

3/2021

www.fleischer-handwerk.de

FH FLEISCHER-HANDWERK

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

GRILLEN 2021

Glut & Genuss



FLEISCHER MIT ERFOLG

Metzgerei Albert,
Eggolsheim

ZERLEGUNG

Die Wildspezialisten

Bewerben Sie sich jetzt für den FT FLEISCHEREI TECHNIK & FH FLEISCHER-HANDWERK

Award 2021

Mit dem **FT FLEISCHEREI TECHNIK** und **FH FLEISCHER-HANDWERK Award 2021** werden zum 7. Mal technische Entwicklungen, Konzepte oder Dienstleistungen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung ausgezeichnet, die einen nachhaltigen Vorteil für den verarbeitenden Betrieb und die Qualität der dort hergestellten Lebensmittel haben. Die Auszeichnung wird an Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister verliehen. Eine Fachjury nimmt die Beurteilung der eingereichten Vorschläge und Bewerbungen vor.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ausschreibung:

Die Ausschreibung für den FT FLEISCHEREI TECHNIK und den FH FLEISCHER-HANDWERK Award endet am **30. Juli 2021**.

Bewerbung:

Bewerbungen und Vorschläge können ab sofort eingereicht werden. Die Kurzbewerbung in digitaler Form sollte enthalten:

- ◆ Motivation für Bewerbung
- ◆ Firmenbeschreibung und fachlichen Hintergrund
- ◆ Schilderung des Projekts bzw. der Innovation auf max. 3 Seiten sowie die Herausstellung des besonderen Innovationsgehalts
- ◆ Bilder



Preiskategorien:

- ◆ Verarbeitungsmaschinen
- ◆ Automatisierung/Industrie 4.0
- ◆ Gütezusätze & Gewürze
- ◆ Schlacht- und Zerlegetechnik
- ◆ Räucher- und Klimatechnik
- ◆ Verpackungstechnik
- ◆ Prozesskontrolle & QM



Preiskategorien:

- ◆ Verarbeitungsmaschinen
- ◆ Ladenbau & Verkauf
- ◆ Verpackungstechnik
- ◆ Klima- und Räuchertechnik
- ◆ Gewürze & Gütezusätze
- ◆ Gar- und Küchentechnik
- ◆ Konzepte zur Verkaufsförderung

Preisverleihung: Die Prämierung der preisgekrönten Projekte und Entwicklungen erfolgt im **September 2021** auf der **SÜFFA in Stuttgart** im Rahmen einer fachöffentlichen Veranstaltung. Die Preisträger werden außerdem mit einer Urkunde ausgezeichnet. Über die Siegerprojekte wird in FT FLEISCHEREI TECHNIK und FH FLEISCHER-HANDWERK ausführlich berichtet.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung oder Ihren Vorschlag an die Redaktion:

FT: Christian Blümel, Chefredakteur ♦ c.bluemel@blmedien.de ♦ +49 (89) 370 60-185

FH: Marco Theimer, Chefredakteur ♦ m.theimer@blmedien.de ♦ +49 (89) 370 60-150

SEIEN SIE EINE MARKE!



Marco Theimer
Chefredakteur

Metzger sind die neuen Rockstars“, habe ich im Herbst 2017 an dieser Stelle geschrieben. Und heute? Ist das nur ein Slogan oder inzwischen Realität geworden? Fakt ist: Das Metzgerhandwerk ist in der Öffentlichkeit und in den Medien präsenter denn je – und das in der Regel im positiven Sinne. Es ist ein Musterbeispiel dafür, wie sich eine alte Zunft neu erfindet. Dabei steht häufig qualitativ hochwertiges Fleisch aus der regionalen Erzeugung im Fokus. Ein Kotelett oder Steak sind längst nicht mehr nur das, was sie augenscheinlich sind, sondern: Fleisch ist Lifestyle. Es wird mit allerlei Qualitätskriterien versehen optisch hervorragend präsentiert und mit hoher Wertschätzung an den Mann bzw. die Frau gebracht. Fleischermeister und -meisterinnen und ihre Mitarbeiter bilden sich auch in Corona-Zeiten permanent weiter. Die Zahl der Fleisch-/ Wurst- und Schinken-Sommeliers, zertifizierten Grillmeister und Cortadoren steigt. Diese geben ihr Know-how aktiv an ihre Kunden weiter und begeistern sie. Landauf, landab etablieren sich Fleisch- und Grillkurse beim Metzger, die Identität steigt.

Dabei ist es ideal, wenn der Metzger/Fleischer zur Marke wird. Einige Beispiele aus dieser Ausgabe? Gerne: die Familie Braun aus der gleichnamigen Landmetzgerei und ihr Web-Shop „Hammer Beef“ (S. 35). Die Cortadora Kathi Bertl aus der Metzgerei Moser in Landsberg am Lech, die mit „meat me dahoam“ eigene Grillkurse anbietet (S. 11). Oder „Der Eberhardt“, der erste Maschinenbauer, der zum Metzger wurde (S. 28). Wer sich so positioniert, an sich glaubt und authentisch bleibt, wird auch in Zukunft erfolgreich sein.

Wer jetzt noch sagt, dass es in unserem Handwerk keine Dynamik oder zukunftsfähigen Arbeitsplätze gibt, der irrt sich gewaltig. Denn: Immer mehr Fleischermeister und -meisterinnen aus der Nachfolgenergeneration erkennen ihre Chancen und nutzen sie durch Offenheit und Flexibilität, digitalisierte Arbeitsprozesse und Vertriebskanäle, Social-Media-Aktivitäten, eine starke eigene Präsenz, kluges Marketing, hohe Fleisch-Kompetenz und Nachhaltigkeit. Wer für seinen Beruf brennt und sein Wissen teilt, wird auch andere begeistern! Gerade die Corona-Pandemie hat gezeigt, wie flexibel handwerkliche Fleischereibetriebe und ihre Mitarbeiter/-innen sind, und dass sie sich schnell an verändernde Rahmenbedingungen anpassen und erfolgreich sein können. Werte, Kultur, Emotionen – alles das ist in Einklang zu bringen und kann in einem erfolgreichen Konzept für die Zukunft umgesetzt werden. Auch in dieser Ausgabe stellen wir wieder einige Metzgerpersönlichkeiten und -familien vor, die mutig neue Wege eingeschlagen haben und trotzdem sie selbst geblieben sind. Wer das schafft, wird zur Marke und die Metzgerei wird zur Bühne.

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



Meat & Greet 2021

Fleischerhandwerk und Metzgerei der Zukunft

3. Fachkonferenz
25./26. Oktober 2021
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



12

BRANCHENBLICK

Seien Sie eine Marke! 3
 News aus der Branche. 5
 1. BFS: Bildungsqualität bestätigt 9
 Cortador im ZDF 10
 Burger Fun Facts.....39

INTERVIEW

Katharina Bertl, Metzgerei Moser:
 Man lernt nie aus 11
 Alisa Schill, Metzgerei Boll:
 „Immer uf Droht si“34

GRILLEN & GEWÜRZE

Glut & Genuss 12

NEUE SERIE: MUTMACHER

Hammer Beef, Weiherhammer:
 „Komm, wir gehen online“35

LADENBAU

Know-how inszenieren40
 Interview: Öko-Design46

ZERLEGUNG

Haken: Rollen oder gleiten?47
 Artemis – Die Wildspezialisten 48

PRODUKTION

Digital ist überall 50

BETRIEBSFÜHRUNG

Förderung von Bauvorhaben..... 36
 Steuerberatung:
 Erfolg durch Blick von außen 58

RUBRIKEN

Neu auf dem Markt60
 Impressum.....62
 Gesucht & gefunden.....63

*Titelbild: Anna und Hannes Albert sind die fünfte Generation der Metzgerei Albert in Eggolsheim im Landkreis Forchheim.
 Foto: Metzgerei Albert*



48

32



FLEISCHER MIT ERFOLG

Eggolsheim:
 So schmeckt Oberfranken
Anna & Hannes Albert 26
 Sachsen bei Ansbach:
 Vereinte Kompetenz
Ralf Eberhardt 28
 Wiggensbach:
 Boden für Salami & Co.
Karl Schuster..... 30
 Langwedel-Daverden:
 Maschinen für Macher
Jörn Gerwinat 32



40



34

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

Dieser Ausgabe liegen Beilagen von CT Cliptechnik Deutschland GmbH, Meißen, Rex Technologies GmbH & Co. KG, Thalgau/A, sowie das verlagseigene Supplement „streetfood business“ bei.

Fotos: Colourbox.de/#221109, Theimer, Vemag Maschinenbau, Schrutka-Peukert, Metzgerei Boll



Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk e. V.

Nachhaltig in NRW

Die kostenlose Broschüre „Lebensmittelhandwerk in NRW: innovativ und nachhaltig“ zeigt, wie Nachhaltigkeit im nordrhein-westfälischen Ernährungshandwerk in der Praxis umgesetzt wird. 17 Betriebe aus dem Bäcker-, Konditor-, Fleischer- und Brauerhandwerk stellen im Portrait vor, wie nachhaltige Herangehensweisen ihre Produkte, Prozesse und Arbeitsweisen positiv beeinflussen. Diese Ideen orientieren sich an den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen. Mit dabei sind etwa das Fleischerfachgeschäft H. Kleinjung (Engelskirchen-Wallefeld), die Fleischerei Kürten (Oberhausen) und die Fleischerei Funke-Schnorbus (Bigge). Die Broschüre soll auch dazu inspirieren, eigene nachhaltige Ideen und Ansätze zu realisieren. Download unter: <https://bit.ly/3ryySJl>

K+G Wetter

Lagerlogistik optimiert

Nach dem Ausbau der Produktionsfläche 2018 und 2020 und der damit verbundenen Optimierung der Betriebsabläufe, investierte K+G Wetter am Standort im Biedenkopf-Breidenstein in die Lagerlogistik. Durch eine Neukonzeption sind die Lagerkapazitäten für Paletten-Stellplätze und im Bereich Fachboden Lager fast doppelt so hoch wie zuvor. Das Kleinteillager umfasst nun zwei Ebenen. Alle Abläufe wie Materialeingang- und Materialabgang werden so weiter verbessert, Kommissioniergeschwindigkeiten erhöht und Prozesszeiten reduziert. Auch zusätzliche Flurförderfahrzeuge sind im Einsatz. „Das ist ein weiterer Meilenstein in der Geschichte von K+G Wetter. Lieferzeiten für Neumaschinen und Ersatzteile sind im hart umkämpften Markt eine wichtige Kenngröße. Dementsprechend gilt es, Potenziale voll auszuschöpfen und im Sinne der Kunden kürzeste Reaktionszeiten zu realisieren. Die Nähe zum Kunden hat für uns oberste Priorität. Wir wollen uns zukunftsicher aufstellen, um unsere Kunden in allen Bereichen den besten Service zu bieten“, betont Werksleiter Marco Beimborn. www.kgwetter.de



NürnbergMesse/evenord

Keine evenord 2021

Pandemiebedingt entschied die Evenord eG die Innovationsmesse für Fleischerei und Gastronomie im September 2021 nicht durchzuführen und auf den Herbst 2022 zu verschieben. Die 52. Ausgabe der beliebten Messe findet nicht vom 25. bis 26. September 2021 auf dem Gelände der NürnbergMesse statt. „Ziel der Fachmesse ist es nicht nur den vielfältigen Auf- und Ausbau von Geschäftsbeziehungen zu ermöglichen, sondern auch ein besonderes Erlebnis für die Branche zu schaffen: kommunikativ, herzlich und gemütlich“, kommentieren Andreas Iser-Hirt und Christian Tschulik, Vorstand der Evenord eG, die Entscheidung. www.evenord.de



Metzgerhandwerk Bayern Svenja Fries

Das Team der Geschäftsstelle und der Fleischerschule Augsburg gratulierten Svenja Fries zu ihrem zehnjährigen Betriebsjubiläum. „Zehn Jahre Einsatz mit Herz und Sachverstand für das bayerische Metzgerhandwerk. Wir sind stolz dich bei uns zu haben“, gratulierte Geschäftsführer Lars Bubnick seiner Stellvertreterin. Die Zusammenarbeit sei von viel Vertrauen und großen Einsatz für das Gemeinsame geprägt. www.metzgerhandwerk.de

Tre Torri Verlag

Grillen – Das Gute leben

Die Erfolgsreihe „Das Gute leben“ geht weiter. Der vierte Band unter dem Themenspektrum „Grillen“ trumpft mit allerlei Köstlichem auf. 365 Rezeptideen für jeden Schwierigkeitsgrad – egal ob vegetarisch, klassisch mit Bratwurst und Baguette, mit Ananas oder Fisch – sorgen für eine stattliche Anzahl von Ideen. Damit können Leser ihre Gäste verwöhnen und am Grill richtig einheizen: z. B. mit einem Dry-Aged-Burger, asiatischem Garnelen-Burger oder Eistörtchen vom Grill. Auch Vegetarier kommen auf ihre Kosten, sodass sich die Gerichte perfekt in den Alltag integrieren lassen und zum Ausprobieren, Schlemmen und Genießen einladen. Wiesbaden: Tre Torri Verlag, 384 Seiten, 14,95 €.



TRANSPORTIEREN, KÜHLEN, VERKAUFEN.

WÖRMANN
www.woermann.eu

ca. 2000 Anhänger
500 Gebrauchte
FÜR ALLE EINSATZBEREICHE.

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



**Handtmann Maschinenfabrik
Übernahme in Holland**

Die Handtmann Unternehmensgruppe hat den holländischen Maschinenbau- und Handelspartner Verbufa, Amersfoort, übernommen. Das 1952 gegründete Unternehmen beschäftigt rund 40 Mitarbeiter. Es entwickelt, liefert und implementiert Maschinenlösungen und vertreibt als Handelshaus Maschinen und Anlagen marktführender Maschinenhersteller aus der Lebensmittelverarbeitung. Seit über 55 Jahren ist es exklusiver Handtmann-Vertriebspartner in den BeNeLux-Staaten. Der Vertragsschluss zur Übernahme erfolgte am 1. April 2021 und schafft Vorteile für beide Partner. Neben der direkten Marktbearbeitung in den Absatzmärkten Niederlande und Belgien generiert der Zusammenschluss eine hohe Innovationskraft für prozessorientierte Konzepte und Lösungen in den Bereichen Formen, Dosieren, Koextrudieren und Prozessautomatisierung. www.handtmann.de

Handwerkskammer für Oberfranken

Neue Besetzung

Die Handwerkskammer für Oberfranken mit Sitz in Bayreuth hat eine neue Führung. Matthias Graßmann aus Bamberg (Maler- und Lackierermeister, Obermeister der Innung Bamberg) trat die Nachfolge von Thomas Zimmer (Bäckermeister, Bayreuth) an. Zum Vizepräsident wurde Christian Herpich (r.), Metzgermeister und Obermeister der Innung Hof-Wunsiedel, gewählt. Thomas Zimmer und sein Hauptgeschäftsführer Thomas Koller waren im Herbst 2020 nach einem Finanzskandal zurückgetreten. Beide hätten fahrlässig gegen ihre Kontrollpflicht verstoßen. Der neu gewählte Präsident war als einziger Kandidat angetreten und wurde mit 36 von 40 Ja-Stimmen gewählt. Christian Herpich erhielt 38 Ja-Stimmen. *D. Dietrich*



MARKENSCHAUFENSTER

FRANK POMPETZKI
ANLAGENTECHNIK UND SERVICE
PERSONAL HYGIENE ANLAGEN
info@fp-anlagentechnik.de - www.fp-anlagentechnik.de

STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK
Telefon 07268 392
Dosenschließmaschinen
Halb- und vollautomatisch, für Handwerk und Mittelstand
WWW.STILLERGBMH.DE

KRAMER
KÜHLRAUMBAU
LADENBAU
WWW.KRAMER-FREIBURG.COM

Adalbert-Raps-Stiftung

Update: Gewürzsommelier

Drei Stipendiaten für die für Frühjahr 2021 geplante Qualifikation der Adalbert-Raps-Stiftung zum Gewürzsommelier müssen sich gedulden. Sie starten ihre Weiterbildung im Frühjahr 2022. Für den achten Kurs qualifiziert sind: Simone Göggelmann (Fleischermeisterin, Fleischsommelière, Kammeltal), Franziska Schalk (Metzgermeisterin, Betriebswirtin, Weilheim) und Sebastian Wunderlich (Koch, Weißdorf). Diese erhielten Stipendien in Höhe von je 2.500 €. Grund zur Freude hatten die Teilnehmer des Kurses 2020. Die Covid-19 bedingt unterbrochene Qualifikationsrunde wurde ab 10. Mai 2021 in abgewandelter Form hygienekonform fortgesetzt. Während der 15-tägigen Qualifizierung lernen die Teilnehmer Gewürzsorten und -mischungen zu unterscheiden, einzusetzen und zu kombinieren. Die Ausbildung umfasst die Themenfelder Sensorik, Gewürzkunde, Qualitätssicherung, Food Pairing und Food Completing, Garten- und Wildkräuterkunde, Heil- und Gesundheitswirkung, die Kommunikation mit dem Gast sowie ein Themenabendessen. Sie endet mit Bestehen der mündlichen sowie schriftlichen Abschlussprüfung. <https://www.genussakademie.bayern/sommelier/gewuerz-sommelier>



BGN

Nachrüsten oder ausrangieren?



„Die Maschine funktioniert noch einwandfrei. Man muss eben aufpassen!“ – So oder ähnlich wird oft argumentiert, wenn ein BGN-Sicherheitsexperte bei einer Überprüfung die Stirn in Falten legt. Doch egal ob alt oder neu, Maschinen müssen sicher sein. So bestimmt es die Betriebssicherheitsverordnung. Für Altmaschinen bedeutet das: Wenn sie nicht sicher betrieben werden können, müssen sie nach dem Stand der Technik nachgerüstet werden. Bestandschutz gibt es nicht. Die Gefährdungsbeurteilung ist der Weg für den Betreiber, um die Sicherheit einer Altmaschine zu prüfen. Technische, organisatorische und persönliche Schutzmaßnahmen sind die Werkzeuge, um sie zu erreichen – in genau dieser Reihenfolge. Sind alle möglichen Maßnahmen ergriffen, zeigt die Gefährdungsbeurteilung auch, ob der Betrieb der Maschine nun sicher ist oder nicht. Ist er es nicht, muss die Maschine ausrangiert werden. www.bgn.de

Fotos: Albert Handtmann Maschinenfabrik, D. Dietrich, Adalbert-Raps-Stiftung, Theimer

Universität Göttingen

Fleisch vom Weiderind

Weiderindfleisch von Zweinutzungsrindern ist ein Produkt mit vielversprechendem Potenzial für eine Marktdifferenzierung. Bisher ist aber wenig darüber bekannt, ob die Verbraucher das Produkt kaufen würden und bereit wären, mehr dafür zu zahlen. Ein Forschungsteam der Universität Göttingen untersuchte in einer Studie Präferenzen und Zahlungsbereitschaft beim Rindfleischkauf. Das Team befragte rund 500 Verbraucher aus Bayern, Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz.



Untersucht wurden die Kriterien Produktionsweise, Produktionsort, Haltungsform, Rasse und Preis. Das Ergebnis: Weidehaltung auf Naturschutzflächen und „normale“ Weidehaltung sind wichtige Produkteigenschaften beim Rindfleischkauf. Zudem sehen viele einen Mehrwert darin, wenn

Fleisch von einer Zweinutzungsrasse stammt – von Tieren, die für die Milch- und die Fleischproduktion gezüchtet werden. Fleisch von einer reinen Fleischrasse wird eher nicht so gut bewertet. Die Produktion nach Bio-Standards und der Preis spielen im Vergleich zu den bisher genannten Eigenschaften eine untergeordnete Rolle. Keinen Einfluss auf die Kaufentscheidung hat, ob das Fleisch im jeweiligen Bundesland der Testpersonen oder in Deutschland produziert wurde. Die Ergebnisse lassen darauf schließen, dass in der Vermarktung von Weiderindfleisch beachtliches Marketingpotenzial steckt. www.uni-goettingen.de

Eberhardt Neuer Katalog

Vollgepackt mit Innovationen und geballter Wurstkompetenz präsentiert sich der neue Food Press Systems®-Katalog von Eberhardt. Mit über 700 serienmäßigen Pressen ist das Unternehmen aus Lichtenau nach eigenen Angaben Weltmarktführer bei Koch- und Schinkenpressen. Auf 140 Seiten gibt es viele Neuheiten zu entdecken, z. B. Pressen mit Produkten als Roh- und Kochwaren in außer-

gewöhnlichem und natürlich aussehendem Design mit der Möglichkeit, die Produkte vor dem Kochen in den Pressen als Einzelstücke oder Slicerstangen zu räuchern. Damit unterstreicht das Unternehmen seine Rolle als Ideen- und Impulsgeber. Die Food Press Systems reduzieren zudem Abschnittverluste auf ein Minimum – bei etwa 20 % weniger Rohstoffbedarf. Quantität und Qualität gehen so Hand in Hand. Das macht die Systeme für Kunden wertvoll und treibt den Umsatz an. Den Katalog gibt es unter Tel.: (09827) 354 oder per E-Mail an info@eberhardt-gmbh.de. www.eberhardt-gmbh.de



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

Gourmetfleisch.de
Die Fleischbibel

Nachschlagewerk, Inspiration, Genuss-Lektüre: Das verspricht „Die Fleischbibel“ von Yannick Meurer und Timo Schwarz von Gourmetfleisch.de. Das ungewöhnliche Design des Einbandes stammt vom Graffiti-Künstler MR. Graffiti. Beide Autoren sind nicht nur Steakliebhaber und Mitarbeiter von Gourmetfleisch.de, sondern zertifizierte Fleischsommeliers. Ihren Abschluss erwarben sie 2017 an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut. Mit ihrem Wissen und ihrer Passion für Genuss erklären sie im Buch genau, worauf es bei Premiumfleisch ankommt und wie man es erkennt. Dabei tauchen sie tief in die wichtigsten Rinder- und Schweinerassen ein, geben Einblicke in über 30 klassische sowie populäre Steak-Cuts aus aller Welt und zeigen Zubereitungsarten auf. Das 224-seitige Werk ist als gebundene Ausgabe auf Amazon, im Online-Shop des Heel Verlages sowie auf Gourmetfleisch.de erhältlich. www.gourmetfleisch.de



ZWH
Nachhaltigkeits-Navigator

Der Nachhaltigkeits-Navigator Handwerk des Projektes „Handwerk^N - Nachhaltigkeit in Betrieben stärken!“ ist eine kostenlose Desktop- und Browseranwendung, die Betriebsinhabern aus dem Handwerk einen einfachen und fundierten Einstieg in nachhaltiges Wirtschaften sowie die Berichterstattung in Sachen Nachhaltigkeit ermöglicht. Hilfreiche Informationen, praktische Tipps und Beispiele helfen dabei Stärken und Entwicklungspotenziale zukunftsfähiger Betriebsführung zu erkennen und zu nutzen. Inhaltlich stützt sich diese Browseranwendung auf die international anerkannten Kriterien und Indikatoren des Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK). Eine zertifizierte Nachhaltigkeitsdokumentation ermöglicht Nutzern eine Bestandsaufnahme der betrieblichen Nachhaltigkeit und bildet die Basis der operativen Nachhaltigkeitsstrategie. Mithilfe eines eigenen Nachhaltigkeitsberichts können Unternehmer glaubhaft ihr unternehmerisches Engagement in Sachen Nachhaltigkeit bei den Kunden, Auftraggebern, Institutionen oder Finanzdienstleistern belegen. www.nachhaltiges-handwerk.de



Devely Food Service
Grillen mit dem Butcher Wolfpack

In Kooperation mit Devely Food Service hat das WBC Team Butcher Wolfpack eine Grillbroschüre mit kreativen und trendigen Rezepten, die sowohl klassisch auf dem Grill als auch im Konvektomaten zubereitet werden können, zusammengestellt. Um richtig durchzustarten, lohnt es sich auf eine Fortsetzung der großen Grilltrends zu setzen, die sich als stabil am Markt erweisen: High Quality Meat, handwerklich produzierte Wurstwaren und vegane/vegetarische Fleisch-Alternativen. Neben zahlreichen Rezeptideen finden sich in der Broschüre auch Tipps für den perfekten Gargrad, eine gelungene Marinade sowie weitere Dos & Don'ts des kleinen Grill-ABCs. www.devely-foodservice.de/folder/rezpte/#dfip-df_199/1/

Mastern® mit dem Schnitzelmaster

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

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



Die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut ist nicht nur in Corona-Zeiten bestens gerüstet. Sie wurde zudem mit dem Certqua-Prädikat nach ISO 9001:2015 rezertifiziert.

Dies gilt für die Meisterkurse und Zertifikatslehrgänge sowie das interne Wissens-, Risiko- und Qualitätsmanagement der Fleischerschule. „Ein Synonym für Innovation“, ein engagiertes, motiviertes Team mit Problemlösungskompetenz und Dienstleistungsorientierung, authentische und bestens qualifizierte Fachlehrer und Dozenten, darauf basierende hohe Kundenzufriedenheit und ein Top-Hygienekonzept: Alles das wurde von unabhängiger Stelle bescheinigt. Seit 2010 lässt die 1. BFS ihre Prozesse durch die akkreditierte Zertifizierungsstelle „Certqua“ (Gesellschaft der Deutschen Wirtschaft zur Förderung und Zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen in der Beruflichen Bildung GmbH) prüfen.

Zur Rezertifizierung zählte auch das Überwachungs-Audit für die geprüfte Zulassung der Schule als Maßnahmenträger der Arbeitsförderung gemäß AZAV (Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung – Arbeitsförderung). Dadurch können Kursteilnehmer Meister-Bafög beziehen. Voraussetzung für beide Testierungen sind QM-Systeme, kontinuierliche Überprüfung von Arbeitsabläufen, Organisation etc. Während die Schul-Gesellschafterinnen Barbara Zinkl und Katrin Barth das Audit intern vorbereiteten, erhält man seit zehn Jahren externe beratende Unterstützung von Klaus Eder (Intrasys GmbH). Er nennt als wichtige Bereiche der ISO-Zertifizierung das Wissens-/Risikomanagement, Analyse der Anforderungen der Kunden, Weiterentwicklung des schulischen Know-hows und Erbringung exzellenter Dienstleistung. Alles das habe das Team der Schule verinnerlicht. Es werde vorausgedacht und die Handwerks-tradition und das Fachwissen kundenorientiert weiterentwickelt – etwa durch Einführung neuer Lehrgänge wie Wurst- oder Schinkensommelier.

Der Abschlussbericht hebt den wertschätzenden Umgang der Mitarbeiter miteinander, ihre fachliche Kompetenz und ihre positive Reaktion auf Hinweise von Kunden und Kursteilnehmern hervor. Die Philosophie, Tradition und Moderne in allen Facetten der Fleischereiberufe (z. B. alte Rezepte, neue Maschinen) zu verbinden, würden nachweisbar von allen Mitarbeitern gelebt. www.fleischerschule-landshut.de

Rohschinkenpresse - die neue Generation für Industrie und Handwerk

Unsere neuentwickelte Rohschinkenpresse ist ideal zum Pressen und Nachdrücken von Stangen- oder Stückware.

- Einfache Beladung
- Rascher Flüssigkeitsverlust
- Optimale Abtrocknung
- Hygienesdesign

NEU!

Produktkatalog oder Termin
unter +49 (0) 9827 354 und
anfrage@eberhardt-gmbh.de



BYERNERS
BEST 50
PREISTRÄGER 2020

www.eberhardt-gmbh.de

Eberhardt
Food Press Systems®

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

CORTADOR IM ZDF

Knochenschinken im Fokus: Der Maestro-Cortador Ronny Paulusch war zu Gast im ZDF-Quiz „Da kommst Du nie drauf!“.



Trends sollte man kennen und ihnen folgen – noch besser ist es welche zu setzen“, so Stefan Ulbricht, der in der Augsburger Fleischerschule den Kurs zum Cortador, einem Experten für Knochenschinken, organisiert. Der im Dezember 2020 erstmals für das Fleischerhandwerk in Deutschland veranstaltete Kurs hat es inzwischen in viele Medien und sogar ins Fernsehen geschafft. Ein Beispiel: Das ZDF-Quiz „Da kommst Du nie drauf!“ stellte prominenten Kandidaten, u.a. Beatrice Egli, die Frage „Was ist ein Cortador“. Maestro-Cortador Ronny Paulusch, der als Dozent

den Augsburger Kurs leitet, durfte einiges über das Thema berichten. Auch wenn die Kandidaten die Frage nicht richtig beantworteten, wurde der Titel des Cortadors so ein weiteres Stück bekannter gemacht. Dieser stammt aus Spanien und könnte auch hier an Beliebtheit gewinnen. Eine Bereicherung für jedes Event sei ein Cortador immer, unterstreicht Stefan Ulbricht. Mit dem Titel kurbele man nicht nur den Verkauf im eigenen Geschäft an, sondern schaffe sich ein Alleinstellungsmerkmal für Eventcaterings. Mittlerweile hätten einige der Kursteilnehmer den Weg zur Herstellung eines eige-

nen Knochenschinkens auf den Weg gebracht, was natürlich zu weiterer Exklusivität führt. „Erste Rückmeldungen zeigen also, ein Kurs der sich lohnt“, so Stefan Ulbricht. Die Absolventen erhalten durch ihren neuen Titel großzügig Raum in den Medien. Vor allem Regionalzeitungen waren am Thema sehr interessiert, da Schinken z. B. um die Osterzeit ohnehin recht präsent war. Schon drei Kurse wurden in Augsburg organisiert. Wer sich über aktuelle Termine informieren möchte, kann sich auf der Homepage der Fleischerschule erkundigen. www.fleischerschule.de

Fotos: R. Paulusch/Cortador Events

www.torrero.de

Der LEITHAMMEL unter den Fachportalen

Torrero

- Tagesaktuelle Firmennachrichten
- umfassende Lieferantenübersicht

leithammel gmbh




9.600 Firmen ... 24.000 Einträge ... 5.100 Stichwörter ... 27.000 Prospektseiten und Produktvideos

MAN LERNT NIE AUS

Seit Oktober 2020 gehört die 34-Jährige zum Team der „Eingefleischten“ der Metzgerei Moser in Landsberg am Lech. Ihre Ausbildung absolvierte sie bei Metzgerei & Gasthof Haslacher (Böbing: 2002-2005). Es folgten leitende Funktionen im V-Markt (Saulgrub), der Metzgerei Haller (Murnau: 2009 bis 2011, Bad Tölz: 2017 bis 2020) und der Metzgerei Frey (Seeshaupt: 2011 bis 2017). Zudem setzt sie sich immer wieder für den Branchennachwuchs ein (Homann Snack Star, Ausbildungsmesse Garmisch-Partenkirchen etc.) und errang einige Siege, z. B. bei SÜFFA-Wettbewerben. Seit 2019 ist sie Mitglied des The Butcher Wolfpack und gründete auch ihre Grillschule „meat me dahoam“. Zudem bildete sie sich über Jahre hinweg an der Fleischerschule Augsburg weiter: Fortbildung zur Filialleitung im Nahrungsmittelhandwerk (2006), Fingerfood-Kurs (2015), „Zertifizierter Grillmaster“ (2020) und „Zertifizierter Cortador“ (2021). Im Sommer soll noch die „Fleisch-Sommeliere“ folgen. Am meisten macht es ihr Freude, junge Menschen für die Branche zu motivieren, ihnen Liebe zum Detail zu vermitteln und Kunden zu beraten.



Katharina Bertl ist eine der ersten Frauen, die sich an der Fleischerschule in Augsburg zur Cortadora weitergebildet haben. Hier berichtet sie über ihre Erfahrungen.



Welche Rolle spielt Weiterbildung für Dich?

Für mich war die abgeschlossene Lehre erst der Anfang. In unserer Branche lernt man nie aus. Wir haben tolle, innovative und wissbegierige Kollegen, die Aushängeschilder unseres Handwerks sind. Einige davon geben ihr Wissen in Kursen und Seminaren weiter – es wäre eine Untat, das nicht zu nutzen und für sich das Beste herauszuziehen. Das kann einen nur weiterbringen. Auch den Input anderer Teilnehmer schätze ich sehr. In den Kursen habe ich viel gelernt und begeisterte Kollegen kennengelernt. Ein Beispiel: der erste Kurs zum „Zertifizierten Grillmaster“ 2020. Ein herausragender Kurs, dazu die Elite der Fleischbranche – was will man mehr?

Warum hast Du Dich für die Weiterbildung zur Cortadora entschieden?

Ich liebe Schinken, seine Vielfalt und die verschiedenen Geschmacksrichtungen. Dabei ging es für mich darum, mehr über Tierrassen, Haltung und Herstellung zu erfahren. Ich will stets über den Tellerrand – oder bei uns die Aufschnittmaschine – schauen und meine Kunden einfach perfekt beraten. In Verbindung mit Catering-Aufträgen oder Buchungen zu meinen Grillkursen besetzen wir mit diesem Schinken-Know-how eine Nische und können unseren Handwerksberuf so noch stärker positiv herausstellen.

Was hat Dir dabei am besten gefallen? Wie setzt Du das Gelernte um?

Der Dozent Ronny Paulusch war fantastisch. Sein Wissensschatz, seine Fachkompetenz und seine lockere Art – ein Highlight. Die vielen Tipps werden mir und Michael Moser, meinem Chef und Teamkollegen im Butcher Wolfpack, der schon im ersten Kurs dabei war, im laufenden Betrieb, bei Caterings und Veranstaltungen sehr helfen. Unter anderem wollen wir von Hand geschnittenen Jamon auch im Laden anbieten, um unsere Kunden mit diesem Geschmackserlebnis zu begeistern. Auch

für meine eigenen Seminare ist das ein großer Pluspunkt.

Was macht eine gute Cortadora aus?

In erster Linie sollte sie oder er alles über das Produkt Schinken und seine Vielfalt wissen. Das fängt bei der Rasse und der Fütterung an und hört beim richtigen, professionellen Aufschneiden auf. Und: Ein(e) Cortador(a) muss wissen, wo sein/ihr Platz ist. Denn: Der Schinken ist der Star bei einer Veranstaltung oder einem Event. Das Aufschneiden sollte zelebriert werden – auch in künstlerischer Form – mit tollen gelegten Platten.

Würdest Du diese Weiterbildung Kollegen und Kolleginnen weiterempfehlen?

Ja, gerade Metzgereien, die viel Catering und Außer-Haus-Geschäft haben. Nicht nur für die Chefriege, sondern auch für ambitionierte Verkäufer/-innen ist er ideal. Für Kunden kann es nichts Besseres geben, als tolle Leute an der „Front“, die ihre Liebe zu den Produkten mit Wissen und Leidenschaft weitergeben! *mtH*

Vielen Dank für das Gespräch!

www.metzgerei-moser.de



Foto: Colourbox.de/#221109



GLUT & GENUSS

Echte Glutverehrer grillen zwar auch im Winter, doch wenn die Tage länger werden und es draußen warm ist, ist es doch am schönsten, oder? Das Grillfieber ist auch in Corona-Zeiten ungebrochen – sollte aber etwas vorsichtiger als sonst ausgelebt werden.

Foto: Der Merklinger

Dem Geschmack eines saftigen, gut abgehangenen Rindersteaks – gerne auch dry-aged. Einer kreativen oder original Bratwurst aus dem Metzgerhandwerk. Dem kann wohl kaum ein Fleisch- und Wurstliebhaber widerstehen. Dabei sollen sich natürlich

auch die Damen angesprochen fühlen; auf das angehängte „-in/-innen“ wird hier bewusst verzichtet. Das Grillen an sich ist evolutionsbedingt eher eine Männerdomäne, Stichworte: Holzfeuer, Mammut, lecker Fleisch. Ausnahmen bestätigen auch hier die Regel. Und es

wäre wünschenswert, wenn noch mehr Frauen an die Glut treten und dem Holz- oder Gasfeuer huldigen, Kreatives darauf zubereiten und den Männern Paroli bieten.

A propos Holzfeuer! Auf der Deutschen Grillmeisterschaft in Fulda, noch vor Corona, am



Appetit bekommen?

Hier können Sie sofort bestellen:
<https://cutt.ly/Beck-Grillgewuerze>



**Unsere Grillgewürze 2021:
 So schmeckt Geflügel, Lamm, Rind
 und Schwein diesen Sommer**

GRILLSCHUTZ- FAKTOR: LECKER



Beck Gewürze und Additive

Stand des Vereins Fleischsommelier Deutschland, in den Grillmaster-Kursen der Fleischer- schule Augsburg und in immer mehr Metz- gereien ist „Der Merklinger“ aus Königsbrunn im Einsatz. Den Holzbackbackofen und Grill auf robusten Lärchenholzbeinen entwickelte Markus Merklinger exakt nach seinen Vor- stellungen. Seine Idee: ein kompakter Out- door-Allrounder zum Backen, Grillen, Kochen, Räuchern mit eingebauter Lagerfeuer-Atmos- phäre – natürlich, nachhaltig, einzigartig. Diesen Grill schätzt auch *Fleischermeister und Fleischsommelier Dirk Rösken* aus Erkelenz: „Die flexible Gestaltung des Grillraums – Schamott- steine, Grillrost, Gusspfannen oder Töpfe – ist einzigartig. Der sparsame Einsatz von nachhal- tigem Holz ist gut für das Portemonnaie und das Gewissen. Durch den Einsatz von Holz wird auch ein außergewöhnliches Geschmackser- lebnis erreicht“, nennt er einige Vorteile. Und sein Allgäuer Metzgerkollege Matthias Endraß aus Bad Hindelang ergänzt: „Im Vergleich zu anderen Geräten, kann man mit dem Merklin- ger eine sehr hohe Hitze ans Grillgut bekom- men, und das auf einer Fläche, mit der nichts mir Bekanntes mithalten kann.“

READY TO GRILL?

Die „Hardware“ ist die eine Sache, die andere natürlich das geschmacklich kreativ veredelte Grillgut – egal ob Spareribs, Pulled Pork, Steaks,

GROBE BRATWURST MIT ROTKOHL

Material: • 40 kg Schweinefleisch SII • 10 kg Schweinefleisch SVI • 10 kg Schweinefleisch SV
• 40 kg Rotkohl geschnitten (TK)

Zutaten pro kg: 8 g Novapure Gelbwurst/Bratwurst fein • 10 g Optimizer BW • 3 g Brätfix
• 22 g Kochsalz • Wursthülle • Schafsaitlinge Kal. 18/20

Verarbeitung: Das Fleischmaterial und den Rotkohl 4 mm wölfen und danach mit den restlichen Zutaten vermengen. Die Masse in Naturdärme füllen und wie gewünscht portionieren. Die Würste bis zu einer Kerntemperatur von 70°C bei 72 bis 74°C brühen. Abschließend die Würste duschen und über Nacht im Kühlhaus lagern. Am nächsten Tag verpacken.



Frutarom Savory Solutions



Hagesüd



Fleischermeister Dirk Rösken (l.)

Fotos: Frutarom Savory Solutions, Hagesüd Interspace Gewürzwerke, Der Märklinger

Würstchen, Bauchstücke, etc. Für Abwechslung auf dem Teller sorgen auch in diesem Jahr zahlreiche Gewürzspezialisten, wie die nachfolgenden Absätze aufzeigen.

Unter dem flotten Motto „Grillschutzfaktor: Lecker!“ präsentiert Beck Gewürze und Additive seine SoftFix-Marinaden und Gewürze – von feurig, exotisch und würzig bis fruchtig. Neu in Bio-Qualität sind etwa die kraftvolle Marinade „Café de Paris“ und die Marinade

„Gyros“ mit einer Spur Knoblauch und fein abgestimmten Kräutern. Rot, rund und rassig ist „Gaudium“ ein echter Geschmacks-Booster. Auch die violett-rote Marinade „Hofgarten“ zieht die Blicke in der Theke auf sich. Tango tanzen die Geschmacksknospen, wenn bei der Marinade „ZwiebelSteak“ Rauch das Grillfleisch umschmeichelt und auf das süßlich-würzige Aroma angebratener Zwiebeln trifft. Auch bei den Grillgewürzen ist die Geschmacksvielfalt

breit gefächert. Burger-Fans kann man mit der Hamburger-Grundwürzung sowie kreativen Toppings überzeugen. Für Spareribs mit Pep eignet sich „Spare Ribs BBQ Würz“. „Grill Talent Rot Gewürzsalz oG“ ist eine ausgewogene Mischung aus Paprika, Pastinake und Knoblauch. Kurkuma, Ingwer, Chili und Lemon bestimmen im leuchtend gelben „Sun Shine oG Gewürzsalz“ den Geschmack. Eine besondere Farbe und ein exquisites Aroma verleiht dem

DER PURE GRILLGENUSS

NEU

Die Pure Oil Marinaden stehen für Genuss ohne zugesetztes Palmöl und gehärtete Fette. Die bewährte Sorte **Louisiana** sowie die Newcomer **Pflaume & Ingwer** und **Oriental BBQ** sind ausgewogen abgestimmt und schmecken herrlich würzig. Die Geschmackspalette reicht von charakteristisch-klassisch bis hin zu süß und außergewöhnlich.

WIBERG

Gewürzmüller

GEWÜRZMÜHLE NESSE

Grillgut das markant violette „Purple Dream oG Gewürzsalz“ aus Rote Bete, Karotte und Hagebutte.

Weder zugesetztes Palmöl noch gehärtete Fette enthalten die Pure Oil-Marinaden der Marke Gewürzmüller von *Frutarom Savory Solutions*. Sie sind leicht zu verarbeiten, schützen das Grillgut vor dem Austrocknen und lassen Fleisch, Fisch sowie Gemüse glänzen. Die rote Würzmarinade „Louisiana“ mit Paprika, Zwiebel und Pfeffer ist ein Klassiker und veredelt Schwein, Rind, Geflügel, Wild, Fisch sowie Gemüse. Ein fruchtiges Pendant dazu ist die Variante „Pflaume & Ingwer“, deren rauchige Note zu Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch sowie Gemüse passt. Orientalisches Flair gelangt mit der edelwürzigen Marinade „Oriental BBQ“ auf den Teller. Anis, Zimt und Piment sorgen mit Raucharoma für ein harmonisches Geschmackserlebnis. Sie eignet sich für Fisch, Gemüse, Schwein, Rind, Geflügel und Wild.

Die Trends zu Beef Cuts und American BBQ stehen nach Ansicht von *Hagesüd Interspace* weiterhin im Fokus der Verbraucher. Auch Dry Aged Pork und Sous-vide-Garen spielen zunehmend eine bedeutende Rolle. Dementsprechend bietet *Hagesüd Interspace* dazu Innovatives an, z. B. die dunkelrote, klarsichtige Marinade „Mariniersoft® Porterhouse oG+oA“ mit einer raffinierten Würzung mit geräucherter Paprika – nicht allzu scharf. Wie alle Marinaden dieser Range enthält auch die Neuheit auf

Lay Gewürze



Nubassa



HÄHNCHENBRUST IN ORANGEN-CHILI-SOJA-MARINADE

Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 Hähnchenbrüste • 2 Chilischoten
- 3 Orangen (Saft) • 3 EL Honig
- 3 EL Sojasauce • 1 TL Paprikapulver

Zubereitung: Chilischoten waschen, halbieren und Kerne entfernen. Dann in Scheiben schneiden. Wer es gerne etwas schärfer mag, kann die Kerne mitverarbeiten. Zwei Orangen auspressen. Beides in eine Pfanne geben und zwei Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Honig mit Sojasauce verrühren, mit Paprikapulver abschmecken und zum Orangen-Chili-Gemisch geben. Hähnchenbrüste waschen, trocknen und für etwa zwei Stunden in der Orangen-Chili-Marinade ziehen lassen. Das marinierte Hähnchen grillen und immer wieder mit der Marinade bepinseln. Die fertige Hähnchenbrust anrichten und mit Orangenscheiben garnieren.



DIE WUNDERWAFFE FÜR FLEISCH & FLEISCHER

Exklusiver Vertrieb durch

Develey
FOOD SERVICE



 SAFTIGES ZUSATZGESCHÄFT

 TOP ZUTATEN

 GEILE BBQ OPTIK



1. QR CODE SCANNEN

oder develey-foodservice.de/marken/bbque
besuchen

2. GRATIS MUSTER AUSWÄHLEN*

Erhältlich in 5 verschiedenen Sorten

3. MIT ETWAS GLÜCK BASTARD GRILL GEWINNEN

Im Wert von 649 €

* Solange der Vorrat reicht. Für Profi-Kunden. Zeitraum 26.05.–30.06.2021



Raps

der Basis von Rapsöl mit Meersalz weder zugesetztes Palmöl noch Mononatriumglutamat oder Allergene. Südländisch im Geschmack wird eine Rindsbratwurst nach Art einer französischen Merguez mit „Magic Marseille oG + oA“ mit Paprika, Kumin und Knoblauch. Auf der Unternehmens-Homepage gibt es zudem neu gefilmte Seminar-Rezept-Videos (Webinare) mit vielen Tipps und Tricks.

INTERNATIONALE AROMEN

Alle Marinaden der Range Marinol von *Lay Gewürze* sind hochkonzentriert. Das garantiert eine sparsame Anwendung bei charakteristischem Geschmackserlebnis und sorgt dafür, dass das Marinadenfett ins Fleisch einzieht und nicht auf die Glut tropft. Rötlich

und exotisch im Geschmack ist die Variante „Jamaika“, die der „Jerk“-Küche folgt – pikant und tropisch-fruchtig zugleich, verfeinert mit einem Hauch von Piment. Ein hoher Anteil an Sojasauce verleiht „Blacky“ eine fast schwarze Farbe und dem Endprodukt eine runde Geschmacksnote, welche die Knoblauchnote perfekt integriert – ideal für edle Fleisch-Cuts und Schwein. Leuchtend gelb strahlt „Golden Milk“, die von Wellness- und Ernährungstrends der ayurvedischen Küche inspiriert ist. Farbe und Geschmack basieren auf Noten von Kurkuma, Ingwer, Koriander, abgerundet mit Kokosmilch. Sie passt zu hellen Fleischsorten und ist aufgrund der Farbstabilität für Grillspieße gut geeignet. Alle diese Marinaden enthalten keine

TESTSCHWEIN MUSS MAN HABEN!

Topigs Norsvin

SICHERE DIR DEIN TESTSCHWEIN!
Nur 225,- EUR inkl. Transport lebend oder in zwei Hälften

Keine weitere Verpflichtung.
Anforderung: 0 25 36 / 34 42 50 oder info@topignorsvin.de

MATTHIAS ENDRASS, METZGEREI ENDRASS IN BAD HINDELANG



Warum ist der Merklinger so gut zum Grillen geeignet?

Mir gefällt sehr gut, dass es möglich ist, viele Temperaturzonen einzurichten. Mit der Kombination aus der Speicherwärme der Schamottsteine und der direkten Hitze unter dem ausziehbaren

Grillrost ist es sehr einfach, auch größere Mengen zu bewerkstelligen.

Welche Vorteile bringt der Merklinger im gewerblichen Einsatz aus Sicht eines Handwerksbetriebes?

Ein großer Aspekt ist natürlich der Showeffekt, den er mit sich bringt. Allein das Design sorgt immer für große Augen, wenn man den Ofen bei einem Catering aus dem Anhänger lädt. Wenn er brennt ist die Show perfekt; das Feuer zieht die Menschen einfach magisch an. Ein weiterer Punkt ist, dass Kunden auch bereit sind dieses Erlebnis zu bezahlen.

MICHAEL MOSER, METZGEREI MOSER IN LANDSBERG AM LECH



Warum ist der Merklinger so gut zum Grillen geeignet?

Die vielseitige Einsetzbarkeit ist für mich einzigartig. Ich kann mit dem Merklinger verschiedenste Garmethoden und Techniken durchführen, ohne das Gerät auch nur einmal umbauen zu müssen.

Welche Vorteile bringt der Merklinger im gewerblichen Einsatz aus Sicht eines Handwerksbetriebes?

Für mich ist besonders interessant, dass ich mit dem Merklinger große Mengen an Fleisch bewerkstelligen/grillen kann. Er eignet sich dadurch gleichermaßen für Seminare und Grillcaterings. Die hochwertige Verarbeitung, bringt eine extreme Robustheit mit – das ist genial!

**SIE SORGEN
FÜR GENUSS.**



**WIR SORGEN
FÜR VIELFALT.**

VEMAG Ihr zuverlässiger, starker Partner im Handwerk





GENAU MEIN GESCHMACK.

- VEMAG Füllmaschinen und flexibles Vorsatzgeräteprogramm für ein breites Produktportfolio
- Füllen und Portionieren, Wolfen, Formen und Teilen von verschiedenen Massen: Alles aus einer Hand
- Würstchen, Aufschnittware, Burger-Patties und vieles mehr
- Zuverlässiger Produktionsablauf, schonender Produkttransport und einfache Handhabung

Mehr unter: handwerk.vemag.de oder e-mail@vemag.de.



VEMAG



Raps



Develey Food Service

Moguntia
Food
Group



zugesetzten Geschmacksverstärker. Neu bei den Trockenwürzungen der Produktlinie „Marisecco“ sind „Joghurt“ mit einem Anteil Joghurtpulver für helle Fleischsorten und „Jerk Seasoning Jamaika“. Beide sind direkt anwendbar oder werden, mit einem Würzöl kombiniert, zur Marinade.

VIERMAL RAFFINIERT

Mit vier neuen Quicksoft-Marinaden ist das *Nubassa Gewürzwerk* in die Grillseason 2021 gestartet. Einen hohen Kräuteranteil, aromatische Zwiebeln, getrocknete Tomaten und eine leichte Knoblauchnote weist die Variante „Chimichurri CL/AF“ auf, die nach original argentinischer Rezeptur zu gegrilltem Rindfleisch und Steaks serviert oder zum Einle-

gen verwendet wird. Rot, mit einer kräftiger Gin-Wacholder-Note und abgerundet mit Senf, Honig und feinen Kräutern, verleiht „GinTastic CL“ Geflügelspezialitäten einen trendgerechten Geschmack. Eine Kreation mit der gleichnamigen Bierspezialität aus der badischen Braumanufaktur Welde ist die Variante „Welde No1 Slow Beer Pils“, die sich etwa für Rinderspieße oder Rib-Eye-Steaks mit würziger Note und einer aromatischen, krossen Kruste eignet. Einen fein-süßen Karamellgeschmack bringt die Marinade „Canadian CL/AF“ mit Ahornsirup, Chili und Knoblauch auf den Teller. Dem Gedanken des Food-Pairings folgend, veredelt sie saftige Geflügelsteaks, ausgefallene Spieße und fruchtige Pfannengerichte. Lassen sich Frauen und Männer mit geschlechtsspezifisch marinierten Grillspezialitäten locken? Einen Test in diesem Kontext erlauben zwei neue Magic-Grillmarinaden von *Raps*. „Mrs. Tomato-Orange“ punktet mit fruchtig-mediterranem Temperament und schwärmt für eine Kombination mit Geflügel oder Gemüse. Mit getrockneten Tomaten, Zitronen- und Orangenschalen, Basilikum, Rosmarin und feiner Aprikosennote lassen sich Gemüse-Käse-Päckchen, vegetarische bzw. vegane Spieße sowie Fleisch und Fisch veredeln.

„Mr. Knoblauch-Pfeffer“ schwört auf ein saftiges Stück Fleisch und setzt kernig-scharfe Aromen-Akzente. Gerösteter Knoblauch, schwarzer und grüner Pfeffer, Pap-

rikapaste, Koriander, Oregano und Ahornsirup verleihen Steaks, Grill- und Pfannengerichten eine ausbalancierte Schärfe. Beide Marinaden enthalten keine zugesetzten Palm-

HEISS AUF BBQ

HEISS AUF GENUSS

Mit den neuen Marinolen von LAY bieten Sie Ihren Kunden den perfekten Grillgenuss und echten Grillspaß. Schnell, einfach und professionell!

Jetzt
probieren!



...UND ES SCHMECKT.



Marinol *Jamaika*



Marinol *Golden Milk*



Marinol *Blacky*

Lay Gewürze GmbH

Im Oberen Weidig 2
D-98631 Grabfeld
DEUTSCHLAND
info@lay-gewuerze.de



HANGING-TENDER-SCHASCHLIK

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 2 kg Hanging Tender (Nierenzapfen) • 2 St. Knoblauchzehen • 8 EL BBQ Rub • Saft von 2 Limetten
- 2 große Gemüsezwiebeln • 20 Holzschaschlikspieße • 200 ml Develey Barbecue Sauce

Vorbereitung: Fleisch in gleichmäßig große Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Fleisch mit Knoblauch, BBQ Rub und Limettensaft vermischen und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Zwiebeln schälen und längs in Spalten schneiden. Marinierte Fleischwürfel mit Zwiebelspalten auf Schaschlikspieße stecken.

Zubereitung:

Grill/Braten: Fleischspieße kurz von beiden Seiten scharf angrillen. Alles mit der Barbecue Sauce beträufeln und im Dutch Oven geschlossen 45 Min. schmoren.

Kombidämpfer/Garen: Die Spieße von beiden Seiten kräftig anbraten, mit Barbecue Sauce beträufeln und im geschlossenen Behälter im Kombidämpfer 45 Min. (150°C, 40 % Luftfeuchtigkeit) schmoren.

Die Schaschlik mit Curly Fries und Develey Hamburger Sauce zum Dippen anrichten. Tipp: Schön dazu passen mit Rosmarin, Thymian, Salz und Chilipulver in Olivenöl geröstete, bunte Mini-Paprikaschoten.



AVOCADO-BOHNEN-DIP MIT GRILLKARTOFFELN

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kg Kartoffeln, festkochend • 3 EL Rapsöl • 8 EL Kikkoman natürlich gebräute Sojasauce • 3 Avocados • 100 g weiße Bohnen gekocht • 180 g Joghurt (10 % Fett) • 1 Limette (Saft)
- 2 EL Olivenöl • 2 Thymianzweige • 100 g ganze Mandeln mit Schale • 50 g Kürbiskerne • 2 TL Honig

Zubereitung: Kartoffeln waschen und mit Schale in einem Topf mit Wasser und Salz weich kochen. Danach abschütten und kurz auskühlen lassen. Kartoffeln der Länge nach halbieren oder vierteln, mit Rapsöl und 2 EL Sojasauce marinieren und grillen. In der Zwischenzeit Avocado halbieren, Kern auslösen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch entnehmen. Limette auspressen. Beides mit den Bohnen, 4 EL Sojasauce, Joghurt und Olivenöl fein mixen. Thymian waschen, trocknen und abzupfen. Mandeln und Kürbiskerne in einer Pfanne rösten und mit 2 EL Sojasauce und Honig glasieren. Avocado-Bohnen-Dip in eine Schüssel füllen. Mit gerösteten Mandeln, Kürbiskernen und Thymian garnieren und zusammen mit den Grillkartoffeln servieren.

SCHWEINEKOTELETT IN RUM-APFEL-MARINADE

Zutaten: (für 4 Personen)

- 800 g Schweinekotelett • 300 ml Apfelsaft • 1 EL weißer Balsamico
- 3 EL Kikkoman natürlich gebräute Sojasauce • 2 TL Zucker • 2 Prisen Chiliflocken • 2 Knoblauchzehen • 8 cl Rum • 1 Rosmarinzweig
- 1 EL Tomatenmark • 2 TL Stärke • 2 EL Wasser • 1 Apfel

Zubereitung:

Schweinekotelett portionieren. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen und trocknen. Apfelsaft in einem Topf mit Balsamico, Sojasauce und Rum aufkochen. Die Rum-Apfel-Marinade abkühlen lassen, dann das Fleisch entnehmen und die Marinade in einem Topf mit Tomatenmark aufkochen. Stärke mit Wasser anrühren und die Marinade damit abbinden. Parallel dazu die Schweinekoteletts grillen. Apfel waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Das fertige Fleisch mit Apfelscheiben und der Rum-Apfel-Marinade servieren.



bestandteile, Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

HYBRID ODER VEGGIE?

Pflanzliche Nahrungsmittel stehen für nachhaltigen Umgang mit Ressourcen, Fitness und Vitalität. Flexitarier kombinieren das Beste aus Fleischwaren mit pflanzlichen Lebensmitteln in Form echter Alternativen. Hybride Produkte kombinieren Fleisch und pflanzliche Zutaten wie Gemüse, Pflanzenproteine, Pilze oder Samen. So werden tierische Ressourcen geschont und ein rundes Endprodukt geschaffen. Sie beinhalten weniger Fleisch und damit weniger Fett und Cholesterin als übliche Produkte. Zugleich sind sie reich an Proteinen und Ballaststoffen. Das Neuprodukt „Optimizer BW“ von *Fruitarom Savory Solutions* sorgt dabei für eine angenehme Textur und ideale Bindung. Es stabilisiert laut Hersteller die Struktur von hybrider Bratwurst, sorgt für die richtige Konsistenz und eine ideale Bindung der Bestandteile. Die Zutatenmischung ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe schmeckt neutral.

Für Metzger, die ihr Grillsortiment um vegane oder vegetarische Produkte erweitern möchten, hält *Raps* Rezepturen auf Basis von Erbsenprotein bereit. Dazu zählen vegane Varianten von Klassikern wie Burgerpatties, grobe und feine Bratwürste, Frikadellen (auch mit cremigen Füllungen wie Jalapeno-Käse-Sauce), Grillspieße oder Cevapcici. In ihren sensorischen Eigenschaften ähneln die Produkte den Originalen stark. Festigkeit und Textur lassen sich produktspezifisch im Herstellungsprozess einstellen. Alle Rezepturen sind mit den Standard-Apparaturen der Fleisch-



Byodo Naturkost

verarbeitung umsetzbar. Dank der Gefrier- und Taustabilität sind auch Tiefkühlprodukte möglich. „Wir achten auf kurze Zutatenlisten und eine ernährungsphysiologisch wertvolle Zusammensetzung. Das spiegelt sich auch in der Kennzeichnung wider. So haben wir viele Rezepturen mit Nutri Score A oder B entwickeln können“, sagt Produktmanagerin Josefine Schneider. Neben dem Grillsortiment gibt es weitere vegane/vegetarische Produktkonzepte etwa für Wiener, Lyoner, Schnitzel, Gemüse- oder Frischeaufstriche.

SAUCEN SATT

Für die Grillsaison führt *Byodo Naturkost*, Bio-Pionier aus dem oberbayerischen Mühlendorf,

zahlreiche schmackhafte Produkte im Sortiment. Neben dem Klassiker Tomaten-Ketchup in allerlei Varianten sorgen zehn Senfsorten für würzigen Genuss. Beispiele dafür sind der körnige Senf mit ganzen Körnern und mittelscharfer Note, der mild-würzige Orangen Senf, der fruchtig-süße Feigen Senf oder der exotische Mango-Balsamico Senf (im Glas erhältlich). Einige davon lassen sich auch in einem Thekendisply auf der Frischetheke platzieren. Das Saucen-Sortiment umfasst neun Geschmacksrichtungen, z. B. Knoblauch, Barbecue, Chili-Paprika Sauce oder Curry-Mango. Burgerfans und Vielverbraucher erhalten die Barbecue Sauce auch im 5-kg-Eimer mit optionalem Dosierspender. In der praktischen

Foto: Byodo Naturkost



Die ganze Welt des Würzens

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

Hagesüd – Kompetenter Partner des Fleischer-Handwerks seit 1881



Member of OLINA Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

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

Facebook Hagesüd · Instagram HagesuedInterspace · YouTube · Amazon Business

NEU: MARINIERSOFT®
Porterhouse oG + oA





BURNED ENDS VOM SCHÄUFERLA

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 2,5 kg Schweineschulter ohne Knochen (fränkisch „Schäufelra“) • 80 g BBQ Rub • 100 g brauner Zucker • 100 g Honig • 80 g Develey Original Münchner Weißwurstsenf • 80 g Butter (gewürfelt) • 200 ml BBQ Bacon Sauce

Vorbereitung: Fleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden, mit dem BBQ Rub würzen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Dauer: 2:15 Std. + 2 Std. Räuchern oder im Konvektomat 2:15 Std. garen.

Zubereitung:

Grill/Braten: Fleischstücke indirekt zwei Stunden räuchern (zwischen 100 und 120°C geregelt). Fleisch mit Zucker, Honig, Weißwurstsenf und Butter vermischen, mit Alufolie verschließen und weitere 90 Min. bei 120°C garen. BBQ Bacon Sauce über die Schäufelra-Stücke geben und unterrühren. Alles weitere 30 Min. garen, danach 12 bis 15 Min. auf dem Grillrost direkt braten.

Kombidämpfer/Garen: Das Fleisch bei 130°C und 10 % Luftfeuchtigkeit 100 Min. garen. Alles mit Zucker, Honig, Weißwurstsenf und Butter vermischen und 25 Min. mit Deckel garen. BBQ Bacon Sauce untermischen, offen 10 Min. bei 180°C braten. Burned Ends mit Kartoffelsalat mit getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten und Gurken Relish anrichten. Tipp: Das fränkische „Schäufelra“ ist für dieses Gericht eine saftige und magere Alternative zum Schweinebauch, der üblicherweise klassisch bei diesem Gericht verarbeitet wird.

Foto: Develey Food Service

ANZEIGE

Marinaden & Dips für BBQ-Fans

Mit ihren neuen Saucen, Dips und Marinaden bereichert die MOGUNTIA FOOD GROUP die Grillsaison 2021. Denn: Ein üppig gefülltes Grillangebot ist erst mit den passenden würzenden Zutaten komplett. Mit diesen beiden innovativen Highlights locken Sie Ihre Kunden raus an den Grill:

AROMETTE® Honey (Art.Nr. M428310)

Als Pionier im Bereich der Marinaden und Gewürze zeichnet die MOGUNTIA FOOD GROUP für so manche Innovation verantwortlich. Ganz neu im Sortiment ist die Würzcreme-Paste AROMETTE® Honey zum Marinieren von Fleisch und Gemüse. Mit ihrer unverwechselbaren Honignote und dem feinen Raucharoma ist AROMETTE® Honey perfekt für Lamm, Geflügel und gegrilltes Gemüse geeignet. „Sie ist nicht nur farblich ein Hingucker in jeder Frischetheke, sondern auch geschmacklich ein echtes Must-Have“, prophezeit Michal Kolze, Fleischsommelier und Produktmanager bei der MOGUNTIA FOOD GROUP, und ergänzt: „Zudem ist die dickflüssige AROMETTE® Honey frei von Zusatzstoffen und daher für ein zeitgemäßes Angebot unverzichtbar.“



Echte Hobbygriller nutzen jede Gelegenheit, ihren Grill anzuheizen, um Familie und Freunde mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Für sie ist das ganze Jahr über BBQ-Time. Die Hauptumsätze mit Grillartikeln werden aber traditionell im Frühjahr und Sommer gemacht.



Knobi-Kräuter-Dip (Art.Nr. M404415)

Die würzige Knoblauch-Kräuter-Mischung ist lange haltbar, ungekühlt zu lagern und kann bedarfsgerecht zu einem schmackhaften Dip mit kräftiger Knoblauchnote angerührt werden. Dieser passt hervorragend zu Grillsteaks, Folienkartoffeln oder knusprigem Baguette. Sie ist eine ebenso perfekte Basis für Aioli, Kräuterbutter und Guacamole.

Mehr dazu unter www.moguntia.com/grillen-2021/



MOGUNTIA FOOD GROUP

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 | 55129 Mainz | Tel: +49 (6131) 58 360
Malberger Str. 19 | 49124 Georgsmarienhütte | Tel: +49 (5401) 3370 | www.moguntia.com

Squeeze-Flasche erhältlich sind die Grill & Burger Sauce, die etwa zu Puten- oder Veggie-Burgern passt, sowie die Grill & Tex Mex Sauce, die rotes Fleisch und mexikanische Gerichte aufpeppt.

Zwei direkt anwendbare Saucen in der 875-ml-Dosierflasche präsentiert Develey Food Service zur Grillsaison: die Süß-Sauer Sauce und den Newcomer Sour Cream. Insgesamt gibt es 17 Sorten: von Snack-Aufstrichen über Klassiker wie Ketchup bis hin zu stückigen Relishes. Mit der veganen Süß-Sauer Sauce bekommen Chicken Nuggets, pflanzenbasierte Alternativen, Geflügel, Garnelen oder frittiertes Gemüse einen Extra-Saucen-Kick. Eine Alternative zu Mayonnaise ist die Sour Cream, die zu Trendgerichten wie „Loaded Fries“, Tacos und Burritos passt. Aber auch Klassiker wie Ofenkartoffeln, Potato Wedges und Chili con carne gelingen damit. Ein weiterer Vorteil: Die Sauce ist auf heißen Gerichten hitzestabil. Da die Rezeptur ohne Kräuter auskommt, eignet sie sich auch als Basis für Dip- oder Aufstrichkreationen: einfach mit Gewürzen und Kräutern verfeinern – oder für den Schärfekick mit einem Schuss Tabasco® Sriracha versetzen. Beide Saucen sind ungekühlt haltbar und frei von Zusatzstoffen.

Ein üppig gefülltes Grillbuffet ist erst mit den passenden Saucen und Dips komplett. Auch wenn der Genuss von Selbstgebrutztem in den kalten Monaten an Bedeutung gewinnt, werden die Hauptumsätze mit Grillartikeln im Frühjahr und Sommer gemacht. Exklusiv in Fleischereien gibt es die Grill- und Dipsaucen der Marke „Fleischer“ der Moguntia Food Group. Von der klassischen Curry-Sauce über den fruchtig-pikanten Topseller Sweet-Chili bis hin zur innovativen Smoky-BBQ-Sauce – für ein BBQ der Spitzenklasse hält der Gewürzspezialist



je ¼ TL mittelscharfen Senf auf jeden Käsewürfel geben. Je einen Käse-Senfwürfel in eine Hackfleischportion drücken, alles zu einem Bällchen formen. Jedes Fleischbällchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln.

Zubereitung: Die Meat Pops indirekt bei 220°C 15 Minuten kross grillen oder im Kombidämpfer bei 200°C 15 Minuten garen. In jedes Fleischbällchen ein Holzspießchen stecken, mit je 1 EL BBQ Bacon Sauce bestreichen und in den zerkleinerten Cornflakes wenden. Meat Pops auf einer Platte anrichten, restliche BBQ Bacon Sauce zum Dippen. Dazu passen Ciabatta-Brot, Baguette oder Pizza Pane. Tipp: Statt gemischtem Hackfleisch (Schwein/Rind) kann man auch Pute, Kalb, Reh, Wildschwein, Hirsch oder Lamm verwenden.

MEAT POPS

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 80 g Cornflakes Natur
- 800 g Schweinehackfleisch
- 3 EL Hackfleischgewürzmischung • 100 g herzhafte Schnittkäse am Stück (z. B. Chili-Bergkäse) • 5 TL Bautz'ner Mittelscharfer Senf • 20 dünne Scheiben Frühstücks-Bacon
- 400 ml BBQ Bacon Sauce
- Holzspießchen

Vorbereitung: Cornflakes in einem Gefrierbeutel mit dem Handballen grob zerkleinern und beiseite stellen. Hackfleisch mit dem Gewürz-Mix vermischen und in 20 Portionen (à ca. 40 g) aufteilen. Käse in 20 kleine Würfel schneiden,

die passenden Saucen im Endverbraucher-Gebinde parat.

Doch das ist längst noch nicht alles für 2021: Sicher gibt es in den kommenden Monaten sowie auf der SÜFFA 2021 im September in Stuttgart auch noch das ein oder andere Geschmackserlebnis zu entdecken. Denn: Auch im Winter lodert die Glut für den Genuss kräftig weiter. *mth*

Nützliche Links

www.beck-gewuerze.de
www.byodo.de
www.dermerklinger.de
www.develey-foodservice.de
www.fleischerei-roesken.de
www.fruitarom.eu
www.hagesued.de
www.lay-gewuerze.de
www.metzgerei-endrass.de
www.metzgerei-moser.de
www.moguntia.com
www.nubassa.de
www.raps.de

Nubassa

Food Technology

Spezialist für exzellente, individuelle Gewürzmischungen, Marinaden und Zusatzstoffe in High-End-Qualität.



Nubassa Gewürzwerk GmbH
 Großer Stellweg 14 • D-68519 Viernheim • Tel.: +49 (0) 6204 96270
www.nubassa.de • info@nubassa.de

So schmeckt Oberfranken

Eines ist gewiss: Über kurz oder lang werden die Geschwister Anna und Hannes Albert die Metzgerei ihrer Familie in Eggolsheim im Landkreis Forchheim übernehmen. Konsequenter bringen sie sich ein und setzen auf regionale Qualität.

Der Markt Eggolsheim im südlichen Oberfranken liegt eigentlich günstig: Je rund 20 Autominuten sind es nach Bamberg oder Erlangen, wenige Minuten zur Autobahn A73. Doch dieses Kleinod handwerklicher Metzgerkunst mit seinem Fokus auf Salami/Rohwurst und Schinkenspezialitäten muss einem erst einmal bekannt sein. Seit über 100 Jahren hat die Metzgerfamilie Albert in der Region einen guten Namen. Dank Social Media und der Kooperation mit der Agentur Böhm.Media hört, liest oder sieht man seit gut drei Jahren mehr und öfter von ihr. „Heute muss man einfach ein Schipple

drauflegen, nicht nur in Sachen Fleischqualität“, betont Hannes Albert (27), der ebenso wie seine 35-jährige Schwester und Vater Klaus Metzgermeister ist. Klaus und Johanna Albert führen den Betrieb in vierter Generation erfolgreich seit rund 35 Jahren.

1889 im Raum Bamberg von Georg Albert gegründet, wurde Uropa Johann in Eggolsheim sesshaft, bevor Hannes und Annas Großvater Gottlieb den guten Ruf verfestigte. „Schon unser Opa hat für die gehobenen Gesellschaften in der Region besondere Salamisorten hergestellt, die sehr geschätzt wurden“, berichtet Anna Albert. Daran halte man fest

und mache in Sachen Fleischqualität keine Kompromisse. Ebenso wie ihr Bruder lernte sie im Familienbetrieb – mit einem Schlenker in Gestalt einer Lehre zur Rechtsanwaltsfachangestellten – und ist Fleischerei-Fachverkäuferin, Meisterin, Betriebswirtin im Handwerk sowie Mutter einer knapp dreijährigen Tochter. Hannes Albert wollte schon als junger Schüler Metzger werden. Nach der FOS mit Schwerpunkt Wirtschaft und anschließender Ausbildung folgte der Meistertitel 2015 an der Fleischerschule Augsburg, der sich beide nach wie vor verbunden fühlen. Ihre Motivation ziehen sie vor allem aus dem direkten Kontakt

Foto: Metzgerei Albert





mit den Kunden, dem Zusammenhalt in der Familie sowie der Liebe zur Region. Rund zehn Mitarbeiter sind in der Metzgerei beschäftigt, davon etwa die Hälfte in der Produktion.

METZGER & TIERFREUND

Kurze Transportwege, schlachtwarme Verarbeitung und hohe Wertschöpfung in der Region bestimmen das Handeln der Familie Albert. Geschlachtet werden Schweine und Rinder in Bamberg, dem Metzgerschlachthof Fürth und in Kulmbach. Die Schweine kommen etwa vom Landwirt Stein aus dem nahen Strullendorf; rund 15 werden pro Woche verarbeitet. „Eine Besonderheit sind unsere Spezialitäten von den freilaufenden Waldschweinen – wir nennen sie Schwarzerle – vom Hof von Johannes Buchner aus Oberlaimbach“, sagt Hannes Albert, der zwischendurch immer wieder neue Erzeuger testet. Mit Erfolg: Der zu Weihnachten 2020 zum zweiten Mal hergestellte „Schinken vom Steigerwälder Waldschwein“ mit sattem Speckrand kam nicht nur bei den Kunden an, sondern wurde 2021 auch von der Confrérie des Chevaliers du Goûte Andouille de Jargeau mit Pokal und Urkunde geehrt – ebenso wie das Bratwurstgehäck in der Dose (9x Gold, 2x Silber).

„Metzger und gleichzeitig ein Tierfreund zu sein, schließt sich nicht aus“, bekräftigt der 27-Jährige, der im Nachbarort Schafe hält. Auch beim Rindfleisch setzt die Familie auf Qualität aus der Region: Angus-Rinder aus dem Offenstall vom Biohof Schauer (Ebern), Auenland Beef/

Blonde d'Aquitaine-Rinder von J. Eller (Hofheim) oder Jungbullen von Bauer Weber (Wallsdorf) sind einige Beispiele. „Gute Waren brauchen viel Zeit und Liebe. So entsteht Geschmack und man kann eine tolle Geschichte dazu erzählen“, betont der Junior. Egal ob es um luftgetrocknete Coppa oder den Eggolsheimer Landluftschinken, Chili- oder Lamm-salami, Bratwürste oder die Whisky-Salami geht, deren hochprozentige Zutat aus der Destillerie „Blaue Maus“ im Nachbarort Neuses stammt.

TRANSPARENT UND AUTHENTISCH

Das direkte Feedback von den Kunden an der Theke oder via Social Media motiviert Anna Albert immer wieder aufs Neue. Und so „bespielt“ sie Facebook und Instagram regelmäßig und weist auf Aktionen hin, etwa den „Schlemmerland Drive-In“ vor Feiertagen oder „Sauerbraten-to-go“, postet Bilder Albertscher Spezialitäten oder auch mal ein Video aus der Wurstküche. „Transparent und authentisch zu sein, ist sehr wichtig“, betont sie. Und kreativ natürlich, was sich etwa im Sieg mit der Käsebratwurst beim „Fränkischen Bratwurstgipfel“ 2019 in Pegnitz zeigte. „Auch unsere Fertiggerichte im Vakuumbbeutel zum Aufwärmen zuhause, wie Lendchen oder Schäufele, werden gerne gekauft – nicht erst seit Corona. Man muss mit der Zeit gehen“, schmunzelt sie. So geht bald ein Verkaufsautomat an den Start, gemütliche Schinken-Tastings Gewölbekeller sind aber noch Zukunftsmusik. *mth*

www.metzgerei-albert.de

KONZEPT

METZGEREI ALBERT – EGGOLSHEIM

1889 gegründete Metzgerei im Landkreis Forchheim. Früher Hausschlachter, heute Spezialist für Rohwurst und Schinken sowie fränkische Spezialitäten. Veranstaltungsraum (einst „Dorf-Disco“) für bis zu 100 Personen im schmucken Fachwerkhause neben der Metzgerei.

ERFOLGSFAKTOREN

- Auf regionale Rohstoffe setzen und das auch kommunizieren
- Versuchen, Kunden glücklich zu machen
- Besondere Kundenwünsche – wenn möglich – erfüllen
- Rohwurst- und Schinkenkompetenz
- Viele langjährige Mitarbeiter, familiäres Betriebsklima

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Autoklav:** Korimat
- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Lay Gewürze, Hela
- **Kochkessel:** Fessmann
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Spültechnik:** Hobart
- **Vakuumiertechnik:** Webomatic
- **Wolf:** K+G Wetter



Ein Metallverarbeiter wird Metzger – diese Kombination ist in Deutschland einzigartig. Seit Dezember 2019 betreibt die Eberhardt GmbH aus Lichtenau unter dem Namen „Der Eberhardt“ im Nachbarort Sachsen bei Ansbach eine eigene Metzgerei.

Vereinte Kompetenz



ERFOLGSFAKTOREN

- Ausgewählte, hervorragende Fleischqualitäten
- Kreative Vielfalt an Spezialitäten, die es anderswo nicht gibt
- Wechselnder warmer Mittagstisch
- Bezahlautomat und Kartenzahlung
- Faire Entlohnung

KONZEPT

DER EBERHARDT – SACHSEN BEI ANSBACH

2019 von der Eberhardt GmbH neu gebaute Metzgerei. Fränkische Spezialitäten, Schwerpunkt auf Schinken. Verkaufsautomat und eigenes Gasthaus/Restaurant „Zum Eberhardt“.

Und das kam so! Zunächst war es geplant, das vielfältige Know-how des Unternehmens vor allem in Bezug auf die Schinkenpressen, die weltweit in Industrie und Handwerk geschätzt werden, in einem Technikum am Firmenstandort zu vermitteln. „Doch kreativ und flexibel, wie wir sind, haben wir die Idee wieder fallengelassen und eine ehemalige Metzgerei komplett umgebaut“, betont Rainer Eberhardt, General Sales Manager des Unternehmens. „Metzgerei Marx“ steht zwar noch immer auf einer der Haus-

wände, doch damit hat „Der Eberhardt“ nichts mehr gemein. Er ist nicht nur die Metzgerei vor Ort, sondern Teil eines „Quartetts“ zu dem weiterhin das Unternehmen an sich, die Eberhardt Akademie und das Gasthaus-Restaurant „Zum Eberhardt“ in Lichtenau gehören. Das Büro leitet Rainer Eberhardts Tochter Nadine Willer, die als ehemalige Altenpflegerin und junge Mutter über das nötige Organisationstalent verfügt und auch im Verkauf mitarbeitet. Und wer ist der Metzgermeister? Das ist ihr Bruder Ralf Eberhardt. Der 26-Jährige gelernte

Fleischer machte seinen Meister 2018 an der Fleischerschule Augsburg, arbeitete bei einem Gewürzunternehmen und war mit seinem Vater, der ihn als „Brückenbauer“ zum Handwerk sieht, lange international unterwegs. „Zwar hatten wir bis März 2020 nur einige Seminare in der über dem Laden ausgebauten, rustikalen ‚Metzgerstube‘, die rund 45 Personen fasst. Doch damit sowie der Wurstküche, der Küche und der Metzgerei haben wir eine neue Art der Praxis geschaffen, von der viele profitieren können“, betont er. „Wie



wird ein Rohschinken richtig lecker? Welche Schinkenkreationen sind möglich? Was hat es mit der südafrikanischen Burenwurst mit landestypischen Gewürzen auf sich? Nur einige Fragen, zu denen wir gerne unser Wissen weitergeben“, ergänzt Ralf Eberhardt. Und Arbeitsplätze wurden auch noch geschaffen. 13 Stück an der Zahl. Und so wurden die Geschwister Chef und Chefin ihres eigenen Betriebes.

QUALITÄT ÜBERZEUGT

Die für das Unternehmen typische Farbe Orange ist überall präsent – im Laden, auf Flyern, der Homepage, auf Social Media, im Sitzbereich des Imbisses und außen. Und so zielt die Farbe mit einem weißen, stilisierten Schweinekopf und den Worten „Fein.Fränkisch.Familiär“ auch die Fassade zur Straße hin und weckt Interesse. Parkplätze rund um das Haus sind genug vorhanden.

Die Produktion von Montag bis Samstag startet täglich zwischen 3 und 5 Uhr. Verarbeitet werden wöchentlich das an zwei Tagen gelieferte Fleisch von Schweinen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall sowie bis zu drei Simmentaler Färsen von „Alpenrind“. „Neben Stammkunden vom Vorgänger haben wir viele neue Kunden hinzugewon-

nen“, sagt Ralf Eberhardt. Und sein Vater ergänzt: „Heute kann man nur durch Qualität überzeugen. Und die hat auch ihren Preis.“ Die Metzgerei entwickelte sich bisher besser als erwartet. Dazu beigetragen haben auch Synergieeffekte aus dem Verkaufshänger, der seit der Zeit kurz vor Corona täglich im Einsatz ist. So mancher Kunde schaute danach in der Metzgerei selbst vorbei. Und was gibt es im rund 70 m² großen Laden? Natürlich warme Mittagsgesichte (11 bis 15 Uhr) aus der Heißen Theke, Steak-Cuts aus dem Dry Ager, jede Menge Grillspezialitäten, klassische Brüh- und Kochwurst, Feinkostsalate etc. „Alle Produkte, die in die Theke kommen, müssen 100 %ig sein“, betont Rainer Eberhardt.

IMMER WEITER

Spezialisten für Schinken aller Art sind die Eberhardts schon allein durch ihre weltweit vertriebenen Schinkenpressen (Food Press Systems). Ob Bauch mit Gitterstruktur, Coppa, Bacon, Lebkuchen-Rohschinken im Winter oder über 20 Variationen an Kochschinken, ob mit Karos drauf, in speziellen Formen, wie handgebunden oder mit speziellen bzw. saisonalen Zutaten. „Bei uns gibt es eben eher nicht so übliche Sorten, und das kommt gut an“, sagt der Junior. Zum

PROFI-PARTNER

- **Aufschneidemaschinen:** Bizerba
- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Kochkessel:** Fessmann
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Pökelinjektor:** Henneken
- **Schinkenpressen:** Eberhardt
- **Spültechnik:** Meiko
- **Vakuumtechnik:** Multivac
- **Tumbler:** Henneken
- **Wolf:** Seydelmann

bayerischen Qualitätswettbewerb „Metzger Cup“ reichte er erstmals Produkte ein. Aus dem Stand ausgezeichnet wurden: Rohschinken „Eberhards Dreierlei“, der Bauernschinken Südtiroler Art, Weißwurst

und Weißwurst-Chili-Fleischkäse. „Unsere Metzgerei ist auch ein Testfeld, egal ob für Wurst und Schinken oder für unsere Maschinen und Geräte. Wir handeln prozessorientiert“, sagt Ralf Eberhardt. In Küche und Produktion sind etwa die ergonomischen Wägen Ergo Line, die das Heben von E2-Kisten erleichtern, nicht mehr wegzudenken, ebensowenig staubgeschützte Edelstahlchränke. Ob internationale Kunden oder Metzger aus dem Inland – alle können sich nun vom Fleisch bis auf den Teller überzeugen. und nach Corona auch wieder im „Zum Eberhardt“, wo derzeit freitags bis sonntags bis zu 400 Essen to-go entstehen. Die nächsten Projekte: ein Biergarten sowie die Verdopplung der Produktionsfläche. Es bleibt spannend. *mtw*
www.der-eberhardt.de



Philipp Wamsler
Frey-Servicetechniker

Bei uns hat Qualität einen Namen

Bei uns steht die Qualität unserer Maschinen immer im Mittelpunkt. Das dürfen Sie auch erwarten, denn Sie wollen eine reibungslose, fehlerfreie und sichere Produktion.

DENN AM ENDE ZÄHLT DAS PRODUKT

Unser Service steht für Sie bereit. Bei uns geht es noch ein gutes, persönliches Stück weiter. Eine Maschine, eine Person für die gesamte Montage und ein Name, den Sie letzten Endes als unser persönliches Qualitätssiegel mitbekommen.

BEI UNS MACHT DER MENSCH DEN UNTERSCHIED



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

Frischer Boden für Salami & Co.

Keine Frage:
Für Metzgermeister
Karl Schuster musste in
seinem „Salami-Neubau“
eine MMA-Beschichtung
von Silikal her. Denn
gute Wurstqualität
beginnt auch im Allgäu
auf dem Boden.



Nur zehn Monate nach dem Spatenstich stehen im Neubau der Metzgerei voll behängte Rauchwagen mit feiner Salami. Moderne Räucher- und Klimatechnik von Sorgo sowie ein belastbarer MMA-Boden von Silikal sind gute Voraussetzungen für die Qualität, die Karl Schuster seinen Kunden bietet. Dass sich Tradition und Trend perfekt kombinieren lassen, zeigt die Landmetzgerei in Wiggensbach. Karl Schuster, der den Betrieb in dritter Generation führt, setzt auf hohe handwerkliche Qualität bei klassischen und neuen Produkten, unterstützt durch moderne Ausstattungen. Sein Steckenpferd: Salamispezialitäten. Seit Sommer 2020 produziert er neben den normalen Salamisorten vier naturgereifte Salamis mit Edelschimmel. Damit das möglich werden konnte, mussten die Kapazitäten erweitert werden. „Unsere Salamiproduktion hat sich über die Jahre gut entwickelt und der Platz wurde zu

BODENTECHNIK IM DETAIL

280 m² Beschichtung des Bodens mit Silikal-Reaktionsharzboden; System B: 220 laufende Meter Hohlkehlen. Arbeitsschritte und verwendete Silikal-Produkte:

- Kugelstrahlen des vorhandenen Estrichs
- Grundierung mit Silikal R 52
- Kratzspachtelung mit Zwischenbeschichtung Silikal RV 368
- Beschichtung Silikal R 61 mit Colorquarz
- Versiegelung mit Silikal R 82 www.silikal.de

PROFI-PARTNER

- **Bedarfsgegenstände:**
Fleischerdienst Memmingen
- **Brat- und Kochtechnik:** Rational
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze & Därr:**
Frutarom Savory Solutions (Wiberg)
- **Kutter:** Seydelmann
- **Pökeltechnik:** Rühle, Vakona
- **Rauch- und Klimatechnik:** Sorgo,
Maurer-Atmos Middleby
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Waagen und Kassensysteme:** Bizerba
- **Wolf:** Seydelmann



Über 15 Salami-Varianten stellt das Team um Metzgermeister Karl Schuster her.



Manuela und Karl Schuster führen diese Allgäuer Metzgerei in dritter Generation.

KONZEPT

METZGEREI SCHUSTER – WIGGENSBACH

Seit über 70 Jahren in dritter Generation geführter Familienbetrieb in der Nähe von Kempten. Hochwertige Fleisch- und Wurstwaren von der Schlachtung bis zur Ladentheke. Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, verantwortungsvolle Verarbeitung.

klein“, erklärt er die Investition. „Im neuen Teil haben wir neben Produktionsräumen auch Kühl- und Lagerräume, zwei Klimaräume und eine Doppelauchkammer. Damit sind wir nun gut aufgestellt“, betont der Metzgermeister. Der Anbau umfasst 280 m² Fläche. Beim Boden vertraute er auf Bekanntes und Bewährtes – auf Silikal-Beschichtungen. Denn derartige MMA- (Methylmethacrylat)-Böden liegen bereits in anderen diversen Produktionsbereichen seines Betriebes. In den vergangenen Jahren sanierte der Verlegebetrieb Wilhelm Sirnsak aus Weissach im Tal zuerst die Böden vor den Räucherkamern und in der Zerlegung. Für Karl Schuster war klar, dass auch der Boden im neuen Anbau ein Reaktionsharzboden dieses Anbieters sein musste: „Die beiden Boden-sanierungen haben perfekt funktioniert. So war ich sicher, dass auch der Neubau einen solchen Boden braucht.“

QUALITÄT OHNE KOMPROMISSE

Gefragt nach seinem Erfolgsrezept, antwortet der Metzgermeister – ohne zu überlegen: „Qualität, die man schmeckt und sieht“. Die beginnt beim Fleisch. Die Landmetzgerei schlachtet selbst. Die Tiere werden artgerecht

gehalten; das ist ihm wichtig. Sie kommen aus dem Allgäu, denn kurze Transportwege sind qualitätsentscheidend.

In der Theke liegen eigene Erzeugnisse – kein Zukauf, abgesehen von Schwarzwälder Schinken sowie Parmaschinken. Im Trend bleiben mit modernen Produkten, etwa hochwertigem Fleisch aus dem Dry Ager, mit küchenfertigen Produkten wie Suppen und Soßen und einem gut gefüllten Wurstautomaten, der seine Kunden auch am Wochenende und nach Feierabend versorgt – der Erfolg gibt Karl Schuster recht. Renommierete Auszeichnungen zeugen von der Qualität seiner Produkte, etwa der Bayerische Staatsehrenpreis als einer der zehn besten Metzger Bayerns (2013, 2016), DLG-Prämierungen für Spitzenqualität oder die „Feinschmecker“-Auszeichnung als eine der besten Metzgereien des Landes.

FUGENLOS, HYGIENISCH, GRIFFIG

In dem Familienbetrieb arbeiten 30 Beschäftigte, davon sechs in der Produktion, gemeinsam mit Karl Schuster. Der Metzgermeister, der im Neubau jetzt auf einem frisch verlegten Reaktionsharzboden steht, lobt die Eigenschaften: „Ich finde es besonders vorteilhaft, dass der Boden fugenlos ist. So lässt er sich einwandfrei reinigen. Außerdem ist er rutschfest und griffig – wichtig für uns. Dieser Boden ist wirklich top.“

In der Auswahl der Bodenfarbe hat Gerhard Hitt, Geschäftsführer von GH-Consulting aus Remseck-Hochberg, den Metzgermeister beraten. „Bei weißen Wänden und dem Grau der Edelstahlgeräte wirken die Räume

kühl. Mit einer attraktiven Bodenfarbe kann eine wärmere Arbeitsatmosphäre geschaffen werden. Deshalb wurde hier ein angenehmer, terrakottafarbener Ton gewählt, eine Colorquarzmischung aus 50 % Oxidrot und 50 % Maisgelb. Eine wirklich schöne Farbe, die solchen kalten Räumen gut steht“ findet er. Praktisch jeder Farbwunsch der Kunden kann mit Colorquarzen und deren Mischungen umgesetzt werden. Auch die Rutschhemmung lässt sich individuell bis R 13 einstellen. Bei der Landmetzgerei Schuster wurden, angepasst auf die räumlichen Anforderungen, die Stufen R 10 und R 11 eingebaut.

BÖDEN FLOTT VERLEGT

Trotz aller technischen Finesse geht die Verlegung von Silikal-Böden flott vonstatten. Vor allem bei Sanierungen, wenn der laufende Betrieb in der Produktion nicht beeinträchtigt werden darf, ist diese Eigenschaft der MMA-Böden wichtig. Bereits eine Stunde nach dem Aufbringen der letzten Schicht ist der Boden voll belastbar. Die prall behängten Rauchwagen, auf denen etwa Schusters Allgäuer Kaminwurzn, Landjäger und die Salamisorten mit Edelschimmel hängen, machen dem Boden nichts aus. Sogar Gabelstapler könnten darauf fahren. An Rinnen und Fugen schließt die Beschichtung fugenlos an. Hohlkehlen sorgen für hygienisch sichere Wandanschlüsse.

Fazit: Mit der Wahl dieses MMA-Bodens hat die Landmetzgerei nicht nur optische Akzente im Neubau gesetzt, sondern einen hygienischen und strapazierfähigen Boden verlegen lassen.

www.schuster-diemetzgerei.de



Foto: Metzgerei Albert

Modulare Maschinen für Macher

Produktivität ist im Handwerk auch eine Frage der schnellen Rüstfähigkeit und zügigen Reinigung. In der Landschlachtere Gerwinat in Langwedel-Daverden im Landkreis Verden macht die gleichnamige Fleischerfamilie auch in Sachen Technik stets Nägel mit Köpfen.



Die DP3 als Universalmaschine für die Wurstspezialitäten der Landfleischerei. Die Mettwurst hat eine feste Fangemeinde.

Vakuumfüller sind in Handwerksbetrieben die Alleskönner. „So eine Maschine kannst du mit dem Hammer eines Zimmermanns vergleichen. Es ist egal, welche Nägel er einschlägt“, sagt Fleischermeister Jörn Gerwinat. Und was dem Zimmermann unterschiedliche Nägel, sind dem Fleischer seine Rezepturen und die passenden Vorsatzgeräte. Sie machen aus einem Generalisten den Spezialisten. Jörn und seine Frau Kathy Gerwinat setzen in ihrer Wurstküche auf die kraftvolle und robuste Vakuumfüllmaschine DP3 von Vemag. „Wir machen uns das Leben leichter mit guten Maschinen“, sind sie sich einig, „da haben wir einfach Lust darauf – und ich stehe als Chef ja auch selbst viel daran.“ Doch was macht eine gute Handwerkermaschine aus im Vergleich zu großtechni-

schen Produktionsanlagen? „Gerade da erwarte ich, dass sie auf schnelle Produktwechsel ausgelegt sind.“ Bei Chargen zwischen 4 und 20 kg ist die reine Füllzeit nicht selten kürzer als der zeitliche Aufwand für die Reinigung und Umrüstung. „Maschinen, die gut funktionieren, sich dafür aber nur kompliziert reinigen lassen, wandern schnell ins Hinterstübchen. Und irgendwann trenne ich mich davon.“

SAUBER VERARBEITET

Der DP3-Füller gehört für den in dritter Generation familiengeführten Betrieb (die vierte macht in Person von Sohn Max gerade die Ausbildung zum Fleischer) zum zuverlässigen Partner für alle abfüllbaren Produkte. Das Angebot reicht von Wurst- und Fleischspezialitäten über geräucherte Ware – der Bacon hat

Fotos: Vemag Maschinenbau

eine bundesweite Fangemeinde – bis hin zu Suppen und Fertiggerichten. Sehr gute Erfahrungen hat Jörn Gerwinat mit dem Vorsatzgerät auch für die Herstellung von Burger-Patties gemacht: „Hackfleischprodukte gehen als Folge von Corona durch die Decke.“

Das Beispiel Burger-Patties zeigt, welchen Stellenwert eine universelle Füllmaschine in einem Handwerksbetrieb einnimmt. Mit dem Vorsatzgerät rüsten die Gerwinats die DP3 schnell für die Herstellung von Hackfleisch-Patties um – innerhalb weniger Minuten. Ein weiteres Kaufkriterium für den Familienvater, der seine Meisterprüfung bereits mit 23 Jahren in der Tasche hatte: Die Vorsatzgeräte sind auch für kleinere Handwerksbetriebe bezahlbar. Die Funktionseinheiten sind zudem kompakt konstruiert. Das macht es sehr einfach, sie auch in kleinen Nebenräumen griffbereit zu lagern. „Ich kenne Kollegen, die müssen Maschinen erst über den Hof rollen, weil die Produktionsräume so klein sind“, erzählt Sohn Max aus der Berufsschule.

Wie schnell es mit der DP3 gehen kann, zeigt sich beim Wechsel von Mett- auf Bratwurst. Die Darmhaltevorrichtung für die Bratwürstchen ist nach der Reinigung des Füllers mit wenigen Handgriffen montiert und in nicht einmal einer Minute umgerüstet. Apropos Reinigung: Wie gut sich eine Maschine in der Lebensmittelverarbeitung säubern lässt, ist für die Gerwinats ein K.O.-Kriterium. „Wir sprechen von Markengeräten, die wir bei uns im Einsatz haben. Die sind sauber verarbeitet und alles ist aus einem Guss. Die sind fast schon sauber, wenn ich sie nur abspüle“, betont Jörn Gerwinat. Mit Blick auf die Einsatzpraxis in Fleischereien sind die DP3-Füller aus genau solchen Gesichtspunkten heraus konzipiert.

WENIGER RESTMENGEN

Ein weiterer Aspekt bei der Auswahl der Fülltechnik im Handwerksbetrieb: der Umfang an Restmenge in der Maschine. Im direkten Sinne ist damit die Menge an Wurstbrät gemeint, die sich nach Produktionsende oder Produktwechsel noch in der Maschine befindet und beim Reinigen unweigerlich im Ausguss landet. Die DP3 geht sparsam mit dem Lebensmittel um. Das Füllgut wird schonend in den Darm oder andere Verpackungsformen befördert. Insgesamt bietet die Maschine mit ihrem einteiligen Gehäuse alle Hygiene-Features, die auch industrielle Anwender von Vemag gewohnt



Gehen mit schmackhaften Spezialitäten in die vierte Fleischer-Generation: Jörn, Max und Kathy Gerwinat.

KONZEPT

LANDSCHLACHTEREI GERWINAT – LANGWEDEL-DAVERDEN

In dritter Generation familiär geführte Landschlachterei im Landkreis Verden. Neben allerlei metzgertypischen Fleisch- und Wurstspezialitäten, gibt es auch Regionales wie „Hausmacher Knipp“ oder den beliebten Bacon aus Fleisch vom Bunten Bentheimer Schwein.

sind. Der Verzicht auf Spalten und Kanten verhindert das Anhaften hartnäckiger Schmutznester. So lässt sich die Maschine per Schlauch sowie handelsüblichen Reinigern säubern. Der zweite Aspekt in puncto Restmenge ist das Verhalten der Maschine, wenn das in den 105 l fassenden Trichter eingefüllte Brät dem Ende entgegengeht – dieser also fast leer ist. Der Trichter der DP3 ist so konstruiert, dass sich das Brät ergonomisch einfüllen lässt und während des Füllens gut an den Innenwänden Richtung Drehschieberpumpe rutscht. Je weniger am Rand hängen bleibt, desto weniger muss der Mitarbeiter an der Maschine seine Arbeit unterbrechen, um das Brät mit einem Schaber nach unten zu schieben. „Je besser eine Maschine dieses Restentleeren im Griff hat, desto schneller kann ich arbeiten“, betont Jörn Gerwinat. Schnell heißt auch, dass der Füller bei der Portionierung das auf dem

Touchpanel eingestellte Zielgewicht exakt erreicht – Stichwort Giveaway. Die Taktzahl lässt sich entsprechend den Eigenschaften des jeweiligen Produkts individuell einstellen.

INVESTITION FÜR DIE ZUKUNFT

Die Corona-Krise zeigt, wie schnell sich Lebensmittelrends verändern, wenn die Menschen mehr am Herd stehen. Die Rückbesinnung auf klassische Produkte und eigene Ideen in der Küche bringt einen gestiegenen Anspruch an die Fleischqualität mit sich. Davon profitiert das familiengeführte Fleischerhandwerk. Wer bei der Produktionstechnik auf multifunktional einsetzbare Maschinen Wert legt, erhält sich neben Qualitäten wie Präzision, Hygiene und Ergonomie auch maximale Freiheit für die Produkte von morgen. „Wir brauchen Lösungen wie die von Vemag, die sich auch in fünf Jahren noch gut umrüsten lassen“, sagt Jörn Gerwinat. Für die Vorsatzgeräte gilt schon heute, dass sie auch auf die neue Vemag-Füllergeneration passen – den „Robby“. Der Maschinenbauer aus Verden hat die DP3 weiterentwickelt, dabei aber ein großes Augenmerk darauf, dass vorhandene Vorsatzgeräte kompatibel sind. Mit Blick auf die Zukunftssicherheit passen die eines DP3 auch auf den „Robby“. Wer in eine neue Maschine investieren will, muss also nicht alles neu kaufen.

www.vemag.de, www.landschlachtereide.de

„IMMER UF DROHT SI“

Seit Januar 2013 führt Alisa Schill die Metzgerei Boll in Görwihl im Südschwarzwald in dritter Generation. Nachfolgend berichtet sie über ihre Erfahrungen und warum sie sich weiterbildet.

Die Ausbildung zur Fleischerei-Fachverkäuferin absolvierte die heute 30-Jährige in der Metzgerei Müller-Herkommer in Freiburg (2007-2010) und arbeitete dann bis 2012 in der Metzgerei Gustav Winterhalter. Gegründet wurde die Metzgerei Boll im Landkreis Waldshut 1963 von ihren Großeltern Erwin und Dorothea Boll. 1999 übernahmen deren Töchter Marianne Boll-Matt und Alisas Mutter Gaby Kaiser den Betrieb, in dem heute 20 Mitarbeiter beschäftigt sind.

„Ich liebe meinen Beruf einfach und das was ich tue. Die direkte Beratung der Kunden macht mir am meisten Freude. Wenn ich ihnen etwa Tipps für die Verarbeitung des Fleisches gebe und sie mir in der nächsten Woche sagen, wie lecker sie ihr Gericht hinkommen haben. Da bekomme ich Glücksgefühle“, erklärt sie. „Wir versuchen uns abzuheben, in dem wir neben Standardprodukten auch Dinge anbieten, die es sonst nicht so oft und überall gibt“, ergänzt die Fleischsommelière. Ihren Fleischsommelier-Kurs machte sie 2020 beim Team der Fleischerschule Heyne, die im BTZ in Weiterstadt ihren Sitz hat – aufbauend auf ihrem 2014 erworbenen Meistertitel, den sie noch in der Frankfurter Südstadt errang.

Welche Rolle spielt das Thema Weiterbildung generell für Dich?

Mein Opa Erwin sagte immer: „Man muss immer uf Droht si“. Übersetzung: Man muss auf „Zack“ sein und mit der Zeit gehen. Weiterbildung ist sehr wichtig für mich. Stillstand bedeutet für mich einen Rückschritt zu machen.

Warum hast Du Dich für den Fleischsommelier-Kurs in Weiterstadt entschieden?

Am besten gefallen hat mir das familiäre Umfeld und dass sehr qualifizierte Dozenten vor Ort waren. Angefangen, das Gelernte umzusetzen habe ich damit, dass ich den Kunden neue Cuts nähergebracht habe (z. B. Flanksteak, Moscow Cut, usw.). Wir haben uns auch einen Reifeschrank angeschafft und bieten unser leckeres, regionales Fleisch dry-aged



mit verschiedenen Reifemethoden an. Zudem habe ich das Sous-vide-Garen näher kennengelernt, bei dem Fleisch vakuumiert im Wasserbad über längere Zeit bei niedriger Temperatur gegart wird.

Was sind Eure Absatzwege und wie haben diese sich entwickelt?

Unsere Hauptabsatzwege sind Wochenmärkte an verschiedenen Standorten (Waldshut, Bad

Säckingen, Rheinfelden, etc.), unser Online-Shop sowie der regionale Lebensmittelhandel. Wir bieten auch Partyservice und unsere sogenannten „Schinkenführungen“ an, aber durch Corona ist das aktuell nicht möglich. Die Corona-Pandemie wirkt sich insofern aus, dass die Kunden noch mehr auf Regionalität achten und viel bewusster einkaufen.

Ihr seid ein Spezialist für Schinken und Speck. Was hat es mit den „Schinkenführungen“ auf sich?

Wir haben einen sehr besonderen Speck, der nach einem Rezept von Opa Erwin hergestellt wird. Er reift mindestens drei Monate und wird komplett von Hand hergestellt. Das wirkt sich auf den Geschmack aus. Je länger ein Speck Zeit hat zu reifen, desto besser! Bei der „Speckführung“ in unserem „Speckkeller“ werden den Besuchern die Produktionsprozesse genau erläutert (mindestens zehn, maximal 100 Personen). Das macht mein Mann Marco, der auch die Produktion leitet. Danach gibt es eine Verkostung. Vor Corona haben wir die Führung ein- bis zweimal pro Woche gemacht. Auch Besucher aus der Schweiz, Spanien oder Frankreich waren schon zu Gast – dann mit einem Dolmetscher.

Was ist für das Jahr 2021 noch geplant oder wird im Betrieb gerade umgesetzt?

Wir haben uns einen „Fleischautomaten“ angeschafft, da unser Hauptgeschäft seit Anfang des Jahres geschlossen ist. Da wir auch die örtlichen Edeka-Märkte beliefern, haben wir unsere Rauchkapazitäten erweitert. Im Laufe des Jahres werden wir unser Ex-Ladengeschäft zur Produktionsfläche umbauen. In den vergangenen Jahren haben wir uns in der Region auch einen Namen mit unseren leckeren Menü- und Wurstdosen gemacht. Die Nachfrage stieg immer weiter, sodass der Schritt mit dem Umbau nun gemacht wird. mth

Vielen Dank für das Gespräch!
www.metzgerei-boll.de





Mit dem neuen Namen Hammer Beef und einem zeitgemäßen Konzept startete die Landmetzgerei Braun aus Weiherhammer in der Oberpfalz in eine neue Zukunft.

„KOMM, WIR GEHEN ONLINE!“

Aktuell leitet Obermeister Roland Braun den seit 1928 bestehenden Betrieb, der Stammkunden und Genussexperten mit Bestem aus der hauseigenen Produktion versorgt. Neben Würsten und Schinken nach Familienrezepturen zählen Steaks zu den Verkaufsschlagern. Eine große Auswahl internationaler Cuts und Reifemethoden wie Fat- oder Butter Aged machten den Ruf der Metzgerei weit überregional bekannt.

Auf dieser Basis wollen Laura und Korbinian Braun als vierte Generation das Unternehmen in die Zukunft tragen. Mit Unterstützung ihrer Eltern Roland und Birgit beschlossen sie 2020 die Steakspezialitäten via Online-Shop deutschlandweit zu verkaufen. Bekräftigt durch die Corona-Krise, die dazu führte, dass der Vor-Ort-Verkauf hinterfragt wurde, ging es Mitte 2020 an die Arbeit. Schnell war klar: Auch wenn die Metzgerei in ihrer Region einen hervorragenden Ruf genießt, hat ihr Name in der Welt der Online-Shops kaum Tragkraft. Bereit für ein umfangreiches Brainstorming sammelten alle erste Ideen, doch das erwartete Hin und Her von Einfällen und Inspirationen war nicht nötig. Nach wenigen Tagen stand der neue Name fest: Hammer Beef. Dieser nimmt nicht nur Bezug auf den Heimatort, sondern stellt auch eine unmissverständliche Aussage über die Qualität des Fleisches

in den Raum. Eine klare Botschaft, einfach verständlich. Auf dieser Basis fand man schnell Anhaltspunkte für das Entwickeln der CI (des Markenauftritts). Um den Namen in die Gestaltung einzubinden, sollte ein Hammer das zentrale Element sein. Thematisch ließ sich das gut mit einer Schmiede verbinden. Und so wurde der Hammer zum durchgängigen Icon und Hauptbestandteil des Logos. Bei den Farben kamen warme Brauntöne so wie rote Elemente zum Einsatz – eine Verbindung zum Schmiedehandwerk. Nun waren alle wichtigen Eckpunkte geklärt. Ein zentraler Bestandteil eines Web-Shops sind einzigartige Produktfotos. Die optischen Elemente einer Schmiede sowie die festgelegte Farbgestaltung wurden bildlich umgesetzt – mit Liebe zum Detail und den passenden Requisiten. Umgeben von Eisenketten und Werkzeugen thronen die Steaks auf einem Bett aus Eis und Rauch. Durch ihre kräftige rote Farbe werden sie auch im Shop perfekt inszeniert.

ONLINE-VERMARKTUNG

Nach einem guten halben Jahr ging www.hammer-beef.de online. Neben neuen Flyern und Gutscheinen zum Shop-Start spielt die Online-Vermarktung eine wichtige Rolle. Inzwischen sind Google AdWords- sowie Facebook- und Instagram-Kampagnen wichtiger Be-

standteile der Werbemaßnahmen. Vor knapp einem Jahr war alles das noch ein Gebiet, in dem sich Laura, Korbinian und ihr Team nur oberflächlich auskannten. Inzwischen läuft ihr Shop mit steigenden Verkaufszahlen.

So gewann die Landmetzgerei aka Hammer Beef nicht nur neue Kunden aus ganz Deutschland hinzu, sondern machte auch bestehende auf ihr breites Angebot aufmerksam. Mit Spaß entdeckt die Familie die Möglichkeiten rund um Social Media & Co. und schuf mit Ideenreichtum eine starke Basis für die Zukunft.

www.hammer-beef.de



„Hammer-Familie“ und ein gutes Team: Laura, Roland, Birgit und Korbinian Braun.

Autor: Philipp Böhm ist Texter und Projektmanager der auf die Metzgerbranche spezialisierten Agentur Böhm.media. www.metzgerstars.de



FÖRDERUNG VON BAUVORHABEN

Was sind Fördermittel? Das können nicht zurückzahlbare Zuschüsse im klassischen Sinn sein aber auch Darlehen, Beteiligungen oder Bürgschaften.

Fördermöglichkeiten spielen vor allem bei der Planung eines Um- oder Neubaus einer Fleischerei eine zentrale Rolle. Finanzielle Fördermittel sind aus dem Haushalt der öffentlichen Hand für juristische oder natürliche Personen zur Verfügung gestelltes Kapital oder Eventualverbindlichkeiten, die zur Erreichung bestimmter politischer oder wirtschaftlicher Staatsziele dienen. Umfang, Art und Herkunft finanzieller staatlicher Förde-



Im Profil:

Michael Wirth ist Geschäftsführender Gesellschafter der Schwan Projekt GmbH. Zunächst im Unternehmen als Bauleiter, später als Projektleiter und seit 2012 verantwortlich für das operative Geschäft.
www.schwan-projektgmbh.de

rung haben aber eine Dimension erreicht, die selbst von Förder-Experten kaum überblickt werden kann. Diese sind aber unausweichlich für den Erfolg. Förderungen können die Finanzierung und deren wirtschaftliche Darstellung sehr zum Positiven beeinflussen. In einigen Fällen stellen diese sogar den Unterschied zwischen Realisierbarkeit und dem Scheitern baulicher Projekte dar.

„Wir unterstützen Kunden bei allen vorgenannten Punkten, ob Neubau, Umbau oder Sanierung. Die Vielzahl an Förderungen und die damit einhergehenden verschiedenen Ziele der Programme, macht es unausweichlich, schon bei den ersten Planungsgedanken und -entwürfen, verschiedene Förderprogramme zu hinterleuchten“, betont Michael Wirth, Geschäftsführender Gesellschafter der Schwan Projekt GmbH.

EINGESPIELTES TEAM NÖTIG

Um Förderungen und Subventionen erfolgreich abzuschöpfen, bedarf es eines genauen Ablaufplans. Sollte dieser nicht penibel eingehalten werden, kann dies zum Ausschluss der Förderungen führen. Dafür ist ein eingespieltes Team von Planern, Beratern spezialisiert auf Förderprogramme im Lebensmittelbereich und Energieberatern von Vorteil. Der Berater geht gedanklich mit dem Unternehmen die gesamte Wertschöpfungskette im Betrieb durch, um sich eine Vorstellung davon zu machen, wo eventuelle Ansatzpunkte für Fördermittel gegeben sein könnten. Der Planer realisiert in Absprache mit dem Energieberater die Energieeffizienz der Maßnahme, sollte dies für diverse Programme, z. B. KfW55 Standard, erforderlich sein.

VON LAND ZU LAND VERSCHIEDEN

Die größten Hürden stellen tatsächlich der zeitliche Ablauf, sowie die unterschiedlichen Antragsgrundlagen in den verschiedenen Bundesländern dar. So reicht es in einigen Ländern einen Bauantrag einzureichen, in anderen muss dieser vollständig genehmigt sein. Dass es zum Einreichen des Förderantrages in den verschiedenen Bundesländern noch unterschiedliche Fixtermine zum Einreichen gibt, stellt eine zusätzliche Herausforderung dar. Dies in zeitlichen Einklang zu bringen, mit Baubeginn, geplanter Eröffnung und Ausschreibung der Gewerke ist die Aufgabe des Planers.
Michael Wirth, Schwan Projekt GmbH

Fotos: Colourbox.de/#221541, Schwan Projekt GmbH

Mietangebot
Vakuumfüller VF 608 plus

MEINE **IDEE.**
MEINE **LÖSUNG.**

Sie möchten die *neueste Technologie*
zu *attraktiven Konditionen*?

MIETE MICH!



Abbildung ähnlich

**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

Kontaktieren Sie uns:

Handtmann Maschinenvertrieb GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12 | 88400 Biberach
sales.machines@handtmann.de | +49 7351 45-0

www.handtmann.de/food |   

* zzgl. MwSt. / Mietdauer 60 Monate / Einschichtbetrieb bei 10.000 Betriebsstunden |
Angebot gültig bis 31.12.2021 / Lieferung bis spätestens 28.02.2022

VF 608 plus
Ab **229 €**
pro Monat*



OFFIZIELLER SPONSOR DER
NATIONALMANNSCHAFT
DES FLEISCHERHANDWERKS

handtmann
Ideen mit Zukunft.



DAS HANDTMANN RUNDUM-SORGLOS-PAKET. NUR WURSTMACHEN MÜSSEN SIE SELBST.

HANDTMANN FULL-SERVICE-VERTRAG

- Enthält Dienstleistungen und Teile für Wartungen, Reparaturen, Verschleiß und Maschinenstillstände zum Festpreis
- Reparaturen inklusive notwendiger Original-Ersatzteile bei Ausfällen
- Regelmäßige Überprüfung und Wartung durch einen Handtmann Spezialisten inklusive präventiver Austausch definierter Original-Verschleißteile
- Organisation der Wartung im regelmäßigem Zyklus durch Handtmann

IHR FULL-SERVICE-VORTEIL:

Eine garantiert höchstmögliche Produktivität und planbare Kosten sowie die komplette Kontrolle und Planbarkeit für Wartungs- und Reparaturkosten.

Kontaktieren Sie uns und erhalten Sie Ihr individuelles Angebot:

Handtmann Maschinenvertrieb GmbH & Co. KG
Hubertus-Liebrecht-Str. 10-12 | 88400 Biberach
sales.machines@handtmann.de | +49 7351 45-0

www.handtmann.de/food |   



OFFIZIELLER SPONSOR DER
NATIONALMANNSCHAFT
DES FLEISCHERHANDWERKS

handtmann
Ideen mit Zukunft.

Burger-(Fun)-Facts

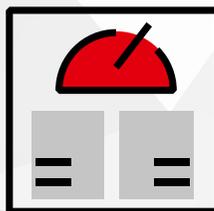


BURGER ■

1904: Der Texaner Fletcher Davis verkaufte den Hamburger auf der Weltausstellung in St. Louis als Zwischenmahlzeit: ein Hacksteak zwischen zwei Brotscheiben mit Senf, Gurke und Zwiebeln.

In Deutschland darf ein Hamburger nur aus 100 % reinem Rindfleisch und maximal Salz und Gewürzen bestehen. Die Zusammensetzung ist in den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches definiert.

Seit **2013** verstärken sogenannte „Better-Burger“-Konzepte die Individualisierung und steigern die Qualität vieler Angebote.



Der jemals schwerste Burger wog mehr als **914 kg**.



Schon gewusst? Ein durchschnittlicher **BURGER** ist heute **23 %** größer 1977.

Ein gutes Burgerpatty besteht aus **Nacken, Bauchlappen, Bug, Brust und Hesse vom Rind**.

Um **942 kcal** eines großen Burgers (339 g) zu verbrennen, sollte eine Person 14 km laufen.



Von den Besten das Passende für Ihre Theke Gestaltung ganz klassisch und/oder kreativ Thekenplan kann's!



KNOW-HOW INSZENIEREN



Auch in Corona-Zeiten scheint die Investitionsbereitschaft in Sachen Ladenneu- und umbau nicht zu leiden. Viele Metzgereien und Fleischerien in der Republik profitieren vom Trend hin zu mehr Regionalität und Nachhaltigkeit, weil es den Kunden immer wichtiger wird, woher ihr Fleisch und ihre Wurst stammen. Das soll sich dann auch in den Geschäften wiederfinden – und das tut es, wie die nachfolgenden Beispiele zeigen. Denn: ein neu eingerichteter Laden weckt das Interesse der Kunden und steigert – und das ist erwiesen – den Umsatz.

FLEISCHMANUFAKTUR HACKL, LINZ/A

Die Fleischerei Hackl, seit 1947 am Markt, ist für viele Linzer die Adresse für Ambiente und Genuss in der City. Geführt wird sie in dritter Generation von Roman Hackl und seiner Frau Birgit. Der Betrieb besteht aus drei Standorten: einer Produktion und zwei Verkaufsfilialen, in denen 26 Mitarbeiter arbeiten. Die Fleischerei steht seit jeher für Qualität, regionale Verwurzelung und echtes, traditionelles Fleischerhandwerk. Daher wird nur Fleisch von Tieren aus umliegenden Bauernhöfen, die ausschließlich mit regional erzeugtem Futter aufgezogen und regional geschlachtet werden, verwendet. Kein Zufall also, dass die Fleischerei weit über die Linzer Grenzen hinaus bekannt ist, vor allem für den zarten Beinschinken und das legendäre Beeftatar.

Mit der Maßgabe „Nicht sein wie jeder andere“ durfte da der Ladenneubau in punkto Unverwechselbarkeit und Qualität dem Produktangebot in nichts nachstehen. In der neuen Location galt es aus vier bestehenden kleinen Ladengeschäften ein passendes Gesamtkonzept für die neue Fleischmanufaktur zu formen – eine Planungsaufgabe mit großen Herausforderungen. Letztendlich bekam *Schrutka-Peukert* aus Kulmbach den Zuschlag, auch weil deren patentierte Salzreifezelle Premium Meat Ager (PMA) der neue Eyecatcher des Ladens werden sollte. Tatsächlich ist dessen goldgelbe Salzwand durch die große Fensterfront weithin sichtbar und zieht die Kunden magnetisch an.

Das zweite Highlight ist die Fleischtheke, die – wie es Roman Hackl ausdrücklich betont – nicht nur ein Verkaufsmöbel, sondern ein individuell nach seinen Wünschen gefertigtes Schmuck-

Foto: Schrutka-Peukert

Funktionelle Technik, individuelles Design und eine emotionale Ansprache müssen beim Ladenbau so miteinander in Einklang gebracht werden, dass sich die Kunden wohlfühlen und gerne wiederkommen.



Der neue Laden in der Fleischmanufaktur Hackl in Linz steht dem Produktangebot in puncto Unverwechselbarkeit in nichts nach.



Das Hauptgeschäft der Metzgerei Müller-Herkommer in Freiburg ist ein Showroom für Food-Liebhaber und regionale Spezialitäten.

Fotos: Schrutka-Peukert, Kramer

stück ist, das den Mittelpunkt des Ladens darstellt. Der für eine Fleischerei keineswegs typische, gelungene Materialmix aus hellen und dunklen Elementen sowie viel natürlichem Holz als wärmegebende Komponente rundet das Konzept ab. Das Ambiente vermittelt eine emotionale und qualitative Anmutung

die nicht überall im Handwerk so ist. Insofern liegt nicht nur die Umsetzung der Fleischmanufaktur sehr nahe an der ursprünglichen Vision der Hackls, auch der wirtschaftliche Erfolg gibt ihnen Recht. Die Umsätze haben sich gegenüber der alten Location mehr als verdoppelt.

METZGEREI MÜLLER-HERKOMMER, FREIBURG

Innerhalb von fünf Wochen wurde das Hauptgeschäft der Metzgerei im Herbst 2020 zusammen mit *Kramer Ladenbau* komplett umgebaut und mit neuester Technik ausgestattet. In der Habsburgerstraße wird seit über 130 Jah-



AICHINGER

Erfolg lässt sich einrichten.

Als Multispezialist für emotionale Fresh-Food-Erlebniswelten begeistern wir mit zukunftsweisenden Produkt- und Konzeptlösungen.

Mehr Information unter www.aichinger.de



Auch in der Metzgerei „Zum Ochs“ in Oberstenfeld ist vom Boden bis zur Decke alles neu. Neu ist hier ein Reifeschrank für Dry aged-Beef.



ren alles produziert – ein reichhaltiges Sortiment an Wurstwaren, kreative Feinkostsalate sowie täglich wechselnde Mittagsgesichte. Dafür wurde extra ein Sonderbaumöbel für die Kaltpräsentation der Imbissgerichte eingesetzt, das die Haltbarkeit der Produkte verlängert. Zudem gibt es eine Auswahl internationaler Käsesorten und Weine. Eine perfekte Ergänzung dazu ist die neue, großzügige vegan-vegetarische Kühlinsel. In einer raumlangen Theke und Regalen im Schwarzwaldlook werden die Produkte perfekt inszeniert. Zum Einsatz kam die „Kramer alouette“: Ziel dieser Kühltheke ist es die Ware stärker in den Vordergrund zu stellen und die dominante Dimension der Theke in der Funktion als Kühlmöbel optisch auf ein Minimum zu reduzieren. Ihre Wertigkeit bleibt dabei in vollem Umfang erhalten. Zugleich kommt das Prinzip „weniger ist mehr“ zum Tragen.

Der Eindruck einer „im Raum schwebenden Theke“ schafft Transparenz und weckt das Interesse und die Kaufbereitschaft der Kunden. Ein stützenloser Glasaufsatz mit leicht fliehenden Scheiben ergänzt das elegante Design und unterstützt die Funktionalität der modular aufgebauten Theke, die in verschiedenen Anordnungen und Ausrichtungen kombinierbar ist. An den aufeinandertreffenden Seiten der Thekenmodule ist keine weitere Bodenabstützung erforderlich. Der schwebende Charakter bleibt in allen Platzierungsvarianten erhalten. Die große Auswahl an warmen Mittagsgesichten wird in der Theke optimal und ansprechend präsentiert. Außerdem wurde das gesamte grafische Erscheinungsbild der Metzgerei von Kramer neu entworfen und umgesetzt – auch das Logo wurde einem Makeover unterzogen.

Die Fleischerfamilie Luers schuf in ihrem neuen Laden eine stilvolle Bühne für ihre regionale Handwerkskunst.



Fotos: bfm Ladenbau, Ladenbau Hanke

METZGEREI ZUM OCHSEN, OBERSTENFELD

„Vom Boden bis zur Decke ist alles neu“, beschreiben Thomas Kori und Brigitte Betz-Kori, was beim Umbau ihrer Metzgerei im schwäbischen Oberstenfeld alles geleistet wurde. Nach über 35 Jahren war die alte Einrichtung nicht mehr zeitgemäß und die Technik – Kühltheke und Heißtheke - stark verschlissen. Nach dem Umbau durch *bfm Ladenbau* erstrahlt dieser Handwerksmetzger in neuem Glanz. Helle Farben in Boden und Decke prägen den Raum, die warme Holzverkleidung der Theken schafft eine freundliche Atmosphäre und edle, schwarze Flächen lenken den Blick auf das Warenangebot. Auch das Sortiment des seit 1923 bestehenden Familienbetriebs erfuhr im Zuge des Umbaus eine Neuausrichtung. Fisch und Fremdprodukte mussten weichen. Stattdessen wird der Fokus auf hausgemachte Produkte gelegt. Wo vor dem Umbau Handelswaren wie Senf oder Nudeln standen, gibt es nun eigene Produkte, z. B. Wurst Dosen oder küchenfertige Gerichte. Schon seit dem letzten Umbau 1985 – damals noch als Vorreiter und eine der ersten – bietet die Metzgerei warmes Essen außer Haus an. Nach wie vor wird großer Wert auf das täglich wechselnde Mittagsangebot gelegt. Der Imbissbereich wurde im Zuge des Umbaus vergrößert. Auf doppelt so viel Fläche können jetzt Gulasch mit Knödeln, gefüllter Schweinsbraten mit Spätzle oder Gaisburger Marsch noch ansprechender angeboten werden. „Das Auge isst schließlich mit“, untermauert Brigitte Betz-Kori die gestiegene Nachfrage. Die Dry Aged-Produkte erfuhren ebenso eine deutliche Umsatzsteigerung. Schon vor dem Umbau war Dry Aged-Fleisch im Angebot, nun werden die Premiumprodukte in einem Reifeschrank im Verkaufsraum präsentiert und erleben so eine verstärkte Nachfrage. Beste Voraussetzungen also für die vierte Generation der Familie, die in Gestalt von Fleischniker, Metzgermeister und Fleischsommelier Moritz Kori und der Fleischerei-Fachverkäuferin und geprüften Verkaufsheiterin Viktoria Kori fest in den Betrieb eingebunden ist.

FLEISCHEREI LUERS, WESTERSTEDDE

Eine große Bühne für regionale Handwerkskunst, mehr Impulskäufe und eine weitere Stärkung des Imbiss- und Mittagsgeschäfts, das wünschte sich die Familie Luers. Oft ist es nicht viel, was fehlt. Hier waren es links und rechts 2 m mehr. Die Außenmauern wurden entsprechend versetzt und so konnte der Innenraum neu gestaltet werden. Malte Luers und sein Team sind begeistert: „Ein zweistelliges Umsatzplus ist das Ergebnis aller Maßnahmen. Die Investition war mutig, aber sie hat sich gelohnt. Planung und Umsetzung durch *Ladenbau Hanke* waren reibungslos. Thomas Hanke und sein Team nahmen uns einen Großteil der Arbeiten ab und koordinierten alles gekonnt.“ Die Theke misst nun 11 statt 6 m. Viel Feines

Nützliche Links

www.berner1913.de | www.bfm-ladenbau.de
www.epta-deutschland.com | www.fleischerei-luehrs.de
www.hackl-linz.at | www.hagola.de
www.kramer-freiburg.de | www.ladenbau-hanke.de
www.metzgerei-ochsen.de | www.mueller-herkommer.de
www.niesslbeck.de | www.schrutka-peukert.de
www.shop-iq.eu | www.thekenplan.eu

in der Theke bedeutet weniger Zeiteinsatz zum Auffüllen und dafür mehr Zeit für die Kunden. Auch die Heiße Theke ist nun größer. Waren es zuvor drei GN-Becken, sind es jetzt vier. Die Theke verfügt über die von Hanke entwickelte Hanketronic, welche die klimatischen Bedingungen steuert und Warenverluste reduziert. Zudem ist sie leicht zu reinigen, alles ist gut erreichbar. So wird die Pflege nicht zum Arbeits-



HAGOLA®

:: FRISCHE IN PERFEKTION
Die neuen **Metzgertheken**

- :: robuste Edelstahlausführung und elegante Glasfront
- :: verschiedene Kältesysteme und individuelle Temperaturzonen
- :: brillante und energiesparende LED-Warenausleuchtung
- :: bestes Warenklima und appetitliche Frische

www.hagola.de **HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG**
Hagolastr. 2 | 49424 Goldenstedt | Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de



Schwan PROJEKT GmbH
PLANUNG & REALISIERUNG

BAUEN SIE AUF UNS
WIR BAUEN FÜR SIE !
www.schwan-projektgmbh.de

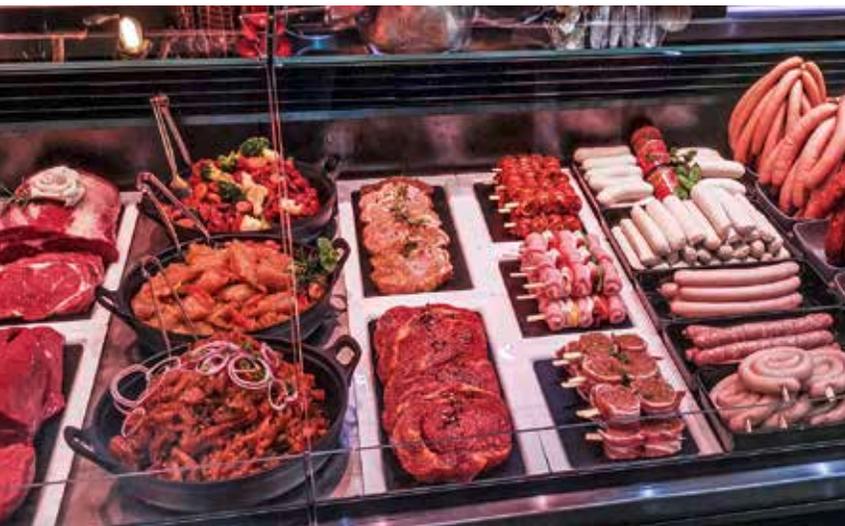
- NEUBAU | UMBAU ■ BETRIEBSOPTIMIERUNG
- LEBENSMITTELVERARBEITENDE BETRIEBE



Die Bedienungstheke der Stili-Serie der Marke Eurocryor von Epta umfasst viele Module, die sich untereinander kombinieren lassen.



Die Gestaltung der Metzgerei Nießlbeck in Neumarkt in der Oberpfalz setzten die Unternehmen Berner und Hagola gemeinsam um.



Mit Präsentationsschalen und -elementen von thekenplan entstehen abwechslungsreiche Food-Welten, die nicht nur die Kunden begeistern.

zeitkiller. Ein Frontsailer im vorderen Bereich des Ladens kurbelt den Getränkeabsatz an. Für die Stars der Fleischerei – den Ammerländer Schinken und den luftgetrockneten Schinken – wurde im Rückbereich eine Schinkenkühlwand installiert, die über ein ausgeklügeltes Kühlsystem verfügt, das die Austrocknung weitgehend verhindert bzw. auf ein Minimum reduziert. Die Feinkostregale sind als Säulen verkleidet, ihre Fächer mit einer Reling versehen. Einmal pro Tag werden rund vier E-2 Kisten mit Wurstgläsern eingeräumt. Früher waren es nur halb so viel. Man greift zu SB-Ware eben eher zu, als dass man an der Theke danach fragt. Ein ausgefeiltes Beleuchtungskonzept sorgt für eine tolle Stimmung. Weder zu hell noch zu dunkel. Dazu spart die LED Technik auch noch kräftig Energie. Alles wirkt appetitlich und die Kunden fühlen sich wohl. Der Laden besticht durch eine zeitlose Eleganz. Die Materialien Holz, Glas und Granit wurden gekonnt kombiniert.

METZGEREI NIESSLBECK, NEUMARKT I. D. OPF.

Emotionale Einkaufswelten zu kreieren und die Stärken sowie Alleinstellungsmerkmale des Sortiment eines Metzgereibetriebs hervorzuheben – das bewegt Berner (Ladenbau) aus Osnabrück und Hagola aus Goldenstedt als Partner beim Um- oder Neubau eines Objektes. Zu aktuellen Trends befragt heißt es von Berner: „Die Tendenz geht zu natürlichen Materialien, warmen Tönen und einem höheren Anspruch an die Aufenthaltsqualität. Holz steht hoch im Kurs und gibt dem Laden Behaglichkeit und Wärme.“ Ein Beispiel dafür ist die Metzgerei Nießlbeck mit ihrem neuen Fachgeschäft. Die Gestaltung der Thekenfront mit historischem Altholz, die im Rück- und Deckenbereich partiell wieder aufgenommen wird, verleiht dem Ganzen einen handwerklichen Charakter. Einen Kontrast dazu bilden die im Fischgrätmuster verlegten anthrazit-farbenen Fliesen. Ein optisches Highlight ist auch die Thekenfront des Imbissbereiches, die mit einer großformatigen Fliese in Steinoptik verkleidet ist. Gemeinsam mit Hagola erarbeitete Berner auch hier die bestmögliche Ausstattung für den Kunden. In puncto Thekenanlage fiel die Wahl auf die Kühltheken des Typs „Kälteseetechnik“ von Hagola. Alle Theken des Unternehmens sind stets auf die Anforderungen und Bedürfnisse des Kunden ausgelegt – abhängig davon, was gekühlt und präsentiert werden soll (Frischfleisch, Wurst, Käse, Feinkost etc.). Neben der Technik werden auch die optische Gestaltung (Thekenverkleidung, farbige Pulverbeschichtung, etc.) und das Zubehör festgelegt, um einen hygienischen, ergonomischen und effizienten Arbeitsplatz zu schaffen. In dieser Metzgerei sind zusätzlich zur Theke eine trockenbeheizte Warmausgabe (Trocken-Bain Marie) und eine Umluft-Kühlwanne für die Snack-Ausgabe integriert. So entstand durch die Kombination verschiedener Produkte eine vielfältige Ausgabetheke. Als Zubehör sind Kassenwaagen- und Maschinenbrett, fahrbare Schneidbretter, Tüenhaken, Papierablage und Becherspender enthalten. Einen praktischen Zusatznutzen verspricht die beheizbare Körperabrollkante, mit der die Theken bedienerseitig optional ausgestattet werden können.

Fotos: Epta Deutschland, Berner GmbH, thekenplan

Die „kalten Theken“ lassen sich so im „Körperkontaktbereich“ körperwarm temperieren.

PROFESSIONELL PRÄSENTIEREN

Bis zu 60 % der Kunden sind offen für Spontankäufe. Dieses Potenzial lässt durch eine hochwertige visuelle Ansprache nutzen. Ereignisgebundene Werbung mit digitalen Displays und digitaler Preisauszeichnung schafft unerwartete Kaufanreize. *Shop-IQ* bietet für das webbasierte Marketing Modul zur Ausgabe von Texten, Fotos und Videos neben der zeit- auch ereignisgesteuerte Optionen an. Das Tool nutzt Infos von der Kaffeemaschine, dem Kassen- und Warenwirtschaftssystem oder dem Thekenscanner, verknüpft diese mit Aktionen und präsentiert diese auf Displays. Weitere Hardware ist nicht nötig. Die Displays benötigen einen Stromanschluss und eine Internetverbindung. Die Inhalte können via Dashboard selbst generiert und eingestellt werden. Die matte Oberfläche der Professional-Displays reduziert Reflexionen auf ein Minimum. Dank Leuchtstärken von bis 4.000 cd/m² sind diese auch bei direkter Sonneneinstrahlung lesbar.

Auch für Metzgereien eignen sich die modernisierten Theken der Stili-Produktfamilie der Marke Eurocryor von *Epta*. Der Fokus der individualisierbaren Lösungen liegt auf ihrem Design, den flexiblen Formen und Abmessungen sowie auf der Ausstattung der Möbel. Diese umfasst Kühlfunktion, Merchandising und Warenpräsentation. Die Theken werden an die Anforderungen des Kunden im Hinblick auf Form, Abmessungen, Materialien und Verarbeitung sowie an den Verkaufsraum angepasst. Alle sind via Multicolor-LEDs beleuchtet. An jeder der 35 cm langen Leisten befindet sich ein Schalter, mit dem die gewünschte Lichtfarbe eingestellt wird. So lässt sich stets die Farbe einstellen, welche die Eigenschaften des Warensortiments am besten zur Geltung bringt. Vier Kategorien – von weiß bis rosa – sind integriert. Die für die Präsentation von Fleisch und Wurst konzipierten Theken verfügen über das Dynamische System, das die Luftfeuchtigkeit auch ohne Luftbefeuchter konstant über 90 % hält. So können Lebensmittel über Nacht darin bleiben. Die Bedienungstheke Bistrot umfasst viele Module, die sich untereinander kombinieren lassen, z. B. halbhohe Möbel, Turmmodule und Heitheken.

Als Experte für Lebensmittelpräsentation und Flächenoptimierung kenn Firmeninhaber Stephan Kruis von *theckenplan* aus seiner langjährigen Praxis alle Maße der gängigen Kühltheken und Lieferanten. Mit diesem Wissen erstellt er für seine Kunden individuelle Theken, in denen der Platz optimal genutzt wird. Dafür steht das Produktsortiment aller starken Lieferanten zur Verfügung – vom Schüsselchen über die Trennscheibe bis zur CNC-Maßanfertigung. Zu Beginn der Planung wird ein Rasterplan erstellt, d. h. die Theke wird mit Standardtablets belegt. Materialien werden ausgewählt und Farben bestimmt. Ab hier besteht ein ständiger Dialog mit dem Kunden. In der Detailplanung wird dann etwa festgelegt, wie viele Meter Fleisch, Wurst oder Käse einnehmen werden. Die praktische Umsetzung und Endbelegung erfolgt im Laden. Auch Änderungen im laufenden Betrieb sind möglich.

mth



VICTORINOX

FIBROX DUAL GRIP SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI



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



ÖKO-DESIGN

3 Fragen an:

Christian Milk, Leiter Vertrieb Frische-Handwerk Nord/West, Aichinger GmbH

Seit März gelten die EU-Verordnungen zum Ökodesign, der Energieeffizienz und der Datenbank für die Verbrauchswerte. Wie beurteilen Sie diese?

Wir begrüßen die Einführung der EU-Verordnungen. Sie schaffen Transparenz und Vergleichbarkeit für den Kunden. Zudem werden die Anstrengungen aller Hersteller forciert, möglichst energieeffiziente Kühlgeräte herzustellen. Wir stellen unsere Kühltheken und SB-Kühlmöbel selbst her und messen seit 2010 unter Echtbedingungen in unserem zertifizierten Prüflabor AiMA den Energieverbrauch und andere relevante Parameter. Seit 2013 ist auch der Energieverbrauch unserer meistverkauften Kühltheke Sirius®3 in Echtzeit und online sichtbar.

Welchen Einfluss haben die Aspekte Energieeffizienz und Nachhaltigkeit auf die Investitionsentscheidungen?

Das zunehmende Bewusstsein für Nachhaltigkeit fließt immer stärker ins Kaufverhalten der Kunden ein. Dies erhöht die Bereitschaft der Metzger, möglichst energieeffiziente und nachhaltige Kühltheken und SB-Kühlmöbel zu nutzen. Es werden dabei nicht mehr nur die Anschaffungskosten, sondern für die geplanten Laufzeit die zu erwartenden Energie-, Wartungs- und Instandsetzungskosten in die Entscheidung einbezogen.

Welche Energie-Effizienzklasse erreichen Ihre Kühltheken und Kühlmöbel? Wie kann



der Energieverbrauch weiter gesenkt werden?

Der Energieverbrauch von Kühltheken ist von vielen Faktoren abhängig. Aichinger bietet Theken, die mit einer möglichst geringen Verdampfungstemperatur (t_0) zu betreiben sind. Unser Bestseller Sirius®3 ist mit einer Verdampfungstemperatur von maximal $t_0 = -6^\circ\text{C}$ zu betreiben, andere Hersteller benötigen gar ein t_0 von -8 bis -12°C . Jedes Kelvin eingesparte Verdampfungstemperatur der Kälteanlage reduziert die Energiekosten um 3 %. Konkret: Unsere Bedienkühltheke Sirius®3 wird mit dem Energielevel C bis E betrieben. Unser SB-Kühlmöbel TopSpot MIO+ je nach Ausführung mit B bis F. www.aichinger.de

Fotos: Aichinger

ANZEIGE

Essen ist Entertainment



Als Ladenbauspezialist für Metzger und Fleischer hatten wir vor über 10 Jahren unter dem Motto „Bring dein Handwerk nach vorne“ die Vision, hochwertiges Fleisch als optisches Highlight in der Metzgerei vor den Augen der Kunden reifen zu lassen.

Das Ergebnis unserer Arbeit ist der Premium Meat Ager. Die Salzreifekammer, die hervorragende Hygiene, einzigartige Optik und Atmosphäre sowie unvergleichlichen aromatischen Fleischgenuss nur mit Hilfe von Salz erreicht. Der Einsatz von Komponenten wie Aktivkohlefiltern, UV-Lampen oder ähnlichem erübrigt sich. Natürlicher und nachhaltiger kann ein Reifeprozess nicht sein, denn das einzige Abfallprodukt ist Salzwasser. Der Premium Meat Ager ist inzwischen fester Bestandteil vieler Fleischerei- und Gastro-einrichtungen geworden.

Nun hat der Premium Meat Ager seinen Weg in die 2-Sterne-Küche von Alexander Herrmann und Tobias Bätz gefunden und den Preis als beste technische Lösung für die Ausstattung der schönsten Restaurants & Bars 2021 gewonnen. Darauf sind wir stolz.



HAKEN: GLEITEN ODER ROLLEN?

Hakenlösungen für Zerlege- und Verarbeitungsräume gibt es viele. Doch welcher Hakenbügel passt zu welcher Rohrbahn?

Ein Fleischhaken besteht in der Regel aus einem Roll- oder Gleitbügel und einem der Anwendung entsprechenden Unterhaken aus Edelstahl. „Jede Herausforderung hat ihren speziellen Haken“, sagt Benjamin Höcker, Geschäftsführer der Höcker Gruppe. Sein Vater entwickelte einst den Eurohaken als Normhaken nach DIN 5047 mit, den das Unternehmen bis heute im Portfolio hat. Darüber hinaus gibt es eine Vielfalt an Haken. „Unsere Lösungen unterschieden sich je nachdem, auf welcher Rohrbahn die Haken verwendet werden, ebenso wie in der Art der Bügel und darin, wie leicht sie sich bewegen lassen sollen“, erklärt er. Ein Fleischhaken mit Last lässt sich mit einem Rollbügel am leichtesten schieben, da er nur an zwei Punkten auf dem Rohr aufliegt. Das ist besonders bei der Beförderung schwerer Gewichte von Vorteil. Bügel aus Kunststoff oder mit Kunststoffeinlage gleiten leicht auf dem Rohr, wodurch der Verschleiß an Materialien gering ist. Durch austauschbare Gleiteinlagen muss so nicht der komplette Haken ersetzt werden. Gleitbügel aus Stahl sind am schwersten zu bewegen, benötigen eine Befettung der Rohrbahn und verschleißen mit der Zeit. Der Vorteil liegt hier in der günstigen Anschaffung und der großen Verbreitung. Da immer viele unterschiedliche Aspekte zu bedenken sind, setzt Höcker auf individuelle Lösungen. „Als Hersteller und Zulieferer helfen wir bei der Planung der Rohrbahnanlage und stimmen alle benötigten Bauteile individuell auf die Kundenanforderungen ab – inklusive der kompatiblen Hakenbügel-Typen“, sagt Martin Tworuschka vom technischen Vertrieb.

DETAILS ENTSCHIEDEN

Bei einer verzinkten Rohrbahn sind etwa verzinkte Gleitbügel, Kunststoffbügel, Bügel mit Kunststoffeinlage oder Rollbügel eine passende Wahl. „Beim Einsatz von Bügeln mit Kunststoffeinlage etwa kommt es nur zu einer

geringen Abnutzung der Materialien“, erklärt er. Bei verzinkten Bügeln ist eine Befettung nötig, um eine ausreichende Gleitfähigkeit zu erreichen. Rollbügel kommen ohne Befettung aus, da sie rollen und nicht gleiten. Anders ist es bei einer Edelstahlrohrröhre. Hier empfiehlt der Fachmann Bügel mit Kunststoffeinlage, komplette Kunststoffbügel oder Rollbügel mit einer Laufrolle aus Edelstahl. Der Hintergrund: Da sich Edelstahl und verzinkter Stahl aufgrund unterschiedlicher Materialhärte gegenseitig stark abnutzen, sind Haken mit verzinktem Bügel in der Kombination mit Edelstahl-

rohrröhren ungeeignet. Bei Edelstahlbügeln führen höhere Reibungswerte dazu, dass sie sich nur schlecht schieben lassen.

Werden Rollhaken eingesetzt, sollte die Laufrolle aus Edelstahl sein, um einen erhöhten Verschleiß zu verhindern. Rollbügel brauchen keine Befettung. Wer eine Rohrbahn mit Kunststoffeinlage einsetzt, kann mit jedem Gleitbügel arbeiten. Diese funktionieren ohne oder auch mit sehr sparsam eingesetztem Rohrbahngleitfett. www.hoecker.de

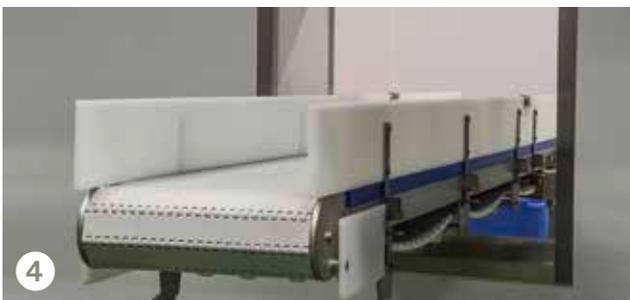
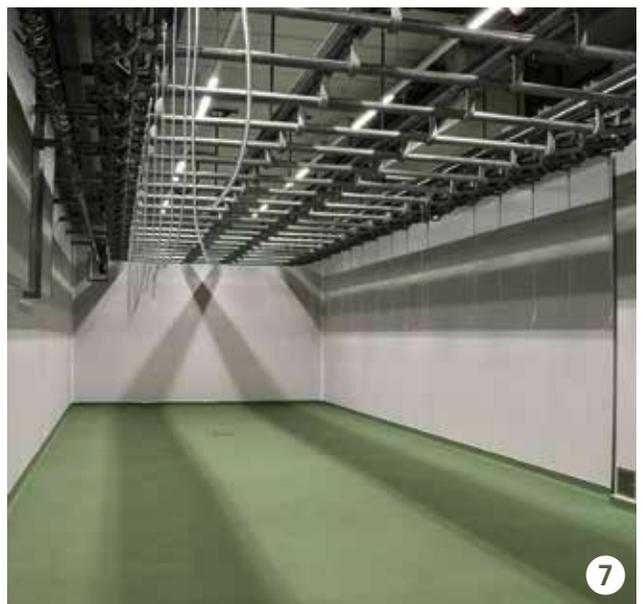


Wir, die Firma FoodTec Buildings sind ein hochqualifiziertes Team mit langjähriger Erfahrung in den Bereichen:

- Kühlraumbau
- Wandverkleidungen/-sanierungen
- Hygienetüren
- Rammschutz
- Fassadenbau/Dachpaneele

Kontakt:
Dampffähweg 3
91475 Lönnerstadt
09193/501711
info@foodtec-buildings.com





DIE WILDSPEZIALISTEN

Pünktlich zum Beginn der Wildsaison Anfang Oktober vergangenen Jahres zerlegten die Mitarbeiter von „Artemis – Die Wildspezialisten“ in Kenn im Landkreis Trier-Saarburg ihre ersten Tiere. Zusammen mit Renner Schlachthaus-technik entstand ein Vorzeigebetrieb für Wildverarbeitung in Deutschland.

Heute, ein gutes halbes Jahr später, sind die Abläufe eingespielt – auch wenn die zehn neu eingestellten Mitarbeiter in der Schonzeit (Ende Januar bis Mitte April) ihr Tagwerk bei der Mutterfirma Vet-Concept erledigen. Artemis ist eine Tochter des Tiernahrungsherstellers im wenige Kilometer entfernten Föhren. Dort hat Fleischermeister Arthur Schäfer (22) als Betriebsleiter 2021 nicht nur die Nassfutterproduktion mit konzipiert und in Betrieb gebracht. Er hat 2020 auch den Wildverarbeitungsbetrieb in dem rund 1.500 m² großen Ex-Gebäude des Fleisch- und Wurstwarenherstellers Quint geplant und realisiert. Dieser hat seinen Hauptsitz auf der Straßenseite gegenüber.

Ungenutzt war das Gebäude seit 2012. „Ich habe mich schon in meinem Lehrbetrieb, der Landmetzgerei Klos in Zerf, mit der Herstellung von Hundefutter beschäftigt“, berichtet der junge Fleischermeister, der seinen Titel 2018 an der Frankfurter Fleischerschule Heyne erwarb. „Dort kam ich in Kontakt mit meinem jetzigen Mitgeschäftsführer Torsten Herz, dem Chef von Vet-Concept. So kam eines zum anderen“, sagt der passionierte Jäger. „Unsere Philosophie ist es, das Maximum aus jedem Tier auszuschöpfen und es komplett zu verwerten. Wir verarbeiten nur deutsches Wild und haben so die Qualität stets in der Hand“, betont er. Wildtiere bestehen nur zu 20 % aus begehrten Edelteilen wie Steaks, Rücken oder Keule. Doch auch der Rest wird verarbeitet und bestmöglich genutzt sein.

„Die Wildzerlegung ist eine Spezialität des Fleischerhandwerks, die bei jedem Tier besondere Kenntnisse erfordert“, erklärt er. Allein im waldreichen Bundesland Rheinland-Pfalz werden im Jahr etwa 8.500 Stück Rotwild, 57.000 Stück Schwarzwild und 88.000 Stück Rehwild

erlegt. Wildschweine, Rehe, Hirsche oder Mufflons gelangen mit „Decke“ (Fell) aus Wildsammelstellen oder von Jägern mit eigenen Kühl-LKWs nach Kenn. Dieser Wildzerlegebetrieb ist einzigartig in Deutschland, weshalb das Projekt auch für Renner Schlachthaus-technik eine Besonderheit war.

SONDERLÖSUNGEN UMGESETZT

Die endgültige Entscheidung für den neuen Betrieb fiel Ende Mai 2020. Nach acht Wochen Planungsphase startete der Bau im August. „Am 2. Oktober 2020 erhielten wir die EU-Zulassung und drei Tage später ging es los“, berichtet Linda Ferber, Assistentin der Geschäftsführung. „Wir hatten schon Zeitdruck. Kernsanierung, alte Maschinen und Rohrbahnen raus, neue Technik rein, Wände durchbrechen usw.“, sagt Arthur Schäfer. Doch wie sagt ein Sprichwort: Nur unter Druck entstehen Diamanten. Das scheint hier auch so zu sein, wie beim Rundgang durch die Räume festzustellen ist. Selbst in die Abflüsse in den Böden ist das Artemis-Logo eingraviert.

Renner Schlachthaus-technik kannte er vom Lehrbetrieb als Spezialunternehmen für Sonderlösungen. Eine davon ist die automatische Hakenrückführung, die schon im Bereich des Wareneingangs sichtbar ist. Hier werden die angelieferten Tiere via Winweb-Warenwirtschaftssystem identifiziert. „Das ist wichtig für den gesamten Prozess, die Rückverfolgbarkeit und die Entlohnung der Jäger“, sagt Arthur Schäfer. Nachdem der Kopf ab ist, gelangen die Tiere, die nicht sortenrein in „Mischbeschickung“ ankommen, via modernster Rohrbahntechnik (3 m Höhe) mit Kunststoffeinlage in den Fellwaren-Kühlraum (1°C), der 250 bis 300 Tiere fasst. „Die Plastikeinlage verhindert den Metallabrieb und es gibt weniger Hakenfett“, lobt er. Von dort werden die Tiere umgehend dem Fellabzug zugeführt.

Im nächsten Raum, dessen zwei Arbeitsbereiche (rein/unrein) durch ein Gitter abgetrennt sind, arbeiten die Facharbeiter an mehreren pneumatischen Hubarbeitsbühnen, hygienisch und ergonomisch. Die Tierkörper werden via Rohrbahn automatisch weiter-

transportiert. Ebenso die unreinen Haken zur unter der Decke angebrachten Hakenwaschanlage im Zerlegeraum. Hier herrscht eine strikte Trennung der Mitarbeiter und der unreinen Teile. Die abgezogenen Felle sowie nicht für den Verzehr geeignete Abschnitte (z. B. durch Blutergüsse im Fleisch durch den Schuss) transportiert ein Förderband durch die Wand von der reinen Seite in den angrenzenden Kategorie-3-Kühlraum, wo sie in entsprechenden Behältern gesammelt werden. Ein Mitarbeiter im reinen Bereich steht auf einem Renner-„Jumbo-Podest“ und arbeitet rundherum um das Tier. Danach lagern die Tierkörper in einem weiteren Kühlraum (Kapazität: 300 Tiere, Temperatur: 0°C). Das ist weit mehr als gefordert. Zudem kontrollieren Veterinäre den Zerlegebetrieb täglich.

NICHT NUR EDELTEILE

Etwa 400 Tiere können pro Tag verarbeitet werden, maximal 300 t Wildbret pro Jahr. Vom 10-kg-Reh über 130-kg-Hirsche bis hin zum kolossalen Keiler. Im Zerlegeraum arbeiten bis zu acht Personen coronagerecht mit Abstand sowie kontrollierter Be- und Entlüftung. Sie schneiden Teile zu, lösen Knochen aus und entvieseln. 50 % des Fleisches dienen als Zutat für Tiernahrung, 25 % sind Edelteile (Gastronomie, Handel, Fleischer) und Fleisch zur Herstellung von Wildwurst, 25 % kommen in die Tierverbrennung. „Der Fettgehalt ist steuerbar. So produzieren wir standardisiertes Wildwurstfleisch für Wildsalami oder ähnliche Produkte – vom 100-g- bis zum 10-kg-Beutel.“ Ein Tiefkühlager sichert den hohen Qualitätsstandard. Denn der größte Teil des Fleisches wird als TK-Ware für den späteren Verkauf produziert.

In den ersten drei Monaten wurden rund 2.000 Tiere verarbeitet. 40 % Wildschwein, 30 % Hirsch, 25 % Dam-, Reh- und Muffelwild. „Wild ist das nachhaltigste Fleisch überhaupt. Unser Ziel ist es, das Bewusstsein für Regionalität zu stärken und dazu beizutragen, dass nicht nur Edelteile vom Wild auf dem Teller landen“, resümiert Arthur Schäfer.

mth

www.artemis-wild.de, www.renner-sht.de

1 Geschäftsführer-Duo: Fleischermeister

Arthur Schäfer (li.) und Torsten Herz

2 Hakenwaschanlage unter der Decke

3 Automatische Hakenrückführung

4 Förderband mit Wanddurchbruch

5 Blick in den Zerlegeraum

6 Pneumatische Hubarbeitsbühnen –

im Vordergrund das „Jumbo-Podest“

7 Ein Kühlraum fasst bis zu 300 Tiere.



reien heute digital unterwegs sind': Apps für Bestellungen sind kaum noch wegzudenken und haben durch die Corona-Pandemie an Gewicht gewonnen, digitalisierte Kassensysteme sind per Gesetz fester Bestandteil im Gesamtprozess, Regel- und Steuertechnik ist auch bei Kleinbetrieben Usus. In welchem Tempo diese Entwicklungen weitergehen, ist für uns nicht vorhersehbar. Einerseits ist die Entwicklung Richtung Digitalisierung sehr dynamisch, andererseits müssen aber auch die Anwender dem Tempo folgen können. Hier werden nachrückende Generationen dem Thema viel offener begegnen. Es ist ein Anpassungsprozess, der jungen Leuten einfacher fällt. Kleinkinder wischen intuitiv über Glasflächen wohingegen wir älteren Nutzer hier und da das Smartphone verfluchen.

Vor allem ihre Software-Lösungen für Kutter sind in diesem Zusammenhang zu nennen. Welchen Nutzen haben diese für den Anwender?

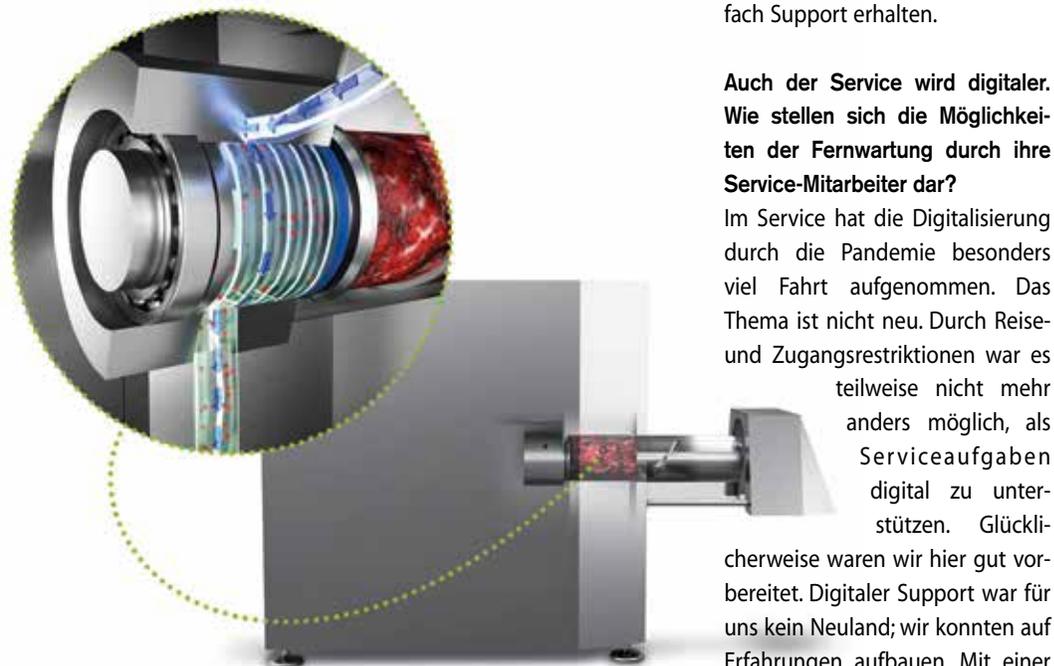
Wir bieten seit einigen Jahren Software-Lösungen an, die heute nicht mehr wegzudenken sind. Das ist etwa die Rezepturverwaltungs-Software CutControl und in Ergänzung dazu die Qualitätsmanagement-Software CutVision. CutControl ist ein Paradebeispiel für den Einzug digitalisierter Prozesse im Fleischerhandwerk. Die Software leitet den Kutterführer Schritt für Schritt durch die eingespeicherten Rezepte. Schauen sie sich moderne Küchenmaschinen an: Das Prinzip ist vergleichbar, wenngleich die Intention der Nutzung einer digital geführten Produktion in einem Betrieb selbstverständlich andere Gründe hat als im Privaten. Die Sicherstellung gleichbleibender, reproduzierbarer Qualität ist im Fachbetrieb ein Schlüsselantrieb. Aber auch die Notwendigkeit, einen möglichen Know-how-Verlust durch Arbeitnehmerwechsel zu vermeiden. Der Unternehmer muss wirtschaftlich denken. Hier kann er durch eine solche Softwarelösung sehr einfach Support erhalten.

DIGITAL IST ÜBERALL

Digitalisierte Produktion, Fernwartung, Videokonferenzen oder Künstliche Intelligenz – im Gespräch schildert Volker Grebe, Vertriebsleiter von K+G Wetter, seine Sicht der Dinge.

K+G Wetter setzt stets auf praxisnahe, kundenfreundliche, hygienische und sichere technische Lösungen – auch für das Fleischerhandwerk. Inwiefern entwickeln sich auch diese Betriebe ihrer Erfahrung nach in Richtung Digitalisierung?

Die Digitalisierung hat Einzug in alle Lebensbereiche gehalten. Das betrifft den privaten Bereich, aber natürlich auch die Arbeitswelt. Das Fleischerhandwerk unterscheidet sich hier insofern nicht von anderen Branchen. Natürlich setzen Großunternehmen digitalisierte Prozesse in größerem Maßstab um als Handwerksbetriebe. Das ist branchenübergreifend sichtbar. Schauen Sie doch, wie Metzge-



Auch der Service wird digitaler. Wie stellen sich die Möglichkeiten der Fernwartung durch ihre Service-Mitarbeiter dar?

Im Service hat die Digitalisierung durch die Pandemie besonders viel Fahrt aufgenommen. Das Thema ist nicht neu. Durch Reise- und Zugangsrestriktionen war es teilweise nicht mehr anders möglich, als Serviceaufgaben digital zu unterstützen. Glücklicherweise waren wir hier gut vorbereitet. Digitaler Support war für uns kein Neuland; wir konnten auf Erfahrungen aufbauen. Mit einer

Fotos: K+G Wetter

sehr anwenderfreundlichen Software, die per Smartphone-App weltweit genutzt werden kann, unterstützen wir unsere Servicepartner. Auch das Thema Fernwartung war und ist nicht neu. Auch hier bieten wir entsprechende Lösungen an. So ergänzen sich die Systeme und die Kunden haben einen echten Nutzen im Hinblick auf Servicesupport. Über die nun fast schon als klassisch zu bezeichnende Videokonferenz muss man kein Wort mehr verlieren. Vor der Pandemie hatten viele davon gehört, aber noch nie an einer solchen teilgenommen. Heute sind Videokonferenzen fester Bestandteil unserer täglichen Arbeit. Ob man sie mag, steht noch auf einem anderen Blatt Papier.

2022 ist ein IFFA-Jahr. Welche Themen werden, grob skizziert, dann bei Ihnen im Fokus stehen?

Die Entwicklungsabteilung arbeitet mit Hochdruck, soviel darf ich ihnen sagen. Natürlich ist die IFFA 2022 als Branchen-Highlight immer ein Event, auf dem man Neues präsentieren will und wird. Wir sehen Entwicklungen aber als stetigen Prozess. Oberste Maxime ist immer der Nutzen, den ein Kunde von einer Entwicklung hat. Eine Veränderung um der Veränderung willen ist sinnlos. Nur wenn ein Nutzen für unseren Kunden als Resultat einer Entwicklung im Ergebnis zu Buche steht, sind wir zufrieden. Lassen Sie sich überraschen!

Spielt Künstliche Intelligenz für Sie eine Rolle in der Produktentwicklung? Wie bewerten sie diese im Gesamtzusammenhang der Produktion im Handwerk?

Natürlich. Digitalisierung hört nicht an einem Punkt auf. Mess- und Überwachungslösungen für unsere Maschinen sind schon jetzt zu Kosten integrierbar, die vor Jahren kaum realisierbar schienen. Somit werden Umset-

zung und Integration einfacher. Am Ende müssen die Kosten in einem vertretbaren Verhältnis zum Nutzen stehen. Auch in der fleischwirtschaftlichen Produktion wird die KI weiter und zunehmend Einzug halten. Aber auch hier wird es selbstverständlich einen deutlichen zeitlichen Unterschied zwischen Industrie und Handwerk geben. Vorhersagen dazu sind aber

kaum möglich. Wer hätte vor zwei Jahren vorhersagen können, dass unser Fleischerhandwerk von einer Pandemie profitiert? Und wer weiß, wie es in zwei, drei oder zehn Jahren aussieht. Die Welt ist schnelllebig, und was am Ende an Erkenntnissen von der Pandemie bleibt, müssen auch wir abwarten. Aus den Augen, aus dem Sinn – das haben wir oft erlebt. Wir hof-

fen, dass unsere Handwerkskunden ihre stärker gewordene Position weiterhin stabilisieren und vielleicht sogar ausbauen können. Das Fleischerhandwerk muss weiterhin den Stellenwert haben, den es verdient. Von einem starken Handwerk profitiert am Ende auch die Industrie und umgekehrt. *mith*
Danke für das Gespräch!
www.kgwetter.de



SIE BENÖTIGEN EINEN GÜNSTIGEN ALLROUNDER? ACHTEN SIE AUF QUALITÄT!

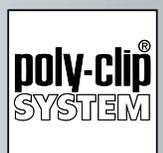
DC 700

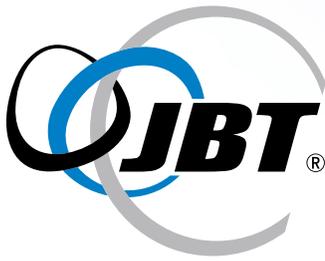
Von unserer DC 700 können Sie viel erwarten. Der pneumatisch bedienbare, halbautomatische Doppelclipper ist über ein breites Einsatzgebiet besonders wirtschaftlich. Selbstverständlich ohne Abstriche bei der exzellenten Poly-clip System Qualität und Zuverlässigkeit.

Für Naturdarm bis Kaliber 50 mm, Collagen- und Faserdarm bis 90 mm sowie Kunststoffdarm bis 115 mm

Druckluftbetrieben bei niedrigem Luftverbrauch

Weitreichende Flexibilität und Aufrüstbarkeit





Zwei perfekte Teamplayer



Kein zusätzliches Schneid-
system notwendig, z. B. für
Schweinelachs mit Sehnen

Tipper Tie SVU6800

Clip-Automat

- Vielseitiger und leistungsstarker Doppelclipper mit einfacher Touchscreen-Bedienung
- Verarbeitet alle handelsüblichen Därme und Netze, einschließlich Gewürzdärme
- Ideale Clipmaschine für schwer zu verarbeitende ganze Muskelstücke und große Produkte von 50 – 200 mm
- Start/Stop-Geschwindigkeit von bis zu 65 Stück/Minute

Schröder HAMAX 800

Einziehpresse

- Maschinelles Füllen von frischen oder gepökelten Fleischteilen in Kunstdärme
- Effiziente Produktion von längen- und dickenkalibrierter Slicerware
- Große Flexibilität durch verschiedene Magazine und Füllrohrdurchmesser
- Produktionskapazität von bis zu 1,2 t/h

Zusammen unschlagbar – mit der bewährten Einziehpresse HAMAX 800 und dem neu entwickelten Clipper SVU6800 bietet JBT eine leistungsfähige Anlage für das maschinelle Füllen von Fleischteilen in Kunstdärme aus einer Hand.



Weitere Informationen
über das Produktangebot
erhalten Sie unter

DATEN SICHERN DIE QUALITÄT

Eine zuverlässige und einfache Datenerfassung sowie die Möglichkeit, Maschinen automatisiert zu betreiben, werden immer wichtiger.

Das hat mehrere Gründe: Der Wunsch nach Arbeiterleichterung, hohe Qualitätsansprüche, Neukreationen, die Möglichkeit zur Rückverfolgbarkeit der Produkte, höhere Auflagen sowie das Finanzamt stellen Metzgereien immer wieder vor neue Herausforderungen. Alles das erfordert mehr Verwaltungsarbeit. Das muss nicht sein.

Die computerbasierte Steuerung Auto-Command erleichtert in allen Seydelmann-Kuttern nicht nur das Arbeiten am Gerät selbst, sondern auch alle vor- und nachgelagerten Schreibtischarbeiten. Sie ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich und ermöglicht eine automatische und komplett nachvollziehbare Produktion. Auch komplizierte, mehrstufige Rezepturen lassen sich effizient herstellen. Anwender können diese direkt eingeben oder aus der Rezepturdatenbank des Unternehmens herunterladen und ggfs. anpassen.

Alle Maschinenfunktionen werden auf Wunsch automatisch angesteuert, was eine Standardisierung und Qualitätssicherung der Produkte gewährleistet. Mit Hilfe des Rezepturrechners werden einzelne Mengenangaben bei veränderter Gesamtmenge automatisch angepasst. Auch bei der Kosten- und Materialenverwaltung sowie bei Qualitätssicherung und Nachkalkulation sichert der Auto-Command eine höhere Effizienz. Die Gesamtverbrauchsfunktion ermittelt die Menge jeder verwendeten Zutat innerhalb eines vom Benutzer frei zu bestimmenden Zeitraums. Der Zutatverbrauch kann zurückverfolgt und die Materialbeschaffung langfristig und rational geplant werden. Zudem können alle Daten und Funktionen in nachgelagerte Funktionen wie Warenwirtschafts- und Buchhaltungssysteme übertragen und in der zentralen Ressourcenverwaltung berücksichtigt werden. Auch die vom Fiskus verlangte Erfassung beschaffter und verbrauchter Rohstoffe lässt sich so abbilden.

Die aufgezeichneten Daten ermöglichen eine spätere Auswertung sowie einen langfristigen Qualitätsnachweis, z. B. als Basis zur Dokumentation bei der ISO 9001-Zertifizierung.

Ein Hauptvorteil des automatisierten Kutters ist die sonst unerreichbare Homogenität des Endprodukts. Jede Charge wird präzise nach hinterlegten Rezepturen zusammengestellt und per Voreinstellung festgesetzter Parameter, z. B. der Dauer des Kuttervorgangs bei vorgegebener Geschwindigkeit oder der Drehzahl und -richtung, stets auf die gleiche Weise verarbeitet. Ein Überkattern oder Übermischen des Materials ist ausgeschlossen, da der Prozess



nach der voreingestellten Zeit oder bei Erreichen der gewünschten Temperatur automatisch abschaltet. Alle Funktionen können durch die Möglichkeit der Anbindung an einen zweiten Arbeitsplatz auch außerhalb der Produktionsräume bedient werden. So erhält man im Büro leicht Einsicht in hinterlegte Daten, kann diese bearbeiten oder neue Rezepturen hinzufügen.

www.seydelmann.com

Foto: Maschinenfabrik Seydelmann



RENNER







**Moderne, ergonomische
und tierschutzgerechte
Schlachthausausrüstung
für Handwerk und Mittelstand**



RENNER Schlachthausausrüstung GmbH · Fachsenfelder Straße 33 · D-73453 Abtsgmünd
Telefon 07366-92096-0 · Fax 07366-92096-99 · www.renner-sht.de

Intelligente digitale und sensorgestützte Lösungen, z. B. von Handtmann, unterstützen Produktionsprozesse auch im Handwerk effektiv und schaffen echte Mehrwerte.



DIGITALE WURSTPRODUKTION

Eine digitale Anwendungslösung ist etwa der Handtmann Machine Setup Assistent (MSA). Er generiert aufgrund von Produktangaben wie Gewicht, Länge oder Darmart automatisch einen Vorschlag für die Ausstattung und Parametereinstellung der Füllmaschine. So unterstützt er neues Bedienpersonal beim sicheren Start der Maschine. Zugleich hilft der MSA dem Bediener beim Umrüsten der Maschine. Verbrauchsmaterial für jeden Artikel wie Clips und Därme können hinterlegt werden. Mit der automatischen Parameterberechnung, dem Vorschlag der Maschinenausrüstung sowie der Vermittlung von Erfahrungswerten zur optimalen Maschineneinstellung sind konstante Produkteinstellungen und eine zweckmäßige Maschinenausrüstung gesichert. Dies gewährleistet vor allem die dauerhafte Reproduzierbarkeit von Produkt- und Qualitätsstandards. Neue oder unerfahrene Mitarbeiter werden so optimal unterstützt und eine sichere Produktion ist gewährleistet.

SENSORGESTÜTZTES ABDREHEN

(Überlappende) Naturdärme, Collagen- und Schäl- sowie Closed-End-Därme werden mit den Haltevorrichtungen HV 414 und HV 416 automatisch abgedreht. Der Bedien-

komfort lässt sich zusätzlich erweitern, denn optional kann das Schließen der Haltevorrichtung automatisiert werden. Beim Stopp des Vakuumsfüllers durch den Bediener bzw. Portionszähler bewirkt der pneumatische Antrieb am Bedienelement das automatische Öffnen der Haltevorrichtung. Die Darmerkennung wird über einen Sensor automatisch ausgelöst, der Vakuumsfüller stoppt und die Darmhaltevorrichtung öffnet automatisch. Dieser sensor-gestützte Abdrehvorgang sorgt für einen kontinuierlichen, sicheren Ablauf und erhöht die Produktivität.

FÜR DEN GRÖßEREN BEDARF

Anlässlich der Handtmann Foodtec stellte das Unternehmen am 3. Mai 2021 die neuen Vakuumsfüller VF 820 und VF 828 S für größere Handwerksbetriebe mit Filialbetrieb vor. Neben starken Details wie neuestem Hygie-

nic Design, Vor- und Zwischenreinigungsprogrammen oder bis ins Detail ausgefeilten, praktischen Vorteilen in Handling und Ergonomie halten die Vakuumsfüller der VF 800-Reihe allerlei digitale Optionen bereit. Das Handtmann Data Interface (HDI) etwa bietet eine standardisierte Schnittstelle zur einfachen Kommunikation mit Datenverarbeitungssystemen. Die Handtmann Monitoring Function (HMF) stoppt die Füllmaschine selbstständig, wenn qualitätsrelevante Parameter unter- oder überschritten werden. Fehlproduktionen können so reduziert oder ganz vermieden werden. Und natürlich kann die seit Jahren bestehende Industrie-4.0-Vernetzungslösung HCU (Handtmann Communication Unit) bei der Planung, Datenerfassung und -auswertung, Steuerung und Optimierung des Füllbereichs zur Anwendung kommen. Die leicht zu bedienende Service-Lösung HMC (Handtmann Machine Cockpit) ist eine Cloud-Lösung. Das Online-Tool speichert dabei Maschinendaten in der Cloud. Es liefert auf der Basis von Live-Produktionsdaten Informationen wie Betriebsstunden, Druckverläufe, Fehlermeldungen oder Maschinenstatus. Eine Übersicht über die Produktion ist so aktuell abrufbar, d. h. Echtzeit-Informationen über den Maschinenstatus sind standortunabhängig möglich. www.handtmann.de



GESCHMACK REFLEKTIEREN

www.fessmann.com



Spiegeln, Spiegeln an der Wand: Wer macht die leckersten Waren im ganzen Land? Sie, genau Sie – mit unseren Anlagen zum Räuchern, Kochen, Backen, Kühlen und Klimatisieren erhalten Sie nicht nur beste Leistungseigenschaften, sondern das gebündelte Wissen des vielfältigen Fessmann-Expertenteams. Von Mechanikern und Technologen, von Wissenschaftlern und echten Metzgern. Und genau das schmeckt man. Erfahren Sie mehr unter www.fessmann.com



Räuchern, Kochen und Trocknen in Perfektion

Das Handwerk setzt auf den Fessmann Turbomat T3000



T3000 für 3 Rauchwagen

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

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

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



Weitere Infos und Musterheft:
www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/204444

Scan me

Zum anbeißen!

Lesen!
Nicht essen!

!!!



ERFOLG DURCH BLICK

Aktuell dreht sich alles um die Corona-Pandemie. Da stellen sich Fragen wie: „Wie kann ich meinen Betrieb weiter offenhalten?“ oder „Was habe ich dabei zu beachten?“. Und wenn das nicht oder nur in eingeschränktem Umfang möglich ist: „Wie

kann ich Hilfsmittel beantragen, um die entstehenden Umsatzausfälle wenigstens zum Teil abzufedern?“. Für diese Fragen wenden sich Geschäftsinhaber an einen sogenannten prüfenden Dritten, und das ist in erster Linie ihr Steuerberater mit den besten Kenntnissen

zum eigenen Betrieb. Es gibt neben Corona-Hilfen, Lohnabrechnungen und Finanzbuchhaltung aber auch noch andere Themen, bei denen Ihr Steuerberater unterstützen kann, etwa wenn es darum geht, betriebswirtschaftliche Entscheidungen vorzubereiten, um den Betrieb zukunftssicher zu machen. Im Gegensatz zu etwa Unternehmensberatern hat Ihr Steuerberater meist detaillierte Kenntnisse über Ihre betrieblichen, finanziellen und persönlichen Verhältnisse. Das spart Zeit und bündelt das Wissen.

GANZHEITLICHE BERATUNG

Anders als bei der steuerlichen Beratung kann betriebswirtschaftliche Beratung nicht erst ansetzen, wenn eine Entscheidung getroffen und ein Sachverhalt verwirklicht ist. Ziehen Sie Ihren Steuerberater frühzeitig in Ihre Überlegungen mit ein, damit er helfen kann, die Konsequenzen bestimmter Entscheidungen vorab einzuschätzen. Das gilt bereits dann, wenn es etwa um größere Investitionen in den Betrieb geht, umso mehr aber auch, wenn Umstrukturierungen erwogen werden, entweder um eine Krise zu überwinden oder um Wachstumschancen besser zu nutzen. Benötigen Sie Mittel für Investitionen, kann der Steuerberater die Zahlen zusammenstellen und aufbereiten, die Sie für das Gespräch mit der Bank brauchen. Ist ein Businessplan zu erstellen, kann er die Planungsrechnungen dafür anfertigen. Beratung kann auch zu Förderprogrammen durch die KfW oder andere Institutionen gegeben werden. In solchen Fällen ist eine Liquiditätsplanung hilfreich, die dabei unterstützt dafür zu sorgen, dass Zins- und Tilgungszahlungen immer pünktlich leistbar sind.

UNTERNEHMENSSTEUERUNG

Das gilt grundsätzlich auch für die Unternehmenssteuerung im laufenden Betrieb. Wenn man sich über eine Erfolgs- und Liquiditätsplanung vorab einen Überblick darüber verschafft, wie sich der betriebliche Erfolg zusammensetzt und wie sich die Zahlen voraussichtlich in Zukunft entwickeln, steht auch ein Vergleichsmaßstab zur Verfügung, mit dem die tatsächlichen Zahlen abgeglichen werden



Warum es sich lohnt, seinen Steuerberater zweimal zu fragen. Die betriebswirtschaftliche Beratung von Steuerberatern ist auf den langfristigen Erfolg eines Unternehmens ausgerichtet.

VON AUSSEN

können. So lassen sich frühzeitig Abweichungen erkennen und Gegenmaßnahmen wirksam einleiten. Über eine regelmäßige betriebswirtschaftliche Auswertung mit den für einen handwerklichen Fleischereibetrieb entscheidenden Kennzahlen kann der Steuerberater eine Controllingfunktion wahrnehmen. Das entlastet den Inhaber und hilft dabei, Warnzeichen zu erkennen und Krisen zu vermeiden. Sollte eine Krisensituation eingetreten sein, führt an der kritischen Analyse aller betrieblichen Zahlen und an einer Liquiditätsplanung kein Weg vorbei, um eine Zahlungsunfähigkeit zu vermeiden. Dann sind einschneidende Maßnahmen nötig. Um es nicht erst soweit kommen zu lassen, ist ein regelmäßiger Austausch zu den betriebswirtschaftlichen Zahlen zwischen Unternehmer und Steuerberater zu empfehlen. Sprechen Sie frühzeitig über auf-

tretende Probleme und offene Fragen. Kennt der Steuerberater die Antwort nicht, kennt er oft jemanden, der weiterhelfen kann.

BUCHHALTUNG DIGITALISIEREN

Die Corona-Krise hat deutlich gemacht: An der Digitalisierung kommt niemand mehr vorbei. Auch Fleischereien, die sich bislang nicht damit befasst haben, müssen umdenken. Wenn es um die Digitalisierung der Buchhaltung und der angrenzenden Prozesse geht, kann der Steuerberater unterstützen. Achten Sie darauf, dass möglichst nicht verschiedene digitale Einzellösungen nebeneinander herlaufen, sondern dass sie über entsprechende Schnittstellen zu einem System verknüpft werden. Für den Außenauftritt ist eine übersichtliche ansprechende Homepage das A und O, die eine komfortable Kontaktmöglichkeit sein sollte.

Checkliste: Digitalisierung

- Keine Insellösungen bzw. bestehende Insellösungen zusammenführen
- Digitalisierung der Buchhaltung und deren angrenzenden Prozesse
- Elektronische Rechnungen
- Elektronische Kassenbuchführung
- Bargeldloses Bezahlen
- Alle Gebiete miteinander verknüpfen
- Den Datenschutz im Blick behalten

Sprechen Sie mit dem Steuerberater und nehmen Sie das Unternehmen als Ganzes und auch über Steuerfragen hinaus zusammen in den Blick. Nutzen Sie den Synergieeffekt und bauen Sie auf das gewachsene Vertrauensverhältnis zum Steuerberater. Vielleicht sieht der ein sich anbahnendes Problem und kann es abwenden, bevor es zum tatsächlichen Problem wird. Sehen Sie ihn als Lotse in unruhigen Fahrwassern an. Weitere Infos gibt es bei der Bundessteuerberaterkammer unter www.bstbk.de sowie unter www.steuerberater-morgen.de.



Der neue Familienkalender 2022 des Fleischerhandwerks



- Ihr Firmeneindruck wirbt ganzjährig für Ihr Geschäft – wahlweise in schwarz oder farbig
- Auch ohne Eindruck als f-Marken-Version erhältlich
- Leckere Rezeptideen und wertvolle Tipps Ihres Fleischerhandwerks-Teams



Musterkalender und weitere Informationen:

www.blmedien.de/familienkalender

Telefon: 02103 / 204 310 oder E-Mail: familienkalender@blmedien.de



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG · Max-Volmer-Straße 28 · 40724 Hilden
Bestellhotline: 02103 / 204 310 · familienkalender@blmedien.de · www.blmedien.de



Trendprodukt: Wellengrillspieß

Für Innovation in der Theke und Abwechslung am Grill sorgt der Wellengrillspieß. Die saftige Bauchscheibe mit knuspriger Schwarte gehört zur Basis in der Grilltheke. Veredelt am Spieß wird sie zum Impulsprodukt und Zusatz-Umsatzbringer. Die Schweinebauch-Spieße in Wellenform können mit dem Stick System 480 von Miveg in großen Stückzahlen schnell hergestellt werden. Selbst ungeübte Mitarbeiter spießen so pro Stunde bis zu 480 Stück der beliebten Grillspieße. Durch die intelligente Kassettentechnik des Stick Systems ist das Gerät variabel einsetzbar für verschiedenste Grillspieß-Spezialitäten. Vereinfachte Abläufe und systematisches Vorgehen sorgen für schnelle Spießproduktion und eine stabile Kalkulation. www.miveg.de



Gefrorenes schnell messen

Dostmann electronic präsentiert mit dem GT2 Gefriereindrehthermometer in praktischer T-Form ein wasserdichtes Hilfsmittel. Mit seiner korkenzieherähnlichen Spitze und dem robusten Griffstück ermöglicht es ein sicheres Arbeiten auch bei sehr festen, organischen Messmedien. Besonders geeignet ist es für Kerntemperaturmessungen in gefrorenen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Wurst, Tiefkühlkost). Er verfügt über eine 1-Sekundenmesstaktrate, MAX-MIN-Funktion und schaltet sich nach 15 Minuten automatisch ab. Eine Schutzhülle und ein Befestigungsklipp zur sicheren Aufbewahrung sind im Lieferumfang enthalten. Das lebensmittelechte Kunststoffgehäuse ist leicht zu reinigen. Das Thermometer hat einen Messbereich von -50°C...+150°C bei einer Genauigkeit von ±1 °C (-10°C ... +100°C) mit einer Auflösung von 0,1°C (-20°C ... +150°C), sonst 1°C. Die mitgelieferte 1,5-V-357A/LR44-Knopfzelle hält bei Dauerbetrieb fast 2.000 Stunden. www.dostmann-electronic.de

Lichtsystem spart Ressourcen

Ein Lichtsystem, das fast unsichtbar in die Kühltheke integriert ist und bei dem Farbe, Helligkeit und Intensität segmentweise via Bedienpanel oder die digitale Preisauszeichnung von Shop-IQ gesteuert werden, bietet Aichinger an. „Al-amLight“ ersetzt das System LED18 und wird zunächst für die Kühltheke Sirius®3 angeboten. Eine solche LED-Beleuchtung emittiert wenig IR- und UV-Strahlung. Zudem entsteht an der Lichtaustrittsquelle keine Wärme. Die Gefahr von Verkeimung sinkt, was Abfälle reduziert. Durch die segmentweise



Steuerung lässt sich die Theke für Aktionen oder frequenz- und saison-gesteuert flexibel mit verschiedenen Warengruppen bestücken. Wird für eine Wurst- und Fleischtheke eine warmweiße Beleuchtung mit 1.800 K empfohlen, kann Hackfleisch hier mit maximalem Rotanteil beleuchtet werden, während bei heller Wurst ein stärkerer Gelbanteil ausgesendet wird. www.aichinger.de

25 Jahre Kühl-Kompetenz

Seit 25 Jahren entwickelt, fertigt und spezifiziert Kress Fahrzeugbau effiziente Kühlaufbauten und Kühlfahrzeuge. Über 500 Kühlanhänger, Kühl-Transporter und -LKW verlassen das Werk in Meckesheim pro Jahr. Sicherheit, Verlässlichkeit, kompetente, faire Beratung und Service seien wesentliche Eckpunkte des Technik-, Design- und Servicekonzepts. Dazu Joachim Kress, Geschäftsführer: „Vor zehn Jahren entwickelten wir den Aerodynamik-Kühlkoffer CoolerBox2.0. Die weiteren Entwicklungsschritte sind eingeleitet.“ Mit diesem Kühlaufbau reduziere sich der Kraftstoff- bzw. Energieverbrauch um bis zu 20 %. Der Cw-Wert verringert sich um bis zu 22,9 %, je nach Aufbaugröße und Fahrgestell. Entsprechend deutlich geringer sei auch der Schadstoffausstoß. Das Unternehmen arbeitet mit renommierten Nutzfahrzeugherstellern zusammen, z. B. Daimler, Ford, Iveco, Opel oder VW, liefert direkt ab Werk und über den Nutzfahrzeughandel. Die isolierstarken, robusten Duro-lite®-Sandwich-Panele werden selbst gefertigt. www.kress.eu



Mastern statt klopfen

Der Schnitzelmaster, der traditionelles Fleischklopfen ersetzt, arbeitet mit dem bewährten Verfahren zur Fleischmürbung, dem „Mastern“®. Dabei wird die Fleischfaser nicht gepresst oder gequetscht, sondern gedehnt. Mit den Geräten des gleichnamigen Unternehmens lassen sich alle knochenlosen Fleischsorten gleich gut bearbeiten. Über 10.000 Kunden nutzen dieses Verfahren mit den Handgeräten „Profi“ und „Maxi“.



Um die Lücke zwischen den Handgeräten und der Automatikversion „Turbo“ zu schließen, erweiterte das Unternehmen die Produktpalette um die automatische Version SMK-2W-34 mit einer Stundenkapazität von ca. 150 kg. Diese gibt Metzgereien die Möglichkeit Verarbeitungskosten zu senken und zugleich Fleisch mit besserer Qualität anzubieten. www.schnitzelmaster.de

Das werbewirksame Geschenk für Ihre Kunden: Der Rezeptkalender 2022



Bestellen Sie
bis 30.06.2021 zum
FRÜHBESTELLERPREIS!
Sie sparen mehr
als **10%!**

Ihr besonderer Kundenservice

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

Mehr Genussmomente im Internet

Mehr Genießer-Ideen und Rezepte finden Ihre Kunden im Internet auf www.carneo-online.de

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

Ja, ich/wir bestelle(n)

hiermit zu den genannten Stück
Preisen & Lieferbedingungen
des Fleischer-Rezeptkalenders 2022.

Kalender-Menge	Frühbestellerpreis/Stück bis 30.06.2021	Normalpreis/Stück ab 01.07.2021
50 bis 499 Stück	0,80 €	0,90 €
ab 500 Stück	0,78 €	0,88 €
ab 1.000 Stück	0,75 €	0,85 €
ab 2.000 Stück	0,72 €	0,82 €
ab 5.000 Stück	0,70 €	0,80 €

Alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.

Weitere Informationen: www.blmedien.de/fleischerkalender

Firmeneindruck: Zzgl. 26,- Euro für Ihren Firmeneindruck, einfarbig in Schwarz (Eindruckfläche: 17,5 x 5,5 cm). Nur bei Bestelleingang bis zum 15.10.2021 möglich!

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

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

Liefertermin:

Lieferung erfolgt in der 47. KW 2021, bei Eingang der Bestellung und der Eindruckdateien bis 15.10.2021.

- Vorgezogener Liefertermin in der 43. KW 2021, bei Eingang von Bestellung und Eindruckdateien bis 03.09.2021.

Firma

Vorname/Name

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Datum/Unterschrift



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



Mehr als nur Deko

Die Deco Quick® Gewürzhüllungen von Frutarom Savory Solutions veredeln unterschiedliche Spezialitäten – von Brühwurst über Kochpökelwaren, Rohwurst, Pasteten und Braten bis hin zu Fisch, Käse und vegetarischen Produkten. Kräuter und Gewürze werden mit der patentierten Methode schnell, gelingsicher und sauber aufgetragen. Das Ergebnis: jede Scheibe des jeweiligen Produktes ist gleichmäßig und komplett mit Gewürzen bedeckt. Selbst beim Aufschneiden und Slicen fällt die Umhüllung nicht ab, auch die Verpackung bleibt sauber. Für sommerliche Spezialitäten mit italienischem Touch eignet sich die Sorte „Tomate-Basilikum“. Ein Gewürzmantel mit Provence-Flair gelingt mit der Sorte „Kräuter der Provence“. www.frutarom.eu

Black is beautiful

Tauchmassen verleihen Schinken- und Wurstprodukten ein attraktives Aussehen. Blacky Liquid von Moguntia Food Group färbt Brühwurstprodukte, Kochpökelwaren und Rohwürste dunkel. „Blacky Liquid Neu ist frei von Aromen und Zusatzstoffen, aber effektiver als das Vorgängerprodukt. Wir konnten die Deckkraft erhöhen. Mit einmaliger Anwendung erreichen wir den gleichen Effekt, den wir mit dem ursprünglichen Produkt bei zweifacher Anwendung erzielt haben“, sagt Verkaufs- und Technologieleiter Alexander Thalhammer. „Natürlich kann die Deckkraft durch die Zugabe von Trinkwasser individuell eingestellt werden. So lassen sich vielfältige Produkte mit unterschiedlicher Farbstärke sicher herstellen – durch Aufsprühen, Aufpinseln oder Tauchen“, ergänzt er. www.moguntia.com



Serie „Pink Spirit“

Die neue Messerserie „Pink Spirit“ von Friedr. Dick bringt Farbe in den Alltag. Wie bei der Schwesterreihe „Red Spirit“ werden die Klingen extrem schlank ausgeschliffen. Durch eine polierte Schneide gleiten die Messer geschmeidig durch das Schneidgut. Zur Serie gehören: Officemesser, Kochmesser, Santoku mit Kullenschliff, Brotmesser, das Pink Spirit Set sowie der Pink Spirit 4 Knives Messerblock. Der Launch geht mit einer besonderen Initiative einher. Mit dem Verkauf der Messer unterstützt das Unternehmen 2021 die Brustkrebsorganisation „Pink Ribbon Deutschland“. Mit jedem verkauften Einzelmesser gehen 2 €, mit jedem Set 4 € und mit jedem bestückten Messerblock 10 € an diese Organisation. www.dick.de



eMobility-Kühltransporter

Das Kühltransporter-Kompetenz-Zentrum der Senger Gruppe erweitert seine Palette im Bereich Frischdienst und Tiefkühler um eMobility-Lösungen. Die Spezialisten um Markus Kemme, Leiter Kühltransporter, haben dem Portfolio zusätzliche Multitemperatur-Versionen (zwei Kammern) hinzugefügt. Diese basieren auf zu 100 % elektrischen Mercedes-Benz-, VW- und Fiat-Transportern. Es gibt sie in Form von Kühlkastenwagen oder Kühlkofferaufbauten als Komplettfahrzeuge. Die E-Mobile verfügen über vier verschiedene Kühlaggregate-Pufferbatterien, die je nach Version eine autarke Laufzeit von bis zu 20 Stunden ermöglichen. Dabei bleiben die Reichweiten der Fahrzeuge von bis zu 300 km ebenso wie der großzügige isolierte Laderaum vollumfänglich erhalten. Zum Fahren genügt die Führerscheinklasse B (<3,5 t GG). www.senger-kuehltransporter.de

Fotos: Frutarom Savory Solutions, Friedr. Dick, Moguntia Food Group, Senger Gruppe



Impressum 10. Jahrgang
Offizielles Organ von:



Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,
Verlagsniederlassung München
Postadresse: Postfach 21 03 46, D-80673 München,
Hausadresse: Garmischer Straße 7, D-80339 München
Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111
Internet: www.blmedien.de, E-Mail: muc@blmedien.de
Verlagsleitung München:
Bernd Moeser -200
Basak Aktas (Stv.) -270

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

Marco Theimer (mth) -150
Redaktion:
Christian Blümel (chb) -185

Autoren dieser Ausgabe:

Dagmar Dietrich, Horst Buchmann
Anzeigen:
Bernd Moeser (Leitung) -200 Sabine Hartl -246
Sebastian Lindner (Stv.) -215 Concetta Herion -240
Gerhild Burchardt -205 Rocco Mischok -220
Fritz Fischbacher -230

Herausgeberin: Annemarie Heinrichsdobler -100

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 23 vom 1.1.2021

Anzeigenabwicklung:

Birte Januschewski -260
Felix Hesse -261

Layout:

Michael Kohler -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254
Lifensens e.V.

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.



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

DER WILLE VERSETZT BERGE. BESONDERS DER LETZTE.

EIN TESTAMENT ZUGUNSTEN VON ÄRZTEN 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



Autoklaven

NEU!
Vollautomatische Steuerung!



reifen
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL
KORIMAT
www.korimat.de

Metalwarenfabrik GmbH
Telefon 02772/576413-0

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
UNIFILLER-SYSTEME
BACKTRENNMITTEL

Dry-Ager

EST. 2014

DRY AGER
BUILT FOR BEEF



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

Entsehnungsmaschinen und -anlagen

100 YEARS // BAADER ///

Innovating Food Value Chains

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

Etiketten



Innovative Etikettierlösungen für Fleischer, Bäcker und Selbstvermarkter
Tel. +49 (0) 9162 920 735
www.schaumermal24.de

Fleischereimaschinen

▲ Füllen
▲ Kuttern
▲ Wolfen

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



www.gastroinfoportal.de

Gebrauchtmaschinen

TICHY TRADING
FOOD PROCESSING MACHINES

www.tichytrading.at

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

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



fleisch net.de

WWF



Hilf mit deiner Spende:
www.de/plastikflut

STOPP DIE PLASTIK FLÜT

WWF-Spendenkonto:
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22

Gütezusätze

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE

van-hees.com
VAN HEES
we know how

GESUCHT & GEFUNDEN

Hygienetechnik



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



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

www.walter-cleaningsystems.de

Ladengestaltung



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



Kunstdärme



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

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Pökelinjektoren



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

Pökel- und Massiertechnik



Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten
Telefon: +41 56 648 42 42
Fax: +41 56 648 42 45
E-Mail: suhner-export@suhner-ag.ch
www.suhner-ag.ch

Eilige Anzeigen unter

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



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

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



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

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



WERDEN SIE ZUKUNFTSSTIFTER!

Nachhaltig und langfristig helfen
www.sos-kinderdorf-stiftung.de

Kühlthekenausstattung



Systemzubehör für Bedientheken

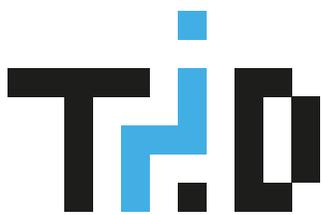


Tel. 08131 99 66 80 | office@pricoplex.com

Jetzt bis
30.06.2021
den ersten Monat
kostenlos sichern!

Sie kümmern
sich um Ihre Gäste.
Wir kümmern
uns um den Rest!

Foto: © Drazen - stock.adobe.com



Tisch-Info-Dienst

Ihr DSGVO-konformer Corona-bedingter
Gäste-Registrierungs-Dienst



Scan mich

DSGVO konform

Die Daten Ihrer Gäste sind nach neuestem Standard Verschlüsselt und absolut sicher auf unserem Server in Deutschland gespeichert.

Jederzeit monatlich kündbar

Einfache Preismodelle und Vertragsbedingungen. Monatlich per Kreditkarte bezahlen und ganz einfach jederzeit monatlich kündigen.

In 5 Minuten startklar

Registrieren Sie sich, laden Sie Ihren individuellen QR-Code herunter und schon können Sie mit der digitalen Gästeregistrierung starten!

Wieder Zeit fürs Wesentliche

Kümmern Sie sich um Ihre Gäste, um die Gästeregistrierung kümmern wir uns. **Fast schon wie früher.**

Starten Sie jetzt ganz einfach auf

www.tischinfodienst.de

schon ab 7,- Euro pro Monat!

Jederzeit monatlich kündbar!

Bis 30.06.2021 anmelden und mit unserem exklusiven Gutscheincode **den ersten Monat kostenlos** sichern!

Einfach den Gutscheincode

M7DWB7SN

eingeben und Rabatt sichern!

Einfach. Sicher. Gemeinsam gegen Corona!



Betex CF / CFN

Die perfekte Hülle für
Ihre Kochpökelprodukte!



oskutex.kallegroup.com

OSKUt^{ex}
KALLE GROUP