

4/2019
www.fleischer-handwerk.de

FH FLEISCHER-HANDWERK

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



WEITERBILDUNG

Fleischsommelier

MESSE

IFFA-Nachbericht

FLEISCHER MIT ERFOLG

**Sippel Beef
Schenklengsfeld**



NEU

NaloTX Green

Die Textilhülle aus biologisch
angebauter Baumwolle

#STOLZAUFMEINENBERUF



Marco Theimer
Chefredakteur

Massenschlägerei im Schwimmbad, übertriebenes Rowdytum auf der Autobahn, Pöbeleien gegen Rettungskräfte, Übergriffe fundamentaler Extremisten, Vandalismus gegenüber Verkaufsautomaten – es scheint, dass in Teilen unserer Gesellschaft in Sachen Respekt und Wertschätzung einige Werte verloren gegangen sind. Und das hat nun wirklich nichts mit Zugewanderten oder Geflüchteten aus Kriegsgebieten zu tun.

Ein äußerst fragwürdiges Beispiel von mangelnder Empathie und Respektlosigkeit erlebte eine Fachverkäuferin hinter der Fleischtheke eines Edeka-Marktes im bayerischen Lichtenfels Ende Mai: Eine deutsche Kundin deutete mit ihrem Finger auf sie und sagte zu ihrem Kind: „Wenn du weiterhin nichts für die Schule lernst, dann stehst du auch mal dort.“ Diese Unverschämtheit hätte auch an jeder

anderen Verkaufstheke stattfinden können, egal ob in der Metzgerei, in der Bäckerei, am Gemüsestand am Wochenmarkt oder sonstwo. Der Vorfall verbreitete sich über die Sozialen Medien schnell, der Marktleiter und die Handelsgruppe konterten und viele Menschen solidarisierten sich mit der Betroffenen.

Wenige Tage später griffen einige Teammitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks dieses Ereignis auf und starteten unter dem Hashtag *#stolzaufmeinenberuf* eine in dieser Form bisher einzigartige Foto-Challenge für ihren Berufsstand. Auf mehreren Accounts des Deutschen Fleischer-Verbands auf Instagram und Facebook – auch in unserer Redaktion – gingen hunderte von Selfies und Fotos ein. Einzelpersonen, Duos und Kleingruppen aus dem Fleischerhandwerk und dem

Handel posierten selbstbewusst mit einem selbst gestalteten Schild im Laden, in der Wurstküche oder einem anderem coolen Ort in ihrem Betrieb. Gut zwei Wochen lang dauerte diese Solidaritätsaktion – selbst Anfang Juli trudelten noch Schnappschüsse ein. Ihre Berufe, liebe Leserinnen und Leser, sind etwas wert und es steht niemandem zu, sich in irgendeiner abfälligen Art und Weise darüber zu echauffieren. Mit allem Nachdruck: Die Foto-Challenge war keine Aktion, um sich selbst per se in ein gutes Licht zu rücken – ohne die unverschämte Kundin hätte es sie nicht gegeben. Sie hat aber gezeigt, dass nur gemeinsam etwas möglich ist und wertvolle Energie freigesetzt wird, die es weiterhin zu nutzen gilt, um das Fleischerhandwerk positiv darzustellen. Ganz nach dem Motto: Seid anders, handelt gemeinsam!

Foto: Schinhardt

Für die besten Feste! Unentbehrlich für alle, die gerne Gäste verwöhnen wollen.



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

138 €



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

149 €

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

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

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

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

oder Sie besuchen einfach unseren Internet-Shop:



Name, Vorname

Firma

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Datum/Firmenstempel und Unterschrift

FH 4/19

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



30



48

BRANCHENBLICK

#stolzaufmeinenberuf 3
 News aus der Branche 5
 Berufsschüler top 8
 Landmetzgerei Jais:
 Hoffest zum 30. 9
 R.I.P. Sven Tholius 16
 Meet & Grill in Weiterstadt 17

BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE

Stichwort: Fleischsommelier 11

NACHWUCHS

Sophie Braumiller aus Alling:
 Junge Macherin 13

JUBILÄUM

75 Jahre Vemag Maschinenbau 14

IFFA NACHBERICHT

Hightech und Tradition... 28
 FH-Awards 2019: Fünf gewinnt 30
 Messe-Neuheiten 32
 Europas Fleischerjugend 40
 1. BFS: Online & Praxis 42

FIRMENPORTRÄT

25 Jahre: Kikerikikok 46

HYGIENE

Fleischerei Bien:
 Belastbar und hygienisch 47

RÜCKVERFOLGUNG

Korrekt aufs Etikett 48

RUBRIKEN

Oktoberfest in der Metzgerei 18
 Neu auf dem Markt 50
 Gesucht & gefunden 52
 Impressum 54

IFFA

28



13



11

24



FLEISCHER MIT ERFOLG

Langenpettenbach:
 3 Mädels vom Metzgerwirt
Familie Gschwendtner 22
 Karlsruhe:
 Prozesse im Griff
Heiko Brath 24
 Schenklingensfeld:
 Kreativ zur Marke
Alexander Macheledt 26

Titelbild: Mit kreativen Ideen schuf sich Alexander Macheledt (Fleischerei Sippel) mit der Marke Sippel Beef eine zukunftsfähige Basis für das weitere Bestehen des über 100 Jahre alten Familienbetriebs. Foto: Fleischerei Sippel/Sippel Beef

Dieser Ausgabe liegt eine Beilage von Edna International, Zusmarshausen, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

Fotos: B&L MedienGesellschaft, Syner.com/Apro.com, Landigt+Lava, www.colourbox.de, Kallus, Metzgerei Brath

Franz-Oberthür-Schule, Würzburg

Azubis in Höchstform

Unter strengen Vorgaben, die durch eine fachkundige Jury kontrolliert und überwacht wurden, fertigten junge Nachwuchskräfte beim Berufsschulwettbewerb der Franz-Oberthür-Schule besondere Gaumenfreuden an. Die Jury bewertete Schinkenplatten, Rollbraten und anderen Convenience-Produkte. Unter den Teilnehmern aus den Landkreisen Aschaffenburg, Kitzingen, Main-Spessart und Würzburg belegte Lena Bausewein (Metzgerei Bausewein, Prichsenstadt) mit ihrer Schinkenplatte den 1. Platz, während Defrim Hyseni von der Bio-Metzgerei Huth (Neuhütten) mit einem besonderen Rollbraten siegte. Alle Teilnehmer des Wettbewerbs wurden für ihre Leistungen und ihr freiwilliges Engagement mit einer Urkunde und einer Medaille geehrt. www.franz-oberthuer-schule.de



Deutscher Fleischer-Verband Spende für das Nationalteam

Vertreter des Vereins Das Fleischerhandwerk – Wir sind anders überreichten der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks auf der IFFA eine Spende in Höhe von 1.500 €. Der Betrag stammt aus Erlösen der Kalenderaktionen des Vereins, mit denen



dessen Mitglieder in den vergangenen Jahren auf sich und das junge Fleischerhandwerk aufmerksam machten. Wie die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks will auch der 2016 von zwölf Frauen aus dem

Fleischerhandwerk gegründete Verein ein junges, neues Bild der Berufe des Fleischerhandwerks in der Öffentlichkeit vermitteln und zeigen, wie vielseitig und kreativ sie sind. www.fh-wirsindanders.de, www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de

Homann Foodservice Tour de Feinkost

Noch bis August bietet der Feinkostspezialist Homann mit der Aktion „Tour de Feinkost“ ein Konzept mit Mehrwert. Kunden, die Feinkostsalate und Salatdressings servieren, erhalten verkaufstarke Rezepte und Tipps – regional, saisonal, rund um die Uhr. Fokus dabei sind Bowls sowie Ideen für das To-go-Geschäft. Zu entdecken gibt es innovative Rezepte, z. B. mit den verschiedenen Kartoffelsalaten des Anbieters, aber auch mit Kraut- und Farmersalat. Die Feinkostsalate stehen in vier Größen zur Verfügung, vom 80-g-Portionsbecher bis zum 5-kg-Eimer. Auch das vielfältige Dressingprogramm mit acht Sorten in zwei Gebindegrößen (875-ml-Profutube und 4-l-Eimer) wartet mit köstlichen Servierideen auf. Ein exklusives E-Book mit Rezepten gibt es auf der Microsite www.homann-foodservice.de/tdf.

SCHON BEI FACEBOOK GELIKED?



FH auf FACEBOOK!



Der Ludwig, Schlüchtern Chuck Flap Edge Roast

In den USA und Australien ist das Chuck Flap fester Bestandteil der BBQ-Szene. Nun kürte Fleischsommelier Dirk Ludwig den Cut zum „Steak des Jahres“ 2019. Das edle Fleischstück kann im Ganzen gegart oder in Gestalt dünner Steaks gegrillt werden. Dafür verwendet der Ludwig ausschließlich das zarte und aromatische Fleisch australischer Wagyu-Rinder. „Man nennt das Chuck Flap Edge Roast auch Teppanyaki-Cut, denn durch seine starke Marmorierung eignet sich das Fleisch perfekt für die Zubereitung nach der japanischer Art“, erklärt er. Dafür wird das Fleisch dünn geschnitten, auf einer Stahlplatte am Tisch kurz gegrillt und etwa mit gebratenem Gemüse oder Udon-Nudeln serviert. www.steak-des-jahres.de



Fleischerei & Partyservice Kohl-Kramer, Borken-Trockenerfurth 54 x Gold und zwei Pokale

Für Schinken, Würstchen sowie Gläser, Dosen und Fertiggerichte errang die Fleischerei Kohl-Kramer aus Hessen eine Reihe an Medaillen und Pokalen. Der Anlass dafür waren die Int. Qualitätswettbewerbe des Deutschen Fleischer-Verbands auf der IFFA. Den Gesamtsieg mit 24 x Gold erreichte der Familienbetrieb im Wettbewerb für Gläser, Dosen und Fertiggerichte. Ausgezeichnet mit 19 x Gold wurden



Leberwurst, Blutwurst, Schweinemett, Delikatessleberwurst und Eisbein im Glas sowie allerlei Fertiggerichte. Daneben gab es 5 x Gold für Schinken und 6 x Gold für Würstchen, etwa Käseknacker, Rinds- oder Kartoffelwürstchen. Der hohe Qualitätsstandard in allen vier Wettbewerben (Wurst, Schinken, Würstchen und Gläser/Dosen/Fertiggerichte) wurde mit einem Ehrenpokal belohnt. www.kohl-kramer.de

1. Bayerische Fleischerschule, Landshut **Vier Meisterbriefe**

Josef Voit (66) aus Pleystein (Landkreis Neustadt a.d. Waldnaab) ist Installateur-, Heizungsbauer-, Spengler- – und jetzt auch Metzgermeister. Damit erfüllte er sich einen Kindheitstraum. Die anderen drei Meistertitel erwarb er zwischen 1973 und 1978. „Ich wollte das mein ganzes Leben lang machen“, erzählt er. Zuhause betreibt der Allrounder eine komplett ausgestattete Wurstküche, stellte darin jahrelang leckere Fleischwaren für den Eigenbedarf her und arbeitete in der Wurstherstellung für die familieneigene Zoigl-Brauerei mit Gaststätte mit. Den Metzgermeister machte er im 439. Meistervorbereitungslehrgang in Landshut. Mit der Durchschnittsnote 3, und „darauf bin ich stolz“, sagte er nach elfwöchigem Büffeln Seite an Seite mit 19- oder 20-jährigen Metzgergesellen. Seine neuen Fähigkeiten will er nun für die Fleischwarenthek der Bio-Bäckerei Forster in Windischeschenbach einbringen, in die seine Tochter Elisabeth eingeheliratet hat – mit eigenen Produkten; auch die Steak-Schiene soll nicht zu kurz kommen. www.hello-bread.de



MARKENSCHAUFENSTER



STILLER
VERSCHLIESS-TECHNIK
Telefon 07268 392

NEU
DV 800

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

WWW.STILLERGM.BH.DE



EST. 2014
DRY AGER
BUILT FOR BEEF

DAS ORIGINAL
DER FLEISCHREIFESCHRANK FÜR METZGER & FLEISCHER
WWW.DRY-AGER.COM

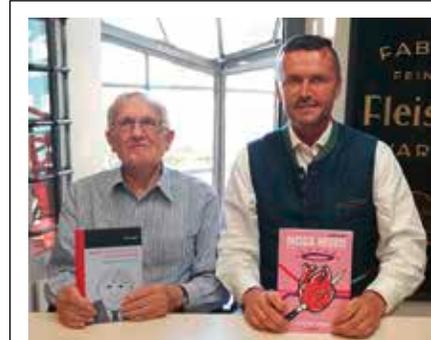


Metzgerinnung Main-Rhön **Fusion in Unterfranken**

Die Metzger-Innungen Schweinfurt, Rhön-Grabfeld, Bad Kissingen, Kitzingen und Haßberge haben sich zur Metzgerinnung Main-Rhön zusammengeschlossen. Das beschlossen die jeweiligen Mitglieder in getrennten Sitzungen und stimmten in Anwesenheit des Hauptgeschäftsführers der HWK Unterfranken, Ludwig Paul, einer neuen Satzung zu. Sitz der Innung ist Haßfurt. Sie gehört zur Kreishandwerkerschaft Haßberge. Die Geschäftsführung übernimmt Jürgen Straub, Geschäftsführer der Fleischerring eG. Bei der konstituierenden Sitzung der Groß-Innung wurde Alfred Kaiser (Aidhausen) zum Obermeister gewählt, Stellvertreterin ist Beatrix Warmuth (Werneck). Den Vorstand bilden weiter: Markus Alles (Frauenroth), Volker Bausewein (Prichsenstadt), Anton Koob (Bad Neustadt/Saale), Thomas Michel (Schweinfurt) und Marion Müller (Ebern).

Franz-Oberthür-Schule, Würzburg **Goldmedaille für Salami**

Für die diesjährige DLG-Qualitätsprüfung planten und produzierten die Auszubildenden der Fleischer-Abschlussklasse an der Würzburger Franz-Oberthür-Schule eine rustikale Kürbiskernsalami. Sie stellten die Rezeptur zusammen und legten sich auf eine Würzung fest. Dabei wurde entschieden, dass Kürbiskerne als Geschmacksträger und zur Unterstreichung der rustikalen Note verarbeitet werden sollten. Nach der Herstellung mussten die Würste wochenlang bei richtigen Bedingungen reifen. D. h. die Schüler mussten regelmäßig den Reifeverlauf beobachten und kontrollieren. Dabei war es wichtig, die Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Auge zu behalten. Zwischendurch erfolgten kurze Intervalle, in denen die Würste geräuchert wurden, um eine bestmögliche Haltbarkeit zu erreichen und das kernige Aroma zu betonen. Zum Probenabruf hatte die Salami den richtigen Biss. Die Schüler verpackten die Würste und schickten sie zur Qualitätsprüfung. Die Fleischer wurden mit einer Goldmedaille und einer Urkunde belohnt. www.franz-oberthuer-schule.de



Deutsches Fleischermuseum **Wechsel in Böblingen**

Nachfolger von Prof. Dr. Kurt Nagel (80) als Vorsitzender des Vereins des Deutschen Fleischermuseums ist der Branchenkenner Fritz Gempel. Die Mitgliederversammlung würdigte die großen Verdienste des Seniors, der das Amt 35 Jahre lang inne hatte, und ernannte ihn zum Ehrenmitglied. Fritz Gempel ist Fleischermeister, Betriebswirt des Handwerks und zertifizierter Wirtschaftsmediator. Derzeit ist er als selbstständiger Unternehmensberater sowie Dozent an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (Heilbronn) tätig. Für den Kontakt und die Zusammenarbeit mit dem Handwerk und der Fleischwirtschaft war Fritz Gempel dem Museum bereits ein wichtiger Vermittler. www.fleischermuseum.boeblingen.de

Aufgrund des Fachkräftemangels erweiterte das Unternehmen aus Hemmingen sein bestehendes Seminarprogramm um dieses neue Angebot. Die Premiere fand am 13./14. Mai im Seminarzentrum am Firmensitz statt. 27 Teilnehmer aus ganz

Deutschland waren angereist, um sich Basis-Fachwissen für den Verkauf und verkaufsfördernde Maßnahmen anzueignen. Von der Einzelhandelskauffrau über Bäcker, Friseurin oder Bankkauffrau waren Teilnehmer mit ganz unterschiedlichen Aus- und Vorbildungen vertreten. Geschult wurde im Modul 1 etwa über die Gefahren im Umgang mit Lebensmitteln, die Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale von Fleisch, Reifemethoden und die Einflussfaktoren auf die Fleischqualität.

Im zweiten Block standen Fleischteile, ihre Benennung, Zerlegung und Sortierung auf dem Programm. Ein Theorie- und Praxisteil zum Thema Herstellung von Wurstwaren beschloss den ersten Tag. Beim gemeinsamen Abendessen tauschten sich die Teilnehmer untereinander sowie mit den Mitarbeitern des Gewürzprofis aus.

An Tag 2 standen die fünf Wurstgruppen entsprechend der deutschen Leitsätze, Inhalts- und Hilfsstoffe von Wurstwaren, Thekenkunde und Kundenberatung im Vordergrund. Die gelungene und erfolgreiche Veranstaltung, wird am 4./5. November 2019 wiederholt und 2020 mit aufbauenden Modulen angeboten. Infos: seminare@hagesued.de, www.hagesued.de

Hagesüd Quereinsteiger fit gemacht

Erstmals veranstaltete Hagesüd ein Seminar für Quereinsteiger. Weitere sind für November 2019 und 2020 geplant.



Baader Netzwerk-Treffen

Zu einem großen Get-together anlässlich des 50-jährigen Jubiläums der Separatoren-Technologie von Baader trafen sich in Lübeck über 60 Händler und Vertreter aus aller Welt.

Zielgruppe war das weite Vertriebsnetzwerk, das seit Jahrzehnten für den Vertrieb der Separatoren tätig ist. Neben einem Rückblick und einem Update zu neuesten Entwicklungen und Rechtsgrundlagen wurden die Teilnehmer unter dem Motto „The Unifying Power of Separation“ mit einer ausführlichen Live-Vorführung geschult. Dafür liefen Separatoren aller Größen für diverse Anwendungen: Geflügel, Fleisch, Obst und Gemüse sowie Depacking und Recycling. Das Unternehmen bietet für das qualifizierte Trennen harter und weicher Bestandteile eine Lösung für alle Anwendungsbereiche – vom Mini-Allrounder (Baader 600) bis zur starken Baader 607. Im Baader Technology Center am Hauptsitz können auf 1.600 m² die Laufleistungen von Maschinen bis zu Produktlinien live demonstriert werden.

„Eine weitere Besonderheit der Veranstaltung war, dass die Produktschulungen auch von Fleischermeistern und Lebensmitteltechnologien durchgeführt wurden“, sagt Martin Schaarschmidt, globaler Verantwortlicher für den Verkauf von Baaders Separatoren-Technologie: „Mit 50 Jahren Erfahrung im Separieren hat Baader bestimmte Kernkompetenzen und Wissensstände, die weit über die eigentlichen Produkte hinausgehen: Auch über gesetzliche Regelwerke oder moderne Verfahren der Produktveredelung haben wir Expertenwissen“. Martin Schaarschmidt vertreibt die Separatoren mit Herzblut seit über 25 Jahren. www.baader.com

Metzgerei Wiesenmüller, Bayreuth Krone für die Frankonia

Der Bayreuther Metzgermeister Thomas Wiesenmüller holte sich beim diesjährigen Bratwurstgipfel in Pegnitz die Krone und den Gesamtsieg. Seinen Triumph verdankte er vor allem seiner klassischen Bratwurst „Frankonia“. Gut kam auch seine kreative Hanf-Chili-Bratwurst an. Der Metzgermeister setzte sich gegen acht Berufskollegen durch. Thorsten Glauber, bayerischer Staatsminister für Umwelt, krönte den Sieger. Thomas Wiesenmüller hatte den Titel bereits 2017 mit seiner Dolimini-Bratwurst gewonnen.

Die Metzgerei Albert aus Eggolsheim landete mit ihrer „Kreativen“, einer Käsebratwurst, auf Platz 1. Die Metzgerei Freihardt aus Heroldsberg holte sich in den Kategorien „Klassisch“ und „Kreativ“ die zweiten Plätze und wurde auch zweiter Gesamtsieger. Die Metzgerei Deininger (Bratwurstkönig 2018) landete auf Platz 3. Der Verein zur Förderung der fränkischen Bratwurstkultur veranstaltete den fränkischen Bratwurstgipfel bereits zum neunten Mal.
Dagmar Dietrich





BERUFSSCHÜLER TOP

Elf Berufsschulen beteiligten sich mit 23 Teams am IFFA-Wettbewerb „Fleischerklassen zeigen ihr Können“, der auf dem Wettbewerbsgelände des Deutschen Fleischer-Verbandes stattfand.



Alle Teilnehmer waren in aller Frühe mit schwerem Gepäck und viel Motivation angereist. Denn es galt, in drei klassischen fleischerhandwerklichen Disziplinen zu beweisen, auf welch hohem Niveau der Fleischernachwuchs ausgebildet wird. Innerhalb von drei Stunden mussten 20 Kanapees, eine Grillplatte sowie ein küchenfertiges Erzeugnis hergestellt und kunstvoll angerichtet werden. Eine Jury, bestehend aus Fachlehrern und Mitgliedern der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, bewerteten die Ergebnisse. DFV-Präsident Herbert Dohrmann, Vizepräsidentin Nora Seitz und TV-Kultmoderator Jumbo Schreiner ehrten bei der feierlichen Siegerehrung die anwesenden Jungfleischer/-innen, die mit einer ganzen Reihe von Freunden und Bekannten angereist waren. Deren gute Stimmung bei der Preisverleihung sorgte dafür, dass auch die übrigen Gäste auf dem Wettbewerbsgelände und am benachbarten Marktplatz des Fleischerhandwerks in spontanen Applaus und Jubel einstimmten. Große Freude herrschte bei den drei Siegerteams: Katharina Schneider und Madhi Hosseini

(Franz-Oberthür-Schule, Würzburg), Janina Nicklas und Alix Seelow (Gewerbliche Schule Künzelsau) sowie Diane Adami und Franz-Xaver Probstmeier (BSZ Freising). Die Franz-Oberthür-Schule siegte in der Schulwertung vor dem BSZ Freising und der Hannah-Arendt-Schule (Flensburg). Die Staatliche Gewerbeschule aus Hamburg wurde mit dem Eugen-Nagel-Preis ausgezeichnet.

Teilnehmende Schulen

- BBS-EHS, Trier
- Berufsbildende Schule Technik 2, Ludwigshafen
- BSZ-Staatliches Berufliches Schulzentrum, Freising
- Eduard-Stieler-Schule, Fulda
- Franz-Oberthür-Schule, Würzburg
- Gewerbliche Schule Künzelsau
- Hannah-Arendt-Schule, Flensburg
- Johann-Philipp-Reis-Schule, Friedberg
- Slagerijschool Ter Groene Poorte, Brugge
- Staatliche Berufsschule Bad Tölz
- Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung, Hamburg

HOFFEST ZUM 30.

Mit einem sehr gut besuchten und von der Sonne verwöhnten Hoffest feierte die Landmetzgerei Jais im Landkreis Fürstfeldbruck ihr 30-jähriges Bestehen.

Während es vor fünf Jahren regnete, hatte die Metzgerfamilie nun wohl einen guten Draht zum Wettergott. Schon vormittags um 10 Uhr war die als Parkplatz ausgewiesene, benachbarte Wiese reichlich mit Autos gefüllt. Kein Wunder, denn es gab schließlich einiges zu entdecken und zu erleben – und das im Halbstundentakt. Der Einladung von Obermeister Engelbert Jais, seiner Ehefrau Walburga und den Ehepaaren Karolin (Tochter) und Thomas sowie Andreas (Sohn) und Andrea Jais folgten mehr Gäste als je zuvor, auch die Bayerische Weißwurstkönigin Lena I.

Auf dem Programm standen mehrere Besichtigungen des Freiluftbetten-Schweinestalls, Schauwürsten in der Metzgerei, die Besichtigung der 2018 errichteten Hofgrillhütte sowie ein kurzes Steak-Tasting mit Fleischsommelier Andreas Jais. Auch Stände von regionalen Kunsthandwerkern waren auf dem Hof sowie in der Scheune vertreten – ebenso ein Infostand der Regionalmarke „Brucker Land“. Hier ist die Familie Jais der einzige verbliebene Metzgereibetrieb. In der Scheune hing eine viele Meter lange Plakatwand mit liebevoll



zusammengestellten Bildern der Geschichte der Landmetzgerei – vom Direktvermarkter zum erfolgreichen Handwerksbetrieb mit drei Verkaufsstellen, mobilem Verkauf und Foodtruck, Hofgrillhütte sowie eigener Schweinezucht. Kulinarisch verwöhnt wurden die Gäste mit frischen Weißwürsten, Grillwürsten, Rollbraten, Ofenkartoffeln mit Sour Cream sowie Dry-age-Rindfleisch-Burger oder Pulled

Pork-Semmel aus dem Truck. Kinder konnten Lamas streicheln oder sich auf der kuhförmigen Hüpfburg austoben. Kleine Mädchen ließen sich Zöpfe flechten. Zufrieden resümierte Engelbert Jais am frühen Nachmittag: „Einfach nur der Hammer. Ein besseres Marketing kannst Du nicht machen.“ *mth*
www.landmetzgerei-jais.de,
www.hofgrillhuetten-jais.de

Fotos: Theimer

UNSERE SOFT FIX-
MARINADEN, DIPS
UND GRILLGEWÜRZE

AB AUF DEN GRILL!



Drei Pokale ergatterten sechs Auszubildende der Staatlichen Berufsschule Freising beim Wettbewerb der Berufsschulen auf der IFFA 2019: 1 x Silber und 2 x Bronze.

TALENTIERTER NACHWUCHS

Und dass, obwohl ihr Start infolge von Messestau und Unfall am Tag des Wettbewerbs fraglich war. Elf Schulen aus Deutschland und Belgien nahmen mit 23 Teams daran teil. „Es war schon etwas abenteuerlich, ein bisschen stressig, aber es hat auch viel Spaß gemacht“, bilanziert der Fleischer-Azubi Franz Prostmeier (19, Metzgerei Huber, Walpertskirchen), der im Duo mit Diane Adami (18, Azubi Fachverkäuferin, Metzgerei Glas, Dachau) den Bronzepokal errang. Beide freuten sich über

je ein glänzendes Exemplar. Die Schule erreichte in der Gesamtwertung Platz 2.

An vielen Tagen nach dem Unterricht und bisweilen auch sonntags hatten die sechs Nachwuchskräfte mit ihren Lehrern Johann Kristic und Brigitte Gmeiner geübt und sich auf den Wettbewerb vorbereitet. Neben dem Bronze-Duo (Motto: „Blumen“) gingen Sebastian Hofmann (23, Metzgerei Mittermeier, Mainburg) und Philip Putzig (19, Metzgerei Glas, Dachau) mit dem Thema „Musik“ sowie

Franziska Lontzek (18, Metzgerei Häuslmeier, Kirchdorf/Amper) und Thomas Schnell (19, Metzgerei Obermaier, Pliening) mit dem Motto „Hochzeit“ ins Rennen. Die Verkaufszubis mussten innerhalb von zwei Stunden 16 kreative Kanapees herstellen, ihre Fleischerkollegen eine Grillplatte aus drei Teilstücken sowie einen gefüllten Rollbraten (1 kg). Alles wurde kunstvoll auf den mitgebrachten Platten und Utensilien präsentiert. Die Jury bewertete Kriterien wie Kreativität, Fingerfertigkeit, Organisationstalent

oder Kalkulation. Nach drei Stunden nervenaufreibenden Wartens standen die Sieger fest. Zur Preisverleihung war Pro7-Kultmoderator Jumbo Schreiner gekommen. So entstanden auch lustige Selfies. Die sechs Auszubildenden wurden im Rahmen einer Feierstunde, bei der auch den Sponsoren und Förderern für ihre Unterstützung gedankt wurde, gebührend gefeiert. „Bleiben Sie furchtlos, selbstbewusst und freundlich“, gab der Schulleiter Matthias Fischer den Schülern mit auf den Weg. *mth*

Aerodynamik-Kühlfahrzeuge direkt vom Hersteller

KRESS KÜHLFAHRZEUGE

Anhänger · Transporter · LKW · Supersparsam · Nutzlaststark
Beratung & Service bundesweit

☎ 06226 9263-0 www.kress.eu

Sie wünschen - wir liefern
Kühlausbau in allen Varianten

Coolingvans GmbH & Co. KG
Max-Planck-Str. 26 · 70806 Kornwestheim
Tel. 07154 808 58 - 0 · www.coolingvans.de

coolingvans
IHR KÜHLFAHRZEUG.



Deutscher Fleischer-Verband Neuer PR-Preis

Ab sofort können Innungen und Betriebe am neuen PR-Preis des Fleischerhandwerks teilnehmen. Die Anmeldung funktioniert online auf der Webseite des Deutschen Fleischer-Verbandes. Damit würdigt die Wirtschaftsförderungsgesellschaft des Fleischerhandwerks die hervorragende Öffentlichkeitsarbeit von Innungen und Fachgeschäften. Der Preis ist die Weiterentwicklung des Rudolf-Kunze-PR-Preises, der über 20 Jahre lang für hervorragende Innungsarbeit vergeben wurde. Wie bisher stehen die gute Idee sowie deren Umsetzung, Wirkung und Erfolg in der Öffentlichkeit im Fokus. Das Augenmerk ist aber stärker auf neue elektronische, insbesondere Sozialen Medien ausgerichtet. Gleiches gilt für Aktionen, Projekte oder Maßnahmen von Innungen mit den Schwerpunkten Innovation, Nachwuchs und digitale Kommunikation. Aber auch klassische PR-Maßnahmen mit regionalen Medien oder traditionelle Werbeaktionen sind preiswürdig. Innungen und Betriebe können nun auch von Freunden und Fans für eine Teilnahme vorgeschlagen werden. Dotiert ist der PR-Preis mit 3.000 €, Innungsbetriebe können zudem am Aktionspreis (500 €) für Fleischer-Fachgeschäfte teilnehmen. Die erstmalige Vergabe der Preise erfolgt auf dem Bundesverbandstag im Oktober in München. www.fleischerhandwerk.de/pr-preis

Fotos: Theimer, Deutscher Fleischer-Verband



Stichwort: FLEISCH- SOMMELIER

Es ist eine Erfolgsgeschichte – die Weiterbildung von Fachkräften im Fleischerhandwerk zum Fleischsommelier/-re. Mittlerweile gibt es sie an mehreren Standorten.

Alles begann vor etwa fünf Jahren in Österreich. Die Ausbildung zum Diplom-Fleischsommelier für Gastronomen, Metzger, Fachkräfte aus dem Handel und Privatpersonen wurde von der Agrarmarkt Austria (AMA) ins Leben gerufen. Diese Kurse werden vom Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) Österreich durchgeführt. Ab 2016 folgten spezialisierte Weiterbildungsangebote für Fachkräfte aus dem Fleischerhandwerk in Augsburg und Landshut, 2019 im hessischen Weiterstadt. Da es bei diesen Kursen ähnliche Inhalte gibt, wird nachfolgend eine Auswahl davon vorgestellt:



DAS ORIGINAL – DIPLOMIERTER FLEISCHSOMMELIER

Seit wann? 2014/2015

Wo? In sieben österreichischen Bundesländern: Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol, Vorarlberg, Kärnten und Wien; an den jeweiligen Landes-WIFIs

Dauer/Abschluss? 10 bis 15 Tage (120 Unterrichtseinheiten) in drei Modulen (Basismodul, Fleischproduktion, Kulinarik); an individuelle zeitliche Möglichkeiten der Teilnehmer anpassbar. Abschlussarbeit zu einem bestimmten Thema (Zeugnis und Diplom)

Welche Inhalte? (Auswahl) Kulturgeschichte, Ethik der Nutztierhaltung, Rassen, Tierkrankheiten, gesetzliche Bestimmun-



gen, Sensorik mit praktischen Übungen, Qualitätsmanagement, Exkursionen, Teilstückkunde, Technologie, Kalkulation, Internationale Spezialitäten, passende Getränke, Präsentationsformen, Verkaufsgespräch, Argumentationstraining, Grillseminar, Fleisch in der Küche, Konsumverhalten, Marktforschung, Trends etc.

Besonderheit: Aus der Absolventenschaft heraus gründete sich der Internationale Club der Fleisch-

sommeliers (ICDF) mit Mitgliedern aus Österreich, Deutschland, Italien, Liechtenstein und der Schweiz.

www.wifi.at/tourismus, www.diplom-fleischsommelier.eu





WISSEN IST WICHTIG!

Stichwort: Weiterbildung

DAS AUGSBURGER ORIGINAL – ZERTIFIZIERTER FLEISCHSOMMELIER

Seit wann? Sommer 2016

Wo? Bildungszentrum des Fleischerhandwerks/Fleischerschule Augsburg

Dauer/Abschluss? 14 Tage (1 Woche Theorie, 1 Woche Praxis); schriftliche Prüfung mit Zertifikat

Welche Inhalte? (Auswahl) Kulturgeschichte des Fleisches, Teilstücke und Zuschnitte, Haltung/Rassen und Nutzung, Schlachtkunde/Produktpräsentation, Mikrobiologie, Kennzeichnung, Ernährungskunde, BBQ & Zubereitung, Sensorik, Food Pairing, Hygiene, Marketing (Produkt- & Selbstvermarktung)



Besonderheit: Unterbringung und Vollverpflegung gegen Aufpreis; namhafte Kult-Referenten mit Fleisch-Know-how, etwa Christoph Grabowski, Heiko Brath, Michael Keller, Dirk Ludwig, Ludwig „Lucki“ Maurer, Ronny Paulusch, Philipp Sontag, Prof. Manfred Gareis (LMU München). Aus diesem Kurs heraus entwickelten sich der Fleisch-Sommelier Deutschland e.V. sowie das Butcher Wolfpack – WBC Team Germany.

www.fleischerschule.de,
www.fleischsommelier-deutschland.de

CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE – FLEISCHSOMMELIER (BFS)

Seit wann? 2017

Wo? 1. Bayerische Fleischerschule Landshut

Dauer/Abschluss? elf Tage, vier Module (Basismodul, Produktion, Kulinarik, Marketing); schriftliche und mündliche Prüfung; Zertifikat

Welche Inhalte? (Auswahl) Landwirtschaft & Nutztierhaltung, Tiergesundheit, Futtermittel und Fleischqualität, Grundsensoren Fleisch, Teilstückkunde, moderne Fleischreifungsverfahren, Fleischzerlegung (internationale Schnitte), Zubereitung und Verwendung, Garmethoden (auch Sous-vide), Grilltechniken, Konsumverhalten, Marktforschung, Metzgerei- und Internet-Marketing, rechtliche Rahmenbedingungen

Besonderheit: mehrtägige „Gourmet-Safari“ einmal pro Jahr – exklusiv für Absolventen/innen; BFS seit über 90 Jahren Spezialist für maßgeschneiderte Weiterbildungskonzepte; individuelle externe Unterbringung möglich. www.fleischerschule-landshut.de



HESSISCHER NEWCOMER – GEPRÜFTER ZERTIFIZIERTER FLEISCHSOMMELIER (HWK)



Seit wann? 2019

Wo? Berufsbildungs- und Technologiezentrum der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main, Weiterstadt
Dauer/Abschluss? 14 Tage (70 Stunden), Fortbildungsprüfung

Welche Inhalte? (Auswahl) Tierrassen, Landwirtschaft (Aufzucht, Genetik, Futter), Internationale New Cuts, Einflüsse auf die Fleischqualität, Arten der Fleischreifung, Vermarktung & Präsentation, Mikrobiologie & Qualitätssicherung, Sensorik/Geschmack neu entdecken: Fleisch und Gewürze, Salzarten; Grillen/Garen/Kochen, Marketing und Werbung, Mitarbeiterschulung, Ernährungstrends etc.

Besonderheit: jüngster Kurs bisher; Unterbringung und Vollverpflegung gegen Aufpreis

www.rhein-main-campus.de/heyne



JUNGE MACHERIN

Die Metzgermeisterin Sophie Braumiller (20) kümmert sich auf dem Hof ihrer Familie nicht nur um Produktion und Verkauf des Fleisches aus eigener Aufzucht – sie setzt auch besondere Projekte um.

Führt man zum Braumiller Hof in Alling im Landkreis Fürstfeldbruck, begrüßen einen schon kurz bevor man sein Ziel erreicht, weiße Charolais-Rinder und ihre Kälber auf saftigen Weiden. Die französische Rinderrasse, die für ihr fein marmoriertes Fleisch bekannt ist, ist das Markenzeichen des Betriebs mit Direktvermarktung. Die Metzgermeisterin der Familie ist Sophie. Für sie war schon früh klar, dass sie Metzgerin werden will und ihr großer Bruder in die Landwirtschaft geht. Vater Rudolf ist für die Tiere und die Metzgerei zuständig, Mutter Christine kümmert sich um das Büro und hilft beim Verkauf. Sophie Braumiller besuchte zunächst die Realschule im Hauswirtschaftszweig. Nach dem Abschluss absolvierte sie ihre zweieinhalbjährige Fleischer-Ausbildung bei Werner Braun in Wiedenzhausen. Als eine von zwei Innungsbestenschlosssiediese ab. Ohnelange zu warten, legte sie danach ihre Meisterprüfung an der Fleischerschule Augsburg ab – und wurde mit dem Bayerischen Staatspreis geehrt.

CUTS AUS SÜDAMERIKA

„Montags werden die Schweine geschlachtet und Kochwurst, Presssack usw. hergestellt, am Dienstag wird zerlegt und am Mittwoch Wurst gemacht“, erzählt die junge Frau. Donnerstag, Freitag und Samstag findet der Verkauf in der Hofmetzgerei statt. Mittwochs werden die Charolais-Rinder geschlachtet. Für bessere Qualität werden zur Fleischverarbeitung nur

Ochsen und Färsen verwendet. „Nach dem Kalben sind die Kühe magerer und die Fasern gröber, das Fleisch ist dann nicht mehr so zart“, erklärt sie. „Wir betreiben Mutterkuhhaltung auf der Weide. Die Kälber wachsen ein Jahr lang mit ihrer Mutter dort auf. Danach kommen sie in Strohhaltung in einen Stall in offener Bauweise mit viel Licht und Frischluft und sind nach rund 18 Monaten schlachtreif.“ Um das ganze Tier zu verwerten, wendet die Familie seit 20 Jahren südamerikanische Cuts an, die Vater Rudolf auf Reisen nach Südamerika erlernte.

Eine artgerechte Tierhaltung ist der Familie am wichtigsten. Das Futter produziert sie überwiegend selbst. Die Felder und Wiesen in direkter Umgebung des Hofes werden naturschonend bewirtschaftet. Schon beim Aussortieren aus der Herde wird darauf geachtet, dass das möglichst stressfrei vonstatten geht. Sophie betont, dass Geduld das A und O beim Verladen der Tiere ist. Die Transportwege zum Schlachthof sind kurz: Die Rinder kommen nach Fürstfeldbruck (Fahrtweg: ca. 10 Min.), die Schweine sind in rund 20 Min. in München.

Etwa 50 % der Ferkel bezieht die Familie von einem Bio-Bauern. Einmal im Jahr gibt es die sogenannte Eichelschwein-Aktion. Auf die Idee kam die bei einer Bekannten, die einen großen Garten mit Eichelbäumen hat. Die Braumillers machten daraus eine Kundenaktion: Sie animierten Leute, Eicheln zu sammeln. Als Entlohnung erhalten die Sammler je Kilo Eicheln einen Gutschein von 50 ct auf die Eichelschwein-Produkte. „Eine Kundin sammelte sogar 600 kg, schmuzzelt Sophie. 2019 wurden 3 t gesammelt und verfüttert. Und die Zukunft? Die 20-Jährige plant ein größeres Salamisortiment. Beruflich strebt sie nun ihren Betriebswirt an. *kal*
www.braumiller-hof.de





DIENST AM KUNDEN

Vom lokalen Gerätebauer zum globalen Maschinenbauspezialisten: der Name Vemag steht für Kontinuität im Mittelstand – eine Erfolgsgeschichte von 75 Jahren Ingenieurskunst.



Maschinenbau Platz 25 im Top-Ranking des deutschen Mittelstands.

FLEXIBLES BAUKASTENSYSTEM

Ein weiterer Meilenstein war die Innovation der Förderkurventechnologie, bis heute ein Alleinstellungsmerkmal. Die Förderkurve behandelt das Füllgut schonend, reduziert Füllverluste und optimiert die Gesamtkosten des Prozesses durch Standfestigkeit der eingesetzten Technik. Diverse Typen von Förderkurven, alternativ auch Drehschieberpumpen, dienen als Kernkomponenten nur einem Ziel: durch die Vakuumfüllmaschine und in Verbindung mit passenden Vorsatzgeräten der Anforderung und Anwendung des Kunden zum Erfolg zu verhelfen. Verschiedene modulare Kombinationen ermöglichen nahezu uneingeschränkte Einsatzmöglichkeiten im Nahrungsmittelsektor, aber auch in anderen Bereichen, etwa beim Abfüllen von Tiernahrung oder pharmazeutischen Produkten.

Die ursprüngliche Konzentration auf das traditionelle Handwerk wurde im Kundenfokus mittels eines ständig wachsenden Baukastensystems schnell auf industrielle Anwendungen erweitert, um dem zunehmenden Bedarf auf dem Gebiet der Nahrungsmittelproduktion sowie ständig wachsenden Be-

Die Holz- und Gerätebaugesellschaft mbH wurde 1944 in Verden gegründet und 1950 in Vemag Verdener Maschinen- und Apparatebau GmbH umfirmiert. Aus dem Hersteller für Investitions- und Nutzarartikel wie Kirchturmuhren und Honigschleudern entwickelte sich ein Innovationsführer für Vakuumfülltechnologie und Global Player. Maßgeblich für den Erfolg war die Entwick-

lung der kontinuierlichen Vakuumfüllmaschine für Industrie und Handwerk, um Teige oder Wurstbrät zuverlässig und gleichmäßig zu füllen und zu transportieren. Seither entwickelt und produziert die Vemag Maschinenbau GmbH Maschinensysteme für diese beiden Bereiche der Branche. Mit seinen maximal auf die Kundenbedürfnisse fokussierten Lösungen in den Bereichen Füllen, Portionieren, Formen sowie Ablegen von Lebensmitteln belegt Vemag

triebsgrößen Rechnung zu tragen. Mit einem Umsatz von rund 40 % mit Vakuumfüllmaschinen hat das Unternehmen mittlerweile sein Portfolio auf ganzheitliche Kundenbedürfnisse mit Vorsatzgeräten, Service und Beratung ausgedehnt. Die Gesamtlösungen für das Portionieren, Füllen, Formen, Ablegen und Einlegen von flüssigen bis pastösen Massen liegen heute tief in der DNA des Unternehmens. Auslandsaktivitäten durch Vertretungen vor Ort sowie über gegründete Vertriebs- und Servicegesellschaften wurden erfolgreich mit dem Ziel etabliert, Kunden möglichst weltweit einen besonderen Service zu bieten.

AUF WACHSTUMSKURS

Die Stärke des kontinuierlich wachsenden Unternehmens liegt darin, stets auf Augenhöhe mit dem Kunden zu sein: Individuelle Beratung, technologischer Support, Wissenstransfer und Schulungsmöglichkeiten, auch vor Ort, sind eine ausgeprägte Selbstverpflichtung. Das Einbringen von Kundenerfahrungen und -bedürfnissen bei der Entwicklung von Maschinen und Vorsatzgeräten sind Erfolgs-

garanten. „Wir sind für unsere Kunden vor Ort und hören genau hier, welche individuellen Bedürfnisse bestehen – sowohl von der Maschinen- als auch von der Service-Seite“, sagt Dr. Niclas Rathmann, Vorsitzender Geschäftsführer von Vemag Maschinenbau. „Wir müssen trotz Wachstum und entsprechend steigender Kapazität unsere Kernaufgabe schärfen: für unsere Kunden die richtigen Lösungen zur richtigen Zeit unter minimierten Risiken bieten. Um dabei noch schneller, flexibler und wacher als ein kleineres Unternehmen zu sein, stehen wir jeden Tag mit dem Anspruch auf, unsere Organisation so zu formen, dass jeder im Hause die gleiche Verpflichtung spürt, nämlich für unsere Kunden etwas bewegen und umsetzen zu wollen und dabei zu etwas Besonderem beizutragen. Unser Wachstumskurs hat nur eine Aufgabe: Noch besser für unsere Kunden und Mitarbeiter/-



innen zu werden“, ergänzt Dr. Niclas Rathmann.

Heute ist das Unternehmen in mehr als 80 Ländern, z. B. in den USA, Kanada, Brasilien, Türkei, UK, Russland, China und Neuseeland, vertreten, erreicht einen Exportanteil von mehr als 85 % und beschäftigt derzeit rund 630 Mitarbeiter.

Geführt wird Vemag Maschinenbau aktuell von Dr. Niclas Rathmann, Andreas Bruns, Rainer Engelke, Sven Köhler, Thomas Neher, Ralf Preuß sowie Christoph

Thelen. Der strategische Investor und Gesellschafter der Vemag Maschinenbau GmbH, die Robert Reiser & Co. (USA), ist in der Branche sowie in der Materie fest verankert. Als zugleich größter Kunde für den nordamerikanischen Markt teilen beide Unternehmen eine gemeinsame Leidenschaft.

www.vemag.de

Foto: Vemag Maschinenbau

Hier geht's um die Wurst

Eröffnen Sie Ihre Metzgerei.
Wir bieten unsere Unterstützung an.
Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Weitere Infos unter Tel. 07940 1309-20
oder per Mail
alexander.winter@ingelfingen.de.



**Stadt
Ingelfingen**
Staatlich anerkannter Erholungsort
im Hohenlohekreis



R.I.P. SVEN THOLIUS

Das Fleischerhandwerk trauert um eine herausragende und die Branche prägende Persönlichkeit. Sven Tholius starb an Pfingsten plötzlich und unerwartet.

Der Unternehmenscoach, Motivations-trainer, Fleischermeister, Fleischsommelier, begnadete Fotograf und Besitzer der Firma „Geschmacksnavigator“ verstarb wenige Wochen vor seinem 50. Geburtstag in seinem Heimatort. Er hinterlässt einen vier-jährigen Sohn.

Seit vielen Jahren kämpfte er für ein zeit-gemäßes Image des Fleischerhandwerks. Er hatte stets ein offenes Ohr für seine Kolle-gen und sah sich als Lösungs- und Ideenfin-der. Auch der Zusammenhalt der Metzger-branche lag ihm sehr am Herzen. Schon vor zehn Jahren erkannte er den aktuellen Mangel an Nachwuchskräften, stieß aber an höherer Stelle oft auf taube Ohren. In seinen Trainings bei Handwerksmetzgern sowie in Innungen standen stets die Mitarbeiter/-innen im Fo-kus und vor allem deren Wertschätzung. So gewann er viele Fans und Freunde und das Netzwerk wuchs. Mit seinem Bruder gründete er 2018 den „Geschmacksnavigator“.

Als Mitgründer des Vereins „Fleischerhandwerk – wir sind anders“ lebte er sein Metzger-Rock 'n' Roll-Leben aus, setzte viele Ideen und Projekte mit um und gab dem Verein durch seine Fotografien – u. a. dreier Kalender – ein unverwechselbares Erscheinungsbild. Die Mit-glieder sah er als seine große Familie.

Auch für unsere Redaktion war er ein ge-schätzter Gesprächspartner. Für manche war seine direkte Hamburger Schnauze eine He-rausforderung, doch oft merkten die Men-schen, dass er das Herz am rechten Fleck trägt. Anfang 2017 mischte er den zweiten Augs-burger Kurs zum Fleisch-Sommelier mit sei-nen Ideen und Fotos auf. Daraus entwickelten sich teilweise Persönlichkeiten und Leader, die heute für große Aufmerksamkeit sorgen und dem Fleischerhandwerk ein nachhaltig posi-tives Image verpassen. *mth*

Branchen-Statements (Auswahl)

(Quelle: Facebook)

„Da sind Erinnerungen, Gedanken, Gefühle, schöne Stunden, Momente, die einzigartig und unvergessen bleiben. Diese gilt es festzuhalten und im Herzen zu bewahren. Wir haben so viele offene Pläne. 1.000 Ideen für die Zukunft. Du wirst immer bei uns sein.“
Fleischerhandwerk – wir sind anders e. V.

„Ein Verlust für das Fleischerhandwerk. Sein unermüdlicher, engagierter, ideenreicher und mitreißender Einsatz für die Branche und insbesondere die Ausbildung verdient große Wertschätzung und Respekt.“
Deutscher Fleischer-Verband

„Gemeinsam haben wir für ein besseres Image und den Zusammenhalt des Fleischerhandwerks gewirkt – und hatten viele schöne Erfolge. Noch kürzlich hat er an der Foto-Challenge *#stolztaufmeinenberuf* mitgewirkt.“
Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks

„Auf ihn konnte man bauen, sich auf ihn verlassen, wenn es darauf ankam. Das ganze Team dankt Dir für deine Bemühungen, unser Handwerk in ein besseres Licht zu rücken – und das in den vergangenen drei Jahrzehnten.“
Butcher Wolfpack – WBC Team Germany

„Ein Visionär, Treiber und von seinem Beruf überzeugter Metzgermeister und Fleischsommelier hat uns viel zu zeitig verlassen.“
Fleischsommelier Deutschland e. V.



MEET & GRILL

Zum „Tag der Fleischer“ im Berufsbildungs- und Technologiezentrum in Weiterstadt lud die HWK Frankfurt-Rhein-Main Absolventen und Freunde zum Netzwerken und Feiern ein.

Zugleich war dieser Nachmittag und -abend ein Meet & Grill mit Freunden, zu dem auch einige Mitglieder des Vereins „Fleischerhandwerk – wir sind anders“ gekommen waren. Eingeladen waren zudem Absolventen/-innen der Meisterkurse der vergangenen Jahre. Erinnert wurde an den an Pfingsten verstorbenen Sven Tholius, der vielen der Anwesenden Unterstützer, Ratgeber und helfende Hand war.

18 Fleisch-Sommeliers/-ieren (HWK) nutzten diese Weiterbildung im ersten Kurs 2019, sieben davon erhielten nun ihre Urkunden: Mandy Hubrich, Anna Satvary, Michael Engel, Thomas Falter, Markus Fessler, Philipp Neumann und Harald Häusler. Die übrigen fehlten aufgrund betrieblicher Gründe. Zu Gast war aber HWK-Präsident Bernd Ehinger sowie der Vorsitzende der CDU-Landtagsfraktion und langjährige Leiter der Frankfurter Fleischer und Bäcker-Fachschule Heyne, Michael Boddenberg. Die Weiterbildungsangebote der Fachschule finden seit Herbst 2018 in Weiterstadt statt. Die Leitung hat Britta Sickenberger-Schwing inne, die vielen als „Mutter der Kompanie“ ein Vorbild ist.

„Die Menschen erwarten heute vom Fleischerhandwerk mehr als früher, daher sind auch



neue Weiterbildungsangebote nötig. Ich freue mich, dass das Handwerk nun wieder so positiv in der Öffentlichkeit wahrgenommen wird“, betonte Michael Boddenberg. Erfreut war er über den Verein „Wir sind anders“, der einige Kontakte knüpfen und vertiefen sowie neue Mitglieder gewinnen konnte. Anwesend waren Stefanie Forster (1. Vorstand), Gründungsmitglied Jennifer Millichamp, der Sulzbacher Obermeister Oliver Weber, Michael Arnold, Simon Gräther und Thomas Brechtelsbauer. Für einen kleinen Wettbewerb hatten einige

der anwesenden Absolventen verschiedene Bratwürste mitgebracht, die von einer Jury hinsichtlich Optik, Geruch und Geschmack verkostet und bewertet wurden. Es siegte Harald Häusler, der einen Gutschein für den neuen Traiteur-Kurs 2020 erhielt. Zweiter wurde Markus Fassler (Gutschein: 1.000 €), die vier Drittplatzierten Maik Wohlfeld, Thomas Falter, Michael Engel und Philipp Neumann freuten sich über je einen 500-€-Weiterbildungsgutschein.

mth

www.rhein-main-campus.de/heyne

Wiesn 2019



Weiß-blaue Laugen-Hits

Eine mannigfache Vielfalt an Artikeln für zünftige, bayerische Aktionen führt Edna International im Sortiment. Was passt besser zu einem knackigen Salat, einer Suppe oder Brotzeit als ein rustikales Baguette oder eine Laugenbrezel? Zum Belegen von Sandwiches oder Herstellen von Bierstangen eignet sich die Laugenstange. Kreatives Fingerfood mit Obatzda, Würstchen oder Frischkäse entsteht mit wenigen Handgriffen auf der Basis des goldbraun gebackenen, herzhaften Laugenkonfekts, erhältlich in den Sorten Sesam, Mohn, Saaten und Natur. Ein Newcomer ist die rustikale Mischung FF-Laugengebäck, 3-fach sortiert – fertig gebacken und auch für Sandwichartikel geeignet. Die handgeschlungene Laugenbrezel nach traditioneller Art überzeugt auch als Butter-, Schnittlauch- oder Leberwurstbreze. Außerdem gibt es mit der Wiesn Brezen (250 g) eine extra große, handgeschlungene Laugenvariante, die nach traditioneller Rezeptur hergestellt wird. Beim Backen wird sie außen kross und innen saftig lecker. Salz ist im Karton enthalten. Mindestens 18 Standardbrezen finden auf einem zusätzlich im Angebot befindlichen und pfiifigen stabilen Brezelständer Platz. Daran können auch pikante Würste aufgehängt werden. Und damit auch Optik und Ambiente stimmen, steht eine ganze Reihe an Dekorationen in bayerischem Design zur Wahl – vom Wabenball über Servietten bis hin zu weiß-blauen Trinkbechern. www.edna.de

Weißwurst-Nuggets

Die zeitgemäße Form eines Brühwurstklassikers gelingt mit der Gewürzzubereitung Münchner Weißwurst mit Zitrone von Frutarom Savory Solutions: Weißwurst-Nuggets. Deren Basis ist ein Brät aus Kalbs- und Schweinefleisch, Eis, Schwarten bzw. Kalbskopfhaut. Weitere Zutaten sind die Hilfsstoffe Superba, Bullifrisch P und Citrolin Hell sowie Zwiebeln, Petersilie und Kochsalz. Daraus entstehen 25 Portionen, die bei 70 bis 72°C durchgebrüht werden und in Eiswasser auskühlen. Danach in Vollei tauchen und mit Wiberg Knuspanier getoastet panieren. Die Nuggets in 180°C heißem Öl frittieren oder in Butterschmalz ausbraten. Die goldbraune, knusprige Panierung verleiht der Wurst das gewisse Etwas und schmeckt etwa in Kombination mit einem leckeren Dip. www.frutarom.eu



Wursthüllen bajuwarisch

Wie in jedem Jahr bietet Oskutex, ein Unternehmen der Kalle Gruppe, auch 2019 wieder abwechslungsreiche Wursthüllen für die Wochen rund um das Oktoberfest an. Traditionell mit Lederhose und Dirndl lassen sich Wursthüllen so schmücken und bringen eine weiß-blaue Stimmung in die Metzgerei. Ein aktueller Flyer liegt bereit und kann beim Unternehmen angefordert werden (info@oskutex.com). Auch der neue Wursthüllen-Shop wird permanent auf den aktuellsten Stand gebracht. Laut Unternehmen kann es sich durchaus lohnen, immer wieder mal dort reinzuklicken und sich Rest- und Sonderposten zu sichern. www.wursthuelen-shop.de



Oktoberfest-Feeling

Auch das Nubassa Gewürzwerk führt allerlei Artikel in Sachen Oktoberfest. Für eine knusprige Kruste bei Schweinshaxen gibt es die Quicksoft-Marinade Bier CL mit intensivem Hopfen- und Malzgeschmack. Mit fein-nussigem Kürbisgeschmack, scharfen Chilis und Kräutern kann die Würzmarinade Quicksoft Pumpkin-Chili CL/AF punkten. Saftige Backhendl gelingen mit dem rötlichen Gewürzsalz Nuba-Hähnchen-Fix CL und der enthaltenen Saftstopp-Technologie. Es ist frei von E-Nummern. Paprika, Chili und Senf verhindern hier das Auswaschen und verschließen verletzte Geflügelhautstellen. Zudem bietet das Unternehmen zahlreiche weitere passende Würzzutaten für bajuwarische Schmankerl wie deftigen Leberkäse mit Sauerkraut oder einen pfiifigen Weißwurstsalat. www.nubassa.de



KRAFTVOLL UND ÄSTHETISCH.

BURGER PERFEKT IN FORM MIT DER
VEMAG FORMMASCHINE FM250.

Stark im Aussehen und kräftig im Geschmack bei perfekter Haptik – darauf kommt es bei Burger-Patties an. Die VEMAG Formmaschine FM250 bringt dieses Kunststück locker fertig. Sie produziert Ihre Burger produktschonend mit Niederdruck. Die Fleischmasse wird geschnitten, nicht gepresst – mit patentierter VEMAG Technologie. Das Ergebnis: höchste Punktzahlen bei der kritischsten Jury der Welt: Ihren Kunden. So wird die Produktion meisterlicher Burger für Sie zur leichtesten Übung!



FM250





**BOXENSTOPP?
DAS VEMAG-
TEAM IST FÜR
SIE DA**

GEMEINSAM STARTEN, ZUSAMMEN INS ZIEL.

Sie möchten eine neue Idee an den Start bringen? Ihr Produkt optimieren? Prozesse effizienter gestalten? Eine neue Idee zur Marktreife bringen? Unser Vemag Kundencenter mit EU-Lebensmittelzulassung ist genau für solche Dinge da. Starten Sie mit uns gemeinsam durch! Wir beraten und begleiten Sie entlang der Strecke Richtung Ziel.

Mit Ihnen gemeinsam holen wir einen klaren Vorsprung für Sie raus.
Die Fankurve ist schon in Sicht!

Was können wir für Sie tun?

Rufen Sie uns an: +49 (0) 4231 777-0

Oder schicken Sie uns eine E-Mail: e-mail@vemag.de

Weitere Informationen: www.vemag.de



MESSER FÜR DIE SIEGER

Wenn sich im September 2020 die Metzger-Elite zur Butcher-WM in Sacramento/USA trifft, sorgt Friedr. Dick als Hauptsponsor für scharfe Messer.



Foto: Friedr. Dick

Bisher haben sich dafür 15 sechsköpfige Nationenteams angemeldet. Alle müssen in drei Stunden und 15 Minuten jeweils eine Schweine- und eine Rinderhälfte, ein Lamm und fünf Hühner zerlegen, verarbeiten und veredeln. Dabei bewertet die Fachjury nicht nur die Technik bei der Verarbeitung, sondern auch die Originalität der hergestellten Produkte und deren Präsentation. Neben der Aus-

stattung fast aller Teams hat Friedr. Dick die Ehre, den Gewinnerteams den „F. Dick Knife Award“ zu überreichen: die Siegetrophäe in Messerform. Bei der Metzger-WM 2018 in Belfast in Nordirland gewann das irische Team den Titel. Für Deutschland ging dort erstmals das „Butcher Wolfpack“ um Teamcaptain Dirk Freyberger an den Start. Das Team übt bereits für 2020 und begrüßte neue, motivierte Mit-

glieder. „Mit Friedr. Dick haben wir einen Partner gefunden, dem das Handwerk und der Metzgerberuf genauso sehr am Herzen liegen wie uns. Ich kenne Friedr. Dick seit meiner Lehrzeit und bin absolut überzeugt von der Qualität der Produkte“, sagt Rod Slater, Vorsitzender der World Butchers' Challenge. www.dick.de, www.butcher-wolfpack.de www.worldbutcherschallenge.com

NEUE HERBST-HIGHLIGHTS

Die Neuheiten der Marke FLEISCHER lassen jedes Metzgerherz höher schlagen.

FLEISCHER ist die Exklusivmarke für das Fleischerfachgeschäft. FLEISCHER ergänzt durch ausgewählte Zutaten und hochwertige Produkte das klassische Kernsortiment einer Metzgerei – so ist nicht nur die Fleisch- und Wursttheke, sondern auch die Vortheke ein echter Hingucker.

Das Sortiment reicht von Saucen und Fix-Produkten über Beilagen bis hin zu Feinkostartikeln. Das Zusammenspiel aus hochwertigen Grundzutaten, fein abgestimmten Gewürzen und einer einfachen Handhabung ist maßgeblich für die Marke FLEISCHER. „Die Produkte gehören ins Fachgeschäft, denn unser gemeinsamer Anspruch ist höchste Qualität für den Kunden“, erklärt Geschäftsführer Robert Huber die Produktpolitik.

Passend zum Herbst wird das FLEISCHER-Sortiment ergänzt um fünf neue Suppen und Eintöpfe, küchenfertig zubereitet nach traditionellen Rezepturen mit hochwertigen Zutaten – wie zu Großmutterns Zeiten:



- Erbseneintopf • Linseneintopf
- Graupensuppe • Gulaschsuppe
- Kartoffelsuppe

Aber auch FLEISCHER-Suppeneinlagen und der klassische Brühwürfel sind ein Muss für das Herbstsortiment. „Bei unseren FLEISCHER Brühwürfeln handelt es sich um besondere Fettpresslinge. Herkömmlich sind sogenannte Trockenpresslinge, die weit weniger natürlich und intensiv im Geschmack sind“, ergänzt Robert Huber.

FLEISCHER ist eine Marke der MOGUNTIA FOOD GROUP und unterstreicht die Verbundenheit der familiengeführten Unternehmensgruppe mit dem deutschen Fleischerhandwerk. In diesem Jahr feiert die Marke bereits 70-jähriges Jubiläum.

Wir beraten Sie gern – auch zu unseren anderen Marken!



3 Mädels vom Metzgerwirt

1996 bauten Josef und Margit Gschwendtner den vom Onkel geerbten Landgasthof mit kleiner Metzgerei in einen eigenen Betrieb um. Ein knappes Jahr später war Eröffnung. Das Paar hat drei Töchter, die nun drauf und dran sind, ihre Spuren zu hinterlassen.



Warum ist ein Landgasthof mit Metzgerei in einem 420-Seelen-Ort so erfolgreich? „Das Wichtigste ist der familiäre Zusammenhalt“, betont Josef Gschwendtner, der seinen Meister 1984 an der Fleischerschule Augsburg erwarb. Seine Ehefrau nickt, die Töchter Maria (27) und Sonja (23) ebenso. „Viele Kunden kommen einfach gerne und freuen sich über unsere freundlichen Mitarbeiter. Das Betriebsklima ist gut, das kommt nicht von ungefähr“, sagt die Erstgeborene. 24 Mitarbeiter sind beschäftigt. „In der Produktion sind es acht außer mir, darunter vier Meister und drei Auszubildende. Mein Neffe Markus ist meine rechte Hand“, berichtet der Vater. Seit der Übernahme bildete er rund 20 Lehrlinge aus. „Die meisten machen ein Schulpraktikum und dann eine Lehre“, sagt Maria. Sie lernte Fleischeri-Fachverkäuferin beim stv. bayerischen Landesinnungsmeister Werner Braun in Wiedenzhausen, war je ein Jahr in zwei anderen Metzgereien – davon eines in einer Küche –, machte 2017 ihren Verkaufsleiter und bekam dafür den Staatspreis. Im elterlichen Betrieb ist sie seit 2015, im Gegensatz zu ihrer Schwester Sonja. Sie kam nach einer Lehre im Rechtsanwaltsfach, zwei Jahren Hauswirtschaftsschule und längerem Küchenpraktikum in einem Hotel Anfang 2018 zurück. „Vor dem Computer zu hocken war auf Dauer nichts für mich“, lächelt sie. Nun schmeißt sie die Küche des Landgasthofs – unterstützt von Schwester und Mutter. „Kochen macht mir Spaß, auch neue Gerichte auszutesten“, ergänzt sie. Schon einige Ideen hat sie auf die Speisekarte gebracht und den Leuten schmeckt es. Was heute Nose-to-tail heißt, ist hier längst die Regel: Alle fleischbezogenen Grundzutaten kommen aus dem Betrieb. „Freitags gibt es auch Fleischloses, z. B. Rohnudeln mit Zwetschgenmus, die von einer Hofbäckerei im Nachbarort bezogen werden“, sagt die 23-Jährige.

WARM VERARBEITET

Die jüngste Tochter heißt Nicole (17). „Sie absolviert eine Fleischerlehre beim Kollegen Eberle in Karlsfeld. Auch sie hat sich frei

entschieden – für mich eher überraschend. Berührungspunkte zu dem, was ich mache, hatte sie nie“, sagt der Vater. Durchschnittlich 25 Schweine, ein Kalb, ein bis zwei Jungbullen und ein Lamm schlachtet die Metzgercrew pro Woche. Eine Hälfte davon kommt von einem Hof nur 500 m entfernt, die andere von einem Landwirt 3 km weiter. Die Lämmer stammen vom Hof des Bruders im Ort. Geflügel liefert ein kleiner regionaler Erzeuger. Schlachttage sind Montag, Dienstag und Donnerstag. Die Schweine wiegen zwischen 95 und 100 kg und bleiben über Nacht im Stall gegenüber der Schlachträume. Für eine Klasse-A-Sau zahlt der Metzgermeister den Bauern mehr als den Spitzenpreis. Ebenso setzt er auf die Warmfleischverarbeitung: „Den Geschmack von schlachtwarmen Fleisch in der Wurst bringt man mit keinem Gewürz hin. Und man braucht insgesamt weniger Phosphat“, betont er.

„Spezialitäten sind etwa Bauerngeräuchertes, wie es früher auf den umliegenden Höfen gemacht wurde, eine mediterrane Haussalami nach Art einer Cabanossi oder unsere Rauchteufel sowie grobe Brühwürstchen, die kalt oder warm schmecken“, berichtet Maria Gschwendtner, die ihre Mutter im Laden unterstützt und viel organisiert. Die Anteile von Wurst und Fleisch im Verkauf liegen je bei einer Hälfte. Ab 6 Uhr morgens kommen die ersten Brotzeitabholer. Die bestellte Ware wird am Vortag vorbereitet. Viele Pendler auf dem Weg zur Arbeit im Münchner Umland versorgen sich mit Weißwürsten, Leberkäse oder belegten Frühstücksemmeln. Das Grundstück liegt gegenüber der Kirche an der Hauptstraße. Es gibt viele Parkplätze. Zudem profitiert die Metzgerei vom BBQ-Boom, was sich in einer stärkeren Nachfrage nach neuen Cuts, T-Bone-Steaks sowie Brisket oder Bratenstücken zum Smoken zeigt.



ERFOLGSFAKTOREN

- Starker familiärer Zusammenhalt
- Eigene Schlachtung und Produktion
- Langjährig aktive sowie motivierte und freundliche Mitarbeiter
- Gutes Betriebsklima
- Regelmäßiger Austausch mit Kollegen

KONZEPT

LANDGASTHOF & METZGEREI GSCHWENDTNER – LANGENPETTENBACH
 In zweiter Generation geführter Familienbetrieb im Landkreis Dachau mit Laden, Landgasthof, Catering und Mittagstisch. Lieferung von Mittagessen und Brotzeit an ein Altenheim sowie ein Unternehmen. Einige Kunden aus Gastronomie und Hotellerie sowie Lohnschlachtung.

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba, Graef
- **Bandsäge:** Bizerba
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** Beck Gewürze & Additive, Raps, AVO-Werke, Frutarom Savory Solutions/Gewürzmüller, Moguntia
- **Grillgewürze – Zusatzgeschäft:** Moguntia, Develey
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** Seydelmann
- **Rauchanlage:** Bastra
- **Scherbeneiserzeuger:** Maja Maschinenfabrik
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Tumbler/Polterer:** Rühle
- **Wolf:** Seydelmann

GRIABIGE STIMMUNG

Der Landgasthof ist ein Metzgerwirt, wie es früher hieß. Es gibt etwa 110 Plätze in zwei Räumen sowie im Sommer rund 30 im Biergarten. „Seit die beiden Töchter wieder fest im

Betrieb sind, konnten wir den Mittagstisch in der Gaststätte wieder mehr beleben“, sagt der Vater. Mittags isst man hier deftig, aber auch klassisch. Abends kommen meist Vereine – eine Wirtschaft für das Dorfleben auf Anfrage. Eine im Bayerischen Fernsehen vorgestellte Leber-Nieren-Pfanne mit Bratkartoffeln und Salat brachte Maria aus ihrem Küchenpraktikum mit. Ihre Schwester wandelte sie sommerlich zu Leberfleckerl mit Schaschlikhsauce um. „Auch Chicken Nuggets würzen und panieren wir selbst“, betont Sonja Gschwendtner. Von September bis April gibt es einmal dienstags im Monat Kesselfleischessen in Buffetform. „Dann sind alle Plätze belegt und es herrscht eine richtige griabige Wirtshausstimmung“, sagt Maria. „Bei uns gibt’s Hausmannskost, das was die Metzgerei hergibt, was wir wollen und können“, resümiert die Mutter. *mth*

www.metzgerei-gschwendtner.de

Fotos: Theimer



ERFOLGSFAKTOREN

- Qualitativ hochwertige Produkte
- Populäre Social-Media-Kanäle mit einer großen Reichweite
- Vernetzte Warenwirtschaftslösung; aufwandsarme Verwaltung
- Auswertungen für die Produktionsplanung
- Dozent an der Fleischerschule Augsburg

Prozesse im Griff

Heiko Brath betreibt zusammen mit seiner Frau eine einladende Metzgerei mit Schwerpunkt auf Dry-Aged-Produkte in der Südweststadt von Karlsruhe. Für optimale Prozesse in Produktion und Laden sorgt eine professionelle Warenwirtschaftssoftware

Eine enge Einbahnstraße, wenig Gastronomie, kaum Parkplätze: „Eigentlich ist die Straße, in der sich unsere Metzgerei befindet, eine tote Straße“, sagt Heiko Brath. „Dennoch haben wir unseren Ladenumsatz in den vergangenen zwölf Jahren vervierfacht.“ Erreicht hat das der Metzgermeister nicht etwa durch das Umschwenken auf die Partyservice-Schiene, sondern durch den klaren Fokus auf Fleischwaren höchster Qualität sowie ein breites Angebot an Grill- und Fleischkursen für Privatpersonen und Unternehmen. Einen maßgeblichen Anteil

am Erfolg haben auch seine Social-Media-Aktivitäten. Heute haben die Video-Tutorials im Netz teilweise über 100.000 Aufrufe.

Mit steigenden Umsatz- und Mitarbeiterzahlen sowie neuen Geschäftsfeldern stieg auch der Verwaltungsaufwand permanent. Die Metzgerei erledigte viele administrative Aufgaben zuvor noch händisch, was viel Zeit verschlang, die anderswo fehlte. Daher entschied sich Heiko Brath 2014, die Warenwirtschaftslösung Apro.Con einzuführen, um die Prozesse in den Bereichen Faktura, Preispflege, Produktion und Etikettierung effizienter zu gestalten. Aufmerk-

sam geworden war er auf diese Lösung durch seinen Syner.Con-Fachhändler Christian Braun. „Viele denken, dass sich eine Warenwirtschaftslösung erst ab einer bestimmten Größe des Filialnetzes lohnt“, sagt Christian Braun und ergänzt: „Das Beispiel der Metzgerei Brath beweist das Gegenteil. Mit unseren Modulen lässt sich die Software bedarfsgerecht anpassen – und bei Betriebswachstum flexibel erweitern.“

DATENBANK UND PREISPFLEGE

Das Herzstück der Apro.Con-Warenwirtschaftssoftware ist die Datenbank. Hier sind alle Produkte, Preise, Artikelpässe, Nährwertdeklarationen, Etiketten- und Kundeninformationen gespeichert. Daraus ergeben sich Synergieeffekte in vielen Bereichen. Bestellt ein Stammkunde etwa per Telefon, kann der Mitarbeiter in der Software den Kunden per Dropdown-Menü direkt auswählen und muss

KONZEPT

METZGEREI BRATH – KARLSRUHE

Auf Dry-Aged-Produkte spezialisierter Traditionsmetzger mit einem umfassenden Angebot an Grill- und Fleischkursen. Social-Media-Kanäle wie Youtube, Instagram und Facebook mit großer Reichweite.

PROFI-PARTNER

- **Betreuung Warenwirtschaft:**
Braun Waagen
- **Fleisch:** Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
- **Messer:**  **DICK**
Friedr. Dick
Traditionsmarke der Profis
- **Warenwirtschaft:** Syner.con/Apro.con
- **Wägetechnik:** Mettler-Toledo



nicht alle Adress- und Rechnungsangaben jedes Mal aufs Neue manuell eintippen. Hinterher lassen sich auf dieser Basis auch Rechnungen und Lieferscheine mit wenigen Klicks generieren. Die Software bezieht auch kundenspezifische Konditionen automatisch in die Rechnungsstellung mit ein. Sie übernimmt zudem die Preispflege der Kassenwaagen in der Filiale. Ändert sich der Preis für ein Produkt, pflegen die Mitarbeiter der Metzgerei dies zentral in der Software ein. Diese verteilt die Informationen an alle Waagen der UC Line von Mettler-Toledo im Laden. „Wir müssen an der Waage selbst nichts mehr einstellen. Egal, ob es sich um Preisinfos, das Anlegen von Verkäufern oder das Belegen der Festtasten handelt“, berichtet Heiko Brath. Der Metzgermeister und Fleischsommelier hat regelmäßig Fleisch- und Wurstwaren wie seine Eigenkreation die „Alte Wutz“, eine Dry-Aged-Pork-Variante, im Ange-

bot. Dazu gibt er im Warenwirtschaftssystem den Angebotspreis und -zeitraum ein. Ist das Angebot abgelaufen, stellt die Software den Preis automatisch auf den Normalpreis zurück und minimiert so den Pflegeaufwand. Ebenso hilfreich: Die Mitarbeiter sind zwar sehr gut geschult, alles ist aber nicht immer präsent. Fragt ein Kunde etwa nach der optimalen Kerntemperatur, ruft der Mitarbeiter via Touchscreen der Thekenwaage die gewünschte Info auf: „Filet im Blätterteig – 45 Min. bei 160°C im Ofen garen.“

KONTROLLE IST BESSER

Das beste Produkt nutzt nichts, wenn es nicht wirtschaftlich ist. Daher nutzt Heiko Brath auch die Auswertungs- und Statistikfunktionen von Apro.Con regelmäßig, um zu sehen, welche Mengen er absetzt oder um Renner/Penner-Listen zu erstellen. „Meist hat man ja so ein grobes Gefühl, was gerade gut geht und

was nicht“, sagt er, aber: „Seitdem wir umfassende Auswertungen machen, musste auch ich erkennen, dass dies trügerisch sein kann“. Besonders nützlich sind die präzisen Verkaufsmengen für die einzelnen Produkte im Saisongeschäft. Anhand dieser Auswertungen lassen sich die benötigten Mengen für die Grillsaison oder das Vorweihnachtsgeschäft besser vorausplanen. Um seine Warenwirtschaftssoftware auf dem neuesten Stand zu halten und sich umfassenden Support zu sichern, schloss er den Apro.Con-Pflegevertrag ab. Dann helfen ihm Mitarbeiter am Telefon oder schalten sich in die Apro.Con-Installation der Metzgerei hinein um Rückfragen direkt im Live-Betrieb zu klären. „Bislang läuft die Software zuverlässig und ausfallsfrei. Aber es ist beruhigend zu wissen, noch eine Option in der Hinterhand zu haben“, resümiert der Metzgermeister.

www.metzgerei-brath.de, www.aprocon.de



Kreativ zur Marke

Zerlegekurse, Steak-Donnerstag und Ahle Wurst – nur einige Schlagworte aus der Fleischerei Sippel/Sippel Beef im Landkreis Hersfeld-Rotenburg. Die Ideen von Fleischermeister Alexander Macheledts kommen an.

Der 39-Jährige ist seit gut 20 Jahren in der elterlichen Fleischerei und führt den 1908 von seinem Uropa Heinrich als Gastwirtschaft und Fleischerei gegründeten Betrieb in vierter Generation – unterstützt von seiner wenige Jahre älteren Schwester Christiane. Sie ist seit sieben Jahren wieder im Betrieb und u. a. für die Organisation im Hintergrund sowie den Laden zuständig. 2014 übernahm ihr Bruder die Metzgerei von den Eltern Werner und Ingeborg (geb. Sippel), die seit 1986 – ebenso wie zwei Generationen

zuvor – das Metzgerhandwerk mit Leidenschaft betrieben und immer wieder neue Umsatzquellen erschlossen. Etwa die Belieferung von Senioren mit warmen Mittagsgereichten zur Wahl im Umkreis von 10 km. Oder Tante-Emma-Läden mit regionalen Wurstwaren. „40 bis 45 Essen aus unserer Küche sind das am Tag immer noch. Von anderen alten Zöpfen wie Großhandelskunden oder den kleinen Läden haben wir uns im Zuge der Neustrukturierung getrennt“, sagt Alexander Macheledt, der seinen Meistertitel 2003 an

der Fleischerschule in Landshut erwarb. Neue Ideen setzen er und seine Schwester, die zuvor im Bereich Mode kreativ war, seit 2014 sukzessive um. „Damals eröffnete der Grillfürst Megastore in Bad Hersfeld, eines der ersten großen Grillfachgeschäfte hierzulande, dessen Chef Joachim Weber einen regionalen Metzger als Fleischlieferanten und langfristigen Partner suchte. Da war ich zur Stelle und bin es bis heute“, berichtet er. Seitdem startete er mit dem Thema BBQ und hochwertiges Fleisch durch und leistete in seiner Region Pionierarbeit.





Jahrelang gab er sein Wissen in Grillkursen und bei Events zusammen mit den Grillmeistern des Fachhändlers weiter. „Mittlerweile ist das aus Zeitgründen weniger geworden. Kollegen sehe ich nicht als Konkurrenz. Es wäre gut, wenn noch mehr auf diesen Zug aufspringen würden“, betont er.

GENERATION GOOGLE ABHOLEN

Einen Online-Shop für Hausmacher Wurst gab es schon vor 15 Jahren. „Unsere Marke Sippel Beef war erst nur als Web-Shop gedacht. 2015 gingen wir online. Das Internet birgt aber viele Potenziale, die man nutzen muss – und Google vergisst nichts. Die Amazon-Gesellschaft will abgeholt werden. Daher muss man online zeigen, was man hat und kann“, spielt er auch auf Social Media an. Erste Anstöße hier seine Zukunft zu sehen, bekam er vor sieben Jahren bei einem Seminar des Online-Pioniers und Bratwursthotel-Besitzers Claus Böbel in Rittersbach. Auch der Kontakt mit der Agentur Böhm.media sei wichtig gewesen. „Einiges davon habe ich umgesetzt. Jüngst kamen zwei Hotels aus Sylt als Kunden hinzu, an die wir hochwertig verpackte Dry-age-Spezialitäten schicken. Auch Leute aus Gießen oder Erfurt wollen das. Dazu haben die Grillkurse einen wichtigen Teil beigetragen, und das Networking im Internet“, sagt er. Inzwischen ist der Online-Versand ein wichtiges Standbein – nebenbei versteht sich. Doch alles beginnt für ihn natürlich beim Zerlegen und in der Wurstküche. 10 bis 12 Schweine und 1,5 Rinder verarbeitet er pro Woche. Dazu drei Lämmer aus Weidehaltung alle 14 Tage sowie regelmäßig Bunte Bentheimer- und Duroc-Schweine, die älter als ein Jahr

Fotos: Theimer, Sippel Beef/Fleischerei Sippel

KONZEPT

FLEISCHREI SIPPEL/SIPPEL BEEF – SCHENKLENGSFELD

In vierter Generation geführter Familienbetrieb in Osthessen mit zehn Mitarbeitern plus zahlreichen Aushilfen, Essen-auf-Rädern-Lieferung, Grill-Caterings, Steak- und Burger-Abende etc.

ERFOLGSFAKTOREN

- Service am Kunden; Marke sein
- Gutes Arbeitsklima im Familienbetrieb
- Offen sein für Neues, Networking
- Alleinstellungsmerkmale schaffen
- Metzgerei digitalisieren ist ein Muss
- Grill-Catering & Burger/Steak-Abende

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittsmaschinen:** Bizerba
- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Hagesüd, Beck Gewürze & Additive, Moguntia, AVO-Werke
- **Kombidämpfer:** MKN
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Messer:**  **DICK**
Friedr. Dick
Traditionsmarke der Profis
- **Räuchertechnik:** Reich Thermoprozesstechnik
- **Saucen & Gewürze/Zusatzgeschäft:** Black BBQ, Don Marcos Barbecue, Klaus grillt, Fleischer (Moguntia)
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Schalen To-go-Geschäft:** ALX
- **Vakuumentchnik:** Boss
- **Wolf:** Seydelmann

sind, bis zu 160 kg wiegen und lohngeschlachtet werden. „Die brauchen wir für die Ahle Wurst, die in unserer Lehmsteinkammer am Hof reift, sowie für andere Rohwurstsorten“, sagt er. Weitere Spezialitäten sind Rinderwurst im Kringel, geräucherte Bauernbratwurst, Blut- und Leberwürste oder Schwartenmagen – wobei die Würzungen eher thüringisch-fränkisch sind und sich stark vom südlich gelegenen katholischen Landkreis Fulda unterscheiden. Die Schweine stammen von sechs regionalen Landwirten und werden 8 km entfernt in der Metzgerei Schott geschlachtet. Limousin- und Black Angus-Rinder aus Weidehaltung kommen aus dem Raum Heringen – geliefert von einer regionalen Erzeugergenossenschaft.

STEAK-ABENDE & GRILL-CATERING

In der Tradition von Opa Gottlieb, bei dem in den 1950ern mehr die Gaststätte Landeckerhof als die Fleischerei im Fokus stand, veranstalten Alexander Macheledt und Christiane Ceschan seit zwei Jahren jeden Donnerstag Steak- und Burger-Abende im Gastraum oder im Sommer draußen. Dann gibt es edle Steaks von Rind und Ahle Sau sowie Burger satt – in diversen Qualitäten und Preisklassen bis zum Premium-Steak-Tasting. „Wer nicht kommen kann, zu dem kommen wir mit unserem Grill-Catering – egal ob in den eigenen Garten, eine coole Location oder zu Firmen“, sagt der 39-Jährige. Rund 40 % mache das vom Umsatz aus. Und so tauscht er seine weiße Metzgerkluft gerne gegen schwarze Kochjacke und rote Schürze – die Mitarbeiter tun es ihm gleich. „Auch hier können wir noch wachsen“, ist er sich sicher. *mth*

www.sippel-beef.de



HIGHTECH & TRADITION

Sechs Tage lang zeigte die IFFA, wie sich die Branche fit für die Zukunft macht. Die Aussteller lieferten auch Antworten auf Anforderungen des Fleischerhandwerks – und jede Menge Sieger wurden auch gekürt.

Die Stimmung war fantastisch“, resümierte Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt. „Gleichzeitig ist die IFFA ein Familientreffen der Fleischbranche; viele Unternehmen sind seit Generationen in Familienhand.“ Das bestätigen auch die Werte der Besucherbefragung der Messe Frankfurt: 96 %

der Fachbesucher bewerten die Messe positiv. Auch auf Ausstellerseite gibt es mit 92 % Gesamtzufriedenheit eine tolle Resonanz. Zu den wichtigsten Themen zählten Digitalisierung, Automations- und Softwarelösungen sowie eine intelligente Produktion im Allgemeinen. Auch Lebensmittelsicherheit steht weiterhin im Fokus. Ziel ist, manuelle Tätigkei-

ten durch automatisierte Prozesse zu ersetzen. Dazu zeigten die Hersteller etwa das vollautomatische Portionieren und Einlegen von Steaks oder Aufschnitt in Verpackungen mithilfe von Einlegern. Zudem ging es im Bereich Verpacken um smarte Lösungen zum Schutz des wertvollen Lebensmittels Fleisch. Wichtig dabei: die Themen Ressourcenschonung und



Die Sieger 2019

- **IFFA-Champion:** Obere Metzgerei Franz Winterhalter, Elzach
- **Int. Qualitätswettbewerb für Wurst:** Landmetzgerei Fauser & Gölz, Zell unter Aichelberg
- **Int. Qualitätswettbewerb für Schinken:** Privatfleischerei Arnold, Kraupa
- **Int. Qualitätswettbewerb für Produkte in Dosen und Gläser:** Die Würstmacher – Fleischerei Kohl-Kramer, Borken-Trockenerfurth
- **Großer Preis der besten Würstchen:** Metzgerei U. Georg, Enkirch/Mosel



Fotos: Messe Frankfurt Exhibition/Petra Weißen

Nachhaltigkeit von der Energieeffizienz bei Maschinen und Prozessketten bis hin zur klimaneutralen Verpackung.

HANDWERK TOP

Der Stellenwert von Fleisch in der Gesellschaft ist weiterhin hoch. Das traditionelle Fleischerhandwerk punktet bei den Konsumenten mit Qualität und Regionalität. Neue Berufsbilder wie die Ausbildung zum Fleisch-Sommelier begleiten den Trend. Online-Shops, pfiffige Catering-Ideen oder Kundenkommunikation via Social Media machen das Handwerk fit für die Zukunft. Handwerkskunst in ihrer höchsten Ausprägung zeigten die Qualitätswettbewerbe des Deutschen Fleischer-Verband. Beim Int. Leistungswettbewerb der Fleischerjugend siegte ein Damen-Duo aus den Niederlanden. Eine Herausforderung vereint Maschinenhersteller und Fleischerhandwerk: Allerorten herrschen Fachkräftemangel und Nachwuchsprobleme. Unternehmen müssen verstärkt in Digitalisierung, Automatisierung und Robotik investieren. Dadurch werden Mitarbeiter entlastet und die Prozesse auf allen Stufen der Fleischverarbeitung vereinfacht. Für alle Betriebsgrößen und Unternehmensarten gab es dazu Lösungen zu sehen.

POKALE UND MEDAILLEN

Im Rahmen der Int. Qualitätsprüfung für Wurst gaben die teilnehmenden Handwerksbetriebe einen eindrucksvollen Beweis ihrer Fähigkeiten. Sieger des Wettbewerbs, der auf dem Wettbewerbsgelände des Deutschen Fleischer-Verband (DFV) stattfand, wurde die Landmetzgerei Fauser & Gözl (Zell unter Aichelberg). Sie errang 31 Gold-, fünf Silber- und zwei Bronzemedailien. Auf Platz 2 folgte die Obere Metzgerei Franz Winterhalter (Elzach). Darüber hinaus wurden viele Betriebe aus dem In- und Ausland mit Medailien und Sonderpreisen für handwerklich Spitzenqualität ausgezeichnet. Insgesamt wurden 465 Gold-, 109 Silber- und 38 Bronzemedailien verliehen. Eine gut 50-köpfige, international besetzte Wettbewerbsjury testete einen Tag lang und bewertete alle Einsendungen nach äußerer Herrichtung und Beschaffenheit, Aussehen, Farbe, Geruch und Geschmack. Der IFFA-Champion 2019 kommt aus dem Schwarzwald. Die Obere Metzgerei Franz Winterhalter trat mit eigenen Spezialitäten in einem Teilnehmerfeld von rund 2.000 Produkten an und freute sich über einen Medaillenregen.



Am Ende errang sie über 67 Goldmedailien in vier Wettbewerben. Der DFV honorierte diese Leistung mit einem Siegerpokal für den Einzelwettbewerb für Schinken und dem Pokal des IFFA-Champions.

SCHINKEN, WÜRSTCHEN & MEHR

Beim Int. Qualitätswettbewerb für Schinken wurden über 300 rohe und gegarte Schinken aus aller Welt geprüft, bewertet und prämiert – bis die internationale Jury den Schinkenkönig 2019 ausrief: Mit 28 Gold-, 4 Silber- und einer Bronzemedaille ist die Privatfleischerei Arnold aus Kraupa in dieser Disziplin der Gewinner schlechthin. Zweite wurde die Obere Metzgerei Franz Winterhalter. Darüber hinaus gab es zahlreiche Betriebe mit Sonderauszeichnungen. Auffällig war die hohe Beteiligung aus dem europäischen Ausland, insbesondere aus Spanien. Mit ihren hochklassigen Rohschinkenspezialitäten konnte eine Reihe spanischer Betriebe viele Medailien und Auszeichnungen gewinnen. Auch deutsche Schinkenspezialisten aus Holstein, Westfalen und dem Schwarzwald bewiesen eindrucksvoll, dass ihre handwerklich hergestellten Spitzenprodukte zu den besten der Welt zählen.

Die Metzgerei Ulrike Georg (Enkirch/Mosel) ist mit 21 Gold- und drei Silbermedailien Preisträgerin des „Großen Preises der besten Würstchen“. Dieser Preis wurde erstmals im Rahmen der IFFA 2007 verliehen. Rund 500 Produkte aus aller Welt nahmen an diesem Wettbewerb teil. Auf Platz 2 kam „Der Kreativmetzger“, Stephanie und Matthias Freund aus Sommerkahl, mit 18 Gold- und zwei Silbermedailien. Eine 40-köpfige Jury bewertete alle Einsendungen nach äußerer Herrichtung und Beschaffenheit, Aussehen, Farbe, Geruch und Geschmack. Zugehört waren alle Arten von Brat-, Brüh-, Roh- und Kochwürstchen mit einem Kaliber bis zu als 40 mm. Die Wurstmacher – Fleischerei Kohl-Kramer (Borken-Trockenerfurth) siegte beim Int. Qualitätswettbewerb für Produkte in Dosen und Gläsern. Rund 200 Produkte aus ganz Europa nahmen daran teil.

Der Sieger setzte sich mit 24 Gold- und 8 Silbermedailien durch. Ihm folgte die Metzgerei Ulrike Georg (Enkirch/Mosel). Die Teilnehmer konnten Fertiggerichte wie Rouladen, Gulasch, Geschnetzeltes, Bouletten, Eintöpfe und Suppen, aber auch Wurst in Dosen, Gläsern, Schlauchbeuteln, Schalen usw. einreichen. Nächste IFFA: 14. bis 19. Mai 2022. www.iffa.com

 **DICK**
Traditionsmarke der Profis



QUALITY
MADE IN GERMANY
SINCE 1718

**FÜR DEN
HARTEN ALLTAG**
Mit F. DICK professionell
nachscharfen

www.dick.de

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle
Schleifmaschinen



Die Sieger 2019 (v. l.): Michael Keck (bfm Ladenbau), Thomas Wagner (Hagesüd Interspice), Nathalie Bonk-Kleinschmidt (Webomatic), Herrmann Schalk (CSB-System) und Maximilian Laska (Maschinenfabrik Laska). Allen Preisträgern nochmals herzlichen Glückwunsch!

FÜNF GEWINNT

Fünf Unternehmen wurden auf der IFFA in Frankfurt am Main mit dem renommierten Fleischer-Handwerk-Award geehrt.

Bereits zum sechsten Mal seit 2012 verlieh das Fachmagazin FH Fleischer-Handwerk diesen Branchenpreis – zum dritten Mal auf der IFFA. Die Preisträger erhielten die Auszeichnung für zukunftsfähige Entwicklungen in der Fleischbranche. Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von November 2018 bis März 2019 im Fachmagazin stattfand. Dafür bewerben konnten sich Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister, die mit ihren Entwicklungen einen nachhaltigen Vorteil für die Produktion und den Verkauf in Handwerksbetrieben erzielen. Eine Fachjury, die sich aus Vertretern der Fachredaktionen sowie der Verlagsleitung zusammensetzte, nahm die Beurteilung der eingegangenen Bewerbungen vor. Unter Berücksichtigung der Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit und effektive Prozessgestaltung wurden aus den Einsendungen die besten Entwicklungen mit einem nachhaltigen Mehrwert für die Kunden aus dem Handwerk in fünf Kategorien ermittelt. Die Preise und Urkunden gingen an Unternehmen, die Innovationen und Lösungen in den Kategorien Automatisierung & Digitalisierung, Ladenbau & Verkauf, Verarbeitungsmaschinen, Verpackungstechnik und Weiterbildung eingereicht hatten.

KATEGORIE: AUTOMATISIERUNG & DIGITALISIERUNG CSB-SYSTEM AG

Zum zweiten Mal nach dem Fleischer-Handwerk-Award 2016 würdigte die Jury nun das Engagement des Unternehmens für kleine und mittelständische Unternehmen hinsichtlich der Implementierung von ERP-Systemen. Mit der schlüsselfertigen Branchenlösung CSB Basic ERP gibt es jetzt eine Lösung für kleinere Fleischbetriebe, Metzgereien und Filialisten. Damit lassen sich der Datenaustausch zwischen einzelnen Abteilungen und Geschäftspartnern verbessern und Prozesse effizient steuern. Teure Sonderprogrammierungen oder aufwändige Anpassungen entfallen. Durch die Cloud-Nutzung sinken IT-Kosten im Betrieb. Eigenes IT-Personal oder eigene Server sind nicht nötig. Standard-schnittstellen garantieren eine nahtlose Interaktion mit der Hardware, einer Finanzbuchhaltungssoftware oder Handelskunden. Der Rohstoffeinkauf wird verbessert, Rückverfolgung und Herkunftssicherung werden lückenlos dargestellt. Auch ein Web-Shop sollte auf ein ERP-System zugreifen.





**KATEGORIE: LADEN-
BAU & VERKAUF**
bfm LADENBAU

Das Geld für Investitionen wird im Laden verdient. Erstmals zählt der Ladenbauer zu den Preisträgern. Mehrfach bewies das Unternehmen mit seinen Konzepten, dass Fleischereien mit den entwickelten Lösungen neue Zielgruppen erschließen und mehr Umsatz erzielen konnten. Geehrt wird die Entwicklung einer Heißtheke, die wasserlos betrieben werden kann und so Ressourcen einspart. Anstatt von Bain-Maries sorgen ein spezielles Luftführungssystem sowie eine Kombination zweier Wärmequellen für das gleichmäßige Warmhalten der Speisen. Eine Glaskeramikplatte unterhalb der GN-Behälter schafft eine trockene, kompakte Wärme, die durch entlang der Behälter ausgerichtete Wärmestrahler ergänzt wird. Durch das Fehlen von Wasser beschlagen keine Scheiben, auch die Reinigung ist erleichtert. Jeder 1/1-GN-Behälter ist via Touchpanel separat ansteuerbar. Rund 15°C niedrigere Temperaturen – im Gegensatz zur Bain-Marie mit etwa 70°C – genügen hier, um Speisen ausreichend lange warm zu halten.

KATEGORIE: WEITERBILDUNG
HAGESÜD INTERSPICE GEWÜRZWERKE

Da sich das Unternehmen für die Schulung von Quereinsteigern engagiert, zählt es 2019 zu den Gewinnern. Mit diesem Angebot reagierte es auf zahlreiche Anfragen seiner Kunden. Als Inhouse-Seminare bei ausgewählten Kunden angelegt, erfuhr das neue Schulungskonzept bereits Anerkennung. In dem zweitägigen Seminar (s. S. 7) erhalten Verkaufs-Quereinsteiger im Fleischerhandwerk eine Grundausbildung in allen notwendigen Bereichen im Umgang mit Fleisch sowie der Verarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren. Ziel dabei ist eine sichere, selbstbewusste und fachlich fundierte Beratung. Inhalte sind etwa die Herstellung von Wurstwaren, deren Zusammensetzung und Inhaltsstoffe, Vorbereitung auf das Zerlegen eines Tierkörpers mit einheitlichen Zuschnitten der einzelnen Fleischteile, Chemie und Physik von Fleisch, Verwendung und Zubereitung – stets bezogen auf die Qualität. Weitere Themen sind Thekenkunde, Kundenberatung oder Warenpräsentation.

KATEGORIE: VERARBEITUNGSMASCHINEN
MASCHINENFABRIK LASKA

Gewürdigt wird die konsequente Forschung und Entwicklung hinsichtlich der Thematik Hygienic Design. Das Unternehmen hat den perfektionistischen Anspruch, Maschinen zu entwickeln, die einfach und komplett zu reinigen sind. Daher wurde das Maschinendesign der Wölfe ganzheitlich überarbeitet. Da es den eigenen höchsten Ansprüchen genügend keine bestehende, verliersichere Schraube mit Dichtung gab, wurde eine eigene – so nicht am Markt erhältliche – entwickelt. Nach der EHEDG-Zertifizierung vieler Bauteile der Wölfe folgte im April 2019 die anerkannte HDW-Zertifizierung für das Gesamtsystem Wolf. Somit ist das Unternehmen weltweit nach eigenen Angaben der einzige Maschinenhersteller der Branche mit einer derartigen Zertifizierung. Auch der brandneue Handwerkswolf W130 soll dieser Zertifizierung unterzogen werden.



Fotos: Theimer, Webomatic

KATEGORIE: VERPACKUNGSTECHNIK
WEBOMATIC MASCHINENFABRIK

Kunden im Handwerk wirkliche Vorteile ohne Qualitätseinbußen zu bieten, ist die Maxime des Bochumer Familienbetriebs. Das gilt auch für den halbautomatischen Schrumpftank ST 60, dessen Weiterentwicklung die Jury würdigte. Dieser wurde für kleinere und mittlere Produktionsaufkommen konstruiert, um vakuumierte Beutel zu schrumpfen. So entsteht Verpackung mit professioneller Optik. In Kombination mit einer vorgeschalteten, manuellen Vakuummachermaschine entsteht so eine kleine, komplette Produktionslinie, die von einer Person bedient werden kann. Auch mehrere Produkte bis zu einem maximalen Gesamtgewicht von 50 kg können auf diese Weise veredelt werden. Für den Betrieb genügt ein Elektroanschluss, da keine Druckluft über einen externen Kompressor zugeführt werden muss. Weitere clevere Details sind schräg nach innen verlaufende Beckenränder, digitale Anzeige-Regeltechnik oder eine zusätzliche Servicetür.



DIE NEUE KUTTER-GENERATION
Ideal für das Fleischerhandwerk.



Unsere Blizzard 50 L, 70 L und 130 L: für die spezifischen Anforderungen des Fleischerhandwerks. Effizientes Antriebssystem, komplett geschlossener Edelstahlkorpus, einzigartiges Hygiene-System.



Weitere Informationen und unsere aktuellen Messetermine finden Sie auf: www.dueker-rex.de



Praxisnah & effizient

Praktische Lösungen präsentierte **Rudolf Schad** auf der IFFA, darunter etwa das Netzeinziehgerät RSM zum Befüllen in elastische Netze bzw. Därme oder das pneumatische Netzeinziehgerät RSM-Mini, ein Tischgerät zum effizienten Verarbeiten für Betriebe mit kleinen Mengen. Ebenso dabei war die bewährte Schlaufenknotmaschine E85-2 der Edelstahlserie zum Aufhängen von Bauch, Speck, Teilstücken oder Geflügel. Zum Umschnüren verschiedener Produkte eignen sich die Standmodelle der FRT-Serie, für die elastische und unelastische Schnüre verwendbar sowie ein- bis vierfache sowie Kreuzumschnürungen möglich sind. Neu im Programm ist Ergonomic – ein Federbodenroller für Euronormbehälter mit seitlichem Kistenhalter. Die Federkraft ist wählbar: 60,

80 (Standard) oder 120 kg. Auch der manuelle Wurstkettentrenner „Wurstel“, der das manuelle Trennen der unteren Wurstkette ersetzt und zu Wurstpaaren auf dem Rauchstock führt, stieß auf Interesse. Eine Auswahl an Bandsägen komplettierte den Messeauftritt. www.r-schad.de

Qualifizierte Beratung

Auf einer 200 m² großen Ausstellungsfläche informierte die **Mohn GmbH** Messebesucher über Trends und spannende Neuerungen. „Ein erfolgreiches Hygienekonzept beginnt bereits bei der gründlichen Planung“, davon ist Inhaber David Mohn überzeugt. Das Unternehmen setzt auf eine qualifizierte Beratung vor Ort. Das erspart bereits im Vorfeld einer anstehenden Umrüstung oder Modernisierung viel Aufwand und vereinfacht die schnelle Umsetzung der gewünschten Veränderungen.

Das Unternehmen hat dafür maßgeschneiderte Lösungen aus einer Hand. „Wir analysieren nicht nur die Bedarfslage vor Ort, sondern setzen die Lösung dann auch gemeinsam mit dem Auftraggeber in kurzer Zeit um“, betont der Inhaber. Insgesamt sei die Messe ein voller Erfolg gewesen: Während der sechs Tage wurde viele interessierte Besucher und Kunden aus aller Welt begrüßt. www.mohn-gmbh.com



Ergonomie verbessert

Für das Handwerk interessant bei der **Maschinenfabrik Seydelmann** war die neue Hebevorrichtung für Euronorm-Fleischkisten (E1, E2, E3) – eine Zusatzausstattung für Kutter und Wölfe. Damit übertrug das Unternehmen Vorteile von Industrie- auf Handwerksmaschinen. Die Behälter werden gestapelt auf einem Rollwagen in die Hebevorrichtung eingefahren. Durch Aktivierung des Knieschalters (Kutter) oder Druckknopfs (Wolf) gelangen die Kisten nacheinander auf Arbeitshöhe. Die Hubhöhe entspricht der Kistenhöhe, die individuell festlegbar ist. Nach erneuter Aktivierung fährt die Vorrichtung weiter hoch, um die nächste Kiste in der Arbeits-

höhe abzunehmen. Stehend und mit geradem Rücken gibt der Mitarbeiter befüllte, schwere Kisten in die Maschine. Sind alle Kisten verwendet, senkt sich die Hebevorrichtung ab und der nächste Stapel kann eingefahren werden. Wird sie 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



Punktlandung

Der IFFA-Stand im Flughafen-Design von **Raps** in der Halle 12.1 war nicht nur optisch ein Hingucker. Unter der globusförmigen Metallkuppel zeigte der Gewürzspezialist nach dem Motto „German heritage – worldwide expertise“, wohin die Reise bei maßgeschneiderten Produktentwicklungen geht: Gefragt sind funktionale Zusatzstoffe wie Spritzmittel und Strukturgeber, Compounds sowie Würzmittel, die geschmacklich und technologisch überzeugen. An einem „Gepäckband“ sowie den Verkaufsautomaten konnten die Messe Gäste mit den frisch angerichteten Produktapplikationen sowie appetitlich verpackten Proben im Snackformat testen. Die Renner bei Handwerksmetzgern und Vertretern der Fleischindustrie: feinwürziger Wacholderschinken, Kaffeeschinken und Sous-vide gegarter Schweinebauch. „Wir haben erlebt, wie stark die Nachfrage nach cleanen und funktionalen Produktkonzepten ist. Für uns ist das die Bestätigung, dass wir mit unserem nachhaltigen Ansatz und den abgestuften Cleanness-Lösungen auf dem richtigen Weg sind“, resümierte Geschäftsführer Florian Knell. www.raps.de

Nachhaltig handeln

Als Antwort auf die Nachfrage an Verpackungslösungen aus nachwachsenden Rohstoffen stellte **Allfo Verpackungen** seine jüngste Generation an Siegelrandbeuteln vor. Immerhin bei 67 % des Materialmixes verzichtet der Hersteller auf Erdöl und setzt auf Zuckerrohr und Raps. Damit gibt es eine Lösung, die es den Kunden ermöglicht, verunsicherte Verbraucher abzuholen. „Wir haben in zahlreichen Versuchsreihen festgestellt, dass sich die Folien, bei denen mit nachwachsenden Rohstoffen konventionelle Polymere wie Polyethylen erzeugt werden, hinsichtlich der technischen Funktionalität von den herkömmlichen nur gering unterscheiden“, sagt Geschäftsführer Hans Bresele. Ökologisch gesehen haben die Folien, die vom Schwesterunternehmen Allvac hergestellt werden und die Basis der Vakuumbbeutel sind, Vorteile hinsichtlich der Emission von Treibhausgasen und dem Verbrauch fossiler Ressourcen. www.allfo.de



ÜBER DEN TELLERRAND

Mit kreativen Trend- oder Convenienceprodukten gelingt es Fleischereien, Kunden zu binden und zu gewinnen. Handtmann stellte dafür auf der IFFA einige Lösungen vor.



masse entsprechend, wahlweise über ein manuell betriebenes Messer im „Flip Flop-Modus“ oder einen Drahtschneider. Die Umrüstung der formgebenden Teile ist plug-and-play ohne Werkzeug möglich. Standard-Formateinsätze sind in 30/40/50/60/70/80 mm Ø verfügbar. Ebenso ist das Dosierventil 85-3, eine Neuentwicklung im Bereich Dosieren, für Betriebe mit Verkaufstheke, Catering und Mittagstisch dazu geeignet, entsprechende Convenience-Produkte schonend und grammgenau dosiert herzustellen – egal, ob die Produktmasse sehr flüssig, pastös, inhomogen, stückig oder faserig ist oder mit großen Einlagen bzw. hohem Flüssigkeitsanteil aufwartet. Produktbeispiele sind Feinkostsalate, Suppen, Dressings, Marinaden, Geschnetzeltes, Schaschlik, Gulasch oder sogar Tiernahrung. Die flexible Lösung lässt sich leicht in die tägliche Produktion integrieren. Das Dosierventil wird an den Auslauf der Vakuumfüllmaschine angeschlossen. Die Arbeitshöhe lässt sich individuell an die Bedienerperson, den Fülltisch oder ein Transportband anpassen. Auf diese Weise ist Dosieren in Becher, Eimer oder Schalen bei einer Leistung von 2.000 kg/h oder bis zu 50 Portionen/Min. möglich. Die Ausstoßgeschwindigkeit ist eben-



Für geformte Produkte wie Fleisch am Stiel, Bällchen, Riegel, Würfel, Cevapcici oder Burger – auch fleischlos –, die ein großes Umsatz- und Wachstumspotenzial haben, gibt es mit der Manuellen Schneideinheit MSE 441 eine passende Lösung. Sie ist in Verbindung mit einem Vakuumfüller VF 800 oder VF 600 dafür geeignet. Ob Fleischmassen, Fleischersatz-Produkte, Teige, gemüsehaltige Massen oder andere pastöse oder viskose Konsistenzen – der Spielraum für grammgenau portionierte, geformte und geschnittene Produkte ist groß. Bei der modular aufgebauten Lösung wird die Produktmasse vom Vakuumfüller vorportioniert und der MSE 441 zugeführt. Die Formgebung erfolgt über einen Formateinsatz. Das Schneiden erfolgt, der Produkt-

so einstellbar, wie die Funktion Doppelhub. Das Dosierventil ist in neuestem Hygienic Design konzipiert und alle Materialien sind FDA-konform. www.handtmann.de

Fotos: Handtmann

www.kolbe-foodtec.de

ALLES WAS SIE ZUM WOLFFEN BRAUCHEN!

KOLBE FOODTEC

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

© ATRIXX www.atrinx.de



Eigene Kühltheke

Ein neues Kapitel in der Firmengeschichte schlug **bfm Ladenbau** mit der Vorstellung der ersten Kühltheken-Eigenmarke auf. Das Modell

„Free Spirit“ mit stützenlosem Glasaufbau und sein Pendant „Strong Wing“ mit Stützen verfügen über dieselbe Kühltechnik. Auch ohne zusätzliche Befeuchtung erreichen sie einen Wert von 80 % relativer Luftfeuchtigkeit. Die Austrocknung der Waren beträgt weniger als 0,5 % in 24 Stunden. Die Einspritztemperatur liegt je nach Kältemittel bei -6 bis -10 und senkt den Energiebedarf. Durch zusätzliche Präsentationsböden kann die Warenauslage flexibel um bis zu 80 mm erhöht werden. Die beheizte Granit-Arbeitsfläche mit Abrollkante erfüllt ergonomischen Ansprüche. Auch in puncto Reinigung und Pflege punkten die Theken. Die Kühlwanne ist aus einem Guss aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und garantiert eine einfache, schnelle Reinigung. www.bfm-ladenbau.de



Sicherer sägen

Auf der IFFA stellte **Mado** das neue FPS-System (Finger-Protection-System) für Bandsägen vor. Die Funktion dieses Systems kann in zwei Bereiche (Erfassung und Bandbremsung) aufgeteilt werden. Wird vom Bildverarbeitungssystem etwa ein blauer Handschuh erkannt, bekommt das integrierte Bremsystem einen Signalimpuls und die Bremsung des

Sägebandes wird eingeleitet. Nach erfolgter Bremsung kann die Maschine wieder wie gewohnt gestartet werden. Eine Erneuerung des Sägeblattes ist auch nach mehrmaliger Bremsung nicht nötig.

www.mado.de

Effizienz steigern

Innovative Anlagen zum Räuchern, Kochen, Klimatisieren und Waschen stellte **Kerres Anlagensysteme** vor. Viele Fachbesucher informierten sich z. B. über das neu entwickelte Hybrid-Luftumwälzungssystem der Universal-Rauch-Koch- und Backanlagen. Der Anwender kann damit bei jedem Prozess die Umluft vertikal und horizontal betreiben und erreicht laut Hersteller so schnellere Prozesszeiten, höheren Output, Energieersparnis, weniger Gewichtsverlust und eine absolute Gleichmäßigkeit bei hoher Wagenbeladung. Bei der Reinigungstechnik stießen etwa die Kabinenwaschanlage Typ KBW 801, die Durchlauf-Waschanlagen cleanline zur effizienten Reinigung und Trocknung stark verschmutzter Kisten und Geräte sowie die kompakte Durchlauf-Waschanlage cleanline zum Säubern leicht bis mittel verschmutzter Euro Kisten E1, E2 und E3 auf Interesse. www.kerres-group.de



ANZEIGE

TASTE THE WORLD

Auch dieses Jahr traf sich das „Who's Who“ der Fleischwirtschaft auf der IFFA. „Taste the world“ lautete das Motto bei FRUTAROM Savory Solutions.

Auf dem FRUTAROM Savory Solutions-Messestand gaben sich Industrie-Größen und traditionelle Metzger aus 56 Nationen die Klinke in die Hand und waren von den Produktlösungen begeistert. Hinter den Kulissen vollbrachten die Mitarbeiter logistische Meisterleistungen: Im Laufe der sechs Tage wurden ca. 7.000 Verkostungsproben von 19 verschiedenen Produkten ausgegeben und über 12.000 Getränke serviert. Gezeigt wurde ein breites Portfolio an Innovationen aus den Bereichen Fleischwaren und Convenience.

BIO TEX PURE

BIO Tex Pure – ein Präparat zur Herstellung von Brühwurst. Die mild aromatische Mischung ersetzt Citrat und Phosphat auf natürliche Weise. Sie weist ein gutes Wasserbindungsvermögen auf, sorgt für eine stabile Struktur sowie einen



knackigen Biss. Das neue Bio-Produkt in der Gewürzmühle Nesse-Ränge kommt ohne E-Nummern aus und liegt voll im Clean Label-Trend. BIO Tex Pure ist ein natürliches Kutterhilfsmittel, das sowohl für Bio-Erzeugnisse als auch für konventionelle Wurstwaren geeignet ist.

MARINIEREN GANZ EINFACH

Auch Neuheiten im Bereich Trocken- & Ölmarinaden der Gewürzprofi-Marken WIBERG & Gewürzmühle Nesse wurden gezeigt. Der Newcomer in Sachen Trockenmarinade, WIBERG Grillfix Churrasco, überzeugt mit vollwürzig pikantem Aroma, ergänzt um eine leichte Rauchnote. Die Bärlauch Würzmarinade OG der Marke Gewürzmühle Nesse sorgt mit frischem Geschmack nach Bärlauch und jungen Zwiebeln für Genuss ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. www.frutarom.eu

WIBERG

Gewürzmüller

GEWÜRZMÜHLE NESSE

FRUTAROM SAVORY SOLUTIONS

HYGIENE IM FOKUS

Die K+G Wetter GmbH, ein Familienunternehmen aus Hessen, punktet auch im Handwerk mit cleveren Lösungen und setzt Maßstäbe bezüglich der Hygiene.

Die Hessen präsentierten in Frankfurt Maschinen-Lösungen, die nicht nur mit Höchstleistung, sondern auch durch die berühmten Feinheiten glänzen – und mehr Effizienz ins Handwerk bringen.

KOCH-EINRICHTUNG FÜR MEHR EFFIZIENZ

Eine Neuheit am Messestand war die Kocheinrichtung. Stärker denn je, wertet sie als vorteilhaftes Extra den neuen 120-Liter-Vakuum-Kutter (VCM 120) auf, der ebenfalls auf der IFFA präsentiert wurde. Das Besondere der weiterentwickelten Lösung: Das Aufheizen des Bräts erfolgt ab sofort so schnell wie nie. Denn K+G Wetter ist es gelungen, diesen Prozess um 30 % zu beschleunigen – was sich natürlich unmittelbar auf die Wirtschaftlichkeit des Vorgangs auswirkt. Auch der Dampfverbrauch ist dank einer speziellen Doppelwandlösung der Kutterschüssel um 30 % reduziert. Durch das vollkommen geschlossene System hat K+G Wetter damit eine Lösung realisiert, die auch in hygienischer Hinsicht bislang unerreicht ist.



HYGIENISCH BIS INS KLEINSTE DETAIL

Auch im Bereich der Wölfe feilt K+G Wetter ständig an Lösungen, die auch die Fleischverarbeitung in Handwerk effizienter machen. Im Praxiseinsatz mehr als bewährt hat sich z. B. der innovative „Easy Access“ an den neu entwickelten Winkelwölfen und Misch-Winkelwölfen E 130 / G 160. Die großzügige Öffnung ermöglicht einen direkten Zugang zum Wolftrichter. Dadurch lassen sich Ge-

würze oder andere Zutaten deutlich bequemer zugeben und auch der Ein- und Ausbau von Mischwelle und Zubringerschnecke ist schnell erledigt – genau wie das Reinigen. Für ein Höchstmaß an Hygiene und Effizienz hat K+G Wetter außerdem die manuelle und pneumatische Sortiereinrichtung an seinen Wölfen und Mischwölfen weiter optimiert. Sie führt Hartteile seitlich ab und ist ab sofort innerhalb von Sekunden ein- und wieder ausgebaut.

Die Verbindung des Antriebs zum Verschlussmechanismus der neuen Sortierung lässt sich dabei ganz einfach und werkzeuglos über eine Steckverbindung trennen. Dadurch kann der Anwender die einzelnen Bauteile besonders einfach und gründlich reinigen.



SCHLEIF-SERVICE DIREKT VOM PROFI

Darüber hinaus steht K+G Wetter seinen Partnern aus dem Fleischerhandwerk auch mit einem starken Service zur Seite. Weil Maschinen in der Fleischverarbeitung meist auf Hochtouren laufen, muss auf die Schärfe der Kutter-Messer und Wolf-Schneidsätze hundertprozentig Verlass sein. Nur so arbeiten sie effizient und sauber. Deshalb bietet K+G Wetter seinen Partnern einen zuverlässigen und schnellen Rundum-Service für das fachgerechte Nachschleifen von Kutter-Messern und Wolf-Schneidsätzen. Lässt die Leistung der Messer oder Schneidsätze nach, sorgen die K+G-Experten innerhalb kürzester Zeit wieder für den richtigen Schliff und schicken das Werkzeug postwendend zurück. Für Qualität, die man am Ende auch schmeckt.



K+G WETTER
 Goldbergstraße 21
 35216 Biedenkopf-Breidenstein
 Tel.: (06461) 98 40-0
 info@kgwetter.de • www.kgwetter.de

IFFA 2019 – WIR SAGEN DANKE!



Das Team von Beck Gewürze und Additive bedankt sich für den Besuch aller seiner Gäste, Partner, Feinschmecker und Genießer auf dem Messestand auf der diesjährigen IFFA.

Die IFFA, als internationale Leitmesse der weltweiten Fleischwirtschaft, bildet die Plattform für das Zusammentreffen vieler interessanter Eindrücke, Ideen, Innovationen und Gespräche. Es ist der ideale Ort, die bereits bestehenden Kontakte weiter zu vertiefen und neue Projekte gemeinsam zu beginnen. Mit Fachbesuchern aus weltweit 149 Ländern trifft sich hier die gesamte Familie der Fleischbranche – und wir sind stolz ein Teil dieses Teams zu sein.

Auf unserem Stand der Halle 12.0 haben wir Ihnen, als Team von Beck Gewürze und Additive, einen Einblick in die Welt des Geschmacks, der Gewürze und unserer Kreativität gegeben. Im Vordergrund standen hier die unterschiedlichsten Geschmacks- und Würzrichtungen aus den Produktgruppen Kochpökelfleisch, Rohpökelfleisch, Rohwurst, Convenience und vielem mehr – abgestimmt auf die Wünsche und Anforderungen aus Handel, Industrie und Handwerk.

Auch die aufblühende Kultur der BIO-Produkte wurde auf unserem Stand anhand verschiedener Produkte gezeigt.



Rund 550 Messegäste aus aller Welt posierten im Rahmen einer besonderen Foto-Aktion und waren dabei sehr kreativ – titelverdächtig!

KULINARISCHES & FOTO-ACTION

Mit unserem Messestand wollten wir unseren Besuchern eine angenehme Wohlfühl-Atmosphäre schaffen: Bei einem kühlen Glas Gin-Tonic und der Verkostung einer hervorragenden Auswahl verschiedener Wurstwaren konnten unsere Gäste den hektischen Messealltag für einen Moment zurücklassen. Wir freuen uns, dass wir mit diesem Konzept so viel Zuspruch und positives Feedback bekommen haben. Auch unsere veranstaltete Foto-Aktion fand große Zustimmung. Die herzliche, ungezwungene Stimmung vor und neben der Leinwand wurde von unseren Gästen mit viel Spaß und Begeisterung angenommen – die vielen entstandenen Bilder sprechen hier für sich. Gerne können Sie sich alle Werke auf unserer Homepage unter folgendem Link nochmal genauer ansehen: <http://www.beck-gewuerze.de/de/service-de/news/202-bilder-galerie-iffa-2019.html>



Wir bedanken und noch einmal herzlich für Ihren Besuch auf unserem Messestand, für die vielen interessanten Gespräche und zahlreichen neuen Projektideen. Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste IFFA und hoffen, Sie vom 14.-19. Mai 2022 wieder auf unserem Messestand begrüßen zu dürfen. Ihr Team von Beck Gewürze und Additive GmbH



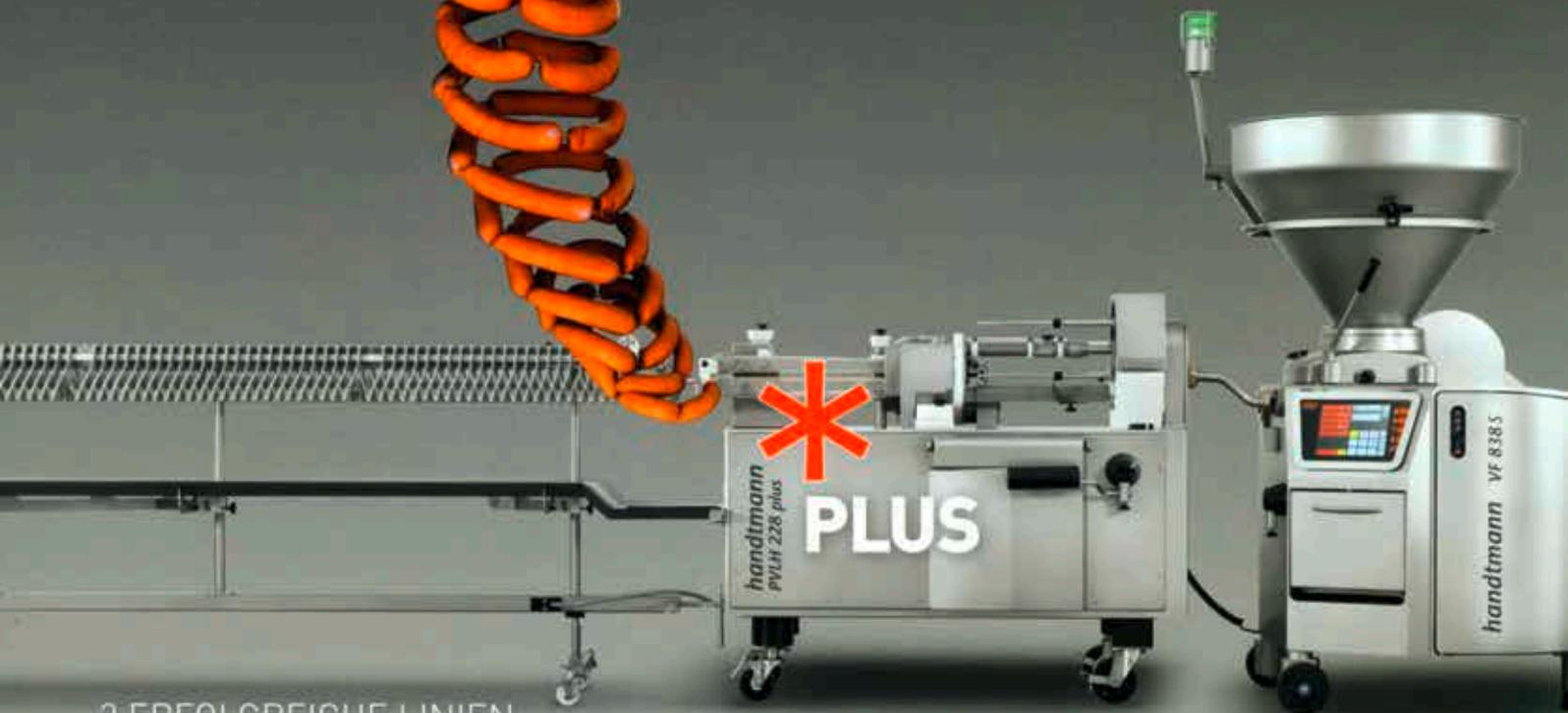
Kirschenleite 11-13 • 91220 Schnaittach
Tel. +49 (0) 9153 - 92 29-0
Fax. +49 (0) 9153 - 92 29-20
www.beck-gewuerze.de

NEU

Die mit dem Plus*

Naturdarm – voll abgedreht!

Die neuen Abdreh-Linien
vom Marktführer



3 ERFOLGREICHE LINIEN
JETZT NOCH LEISTUNGSFÄHIGER

PVLH 228 PLUS

Zum automatischen Aufhängen

PVLS 125 PLUS

Zum automatischen Schneiden

PVLSH 229 PLUS

Zum automatischen Aufhängen oder Schneiden
für maximale Flexibilität

handtmann
Ideen mit Zukunft.

NEU



PVLH 228 plus
Zum automatischen Aufhängen



PVLS 125 plus
Zum automatischen Schneiden



PVLSH 229 plus
Zum automatischen Aufhängen oder
Schneiden für maximale Flexibilität



* **PLUS** innovativer Darmnachschieber

Für automatisches Nachschieben und
prozesssicheres Verarbeiten von Naturdarm



* **PLUS** Parallel-Verdränger
bis max. 800 Port./min

Höhere Portioniergeschwindigkeit mit
Parallel-Verdränger für schonendes
und pralles Abdrehen von Naturdarm



* **PLUS** konstant gleiche Längen

Transportriemen für gleiche Längen
und einfaches, flexibles Einstellen des Kalibers



* **PLUS** schneller Darmwechsel
durch Revolvertechnologie

Hohe Effizienz durch Abdreheinheit mit
Revolverkopf und zwei Abdrehtüllen und
Darmwechselzeiten unter 2 Sekunden



* **PLUS** Optimierung beim Rüstvorgang

Verkürzte Rüstzeiten für mehr effektive Füllzeiten

Die **NEUEN** Abdreh-Linien vom Marktführer
mit dem **PLUS*** an Vorteilen.

handtmann
Ideen mit Zukunft.



Neue Maßstäbe gesetzt

Als „die erfolgreichste IFFA aller Zeiten“ betitelt die **Maschinenfabrik Laska** ihren Messeauftritt in Frankfurt/Main. Das Unternehmen präsentierte sich als Innovations-

führer und bekräftigte nach eigenen Angaben seinen internationalen Stellenwert aufgrund der hohen Qualität in Sachen Output, Nachhaltigkeit und Hygiene. Das positive Feedback auf das neue Maschinendesign, die Erfolge im Hygienic Design sowie auf die Weiterentwicklung der Marke Laska und den Messestand sei überwältigend gewesen. Ein Highlight war die Verleihung des „Fleischer Handwerk Award 2019“ (s. Seite 30ff.) für den Laska Wolf W 130, der im Zuge eines Gewinnspiels direkt verlost wurde. Eine weitere Auszeichnung für das Streben nach Perfektion und Innovation – und eine erneute Bestätigung im Anliegen, nachhaltige Vorteile für die Anwender zu erzielen. Begeistert waren internationale Partner auch von der neuen Laska Sales App. www.laska.at

Stilvoll, innovativ, provokant

Sechs Messetage hinterließen sowohl bei **Dry Ager** als auch den Besuchern bleibende Eindrücke. Intensive Gespräche, reges Interesse und neugierige Messegäste machten die Teilnahme zum Erfolg. Highlights waren die neu entwickelten Dry Ager-Vitrinen mit dreiseitiger Glasfront, aus denen lächelnde Schweineköpfe grüßten.

Die Vitrinen gibt es ab Ende 2019. Ein weiterer Hingucker war die individuell planbare Dry Ager-Reifezelle inkl. steckerfertigem Reife-Aggregat, die eine eigens entworfene „Fleischharfe“ präsentierte. www.dry-ager.com



Effizient füllen

Frey Maschinenbau präsentierte auf der IFFA seine F-Line F40 erstmals mit der neuen Touch Screen Steuerung TC101. Auf dem nun 7,0“ großen

Display werden alle nötigen Füllparameter übersichtlich dargestellt.

Der Frey High-Line E-Antrieb sorgt laut Hersteller für eine hohe Energieeffizienz. Diese

Antriebsart ermöglicht ein angenehmes Arbeiten, da es fast keine Geräuschemission mehr gibt.

Auch die sanfte Beschleunigung des

Förderwerkes beim Portionsstart ist ein Vorteil. Das Gehäuse und der 40-l-Fülltrichter erfüllen die Füllmaschinennorm EN12463. Zudem ist ein teilbarer

90-l-Fülltrichter erhältlich. Mit einer möglichen Füllleistung von 1.900 kg/h bietet die Maschine

Reserven, um größere Füllmengen zu verarbeiten. Die Würstchen lassen sich selbst bei hoher

Arbeitsgeschwindigkeit darmschonend abdrehen. Optional gibt es einen Clipperanschluss sowie ein fahrbares Untergestell. www.frey-online.com



ANZEIGE

SIMPLY CONVENIENT – MARINUS KOMPLETTMARINADEN

Die Produktreihe der Komplettmarinaden von LAY Gewürze wurde aktuell um vier Produkte ausgeweitet. Einfacher lassen sich Pfannengerichte nicht herstellen!

Zielgruppe sind Metzger, die dem Kunden etwas verkaufen, was dieser einfach mit einer Geling-Garantie zu Hause fertigstellen kann. Einfach ist auch die Herstellung eigener Pfannengerichte für den Mittagstisch und das Catering. Hier sind diese Produkte auch für Fertigmehnerhersteller interessant. Von Vorteil ist die einfache Dosierung. Außer Fleisch und Marinus bedarf es keiner weiteren Zutaten. Die Marinus-Marinaden erleichtern das Herstellen von Convenience-Produkten. Alle Zutaten sind in der Komplettmarinade vorhanden. Das Fleisch wird damit vermischt und ist bratfertig. Genial und einfach!



Marinus *Typ Letscho* Komplettmarinade
- ohne Gentechnik

„Letscho“, eine ungarische Spezialität – aber auch in Tschechien, Slowakei und Polen bekannt – mit typischer Geschmacksrichtung nach ausgereifter Paprika, feiner Tomate, Zwiebel und einer kräftig roten Farbe, einfach unwiderstehlich.



Marinus *Typ Waldpilz* Komplettmarinade

Dunkelrote Komplettmarinade mit 50 % Pilzanteil (Champignon, Stockschwämmchen, Pfifferlinge, Steinpilz, Black Fungus), der Geschmack von Wald und Natur vereint in dieser Marinade mit dezenter Pfeffernote und feinem Basilikum.



Marinus *Typ Asia* Komplettmarinade
- ohne Gentechnik

Mit einer typischen Gemüseauswahl und ausgesuchten Gewürzen lässt Asia grüßen. Die Komplettmarinade hat eine leuchtend

gelb-orange, besonders appetitlich aussehende Farbe, dazu kräftige Gewürze wie Ingwer, Curry, Lauch und Zwiebel, harmonisiert mit feiner Sojasoße.



Marinus *Typ Mexiko* Komplettmarinade
- ohne Gentechnik

Komplettmarinade mit sonnengereiften Paprika, feinem Tomatengeschmack und typisch pikanter scharfer Würzung. Geschmacklich und optisch ein Genuss.



LAY Gewürze oHG
D-98631 Grabfeld
Tel: (036944) 521-0
info@lay-gewuerze.de
www.lay-gewuerze.de



ner Rinderkeule, Grobzerlegen, Feinzerlegen & Zuschnitte sortieren“ ergatterten die beiden Franzosen Antonin Launay (1.)

und Paolo Desbois (2.) die meisten Punkte. Raphael Buschmann und Josja Haagsma wurden Dritte. Die Überraschungsdisziplin, deren Anforderungen erst kurz vor Beginn des Wettbewerbs bekanntgegeben wurden, löste Tessa Moerland am besten – vor Josja Haagsma und Antonin Launay. Beim „Herrichten und Präsentieren von Barbecuespezialitäten“ belegten die Niederländerinnen punktgleich den ersten Platz. Paolo Desbois kam auf Rang 3. In der anschließenden Disziplin siegte Josja Haagsma erneut. Hier galt es zwei küchenfertige Erzeugnisse herzustellen. Paolo Desbois (2.) und der Engländer James Gracey (3.) lagen im Ergebnis nur knapp hinter der Siegerin. In der finalen Disziplin, dem „Herrichten und Präsentieren eines Hauptgerichts mit Fleisch“ verwies Paolo Desbois (F) Selina Niederberger (CH) und Tessa Moerland (NL) auf die Plätze 2 und 3.

www.fleischerhandwerk.de

EUROPAS FLEISCHERJUGEND

Josja Haagsma und Tessa Moerland sind Europameisterinnen des Fleischerhandwerks. Sie siegten beim Internationalen Leistungswettbewerb der Fleischerjugend 2019.

Der Wettkampf am 4. und 5. Mai auf dem Wettbewerbsgelände des Deutschen Fleischer-Verbandes war spannend. Die beiden Niederländerinnen setzten sich gegen Mitbewerber/-innen aus fünf Ländern durch. Josja Haagsma gewann

auch die Einzelwertung, gefolgt von Paolo Desbois (F) und ihrer Teamkollegin Tessa Moerland. Das deutsche Duo Marcel Buschmann und Manuel Kirchhoff war in zwei von sechs Wettbewerbsdisziplinen top platziert.

In der ersten Disziplin, „Aus Europas Regionen“ gewann Josja Haagsma vor ihrer Teamkollegin. Der Franzose Paolo Desbois, Tanja Kratzer aus der Schweiz sowie Manuel Kirchhoff teilten sich punktgleich Platz 3. Beim „Ausbeinen ei-

Hochwertige Plakate mit Rinder-Cuts

Großformatige Plakate mit Rinder-Cuts hat die **B&L MedienGesellschaft** in Kooperation mit der **Fleischerschule Augsburg** entwickelt. Zwar gibt es bereits diverse Plakate, diese sind aber oft inhaltlich veraltet und im Design eher unmodern. Zudem entspricht die Schnittführung häufig nicht den im deutschen Fleischerhandwerk gängigen Vorgaben. In der Fleischerschule wurden die Fotos bei einem Profi-Shooting aufgenommen. Die erste Plakatreihe „Rindfleisch/Beef“ fand auf der IFFA großen Anklang. Die beiden Teilstück-Plakatmotive (Format DIN A1) stellen unterschiedliche Cuts des Vorder- und des Hinterviertels übersichtlich vor und eignen sich etwa zur Schulung von Azubis und Verkaufsmitarbeitern. „Teilstücke I – Vorderviertel“ enthält in den Fleischkategorien Hals, Schild/Hochrippe/Leiterstück und Schulter/



Bug/Blatt neue Cuts wie Strip Loin, Inside Skirt oder Lagarto. „Teilstücke II – Hinterviertel“ behandelt die Fleischkategorien Keule/Hüfte, Roastbeef und Dünnung/Bauch. Alle Plakate sind im hochwertigen Druck auf stabilem

glänzendem 250-g-Papier hergestellt. Das Motiv „Cuts für echte Fleischkenner“ ist als dekorativer Eyecatcher für den Laden bestimmt. Darauf sind die Cuts in sechs Kategorien sortiert zu sehen. Dieses Motiv ist in DIN A1 und DIN A0 sowie als hochwertige Fotoleinwand und in einem Alurahmen erhältlich. Weitere Plakate mit Teilstücken von Schwein oder Lamm sind in Planung. Die Plakate gibt es beim Fleischerverband Bayern, im Shop des Deutschen Fleischer-Verbandes und auf www.blmedien.de/plakate.

Fotos: Deutscher Fleischer-Verband, Schweizer Fleischer-Fachverband, B&L MedienGesellschaft

Sieben neue Teammitglieder verstärken die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks.

Außerdem wurden in Frankfurt auch die ersten Förderer des Teams präsentiert.



Zudem begrüßten DFV-Präsident Herbert Dohrmann und Vizepräsidentin Nora Seitz die ersten Förderer des Teams: Andreas-Ernst-Lohff-Stiftung, AVO-Werke August Beise, CWS-boco Deutschland, Johannes Giesser Messerfabrik, Kalle und die Zentralgenossenschaft des europäischen Fleischergewerbes. Beide danken allen Unterstützern und betonten den Nutzen und die Idee hinter der Nationalmannschaft. Sie soll nicht nur an nationalen und internationalen Wettbewerben teilnehmen; das Team und seine Mitglieder sind außerdem Aushängeschilder und Botschafter des Handwerks. Sie dienen, so Nora Seitz, als Multiplikatoren und Vorbilder, die Faszination und ein modernes Bild des Fleischerhandwerks vermitteln.

www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de

DIE MANNSCHAFT WÄCHST

Die neuen Mitglieder sind: Gina Benz (Köngen, Baden-Württemberg), Kim Berns (Leer, Ostfriesland), Philipp Eichler (Rothenburg, Sachsen), Maximilian Grebe (Bad Wildungen, Hessen), Viktoria Probst (Lenggries, Bayern), Anna-Lena Schlegel (Albstadt, Baden-

Württemberg) und Lara Schneider (Krombach, Bayern). Bei einer kleinen Zeremonie erhielten sie ihre Ernennungsurkunden, ebenso die Teammitglieder Johannes Bächtle, Melissa Barget, Annamaria Büchele, Raphael Buschmann, Franz Gawalski, Manuel Kirchhoff,

Kathrin Meier, Max Münch und Clemens Reich. Viele Teammitglieder waren auf dem Messestand in Halle 12 persönlich präsent, bei den DFV-Qualitätswettbewerben als Juroren tätig und unterstützten das deutsche Team beim Int. Leistungswettbewerb der Fleischerjugend.



Eugen-Nagel-Preis

Die **Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung Hamburg** wurde von der Stiftung des Fleischerhandwerks mit dem Eugen-Nagel-Preis (500 €) geehrt. Dieser wird immer im Rahmen der IFFA verliehen. Ausgezeichnet wurde die Schule für ihr Austauschprogramm mit einer Partnerschule in Marseille, das seit mehr als zehn Jahren besteht. In dessen Rahmen lernen Auszubildende der Schulen Fleisch- und Wurstspezialitäten ihrer jeweiligen Region kennen. Außerdem knüpfen sie dauerhafte Kontakte zu Kollegen/-innen. Der Preis kann Maßnahmen ermöglichen, deren Finanzierung sonst nicht oder nur schwer möglich ist. Förderungsfähig sind Projekte, Aktionen, Exkursionen, der Kauf besonderer Lern- und Lehrmittel oder Aktionen zur Nachwuchsförderung bzw. -werbung. Teilnahmeberechtigt sind Berufsschulklassen, die sich am Wettbewerb „Fleischerklassen zeigen Ihr Können“ im Rahmen der IFFA beteiligen. Der Preis ist nicht Bestandteil des Wettbewerbs. Die Verleihung des Preises erfolgt unabhängig vom Ergebnis. Teilnehmende Berufsschulklassen reichen eine kurze, aussagefähige Beschreibung (1 Seite) des Projekts, der Aktion oder der Maßnahme schriftlich ein. <https://hibb.hamburg.de/schulen>

Fotos: Deutscher Fleischer-Verband.

FREY
Maschinenbau

WIR REALISIEREN IHRE IDEEN



Vakuum-Einstiegsmodell mit großem Funktionsumfang

Perfekt geeignet für handwerkliche und kleiner Produktionsstätten

Verbrauchsoptimierte elektronische Antriebe für energieeffizienten Einsatz

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



lagen bis zu Erster Hilfe. Die ersten Präsenztage in Landshut finden am 4./5. November 2019 statt – danach im 2-Monats-Rhythmus. Der Kurs zum Zertifizierten Seminartrainer – Fachrichtung Fleisch (BFS) soll auf die professionelle Leitung z. B. von Wurstseminaren und Fleisch-Sprechstunden für Kunden, Vorträge vor Hausfrauen oder Betreiber von Schulküchen oder Mitarbeiterschulungen vorbereiten. Dabei wird Basiswissen von Seminarplanung und -management bis hin zur Definition von Kundenerwartungen vermittelt, zudem

Aufbauwissen von Marketing und Kommunikation über Teilnehmerführung bis zu Moderation und Präsentation. Die ersten Präsenztage mit Schulgeschäftsführerin Barbara Zinkl als Referentin finden am 13./14. Januar 2020 statt – dann im 2-Monats-Rhythmus. „Beide Kurse bieten auch Fleischern, die mitten im Beruf stehen, die Möglichkeit, durch Fernlehre von zu Hause aus und per Kurzseminar in Landshut einen wertvollen Weiterbildungsabschluss zu erreichen“, betont sie. Jeder bestimmt sein Lerntempo selbst. Mit dem Online-Campus nutzt die Schule Chancen der Digitalisierung zugunsten aller Bildungsinteressierten. So kann jeder einen Schritt zurück auf die Schulbank wagen.

„Beide Kurse bieten auch Fleischern, die mitten im Beruf stehen, die Möglichkeit, durch Fernlehre von zu Hause aus und per Kurzseminar in Landshut einen wertvollen Weiterbildungsabschluss zu erreichen“, betont sie. Jeder bestimmt sein Lerntempo selbst. Mit dem Online-Campus nutzt die Schule Chancen der Digitalisierung zugunsten aller Bildungsinteressierten. So kann jeder einen Schritt zurück auf die Schulbank wagen. www.fleischerschule-landshut.de

ONLINE & PRAXIS

Mit den Weiterbildungskursen zum Ernährungscoach und Seminartrainer baut die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut ihr Angebot weiter aus.

Die 1. BFS verbindet dabei modernen Online- mit praxisnahem Präsenzunterricht. Beide Lehrgänge wurden in Kooperation mit der Austrian School of Applied Studies – ASAS Aus- und Weiterbildung GmbH (Wels/Österreich) entwickelt.

Diese liefert theoretischen Content für die täglich und ortsunabhängig nutzbaren Online-Module unter www.campus.fleischerschule-landshut.de – die 1. BFS vermittelt vor Ort Praxis-Know-how. Gedacht sind beide Angebote für ambitio-

Simon Karcher (mi.) und Nehle Hussong (3. v. li.) von „Karcher – Dein Metzger“ aus Neibshiem siegten bei der 8. Auflage des Innovationspreises „Wurst hat Zukunft“ des Naturdarm-Verbandes (ZVN). Auf der IFFA nahmen sie eine Siegerurkunde und das Preisgeld in Höhe von 1.000 € entgegen. Die ZVN-Vorsitzende Heike Molkenhuth lobte das ganzheitliche, moderne Betriebskonzept. Dazu zählen auch mobile Lösungen wie das „Geschmacksfuhrwerk“, ein hochwertiges und kreatives Wurstsortiment, sowie Herzblut und unternehmerischer Leidenschaft, mit der das Karcher-Team die Jury über-

Innovationspreis 2019



zeugte. „Rettet das Wurst-Kulturerbe“ nennt der ZVN die Mission hinter dem Award. Im Spitzenfeld landeten zudem die Metzgerei Hornung („Bratwurst vom Faberico-Schwein“), das „Bratwurst-Hotel“ von Claus Böbel, „Wurst App Your Life“ und die „Gruben-Griller“ von Udo Kürten. Zur Jury zählte erstmals die Jungmeisterin Lena Michaelis (25, 2. v. r., Fleischerhandwerk – wir sind anders e. V.), die das junge Fleischerhandwerk repräsentierte. www.innovationspreis-wurst.de

BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT

Auf der internationalen Fachmesse IFFA 2019 in Frankfurt präsentierte JBT intelligente und innovative Lösungen für die gesamte Lebensmittelverarbeitungskette.



Diese schaffen durch höheren Ertrag, Flexibilität, Automatisierung, hohe Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Clean Labelling und gleichbleibende Endproduktqualität einen Mehrwert. Gemeinsam mit Kunden gestaltet JBT durch innovative Lösungen, die den Standard für die wachsenden Erwartungen, Bedürfnisse und Anforderungen der Lebensmittelindustrie setzen, die Landschaft der Lebensmittelverarbeitung von morgen neu.

MEHRWERT FÜR UNSERE KUNDEN

Die weltbekannte Gefriersystemreihe Frigoscandia® ist nach wie vor die Vorzeigemarke für JBT und das neueste Modell, der Spiralfroster GYROCOMPACT® 40, wurde auf der IFFA vorgestellt. Bei dem neuesten Spiralfroster handelt es sich um eine kompaktere Version mit noch mehr Hygienevorteilen, einer neuen Gefriertechnik und der höchsten Kapazität unter allen vergleichbaren Spiralfrostern.

Auf der IFFA 2019 hatte JBT das Vergnügen, die Möglichkeiten des Wasserstrahl-Portioniersystems DSI® Baureihe 800 vorzuführen. Beim DSI-Portionierer handelt es sich um eine automatisierte Portionier- und Schnittlösung, die nachweislich konsistent die Produktausbeute verbessert und die Produktivität steigert. Der

Portionierer wurde für großvolumige Portionen entwickelt und wird als Präzisionsmaschine für hochgenaue Intensivschnitte eingesetzt.

VERARBEITUNGSLEISTUNG

Das Unternehmen TIPPER TIE lud die Besucher/-innen dazu ein, bei Live-Vorführungen seiner beeindruckenden Clip- und Verpackungslösungen dabei zu sein. Eines der Highlights war die Weltpremiere des neuen Hochgeschwindigkeits-Doppelclippers SVU6800, der für große Produkte wie Schinken, große Fleischstangen und ganze Muskelstücke entwickelt wurde. Dank des starken Verdrängers liefert der Clipper auch bei empfindlichen Hüllen jederzeit konstante Längen.

Der JBT Pökelspezialist SCHRÖDER präsentierte die gesamte Bandbreite modernster Geräte zur Fleischinjektion und -marinierung, die auf die Bedürfnisse moderner Kunden ausgelegt sind: hygienisches Design, einfachere Handhabung und geringere Betriebsmengen an Pökellaken.

HOCHDRUCKVERARBEITUNG (HDV)

Das JBT-Unternehmen Avure präsentierte seine überzeugende Hochdruckverarbeitungstechnologie (HDV). Mit über 60 Jahren Erfahrung

und Expertise in der HDV-Wissenschaft und -Fertigung ist Avure Spezialist für HDV-Systeme für die Lebensmittel- und Getränkeverarbeitung und Entwickler der schnellsten und zuverlässigsten Systeme der Branche. Avure unterstützt Hersteller bei der Implementierung von HDV von der Rezeptentwicklung und Prozessvalidierung über die Installation bis hin zu regulatorischen Fragen und Support nach der Installation.

Weitere ausgestellte Produkte waren die Kontaktbratlinie Formcook® 618, die für die effiziente Versiegelung und das Garen der Produkte sorgt, sowie der XVision™ CCPX™ Pack™, eine branchenführende Technologie an Röntgenprüfsystemen zur Detektion von Kontaminationen in SB-Produkten, Fertiggerichten und verzehrfertigen Produkten.

JBT bietet maßgeschneiderte Lösungen für die Produktion von Lebensmittelverarbeitern in jeder Phase des Prozesses, einschließlich Portionierung, Injektion, Marinierung, Beschichtung, Frittieren, Kochen, Gefrieren, Kühlen und Garen, Inspektion, Clipping und Verpackung sowie Hochdruckverarbeitung, um das gewünschte Endprodukt zu gewährleisten.



FRIGOSCANDIA

STEIN DSI



TIPPER TIE



SCHRÖDER

XVISION

FTNON

DIE ERSTE IDEE MUSS SITZEN

Wie die Planungsexperten von Falkenstein Projektmanagement Betrieben im Fleischerhandwerk auf dem Weg in die Zukunft beistehen können, erklären Simone Falkenstein und Friedrich W. Liesche (Fotos re.) im Interview.



Das Fleischerhandwerk befindet sich nach wie vor in einem umfassenden Umbruch. Nicht selten arbeiten mehrere Generationen einer Familie im Betrieb mit. Das erfordert nicht nur technische, planerische und wirtschaftliche Sachkenntnis, sondern auch reichlich Fingerspitzengefühl – ein Falkenstein-Spezialgebiet?

Simone Falkenstein, Diplom-Architektin ETH: Im Fleischerhandwerk haben wir es aktuell oft mit Betrieben zu tun, in denen gerade ein Generationswechsel ansteht und in denen die nächste Generation an

Friedrich W. Liesche, Direktor & Diplomingenieur Lebensmitteltechnologie: Am wichtigsten ist dabei eine umfassend funktionierende Planungsidee, die gegebenenfalls auch stufenweise umgesetzt werden kann und alle Disziplinen gleichermaßen betrachtet, das heißt Gebäude, Betriebstechnik und Technologie. Wenn die sitzt, ist das schon einmal die halbe Miete auf dem Weg zu einem erfolgreichen Betrieb.

Ihr Büro agiert ja sowohl im Fleischerhandwerk als auch in der Fleischindustrie. Wo sind die Gemeinsamkeiten, wo die Unterschiede?

Simone Falkenstein: Für das Handwerk setzen wir ganz andere Planungsprämissen an als für die Industrie. Wir würden einen gestandenen Handwerksbetrieb nie in Richtung Industrie entwickeln. Als Planungsexperten und Dienstleister unterstützen wir eine zukunftsträchtige Struktur und müssen besonders auch die Kosten im Auge behalten.

Friedrich W. Liesche: Die Industrie arbeitet mit großen Kapazitäten in Richtung Automatisierung, lange haltbare, internationale Produkte, aber auch am Nachweis einer gewissen Regionalität. Das

stehen. Im Idealfall hat ein handwerklicher Betrieb eine eigene Landwirtschaft mit Mast, Schlachtung, nachhaltiger Produktion und Eigenvermarktung. Der Verkauf bietet individuellen Service mit Imbiss und Mittagstisch.

Geht auch im Fleischerhandwerk der Trend zur Lösung aus einer Hand?

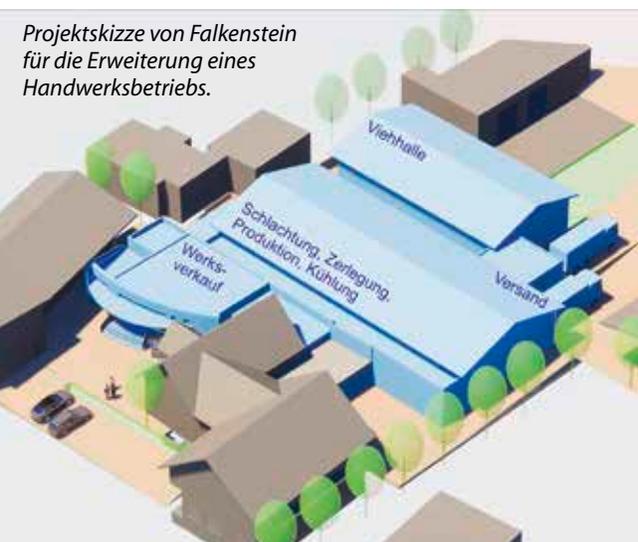
Friedrich W. Liesche: Im Fleischerhandwerk sind wir vor allem in Deutschland und Österreich aktiv – aktuell auch bei Exoten in Fernost. Die meisten Anfragen erreichen uns via Empfehlungen von bereits realisierten Projekten vergleichbarer Aufgabenstellung. Dabei können wir Komplettlösungen aus einer Hand anbieten, können aber auch lokale Architekten unterstützen, denen das Fach-Knowhow aus der Fleischbranche vielleicht fehlt, etwa bei den Hygienebedingungen, den EU-Normen oder spezifischen Baudetails. Auch können wir unseren Beitrag bei der Beantragung von Fördermitteln leisten und den Genehmigungsantrag erstellen.

Würden Sie einem alteingesessenen Handwerksbetrieb zur Modernisierung raten, wenn sich in seiner Nachbarschaft gerade ein neuer Supermarkt mit Fleischtheke ansiedelt?

Friedrich W. Liesche: Das kommt ganz darauf an. Wir würden einer solchen Betrieb jedenfalls dringlichst raten, sein Sortiment nicht an die (industrielle) Konkurrenz anzugleichen – das funktioniert meistens überhaupt nicht. Am besten laufen heute im Metzgereihandwerk regionale Selbstvermarkter mit speziellen Produkten, mit denen sie sich vom Wettbewerb abheben.

ihre Zukunft glaubt. Hier geht es für uns darum, für bisweilen sehr spezielle Handwerksnischen ein funktionierendes und vor allem wirtschaftliches Konzept zu liefern, welches die vorhandenen gewachsenen Strukturen respektiert und möglichst erhält.

Handwerk hat dann Zukunft, wenn es sich deutlich von der Industrie unterscheidet, angefangen von der handwerklichen Tradition über die Planung bis hin zur den Produkten, wobei hier bei den Verbrauchern Frische und Regionalität im Vordergrund



Projektskizze von Falkenstein für die Erweiterung eines Handwerksbetriebs.

Lob für carneo

Seit März 2019 erscheint das neue Fleischer-Kundenmagazin von **B&L MedienGesellschaft** und **Deutschem Fleischer-Verband** monatlich. Es erfreut eine wachsende Leserschaft mit Rezepten, Food-Lifestyle im zeitgemäßen Look und frischen Texten. Dass dieses Konzept bei Fleischereien gut ankommt, zeigten viele Interessenten auf der IFFA. „Das Ausmaß der ausnahmslos positiven Rückmeldungen hat uns doch überrascht“, sagt Peter Groll, zuständiger Vertriebsleiter, und ergänzt: „Alle Fleischereien, die das Magazin beziehen und ihren Kunden als besonderen Bonus überreichen, bestätigen uns positive Erfahrungen.“ Damit noch mehr Innungs-Fleischereien carneo als ihr Kundenmedium einsetzen, setzt das carneo-Team alles daran, den redaktionellen und grafischen Standard beizubehalten. „Wir sind für jede Art von Vorschlägen, Wünschen und auch Kritik seitens der Fleischereien offen und lassen sie gerne ins Projekt einfließen“, erklärt Peter Groll. Interessierte können carneo unverbindlich testen: Tel: (02103) 204-444, info@carneo-online.de, www.blmedien.de/carneo.



Fotos: B&L MedienGesellschaft, Fessmann

Clevere Klimatechnik

Für das Handwerk stellte **Fessmann** die **Clima.Line** vor, die für Mischbeladungen optimiert ist. Darin lassen sich Reife- und Räucherprozesse kombinieren. Mit der **Clima.Line M KEW** für Reife- & Klimaentwicklungsprozesse und der **Clima.Line D KNR** für Klimanachreife- und Trocknungsprozesse gibt es zwei Anlagentypen für unterschiedliche Prozessschritte. Ein spezielles Luftführungssystem an den Seitenwänden ermöglicht die parallele Verarbeitung mehrerer Produkte. Wie Jalousien angeordnete, verstellbare Luftleitbleche sorgen dafür, dass alle Produkte gleichmäßig behandelt werden – selbst bei Mischbeladung mit hängenden und liegenden Produkten. Ein Bypass-System im Aggregat sorgt dafür, dass die Anlage auch bei längeren Prozessen energiesparend arbeitet. Alle Raucherzeuger der **Ratio-Familie** können mit dem System kombiniert werden. Die Steuerung erfolgt automatisch über **Food.Con 2**. Gemeinsam mit der Software **Food.Log** zur Prozessüberwachung ist so eine detaillierte Überwachung und Analyse der gefährlichen Prozesse möglich. Der Fernzugriff auf die Steuerung über mobile Endgeräte ermöglicht eine flexiblere Produktion, indem laufende Prozesse via Smartphone überwacht werden können. www.fessmann.de



ANZEIGE



Nutzen auch Sie erfolgreich das **ORGAINVENT-System** zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch – wie bereits rund

12 000 Betriebe der deutschen Fleischwirtschaft, des Groß- und Lebensmittel-einzelhandels und des Fleischerhandwerks.

ORGAINVENT:

Ihr Partner für neutral geprüfte Herkunftskennzeichnung an der Fleischtheke

Gesetzlich ist genau vorgeschrieben, für welche Fleischarten welche Informationen zum Land der Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung an der Fleischtheke mindestens sichtbar sein müssen. Darüber hinaus stehen den Metzgern viele Wege offen, sich mit ihrem Fleischangebot von Mitbewerbern sichtbar abzuheben. Ob „Rindfleisch vom Landwirt um die Ecke“ oder „Fleisch von Schweinen aus Freilandhaltung“ – die Möglichkeiten sind zahlreich. Vorausgesetzt, die Angaben stimmen und die Rückverfolgbarkeit ist gegeben.

Die **ORGAINVENT GmbH** bietet das einzige System für unabhängig geprüfte und rückverfolgbare Herkunftsangaben von Fleisch in Deutschland. Durch **ORGAINVENT** erhalten die Betriebe des Fleischerhandwerks aktive Unterstützung bei der Umsetzung und der damit verbundenen Auslobung der individuellen Stärken. Dazu gehören Hilfestellungen in der täglichen Arbeit rund um Chargenbildung, Dokumentation, korrekte Etikettierung und Erstellung von Verbraucherinformationen. Zusammen mit der unabhängigen Kontrolle wird der Wahrheitsgehalt der bereitgestellten Informationen für den Kunden abgesichert.



Das einzige System für neutral geprüfte Herkunft von Fleisch in Deutschland!



Rechtssichere Herkunftskennzeichnung für alle Fleischarten!



Aktive Unterstützung, individuelle Beratung und passgenaue Lösungen – seit 1998!

ORGAINVENT GmbH

Schwertberger Straße 16
53177 Bonn
Tel. 0228-3506-104

herkunft@orgainvent.de
www.herkunft.org

KIKERIKIKOK

Mit Geschmack und Nachhaltigkeit
25 Jahre im Trend – die Marke Kikok
schätzen auch Fleischereien und deren
Kunden.

Der Grundstein des Unternehmens wurde vor 105 Jahren gelegt. Damals erwarb Heinrich Borgmeier Gebäude und Ackerland am heutigen Standort in Delbrück und beschäftigte sich mit Geflügelaufzucht und Handel. Gänse aus Russland und Polen waren das wirtschaftliche Fundament des Gründers. Mit vollbepackter Kiepe stieg er in den Zug nach Dortmund, um Kunden im Ruhrgebiet frisches Geflügel frei Haus zu liefern. Die geschäftlichen Verbindungen, die daraus entstanden, bestehen teilweise noch heute. Als Sohn Heinrich den Betrieb 1948 übernahm, entstand der Schlacht- und Zerlegebetrieb, der seither stetig ausgebaut wurde.

Zu Beginn waren es in erster Linie Wochenmärkte in Ostwestfalen und im Ruhrgebiet, auf denen das Frischgeflügel verkauft wurde. Einen weiteren starken Absatzweig erschloss die Familie in Hotels und Restaurants der Ostwestfalener Kurorte. Schon 1958 wurden im ersten Schlachtbetrieb bis zu 1.000 Tiere pro Woche von Hand küchenfertig vorbereitet. Rationalisierung angesichts eines boomenden Geflügelmarktes in den 1960er- und 70er-Jahren führte zu weiterem Wachstum. Der Wandel vom landwirtschaftlichen Familienbetrieb zum mittelständischen Spezialunternehmen erfolgte kontinuierlich. Heute sind rund 400 Mitarbeiter beschäftigt.

VON DER IDEE ZUR MARKE

Seit den 1980er-Jahren führen Heiner und Werner Borgmeier in dritter Generation das Erbe der Gründer fort. Neben der Fleischqualität spielt der Tierschutzaspekt eine große Rolle. Dies äußert sich in kurzen Transportzeiten sowie der tierschonenden Schlachtung. Kundenorientierte Zuschnitte sind eine weitere Stärke. 60 % des Fleisches gehen an den Fachhandel (Großhändler/Wochenmarkt), der Rest in Verarbeitungs- sowie Veredelungsbetriebe (z. B. zur Wurstherstellung) sowie an Caterer. Ein angeschlossener Großhandel ergänzt die Aktivitäten. Auch Puten-, Kaninchen- und Lammfleisch sowie Wild in verschiedenen Varianten zählen zum Angebot.

Vor 25 Jahren hatten die Brüder eine Idee: ein Hähnchen, das wie früher schmeckt, saftig und aromatisch. Schnell war klar, dass es anders aufgezogen werden muss als üblich. Eine besondere Rasse in speziellen Ställen, dazu das Allerwichtigste: die Fütterung. „Unsere Kikok-Hähnchen sind sogenannte Maishähnchen“, erklärt Heiner Borgmeier, „d. h. sie werden ganz traditionell mit Getreide gefüttert, mindestens 50 % Mais, alles aus nicht-genmanipuliertem Anbau.“ Rund 340.000 Hähnchen monatlich wachsen als Kikok-Hähnchen bei Landwirten

überwiegend im Paderborner Land auf. Diese haben mehr Platz im Stall als konventionelle Hähnchen. Da sie rund ein Viertel mehr Zeit zum Heranwachsen haben und sich mehr bewegen, wird das Fleisch zart und aromatisch. „Auf die Behandlung mit Antibiotika wird komplett verzichtet“, erläutert Heiner Borgmeier. Beim Unternehmen erkannte man den Trend zu gesundheitsbewusster Ernährung also zeitig und er hält an. Verbraucher, denen Tierwohl und Nachhaltigkeit am Herzen liegen, greifen gern zu dem Hähnchen. Der Markenname Kikok wurde auch in Delbrück „ausgebrütet“. „Das ist ein Fantasienamen, zusammengesetzt aus Kikeriki und dem französischen Feinschmeckergericht Coq au vin, Hähnchen in Weinsauce“, schmunzelt Werner Borgmeier.

www.kikok.de



Fotos: Borgmeier/Kikok, www.Colourbox.de



BELASTBAR & HYGIENISCH

Als moderner Familienbetrieb präsentiert sich die Fleischerei Bien aus Jossgrund/Oberndorf im Spessart. Das gilt auch für die Wahl des Bodens.



Die Metzgerei achtet nicht nur auf die Qualität ihrer handwerklich hergestellten Produkte oder einen ansprechenden Verkaufsbereich, sondern hat auch für die Räume „hinter den Kulissen“ immer ein Auge: Das familiengeführte Unternehmen entschied sich für die Fleischverarbeitung, das Trockenlager, die Kühl- und Reiferäume und die Vorbereitungsküche für hochbelastbare und leicht zu reinigende Bodenbeschichtungen von Silikal. Denn natürlich wird in der Fleischerei das Thema Hygiene besonders groß geschrieben. Der Kunstharzboden, der sich als durchgängige Fläche präsentiert, ganz ohne verschmutzungsanfällige Fugen und mit Hohlkehlen zur Abrundung der Boden-/ Wandanschlüsse, leistet dazu im Arbeits-

alltag einen wichtigen Beitrag. Sowohl mit Hochdruck als auch hochwirksamen Reinigungsmitteln können die Flächen einfach und hygienisch sauber gehalten werden. Mechanische Beanspruchungen und hohe Lasten durch Rollwagen, Regale, schwere Geräte oder schleifende Kisten bereiten den Belägen keine Probleme. Auch Belastungen durch Fette, Öle, Blut, Salze, Gewürze, Säuren oder andere aggressive Stoffe bleiben folgenlos. Die Bodenbeschichtungen wurden von einem erfahrenen Fachbetrieb, der Firma Seitz + Kerler aus Lohr am Main, ausgeführt. Die Verlegung in den Nassräumen erfolgte im Gefälle zu den vorhandenen Edelstahlrinnen und den Bodenabläufen mit einer entsprechend dichten Anbindung an diese Entwässerungstechnik. Darüber hinaus

gewährleistet die rutschfeste Oberfläche der Beschichtung ein hohes Maß an Sicherheit am Arbeitsplatz. Neben den praktischen Vorteilen nutzten die Entscheider in der Metzgerfamilie auch die optischen Möglichkeiten des Bodensystems

aus MMA (Methylmetacrylat)-Harz: Durch das Einstreuen einer Colorquarz-Mischung in verschiedenen Farben entstanden ansprechend dekorative Flächen.

www.fleischerei-bien.de,

www.silikal.de, www.seilo.de

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

WÖRMANN
world of trailers

Kühl- und Tiefkühlanhänger für den Fleischtransport



SENKOMAT-COOLER



Kühlt bis -20° C

SENKOMAT-FREEZER

WÖRMANN GmbH
 Torstraße 29
 85241 Hebertshausen b. Dachau

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

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



Syner.con/Apro.con

KORREKT AUF S ETIKETT

Seit dem 1. Januar 2005 ist die Rückverfolgbarkeit für alle Unternehmen der Lebensmittelkette eine rechtliche Verpflichtung. Verankert ist das in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basis-Verordnung) für Lebensmittel.

Dies bietet die Möglichkeit, ein Lebensmittel durch alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen zu verfolgen und wird dadurch gewährleistet, dass auf jeder Stufe der Lebensmittelkette zumindest der unmittelbare Vorlieferant und der unmittelbare Abnehmer bekannt und erfasst sind. Lebensmittelunternehmen sind zudem dazu verpflichtet, Behörden auf Nachfrage über ihre Lieferanten sowie gewerblichen Abnehmer zu informieren. Ferner wird den Unternehmen empfohlen, weitere Angaben wie Umfang oder Menge, ggf. Chargennummer oder die Beschreibung des Produkts für die Behörden bereitzuhalten. Die Verpflich-

tung zur Rückverfolgbarkeit gilt neben dem Lebensmitteln auch für alle Produkte, die damit in Kontakt kommen, z. B. Verpackungen oder Geschirr. Angesichts komplexer globaler Güterströme ist die Rückverfolgbarkeit ein wichtiges Sicherheitsinstrument, um bei besonderen Vorkommnissen genaue Ursachenverfolgung und Schadensbegrenzung zu betreiben sowie Verbraucher gesichert zu informieren. Jeder Unternehmer muss vor dem Hintergrund der spezifischen Branchen- und Betriebsstruktur sowie der produkt- und prozessbedingten Grenzen entscheiden, wie er sein System in Sachen Rückverfolgbarkeit konkret gestaltet.

Um Lebensmittel auf dem Markt identifizieren zu können, ist die Angabe der Loskennzeichnung auf der Verpackung – bis auf wenige Ausnahmen – rechtlich verpflichtend. Diese hat sich seit Jahren bewährt. Die Los-Angabe besteht aus Ziffern oder Buchstaben, oft auch einer Kombination daraus. Zur Kenntlichmachung steht am Anfang meist ein „L“. Eine Los-Angabe steht für die Charge von Verkaufseinheiten der Lebensmittel, die unter gleichen Bedingungen hergestellt wurde. Bei einem Rückruf oder einer öffentlichen Warnung können die Unternehmen dann gezielt reagieren. Auch Verbraucher stellen anhand der Los-Angabe fest, ob die Warnung auch für ihre gekauften Lebensmittel gilt. Veröffentlicht werden solche Rückrufe auf der Plattform des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit www.lebensmittelwarnung.de. Lose verkaufte Lebensmittel, d. h. nicht in Fertigpackungen verpackt, und Lebensmittel, die das MHD auf Tag und Monat genau angeben, müssen keine Losnummer tragen.

SOFTWARE & HARDWARE

Die Digitalisierung gewinnt auch im Handwerk zunehmend an Bedeutung. Vernetzte Produktion und Warenwirtschaft, Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung – alles greift immer mehr ineinander, ist komplex und zieht sich von der Warenannahme bis zur in Szene gesetzten Ware – egal ob zur Selbstbedienung oder als Frischware angeboten – durch den gesamten Betriebsablauf. Im Folgenden werden ausgewählte Lösungen und Neuheiten aus dem Bereich der Produktauszeichnung und Etikettierung vorgestellt:

Die vollautomatisierte Verpackungs- und Preisauszeichnungsmaschine Wrapper B3 von Bizerba verpackt frische Lebensmittel für eine ansprechende Warenpräsentation. Solche Geräte sind untereinander vernetzt und erlauben bessere Kommunikation und Datenaustausch. Das steigert Effektivität, Qualität und Flexibilität der Produktion und spart so Ressourcen, Kosten und Zeit. Die Prozesskette von der Online-Bestellung über die Bearbeitung und Bedienung an der Frischetheke bis hin zur Abholung oder Lieferung, sorgt für eine effiziente Vernetzung von Bestell- und Bedienprozessen. Die kompakte Maschine ist für verschiedene Verpackungsgrößen und -materialien konzi-



Bizerba

TSC Auto ID Technology EMEA



mit wenig Aufwand verwaltet“, betont Entwickler und Syner.Con-Mitglied Jens Eden. Auf Basis hinterlegter Rezepturen erstellt die Software automatisch korrekte Zutatentexte. Allergene und Zusatzstoffe werden über mehrere Kalkulationsstufen hinweg verfolgt. Leicht erhalten Anwender komplette Auszeichnungen und Produktinfos – auch

bei verschachtelten Rezepturen, z. B. Bräten. Das Softwaremodul ermöglicht einen Qualitäts- und Plausibilitäts-Check: Werden geforderte Fett- und BEFFE-Werte eingehalten, sind alle Angaben komplett und fehlerfrei. „Handwerksbetriebe, die vollständige Deklarationen zu ihren Produkten anbieten können, punkten im compliance-orientierten Großhandelsgeschäft und bei kritischen Kunden in Filialen“, sagt Jens Eden. Neben der Deklarationsverwaltung umfasst Apro.Quid Werkzeuge für alle Arbeitsschritte rund ums Auszeichnen. Ein

integriertes Etikettenlayout-Programm sorgt für die optische Gestaltung dieser, etwa mit Logo-Aufdrucken oder Produktbildern. Barcodes erstellt das Programm auf Wunsch in allen relevanten Standards.

Schlank und leistungsfähig wie ein Industriegerät sind die Thermotransferdrucker ML240P und ML340P von TSC Auto ID. Ihr Anwendungsspektrum reicht vom Einsatz in Lager, Versand und Produktion über die Produktkennzeichnung bis zur Etikettierung. Die intelligente Kombination aus robustem Druckgussgehäuse, modularem Aufbau und moderner Drucktechnologie ermöglicht einen dauerhaft geräuscharmen, effizienten Betrieb. Den ML240P gibt es mit einer Druckauflösung von 203 dpi, den ML340P mit 300 dpi. Ein ausgeklügelter Druckmechanismus ermöglicht bei Bedarf den werkzeuglosen und zügigen Austausch von Druckkopf und Druckplattenwalze.

Nützliche Links

www.aprocon.de, www.bizerba.com
www.tscprinters.com/DE

Fotos: Bizerba, TSC Auto ID Technology EMEA

piert. Sie benötigt eine kleine Stellfläche, ist komfortabel zu bedienen und die Nutzung ist effizient. Mit den Softwarelösungen Brain2 lassen sich Prozesse bei jedem Schritt überwachen und auswerten.

Zur LMIV-konformen Produktauszeichnung loser und verpackter Ware präsentiert Syner.Con als eigenständiges Programm sowie Modulergänzung für die Warenwirtschaftssoftware Apro.Co die Softwarelösung Apro.Quid. „So können auch Fleischereien ohne Warenwirtschaftssoftware ihre Deklarationen zentral und

ANZEIGE



Stets das richtige Etikett

Alle Materialien lassen sich mit vielseitig einsetzbaren Thermodruckern unter Verwendung von zertifizierten, lebensmittelunbedenklichen Farbbändern effizient und wirtschaftlich bedrucken. Texte und Barcodes bleiben selbst bei starken Temperaturschwankungen, in Kühlmgebungen oder bei Nässe entlang der gesamten Prozesskette einwandfrei lesbar. Dazu steht eine breite Auswahl geeigneter Drucksysteme führender Hersteller im Mediaform-Sortiment zur Verfügung.

Sind attraktive farbige Etiketten für die Produktkennzeichnung gefragt, bietet Mediaform u. a. mit dem leistungsstarken Farbetikettendrucker C3500 von Epson und den passenden Isega-zertifizierten Etikettenmaterialien eine effiziente und zugleich wirtschaftliche Komplettlösung an. Für einen noch effizienteren Etikettendruck lassen sich die Drucksysteme zusätzlich mit passenden Schneid- und Spindelösungen ergänzen.

Für unterschiedliche Anforderungen im Fleischerhandwerk bietet Mediaform eine breite Auswahl lebensmittelechter Etiketten für fast jeden Bedarf.

Bei der Kennzeichnung von frischem und verarbeitetem Fleisch, Wurstwaren, vorverpackten Produkten und Convenience Food muss nicht nur eine Vielzahl gesetzlicher Regelungen beachtet werden – auch die Auswahl des richtigen Etiketts und die entsprechende Drucktechnologie sind von signifikanter Bedeutung. Unabhängig davon, ob direkt auf der Ware, auf der Primär- oder auf der Transportverpackung etikettiert wird.

Als Kennzeichnungslösung für Euroboxen (E2 Kisten) sind etwa die EC 1935/2004 und (EU) 10/2011 konformen

Schlaufenetiketten aus HDPE in unterschiedlichen Farben eine gute Wahl. Sie sind robust und resistent gegenüber Ölen, Fetten, Blut sowie vielen Chemikalien. Zur Kennzeichnung von verpackter Tiefkühlware eignen sich die lebensmittelkonformen Thermodirektetiketten Pharmigo® Freeze TD. Sie sind bis zu -40°C einsetzbar und in vielen Formaten erhältlich. Für die Kennzeichnung von Wurstwaren in Verbindung mit Abfüll- und Clipautomaten führt Mediaform spezielle Wurstzipfletketten für den Inline-Etikettendruck.

Mediaform®

Mediaform Informationssysteme GmbH

Borsigstraße 21, 21465 Reinbek

Tel.: 040-72 73 60 99, Fax: 040-72 73 60 27

anfragen@mediaform.de, www.mediaform.de

www.shop.mediaform.de/lebensmittelkennzeichnung



Transport mit Know-how

Weniger Eigengewicht, mehr Nutzlast und reduzierter Kraftstoffverbrauch: Das kennzeichnet die nutzlaststarken Kühltransporter mit dem Aerodynamik-Aufbau CoolerBox2.0 von Kress Fahrzeugbau. Dabei kommt die Durolite®-Panel-Technologie zum Einsatz, die das geringe Aufbaugewicht ermöglicht. Auch kundenspezifische Lösungen werden realisiert. So gibt es etwa zwei Temperaturbereiche, getrennt durch eine längsverschiebbare und hochklappbare Quer-Trennwand oder eine Seitentür für einen direkten Zugang zum Tiefkühlbereich. Ein Heckportal mit dreiflügeliger Tür und breiter Stufe erleichtert das Be- und Entladen. Wird ein Kühl- und Trockenfrachtbereich gewünscht, werden beide durch eine bewegliche IsoFlex-Trennwand abgegrenzt, anpassbar an das Ladungsaufkommen. Ein zusätzliches Absenken des Niedrigrahmen-Fahrgestells um 80 mm ist außerdem möglich. www.kress.eu

Blaulicht gegen Keime

Eine chemiefreie Reinigung gelingt mit dem HACCP-zertifizierten Dampfsaugsystem der Blue-Evolution-Serie von beam – und das laut Unternehmen mit hervorragenden Werten im 4-Felder-Test, der künftigen E-Norm EN 16615. Das Multifunktionsgerät schafft eine Keimreduzierung von 2,89 log-Stufen. Da es nur mit klarem Wasser befüllt wird, bleiben auch keine Reinigungsmittel zurück. Die Geräte dampfen und saugen in einem Arbeitsgang. So sind Einsparungen beim Wasserverbrauch von bis zu 93 % bei etwa 60 % der bislang benötigten Reinigungszeit möglich. Gelöste Schmutzpartikel landen im Wasserfilter und werden dort in Wasser gebunden. Im Schmutzwasser enthaltene Keime werden über das UV-Blaulicht abgetötet. Bei jedem Saugvorgang wird die Luft gereinigt. www.dampfsauger-beam.de



Knuspriger Genuss

Eine der Innovationen von Frutarom Savory Solutions ist Deco Quick® Genuss-Schwarte der Marke Wiberg. Damit gelingt es mit wenig Aufwand, eine knusprige Schwarte mit würziger Note auf eine Reihe von Fleischspezialitäten zu bringen – mit oder ohne Fettrand. Die Schwarte ist mit dem gewünschten Gewürz beschichtet und sorgt für eine schnelle Oberflächenfärbung. Das Produkt kann als Wursthülle oder Folie für Formen und Netze verwendet werden. Das Kochprogramm verläuft wie bei üblichen Kochpökelwaren. Nach dem Ausformen bzw. Schälen wird die jeweilige Spezialität kurz frittiert oder in Heißluft aufgebacken. Dabei poppt die Schwarte auf und entwickelt, abhängig von der Hitze einwirkung, eine hell- bis dunkelbraune Färbung. Auch aufgeschnittene und verpackte Produkte punkten so mit Optik und Geschmack. www.frutarom.eu

Präzise Portionen

Zum gewichtsgenauen Füllen und Portionieren von Leberpasteten, gebundenen Salaten, Gulasch, Eintöpfen, Fleischbrät, Pudding etc. eignet sich die ELF-Station Dosiereinheit 400 mit integriertem



Kompressor von Boyens Backservice. Dazu ist nur ein 230-V-Anschluss nötig. Dabei wird die Struktur nicht zerstört und die Stücke in den Speisen bleiben erhalten. Im Gegensatz zum Vakuumfüller werden die eingebrachten Massen laut Hersteller weniger beansprucht und bleiben fein und luftig. Kalkulationssicherheit und Wirtschaftlichkeit steigen. Die Dosiereinheit mit pneumatischem Antrieb lässt sich zu jedem Produktionsablauf mit einer Vielzahl an Standardzubehörteilen ausstatten. www.boyensbackservice.de

Kombination gefragt

Ob Kochschinken, Kassler oder Eisbein – mit der aktuellen Generation von Spritzmitteln kommt Raps der Weiterentwicklung cleaner, nachhaltiger und funktional überzeugender Konzepte nach. Die abgestuften Cleanness-Kombipräparate eröffnen eine Bandbreite unterschiedlicher Deklarationsmöglichkeiten. Mit einem eigens entwickelten Baukastensystem lassen sich fein aufeinander abgestimmte Spritzmittel sowie Laken und Dekor-Würzungen je nach Applikation und Geschmackspräferenz flexibel kombinieren. Die Kompositionen aus den Ranges RA-LAK-Spritzmittel und der streufähigen LAK-Top-Würzungen setzen mit Geschmacksrichtungen wie BBQ, Butter, Café, Mediterran oder Wacholder Akzente. Die LAK-Top-Würzungen



werden der Lake zugegeben. Dank separater Dosierung von Spritzmittel und Würzung entstehen Produkte mit individuell-intensivem Geschmack. www.raps.de

NEU

fleisch
net.de

Schauen Sie selbst mal rein!
www.fleischnet.de

Branchentermine,
Seminare, Messen
auf einen Klick



Eagle RMI 400: Inspektion für Fortgeschrittene

Das werbewirksame Geschenk für Ihre Kunden: Der Rezeptkalender 2020



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

Ihr besonderer Kundenservice

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

Mehr Genussmomente im Internet

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

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

Ja, ich/wir bestelle(n)

hiermit zu den genannten
Preisen & Lieferbedingungen _____ Stück
des Fleischer-Rezeptkalenders 2020.

Kalender-Menge	Aktionspreis/Stück bis 30.09.2019	Normalpreis/Stück ab 01.10.2019
50 bis 499 Stück	0,80 €	0,90 €
ab 500 Stück	0,78 €	0,88 €
ab 1.000 Stück	0,75 €	0,85 €
ab 2.000 Stück	0,72 €	0,82 €
ab 5.000 Stück	0,70 €	0,80 €

Alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.

Weitere Informationen: www.blmedien.de/fleischerkalender

Firmeneindruck: Zzgl. 26,- Euro für Ihren Firmeneindruck, einfarbig in Schwarz (Eindruckfläche: 17,5 x 5,5 cm). Nur bei Bestelleingang bis zum 18.10.2019 möglich!

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

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

Liefertermin:

Lieferung erfolgt in der 47. KW 2019, bei Eingang der Bestellung und der Eindruckdateien bis 18.10.2019.

Firma _____

Vorname/Name _____

Straße/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon/Fax _____

E-Mail _____

Datum/Unterschrift _____



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

GESUCHT & GEFUNDEN

Arbeits- und Einwegschutzkleidung, Food- und Berufskleidung



EUROFLEX
... the Original

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

hele

Hygiene-, Arbeitsschutzkleidung und mehr...

Gesamtkatalog gratis anfordern!

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

Autoklaven

NEU!
Vollautomatische Steuerung!

reifen
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL

KORIMAT

KORIMAT
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02772/576413-0
www.korimat.de

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

VOSSCHOTT

175 years of
... EXPERIENCE IN
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.

boyer/ backservice

www.boyensbackservice.de

Entsehnungsmaschinen und -anlagen

100 YEARS // **BAADER** ///

Innovating Food Value Chains

Office: +49 451 53020
baader@baader.com
www.baader.com

GIP

www.gastroinfoportal.de

Etiketten

Schau mer mal

Egal ob Dose, Schleife, Glas selber Drucken nach Wunsch und Maß!
flexibel-kostengünstig-schnell
KOSTENLOSER-Kundenservice

91443 Scheinfeld, Südring 9, Tel.: 0 91 62 - 920 735
Mail: info@schaumermal24.de, www.schaumermal24.de

Fleischereimaschinen

K+G WETTER

WÖLFE · KUTTER
MISCHER

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

Projektpatenschaft
Wasser und Gesundheit

100 % nachhaltig.
Jetzt Pate werden und langfristig helfen.

Ihr Kontakt zu uns:
www.DRK.de/Paten
☎ 030 / 85 404 - 111
Spenderservice@DRK.de



▲ Füllen
▲ Küttern
▲ Wolfen

DUKER REX
FLEISCHEREIMASCHINEN

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

Fußbodensanierung

KEUTE
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH

Bodensanierungen nach EG-Richtlinien

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

Geräteausstattung

www.superverkauf.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

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

STARK



sos-kinderdoerfer.de

2019/1

SOS KINDERDÖRFER WELTWEIT

Hygienetechnik



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

www.walter-geraetebau.de

WALTER Gerätebau GmbH

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

Kühlthekenausstattung



Prico Plex

Systemzubehör für Bedientheken



Tel. 08131 99 66 80 | office@pricoplex.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



**Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!**



NABU-Stiftung
Nationales Naturerbe



Wir retten Paradiese!

Foto: G. Bussmann

Helfen Sie uns, Land zu kaufen. Für die Natur in Deutschland.

Mehr dazu unter www.naturerbe.de

NABU-Stiftung Nationales Naturerbe
Charitéstraße 3 · 10117 Berlin
Tel. 030 284 984-1814
naturerbe@nabu.de

Spendenkonto
IBAN: DE88 3702 0500 0008 1578 00
BIC: BFSWDE33XXX
Bank für Sozialwirtschaft

Kunstdärme



HansSchütt

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

**RECHTE EINFORDERN?
#SIEKANN**

MIT IHRER HILFE.



„WERDEN SIE PATE!“

Plan International Deutschland e.V.
www.plan.de



Kunststoffverkleidung

Horo-Kunststofftechnik Vertriebs GmbH

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

Ladengestaltung

promedia thekenTV

Das digitale Kunden-Informationssystem für die moderne Fleischerei



Moderne Kunden-information kann so einfach sein!

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

Weitere Informationen finden Sie auf:

www.promedia-thekentv.de



Messer für Lebensmittel-verarbeitungsmaschinen



Schneidwerkzeuge GmbH

Lebbiner Straße 18, 15859 Storkow
Tel. +49 33 678 649-0 | Fax ... 649-22
info@astorblades.de | www.astorblades.de

Kuttermesser | Abschneidmesser |
Entschwartzungsklingen | Gefriergut-
schneider | Slicermesser | Kreismesser |
Injektornadeln | Schneidwerkzeuge für
Großwölfe | Verpackungsmesser |
Sonderanfertigungen

Pökelinjektoren

günther

Maschinenbau

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

GESUCHT & GEFUNDEN

Pökel- und Massiertechnik



Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

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

Rauchstockwaschmaschinen



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



www.gastroinfoportal.de

Rauchwagen



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

Schinken-/Spindelpresen



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

Schlachthofeinrichtungen

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



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



Wir liefern IHNEN Inhalte, die SIE brauchen.

Anzeigen werden gelesen! Sie tun es gerade!

Tumbler



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

Eilige Anzeigen

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



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

Vakuumverpackung



Vakuumiergeräte und Zubehör
Für Metzger & Fleischer
WWW.LA-VA.COM

Walzensteaker



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

Warenwirtschaft

Produktion · Verkauf · Catering



Warenwirtschaft mit System

Im Vertrieb der
SYNER.COM
DIE SYSTEMLOSER

☎ 0441/93925787 · aprocon.de



Impressum 8. Jahrgang
Offizielles Organ von:



Verlag:
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München
Postadresse: Postfach 21 03 46,
D-80673 München
Hausadresse: Garmischer Straße 7,
D-80339 München
Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111
Internet: www.blmedien.de
E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:

Bernd Moeser	-200
Paula Pommer (Stv.)	-110
Basak Aktas (Stv.)	-270

Chefredakteur (verantwortlich i. S. d. P.):
Marco Theimer (mth) -150

Redaktion:

Christian Blümel (chb)	-185
Martina Kalus (kal)	-190

Ständige Autoren: Heike Sievers, Verena Wagner

Anzeigen:

Bernd Moeser (verantwortlich)	-200
Paula Pommer	-110
Gerhild Burchardt	-205
Rosi Höger	-210
Hans-Lothar Tjardes	-215
Rocco Mischok	-220
Fritz Fischbacher	-230
Concetta Herion	-240

Herausgeberin:
Annemarie Heinrichsdobler -100

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 22 vom 1.1.2019

Anzeigenabwicklung:
Marvin Demmelmaier -260, Felix Hesse -261

Layout:

Michael Kohler	-255
Liane Rosch	-258

Rita Wildenauer -254, Lifesens e.V.

Abonnentenbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) (b.aktas@blmedien.de)	-270
Patrick Dornacher (p.dornacher@blmedien.de)	-271
Lorene Zimmermann (l.zimmermann@blmedien.de)	-274

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 dem Ende des berechneten Bezugsjahres.

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

Bankverbindung:
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADEFFXXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

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

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 2192-5033

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.



MEAT AND GREET

BRANCHEN-EVENT
23./24. OKTOBER 2019

Premiere in Fürstenfeldbruck! Erstmals treffen sich im Herbst 2019 Vertreter aller jungen Initiativen aus dem Fleischerhandwerk, die sich in den vergangenen 3 Jahren entwickelt haben, an einem Ort zum Netzwerken.



Bei Abo:
100 €
Rabatt
auf die Teilnahme-
gebühr

Zum ersten Mal veranstaltet das Fachmagazin **FH** FLEISCHER-HANDWERK in Kooperation mit dem **25 JAHRE MANAGEMENT FORUM SCHWABING** am 23./24. Oktober 2019 einen derartigen Event. Dessen Ziel ist es, sich auszutauschen, gemeinsam aktuelle und künftige Herausforderungen ins Auge zu fassen und Lösungen zu diskutieren.

Foto: © salmiska07 - stock.adobe.com

Am Vorzugsabo interessiert? E-Mail an: abo@blmedien.de mit dem Betreff „Meat & Greet“.

Mehr Infos: www.fleischnet.de



Wir beraten Sie gerne:
04 41 / 939 257 89



„Dank APRO.CON greifen sämtliche Rädchen unserer Warenwirtschaftsprozesse perfekt ineinander.“

Andreas Palmberger, Metzgerei Palmberger, Rosenheim

APRO.CON

Warenwirtschaft mit System

Organisation

Wareneingang
Produktionsplanung
Bestandsmanagement
Produktionssteuerung
Küche und Catering
Großhandel

Richtlinienkonformität

Rückverfolgbarkeit
Kennzeichnung/Etikettierung
GoBD-Integration

Verwaltung

Auftragsmanagement
Offene-Posten-Verwaltung
Dokumentation
Rezepturen
Preispflege
Produktdeklarationen
Lagerverwaltung
Filibestellwesen

Vernetzung

Wägetechnik
Industrieterminals
Thekenwaagen
Mobilgeräte
Webshop-Anbindung

Wirtschaftlichkeit

Rezeptur- und Zerlegekalkulation
Statistik und Auswertung
Angebotsmanagement
Filialkontrolle und Verkauf
Digitale Waagenwerbung



Partner in Ihrer Nähe: www.aprocon.de/kontakt