

FH FLEISCHER-HANDWERK

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



WARENKUNDE

**Internationale
Wurstsorten**

INTERVIEW

**Norbert
Wittmann**

FLEISCHER MIT ERFOLG

Metzgerei Albrecht

konionia

Grünländer®

MOLKEREI-TRADITION
DAS ORIGINAL
SEIT ÜBER 100 JAHREN



Vielfalt für jeden Geschmack!





Marco Theimer
Chefredakteur

DAS FEUER SCHÜREN

Wieder geht ein Jahr zu Ende – stets ein guter Zeitpunkt zurück und natürlich nach vorne zu blicken. Fünf volle Jahre begleite ich Sie, liebe Leserinnen und Leser, hier an dieser Stelle, einige Male pro Jahr vor Ort besuche ich Sie in ihren Betrieben, poste täglich auf Facebook und ja – Ihre Leidenschaft für Ihren Beruf ist auch zu einem großen Teil eine von mir geworden. Im Dezember 2013 war sie schon da, diese leichte Brise einer Aufbruchsstimmung im Metzgerhandwerk. Zunächst meist in Person einzelner, nahm sie danach gehörig Fahrt auf und heute gibt es eine ganze Reihe von „Rockstar-Metzgern/-innen“ und die Renaissance des Fleischerhandwerks hat begonnen.

Neue Wege zu gehen erfordert Mut und Ausdauer, ist aber auf jeden Fall viel spannender als sich auf eingefahrenen Straßen zu bewegen. Doch nur so holen Sie, liebe Unternehme-

rinnen und Unternehmer, den Nachwuchs ab und können ihm ihre Erfahrungen und Werte weitergeben. Das abgelaufene Jahr war abwechslungsreich und motivierend. Einige Beispiele: Erstmals nahm das „Butcher Wolf Pack“ in Belfast als deutscher Vertreter an einer internationalen Weltmeisterschaft teil und steigerte das Interesse crossmedial an Berufen in unserem Handwerk. Auch die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks formierte sich und absolvierte etwa im Berliner Politikzirkus oder auf vielen Messen bundesweit begeisternde Auftritte und machte kräftig Werbung für das Fleischerhandwerk. Macht weiter so, bleibt hungrig! Bei Fleischfans, die hochwertiges Fleisch aus der Region schätzen, ist der Hunger noch nicht gestillt. Grillkurse und -seminare beim Metzger des Vertrauens – auch als Folge erworbenen Wissens als Fleisch-Sommelier – gibt es landauf landab. Der Metzger im Ram-

penlicht ist keine Ausnahme mehr. Es gilt das Feuer zu schüren, damit die Glut nicht verlischt. Das ist unerlässlich, um aktuelle und künftige Herausforderungen im eigenen Betrieb und der Branche aktiv zu meistern: Digitalisierung der Produktion, Schaffung von Mehrwerten und Alleinstellungsmerkmalen, Bewältigung des Nachwuchs- und Fachkräftemangels, drohende Dieselfahrverbote, Ferkelkastration, afrikanische Schweinepest oder Bürokratieabbau – gemeinsam und nicht gegeneinander ist das alles zu schaffen. Jeder – ob Meister, Mitarbeiter oder Auszubildender – kann einen Beitrag dazu leisten und sich in Initiativen, Innungen und Verbänden einbringen. Nur wer die Vergangenheit versteht, kann auch die Zukunft gestalten.

Ich wünsche Ihnen ein erfolgreiches und genussvolles Geschäft zum Ende dieses Jahres und natürlich das Beste für 2019!

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 16/18

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



36



22



15



9



16



32

FLEISCHER MIT ERFOLG

Rügländ-Unternbibert:
Nach Hausschlachter Art
Familie Albrecht..... 18

Bockenem:
Immer gut gefüllt
Lars Bode.....20

Innsbruck:
Gespür für den Kunden
Martin Beermeister.....22

Eichwalde:
Pfälzisch für Brandenburger
Tino Hinkel24

Dieser Auflage liegt eine Beilage von Düker-Rex Fleischereimaschinen, Laufach, sowie das Verlagssupplement „Who is Who“ bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

BRANCHENBLICK

Das Feuer schüren 3
Aktuelles aus der Branche 5
Weißwurstkönigin Lena I..... 9
90 Jahre Fleischerschule Landshut:
Campus der Fleischbranche 10
Interview: Norbert Wittmann 15

BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE

Internationale Wurstsorten (2) 13

HOMANN SNACK STAR 2018

Sieger und Rezepte..... 16

E-MOBILITÄT

Eine saubere Sache26

AUSLAND

Atelier Millevaches, Antwerpen27

MITARBEITERFÜHRUNG

Serie: Engpass Mitarbeiter (2)31

MESSENACHLESE SÜFFA

Top-Adresse für das Handwerk32
Gradmesser für Qualität33

FIRMENPORTRÄT

175 Jahre Seydelmann:
Gelebtes „Made in Germany“36

TIERWOHL

Land.Luft, Leberfing:
Zum Wohle aller39

DATENSCHUTZ

DSGVO: DBS ist Pflicht 40

RUBRIKEN

Neu auf dem Markt 42
Gesucht & gefunden.....44
Impressum.....46

*Titelbild: Der Metzgermeister und Fleisch-Sommelier Norbert Wittmann aus Neumarkt/Oberpfalz geht neue Wege und unterstützt seit diesem Jahr aktiv den Verein „Fleischerhandwerk – Wir sind anders e.V.“
Foto: Sven Tholius*



Messe Frankfurt

IFFA 2019: „Meet the Best“



Neue Messehalle, optimiertes Gelände-konzept, größere Ausstellungsfläche und alle Marktführer an Bord – das sind die positiven Vorzeichen der IFFA 2019. Viele namhafte Unternehmen aus Deutschland und aller Welt haben sich angemeldet

und zeigen von 4. bis 9. Mai 2019 ihre Neuheiten in Frankfurt am Main. Damit schreibt die IFFA ihre Erfolgsgeschichte seit 70 Jahren fort. Erstmals fand sie 1949 im Umfeld der Tagungen des Deutschen Fleischerverbands statt. Die Messe Frankfurt rechnet mit mehr als 1.000 Ausstellern aus rund 50 Ländern. Über 60.000 Fachbesucher aus 140 Ländern werden erwartet. Dann wird erstmals auch die neue Messehalle 12 belegt sein. So entsteht ein Rundlauf, der alle IFFA-Hallen miteinander verbindet und kurze Wege und einen schnellen Überblick über das gesamte Angebot ermöglicht. Die Aussteller und ihre Produkte sind entlang der zentralen Prozessschritte der Fleischwirtschaft angeordnet. Top-Themen sind optimierte Produktion, Ressourceneffizienz, Food Safety, digitale Lösungen sowie Food Trends. Bei letzteren steht der Verbraucher im Fokus. Neue Produktentwicklungen, Ideen und Rezepturen, „functional food“ und „clean labeling“ im Bereich Ingredienzien, aber auch Convenience-Produkte prägen die Branche. Neue Shopkonzepte, Onlinedienste und Trends am „Point of Sale“ stehen ebenso im Mittelpunkt. Ein Höhepunkt sind erneut die internationalen Qualitätswettbewerbe des Deutschen Fleischer-Verbandes. Die „IFFA Kitchen“ zeigt eine Produktionslinie im Live-Betrieb. www.iffa.com

Schon bei Facebook geklickt?

auch auf
FACEBOOK!

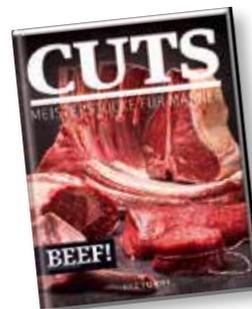
K+G Wetter

Schärfe-Service

Einen zuverlässigen, schnellen Service für das fachgerechte Nachschleifen von Kutter-Messern und Wolf-Schneidsätzen bietet K+G Wetter den Kunden. Mit der Investition in zwei neue, vollautomatische Maschinen zum Schleifen der Schneidsätze und Messer sorgt das Unternehmen nun für noch mehr Qualität und reproduzierbare Ergebnisse auf hohem Niveau. Der Prozess erfolgt dabei vollautomatisch und wassergekühlt, sodass die optimale Schneidgeometrie erhalten bleibt und die Messer vor Überhitzung geschützt sind. Kunden können ihre Ware dabei abholen lassen und sparen so Zeit. Nach dem Schärfe-Service sorgt eine spezielle Versandbox, in der Messer und Schneidsätze stabil verpackt sind, für Sicherheit beim Transport. Wer den Schleifservice erstmals nutzen möchte, kann den Transportkoffer auch erwerben – oder bestellt ihn beim Kauf einer neuen Maschine mit. www.kgwetter.de

Handtmann Zweiter Geschäftsführer

Seit 1. Oktober 2018 ist Harald Suchanka Geschäftsführer Vertrieb in der Handtmann Maschinenfabrik und leitet gemeinsam mit Karl Keller das Unternehmen. Der 43-Jährige baut auf eine langjährige Erfahrung in der Branche der Fleisch- und Nahrungsmittelverarbeitung auf. Zuletzt war er als Geschäftsführer bei der TVI Entwicklung und Produktion GmbH (Irschenberg), einer Multivac-Tochter, tätig. Harald Suchanka verantwortet die Bereiche Strategischer Vertrieb und Vertriebsorganisation und neben der Handtmann Maschinenvertrieb GmbH & Co. KG für den deutschen Markt die Tochtergesellschaften in Brasilien, China, England, Frankreich, Italien, Kanada, Mexiko, Russland und den USA. Die Verantwortung für die Bereiche Entwicklung, Produktion, Einkauf und IT verbleibt bei Karl Keller. www.handtmann.de



Welt der Cuts

Fleischkenner suchen nach den unbekannteren Stücken abseits der abgepackten Massenware aus der Kühltheke. Doch was steckt hinter Picanha, Flap Meat und Spider Steak? Und welche Unterschiede gibt es in der Schnittführung? R. Frenzel, J. Spielhagen: Beef! Cuts: Meisterstücke für Männer. Wiesbaden: Tre Torri Verlag, 208 Seiten, 39,90 €.

Metzger-Innung Ebersberg

Freisprechung im Speckgürtel

In der ATSV-Halle in Kirchseeon fand die Freisprechungsfeier der Kreishandwerkerschaft Ebersberg statt. Mit dabei war auch die Metzgerinnung. „Wir sind stolz darauf, dass der Landkreis Ebersberg im Bundesdurchschnitt ganz weit vorne liegt, was die Ausbildung im Handwerk betrifft. In der beruflichen Bildung erbringt das Handwerk vorbildliche und allseits anerkannte Leistungen. Die qualifizierte Ausbildung ist und bleibt der beste Einstieg in das Berufsleben. Sie schützt wirksam vor Arbeitslosigkeit und bietet beste Voraussetzungen für den beruflichen Erfolg“, so Kreishandwerksmeister Johann Schweiger. Der Obermeister der Metzger-Innung, Peter Heimann, überreichte die Prüfungszeugnisse: „Die Innung wünscht Ihnen allen viel Freude an der Arbeit, Anerkennung für ihre Leistungen, Zufriedenheit im Beruf und viel Erfolg und Glück für den weiteren Lebensweg.“ www.khw-ebe.de



Kühlfahrzeuge

Direkt vom Hersteller
Kühlaufbauten & Kühlanhänger

KRESS Fahrzeugbau GmbH
Daimlerstr.7, D-74909 MeckesheimTel. 06226-9263-0
Fax 06226-9263-29info@kress.eu
www.kress.eu

1. Bayerische Fleischerschule Landshut Sommeliers für Wurst



Neun Teilnehmer zwischen 29 und 64 Jahren bestanden an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut eine Premiere: Sie bildeten sich in Form von Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen erfolgreich im Rahmen eines siebentägigen Intensivkurses zum „Wurstsommelier (BFS)“ weiter. Inhalte waren z. B. gesundheitliche Aspekte des Wurstkonsums, die Salzreduktion oder Produktion ohne Glutamat und Phosphat oder die Kunst der Pastetenherstellung. Highlights waren auch die Exkursionen und Verkostungen – etwa zum „Bayerwald Butcher“ sowie zur Genusszentrale Wenisch in Straubing. Die Basis, um Wurstqualität beurteilen zu können, wurde in einer Sensorik-Schulung gelegt, z. B. im Workshop zur Würstzerkennung, -komposition und -addition. Zielgruppe des Kursangebots sind Fleischermeister, Verkaufsleiter/-innen, Betriebsinhaber und hochqualifizierte Wurstliebhaber (z. B. mit Abschluss Fleischsommelier). 2019 ist eine ähnliche Fortbildung im Schinkenbereich geplant. www.fleischerschule-landshut.de



Vemag Maschinenbau

Stephan Moeller leitet Marketing

Neuer Marketingleiter bei Vemag Maschinenbau ist seit 1. Oktober 2018 Stephan Moeller (52). Der diplomierte Betriebswirt startete seine berufliche Karriere 1992 im Vertrieb bei Rank Xerox in Düsseldorf und wechselte 1995 zu Bosch. Es folgten leitende Positionen im Marketing in verschiedenen Geschäftsbereichen. Mit über 20 Jahren Erfahrung in einem Großkonzern wagte er dann den mutigen Schritt in die Start-up-Szene, um im Online-Marketingbereich für Freiblickdesign in Hannover neue Akzente zu setzen. Bei Vemag Maschinenbau wird er sein Know-how für die Weiterentwicklung der Markenstrategie einsetzen. www.vemag.de



B&L MedienGesellschaft

carneo & carnellino



carneo, das neue Kundenmagazin des Fleischerhandwerks, wurde auf dem Deutschen Fleischerverbandstag 2018 in Hamburg erstmals vorgestellt. Die edel anmutende Zeitschrift erscheint ab März 2019 monatlich und setzt Produkte von Fleischern hochwertig und ästhetisch in Szene, um neue

Kaufimpulse zu erzeugen. Ergänzt wird carneo vom Kindermagazin carnellino, das als informatives und imageförderndes Give-away an kleine Kunden zwischen 6 und 10 Jahren verteilt werden kann. Weitere Informationen gibt es unter Tel.: 02103/204-0 oder per E-Mail an: carneo@blmedien.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



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

WWW.STILLERGBMH.DE

KRAMER
IDEEN BEWEGEN



www.kramer-freiburg.com

Rational

„Die Klappe auf“

Gemeinsam mit den Bäckerei-Experten von bsc-konzepte bringt Rational das 160 Seiten starke Rezeptbuch „Die Klappe auf. Gesehen. Gemacht. Vernascht.“ heraus. Es steckt voller Leidenschaft und Branchenwissen: ob deftige Brotzeiten, kreative Tellergerichte oder Knuspriges aus dem Rational SelfCooking-Center® BakingLine – alles in allem köstliche Leckereien in vielen Variationen.

Dank präziser Zubereitungszeiten und Zutaten, Schritt-für-Schritt-Bildern und anregenden Beispiel-fotos sind alle Rezepte leicht nachkochbar. „Die Klappe auf. Gesehen. Gemacht. Vernascht.“: bsc-konzepte. Neuwied, 160 Seiten, 38,95 €.

Gemacht. Vernascht.“:
bsc-
konzepte.
Neuwied,
160 Seiten,
38,95 €.



Wörmann

Inventur-Abverkauf

Um Platz für neue Kollektionen zu schaffen, räumt der Anhängerspezialist Wörmann Lagerbestände und bietet viele Anhänger im Rahmen eines Inventur-Abverkaufs zu rabattierten Preisen an – solange der Vorrat reicht. Der Abverkauf umfasst Lager-, Vorführ- und Gebrauchtanhänger. Bei der „Alt-gegen-Neu-Aktion“ können sich Kunden ihre gebrauchten Anhänger auf die reduzierten Sonderpreise anrechnen lassen. Bewertet wird der Gebrauchtanhänger zu 100 % nach der Wörmann-Anhänger-Taxierungssoftware. In Hebertshausen bei Dachau sowie in Wallersdorf nahe Landau an der Isar stehen etwa 2.000 neue und rund 500 gebrauchte Anhänger zur Wahl. www.woermann.eu



Kress Kühlfahrzeuge Erfolgreiche IAA

Die diesjährige IAA Nutzfahrzeugmesse in Hannover war für Kress Kühlfahrzeuge ein Erfolg. Der Kühlaufbau-Spezialist war mit einem Stand in der Halle sowie im Freigelände präsent. Großes Interesse bestand an den über einem Dutzend Varianten des Aerodynamik-Thermo-Aufbaus CoolerBox 2.0. Exponate damit

zeigten auch Hersteller der Basisfahrzeuge, z. B. Fiat, MAN, Mercedes-Benz oder VW Nutzfahrzeuge. Das Aerodynamik-Design des Aufbaus und das niedrige Aufbaugewicht ermöglichen einen geringeren Verbrauch und einen reduzierten Schadstoffausstoß. Wer liefert ein 5-Paletten-Frischdienst-Fahrzeug mit 1.200 kg Nutzlast? Das Unternehmen zeigte das mit dem Aerodynamik-Koffer CoolerBox 2.0 auf einem Fiat Ducato-Fahrgestell. Gute Kontakte zu Interessenten im europäischen Ausland wurden zudem geknüpft. www.kress.eu

Beim 9. Rhöner Wurstmarkt strömten am 13. und 14. Oktober 22.500 Besucher über die Ostheimer Markstraße und folgten dem Motto der Openair-Messe „Entdecken.Schmecken.Genießen“.

Die Organisatoren zogen das bisher beste Fazit seit Bestehen der Feinschmeckermesse: 1.500 Besucher mehr als 2016.



Bei strahlendem Sonnenschein wurde die neunte Auflage des Rhöner Wurstmarkts feierlich eröffnet. Den traditionellen Wurstantritt übernahm Heinz-Werner Süß, Ehrenpräsident des Deutschen Fleischer-Verbandes, der von Landrat Thomas Habermann und der Bayerischen Jagdkönigin Lisa Müller unterstützt wurde. Heinz-Werner Süß lobte den Markt für seine nachhaltige Wirkung für die Region sowie das Handwerk.

Aus allen Teilen der Republik reisten Liebhaber der Rhöner Wurst- und Schinkenspezialitäten an, um sich durch die Vielfalt der Handwerkskunst zu schlemmen. Die 50 einheitlich gestalteten Stände von Metzgern, Bäckern, Bauern, Winzern und Direktvermarktern gaben der Veranstaltung hochwertigen Messecharakter. Zehntausende Geschmacksproben reichten die Aussteller aus, ebenso viele Würste und Schinken wurden verkauft. Auch Produktinnovationen, z. B. Rhöner Heuschinken und Whiskey-Bratwurst, gingen vielfach über die Theke.



aus Oberweißbrunn, ebenfalls ein Biobetrieb. Neben der Fachjury bewertete auch das Publikum am Stand von Slow Food Hohenlohe Tauber Main-Franken die Leberwurstauswahl. Wie

2016 gewann die Metzgerei Unger aus Wetzhausen. Für den Familienbetrieb in dritter Generation bedeutete die Anerkennung einen großen Motivationsschub. Auch die eingerichtete Wurstschauküche, in der Metzgermeister und Fleischereifachangestellte ihr Können zeigten, kam bei den Besuchern sehr gut an. In diesem Jahr wurden Spanferkel



und Truthahn fachgerecht zubereitet und verkostet.

Die im Wurstmarkt-Arbeitskreis aktiven Metzgermeister Anton Koob, Andreas Ortlepp und Johannes Dietz zeigten sich rundum zufrieden mit der Resonanz und Qualität des Publikums. „Es wird in Riesenmengen auf Vorrat gekauft“, beobachtete auch Michael

Geier, Ideengeber des Rhöner Wurstmarkts und Leiter des Biosphärenzentrums Bayerische Rhön. Die Vorbereitung für die zehnte Auflage der Feinschmeckermesse hat bereits begonnen. Das zweite Oktoberwochenende 2020 wird dann wieder ein Treffpunkt für viele, die Wert auf guten Geschmack und eine positive Ökobilanz durch Produkte aus der Region legen. www.rhoener-wurstmarkt.de

HOHE HANDWERKLICHE QUALITÄT

Besonders gefragt war die Rhöner Leberwurst, die zur Prämierung anstand. Zwölf Proben wurden eingereicht. Die Goldmedaille der Fachjury errang die Metzgerei Gutermuth aus Bischofsheim a. d. Rhön. Silber ging an die Biolandmetzgerei Kleinhenz aus Oberleichtersbach, Bronze an den Direktvermarkter Schmitt



Für die beste grobe Rhöner Hausmacher Leberwurst vergab die Jury Preise und Urkunden.



Ergebnis Fleischer

- 1. Platz: *Vinzenz Wied*, Ausbildungsbetrieb: Metzgerei Schlösser, Düsseldorf
- 2. Platz: *Timo Neuhaus*, Ausbildungsbetrieb: Fleischerei Molitor, Kürten
- 3. Platz: *Pascal Krüger*, Ausbildungsbetrieb: Altstadt-Metzgerei Haupt, Bonn

Ergebnis Fachverkäuferinnen

- 1. Platz: *Bernadette Buß*, Ausbildungsbetrieb: E-Center Wilger, Borken
- 2. Platz: *Jacqueline Pielenga*, Ausbildungsbetrieb: Wurstspezialitäten Esser, Erkelenz
- 3. Platz: *Farije Sulejmani*, Ausbildungsbetrieb: Fleischerei Bingener, Kreuztal

TOP-TALENTE IN NRW

Die Siegerinnen und Sieger des Landesleistungswettbewerbs in Nordrhein-Westfalen stehen fest. Bester Fleischer wurde Vinzenz Wied, beste Fachverkäuferin Bernadette Buß.

Vinzenz Wied aus Erndtebrück machte seinen Lehrbetrieb, die Metzgerei Schlösser aus Düsseldorf, mehr als stolz. Mit dieser Platzierung wird er vom Fleischerverband

Nordrhein-Westfalen zudem zum Casting für die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks empfohlen. Bernadette Buß (19) aus dem Bezirk der Handwerkskammer Münster lernte beim E-Center Wilger in Borken. „Die Berufe im Fleischerhandwerk sind sehr anspruchsvoll. In unserer handwerklichen Ausbildung lernen die Fleischerinnen und Fleischer genauso wie die Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer einen umfassenden und respektvollen Umgang mit dem wertvollen Lebensmittel Fleisch. Und sie können Kreativität zeigen.

Aber auch menschlich konnten unsere Kandidaten überzeugen. Ich freue mich, dass wir solche tollen Typen haben“, lobte Volker Haupt, Landeslehrlingswart beim Fleischerverband NRW die Ergebnisse.

Der Landesleistungswettbewerb wird jährlich durchgeführt. Dort treten die Sieger aus den sieben Handwerkskammern in den Fachbereichen „Fleischer“ und „Fachverkäufer“ gegeneinander an. Das Aufgabenfeld ist vielfältig. Es führt z. B. bei den Fleischern vom Zerlegen eines Rinderviertels bis zum Herrichten einer Grillplatte und im Verkauf vom Garnieren einer Schinken-/Bratenplatte bis zum Beratungsgespräch für einen Partyservice. www.fleischer-nrw.de

Homann Foodservice Snack-Theken des Jahres

Die Gewinner des ersten Homann Snack Star® Theke des Jahres-Ideenwettbewerbs stehen fest. Das Motto des Wettbewerbs für Bäckerei-Azubis und -Nachwuchskräfte lautete „Genuss frisch inszeniert“. Zum exklusiven, zweitägigen Sieger-Event mit Party, Pokalen und Urkunden in den Räumlichkeiten der Landbäckerei Bauer (Wermelskirchen) wurden sechs Finalisten eingeladen. Neben den Erstplatzierten Lisa Behrens, Hüseyin Aydin, Chantal Vogel und Sedef Mehmetali vom Elisabeth-Lüders-Berufskolleg (Hamm) mit ihrem Theken-Konzept „Hawaii Hits“ freuten sich auch die zweiten Sieger von der Bäckerei Ways (Moosinning) mit ihrem Konzept „Le Tour de France des saveurs“. Das Team der Bäckerei Lenert (Webenheim) kam mit ihren „Nachhaltigen Genuss“ auf Platz 3. Partner des Homann Foodservice-Teams waren die Inger Verlagsgesellschaft, bsc-Konzepte, Korte Einrichtungen und Bunzl Verpackungen.



Gefragt war eine ganzheitliche Konzeptidee mit passendem Namen sowie kreativen Snacks, eine Thekenbestückung (für ca. 1 m Breite) mit Kalkulation, Ideen zur Verkaufsförderung und Thekenpräsentation sowie praktische To go-Snack-Verpackungen. Bei der Snack-Zubereitung hatten die Teams freie Hand. Ein Produkt jedes Snacks musste aber aus dem vorgegebenen Homann Foodservice-Warenkorb stammen. Um den Wettbewerb aktiv in den Unterricht einbinden zu können, erhielten Lehrkräfte von Berufsfach- und Meisterschulen ein Paket aus Schulungsbausteinen. Eine

Fachjury wählte aus allen Einsendungen die sechs besten Theken-Konzepte, die dann im großen Online-Voting der Community zur Abstimmung vorgestellt wurden. Die Finalteams wurden zu 50 % aus dem Expertenurteil sowie zu 50 % aus den Platzierungen beim Online-Voting ermittelt. Auch 2019 wird der Wettbewerb fortgesetzt. Informationen dazu ab März 2019. Die Gewinner-Konzepte und -Rezepturen gibt es online unter www.homann-snackstar.de.

Zum sechsten Mal wurde in Bodenmais im Bayerischen Wald die Bayerische Weißwurstkönigin gewählt. Magdalena Heimann, Metzgertochter aus dem oberbayerischen Wildenholzen, entschied den Wettbewerb für sich und trägt nun ein Jahr diesen Titel.



LENA I.



Sieben Finalistinnen aus ganz Bayern traten im Joska Glasparadies den Wettkampf um die Weißwurstkrone an:

- **Daniela Augustin** (29, Schwaben),
- **Tanya Falenczyk** (25, Niederbayern),
- **Magdalena Heimann** (20, Oberbayern),
- **Mai Sushila Sara** (40, Schwaben),
- **Cornelia Mader** (21, Oberpfalz),
- **Maria Christina Pinker** (22, Niederbayern)
- **Katharina Späth** (22, Oberpfalz).

Nach ihrer Vorstellung fragte der Moderator Woife Berger die Damen, was sie als bayerische Weißwurstkönigin prädestiniert. Die Antworten reichten von „Liebe und Leidenschaft für das Handwerk“ über die „Darstellung der verschiedenen Perspektiven von innen und außen“ bis hin zu „Weißwurstkönigin wird man nicht, man ist es“. Auch im Weißwurstquiz bewiesen die Damen, dass jede von ihnen den Titel verdient hätte. Kreativität zeigten sie mit Gedichten, die sie innerhalb von 15 Minu-

ten schreiben mussten. Die Kriterien dafür lauteten: Mindestens vier Zeilen und die Wörter Metzger, Wursthaut und Senf mussten darin vorkommen. Auch diese Aufgabe meisterten alle mit Bravour. Bei der letzten Prüfung mussten die Kandidatinnen die Hände ihrer „blinden“ Partner marionettengleich führen und damit Weißwürste schälen, schneiden und die Stücke in süßen Senf getunkt dem Partner füttern.

Zuvor wurde die Wahl der Weißwurstkönigin feierlich durch den ehemaligen bayerischen Ernährungsminister Helmut Brunner eröffnet. „Für mich sind Termine dieser Art keine Pflicht, sondern eine Kür“, sagte er. Für seine Verdienste um die bayerische Kultur und insbesondere die bayerische Weißwurst erhielt er von den beiden Ideengebern der Veranstaltung, Bertl und Rosl, den Bayerischen Weißwurstorden. In ihrer Abschlussrede nach einem Jahr Weißwurstkönigin dankte die scheidende

Regentin Ramona Nadler (29) für ein „tolles Jahr, zahlreiche Termine und jede Menge Gelegenheiten, neue und aufregende Menschen kennenzulernen“. Den Finalistinnen gab sie mit auf den Weg: „Nicht nervös sein!“ Nachdem die sechsköpfige Jury, darunter Bettina Bonfissuto, Assistentin der Geschäftsführung bei Joska Glasparadies, Alois Rainer, MdB und Metzgermeister, und Norbert Wittmann, Metzgermeister mit eigenem Weißwurstmu-

seum, sich beraten hatte, stand fest: Magdalena Heimann, gelernte Hotelfachfrau und künftige Metzgereifachverkäuferin, repräsentiert als Regentin 2018/2019 die Wurstspezialität sowie das bayerische Metzgerhandwerk. Zweite wurde Daniela Augustin. Die Siegerin freute sich über ein Preisgeld von 2.500 €, einen Gutschein für zwei vom Mooshof Wellness & Spa Resort, eine Trachtentasche von Lady Edelweiss, ein Dirndl von Astrid Söll (Wert 800 €) sowie das Diadem und das Zepter für ihre Regentschaft. *eva*
www.weisswurstkoenigin.de

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

WORMANN
ANHÄNGER & BEHÄLTNER

Inventurabverkauf

% Nur solange der Vorrat reicht! 2018

Wir räumen unser Lager für das Frühjahr 2019! Viele Modelle zu Top-Preisen!

* Für alle Einsatzbereiche.

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

CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE



Alles begann 1928 mit Metzgermeister Max Schöner und einem Wurstseminar für sechs Berufskollegen. Heute ist die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut ein Vorbild für internationalen Know-how-Transfer.

Zum Jubiläum wurde auch der Generationswechsel vollzogen: Vor 150 Gästen gab Georg Zinkl (70), seit 1993 Gesellschafter und Geschäftsführer, seinen Rückzug aus dem Tagesgeschäft und der GmbH bekannt. Er übergab die Verantwortung an seine Tochter Barbara Zinkl (37). Sie ist seit 2009 Schulleiterin und seit 2014 Geschäftsführerin, wird Geschäftsführende Gesellschafterin und hält künftig ein Drittel der GmbH-Anteile. Die anderen Anteilseigner sind ihre Schwester Katrin Barth (41) sowie Michael Huber (35), Sohn des ehemaligen Hauptgesellschafters Dr. Herbert Huber. Georg Zinkl

bleibt Ratgeber. Über 20.000 Kursteilnehmer aus aller Welt kamen bis dato zum Lernen nach Landshut. In den Bernlochner Stadtsälen blickte Georg Zinkl auf Meilensteine der Schulgeschichte zurück: Schon



1929 war Landshut Ziel für Metzger aus der Schweiz, Dänemark, Holland, Belgien, Frankreich oder Palästina. 1931 erhielt man das Prädikat „Staatlich anerkannte Fachschule“. Am 1. Mai 1946 fand der erste Nachkriegskurs mit 81 Teilnehmern statt. Der 100. Lehrgang schloss am 9. Februar 1953 ab – derzeit läuft der 437. Nach Max Schöners Tod 1974 übernahm Dr. Herbert Huber 1979 die 1. BFS. Seit 1993 firmiert sie als GmbH. Erfolgreiche Weichenstellungen waren der Neubau (1993), die DIN 9001-Zertifizierung (2011) und die Neukonzeption von Kursen z. B. zum Betriebswirt des Handwerks, ein Master-Studiengang (2016), zum Fleischsommelier (2017) sowie zum Wurstsommelier (2018). „90 Jahre Substanz statt Show, so soll es weitergehen“, bekräftigte Barbara Zinkl. Im „Campus der Fleischbranche“ werde man die Aufgaben engagiert anpacken, mit „Hand.Herz. Verstand“, ganz nach dem neuen Schulslogan. Jungen Metzgern müsse man heute weit mehr bieten als nur ein Kursprogramm.

BILDUNG ALS EXPORTSCHLAGER

Die wichtige Rolle der 1. BFS seit 90 Jahren würdigten prominente Großredner. Oberbürgermeister Alexander Putz nannte sie „eine Bereicherung das Bildungsstandorts Landshut“ und ein einzigartiges Aushängeschild für die hervorragende Ausbildung im Handwerk. Durch ihre Auslandskontakte und ihre Kursteilnehmer sei die Schule ein wertvoller Botschafter der Stadt. Für Hans Schmidt, stv. Hauptgeschäftsführer der HWK Niederbayern-Oberpfalz, ist die Schule durch ihre fachlich fundierte Lehrtätigkeit ein Garant für großartige Produktqualität in deutschen Metzgereien. Seit 1928 Kooperationspartner der HWK, habe sie ein Erfolgsmodell und „Meisterschaft pur“ entwickelt. Prof. Dr. Dr. Martin Stieger (Allensbach University), der den gemeinsamen Masterstudiengang von 1. BFS und FH Burgenland mit konzipierte, betonte: Hier sei man Vorreiter – man vermittele Schülern nicht nur Wissen, sondern mache es auch anwendbar.

Bildung aus Bayern sei ein Exportschlager, so Fleischerschul-Absolvent und MdB Alois Rainer, einziger Metzgermeister im Bundestag, denn die 1. BFS gibt ihr Know-how in Joint-Ventures an zwei private Fleischerschulen in Japan (seit 2007) und Südkorea (seit 2017) weiter. Hans Graf, Vizepräsident der IHK Niederbayern, überreichte Barbara Zinkl in Anerkennung ihrer erfolgreichen Entwicklung und der Verdienste der Schule um die niederbayerische Wirtschaft eine Ehrenurkunde. Seit 25 Jahren ist sie IHK-Mitglied. Eine besondere Ehre wurde Georg Zinkl zuteil: Rudolf Jacobs, neuer Co-Vorsitzender des Freundeskreises der Absolventen der 1. BFS, ließ in einem Video die Lebensstationen des 70-Jährigen Revue passieren. www.fleischerschule-landshut.de



WURST- PRODUKTION DIE EINFACH LÄUFT



Die Vakuumfüllmaschine DP3 ist im Duo mit der Darmhaltevorrichtung DHV937 der optimale Partner für die sportliche Produktion im Handwerk: Einfache, schnell erlernbare Technik, flexibler Einsatz und nutzbar für Natur-, Kollagen- oder Kunstdarm.

Die Darmhaltevorrichtung ist trotz ihrer Präzision einfach aufgebaut. Wenig Verschleißteile und eine nicht angetriebene Darmbremse machen sie robust und außerordentlich wartungsfreundlich. Dabei besitzt die kraftvolle Füllmaschine ausreichend Drehmoment, um auch kalte und steife Massen (z.B. Rohwurstbrät) grammgenau zu portionieren.

Wenn erfolgreich Formen, Füllen, Portionieren, dann VEMAG.

Wir VEMAG Team



VEMAG DP3 + DHV937





Wir sind für Sie da:

DAS TEAM – GEWINNEN ALS EINHEIT



Das Team steht über dem Gerät. Und das Gerät muss perfekt zum Team passen. Als Teamkollegen und Sparringspartner halten wir uns bereit, mit Ihnen Ihren Weg zur Spitzenleistung zu finden: bessere Produkte, effizientere Prozesse, neue Märkte, ganzheitliche Beratung und Diskussion und am Ende Spaß und Leidenschaft für große aber machbare Ideen. Gemeinsam und auf Augenhöhe, ehrlich und loyal und immer mit dem sportlichen Lächeln, gemeinsam etwas Schönes erlebt und erreicht zu haben.

Sprechen Sie mit uns über Ihre vielfältigen Möglichkeiten:

+49 (0) 4231 777-0 | e-mail@vemag.de





WURSTKUNDE INTERNATIONAL (2)

Nicht nur hierzulande wird Fleisch zu leckeren und abwechslungsreichen Wurstwaren verarbeitet, wie eine kulinarische Reise zu Wurstsorten aus aller Welt beweist.

Ob mit hohem Anteil an Leber, in Schweinsfüße oder Därme gefüllt, gebrüht oder getrocknet – auch in anderen Ländern gibt es traditionell oder historisch gewachsene sowie kreative Wurstsorten. Hier eine Auswahl im Überblick:

Frankreich: Fein gekuttert, ohne Einlage und oft im Ring warm serviert – das ist *Boudin noir*, eine beliebte Blutwurstvariante. In den Fleischteig kommen Schweineblut, Speck, Zwiebeln, Kräuter und Sahne. In einigen Regionen werden zusätzlich Honig, Maronen oder Lavendel verwendet.



Italien: *Zamponi* ist ein mit fein gekutterter Schwarte, Schulter, Backe und Hachse gefüllter Schweinefuß aus der Küche der Emilia-Romagna. Die getrocknete Kochwurst wird gewässert, in Brühe erhitzt und in Scheiben geschnitten zu Linsen oder Bohnen serviert. Häufig wird die Wurst an Silvester, Weihnachten oder Neujahr gegessen. Die feurig rote und ebenso scharfe *Nduja* aus Süditalien erinnert an die deutsche Mettwurst – denn sie eignet sich ideal als Brotaufstrich. Die Salami wird eine Woche kalt geräuchert und reift danach mehrere Monate. Mittlerweile ist sie in ganz Kalabrien verbreitet. Ihre Schärfe verdankt sie dem dort heimischen Chili.



Neuseeland: Eine *Saveloy* ist eine stark gewürzte Wurst. Die Variation der einfachen Fleischwurst besteht aus Getreide, Gewürzen und gepökeltem Schweinefleisch. Auch in Australien gibt es die leicht geräucherte Brühwurst, im Teigmantel frittiert unter dem Namen „*Battered Sav*“.

Polen: In Krakau wird die *Kielbasa* aus Rind- und Schweinefleisch hergestellt. Bei der Produktion wird ein kleiner Teil des Fleisches fein gemahlen und der Rest in grob geschnittene Stücke aufgeteilt. Nach dem Würzen mit frischem Knoblauch, Senfkörnern, Salz und Pfeffer wird die Wurst heiß geräuchert und blanchiert. Danach erfolgt ein zweites kaltes Räuchern. So entsteht ein rustikales, rauchiges Aroma.



Schottland/Irland: Die schottische *Haggis* ist eine in Schafmägen gefüllte Wurst. Zerkleinerte Lebern, Lungen und Herzen vom Schaf werden mit Hilfe von Hafermehl gebunden und verleihen ihr ihren typi-



schen, strengen Geschmack, der zusätzlich mit Rindertalg verstärkt wird. Vor dem Verzehr wird sie im Ganzen in Wasser erwärmt. Sowohl in Schottland als auch Irland ist *White Pudding* sehr beliebt. Die Grützwurst aus Schweinefleisch, gerösteten Haferflocken, Rindertalg, Zwiebeln und Gewürzen wird nach dem Brühen in Scheiben geschnitten und gebraten. In England wird sie oft in Teighülle frittiert und mit Pommes frites gegessen.



Spanien: Bei allen Varianten der *Chorizo Riojano* sorgt Pimentón picante ahumado für den typischen Geschmack. Das geräucherte Paprikapulver bestimmt die Schärfe der Schweinelenden-Speck-Knoblauchwürste. Die Rohwurst gibt es in rund 100 regionalen Varianten.





NEUE WEGE GEHEN

Norbert Wittmann ist Metzgermeister, Augsburger Fleisch-Sommelier und ein Visionär. Im Gespräch erläutert er warum Zusammenhalt in der Branche heute wichtiger ist denn je.

Wie ist es Ihnen in der Vergangenheit gelungen, Auszubildende zu finden und für Berufe im Fleischerhandwerk zu begeistern?

Meiner Meinung nach findet man junge Leute indem man diese Generation für den Beruf begeistert und das auch vorlebt. Man verbringt mit seinen Mitarbeitern doch mehr Zeit als mit seiner eigenen Familie. Also müssen wir es ihnen so angenehm wie möglich machen. Nur wer sich wohlfühlt, bringt Leistung. Natürlich wird es schwieriger, gute Leute zu finden – deshalb müssen wir neue Wege gehen und ihnen ein Wir- bzw-Stolz-Gefühl vermitteln.

Warum engagieren Sie sich 2018 besonders für die jungen Leute des Vereins „Fleischerhandwerk – wir sind anders“?

Den Verein empfinde ich als geniale Plattform für junge und erfahrene Leute, die in einem Boot sitzen. Wir müssen die Sprache der jungen Leute lernen. Außerdem finde ich den Kollegenaustausch so enorm wichtig. Hier ist man nicht futterneidisch, wie man dies oft in Verbänden findet. Die sind doch nicht ehrlich zueinander und lügen sich oft noch was vor – wer hat denn da was davon? Mein Motto: Nur gemeinsam sind wir stark. Der Kalender ist nur ein Mittel zum Zweck. Das Wichtigste ist der Zusammenhalt.

Wie würde es Ihrer Meinung eher gelingen junge Menschen für Handwerksberufe zu sensibilisieren?

Wir müssen unser Handwerk so darstellen, wie es ist. Wir sind Kulturschaffende, veredeln Lebensmittel und haben dabei enormen Respekt vor dem, was wir verarbeiten – dem Lebewesen. Ein ehrliches Handwerk mit Wertschätzung. Abgesehen von dem, was unser Handwerk bietet. Streetfood ist nur ein Beispiel – wir sprechen doch die Sprache der Welt. Außerdem sind deutsche Metzger überall in der Welt gefragt. Auf dem gesamten Erdball beneidet man uns wegen unseres Wissens um die Wurstherstellung. Wir müssen es nur lernen zu vermitteln und zu begeistern.

Ihr Betrieb wird sich in den nächsten Monaten radikal verändern. Was planen Sie genau?

Ich habe das Glück, alle meine drei Kinder für unsere Branche begeistern zu können und sie haben Berufe des Handwerks und der Gastronomie erlernt. Die große Tochter Nadja

(1. Bayerische Weißwurstkönigin) ist Hotelfachfrau und Metzgerfachverkäuferin. Sie leitete bis 2016 unser Hotel und führt nun mit ihrem Ehemann eine eigene Metzgerei in Sulzbach-Rosenberg. Mein Sohn Tim ist Metzgermeister, Koch und Fleischsommelier und wird mein Nachfolger. Derzeit ist er in unserem Restaurant Küchenchef und wird während des Neubaus in die Unternehmensführung mit integriert. Die jüngste Tochter Jana ist Hotelfachfrau und mit ihrer Berufsbildung noch nicht ganz fertig. Sie führt in Zukunft das Hotel und Restaurant. Meine Frau Hildegund führt den gesamten Verkauf und das Catering und kümmert sich mit geschicktem Händchen um die Deko. Geplant ist 2019 – sofern wir alle Baugenehmigungen erteilt bekommen – ein kompletter Neu- und Anbau. Dieser umfasst 18.000 m². Es entsteht eine Erlebnismetzgerei neben zwei verschiedenen Restaurants (Steakhaus und bayerisches Wirtshaus). Das Hotel wird von 33 auf 58 Zimmer erweitert, inklusive Wellnessbereich und zusätzlichen Konferenzräumen. Drei aneinander stehende Gebäude werden zu einem Trakt verbunden. In diesem modernen Gebäude entsteht auf dem Dach eine Skybar.

Das Thema Weißwurst spielt weiter eine enorme Rolle. Die 1. Weißwurst-Akademie und das 1. Weißwurst-Museum bleiben im Konzept erhalten, Hotelrezeption mit Lounge und Neumarkter Bierbar sind weitere Highlights



unseres Gesamtkonzeptes. Gerade bei einem so großen, radikalen Umbau mit Erweiterung sind gute und motivierte Mitarbeiter enorm wichtig. Wir können nicht alles selber machen – gerade deshalb sind unsere Mitarbeiter nach der Familie das Allerwichtigste. Wir wünschen uns nur eines: Gesundheit! Fleiß und Erfolg kommen dann ganz bestimmt.

Vielen Dank für das Gespräch.

mtH

SNACK-GENUSS REGIONAL

Die Gewinner des Homann Snack Star 2018 stehen fest. Sie wurden zum sechsten Mal im Rahmen des Deutschen Fleischerverbandstages gekürt, der in Hamburg stattfand.

Der Ideenwettbewerb für Auszubildende und Nachwuchskräfte aus dem Fleischerhandwerk fand zum achten Mal statt – 2018 unter dem Motto „Lokale Originale“. Auch Nora Seitz, DFV Vizepräsidentin und Zuständige für den Bereich Berufsbildung, unterstützte den Wettbewerb: „Wissen und kreative Praxis – der Homann Snack Star® fördert beides. Schön, dass wir diese Aktion für unseren Nachwuchs schon seit acht Jahren unterstützen können und Glückwunsch an die diesjährigen Preisträger.“ Baden-Württemberg schnitt mit regionalen Köstlichkeiten besonders erfolgreich ab. Über Sachpreise, Pokale und Urkunden freute sich neben dem Erstplatzierten Sebastian Montiegel (17, Kreation: „Badischer Burger“) auch der Gewinner des zweiten Platzes Dominik Löhle (21, Metzgerei Bär, Inzlingen, Kreation: „Schwarzwälder Kuckucksnest“). Die Drittplatzierten Franz Nestler (17, Fleischerei Schaarschmidt, Annaberg-Buchholz) und Marc Seyfert zeigten mit ihren „Jäger-Sticks“, dass ein gelungener, kreativer Snack nicht immer viel Aufwand erfordert.

Aufgrund der vielen kreativen Ideen wurde ein weiterer dritter Platz verliehen. Er ging an Tanja Kubitzki (19, Richter Fleischwaren, Oederan), die mit ihrem Snack „Bunte Versuchung“ begeisterte. Wieder mit an Bord – neben dem Homann Foodservice-Team – waren der Deutsche Fleischer Verband (DFV) und das Fachmagazin „Fleischer-Handwerk“. „Mit der Unterstützung dieses Nachwuchswettbewerbes leisten alle drei Partner zusammen einen aktiven Beitrag dazu, engagierten Nachwuchskräften im Fleischerhandwerk eine Möglichkeit zu geben, mit kreativen Snacks ins Rampenlicht zu treten und im Idealfall eine Idee für mehr Umsatz in ihren Betrieben vorzuschlagen“, so Chefredakteur Marco Theimer.

KREATIONEN FREI ENTWICKELT

Rund um das vorgegebene Motto wurden kreative Snack-Ideen mit einer typischen Köstlichkeit aus der Region oder neu interpretierte regionale/lokale Klassiker gesucht. Die Teilnehmer konnten ihre Snacks frei entwickeln. Die einzigen Bedingungen: Es musste mindestens

ein Produkt aus dem vorgegebenen Homann Foodservice-Warenkorb sowie eine regionale/lokale Köstlichkeit (oder die Neuinterpretation eines regionalen Klassikers) verwendet werden. Um das Thema Snacks und deren Zubereitung aktiv in den Unterricht einbinden zu können, erhielten die Lehrkräfte von Fleischer-Berufsfach- und Meisterschulen ein Paket aus Snack-Schulungsmaterialien. Eine Fachjury wählte aus allen Einsendungen die zehn besten Ideen, die in einem Online-Voting zur Abstimmung vorgestellt wurden. Bewertet wurden Idee, Name, Zubereitung, Kalkulation, Optik und Geschmack. Die Sieger wurden zu 50 % aus dem Expertenurteil und zu 50 % aus den Platzierungen des Votings ermittelt. „Mit insgesamt über 850 teilnehmenden Nachwuchskräften gehört der Homann Snack Star® zu den etabliertesten Wettbewerben im Fleischerhandwerk. Auch 2018 haben alle Teilnehmer tolle Ideen eingereicht“, lobte Wolfgang Hormann, Geschäftsleitung Homann Foodservice. Auch 2019 werden die drei Partner die Gewinner des Snack Star® küren. Infos dazu ab März 2019. www.homann-snackstar.de

Foto: Theimer



Die Sieger-Rezepte



1.
Platz

Sebastian Montiegel, Gewerbeschule Lörrach

BADISCHER BURGER, PULLED SCHÄUFELE MIT KAREMELLISIERTEM APFEL

Zutaten: (für 12 Portionen)

12 Burger-Brötchen, 1 kg Schäufele, 2 Äpfel, 1 Zwiebel, 10 Salatblätter, 200 ml Homann Snack Sauce Döner Kebap

Zubereitung: Schäufele etwa zwei Stunden köcheln. Äpfel und Zwiebeln schälen und würfeln. Zusammen mit etwas Öl und Zucker anbraten. Das Schäufele wie Pulled Pork auseinanderrupfen und mit der Homann Sauce mischen. Die Burger-Brötchen kurz in der Pfanne anbraten. Ein Blatt Salat darauflegen und etwa eine Handvoll von der Schäufele-Mischung darauf legen. Darauf 1 EL der Apfel-Zwiebelmischung verteilen. Die obere Hälfte des Brötchens auflegen und wahlweise einen Holzspieß oder ein Deko-messer durchstecken.



2.
Platz

Dominik Löhle, Gewerbeschule Lörrach

SCHWARZWÄLDER KUCKUCKSNEST

Zutaten: (1 Portion)

1 Laugenbrötchen, 15 g Frischkäse, 2 Scheiben Schwarzwälder Schinken, 40 g Homann Krautsalat, 20 g geraspelte Karotten, 1-2 Blätter Eisbergsalat, 1 TL Homann Salatmayonnaise

Zubereitung: Krautsalat, Karotten und Mayonnaise vermischen. Die Brötchen aushöhlen und innen mit Frischkäse bestreichen. Salatblätter zu einer Art Schale formen und ins Brötchen legen. Schwarzwälder Schinken hinzufügen und mit Salatmischung füllen.

Alternative: Ohne Frischkäse, anstatt Schwarzwälder Schinken: „Kirschwasser-Schinken“, anstatt Krautsalat: Homann Kartoffelsalat mit Gurke und Ei.



3.
Platz

Franz Nestler & Marc Seyfert, HWK zu Leipzig Borsdorf

JÄGER-STICKS

Zutaten: (für ca. 15 Sticks)

Jagdwurst, Ei, Paniermehl, Homann Snack Sauce holländische Art

Zubereitung: Die Jagdwurst in etwa 5 cm lange Streifen schneiden und panieren. Danach frittieren und mit der Snack Sauce holländische Art als Dip genießen.



3.
Platz

Tanja Kubitzki, Berufsschulzentrum Delitzsch

DIE BUNTE VERSUCHUNG

Zutaten: (für 1 Portion)

1 Scheibe Jagdwurst (ca. 75 g), Paprikachips, Salz, Pfeffer, Homann Mayonnaise, 1 Ei, Mehl, 1 Tomate, 1 Zucchini, 1 rote Zwiebel, 1 Mozzarella, 1 Kürbiskernbrötchen, Feldsalat

Zubereitung: Eine Scheibe Jagdwurst abschneiden. Chips zerkrümeln und in eine kleine Schüssel geben. Auch Ei und Mehl in jeweils eine Schüssel geben. Die Jagdwurstscheibe salzen und pfeffern. Dann mit Mehl, Ei sowie Chips panieren und leicht anbraten. Inzwischen das Kürbiskernbrötchen aufschneiden und mit der Mayonnaise bestreichen. Etwas Feldsalat waschen, putzen und auf den Brötchenboden legen. Zwiebelringe und Zucchini schneiden und in heißem Fett frittieren. Tomate waschen und wie den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Das „Jägerschnitzel“ auf das Brötchen legen, Tomate und Mozzarella darüber geben. Die kalten Zwiebeln und die Zucchini dazugeben. Brötchen zuklappen – fertig.



ERFOLGSFAKTOREN

- Hohe Verwendung von Naturgewürzen
- Eigene Zucht von Pinzgauer Rindern
- Viele regionale Produkte kleinerer Betriebe (Fisch, Käse, Geflügel, Eier, Nudeln)
- Belieferung von Schulen mit Mittagessen
- Familiäres Miteinander

Nach Hausschlachter Art

Der Name Albrecht fällt im Landkreis Ansbach seit Jahrzehnten zusammen mit Hausschlachtung. Als siebte Generation stehen nach ihren Eltern Reinhard und Brigitte nun Michael Albrecht und seine Schwester Kristin Güllich für die Nachfolge bereit.

Ein „Meisterstück“ eröffneten die beiden gemeinsam mit einem Bäcker im August 2017: den Laden mit rund 20 Sitzplätzen im Nebengebäude eines Netto-Marktes an der B 13 in Lehrberg, ca. 6 km von der Ansbacher Stadtgrenze. „Tradition pflegen heißt nicht Asche aufzubewahren, sondern



Glut am Glühen zu halten“ – ein Zitat des Philosophen Jean Jaures (19. Jhd.). Es steht oben auf einer Tafel in der Filiale. Darauf sind alle regionalen Lieferanten im Umkreis von etwa 30 km auf einer Karte zu sehen, die mit der Metzgerei seit Jahren kooperiert: Bauern, kleine Käsereien, Fischzüchter, Geflügelhof,

Fotos: Theimer, Metzgerei Albrecht



KONZEPT

METZGEREI ALBRECHT – RÜGLAND

In 7. Generation geführte Landmetzgerei in Mittelfranken mit drei Verkaufsstellen und eigener Pinzgauer-Rinderzucht. Schnittstellen in den Betriebsteilen sind von Familienmitgliedern besetzt.

PROFI-PARTNER

- **Berufskleidung:** Engelbert Strauss
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Heiße Theke – Speisenpräsentation:** Beer Grill
- **Gewürze:** Van Hees
- **Kassensystem:** Mettler Toledo
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Ladenbau:** Aichinger



etc. „Wir reden nicht nur über Regionalität, wir praktizieren sie tatsächlich“, betont Kristin Güllich (32), die sich vor zehn Jahren entschloss nach einer Banklehre ihre Zukunft dem Familienbetrieb zu widmen. Bis heute folgten eine Metzgerlehre, drei Jahre BWL-Studium und der Meistertitel 2011 in Landshut. Ihr Bruder Michael (24) ist seit sieben Jahren wieder im Betrieb. Er machte seinen Meister 2015 in Augsburg. 1989 wurde die Metzgerfamilie sesshaft, als die Eltern auf dem Stammhof in Rügland-Unternbibert einen Laden mit Dosenverkauf eröffneten. Das Hauptgeschäft in Bahnhofsnähe in Heilsbronn gibt es seit 2004 – auch im Komplex eines Discounters (Norma). „Diese sind keine Konkurrenz. In Lehrberg kam man nach Jahren auf uns zu, ob wir als regionaler Metzger nicht dabei sein wollen. Erste Gespräche mit uns und dem Bäcker Striffler fanden 2016 statt“, berichtet sie. Rund 20 Mitarbeiter sind beschäftigt, davon ein Fahrer und mehrere Hauswirtschaftlerinnen in der Küche in Lehrberg und Heilsbronn. Dort werden nicht nur alle Mittagsgesichte gekocht, sondern auch 350 Essen/Tag für insgesamt vier Schulen in Lehrberg, Heilsbronn und Petersaurach. Die Menüplanung macht Mutter Brigitte: ein Fleischgericht (Rind/Schwein bzw. Pute) und ein Vegetarisches täglich. „Auch ein Grund für unseren neuen Standort“, betont ihre Tochter.

REGIONALITÄT, DIE SCHMECKT

Die fränkischen Wurstspezialitäten entstehen in der seit 2009 zugelassenen EU-Produktion in Unternbibert. Reinhard und Michael

Albrecht sowie ein Auszubildender im 2. Lehrjahr haben gut zu tun. „Wir bilden immer Allrounder aus“, sagt Michael Albrecht. 14 bis 15 Schweine von einem Bauern aus 4 km Entfernung werden montags und mittwochs bei einem Metzgerkollegen wenige Kilometer entfernt geschlachtet. Zudem ein Jungbulle alle zwei Wochen aus eigener Zucht. Kristin Güllich heiratete einen Nebenerwerbslandwirt und betreibt mit ihrem Mann eine Pinzgauerzucht: etwa 30 Mutterkühe und Nachzucht in Weidehaltung. „Mit ca. 13 bis 16 Monaten werden die Jungbullen geschlachtet mit etwa 350 kg Schlachtgewicht, was optimal große Edelteile ergibt. Das Fleisch hat viel intramuskuläres Fett“, erklärt sie. Ihr Bruder ergänzt: „Ideal für unsere Dry Aged-Spezialitäten und ein weiterer Beleg unseres hohen Qualitätsanspruchs.“ Der äußert sich nämlich auch in der Warmfleischverarbeitung, die sich hier anbietet wie kaum anderswo. „Die Schweine werden um 7 Uhr geschlachtet, eine Stunde später ist das Fleisch bereit zur Verarbeitung“, betont der junge Metzgermeister. „Die Wurst schmeckt einfach viel besser. Wir nutzen zu 80 % Naturgewürze, viele Rezepturen stammen von unseren Vorfahren“. Beispiele dafür sind fränkische Bratwürste (Schweinefleisch, Salz, Majoran, Piment, Pfeffer),



Presssack im Schweinemagen oder die für Franken typische Stadturst mit viel Majoran. In den Heißen Theken locken z. B. Schäufele mit Kloß und Soß, Schlachtschüssel oder Klassiker wie Schweinsbraten, Leberkäse oder Hähnchenkeulen. „Etwa 70 Mittagessen je Filiale sind das zwischen 11 und 14 Uhr“, berichtet Kristin Güllich. Neben zwei Tagesessen gibt die Theke

aufgrund verschiedener Beilagen und Salate rund 20 Gerichte her.

Doch das ist noch nicht alles: der Bereich Schulesen bietet noch Potenzial, Kristin Güllich engagiert sich im Vorstand der Ansbacher Innung und ihr Bruder pflegt Social-Media-Kanäle. So plant er etwa eine Live-Übertragung via Webcam aus der Produktion in die Läden sowie Kunden künftig noch stärker in Sachen Fleisch zu beraten. „Wir haben ja erst angefangen“, schmunzelt er. Als Sportler schwirrt ihm eine proteinhaltigere Wurst im Kopf herum – erste Tests dazu gab es. „2018 haben wir zusammen mit einem unserer Lieferanten, der Käserei Schmalzmühle, drei Seminare für Kunden und Mitarbeiter gemacht – eines war geplant, super für die Kundenbindung. Auch hier gibt's noch Möglichkeiten“, sagt Kristin Güllich. Ob es der zweifachen Mutter nicht zu viel ist? „Ich habe seit zehn Jahren das Gefühl, dass ich nicht arbeite, sondern meinen Eltern helfe“, sagt sie. Ihr Bruder nickt... *mtH*
www.metzgerei-albrecht.de



Immer gut gefüllt



Die Fleischerei Lars Bode in Bockenem im südlichen Landkreis Hildesheim ist der einzige handwerkliche Betrieb des Kreises, der noch Schweine, Rinder, Schafe und Ziegen selbst schlachtet, zerlegt und verarbeitet. Zuverlässige Technik ist dabei ein absolutes Muss.

Fleischermeister Lars Bode (43) übt seinen Beruf mit Leib und Seele, Heimatverbundenheit, Weitblick und großem Bewusstsein für die Bedürfnisse seiner Kunden aus. Das wird bereits nach wenigen Minuten klar, wenn er über seinen Betrieb und dessen Rolle für diese Region spricht. Zwar wurde schon 1850 eine Schlachterei am heutigen Standort in der zentral im Ort gelegenen Stobenstraße gegründet. Sein Urgroßonkel Wilhelm Sandvoß taucht aber erst 1912 als erster direkter Verwandter auf. „Ein Bild von ihm hängt hier nicht weit von meinem Schreibtisch“, sagt er beim Besuch. Nach des-

sen Tod wurde die Fleischerei mehrfach verpachtet und war ab 1958 sogar nicht mehr im Familienbesitz. Das änderte sich mit dem Einstieg von Lars Bode 2002, der seine Meisterprüfung 1998 in Hamburg bestand, Betriebsleiter beim vorherigen Inhaber (Fa. Niewand) war und die Fleischerei dann zurückkaufte. Da er im reinen Ladengeschäft keine Zukunft sah – das es aber nach wie vor gibt –, entschied er sich vor zehn Jahren, den Betrieb neu auszurichten. Er spezialisierte sich auf die Belieferung von Kollegen, des Fleischgroßhandels und vor allem Kunden

aus der Gemeinschaftsverpflegung. „Mit sechs eigenen Kühlfahrzeugen erreichen wir Kunden mit Schwerpunkt im Raum Hannover, dazu in Göttingen, Braunschweig und zweimal

KONZEPT

FLEISCHEREI LARS BODE – BOCKENEM

In zweiter Generation geführter Familienbetrieb im Landkreis Hildesheim. Fokus auf Kunden im Großverbraucherbereich. Große regionale Nähe zu Erzeugern sowie Lieferanten, u. a. der Marke „Ambergauer Strohschwein“.



In der Produktion der Fleischerei Bode entstehen alleine mehrere Tonnen Brühwurst pro Woche in zig unterschiedlichen Gewichtungen. Daher kommt dem Vakuümfüller eine mehr als bedeutende Rolle zu. Das Modell F 160 SA von Frey Maschinenbau funktioniert seit 2016 tadellos.

pro Woche fahren wir sogar bis nach Bremen“, berichtet er. Dabei handelt es sich um rund 30 Großküchen, die täglich zwischen 200 und 3.000 Mahlzeiten zubereiten. Dafür beschäftigt er rund 50 Mitarbeiter und bildet derzeit drei Auszubildende in der Produktion aus. Herzstück des Betriebs ist ein Schlachthaus aus dem Jahr 1964. 2007 erfolgte die EU-Zulassung, 2014 wurden nach dem Erwerb eines Nachbargrundstücks weitere Räumlichkeiten errichtet sowie 2015 die Viehanlieferung und die Aufstallung komplett umgebaut.

ERZEUGUNG & PRODUKTION

Montag, Mittwoch und Freitag sind Schlacht-tage. Rund 60 Schweine sind das an den ersten beiden Tagen, vier bis fünf Stück Großvieh freitags – im Winter können es bis zu zehn sein. Von montags bis samstags entstehen daraus alleine mehrere Tonnen Brühwurst pro Woche in zig Sorten zu unterschiedlichen Gewichtungen. „Ja, wir produzieren viele Margen handwerklich hergestellter Fleisch- und Wurstwaren. Die Tiere dafür stammen aber wirklich aus dem direkten Umkreis“, betont Lars Bode. Die Schweine erblicken bei vier Landwirten nicht weiter als 5 km entfernt das Licht der Welt. Auf Stroh gehalten und gentechnikfrei gefüttert, werden sie seit Mai 2017 unter der Marke „Ambergauer Strohschwein“ aus dem Vorharzland vermarktet. Die Rinder stammen von zwei langjährigen Erzeugerbetrieben aus der Region.

Jede Woche steht Lars Bode in persönlichem Kontakt zu den Küchenleitern. „Immer wieder kommt es vor, dass wir neue Produkte zusammen entwickeln“, sagt er. Und so versteht sich die Fleischerei als Conve-

nience-Manufaktur, die zahlreiche Varianten küchenfertiger Produkte aus Fleisch und Hackfleisch sowie Brat- und andere Würste herstellt. Das passiert in zwei Schichten von 3 Uhr nachts bis 15 Uhr nachmittags. Störungsfreie und zuverlässige Technik ist da ein Muss. So z. B. der Vakuümfüller der F-line F 160 SA von Frey Maschinenbau, der 2016 gekauft wurde und seitdem laut Lars Bode „einwandfrei funktioniert“. Das gewolfte Fleisch gelangt via 120-l-Normbeschickungswagen und Hydrauliklift in den Fülltrichter, der 40 bzw. 160 l fasst. „Täglich ist der Füller mindestens fünf Stunden permanent im Einsatz, manchmal auch bis zu zehn Stunden“, berichtet Mitarbeiter und „Füllmeister“ Lutz Bäsecke, der vor allem die hohe Präzision beim Abdrehen, die Geschwindigkeit und die übersichtliche Steuerung lobt. Die Füllleistung liegt bei bis zu 3.600 kg/Std., d. h. max. 600 Portionen/Min.

KUNDE IST KÖNIG

Die Bezeichnung SA steht für den High Speed-Servoantrieb. Ein hohes Drehmoment und schnelles Ansprechverhalten sind dabei gewährleistet. Die Zubringereinheit wird in Abhängigkeit vom Förderwerk über ein Getriebe mit fester Übersetzung betrieben. So ist die Umdrehungsgeschwindigkeit an die Füllgeschwindigkeit angepasst. Rund 80 Sorten Wurst aller Darmsorten und unterschiedlicher Kaliber werden so präzise gefüllt. Wichtig für Lars Bode sind auch die hohe Gewichtsgenauigkeit, die einfache Reinigung und der sehr geringe Ausschuss pro Marge. Die Mehrheit der gefüllten Würste wiegt zwischen 100 und 180 g pro Stück, egal ob Brat- oder Currywürste, Wiener, Bock- oder frische Rohwürste. „Der

Kunde ist König und bestimmt unser Tun“, betont er. Und deshalb genießen täglich viele Tischgäste, Patienten oder Senioren u. a. individuell gefüllte Rouladen bzw. Hackfleischprodukte sowie gesteckte Fleischspieße, kreative Bratwürste oder Geschnetzeltes aus Meisterhand. mth

www.fleischerei-bode.de

ERFOLGSFAKTOREN

- Hohes Maß an Frische und Flexibilität
- Großer persönlicher Einsatz und direkter Kundenkontakt
- Mut zu Investitionen
- Eigene Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung
- QS-Betrieb, BimSchG-Zulassung und Organivent/Meisterhaft-Zertifikat
- 100 % Verlässlichkeit gegenüber den Kunden



PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschine:** Bizerba
- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Entschwarzer:** Weber Maschinenbau
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** AVO
- **Kochkessel:** Bastra
- **Kombidämpfer:** Eloma
- **Kutter:** Seydelmann
- **Pökelinjektor:** Günther Maschinenbau
- **Räuchertechnik:** Bastra
- **Speckschneider:** Treif Maschinenbau
- **Spültechnik:** Meiko, Bastra
- **Wägetechnik:** Bizerba



Gespür für den Kunden



Martin und Lea Beermeister.

Metzgermeister Martin Beermeister hört auf seine Kundschaft. Seit fünf Jahren führt er sein „Innbisstro“ als neues Standbein zu Metzgerei und Fleischhandel.

Seit der Innsbrucker Schlachthof 1997 schloss, macht der Familienbetrieb Beermeister am neuen Standort in einem Industriegebiet der Tiroler Landeshauptstadt weiter. Was sein Großvater als

Vieh- und Fleischhandel begonnen und sein Vater mit einem Mitarbeiter über die Zeiten des Umzugs hinweg weitergeführt hat, bauen Martin Beermeister und seine Frau Lea, angepasst an die Anforderungen der heutigen Zeit, zu einem Handwerksbetrieb mit 21 Mitarbeitern, darunter zwölf Metzgern, auf und um. Geschlachtet wird im eigenen Betrieb seit der Schließung des Schlachthofes und dem Umzug nicht mehr selbst. „Das wäre an unserem Standort nicht machbar“, erklärt der Metzgermeister. So haben sich die Beermeisters auf das Zerlegen, Verarbeiten und den Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren spezialisiert.

Die zu verarbeitenden Tiere stammen von Bauern und Schlachthöfen, mit denen man teilweise seit 50 Jahren in der dritten Generation zusammenarbeitet. Die Kälber kommen seit den Anfängen aus Tirol, Schweine und Rinder aus Nieder- und Oberösterreich. Geflügel wird soweit möglich auch regional bezogen. Was darüber hinaus benötigt wird, kommt aus Italien. „Wir kommunizieren den Kunden klar, wo unser Fleisch herkommt. Regionalität leben wir schon immer“, betont er die Wichtigkeit von Transparenz und Herkunft in seinem Betrieb. Diese Haltung bestätigte kürzlich auch die Auszeichnung von Agrarmarketing Tirol. Zehn fleischverarbeitende Betriebe wurden mit dem Gütesiegel „Bewusst Tirol“ geehrt. „Die Qualität ist unser wahres Gütezeichen und das wissen sowohl die Bauern, von





zerlegt selbst und produziert die ganze Bandbreite klassischer Sorten und traditioneller Tiroler Spezialitäten. In der Produktion läuft der Betrieb von 5 bis 14 Uhr.

WEG WAR DAS ZIEL

Im Verkauf und Bistro arbeiten fünf Leute, davon zwei Mitarbeiter in der Küche. Der Betrieb bildet auch aus. Gerade beendet der aktuelle Lehrling seine Ausbildung. „Wenn wir Nachwuchs finden, bilden wir auch aus“, betont der Metzgermeister. Er selbst hat sich erst nach einer Ausbildung im landwirtschaftlichen Bereich für die Metzgerlehre entschieden. Martin Beermeister besuchte zuerst drei Jahre die landwirtschaftliche Lehranstalt Rotholz und absolvierte eine Ausbildung zum Landmaschinenmechaniker, bevor er die Metzgermeisterprüfung erledigte. Genauso wie es ihm sein Vater freigestellt hat, das Familienunternehmen zu übernehmen, möchte er seinen Sohn eines Tages die Berufswahl selbst entscheiden lassen.

V. Wagner

www.beermeister.at, www.innbisstro.at

ERFOLGSFAKTOREN

- **Transparenz und regionale Herkunft**
- **Gutes Gespür für Kundenwünsche**
- **Abwechslungsreiches Mittagsangebot**
- **Gemütliches Ambiente**
- **Gütesiegel „Bewusst Tirol“**

denen wir unser Fleisch beziehen, als auch unsere Kunden seit langem – auch ohne Etikett“, erklärt Martin Beermeister.

DEM WANDEL ANGEPAST

Mit einem Fuhrpark von vier Fahrzeugen fährt Beermeister in einem Umkreis von rund 80 km Waren aus, dazu einmal pro Woche „auf Gastro-Tour“ nach München. Neben Metzgereien und Wiederverkäufern werden auch Gastronomen beliefert. Da sich die Branche in den vergangenen Jahren stark im Wandel befindet, schuf Martin Beermeister mit dem Ladenverkauf und dem Bistro ein neues Standbein. Dieses macht gegenwärtig 10 % des Gesamtumsatzes aus und könnte bei Bedarf sogar weiter ausgebaut werden. Anders als erwartet steht hier nicht der Verkauf von Fleisch und Wurst im Vordergrund, sondern das Jausen- und Mittagsgeschäft im modern eingerichteten „Innbisstro“. „Wir sind da nah am Kunden und haben uns dieser Entwicklung angepasst“, bemerkt der Metzgermeister. Aufgrund der Lage im Industriegebiet gibt es so gut wie keine Laufkundschaft oder Hausfrauen, die hier ihr Fleisch einkaufen würden. Das Bistro zählt 16 Sitzplätze innen und weitere 50 auf der in Holz gestalteten Außenter-

rasse. Hier wie auch im Inneren herrscht Holz in der Einrichtung vor, das einen Kontrast zur leuchtenden roten Außenfassade bildet. Dazu passen die Schwarzweiß-Fotodrucke aus der Geschichte der Familie an den Wänden. Geöffnet ist das „Innbisstro“ von 6 bis 15 Uhr. Die Gäste sind vorwiegend männlich. Durch die Bank stammen sie aus allen Branchen: vom Arbeiter bis zum Bankangestellten. Lastwagenfahrer kommen in der Frühe und wollen nach einer durchgefahrenen Nacht eine Fleischkäsesemmel oder einen Schnitzelburger essen. Daneben gibt es auch klassisches Frühstück. Das Mittagsmenü wechselt täglich und besteht aus Suppe, Salat und Hauptgang. Dazu gibt es kalte und warme Platten sowie belegte Brötchen zum Mitnehmen auf Bestellung, Wurstsemmeln und Schweinsbraten. Die Renner sind Schnitzel und Fleischkäse. Der Kunde sieht anhand der Auslage, was es gibt. Auch auf der Homepage ist der Menüplan ersichtlich bzw. es geht ein wöchentlicher Mailverteiler vom „Innbisstro“ raus. Der Betrieb

KONZEPT

BEERMEISTER METZGEREI & INNBISSTRO – INNSBRUCK/A

In dritter Generation geführter Familienbetrieb. Einst nur Vieh- und Fleischhandel, dann Metzgerei am Schlachthof und heute Metzgerei und Fleischgroßhandel mit „Innbisstro“ und etabliertem Mittagsgeschäft.

PROFI-PARTNER

- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Füller:** Rex Technologie
- **Gartechnik:** Rational
- **Kaffeemaschine:** WMF
- **Kassensystem & Wägetechnik:** Bizerba
- **Kühlfahrzeuge:** Daimler Benz
- **Kutter:** Seydelmann
- **Pökelinjektor:** Rühle
- **Spültechnik:** Meiko



DRY AGING – THE EASY WAY.
DRY AGE BAGS
FLEISCHREIFUNG – THE EASY WAY.

by World Pac



SPM *Sun Products Vertriebs GmbH · Parkstraße 21 · 76131 Karlsruhe
JETZT MUSTER ANFORDERN: ☎ 0721 - 62811-21



Pfälzisch für Brandenburger

Der Saumagen hat Fans in Brandenburg gefunden. Die Pfälzer Spezialitäten, die es bei der Fleischerei Hinkel in Eichwalde bei Berlin gibt, dürfen nicht „Pfälzer“ heißen, schmecken aber genauso gut wie ihre Originale.

Metzgermeister Tino Hinkel ist in der Pfalz aufgewachsen, hat dort das Metzgerhandwerk erlernt und seine Lehre als Innungsbester abgeschlossen. Nach der Meisterprüfung legte er den Betriebswirt des Handwerks ab und war in Handelsunternehmen und später in Unternehmensberatungen tätig. 2003 übernahm er im brandenburgischen Eichwalde, direkt an der südöstlichen Berliner Stadtgrenze, eine

Fleischerei. „Ich wollte sesshaft werden. Dann bin ich auf diese Fleischerei aufmerksam geworden“, erinnert er sich.

ÜBERRASCHENDER EINTRITT

Die schwarz-weißen Bodenfliesen mit den floralen Mustern sind an den typischen Trittschritten nahezu glatt gelaufen. Ihr Alter schätzt Tino Hinkel auf 100 Jahre. Auch die Wände sind mit diesen auffälligen Fliesen verziert – wie eine unerwartete Reise in eine mondäne Vergangenheit. Tino Hinkel ist sich bewusst, hier ein Kleinod zu besitzen. Es so zu erhalten, aber auch modernen Ansprüchen zu genügen, ist ihm gelungen. Passend ausgewählte Beleuchtung sowie ein geschickt angebrachter Spiegel setzen das Geschäft – und seine Waren – gut in Szene. Die Fleischerei befindet sich am Eichwalder S-Bahnhof. Leider liege die Einkaufsstraße auf der anderen Seite des Bahnhofs. „Hier ist keine typische Laufgegend. Die Kunden kommen gezielt vorbei, nicht zufällig“, sagt Tino Hinkel. Zum Team der Fleischerei gehören drei Verkäuferinnen. „Früher waren wir 26 Leute“, erinnert er sich, „weitere Geschäfte gehörten auch dazu. Aber wir haben uns entschieden: lieber klein und fein.“ So haben die Hinkels etwa auch das Mittagsgeschäft für Kindergärten eingestellt, täglich kochten sie 220 Essen. Pro Woche verarbeitet die Fleischerei etwa zwei halbe Schweine, außerdem 200 bis 300 kg Teilstücke ausschließlich für die Wurstproduktion. Das Fleisch bekommt er von „Landjuwel“, „nur mit einigen Ausnahmen bei Großhandels-

KONZEPT

FLEISCHEREI HINKEL – EICHWALDE

Fleischerei in dörflicher Lage in Brandenburg. Besonderheit: Wurstspezialitäten aus der Pfalz. Fokus auf die Qualität traditioneller Wurstherstellung sowie hochwertiges Catering.

ERFOLGSFAKTOREN

- Ehrlichkeit, Authentizität und Qualität
- Alleinstellung mit Pfälzer Wurstwaren
- Sich mit dem Markt bewegen
- Kleines, motiviertes Team
- Drei Standbeine





PROFI-PARTNER

- Bandsäge: Mado
- Cliptechnik: Tipper Tie
- Füller: Düker Rex
- Gewürze: Raps, Scheid Gewürze, Hela
- Kassensystem: Bizerba
- Kühlfahrzeuge: VW, Daimler Benz
- Kombidämpfer: Convotherm
- Räuchertechnik: Kerres
- Spültechnik: Winterhalter
- Wägetechnik: Bizerba
- Vakuumtechnik: Komet

aufträgen“, sagt er. In der Wurstküche arbeitet er allein. „Ich produziere jeden Tag, aber nicht jeden Tag alles, sondern nach Bedarf“, berichtet Tino Hinkel. Seine Frau Kerstin, die 2005 ins Geschäft einstieg, ist gelernte Einzelhandelskauffrau. Die gebürtige Berlinerin arbeitet im Laden und im Cateringgeschäft. Die Buchhaltung erledigt das Ehepaar gemeinsam an einem Tag in der Woche.

SAUMAGEN UND HAUSSALAMI

Heute hat die Fleischerei drei Standbeine: das Geschäft, Catering- und Partyservice und Großhandel, wobei „zwei Drittel das Ladengeschäft sind“, sagt Tino Hinkel. Mit Fleisch (auch Dry Aged), etwa 110 bis 150 Sorten Wurst- und Schinkenprodukten in der Theke, überwiegend selbstgemachten Salaten und etwa 15 Sorten Käse bietet die Metzgerei eine große Vielfalt. Nur wenige Wurstsorten werden zugekauft, etwa 10 %, schätzt der Fleischermeister. Alleinstellungsmerkmal sind seine Pfälzer Spezialitäten, auch wenn sie hier „nur“ Saumagen, Bratwurst oder Leberwurst heißen dürften. „Das kann sonst niemand in der Region anbieten. Inzwischen ist es so, dass wir diese Artikel immer in der Theke haben müssen, weil sie so gut nachgefragt werden.“ Bekannt ist die Fleischerei auch für die Haussalami, „ohne GDL und

naturgereift“, sagt Tino Hinkel. „Auch unsere luftgetrocknete Wildkräutersalami kommt gut an.“ Mit der Minisalami „Eichwalder Zipfel“ dankt die Fleischerei zu Weihnachten ihren Kunden, aber der Artikel laufe auch das ganze Jahr über sehr gut.

„Wir produzieren ohne Geschmacksverstärker und ohne Allergene“, sagt Tino Hinkel, „außer bei Jagdwurst, da gehören Senfkörner einfach dazu“, meint er augenzwinkernd. Was für die Wurstproduktion gilt, trifft auch für die Küche zu. Kerstin Hinkel nennt Beispiele: „Wir kochen wie früher, es wird also Brühe gemacht, Fond eingekocht und Kartoffelsalat wird aus Pellkartoffeln gemacht.“ Tino Hinkel ergänzt: Jedes Catering muss so sein, als wäre die Königin von England zu Gast.“

Tino Hinkel sagt rückblickend: „Am Anfang war es nicht immer einfach. Zum einen waren unsere zwei Kinder noch sehr klein. Andererseits habe ich auch das typische Klischee erfüllt: Fleischer aus dem Westen kauft Haus im Osten und – na, was die Leute so denken“, dann schmunzelt er zufrieden: „Mittlerweile fühle ich mich hier wohl. Und wir sind angekommen.“ Gegen Heimweh findet sich ein Plätzchen im Laden: Neben den Pfälzer Spezialitäten, die Tino Hinkel selbst produziert, können die Kunden Pfälzer Weine vom befreundeten Weingut Machmer sowie Alb-Gold-Nudeln kaufen.

Heike Sievers

www.fleischerei-hinkel.de



Erscheint 2x jährlich

Streetfood Business ist redaktioneller Partner von:



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

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

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

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



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

Das Magazin für den Trendmarkt



Warum E-Mobilität Made in Germany?

- Ergonomische und robuste Bauweise
- Individuelle Aufbauten und Gestaltungsmöglichkeiten
- 60-70 % weniger Energiekosten als ein vergleichbares Dieselfahrzeug
- Wartungs- und Reparaturkosten 60-80 % geringer als bei einem Verbrenner
- Förderprogramme von Bund und Ländern für Kauf und Leasing
- Bis Ende 2018 erhalten Käufer des StreetScooter die Ladestation („Wallbox“) zur optimalen Aufladung kostenlos.

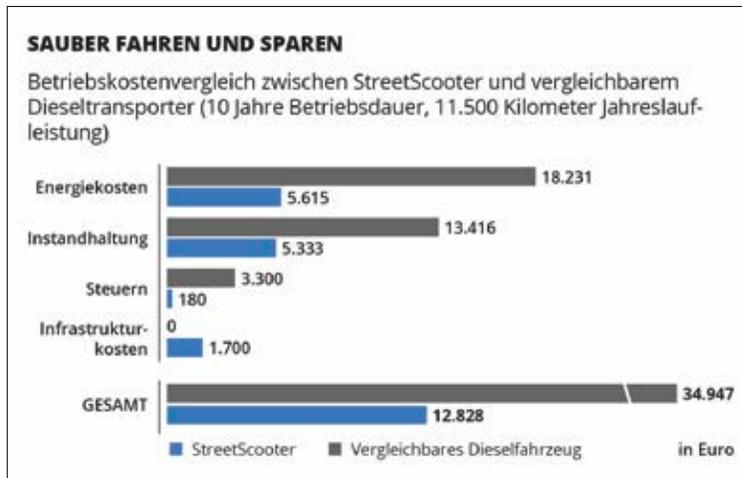
EINE SAUBERE SACHE

Das Fleischerhandwerk gerät in Bewegung: Drohende Fahrverbote in den Städten und rekordverdächtige Kraftstoffpreise wecken bei Unternehmern das Interesse am Thema E-Mobilität.

Elektro-Kühlfahrzeuge mit modernster Technik lassen das Fleischerhandwerk emissionsfrei durchstarten. Attraktive Förderangebote von Bund und Ländern helfen Handwerksbetrieben dabei, bares Geld zu sparen. Aber ein elektrischer Kühltransporter mit ausreichender Reichweite für den täglichen Lieferverkehr und maßgeschneiderter Ausstattung für Fleischereien? Das hört sich nach einer Quadratur des Kreises an. Die Deutsche Post-Tochter StreetScooter hat genau das geschafft: Seit 2015 bewegt der E-Transporter StreetScooter emissionsfrei und flüsterleise Pakete, Werkzeuge und Lebensmittel. Über 7.000 der vielseitigen Alleskönner sind täglich für die Deutsche Post auf deutschen Straßen unterwegs. Dabei haben sie über 35 Mio. km zurückgelegt und mehr als 23.000 t CO₂ eingespart. Die Konstruktion des Transporters ist funktional und robust gehalten. So verhindert etwa die durchgefärbte Kunststoffkarosserie Beulen und Rost. Das reduziert die Wartungs- und Reparaturkosten auf ein Minimum. „Der Street Scoo-

ter ist kein Fahrzeug, sondern ein Werkzeug: aus der Praxis für die Praxis“, beschreibt Prof. Dr. Achim Kampker, Geschäftsführer der StreetScooter GmbH, die Philosophie des Unternehmens, das an den Standorten Aachen und Düren produziert. Mit dem Modell Work L Cool steht dem Fleischerhandwerk nun ein E-Kühltransporter zur Verfügung. Der Aufbau stammt vom Kühlanlagenspezialisten CVB, einer Tochter von Schmitz Cargo Bull. Damit können Fleisch- und Wurstwaren auch im Hochsommer bei konstanten

Temperaturen zwischen 0 und 8°C transportiert werden. Der Kühlraum bietet ausreichend Platz für vier Europaletten oder 80 E2-Kisten. Für eine komfortable Be- und Entladung stehen wahlweise eine Doppelflügeltür oder eine Einzelflügeltür zur Verfügung. Der Kühlaufbau hat einen separaten Energiespeicher und so keinen Einfluss auf die StreetScooter-Reichweite von bis zu 200 km. Die Batterie lädt über Nacht auf und ist am Morgen wieder voll einsatzbereit. Künftig wird der Work L Cool auch mit einem Solarpanel auf dem Dach angeboten, das den Kühl-Energiespeicher entlastet. Alternativ gibt es zudem Kühlaufbauten bei Kress und Wilke Fahrzeugbau. E-Mobilität bringt neben der Entlastung der Innenstädte auch Sympathiepunkte bei den Kunden: Mit dem Einsatz emissionsfreier Transport- und Lieferfahrzeuge können sich Unternehmen positiv vom Wettbewerb abheben. www.streetscooter.eu



Was lange Zeit selbstverständlich war, wird zunehmend kontrovers: Das tägliche Stück Fleisch auf dem Teller. Bio-Tierzucht, vegetarische und vegane Ernährung gewinnen zunehmend an Bedeutung. Das ist der Hintergrund, vor dem sich das Atelier Millevaches als Metzgerei mit einem neuartigen Konzept positioniert: Mit einem kompromisslosen Bekenntnis zur Qualität gemäß dem Motto: „Lieber weniger, dafür besseres Fleisch genießen“. Hinter dem ultramodernen Ladengeschäft im aufstrebenden Stadtviertel Eilandje stehen erfahrene Szenegastronomen. Sie betreiben nicht nur mehrere Restaurants in der Stadt, sondern auch eine eigene Viehzucht. Diese Farm liegt in Zentralfrankreich auf dem Plateau de Millevaches, was den Namen des Geschäfts erklärt. Die Rinder und Schweine wachsen dort naturnah auf und werden auch dort geschlachtet, um den Stress durch Lebendtransporte zu vermeiden. Transparenz steht nicht nur im vertikalisierten Geschäftsmodell, sondern auch bei der Shop-Architektur an erster Stelle. Das Produkt und sein Herstellungsprozess stehen im Mittelpunkt; es wird seinem Wert entsprechend in Ganzglas-Vitrinen und Reifungsschränken präsentiert. Folgerichtig entschieden sich die Planer auch bei der Warenbeleuchtung für ein technologisch hochwertiges Produkt: LED-Strahler von Bairo mit auf die Produktgattung Fleisch und Wurstwaren abgestimmten Speziallichtfarben. Ladenbauer war das belgische Unternehmen Frigomil.

ANGENEHME ATMOSPHÄRE

Die Warenbeleuchtung hebt sich von der restlichen Beleuchtung im Laden ab. Sie gibt die typischen Rosa- und Rottöne der Produkte schonend, appetitlich und natürlich frisch wieder. Für die Präsentation der edlen Fleischstücke und hochwertigen Wurstwaren sorgen Leuchten des Typs Ontero EC in der Lichtfarbe SpecialMeat, deren spektrale Zusammensetzung auf die Eigenfarben der Produkte abgestimmt ist. Durch schwarze Stromschienen und



In Zeiten, in denen über Ernährung philosophiert wird wie noch nie, positioniert sich das Atelier Millevaches in Antwerpen als Metzgerei mit radikalem Bekenntnis zur Qualität.

Strahler ordnet sich die Beleuchtungstechnik der industriell-professionellen Anmutung des Interieurs mit seinen dunkel gestrichenen Betonunterzügen unter.

Schon von außen signalisiert die Ladenfront mit dem stählernen Rolltor und Rinderhälften im Schaufenster den Kunden, dass hier der gesamte Produktionsprozess und damit die Qualität in einer Hand liegt. Die Wände sind hell gekachelte, der Boden besteht aus hellgrauen Betonwerksteinplatten. Die Produktionsräume lassen sich durch Milchglas-scheiben als Abtrennung hinter den Theken erahnen. Rustikales Holz füllt die Deckenfächer und taucht auch als Verkleidung der Sockel von Vitrinen und Theken wieder auf. Die in die Stromschiene integrierte Uplight-Komponente reduziert die Massivität der Unterzüge, betont die Deckenfelder und sorgt mit der warmweißen Lichtfarbe als Allgemeinbeleuchtung zusätzlich für eine angenehme Atmosphäre im Verkaufsraum. Einen reizvollen Kontrast zur Einrichtung bildet das futuristische Kassenmöbel mit zwei Bezahlstationen, die in ein fugenloses Volumen aus Corian integriert sind. Durch dieses Shop-Design, das ebenso progressiv wie das vertikalisierte Konzept ist, verleiht das Atelier Millevaches dem Thema Fleisch einen gänzlich neuen Rahmen.

www.millevaches.be, www.baero.com



FLEISCHGENUSS
INSZENIEREN

Flexibel & wirtschaftlich CLIPPEN

Die Tischclipper der Serie TCV von TIPPER TIE werden überall dort eingesetzt, wo es auf einen absolut sicheren Verschluss ankommt. Wurst, Geflügel, Wild, Muscheln, Frischfleisch- und Käsepackungen sind mit diesen Geräten zu verschließen.

Die Geräte der TCV Serie eignen sich sehr gut für die Vorkonfektionierung von Därmen, das Verpacken von Chemikalien und allen anderen Produkten, die im Netz, einem Beutel oder in verschiedenen Därmen verpackt werden. Die Maschinenserien TCV und TCNV werden sowohl in großen als auch in kleineren Unternehmen eingesetzt. Je nach Erfordernis können die robusten Helfer in verschiedenen Bereichen genutzt werden. Es gibt vielfältigste Anwendungen.

Die folgenden Einsatzbeispiele zeigen, wie universell der Clipverschluss vor, in oder nach dem Prozess einsetzbar ist.

Prozessverpackung

- ◆ Ein Produkt wird nach dem Verclippen gekocht oder eingefroren. Es kann danach weiter verarbeitet oder verschickt werden.
- ◆ Ein verclipptes Netz ermöglicht das Räuchern des Produkts in gewünschter Form und Oberflächenstruktur.

Schutzverpackung

- ◆ Ein Produkt wird aus Hygienegründen mit einer Schutzhülle versehen.
- ◆ Produkte werden in dicken Schutzbeuteln versandt.
- ◆ Produkte werden vor Staub geschützt zwischengelagert.

Endverpackung

Das verschlossene Produkt ermöglicht eine vorteilhafte Kundenpräsentation. Etiketten, Produktformen, Farben des Verpackungs- und Verschlussmaterials lassen viel Spielraum bei der Gestaltung von Produkten.

Standby-Maschine

- ◆ Hochflexibel kann mit diesen Maschinen auf

Kapazitätsspitzen, Nacharbeiten, Ausfall anderer Linien oder überraschende Tagesproduktionen reagiert werden.

- ◆ Auch die Verpackung von Spezialprodukten ist damit kostengünstig.

Verpackungsmaterial

- ◆ Die TCVx06 Serie ist einsetzbar für Beutel, Netze und kleine Kunststoffdärme.
- ◆ Die TCVx07 und die TCNV-Serie sind einsetzbar für Beutel, Netze, kleine Kunststoffdärme und alle anderen handelsüblichen Därme.
- ◆ Die TCNV-Serie ist einsetzbar für Natur-, Collagen-, Faser- und Kunststoffdärme.

Vorzüge

- ◆ Geringe Lebenszykluskosten durch robuste Konstruktion
- ◆ Der Instandhaltungs- und Wartungsaufwand ist minimal
 - ◆ Die Maschine erreicht die höchsten Standards bei Hygiene und Sicherheit
 - ◆ Hohe Standfestigkeit des Gerätes bei gleichzeitiger Beanspruchung einer sehr geringen Produktionsfläche
 - ◆ Maschine übersteht die härtesten zugelassenen Reinigungs-routinen
 - ◆ Hygienisches Design, glatte Oberflächen, rostfreie Materialien helfen beim Einhalten der gewünschten Betriebs-sauberkeit sowie einer schnellen und leichten Reinigung.

- ◆ Der TCNV Flachclip eignet sich sehr gut zum Verschließen empfindlicher Naturdärme.

Design

Tischclipper der TCV-Serie bestehen aus Chrom-Nickel-Stahl und Kunststoff, sie entsprechen den neuesten Anforderungen an Sicherheit und Hygiene, die in den verschiedensten Normen definiert sind, z. B. Europäische Maschinenrichtlinie und Clipmaschinennorm EN13885.

Ausstattungsvarianten

- ◆ Soll die Wurst hängend verarbeitet oder präsentiert werden, kommt der Schlaufeneinleger zum Einsatz
- ◆ Ein Messer sorgt für gerade und gut aussehende Zipfel
- ◆ Eine Wartungseinheit sorgt für saubere Arbeitsluft mit dem richtigen Druck; das mindert die Wartungskosten
- ◆ Einige Geräte der TCV Serie gibt es mit einer schwenkbaren Luft-Absaugvorrichtung. Damit werden die zu verschließenden Beutel luftleer gesaugt und dann in den Clipper geschwenkt und verschlossen.
- ◆ Für Sonderanwendungen und flüssiges Füllgut sind einige TCV Geräte in horizontaler Bauweise lieferbar.
- ◆ Die Maschine TCV106 ist in der Sonderausstattung mit Etiketteneinleger lieferbar. Hier wird ein Etikett während des Verschließens bedruckt und fälschungssicher unter dem Clip befestigt.





GRAMMGENAU. HYGIENISCH. WIRTSCHAFTLICH.
HANDTMANN DOSIERSYSTEME

LÖSUNGEN VON MANUELL BIS VOLLAUTOMATISCH IN DIE VERPACKUNG

- Systeme passend für jede Anwendung, vom flexiblen Auf- und Zudosieren bis zur vollautomatischen Gesamtlösung mit Schnittstelle zur Verpackung
- Dosieren ein- oder mehrbahnig, kontinuierlich, punktuell oder flexibel
- Dosieren in Behältnisse aller Art, auf Bänder oder in Tiefziehmaschinen
- Produktvielfalt mit flüssigen, pastösen oder stückigen Massen
- Grammgenaue Portionierung reduziert Überfüllung und Kosten
- Herausragende Produktqualität mit erstklassigem Produktbild
- Exzellente Hygienebedingungen durch exakt getakteten Prozess

handtmann
Ideen mit Zukunft.

PROFITIEREN SIE VON PROZESSSICHEREN UND LEISTUNGSFÄHIGEN SYSTEMEN:

Denn Systemqualität zahlt sich in Produktqualität und Gewinn aus!

Ob kleinste Singleportionen oder große Gebinde: der Trend zu verpackten und lange haltbaren Produkten hält an. Handtmann Dosiersysteme bieten exzellente Portioniergenauigkeit und eine herausragend hygienische Produktion in Behältnisse aller Art.



Dosierstation DS 551

Mit Füllstromteiler zum mehrbahnigen Dosieren auf Teigband oder in Behältnisse



Dosiersystem VDM

Mehrbahniges Dosieren mit servobetriebenen Eintauchen in die Verpackung



Schneidventil SV 424

Portionsgenaues Dosieren stückiger Produkte in Tiefziehmaschinen oder Behältnisse



Dosierventil

Flexibles Dosieren vielfältiger Massen

GEWICHTSGENAU IST, WENN DIE WAAGE ÜBERFLÜSSIG IST!

Qualitativ und hygienisch perfekte Produkte für Ihre Kunden mit Handtmann.





WER NUR JAMMERT WIRD IGNORIERT...

... und wer wagt, gewinnt!

Die Metzgerei Meyer aus Nürnberg macht es vor.

Anmaßend, überheblich, völlig daneben.“ – „Auf den Punkt. Genau darum geht's. Ihr habt so recht.“ Die Meinungen zu unserem Artikel („Wer nur jammert, wird ignoriert“, Ausgabe 5/2018, S. 48) gingen weit auseinander. Mancher fühlte sich persönlich angegriffen. Andere wurden durch unsere provokatives Augenzwinkern wachgerüttelt. Deshalb lassen wir nun diejenigen zu Wort kommen, über die wir sprechen: die Mitarbeiter.

Die Nürnberger Familienmetzgerei Meyer begrüßte 2018 fünf neue Auszubildende. Der generelle Mitarbeiter- bzw. Fachkräftemangel war auch hier ein Thema. Doch mit Zeitgeist, modernisierten Arbeitsmitteln und Strukturen sowie der „gesunden Portion Selbstironie“ gelang es den Meyers, ihren Engpass zu überwinden. Wir fragten drei Mitarbeiter, warum sie sich diese Metzgerei als Arbeitsplatz ausgesucht (!) haben.

Herlinda Gehling (56), Fleischerei-Fachverkäuferin – seit 2013 im Betrieb

„Ich bin seit 40 Jahren Fleischerei-Fachverkäuferin – und das total gerne. Ein anderer Beruf wäre nie infrage gekommen. Der Grund, warum ich mich nach vielen Jahren nochmal zu einem Metzgereiwechsel entschieden habe, war zum einen die Neugierde auf Veränderung, und zum anderen, dass ich gemerkt habe: Hier werde ich wahrgenommen. Als individueller Charakter, als wertvolle Mitarbeiterin und jemand, dessen Meinung ebenso wichtig ist wie die der Cheftage. Ich darf mich einbringen, Impulse und Ideen werden demokratisch besprochen am Tollsten ist es, wenn sie dann umgesetzt werden. Es wurden Freiräume geschaffen, die nicht in jeder Metzgerei an der Tagesordnung sind: Etwa am Montag ab 14 Uhr Feierabend haben. Überstunden oder Doppelschichten gibt es hier nicht. Wenn wir mehr Zeit miteinander verbringen „sollen“, lädt der Chef stattdessen mal zum Essen ein. Hier arbeiten alle verzahnt



miteinander statt gegeneinander. Wird mal ein Kind krank, springen wir freiwillig für die Kollegin ein. Zusammenhalt und Loyalität sind genau durch diese Freiheiten und das Vertrauen in uns erst gewachsen. Alles findet unter einem Dach statt – auf Augenhöhe. Klar gibt es auch mal Reibereien. Das ist in jeder Familie so. Nichts anderes ist das hier – eine Familie.“

Ricky Brandscher (17), Metzgerlehrling – seit 2018 im Betrieb

„Eigentlich wollte ich Koch werden. Als Metzger kann ich das auch machen: kochen. Das wissen nur viele nicht, weil immer alle glauben, hier gäbe es nur Blut und Gemetzelt. Dabei ist das nicht mehr so wie früher. Auf die Meyers bin ich über meine Berufsberaterin gestoßen. Die hat mir eine Anzeige von ihnen gezeigt. Die fand ich gleich cool und hab dann beim Georg, dem Juniorchef, zur Probe gearbeitet. Mir gefällt alles hier und ich will auf jeden Fall nach meiner Ausbildung hier bleiben. Meine Ex-Mitschüler haben immer noch ein völlig falsches Bild von dem Beruf. Das liegt auch daran, dass keiner richtig darüber aufklärt. Der Georg besucht auch Schulen und spricht mit den Schülern. Das sollte man viel mehr machen. Mit uns, statt immer nur über uns zu sprechen.“

Felix Meyer (25), Metzgerlehrling – seit 2018 im Betrieb

„Ich habe Innenarchitektur studiert und in dem Beruf sogar eine Zeit lang gearbeitet. Weil ich den Geruch von Opas Wurstküche in guter Erinnerung habe, haben mich die schönen Kindheitserinnerungen wohl irgendwie getriggert und bei meiner Entscheidung für einen Neuanfang beeinflusst. Als ich im April nach Nürnberg zog, dachte ich erst, es ist zu spät, noch eine Ausbildungsstelle als Metzger zu finden. Die Metzgerei Meyer ist breit aufgestellt, was ihr Marketing betrifft. Die konnte ich gar nicht übersehen. Facebook, Instagram, Printmedien – überall kommen sie modern rüber. Als ich zum Probearbeiten kam, waren wir sofort per Du, der Georg und ich. Wir sind auch fast gleich alt. Er geht mit allen so um. Auf Augenhöhe, ehrlich und direkt. Sowas schätze ich sehr.“ Derzeit findet bei der Metzgerei Meyer ein Generationswechsel statt. Vieles befindet sich im Umbruch. Zum Schluss der aufschlussreichen Gespräche verriet uns Gabi Meyer: „Dass wir so viele tolle Mitarbeiter haben, daran ist maßgeblich unser Sohn Georg Schuld. Der weiß einfach, was heute gefragt ist.“

Nadine Zwingel, Böhm media;

www.boehm.media, www.metzgerei-meyer.de



8.500 Fachbesucher aus 26 Ländern informierten sich auf der SÜFFA 2018 in Stuttgart über Marktentwicklungen und Trends – viele davon auch, um anstehende Investitionen zu planen.

TOP-ADRESSE FÜR DAS HANDWERK

Die SÜFFA ist und bleibt in der DACH-Region der Branchentreff für ein lebendiges Handwerk. Auch die diesjährige Veranstaltung hat dies wieder eindrucksvoll bewiesen“, sagte Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart. Erneut zeigte sich, dass die Strahlkraft der SÜFFA weit über die Region hinausreicht: Etwa 50 % der Besucher nahm eine Anreise von über 100 km in Kauf. Die Besucher kamen etwa aus Österreich, der Schweiz, Frankreich, Großbritannien oder Südkorea. Bei Ausstellern und Besuchern gleichermaßen habe „eine unglaublich positive Stimmung“ geherrscht, freute sich Ulrich Klostermann, Geschäftsführer des Landesinnungsverbandes für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg, der die „qualitativ hochwertigen Präsentationen der Aussteller“ lobte. Im breitgefächerten Interesse des Fachpublikums standen Arbeits- und Betriebstechnik, Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Geschäftseinrichtungen und Ausstattung, Verkaufsförderung und Werbung, Rohstoffe und Halbfabrikate, Nahrungsmittel und Getränke. Auch die Sonderschauen und Workshops wurden bestens angenommen.

Mit etwa 75 % stellte das Fleischerhandwerk die größte Besuchergruppe, gefolgt von Catering/Partyservice-Anbietern, fleischerverarbeitender Industrie, Lebensmitteleinzelhandel und der Gastronomie.

Ähnlich vielfältig waren die genannten Aufgabenbereiche, die von der Unternehmens- und Betriebsleitung über Verkauf und Vertrieb bis hin zu Fertigung und Produktion reichten. Der wichtigste Pluspunkt war die ungebrochen hohe Qualität der Besucher: So gaben 84 % an, Einkaufs- und Beschaffungsentscheidungen in ihrem Unternehmen

mitzutragen, knapp 80 % kamen mit Kauf- oder Investitionsbereitschaft.

AUSSTELLER ZUFRIEDEN

Entsprechend positiv fiel die Resonanz bei den Ausstellern aus: „Auf der SÜFFA herrschte eine definitiv gute Stimmung, ein deutlich spürbarer Investitionswille“, sagte Kevin Eberhardt, Fertigungsleiter der Eberhardt GmbH: „Wir konnten umfassend informieren, auch hinsichtlich langfristiger Planungen und Neubauten. Die SÜFFA ist eine Top-Adresse für das gehobene Handwerk.“ Auch weitere Ausstellerstimmen sind voll des Lobes: „An unserem Stand waren Kunden von Schleswig-Holstein bis zur Schweiz. Man spürt, dass die SÜFFA die zentrale Messe für das Handwerk ist. Wir hatten gut zu tun und sind auf jeden Fall zufrieden. Auch der Kontakt zur Messeorganisation war sehr positiv“, so Sandra Kanne aus dem Marketing von Van Hees. Olaf Hoffmeister, Gebietsverkaufsleiter von Handtmann bekundete: „Der gesamte Geschäftsverlauf in diesem Jahr war positiv, und das spürte man auch auf der SÜFFA. Das Handwerk hat wieder neue Impulse bekommen, eine neue Generation wagt mit frischen Ideen den Blick in die Zukunft. Wir konnten viele Kontakte knüpfen, trafen aber auch unsere Bestandskunden.“ Auch im Bereich Ladenbau gab es positive Stimmen, z. B. die von Uwe Dörner, Vertriebsleiter der Kramer GmbH: „Der Kunde wünscht heute Qualität und Regionalität, in der Metzgerei wiederum ist maximale Flexibilität für wechselnde Zielgruppen gefordert. Wir sehen diesen Trend in

der Nachfrage bestätigt. Besucherzahlen und Resonanz geben uns Recht, dass wir gemeinsam mit unseren Kunden auf dem richtigen Weg sind.“ Die Bedeutung der Messe äußerte sich auch in einer hohen Weiterempfehlungs- und Wiederbesuchsabsicht: Von den befragten Besuchern wollen 84 % Freunden und Kollegen die Messe weiterempfehlen, fast alle wollen die nächste SÜFFA vom 3. bis 5. Oktober 2020 besuchen. www.sueffa.de





Gesamtsieger der SÜFFA-Wettbewerbe 2018 wurde die Obere Metzgerei Franz Winterhalter aus Elzach, die in sechs Disziplinen 38 Goldmedaillen gewann.

GRADMESSER FÜR QUALITÄT

Das in neunter Generation familiär geführte Schwarzwälder Unternehmen ist der große Sieger 2018. Für Wendelin Winterhalter, der sich die Geschäftsleitung mit seinem Bruder Peter teilt, ist die Teilnahme mehr als nur ein Wettstreit: „Wir nutzen diese Wettbewerbe regelmäßig als Gradmesser, um die Qualität unserer Produkte neutral bewerten zu lassen. Die Ergebnisse finden Aufnahme in unser Qualitätsmanagement.“ Die Freude über den Sieg sei gut fürs Renommee und umso größer, „weil er eine schöne Bestätigung für unsere Mitarbeiter ist.“ Auch das übrige Gewinnerfeld glänzte mit tollen Leistungen: Den Titel des „Schinkenkönigs 2018“ teilen sich die *Stirner-Sinn Kronenmetzgerei* (Gerlingen) und die *Obere Metzgerei Franz Winterhalter* mit je neunmal Gold. Im 12. Stuttgarter Schinkenwurst-Wettbewerb um das „Stuttgarter Rössle“ siegte die *Metzgerei Schneider* (Pliezhausen), die sich auch im 23. Int. Brühwurst-Wettbewerb sowie im 20. Int. Pasteten- und Rouladen-Wettbewerb gegen alle Mitbewerber durchsetzte.

WEITERE GEWINNER

Der Sieger des 8. Int. Kochwurst-Wettbewerbs ist die *Stirner-Sinn Kronenmetzgerei*, den 6. Int. Rohwurst-Wettbewerb entschied die Stuttgarter Mega Fleisch, *Wen-*

delin Winterhalter (Elzach) und die *Metzgerei Silke Wallisch* (Stuttgart) für sich. Die Doppelspitze des 16. Int. Rohschinken-Wettbewerbs bildeten die *Metzgerei Georg Schwab* (Altenmünster) und die Obere Metzgerei Franz Winterhalter. Im 14. Int. Kochpökelwaren-Wettbewerb überzeugten die *Metzgerei & Partyservice Gerhard Kaiser* (Rheinhausen), die Metzgerei Schneider und die Stirner-Sinn Kronenmetzgerei. Erster im Maultaschen-Wettbewerb wurde die *Metzgerei Eberhard Schmid* (Sontheim an der Brenz).

Die begehrten Preise gelten als anerkannte Qualitätssiegel. Insgesamt prüfte eine Expertenjury im Vorfeld rund 700 Proben aus Deutschland, Dänemark, Österreich und Frankreich. Auffällig war die hohe Experimentierfreude der Teilnehmer: So wurden etwa Produkte mit „exotischen“ Zutaten wie Maronen, Nüssen oder sogar Schokolade eingereicht. Die Ergebnisse zeigten, „wie hoch das Leistungsniveau unserer Handwerksbetriebe ist“, so Wolfgang Herbst, Wettbewerbsleiter und stv. Landesinnungsmeister für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg, über die vielen „kreativen Exponate“.

NACHWUCHS TOP

Hochspannung herrschte auch bei den live auf der Messe ausgetragenen Wettbewerben: Siegerin-

nen im 15. Int. Nachwuchs-Platten-Wettbewerb wurden Tiffany Stephany (Edeka Fedele, Bad Wildbad) und Jessica Schott (Direktvermarktung Schott, Gebsattel), die auch in der Sparte „Fingerfood und Flying Buffet“ konkurrenzlos blieb. „Ein Highlight der SÜFFA“ nannte Wolfgang Herbst den Berufsschulwettbewerb am Montag. Das Er-

gebnis zeugt vom großen Elan des Nachwuchses: 47 Teams holten 21 Gold-, 16 Silber- und zehn Bronzemedailles. „Was die jungen Leute da an Leistung und Kreativität zeigen, ist immer wieder beeindruckend“, lobte er: „Und es macht Mut!“ Die detaillierten Siegerlisten gibt es unter: www.sueffa.de/wettbewerbe

FÜLLER UND KUTTER

Wir haben über fünfzig Jahre Erfahrung.



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



Franz-Oberthür-Schule, Würzburg

1. Platz für Fleischer-Azubis

19 Schüler der Franz-Oberthür-Schule aus Würzburg nahmen am 22. Oktober am Berufsschulwettbewerb auf der SÜFFA teil. Die Teilnehmer bereiteten sich im Vorfeld gründlich auf die anstehenden Aufgaben vor und stimmten ihre Produktvariationen jeweils im Team aufeinander ab. Im Wettbewerb hatten sie 60 Minuten Zeit



ihre Arbeiten anzufertigen. Dabei stellten die Schüler im Team edle Schinken-Braten-Platten, gefüllte Rollbraten o. a. Convenience-Produkte

her und präsentierten diese der Fachjury. Danach wurde der Wettbewerbsbereich für Messebesucher geöffnet und Interessierte bewunderten die ausgestellten Erzeugnisse. Die Schüler wurden mit fünf Goldmedaillen, einer Silber- und vier Bronzemedaille belohnt. Besonderen Grund zur Freude hatten Lena Bausewein (Metzgerei Bausewein, Prichsenstadt) und Defrim Hyseni (Bio-Metzgerei Huth, Neuhütten). Ihr Team erreichte die volle Punktzahl und freute sich mit einem weiteren Team aus Baden-Württemberg über den Gesamtsieg. www.franz-oberthuer-schule.de

Praktische Hebevorrichtung

Um das Arbeiten in der Wurstküche effizient und ergonomisch zu gestalten, überträgt die *Maschinenfabrik Seydelmann* Vorteile von Industrie- auf Handwerksmaschinen. Ein Beispiel ist die neue Hebevorrichtung für Euronorm-Fleischkisten (E1, E2, E3) als Zusatzausstattung für Kutter und Wölfe. Gestapelte Behälter werden auf einem Rollwagen in die Vorrichtung eingefahren. Durch Aktivierung des Knieschalters (Kutter) oder des Druckknopfs (Wolf) gelangen die Kisten nacheinander auf Arbeitshöhe. Die Hubhöhe entspricht der Kistenhöhe, die individuell festgelegt werden kann. Nach erneuter Aktivierung fährt die Vorrichtung weiter hoch und die nächste Kiste kann leicht in der Arbeitshöhe abgenommen werden. Stehend und mit geradem Rücken gelangen befüllte, schwere Fleischkisten so in die Maschine. Auch Zeit wird durch diese Arbeitsweise gespart. Wurden alle Kisten verwendet, senkt sich die Hebevorrichtung ab und der nächste Stapel kann eingefahren werden. Wird die Vorrichtung nicht mehr benötigt, kann die Wagenaufnahme nach oben geklappt werden. In dieser Position ist sie arretiert und der Platz vor der Maschine frei. www.seydelmann.com



Fotos: T. Müller, Maschinenfabrik Seydelmann

ANZEIGE

Scharfe Teile

Nach dem großen Erfolg der ersten Auflage der außergewöhnlichen Meisterstücke folgte der zweite Streich: Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung zeichnen die neuen vier PremiumCut-Werkzeuge aus.

„Wir machen nur Messer, die wir am liebsten selbst behalten wollen“, lautet das Prinzip von GIESSER. Mit Leidenschaft und überzeugender Verarbeitungsqualität wurde das Unternehmen zu einem international führenden Hersteller hochwertiger Messer. Das zeigt sich auch in den vier neuen Werkzeugen der PremiumCut-Serie:

- ▶ **Steak No. 1:** Ein besonderes Stück Fleisch verdient ein besonderes Messer. Stilvoll präsentiert es sich am gedeckten Tisch, sanft und geschmeidig liegt es in der Hand.
- ▶ **Office No. 1:** Mit dem Messer mit der kurzen Klinge lassen sich filigrane Schneidearbeiten absolut präzise ausführen, z. B. das Häuten von Geflügel oder das Schälen von Obst.

- ▶ **Wave No. 1:** Stark und kraftvoll schafft das Werkzeug spielend auch harte Brotkrusten. Die lange, scharfe Klinge mit Wellenschliff gleitet wie von selbst durch das Schneidgut.

- ▶ **Fork. No. 1:** Diese Fleischgabel verrät den Profi. Ob beim Tranchieren, Bratgut wenden oder gekont Servieren – damit ist man für Herausforderungen an Herd und Tisch gerüstet.

Außerdem gibt es weiterhin die mit dem „Rocking Chef“ Ralf Jakumeit entwickelten Messer Barbecue No. 1, Chefs No. 1 und Filet No. 1. Langanhaltende Freude am Schneiden garantieren hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl auf satte 57 Härtegrade gehärtet, feine Politur und der letzte Scharfschliff von Meisterhand. Passend zu den verschiedenen Klingen gibt



es wahlweise vier unterschiedliche Griffe aus ausgewählten Materialien: Thuja – Tree of Life, Spicy Orange, Red Diamond und Micarta – Rocking Chefs. Als Geschenk sind faszinierende Sets in einer stylischen Holzbox mit PremiumCut-Branding erhältlich.

Johannes Giesser Messerfabrik GmbH

GmbH, Johannes-Giesser-Straße 1 | 71364 Winnenden
Tel: 07195/1808-0

info@giesser.de | www.giesser.de





Im Zeichen des Lebakaas

Anhand zweier Foodtrailer zeigte *Moguntia* bei seiner Sonderschau „The Snackeria“, dass Streetfood ein lukratives Geschäftsfeld sein kann. Ein besonderer Gast war der durch den Radiosender Antenne Bayern bekannte Studiotekniker Nullinger, der nicht nur seinen eigenen Song „Lebakaas der macht schee“ trällerte, sondern auch den Original Nullinger Lebakaas promotete. Dieser enthält eine mit Moguntia entwickelte Gewürzmischung. Zum dazu passenden Marketingpaket zählen eine Griffschutztüte, Portionsbeutel „siasser Sempft“, Thekenaufsteller, Bonuskarten, Plakate und die Lizenz zur Herstellung des Lebakaas. Teilnehmende Metzgereien sind auf www.lebakaas.de zu finden. Ein weiteres Highlight war die Bosna Bratwurst. Manchen aus Österreich bekannt, dringt die Spezialität jetzt bis in norddeutsche Gefilde vor. Sie eignet sich als Alternative zum klassischen Hot Dog. www.moguntia.de

Snack-Handtasche

Für die Kultwurst Pfefferbeißer® bietet *Indasia* zum 40. Jubiläum eine Snack-Handtasche an und sorgt so für neue Impulse an der Bedientheke. Diese gewinnt aufgrund des Wettbewerbsdrucks immer mehr als Profilierungsinstrument an Bedeutung. Interessierte Kunden erhalten ein Angebotspaket aus 50 Snack-Handtaschen, 100 Klarsichtbeuteln inklusive Clips und den passenden Zutaten zur Herstellung des Pfefferbeißers® sowie seiner Hot-Variante. Die Snack-Handtasche ist ein beliebtes Mitbringsel als Alternative zu Pralinen oder Blumen, ein perfektes Männer-Geschenk anstatt Socken und Krawatten, ein idealer Begleiter für Ausflüge oder ein stummer Snack-Diener für Partys. www.indasia.de



Winterhalter Innovationskraft gewürdigt

Winterhalter wurde auf der SÜFFA in Stuttgart für seine digitalen Konzepte Pay per Wash und Connected Wash mit dem Innovationspreis ausgezeichnet. In den vergangenen 50 Jahren kamen Innovationen stets aus dem Bereich Hardware, nun erstmals aus dem Softwarebereich.



Der Preis genießt seit seiner Einführung ein hohes Ansehen in der Branche. Er macht Trends am Markt sichtbar, zeigt zukunftsweisende Produkt- und Arbeitslösungen auf und erleichtert den Weg auf den Markt. www.winterhalter.de

Einkauf als Erlebnis

Viele Ideen und Konzepte zeigte *bfm Ladenbau* auf seinem 150 m² großen Stand. Der Rundgang führte die Besucher vorbei an verschiedenen thematisch gegliederten Innovationen, die zu einer modernen, technisch ausgefeilten Ladeneinrichtung gehören und den Einkauf zum Erlebnis machen. So projizierte etwa ein Beamer wechselnde Einrichtungsmöglichkeiten von Fliesen und Fachböden bis zu Angebotstafeln an die Wand und zeigte Gestaltungsmöglichkeiten auf.

Die Heißecke der Zukunft werde laut Unternehmen energieeffizient und ohne Wasser betrieben, lässt ein Beschlagen der Vergangenheit angehören und gewährleistet einen vielseitigen Einsatz. In Sachen Kältetechnik stellte der Exklusivpartner *smeva* die Kühltheke MK II in zwei Varianten vor. Eine Theke – vom Feinkostpartner *di Gennaro* bestückt – bewies ihre Qualitäten in der perfekten Warenpräsentation. Weitere Eyecatcher waren der vom Ruderberger Metzger Werner Hinderer mit Spezialitäten versehene Kühlturm sowie Bezahlautomaten des Partners Harald Diebold. www.bfm-ladenbau.de



Der Spezialist für Fülltechnik - F-Line F60 & Liftmax

Unser innovative Anbaulift dient zur Steigerung der Arbeitsergonomie und -sicherheit. Die kompakte Bauweise ermöglicht einen Einsatz auch bei engen Platzverhältnissen. Der Liftmax entlastet das Bedienpersonal. Unser großes Kammervolumen garantiert brätschonendes Füllen & beste Füllergebnisse.

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



GELEBTES „MADE IN GERMANY“

„Tradition ist bewahrter Fortschritt, Fortschritt ist weitergeführte Tradition.“ Betrachtet man die 175-jährige Geschichte der Maschinenfabrik Seydelmann KG, passt darauf kaum etwas besser als dieses Bonmot des Physikers und Philosophen Carl Friedrich von Weizsäcker (1912-2007).



Unzählige Innovationen liegen zwischen dem ersten wasser- und transmissionsgetriebenen Kutter aus den Zeiten der frühen Industrialisierung und den heutigen, computergesteuerten Hightech-Maschinen. Mit ihren Ideen treibt die sechste Generation der Familie Seydelmann die Entwicklung der Branche voran. Vieles, was heute in der Lebensmittelverarbeitung Standard ist, erblickte bei Seydelmann das Licht der Welt. Zahlreiche Patente zeugen davon und machen die Maschinenfabrik zum Qualitäts- und Innovationsführer. Heute ist sie ein erfolgreicher Global Player. Handwerkliche und industrielle Unternehmen unterschiedlichster Branchen finden bei

Seydelmann geeignete Maschinen – Kutter, Wölfe, Mischer, Feinstzerkleinerer sowie ganze Produktionslinien. Vorwiegend zur Herstellung von Wurst- und Fleischwaren im Einsatz, etablierten sich die Maschinen auch bei Herstellern von Käse-, Gemüse-, Fisch- und Pharmaprodukten sowie in der Süßwaren-, Suppen-, Backwaren- und Babynahrungsindustrie. Jede Maschine wird auf Bestellung und nach spezifischen Kundenwünschen und -bedürfnissen gefertigt. „Made in Germany“ ist gelebte Einstellung – neben der Konstruktion und Planung werden alle Fertigungsschritte mit den Bereichen Stahlbau und Schweißerei, Dreherei und Fräserei, Schleiferei, elektrische Montage,

Baugruppenfertigung sowie Maschinenmontage im Werk Aalen durchgeführt. Mehr als 80 Grundvarianten weist das Maschinenprogramm heute auf.

ERSTE INNOVATIONEN

Die erste Fleischwiegemaschine des Louis Seydelmann stützte sich 1886 noch auf die händische Wiegehackmethode – damals in Metzgereien üblich. Sein Sohn Louis d. J. konstruierte dann einen transmissionsgetriebenen Kutter. Jeder Metzger konnte fortan dank vergleichsweise günstiger Serienfertigung sein eigenes, leistungsstarkes Gerät betreiben. Der erste in Serie gebaute Kutter



Mit der Erfindung des Trennsatzes 1968 ermöglichte es das Unternehmen, Sehnen und Knorpel automatisch vom Fleisch zu trennen und auszusortieren. Im Bild links: Das Trennergebnis.

Links: das neueste Gebäude von Seydelmann, die 2017 bezogene, neue Zerspanung und ein Verkaufsplakat (1924) für eine „Wolf“-Fleisch-Schneidemaschine und den Kutter „Blitz“.

„Blitz“ mit Transmissionsantrieb erreichte eine für das Jahr 1910 sensationelle Messerwellendrehzahl von 800 Umdrehungen/Minute. „Billigster Preis, weil meine Fabrik mit Wasserkraft arbeitet und Herstellung auf den modernsten Werkzeugmaschinen in Serien erfolgt“, schrieb Louis Seydelmann d. J. im Verkaufsprospekt. Ab 1934 wurden dann erste Kutter und Wölfe mit angebauten Elektromotoren konstruiert. Die Maschinen mit eigenem Antrieb kamen auf eine Messerwellendrehzahl von 1.500 Umdrehungen/Minute.

Wiederholt leistete das Unternehmen Pionierarbeit, wenn es darum ging, Arbeitsschritte zu vereinfachen. Im Laufe der Jahrzehnte übernahmen Fleischwölfe und Kutter immer mehr Aufgaben, die vorher an getrennten Arbeitsplätzen verrichtet wurden. Die Maschinen verwandelten sich in Universalwerkzeuge für die Fleischverarbeitung. Mit dem Ultra-Kutter präsentierte das Unternehmen 1965 erstmals ein Produkt, das mit Mischgängen ausgestattet war. Neben dem Zerkleinern und Emulgieren konnten nun Einlagen in kürzester Zeit untergemischt werden. Die aktuelle Maschinen- generation erreicht mit ihrem frequenzgeregelten, stufenlosen AC-8-Antrieb Schnittgeschwindigkeiten von über 160 m/s, was einen hervorragenden Eiweißaufschluss und eine bessere Verwertung aller Rohstoffe ermöglicht. Mit der Erfindung des Trennsatzes 1968 ermöglichte Seydelmann, Sehnen und Knorpel automatisch vom Fleisch zu trennen und auszusortieren. Damit werden zeitaufwändige



„Blitz“-Verkaufsplakat 1910

Arbeitsschritte in der Vorbereitung unnötig. Bis heute ist der Trennsatz in der Produktion von Hackfleisch, Hamburgern und Rohwurst unverzichtbar. Seit 2005 bieten Universalwölfe dem Anwender noch mehr Flexibilität: Auf derselben Maschine können sowohl tiefgefrorene Fleischblöcke als auch Frischfleisch verarbeitet werden. Das erlaubt eine höhere Flexibilität bei schwankenden Fleischpreisen und spart eine zusätzliche Maschine ein.

VAKUUM- UND KOCHKUTTER

Mit der Entwicklung des Vakuump-Kutters lösten die Maschinenbauer 1971 auf einen Schlag eine ganze Reihe von Problemen der Fleischverarbeitung. Das Brät unter Luftabschluss zu verarbeiten, wirkte sich positiv auf Geschmack, Konsistenz, Feinheit sowie Farbe aus, erleichterte das Portionieren und verbesserte Hygiene und Haltbarkeit gleichermaßen. Zudem wurde durch die homogene Dichte ein gewichtsgenaueres Abfüllen möglich. 1973 revolutionierten Ingenieure des Unternehmens

mit dem ersten Kochkutter die Produktion von Kochwurst. Er erlaubte, das Fleisch in einer einzigen Maschine zu kochen und zu zerkleinern. Innovationen wie hydraulische Beladevorrichtungen, Schneckenförderer und Zuführspeicher, Nachschneidmesser, automatische Auswuchtsysteme, Unwuchtüberwachung oder der frequenzgeregelte Antrieb machten das Arbeiten mit den Maschinen komfortabel und effizient. Dazu arbeiteten Wölfe und Kutter immer leiser.

STETS AUF REKORDJAGD

Mehrfach in der Unternehmensgeschichte brachen Seydelmann-Maschinen Geschwindigkeits- und Größenrekorde: Mit dem Modell „Rasant“ stellte das Unternehmen 1958 den ersten hochtourigen Mehrgeschwindigkeitskutter vor. 1967 wurde der damals weltweit größte Kutter mit 750 l Schüsselinhalt nach Kanada geliefert, 1975 wurden 1.200 l Schüsselinhalt erreicht und 1987 eine Mischerfamilie mit bis zu 5.000 l entwickelt. 1970 folgte der erste Wolfautomat mit 400 mm Lochscheibendurchmesser. 1983 wurde der damals schnellste Kutter durch Hightech-Präzisionsfertigung und minimalste Fertigungstoleranzen nochmal um 50 % schneller. Seit Anfang 2008 werden Kutter mit Messergeschwindigkeiten über 160 m/s hergestellt. 2013 wurde mit dem K 1004 der bisher größte Vakuump-Kochkutter präsentiert. Was 1843 als Mechanische Werkstätte in Aalen begann, ist bis heute zu einem weltweit führenden Unternehmen mit Kunden in über 150 Ländern und auf fünf Kontinenten gewachsen. Über 320 Mitarbeiter arbeiten am Firmensitz in Stuttgart und im Produktionswerk in Aalen daran, die Qualitäts- und Innovationsführerschaft auszubauen. www.seydelmann.com



Kutter aus dem Jahr 2001



Vakuump-Koch-Kutter 2018

Boyens Backservice

Gewichtsgenau dosieren

Erfahrungen und Hinweise seiner Mitarbeiter aus dem After-Sales-Service fließen bei Boyens Backservice in die Entwicklung von Projekten sowie die Weiterentwicklung seiner Unifiller-Dosieranlagen ein. Neu im Portfolio ist die PRO 2000i FS (Food Safety), eine Hochleistungs-Dosier-Maschine, die größere Mengen und hohe Gewichtsportionen, z. B. Fleisch- oder Leberkäse-

massen, bis zu 2.000 ml pro Takt und Hub schonend abwägt. Wo früher 1.000 g Produktmasse auf vier oder fünf Hübe verteilt werden mussten, genügt damit nur ein einziger Druck aufs Fußpedal um das hohe Volumen zu verwiegen. Im Sekundentakt portionieren die Unifiller-Dosiersysteme nachfließende Massen, Teige, Füllungen, Cremes, Nachspeisen oder Flüssigkeiten. Trotz Schnelligkeit und hoher Präzision bleiben die Strukturen des verarbeiteten Produktes und Stücke in den Massen oder Speisen erhalten. Die neue Maschine dosiert auch Massen oder Suppen mit großen Stücken, z. B. Gulasch, schnell, sauber und gewichtsgenau.

www.unifiller.de



Handtmann

Füllen mit Komfort

Ob klassische Brüh- und Kochwurst, Rohwurst, dünnflüssige Massen oder grobstückige Ware – alles das lässt sich mit den Vakuumfüllern von Handtmann füllen, portionieren und abdrehen. Die Darm-

Haltevorrichtungen HV 414 und HV 416 sind für das automatische

Abdrehen aller Darmsorten

geeignet. Der Anwendungsbereich umfasst alle gängigen Darmsorten: Naturdarm (auch überlappt), Collagen-, Schäl- oder Closed-End-Därme (Kalibereich 13 bis 58 mm, Darmraupenlänge HV 414 bis etwa 300 mm, Darmraupenlänge HV 416 bis etwa 430 mm). Für mehr Komfort beim Bedienen sorgen die Zusatzfunktion „Automatisches Öffnen/Schließen der Haltevorrichtung“ oder die „Darmenderkennung“ über Darmende-Sensor.

Die praxisorientierte Technologie des VF 608 plus ermöglicht die wirtschaftliche Produktion kleiner Chargen mit einer Füllleistung bis zu 2.000 kg/Std. und einer Leistung von 400 Portionen/Min.. Der VF 610 plus Vakuumfüller arbeitet große Chargen und Auftragsspitzen schnell und zuverlässig ab (Füllleistung: bis zu 3.000 kg/Std., Leistung: 450 Portionen/Min. beim Fülldruck von bis zu 50 bar. Ein Wasserabscheider mit Sensor gewährleistet dauerhaft die hohe Vakuum- und Zuführungsleistung für eine minimale Restbrätmenge. Das

Modell VF 612 Handwerk ist

für Betriebe geeignet, die in Brätherstellung und -transport Brätwagen einsetzen. Eine Füllleistung von 2.000 kg/Std., eine Leistung bis 450 Port./Min. und die optionale Armhebevorrichtung erfüllen Anforderungen hinsichtlich Effizienz und Wirtschaftlichkeit. Mit einem Fülldruck von 35 bar stehen

Kraftreserven auch für hochviskose Produktsorten, wie Rohwurst, zur Verfügung. Die flexible Kombination mit Vorsatzgeräten, wie Haltevorrichtung, Rundformer oder Schneideeinheit bietet Potenzial für Convenience-Produkte. Alle Füller ergänzt ein Sortiment an vielseitigem Zubehör wie Dosenfüllkopf, Darmaufziehgerät, Dosierkopf, Klößchenformgerät u.v.m. www.handtmann.de



Inotec

Abbinden & schneiden

Mit den Maschinen der Giromatic-Serie von Inotec werden die Produktportionen mit Naturbindfaden

getrennt. Eine damit abgebundene Wurst vereint moderne Produktsicherheit mit einem traditionellen Erscheinungsbild. Dass kein Metall oder Plastik beim Separieren der Portionen verwendet wird, erhöht die Sicherheit. Der Naturbindfaden verleiht dem jeweiligen Produkt ein manuell gefertigtes Aussehen. Die Verwendung eines solchen zum Trennen von Wurstportionen gibt den Produkten einen handwerklich gefertigten Aspekt. Selbst Feinbrät oder zähflüssige Pasteten erhalten so ein hochwertiges Aussehen.

Vielfältige Bedienmodi erweitern das Anwen-

dungsspektrum der Schneidemaschinen. Zum Beispiel können mit einem speziellen Schnittmodus Cabanossi Sticks, Wurststücke für Pizzabeläge, Suppeneinlagen oder Partyhäppchen geschnitten werden. Eine Zählfunktion erleichtert die Herstellung von Großpackungen – beim Erreichen der gewünschten Menge stoppt die Maschine automatisch für eine definierte Zeit. www.inotecgmbh.de



ZUM WOHLER ALLER

Unweit seines Firmenhauptsitzes eröffnete die Lindner Group in Leberfing den „Land.Luft Hof“. Auf rund 45 Hektar Nutzfläche werden die Tiere ganzjährig im Freiland gehalten, auf der Weide geschlachtet und in der hofeigenen Metzgerei verarbeitet.

Als größter Arbeitgeber im Landkreis Rottal-Inn ist die Lindner Group aus dem niederbayerischen Arnstorf nicht nur als international tätiges Bauunternehmen bekannt. Zum Baugeschäft, der Pflege- und Hotelbranche gesellte sich nun eine nachhaltige Land- und Forstwirtschaft. Die Eröffnung des Hofes im Juni verkörpert ein völlig neues Konzept, das sich deutlich von anderen Bio-betrieben abhebt: traditionelle Viehzucht alter, bedrohter Nutztierassen, ganzjährige Freilandhaltung, Schlachtung auf der Weide, Weiterverarbeitung in der Metzgerei vor Ort sowie Verkauf der Waren im Hofladen. Prof. Dr. Dr. habil. Manfred Gareis vom Lehrstuhl für Lebensmittelsicherheit an der LMU München, der das gesamte Projekt wissenschaftlich begleitet, sieht es als wertvolles Pilotprojekt, um Tradition und Kultur in Bayern zu erhalten.

ROBUSTE RASSEN

Die Tierhaltung ist auf das Tierwohl ausgelegt und aufgrund der Wirtschaftlichkeit und den Vorschriften entsprechend straff organisiert. Möglich ist die ganzjährige Freilandhaltung durch die traditionelle Haltung alter, selten gewordener, robuster Nutztierassen. Die Hühner „Les Bleues“ etwa stammen genetisch vom Bressehuhn ab und sind Symbol für die Zweinutzungsrasse. Die Hennen dienen vor der Schlachtung der Eierproduktion und geben nach der Fruchtbarkeitsphase ebenso wie die Hähne exzellentes Fleisch ab. Ebenso verhält es sich mit dem braunen, robusten Bergschaf, das vorrangig zur Pflege der Weiden eingesetzt wird. Im Rinderbestand gibt es drei Rassen: Original-Braunvieh, Deutsche Angus und Mur-nau Werdenfelser Rasse, deren Nachzucht im Natursprung liegt. Schwerpunkt des Projekts sind die Schweine, die ebenso im Natursprung entstanden. Man begann mit einer schwäbisch-hällischen Muttersau und einem Duroc-Pie-

train Eber, der später durch einen schwäbisch-hällischen Eber ersetzt wurde, um die Rassenreinheit und ihre Vorteile zu erhalten.

SCHLACHTEN UND VERARBEITEN

Am Schlachttag wird der mobile Schlachthänger auf die Weide gezogen. Die Zeit bis zur Schlachtung selbst verbringen die Tiere so in ihrer gewohnten Umgebung und sind daher völlig entspannt. Das verhindert Stressaus-schüttung, wodurch die Qualität des Fleisches beeinträchtigt wird, und erspart den Tieren unnötige Transporte. Im Schlachtanhänger werden die Laktatwerte beim Tötungsprozess auf ein Minimum reduziert. So kann die maximale Fleischqualität sichergestellt werden. Schweine und Rinder werden mit Futter ins Schlachtmobil gelockt, um sie in eine entsprechende Position zu bringen. Direkt nach dem Entbluten im Schlachtmobil werden die Tiere in der Hofmetzgerei vor Ort zerlegt und weiterverarbeitet. Der kurze Weg ermöglicht die Weiterverarbeitung des Fleisches in warmem Zustand, was eine Phosphat- und Nitratzugabe überflüssig macht. Das Fleisch durchläuft verschiedene Veredelungs- und Verarbeitungsverfahren. Dabei wird es durch Reifen, Räuchern oder Dry-agen zu traditionellen bayrischen Wurst- und Fleischprodukten weiterverarbeitet. Das Frischfleisch sowie viele weitere eigene Erzeugnisse werden im Hofladen unter der Marke „Land.Luft“ verkauft. Auch im Hof-Restaurant gibt es schmackhafte Gerichte. Ebenso benötigen die Lindner-Kantine und das Bistro rund 5 t Schweinefleisch für den Eigenbedarf. Hier liegt auch letztlich der Schlüssel dieses geschlossenen Kreislaufs. www.landluft.bio



Der Tierbestand (Stand: 19. Juli 2018)

- 496 Schweine, 2 Eber, 62 Zucht- und Jungsauen eigener Nachzucht, 186 Saugferkel, 246 Mastschweine
- 93 Rinder, 33 Mutterkühe, 12 Kälber, 1 Zuchtstier, 15 Junggrinder, 32 Mastochsen
- 29 Schafe (davon 10 Lämmer)
- 53 Legehennen, 2 Gockel



DSGVO: DSB IST PFLICHT

Das Fleischerhandwerk bringt zahlreiche leckere Spezialitäten auf den Tisch. Doch was hat das mit Datenschutz zu tun? Und: Wer braucht eigentlich einen Datenschutzbeauftragten (DSB)?

Die Datenschutzgrundverordnung wirft noch immer viele Fragen für Unternehmer auf. Nutzereinzwilligungen, Verzeichnisse, Verarbeitung sensibler Daten: Viele Fachbegriffe sind schwer verständlich. Im Tagesgeschäft geht es schließlich eher um frische Ware als um Datenschutz. So kommt schnell die Frage nach einem Datenschutzbeauftragten (DSB) auf. Doch wer braucht einen DSB? Und was sind seine Aufgaben?

Laut DSGVO muss jedes Unternehmen, bei dem mehr als zehn Mitarbeiter mit personenbezogenen Daten arbeiten, den Auf-

sichtsbehörden einen Datenschutzbeauftragten melden. Auch kleinere Betriebe müssen im Umgang mit Daten die Vorgaben der DSGVO einhalten. In der Praxis sind die Anforderungen auch für sie ohne professionelle Begleitung durch einen DSB nur schwer zu bewältigen.

AUFGABEN DES DSB

Der Datenschutzbeauftragte tritt im Unternehmen als Berater auf und sorgt dafür, dass die Arbeit mit personenbezogenen Informationen datenschutzkonform ist. Er oder sie überwacht

die Einhaltung und Erfüllung folgender datenschutzrechtlicher Maßgaben:

Datensparsamkeit: Unternehmen sollen nach Möglichkeit mit Bedacht mit Daten umgehen. Das bedeutet, möglichst wenig personenbezogene Daten zu erheben und zu verwalten.

Einwilligungen: Diejenigen Personen, deren Daten erhoben werden, müssen um ihre Einwilligung zur Speicherung und Verwendung ihrer Daten gebeten werden.

Widerruf: Sie müssen zudem die Möglichkeit haben, diese Einwilligung bei Bedarf zu widerrufen. Relevant ist das z. B. wenn in einer Kundendatenbank nicht nur Daten erfasst werden, die zur Erfüllung eines Auftrags unmittelbar erforderlich sind, sondern etwa auch die Geburtstage der Stammkunden oder etwa besondere Vorlieben bei Bestellungen.

Datensicherung: Wesentlich ist auch die angemessene Sicherung der Daten. Sollen personenbezogene Daten an Mitarbeiter eines anderen Unternehmens weitergegeben werden, muss ein Auftragsverarbeitungsvertrag geschlossen werden. Verkauft eine

Fleischerei also etwa ihre Ware nicht nur an der Theke im Geschäft, sondern bietet den Kunden auch Lieferungen über einen externen Dienstleister an, muss die Weitergabe der Daten vertraglich geregelt sein. Auch gilt es, Daten vor dem Zugriff durch Fremde zu schützen. In der Praxis bedeutet das z. B., dass Festplatten von Arbeitscomputern verschlüsselt werden müssen. Geht ein Laptop oder Diensthandy verloren oder wird gestohlen, kann eine unzureichende Sicherung als datenschutzrechtlicher Verstoß eingestuft werden.

Schulungen: Wie können Mitarbeiter das nötige Fachwissen erhalten? Darf ich eine Liste mit den Geburtstagen der Mitarbeiter ans Schwarze Brett hängen? In größeren Betrieben ist der DSB auch dafür zuständig, entsprechend zu schulen.

Dokumentation: Der DSB erstellt und pflegt die Datenschutz-Dokumentation (inkl. sogenannter Verzeichnisse von Verarbeitungstätigkeiten). Das kann viel Aufwand bedeuten.

Audits: Regelmäßige Datenschutz-Audits, bei denen geprüft wird, wo personenbezogene Daten wie verarbeitet werden, gehören ebenso zu den Aufgaben. Auf Grundlage der Analyse entstehen für das weitere Vorgehen Handlungsempfehlungen vom DSB.

Webseite: Ist das Unternehmen online präsent, z. B. in Form eines Webshops oder eines

Partyservices, werden auch Fragen der IT-Sicherheit für den Unternehmer relevant.

Kleinere Betriebe und Familienunternehmen müssen sich ferner fragen, wer bei ihnen als DSB eingesetzt werden kann. Denn nicht jeder Mitarbeiter darf zum DSB ernannt werden. Die Geschäftsführung selbst scheidet aus. Auch Familienmitglieder können die Funktion nicht übernehmen, da bei ihnen ein Interessenkonflikt angenommen wird.

INTERNER ODER EXTERNER DSB?

Kann ein Mitarbeiter die Rolle des internen DSB übernehmen oder ist es sinnvoller, dass ein externer Profi das Unternehmen als DSB betreut? Das Gesetz schreibt vor, dass der Datenschutzbeauftragte sowohl datenschutzrechtliche als auch technische Expertise nachweisen muss. Zudem erhalten er oder sie Sonderrechte im Unternehmen: Der DSB hat vollständige Einsicht in die personenbezogenen Daten, muss in Teilzeit freigestellt werden und ist aufgrund seiner Kontrollfunktion nur schwer kündbar. Das stellt eine/n Mitarbeiter/in, der/die zum internen Datenschutzbeauftragten ernannt wird, u. U. vor eine schwierige Rolle. Als gleichgestellter Kollege/-in werden er oder sie nach der Berufung im Team oft nicht mehr gesehen.

ÜBER DEN AUTOR:

Kivanç Semen ist IT-Sicherheitsberater und Mitgründer von DataGuard. Das Münchener Legal Technology Unternehmen begleitet eine vierstellige Anzahl an kleinen und mittleren Unternehmen bei der Umsetzung der DSGVO. Seinen Kunden bietet DataGuard einen Mix aus persönlicher Betreuung durch einen Datenschutzbeauftragten und Nutzung einer Machine Learning-getriebenen Webplattform.

WAS KOMMT AUF DEN TISCH?

Rundheraus gesagt: Es kommt darauf an! Gesetzeskonformer Datenschutz ist viel Prüfungs-, Verwaltungs- und Beratungsarbeit – und diese ist zeit- und kostenintensiv für einen Unternehmer. Externe Anbieter mit hunderten oder tausenden von Kunden können jedoch interessante Synergieeffekte bieten. Sie können etwa Lösungsansätze nutzen, die in vergleichbaren Fällen schon an anderer Stelle entwickelt wurden. So lassen sich einige Prozesse beschleunigen oder sogar (teil-)automatisieren und vieles schneller und einfacher umsetzen. Diese Unternehmen können den meisten KMUs die Betreuung durch einen externen TÜV- oder DEKRA-zertifizierten DSB für Preise von 150 € bis 500 € im Monat anbieten. Eines wird in fast jedem Fall gelten: Bei der Betreuung durch einen internen Mitarbeiter fallen in der Regel deutlich höhere Kosten an.

Kivanç Semen, Mitgründer von DataGuard

GEWUSST WIE CATERING UND PARTYSERVICE

39€*

Sie wollen Ihr Geschäftsfeld um professionelle Caterings und Partyservice-Angebote erweitern? Dann holen Sie sich Tipps zu den Grundlagen sowie neue Ideen aus den Best Practice-Beispielen in unserem Buch. Auf rund 200 Seiten finden Sie:

- praxisnahe Checklisten und Kalkulationshilfen
- Expertentipps
- bewährte Erfolgskonzepte
- kreative Rezeptideen
- effiziente Küchentechnik
- Deko-Erlebniswelten

Sichern Sie sich jetzt unser Buch für ein erfolgreiches Geschäft mit Caterings & Partyservice.

BESTELLEN SIE HIER ISBN 978-3-928709-18-7
www.fleischnet.de/shop



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
 Ridlerstr. 37 • 80339 München



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

Transporter-Spezialist

Seit mehr als 18 Jahren fertigt Goliath Trans-Lining aus Pfungstadt – ein bundesweit tätiger Ausbauersteller leichter Nutzfahrzeuge – Laderaumbeschichtungen für Lieferwagen. Derzeit bilden zwölf Mitarbeiter ein Team, das auf die bedarfsgerechte Laderaumbeschichtung spezialisiert ist. Die Einsatzgebiete dieser Beschichtungen auf PU-Basis sind vielseitig: von gekühlten und ungekühlten Lebensmitteltransportern über Antirutsch-Ladeflächenbeschichtungen bis hin zu Tiertransportern. Neben unterschiedlichen Ausführungen der PU-Beschichtungen sind durch das vielseitige Portfolio an Zubehör auch individuelle Laderaumausbauten bedarfsgerecht möglich. Da Lebensmittel und Speisen sehr empfindlich sind, gelten beim Transport hohe Hygienestandards. Das Unternehmen rüstet alle Typen von Lieferwagen HACCP-konform um. Trans-Clean® nennt sich dieser hygienische Laderaumausbau. Er ist durch eine naht- und fugenfreie Verarbeitung mit runden Ecken gekennzeichnet, die stoßfest und lebensmittelecht ist. Die Fahrkabine ist strikt vom Laderaum getrennt. Die gesamte Oberfläche ist leicht zu reinigen und es gibt keine unzugänglichen Nischen, dafür reichlich Stauraum. Trans-



Clean® erfüllt auf diese Weise die Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung EG-VO 853/2004 und unterstützt Unternehmer bei der Umsetzung eines eigenen HACCP-Konzepts. Auch der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V. empfiehlt dieses System. Die hohen Qualitätsstandards wurden mehrfach vom TÜV und der DEKRA bescheinigt sowie durch Hygieneinstitute und Nutzfahrzeughersteller bestätigt. www.trans-lining.de



Hygiene beim Wolfen

Ein cleveres Detail bei den Wölfen und Mischwölfen von K+G Wetter ist die Sortiereinrichtung, die Hartanteile seitlich statt über den Schneidsatz und einen Schlauch abführt. Nun ist diese so konzipiert, dass die manuellen und die pneumatischen Funktionseinheiten in wenigen Sekunden komplett ein- bzw. ausgebaut werden können. Dies ermöglicht es, einzelne Bauteile leicht gründlich zu reinigen. Die Verbindung des Antriebs zum Verschlussmechanismus der Sortierung lässt sich werkzeuglos über eine Steckverbindung trennen. Große Aufmerksamkeit in puncto Hygiene schenkt das Unternehmen der pneumatisch betriebenen Sortiereinrichtung. Diese ist im Korpus des Wolfs bzw. Mischwolfs verbaut. So kommt der Antrieb der Sortierung nicht mit dem zu verarbeitenden Produkt in Berührung und eine mögliche Kontamination wird verhindert. www.kgwetter.de

Handschuhe aus Vinyl

Vinyl-Handschuhe und Lebensmittelunbedenklichkeit? Das schloss sich bisher aus. Nun bietet Bingold mit dem Bingold Vinyl Allfood einen phthalatfreien Vinyl-Handschuh, der uneingeschränkt in der Lebensmittelbranche nutzbar ist – auch bei öligen und fettigen Lebensmitteln. Möglich ist dies durch die Nutzung eines chemischen, geprüften Additivs, das erstmals für Vinyl-Handschuhe zum Einsatz kommt. Weitere Vorteile von Vinyl liegen auf der Hand: kostengünstig, qualitativ sicher sowie auch für Latexallergiker geeignet.



„Die universelle, lebensmittelunbedenkliche Nutzbarkeit haben wir uns von dem unabhängigen Prüfinstitut SGS bestätigen lassen“, so Geschäftsführer Martin Klostermann. Verfügbar sind die Handschuhe in den Größen S, M, L und XL. Ein Dispenser enthält 100 Stück, zehn davon sind in einem Karton. www.bingold.com

Feines für die Theke

Die Wurst- und Schinkenmanufaktur Bedford präsentiert in den Herbst- und Wintermonaten eine Auswahl exklusiver Produkte. Passend zur Saison, in der mehr Wildprodukte als sonst

verzehrt werden, gibt es eine Leberpastete mit Rehfleisch. Die Garnitur aus Cranberries und Pistazien sorgt für ein auffälliges Erscheinungsbild in der Theke. Mit der Gänsebrust in Orangenmarinade interpretiert die Manufaktur einen Klassiker auf fruchtig-würzige Weise. In das Spezialitätensortiment zieht Saltufo Gold ein. Das sind feine Kugeln aus einer Salamispesialität und Sommertrüffeln, die einem Naturreifungsverfahren unterzogen und mit reichlich Parmigiano Reggiano umhüllt werden. www.bedford.de





Vier gewinnt

Homann Foodservice bietet seinen Kunden eine große Rubbellos-Aktion an. Im Mittelpunkt stehen die vier neuen Portions-Dispenser, in denen sich im Aktionszeitraum Rubbellose mit einem Gewinncode befinden. Wer den Snackpot knackt und gewinnt, darf sich über 100 € freuen. Die vier Homann Portions-Dispenser in den Sorten Salat-Mayonnaise, Remoulade, Tomaten Ketchup und Senf lassen sich leicht bedienen. Durch die Öffnungsglasche des Dispenser-Kartons sind die Portionsbeutel ohne Umfüllen jederzeit griffbereit – ideal für die Fleischerei oder im To-go-Geschäft. www.homann-foodservice.de

Weniger Emissionen beim Transport

Erstmals präsentierte Kiesling auf der IAA Nutzfahrzeuge 2018 den 5th Wheel Generator. Bei neuen Fahrzeugmotoren ist der Anschluss eines Aggregates über einen Nebenantrieb des Motors teilweise nicht möglich. Mit dem 5th Wheel gibt es eine saubere Lösung für die künftige Kühlverteilung. Das fünfte Rad, angebracht an der Hinterachse, treibt während des Ausrollens des Fahrzeuges einen Generator an, der damit einen Power Pack (Batterie der neuesten Generation) auflädt, d. h. rekuperiert. So wird während einer Auslieferungstour immer wieder Energie eingespeist und die Akkulaufzeit damit verlängert. Der Power Pack kann auch während Standzeiten, z. B. über Nacht, am Stromnetz geladen werden. Auch während der Auslieferung wird das Kühlaggregat via Power Pack betrieben und so kein Fahrzeugmotor benötigt. Das System ist von Fahrgestelltypen unabhängig. www.kiesling.de



Fotos: Homann Foodservice, Wörmann, Kiesling Fahrzeugbau, Kohlhoff Hygienetechnik, Wolfram Berge – Importhaus für Delikatessen

Tessiner Original

Eine besondere Spezialität aus dem Süden der Schweiz führt das Importhaus für Delikatessen Wolfram Berge im Sortiment: die Original Tessiner Senfsaucen. Diese entstanden in Zusammenarbeit mit Sandro Vanini, tragen den Zusatz „Das Original“ und sind in 60- und 200-ml-Glas erhältlich. Zu Käse oder als Zutat für Grillmarinaden, Dips oder Chutneys passt die Feigen Senfsauce. Zu geräuchertem Fisch wie Forelle oder Aal, zu Schmorbraten oder Wildgerichten harmonisiert die süß-scharfe Rote Feige Senfsauce. Weitere Sorten sind Orangen, Zitronen, Birnen, Apfel, Quitten, Aprikosen, Ananas Curry und Ingwer Senfsauce. Zur Verkaufsförderung gibt es ein Display für 24 60-ml-Gläser. www.delikatessen-berge.de



Absenkbare Anhänger

Der neue Tiefkühlanhänger der Reihe Senkomat-Freezer von Wörmann ist für Temperaturen bis -20°C ausgerichtet. Eine lauffähige Hochleistungs-Kühlmaschine mit elektronischer Abtattung, mit der sich der mobile Kühlraum einfach hygienisch sauber halten lässt, erbringt eine Kälteleistung von bis zu 2.800 W bei 30°C Umgebungstemperatur. Die Kombi-Kühlmaschine ist variabel einstellbar: im Tiefkühlbereich bis zu zweistelligen Minuswerten, im Plusbereich zwischen 2 und 10°C. Durch eine ölhydraulische Absenkeinrichtung ist ein tiefer Absenkpunkt möglich und es entsteht ein flacher Ausfahrwinkel. Selbst schwere Paletten können über die ausklappbare Laderampe via Hubwagen oder Rollwägen be- und entladen werden. Weitere Details: 80 mm dicker, isolierter Sandwich-Polyester-Kofferaufbau; Gesamtgewicht: 3,0 oder 3,5 t, Länge: 3,48 m; Höhe: 1,90 m. Links und rechts an den Seitenwänden gibt es eine durchgehende Kombi-Zurrankerschiene. www.woermann.eu



Hand-Hygienecenter

HWB-SWT und HWB-SWTD heißen die neuen platzsparenden Hand-Hygienecenter von Kohlhoff Hygienetechnik. Beide Modelle verfügen je über einen automatischen Seifenspender und einen Handtrockner. Das Modell HWB-SWTD ist zusätzlich mit einem Desinfektionsmittelspender ausgestattet. Der eingesetzte Hochgeschwindigkeitstrockner trocknet



die Hände zuverlässig in etwa 15 Sekunden. Die in die Kopfblende integrierten Komponenten werden ebenso wie der Wasserauslauf berührungsfrei über Sensoren aktiviert und ermöglichen damit eine gründliche Reinigung und Desinfektion der Hände. Zum Austausch bzw. Nachfüllen von Flüssigseife oder Desinfektionsmittel lässt sich die Kopfblende leicht aufklappen. Sie wird durch eine Gasdruckfeder in geöffneter Position gehalten. www.kohlhoff-hygiene.de

**fleisch
net.de**

NEU

**Branchentermine,
Seminare, Messen
auf einen Klick**

Schauen Sie selbst mal rein!
www.fleischnet.de



**fleisch
net.de**

GESUCHT & GEFUNDEN

Arbeits- und Einwegschutzkleidung, Food- und Berufskleidung



EUROFLEX
... the Original

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



hele
Hygiene-, Arbeitsschutzkleidung und mehr...

Gesamtkatalog gratis anfordern!

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

Autoklaven



NEU!
Vollautomatische Steuerung!

reifen
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL

KORIMAT

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

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



VOSSCHOTT

PROZESSTECHNIK
FÜR NAHRUNGSMITTEL
FOOD TECHNOLOGY

vos-schott.com

Backtrennmittel



Wir kriegen's gebacken!

PROFI - „LÖSUNG“
für alle Brat- und Backformen

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

boyens backservice

www.boyensbackservice.de

SPRÜH-SYSTEME
UNIFILLER-SYSTEME
BACKTRENNMITTEL

Heiß geliebt




SOS KINDERDÖRFER WELTWEIT

sos-kinderdoerfer.de

2018/1

Entsehnungsmaschinen und -anlagen



BAADER
Food Processing Machinery

BAADER-Fleisch
Entsehnungskonzepte

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

DAS ORIGINAL

Fleischereimaschinen



K+G WEITER

WÖLFE · KUTTER
MISCHER

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



Aktion Deutschland Hilft
Das starke Bündnis bei Katastrophen

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

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



Aktion Deutschland Hilft
Bündnis deutscher Hilfsorganisationen




▲ Füllen
▲ Küttern
▲ Wolfen

DUCKER REX
FLEISCHEREIMASCHINEN

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

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Fußbodensanierung



KEUTE
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH

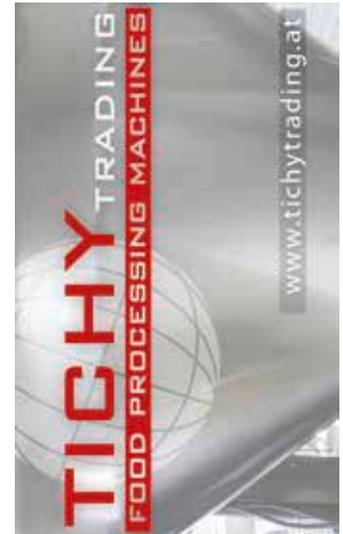
Bodensanierungen nach EG-Richtlinien

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

Geräteausstattung

www.superverkauft.de

Gebrauchtmaschinen



TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES

www.tichytrading.at



MUKOVISZIDOSE

Gemeinsam Mukoviszidose besiegen!

Werden Sie Schutzengel, genau wie Michaela May.

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

Gewürze



Beck
Gewürze und Additive

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

beck-gewuerze.de

91220 Schnaittach · Tel. + 49 9153 9229-0

Gewürze



VAN HEES
We know how!

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

Helfen Sie Help!

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

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



Gütezusätze



VAN HEES
We know how!

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

Hygienetechnik



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

www.walter-geraetebau.de

WALTER Gerätebau GmbH

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

Klima- und Raucharanlagen



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

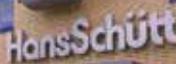
DER WILLE VERSETZT BERGE. BESONDERS DER LETZTE.

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



Schneidwerkzeuge GmbH

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

Kütermesser | Abschneidmesser | Schweinespaltmesser
Gätmesser | Entschwartzungsklingen | Gefriergutschneider
Slicermesser | Kreismesser | 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

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



Systems for the red meat industry
RENNER

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

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

Warenwirtschaft

Produktion · Verkauf · Catering



**Warenwirtschaft
mit System**

Im Vertrieb der
SYNER.COM
DIE SYSTEMLOSER

☎ 0441/93925787 · aprocon.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!



**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

- ▶ **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 Prämien-
wert 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, wie-
derkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift
einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom
Verlag auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hin-
weis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem
Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages ver-
langen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten
Bedingungen.

FH 6/2018

Datum, Unterschrift _____

HOMANN

Foodservice

SNACK STAR®
SNACK
DES JAHRES

2018 

MOTTO 2018

Lokale Originale

DER NACHWUCHSWETTBEWERB
FÜR AUSZUBILDENDE &
NACHWUCHSKRÄFTE IM
FLEISCHERHANDWERK

JETZT SCHON
VORMERKEN!

SNACK STAR®
SNACK DES JAHRES
ab März 2019



Danke an
alle Teilnehmer

1. PLATZ: BADISCHER BURGER

Sebastian Montiegel, Gewerbeschule Lörrach

2. PLATZ: SCHWARZWÄLDER KUCKUCKSNEST

Dominik Löhle, Gewerbeschule Lörrach

3. PLATZ: JÄGER STICKS

Franz Nester & Marc Seyfert, HWK zu Leipzig Borsdorf

3. PLATZ: BUNTE VERSUCHUNG

Tanja Kubitzki, Berufsschulzentrum Delitzsch

GEWINNER DES SNACK STAR® SEMINARS

Gewerbeschule Lörrach



Badischer Burger



Jäger Sticks



Schwarzwälder Kuckucksnest



Bunte Versuchung

SIEGERREZEPTUREN
JETZT ONLINE

 www.homann-snackstar.de

Mit freundlicher Unterstützung

