringt die neuen Skyr-Desserts in den Sorten Vanille und Himbeer-Cranberry erstmals als verzehrfertiges Dessert in die Küche. Die Kombinationen aus proteinreichem Skyr, dem isländischen Trendprodukt, und cremigem Joghurt sprechen mit ihrem geringen Fett- und Zuckergehalt vor allem ernährungsbewusste Gäste an. Neu im Sortiment sind zudem das Quark-Dessert Apfel-Holunder, das Buttermilch-Dessert Pfirsich Melba und der Fruchtojoghurt Orange-Sanddorn. Für herzhaftere Gerichte gibt es ein zudem einen geriebenen Hartkäse.

Dies sind nur einige Beispiele, die eigene Käseauswahl lässt sich aber noch mit vielen anderen Käsesorten bereichern. Informationen und Aktionen dazu gibt es etwa beim nächstgelegenen Fachgroßhändler. *mth*

KÄSE MIT GRÜNER SEELE

Beim Grünländer setzt Hochland hohe Maßstäbe. Der Käse kommt ohne Gentechnik und Konservierungsstoffe aus, reift natürlich und besitzt daher eine grüne Seele.

Das beginnt bei der Milch, denn die Kühe der Milchbauern fressen nur Futter, das nicht gentechnisch verändert wurde. Das ist vertraglich vereinbart und wird regelmäßig kontrolliert. Etwa die Hälfte der Bauernhöfe sind kleine Familienbetriebe mit weniger als 50 Kühen. Die Milch stammt von Erzeugern rund um die Molkerei in der Oberpfalz aus einem Umkreis von max. 160 km, ein Großteil sogar aus dem direkten Umfeld. Persönliche Partnerschaften sorgen für eine nachhaltige Vertrauensbasis. Die Lieferanten müssen nach dem international anerkannten Standard IFS Food zertifiziert sein und regelmäßig auditiert werden. Auf künstliche Zusätze wird bei der Herstellung verzichtet. So sind auch Gewürze und Kräuter gentechnikfrei. Aus der anfallenden Molke wird Frischwasser gewonnen, das in der Käseherstellung wiederverwendet wird. Zudem arbeitet die Molkerei daran, die Verpackungen stetig zu reduzieren.

2015 wurde ein Projekt zum Einsparen von Wertstoffen erfolgreich abgeschlossen.

Mit sieben Sorten gibt es eine große geschmackliche Vielfalt. Mit dem „Grünländer des Jahres“ gibt es seit 2013 jährlich eine neue, attraktive Geschmacksvariante. Der aktuelle „Grünländer des Jahres“ kombiniert eine Mischung aus Basilikum, Thymian, Petersilie, Paprika, Zwiebeln und Chili, wobei Basilikum und Thymian die Hauptnoten sind. Schnittkäse mit Kräutern ist in Deutschland die viertstärkste Geschmacksvariante bei Hart- und Schnittkäse nach Natur, Chili & Paprika sowie Bärlauch (Quelle: Nielsen, LEH+DM, 2017). Auf diese Sorte folgt ab Oktober die Sorte „Tomate Basilikum“, die es als SB-Scheiben geben wird.

www.gruenlaender.de



Herzhafter Pfannkuchen mit Käse

Zutaten: (für 4 Personen)

4 orange Möhren (wahlweise auch violette Möhren), 2 EL Rapsöl, 1 weiße Zwiebel, 1 Packung „Grünländer Mild & Nussig“, 6 Eier, 250 g fein gesiebttes Mehl, 200 ml Milch, Salz

Zubereitung:

Möhren schälen und fein raspeln. Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden. 1 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Möhren ca. 3 Min. schmoren. Dann in eine Schüssel geben. „Grünländer Mild & Nussig“-Scheiben übereinanderlegen und in Streifen schneiden. Zwei Drittel des Käses mit der Möhren-Zwiebelmischung vermengen. Eier, Mehl und Milch zu einem glatten Teig verrühren und salzen. Pfanne mit Öl fetten, eine Kelle Teig hineingeben und von einer Seite backen. Nach etwa 3 Min. kommt ein Löffel der Käse-Möhren-Masse hinzu. Vorsichtig wenden und fertig backen. Pfannkuchen mit dem restlichen Käse servieren.



Nützliche Links

www.bel-foodservice.de

www.dairygold.ie

www.milchindustrie.de

www.milram-food-service.de



Spannende Themen und Aktionen erwarten die Besucher auf der SÜFFA 2018 vom 20. bis 22. Oktober 2018 auf dem Messegelände in Stuttgart. Auch das Rahmenprogramm widmet sich Herausforderungen der Zukunft.



WISSEN FÜR DIE ZUKUNFT

Der Branchentreff im Ländle ist Produktschau, Branchenplattform und Ideenbörse zugleich: Als eine der wichtigsten Veranstaltungen für Fleischerhandwerk und mittelständische Industrie in Deutschland sowie im angrenzenden Ausland punktet die Fachmesse mit einem breit gefächerten Informations- und Unterhaltungsangebot. Sie hält ein Angebot parat, das alle Bereiche von der Produktion über den Verkauf bis hin zum Endverbraucher lückenlos abdeckt. Die Veranstalter rechnen mit rund 240 Ausstellern und 8.800 Besuchern. Die „Specials“ – Eckpfeiler

des Rahmenprogramms – greifen aktuelle Fragen auf und bieten besondere Aktionen. Natürlich ist reichlich Platz für aktuelle Trendthemen: „Die Süffa ist traditionell mehr als nur eine Produktschau. Deshalb wollen wir auch in diesem Jahr besondere Themenbereiche in den Fokus rücken“, sagt Projektleiterin Sophie Stähle. Dies gilt vor allem für das in vielen Betrieben unverzichtbare Außer-Haus-Geschäft. „Das Fleischerhandwerk muss sich neu erfinden, um am Markt bestehen zu können“, ist sich Hans-Jürgen Päsler, Geschäftsführer des Ladenbauers Schrutka-Peukert, sicher:

„Das heißt vor allem, seine Produkte entsprechend zu präsentieren, aber auch mit neuen Angeboten auf veränderte Marktanforderungen zu reagieren. Verschiedene Marktsegmente können dabei voneinander profitieren und die Position des Fleischers stärken.“

NATIONALMANNSCHAFT DABEI

Auf der „Bühne für Trends und Neues“ erwartet die Besucher Wissenswertes, Interessantes und Innovatives. In Vorträgen und Podiumsdiskussionen erörtern Experten und Praktiker aktuelle Fragen, z. B., „Industrie 4.0 – was habe

Die Beck Kochschinken Kollektion



Farbstabil.
Saftig.
Zart.



 **Beck**
Gewürze und Additive

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

SÜFFA 2018 im Profil

Wann? 20. bis 22. Oktober 2018

Wo? Messe Stuttgart, Hallen 7 und 9

Öffnungszeiten: Sa. 13 bis 20 Uhr,
So./Mo. 10 bis 18 Uhr

Preise: Tageskarte: 27 € (inkl. VVS),
Tageskarte, ermäßigt: 15 € (inkl. VVS),

Aktivitäten im Überblick

- Bühne für Trends und Neues (Halle 7): kostenfreie Fachvorträge
- BBQ + Foodtruck-Sonderschau (Halle 9)
- Sonderschau „The Snackeria“ (Halle 9)
- Gläserne Wurstküche (Halle 9)
- Tag der Metzgerfrauen (Mo., 22. Okt. 2018)
- Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks (Mo., 22. Okt. 2018)



ich als Metzger davon?“ oder „Der neue Mix der Vertriebswege im Fleischerfachgeschäft: Bedientheke und SB-Produkte aus eigener Herstellung, Abholfähiger, Automaten und Internet“. Ein Highlight wird der Auftritt der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks mit Live-Vorführungen (Mo., 22. Oktober) sein. „Die außergewöhnlichen, engagierten Nachwuchstalente aus dem Fleischerhandwerk sind die neuen, sympathischen Botschafter unseres Berufes. Sie können Jugendliche für eine Ausbildung im Fleischerhandwerk begeistern, weil sie zeigen, was man alles in unserem Beruf erreichen kann“, betont Gero Jentzsch, Pressesprecher des Deutschen Fleischer-Verbands.

BBQ- & FOODTRUCK AREA

Streetfood liegt im Trend. Festivals und Events sorgen dafür, dass das Thema, das der Wurstbuden-Ecke entwachsen ist, zum Lifestyle wurde. „Schnell, schmackhaft, hochwertig“ lautet die Devise der mobilen Küchen, die zum Teil raffinierte Köstlichkeiten auf die Hand anbieten. Wie Metzgereien an diesem Boom teilhaben und neue Kunden gewinnen können, zeigen die Experten in der BBQ- und Foodtruck-Area (Halle 9). Mit im Fokus steht hier das Thema Grillen. Metzger nehmen hier eine Doppelfunktion ein: als Berater und Produktlieferanten für Hobbygriller, aber auch als Caterer bei Veranstaltungen. „Heiße“ Outdoor-Grill-Shows im Rothaus-Park versprechen Action. Hingucker sind das mit dem Süffa-Innovationspreis 2018 ausgezeichnete Grillrad des Schweizer Tüftlers Gabriel Strebel oder der Riesen-Smoker „Big Louis“ (Fa. Walter Ludwig).

FEINKOST, SNACKS & WURSTKÜCHE

Hochwertige Fleisch- und Wurstwaren sind das Kerngeschäft jeder guten Metzgerei. Aber auch Zusatzangebote wie Snacks sowie Feinkost wurden in den vergangenen Jahrzehnten immer lukrativer und wichtiger. Mit den wachsenden Ansprüchen der Kunden an schnelles, delikates und handwerklich hergestelltes Essen wird die Messlatte stetig höher gelegt. Dabei spielt neben Qualität und Geschmack die Optik eine große Rolle. Daher widmet die Fachmesse dem Thema Feinkost einen eigenen Themenschwerpunkt.

Auf der Sonderschaufläche „The Snackeria“ (Halle 9) wird gezeigt, wie man beim Thema Snacks mit frischen Ideen, Kreativität und raffinierten Angeboten aus einem normalen Imbiss eine kulinarische Oase im Alltag machen kann. Im Fokus: das Imbiss- & Snackgeschäft mit mobilen Verkaufsständen. Auf 190 m² präsentiert *Moguntia* geeignete Produkte zur Herstellung von Snacks und gibt zeitgemäße Rezeptideen und Beratung bezüglich des strategisch sinnvollen Einsatzes mobiler Verkaufsstätten. „Was in die Wurst kommt, wissen nur der Metzger und der liebe Gott“, hieß es einst. Wer genau hinsehen will, kann in der gläsernen Wurstküche (Halle 9) einen Blick riskieren und live dabei sein, wie Lebensmitteltechnologien streng nach Rezept schmackhaften Leberkäse herstellen. Präsentiert wird dieses Spektakel in Kooperation mit der *Seydelmann Maschinenfabrik*. Wie Grillsteaks perfekt geschnitten werden, demonstrieren Zerlege-Shows des Handelsspezialisten *Mega* (Halle 9).

TAG DER METZGERFRAUEN

Seit seiner Einführung 2014 hat sich der „Tag der Metzgerfrauen“ als beliebter Aktionstag etabliert. Auch 2018 gehört der Messemontag Chefinnen, Fachverkäuferinnen und Auszubildenden, die ein anhand von Besucherinnenwünschen erarbeitetes, auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot vorfinden. Neben Plattenlegekursen, Käse- oder Weinseminaren gibt es einen Workshop mit Sonja Wettlaufer (Confidos Akademie Essen) zum Thema „Gut in Balance: Mutter, Chefin, Ehefrau... & ich“ (Halle 7).

www.sueffa.de

Das Fachmagazin „**FLEISCHER-HANDWERK**“ ist ebenfalls auf der Messe präsent:

Halle 9, Stand D44



Werkzeuge via RFID

Mit dem RFID-Werkzeug-Ausgabeschrank präsentiert *Friedr. Dick* ein komplettes System aus Hard- und Software sowie Werkzeugen für eine lückenlose, vollautomatische Rückverfolgung eingesetzter Werkzeuge und eine Dokumentation der Qualitätsrichtlinien. Manuelle Markierungsarbeiten, Prüfschritte und Überwachungsprozeduren können so entfallen. Das RFID-System ist in die Bausteine Werkzeugmanagement, Qualitätsmanagement und Werkzeugtracking aufgegliedert. Aus dem Schrank sind Werkzeuge schnell entnehmbar. Sich automatisch öffnende Türen ermöglichen einen sekundenschnellen Zugriff. Die Bedienung ist intuitiv: Die Warenausgabe erfolgt nach der Autorisierung der Mitarbeiter via PIN oder RFID-Karte. So werden Arbeitsprozesse effizienter und Prozesskosten sinken. Auch Fehlbestände an Werkzeugen sind passé, da ein falsch entnommenes Teil via RFID-Transponder im Werkzeug verbucht und dem Mitarbeiter zugeordnet wird. Es stehen verschiedene Schrankkonfigurationen mit max. 16 Fächern zur Verfügung. **Halle 9, Stand C50**

Fermentierter Pfeffer als Basis

Mit der AVO MariTop Premium Black Aged Pepper gibt es nun eine genussvolle Komplettmarinade, die ihrem Zusatz „Premium“ laut AVO alle Ehre macht. Die besondere Qualität des Pfeffers aus Sri Lanka in Kombination mit der dort beheimateten Tradition der Fermentation verleihen diesem schwarzen Pfeffer eine einzigartige Note. Der in natürlichen Berg- und Urwaldlandschaften wachsende Pfeffer wird von Hand geerntet, mit Meersalz vermischt und über Wochen unter kontinuierlicher Begutachtung sowie Pflege in einen speziellen Reifegrad versetzt. Dabei verändert die Meersalzfermentation die ätherischen Öle des Pfeffers völlig und es entsteht ein nuancenreiches Aroma. Die neue Marinade passt zu allen Fleischarten sowie zu edlem Fisch. **Halle 7, Stand C17**



Aufrechte Spieße in der Theke

Ein neuer Halter für Spieße von *Indasia* erlaubt es, Spezialitäten stehend in Szene zu setzen. Er eignet sich für das Thekenkonzept Les Trésors aus ABS-Kunststoff sowie andere Thekenshellen. Der Spieße-Halter rückt 20 oder 24 Fleisch- und Gemüsespieße in den Fokus und zieht die Blicke der Kunden an. Trotz Onlinehandel und

Discountern bleibt die Bedienteheke ein Aushängeschild und kann mit ansprechendem Angebot Kunden langfristig binden. „Die aufrechte Platzierung garantiert neue Impulse in der Bedienteheke – denn das Auge isst mit“, so Marketing-Managerin Sabine Müller-Weinhold. „Neben dem Spieße-Halter haben wir natürlich unsere bewährten Zutaten und passende Rezeptideen parat“, ergänzt Vertriebsleiter Martin Jansen. **Halle 9, Stand C71**



Eine „zweite Haut“

Die Anforderungen an SB-verpackte Ware – ob Skin- oder MAP – wächst und somit auch der Wunsch nach Nachhaltigkeit und Reduzierung von Verpackung. Auf der Messe präsentiert *Jpack/Packidee* den Frischepacker TSS126-Halbautomaten mit dem Over-Skin Verpackungssystem auf Karton. Produkte erhalten so eine „zweite Haut“. Eine einfache Öffnung ermöglicht es, den vollständig recycelbaren Karton von der Schutzfolie zu trennen, und das mit nachhaltigem Materialeinsatz und weniger Verpackungsmaterial. Zusätzliche Produktinfos oder ein eigenes Rezept können auch enthalten sein. Die Grafik des Kartons ist beidseitig anpassbar. Die Over-Skin-Technologie verpackt das Produkt sicher und mit einer verlängerten Haltbarkeit. Der aufmerksamkeitsstarke Look punktet in der SB-Theke oder dem Verkaufsautomaten. **Halle 7, Stand D33**

Systeme für Produktvielfalt

Erstmals zeigt *Handtmann* in Stuttgart eine VF 838 mit Füllwolf GD 451 und neuem Volumenseparator. Zudem werden aus dem Bereich Vakuumfülltechnik VF 600 und VF 800, Würstchenfülllinien sowie Form- und Dosiersysteme wie VDM gezeigt. Auch das Formsysteem FS 522 mit Lochplattensystem ist am Stand live zu beobachten. Es ist für die zweibahnige Herstellung von geformten Produkten in Wasser-/Ölbad-Systemen, Laminieranlagen sowie für weiterführende Bänder geeignet. Das Füllgut wird dem Füllstromteiler vom Vakuumfüller zugeführt. Dieser stößt es in mehrbahnige Füllströme über Formateile aus. Die Produktformung in die gewünschte 3D-Form erfolgt durch das rotierende Lochplattensystem. Die Visualisierung der Produktform und die Berechnung der Prozessparameter ist einfach über die Steuerung des Vakuumfüllers möglich. Ein Formwechsel erfolgt schnell durch den Austausch weniger Formateile. So entstehen Trendprodukte in unzähligen Formen. Zusätzlich ist der Vakuumfüller VF 608 plus, auch als mobile Variante, zu sehen.

Halle 9, Stand C31



Schinken & Co. in Form

Der fränkische Edelstahlverarbeiter *Eberhardt* präsentiert schwerpunktmäßig sein Portfolio an Koch- und Schinkenpressen. Besucher bekommen Anwendungsbeispiele zu sehen, wie die Pressen aus Slicer- oder Stangenware neue Design- und/oder Geschmacksprodukte formen. Die Geräte lassen sich einfach in bestehende Produktionslinien integrieren und ermöglichen Produkte bis zu 1 m Länge. Wie sich individuelle Formwünsche umsetzen lassen, erfahren die Standbesucher von erfahrenen Experten des Weltmarktführers in Sachen Schinkenpressen. **Halle 9, Stand B58**



Technisches Know-how

Die Messebesucher am Stand von *Kolbe Foodtec* sind dazu eingeladen, eine völlig neue Welt professioneller Fleischverarbeitungsmaschinen zu entdecken. Das Unternehmen präsentiert Bandsägen, Misch- und Stopfwölfe, die sich laut Hersteller



nicht nur durch ihre außerordentliche Leistung und Qualität auszeichnen, sondern dank höchster Hygiene- und Sicherheitsstandards ideal für den Einsatz in Handwerksbetrieben sind. Jahrelange Erfahrung, gepaart mit einmaliger Konstruktion und technischem Know-how „Made in Germany“, garantieren eine perfekte Leistung in jeder Betriebsgröße. **Halle 9, Stand B15**

Füller optimiert

Noch bessere Füllergebnisse bei allen Wurstsorten verspricht *Frey Maschinenbau* durch die verbesserten Förderwerke in den Vakuumfüllern der F-Line.

Die Rotoren sind nun in Edelstahl mit Plasmabeschichtung ausgeführt. Das Förderwerk besteht aus nur fünf beweglichen Teilen.

Mit einer theoretischen Füllleistung von 2.500 kg/h bietet die F-Line F52 genug Reserven, um auch größere Füllmengen zu verarbeiten. Auf dem 8,4"-Display werden alle nötigen Füllparameter übersichtlich dargestellt. Optional sind ein elektronisches Sperrventil für die automatische Reinigung der Vakuumpumpe sowie ein fahrbares Untergestell erhältlich. Das Modell F60 mit Servo-Antrieb kommt auf eine Förderleistung bis zu 2.900 kg/h. Auf der Messe gezeigt wird dazu der Anbaulift für 120-l-Wagen – Mitarbeitern wird so das schwere Heben erspart. Der Trichter des Füllers wird per Liftmax beschickt. Die Bedienung erfolgt über integrierte Lifttasten an der Fronttür des Füllers. Der Beschickungswagen wird seitlich eingeführt. Daher kann der Füller auch in Wandnähe stehen. Der Liftmax ist optional nur ab Werk erhältlich. **Halle 9, Stand A71.2**



Fotos: Blümel, Kolbe Foodtec, Frey Maschinenbau

SÜFFA 2018

Halle 7, Stand B-21

BETTER PACKAGING

MULTIVAC bietet effiziente und flexible Verpackungslösungen, die Lebensmittel schützen, die Haltbarkeit verlängern, eine attraktive Präsentation sowie eine verbraucherfreundliche Ausstattung ermöglichen.

Darüber hinaus profitieren unsere Kunden vom einzigartigen MULTIVAC Hygienic Design™, einfachster Bedienung, hoher Zuverlässigkeit sowie einem Servicenetz mit kurzen Reaktionszeiten.



” METZGER VON NEBENAN PUNKTEN BEI IHREN KUNDEN “ DURCH REGIONALE WERTSCHÖPFUNG UND...

...die Unverwechselbarkeit der eigenen Produkte. So können sich Handwerksbetriebe effektiv vom Wettbewerb aus dem industriellen Segment abgrenzen und ihren Kunden einen echten Mehrwert bieten.“

Uli Fessmann, Geschäftsführer, Fessmann



...durch die Verarbeitung und Verpackung ihrer Qualitätsprodukte vor Ort. Das schafft bei den Kunden Vertrauen.“

Nathalie Bonk, Marketing, Webomatic



...weil sie für Qualität stehen und das Angebot mit Vielfalt und durch Kundennähe bereichern wie niemand sonst.“

Gerd Kunkel, Vertriebsleiter Deutschland, Handtmann



...enorm hohe Qualitätsansprüche, die sich nicht nur in der Güte der Produkte selbst, sondern auch in der Art der Beratung und den umfassenden Serviceleistungen zeigen. Erfolgreiche Metzger überzeugen heute mit einem ganzheitlichen Konzept und einem stimmigen Auftritt. Dabei wird die Leidenschaft der Metzger für ihre Produkte und die Freude am Handwerk von den Kunden wertgeschätzt. Die Nähe zum Käufer erlaubt es außerdem, gezielt auf Kundenwünsche einzugehen und so das Warenangebot zu beeinflussen. Mit diesen Grundelementen kann der Metzger von nebenan auf eine langanhaltende Kundenbindung bauen.“



Holger Höfer, Fachbereichsleiter Professionals DeliCo & Foodservice, Raps

...Produktvielfalt, Frische, höchste Qualität sowie kurze Wege. Aber auch die Erfüllung von zunehmenden Servicewünschen, wie individuell zusammengestellte Caterings, Party- und Plattenservice gewinnt immer mehr an Bedeutung.“

Thomas Pfeiffer, Head of Retail Sales South, Marketorganization Germany, Bizerba



...individuelle Produkte, die auch regionale geschmackliche Besonderheiten berücksichtigen können.“

Volker Grebe, Vertriebsleiter, K+G Wetter



...fachkundige Beratung, solides Handwerk, kompromisslose Qualität, innovative Ideen und exzellenten Service.“

Valeska Haux, Vice President Corporate Marketing, Multivac





QUALITY
MADE IN GERMANY
SINCE 1874

**FÜR DEN
HARTEN ALLTAG**

Mit F. DICK professionell
nachscharfen



www.dick.de

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle
Schleifmaschinen



...ein qualitativ hochwertiges Angebot, das ein Stück Identität und Heimat vermittelt.“

**Jörg Forderer, Produktmanager,
Winterhalter Deutschland**

...räumliche Nähe. Dadurch werden Transporte mit den damit verbundenen Schadstoff- und Lärmemissionen gar nicht erforderlich.“

**Yvonne Hensch, Marketing,
VC999**



...Transparenz, Qualität und Fachwissen. Viele Kunden möchten über die Herkunft des Fleisches informiert und fachkundig beraten werden. Auch besondere Fleischcuts, besondere Reifeprozesse und Spezialitäten sind aktueller denn je. Der lokale Metzger ist hier erste Anlaufstelle, kompetenter Berater und genießt das Vertrauen der Kunden.“

**Steffen Uebele,
Geschäftsführer, Friedrich Dick**



...gleichbleibend gute Qualität. Darüber hinaus gewinnt eine hohe Service- und Beratungskompetenz an der Bedientheke als Profilierungsinstrument gegenüber dem Online-Handel von Lebensmitteln und den Discountern immer mehr an Bedeutung. Regionale Produkte „Handmade“ fernab von großen Ketten machen den Reiz des Metzgerangebots aus. Gerne stehen wir unseren Kunden/-innen mit neuen Ideen, umfassenden Konzepten und individuellen Problemlösungen zur Seite.“

Arnold Juretko, Geschäftsführer, Indasia Gewürzwerk



...die emotionale Bindung an die Metzgerei. Das erreicht man zum einen über die persönliche Bindung zwischen Metzger und Kunden, die durch hervorragende Kundenbetreuung und Beratung aufgebaut wird, zum anderen über den Ladenbau. Aus dem Metzgereibesuch soll ein animierendes Erlebnis werden, mit dem der Kunde bestimmte Emotionen und Eindrücke verbindet und in dem er die Atmosphäre des Handwerks spürt.“

Marcel Lorenz, Vertriebsleiter Ladenbau, Kramer Ladenbau



Kreative Kreationen

Beck Gewürze und Additive lädt die Besucher der SUFFA dazu ein, am Messestand eine große Auswahl an kreativen Produkten zu verkosten. Diese erwartet eine Reihe von Messe-Highlights, z. B. neue Roh- und Kochschinken-Variationen sowie Gaumenfreuden im Bereich der Kochpökelwaren. Alle Mitarbeiter freuen sich auf interessante Gespräche, neue Kontakte und ganz besonders auf eine große Besucherschar.

Halle 9, Stand B61

Schleifen & polieren

Nassschleifen und Polieren in einem Gerät – das kann die Messerschleifmaschine K 20 von *GS-Schleiftechnik*. Eine langsam laufende Nassschleifscheibe und der vorgegebene Messerwinkel ergeben ein einfaches, sicheres Handling. So kann der Anwender in kürzester Zeit ein

Messer, unabhängig von Form und Größe schleifen. Beim Nassschleifsystem wird Staub im Wasser gebunden, was die Hygiene unterstützt. Das System gewährleistet eine langlebige Messerschneide, d. h. die Standzeit des Messers verlängert sich laut Hersteller gegenüber Trockenschliff um mindestens das Doppelte. Die

Materialien sind zu 95 % recyclebar. Die Schleifsteine halten bis zu 60.000 Schleifvorgänge aus. Die Standzeit der Polierscheibe (250 mm Ø) ist gegenüber einer 220-mm-Ø-Scheibe etwa doppelt so lang. Zudem schleift die Maschine mit einer Zusatzlösung Kutmesser für Kutter bis zu etwa 85 l. **Halle 9, Stand A14**



Sicher kühlen beim Transport

Auf der Messe zeigt *Humbaur* zwei Transporter mit Tiefkühlaufbauten. Zum einen den Iveco Daily 72C mit einem Kofferaufbau FlexBox Freeze mit Aluminium-Deckschicht (Koffereinmaß: 3.920 x 2.050 x 2.170 mm). Zwei Dachrohrbahnen erlauben ein bequemes Einladen großer Fleischstücke über Transportschienensysteme. Die Kühlung übernimmt das Aggregat ThermoKing V500 MAX-20. Es verfügt über eine Standkühlung mit 380-V-Anschluss, Temperaturschreiber und Prevention-Service-Überwachungsmodul. Im zweiten Fahrzeug ist eine besondere Lösung im Einsatz. Auf der Basis eines Fiat Ducato-Zugkopfes und eines 17-Zoll-Chassis von Al-Ko sitzt eine FlexBox Freeze (Innenmaß: 3.470 x 2.250 x

2.170 mm), die über eine Aluminium-Deckschicht, eine Seitentür und eine Überfahrklappe anstelle der serienmäßigen Doppelflügeltüren hinten verfügt. Gekühlt wird es mit

Carrier Xarios 350 mit Standkühlung (380 V), Temperaturschreiber und Prevention-Service-Überwachungsmodul. FlexBox Cool und FlexBox Freeze verfügen über ATP-Zertifikate.

Halle 9, Stand E30



Eine echte Marke

Egal ob Dry Aged-Beef oder Edelsalami – ein gefüllter Dry Ager® – eine Entwicklung von *Landig+Lava* – weckt die Lust auf Fleisch. In dem Reife- und Präsentationsschrank entfalten edle Fleischteile und Wurstspezialitäten unter klimatischen und hygienischen Idealbedingungen ihr volles Aroma. Hochpräzise, ausgereifte Technik sorgt darin selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperatur für ein perfektes Mikroklima. Die Luft wird dank UVC-Entkeimungsbox und mit Unterstützung eines Aktivkohlefilters permanent hygienisch rein gehalten. Den Schrank gibt es mit bis zu 20 und bis zu 100 kg Fassungsvermögen. Die Investition rentiert sich laut Hersteller nach wenigen Füllungen. Daneben produziert Dry Ager® begehbare Reiferäume und -zellen in jeder Größe. Wer eine Kühlzelle hat, kann sie mit Dry Ager-Aggregaten in einen vollwertigen Reiferaum verwandeln. **Halle 9, Stand A38**



Mit Atmosphäre punkten

Zeitgemäße Ladeneinrichtungen kennzeichnet das ausgefeilte Zusammenspiel von Qualität, Funktionalität und Design. Darauf konzentriert sich *Kramer Ladenbau*. Doch wie lassen sich Trends und Leitgedanken im Geschäft umsetzen?

Es genügt heute nicht mehr, eine alte Einrichtung gegen eine neue auszutauschen. Ein Ladenkonzept entsteht aus dem durchdachten Mix vieler Bausteine, z. B. flexibler Warenpräsentation oder richtigem Verhältnis zwischen Bedienung und SB. Ersteres bedeutet, sich am tagezeitenabhängigen Geschäft zu orientieren, die Theken den Bedürfnissen anzupassen und maximale Potenziale auszuschöpfen. „Der Kunde möchte einen animierenden Erlebnisraum, die Atmosphäre des Handwerks spüren und in eine Genusswelt eintauchen“, erklärt Gebietsverkaufsleiter Uwe Dörner. So gelingt es, Kunden emotional zu binden und eine Art Markenstatus zu schaffen. **Halle 7, Stand C31**



Fotos: Beck Gewürze und Additive, Landig+Lava, GS-Schleiftechnik, Kramer Ladenbau, Humbaur

PRIMAL® Zwiebelmett Perfekt oGAF - frisch und sicher bis zum Genuss



Halle 7, Stand 7C49



VAN HEES GmbH

Kurt-van-Hees-Straße 1 · 65396 Walluf · Tel. +49 6123 7080 · van-hees.com

Automatisch Mastern®

Premiere in Stuttgart feiert am Stand von *Schnitzelmaster* die Automatikversion SMK-2W-34 mit einer Stundenkapazität von etwa 100-200 kg. Durch speziell entwickelte Mürbewalzen wird eine effektive Flächenvergrößerung sowie eine Mürbung des Fleisches erzielt. Die Fleischdicke ist individuell einstellbar, d. h. für die Küche stets die gleiche Garzeit. Nach der Benutzung lässt sich das Gerät schnell zerlegen. Den praktischen Helfer für die Fleischvorbereitung gibt es als Handgerät in den Varianten Profi und Maxi sowie als Automatikversion Turbo, mit der größere fleischverarbeitende Betriebe ihre Waren mit einer Stundenkapazität von bis zu 400 kg zu Mastern® können. **Halle 9, Stand A14**



Nullinger bei „The Snackeria“



Nach dem Erfolg der „The Snackeria“ 2017, setzt *Moguntia* dies 2018 fort und rückt das Imbiss- und Snackgeschäft mit mobilen Verkaufsständen auf 190 m² in den Fokus. Als Konzeptlöser hält das Unternehmen Produkte zur Snackerherstellung bereit, präsentiert zeitgemäße Rezeptideen und berät zum strategisch sinnvollen Einsatz von mobilen Verkaufsstätten wie Foodtrucks und Anhängern. Neben einer Showbühne, auf der verschiedene Verwendungsmöglichkeiten gezeigt werden, gibt es Vorträge zum mobilen Verkauf. Zudem wird der als „Studiotechniker Nullinger“ bekannte Komiker und bekennende „Leberkaas“-Fan von Antenne Bayern zu Gast sein. Dafür wurden ein „Lebakaas“-Gewürz entwickelt und ein dazu passendes Marketingpaket geschürt, um die exklusive „Nullinger Lebakaasemme“ im eigenen Geschäft verkaufen zu können. **Halle 9, Stand C15**



SPS-gesteuert

Die kompakten Vakuum-Kammermaschinen K55 und K65 von VC999 mit großem Kammervolumen sind durch gelenkte und gebremste Rollen flexibel einsetzbar. Neu ist bei beiden

die SPS Steuerung. Die Maschinen starten direkt betriebsbereit, das Panel ist einfach und übersichtlich strukturiert. Beide schweißen mühelos Falten. Mit einer zweiten Trennnaht wird der Beutelüberhang abgetrennt. Das Verpacken von Flüssigkeiten gelingt Dank der Verdampfungserkennung und dem speziell dafür entwickelten Schrägeinsatz. Es gibt keine scharfen Ecken und Kanten, in denen sich Schmutz ansammeln könnte. Die Chrom-Nickel-Stahl/GFK-Konstruktion ermöglicht eine schnelle Reinigung und erfüllt strengste Hygienevorschriften. Optional ist eine Begasungseinrichtung erhältlich, für die K65 zusätzlich ein automatischer Deckel. **Halle 9, Stand C69**

Fotos: Schnitzelmaster Moguntia Werke, VC999

KLEINE DETAILS, GROSSE WIRKUNG.

Unser Erfolgsrezept.
Für Sie.

Sortiereinrichtung:
schnell montiert,
leicht gereinigt.



SÜFFA 2018
HALLE 9,
STAND 9A31



Sicher in die Zukunft

Neben bewährten Wägetechnologien präsentiert *Bizerba* z. B. die automatische Vertikalschneidemaschine VSI. Die netzwerkfähige Lösung verfügt über eine integrierte Steuerung auf Zielgewicht und bietet eine hohe Schnittleistung bei zugleich geringem Energieverbrauch. Das Messer ist fest installiert und wird nur zum Tausch durch geschulte Mitarbeiter demontiert. Verletzungen beim Reinigen oder Schleifen des Messers lassen sich so verhindern. Die manuelle Vertikalschneidemaschine VS12 zeigt sich in neuem Gewand. Neue Features wie beleuchtete Anzeigen und Bedienelemente sorgen für noch mehr Flexibilität und Sicherheit an der Theke. Komplettiert wird der Messeauftritt durch Hardwarelösungen, wie das Warenwirtschaftssystem .CWS und die Servicepakete von „My Bizerba“, die individuell auf Bedürfnisse, Produkte und Anlagen zugeschnitten sind und alle Leistungen berücksichtigen, die im Lebenszyklus eines Gerätes oder Systems nötig sind. **Halle 7, Stand C11**

Nachhaltig verpacken

Bedarfsgerechte Verpackungslösungen mit dem Ziel der längeren Haltbarkeit und höheren Lebensmittelsicherheit sowie Lösungen für die attraktive Präsentation unterschiedlicher Fleischereiprodukte am POS, das sind die Hauptthemen von *Multivac*. Für das Handwerk relevante Maschinen sind etwa die kompakte Tiefziehverpackungsmaschine R 085 e-concept, die weder Wasser noch Druckluft benötigt und auch von ungeübtem Personal sicher bedient werden kann oder der halbautomatische Traysealer T 250 für die effiziente Herstellung von attraktiven MAP- und Vakuum-Skinverpackungen. Eine automatische Trayschublade gewährleistet eine hohe Ergonomie. Zudem präsentiert das Unternehmen verschiedene Verpackungskonzepte, die zu einem reduzierten Packstoffverbrauch und einer höheren Recyclingfähigkeit beitragen. **Halle 7, Stand B21**



Einfach und sicher räuchern

Die EcoSmoke-Räuchertechnologie von *Red Arrow* bietet eine kontrollierte Raucherzeugung, bei der Geschmack, Geruch, Farbe, Textur und Haltbarkeit überzeugen z. B. bei Produkten wie Pfefferbeißern. In dem CleanSmoke-Verfahren werden die Schadstoffe vor dem Räucherprozess entfernt. Der EcoSmoke steuert die Rauchversorgung der Kammer automatisch. Die Reinigung der Kammer ist einfach, der Wasserverbrauch reduziert. Das kompakte und wartungsfreie Gerät wurde speziell für Handwerksbetriebe entwickelt. Ohne aufwendige Genehmigungsverfahren lässt sich das Gerät an bestehende oder neue Räucheranlagen anschließen. **Halle 9, Stand C68**



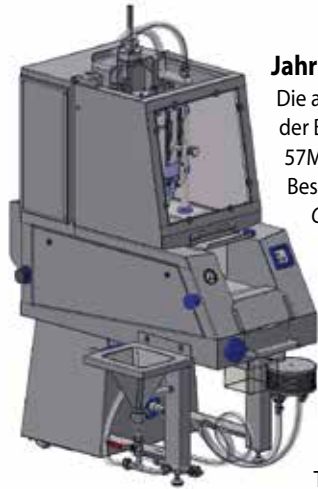
Energieeffizient räuchern

Die Universalanlagen T3000 und T1900, dazu passende Glimm- und Reiberaucherzeuger, Kochkessel und die Prozessüberwachungssoftware Food.Log zeigt *Fessmann* auf der Messe. Die T3000 verfügt serienmäßig über einen eingebauten Frequenzumrichter, der eine stufenlose Abstimmung der Lüftergeschwindigkeit auf die spezifischen Anforderungen der Produkte ermöglicht. Volumenströme von bis zu 5.200 m³/h sorgen dafür, dass die Luft in der Kammer 26-mal komplett gewechselt wird – jede Minute. Auch im T1900 wird die Ware erwärmt, getrocknet, geräuchert und gebrüht. Die automatische RG21-Reinigung ermöglicht höchste Hygiene- und Qualitätsstandards mit geringem Arbeitsaufwand. Beide Anlagen garantieren durch die Triplex-Isolierung eine hohe Energieeffizienz. Eine weitere Parallele zur T3000 sind patentierte Hebescharniere. Diese heben die Türe beim Öffnen um mehrere Millimeter an und verhindern so Beschädigungen an den Dichtungen. **Halle 9, Stand D21**

Für Tiefziehverpackungen

Für den Einstieg in die Tiefziehverpackung präsentiert *Webomatic* die ML-C 2600 mit einer Maschinenlänge von 3,7 m und solider Grundausstattung. Die Maschine verpackt zügig und kosteneffizient. Auch dünne Folien, um etwa Materialeinsatz zu sparen, oder recyclefreundliche Folien können damit verarbeitet werden. Neben der Standardausrüstung tragen viele Optionen zu einem noch individuelleren Ergebnis der Endverpackung bei. An Verarbeitungsoptionen bietet die ML-C 2600 alles, was das wachsende Handwerk benötigt: Sie verarbeitet Weich- und Hartfolien (PA/PE, PET, PVC, PP, PS) bis 422 mm Breite, einer Abzugslänge bis 300 mm und einem Tiefzug von bis zu 130 mm. Dazu zählt auch die Integration automatischer Codier- und Etikettiersysteme. Mittels der intelligenten Steuerung, die auch eine Fernwartung zulässt, werden ergänzende System mit der Maschine synchronisiert und ermöglichen einen reibungslosen Verpackungsprozess. **Halle 7, Stand B11**





Jahr der Innovationen

Die automatischen Pökelinjektoren der Baureihen PI 17 / PI 21M / PI 57M / PI 26M / PI 52M sind fester Bestandteil im Sortiment von *Günther Maschinenbau*. Junge Mitarbeiter des Unternehmens entwickelten dazu einen integrierten Lakemischer direkt am Injektor. Der Bediener kann die Lake dabei direkt am Injektor ansetzen und daraufhin unverzüglich in den Injektionsprozess wechseln. Ein Transportieren der Lake entfällt.

Zu den Reife- und Poltermaschinen der GPA Reihe zählt nun das kleinste Modell der gekühlten Versionen, die GPA 130K. Das Unternehmen brachte damit in Kooperation mit Kunden einen für das Handwerk perfekt passenden Tumbler auf den Markt. Ein großer Unterschied ist die einseitige Lagerung des Schwenkarms. Dazu wurde die Elektronik ins Bediengehäuse übernommen. Im Gehäuse selbst sind Aggregate und Elektronik in separaten Schränken untergebracht. Das bietet neben dem Servicekomfort auch Sicherheit für die Aggregate. **Halle 9, Stand C48**

Fotos: Günther Maschinenbau, Maschinenfabrik Seydelmann, Johannes Giessler Messerfabrik, Van Hees



Messer & more

Für die *Johannes Giessler Messerfabrik* ist die Süffa jedesmal ein wichtiger Termin, um dem Fleischerhandwerk seine Produkte vorzustellen, spannende Kontakte zu knüpfen und bestehende Kunden-

beziehungen zu vertiefen. Neben Koch- und Küchenmessern, z. B. der PrimeLine und der BestCut Serie, hat das Unternehmen die PremiumCut Serie im Gepäck und stellt diese dem Fachpublikum vor. In diesem Jahr ist der Messerprofi allerdings nicht alleine auf dem Stand. Die Mitglieder des Vereins „*Das Fleischerhandwerk – wir sind anders e.V.*“ werden ihren Kalender 2019 vorstellen und zum Verkauf anbieten. So lohnt sich das Vorbeischauen gleich doppelt.

Halle 7, Stand B71



Heimspiel zum 175.

Im 175. Jubiläumjahr präsentiert die *Maschinenfabrik Seydelmann* mit über 20 Maschinen einen umfangreichen Teil ihres Programms. Das Unternehmen arbeitet kontinuierlich daran, Entwicklungen für die Industrie auf Handwerksmaschinen zu übertragen. Diese stehen laut Unternehmen für Langlebigkeit, Effizienz, Bedienkomfort und sichere Handhabung. Technische Details der Kutter sind etwa Lärmschutzdeckeldämpfung, hydraulisch betriebene Deckel, die kompakte Bauweise oder das Hinterlegen von Rezepturen in der Steuerung. Nach dem Erfolg der 2017 erstmals mit der Messe Stuttgart gemeinsam realisierten „gläsernen Wurstküche“ wird es diese auch 2018 geben (Halle 9, Stand E40). Dort wird mehrmals täglich mit dem Vakuum-Kutter K 64 AC-8 Fleischkäse hergestellt, der verkostet werden kann. Firmeneigene Lebensmitteltechnologien erklären die Funktionsweise. Deutlich wird der enge Bezug zum Handwerk am Museumsstand (Halle 9, Stand E50), der zeigt, wie das Unternehmen erste Maschinen auf Anfragen regionaler Metzger entwickelte. **Halle 9, Stand A11**

Jede Menge Geschmack

Eine breite Palette neuer Würzmischungen und Marinaden zum Vorbereiten von Fleisch oder küchenfertigen Gerichten hat *Van Hees* mit im Gepäck. Beispiele sind die Komplett-Mischungen *Primal® Zwiebelmett Perfekt oGAF* für Zwiebelmettwurst oder *Primal® Mediterraneo* mit Naturgewürzen für Rohschinken, Rohwurststicks oder Hackbällchen. Auch in den kälteren Monaten können das rotviolette *Vantasia® Schlemmer-Öl Sweet Paradise oGAF* und das braune *Vantasia® Schlemmer-Öl Senfzauber oG* bei Grillspezialitäten aus Schwein oder Geflügel für Aha-Effekte bei den Kunden sorgen. Weitere Kreationen aus dieser Marinadenrange verfeinern regionale oder internationale Pfannengerichte aus der Theke auf Fleischbasis – egal ob scharf, mit einem Hauch von Whisky oder typisch griechisch. Viele Artikel können am Messestand verkostet werden. **Halle 7, Stand C49**



www.kolbe-foodtec.de

ENTDECKE DIE WELT DES WOLFENS UND SAGENS!

KOLBE FOODTEC

PAUL KOLBE GMBH · FOODTEC
GEWERBESTRASSE 5 · D-89275 ELCHINGEN
PHONE +49 (0) 73 08 / 96 10 - 0
FAX +49 (0) 73 08 / 96 10 - 98
INFO@KOLBE-FOODTEC.COM




SÜFFA 2018

20.-22.10.2018

HALLE 9

STAND B15

„ WIR SIND AUCH ZUKÜNFTIG PARTNER DES FLEISCHERHANDWERKS, WEIL... “

...wir die einzigartige Metzgereikultur im deutschsprachigen Raum seit mittlerweile fast 95 Jahren begleiten und dieses Stück Lebensqualität nicht missen möchten..“

**Uli Fessmann,
Geschäftsführer, Fessmann**



...wir unseren Kunden hervorragende Zutaten in erstklassiger Qualität und mit bestem Geschmack liefern, die sich zur Herstellung schmackhafter, qualitativ hochwertiger Produkte eignen. Dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Daneben bieten wir einen besonderen Service für unsere Kunden im Fleischerhandwerk: Raps inspiriert Metzger und Fleischer durch Veröffentlichungen, Seminare oder Workshops und bietet nicht nur zeitgemäßes Fachwissen und Anregungen für neuartige Kreationen, sondern auch Fachkompetenz in anderen Bereichen wie individuelle Produktentwicklungen und Fachberatungen vor Ort.“

**Holger Höfer, Fachbereichsleiter Professionals
DeliCo & Foodservice, Raps**



...das Handwerk alle Möglichkeiten hat, um mit individuellem Service, regionaler Ware, hoher Qualität und Nachhaltigkeit die steigenden Kundenanforderungen zu erfüllen und zu übertreffen. Wir glauben an die Zukunft des Handwerks.“

Lars Kracker, Geschäftsführer, MiVeg



...das Handwerk auch in Zukunft wichtiger Bestandteil der Fleischbranche ist und bleibt. Gerade für Kunden, die auf bewussten und respektvollen Umgang mit Fleisch und Lebensmitteln Wert legen und auch Qualität schätzen, ist der lokale Metzger die erste Anlaufstelle. Friedr. Dick zählt seit Jahrzehnten zu den wichtigsten Partnern des Fleischerhandwerks und vertritt die gleichen Werte. Ein transparenter Herstellungsprozess, respektvoller Umgang mit Ressourcen, qualitativ hochwertige Produkte sowie Fachkompetenz und Wertschätzung von Tradition. Viele Verbraucher achten beim Kauf von Fleisch- und Wurstwaren auf diese Werte und geben auch gerne etwas mehr aus, wenn die Qualität stimmt.“

**Steffen Uebele,
Geschäftsführer, Friedrich Dick**



...sich gemeinsame Ziele einfacher und schneller erreichen lassen und wir weiterhin über aktuelle Themen der Branche informiert sind – dieser Erfahrungsaustausch ist für uns wichtig, um auch zukünftig ein kompetenter Partner für diese traditionsreiche Branche zu sein.“

**Thomas Pfeiffer, Head of Retail Sales South,
Marketorganization Germany, Bizerba**




NEU!
Vollautomatische
Kochprozess-
steuerung!

sterilisieren
kochen
garen
dämpfen
reifen

AUTOKLAV & KESSEL  **KORIMAT**

www.korimat.de

Wir sind umgezogen: Gewerbeparkring 4, 35756 Mittenaar-Ballersbach
Besuchen Sie uns auf der Süffa vom 20. - 22.10.2018, Halle 9 • Stand 9D55

...wir die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Kollegen und Kolleginnen des Fleischerhandwerks schätzen. Als familiengeführte Unternehmensgruppe sind wir nicht nur Lieferant, sondern auch der perfekte Partner für das familiär geprägte Fleischerhandwerk. Der Ursprung unseres Unternehmens liegt dort und so unterstützen wir diesen Bereich nach wie vor gern durch unsere Marinaden, Gewürze, Rezeptideen und ganzheitlichen Konzepte.“



Arnold Juretko,
Geschäftsführer, Indasia Gewürzwerk

...weil es für Qualität steht und das Angebot mit Vielfalt und durch Kundennähe bereichert wie niemand sonst.“



Gerd Kunkel,
Vertriebsleiter Deutschland, Handtmann

...wir mit dem Handwerk gewachsen sind und dieser Bereich nach wie vor ein sehr wichtiger Markt für uns ist.“



Volker Grebe,
Vertriebsleiter, K+G Wetter

...wir die Betriebe mit wirtschaftlichen, effizienten und vor allem hygienischen Verpackungslösungen unterstützen. Ziel ist es, ihnen dabei zu helfen, wettbewerbsfähig zu bleiben und ihren Kunden stets qualitativ hochwertige Produkte mit verlängerter Haltbarkeit in attraktiven, modernen Verpackungen anbieten zu können.“



Valeska Haux,
Vice President Corporate Marketing, Multivac



...wir dem Mittelstand die gleichen Verpackungslösungen wie der Industrie auch bieten möchten. Und das zu einem günstigem Preis bei höchster Qualität.“

Nathalie Bonk, Marketing, Webomatic

NEUE THEKENTRENDS

BESUCHEN SIE UNS:
SÜFFA HALLE 9 · STAND B26



PERFORMANCE INSIDE



Platz da!



Sie bestimmen, wir bauen, ganz nach Ihren Wünschen.

Eberhardt Edelstahl-Qualitätsprodukte sind funktional, hygienisch, pflegeleicht und unverwüstlich.

Damit auch zukünftig alles seine Ordnung hat.



Besuchen Sie uns auf der



Fachmesse für die Fleischbranche
20.–22.10.2018
Messe Stuttgart
Halle 9, B58

Eichendorffstraße 5
91586 Lichtenau
Tel. +49 (0) 98 27 / 354
anfrage@eberhardt-gmbh.de
www.eberhardt-gmbh.de

Eberhardt GmbH



Bitte fordern Sie unseren neuesten Edelstahlkatalog an.



Kutter mit Aufheiz-Turbo

Erstmals präsentiert K+G Wetter eine optimierte Kocheinrichtung für den neuen 120-l-Vakuum-Kutter (VCM 120), die das Produkt laut Angaben des Unternehmens in Rekordzeit gart. Es gelang, das Aufheizen des Bräts um 30 % zu beschleunigen – was sich direkt auf die Wirtschaftlichkeit des Vorgangs auswirkt. Auch der Dampfverbrauch sinkt dank spezieller Doppelwandlösung der Kutterschüssel um 30 %. „Durch das vollkommen geschlossene System haben wir eine Lösung realisiert, die auch in hygienischer Hinsicht bislang unerreicht ist“, betont Andreas Wetter. Praktisch ist auch der geteilte Lärmschutzdeckel. Anwender müssen nicht mehr den gesamten Deckel anheben, um die Schüssel zu erreichen, sondern nur den vorderen Bereich. Das erleichtert den Zugang zur Schüssel und das Be- und Entladen des Kutters. Vorteile bieten auch die neue Touchpanel-Generation sowie die Softwares „CutControl“ und „Cut Vision“. Bei den Winkelwölfen und Misch-Winkelwölfen E 130 / G 160 punkten die Öffnung „Easy Access“ sowie die pneumatische Sortiereinrichtung, die Hartanteile seitlich abführt.

Halle 9, Stand A31

++ SÜFFA - STUTT GART • 20.10 – 22.10.2018 • Halle 9 Stand A 14 ++

Mastern® mit dem Schnitzelmaster



- 1 gemastertes Fleisch bleibt saftiger
- 2 Individuelle Fleischdicke einstellbar
- 3 geringere und stets gleiche Garzeit
- 4 höheres Verkaufsgewicht
- 5 mindestens 8 Tage haltbar (vakuumiert)

Schnitzelmaster GmbH

Fraundorf 9
D-84335 Mitterskirchen
+49 8725 967 430 info@schnitzelmaster.de
www.schnitzelmaster.de



Kreatives für die Theke

Gemeinsam zeigen Raps und Schrutka-Peukert vorbildlich, wie sich mit innovativen Thekenkonzepten Kundenherzen gewinnen lassen und laden zu Verkostungen ein. Gewürze sind das Geheimnis erfolgreicher Schin-



spezialitäten. Neu im Sortiment ist die Würzung für „Alpenländer Bauernspeck“ mit Wacholderbeeren, schwarzem Pfeffer, Koriander, Zimt, Rosmarin und Lorbeer. Zusammen mit Rapsale, einem groben Meersalz mit Nitrit, sorgt die Würzung für einen unverwechselbaren, arttypischen Geschmack. Die Würzsaucen „Marifix Fruchtzauber“ mit Apfelstücken und Cranberries eignet sich zum Marinieren sowie als Saucenbasis. Die fertig angerichteten Convenience-Marinaden der Marifix-Range ersparen einen Arbeitsgang. Die auf Wasserbasis hergestellten Würzsaucen enthalten sichtbare Gemüsstückchen, die zum Hingucker in der Theke werden und die Zubereitung zuhause erleichtern. **Halle 9, Stand B26**

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



Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand 71 in Halle 9 auf der SÜFFA in Stuttgart.

Klima-Revolution

In Zusammenarbeit mit einem weltweit anerkannten Klimatechnologen hat Maurer-Atmos zwischen 2013 und 2015 intensiv an der Optimierung seiner Klimatechnologie gearbeitet. Erfolgreiche Testversuche bei diversen Großprojekten vorwiegend in den USA und in der Schweiz bestätigten in den folgenden beiden Jahren den Kurs des Unternehmens. Die Technologie bietet eine vollkommene Gleichmäßigkeit des Produkts, bis zu 40 % weniger Prozesszeit und erhebliche Energieeinsparungen. Raumfläche und -höhe werden optimal ausgenutzt, was beträchtliche Steigerungen der Produktion mit sich bringt. Wird eine vollautomatisierte Lösung bei der Be- und Entladung der Räume gewählt, lässt sich damit Personal einsparen. Wie die Technologie funktioniert und weitere produktionsrelevante Aspekte erklären die Experten am Messestand. **Halle 7, Stand C5**



Fotos: K+G Wetter, Raps, Maurer-Atmos

Indasia
... dem Geschmack zuliebe

Les Trésors Das Theken-Konzept



Wir freuen uns auf Sie:
evenord: 13. + 14.10. - Halle 12 Stand 408
Süffa: 20. - 22.10. - Halle 9 Stand C71

Indasia Gewürzwerk GmbH
49124 Georgsmarienhütte
www.indasia.com



Safer siegeln

Siegelfähige Menüschalen aus Zuckerrohr mit Bio-Laminierung zeigt *MiVeg*. Sowohl Menüschalen als auch Folien sind komplett biologisch abbaubar und für kalte und heiße Menüs geeignet. Zudem gibt es PP-Menüschalen in Schwarz, Rot, Gelb, Grün oder Weiß in 1-, 2-, oder 3-teiliger Ausführung sowie Verpackungen aus C-PET oder Aluminium, verschließbar mit Deckel oder Siegelfolie, mit und ohne Anti-Fog-Beschichtung – alles unter dem Slogan „Safer-Siegeln“. Dafür stehen verschiedene Verschleißmaschinen zur Wahl. Eine weitere Neuerung sind die „Heat’n Eat“-Heizsysteme, mobile Wärmespeicherplatten von Segendo.

Abgerundet wird das Sortiment durch Thermoboxen aus stabilem EPP sowie Kunststoffverpackungen, die auf Wunsch auch mit dem Firmenlogo bedruckbar sind. **Halle 7, Stand A03**

Für die Metzgerküche

Klassiker und Innovationen für Produktion, Verkauf und Außer-Haus-Markt der Marken Gewürzmüller, Gewürzmühle Nesse und Wiberg präsentiert *Frutarom Savory Solutions*.

Neben kulinarischen Ideen für die Heiße Theke wie Saucen, Suppen, Panaden, Hackfleischprodukte oder fertige Dips liegt ein Hauptaugenmerk auf dem Neuprodukt Bio Tex Pure und den Peppadew-Früchten. Bio Tex Pure (Gewürzmühle Nesse) ist

ein natürliches Kutterhilfsmittel zur Herstellung von Brühwurst. Die mild aromatische Mischung ersetzt Citrat und Phosphat auf natürliche Weise. Sie weist ein gutes Wasserbindungsvermögen auf, sorgt für eine stabile Struktur und einen knackigen Biss. Pikant, fruchtig und scharf sind die geschnittenen Wiberg-Newcomer Jalapeños scharf und Peppadew™ Piquanté Früchte.

Halle 9, Stand C49



Frische Ideen zum Inszenieren

Auf der Messe zeigt *Aichinger*, wie Fleischereien starke Marktveränderungen und Trendchancen in Geschäftserfolge umwandeln können – von der intelligenten Detaillösung bis zum ganzheitlichen Shop-Konzept. Mit der erstmals vorgestellten Produktneuheit „FilouFLixx“ gibt es nun ein Thekenmodul, das flexibel und ohne großen Aufwand von Bedienung auf SB umgestellt werden kann. Ebenso werden Möglichkeiten zur verkaufsfördernden Inszenierung von Fleisch und Wurstwaren aufgezeigt. Mit Produkten wie der Thekensmuckvitrine „Sirius SetPoint“ oder der runden Umluftkühltheke „AirMaxx“ bekommen ausgelegte Waren eine einzigartige Verkaufsbühne, die beim Kunden wirkt. Abgerundet wird der Messeauftritt durch innovative Snack-Kreationen, die für mehr Umsatz und Ertrag sorgen können. **Halle 9, Stand C11**



Flexibel füllen

In die Konstruktion der Vakuümfüllmaschine DP3 von *Vemag Maschinenbau* floss das Wissen erfahrener Metzgermeister und Praktiker ein. Mit Vorsatzgeräten aus dem Vemag-Baukastensystem lässt sie sich flexibel und schnell an unterschiedliche Aufgaben in der Wurstküche anpassen, ob Geradeausfüllen, Clippen, Abdrehen von Collagen- und Schäldarm oder Abdrehen von Naturdarm mit gleicher Länge, gleichem Gewicht und gleichem Kaliber. Zudem kann die Maschine ohne größeren Umrüstaufwand zur Herstellung von Snackprodukten eingesetzt werden. Alle Eingaben werden direkt am intuitiv zu bedienenden Touchscreen gemacht. Die optimierte Form des ergonomischen Trichters vermindert Restmengen an den Innenwänden auf ein Minimum. Die fast reibungsfreie Förderung des Füllgutes garantiert laut Hersteller eine äußerst gewichtsgenaue Portionierung. Für das Portionieren von grobstückigen Einlagen werden Schieber gegen Blindflügel ausgetauscht. **Halle 9, Stand C51**



Seydelmann
In den Händen



Besuchen Sie uns!
Stand 9A11, Halle 9

Die Gläserne Wurstküche

LIVE-Produktion von Fleischkäse mehrmals täglich mit **exklusiver Vakuüm-Technologie!** Erfahrene Lebensmitteltechnologien präsentieren einen Vakuüm-Kutter in Einsatz.



**Stand 9E40
Halle 9**

Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart, Germany

Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer



Theke optimal nutzen

Hochwertige Produkte sollen individuell und flexibel präsentiert werden. Von der rationell strukturierten Kunststoff-Schalen-Theke über das Schüsselchen bis hin zur Trennscheibe: Bei *Thekenplan* hat der Kunde einen Ansprechpartner für alles, was mit der Präsentation seiner Ware zu tun hat. Als Experte für Lebensmittelpräsentation und Flächenoptimierung kennt Inhaber Stephan Kruis aus seiner langjährigen Praxis alle Maße und Zuschnitte gängiger Kühltheken. Mit diesem Wissen erstellt er einen aussagekräftigen Plan, wie der vorhandene Platz optimal bestückt werden kann. Dabei werden Bausteine unterschiedlichster Hersteller im Dialog mit dem Kunden kombiniert, um das Beste für die Theke herauszuholen. Ressourcenschonend werden vorhandene Elemente mit eingeplant bzw. neu in der Theke strukturiert. Neu im Portfolio ist die Bestückung von klassischen Melamin-Tablets in Porzellanoptik mit Kunstschiefer- oder Graniteinlagen. So lässt sich der Look der Theke mit wenigen Handgriffen verändern oder hochwertiges Fleisch hervorheben. **Halle 7, Stand B13**



Turbo-Enzyme

Im Fokus bei *Winterhalter* stehen die Gerätespülmaschinen der UF-Serie sowie das TurboZyme-Verfahren, das starke Verkrustungen, z. B. eingebackene fett-, eiweiß- und stärkehaltige Speisen, schon beim Vorspülen löst. „Verkrustete GN-Behälter sind im Fleischerhandwerk Alltag. Wir wollten ein System entwickeln, das diese Verschmutzungen beim Vorspülen löst und so das lästige Vorspülen per Hand überflüssig wird“, so Produktmanager Jörg Forderer. Die Maschinen dieser Serie gibt es in den Größen UF-M (Medium), UF-L (Large) und UF-XL (Extra-Large). Beim TurboZyme-Verfahren wird das Spülgut während der Einweichphase mit dem Enzymvorrreiniger benetzt. Von diesem gibt es

drei Varianten, die nach dem Schlüssel-Schloss-Prinzip arbeiten, d. h. sie reagieren spezifisch auf unterschiedliche Verschmutzungen. Die einen zerlegen nur Stärke, andere nur Eiweiß oder Fett. Der Eiweißspezialist ist der Vorreiniger A140e. **Halle 9, Stand A45**

Dosen verschließen

Die halbautomatische Dosenverschließmaschine STA 1200 D von *Stiller* eignet sich auch für Metzgereien. Runde Weißblechdosen sowie Kombi-/Pappwickeldosen können damit verschlossen werden (Ø: 52-99 mm, Höhe: 30-300 mm). Die Leistung liegt bei max. 1.000 Dosen/h. Die Maschine ist fahrbar und daher flexibel einsetzbar. Sie verfügt über eine automatische Deckelzuführung mit Abschneckmagazin, was das manuelle Auflegen des Deckels vor dem Verschließvorgang ersetzt. Die Dose wird ohne Deckel auf den Unterteller gestellt und der Verschließvorgang mit der Zweihand-Sicherheitssteuerung gestartet.

Die Dose wird angehoben, der Deckel übernommen, beides in Rotation versetzt und verschlossen. Nach dem Verschließen wird die Dose gestoppt und abgesenkt.

Mit dem Absenken wird der nächste Deckel unter den Verschließkopf geschoben. Optional sind etwa die Verwendung einer Deckelbahn bei Aluminiumdosen oder eine Kopfraumbegasung möglich. **Halle 9, Stand D11**



TV-Koch dabei

Erstmals seit der Fusion mit dem Clip-Maschinen-Produzenten *Maga Polen* präsentiert *Beck Clip Systems Österreich* ein neues Geräteportfolio. Für die kulinarische Umrahmung sorgt der Allgäuer TV-Koch und Spitzenkoch Alfred Fahr. Vom manuellen Einzelclipper über den vollautomatischen Doppelclipper bis hin zur semi-automatischen Maga-Fleischpresse reicht



das neue Sortiment der Maschinen. Aluminium-Clips und Zubehör wie Kordeln und Schlaufen vervollständigen das Angebot. Als Highlight demonstriert Alfred Fahr die Maga Fleischpresse. Produkte

aus der Fleischpresse werden im Live-Cooking als Fingerfood verkostet, darunter diverse Schnitzelvarianten, Burger, Rindersteaks, Pizzetten u.v.m. erwarten die Messebesucher. **Halle 9, Stand A51**

Angebote für jede Tageszeit

Die Schwerpunkte am Stand von *Schrutka-Peukert* liegen auf den Schlagworten Handwerk und Tradition. Als Ladenbauer mit hoher Technikaffinität und Designbewusstsein kennt das Unternehmen die Branche seit Jahrzehnten, blickt aber auch über den Tellerrand. Daraus entstanden viele Innovationen, z. B. der Premium Meat Ager, eine patentierte Reifekammer mit Salzwanne, oder der focus-Schausnack, der Kältezeiten HACCP-konform protokolliert. Bei den Thekentypen Optima II und Differential Kontakt schaffen unterschiedliche Glasauflagen mit Kipp- oder Hebescheibe Freiräume und individuelle Planungsmöglichkeiten. Alle Komponenten sind verschweißte. Edelstahl ist der Werkstoff der Wahl. Für warme Mahlzeiten bieten sich die Heißtheckenmodule an. Diese werden speziell auf das jeweilige Snackangebot einer Fleischerei angepasst. Um stets das optimale Klima für verzehrfertige Speisen zu haben, können Wasserbad, Unter- und/oder Oberhitze nach Bedarf geschaltet werden. **Halle 9, Stand B26**





Die Verleihung des SÜFFA-Innovationspreises 2018 findet am 21. Oktober auf der „Bühne für Trends & Neues“ statt.

SÜFFA-INNOVATIONSPREIS 2018

Mit dem vom Landesinventionsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg und der Messe Stuttgart ausgelobten Preis werden Trends am Markt sichtbar gemacht, neue Lösungen aufgezeigt und deren Markteinführung erleichtert. Kriterien wie Umweltverträglichkeit und Betriebssicherheit sind für die Vergabe ebenso entscheidend wie Funktionalität, Wirtschaftlichkeit und Innovationsqualität. Unter 14 Einreichungen aus dem In- und Ausland wählte eine Fachjury die Preisträger aus – die Winterhalter Deutschland GmbH sowie das Schweizer Start-up Grillrad.ch. Das Grillrad des pensionierten Schweizer Maschinenbau-Ingenieurs Gabriel Strelbel halten manche für eine Revolution. Auf ein vertikales, motorgetriebenes Rad wird das Grillgut aufgesteckt und ohne Rußbildung schonend rundum gegart. Ein zeitraubendes Wenden entfällt. „Bei einer Feier haben wir mit zwei Grillrädern 9.000 Würste an einem einzigen Nachmittag gegrillt“, freut sich der Tüftler, der das Grillrad in Handarbeit montiert. Die Jury

überzeugte nicht nur die pfiffige Idee, sondern erachtete auch die wirtschaftlichen und hygienischen Aspekte als preiswürdig. Mit den digitalen Konzepten „Pay per wash“ und „Connected wash“ läutet der Meckenbeurener Spülspezialist Winterhalter eine Zeitenwende ein. Bei „Pay per wash“ sind Spülmaschine, Wasseraufbereitung und Wartung in einem festen Preis pro Spülgang inbegriffen. Über ein Onlineportal wählt der Kunde die gewünschte Anzahl; abgerechnet wird per Kreditkarte. Diese variable Nutzungsmöglichkeit vermeidet unnötige Fixkosten und wirkt sich positiv auf den Wasser- und Stromverbrauch aus. Ähnlich überzeugend ist das System „Connected wash“: Die internetfähige Spülmaschine ermöglicht Analyse und Auswertung aller wichtigen Betriebsdaten durch externe Servicetechniker. Ausdrücklich honorierte die Jury die „hohe Innovationsfreude“ des Unternehmens und dessen „Bestreben, zukunftsfähige Produkte am Markt zu etablieren“. www.grillrad.com, www.winterhalter.de

FÜLLER UND KUTTER

Wir haben über fünfzig Jahre Erfahrung.

EVENORD Nürnberg, 13. – 14. Oktober 2018

SÜFFA Stuttgart – Halle 9, Stand 9B21, 20. – 22. Oktober 2018



Die Vakuumfüllmaschinen der Serie 200 und 300 speziell für Handwerksbetriebe. Innovative, effektive Technik und der wartungsfreie, leistungsgeregelte Frequenzantrieb garantieren höchste Produktionssicherheit.

www.dueker-rex.de








... für schmackhafte Pfannengerichte

Die neue MariTop Premium Black Aged Pepper, aus meersalzfermentiertem schwarzem Pfeffer. Ideal für alle Pfannengerichte vom Schwein, Rind, Kalb, Wild und Geflügel.



Besuchen Sie uns auf der SÜFFA!
vom 20. bis 22. Oktober 2018
Halle 7, Stand C17

AVO-WERKE · August Beisse GmbH · Industriestraße 7 · D-49191 Belm
Tel. 0 54 06 / 5 08-0 · Fax 0 54 06 / 41 26 · info@avo.de · www.avo.de

MEHR SICHERHEIT – MEHR EFFIZIENZ
CONNECTED WASH





Starke Wägetechnik

Neben kompakten Tischwaagen zum Wiegen und Etikettieren stellt *Rhewa* auf der Messe eine platzsparende Wandwaage vor. Die kompakte, batterie- sowie netzbetriebene Tischwaage 910 ist für den Nassbereich oder als Gewürzwaage geeignet. Die 323C ist einer der Neuzugänge bei den Kleinwaagen und in drei Wägebereichen lieferbar. Die Waage arbeitet im Akkubetrieb. Das Wiegeergebnis ist von zwei Seiten ablesbar. Die optische und akustische Sollwertfunktion und die Möglichkeit, per Schnittstelle einen Drucker anzuschließen, sind weitere Details. Eine platzsparende Lösung ist die eichfähige Wandwaage 012. Die klappbare Wägeplattform (Bautiefe hochgeklappt: 160 mm) findet leicht einen Platz zur Installation. In Anlehnung an die HACCP-Richtlinien gefertigt, kann die Wägebrücke flexibel durch ein Analysegerät mit einer oder zwei Schnittstellen ergänzt und mit einer Boden- und/oder Rohrbahnwaage kombiniert werden. **Halle 9, Stand A49**



Klimapakete nutzen

Für Handwerksbetriebe mit kleineren räumlichen Kapazitäten entwickelte *Reich Thermoproszess-technik* ein Klimapaket zum Reifen und Trocknen von Rohwurst und Rohpökelfleisch für das Multitalent *Airmaster® UK*.

Der Frequenzumrichter ermöglicht die stufenlose Drehzahlstellung des Umluftmotors und so eine an das Produkt angepasste Luftzirkulation. Miniheizung, Feinbefeuchtung und Luftkühler runden die Arbeitsweise des Pakets ab. So entstehen etwa am Tag Heißrauchprodukte wie Brüh- und Kochwürste oder Kochpökelfleisch, und über Nacht dünnkalibrige Landjäger oder Pfefferbeißer. Außerdem können Rohwürste und -schinken, die längere brauchen, über das Wochenende fermentiert, getrocknet, geräuchert und dann in der Nachreifung zum Endprodukt veredelt werden. Dafür gibt es die Anlagen der *Climastar*-Serie, z. B. als platzsparende Decken-Klimageräte oder Standgeräte für den Reiferaum. **Halle 9, Stand B45**

Fotos: Rhewa, Reich Thermoproszess-technik

ANZEIGE

FLEISCHBÄLLCHEN FORMEN SCHNELL UND LEICHT GEMACHT

Der *PINTRO®* Hackbällchenformer, der bis zu 650 kg Fleisch/Stunde zu Party-, Suppen- oder anderen Bällchen (4 bis 40 g/Stück) verarbeiten kann, setzt dank seiner Vielseitigkeit seinen erfolgreichen Markteintritt in Deutschland fort.

Seit einigen Monaten wird das Gerät von der 5F+ GmbH + Co. KG in Kleinblittersdorf eingesetzt. Der saarländische Kunde berichtet: „Wir sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis der Bällchen. Auch die Montage und das Handling funktionieren gut, der Schwannenhals als Zubehör ist sehr nützlich. Die Hackbällchenmaschine ist leicht zu reinigen und wir sind absolut zufrieden mit dem Preis- Leistungsverhältnis und der Qualität des Produktes.“

Bei der Buchmann GmbH in Grünkraut am Bodensee wird der *PINTRO®* Hackbällchenformer u. a. zur Fertigung von Brätknödeln benutzt: „Mit der Hackbällchenmaschine sind wir bisher sehr zufrieden und haben sehr gute Ergebnisse in Bezug auf das Aussehen und die Form der Produkte.“

Die Maschine ist handlich und einfach zu bedienen und bringt uns auch eine gute Zeiterparnis. Mit diesem einen Einsatz stellen wir Bällchen und Knödel von 22 bis 45 g her.“ Jedes Bällchen wird schnell hübsch rund und sieht aus wie von Hand geformt. Das Gerät wird an die vorhandene Füllmaschine angeschlossen – egal ob Vakuum- oder Kolbenfüller. Die Aufsätze für

unterschiedliche Größen sind schnell wechselbar und jedes Teil ist leicht zu reinigen.

Mit der neuesten Entwicklung in der *PINTRO®* Hackbällchenmaschinenserie bietet der Hackbällchenformer XL die Möglichkeit, noch größere Klöße und Frikadellen herzustellen. Bällchen mit einem Durchmesser von 18 bis 70 mm können problemlos gefertigt werden, ohne ihr handgemachtes Aussehen zu verlieren.

PINTRO® bietet einen besonderen Service: Interessierte können eine Vorführung vor Ort anfragen. So können sie feststellen, ob das Gerät auch wirklich ihre Erwartungen erfüllt. Zudem werden auf Kundenwunsch maßgefertigte Lösungen in verschiedenen Größen angeboten.

Halle 7, Stand C12



Nieuwendorpe 14 • B – 9900 Eeeklo
Tel. +32 (0) 9 219 93 85
info@pintro.de • www.pintro.de

MARKT- UND KONSUMGERECHT VERPACKEN



Das familiengeführte Maschinenbauunternehmen WEBOMATIC aus Bochum zeigt zur SÜFFA 2018 bewährte Verpackungsmaschinen für das Handwerk und unterstützt bei kniffligen Themen wie Anwendungstechnik und Nachhaltigkeit.

Nicht nur der Wettbewerb zwischen handwerklich und industriell hergestellter Ware verschärft sich seit Jahren, gerade auch positive Aspekte zeichnen sich immer stärker heraus. Regionalität, saisonale Ware und handwerkliche Besonderheiten lassen sich noch deutlicher mithilfe der Verpackung vermarkten.

Als mittelständisches Familienunternehmen bietet WEBOMATIC gerade für besondere Handwerksbedürfnisse Lösungen in Beutel, Schrumpfbeutel, Tiefziehschalen und vorgefertigten Schalen, sowie Tiefziehschrumpfverpackungen und Skin-Verpackungen an. Dabei sind Nachhaltigkeitsthemen „weniger Material bei mehr Funktionen“ auch für das Handwerk relevant. Vielfach steht die Kunststoffverpackung in Kritik, wobei es auch hier Lösungen gibt – dünneres Material, weitestgehend recycelfähige Kunststoffe mit möglichst wenig Verbundstoffen, oder Alternativen zu Plastik wie Karton oder Aluminium. Auf der SÜFFA geht WEBOMATIC diese Themen näher an: auf Kammer-, Schalensiegel- und Tiefziehmaschinen. Neben den Ladenthekenlösungen zum Verpacken in Beutel über die Tischmaschine easyPACK-mk3 oder der Kammermaschinen-Schrumpflinie SuperMax I mit ST 40, wird auch das Verpacken in Schalen – tiefziehgeformt oder bereits vorgefertigt – über den Schalensiegler TL 250 und der Einstiegstiefziehmaschine ML-C 2600 gezeigt.

Die **easyPACK-mk3** kann bequem per 230V-Steckdose angeschlossen werden und dank ihres kompakten Formates Beutelverpackungen an der Ladentheke oder im Verkaufswagen professionell vor Augen des Kunden verpacken bei einer nutzbaren Kammergröße von 355 x 140 mm und einer Siegelleistenlänge zum Auflegen der Beutel von 350 mm.



Bild links: Die kleinste Schrumpflinie besteht aus der Vakuumkammer SuperMax I und dem manuellen Schrumpftank ST 40, hier abgebildet mit optionalen Rollenblechen und Rolltauchauflage für eine bequeme Bewegung des verpackten Produktes.

Bild rechts: Schnelle Werkzeug- und Folienwechsel zeichnen die hohe Flexibilität der halbautomatischen Schalensiegelmaschine TL 250 aus. Besonders interessant ist das z. B. für Frischetheken, die verschiedene kleine Chargen von Produkten in mehreren Schalentypen vermarkten möchten.

Die **SuperMax I** wird intuitiv über die IGT-Steuerung bedient und kann u. a. zehn Programme abrufbereit speichern und bei Bedarf separat Siegel- und Trennnähte am Beutel verpacken. In der Kombination mit dem manuellen Schrumpftank ST 40 entsteht eine kleine, kostengünstige Schrumpflinie für exzellente Schrumpfverpackungen bei kleinen bis mittleren Chargen.

Durch seine Spezialisierung auf kleine bis mittlere Chargen ermöglicht der halbautomatische **Traysealer TL 250** günstige und professionelle Schalenverpackungen bei einer maximalen Schalenabmessung von 400 x 300 mm. Praktikabel für die Heiße Theke und verschiedene Schalenformate: Das Siegelwerkzeug des TL 250 ist jederzeit ohne zusätzliche Hilfsmittel einfach und schnell zu wechseln. Auf Wunsch werden die einzelnen Schritte des Werkzeugwechsels Schritt für Schritt im Bedien-Display des TL 250 angezeigt und angeleitet, sodass auch ungeschultes Bedienpersonal schnell und sicher Formatwechsel durchführen können. Alle handelsüblichen und siegelfähigen Schalen wie Aluminium, Karton, Plastik (PP, PS, A-PET, airPET®, etc.) können auf dem Traysealer verarbeitet werden. Nicht nur in der Grillsaison praktisch: Insbesondere beim Verpacken von Aluminiumschalen kann die Folie rückstandslos entfernt und das Produkt einwandfrei direkt in der Schale gegrillt werden.

SÜFFA: Halle 7, Stand B 11

WEBOMATIC®
advanced vacuum packaging systems

Hansastraße 119, D-44866 Bochum, www.webomatic.de



DER SÜFFA 2020 IN STUTTGART SEHEN WIR **POSITIV ENTGEGEN**, WEIL...



...wir auch in Zukunft dem Fleischerhandwerk mit innovativen Lösungen zur Seite stehen werden.“

Thomas Pfeiffer, Head of Retail Sales South, Marketorganization Germany, Bizerba



...Indasia als Teil der in vierter Generation familiengeführten Moguntia-Food-Group gut aufgestellt ist. Mit einer modernen Verkaufsstruktur stellen wir uns den Herausforderungen des Marktes.“

Arnold Juretko, Geschäftsführer, Indasia Gewürzwerk



...wir sicher wieder viele Kontakte zu möglichen Neukunden knüpfen, aber auch Bestandskunden treffen und uns vor Ort intensiv austauschen können. Deren Anregungen und Vorschläge nehmen wir gerne auf, denn schließlich wissen sie am besten, was in der täglichen Praxis besonders wichtig ist.“

Volker Grebe, Vertriebsleiter, K+G Wetter



...wir in den vergangenen Jahren gesehen haben, wie wichtig es ist, nicht nur nah am Kunden, sondern auch an der gesamten Branche zu sein. Die Messe bietet uns die Möglichkeit, wichtige Kontakte zu knüpfen und zu pflegen, neue Anregungen und Ideen aufzugreifen und die Wünsche unserer Kunden besser zu verstehen. Dementsprechend freuen wir uns auf konstruktive Begegnungen, spannende Innovationen und vielversprechende Anregungen auf der Süffa 2020 – und natürlich auf jede Menge interessierte Besucher an unserem Stand.“

Holger Höfer, Fachbereichsleiter Professionals DeliCo & Foodservice, Raps



...sie einer der wichtigsten Branchentreffs für das Fleischhandwerk ist. Die Metzgerbranche ist seit jeher ein wichtiges Standbein von Kramer Ladenbau und wir legen großen Wert auf die Weiterentwicklung des Handwerks. Deshalb möchten wir natürlich auch 2020 die Süffa als Plattform nutzen, um unsere neuesten Produktlinien und Ideen zu zeigen und uns als starken Partner und Trendsetter in diesem Bereich zu präsentieren.“

Marcel Lorenz, Vertriebsleiter Ladenbau, Kramer Ladenbau



...sich das Konsumklima insgesamt positiv entwickelt, der Außer-Haus-Markt weiter wächst und davon auch das Fleischerhandwerk profitiert.“

Jörg Forderer, Produktmanager, Winterhalter Deutschland



...der derzeit zu beobachtende Trend zur immer bewussteren Ernährung eine große Chance für viele Handwerksbetriebe darstellt – wenn sie es schaffen, das anspruchsvolle Publikum auf modernem Wege anzusprechen.“

Uli Fessmann, Geschäftsführer, Fessmann



...wir mit unserem breiten Produktportfolio gezielt auf die Anforderungen kleinerer und größerer Handwerksbetriebe eingehen können. Wir freuen uns auf den Besuch und den Austausch mit unseren Kunden und zahlreichen interessierten Branchenvertretern.“

Valeska Haux, Vice President Corporate Marketing, Multivac



...wir in den letzten Jahren ein Wiederaufleben des Handwerks beobachten. Junge Metzger/-innen mit besonderen Konzepten und herausragender Fachkompetenz sind wieder sehr erfolgreich. Dieser Trend ist auch an den anhaltend starken Besucherzahlen der Süffa zu erkennen. Wir von Friedr. Dick möchten auch langfristig starker Partner des Handwerks bleiben und nutzen die Süffa als Plattform zum Erfahrungsaustausch und zur Präsentation unseres bewährten und neuen Produktsortiments. Innovative Technologien – wie unser RFID System – sind auch in größeren Handwerksbetrieben angekommen. Dank diesem System können alle eingesetzten Messer problemlos, schnell und sicher kontrolliert und verwaltet werden.“

Steffen Uebele, Geschäftsführer, Friedrich Dick



...wir dort unsere Leidenschaft fürs Handwerk unter Beweis stellen können.“

Gerd Kunkel, Vertriebsleiter Deutschland, Handtmann

...wir seit mehr als 45 Jahren ein verlässlicher Partner des Fleischerhandwerks sind und auch in zwei Jahren Neuerungen mit großem Nutzen vorstellen werden.“

Yvonne Hensch, Marketing, VC999



...sich Webomatic als Mittelständler und inhabergeführtes Unternehmen dem Handwerk sehr eng verbunden fühlt. Auch die Jägerschaft arbeitet sehr erfolgreich mit unseren Maschinen.“

Nathalie Bonk, Marketing, Webomatic



Wirtschaftsfaktor Internet

„Wie viel Umsatz generiert Ihre Webseite?“ So lautet das Motto von *Kiratik* in Stuttgart. Die Digitalisierung setzte in der Vergangenheit einigen Branchen schmerzhaft zu. Für clevere Unternehmer eröffneten sich jedoch neue Geschäftsmodelle. Kiratik, ehemals KiRa Informatik,

ist auf die wandelnden Bedürfnisse der Branche vorbereitet und hat die bewährte FoodOffice-Familie um die E-Commerce-Lösung Food eShop erweitert. Dadurch ergeben sich für aufgeschlossene Unternehmer größere Umsatzchancen aufgrund einer höheren Internetpräsenz, mehr Rationalisierungspotenziale durch Integration in ein bestehendes Warenwirtschaftssystem sowie eine höhere Kundenzufriedenheit angesichts ständiger Erreichbarkeit und einer automatisierten Auftragsabwicklung. Wer das Internet künftig als Wirtschaftsfaktor in sein Geschäftsmodell aufnehmen möchte, findet am Messestand kompetente Ansprechpartner. **Halle 9, Stand E13**

Kistenwäsche individualisieren

Eine Kistenwaschmaschine für Handwerksbetriebe mit höherem Behälteraufkommen zeigt *Kitzinger Maschinenbau* in Stuttgart: die continuo 250. Durch umfangreiche Konfigurationsmöglichkeiten lässt sich die Maschine exakt den Bedürfnissen anpassen, etwa durch spezielle Auslegung der Pumpenleistung auf Geschirr und Schalen oder stark verschmutzte Kunststoffkisten und Formen. Die Reinigungsleistung der Pumpe reicht bis zu 11 kW. Im Gegensatz zu Kunststoffsystem- oder Rohrdüsen bietet Kitzinger komplett ausbaubare Düsenarme, die gereinigt werden können. Nach der Reinigung ist keine Neuausrichtung der Düsen erforderlich, was bis zu einer Stunde Zeit spart.

**Halle 9,
Stand D55**



Praktisch und effizient

Auch *Rudolf Schad* lädt Messebesucher ein, seine praktischen Produkte und Lösungen kennenzulernen. Zum Befüllen in elastische Netze oder Därme eignet sich das Netzeinziehgerät RSM. Für Betriebe, die geringe Mengen effizient und wirtschaftlich verarbeiten möchten, ist das kompakte, pneumatische Netzeinziehgerät RSM-Mini als Tischmodell erhältlich. Die Schlaufenknotmaschine E85-2 der Edelstahlserie dient zum Aufhängen von Fleischstücken wie Bauch, Speck, Teilstücken oder Geflügel. Optional dazu gibt es z. B. Rauchstockanlagen zum direkten Aufhängen auf Rauchspieße, was Zeit und Arbeit einspart. Das Tischmodell Mini Tyer ist ebenso für Handwerksbetriebe geeignet. Zudem zeigt das ostthessische Unternehmen Bandsägen als Tischmodell

oder Standmodelle mit verschiedenen Schnitthöhen. Der manuelle Wurstkettentrenner „Wurstel“ vereinfacht das Trennen von Wiener-, Brat- oder Bockwürsten der unteren Wurstkette. Nach dem Trennen hängen die Würste paarweise auf dem Rauchstock, fertig zum Verkauf oder Verpacken. **Halle 7 Stand C85**



Fotos: © William W. Potter/ Fotolia.com, Kitzinger Maschinenbau, Rudolf Schad



Die Messerschleifer

Wenn's scharf sein soll..

- geringster Materialabtrag
- Nassschliff

Telefon: +49-(0)9193 - 5018696 web: www.gs24-shop.de



SCHRUTKA-PEUKERT
LADENBAU



METZGEREIEN | FLEISCHEREIEN

LADENBAU IN HÖCHSTER VOLLENDUNG!



Mehr klasse Läden sehen:
WWW.SCHRUTKA-PEUKERT.DE



Nichts für halbe Sachen

Besuchen Sie uns!
20.-22.10.18
Halle: 9
Stand: 9A71.2



F-Line F103

- ▶ Neue Dimension bei der Produktion von Rohwurst und groben Produkten
- ▶ Ideal für Metzgereien mit Filialen
- ▶ Höchste Qualität und Produktionsgenauigkeit
- ▶ Modularer Aufbau ermöglicht problemlose Erweiterung bis zur Komplettlinie
- ▶ Reduzierung der Erwärmung und Kontamination während der Standzeiten



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

www.frey-maschinenbau.de

Im Zeichen der Weißwurst

Ein großes Herz für die Weißwurst schlägt nicht nur in München, sondern auch in der Metzgerei Einsle in Bodenmais. Im Bayerischen Wald krönten Metzgermeister Stefan Einsle und Weißwurst-Botschafter ‚Bertl‘ Fritz ihr Engagement mit der Königlichen Weißwurstschule.

Ein Donnerstag im August, 9 Uhr: Das Königliche Weißwurstseminar startet pünktlich. Der Bayerische Weißwurst-Botschafter begrüßt rund 35 Gäste – zumeist Touristen – die über die AktivCard Bayerischer Wald den Weg in die Metzgerei gefunden haben. Nicht erst, seit er den Wettbewerb um die Bayerische Weißwurstkönigin 2013 erfunden und mit Stefan Einsle realisiert hat, setzt er sich ehrenamtlich für die bayerische Wurstspezialität schlechthin sowie das Metzgerhandwerk ein. „Das erste Weißwurstseminar fand im Herbst 2016 statt. Seitdem ist es ein echter Renner – jeden Donnerstag“, berichtet Stefan Einsle. Das liegt nicht nur am Interesse an metzgerlicher Handwerkskunst, sondern auch am „Bertl“ aus Zwiesel. Der schmückt

seinen amüsanten, pointierten Vortrag mit allerlei Filmchen, Anekdoten und Bildern und sorgt mehr als einmal für Lacher. Bajuwarisch charmant erklärt er powerpointunterstützt in rund 50 Minuten Grundlegendes, grantelt gegen Weißwurst aus dem Discounter oder süßen Senf im Plastikbeutel und zieht die Gäste auf seine Seite. Die Teilnehmer erleben in den knapp zwei Stunden Geschichten aus der Geschichte der Wurstspezialität, über grobe Fehler beim Zubereitung und Verzehr, Wissenswertes über die Weißwurstresolution (1957), Schnitttechniken u.v.m. Es gilt aufzupassen, denn einige Fakten werden gegen Ende abgefragt und münden bei Bestehen in ein Königliches Weißwurst-Diplom. Rund 4.000 davon wurden an Teilnehmer des Königlichen

Weißwurstseminars ausgehändigt. Doch zuvor gibt es ein zünftiges Weißwurstfrühstück mit Brezn und einem Getränk gratis. Die Gäste genießen es ausgiebig – inklusive Königlichem Weißwurstsenf. Den gibt es im guten Fleischerfachgeschäft, aber auch im Berliner KaDeWe. Die Teilnehmer üben den Längs- oder Kreuzschnitt und haben eine gute Zeit. „Meist sind rund 30 Leute zu Gast. Viele, die vielleicht nicht zu uns gekommen wären, kommen so auf jeden Fall“, sagt der Metzgermeister. Einige Teilnehmer waren sogar so begeistert, dass sie mit einer Gruppe an einem anderen Wochenende wiederkamen.

DREI WOCHEN UMBAU

Fand das Weißwurstseminar bis Mai 2018 in den Räumen der bisherigen Metzgerei statt,

Foto: Theimer



erleben die Gäste nun – nach dreiwöchigem Umbau im April – in der Königlichen Weißwurstschule ein noch urgemütliches Ambiente. „Mein Ziel war es, eine schöne Metzgerei für die Zukunft zu schaffen, die zur Region passt und in der wir unsere Spezialitäten noch besser präsentieren können. Im Nebeneffekt entstand auch eine gemütliche Location für unsere Seminare“, erklärt Stefan Einsle. Zwei Jahre hat er dafür geplant und hielt auch beim Umbau die Fäden in der Hand. Der 25 Jahre alte Laden wurde komplett entkernt und neu eingerichtet. „Meine Wahl in Sachen Ladenbau fiel auf Schrutka-Peukert. Zwei Teams des Ladenbauers stemmten den Einbau innerhalb von knapp zehn Tagen. Alles hat super funktioniert“, betont er.

Das wäre aber nicht alles so glatt gelaufen, wenn er nicht zuvor Fliesenleger, Elektriker, Kühltechniker etc. gemanaged hätte. Der alten, verwinkelten Theke folgte eine u-förmige Variante inkl. zweier Bezahlautomaten. „Die Mitarbeiter haben nun kürzere Wege, die Kunden längere“, schmunzelt er. Zwei Dry Age-Reifeschränke („To beef or not to beef“), die Firmenhistorie auf schwarzen Längstafeln, mehrere Regale für Artikel des Zusatzgeschäftes, das Weißwurst-Stüberl „Moser Sepp“ – das den Erfinder der Wurst ehrt – und jede Menge Eiche an den Wänden und Verkleidungen prägen das Bild. Weitere „Echte Bodenmaiser Spezialitäten“ in Gläsern und vakuumiert finden die Kunden, von denen rund 50 % Touristen sind, in der meterlangen SB-Theke rechts: Arberschinken, Leber- und Semmelknödel, Kaser-Mandl mit Emmentaler, Wanderwurst u.v.m. „Jeder kann sich das nehmen, was er möchte und ein Mitbringsel zusammenstellen“, so Stefan Einsle.

So nehmen einige Seminarteilnehmer nicht nur einen königlichen Senf mit, sondern auch die eine oder andere Spezialität. Vom Senf der Senfmanufaktur Baumann braucht Stefan Einsle in zwei Wochen etwa 20 bis 30 Kartons, zuvor waren es maximal zwei Kartons einer bekannten Marke im gleichen Zeitraum. Königlicher Weißwurstsenf, Königliches Weißwurstseminar und Königliche Weißwurstschule – das stimmige Konzept geht auf. Seit 2013 hat sich allein die Produktionsmenge an Weißwurst verdreifacht. Und so mancher Gast erblickt neben dem Senf die Ehrenscheibe des Bayerischen Kultusministers 2018 auf der Theke und staunt.

mth

www.metzgerei-einsle.de

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Graef
- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Clipper:** Cliptechnik Deutschland
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Frutarom Savory Solutions (Gewürzmüller, Wüberg)
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** Seydelmann
- **Ladenbau:** Schrutka-Peukert
- **Rauchanlagen:** Maurer-Atmos Middleby
- **Spültechnik:** Jeros
- **Wägetechnik:** Mettler Toledo



KONZEPT

METZGEREI EINSLE – BODENMAIS
Seit der Gründung 1908 in vierter Generation geführter Familienbetrieb im Bayerischen Wald. „Zentrum der Bayerischen Weißwurstkultur“. Regionaltypische Spezialitäten, etablierter Mittagstisch und Fleisch regionaler Herkunft.

ERFOLGSFAKTOREN

- Dinge anders machen als andere
- Tradition als klassische Metzgerei wahren, aber diese neu mit Leben füllen
- Trends setzen mit Produkten, die man perfektioniert
- Produkt Königliche Weißwurst als Marketingkonzept
- Frühe Nutzung von Social Media

Fotos: Colourbox.de, Theimer, Metzgerei Einsle

Weil's halt schmeckt

Fleißig, bescheiden, mutig und konsequent – diese Worte beschreiben die Metzgerfamilie Gehring aus Rot am See im Norden Baden-Württembergs. Martin und Claudia Gehrings zweite Tochter Hannah und Sohn Noah sind motiviert, die über Jahre hinweg etablierte Metzgerei mit Catering in die Zukunft zu führen.

Wir treffen uns am Standort der im September 2014 eröffneten, neuen Produktion im Ortsteil Hilgartshausen. „Meine Eltern sind meine Vorbilder. Ich liebe meinen Beruf, es gab für mich nichts an-

deres“, betont die 22-Jährige mit breitem Grinsen. Vor wenigen Wochen absolvierte sie Weiterbildungen zum Betriebswirt des Handwerks und zur Ernährungsberaterin an der Fleischerschule Augsburg. Nun hat sie ein Jahr Zeit, eine Projektarbeit zu schreiben.

Ihr noch junger Werdegang ist wirklich imposant: erfolgreicher Realschulabschluss 2013, Ausbildung zur Fleischerei-Fachverkäuferin in der Metzgerei Kranz

in Crailsheim 2016 sowie der 2. Platz beim Bundesleistungswettbewerb der Fleischerjugend, im Sommer 2017 Fleischermeisterin mit Staatsehrenpreis Bayern.

Aus einem landwirtschaftlichen Betrieb stammend, in dem es über Jahre hinweg mehrere Hausmetzger gab, wurde Martin Gehring „übernacht zum Metzger“, wie er berichtet. Seit 1985 ist er Metzgermeister. Nach einem Todesfall übernahm er als Betriebsleiter eine Metzgerei im 2 km entfernten Brettheim – wo sich auch heute noch ein Laden sowie die Räume für die Schlachtung befinden –, gründete 1996 mit einem Partner eine GbR (2011 aufgelöst) und wagte wenig später den Schritt ins rund 20 km entfernte Ilshofen. Dort baute die Familie 2007 eine übernommene Metzgereifiliale samt angeschlossenem Gasthaus gegenüber der Kirche um. Die Verkaufsfläche inklusive Heißer Theke und 20 bis 25 Sitzplätzen innen ist mindestens dreimal so groß wie zuvor. Viele Kunden kommen, „weil's halt schmeckt“.

GLAUBWÜRDIG SEIN

Die Metzgerei ist eine von dreien im Landkreis Schwäbisch Hall, die noch selbst schlachten. Und warum? „Weil wir zu 100 % dahinter ste-

KONZEPT

METZGEREI GEHRING – ROT AM SEE

Familiengeführte Metzgerei im Landkreis Schwäbisch Hall. Eigene Schlachtung, regionaltypische Spezialitäten, zwei Verkaufsstellen (Brettheim & Ilshofen), etabliertes Catering und Mittagsgeschäft.

ERFOLGSFAKTOREN

- Großer persönlicher Einsatz, familiärer Zusammenhalt
- Haltung haben zu dem was man tut
- Eigene Schlachtung und Produktion, dadurch gute Qualität
- Mut zur Investition
- Hohe eigene Ansprüche haben



PROFI-PARTNER

- **Aufschnittsmaschinen:** Bizerba
- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** Moguntia, Raps, Van Hees, Beck Gewürze & Additive
- **Großhandel:** Omega Sorg, Fleischer-Einkauf Heilbronn
- **Nudeln:** Alb-Gold
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kochkessel:** Bastra
- **Kombidämpfer:** Rational, MKN
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Scherbeneiszerzeuger:** Maja Maschinenfabrik
- **Speckschneider:** Rühle
- **Spültechnik:** Hobart
- **Vakuumtechnik:** Komet
- **Wolf:** K+G Wetter



hen, was wir tun“, betont Hannah Gehring. Schließlich trägt die Familie auch Verantwortung für rund 25 Mitarbeiter. Sechs davon arbeiten in der Produktion und Schlachtung, der Rest im Verkauf sowie in der Küche in Ilshofen. „Ich komme aus der Landwirtschaft und habe Schlachthöfe immer gemieden“, betont Martin Gehring. Für ihn zählt die zeitnahe Schlachtung und Verarbeitung der Tiere, die von Bauern aus einem maximalen Umkreis von 10 km stammen. Auch Lohnschlachtungen gehören dazu. „Wir schlachten die Tiere für die Bauern und diese holen die gewünschten Fleisch- und Wurstwaren bei uns ab“, erklärt die Jungmeisterin. Regionalität bedeutet für ihren Vater vor allem, dass montags 20 bis 30 Schweine und ein bis zwei Stück Großvieh geschlachtet werden, und diese am Samstag darauf verkauft sind. So einfach sei das, aber aufgrund steigender Gebühren und Bürokratie müsse man einen langen Atem haben. In der Produktion ist die Technik auf dem neuesten Stand. Auch in Sachen Energieversorgung machte die Familie 2014 Nägel mit Köpfen: Ein Blockheizkraftwerk und für 100 kW Photovoltaik auf dem Dach hätten sich mehr als gelohnt. Im Laden in Brettheim gibt es eine kleine Heiße Theke, in Ilshofen hingegen täglich zwei Mittagsgerichte zur Wahl sowie Imbissklassiker. „Schon 2008 wurde die Heiße Theke vergrößert, um den Bedarf mittags zu decken“, berichtet Claudia Gehring. Heute gehen pro Woche rund 1.000 Essen mittags über die Theke, davon zwei Drittel gut versiegelt zum



FÜR NACHWUCHS WERBEN

Seit Herbst 2017 ist Hannah Gehring eines der vier Gründungsmitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks und seitdem auch dort aktiv. „Das ist eine gute Möglichkeit noch mehr Werbung für Branchennachwuchs zu machen und das Bild unserer Berufe in der Öffentlichkeit zu verbessern. Es hat ein Umdenken begonnen und das möchte ich unterstützen. Mehr Miteinander statt gegeneinander“, betont sie. Auch darauf freut sie sich schon. Und, dass sie nun wieder öfter im Betrieb ist als die Monate zuvor in diesem Jahr. Denn dort warten ja auch die beiden Auszubildenden im zweiten Lehrjahr, Alix und Janina, darauf, am Wissen der Jungmeisterin teilzuhaben – und im Idealfall davon zu profitieren. *mth*

Mitnehmen. Auch das Catering an Privat- und Firmenkunden nahm über die Jahre beständig zu. Heute sind mehrere Feiern in der Woche die Regel. „Unseren Kunden schmeckt es halt, das ist die beste Werbung. Angebote erstellen wir individuell, je nachdem, was der Kunde möchte“, sagt Hannah Gehring. Ihr drei Jahre jüngerer Bruder Noah lernt übrigens Koch in einem Hotel in Ilshofen. Ihre ältere Schwester Eva (25) studierte BWL.

Fotos: Theimer



Wo Fleisch **heilig** ist

Mehr Metzger geht nicht: ganze Rinderviertel im Laden, Schauproduktion von Brat- und Weißwurst vor den Augen der Kunden. Die Genusszentrale Wenisch in Straubing „produziert“ Umsatz, Image, Staunen und Erlebnis.

Das nach dem Oktoberfest zweitgrößte Volksfest Bayerns ist in Straubing zuhause: das Gäuboden-Volksfest. Niederbayern ist auch die Heimat der Metzgerfamilie Wenisch. Sie betreibt ein 4-Sterne-Genusshotel (69 Zimmer), das Restaurant „Tonis by Wenisch“ (800 Sitzplätze) und ist Festwirtin auf dem Volksfest. Seit Mai 2018 hat sie ein neues Stammhaus für ihre drei Genussläden: die Genusszentrale. Hier wurde mit Aichinger Ladenbau der Metzgerberuf inszeniert. Man ist hier ganz nah am Ochsen. Dieser steht, aus massivem Schmiedeeisen in Lebensgröße gefertigt, vor der Genusszentrale. Mehrere

hundert Ochsen halten die Wenischs auf dem familieneigenen Muggenthaler Hof. Die ausgemästeten Vierbeiner liefern, was Fleischliebhaber suchen: Marmorierung, Zartheit und ein kraftvolles Fleischaroma. Stefan Wenisch gewann 2012 den Leistungswettbewerb der Fleischerjugend als Bundessieger. Inzwischen ist er Metzgermeister, Betriebswirt, Fleishtechniker und Fleischsommelier. „Dieser Ochse steht dafür, dass wir das ganze Tier vermarkten wollen. Der Ochse zeigt auch, dass wir uns das ganze Jahr schon darauf freuen, ihn auf dem Gäuboden-Volksfest am Spieß zu braten“, erklärt der 25-Jährige.

ECHT AUTHENTISCH

Die Genusszentrale zeigt schon von außen, worum es geht: Fleisch in seiner ursprünglichen und schönsten Form. Der raumhohe und allseits einsehbare Fleischreiferaum birgt ganze Ochsenviertel. Insgesamt hängen hier etwa zwei Ochsen; Kunden schauen beinahe ehrfürchtig darauf. Ihre Blicke beweisen: Dieses Fleisch ist ein „Haben-wollen-Produkt“. Hier hat Fleisch Sozialprestige. Der Respekt der Kunden passt auch zum Markennamen der Steak-Cuts: Holy Beef. Der Untertitel zum Logo setzt auf Personalisierung: „by Stefan Wenisch“. Die Botschaft: Dieser Metzger ist ein Held!





KONZEPT

GENUSSZENTRALE WENSCH – STRAUBING

Familienbetrieb in Niederbayern mit zahlreichen Standbeinen: Hotel, Restaurant, drei Genussläden und eine Genusszentrale, eigener Ochsenzucht und jährlichem Betrieb eines Festzeltes auf dem Gäuboden-**AICHINGER** Volksfest.



ERFOLGSFAKTOREN

- Ochsenfleisch vom eigenen Bauernhof
- Einsehbarkeit durch Fleischreife-Schau-raum und Schauproduktion im Laden
- BBQ-Cuts vom Ochsen der Marke „Holy Beef“
- Fleischtheke gleicht einer Juweliervitrine
- Frische-Inszenierung durch hohen Warendruck und Beleuchtung
- Imbiss mit hohem Anteil an in Schalen verpackten Salaten
- „Genusscampus“-Kundenseminare

Der Ladenbau-Partner musste sich hier nicht einmal dem Wettbewerber-Vergleich stellen. „Wir haben vor einigen Jahren mit Aichinger unseren Laden im Gäubodenpark gebaut. Von daher weiß ich: Die Theke ist prima, Preis und Leistung passen. Und Georg Oberloher ist ein in der Branche sehr erfahrener Partner“, sagt Stefan Wensch. Der Aichinger-Mitarbeiter baut und konzipiert seit 30 Jahren Fleischläden und beschreibt das Wensch-Projekt so: „Die Genusszentrale verkörpert einerseits die traditionelle Handwerksphilosophie der Familie. Zugleich ist sie auf moderne BBQ-Fans ausgerichtet. So etwas klappt, wenn der Metzger weiß, was er will, und gleichzeitig offen für neue Empfehlungen ist.“ In der Genusszentrale geht es um das Echte und Unverfälschte. Das zeigen auch die verwendeten Materialien: das antik wirkende Holz der Außenfassade, die wie Panzerglas anmutende Isolierverglasung des Fleischreiferiums, das Massivholz und der Naturstein, die Schlachthaus-Rohrbahn, auf der die Ochsenviertel in den Laden gelangen, der Schaararbeitsplatz mit zwei großen Hackklötzen an der Fleischtheke. Der Lieblingsplatz von Stefan Wensch ist eine Kühltheke in Schaukastenoptik. Der Anblick erinnert an eine

Schmuckvitrine beim Juwelier. Aichinger verlieh diesem Kühlmöbel den Namen Setpoint. Unter einer massiven Glasplatte, die hydraulisch unterstützt nach oben fährt, liegen Steak-Cuts, die aus dem US-BBQ bekannt sind, z. B. Nierenzapfen, entsprechend als Hanging Tender etikettiert. Oder: Ochsensteak aus dem feinerlegten Hals als „Chuck Steak“. Alle Steak-Teilstücke sind in Vakuum-Schrumpfbeutel verpackt.

METZGERSHOW FÜR ALLE

Stefan Wensch konzentriert sich auf seine stationären Geschäfte – das Reale, nicht das Virtuelle zählt. In der Genusszentrale geht es auch um Fleisch als Show: Jeden Donnerstag füllt z. B. Metzgermeister Mike Sperl frische Weißwürste. Hinter der Theke: die auf Hochglanz polierte Handfüllmaschine aus Edelstahl. Vor der Theke: gebannte Kundenaugen. Donnerstags sind denn auch Weißwürste der meistverkaufte Artikel, freitags Bratwürste. Nach dem Schau-Füllen folgt das Bratwurstgrillen. Zu weiteren Show-Terminen werden halbe Ochsen an der Fleischtheke zerlegt. Das gibt's hier all inclusive und kostet keinen Eintritt. Bei einer solchen Schauerlegung blieb eine Kundin zuletzt über eineinhalb Stunden, um nichts

vom gezeigten Metzger-Know-how zu versäumen. Stefan Wensch will die Metzgershow für alle: „Wir wollen Kundenerlebnisse bieten – für Kunden, die für 150 € Steaks kaufen, und für Kunden, die für 1,50 € eine Bratwurstsemmel essen.“ Die Schaararbeiten sind nicht Selbstzweck, sondern dienen dem Mehrumsatz. Ebenso die Platzierung der BBQ Cuts von „Holy Beef“. Hier werden Premium-Produkte in einer hochwertiger Form präsentiert.

Den Respekt der Kundschaft verdient das Unternehmen auch, weil es bedingungslos hält, was es verspricht. Das Marketing macht kein lautes Tamtam, sondern stellt die handwerkliche Leistung ins richtige Licht. Ein Beispiel: Ein Kunde fragt: „Ist das Ochsenfleisch immer vom Muggenthaler Hof?“ Die Antwort des Verkaufs ist konkret und nachprüfbar: „Fast immer. Wenn wir Ochsenfleisch zukaufen, dann nur Almochsenfleisch aus Österreich.“ *F. Gempel*

www.wensch-straubing.de
www.holybeef.de

Fotos: Aichinger/Wensch



Betrieb auf Knopfdruck

Die Landfleischerei Kneusel aus Mansfeld in Sachsen-Anhalt stellt hochwertige Wurst- und Fleischwaren aus eigener Produktion und Schlachtung her. Der Mittelständler betreibt mehrere Filialen in der Region sowie einen Vertriebsservice.

Seit der Unternehmensgründung 1991 ist die Landfleischerei enorm gewachsen. Carsten Kneusel beschäftigt rund 50 Mitarbeiter, betreibt mehrere Filialen und beliefert über 20 Gaststätten, Einzelhändler und öffentliche Einrichtungen wie Kindergärten mit seinen Waren. „Für uns war 2013 der Punkt gekommen, an dem wir uns eingestehen mussten, dass es ohne eine professionelle Warenwirtschaftslösung nicht mehr geht“, erklärt er. „Verwaltungsprozesse wie Produktionsplanung, Auftragsabwicklung oder Preiskalkulation haben einfach zu viel Zeit verschlungen.“ Der Unternehmer suchte nach einer geeigneten Warenwirtschaftssoftware und entschied sich, nachdem er ein halbes Jahr lang verschiedene Anbieter getestet hatte, für Apro.con.

Ausschlaggebend für seine Investitionsentscheidung war, dass die Software sich in allen Unternehmensbereichen einsetzen lässt und einfach zu bedienen ist.

RÜCKVERFOLGUNG & REZEPTURIERUNG

Die QS-zertifizierte Fleischerei schlachtet und zerlegt lebend angelieferte Schweine selbst. Dabei werden die Daten auf den Ohrmarken der Tiere via Industrie-PC in der Warenwirtschaftslösung erfasst. Jedes Schwein erhält eine individuelle Chargennummer. Diese verknüpft die Software im späteren Produktions-

prozess automatisch mit der Chargennummer des fertigen Produkts. Damit kann Carsten Kneusel per Mausklick im System sehen, an welchem Tag ein bestimmtes Produkt produziert wurde und von welchem Tier es stammt. Bei Fehlproduktionen oder Kundenbeschwerden ist er so auf der sicheren Seite und kann den Fehler auf Chargen-Ebene eingrenzen. Im Anschluss an den Zerlegeprozess gelangen die zerlegten Schweineteile in die Produktion. Der im Warenwirtschaftssystem erstellte Produktionsplan gibt Aufschluss, wie viele Wiener, Blut-, Gelb- oder Leberwürste die Mitarbeiter produzieren müssen. Die Mengenangaben der Zutaten für die zu 95 % selbst erstellten Rezepte berechnet das System automatisch auf Basis der Zielmenge. So sehen die Mitarbeiter an ihrem PC-Arbeitsplatz auf einen Blick, wie viel Fett, Schweinespeck, Magerfleisch, Salz, Pfeffer, Piment, Ingwer und Majoran sie etwa für 100 kg Leberwurst verwiegen müssen, damit sie immer gleich schmeckt.

DIREKTVERTRIEB & ZWISCHENHANDEL

Um den Auftragsabwicklungsprozess zu beschleunigen, hinterlegte Carsten Kneusel alle Pro-





dukt- und Kundendaten sowie vorgefertigte Formulare im System. So können seine Mitarbeiter Angebote, Aufträge und Lieferscheine in wenigen Schritten erstellen, ohne alle Informationen per Hand eingeben zu müssen. „Für Kunden, bei denen wir schlechte Erfahrungen in Bezug auf pünktliche Bezahlung gemacht haben, gibt das System automatisch eine Sofortrechnung mit aus“, erklärt Carsten Kneusel. „Die Kunden erhalten dann ihre bestellten Waren erst, wenn sie diese bezahlt haben“, ergänzt er. Den Warenbedarf für die eigenen Niederlassungen geben die einzelnen Filialleiter nach Geschäftsschluss an den vernetzten Thekenwaagen der bC-Line (Mettler Toledo) ein. In der Nacht übermittelt die Waage an die Warenwirtschaftssoftware, welche Waren am nächsten Morgen benötigt werden. Auf Basis dieser Filialbestellung stellen Kommissionierer im Haupthaus die entsprechenden Produkte zusammen.

KONZEPT

LANDFLEISCHEREI KNEUSEL – MANSFELD

Seit 1991 bestehende Fleischerei mit mehreren Filialen, Lieferservice für Gaststätten, Einzelhändler und öffentliche Einrichtungen. Fleisch- und Wurstwaren nach traditionellen Rezepturen der Region.

ERFOLGSFAKTOREN

- QS-Zertifizierung (seit 2013)
- Lückenlose Rückverfolgung der Produkte entlang des kompletten Produktionsprozesses
- Umfassende Filialkontrolle und Preiskalkulation auf Basis von tatsächlichen Kosten
- Hohe Hygienestandards
- Beliebte und bekannte Marke

WIRTSCHAFTLICHKEIT IM BLICK

Im Abstand von drei Monaten führt Carsten Kneusel Inventuren in seinen Filialen durch, um zu sehen, wie sie wirtschaften. Da alle angelieferten und verkauften Produkte im Warenwirtschaftssystem verbucht sind, sieht er auf einen Blick, wie viel Ware etwa durch Gewichtsverlust abhandengekommen ist. Durch Produktunterkategorien innerhalb der Software kann er auch genau sehen, wie die Filialen angelieferte Rohwaren weiterverarbeiten. „Wenn ich heute 10 kg Schweinekamm an meine Filiale in Aschersleben ausliefere, weiß ich durch die verknüpften Produktgruppen genau, welcher Anteil davon roh, mariniert als Nackensteak oder als Grillspieß verkauft wurde“, erklärt Carsten Kneusel. Er wertet zudem regelmäßig Abverkaufsstatistiken aus, um auf das Kaufverhalten seiner Kunden reagieren und die Produktion entsprechend steuern zu können. Um zu sehen, wie viel er an einem Produkt verdient, hinterlegte der Unternehmer alle Kostenpunkte in seiner Warenwirtschaftssoftware. Das System ermittelt auf Basis von Lieferantenpreisen, Arbeitslöhnen und Fixkosten wie Strom und Wasser automatisch einen Verkaufspreis, der für die Fleischerei profitabel ist.

GOBD- UND GDPDU-INTEGRATION

Apro.con unterstützte die Landfleischerei zudem bei der Umstellung ihrer Kassensysteme auf GoBD- bzw. GDPdU-konforme Systeme. Alle Kassensysteme in den Filialen übertragen nun ihre Daten per DSL an die Warenwirtschaftssoftware. Durch die schnelle Verbindung stellt Carsten Kneusel eine reibungslose Kommunikation der beiden Systeme sicher. Er kann – wie alle Anwender, die Apro.con in Version 14 oder höher nutzen – das Erstellen der Fiskaldateien auf den Kassensystemen direkt aus der Software heraus anstoßen. Ist der Fiskalisierungsvorgang abgeschlossen, legt das System die Fiskaldateien automatisch auf dem Server des Betriebs ab. Die Fleischerei spart sich so viel Zeit, da die Filialmitarbeiter die Daten nicht jeden Abend umständlich per Hand an das Haupthaus übermitteln müssen. Mit ihrer automatisierten Lösung verhindert das Unternehmen zudem, dass Mitarbeiter das Übermitteln der Fiskaldateien vergessen. So ist die Landfleischerei bestens ausgerüstet, um der Dokumentationspflicht nachzukommen und alle Behördenvorgaben zu erfüllen.

www.kneusel.com, www.syner-con.com

Das Magazin für den Trendmarkt



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



WER NUR JAMMERT WIRD IGNORIERT...

...und wer den Phrasenmäher anwirft, ebenso. Über gähnend langweilige Stellenanzeigen und die große Jammerei über den Mitarbeitermangel.



Fachkräftemangel ist eine vorgeschobene Entschuldigung dafür, nichts verändern zu müssen! Sicher sind die Bedingungen heute anders. Und sicher gibt es immer weniger Menschen, die eine Ausbildung einem Studium vorziehen. Da sollte man aber, anstatt rumzuheulen, lieber mal reflektieren und sich überlegen: Warum ist das so? Noch viel wichtiger: Wie kann ich das ändern? Ein Lösungsansatz wäre: Mit der Zeit gehen. Gute Arbeitsbedingungen schaffen, statt auf Hierarchien und Überstunden zu pochen und dies dann als Eigenmotivation und Loyalität zu interpretieren. Mehrwert und Sinn bieten! Mitarbeiter zu gewinnen, ist nun fast schon schwieriger, als Kunden zu generieren. Wen wundert das, wenn man bedenkt, wie wenig Wertschätzung in vielen Unternehmen an der Tagesordnung ist. Da wird gemeckert statt gelobt. Erwartet statt zurückgegeben. Kreative Freiheit für die Selbstentwicklung? Überflüssiger Neuzeit-Quatsch! Sorry, aber viele, die heute jammern, haben exakt diesen verstaubten Denkansatz.

Wer Versprechen nicht halten kann, hat verloren. Meine Yacht. Mein Ferrari. Mein Haus. Protzen und damit aufzeigen: Wer bei uns arbeitet, kriegt das auch. Ach wirklich? Das kauft Dir heute kein Schwein mehr ab. Außerdem ziehen Statussymbole bei der jungen Generation längst nicht mehr. Jeder zweite junge Städter besitzt nichtmal mehr ein Auto. Erlebnisse und Work-Life-Balance sind die Punkte, die in den Fokus gerückt sind. „Zeit gegen Geld eintauschen? Nicht mit mir!“, denkt sich ein junger Mensch mit kritischer Weitsicht. Werte sind andere geworden. Sinn und Zweck

Uns laufen die Mitarbeiter davon!“, „Wir finden einfach keinen Nachwuchs!“, „Die Angestellten halten echt nix mehr aus!“, „Schuld ist nur der Fachkräftemangel!“ – Alter! Hast du dir das Jammern selbst beigebracht, oder warst du an der Akademimimiiii? Raus aus der Opferhaltung und endlich mal die Ärmel hochkrepeln! Das übliche Blabla von früher reicht nicht mehr! Es hat einen Grund, warum niemand Euren „Hilferuf“ hört! Die Wahrheit? Ihr seid zu langweilig, zu sehr Mainstream, zu einfallslos und dem Zeitgeist hinterher.

Na, schon wütend geworden? Gut so! Denn ein bisschen Dampf sorgt für den nötigen Kampfgeist. Wenn ihr in der Google-Bildersuche das Stichwort „Stellenanzeigen“ eingibt, werden euch jede Menge solcher „Hilferufe“ ausgespuckt. Überall brennt's. Was dabei deutlich wird: Alle Anzeigen besitzen einen ein-

heitlichen Aufbau. Selten, dass da mal was im Meer der Mitarbeitersuche wirklich ins Auge sticht. Und wenn doch, ist der Inhalt trotzdem oft derselbe. Belastbar, teamfähig und flexibel sollen sie sein, die neuen Kollegen. Wahre Organisationstalente, selbstständig und eigenmotiviert – und, ach ja: angepasst. Aber Achtung, das steht natürlich nicht so offensichtlich in den Anforderungen. Nur nicht auffallen und immer brav erledigen, was aufgetragen wird. Meinungslose Arbeitstiere, die nichts hinterfragen. Komisch. Denn passt das zu den zuvor erwähnten Standard-Anforderungen? Ist das nicht ein Paradoxon, wenn ich selbstständige Denke erwarte, im Betrieb dann aber das Duckmäusertum pflanze? Charakterköpfe und Querdenker werden – fatalerweise – oft nahegelegt zu gehen. Dabei sind es doch genau sie, die die Fehlerquellen aufspüren und laut ansprechen. Doch zurück zum Eigentlichen:

im Handeln ist es, was Sehnsüchte auslöst. Mitspracherecht, kreative Freiheit und die Möglichkeit, moderne Arbeitsmittel zu verwenden. Wir verbringen einen Großteil unserer Zeit an der Arbeitsstelle. Gerade deshalb ist es so wichtig, dass sich alle Mitarbeiter dort wohlfühlen – und dass sie dabei geschätzt und individuell gefördert werden. Was ist es also, das ich meinen Mitarbeitern bieten kann – außer Geld? Das gilt es zu ergründen!

Gebt Newcomern ein Warum – und sie werden neugierig! Ein bisschen mehr Vertrauen, weniger Kontrolle und ehrliche authentische Gründe: Warum ihr Mitarbeiter sucht – und was ihr für sie zu bieten habt. Und das in der Unternehmensphilosophie leben. Nicht bei jeder vermeintlich verrückten Idee gleich abwinken, sondern sich Zeit nehmen, Gedanken anhören und ernst nehmen. Freiräume schaffen. Weniger ist mehr (damit ist nicht das Geld



gemeint). Hinterfrage warum du in deiner eigenen Firma anfangen würdest? Was unterscheidet dich von allen anderen Fachkräfte-Suchenden? Das „Augen zu und durch“-Prinzip gilt nicht mehr. Mitarbeiter gehen dorthin, wo sie sich wohl fühlen, sie selbst sein können und geschätzt werden. Und wenn Kollege XY zum 100. Mal denselben Fehler gemacht hat: nicht ausflippen, sondern klug vorgehen. Nicht alle Talente sind gleichermaßen ausgeprägt. Individuelle Talente müssen erkannt und gestärkt werden.

Dann kann man sie auch gezielt einsetzen.

Charmant, mit einer gesunden Portion Selbstironie und modernem Auftreten. Wer hat definiert, dass alle Stellenanzeigen denselben formellen Aufbau haben müssen? Niemand. Heute sollte man etwas mehr tun, um in der Masse herauszustechen. Weg mit zusammengeschobenen Word-Dokumenten, verpixelten Fotos, Aufzählungszeichen und üblichem Blabla – ein bisschen mehr Story, bitte! Wieso nicht ein lustiger Videoaufruf? Oder Unternehmensschwächen anstelle von anbietenden Stärken hervorheben? Oder spielt mit Klischees der Branche und nehmt sie auf die Schippe. Einfach anders sein! Wer genug Zeit hat, zu jammern, hat auch genug Zeit, etwas dagegen zu tun!

*Nadine Zwingel, Böhm media
www.boehm.media*

Foto: Colourbox.de

Lösungen für Handwerk und Industrie



Schlaufenknotmaschine E85-2
zum Aufhängen von Fleischstücken. Mit Rauchstockanlage direkt auf den Rauchspieß aufhängen.



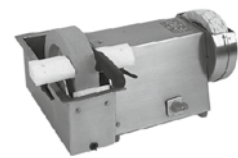
Netzeinziehgeräte RSM
Rationelles befüllen in Netze oder Därme. Ideal für Rollbraten und Schinken. Mit dem Folienvorsatzgerät kann in Netze essbarer Folie verarbeitet werden. Passend dazu unser Netzraffgerät.



Fleischbindemaschinen
für Ihre Fleischprodukte. Auch als Automatikausführung erhältlich. Perfektes Binden leicht gemacht.



Bandsägen für Handwerk und Industrie
Perfekt für Fleisch, Fisch, Geflügel, Knochen. Als Tisch- oder Standmodelle erhältlich.

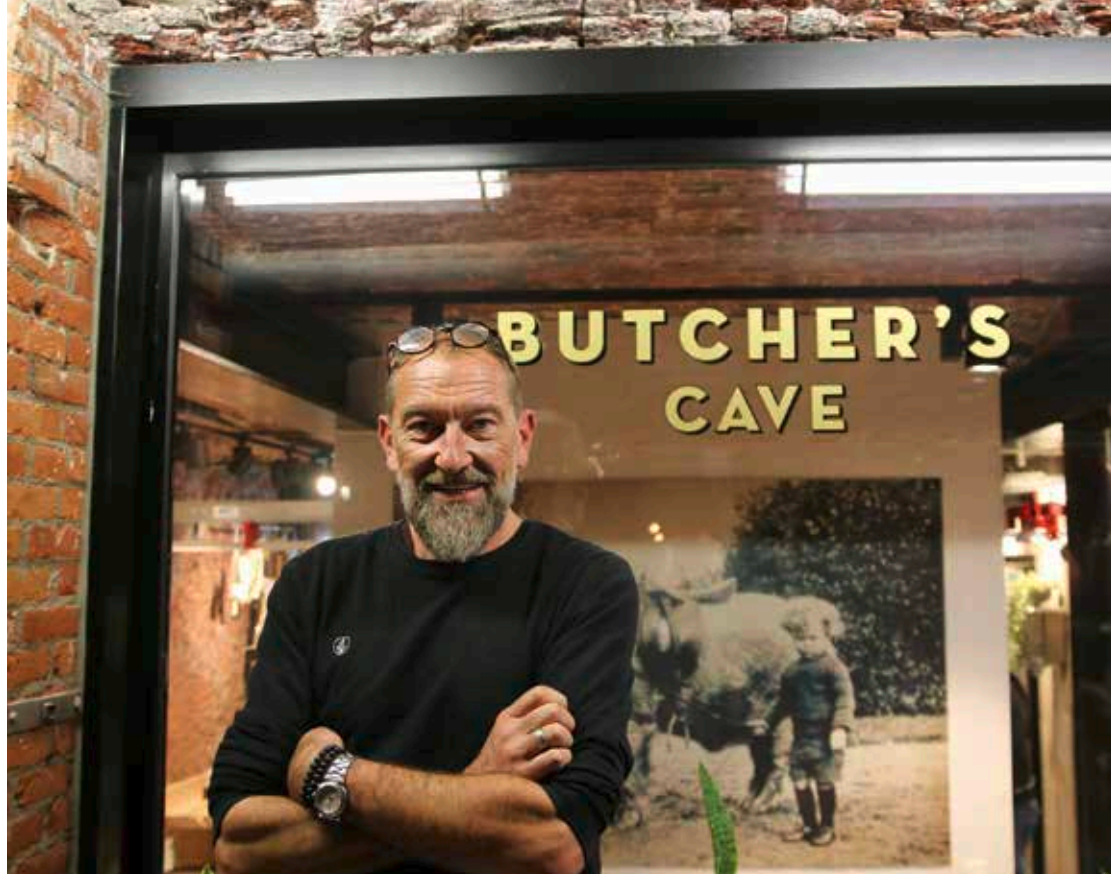


Messerschleifmaschinen
Weil's scharf sein soll. Naßschliff oder Trockenschliff. Sie haben die Wahl!



Rudolf Schad GmbH & Co. KG

Schulstraße 7 • 36154 Hosenfeld • Telefon (0 66 50) 96 21-0 •
Telefax (0 66 50) 96 2198 • info@r-schad.de • www.r-schad.de



MULTITALENT

Luc de Laet zählt zu den Vorzeigemetzgern unserer belgischen Nachbarn. Der Sohn eines Landwirts, gelernte Fleischer und Koch verwirklichte in Antwerpen ein imposantes Betriebskonzept.



Vor allem die Leidenschaft dieses gastgebenden Multitalentes für das Fleischerhandwerk ist lobenswert. Alles begann 1992 mit seiner ersten Metzgerei in Howe. 2009 folgte dann die Eröffnung des Stammgeschäftes „Butcher’s Store“ sowie des Dining de Laet & Van Haver mit rund 50 Sitzplätzen. Der zweite Namenszusatz ist übrigens der Name seiner zweiten Ehefrau, die seine Passion seit 18 Jahren teilt. Auch eine seiner Töchter besucht aktuell eine Fleischerschule. Das Fine Dining-Restaurant ist durch eine große Glasscheibe sowie einen Frontcooking-Bereich vom großzügig gestalteten Verkaufsraum der Metzgerei getrennt. Nicht nur hier schätzen die Gäste und Kunden die Leidenschaft, die Luc de Laet für alles aufbringt, was er tut. „Alles beginnt bei der Erzeugung“, betont er. „Ich arbeite mit etwa 20 bis 25 Bauern weltweit zusammen. Die Tiere werden in den

beiter teilen diese Philosophie und mehr als 150 Restaurants in Belgien und im Ausland schätzen diese auch als Kunden. Das Schweinefleisch der Rassen Butcher’s Pig, Duke of Berkshire, Duroc d’Olives, Iberico, Spanish Duroc und Zeelandic Flanders stammt zu 100 % aus dem Inland, den Niederlanden sowie Spanien. Bei den Rinderrassen sind die Erzeuger in mehreren Ländern angesiedelt: 40 % des Rindfleischs kommen aus Belgien, 15 % aus Italien, 10 bis 15 % aus Frankreich und der Rest aus Spanien, Irland, Österreich, Schottland und den Niederlanden. Dazu zählen z. B. Belgian Blue, Irish Angus, Hereford, Chianina, Piedmontese, Aubrac, Limousin, Wagyu Kobe, Simmentaler oder Galician Blonde. Sämtliches Fleisch wird im Betriebsteil „Butcher’s Craft“ zerlegt und verarbeitet.

Stammhaus. Schon vor dem Eintreten kann man imposante Rinderrücken und -teile durch die Scheiben begutachten. Ein Dry-aged-Reifeschrank rechts neben der Eingangstür hält diverse Steaks mit Knochenanteil parat. In den beiden Theken links und rechts des Hauptganges locken diverse Spezialitäten zum Bestaunen und Mitnehmen: Rib-eye-Steaks, Entrecotes, T-Bones und Tournedos unterschiedlicher Rassen, Salamikugeln im Parmesanmantel, über zehn verschiedene Varianten an Burger-Patties, edles Geflügel u. v. m. So mancher Kunde hat die Qual der Wahl. Über der linken Thekenseite im Obergeschoss lagern und reifen, von unten einsehbar, halbe Schweinehälften- und keulen sowie schier unzählige weitere Fleischteile. „Transparenz ist eben alles“, sagt Luc de Laet.

Ganz neu aus diesem Jahr ist „Butcher’s Cave“, ein kleines Bistro inklusive Verkostungsraum im Keller unter dem Geschäft. Und da die Leidenschaft des Butchers für



sein Handwerk nicht Antwerpen vorbehalten bleiben soll, gibt es mit dem „Butcher’s Beast“ seit 2017 einen Foodtruck für Events, der das Konzept komplettiert. *mth*

www.butchersstorehove.be/nl

MIT HALTUNG

Ursprungsregionen aufgezogen und geschlachtet. Dann kommt das Fleisch zu uns“, erklärt der belgische Dry-age-Pionier. „Wir möchten Fleischliebhabern Geschmackserfahrungen bieten, die auf unserer eigenen Leidenschaft für unser Handwerk und für Fleisch basiert“, betont er weiter. Dabei agiert er stets nach dem Nose-to-tail-Prinzip. Über 65 Mitar-

Auf dem Gelände einer Brauerei eröffnete Luc de Laet 2016 den zweiten De Laet & Van Haver Butcher Store, in dem hochwertige Fleisch- und Wurstwaren ebenso einflussvoll in Szene gesetzt werden wie im

Foto: Theimer



winterhalter®

Die neuen Untertischspülmaschinen der UC-Serie.

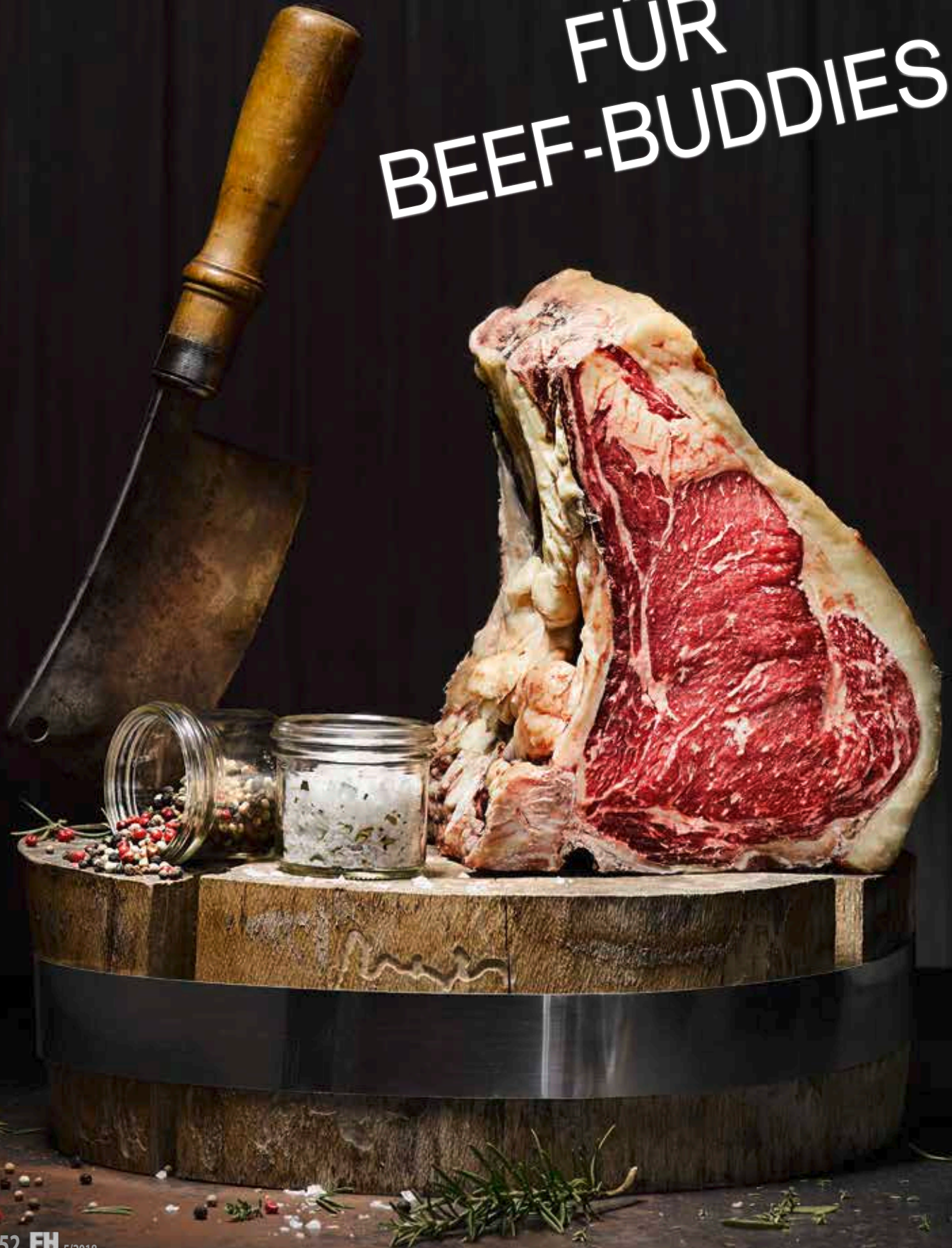
MEISTERSTÜCK

Geschaffen für Sie. Für die Zukunft bereit.

Weitere Infos unter:
www.winterhalter.de/uc

Intuitiv und komfortabel in der Bedienung. Absolut sicher und zuverlässig im Betrieb. Und in jedem Detail von höchster Qualität. Mit der neuen UC-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Untertischspülmaschinen. Die UC ist ein Stück Ingenieurskunst. Ein Profiwerkzeug für perfekte Spülergebnisse. Bereit für die Anforderungen von heute und morgen.

FÜR BEEF-BUDDIES



Es war ein heißer Sommer! Die Grills glühten landauf landab und unzählige Rumpsteaks, Tomahawks und neue Cuts von Färsen oder Rind wurden gegessen. Auch Fleisch internationaler Herkunft findet immer öfter seinen Platz auf dem Teller.

Der globale Markt und die Nachfrage nach Rindfleisch steigt. Nicht nur in China erfreut sich die Mittelschicht an Hochwertigem vom Rind. Viele Exportnationen stehen mit einem großen Angebot an traditionellen und neuen Cuts parat. So erwartet das US-Landwirtschaftsministerium USDA für die EU-Rindfleisch-Exporte einschließlich Verarbeitungsware für 2018 einen stabilen Absatz von 370.000 t. Experten prognostizieren zudem ein Comeback brasilianischer und australischer Rindfleischlieferungen in die EU und rechnen im Vergleich zu 2017 mit einem Importplus von 10 %. Nachfolgend ein Blick auf internationale Rindfleischlieferanten, deren Erzeugungsformen, Exportzahlen, Besonderheiten und Rassen.



AUSTRALIEN

Der fünfte Kontinent ist ein Steak-Land: Rund 25 kg Rindfleisch essen die Australier pro Kopf und Jahr – in Deutschland sind

es 9,7 kg. Mit den ersten Siedlern kamen 1788 auch britische Short-horns nach Down Under. Im gemäßigten Klima des Südens dominieren Black Angus, im tropischen Norden Brahman Rinder (Zebu). Rund 22 Mio. Fleischerinder sind das. 805 Tiere kommen auf eine Herde im Durchschnitt. Etwa drei Viertel der Fleischproduktion werden in 88 Länder exportiert, vor allem in die USA, nach Japan und Südkorea. 8 % der meist in Mastanlagen aufgezogenen Tiere sind Wagyu, die bis zu 450 Tage gefüttert werden.



IRLAND

Auf der grünen Insel werden 6,5 Mio. Rinder, davon 2,45 Mio. Kühe, der Arten Hereford, Angus, Limousin, Simmental, Friesisch, Belgian Blue und Charolais gehalten. Drei Faktoren tragen zur gesunden Tierhaltung bei: Die Herdengrößen sind mit durchschnittlich 80 Tieren relativ klein und die Kälber werden möglichst lang von ihren Muttertieren gesäugt. Danach verbringen die

Rinder fast ihr gesamtes Leben auf der Weide, wo sie sich hauptsächlich von Gras ernähren. So erhält ihr Fleisch eine gleichmäßige Marmorierung, die es saftig und zart macht. Gras und Grassilage machen 90 % des Rinderfutters aus – europaweit ein einzigartig hoher Anteil, der für den besonders aromatischen Geschmack und einen kräftigen Burgunder-Rotton des saftigen Fleisches sorgt. Irland ist der sechstgrößte Rindfleischproduzent in der EU.



ITALIEN

Die bekannteste Rinderrasse Italiens sind die Chianina-Rinder aus der Toskana. Manche Kälber wiegen schon bei ihrer Geburt 50 kg. Ausgewachsene Bullen können bis zu 1.700 kg schwer werden. Nur Rinder, die zwischen 12 und 24 Monaten geschlachtet werden, erhalten das Qualitätssiegel IGP. Außerdem gibt es in Italien rund 300.000 Piemonteser Rinder. Deren Ausbeute pro Tier beträgt 70 % des Lebendgewichtes. Die wichtigsten Exportländer sind Deutschland, Frankreich und Großbritannien. 2016 exportierte Italien 74 % mehr Fleischprodukte als zehn Jahre zuvor.



SPANIEN

Das Jahr 2016 war für die spanischen Rindfleisch-Exporteure ein Rekordjahr: 169.539 t gingen ins Ausland und wurden vor allem nach Portugal, Frankreich, Italien und die Niederlande verkauft. Rund 6,3 Mio. Rinder leben in Spanien, mehr als die Hälfte davon ist älter als zwei Jahre. Castilla y Leon (21,7 %), Galizien (51,1 %) und Extremadura (13,2 %) sind die Regionen, in denen

Top-Rindfleisch-Importeure der EU-28

(Januar bis Juni 2018 nach Drittländern in 1.000 t Produktgewicht)

■ Spanien:	75
■ Frankreich:	49
■ Polen:	46
■ Deutschland:	37
■ Irland:	36
■ Kroatien:	33
■ Niederlande:	32
■ Italien:	17
■ Großbritannien:	16
■ Österreich:	13
■ EU: insgesamt:	455.899

(Quelle: ami-informiert.de)



Fotos: Bord Bia, Dry Ager/Landig+Lava

DAS ORIGINAL

Die Fleischreifeschränke für Metzger und Fleischer. Ideal für die Herstellung von Dry Aged Beef, Pork, Schinken & Salami.



SÜFFA MESSESPEZIAL 2018

10% Rabatt beim Kauf eines DRY AGER bis 11. November 2018

mit dem Aktionscode SUEFFA2018 oder direkt in Halle 9, Stand 9A38

WWW.DRY-AGER.COM



die meisten Rinder aufwachsen. Die Rassen Alistano-Sanabresa und Betizu sind vom Aussterben bedroht. Insgesamt gibt es 32 autochthone Rassen.



URUGUAY

Fast vier Rinder kommen auf einen der 3,4 Mio. Einwohner des kleinen Landes in Südamerika. 12 Mio. Rinder grasen auf den Weiden von rund 36.000 Züchtern. 30 % des erzeugten Rindfleischs essen die Einheimischen selbst, vor allem Bauchlappen und Innereien. Die besten Stücke und Qualitäten gehen nach Europa. Der Export begann vor etwa 100 Jahren. Vor allem die natürliche

Weidezucht auf Gras – anders als in Brasilien und Argentinien – und das generelle Verbot von Antibiotika und Wachstumshormonen sind die wichtigsten Voraussetzungen für die Top-Qualität. Das Land exportiert etwas mehr als 50.000 t Rindfleisch in die EU. Vor 50 Jahren stellten die Züchter auf Black Angus und Hereford um. Die Steaks sind kernig im Geschmack.



USA

Rund 93,5 Mio. Rinder leben in den USA – neunmal so viele wie in Deutschland. Etwa 18 % davon sind Milchkühe oder Färsen. 26 kg Rindfleisch isst jeder Amerikaner im Schnitt, Europäer kommen knapp

mit der Hälfte aus. Weniger als 10 % US-Beef gehen in den Export. Das Fleisch der Black Angus-Rinder gilt als das typische US-Beef. 2017 waren 332.421 Tiere dieser Rasse beim offiziellen Verband registriert – es dürften aber weit mehr sein. 81 % aller Mastrinder verbringen die zweite Hälfte ihres Lebens in Feedlots mit mehr als 1.000 Tieren. Neben der industriellen Haltung von Fleischrindern gibt es zunehmend Idealisten, die Fleisch so erzeugen, dass die Tiere gesund und natürlich aufwachsen können. Das Fleisch der Longhorns etwa ist reich an Omega-Fettsäuren. Weniger als 1 % der EU-Rindfleisch-Importe stammen aus den USA. *mth*

Ein Rezept für Beef Buddies: PFEFFERSTEAK-STICKS MIT SAUCE BÉARNAISE

Für 4 Personen: 4 x 225 g Sirloin Steaks, 2 EL gemischte Pfefferkörner (leicht zerstoßen)
Sauce Béarnaise: 2 TL Estragon- oder Weißweinessig, 1 TL frischer Estragon (gehackt), 2 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz, 225 g ungesalzene Butter

Die Pfefferkörner auf einen flachen Teller geben und die Steaks zum Ummanteln hineindrücken. Dann die Steaks auf Backpapier legen und locker mit Frischhaltefolie bedecken. Sie können drei bis vier Stunden oder über Nacht zur Entfaltung des Pfefferaromas im Kühlschrank aufbewahrt werden, sollten aber zur Weiterverarbeitung wieder auf Zimmertemperatur kommen.

Erst für die Steaks helles Olivenöl in einer großen Bratpfanne erhitzen. Diese dann mit Meersalz würzen und in die heiße Pfanne geben. Auf jeder Seite eine Minute zum Versiegeln anbraten, dann die Hitze reduzieren. Ein Stück Butter hineingeben und die Steaks weitere vier Minuten braten und dabei einmal umdrehen. Die Steaks auf einen Teller legen und ruhen lassen.

Für die Sauce Béarnaise Estragon- oder Weißweinessig, frischen Estragon, Eigelb und Ei mit



dem Salz in eine Küchenmaschine geben. Solange pürieren, bis der Estragon sehr fein gehackt ist. Vorsichtig die Butter in einer Schmorpfanne erhitzen, bis sie geschmolzen ist und zu schäumen beginnt. Die Küchenmaschine erneut einschalten und auf mittlerer Stufe die geschmolzene Butter in einem gleichmäßigen Strahl durch die Öffnung einfließen lassen. Weitere fünf Sekunden pürieren und in die Pfanne zurück schütten, aber nicht wieder auf den Herd stellen.

Mithilfe der Resthitze der Pfanne die Sauce andicken und dabei eine Minute rühren. Dann servieren.

Alternativ kann die Sauce auch in einer hitzebeständigen Schüssel über heißem Wasserbad oder in einem noch warmen, aber ausgeschalteten Ofen warm gehalten werden.

Zum Servieren jedes Steak in dünne Scheiben schneiden und dann auf 12-15 Bambusspieße wie Bänder aufstecken. Auf Servierplatten anrichten und die warme Sauce Béarnaise in kleinen Schüsseln dazu reichen.

Als begeisterte Köche und Griller starten die beiden 2011 mit den ersten Dry Ager®-Prototypen. Gemeinsam mit zwei Metzgern und einem Lebensmittellabor gelang es ihnen mit dem Dry Ager Maßstäbe in Design und Technik zu setzen und diesen für Gewerbetreibende und Privatnutzer attraktiv zu machen. Schon beim Anblick des gefüllten Dry Agers läuft Fleischliebhabern das Wasser im Munde zusammen. Denn er sieht nicht nur gut aus, sondern lässt kostbare Fleischteile unter klimatischen und hygienischen Idealbedingungen ihr volles Aroma entfalten. Das Trockenreifen von Fleisch ist aber eine alte Methode. Bis zur Erfindung der Vakuumiermaschinen gab es kaum andere Möglichkeiten, Rindfleisch reifen zu lassen. Danach setzte sich die „nasse“ Reifung im Einschweißbeutel durch. Heute ist die Reifemethode durch den Dry Ager so sicher wie nie und erfreut sich wieder großer Beliebtheit.

Inzwischen ist das Produktangebot weiter ausgebaut und Dry Ager bietet Lösungen für alle Größen und Branchen an. Selbst begehbare Reifezellen im individuellen Design sind möglich. Auch für ohnehin gut ausgestattete fleischverarbeitende Betriebe gibt es eine clevere Antwort: Dry Ager-Aggregate, die jede normale Kühlzelle zur voll ausgestatteten Dry Aging-Reife-kammer machen. Im Dry Ager sorgen rechtlich geschützte Innovationen für optimale technische Rahmenbedingungen: Die präzise elektronische Steuerung

AUF FLEISCH GESETZT

Durch die Beliebtheit von hochpreisigen Steakhäusern kamen immer mehr Genießer zurück auf den Dry-Aged-Geschmack. So auch die Brüder Christian und Aaron Landig von Landig+Lava.



sichert eine konstante Temperatur (von 0 bis -25 °C), die in exakten Schritten von nur einem Zehntel Grad Celsius geregelt werden kann. Die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank HumiControl® hochpräzise in 0,5 %-Schritten zwischen 60 und 90 % einstellen – ohne Wasseranschluss. Zusammen mit dem integrierten DX AirReg®-System entsteht selbst bei großen Schwankun-

gen der Umgebungstemperatur ein perfektes Mikroklima im Schrank. Ein ausgeklügeltes Entkeimungssystem sorgt dafür, dass die Luft darin mit einer UVC-Entkeimungsbox und der Unterstützung eines Aktivkohlefilters permanent hygienisch rein gehalten wird. Isolierglastüren schützen außerdem vor UV-Strahlen.

www.dry-ager.com

Fotos: Dry Ager/Landig+Lava



by World Pac



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

JETZT MUSTER ANFORDERN: ☎ 0721 - 62811-21

DRY AGING - THE EASY WAY.

DRY AGE BAGS

FLEISCHREIFUNG - THE EASY WAY.



IM REICH DER ENZYME



Die Fleischverarbeitung kommt um Enzyme nicht herum. Diese hochmolekularen Eiweißverbindungen spielen eine Schlüsselrolle bei chemischen Prozessen in Pflanzen, Tieren und Menschen.

Der Mensch nutzte über Jahrhunderte durch Enzyme unterstützte Abläufe, ohne die tatsächlichen Hintergründe zu kennen. Zu den Begründern der Enzymforschung zählt Louis Pasteur. Für das Umwandeln von Zucker in Alkohol erkannte er die katalytische Funktion von Fermenten in Hefezellen. Das Wort Enzym wurde um 1876 durch Wilhelm Kühne geprägt, entstand aus dem griechischen „en zyme“ (= in der Hefe) und hat sich gegenüber der Bezeichnung Ferment (lat. fermentum = Gärungsmittel) durchgesetzt. Dem Nobelpreisträger Eduard Buchner gelang es 1897, Enzyme aus Hefen zu isolieren. 30 Jahre später separierte James Sumner erstmals ein Enzym in Kristallform (Urease aus Bohnenextrakten).

NAMEN UND KLASSEN

Nach der seit 1961 gültigen internationalen Nomenklatur werden für den praktischen Gebrauch Trivialnamen verwendet. Diese setzen sich aus dem Namen des Substrats, der Bezeichnung der Reaktion und ggf. noch einem Zusatz zusammen. Alte Namen, z. B. Pepsin und

Trypsin, können weiterhin verwendet werden. Für Enzyme existiert darüber hinaus ein internationales Klassifizierungssystem, die EC-Nummern. Es ordnet Enzyme in sechs Hauptklassen: Oxidoreduktasen, Hydrolasen, Lyasen, Ligasen, Isomerasen und Transferasen. Diese Hauptklassen ergeben sich aus den Reaktionen, die die Enzyme katalysieren. Innerhalb einer Hauptklasse erfolgt eine weitere Unterscheidung. Diese berücksichtigt die chemischen Bindungen, welche durch das Enzym entstehen oder aber gelöst werden. So entstehen Unterklassen und Unter-Unterklassen mit den entsprechenden Nummerierungen in vier Ebenen. Die erste Hauptklasse z. B. enthält mehr als 20 Unterklassen, derzeit EC 1.1.1.1 bis EC 1.99.2.6. Zu dieser Klasse zählen Dehydrogenasen, Oxidasen, Oxygenasen und Reduktasen.

SYNTHETISCHE ENZYME

Bereits in den 1950er-Jahren entwickelten sich aus dem Stand der damaligen Enzymforschung Anstrengungen, im Labor organische Katalysatoren zu synthetisieren. Ziel war es,

Organismen durch gezielte genetische Veränderungen z. B. für technische Zwecke nutzbar zu machen. Heute sind der überwiegende Teil der in der Industrie eingesetzten Enzyme gentechnisch verändert. Synthetische Enzyme, die sich nicht aus natürlichen Molekülen zusammensetzen, wurden erstmalig 2014 im Laboratory of Molecular Biology der Universität Cambridge in England, erzeugt.

ENZYME UND SCHLACHTEN

Nach dem Schlachten eines Tieres unterliegt das Fleisch enzymatisch gesteuerten Umsetzungen, in deren Verlauf Totenstarre und Fleischreifung auftreten. Das Glykogen der Muskeln wird vergärt; es bildet sich Milchsäure, die die Eigenschaften des Fleisches beeinflusst. Unterliegen die Tiere vor dem Schlachten Stress, können Wirkungen auf glykolytische Enzyme festgestellt werden. Das Ausprägen von Merkmalen von PSE- oder DFD-Fleisch wird unterstützt. ATPase spaltet Adenosintriphosphat; nachdem 80 % seines ursprünglichen Inhaltes im Fleisch gespalten sind, beginnt die Totenstarre (Rigor mortis).

Für das Reifen des Fleisches während des Abhängens finden wir im Muskel alle notwendigen Enzyme. Das Auflockern des Muskelgewebes und das Zerstören von Proteinstrukturen erfolgt durch Cathepsine, Calpaine und Kalpasen sowie Kollagenasen, die die Peptidbindungen spalten. Das Ergebnis sind Peptide und Aminosäuren. Andere Enzyme spalten Nukleotide und bilden Extraktivstoffe, die den Fleischgeschmack und das Fleischaroma bilden.

Es besteht auch die Möglichkeit, vor dem Schlachten Enzyme (z. B. das pflanzliche Enzym Papain) in die Blutgefäße der Tiere zu bringen. Dadurch wird das Auflösen des Muskelfaserverbundes, das Zartmachen (Tenderisierung) und die Zunahme des Wasserbindungsvermögens bewirkt. Aus Gründen des Tierschutzes sollte dies erst nach Betäuben des Tieres durchgeführt werden.

Auch eine postmortale Injektion kann erfolgen. Tumbeln ist eine weitere Möglichkeit, die Verteilung der Enzyme im Fleisch zu verbessern. Mit Hilfe des Enzyms Thermitase kann Fleisch so vom Knochen gelöst werden, dass es zentrifugal getrennt werden kann. Dies verbessert beim Herstellen von Fleischextrakt die Ausbeute.

ENZYME UND FLEISCHVERARBEITUNG

Alle diese natürlichen oder technologischen Abläufe verändern die bindegewebsbedingte Zähigkeit noch nicht in dem gewünschten Maße. Dazu sind weitere Prozesse erforderlich wie das Erhitzen, Einlegen in Milch- oder Essigsäure oder das Reifen von rohen Fleischprodukten wie Rohwurst. Der gezielte Einsatz von Enzymen bei der Wurstherstellung ist

heute Standard. Auf diesem Weg befindet sich die Transglutaminase. Sie ist ein bedeutsames Enzym insbesondere beim Herstellen von Kochschinken und restrukturiertem Fleisch.



Die Transglutaminase katalysiert das Verbinden der Proteinfasern an der Stelle der freien Aminogruppen. So entsteht ein Netzwerk, das die Struktur verbessert. Damit hat sie Rolle eines Klebemittels für eiweißreiche Lebensmittel. Es kann die Fleischstruktur (z. B. PSE, Schinken) verbessern sowie ein „Steak“ aus Fleisch-

stücken zusammenstellen und verkleben. Zu den Enzymen, die im Fleisch und anderen Lebensmitteln unerwünschte Reaktionen katalysieren, zählen die Lipasen. Für den Menschen als Verdauungsenzym essenziell, können bei Lebensmitteln durch Lipasen Fette gespalten und die freigesetzten Fettsäuren unangenehmen Geschmack und ranzigen Geruch verursachen. Beim Herstellen von Schmalz werden Lipasen durch Erwärmen deaktiviert.

Lipasen finden wegen ihrer Eigenschaften auch Einsatzgebiete in der Lebensmittelindustrie, z. B. zum Entfetten von Eiweißprodukten (Hühnereiklar). Enzyme im Blut haben Bedeutung bei der Blutgerinnung (Trombin, Trombokinase), ihr Wirken ist bei der Blutentnahme zu verhindern.

ENZYME, TEMPERATUR UND PH-WERT

Alle chemischen Vorgänge sind temperatur- und zeitabhängig. Bei einer Erhöhung der Temperatur um 10°C verdoppelt bis vervierfacht sich ungefähr die Reaktionsgeschwindigkeit. Diese Regel gilt auch für enzymatische Reaktionen, jedoch nur in einem bestimmten Temperaturbereich. Oberhalb des Temperaturoptimums, das meist bei 37°C liegt, beginnt das Enzymmolekül zu denaturieren und die Reaktionsgeschwindigkeit sinkt äußerst stark ab.

Die meisten Enzyme werden zwischen 60 und 80°C inaktiviert. Es gibt aber auch Ausnahmen. Pflanzenproteasen werden erst oberhalb von 80°C und Muskelphosphatasen bei 70°C nach 90 Min. inaktiviert. Es ist davon auszugehen, dass die Bedeutung von (synthetischen) thermostabilen Enzymen für die Lebensmittel-

Foto: Colourbox.de



Die ganze Welt des Würzens seit 1881

Gewürze, Gewürzmischungen, Veredelung, Convenience und technologische Wertstoffe.

Hagesüd – Kompetenter Partner des Fleischer-Handwerks



Member of **AIOL** Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150/94260

www.hagesued.de · E-Mail: info@hagesued.de · Hagesüd

dustrie zukünftig zunimmt. Bei niedrigen Temperaturen sind Enzyme noch aktiv, beispielsweise bei gefrorenem Fleisch (unter -18°C) können die mikrobiellen Proteasen noch aktiv sein. Diese verursachen dann einen Qualitätsverlust oder sogar das Verderben von Fleisch, obwohl hier keine mikrobielle Wirkung stattfand.

Neben der Temperatur beeinflusst der pH-Wert die katalytischen Fähigkeiten der Enzyme. Dieser Effekt ist postmortal bedeutsam. Im schlachtwarmen Zustand zeigen z. B. Cathep-

sine und Peptidasen nur eine geringe Aktivität. Diese erhöht sich mit dem Absinken des pH-Werts auf 5 bis 6.

Die Tätigkeit einzelner Enzyme des Citratzyklus kann auch analytisch genutzt werden, um das Vorliegen von gefrorenem Fleisch zu beweisen. Beim Einfrieren des Fleisches bilden sich Eiskristalle, welche die Zellorgane (Mitochondrien) schädigen; die Enzyme gelangen in den Fleischsaft. Ihre Aktivität in diesem Exsudat ist ein Beweis der Beschädigung der Zellstruktur, zu der es durch Einfrieren kam.

SCHLUSSBEMERKUNGEN

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Enzyme biochemische Reaktionen beschleunigen oder verzögern. Diese Stoffe sind auch für Veränderungen, die sich nach dem Tod der Zellen vollziehen, verantwortlich. Neben den natürlichen Enzymen kommen zunehmend gentechnisch veränderte Enzyme zum Einsatz. Das umfasst in der Fleischverarbeitung die gesamte Produktionskette von der Tierernährung bis zum Endprodukt.

Heinz Schleusener und Petr Pipek



Rohwurst-Klassiker

Der Indasia Pfefferbeißer® feiert auf der Süffa (Halle 9, Stand C 71) seinen 40. Geburtstag. Er schmeckt herzhaft pikant und ist ansprechend. Die mild-aromatische Schärfe in der Wurst verleiht der grobe Pfeffer. Durch die Starterkultur Rowu®Star ist sie ein sicheres Produkt. In Kombination mit dem Gewürz wird eine optimale Reifung der Rohwurst sowie deren typischer Geschmack gewährleistet. Zum Geburtstag stellt Indasia neben dem neuen Grill-Pfefferbeißer und der scharfen Variante Hot-Pfefferbeißer u. a. die Snack-Handtasche vor. www.indasia.de

Basis Pflanzencreme

Bei der Wurstherstellung ermöglicht die Liq-Würz Pflanzencreme von AVO den Austausch tierischer Fette bis zu 20 %, z. B. für Leber- und Teewurst aus Geflügel, Schwein, Rind oder Kalb. Ein wissenschaftliches Projekt untersuchte die Wirkung der Creme, die sich auch bei Geflügel- und Rinderwurst bewährt.

Ihre besondere Zusammensetzung sorgt für eine Struktur des Bräts, die im Endprodukt der Streichfähigkeit einer Leber- oder Teewurst entspricht. Zudem sind darin Kutter- und Umrötehilfsmittel enthalten. Es muss nur noch Salz dazugegeben werden. Eine feine Teewurst gelingt mit der ungewürzten Basisversion. Das Produkt entspricht den Richtlinien des Verbands Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG), ist auch in Bio-Qualität verfügbar sowie halal-fähig. Die Creme gibt es zudem für Würstchen, Bratwurst und Aufschnitt. www.avo.de



Würziger Geschmack

Zur Herstellung von Kasseler führt Van Hees mehrere Produkte im Sortiment: zum einen Gütezusätze aus der Schinko®-Reihe, zum anderen runden die Aromix®-Gewürze das Geschmackserlebnis ab. „Schinko® Lake-Pök gewürzt“ lässt Kasseler intensiv und kräftig schmecken, während „Schinko CP 100 Perfect Fresh oGAF“ einen sehr würzigen Geschmack mit saftiger Fleischstruktur erzielt. Soll der Klassiker eine Braternote erhalten, ist „Schinko CP 80 oGAD“ der richtige Lakezusatz. Außerdem hat sich in der Praxis eine Zugabe von 1,5 g Aromix Pfeffer schwarz forte oder 2,5 g Aromix Frischzwiebel L pro Liter Lake bei einer Einspritzmenge von 20 % bewährt. Steht Fleischgeschmack aus der Region im Vordergrund, verwenden die Geschmacksprofis 5 g Schinken-Smak® pro Liter Lake. www.van-hees.com

Foodpairing & Aromaprofile

Wer Kunden mit Wurstspezialitäten abseits des Mainstreams überraschen will und sich abheben möchte, muss Neues wagen und ausgetretene Geschmackspfade verlassen. Dabei spielt neben der Optik und der ansprechenden Verpackung Foodpairing eine wichtige Rolle. Dahinter verbirgt sich die wissenschaftliche Analyse von Lebensmitteln und deren Einteilung in Aromaprofile. Die Foodpairing-Philosophie besagt, dass Lebensmittel dann gut zueinander passen, wenn es bei den Aromaprofilen möglichst viele Überschneidungen gibt. Fuchs kreierte nach diesem Ansatz neue, interessante Geschmacksrichtungen für Koch- und Brühwurst, Rohwurst & Co. Alles ist erlaubt, solange die Überschneidungen bei den Aromaprofilen der einzelnen Zutaten gegeben sind – von würzig-rauchig über fruchtig-herb bis hin zu feurig-scharf. www.fuchsspice.com



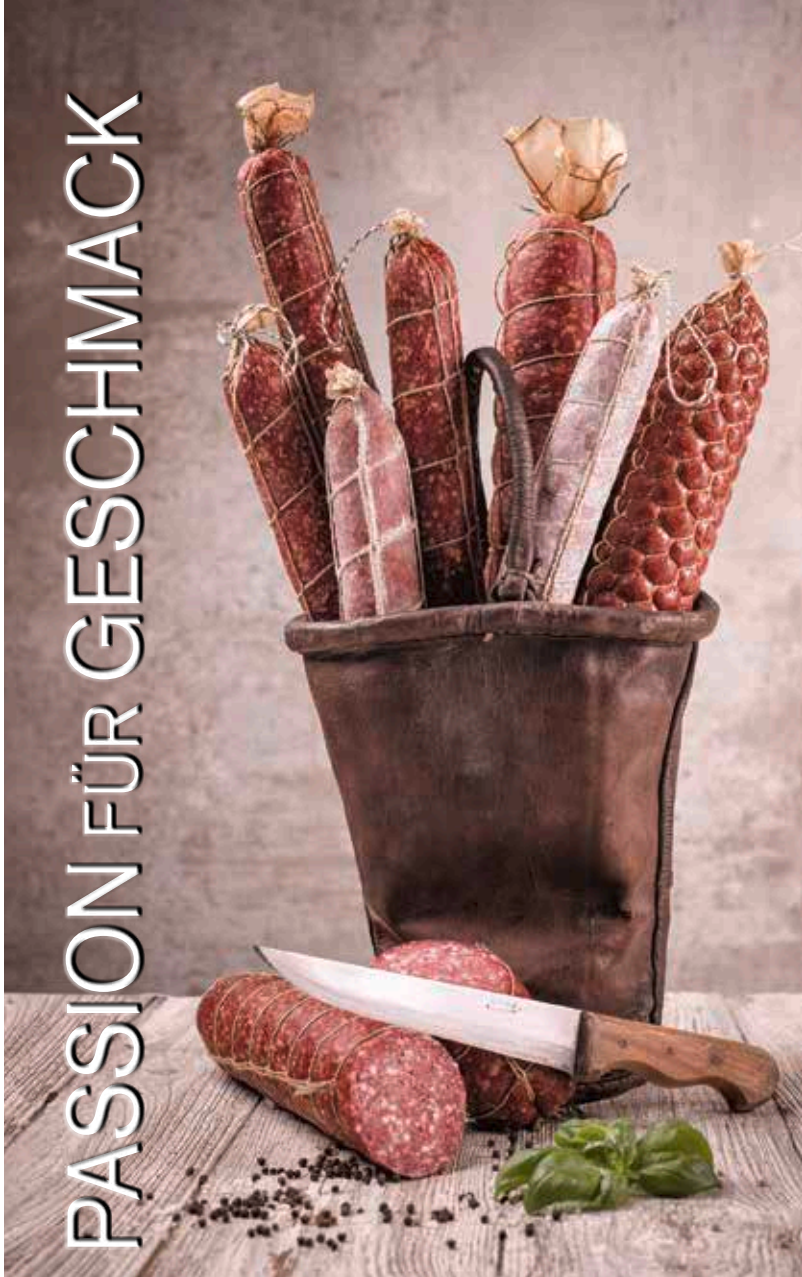
Dem Leben mehr gute Würze verleihen – das ist das Ziel von Beck Gewürze & Additive aus dem fränkischen Schnaittach. Von hier aus beliefert das Unternehmen, das 2018 sein 20-jähriges Bestehen feiert, Kunden aus Handwerk und Lebensmittelindustrie.

Alles begann mit Experimenten mit Gewürzen im Keller des Privathauses des Inhaberehepaares Manfred und Manuela Beck. Waren es 2014 noch 45 Mitarbeiter, sind es heute 65 an der Zahl – nur ein Beweis, dass das bodenständige Familienunternehmen auf einem guten Weg in die Zukunft ist. „Es hat sich viel getan in den vergangenen vier Jahren. Unser Produktangebot ist variantenreicher geworden, der Außendienst wurde von sechs auf zwölf Mitarbeiter aufgestockt und auch in der Produktentwicklung sind wir nun stärker aufgestellt als zuvor“, berichtet Manfred Beck. Das Unternehmen bedient Kunden aus dem Fleischerhandwerk ebenso wie große Unternehmen aus der Fleisch- und Lebensmittelwirtschaft. Auch der Export wächst rasant – derzeit ist man in Form ortsansässiger Partner oder Handelsagenturen in 47 Ländern der Welt vertreten. Hinzu kamen z. B. Mexiko oder Estland – auch das Engagement in Südafrika wurde ausgebaut. Doch es sind nicht nur große Mengen an Gewürzen und Additiven (auch bio), die verlangt werden, auch das Handwerk schätzt es, dass es Sondermischungen ab einer Abnahmemenge von 20 kg gibt – nur ein USP des Unternehmens.

GEMEINSAM ERFOLGREICH

Ein echter Pionier ist das Unternehmen im Bereich der Bio-Ware: Seit 2007 gibt es die Marke „BeckBio“. Dazu zählen Marinaden, Gewürze für Bratwurst & Co., Produkte für die Herstellung von Kochschinken u.v.m. „Die Nachfrage danach ist groß – egal ob aus dem Handwerk oder aus der Industrie. Waren es zu Beginn etwa 50 Artikel, sind es heute rund dreimal so viele“, sagt Manuela Beck. Eine besonders schonende Verarbeitung erhält die hohe Qualität der natürlichen Zutaten, die durch eine optimale Lagerung und ständige Kontrollen lückenlos gesichert wird. „Generell sind wir unseren Kunden gegenüber sehr flexibel, individuell und schnell in der Produktentwicklung und Abwicklung von Aufträgen. Unsere Mitarbeiter haben eine große Entscheidungskraft. Die Wege sind kurz, das ist oft entscheidend“, so der Inhaber. Seine Kompetenz untermauert das Unternehmen zudem im 2011 mit einem High-Tech-Maschinenpark ausgestatteten Anwendungs-Technikum, in dem als Service gemeinsam mit den Kunden neue Produkte entwickelt und zur Marktreife gebracht werden. Auch hier stieg die Anzahl seit 2014 von einem auf drei Mitarbeiter. Dort finden Fachberatungen statt sowie Analysen und Untersuchungen. Ausländische Kunden nehmen solche Termine oft als Workshops mit einer Dauer von fünf Tagen wahr – auch mehrfach im Jahr. „So haben wir stets einen direkten, permanenten Kontakt zu unseren Kunden und es kommt für alle am Schluss ein gutes Ergebnis heraus“, betont Manuela Beck. Das gilt auch für Kunden aus dem Metzgerhandwerk. In Kooperation entstehen individuelle Lösungen mit dem Ziel sich von anderen abzuheben. Auch exklusive, geschützte Rezepturen und Kreationen sind möglich. 2019 steht ganz im Zeichen der IFFA in Frankfurt am Main. Langsam aber sicher gewinnt auch das Thema Unternehmensnachfolge an Bedeutung. Tochter Meike studierte Lebensmittelmanagement und ist

Fotos: Beck Gewürze und Additive



seit 2007 im Unternehmen, Sohn Maximilian ist Metzgermeister und Betriebswirt und macht derzeit seinen Fleischtechniker in Kulmbach. Und so werden mit Bedacht immer mehr Aufgaben an die nächste Generation weitergegeben, damit es auch in 20 Jahren etwas zu feiern gibt. *mth*
www.beck-gewuerze.de

Wichtige Meilensteine

- 1998:** Gründung des Unternehmens
- 2002:** Erste internationale Niederlassung in Schweden
- 2003:** Errichtung des Hauptsitzes in Schnaittach
- 2007:** Start der Bio-Produktionslinie
- 2009:** Fertigstellung neuer Produktions- und Lagerhallen
- 2011:** Einweihung neues Technikum
- 2013:** Weltweiter Vertrieb
- 2015:** Erweiterung Firmengebäude
- 2016:** Frischer Webauftritt und Erweiterung Maschinenpark



Erfolgreich in die Zukunft: Meike, Manfred, Manuela und Maximilian Beck.

Bratwurst mit Bier oder Gin, Chorizo mit Chili und Kreuzkümmel oder spezielle Kreationen mit Frischkäse und getrockneten Früchten: Die Welt der Würste kennt kaum kulinarische Grenzen.

Permanently erweitern neue Kreationen die Auswahl und begeistern die Kunden. Ob beliebte Klassiker oder Trendprodukte – ein zentraler Rohstoff unterstützt die individuellen Eigenschaften der Würste: der Naturdarm. Die Nürnberger Rostbratwurst steckt im Schafsaitling, die Thüringer Leberwurst in der Schweinskrause, Schweinsblase oder im Rinderkranzdarm. So ist es in der Spezifikation festgelegt. Beide Wurstklassiker zählen zu den EU-weit geschützten Spezialitäten. Auch neue Wurstkreationen nutzen die Vorteile der natürlichen Hülle.

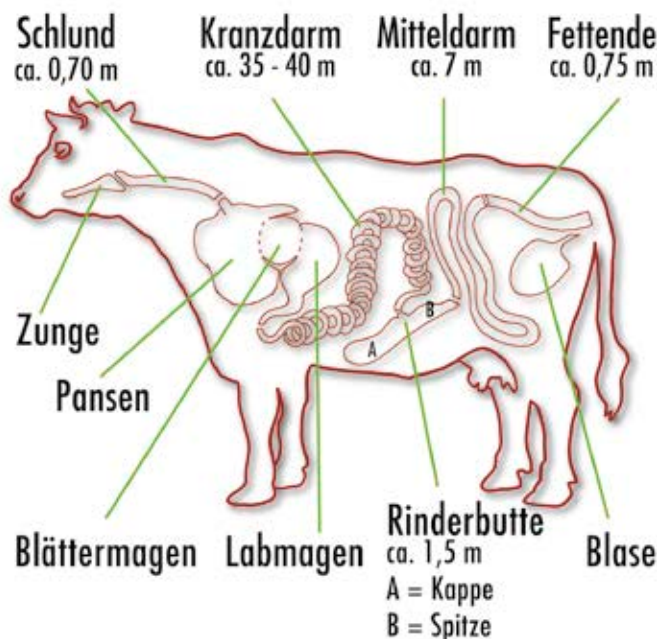
NATÜRLICHER BOOM

„Handwerklich hergestellte Wurstspezialitäten erleben seit einiger Zeit einen Boom. Traditionelle Rezepturen werden wiederentdeckt, neue Kompositionen kreiert und internationale Wurstsorten einem wachsenden Kundenkreis präsentiert“, erklärt Heike Molkenthin, Vorstandsvorsitzende des Zentralverbandes Naturdarm e. V. „Die Rückbesinnung auf die traditionelle Herstellung bietet großes Potenzial, um Stammkunden zu binden und neue Käuferschichten zu generieren. Dabei bieten die unterschiedlichen Naturdärme eine große Bandbreite an Mög-



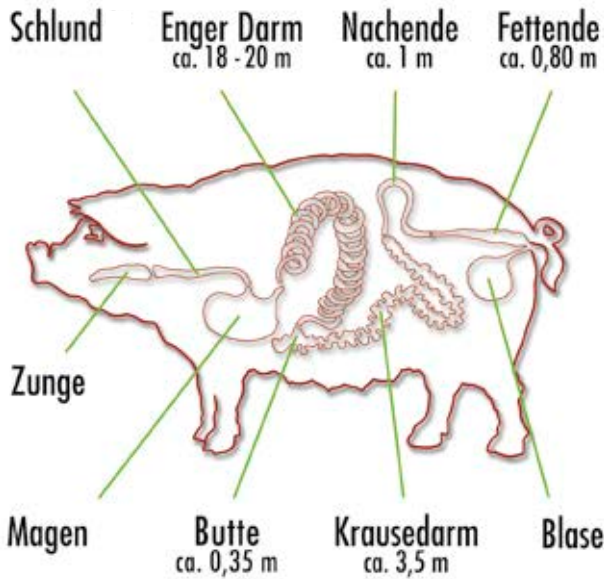
VIELFALT

IN HÜLLE UND FÜLLE



lichkeiten“, ergänzt sie. Die Wahl der richtigen Hülle hat maßgeblich Einfluss auf den optischen und geschmacklichen Charakter der jeweiligen Wurst. Bei der Herstellung von Brüh- und Kochwürsten ist etwa die hohe Luftdurchlässigkeit der Naturdärme unersetzlich – ebenso wie die optimale Aufnahme von Rauch und die Abgabe bzw. Aufnahme von Wasser. Bei Rohwürsten bietet die natürliche Hülle den entscheidenden Vorteil, dass sie sich der schrumpfenden Wurstmasse optimal anpasst und nicht von ihr löst. So gibt es für jede Wurst den perfekten Naturdarm. Der Saitling vom Schaf ist der zarteste und dünnste Naturdarm.

Fotos: Zentralverband Naturdarm e. V., Colourbox.de



Er wird für feine Brühwürste wie Frankfurter und Wiener Würstchen, aber auch für Nürnberger Rostbratwürste verwendet – und das aus einem gutem Grund: Der Schafsaitleinling verdankt seine Marktposition dem knackigen Biss, der für viele Konsumenten das Genusserelebnis erst perfekt macht. Zudem besitzt der Saitleinling sehr gute Räuchereigenschaften.

HÜLLE FÜR KLASSIKER

Ob Weißwürste, Brat- und Bockwürste, Landjäger oder Mettenden – viele klassische Wurstsorten stecken in einem engen Schweinedarm. Dieser Dünndarm überzeugt Kunden und Verbraucher mit einem zarten Biss. Für Blut- und Leberwürste bietet sich hingegen der Krausedarm vom Schwein an. Fettenden und Kapfen bzw. Butten dieses Nutztieres bieten neben einer sehr guten Rauchaufnahme den Vorteil, dass die Qualität der Wurst beim Kochen erhalten bleibt und beim Räuchern ein zusätzliches Aroma entsteht. Deshalb sind diese Därme auch prädestiniert für diverse Koch- und Rohwurstsorten, z. B. Thüringer Rotwurst, Cervelatwurst oder luftgetrocknete Salami.

APPETITLICHER RINDERDARM

Für hochwertige Rohwürste sind Rinderfettenden die richtige Wahl. Sie gewährleisten eine sehr gute Rauchaufnahme und fördern, wie alle Naturdärme, den spezifischen Eigengeschmack der Wurst. Zudem sorgen sie für die individuelle, charakteristische Optik. Rinderbutten werden dagegen für Kochwürste bevorzugt. Sie erhalten während des Garens das volle Aroma der Wurst und begünstigen die zusätzliche Aromatisierung beim anschließenden Räuchern. Eine weitere wichtige Eigenschaft dieser Naturdärme: Sie lassen sich leicht von der fertigen Wurst abziehen. Besonders vielseitig sind Rinderkranzdärme. Der Dünndarm vom Rind wird gerne für Fleischwurst, Lyoner und Mettwurst genommen, kann aber auch sehr gut für Blut- und Leberwurst verwendet werden. Die Konsumenten setzen nicht nur aus kulinarischen Gründen auf Wurst im Naturdarm. Viele wursten in den eigenen vier Wänden selbst und freuen sich über fachmännische Tipps. Wer den Hobby Metzgerwarenkundliche Informationen zu den unterschiedlichen Naturdärmen liefern kann, schafft Vertrauen und erhöht die Kundenbindung. www.naturdarm.de



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 Unlimited mit der cleveren Förderkette sorgt rundum für höchste Sauberkeit und sofortige Verfügbarkeit. Ideal für den Großeinsatz in Metzgereien.



M-iQ Unlimited für das Spülen von Kisten und Körben



Bei keiner anderen Wurst spielt die Sorgfalt bei Materialauswahl und Herstellung eine größere Rolle.

Anders als bei der geräucherten Salami entfällt bei der luftgetrockneten Wurst ein Stabilisierungsvorgang: das Räuchern. Zum einem hemmt es das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen, zum anderen kommt es zu einer Vernetzung der Proteine an der Oberfläche, wodurch sich eine leicht lederige Haut bildet. Zudem beschleunigt das Räuchern die Abtrocknung. Um eine stabile Oberfläche der luftgetrockneten Wurst ohne Rauch ebenso zu gewährleisten wie eine typische Aroma- bildung ohne Fehlgeschmack, muss eine größere Sorgfalt bei der Darm- und Materialauswahl wie auch bei der Herstellung und Reifung erfolgen.

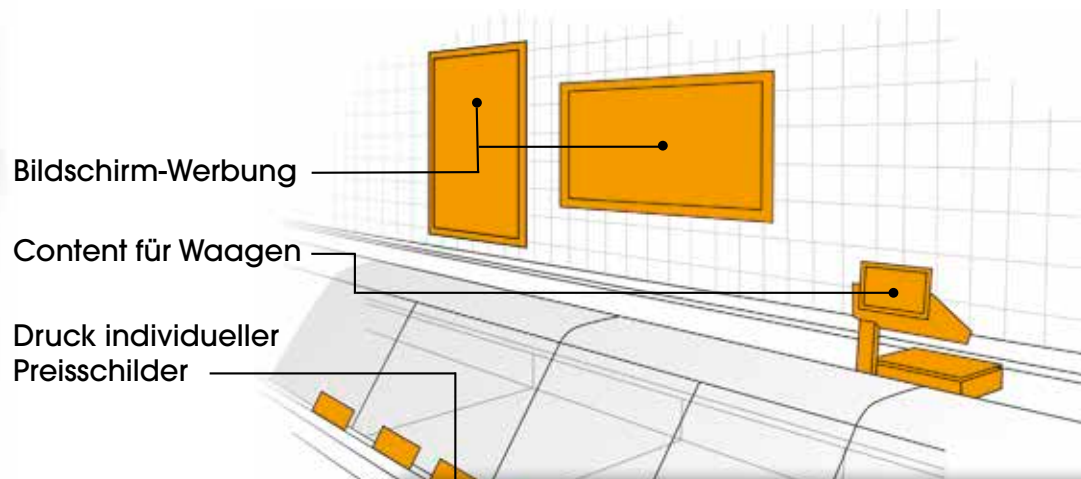
KÖNIGSDISZIPLIN ROHWURST

Hier einige wichtige Kriterien für ein gutes Gelingen:

1. Nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch- und Fettmaterial verwenden. Kein vakuumiert gelagertes Fleisch einsetzen. Für den Produktionsprozess nur angefrorenes, frisches Fleisch verwenden, kein TK-Lagerfleisch.
2. Vor Beginn der Herstellung eine gewissenhafte Grundreinigung der einzusetzenden Maschinen und Geräte durchführen.
3. Geräte nur in trockenem Zustand benutzen.
4. Hygienisch einwandfreies Darmmaterial benutzen.
5. Nur frische Kunst- und Hautfaserdärme einsetzen, die nicht zuvor schon einmal eingeweicht waren. Einweichzeiten und Einweichtemperaturen für die Därme einhalten, damit auch die erforderliche Rückschrumpfung gewährleistet ist. Sonst kann es bei der Reifung zur Faltenbildung oder sogar zum Ablösen des Darmes kommen.
6. Hygienisch einwandfreie Naturdärme sind auch geeignet. Sie sollten auch wie Faserdärme unter fließendem Wasser eingeweicht werden.
7. Die Verwendung von Starterkulturen in Kombination mit Würz- und Technologie-Compounds ist bei der Herstellung dringend zu empfehlen. Diese sind gut durchmischt Anfang der Herstellung hinzuzugeben. ProtectStart®-Starterkulturen von Moguntia z. B. bauen relativ schnell eine Konkurrenzflora gegen unerwünschte Keime auf. Diese speziellen Schutzkulturen eignen sich hervorragend zur Reifung luftgetrockneter Rohwurst, auch für Zwiebelmettwurst.
8. Bevor man die Rohwurstprodukte in die Reifeanlagen bringt, sollten eventuell anhaftende Keime auf der Oberfläche kurz abgeduscht werden.
9. Hygienisch einwandfreie Reifeanlagen mit funktionierender Temperatur- und Feuchtigkeitssteuerung sind sehr wichtig zur Einhaltung der Reifeparameter, um eine Belags- oder Schimmelbildung zu verhindern. Dies gilt auch für die Nachreife- bzw. Lagerräume.
10. Bei Bedarf kann ein mehrmaliges Abwaschen mit einer Lösung mit einem Säurepräparat wie z. B. AussenFrischin® von Moguntia das Wachstum unerwünschter Keime minimieren.
11. Eine kontrollierte Temperatur- und Feuchtsteuerung ist unabdingbar, um Trockenrand bzw. Schimmelbildung etc. zu vermeiden. Diese können sich je nach Reifeanlage unterscheiden.
12. Nur entkeimte Gewürze verwenden. Bei Moguntia sind diese Rohwurst-Compounds in der Bessavit® cleantec®-Serie zu finden. Diese verwendet man in Kombination mit ProtectStart®-Starterkulturen, die das Wachstum unerwünschter Keime verhindern und außerdem für die erforderliche Reifung sorgen.



Mitten ins Auge Ihrer Kunden!



Moderne Kundeninformation kann so einfach sein:

Besuchen Sie uns auf der
SÜFFA IN STUTTGART 
 vom 20. bis 22.10.2018
HALLE 9 / STAND 9A47
 Wir freuen uns auf Sie!

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



Für Produkt- und Hygieneproben

Über den Online-Shop des ifp Instituts für Produktqualität können Betriebe Testboxen des akkreditierten ifp-Prüflabors beziehen, die alle nötigen Materialien für die Entnahme von Produkt- und Hygieneproben im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle enthalten. Betriebe, die Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen, sind verpflichtet, die in der Verordnung EG 2073/2005 festgelegten mikrobiologischen Kriterien nach einem vorgegebenen Probennahmeplan einzuhalten. Für Hackfleisch bzw. Fleischzubereitungen aus Schwein, Rind oder Geflügel zum Braten oder zum Rohverzehr bedeutet das eine wöchentliche Untersuchung von fünf Teilproben auf *E. coli*, Salmonellen sowie die aerobe mesophile Gesamtkeimzahl. Ein gekühlter Express-Rückversand und die Untersuchung im Labor sind im Service enthalten. Zudem gibt es eine erweiterte Testbox, mit der sich Abklatsch- und Trinkwasser- bzw. Scherbenisproben nehmen lassen. www.testen-lassen.de



Hygiene-Update

Tork hat seinen Reflex™ Papiertuchspender weiterentwickelt. Dank des neuen, drehbaren Endstücks ist die Papierentnahme flexibel und aus jedem Winkel mit nur einer Hand möglich. Durch die komplette Abnahme der Haube lässt sich der ansonsten vollständig geschlossene Spender leicht reinigen. Die Einzelblattentnahme minimiert außerdem das Risiko von Kreuzkontaminationen und senkt

gleichzeitig den Verbrauch im Vergleich zum Vorgänger um 37 %. Die Spender zur Wandmontage sind in zwei Größen sowie zwei neuen Farbvarianten erhältlich. Zusätzlich bietet Tork auch eine tragbare Ausführung des Spenders an. www.tork.de

Ergonomische Einbauten

Mit allerhand Details versehen präsentiert sich der Kühlthekenverkaufsanhänger Parma von Wörmann. Zur Serienausstattung zählen eine Kühltheke mit Rundverglasung und Granit-Arbeitsplatte, zusätzliche Kühlstauflächen, ein Doppelspülbecken mit Spülen- und Hängeschrank, u.v.m. Die LED-Beleuchtung hinter der Blende mit Ornament-Ausschnitten sorgt für das richtige Licht. Alle Geräte und Einbauten sind ergonomisch angeordnet. Standardmäßig sind die Dekore Wenge, Mediterano, Sienna und Anthrazitgrau; in der Individualabteilung können Kunden aus 200

Dekoren auswählen. Weitere Details sind die kippbare Frontscheibe oder versenkbare Druckknopfverschlüsse an den Türen der festmontierten Möbel. Optional sind stationär oder klappbare Leuchtreklamekästen und Werbetafeln erhältlich.

www.woermann.eu



Kugelrunde Handwerkskunst

Die hessische Spezialitäten-Metzgerei Rack & Rütter bietet im aktuellen Sortiment eine Blasen Blutwurst an. Hergestellt nach traditioneller Rezeptur und Handwerkskunst, wird sie im Kessel gegart, gut abgehangen und wie im Mittelalter in die Schweineblase gefüllt. Thüringer Bio-Majoran und Leber verleihen ihr eine deftige Würze. Man kann sie heiß oder kalt verzehren. Sie schmeckt gebraten, gekocht



und gegrillt – in der modernen Küche erlebt die Blutwurst ein Comeback. Am Stück hält sich frische Blutwurst mindestens zwei Wochen bei 2 bis 7°C. Die heiß geräucherte Blutwurst in der Blase ist aber auch im kühlen Keller gut aufgehoben. www.rackruether.de

Emotionen wecken

Das gelingt etwa mit drei Neuheiten der Marke Wiberg von Frutarom Savory Solutions. Für herbstliche Genüsse aus dem Wald etwa wurde die Gewürzmischung Exquisite Forest Flair kreiert, die helles und dunkles Fleisch, frische, gebeizte oder geräucherte Fische sowie Pilz- und Wildgerichte verfeinert. In der arabischen Gewürzzubereitung Harissa vereinen sich Chili, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch und Minze zur Schärfe

Nordafrikas. Wie wäre es etwa mit einer afrikanischen Tomatensuppe mit Kokosmilch oder gegrillten Spareribs mit Harissa-Gewürzpaste? Dekor Deluxe schließlich, z. B. mit Paprika- und Tomatenflocken oder Kornblumen-Blüten, verzaubert Dressings, Saucen, Suppen, Aufstriche und Pürees farblich kontrastreich. www.wiberg.eu



NEU

fleisch
net.de

Schauen Sie selbst mal rein!
www.fleischnet.de

Branchentermine,
Seminare, Messen
auf einen Klick



Eagle RMI 400: Inspektion für Fortgeschrittene

Nachhaltig verschenken

Schumacher Packaging präsentiert die Neuheiten für die Saison 2018/2019. Trendthema bleibt die Nachhaltigkeit. Deshalb gibt



es bei den Signed by Nature-Verpackungen, die zu 100 % ökologisch und recyclebar sind, eine noch größere Auswahl. So wurde die Motivserie „Vintage“ ausgebaut. Die Verpackungen werden aus brauner Wellpappe gefertigt. Der innovative Digitaldruck verleiht eine täuschend echte Optik und Haptik wie von gemasertem Holz. Die neuen „Vintage“-Präsentkörbe gibt es in viereckigen und sechseckigen Varianten, jeweils in den Formaten klein, mittel und groß. www.schumacher-packaging.com



Dämpfer im Miniformat

Mit dem Convotherm mini erweitert Convotherm Elektrogeräte aus Eglfing sein Sortiment der kompakten Kombidämpferserie. Mit einer Breite von 51,5 cm passt er auch in kleine Küchen. Das Design-Credo „Weniger ist mehr“ zeigt sich im silbernen Korpus, der schwarzen Bedienblende und der extra großen Sichtscheibe. Der mini ist stapel- und erweiterbar, integriert vorhandene Trays und mit dem Kombidämpfer bei Verwendung von 1/1-Behältern und Zubehör (mini 6.06 2/3 GN) kompatibel. Die manuellen und automatischen Kochmodi sparen Zeit und Energie. www.convotherm.com

Messerhalter-System

Mit SmartLock® entwickelte Weber Maschinenbau einen Schnellspannverschluss der Messerhalter für seine Skinner, der zum Patent angemeldet ist. Anders als bei klassischen Haltern lässt sich dieses System einfach über einen stabilen Edelstahlbügel öffnen. Die gute Zugänglichkeit ermöglicht eine unkomplizierte, gründliche Reinigung und erfüllt so auch höchste Hygienestandards. Der Messerwechsel ist in Sekundenschnelle bequem ohne Werkzeug oder Servicepersonal durchzuführen. Zum Klingenswechsel oder zur Reinigung ist dank des neuen Verschlusses kein Ausbau des Messerhalters mehr nötig: Dieser wird umgeklappt und so in die

Reinigungs- und Pausenstellung gebracht. Das leichte Handling verhindert eine unsachgemäße Bedienung oder versehentliche Beschädigungen. www.weberweb.com



Wer noch ein Messer braucht...

Das platzsparende Thekendisplay für Haushalts- und Küchenmesser aus Acrylglas von Friedr. Dick regt zu Impulskäufen am Point of Sale an. So können Absätze im Kassen- und Thekenbereich effektiv gesteigert werden. Das Display fasst bis zu 72 Messer – in sechs Fächern, auf zwei Ebenen. Die drei unteren Fächer lassen sich durch einen flexiblen Trennsteg auch für Messer mit bis zu 18 cm Klingenlänge nutzen. Eine integrierte Auszeichnungsleiste erleichtert die Kennzeichnung der Produkte. Die flexible Bestückungsmöglichkeit kommt individuellen Bedürfnissen des Händlers nach. Das Acrylglas ist langlebig. Änderungen bei der Bestückung sind leicht umsetzbar. www.dick.de



Mit TPE-Griff

Für einen namhaften Anbieter der Branche hat Actega DS ein individuelles TPE-Material für Messergriffe entwickelt: Soft EST.® TPE. Das Portfolio an weichelastischen TPE-Compounds umfasst hochtransparente, transluzente und naturfarbene Versionen in Shore-Härten von A-20 bis A-85. Die Materialien sind nach EU 10/2011 und FDA Regularien lebensmittelecht. Während des Compounding-Prozesses werden ihnen antimikrobielle Eigenschaften verliehen. Dadurch beschränkt sich die keimabweisende Wirkung nicht nur auf die Oberfläche, sondern gilt für das komplette Produkt. D. h., dass Einwirkungen von außen wie Kratzer, starker Gebrauch oder Abnutzung diese Eigenschaften nicht beeinflussen. Im Gegensatz zu Metallteilen lassen sich übliche Kunststoffe nicht mit Detektoren oder Röntgengeräten aufspüren. Durch Beimischung spezieller Masterbatches zum TPE-Kunststoff während des Spritzgießens kann das Endprodukt detektierbar gemacht werden. www.actega.com



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

WORMANN
Welt der Trailer

ANHÄNGERHERBSTMESSE 2018
19. - 21. Oktober
10 bis 17 Uhr

% Viele TOP-Angebote! %

Mit Rohrbahn und Dachverstärkung!

THERMO KING

Der neue PARMA

* Für alle Einsatzbereiche

WÖRMANN GmbH • Torstraße 29 • 85241 Hebertshausen • 08131 / 29 27 80 • www.woermann.eu

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!

reife
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL

KORIMAT
www.korimat.de

KORIMAT
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02774-923993

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

Heiß geliebt




SOS
KINDERDÖRFER
WELTWEIT

sos-kinderdoerfer.de

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

Fleischereimaschinen



K+G WETTER

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
▲ Kuttern
▲ 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

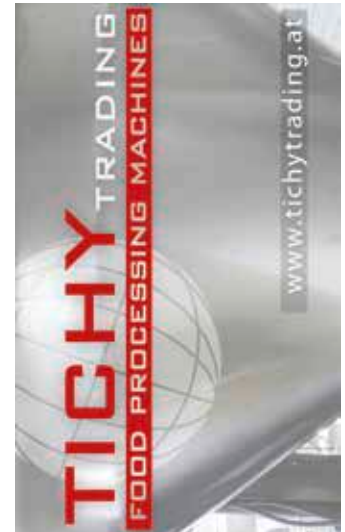
Bodensanierungen nach
EG-Richtlinien

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

Klima- und Raucharlagen



VOSSCHOTT

PROZESSTECHNIK
FÜR NAHRUNGSMITTEL
FOOD TECHNOLOGY

vos-schott.com

Kühltheken



FRISCHE IN PERFEKTION

Die neuen **akf-Metzgertheken**

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



www.hagola.de
Tel. 04444201-0 | info@hagola.de



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 Kinderhandel 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



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 Fuldata
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



ASTOR

Schneidwerkzeuge GmbH

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

Kütmesser | Abschneidmesser | Schweinespaltmesser
Gätmesser | Entschwartzungsklingen | Gefriergutschneider
Slicermesser | Kreismesser | Steakermesser | Injektormadeln
Schneidwerkzeuge für Großwölfe | Messer mit Verzahnungen

Pökelinjektoren



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

GESUCHT & GEFUNDEN

Pökel- und Massiertechnik



Suhner
food processing equipment

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

Schinken-/Spindelpressen



Eberhardt GmbH

Rauchstockwaschmaschinen,
Kochpressen, Schinken- und
Spindelpressen, 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

Tumbler



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

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

Rauchstockwaschmaschinen



Eberhardt GmbH

Rauchstockwaschmaschinen,
Kochpressen, Schinken- und
Spindelpressen, 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

Eilige Anzeigen

unter
Tel. (089) 370 60-110
Fax (089) 370 60-111



RENNER
Systems for the red meat industry

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 haben die
Schnauze voll.**

Hilf mit deiner Spende:
www.wwf.de/plastikflut

Der WWF arbeitet weltweit mit
Menschen, Unternehmen und Politik
zusammen, um die Vermüllung der
Meere zu stoppen. Hilf mit deiner
Spende! WWF-Spendenkonto:
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22



GIP
www.gastroinfoportal.de

Walzensteaker



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

Rauchwagen



Eberhardt GmbH

Rauchstockwaschmaschinen,
Kochpressen, Schinken- und
Spindelpressen, 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

**fleisch
net.de**

Wir liefern IHNEN Inhalte,
die SIE brauchen.

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Warenwirtschaft

Produktion • Verkauf • Catering

apro.con

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 Anzeigenpreislste:**
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 öffentlicher
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:

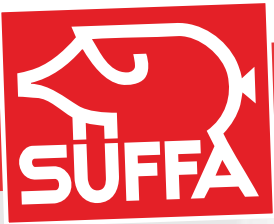
Ich ermächtige die B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, wiederkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verlag auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem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

FH 5/2018

Datum, Unterschrift _____



Fast.
Clean.
Resistant.



20. - 22. Oktober 2018
Halle 9 | Stand 9A51

LIVE-COOKING
mit TV-Koch
Alfred Fahr



BECK Clip-Maschinen

- + Pneumatisch betriebene Tischclipper, Halb- und Vollautomaten
- + Verarbeiten alle gängigen Roll- und Flachclips
- + Robust und wartungsfreundlich

BECK Aluminium Clips

- + Optimales Preis-Leistungs-Verhältnis
- + Kompatibel mit den Maschinen anderer Hersteller
- + Als Riegel, auf Spule oder Teller erhältlich

www.beck-clips.com

