

3/2020

www.fleischer-handwerk.de

FH FLEISCHER-HANDWERK

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



LADENBAU

Erlebnis & Emotion

GRILLEN & GEWÜRZE

Feurig & smoky

FLEISCHER MIT ERFOLG

**Fleischerei Molitor,
Kürten-Dürscheid**



NaloSpice

Die hochwertige Gewürzhülle für
Handel, Handwerk und Industrie

JETZT
noch größere
Auswahl!

oskutex.kallegroup.com

OSKUt^{ex}
KALLE GROUP



Marco Theimer
Chefredakteur

Covid-19 hat unser aller Leben maßgeblich verändert – und wird es weiter tun. Im Rückblick in einigen Jahren werden wir vermutlich über ein Leben „vor Corona“ und „nach Corona“ sprechen. Es liegt mir wirklich fern ein Schwarzmalerei zu sein. Vielmehr wage ich den Versuch einer Zwischenbilanz und möchte gute Aspekte der Krise hervorheben, die für unser und ihr Handwerk positiv sind und weiterhin sein können. Laut „Ernährungsreport 2020“ (29. Mai 2020) steigt das Bewusstsein für regional erzeugte Lebensmittel weiter. Das äußerte sich in Corona-Zeiten – da viele Menschen in Kurzarbeit oder im Home-Office waren – darin, dass 30 % unserer Mitbürger mehr gekocht haben als zuvor. Ihren Einkauf haben viele beim Metzger des Vertrauens gemacht. Auch miserable Arbeitsbedingungen und Unterbringungen von über Subunternehmen beschäftigten Arbeitskräften aus Osteuropa in der Fleischwirtschaft werden im Gedächtnis der Menschen hängen bleiben und könnten sie wieder mehr zum Kauf von Fleisch aus regionaler Herkunft bewegen – auch wenn der Fleischverbrauch insgesamt rückläufig ist.

Doch wie war das Geschehen in den Betrieben des Fleischerhandwerks? Dazu befragte der Deutsche Fleischer-Verband via App in einer Drei-Minuten-Umfrage von 15. bis 17. Mai 303 Mitgliedsbetriebe. Hier einige ausgewählte Daten: Sehr positiv: 90 % der Betriebe waren nicht direkt durch Covid-19-Erkrankungen beeinträchtigt. Vereinzelt gab es Quarantäne-Anordnungen für Mitarbeiter. Ebenso 90 % meldeten moderate und massive Umsatzsteigerungen an der Theke. Besonders kämpfen mussten Betriebe, die sich auf Catering/Events sowie die Belieferung von Gastronomie und Hotellerie spezialisiert haben. Während die Mehrheit der Betriebe (68%) keine materielle Unterstützung benötigte, gut durch die Krise kam und die Herausforderungen meisterte, mussten aber 17 % größere finanzielle Engpässe bewältigen. Probleme und Beeinträchtigungen gab es durch die Maskenpflicht, wie der Fleischerverband Bayern in einer eigenen Umfrage mit über 400 Teilnehmern herausfand. Dabei wurden etwa Atemprobleme oder Folgeerkrankungen der Mitarbeiter angezeigt.

Und noch etwas Positives: Menschen, Metzgereien, Innungen und Verbände – auch handwerksübergreifend – sind wieder näher zusammengerückt. Es wurden neue Lösungen geschaffen und allerhand Herausforderungen gemeinsam bewältigt – trotz Abstandhalten, Ausgangs- und Kontaktbeschränkungen. Es bleibt also zu hoffen – und es lohnt sich wirklich dafür zu kämpfen und aktiv einzutreten – dass die Aufmerksamkeit für ihre Betriebe, liebe Leserinnen und Leser, sowie die große Bedeutung kleiner ländlicher Strukturen und regionaler Wertschöpfung anhält und weiter im Bewusstsein der Bürger sowie den politischen Ansprechpartnern wächst.

Mit den besten Wünschen für Sie und ihre Mitarbeiter! Bleiben Sie gesund!



Meat & Greet 2020

Fleischerhandwerk und
Metzgerei der Zukunft

2. Fachkonferenz
14./15. September 2020
in Fürstenfeldbruck
bei München



VERANSTALTUNGS- & MEDIENPARTNER:



JETZT ANMELDEN
[www.management-forum.de/
meatandgreet](http://www.management-forum.de/meatandgreet)

Informationen und Anmeldung:
Telefon: +49 8151 2719-0,
info@management-forum.de



14



24



18



33



10

FLEISCHER MIT ERFOLG

Regensburg:
Fleisch aus dem Humidor
Artur Gierstorfer24

Kürten-Dürscheid:
Partner auf Augenhöhe
Werner Molitor26

Wunsiedel:
Verantwortung tragen
Martin Krasser28

BRANCHENBLICK

Herausforderungen gemeistert..... 3
 Kurz notiert..... 5
 Kunden erreichen via App..... 7
 Metzger mit Fraktionsvorsitz..... 8
 Event: „Meat & Greet 2020“ 9
 Fleischsommelier via Skype 10

WETTBEWERB

„Dorfmetzger“ ist Europameister 13

GRILLEN & GEWÜRZE

Feurig & smoky 14

SPÜLTECHNIK

„Nicht nur sauber...“ 18

HYGIENE

Hygienetechnik schützt20
 Ausgewählte Produkte23

DIGITALISIERUNG

Produktionsdaten im Blick.....30

LADENBAU

Erlebnis & Emotion:
 (Metzgerei Dreymann/ Fleischerei
 Rösken/ Fleischerei Kadach –
 Genusswerk/ Kugler Feinkost).....33
 Effektiver Schutz.....36

RUBRIKEN

Neu auf dem Markt37
 Gesucht & gefunden.....38
 Impressum.....40

Titelbild: In der Fleischerei Molitor in Kürten-Dürscheid im Bergischen Land sind dank des Einsatzes effizienter Produktionstechnik beste Ergebnisse garantiert. Foto: K+G Wetter

GOGREEN Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.
 Der Versand dieses Heftes erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

Diese Ausgabe enthält Beilagen der Kröswang GmbH, Grieskirchen/A, sowie der REX Technologie GmbH & Co. KG, Thalgau/A, bzw. Düker-Rex, Laufach. Wir bitten um freundliche Beachtung.



Aichinger **Christian Milk**

Christian Milk (40) ist nun Leiter Vertrieb Frische-Handwerk in der Region Nord/Mitte der Aichinger GmbH. Er folgte Christian Saßmannshausen, der sich neuen Herausforderungen in einem anderen Unternehmen widmet. „Mit Christian Milk haben wir eine Persönlichkeit für die anspruchsvolle Aufgabe gewonnen, die eine außerordentliche fachliche Expertise und ein hohes Maß an Zukunftsorientierung in das Team einbringt“, erklärt Geschäftsführer Dr. Oliver Blank.

Christian Milk ist seit 2017 als Konzept- und Einrichtungsberater im Vertrieb für den Multispezialisten für emotionale Fresh-Food-Erlebnisse und Hersteller von Kühlmöbeln tätig. Davor leitete der Fleischermeister acht Jahre das Fleischereifachgeschäft seiner Familie mit Imbiss, Catering und Grillschule. www.aichinger.de

Ostheim vor der Rhön **Rhöner Wurstmarkt virtuell**

Der 10. Rhöner Wurstmarkt, der vom 10. bis 11. Oktober 2020 in Ostheim v.d.Rhön stattfinden sollte, geht neue Wege: im Internet. Zu diesem Entschluss kam das Organisationskomitee. Die Ostheimer werden das Thema Hausmacher Wurst und Schinken und ihre Begleiter im Internet aktuell halten und für Überraschungen sorgen. Ab Herbst wird es einige Aktionen geben. So soll etwa der Wurstmarkt-Anschnitt zur Eröffnung live im Netz übertragen werden. Zudem wird es Fotos, Videos, Interviews u.v.m. geben. So sei ein Versand von Schlemmerpaketen geplant. Der nächste reguläre Rhöner Wurstmarkt: 8. und 9. Oktober 2022. www.rhoener-wurstmarkt.de



Schon bei Facebook geklickt?



auch auf
FACEBOOK!



VICTORINOX



K+G Wetter

Produktionsfläche wächst

Am Standort von K+G Wetter in Biedenkopf-Breidenstein entsteht eine neue Produktionshalle mit einer Fläche von 1.500 m², die Mitte 2020 fertiggestellt sein soll. Dadurch wird mehr Platz geschaffen. Sie dient auch der konstanten Optimierung interner Arbeitsabläufe. Es ist der zweite Neubau nach dem Hallenanbau 2018. „Der erneute Ausbaubau unserer Produktion bedeutet für uns einen weiteren Meilenstein in der Unternehmensgeschichte, denn wir können künftig noch mehr Fläche zur Produktion unserer Maschinen nutzen. Dadurch werden wir noch flexibler und handlungsfähiger“, sagt Geschäftsführer Andreas Wetter. www.kgwetter.de

Homann Feinkost

Snack Star auf 2021 verschoben

Aufgrund der Lage in den beruflichen Schulen findet der Nachwuchswettbewerb „Snack Star Snack des Jahres“ 2020 erst 2021 statt. Der Einsendeschluss für die Bewerbungen: 23. Juli 2021. Das 2020er-Motto „Spicy Style“ bleibt bestehen, ebenso wie die Teilnahmebedingungen und -voraussetzungen. Damit gibt das Snack Star®-Team allen Teilnehmern die Möglichkeit, ihre Wettbewerbsteilnahme flexibel anzupassen. Das Team steht Interessierten unter snackstar@markenpartner.com oder unter Tel. (0203) 73 82 15-30 mit Infos zu Warenkorbbestellungen, Bewerbungsunterlagen und Einsendungen zur Seite. Weitere Infos auf den Snack Star®-Social-Media-Kanälen: [Facebook.de/SnackdesJahres](https://www.facebook.de/SnackdesJahres) und [Instagram.com/snackstar.snack](https://www.instagram.com/snackstar.snack). www.homann-snackstar.de



FIBROX DUAL GRIP SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI



**FROM THE MAKERS OF THE
ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884**



CWS
Immer saubere Masken

Einen Full-Service für Hygienemasken bietet CWS. Unternehmen erhalten regelmäßig Hygienemasken – die getragenen werden abgeholt, hygienisch gewaschen und wieder geliefert. Dabei wird vorab ein Kontingent vereinbart. Die Masken werden aus Stoffresten gefertigt. Dabei handelt es sich um Gewebe für Reinraumkleidung, das sich aufgrund seiner Beschaffenheit für die Wiederaufbereitung eignet und hohen Tragekomfort bietet. Die Masken werden nach hohen festgelegten Standards und Prozessen gewaschen. Alle CWS-Wäschereien verfügen in Deutschland über ein zertifiziertes Hygiene- und Qualitätsmanagement nach RABC (Risikoanalyse- und Kontrollsystem Biokontamination) nach DIN EN 14065 und ISO 9001, was eine hohe Hygienequalität sicherstellt. www.cws.com

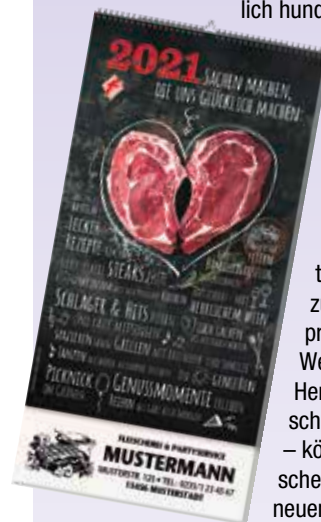
Stiftung Warentest
Die Grill-Akademie



In diesem Buch geht es um das, was passionierte BBQ-Fans wirklich wollen: Fleisch. „Unser Ziel ist es, Genuss und Lebensfreude zu vermitteln“, so der Autor Thomas Zapp, der in der Disziplin Grillen national und international viele Preise eingesteckt hat und eine erfolgreiche Grillschule betreibt. Auf 320 Seiten teilt der Grillprofi sein Wissen. Das Buch enthält etwa Lektionen und ausführliche Wissenspakete zu Steaks, Burgern, Würsten, Fisch- und Meeresfrüchten und Vegetarischem/Veganem mit 180 Rezepten. Das Ganze ist gespickt mit Expertenwissen zu Grundtechniken, Zubereitungstricks sowie Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum sicheren Gelingen – erhältlich im Handel oder unter www.test.de/grillakademie.

B&L MedienGesellschaft
Fleischer-Familienkalender

Familienkalender sind beliebt und haben sich bei vielen Unternehmen als informatives Werbemedium mit Langzeitwirkung etabliert. Nicht umsonst verkaufen große Lebensmittel- und Textilhändler jährlich hunderttausende eigene Familienkalender an ihre Kunden um an Küchenwänden, Küchen- und Kühlschränken präsent zu sein. Diesen prominenten Werbeplatz – im Herzen der deutschen Familien – können Fleischereien mit dem neuen Familienkalender der B&L MedienGesellschaft für sich erobern. In einem modernen, ansprechenden Design gestaltet bietet er viel Platz für die Familienorganisation sowie Termine und kann mit saisonalen Rezeptideen, Infos sowie wertvollen Tipps des Fleischerteams punkten. Ein schönes und funktionales Geschenk für treue Kunden, das mit dem Logo und den Kontaktdaten der Fleischerei bedruckt, das ganze Jahr 2021 für sie wirbt. Besteller können zwischen einem schwarzen Aufdruck oder einem farbigen Druck wählen. Der Kalender ist ab sofort bestellbar. Die Lieferung erfolgt im Oktober 2020. Für weitere Fragen und Infos steht die B&L MedienGesellschaft zur Verfügung: Tel. (02103) 204-0 oder info@blmedien.de. Wer sich einen Eindruck von Design und Inhalten des Fleischer-Familienkalenders 2021 machen möchte, findet einen digitalen Musterkalender unter www.blmedien.de/familienkalender.



– erhältlich im Handel oder unter www.test.de/grillakademie.

MARKENSCHAUFENSTER

FRANK POMPEZKI
ANLAGENTECHNIK UND SERVICE

PERSONAL HYGIENE ANLAGEN

info@fp-anlagentechnik.de - www.fp-anlagentechnik.de

STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK

Telefon 07268 392

DV 800 **NEU**

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

WWW.STILLERGBMH.DE

KRAMER

**KÜHLRAUMBAU
LADENBAU**

WWW.KRAMER-FREIBURG.COM

Wochenmarkt24
Bundesweite Expansion

24 Landwirte, Metzger, Bäcker etc. bieten rund 2.500 Produkte (2018: 180 Produkte) im genossenschaftlich organisierten Online-Wochenmarkt Wochenmarkt24 eG in Bielefeld und Umgebung an. Etwa 10.000 Kunden profitieren davon. Nun sollen drei weitere Regionen für das Konzept erschlossen werden. Aktuell sind Regionen um Frankfurt, Stuttgart, Köln-Düsseldorf, Hamburg und München in der engeren Wahl. Als Produktanbieter kommen etablierte Familienbetriebe in Frage, die Wert darauf legen, Traditionen ihrer Region zu pflegen, höchste Qualitätsansprüche haben sowie auf nachhaltiges Wirtschaften und artgerechte Tierhaltung achten. Mit eigener Logistik wird die Ware am frühen Abend eingeholt, sortiert und in versiegelten Tüten mit Kühllakkus über Nacht ausgeliefert. Die Lieferung ist kostenlos. Der Mindestbestellwert beträgt 10 Euro. Interessierte Erzeuger können sich unter info@wochenmarkt24.de melden. www.wochenmarkt24.de



KUNDEN ERREICHEN VIA APP

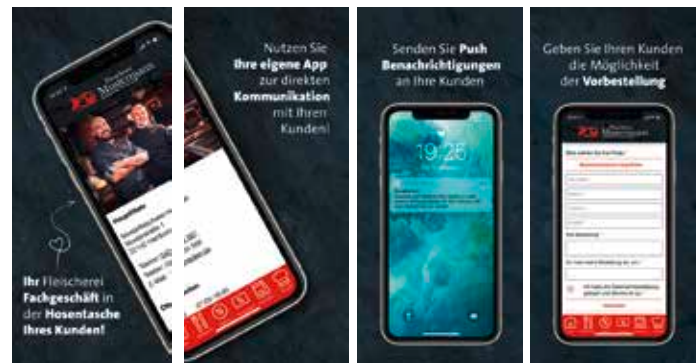
Mit einer neuen individuellen Smartphone-App für Fleischereien von B&L NewMedia lässt sich die Kommunikation mit den Kunden direkter und effektiver gestalten.

Wichtige Tipps und Infos direkt und fachgerecht ohne Streuverlust zu vermitteln – das ist die Stärke einer Kommunikations-App. Das hat die App des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) in den vergangenen Wochen bewiesen. Tausende Mitgliedsbetriebe waren dank regelmäßiger Push-Nachrichten des Verbandes in Sachen Corona stets im Bilde. Aus DFV-Sicht und seiner Mitglieder hat die App ihren Zweck bestens erfüllt. Diese guten Erfahrungen ließ B&L NewMedia in ein neues App-Projekt einfließen: Anders als digitale Massenmedien richtet sich diese an eine Kundengruppe, die sich bewusst und mit klarem Kommunikationswunsch dafür entschieden hat.

■ **Individuelles App-Design und Funktionen:** Das App-Design und die Funktionen werden an die Bedürfnisse der einzelnen Fleischereien angepasst. Die individuelle App der Fleischerei wird dann unter eigenem Namen in den Stores von Apple und Android eingestellt und

kann von Kunden installiert werden.

- **Push-Nachrichten:** Informationen zu Mittagstisch, besonderen Angeboten oder Verkaufsaktionen können via Push-Nachricht direkt an die Smartphones der Kunden gesendet werden. So lassen sich punktgenaue Kaufanreize setzen. Das macht Push-Nachrichten zu einem effektiven Werkzeug, um Kunden ganz gezielt, effektiv und ohne Streuverlust anzusprechen.
- **Kundenkarten-Funktion:** Damit können vorhandene Kundenkarten-Systeme integriert werden. Das Smartphone wird zur digitalen Kundenkarte – ein Zusatznutzen für die User.
- **Bestellfunktion:** Kunden können Produkte vorbestellen um sie z. B. zu einem bestimmten Zeitpunkt abzuholen. Optional: Diese Funktion kann durch eine Produktdatenbank der Fleischerei erweitert werden.
- **Angebote und Mittagstisch:** Diese können einfach erstellt und in der App publiziert wer-



den. Auf Wunsch auch mit direkter Bestellfunktion. Optional eine Erweiterung durch eine Produktdatenbank möglich.

Aktuelle Rezept-Tipps und Artikel werden automatisch ohne Aufwand für die Fleischerei von B&L NewMedia eingepflegt. Diese Inhalte sind fleischereispezifisch und saisonal. Sie machen aus der App eine Art digitales Kundenmagazin. Die Steuerung und Bedienung der App ist einfach. Um Technik und Updates kümmert sich das B&L NewMedia-Team. Daher eignet sich die App auch für Betriebe, die wenig Erfahrung mit Internet

& Co. haben und täglich wenig Zeit für die Pflege und Bedienung ihrer Internetdienste aufbringen können. Ein paar Minuten täglich genügen, um mit der eigenen App erfolgreich zu arbeiten. Vorausgesetzt die Fleischerei positioniert diese nachhaltig bei ihren Kunden. Auch dabei unterstützt B&L NewMedia mit Tipps und Vorschlägen. Eine kostenlose Muster-App *butcher.online* steht in den Stores von Apple und Android zum Installieren und Testen bereit. Weitere Infos dazu gibt es unter Tel. (02103) 204700 und per Mail an: info@blnewmedia.de.

Fotos: B&L NewMedia



mv münchener verein
Zukunft. In besten Händen.

Wir lassen das Handwerk nicht im Stich

Der Münchener Verein ist langjähriger und zuverlässiger Partner des Handwerks. Anders als viele andere Versicherer leisten wir bei Betriebsschließungen infolge von Corona bei bestehenden Verträgen.

- ✓ Soforthilfe bereits ausbezahlt
- ✓ Rettung von Existenzen im Handwerk
- ✓ Unbürokratisch und schnell

Das bestätigen unsere Kunden:



Der MV ist die Nr. 1 an der Seite der bayerischen Handwerksbetriebe

Weitere Infos unter:
089 / 5152 - 2580
muenchener-verein.de

mv münchener verein
partner der versorgungswerke
Handwerk. In besten Händen.

METZGER MIT FRAKTIONS-VORSITZ

Schon 2014 hatte der Senkrechstarter, der 2011 in die CSU eingetreten war, überraschend den Einzug ins Kommunalparlament geschafft – als erster Metzger seit 1945. Auch wenn die CSU im Fürther Stadtrat mit neun Sitzen nur die Nr. 3 hinter SPD (22) und Grünen (10) ist, will Max Ammon das Schicksal der Stadt aktiv mit gestalten. Als Handwerker kommt er aus der Praxis, baut auf breite Berufserfahrung auf und ist Prüfungsmeister für Metzger in der Fleischer-Innung Mittelfranken-Mitte, Vorstandsmitglied und (mit Thomas Hubbes, Nürnberg) Lehrlingswart. Seit 1. Januar 2020 ist der Vater von vier Kindern Mitinhaber der Metzgerei Ammon – als



Die bayerische Kommunalwahl endete für Max Ammon mit einem kommunalpolitischen Karrieresprung: Der 36-jährige Fürther wurde von seinen Parteikollegen zum neuen Fraktionsvorsitzenden bestimmt.

In der Kommunalpolitik gibt Sohn Max den Ton an. Sein Motto: „Handwerksvertreter in den Parlamenten gibt es viel zu wenige – ich will mitreden.“ Im Stadtrat arbeitete er im Wirtschafts- und Grundstücksausschuss, im Ausschuss für Schule, Bildung und Sport, im Umwelt- und im Verkehrsausschuss mit, außerdem im Aufsichtsrat der städtischen Wohnbaugesellschaft WBG. Als Ziel nennt er, die Wirtschaftskreisläufe in der Stadt nachhaltig zu gestalten, um sie mit dem angestrebten Klimawandel vereinbar zu machen. Für Handwerk und Handel zählt für den Metzgermeister das Schlagwort „regional“. Kommunalpolitisches Engagement würde er sich von viel mehr Kollegen wünschen. Aber ist der Zeitaufwand nicht hoch? „Bisher waren es wöchentlich zehn bis 15 Stunden“, verrät Max Ammon. Künftig könnten es als Fraktionschef eher 25 werden: „Und dazu noch viel telefonieren...“ www.metzgerei-ammon.de

Foto: PR/bug

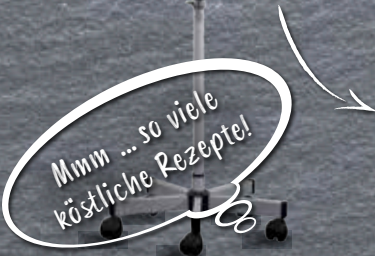
fünfte Generation. So halten er und sein Bruder Philipp ihrem Vater Konrad Ammon jun. den Rücken frei, der sich u.a. als Ober- und Landesinnungsmeister der Fleischer, Kreis-handwerksmeister und im Vorstand des Deutschen Fleischer Verbandes und der HWK für Mittelfranken engagiert.

Rezeptideen

aus Ihrer Fleischerei

Ein ganz besonderer Kundenservice:

- Kartenständer mit 72 Rezeptkartenmotiven
- Einfach aufstellen und sofort einsetzen
- Weitere Kartensets mit neuen Rezepten zum Nachbestellen und auffüllen
- Viele Leckere Rezeptvorschläge für Rind, Schwein, Lamm, Kalb und Geflügel
- Themenspecials z. B. für Wild



Mmm ... so viele köstliche Rezepte!

Rumpsteak
zu Thunfisch-Kapernsauce

Hähnchenfilets
in Krusperranade zu Rosenkohl

Roastbeefsalat
mit Mango und Radicchio

Schinkenbraten
mit Serviettenknädeln

Foto: Blickfang, stock.adobe.com, Archiv



Bestellhotline: 02103/204444

Mehr Informationen und online bestellen:
www.blmedien.de/rezeptkarten



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Max-Volmer-Straße 28 40724 Hilden
Fon: 02103 / 20 40 Fax: 02103 / 20 42 04
www.blmedien.de info@blmedien.de



Zum zweiten Mal veranstalten FH Fleischer-Handwerk und das Management Forum Starnberg am 14./15. September 2020 den Netzwerk-Event „Meat & Greet“.

MEAT & GREET 2020

Es ist nach 2019 die zweite Kooperation der beiden Partner. Inhaltlich folgt das diesjährige Vortragsprogramm dem Gedanken „Next Generation“ im Fleischer- bzw. Metzgerhandwerk, die nicht erst in der Corona-Krise zahlreiche kreative Ideen in ihren Betrieben umsetzte. Schlagworte sind Themen wie Design Thinking, Metzgerei 2.0/Digitalisierung, neue Absatzwege, Metzgerwissen durch die Bio-Brille, Personal und Nachwuchs finden und binden u.v.m. Zwei Tage lang erwartet die Teilnehmer ein hochkarätiges Vortragsprogramm mit in der Branche bekannten Experten. Am Abend des ersten Tages besuchen die Teilnehmer zudem die Metzgerfamilie Jais in Luttenwang mit ihrem Betrieb und ihrer 2018 gestarteten „Hofgrillhütte“ – einer Event-Location der besonderen Art. Abonnenten von „FH Fleischer-Handwerk“ erhalten auf den Veranstaltungspreis einen Rabatt von 100 Euro. Anmeldungen und weitere Infos: www.management-forum.de

Die Referenten:

- Moderation: Toni Menges – Führungskraft & Coach
- Frank Kühne – Hauptgesellschafter Raps GmbH, Initiator „Trüffeljagd“-Network-Events
- Nadine Rüweling – Gründerin www.wurstgeschwister.de, Projektleiterin „Appetit auf den Beruf“
- Simon Claßen, Vinzenz Wied – Fleisch-Sommeliers mit „Walz-Erfahrungen“
- Philipp Sonntag – Metzgermeister, Fleischsommelier und Dozent, KiBlegg
- Mathias Minister – Geschäftsführer Frischfleisch GmbH
- Katja Dallmann – Inhaberin „Elviras Bauernladen“, Eußenheim-Aschfeld
- Michael Keller – „Geflügel-Papst“, Metzgermeister, Jäger, Fleisch-Sommelier, Rösrath
- Katharina Koch – Inhaberin Landfleischerei Koch/Wurstehimmel, Calden
- Dr. Max Schreder – Inhaber Schreder Consulting
- Tobias Metzler – Geschäftsführer/Inhaber Metzgerei Metzler, Altshausen

DICK
Traditionsmarke der Profis



FÜR DEN HARTEN ALLTAG
Mit F. DICK professionell nachschärfen

QUALITY
MADE IN GERMANY
SINCE 1878

www.dick.de

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen



**GENUSS-FAKTOR
GARANTIERT**

Mit Technik, die eines verspricht:
Qualität, die man am Ende schmeckt.

Kutter, Wölfe, Mischer
für Handwerk und Industrie.

www.kgwetter.de

K+G WETTER

SÜFFA 2020
HALLE 4,
STAND D30

FLEISCHSOMMELIER VIA SKYPE



Ihre Prüfungs-Premiere via Skype und Mail erlebten 23 neue Fleischsommeliers der Fleischerschule Landshut und schafften so trotz Corona-Krise erfolgreich ihren Abschluss.

Sie zeigten den Prüfern ihr Können aus der Ferne: Fotos ihrer Präsentationsstücke machten sie per Handy-Foto-App, schickten sie per E-Mail, ebenso wie ihre schriftlichen Ausführungen dazu. Die mündlichen Prüfungsfragen beantworteten sie via Telefon oder Skype. Trotz Social Distancing bestanden alle die virtuelle Prüfung im Praxistest. „Besondere Situationen erfordern besondere Maßnahmen“, begründete Barbara Zinkl, Leiterin und Geschäftsführende Gesellschafterin, den außergewöhnlichen Versuch. Um den hohen Standard eines Fleischsommeliers zu gewährleisten, war es den Schulverantwortlichen wichtig, die Prüfungsanforderungen und -inhalte nicht zu reduzieren. „Möglich war aber Änderung in der Art und Weise, wie die mündliche Prüfung abgenommen wird“, so Barbara Zinkl. Eigentlich hätte der Kurs Ende März verabschiedet werden sollen. Die Sommeliers hat-

ten ihre neuntägige Fortbildung Ende Januar/Anfang Februar absolviert und dabei Themen von Tier- und Verbraucherschutz über besondere Nutztierassen bis zu Auswirkungen von Futtermitteln auf die Fleischqualität vertieft. 20 Männer und drei Frauen im Alter zwischen 21 und 56 Jahren kamen zu der Fortbildung mit Vorträgen, Workshops und Praxistagen an die Isar. Einer davon war Max Münch (26) aus Lommatzsch in Sachsen, Landshuter Meisterkursabsolvent 2018 sowie Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. Mit den Schwestern Julia (22) und Anna-Marie (20) Merzinger waren zwei Teilnehmerinnen aus Österreich am Start. Thomas Mair (34) kam aus Südtirol. Den kürzesten Anreiseweg hatten mit 65 km Alexander Böhner (39) und Jürgen Fittigauer (40) aus Regensburg, den längsten mit 744 km Johannes Hömmen (31) aus Lorup im Emsland. www.fleischerschule-landshut.de

Foto: 1. BFS



SORRY!
ABER WIR
KÖNNEN NUR
LECKER!

Wir entschuldigen uns bei allen Fleischern, deren Kunden und carneo-Lesern für unsere „heißen“ Food-Pinups. Wir können aber leider nur lecker! Deshalb übernehmen wir keine Haftung für die carneo-Nebenwirkungen wie plötzliche Fressattacken oder Fleischgelüste und deren Auswirkungen...

Euer carneo-Team

carneo[®]
Das Kundenmagazin des
Deutschen Fleischerhandwerks



Scan me

Weitere Infos und Musterheft:
www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/20444

DER VEMAG ROBBY - MEISTER FÜR IHRE KREATIVITÄT



Was darf es heute für Ihre
Kunden sein?



VEMAG typisches,
extrem **vielseitiges**
Vorsatzgeräteprogramm
für eine Produktvielfalt,
die Ihre Kunden
begeistert



Sehr **schnelle**
Produktwechsel und
minimale Restmengen
damit Sie spontan
innerhalb von Minuten
auf Nachfrage reagieren
können

Typisch VEMAG – vielseitige Vorsatzgeräte für die kreative Umsetzung Ihrer Produktideen!



MPF818

Premium Burger für den besonderen Genuss: Veredeln Sie Ihre Fleischqualität zu einem Genussburger, individuell nach Form und Dicke. Eigene Formen auf Anfrage.



BC237

Gestern Cevapcici, heute Bällchen und morgen Burger: Der vielseitige BC237 in Verbindung mit dem Alleskönner Robby garantiert für jeden Kunden ein individuelles Produkt. Auch gefüllte Produkte möglich.



Füllkopf981

Voll im Trend: Abfüllen in Becher, Gläser und Dosen. Weiche bis sehr feste Massen werden zuverlässig und tropffrei verarbeitet.



LPV802

Darmhaltevorrichtungen für Ihren Bedarf: Anspruchsvolles und zuverlässiges Abdrehen aller Darmsorten, extrem einfache Produktwechsel und nur von VEMAG: Längen-, Kaliber- und Gewichtskontrolle.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Rufen Sie uns an: +49 (0) 4231 777-0
Oder schicken Sie uns eine E-Mail: e-mail@vemag.de





And the winner is:

Jürgen Reck! Der kreative Metzgermeister aus Möhrendorf in Mittelfranken darf sich nun Europameister seiner Zunft nennen.

„DER DORFMETZGER“ IST EUROPAMEISTER

Beim Wurst- und Schinken-Fachwettbewerb „Confrérie des Chevaliers du Goute-Andouille de Jargeau“ in Roermond/NL holte der 44-Jährige mit zwölf eingereichten Produkten zwölfmal die volle Punktzahl und erhielt als Gesamtsieger den Titel „Champion International“. 150 Fleischer aus Deutschland, Österreich, Belgien, Frankreich, Italien, England und den Niederlanden nahmen mit gut 850 Produkten in neun Kategorien (von Streichwurst über Schinken bis Konserven) an dem Wettbewerb teil. Eine internationale Jury bewertete die Proben anonymisiert im Februar nach Konsistenz, Aussehen, Geschmack etc. Um Gesamtsieger werden zu können, müssen Teilnehmer in mindestens fünf Produktgruppen mit je zwei Produkten dabei sein. Die für April geplante große Feier zur Ehrung aller Landes- und Spartensieger musste wegen der Corona-Pandemie entfallen. Deshalb überreichte der „Grand Majordome“ und Botschafter der Confrérie für Süddeutschland, Metzgermeister Georg Forster (76) aus Feucht, den EM-Pokal im Betrieb von Jürgen Reck. Der war überrascht von seinem zweiten Sieg (nach 2018) beim Gipfeltreffen der europäischen Metzgergilde. Er war mit je zwei Produkten in sechs Kategorien am Start – roher und schwarzeräucherter Schinken, Nürnberger Stadtwurst und grobe Bauernstadtwurst, Bratwurst roh und geräuchert, gekochte Krakauer, Apfel-Zwiebel-Bratwurst, grobe Leberwurst im Naturdarm und Bauern-Leberwurst im Kunstdarm, Polnische und Pfefferbeißer.

KREATIVER KOPF

Jürgen Reck kreierte schon viele neue und oft ungewöhnliche Spezialitäten, etwa eine indische Bratwurst mit Ingwer, Curry, Curcuma, eine „Kren-Bratwurst“ mit Meerrettich, „Leberwurstpralinen“ mit Apfel, Cranberry, Preiselbeeren und Schokoladenüberzug oder „Bratwurst-Sushi“ aus Bratwurstgehäck und Meerrettich, stilecht gerollt als Fingerfood. Für seine Wurstkreationen heimste er viele Preise ein: 2012 „Deutschlands beste Bratwurst“, 2013 Fränkischer „Bratwurstkönig“, 2015 Mittelfrankens „Schmankerlkönig“ und 2018 „Handwerker des Jahres“ im Landkreis Erlangen-Höchstadt. In Roermond war er zehnmal dabei und holte mehrere Landessiege. Seit 2017 fungiert er als stv. Obermeister der Fleischer-Innung Erlangen. Sein Betrieb mit Stammsitz und einer Filiale in einem Möhrendorfer Rewe-Markt zählt heute 14 Mitarbeiter. www.confrerie.nl/de, www.derdorfmetzger.de

Foto: Buchmann

Foto: © Lars Tüchel – stock.adobe.com

Mit **FH** FLEISCHER-HANDWERK Energiekosten sparen

Profitieren Sie als Abonnent von unserer Vorteilskampagne und sparen Sie demnächst bei den Energiekosten.

Unsere Kooperationspartner Johannes Schuetze AG und InTime Media Services GmbH überprüfen unverbindlich Ihre bisherigen Energiekosten und können diese durch einen gebündelten Energieeinkauf zukünftig deutlich verringern.

Wollen auch Sie Ihren Vorteil nutzen und bei Ihren Energiekosten sparen? Kontaktieren Sie uns gerne!

Johannes Schuetze AG

Johannes Schuetze
(0176) 98 35 00 00
Johannes.Schuetze@johannesschuetze.com

InTime Media Services GmbH

Friedrich Streng
(0176) 23 86 35 44
Friedrich.Streng@itms-gmbh.de

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

Basak Aktas
(089) 370 60 270
b.aktas@blmedien.de

FEURIG & SMOKY

Geht es ums Grillen – egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse – ist geschmackliche Abwechslung angesagt. Dabei erfreuen sich scharfe und rauchige Aromen steigender Beliebtheit.

Vor Jahrhunderten waren sie wertvoller als Gold und lockten Seefahrer und Entdecker in unbekannte Welten. Gewürze stimulieren alle Sinne und sorgen dafür, dass der Alltag auf dem Teller nicht langweilig wird. Rubs, Gewürzmischungen und Saucen mit scharfen und rauchigen Geschmacksnoten sind nicht nur bei BBQ-Fans in aller Munde. Auch 2020 hält dieser Trend an und setzt Akzente. Vor allem Rubs, Saucen und Marinaden können Kunden mit einer Extra-Portion Schärfe, einem frisch-säuerlichen Hauch, einer orientalischen Note oder einer kräftigen rauchigen Nuance überzeugen. Komplexe Chilinoten wie die von Habañero, Chipotle oder Cayennepfeffer liefern Schärfe und Raffinesse. Auch arabische Gewürzmischungen wie Harissa, Baharat oder Ras el Hanout versprechen authentisch-exotische Geschmackserlebnisse. Kräftig-würzige Raucharomen, kombiniert mit Chili oder anderen Gewürzen, sollten auch Fleischereien auf dem Radar haben, z. B. Smoky Sriracha.

BESONDERES BIETEN

Leckere Steaks oder Fischspezialitäten dürfen beim BBQ nicht fehlen. Veredeln kann man diese etwa mit den Grillgewürzen und Marinaden von *Beck Gewürze und Additive*. Ein „BBQ-Horoskop 2020“ umfasst eine vielfältige Auswahl innovativer Grillwürzungen, z. B. das Grillgewürzsalz Hot Jalapeño oG, das mediterrane Gyros Rhodos Gewürzsalz, das Grillgewürzsalz Orange Chicken aus Orange, Mango, Ingwer und Chili oder das markant grüne Gewürzsalz Green Dream oG, eine fein abgestimmte Kräutermischung. „Explosionen“ der Geschmacksknospen versprechen laut Hersteller die SoftFix-Marinaden – von feurig, exotisch und würzig bis fruchtig. Geräucherte Jalapeños verleihen „Chipotle Mystery“ mexikanisches Tempera-

ment. Exotisch wird es mit „Waikiki“ mit Kokos, Curry und einem Hauch Lemon sowie „Caffé di Maria“, die den Geschmack frisch gebrühten Kaffees mit Karamell, Zimt und einer kraftvollen Pfeffernote vereint. Nicht nur in Ostdeutschland ist die Marinade „Mutzkönig“ mit Majoran, Zwiebel, Senf, Kümmel und Knoblauch ein Hit.

Um Grillfans mariniertes Fleisch sowie scharfe Würste zu bieten, präsentiert auch *Frutarom Savory Solutions* mit den Marken Wiberg und Gewürzmüller eine kreative Auswahl an Produkten. Für Kunden, die es sehr scharf mögen, kann man etwa normale Rostbratwürste mit Jalapeñoflocken würzen. Alle Chili-Gewürzmischungen beider Marken sind auch für Marinaden und Dips nutzbar. Zudem gibt es fertige Gewürzzubereitungen mit unterschiedlichen Schärfegraden, um Grillwürste an den Geschmack der Kunden anzupassen. Feurige Gaumenfreuden versprechen Primobel Chili aus der Range der Wiberg Primobel Ölmarinaden, die Mexiko Würzmarinade OG mit Paprika, Pfeffer und Chili oder die Trockenmarinade Grillfix Churrasco mit dem Geschmack von Paprika, rosa Beeren und leichter Rauchnote.

Exotisch-scharf wird es mit der Marinade Mariniersoft® Sumatra Red Curry mit Curry, Ingwer, Pfeffer und fruchtiger Orange von *Hagesüd*, einer von 21 Varianten auf Rapsöl-Basis, mit Meersalz und ohne Mononatriumglutamat. Die feurig-scharfe Variante Mariniersoft® Puszta punktet mit Pfeffer, Paprika, Chili und Zwiebeln.

Zum Heißbräuchern, Smoken, Langzeit- oder Niedertemperaturgaren im Kombidämpfer eignen sich die Rubs Beef Brisket Rub und Pulled Pork BBQ Rub vom *Hela Gewürzwerk Hermann Laue*, die auch für Marinaden oder als Gewürz für gegrillte Kurzbratstücke verwendbar sind. Eine pikant-rauchige Note kennzeichnet den Cracked Pepper Rub auf der Basis von Meersalz, Demerara-Zucker sowie geräuchertem Paprika und Knoblauch von *Raps*. Weißer, schwarzer



Beck Gewürze und Additive



AVO-Werke



Frutarom Savory Solutions

und grüner Pfeffer sowie Oregano runden das Geschmacksprofil hier ab.

SMOKY – WAS SONST!

Charakterstark durch eine erkennbare Rauchnote wie beim klassischen American BBQ, gepaart mit feinen Paprikaaromen – so präsentiert sich die neue smokige Marinade Lafiness Premium Smoked Bell Pepper von AVO. Die Tradition des Paprika-Räucherns erfordert Fingerspitzengefühl, da die Rauchnote die Aromen der Frucht ergänzen, aber nicht überlagern darf. Kräuter, kalt gepresstes Rapskernöl sowie Meersalz ergänzen das Geschmacksprofil. Die Marinade eignet sich für Fisch oder Fleisch für Grill oder Pfanne, sorgt für neue Geschmacksimpulse und steigert die Abwechslung in der Theke. Sie veredelt auch vegetarische Speisen, z. B. in Kombination mit Kartoffeln oder Grillkäse.

Rauchige Marinaden-Klassiker im Sortiment von Hagesüd sind Mariniersoft® Kansas mit

Marinieren: Sechs goldene Regeln

- Fleisch vor dem Marinieren leicht einritzen oder einstechen, so zieht die Marinade tief ein
- Fisch und Meeresfrüchte nie zu lange marinieren
- Fleisch während der Marinierzeit kühlen
- Marinade nie zweimal verwenden, da sie mit rohem Fleisch in Berührung gekommen ist
- Für intensiven Geschmack: Nach dem Marinieren je nach Portionsgröße mehrere Stunden vakuumieren
- Große Stücke Fleisch über Nacht einlegen
(Quelle: Develey Foodservice)



Hagesüd

Würzrichtung Paprika, Pfeffer, Basilikum, Rauch sowie Mariniersoft® Barbecue mit Würzrichtung Pfeffer, Paprika, Honig und Rauch. Nach der erfolgreichen Einführung von Mariniersoft® Kentucky Bacon 2019 führte das Unternehmen nun mit Bratella® Bacon ein weiteres

Produkt für die Würzung und Produktion von Bratwurst ein, das über einen rauchig-würzigen Bacongeschmack verfügt. Kreativen Bratwurstvarianten widmet sich auch Lay Gewürze und experimentierte mit verschiedenen Räuchernoten. Mit „Bratwurst Smoky“

Fotos: AVO-Werke, Frutarom, Hagesüd Interspicce



**DEN URLAUBSFLIRT
NACH HAUSE HOLEN:**

**WHISKY
KÜSST
MARINADE**

Beck
Gewürze und Additive



Sweet & Sticky Marinade

(für 10 Steaks oder Hähnchenbrüste)

120 ml Kikkoman Sojasauce,
60 ml flüssiger Honig,
120 ml Tabasco Chipotle Sauce,
12 g Ingwerpüree (frisch oder
aus dem Glas), 120 ml Sonnen-
blumenöl

Die Zutaten zu einer homogenen
Sauce vermengen und das Fleisch
darin marinieren.

Develey Food-Service

erhält die Wurst ein feines aber deutliches Räucheraroma, das man sonst nur direkt über einem Holzkohlefeuer oder im Smoker erzielen kann. Das Produkt veredelt frische grobe Bratwurst ebenso wie für vorgebrühte Sorten, aber auch Frikadellen und Hackfleischspieße. Für Schälrippchen vom Schwein empfiehlt der Hersteller eine Würzung mit Grillflamme „Old American Style“. Die Basiswürzung wird mit

Öl und Trinkwasser zur anwendungsfertigen Marinade verrührt, zieht so ins Fleisch ein und sorgt für zarte, saftige Ribs. Auch „Spareribs vom Rind“ lassen sich damit aufpeppen. Dem rauchigen Trend folgt auch die neue Sorte „Liquid Spice Smokey“ aus der gleichnamigen Range (15 Sorten) der Moguntia Food Group, die Vorteile aus Trocken- und Nasswürzung bei der Veredelung von Fleisch vereint

Hela



und in der keine Zusatzstoffe eingesetzt werden. Sie ist eine von drei Neuheiten der Range und durch Paprika, Pfeffer, Koriander, Tomate, leichte Schärfe und eine angenehme Rauchnote gekennzeichnet. „Durch Liquid Spice erhält das Fleisch eine ansprechende glänzende Optik und einen ausgezeichneten Geschmack bei höchster Ergiebigkeit. Wir empfehlen eine Zugabemenge von 50 g auf 1 kg Produkt“, sagt Verkaufsleiter Jörg Hecker. Die beiden anderen Sorten sind Liquid Spice Café de Paris mit leichter Curry-Kräuternote sowie Liquid Spice Kräuterbutter mit Knoblauch-Butter-Geschmack und Gartenkräuternote. Weder deklarationspflichtige Geschmacksverstärker noch Allergene, dafür aber viele rauchige Aromen sind typisch für zwei Marinaden des Kulmbacher Gewürzspezialisten Raps. Filetspieße oder Pfannengerichte veredelt das

Fotos: Develey Food-Service, Hela

ANZEIGE



Fleischer

FLEISCHER Rubs: Wellness für Ihr Grillgut

Der absolute Trend beim BBQ 2020 sind sogenannte Rubs
– Trockengewürze zum Einmassieren.



Ihren Ursprung haben Rubs im Heimatland des Barbecues – den USA. Doch mittlerweile hat sich der Trend unter Hobby-Köchen und Profi-Grillern weltweit verbreitet, auch bei uns.

Die MOGUNTIA FOOD GROUP startet in die diesjährige Grillsaison mit vier abwechslungsreichen Sorten unter der Marke FLEISCHER. Verpackungseinheit: 15 Beutel à 30 g.

- **Rub Honig-Senf:** Diese unvergleichliche Gewürzkomposition gibt eine leckere Würzkruste auf gebratenem Geflügel oder Fisch.
- **Rub Kräuter-Kiste:** Vielfältig einsetzbar für Fleisch und Gemüse aller Art. Nicht nur als Rub zu verwenden, sondern mit Quark angerührt als leckerer Dip zur Folienkartoffel.



Eine Marke der

MOGUNTIA FOOD GROUP
Flavoursome solutions since 1903

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1
55129 Mainz • Tel: +49 6131 58360

Malberger Str. 19
49124 Georgsmarienhütte
Tel: +49 5401 3370

www.moguntia.com

- **Rub Scharfe Schote:** Der echte Scharfmacher für Ihr BBQ. Dieser Rub ist für alle Liebhaber des scharfen Grillfleisches.
- **Rub Süß & Rauchig:** Raffinierte Kombination aus süßen und rauchigen Gewürzen. Der Rub passt perfekt zu Beef Brisket, Pulled Pork und Spare Ribs.

Rubs sind Gewürzkompositionen aus Kräutern, Gewürzen und Zucker, die in das Grillgut einmassiert werden, beim Anbraten oder Grillen ihr feines Aroma entfalten und für eine schmackhafte Kruste sorgen. Der Zucker bringt durch den Karamellisierungseffekt ein besonderes Geschmackserlebnis. Mehr unter

www.fleischer-feinkost.de

Spezialöl Magic Smoky Spices mit „schwebenden Kräutern“. Es enthält u. a. geräucherten Knoblauch, Paprika, Curry, schwarzen Pfeffer, Kümmel, Rosmarin und Petersilie. Mit Magic Bourbon Whiskey greift der Hersteller das Trendthema Edelwhiskey auf. Neben der Basis Bourbon Whiskey sind auch die weiteren Zutaten nicht alltäglich: Rosmarin, Zimt und Rumaroma. Abgerundet mit Salz, Zucker und schwarzem Pfeffer ergibt sich ein Geschmack, der zu Fleisch-Cuts sowie zu BBQ-Braten passt.



Lay



Moguntia

FÜR SAUCEN-FANS

Smoky Saucen sind auch bei den Lebensmittelherstellern 2020 ein Muss. Konsumenten haben laut Foodpeople Flavour trend report 2019 ein steigendes Interesse an würzigen, rauchigen Saucen. Zwei weitere Klassiker folgen dem Trend: „Mit starken Marken wie Kikkoman und den Tabasco®-Saucen bieten wir hochwertige, aber unkomplizierte Produkte für gelingsicheres und aromatisches Würzen“, sagt Anna Foidl, Leitung *Develey Food Service*, das beide Marken in Deutschland vertreibt. Wie wäre es also mit natürlichen Rauchakzenten? Mit der Tabasco® Chipotle Sauce schmecken Fleisch & Co. wie frisch vom Holzkohlegrill, auch wenn es in der Küche angebraten wurde. Die Sauce wird aus mexikanischen Jalapeño-Schoten hergestellt, die drei bis vier Tage nach traditionellem Verfahren über Pechholz geräuchert werden, d. h. 100 % natürlicher Rauchgeschmack. Aufgrund der rein natürlichen Zutaten besteht keine Kennzeichnungspflicht auf der Speisekarte, wie sie bei anderen BBQ Saucen zuweilen nötig ist.



Raps

Geschmacklich neu konzipiert hat der Feinkostsoßen-Spezialist *Händlmaier* die Painmaker BBQ Saucen und den Painmaker Liquid Smoke. Die scharfen Saucen in den Sorten Sweet & Hot Whiskey, Moonshine Whiskey und Habanero Chili eignen sich zum Marinieren, Glacieren, Würzen, als Dip oder zu Steaks. Für US-Feeling sorgt der darin enthaltene Moonshine-Whiskey. Rauchig-feinherb ist die Sweet & Hot Whiskey BBQ Sauce, deren Originalrezept aus dem Jahr 1894 stammt. Die Variante Moonshine Whiskey punktet mit viermal mehr Whiskey als üblich. Painmaker Liquid Smoke schließlich verfeinert Marinaden und Saucen und sorgt für einen unverwechselbaren, herzhaften Genuss. Eine lange Grillsaison kann also kommen! *mth*



Painmaker

Nützliche Links

www.avo.de, www.beck-gewuerze.de
www.develey-foodservice.de,
www.frutarom.eu, www.haendlmaier.de
www.hagesued.de, www.hela.eu
www.lay-gewuerze.de, www.moguntia.com
www.raps.de



Die ganze Welt des Würzens

Gewürze, Gewürzmischungen, Marinaden, Convenience, technologische Wertstoffe, Food Service, Seminare und Anwendungs-Ideen.

Hagesüd – Kompetenter Partner des Fleischer-Handwerks seit 1881



Member of AICL Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150/94260 · www.hagesued.de · E-Mail: info@hagesued.de

[f](#) Hagesüd · [i](#) HagesuedInterspace · [y](#) YouTube · [amazonbusiness](#)

NEU: MARINIERSOFT®
Sumatra Red Curry





Hobart



Meiko

NICHT NUR SAUBER...

Nicht nur in Corona-Zeiten kommt der gewerblichen Spültechnik eine besondere Rolle hinsichtlich des Hygienestatus eines Fleischerei-Betriebs zu. Nachfolgend berichten einige Metzgereien aus der Praxis.

Es ist Mittagszeit. Studenten aus dem nahe gelegenen Wohnheim kommen in die Filiale der *Fleischerei Gretenkord* im Frischecenter Dresden. Bauarbeiter gönnen sich ein schnelles Mittagessen. Es herrscht Hochbetrieb. Eine nicht funktionierende

Spülmaschine wäre für Filialleiterin Sandra Hetsch jetzt eine Katastrophe. „Wir müssten per Hand abwaschen. Abgesehen von den Mengen an Geschirr, müssten wir Personal aus dem Thekenverkauf abstellen, um zu spülen. Das wäre kaum zu bewältigen.“ Die Durchschubspülmaschine der PT-Serie von *Winterhalter* hat genau hier ihre Stärke: Geschwindigkeit, Sauberkeit und Sparsamkeit, Tag und Nacht einsatzbereit mit gleichbleibender Spülqualität. Gespült werden hier Tassen und Teller vom Frühstücksgeschäft, GN-Behälter und Aufbewahrungsboxen. In allen Filialen der Sächsischen Privatfleischerei setzt Inhaber Dietmar Gretenkord auf Spültechnik der Meckenbeurer. Er übernahm die Firmenleitung der von Moritz Haupt vor 113 Jahren in Burgstädt im Erzgebirge gegründeten Fleischerei nach der Wiedervereinigung. Er modernisierte das Unternehmen von Grund auf, durchlief die EU-Zulassung und expandierte. Neben der eigenen Zerlegung und der Produktion züchtet Gretenkord

Angusrinder in Weidehaltung. Die Durchschubspülmaschine PT gibt es in den Größen M, L und X. Das Spülsystem VarioPower sorgt für eine optimale Anpassung des Spüldrucks ans jeweilige Spülgut – egal ob Geschirr, Besteck, Arbeitsutensilien oder Kisten. Die serienmäßige Abwasserwärmerückgewinnung EnergyLight nutzt die Wärme des Abwassers zum Aufheizen des kalten Zulaufwassers. Das spart bei jedem Spülgang Energie und senkt die Betriebskosten. Optional gibt es die Abluftwärmerückgewinnung EnergyPlus. Bei einer Durchschubspülmaschine mit Abluft- und Abwasserwärmerückgewinnung liegt das Einsparpotenzial bei bis zu 0,12 €/kWh/Spülgang. Hochgerechnet auf ein Jahr mit 150 Spülgängen/Tag und 312 Betriebstagen macht das 5.616 kWh. Das sind bei einem Strompreis von 0,21 €/kWh 1.179 € die pro Jahr gespart werden können.

men setzt auch die *Metzgerei Krautter* aus Vaihingen an der Enz auf effiziente Spültechnik. Mitarbeiterin Nikolette Boorbas ist begeistert seit sie die M-iClean H Haubenspülmaschine von *Meiko* hat: Die Arbeit geht schnell, die Maschine braucht nur rund eine Minute pro Spülgang, der Dampf wird weitgehend zurückgehalten, und die Schinderei mit dem Haubenbügel hatte ein Ende. Die automatische Haubenöffnung genießt auch bei Mark Krämer und seiner Frau Christiane, deren Eltern die Metzgerei in den 1950er-Jahren gründeten, große Anerkennung: „Der Haubenbügel ist bei der alten Maschine auch schon abgebrochen, weil sie dauernd so verquer aufgemacht wurde“, berichtet er. Das verquere Aufmachen erkannten die Meiko-Ingenieure und sorgten dafür, dass das Display zum Bedienen der neuen Maschinengeneration nicht an der Front, sondern an der Seite angebracht ist. Dort steht das Bedienpersonal die meiste Zeit. Im ungünstigsten Fall wurden die alten Modelle oft mit einer Hand

WALTER
next level cleaning

Wenn Reinigung neu gedacht wird, ist es **next level cleaning.**

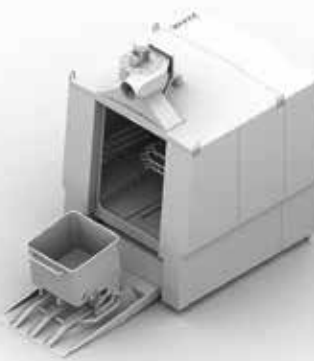
Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

www.walter-cleaningsystems.de

Fotos: Hobart, Meiko



Winterhalter



Kerres

„nebenbei“ geöffnet – was jegliche Ergonomie ad absurdum führte. Als Harley-Fahrer hatte Mark Krämer bei der Inbetriebnahme der M-iClean H ein Déjà-vu – wie die Benzin- und Ölschläuche seiner Harley weist auch die Spülmaschine eine Edelstahlverrohrung auf.

SERVICE TOP

Auch im *Hotel und Landgasthaus-Metzgerei Rössle* im badischen Hofweier setzt man auf Spültechnik aus einer Hand. Dazu Metzgermeister und Betreiber Wolfgang Böhringer: „Seit sechs Jahren spülen wir mit *Hobart*. Ich bin sowohl mit dem Spülergebnis als auch mit dem Service rundum zufrieden. Die Servicetechniker sind immer innerhalb kürzester Zeit da, wenn ich jemand brauche. Außerdem sind die Maschinen blitzschnell. Wir haben drei Haubenspülmaschinen, mit denen wir unsere Industriebehälter, Platten und Kisten spülen. Dabei imponiert mir, dass sie trotz unseres Spülaufkommens der Verbrauch auf ein Minimum beschränkt. Zudem ist die Bedienung sehr einfach, da kann man wirklich jeden ranlassen.“ Für Metzgereien eignen sich die Hauben- und Universalspülmaschinen der Offenburger, die mit verschiedenen Features das Spülen wirtschaftlicher gestalten. Bei der neuen Generation der Untertischspülmaschinen sorgt die Trock-

nung Top-Dry dafür, dass Geschirr, Körbe und Kisten ohne manuelles Abtrocknen raschl wieder im Einsatz sind. Das Feature Vapostop² eliminiert beim Spül- und Trocknungsprozess sowie Öffnen der Maschine ausströmenden Dampf und verbessert das Raumklima. Die Via App Washsmart liefert Infos über den Maschinenstatus. Die Maschinen gibt es in unterschiedlichen Ausführungen, z. B. mit extra tiefem Innenraum. Das Modell FXL etwa bietet mit 400 x 600 mm genug Platz für Ablagebleche und EN 2-Kisten.

WAS GIBT ES NOCH?

Waschsysteme zum Reinigen von Gerätschaften stellt auch *Kerres-Anlagensysteme* her. Ein Beispiel ist die kompakte Durchlaufwaschanlage cleanline S, die leicht bis mittel verschmutzte Kisten schnell und effizient säubert. Sie verfügt über eine Hauptwasch- und eine Nachspülzone und ist in zwei Varianten erhältlich – für 100 Kisten oder 200 Kisten pro Stunde. 200-I- und 300-I-Wagen reinigt die Beschickungswagen-Waschanlage Typ KBW 202. Hier führt ein Rotationssystem den Beschickungswagen ständig am Düsensystem vorbei und ermöglicht laut Hersteller so auch im Bereich der Räder und schlecht zugängigen Stellen eine hohe Reinigungseffizienz. Restwasser im Wagen nach dem Rei-

nigungsprozess gibt es nicht, da es durch die Drehfunktion ausgeschleudert wird. Ein vielfältiges Lieferprogramm präsentiert auch *Kitzinger Maschinenbau* – egal ob es sich um Maschinen zur Reinigung von Kisten, Fleischformen, Paletten, Paloxen, Meng- oder Rauchwagen handelt.

Aktuell wurde an einer verbesserten Reinigbarkeit gearbeitet. Nicht direkt einsehbare Flächen und waagerechte Bereiche wurden weiter reduziert. Die Waschanlagen werden anwenderbezogen entwickelt. Dabei kombiniert man erprobte und bewährte Module zu effizienten und bedarfsgerechten Anlagen. Ständige Weiterentwicklung und die Erfahrung aus mehr als 1.800 Maschinen-Installationen helfen bei schwierigen Aufgabenstellungen. *mth*

Nützliche Links

- www.gretenkord.de
- www.hobart.de
- www.kerres-group.de
- www.kitzinger-gmbh.de
- www.krautter-eventcatering.de
- www.meiko.de
- www.winterhalter.de

TRANSPORTIEREN, KÜHLEN, VERKAUFEN.

WÖRMANN
www.woermann.eu

... 2000 Anhänger
500 Gebrauchte
FÜR ALLE EINSATZBEREICHE

WÖRMANN GmbH - Torstraße 29 - 85241 Hebertshausen - 08131/29278-0 - www.woermann.eu

Fotos: Winterhalter Gastronomie, Kerres Anlagensysteme

KERRES
anlagensysteme

Größte Leistung auf kleinstem Platz!

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

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

- Räuchern
- Trocknen
- Kochen
- Backen
- Kühlen
- Klimatisieren



mit den Produkten und Rohstoffen kommen. Auch im Einsatz gegen die Verbreitung des Corona-Virus im Betrieb ist sie maßgebend. Hygieneschleusen sind ein zentraler Bestandteil der Hygienetechnik und unumgänglich. Mitarbeiter durchlaufen die Schleuse, bevor sie hygienesensible Bereiche betreten, um die Kontamination der Produktionsbereiche zu vermeiden. Handwaschbecken, Händetrockner und Handdesinfektionsmöglichkeiten, Sohlenreinigungs- und Sohlendesinfektionsanlagen sowie ein Zugangssystem zur Reinigungs- und Eingangskontrolle zählen zur Grundausstattung der Hygieneschleuse. Nicht immer ist der Einbau einer komplexen Schleuse erforderlich oder möglich. Dann können individuelle Hygienelösungen mit Handreinigungsbecken oder -rinnen, Händetrockner, Seifen- und Desinfektionsmittelspender mit oder ohne Kontrollsystem individuell und betriebsgerecht zusammengestellt werden. Spezifische Hygienetechnik gibt es auch für Schuhe und Stiefel, die sowohl reinigen wie desinfizieren und den Zugang sichern.

HYGIENETECHNIK SCHÜTZT

Als systemrelevante Betriebe leisten Fleischereien einen elementaren Beitrag, um die Lebensmittelversorgung zu gewährleisten. Innovative Hygienetechnik hilft den Betrieben ihre Kunden und Mitarbeiter zu schützen.

Hohe Hygieneanforderungen stellen die Betriebe vor Herausforderungen. Die Vorsorgemaßnahmen liegen zudem seit Beginn der Corona-Pandemie deutlich über den ohnehin strengen Qualitäts- und Hygienerichtlinien. Egal ob geschlachtet, zerlegt oder weiterverarbeitet wird: Alle Produktionsschritte erfordern absolute Hygiene und Sauberkeit, denn die Gesundheit der Verbraucher sowie Mitarbeiter hat höchste Priorität. Daher müssen Hygienekonzepte überarbeitet und angepasst werden.

Was ist Hygienetechnik? Der Begriff bezeichnet die technische Ausstattung, die hilft, die hygienischen Betriebsbedingungen einwand-

frei zu halten. Sie muss die hohen Ansprüche der HACCP-Konzepte oder Zertifizierung, z. B. nach IFS oder FSSC22000, erfüllen. Die richtige Technik sorgt im Wesentlichen dafür, dass unerwünschte Kontaminationen erst gar nicht in den Produktionsbereich und somit in Kontakt

Fünf Hygienetipps

- **Optimale Handhygiene sicherstellen**
- **Arbeitskleidung hygienisch aufbewahren**
- **Schuhe säubern und desinfizieren**
- **Behälter und Container ausgiebig reinigen**
- **Keine Risiken eingehen**

KONTROLLE IST BESSER

Zeitgemäße Hygienetechnik wird auch zur Sicherung der Zugangskontrolle in der Fleischproduktion eingesetzt. Kontrollsysteme, in der Regel über Drehkreuze, stellen den Zugang zu den Produktionsstätten sowie hygienesensiblen Bereichen sicher. Sie sollten so konstruiert sein, dass der Mitarbeiter sie möglichst berührungslos durchqueren kann und eine Übertragung über Bauteile der Kontrollsysteme ausgeschlossen wird. Damit es beim Schichtwechsel oder nach Pausen nicht zu Engpässen kommt, müssen die Anlagen auf den jeweiligen Personalfluss ausgerichtet und professionell geplant sein.

Effiziente Hygienetechnik muss diversen Aspekten der Personal- und Betriebshygiene im jeweiligen Betrieb entsprechen. Daher sind eine eingehende Hygieneberatung und eine individuelle Planung vor der Anschaffung entscheidend. Eine gute Planung beachtet sowohl lokale Bedingungen, betriebliche Abläufe wie auch die rechtlichen Anforderungen und Verordnungen. Daher erstellt etwa die Firma PHT maßgeschneiderte Hygienelösungen und liefert die passende Hygienetechnik. Die Systeme sind handhabungssicher, energieeffizient sowie einsetzstabil und bieten ein hohes Maß an Arbeitssicherheit und Hygiene.

VAKUUMFÜLLER VF 608 PLUS

MIETE **MICH!**

Sie möchten die neueste Technologie zu attraktiven Konditionen?
Entscheiden Sie sich für Mieten statt Kaufen und nutzen Sie die umfangreichen Vorteile, die sich daraus für Sie ergeben:

- ✓ Keine Anzahlung & Kreditsicherheiten notwendig
- ✓ Schonung Ihrer Liquidität
- ✓ Sichere Kalkulation mit mtl. gleichbleibenden Raten
- ✓ Attraktive monatliche Raten
- ✓ Ausgezeichnetes Preis-/Leistungsverhältnis

**ATTRAKTIVE RÜCKNAHME-KONDITIONEN
FÜR IHRE ALTMASCHINE!**

KONTAKTIEREN SIE UNS!

Telefon: +49 7351 45-0

E-Mail: sales.machines@handtmann.de



Abbildung ähnlich



www.handtmann.de

* zzgl. MwSt. / Mietdauer 60 Monate bei 10.000 Betriebsstunden /
Angebot gültig bis 31.12.2020 / Lieferung bis spätestens 28.02.2021



OFFIZIELLER SPONSOR DER
NATIONALMANNSCHAFT
DES FLEISCHERHANDWERKS

handtmann
Ideen mit Zukunft.

ERFOLGREICH MIT TRENDPRODUKTEN

FLEISCH TRENDS SIND **HANDT*** MADE

Bleiben Sie im Trend und investieren Sie in die modernste Füll- und Portioniertechnologie. Beim Neukauf eines Handtmann Vakuumfüllers erhalten Sie die Manuelle Form- und Schneideinheit MSE 441 inkl. 3 Formsätzen zum Sonderpreis. Kreieren Sie mit Handtmann moderne Trendprodukte in vielfältigen Formen!

SONDERPREIS

MSE 441 INKL. 3 FORMSÄTZE
nur 1.499,- €*

* zzgl. Mwst / Sonderpreis nur gültig beim Neukauf eines Handtmann Vakuumfüllers / Angebot gültig für Abschluss bis 31.12.2020 und Lieferung bis spätestens 28.02.2021



www.handtmann.de



OFFIZIELLER SPONSOR DER
NATIONALMANNSCHAFT
DES FLEISCHERHANDWERKS

handtmann
Ideen mit Zukunft.



Berührungslos mit Akku

Kompakt und funktionell ist eine Neuheit von Mohn im Bereich Hygienetechnik. Der akkubetriebene Handdesinfektionsautomat vom Typ Desipower V wurde mit abschließbarem Edelstahlgehäuse in Hygienic-Design konzipiert und bietet Stauraum für einen 5-l-Kanister mit Desinfektionsflüssigkeit. Kleinere Gebindegrößen sind ebenso einsetzbar. Die berührungslose 2-Hand-Applikation des Desinfektionsmittels erfolgt über eine Feinzerstäuber-Düse mittels Sensorbedienung. Für einen sicheren Stand ist der Automat optional mit einer Hygienestellage aus rostfreiem Stahl lieferbar. www.handdesinfektion.mohn-gmbh.com



UVC-Modul verhindert Viren

Die VF 800 Vakuümfüller im Hygienic Design von Handtmann bieten nicht nur automatische Reinigungsprogramme, sondern auch ein optional integrierbares UVC-Entkeimungsmodul zur Entkeimung der Umgebungsluft. Damit werden Bakterien, Hefen und Sporen und vor allem UV-empfindliche Viren (z. B. Influenza, Corona) in der Raumluft effizient abgetötet. Studien belegen, dass durch die hohe UV-Empfindlichkeit von Coronavirus-Aerosolen eine UVC-Luftentkeimung ein wirksames Instrument zur Vorbeugung schwerwiegender Viruserkrankungen der Atemwege wie SARS sein kann. Mit der UVC-Luftentkeimungsfunktion lässt sich die Ausbreitung von Viren und Luftkeimen nachhaltig verhindern. Dazu wird die angesaugte Luft zur Kühlung des Füllers zum integrierten UVC-Entkeimungsmodul geführt, wo Viren und Luftkeime (z. B. Listerien oder Sporen aus Reiferäumen) effektiv vernichtet werden. Die UVC-Einheit ist leicht nachzurüsten. www.handtmann.de

Tape gegen Corona-Viren

Das Shieldex® Kupfer-Tape von Stalex inaktiviert laut einer Laboruntersuchung 99,98% der Corona-Viren auf Tür- und Fenstergriffen, Haltestangen o. a. potenziellen Keimherden in wenigen Minuten. Das verkupferte Polyamidvlies verfügt auf der Rückseite über eine selbstklebende Folie. So kann ein effektiver, langfristiger Schutz für Mitarbeiter und Kunden gewährleistet werden. Dazu



der Geschäftsführer von Stalex, Robert Erichsen: „Unser Shieldex® Kupfer-Tape ist unabhängig von der aktuellen Situation eine langfristige Präventivmaßnahme, denn es inaktiviert auch Grippe- und Magen-Darm-Viren sowie andere potenzielle Krankheitserreger, die sonst über Flächen und Griffe aller Art weitergegeben werden können.“ Auch das Hohenstein Institut bestätigt die signifikante viruzide und starke antibakterielle Wirksamkeit der Kupfertextilien aus dem Unternehmen. www.kupfer-tape.de, www.stalex.de

Feiner Nebel für saubere Hände

Für die Händedesinfektion in Produktionsstätten bietet Kohlhoff Hygienetechnik den DESImaster. Werden die Hände in den Eingriff des Geräts gehalten, aktiviert ein Sensor automatisch über eine Düse die Feinstvernebelung des Desinfektionsfluids in einem Sprühbereich von 120 Grad. Das robuste Edelstahlgehäuse ist mit einer abschließbaren, in vier Standardfarben lieferbaren Klappe, ausgestattet. Sie schützt den 1.000 ml fassenden EN-Be-



hälter vor direktem bzw. unbefugtem Zugriff. Neben einer wandmontierten Ausführung ist das Gerät mit einem Fuß zur freien Aufstellung lieferbar. Der Anschluss erfolgt über eine vorhandene Steckdose (230 V). Eine Modellvariante für den mobilen Einsatz wird per Akku betrieben. www.kohlhoff-hygiene.de

Kick für hygienische Sicherheit im Laden

Der DESiflex von Eberhardt ist ein neuartiger Desinfektionsspender. Die Tüftler in den Reihen des fränkischen Unternehmens nahmen die Herausforderung an und entwickelten im Handumdrehen eine innovative Hygienelösung für Metzgereien. Das Neue an diesem mechanischen Desinfektionsspender ist, dass er nicht von Hand, sondern per Fußpedal bedient wird. Diese Lösung sorgt für Hygiene, indem sie der Übertragung von Keimen und Bakterien entgegenwirkt. Sie wird in Deutschland aus Edelstahl gefertigt, ist dampfstrahlfest und robust. Der Spender sei zudem leicht zu reinigen und wartungsfrei. Der 1,5 l fassende Nachfülltank lässt sich herstellerunabhängig mit einem Desinfektionsmittel befüllen. Er funktioniert ohne Strom und ist leicht zu transportieren und montieren. Geschäftsführer Klaus Eberhardt geht davon aus, dass sich das Hygieneverhalten der Menschen insgesamt weltweit nachhaltig verändern wird. Ebenso die Anforderungen an Handwerk und Industrie. In diesem Spender sieht er „eine nachhaltige und äußerst flexible Hygienelösung, mit der das Unternehmen seine Antwort auf das gestiegene Hygienebedürfnis präsentiert“. www.desiflex.de, www.eberhardt-gmbh.de



Fleisch aus dem Humidor

In der Regel befinden sich edle Weine oder Zigarren in einem Humidor. In der Filiale der Metzgerei Gierstorfer im Regensburger Donau-Einkaufszentrum (DEZ) reifen seit dem Umbau im Herbst 2019 im Durchschnitt 18 Roastbeefs sichtbar in einer begehbaren Reifezelle.

Diese zieht nicht nur die Blicke vieler Kunden auf sich, sondern beflügelte auch den Umsatz kräftig. „Seitdem kommen viel mehr jüngere Kunden und Männer zum Einkaufen“, berichtet Thomas Gierstorfer (30), der den Familienbetrieb mit seinem Vater Artur gemeinsam führt. Beide sind Fleischermeister, Betriebswirte des Handwerks und bildeten sich 2019 in Augsburg zum Fleisch-Sommelier weiter. „Wir wollten uns mit dem neuen Laden hier als Fleisch-Experten positionieren. Das

ist uns gelungen“, betont Artur Gierstorfer. Das 1967 eröffnete Einkaufszentrum – eines der ersten Deutschlands – besuchen täglich im Durchschnitt 30.000 Kunden. Vier Metzger werben hier um deren Gunst. „Allein drei im Abstand von 50 Metern, einer sind wir“, betont der Vater.

Gegründet wurde die Metzgerei samt Gastwirtschaft „Zur Post“ 1929 von seinen Großeltern Ludwig und Sofie in Pfatter, einer Gemeinde rund 24 km östlich von Regensburg,

wo sich der Stammsitz und die Produktion befinden. 1993 hatten Artur und Annette Gierstorfer den Betrieb übernommen. Eine weitere Verkaufsstelle gibt es in der Regensburger Burgunderstraße.

Gut 20 Jahre nachdem die Familie im DEZ ihre Filiale eröffnete, fand der Umbau innerhalb von zwei Wochen auf leicht vergrößerter Fläche (45 m²) statt. Beratung, Planung und Einbau oblag dem Leiter des Landshuter Büros von Aichinger. Georg Oberloher hat bereits einige

Foto: Aichinger



Top-Objekte realisiert, z. B. die Genusszentrale Wenisch (Straubing) oder die Genuss.Erlebnisswelt Keller (Langenbach). „Auch unsere beiden anderen Läden haben wir zusammen mit ihm gestaltet. Ich war mir sicher, dass es wieder so gut klappt wie immer“, sagt Artur Gierstorfer und lobt Termintreue, Zeitplan und Organisation. Bis zur Eröffnung am 3. September 2019 stellte Aichinger zudem drei mobile Theken für den Verkauf im Übergang zur Verfügung.

CLEVERE DETAILS

Dass ein erster Entwurf umgesetzt wird, ist nicht die Regel und spricht auch für die gute Zusammenarbeit aller. „Der erste Kontakt war auf der SÜFFA 2018. Dann ging es an die Arbeit. Die Grundüberlegung: Wie macht man einen umsatzstarken Standort noch wirtschaftlicher?“, sagt Georg Oberloher. Das Highlight ist natürlich der 8 m² große, begehbare Fleisch-Humidor, der einmal pro Woche bestückt wird. „Darin reifen Roastbeefs von Fleckvieh-Färsen in konstantem Klima bei 1°C und 85 % Luftfeuchtigkeit drei Wochen“, erklärt Thomas Gierstorfer, der auch Kulmbacher Fleischtechniker ist. Das Dry-aged-Fleisch wird in allen Filialen verkauft. Eine so große Nachfrage habe man erhofft, aber nicht erwartet. Die vormals achteckige Kühltheke wich einer viereckigen Sirius 3.1.-Theke, deren kubische Glasaufbauten von vorne und oben zu öffnen sind. Das erleichtert die Bestückung und das Reinigen im Gegensatz zu vorher erheblich. Auch eine zusätzliche Spülmaschine im Verkaufsstand ist neu, ebenso der großzügige Mittelblock, der den Mitarbeitern nicht nur



KONZEPT

METZGEREI GIERSTORFER – REGENSBURG

In dritter Generation familiengeführte Metzgerei mit drei Verkaufsstellen und rund 45 Mitarbeitern. Etwa 80 % des Umsatz kommt über die Theke, zudem Belieferung von Handel (Marke: „Regionale Theke“) und Gastronomie. Catering auf Anfrage.

ERFOLGSFAKTOREN

- Frische und Qualität der Ware
- Serviceorientierte Mitarbeiter
- Identifikation und Glaubwürdigkeit
- Persönliche Präsenz
- Transparenz leben

großzügigere Laufwege ermöglicht, sondern auch Zubereitungsschritte für die acht Varianten des neuen Snack-Konzeptes erlaubt. „Statt vorher vier Kühlzügen gibt es nun zwölf in die sogar ganze Eurokisten hineinpassen“, betont Artur Gierstorfer. Die Lagerfläche wurde verdreifacht. Im Merrychef erhitzte To-go-Snacks wie Elsässer mit Rührei oder Ochsenfetzensemmel sind echte Alternativen zur Leberkassemmel. Sie werden von den Kunden ebenso gut angenommen, wie von den Mitarbeitern der Läden des Einkaufszentrums. Außerdem gibt es angrenzend an die Reifezelle vier Sitzplätze an Hochtischen. Die Wurst und Fertiggerichte in Gläsern stehen nicht mehr auf der Theke, sondern werden in zwei Eckelementen zur Mitnahme angeboten, und der großformatige Würfel unter der Decke ist Überdruckanlage und zeitgemäßes Informations-Instrument zugleich.

Einkaufen können die Kunden im DEZ von 8 bis 20 Uhr. In der Regel sind vier bis sechs Mitarbeiter in zwei Schichten beschäftigt, Sie begegnen den Kunden freundlich und serviceorientiert. Das Rindfleisch für den Humidor stammt von Tieren von Landwirten aus dem Bayerischen Wald. Zwei bis drei Färsen pro Woche werden dafür in Furth im Wald geschlachtet und ebenso wie das Fleisch von etwa 20 Schweinen aus dem Rottal in der Produktion in Pfatter zerlegt und verarbeitet. „Bekannt sind wir für unsere frischen Weißwürste, aber auch unser Leberkäse, die Vollkonserven und Fertiggerichte – nicht nur in Corona-Zeiten – finden guten Absatz“, sagt Artur Gierstorfer. „Und wer es internationaler mag, greift eben zum Flanksteak, Skirt oder Rib-eye vom Black Angus American Beef aus Nebraska, das ebenso in der Theke liegt“, ergänzt sein Sohn. *mth*
www.gierstorfer.de

Fotos: Aichinger



Durch die Zubringerschnecke entfällt das Stopfen beim Automatenwolf D114 komplett.

Partner auf Augenhöhe

Hier sind beste Ergebnisse garantiert: Die Fleischerei Molitor aus Kürten im Bergischen Land setzt auf Kutter und Wolf eines Spezialisten aus dem hessischen Biedenkopf-Breidenstein.

Mit einem kleinen, familiär geprägten Team, zu dem auch Ehefrau Rita, Tochter Marion, Sohn Matthias und Schwiegersohn Stefan Schmidt zählen, arbeitet Metzgermeister Werner Molitor in Kürten-Dürscheid (Rheinisch-Bergischer Kreis) in der zweiten Generation an immer neuen Wurstkreationen. Das Sortiment des Familienbetriebes mit 18 Angestellten umfasst über 90 verschiedene Sorten, jahreszeitlich ergänzt durch z. B. Wildwürste aus eigener Jagd. „Uns ist es ein Vergnügen, die Geschmacksknospen unserer Kunden durch immer wieder andere Gewürzkombinationen oder originelle Neuinterpretationen bewährter Klassiker wie etwa unsere Ringelmettwurst zu überraschen“, be-



richtet Werner Molitor, der auch Obermeister der Fleischerrinnung Bergisches Land ist. „In der Produktion verarbeiten wir ausschließlich Fleisch höchster Qualität. Lange Transportwege vermeiden wir ganz bewusst. Zu einer guten Wurst gehört neben bestem Ausgangsmaterial eine schonende Verarbeitung, welche die natürlichen Eigenschaften des Fleisches in Kombination mit Gewürzen zu voller Entfaltung bringt“, betont der Seniorchef.

Fleischermeister Matthias Molitor weiß es zu schätzen, dass der Kutter automatisch die Drehzahl verringert, wenn er die Abdeckung öffnet, um Gewürze ins Brät einzubringen.

PASSGENAU FÜR DEN ARBEITSABLAUF

Gemeinsam mit Sohn Matthias und Schwiegersohn Stefan suchte er daher nach einer passenden Ergänzung für den Maschinenpark. „Die Investition in neue Maschinen ist für uns eine Frage der Existenzsicherung“, betont Matthias Molitor und ergänzt: „Unser Beruf fordert an vielen Stellen vollen Körpereinsatz, daher gehören eine möglichst einfache Handhabung und gute ergonomische Eigenschaften zu den Entscheidungskriterien. Die Maschine muss sich dem Menschen anpassen, nicht umgekehrt.“ Für die Produktion sollte in einen Schneidmischer und einen Automatenwolf investiert werden. Um sich einen guten Eindruck von den möglichen Produktionshelfern machen zu können, besuchten sie zunächst verschiedene Messen. „Dort wurden die Maschinen natürlich in Szene gesetzt und bestmöglich ausgeleuchtet“, schmunzelt Werner Molitor: „Über die echten Eigenschaften in der laufenden Produktion kann ich mir dadurch trotzdem erstmal kein Bild machen.“ Daher besuchte die Familie befreundete Betriebe, die bereits Maschinen von K+G Wetter im Einsatz hatten. „Natürlich tauscht man sich aus in der Branche“, meint Stefan Schmidt: „Die Meinung eines Kollegen wiegt für mich immer noch schwerer, als die Angaben des Verkäufers.“ Danach stand fest, dass die Maschinen nicht nur die Abläufe vereinfachen würden, sondern zudem mit besonderem Augenmerk auf ausgezeichnete Reinigungs- und Hygiene-Eigenschaften konstruiert sind.

VOM EXPERTEN FÜR DEN FACHMANN

„Im täglichen Ablauf zählt jedes Detail für eine effiziente und hochwertige Produktion. Bei den Maschinen von K+G Wetter wurde klar, dass sie von Experten entwickelt wurden, die unsere Herausforderungen kennen“, konstatiert Werner Molitor. „90 Wurstsorten bedeuten häufige Reinigungsläufe der Maschinen zwischen den einzelnen Chargen. Da muss alles stimmen, damit wir keine Zeit verlieren und außerdem Qualitätswurst auf höchstem Geschmacksniveau herstellen können“, erklärt er. „Die Entscheidung für neue Maschinen hat in einem Familienbetrieb wie unserem eine besondere Tragweite“, ergänzt Ehefrau Rita: „Die Investition muss sich rechnen. Letztlich sichern wir so auch die Zukunft unseres Betriebes.“ Schon kurz nach der Anschaffung der Ma-



Für die Zukunft gerüstet: Fleischermeister Stefan Schmidt, Matthias Molitor und der Obermeister der Fleischerinnung Bergisches Land, Werner Molitor.

schinen machten sich erste positive Effekte bemerkbar. Der Schneidmischer mit einem Fassungsvermögen von 70 l arbeitete nicht nur effizienter, sondern überzeugte auch durch clevere Details. „Während der Produktion müssen wir immer wieder Zutaten einbringen. Wird der Deckel geöffnet, reduziert der CM 70 die Umdrehungszahl der Messerwelle automatisch. Diese kann man zudem auch einfach selbst definieren. Die Lärmbelastung wird so wesentlich reduziert und die Kommunikation untereinander vereinfacht“, berichtet Matthias Molitor. Schon in den ersten Produktionsläufen mit dem Automatenwolf bestätigte sich, dass die Kaufentscheidung richtig war: „Wir können jetzt das gesamte Material für eine Charge auf einmal einbringen, durch die Zubringerschnecke entfällt das Stopfen komplett“, freut sich Marion Schmidt. „Während der Wolf läuft, können wir uns frei bewegen und das gewolfte Fleisch unterbrechungsfrei weiter bearbeiten.“

KONZEPT

FLEISCHEREI MOLITOR – KÜRTEEN

In der zweiten Generation geführter Familienbetrieb im Bergischen Land. Zum Sortiment gehören auch originelle Neuinterpretationen bewährter Klassiker – für viele Kunden: Genuss in Perfektion.

GENUSS IN PERFEKTION

Tradition, Heimatverbundenheit und das Wissen um den hohen Stellenwert ihres Handwerks und dessen Zukunft zeichnen die Arbeit der Kürteener Fleischermeister aus. Diesen hohen Anspruch erwartet das Molitor-Team auch von seinen Geschäftspartnern. Der Servicegedanke hat für das Team Priorität: Ein verlässlicher Ansprechpartner für die Kunden zu sein sei wichtig. Exemplarisch dafür stehen der umfangreiche Partyservice und die Heiße Theke: Die Bandbreite an Produkten bietet Genuss in Perfektion. Ob rustikale Hausmannskost oder feine Buffets – der Service wird stets an die individuellen Wünsche angepasst. „Wir sind für unseren Kunden da und geben unser Bestes, um ihm genau das zu liefern, was er sich wünscht“, betont Stefan Schmidt. „Genau diese Herangehensweise haben wir bei K+G Wetter in der gesamten Kommunikation wiedergefunden. Wir hatten immer einen direkten und persönlichen Ansprechpartner, der unsere Fragen professionell und zeitnah beantwortet hat. Dieser Service endete nicht mit dem Kauf der Maschinen. Unsere Philosophie und die von K+G Wetter passen zusammen – eben Ansprechpartner auf Augenhöhe“, resümiert Werner Molitor.

www.kgwetter.de,

www.fleischerei-molitor.de

Verantwortung tragen

Die Metzgerei Ruckdeschel von Metzgermeister Martin Krasser im oberfränkischen Wunsiedel hat sich dem Tierwohl und der umweltgerechten Produktion verschrieben.

Die Luisenburger-Festspiele in Wunsiedel sind ein Touristenmagnet. Mit der Metzgerei Ruckdeschel im Stadtteil Hohenbrunn gibt es noch etwas Besonderes. Unter der Leitung von Martin Krasser (32) wird hier nach Bio-Richtlinien geschlachtet, produziert und verkauft. Nach einem Großumbau und Sanierung erhielt der Betrieb 2007 die EU-Zulassung für die eigene Schlachtung, die seit 1995 besteht. „Wir wollen die Verantwortung für unsere Tiere nicht abgeben und uns

nicht abhängig machen. Ich blicke in die Zukunft und trage Verantwortung für Tiere und meine Kunden“, begründet er.

Die Metzgerei besitzt eine lange Familientradition. Seit 110 Jahren ist sie in fünfter Generation in Familienhand. Martin Krasser ist Enkel des verstorbenen Besitzers Karl Ruckdeschel. Die Mutter Marga firmiert als Mitgeschäftsführerin und -inhaberin und ist ebenso gelernte Metzgerin. Martin Krasser erinnert sich: „Ich

wollte schon als Bub Metzger werden“. Nach einer Lehrzeitverkürzung habe er sich umgehend zum Meister ausbilden lassen. „Ich war mit 18 Jahren damals der jüngste Metzgermeister Deutschlands“, sagt er. „Ich hatte meinem Opa sofort meinen Meisterbrief gezeigt. Er war stolz und hatte sich immer einen Nachfolger gewünscht.“ Einen Tag später sei er verstorben – eine große Lücke für die Familie. So-

Foto: D. Dietrich



KONZEPT

METZGEREI RUCKDESCHEL – WUNSIEDEL

In fünfter Generation geführter Familienbetrieb im Fichtelgebirge. Modern und zukunftsorientiert. Hoher Qualitätsanspruch und Frische der nach Bio-Richtlinien hergestellten hausgemachten Spezialitäten.

fort habe der Jungmeister die Verantwortung für den Betrieb und die Mitarbeiter tragen müssen.

ALL IN ONE-BETRIEB

Auf dem Gelände der Metzgerei befinden sich die Verkaufshauptstelle, die Produktion, das Schlachthaus und die Tierstallungen. Eine moderne Filiale erwartet die Kunden in der Innenstadt. Martin Krasser beschäftigt 25 Mitarbeiter, darunter vier Metzgergesellen sowie einen weiteren Meister. Zwei Mitarbeiter sind an den Wochentagen mit einem Brotzeitbus unterwegs. Sie versorgen Beschäftigte in Industriebetrieben und Behörden mit kalten und warmen Imbissen. Marga Krasser und seine Ehefrau Kathleen kümmern sich um Catering, Partyservice sowie den Verkauf im Laden. Täglich wird warmes Essen in der hauseigenen Küche für den Mittagstisch mit zwei wechselnden Gerichten zubereitet. Die Vorteile seines All in one-Betriebes erklärt Martin Krasser so: Da die Tiere einen Tag vor der Schlachtung in den Stallungen ständen, werde ihnen der Schlachtstress genommen. Das wirke sich auf die Qualität der Produkte aus. „Das schmeckt man“, betont er: „Uns liegt der Tier- und

ERFOLGSFAKTOREN

- Traditionelle Rezepturen
- Kurze Wege und Transparenz für die Kunden
- Fachliche Selbstschlachtung, kein Zukauf
- Überprüfung der artgerechten Tierhaltung
- Einsatz professioneller Technik
- Große Kundennähe
- Durchdachtes Gesamtkonzept



Umweltschutz am Herzen. Als Lebensmittelhersteller tragen wir Verantwortung“. Den Produkten werden keine genmanipulierten Zutaten beigefügt, sondern nur reine Zutaten mit Gewürzen aus der Natur nach überlieferten Rezepten. Die Abstammung der Schlachttiere: Alle seien in kleinen bäuerlichen Betrieben der Region geboren und aufgewachsen. Er und seine Gesellen holen diese mit einem Fahrzeug bei den Landwirten ab. Die längste Transportzeit beträgt eine halbe Stunde. Geschlachtet werden wöchentlich 25 Schweine und drei Rinder, auf Bestellung hin und wieder Lämmer. „Bei uns bleibt die Wertschöpfung in der Region“, betont Martin Krasser. Die gute und frische Qualität der Produkte habe sich herumgesprochen.

WAGYU & ENERGIE

Im Laden werden rund 100 Wurst- und viele Fleischsorten angeboten. Eine Spezialität: Das rote Höhenvieh, das Wagyu-Rind aus dem Fichtelgebirge. Der Landschaftspflegeverband Naturpark Wunsiedel habe sich für den Erhalt der Tierart engagiert, die es im Fichtelgebirge schon immer gab. Diese Rinder seien vertraut mit dem rauen Klima. Die langsam wachsenden Tiere lieben die Standortbedingungen auf den saftigen Weiden. Deren Futter ohne Zugaben: Gras, Klee, Kräuter, getränkt werde mit frischem Gebirgsquellwasser. Der Vorteil für den Verbraucher: Das Fleisch besitzt cholesterin-

armes Fett und ungesättigte Fettsäuren. Es werde immer vorbestellt und sei oft schnell ausverkauft. Weitere Spezialitäten sind etwa eine über sechs Wochen gereifte luftgetrocknete Salami, Schwarzgeräuchertes und Presssack. Martin Krasser achtet in seinem Engagement für die Umwelt auch auf den effizienten Energieverbrauch in seinem Betrieb. Die Kühlanlage wurde im Jahr 2013 durch eine moderne Verbundanlage mit Wärmerückgewinnung ersetzt, wodurch

Warmwasser erzeugt wird. Zusätzlich installiert sind seit 2012 ein Blockheizkraftwerk für die Wärmerückgewinnung und zur Stromerzeugung sowie eine Photovoltaik-Anlage zur Eigennutzung. „Die Investitionen hat sich gerechnet, da 30 % Energie eingespart werden konnten“, sagt der Vater zweier Töchter, die zur sechsten Generation zählen: „Schließlich will ich meinen Betrieb bis zur Rente führen“, resümiert er. *D. Dietrich*
www.metzgerei-ruckdeschel.de

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Autoklav:** Korimat
- **Bandsäge:** Bizerba
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** AVO-Werke, Hagesüd, Beck Gewürze und Additive
- **Kassensystem:** Mettler Toledo
- **Kutter:** Seydelmann
- **Pökelinjektor:** Rühle
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Spültechnik:** Winterhalter, Meiko
- **Verpackungstechnik:** Webomatic
- **Wolf:** K+G Wetter

Foto: D. Dietrich

FREY

Maschinenbau

WIR REALISIEREN IHRE IDEEN

Produktschonendes Füllen in Hygienic Design

Beherrscht alle Füllarten

Höchste Gewichtsgenauigkeit

In Kombination mit unserem Darmhaltegerät optimieren Sie Ihren Füllprozesse

Einzigartige Energieeffizienz durch den FREY Top Drive Antrieb

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

PRODUKTIONS DATEN IM BLICK

Mit der Betriebs- und Produktdatenerfassung SmartLink4.0 von Vemag Maschinenbau gelingt eine zuverlässige Maschinenanalyse. Produktionsprozesse lassen sich effizient planen.



trolle von Produktion und Rohstoffeinsatz. Die Dokumentation der Produktionsdaten erfolgt ebenso über SmartLink4.0 und erleichtert dem Anwender die Planung seiner Produktionsprozesse und Bestellungen.

Mit SmartLink4.0 werden alle Fülldaten ausgelesen und in der Füllmaschine auf Wunsch gespeichert. An zentraler Stelle, z. B. bei der Betriebsleitung oder im Meisterbüro, können so die Daten aller vernetzten Maschinen wie Füllgewichte der Produkte, erreichte Stückzahlen, Produktionsvolumen Maschinenlaufzeiten u. v. m. mit SmartLink4.0 dargestellt werden. Die Daten werden effektiv und schnell ausgewertet und leicht verständlich visualisiert. So weiß der Anwender immer, was wann an welcher Linie geschieht. Die Produktionsdaten werden zudem automatisch dokumentiert, so dass alle Abläufe im Betrieb transparent und rückverfolgbar sind. Dies erhöht die Planungsqualität und zugleich Genauigkeit der Produktkostenkalkulation. Der Anwender profitiert von einer erhöhten Produktionssicherheit und einer konstanten Qualität.

INSTALLATION UND FERNZUGRIFF

Die Installation von SmartLink4.0 ist einfach: Die Füllmaschine wird über ein Netzkabel mit einem PC verbunden. Dieser muss über Windows XP sowie eine Internet-Verbindung verfügen. Der Fernzugriff via TeamViewer erlaubt bei Freischaltung dem Vemag-Service Team, nötige Einstellungen und Servicearbeiten via Internet. Der Zugriff auf die Maschine erfolgt nur, wenn der Anwender es wünscht und er dem Service telefonisch oder per E-Mail einen Benutzernamen und ein Passwort mitteilt. Nach Service-Beendigung ist die Maschine automatisch wieder gesperrt, bis ein erneuter Zugriff gewährt wird. Neben der Optimierung der Effizienz der eingesetzten Produktionslinien liegen dem Controlling Echtzeitdaten für eine bessere Produktkalkulation vor. Nicht zuletzt liefert das lückenlose Datenmaterial Erkenntnisse für Entscheidungen in der Produktentwicklung. www.vemag.de

Als moderne Betriebs- und Produktdatenerfassung bündelt das Tool interne Maschinenparameter und dokumentiert die Produktion. So sieht man auf einen Blick, was gerade geschieht: Stromaufnahme, Fülldruckverläufe, produzierte Volumen und andere Infos lassen sich auslesen, gegenüberstellen und auswerten. Eventuell vorhandene Schwachstellen oder Abweichungen werden aufgedeckt. So können Optimierungspotenziale identifiziert werden. Die Vorteile für den Anwender: Give-Away wird zählbar reduziert, Ressourcen besser genutzt und Produktionsmittel effizienter eingesetzt, was in der Summe Produktionskosten optimiert.

FÜR DAS AMBITIONIERTE HANDWERK

Ursprünglich für die industrielle Produktion konzipiert, ist SmartLink4.0 auch zur produktiven Lösung für das zukunftsorientierte, ambitionierte Handwerk geworden. Bei Steigerung der Nachfrage und erhöhtem Produktionsbedarf sieht sich auch der Handwerksbetrieb in der Situation, entweder mit mehreren Maschi-

nen oder Linien zu arbeiten bzw. vorhandene Füllmaschinen um Vorsatzgeräte zu kompletten Linienlösungen auszubauen. Diese können dank SmartLink4.0 miteinander vernetzt werden und ermöglichen so neben dem optimierten Maschinenhandling auch die Kon-

Der Vemag Robby mit Darmhaltevorrichtung DHV937.



GESCHMACK IST TRUMPF.

www.fessmann.de

ohne
Fessmann



Von wegen „schmeckt nach Pappe“!

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

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



Für Nahrungsmittel in Premium-Qualität

Die Industrie setzt auf den Fessmann Turbomat Ti3000

Mit der Industrieanlage Ti3000 holen Sie im Vergleich zu anderen Anlagen über 1,5 % mehr Ertrag raus – und das in bewährter FESSMANN-Qualität! Komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und in Paneelbauweise dampfdicht

aufgebaut, ist die Ti3000 universell und flexibel einsetzbar. Durch die Zentralaggregat-Technologie überzeugt die Ti3000 außerdem durch höchste Umluftleistung mit kurzen Prozesszeiten.



Ti3000 für 5 Rauchwagen

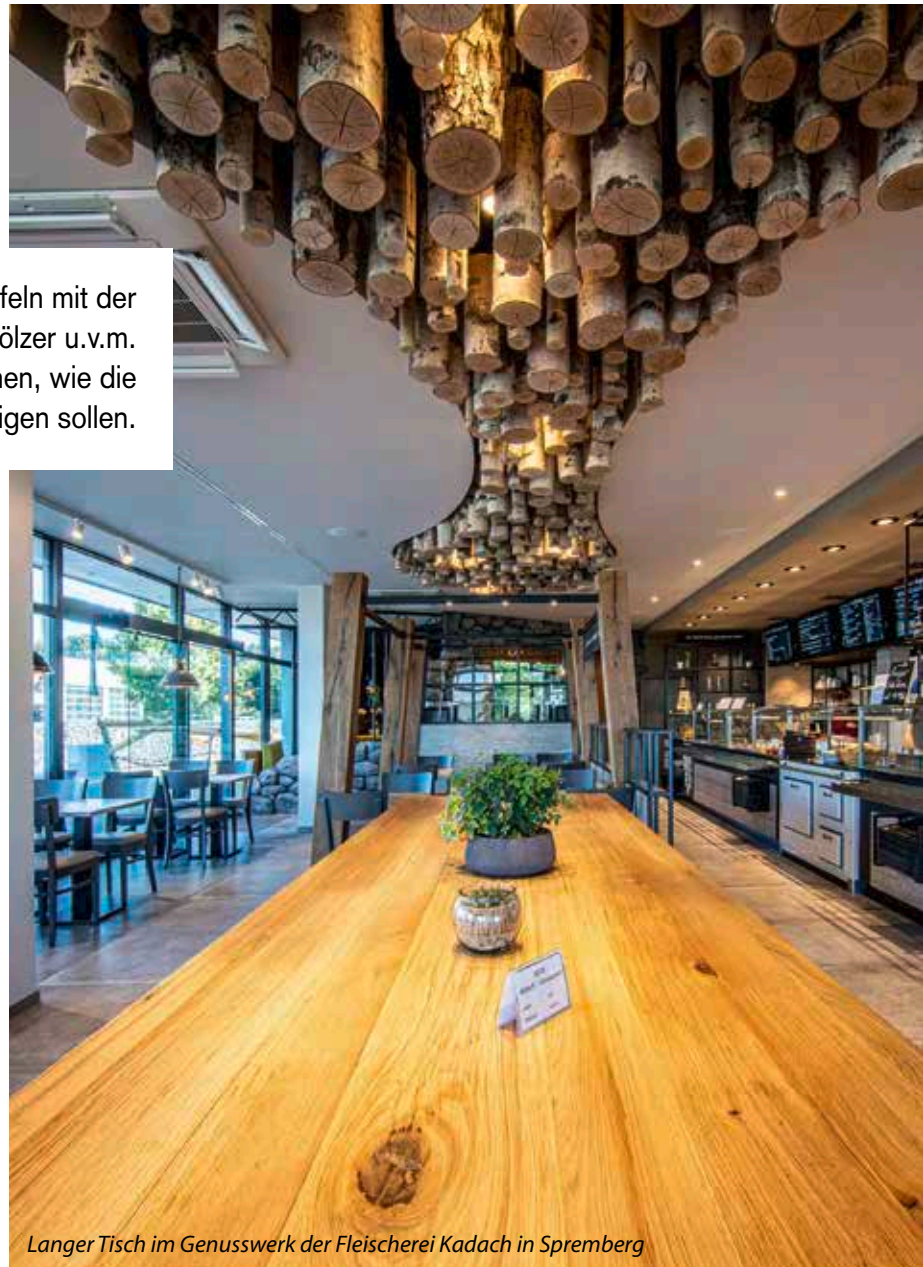
- In einem System: Räuchern, Kochen, Trocknen und Heißluftgaren bis 170°C
- Zentralaggregat-Technologie für mehr Ertrag
- Automatisches CIP-Reinigungssystem
- TRIPLEX-Isolierung ohne Wärmebrücken
- Optional mit automatischem Transportsystem
- Einsatz von überlangen Beschickungswagen und Transportgestellen
- FOOD.CON Steuerung für reproduzierbare Ergebnisse
- Automatischer Türöffner serienmäßig
- Stufenloses Umwälzgebläse für einheitliches Räucherklima in der gesamten Anlage

ERLEBNIS & EMOTION

Dry-age-Reifeschränke und -räume, dunkle Tafeln mit der Firmenhistorie, SB-Module, LED-Licht, Naturhölzer u.v.m. wecken in Metzgereien bei den Kunden Emotionen, wie die folgenden Beispiele zeigen sollen.

Längst sind viele Metzgereien auch bezüglich Gemütlichkeit, Erlebniseinkauf und Aktionen mit bzw. vor den Kunden up to date. Es geht nicht mehr nur darum, einen schnellen Einkauf zu ermöglichen, sondern die Kunden durch persönliche Präsenz, Freundlichkeit und Service zu Stammkunden zu machen. Vor allem gastronomische Bereiche – jüngst aufgrund der Corona-Krise nicht nutzbar – untermauern das Know-how des Metzgers des Vertrauens. Nicht zu vergessen: Viele Metzgereien warten mit Fleisch-Sommeliers auf und teilen ihr Fleisch-Wissen über Steak-Cuts & Co. gerne. Auch hier leistete das Fleischerhandwerk Pionierarbeit – der Handel zog nach. Einer davon ist Fleischermeister Andreas Dreymann aus der gleichnamigen Demeter-Metzgerei auf dem Gut Wulfsdorf in Ahrensburg (s. *FH Fleischer-Handwerk 2/2018*, S. 34/35). Gemeinsam mit seinem Geschäftsführer André Durda und Göran Gallandt (Konzeptstube, Lilienthal) plant er ein besonderes Projekt in einer Top-Lage in einer Immobilie mit denkmalgeschützter Fassade in Hamburgs Norden, das im IV. Quartal 2020 eröffnen soll. „Unser Betrieb wird ausschließlich nach biologisch-dynamischen Grundsätzen betrieben. Wir haben an uns die Anforderung ständig frische Ware zu produzieren und den Demeter-Ansprüchen mehr als nur zu genügen. Einer unserer Grundsätze ist die ganzheitliche Betrachtungsweise des Hofes. D. h., dass der landwirtschaftliche Betrieb als Lebenskreislauf betrachtet wird. Unsere Tiere werden mit Futter aus eigener Anpflanzung ernährt. Die Bodenfruchtbarkeit wird durch Düngung aus diesem Hofkreislauf gewährleistet“, berichtet Andreas Dreymann. Dementsprechend hoch ist also die Fleischqualität. Und Göran Gallandt ergänzt: „Hanseatisch reduziert, dennoch fokussiert in der Gestaltung. Das Produkt steht architektonisch als auch konzeptionell im Mittelpunkt und bekommt die Wertigkeit zugesprochen, die der Positionierung und Haltung der Metzgerei Dreymann entspricht. Neben dem Verkauf von Fleischwaren ist die Wissensvermittlung im Umgang und Zubereitung mit veredelten Teilen des Tieres zentrales Element der Geschäftsidee“. Man darf also gespannt sein!

Foto: Kramer



Langer Tisch im Genusswerk der Fleischerei Kadach in Spremberg

Permanent effizient

Mehr Nutzlast, viel weniger Verbrauch/Emission
Aerodynamik-Kühllaufbau CoolerBox2.0

KRESS
KÜHLFAHRZEUGE

► www.kress.eu

FLEISCHEREI RÖSKEN, ERKELENZ

Die *Fleischerei Rösken* in Erkelenz existiert seit 1881 und blickt auf eine lange Tradition zurück. 2016 übernahm Dirk Rösken die Geschicke und betreibt für den Verkauf seiner Waren ein Hauptgeschäft und zwei Filialen, in denen 16 Festangestellte und 15 Aushilfskräfte beschäftigt sind. Er setzt sich sehr für das traditionelle, bodenständige Handwerk ein. Auch für ihn hat die Würde des Tieres sowohl bei der Aufzucht als auch bei der Verarbeitung oberste Priorität. Mit nachhaltig produzierten, hochwertigen Produkten hat er sich über die Jahre einen treuen Kundenkreis erarbeitet. Schwerpunkte im Angebot sind sein Roh- und Kochschinken, Salami sowie die Verarbeitung des Schwäbisch-Hällischen Landschweines.

Ein Highlight sind die Dry-Aged Beef Produkte, bei denen er sowohl beim Thema Show-Reifung im Ladengeschäft als auch beim Geschmack in der obersten Liga mitspielt. Beim Umbau des Ladens mit *Schrutka-Peukert* erwiesen sich seine besten Ideen zugleich als größte planerische Herausforderungen. Letztendlich wurden alle Wünsche über die Premium-Meat-Produktfamilie umgesetzt. Für den Wurst- und Schinkensommelier werden Salami und Rohschinken im Premium Focus-Fleischschau-schrank präsentiert, der den Rückbereich des Ladens zum Blickfang für den Kunden macht. Die Dry-Aging-Produkte reifen vor den Augen der Kunden im Premium Meat Ager, der patentierten Salzreifezelle mit honiggelb beleuchteter Echtsalzwand. Der Verkauf erfolgt aus der Premium Meat Select-Theke, die der Idee eines Schmuckkästchens folgt und so die Produkte besonders edel präsentiert. Zudem verfügt Dirk Rösken durch eine ausgeklügelte Planung nun über 1,80 m Theke mehr als zuvor



Die Beispiele von Feinkost Kugler, der Fleischerei Rösken und Aichinger stehen für die aufmerksamkeitsstarke Inszenierung von Waren.

ohne Kundenraum verloren zu haben. Alle Produkthighlights sind für jeden Kunden von A-Z im Laden erlebbar. Rund 25 % mehr Umsatz seit der Neueröffnung – auch durch die Gewinnung vieler Neukunden – belegen das eindrucksvoll.

FLEISCHEREI KADACH – GENUSSWERK, SPREMBERG

Acht Jahre stand das Gebäude einer Ex-McDonald's-Filiale in Spremberg leer. Nach sechs Monaten Umbau erstrahlt es seit gut einem Jahr in neuem Glanz, mit völlig

anderem Konzept. Die *Fleischerei Kadach* eröffnete dort Filiale Nr. 9, das Genusswerk (Fläche: außen: ca. 185 m²; innen gesamt: etwa 550 m²; innen Laden: etwa 255 m²). Ihr Partner war die *Kramer GmbH*. Statt fadern Fastfood werden hausgemachte Burger vor den Augen der Kunden frisch zubereitet. Daneben gibt es ein hochwertiges Metzger-Sortiment, Dry Aged-Beef aus einem Reifeschrank, selbstgemachtes Eis und ein ganz-tägig ausgerichtetes Speisenangebot – auch to-go. „Wir wollten

mehr als eine reine Verkaufsfiliale unserer Fleisch- und Wurstwaren mit einem Imbissangebot und ein kleines Highlight für die Spremberger und durchfahrende Gäste schaffen.“, betont Per Kadach. Das sei gelungen. Die 25 m lange Theke verläuft entlang des gesamten Geschäfts. Auffällig ist der Kontrast zwischen der schwarzen Thekenverkleidung und Deko-Elementen aus Schwarzstahl, Birkenholzstämmen und einer traditionellen weißen Ofenfront. Birkenholz zieht sich wie ein roter Faden durch den Laden. Es stellt die Nähe zur Natur dar und symbolisiert den Bezug zur Region. Das geschieht in größerem Maße in der gemütlichen Lounge im Bergbau-Stil. So befindet sich die Nachahmung eines Stollens im Sitzbereich – samt Eingang mit massiven Holzbalken, Trennwänden aus handgefertigten Betonsteinen und einer dunklen Wandverkleidung, die an Kohle erinnert. Im Stollen: ein großer runder Tisch sowie ruhige Sitzecken. Die Sitzzonen im Laden prägen Möbel im Modern Industrial Style sowie klassische Holzmöbel. 70 Plätze innen und 60 außen inklusive Spielecken sorgen dafür, dass es in Spitzenzeiten nicht zu eng zugeht. Zwei große Kühlräume und ein Tiefkühlraum hinter dem Verkaufsbereich lieferte Kramer auch.

KUGLER FEINKOST, PARSDORF

Direkt in einem Gewerbegebiet an der A94 Richtung Passau liegt die Produktion und Verwaltung mit angeschlossenem Manufakturverkauf von *Kugler Feinkost*. Neben eigenen Feinkostprodukten, werden dort ausgesuchte Feinkostartikel kleinerer Manufakturen (Wein/ Kaffee/ Soßen/ Schokolade, etc.) angeboten. Die „Kost I Bar“ mit 41 Sitzplätzen innen und 44 Plätzen außen lädt zum Verkosten und Genießen ein. Die Erstellung und Optimierung des gesamten Raum-

konzeptes inkl. Nebenräumen, Arbeitsabläufen und Lichtkonzept (Nutzfläche innen: 320 m²; außen: 130 m²) oblag der *AHA GmbH* aus Gersthofen bei Augsburg. Eine Besonderheit ist die 10 m lange Feinkosttheke mit modularen Einheiten für bis zu 96 Schalen, die über eine zentrale Solekühlung verfügt. Die Einsätze innerhalb der Theke sind frei konfigurierbar. Diese ist eine geschützte Sonderentwicklung als monolithischer Granitblock mit dreifacher Kühlung der Ware, um die geforderten 2°C Produkttemperatur einzuhalten. Störende Stahlstützen und Profile gibt es nicht, das Glas ist freischwebend über die Thekenfront gehalten. Mittels spezieller Beschläge für bis zu 80 kg Frontgewicht sind die Thekenscheiben von vorne zu öffnen. Die eingesetzten Schalen können via LED-RGB-Steuerung mit 98CRI und einzigartigem Farbspektrum farbig hinterleuchtet und die Feinkostprodukte so in Szene gesetzt werden. Weitere Materialien sind massive Eiche, verwittertes Fichtenholz, die Granitarbeitsflächen Nero Assoluto, gegossenes Metall sowie Industrieleuchten aus ausgedienten Produktionsstätten, die auf LED-Technik umgerüstet wurden.



Haben für den Herbst 2020 im Norden Hamburgs große Pläne (v.l.): André Durda, Andreas Dreymann, Göran Gallandt und Dario Dreyman.

WAS GIBT'S NOCH?

Stilvoll geschwungene Thekenelemente kennzeichnen die neue Designvariante Swing der Sirius® Bedientehe von *Aichinger*. Angeboten wird sie mit und ohne integriertem Beleuchtungsprofil im Warenraum. Die Elemente lassen sich schlangenförmig, kreisrund oder in Kreissegmenten und mit allen Sirius-Varianten kombiniert gestalten. So kann die Theke flexibel gestaltet und entsprechend der Raumgeometrie angeordnet werden. Geringer Energieverbrauch und idealer Luftschleier ermöglichen es laut Unternehmen, hochwertige Waren in besten klimatischen Bedingungen und kosteneffizient zu präsentieren. Das Nachtklimasystem reduziert den Verbrauch und schützt die Ware.

Durchdachte Details erleichtern die Bedienung und erhöhen die Betriebssicherheit der Kühltheke. Das flexible Leitungs-Installationssystem FLE-I vermeidet das Durcheinander lose verlegter Kabel im Arbeitsbereich der Theken. Dennoch können Waagen und Kassen verschoben werden. Das patentierte Automatische Reinigungsunterstützungs- und Entkeimungssystem ARS spült die Thekenwanne regelmäßig durch, UVC-Licht reduziert die Keimbelastung und erhöht die Warenqualität. Interessierte können auf www.sirius3.de in Echtzeit die Verbrauchsdaten einer Sirius®3-Theke in Betrieb und Nutzung live abrufen und nachverfolgen. Mit den Kühltheken der „Meat dedicated line“ richtet sich die

Epta-Marke Eurocryor an Metzgereien, die ihre Waren hochwertig präsentieren wollen. Ein Dry-Age-Reifeschrank, die Bedientehe und das halbhohe SB-Kühlregal lassen sich zu einem harmonischen Ganzen zusammenfügen. Die Front der Möbel besteht wahlweise aus Stein, Holz, Glas oder Minderalguss. Dank der Aufbauten und Etagern aus Glas sind sie gut einsehbar. Die Bedientehe für Fleisch ist so konstruiert, dass eine optimale Luftbefeuchtung gewährleistet wird. Eine hohe Verdampfungstemperatur sorgt dafür, dass der Wassergehalt im Fleisch konstant bleibt. Als Ergänzung eignet sich das halb-hohe Kühlmöbel mit hoher Front für verpackte Wurst- und Fleischwaren. *mth*

Nützliche Links

www.aha360.com
www.aichinger.de
www.epta-deutschland.de
www.fleischerei-roesken.de
www.goerangallandt.de
www.fleischerei-kadach.de
www.kramer-freiburg.com
www.kugler.de
www.metzgerei-dreyman.de
www.schrutka-peukert.de

Foto: Konzeptstube Gallandt

DA BLEIBT IHNEN DIE SPUCKE WEG.

Beim Sprechen, Niesen oder Husten fängt unser Spritzschutz alle Tröpfchen zuverlässig ab: Ihr Kundenservice ist sicher und bleibt persönlich.

Unsere Schutzsysteme aus Acrylglas bieten dauerhaft sicheren Schutz, sehen gut aus, lassen sich einfach installieren und sind kurzfristig bei Ihnen. Alles ist möglich – von der cleveren Sofortlösung im Standardformat bis zur maßgeschneiderten Individualausstattung.



ACR Group GmbH
 Reiserstraße 2
 53773 Hennef
 Telefon: 02242-91441-0
 E-Mail: info@acrgroup.de
acrilland-protect.de

EINE MARKE DER



Geht es seit Corona um die Gesundheit von Mitarbeitern und Kunden, gilt das Prinzip: eine Scheibe schützt. Hier kommt Acrylland Protect ins Spiel – besser gesagt: in die Metzgerei.



Detail sei durchdacht. Einzelne Elemente lassen sich bei Bedarf zu einem größeren System zusammenfügen. Das Ganze ist flexibel, einfach zu installieren und sieht gut aus. Zudem nutzt man dickeres und extra gehärtetes Acrylglas – das verlängert die Lebensdauer und steigert die Qualität.

Auch sonst darf es beim Unternehmen gerne mehr sein, gerade wenn es um Service geht. Für jeden Wunsch gibt es eine Lösung. Zu den Filetstücken im Sortiment zählen intelligente Sortfortlösungen, die Probleme leicht lösen: aufstellen – fertig. Auch Extrawürste brät man gerne – von der maßgefertigten Thekenabtrennung bis zur kompletten Raumausstattung. Alle Systeme lassen sich beleuchten, per Beklebung oder Gravur individualisieren oder werden per Mini-Projektor zur Werbefläche. www.acrylland-protect.de

Foto: ACR Group

EFFEKTIVER SCHUTZ

Wer seit 35 Jahren nichts anderes macht, als Ladeneinrichtungen, Messestände und Sonderanfertigungen aus Acrylglas zu entwickeln, ist nun in seinem Element: In Sachen Corona-Virus ist Acrylglas zum smarten Allrounder geworden. Mit einer provisorischen Plastikscheibe an zwei Fäden von der Decke ist es auf Dauer nicht

getan. Erst recht nicht, wenn es um Geschmack geht. Dann muss das Ganze unauffällig sein, darf trotzdem gut aussehen. Ein Schutz muss mobil und praktisch sein, standfest, stabil und leicht zu reinigen; seinen Zweck erfüllen, aber gerne einen Mehrwert mitbringen. Vor allem muss der Service im Laden persönlich bleiben, auch mit

einer Scheibe dazwischen. Viren-killer ja, Kundenschreck nein. Ein effektiver Spritzschutz eben. Wobei man den Begriff „Spritzschutz“ bei Acrylland Protect selten in den Mund nimmt. Der Acrylglas-Profi aus Hennef entwirft und fertigt Schutzsysteme. Im Wort schwingt mit, was die Produkte so anders macht: Das Design ist clever, jedes

ANZEIGE

Premium Meat Select -

Setzt ihre Produkthighlights gekonnt in Szene



Show your best cuts! Um Dry-Aged Beef, edler Salami, Schinken oder einfach dem Produkt, wofür ihre Metzgerei bekannt ist, noch mehr Wertigkeit zu verleihen, haben wir uns von den Juwelieren und ihren Schauvitrienen inspirieren lassen. Premium-Produkte erfordern Premium Präsentation. Bewusst niedriger konstruiert als übliche Theken, auf Wunsch auch mit echter Salzsteinfront, zieht sie die Aufmerksamkeit der Kunden auf sich und ermöglicht einen ausgiebigen und ungestörten Blick auf Ihre besten Produkte.

Die Barriere zwischen Kunde und Verkäufer in Form des Glasaufsatzes lösen wir auf. Sie vermitteln durch ihre Beratung dem Kunden die für den Verkauf von Dry Aged- oder anderen edlen Produkten erforderliche Kompetenz und heben sich vom Wettbewerb ab. Wenn sich der Kunde entschieden hat, öffnet sich die Theke wie beim Juwelier nach oben und unterstreicht damit die Wertigkeit des Produktes. Gerade in der aktuell durch den Corona-Virus geprägten Verkaufssituation im Ladengeschäft bietet die Premium Meat Select in ihrer flexiblen Konstruktion den Vorteil, dass sie auch problemlos als Selbstbedienungstheke in Ihren Laden integrierbar ist.



Hygienisch schneiden

Vollautomatische Aufschnittanlagen ermöglichen das Schneiden von Wurst ohne die Scheiben mit der Hand zu berühren. Solche Systeme bietet S.A.M. Kuchler. Diese arbeiten vernetzt und schneiden mit Hilfe von Sensoren auf das Gramm genau und verpacken den Aufschnitt in mehreren Lagen. Etikettiert wird im nächsten Arbeitsschritt. Die Anlagen sind via Touchscreen-Displays sowie Sprachsteuerung zu bedienen und berechnen, wie viele Scheiben sie für eine bestimmte Menge benötigen und in welchem Format sie abgelegt werden müssen. Zudem präsentiert das Unternehmen ein digitales Einkaufsterminal sowie eine Lösung für Online-Shops, bei der Aufschnittmaschinen mit dem Warenkorb der Kunden verbunden sind. www.sam-kuchler.com

Wursthüllen mit Zusatznutzen

Zur Herstellung und Veredelung von Wursterzeugnissen bietet Oskutex Wursthüllen mit unterschiedlichen Funktionen und Gestaltungsmöglichkeiten an. Eine davon ist Betex CF für geräucherte und ungeräucherte Kochschinkenerzeugnisse, deren Trägermaterial aus Wirkware mit reinem Schweine- oder Rinderprotein beschichtet ist. Einen attraktiven Nutzen bietet Betex CFN mit Netzstruktur, den es in verschiedenen Netzgrößen gibt. Beide Hüllen gibt es als Rollen- oder Raupenware, in Beutelform mit Clip und Schlaufe in individuellen Längen sowie als Bögen in verschiedenen Größen. Nachhaltige, ökologische Akzente lassen sich mit Hüllen aus biologisch angebaute Baumwolle setzen. Diese ist vom Anbau über die Ernte bis hin zur Veredelung Natur pur. Der Textildarm NaloTX kommt dem Wunsch von Verbrauchern mit höherem Umweltbewusstsein nach. www.oskutex.kallegroup.com



Schnell kühlen

Der Schnellkühler-Spezialist Irinox bietet mit dem Irinox Prime ein kompaktes Gerät, das durch seine geringe Tiefe „untertischgeeignet“ und mit den Außenmaßen 630 (B) x 700 (T) x 835 (H) mm für enge Platzverhältnisse gedacht ist. „Gerade für kleinere Betriebe hat dieser Schnellkühler großes Potenzial die Küchenrendite zu steigern. Werden frisch zubereitete Speisen zeitverschieben produziert und sofort nach Garende schnellgekühlt, sind Frische und Wirtschaftlichkeit garantiert. Die Speisen werden kurz vor dem Abholen regeneriert. Alle anderen Produkte verbleiben ‚wie soeben gegart‘ in der Kühlung“, erklärt Max Klotsche, Country Manager Irinox Deutschland. Irinox Prime kühlt Speisen von 90°C auf 3°C in 90 Minuten – bei konstanter +1°C Innenraumtemperatur. So können garheiße Chargen jederzeit nachgeschoben werden. Auch Schockfrost ist möglich. www.irinoxprofessional.com



Kochschinken mediterran

Fruchtige und südlische Aromen vereinen sich in einer neuen Käsefüllung für Kochpökelwaren von AVO. Die Geschmacksrichtung Orange-Rosmarin verfeinert Kochschinken. Mit AVO Liq-Würz (Lake-Zusatzwürzungen) in den Geschmacksrichtungen Honig, Whiskey und Spargel lässt sich die Grundpalette für Kochschinken kreativ erweitern. Daneben gibt es eine breite Palette in der Wirkung optimal aufeinander abgestimmter Zutaten und Zusatzstoffe – von der würzenden Grundmischung über Lakezusätze bis hin zu Dekorgewürzen und Kräutern. Funktionelle Zusatzstoffe unterstützen die sichere Produktion und sorgen durch eine Verbesserung von Farbe, Geschmack und Wasserbindung für eine bessere Konsistenz und Bissfestigkeit. www.avo.de



Tierschutz beim Schlachten

Die Betäubung der Schweine ist eine Schlüsselstelle im Schlachtablauf. Hier ist zu entscheiden, ob Tierschutz-Vorgaben hinsichtlich einer besseren Fleischqualität erfüllt werden sollen. Das Erfüllen dieser Punkte liegt bei der Erstellung des Einrichtungsplanes an erster Stelle. Dabei hilft das Projektteam von Renner Schlachthausstechnik, das ein modulares Programm verschiedener Schweinebetäubungsfallen entwickelt hat. Der Leistungsbereich erstreckt sich von 30 bis 200 Schweinen pro Stunde (Gewicht: ca. 70 bis 130 kg). Die Fallen sind in Edelstahl gefertigt und innen mit robusten Kunststoffplatten isoliert, um Kriechströme am Tierkörper zu vermeiden. Folgende Ausführungen sind erhältlich: Falle mit handbetätigter Herzelektrode, Falle mit automatischer Herzelektrode und Falle mit Hubvorrichtung und automatischer Herzelektrode. www.renner-sht.de



Japan-Style

Ob Chickenwings, krosse Hähnchenspieße oder ein Hähnchensteak – raffinierte, japanische Grill-spezialitäten sorgen für Abwechslung in der Theke und auf dem Teller. Dazu eignen sich drei Würz-



kreationen des Nubassa Gewürzwerks. Die orange-rote Würzsauce Quicksoft Shōyu mit feinen Sojasprossen und Sojasauce verleiht Geflügelkreationen ein asiatisches Geschmacksprofil. Auch für Fisch einsetzbar ist die gelb-grüne Quicksoft Ingwer-Minze CL/AF mit feiner Ingwernote und frischer Minze. Der Ingwer sorgt für ein leicht scharfes Aroma. Die Würzcreation Quicksoft Yakitori schließlich, mit nussigem Sesam und schwarzem Pfeffer, kann Grillfans durch einen landestypischen Charakter überzeugen. Rezeptvorschläge hält der Außendienst des Unternehmens bereit. www.nubassa.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!

reife
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL

KORIMAT
www.korimat.de

KORIMAT
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02772/576413-0

Eilige Anzeigen
unter
Tel. (089) 370 60-200
Fax (089) 370 60-111



VOSS
EINZIGARTIG
SPEZIALISIERT
EFFIZIENT

AUTOKLAVEN
FÜR HANDWERK & INDUSTRIE

www.vos-schott.com

Backtrennmittel



Wir kriegen's gebacken!

Grillsaison!
Der richtige Zeitpunkt für Ihre Zusatzumsätze

Mit dem **NEUEN** BBQ Grillspray in der praktischen Spraydose von **Boyens** bleibt kein Grillfleisch mehr am Grillrost kleben und verspricht einen beachtlichen Mehrumsatz mit geringstem Aufwand. Das **BBQ Spray** ist der perfekte Zusatzverkauf über Ihre Ladentheke, garantiert Ihnen die Anerkennung Ihrer Kunden und rundet ihr Sortiment für die Grillsaison zusätzlich ab.

Jetzt zum Einführungspreis bei Ihrem Großhandel.

boyens
backservice

Top Seller

www.boyens-caterer.de

SPRÜH-SYSTEME
UNFILLER-SYSTEME
BACKTRENNMITTEL

**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



Dry-Ager



EST. 2014
DRY AGER
BUILT FOR BEEF

DAS ORIGINAL
Der Fleischreifeschrank für Metzger & Fleischer
WWW.DRY-AGER.COM

Entnehmungsmaschinen und -anlagen



100 YEARS // **BAADER** //

Innovating Food Value Chains

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

Etiketten



Egal ob Dose, Schleife, Glas selber Drucken nach Wunsch und Maß!
flexibel-kostengünstig-schnell
KOSTENLOSER-Kundenservice
91443 Scheinfeld, Süding 9. Tel.: 0 91 62 - 920 735
Mail: info@schaumermal24.de, www.schaumermal24.de

Fleischereimaschinen



▲ **Füllen**
▲ **Kuttern**
▲ **Wolfen**

DUEKER 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.superverkauft.de



GIP
www.gastroinfoportal.de

Gebrauchtmaschinen



TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES
www.tichytrading.at



MUKOVISZIDOSE e.v.

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

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE,
GEWÜRZE UND MARINADEN
DER EXTRAKLASSE



Gütezusätze

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE,
GEWÜRZE UND MARINADEN
DER EXTRAKLASSE



Hygienetechnik



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

www.walter-geraetebau.de

WALTER Gerätebau GmbH

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

Kühltheken



:: ECHT FRISCH!
Die neuen **Metzgertheken**

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



www.hagola.de

04444 201-0 | info@hagola.de

Kühlthekenausstattung



Systemzubehör für Bedientheken



Tel. 08131 99 66 80 | office@pricoplex.com

fleisch net.de

Wir liefern IHNEN Inhalte,
die SIE brauchen.

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



*Wir retten
Paradiese!*

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
Immelsweg 19 · 25469 Halstenbeck
Tel. 04101 8560-0 · Fax 0401 8560-77

EIN LEBEN VERÄNDERN!

Mit einer Patenschaft können
Sie Kinderarbeit bekämpfen.



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

B&L NewMedia

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

Schinken-/Spindelpressen



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

Schlachthofeinrichtungen

Rohrbahnanlagen Schlachttechnik
Stefan Ochs

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



Systems for the red meat industry

Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd

Telefon 073 66/92096-0
Telefax 073 66/92096-99
www.renner-sht.de

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Theke



über 25 Jahre
SAUBER MANN PRODUKTE

Hackblöcke
mit verstellbaren Füßen
40 x 40 cm; 50 x 40 cm; 50 x 50 cm; 60 x 40 cm; 60 x 60 cm

Einlagen
aus Kunststoff / Holz
40 x 40 cm; 50 x 40 cm;
50 x 50 cm; 60 x 40 cm; 60 x 60 cm

Schneideplatten
in versch. Farben
Länge x Höhe x Stärke
50 x 36 x 1,5 cm
Mit oder ohne Rille

Tel. (+49) 62 62 - 91 84 44
saubermann-produkte@t-online.de
Breitenbronnerstraße 41b • 74858 Aglasterhausen
www.saubermann-produkte.de

Eilige Anzeigen

unter
Tel. (089) 370 60-200
Fax (089) 370 60-111

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



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



www.gastroinfoportal.de



Projektpartnerschaft
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





Wir haben die Schnauze voll.

Hilf mit deiner Spende:
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

FH FLEISCHER-HANDWERK

Impressum 8. Jahrgang
Offizielles Organ von:

FLEISCHER-VERBAND BAYERN

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
Basak Aktas (Stv.)	-270
Paula Pommer (Stv.)	-110

Chefredakteur (verantwortlich i. S. d. P.):

Marco Theimer (mth) -150

Redaktion:

Christian Bümel (chb) -185

Autoren dieser Ausgabe:

Horst Buchmann, Dagmar Dietrich

Anzeigen:

Bernd Moeser (Leitung) -200 Conchetta Herion -240

Sebastian Lindner (Stv.) -215 Rosi Höger -210

Gerhild Burchardt -205 Rocco Mischok -220

Fritz Fischbacher -230 Paula Pommer -110

Herausgeberin: Annemarie Heinrichsdobler -100

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 23 vom 1.1.2020

Anzeigenabwicklung:

Marvin Demmelmaier -260,

Felix Hesse -261

Layout:

Michael Kohler -255

Liane Rosch -258

Rita Wildenauer -254

Abonnentenbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) (b.aktas@blmedien.de) -270

Patrick Dornacher (p.dornacher@blmedien.de) -271

Mario Reischl (m.reischl@blmedien.de) -272

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 Abpreis 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: COBADE33XXX

Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

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.





WIR LIEBEN FLEISCH!

Unsere Maschinen sorgen für die richtige Größe und den passenden Geschmack Ihres Grillgutes.



www.vakona.de · www.mado.de



Onlinehandel? Aber sicher!

Jetzt den richtigen Schritt wagen.

Verpackungen für Versand

Wir bieten individuelle
Lösungen und beraten
Sie gern.



Hier anfragen



GUT BERATEN. BESSER VERSANDT.



OHLRO
Hartschaum GmbH
Am Biotop 4
D - 15344 Strausberg
www.ohlro.de

TEL.: +49(0)30 577 99 69-0
Fax: +49(0)30 577 99 69-29
Email: anfrage@ohlro.de
Internet: www.ohlro.de
www.tortenbox-catering.de