

# FH

# FLEISCHER-HANDWERK

6/2021  
www.fleischer-handwerk.de

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

**FLEISCHER MIT ERFOLG**

**Metzgerei Ganzhorn  
Birkenfeld**

**SNACK-STAR 2020/21**

**Die Sieger**

**NETZWERK-EVENT**

**Meat & Greet  
2021**



# 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 Fleischgellüste und deren Auswirkungen...

Euer carneo-Team

# carneo®

Das Kundenmagazin des  
Deutschen Fleischerhandwerks



Scan me

Weitere Infos und Musterheft:  
[www.blmedien.de/carneo](http://www.blmedien.de/carneo) oder Tel. 02103/204444

Zum anbeißen!

Lesen!  
Nicht essen!

!!!





Marco Theimer  
Chefredakteur  
FH Fleischer-Handwerk

# MEAT & GREET NR. 3

Die Farbe in der Überschrift lässt schon vermuten, dass es bei unserem dritten Meat & Greet-Netzwerk-Event, um eines der wichtigsten Themen unserer Zeit ging: Nachhaltigkeit, und zwar im Fleischerhandwerk! Dieser Begriff ist nicht neu, sondern wurde schon vor Jahrzehnten geprägt. Bereits in den 1970er-Jahren warnte der Club of Rome vor den Folgen des Klimawandels. Zunehmend aber versuchen große Teile von Gesellschaft, Politik und Wirtschaft nicht nur in Deutschland Ökonomie und Ökologie sinn- und wirkungsvoll in Einklang zu bringen – und das ist gut so!

Nach dem Erfolg der Meat & Greet-Premiere im Oktober 2019 und der Corona-Ausgabe im September 2020 stand bald fest: Ja, das wollen wir auch 2021 wieder machen! Eine Plattform sein, zum Kennenlernen, Lernen, sich Austauschen und Kontakte knüpfen. Und so kamen auch in diesem Jahr Ende Oktober rund 60 Teilnehmer

und Teilnehmerinnen wieder ins Veranstaltungsforum Fürstentfeldbruck. Ich sah einige altbekannte Gesichter – vor allem aus dem Umfeld der „Trüffeljäger“ und des Vereins „Fleischerhandwerk – wir sind anders“ – sowie zahlreiche neue Kollegen und Gäste. Ein Dank gilt an dieser Stelle allen Partnern und Unternehmen aus dem industriellen Umfeld im Foyer des Veranstaltungsortes, die ebenso nachhaltige Lösungen präsentierten, sowie dem Management Forum Starnberg für die perfekte Organisation des Events.

Weitere Schwerpunkte des Meat & Greet 2021 waren Digitalisierung, Storytelling, gelebte und faire Partnerschaften zwischen Landwirten und Metzgern, Hybridfleisch und nachhaltiger Fleischkonsum. Ausführlich dargestellt werden die Inhalte des Events auf den Seiten 12 bis 15. Der schottische Schriftsteller Robert Stevenson

sagte einst: „Beurteile einen Tag nicht danach, welche Ernte du am Abend eingefahren hast, sondern welche Saat du gesät hast“. Das gilt auch für mutige nachhaltige Ideen und Lösungen in unserem Handwerk.

Das zehnte Jahr FH Fleischer-Handwerk neigt sich so dem Ende entgegen. Seit Ende 2013 liegt die Verantwortung dafür in meinen Händen. Damals waren eine Metzgerei, die mit einem Nahwärmenetz private und kommunale Empfänger in einem Ort versorgt oder ein Roboter als Verkaufsmitarbeiter in einer Metzgerei echte Zukunftsmusik gewesen – ebenso Begriffe wie klimaneutrale Metzgerei, mobile Hofschlachtung und Weideschuss oder die Renaissance alter Nutztierassen. Heute ist alles das Realität. Hinzu kommt, dass auch die EU durch ihren Green Deal künftig nur Unternehmen finanziell fördern wird, die nachhaltige Ziele verfolgen.

Foto: Kirchner

**ICH WÜNSCHE IHNEN EIN ERFOLGREICHES GESCHÄFT ZUM JAHRESENDE UND DAS BESTE FÜR DAS JAHR 2022!**

## Für die besten Feste!

Unentbehrlich für alle, die gerne Gäste verwöhnen wollen.



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

**138 €**



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

**149 €**

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

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

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

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

oder Sie besuchen einfach unseren Internet-Shop:



\_\_\_\_\_  
Name, Vorname

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Datum /Firmenstempel und Unterschrift

FH 16/21

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

12



**BRANCHENBLICK**

Meat & Greet Nr. 3 ..... 3  
 News aus der Branche ..... 5  
 Kommentar: Dagmar Groß-Mauer ..... 8  
 Münchner Freisprechung ..... 9  
 Fleischerjugend im Wettbewerb ..... 11  
 Homann Snack Star: Die Sieger ..... 30

**NETZWERK-EVENT**

So war's: Meat & Greet 2021 ..... 12

**FISCH & SEAFOOD**

Harte Schale, zarter Kern ..... 16  
 Einsatz von Scherbeneis ..... 18

**SERIE: MUTMACHER**

Christian Böhm: Mut zum Fokus ..... 21

**DFV-VERBANDSTAG 2021**

Gemeinsam gestalten ..... 22

**SÜFFA – MESSENACHLESE**

Impulsgeber der Branche ..... 32  
 Ausgezeichnete Originale ..... 34  
 FH Awards 2021: Die Sieger ..... 35  
 Messe-Neuheiten ..... 38

**AUS DER PRAXIS**

Metzgerei Wurz, Metzgingen:  
 Garen und kühlen ..... 42

**KONSERVEN & CO**

Gina Benz: Top-Convenience ..... 43  
 Einkoch-Nische als Vorbild ..... 44

**RUBRIKEN**

Neu auf dem Markt ..... 49  
 Impressum ..... 50  
 Gesucht & gefunden ..... 51

*Titelbild: Tradition, Frische und Mut zu Neuem sind für Roman Ganzhorn aus der Metzgerei Ganzhorn in Birkenfeld-Gräfenhausen wichtige Bausteine, um weiterhin erfolgreich zu sein.*

Foto: Metzgerei Ganzhorn

30



35



War jemand schneller als Sie?  
 Fordern Sie unsere Supplements  
 FUTURE FOODS und „Who's Who“  
 an unter Tel. (089) 370 60-0!

16



**FLEISCHER MIT ERFOLG**

Nürnberg:  
 Fränkisch mediterran  
**Familie Meyer** ..... 24  
 Birkenfeld-Gräfenhausen:  
 Frische für Filialen  
**Familie Ganzhorn** ..... 26  
 Leegebruch:  
 Mit gutem Gewissen  
**Melvin Jenson** ..... 28

28



**GOGREEN** Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.  
 Der Versand dieses Heftes erfolgt CO<sub>2</sub>-neutral mit dem Umweltschutzprogramm GoGreen der Deutschen Post.

Dieser Ausgabe liegen die Verlags-Supplements „Future Foods“ und „Who's Who“ bei. Wir bitten um freundliche Beachtung!

## Der Ludwig, Schlüchtern Deutschlands bestes Steak

Das Dry Aged Ribeye Black Label von der Simmentaler Färse aus der „Steakschaff“ von Metzgermeister Dirk Ludwig wurde beim „Metzger Cup BBQ & Grill“ von German Barbecue Association, dem Magazin



„Fire & Food“ und dem Fleischerverband Bayern beim Sonderpreis „Best Steak“ zum Sieger gekürt. Die exklusive Rarität stammt aus dem vorderen Rücken von Färsen aus dem Alpenvorland. Aufgrund des besonderen Hormonhaushalts liefern die jungen weiblichen Rinder ein ausgeprägt marmoriertes und extrem zartes Fleisch. Neben dem Sieger-Steak reichte Dirk Ludwig drei weitere Produkte ein: Beef Brisket Wet Aged, Ribeye Asche Aged und Pulled Pork „ready to pull“. Alle Fleischcuts erzielten die höchstmögliche Punktzahl 5.0.  
[www.der-ludwig.de](http://www.der-ludwig.de)



Fotos: Der Ludwig, Syner.Con/Apro.Con, Fleischerverband Bayern, Fleischerinnung Hamburg

## Fleischerverband Bayern Bayerns Landessieger

Alisa Holzauer und Leonhard Koch sind die Landessieger 2021 des Leistungswettbewerbes der Fleischerjugend, der in der Fleischerschule Augsburg stattfand. Bayerns beste Fleischerei-Fachverkäuferin kommt aus Hessen, ausgebildet wurde sie in der Freyberger KG in Nürnberg. Leonhard Koch absolvierte seine Ausbildung in der Metzgerei Moser in Landsberg am Lech. „Sieger sind sie alle, denn sie haben sich auf Kammerebene durchgesetzt und stehen deshalb im Landesleistungswettbewerb“, unterstrich Schulleiter Anton Schreistetter. Zusammen mit den Prüfern gratulierte er den beiden zum Sieg. Der Wettbewerb wurde von der Handwerkskammer für Schwaben organisiert. Metzgermeister Josef Bader, der das Prüfteam der Fachverkäuferinnen leitete, betonte, wie „eng das Rennen war“. Neun Punkte gaben am Ende den Ausschlag. Rainer Naumann, der die Prüfer bei den Metzgern koordinierte, lobte das Engagement der Teilnehmer: „Das Handwerk ist auf guten Nachwuchs angewiesen.“  
[www.metzgerhandwerk.de](http://www.metzgerhandwerk.de)



## Syner.Con/Apro.Con, Metzgerei Mayer – Ilsfeld Eintausendster Neukunde

Auf der SÜFFA 2021 in Stuttgart ehrte Syner.Con/Apro.Con seinen eintausendsten Apro.Con-Neukunden: die Metzgerei Mayer aus Ilsfeld. Am Messestand des Unternehmens empfingen Apro.Con-Geschäftsführer Jens Eden und Syner.con-Partner Christian Braun die beiden Chefs der Metzgerei, Tobias Fichtel und Frank Mayer, dementsprechend herzlich. Der Vertrieb der Warenwirtschaftssoftware Apro.Con erfolgt exklusiv über die Syner.Con-Fachhandelsgruppe. Mit Apro.Shop vermarktet Apro.Con außerdem Web-Shop-Lösungen für kleine und mittelständische Metzgereien. [www.mayer-metzgerei.de](http://www.mayer-metzgerei.de). [www.syner-con.com](http://www.syner-con.com), [www.aprocon.de](http://www.aprocon.de)

## Fleischerinnung Hamburg Neuer Vorstand

Die Mitgliederversammlung der Fleischerinnung Hamburg hat einstimmig einen neuen Vorstand gewählt. Neuer Obermeister ist Dirk Hübenbecker (re.). Sein Vorgänger Michael Durst hatte dieses Amt 19 Jahre inne. Unterstützt wird der neue Obermeister durch seinen Stellvertreter Andreas Ahlert, der in Personunion das Amt des Kassenvarts übernimmt. Als erste Frau im Vorstand kümmert sich Jasmin Möding als Lehrlingswartin um den Fleischernachwuchs. Ihr Stellvertreter ist Christian Korb. Marc Lischick besetzt den Posten des Beisitzers/Schriftführers. Als erste Amtshandlung nahm der neue Obermeister vom Innungsmitglied Andreas Bley einen Scheck in Höhe von 1.200 € für die Flutopferhilfe des Deutschen Fleischerverbands entgegen. [www.fleischer-nord.de](http://www.fleischer-nord.de)






**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](http://www.hagola.de) **HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG**  
Hagolastr. 2 | 49424 Goldenstedt | Tel.: 04444 201-0 | [info@hagola.de](mailto:info@hagola.de)



Messe Frankfurt

**IFFA 2022: Top-Themen**

Die Branche blickt mit Vorfreude auf die IFFA 2022 – Technologies for Meat and Alternative Proteins von 14. bis 19. Mai 2022 in Frankfurt am Main. Die Anforderungen an die Produktion von Fleisch und Fleischalternativen sind hoch: Lebensmittelsicherheit, Fachkräftemangel, Kosteneffizienz, Transparenz in der Lieferkette, Klimaschutz, eine riesige Produktvielfalt, gekoppelt mit neuen Kundenbedürfnissen – das sind einige Herausforderungen der kommenden Jahre. Das Fleischerhandwerk kann bei Verbrauchern mit hochwertigen Lebensmitteln punkten. Innovative Fleischer setzen sich mit einem individuellen und regionalen Produktspektrum von der Massenware ab. Mit der Individualisierung ihres Angebots greifen sie das Bedürfnis der Kunden nach unverwechselbarem Geschmack und höchster Qualität auf. Lebensmittelsicherheit ist das oberste Gebot und innovative Ausführungen im Hygienic Design stehen ebenso im Fokus der IFFA. Auch die Digitalisierung bietet neue Möglichkeiten der Transparenz und Rückverfolgbarkeit in der Lieferkette sowie des Qualitätsmanagements. Weit oben auf der Agenda rangiert die klimaneutrale Produktion – ein Ziel, das die EU im Green Deal bis 2050 vorgibt. Daher stehen auch alternative Proteine und nachhaltige Qualität im Interesse der Messe. Sie bildet die Prozesstechnik von Fleisch sowie von alternativen eiweißhaltigen Produkten auf pflanzlicher Basis oder aus Cultured Meat ab. <http://iffa.com/top-themen>

2050 vorgibt. Daher stehen auch alternative Proteine und nachhaltige Qualität im Interesse der Messe. Sie bildet die Prozesstechnik von Fleisch sowie von alternativen eiweißhaltigen Produkten auf pflanzlicher Basis oder aus Cultured Meat ab. <http://iffa.com/top-themen>

**Albert Handtmann Maschinenfabrik  
Geschäftsführung komplett**

Mit dem Eintritt von Dr. Mark Betzold als neuem Geschäftsführer für die Bereiche Produktion und Technik (CTO) hat die Handtmann Maschinenfabrik die Neustrukturierung ihrer Unternehmensführung abgeschlossen. Valentin Ulrich leitet als kaufmännischer Geschäftsführer die Bereiche Finanzen, Controlling, Dienstleistung und Infrastruktur (CFO). Vorsitzender der Geschäftsführung (CEO) ist Harald Suchanka, der auch als CSO alle Vertriebsaktivitäten verantwortet. Dr. Mark Betzold verfügt u.a. über ein Maschinenbaustudium in der Vertiefungsrichtung Produktionstechnik an der RWTH Aachen sowie über mehr als 15 praktische Berufsjahre mit Führungserfahrung. [www.handtmann.de](http://www.handtmann.de)



MARKENSCHAUFENSTER

**STILLER**  
VERSCHLISS-TECHNIK  
Telefon 07268 392  
Dosenverschleißmaschinen  
Halb- und vollautomatisch, für Handwerk und Mittelstand  
[WWW.STILLERGBMH.DE](http://WWW.STILLERGBMH.DE)

**KRAMER**  
KÜHLRAUMBAU  
LADENBAU  
[WWW.KRAMER-FREIBURG.COM](http://WWW.KRAMER-FREIBURG.COM)

EST. 2014  
**DRY AGER**  
BUILT FOR BEEF  
DAS ORIGINAL  
DER FLEISCHREIFESCHRANK  
FÜR METZGER & FLEISCHER  
[WWW.DRY-AGER.COM](http://WWW.DRY-AGER.COM)



Münchener Verein

**Betriebliche Altersvorsorge**

Arbeitgeberzuschuss auf Direktversicherungen mit Beginn vor 2019: Nach § 1a Abs. 1a BetrAVG (eingefügt durch das BRSVG) müssen Arbeitgeber ab dem 1.1.2022 einen Arbeitgeberzuschuss in Höhe von 15 % auch auf die Entgeltumwandlungen leisten, die vor dem 1.1.2019 abgeschlossen wurden. Arbeitgeber fragen sich: Wie hoch ist der Zuschuss oder kann dieser in den bestehenden Vertrag eingebracht werden? Die Neuerungen sollten Arbeitgeber nutzen, um proaktiv ihre bestehenden Verträge zur betrieblichen Altersvorsorge zu überprüfen. Gerne unterstützt der Münchener Verein dabei. Kontakt: Peter Umkehr, Tel. (089) 5152-2579, E-Mail: [umkehr.peter@muenchenerverein.de](mailto:umkehr.peter@muenchenerverein.de). [www.muenchenerverein.de](http://www.muenchenerverein.de)

Friedr. Dick

**Neuer Webauftritt**

Videos, Bildwelten, kreative Tipps und interessante Inhalte stehen in Fokus des neuen Webauftritts von Friedr. Dick. Auch der Newsletter und der Fanshop erscheinen im neuen Design. Die ganze Welt des Schneidens und Schärfens ist in die Themenwelten Professionelle Köche, Private Köche, Fleischerhandwerk, Fleischindustrie, BBQ und Jagd/Angeln unterteilt. Die Präsentation der Produkte hat ein frisches Design erhalten. Mit drei Stichworten erklärt, weiß jeder zu jedem Messer schnell das, was er wissen muss. Die bildreiche Optik zieht sich durch alle Bereiche, zeigt Menschen und gibt Inspirationen. Unter Tipps & Tricks finden sich Infos rund ums Thema Genuss, Messerqualität, Schneidetechniken u.v.m. Feedback bis 30. Dezember 2021 an: [pm@dick.de](mailto:pm@dick.de). [www.dick.de](http://www.dick.de)



Fotos: Messe Frankfurt Exhibition/Pietro Suterera, Albert Handtmann Maschinenfabrik, © Minerva Studio/stock.adobe.com, Friedr. Dick

# FLEISCH CODEX



Das neue Buch von Ludwig „Lucki“ Maurer ist das neben seiner Biographie „Well done“ wohl persönlichste Buch des Fleisch-Experten, Wagyu-Züchters und Kochs.

**D**er von vielen als Fleischpapst bezeichnete All-rounder aus Rattenberg-Schergengrüb im Bayerischen Wald hat in dieses Buch sein ganzes Herzblut gesteckt. „Ein Buch für jedermann, wo halt alles drinsteht“, bringt er es auf den Punkt. Im Fleischerhandwerk ist er vor allem als Dozent an der Fleischerschule Augsburg bekannt, in der er die Teilnehmer\*Innen in der Weiterbildung zum Fleischsommelier/ère an seinem reichhaltigen Erfahrungsschatz teilhaben lässt.

Den Respekt gegenüber dem Lebensmittel Fleisch hat Ludwig Maurer seit frühester Kindheit vor allem von seinem Vater Josef

Maurer gelernt und seitdem verinnerlicht. Mit seiner Philosophie

der ganzheitlichen Verwertung eines Tieres hat er es weit gebracht. In diesem Buch kommt der Leser ihm so nah wie nie zuvor: mit zahlreichen praxisnahen und persönlichen Familienrezepten, neuen Kreationen und Alltagsküche – stilvoll vom Fotografen Volker Debus in Szene gesetzt.

Die Rezepte gliedern sich unter anderem in die Rubriken „Das goldene Kalb – ein biblisches Missverständnis“, „Rohes und Faschiertes“, „Stoi-Food: Meine japanische Küche im Bayerischen Wald“, „Beef around the World“, „Low and slow“, „Klassiker“ oder „Butchery@home“. Gemeinsam mit seinen Freunden und Fleisch-Experten Dr. Benjamin Junck, Ronny Paulusch, Florian Knecht, Lea Trampenau u.v.m. teilt er sein Wissen zum Thema Fleisch, von Aufzucht bis Fütterung, von Schlachtung bis Verwertung. Ein Buch, das keine Fragen offenlässt. *mth*  
[www.callwey.de](http://www.callwey.de), [www.ludwigmaurer.com](http://www.ludwigmaurer.com)



## Mit **FH** FLEISCHER-HANDWERK Energiekosten sparen

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

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

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

**Johannes Schuetze AG**  
 Johannes Schuetze  
 (0176) 98 35 00 00  
[Johannes.Schuetze@johannesschuetze.com](mailto:Johannes.Schuetze@johannesschuetze.com)

**InTime Media Services GmbH**  
 Friedrich Streng  
 (0176) 23 86 35 44  
[Friedrich.Streng@itms-gmbh.de](mailto:Friedrich.Streng@itms-gmbh.de)

**B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG**  
 Basak Aktas  
 (089) 370 60 270  
[b.aktas@blmedien.de](mailto:b.aktas@blmedien.de)

Foto: © Lars Tüchel – stockadobe.com

# DAGMAR GROSS-MAUER: „UNBESCHREIBLICH TOLL“



Seit 2012 führt Dagmar Groß-Mauer mit ihrem Ehemann das Fleischerfachgeschäft/Partyservice Groß in Kempenich.

Als neue Vizepräsidentin im Deutschen Fleischer-Verband (DFV) für das Ressort Werbung und Öffentlichkeitsarbeit möchte ich mich kurz vorstellen. Ich heiße Dagmar Groß-Mauer, bin 43 Jahre alt, verheiratet und habe eine 18-jährige Tochter. 1996 begann ich meine Ausbildung zur Fleischerei-Fachverkäuferin im elterlichen Betrieb, die ich 1998 abgeschlossen habe. Danach folgte eine Ausbildung zur Fleischerin, die ich nach zwei Jahren als Innungsbeste beendete. Im Anschluss daran machte ich die Meisterprüfung bei der Handwerkskammer in Koblenz und begann 2009 ein Studium als Ernährungsberaterin, das ich 2011 erfolgreich abgeschlossen habe. 2012 übernahm ich mit meinem Mann, der ebenfalls Fleischermeister ist, die Metzgerei meiner Eltern. Seit Januar 2013 bin ich Obermeisterin der **Fleischer-Innung Ahrweiler** und seit 2019 Landesinnungsmeisterin des Fleischerverbandes Rheinland-Rhein Hessen. Auf dem Fleischerverbandstag im Oktober 2021 in Sinsheim wurde ich in das Präsidium des Deutschen Fleischer-Verband gewählt.

Für mich ist die Metzgerei ein Traumberuf und eine Bestimmung: kreativ, ideenreich, abwechslungsreich, fantasievoll, gestalterisch, kontaktfreudig, kundennah, farbig, vielseitig, usw – einfach unbeschreiblich toll. Meine Ziele für die Zukunft sind unter anderem:

- unserem Beruf wieder die Anerkennung in der Öffentlichkeit zu geben, die er verdient hat.
- den Menschen ganz klar den Unterschied zwischen Fleischerhandwerk und Fleischindustrie zu verdeutlichen.
- am weiteren Zusammenhalt unseres Berufsstandes mitwirken.
- die f-Marke, unser Markenzeichen, nach vorne bringen und unseren Kollegen erörtern, wie wichtig diese Marke für sie und ihr Geschäft ist (Stichwort: Industrie und Trittbrettfahrer).
- den Kunden erklären, dass manchmal weniger mehr ist, d. h. Qualität statt Quantität, weniger Fleisch und Wurst, aber dafür beim Metzger um die Ecke kaufen.
- regionale Strukturen aufleben lassen. Beim Landwirt in der Nähe kaufen und für regionale, mobile und teilmobile Schlachtstätten sorgen.
- Nachhaltigkeit ist auch ein Stichwort. Zudem Umweltbewusstsein, ein schonender Umgang mit Ressourcen jeglicher Art und Tierrechte achten. Also die Tiere in natürlichen und gesunden Lebensumständen aufwachsen lassen und anschließend in Achtsamkeit und stressfrei schlachten.

Das und noch vieles mehr müssen wir zusammen mit der Politik erarbeiten und nach außen tragen. Unser Präsidium des Deutschen Fleischer-Verbandes sowie die Mitarbeiter in Frankfurt haben in den vergangenen Jahren eine hervorragende Arbeit geleistet. Diese gilt es nun fortzuführen, zu unterstützen und weiter zu intensivieren.

**Ihre Dagmar Groß-Mauer, Vizepräsidentin, Deutscher Fleischer-Verband, Ressort: Werbung Öffentlichkeitsarbeit**  
www.allesdagmar.de, www.fleischer-innung-ahrweiler.de

### Hochwasser-Opfern helfen!

#### Aktion Deutschland Hilft

Bandk für Sozialwirtschaft

IBAN: DE62 3702 0500 000 1020 30

BIC: BFSWDE33XXX

**Spenden-Stichwort: Hochwasser Deutschland**

# FREISPRECHUNG MIT KEULENKRIEGER

Knapp 70 Auszubildende im Fachverkauf sowie zum Fleischer sprach der Münchner Obermeister Andreas Gaßner im Zunfthaus in der Thalkirchner Straße frei.

Mit einem imposanten Auftritt als „Keulenkrieger“ begeisterte er auch in diesem Jahr die Anwesenden, die sich geltend unter den aktuellen Hygiene- und Pandemiebestimmungen (3G-Regel) eingefunden hatten. Der Keulenkrieger ist einer der Charaktere des Nachwuchskampagne „Butcher's Tale“ des Fleischerverbands Bayern (Metzgerhandwerk Bayern), die als unübersehbare Roll-ups auf der Bühne standen.

52 Auszubildende im Fachverkauf aus der Metzgerinnung München, zwei aus der Innung Miesbach-Bad Tölz-Wolfratshausen, 14 Metzger und Metzgerinnen-Azubis



aus München sowie zwei aus der Innung Landsberg am Lech sprach Andreas Gaßner frei. „Ihr habt einen krisenfesten und sys-

temrelevanten Beruf erlernt – ihr seid wertvoll“, rief er ihnen zu. „Ihr könnt andere begeistern, ihr habt Verantwortung für Lebensmittel

und die Umwelt. Geht euren Weg, geht ihn ehrbar“, ermunterte er die neuen Fachkräfte, sich weiterzubilden – auch ein Studium sei nach dem Meistertitel möglich.

Am 7. und 8. September 2021 fanden die Kammerwettbewerbe der besten Auszubildenden der Handwerkskammer München-Oberbayern in der Städtischen Berufsschule München statt. Beste Fleischerei-Fachverkäuferin wurde Elisabeth Weber (Feinkost-Metzgerei Weber, Lenggries; Note: 1,0), bester Fleischer in diesem Jahr Leonhard Koch (Metzgerei Moser, Landsberg am Lech; Note 1,5). *mth*  
[www.metzgerinnung-muenchen.de](http://www.metzgerinnung-muenchen.de)

Foto: Theimer

## BECK ERLEBEN: BECKSPERIENCE

ZWEI DREHTAGE, SECHS SHOWS, SIEBEN STUNDEN SENDEZEIT UND EIN EINGESPIELTES EXPERTENTEAM VOR UND HINTER DER KAMERA – DIE ERSTAUSGABE DER „BECKSPERIENCE“ LIVE-SHOWS WAR EIN VOLLER ERFOLG.

Auf der SÜFFA war Beck Gewürze und Additive nicht vertreten, aber es gab ein äußerst erfolgreiches Alternativprogramm. Höchste Produktqualität, Kundenorientierung und persönlicher Kontakt liegen Beck am Herzen. Daher war die **BECKSPERIENCE** Live-Show keine bloße Unterhaltungssendung, sondern ein interaktives Zwei-Wege-Format. Per Chat konnten Sie in der laufenden Sendung Fragen stellen, Anregungen liefern oder Tipps geben, auf die die Moderatoren ausführlich eingingen. Außerdem erhielt jeder rechtzeitig angemeldete Teilnehmer ein auf jede Folge zugeschnittenes Verkostungspaket gratis zugeschickt. So wurden nicht nur Augen und Ohren stimuliert, sondern auch die Gaumen der Zuschauer verwöhnt. Das Ziel: Beck möchte Ihnen mit der **BECKSPERIENCE** ein ganz besonderes Erlebnis bieten.

Alles über die Beckspierience auf: [www.beckspierience.de](http://www.beckspierience.de)



Beck Gewürze und Additive GmbH  
Kirschenleite 11-13 | D-91220 Schnaittach  
Tel. +49 9153 9229-0 | [www.beck-gewuerze.de](http://www.beck-gewuerze.de)



# VORSTAND BESTÄTIGT



Wichtigster Punkt bei der Jahreshauptversammlung der Fleischer-Innung Allgäu in Obergünzburg war die erste Vorstandswahl nach der 2017 in Kraft getretenen Fusion. Die Amtszeit

des Vorstands ist auf fünf Jahre festgelegt. Dabei wurde ein deutliches Zeichen gesetzt: Die damals Gewählten haben offensichtlich alles richtig gemacht, denn die Mitglieder bestätigten das Gremium einstimmig im Amt.

## MARKETING-AUSSCHUSS

Obermeister Georg Greiff wird weiterhin mit seinen vier Stellvertretern die Interessen der regionalen Innungsunternehmen vertreten: Karl Schuster (Kempten/Oberallgäu/Lindau), Christian Fischbach (Memmingen-Mindelheim), Elisabeth Schön (Kaufbeuren-Markt-oberdorf) und Andreas Kaufmann (Füssen). Dem Vorstand gehören außerdem an: Lehrlingswart Willi

Giray und Schriftführer Michael Böckle, Christian Maischberger, Rainer Höbel, Remig Lutz und Hans-Peter Rauch. Neu dabei ist Christoph Keppeler.

Der zur Fusion geschaffene Marketing-Ausschuss soll durch Aktionen wie Radiowerbung oder die Entwicklung von Tragetaschen die Marke „Der Allgäuer Metzger“ weiter in die Öffentlichkeit tragen und bekannt machen. Die Mitglieder stimmten überein, für diese Maßnahme Mittel bereitzustellen. Ein Fachvortrag von Thomas Pratter von der Cedos Handels GmbH München über individuelle Hygieneslösungen für das Handwerk rundete das Programm ab.

[www.handwerk-kempten.de](http://www.handwerk-kempten.de)

Foto: prb/Lilo Brückner

ANZEIGE

## Wild auf Wild!

Wie Wildfleisch genussvoll zubereitet wird, wissen die Gewürzexperten der MOGUNTIA FOOD GROUP und präsentieren neue Produkte zur Wildsaison.

Die Jagdsaison ist eröffnet und mit ihr die Lust auf regionale Wildgerichte. Perfekte Begleiter zum edlen Fleisch sind Pilze, Zwiebeln und Knödel. Auch die passenden Saucen und Marinaden dürfen nicht fehlen.

### Wildwurst universal: Universal-Compound für Wurstwaren aus Wildfleisch

Wildschwein-, Hirsch- und Rehfleisch sind nicht nur als Festtagsbraten ein Genuss, sondern ebenso in vielfältigen Wurst-Spezialitäten. „Unser neues Allround-Gewürz Wildwurst universal ist ideal zur Herstellung von Wildwürstchen geeignet. Das Wildbrät wird mit einem Hauch von Thymian, Kümmel, Wacholder und Pfeffer untermalt“, schwärmt Michael Kolze, Produktmanager bei der MOGUNTIA FOOD GROUP: „Mit dieser Komplettlösung lassen sich Wildbratwurst und Hirschsalamis ebenso gut produzieren wie etwa Jagdwurst oder Kochsalamis aus Wildschweinfleisch. Natürlich stehen wir unseren Kunden mit passenden Rezepturen zur Seite.“

Der Name ist Programm! Mit dieser einen Würz-Innovation kann die komplette Palette an Wildwurstprodukten hergestellt und in bester Qualität angeboten werden. Sie veredelt nicht nur Wildwürstchen und -rohurst, sondern auch mittelgrobe Bratwurst und Halbdauerwaren. Sogar Wildgulasch bekommt mit dem Würz-Compound den gewünschten vollmundigen Wildgeschmack. Durch eine allergenfreie und zusatzstoffarme Deklaration ist er für ein modernes Wurstangebot unverzichtbar.



### AROMETTE® Schwarzer Pfeffer

Diese transparente Marinade mit einer leichten Zitrus- und Koriandernote begeistert durch einen kräftigen Pfeffergeschmack und sichtbaren schwarzen, geschroteten Pfeffer.

### FLEISCHER Sauce zu Wild

Die kalte Jahreszeit punktet mit kräftigen Wildgerichten und klassischen Braten. „Daher bieten wir unter der Marke FLEISCHER exklusiv unsere beliebtesten Weihnachts- und Wintersaucen in einer neuen hochwertigen Glasverpackung an“, schwärmt Michael Kolze, der als gelernter Metzgermeister auch privat gerne Wildfleisch zubereitet. Er empfiehlt die geschmackvolle Sauce zu Wild.

### 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](http://www.moguntia.com)





## FLEISCHERJUGEND IM WETTBEWERB

Ende Oktober wetteiferte der baden-württembergische Fleischernachwuchs im Landes-Leistungswettbewerb in der Gewerblichen Schule in Schwäbisch Gmünd um den Sieg.

Fotos: Gewerbliche Schule Schwäbisch Gmünd

Der Wettbewerb für die Berufe Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Fleischerei und Fleischer/-in fand am 25. und 26. Oktober 2021 statt. Zur Jury zählten Tina Klotz, Beate Wiedmaier, Leonie Baumeister, Hannah Gehring, Benny Amann und Hans-Jürgen Kurz, die alle über eine mehr- bzw langjährige Erfahrung als Prüfer/-in verfügen.

Zu den Aufgaben der Fachverkäufer/-innen gehörte u. a. das Herstellen und Anrichten von Fingerfood, das Herstellen eines Hauptgerichtes aus der Lammkeule, das Vorbereiten und Herrichten eine Schinkenplatte sowie das Führen eines Verkaufsgesprächs für ein kalt-warmes Buffet. Die Fleischer/-innen mussten z. B. ein Roastbeef abtrennen und die Keule

ausbeinen, eine Pastete im Teig ausformen und ausgießen, ein Hauptgericht aus der Lammkeule und einen gefüllten bzw. rollierten Braten sowie eine Grillplatte (Schweinelachs, Rinderhüfte, Hähnchenbrust, je 500 g) herstellen.

Bei den Fachverkäuferinnen gewann Natalie Selig (re., Ausbildungsbetrieb: Landmetzgerei Beuter, Haigerloch-Hart). Erster bei den Fleischern wurde Steffen Kurz (li., Ausbildungsbetrieb: Metzgerei Ehni, Lenningen). Platz 2 erreichte Julian Rupp, der seine Ausbildung in der Landmetzgerei Rupp-Holzwarth in Sulzbach-Murr absolvierte. Alle drei werden nun für das Casting 2022 der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks des DFV (Deutscher Fleischer-Verband) vorgeschlagen und nehmen als Vertreter Baden-Württembergs daran teil. „Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben eine tolle Leistung erbracht“, heißt es aus dem Landesinnungsverband. Einen Dank richtete dieser an die Gewerbliche Berufsschule in Schwäbisch Gmünd: „Es war ein hervorragender Austragungsort, eine außergewöhnliche Zusammenarbeit und leckere Bewirtung.“ *mth*

[www.fleischer-bw.de](http://www.fleischer-bw.de)



AICHINGER

### Erfolg lässt sich einrichten.

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

Mehr Information unter [www.aichinger.de](http://www.aichinger.de)



# MEAT & GREET 2021

Digitales Metzgermarketing, Storytelling via Social Media, Nachhaltigkeit, Klimaneutralität, Hybridfleisch oder 24-Stunden-Verkaufsroboter – die dritte Ausgabe des Netzwerk-Events „Meat & Greet“ hatte viele Facetten.

**A**ller guten Dinge sind drei – auf jeden Fall, was „Meat & Greet“ in Fürstentfeldbruck betrifft. Auch die dritte Ausgabe der Fachkonferenz erwies sich als echter Kommunikationstreff für das Fleischerhandwerk und verwandte Branchenvertreter. Die zweitägige Konferenz im Veranstaltungsforum Fürstentfeldbruck, erneut veranstaltet vom B&L-Fachmagazin FH Fleischer-Handwerk und dem Management Forum Starnberg, war für die rund 60 Teilnehmer und Teilnehmerinnen sowie die Aussteller im Foyer Ideenplattform und Weiterbildungsforum zugleich. Das große Schlagwort war Nachhaltigkeit. Partner 2021 waren die Unternehmen Stüwer Automaten/Regiomat, Kirschenhofer Maschinen, Tedom Schnell und Arc International/Arcoroc. Der Moderator der 2021er-Ausgabe, Klaus Reichert aus Frankfurt/Main, begann die Vortragsserie mit einem Beitrag unter dem Titel „Ohne Fleisch kein Mensch“. Nach ei-

nem Ausflug in die Evolutionsgeschichte des Fleischkonsums entwickelte sich bereits zum Auftakt des Treffens eine lebhaftige Diskussion über die gesellschaftliche Positionierung des Fleischerhandwerks,

## BAMBI-SYNDROM



Der Journalist, Autor des Buches „Fleisch ist mir nicht Wurst“, Künstler und Kommunikations-experte **Klaus Reichert** kommt selbst aus einer Frankfurter Metzgerfamilie. Er beklagte ein „Bambi-Syndrom, das Tiere maximal romantisiert, verniedlicht und vermenschlicht“, und das „bei immer weniger Sachkenntnis“. Seine Thesen, mit denen er viel Beifall bei den Zuhörern erntete: Gesellschaftliches Bewusstsein für Fleisch/Tiere müsse zurückgeholt werden. Au-

ßerdem müsse das Fleischerhandwerk aufhören, nur immer auf schlechte Nachrichten – meist aus der Fleischindustrie – zu reagieren; „wir müssen über das Bild, das wir in der Öffentlichkeit abgeben, nachdenken.“ Leider krankheitsbedingt ausfallen lassen musste die Forstbloggerin, Jägerin und Fleischertochter Fee Brauers ihren Vortrag in Fürstentfeldbruck.

## LANDWIRT & METZGER



Und so folgten der Metzgermeister und Fleischsommelier **Michael Moser** und der Landwirt **Josef Gelb**, die über ihre symbio-



### MEAT & GREET 2022

Interessierte Teilnehmer und Partnerunternehmen können sich melden:

- Marco Theimer: 089/37060-150, [m.theimer@blmedien.de](mailto:m.theimer@blmedien.de)
- Gundula Schwan, management forum starnberg: 08151/2719-28, [gundula.schwan@management-forum.de](mailto:gundula.schwan@management-forum.de)

#### PARTNER



tische Partnerschaft berichteten. Der Landwirt aus Steinach bei Mering hat seine Schweinezucht auf Strohschweine umgestellt. Nach einer etwa dreijährigen Durststrecke – „viele haben zu den Strohschweinen ja gesagt, aber nur wenige wollten höhere Preise dafür zahlen“ – kreuzten sich seine Wege mit Michael Moser. Eine erste Probeschachtung wurde 2018 durchgeführt. Das Ergebnis: „Die Qualität war hervorragend“, so Michael Moser, „denn Weg gehen wir weiter.“ Der Metzgermeister und Fleisch-Sommelier aus Landsberg am Lech, auch Obermeister der dortigen Innung, verteilte den notwendigen Preisaufschlag von etwa 30 % über sein ganzes Sortiment. Mit dem Ergebnis, dass er etwa ein Jahr lang unter eklatanten Umsatzeinbußen litt. Erst gezielte Marketingaktivitäten, etwa mit Busfahrten auf den Hof von Josef Gelb und generell vielen Kundendiskussionen/-aufklärungen, brachten die Trendwende. Drei Erkenntnisse gaben die beiden den Zuhörern mit auf den Weg:

- Ein regionaler Metzger kann kein Fleisch mehr ohne Geschichte verkaufen.
- Mit dem Lebensmitteleinzelhandel kann der Metzger ohnehin nicht konkurrieren; er braucht ein eigenständiges Angebot.

- „Lieber weniger, aber dafür etwas G'scheid's auf dem Teller.“

So entstehe eine Win-win-Situation für beide. „Kleine Landwirte erhalten kleine Metzger und Schlachthöfe. Das gilt natürlich auch umgekehrt“, betonte Josef Gelb.

### LANDFRAU & PINZGAUER-ZÜCHTERIN



Eine Lanze für die Nose-to-tail-Verwertung von Rindfleisch brach **Karina Schwarzbauer** im Vortrag „Von der Weide auf den Teller“, der dem Grundsatz „Arterhaltung durch Aufessen“ folgte.

Die Meisterin der Hauswirtschaft und Referentin für Hauswirtschaft und Ernährung züchtet mit ihrer Familie in Steingriff im Landkreis Neuburg-Schrobenhausen das vom Aussterben bedrohte Pinzgauer Rind. In ihren Rindfleisch-Seminaren, Workshops und Event-Cookings weckt sie vor allem Bewusstsein dafür, dass nicht nur die Edelteile für die Zubereitung taugen: „Das ist ein Wissen, das haben unsere Omas noch weitergegeben, aber heute ist es leider nicht mehr so da.“ Mit Mischpake-

ten, die ab Hof verkauft werden, will die Profi-Hauswirtschafterin Verbraucher auch für heute weniger bekannte Teile vom Rind als Speisenbestandteil begeistern. Die Rezepte und Ideen dazu liefern ihre Seminare. Auch Zunge, Hohe Rippe, Kronfleisch „rückwärts“ oder Gulasch von der Wade finden dort wieder Neuinteressierte.

### #BUTCHERFORFUTURE



Auch der Nachmittag des ersten Tages stand wie alle Referate und Vorträge im Zeichen des übergeordneten Schlagwortes und Themas der Nachhaltigkeit. Die Metzgerei Filser – Der Metzger aus Altstadt schlachtet zweimal pro Woche selbst und stellt 95 % ihrer Produkte selbst her. Als die Tochter von Metzgermeister **Ludwig Filser** beim Auspacken einer Online-



## APPHOLAUTOMAT

Als Repräsentanten der Ausstellerschaft referierten **Anthony Baechle** (Fa. Stüwer/Regiomat) und **Katja Hillenbrand** (VR Payment) zum Abschluss von Tag 1 zum Thema „Nachhaltige Versorgung der Zukunft“. Im Fokus standen die Verkaufsautomaten der Regiomat-Serie, ein Klassiker, den auch viele Metzgereien nutzen, sowie der neue „AppHOLAutomat“. Damit bestellen Kunden via App ihre Waren, wählen die Abholzeit und vermeiden zudem Müll. Der Automat verfügt über 48 Fächer auf 1 m<sup>2</sup>. Eine weitere Neuheit ist das Catering-Konzept und -System C Fresh (Verpflegung als Vertriebskanal mit nachhaltiger Mehrwegverpackung für das Fleischerhandwerk) mit drei Automaten: Cat-I (Speisen), Mic-I (Erhitzung via Mikrowellen) und Rec-I (Rückgabe der Mehrwegschalen). Katja Hillenbrand erläuterte die Vorteile „innovativer Zahlungssysteme“: bargeldlose Zahlung, Kundenkarten, das Genossenschaftsmodell sowie e-Commerce-Lösungen. Zum Abschluss des ersten Tages genossen alle Streetfood-Spezialitäten von Martin Ringler von Ringlers Ox Grill Truck.

Der zweite Tag stand im Zeichen der Themen Digitales Metzger-Marketing, Storytelling, Social Media sowie dem Motto „Metzgerhandwerk 4.0“.

## „DIGITALER SCHLACHTPLAN“



Seit 25 Jahren im digitalen Business und als Coach für Fleischereien (z. B. Fleischerei Bechtel, Zella) unterwegs, gab **Sven Giebler** (heute: Digitalberatung.de, zuvor: u. a. COO Chefkoch.de,

Biofleischkontor.de etc.) den Teilnehmern digitale Instrumente und Möglichkeiten eines „Digitalen Schlachtplans für ein effektives Metzger-Marketing“ an die Hand.

Dieser umfasst neben YouTube, Facebook und Instagram auch eine Präsenz mit einem Google My Business-Profil ([www.google.de/business](http://www.google.de/business)), das bisher nur ein Bruchteil aller deutschen Metzger nutzen, obwohl der Aufwand doch eher gering ist. Neun von zehn Deutschen suchen regelmäßig vor Ort nach lokalen Informationen. Und: 18 % lokaler Suchen von Menschen führen noch am gleichen Tag zum Kauf. Ziel sollte ein gutes Ranking für lokale und organische Treffer bei

Bestellung 2017 fragte: „Papa, warum ist da so viel Müll drin?“, war das der Startschuss für ihn, den Betrieb noch nachhaltiger zu gestalten und ein #butcherforfuture zu werden. Eine Hackschnitzelheizung und zwei Blockheizkraftwerke gab es schon; heute ist das Nahwärmenetz auf 400 m angewachsen und liefert Energie für einen ganzen Ortsteil (30 Wohneinheiten, sieben gewerbliche Gebäude, drei kommunale Einrichtungen).

2019 führten er und seine Frau Barbara als erste Metzgerei in Bayern das Pfandbox-System EcoBox ein. Sie sparen so jährlich zwischen 750 und 950 kg Kunststoff ein. Gestartet mit 200 Boxen, sind heute fast 1.800 im Umlauf. Damit einher gingen über 5 Mio. Social-Media-Views auf die EcoBox-Beiträge und somit eine höhere Bekanntheit. Das führte dazu, dass mehr Kunden aus der Ferne kommen. Auch vor einem möglichen Strom-Blackout muss der Metzgerei nicht bange sein.

## KLIMANEUTRALE METZGEREI

Per Video-Call aus Aschaffenburg zugeschaltet war danach der Fleischermeister, Fleischsommelier und Dozent der Handwerkskammer Rhein-Main **Fritz Wied**. Redegewandt und authentisch erklärte er in seinem Vortrag „Der Weg zur klimaneutralen Metzgerei“ mit Nachdruck, unter anderem Chancen und Möglichkeiten in Sachen Nachhaltigkeit hinsichtlich Energiebedarf, Einsparpotenzialen in der Wurstküche, Vermeidung von Verpackungen und warnte vor Klimafolgekosten. Er sensibilisierte die Teilnehmer für kleine Schritte, die eine große Wirkung entfalten können – doch man müsse jetzt damit beginnen, damit man künftig als Metzger nicht in einen Rechtferti-

gungsnotstand komme. Denn: Die EU plane mit der sog. Taxonomie, dass Banken etwa klimaschädliche Investitionen nicht mehr fördern. Es gelte betriebliche Prozesse (Produktion, Verkauf etc.) zu analysieren und Energiesparpotenziale zu nutzen, z. B. bei Kühlaggregaten, dem Pressluftsystem, Verpackungen oder in den Lieferketten und diesbezüglich auch die Mitarbeiter zu sensibilisieren. Sein Appell: „Werden Sie CO<sub>2</sub>-saustark“.

## HYBRIDFLEISCH



Ebenfalls via Video-Call – diesmal aus Österreich – wandte sich die Mitgründerin von Rebel Meat, **Dr. Cornelia Habacher**, an die Anwesenden und hielt ein Plädoyer für nachhaltigen Fleischkonsum.

Die Molekularbiologin gab einen Einblick in ihr Unternehmen, dass Hybridfleischprodukte (50 % Bio-Fleisch, 50 % Gemüse, keine künstlichen Aromen und Farbstoffe) herstellt und vermarktet.

Auch die Herausforderungen in der Produktentwicklung beleuchtete sie. Sie bewertete die Marktchancen von „Cultured Meat“ ebenso wie die CO<sub>2</sub>-Bilanz derartiger Lebensmittel sowie von Fleisch im Allgemeinen. Auch für die Anwesenden war dies ein interessanter Beitrag mit viel Know-how und Hintergrundwissen. Rebel Meat bietet z. B. Burgerpatties, Würstchen, Hackfleisch und Nuggets an. Ab kommendem Jahr sind die Produkte auch im deutschen Handel erhältlich. Langfristig soll der „echte“ Bio-Fleischanteil durch Laborfleisch ersetzt werden.

Google sein. Maßgeblich in Sachen Metzger-Marketing sei zudem die Entwicklung einer persönlichen Marke mit Geschichte. „Schärfe Deine Botschaft, damit Kunden und Mitarbeiter Dir zuhören“, war einer seiner Leitsätze. Nicht allen Kunden sei wirklich bewusst, was ein einzelner Metzgerbetrieb alles leistet. „Kunden vertrauen einem Guide, der einen Plan hat“, betonte Sven Giebler.

## KREATIVES STORYTELLING



Über seinen reichhaltigen Erfahrungsschatz in Sachen Storytelling referierte der Video-Journalist **David Seitz**, der 2018 mit zwei Freunden als Quereinsteiger die Plattform [www.fleischglueck.de](http://www.fleischglueck.de) gründete. Erstmals auf einer solchen Branchen-Veranstaltung gab er einen Einblick in die gemeinsamen Aktivitäten sowie zu Fragen wie „Wie generiert man eine

hohe Reichweite?“, „Welche Social-Media-Kanäle sind nützlich?“ oder „Wie reagiert man bei einem Shitstorm?“. Gebannt lauschten die Anwesenden seinen Ausführungen. Doch jeder Social-Media-Kanal habe seine eigenen Regeln. Es gelte dauerhaft die richtigen Inhalte zu erstellen (Content Marketing). Monatlich erreicht die Plattform (Magazin, Produkte, Podcast, Events, Marktplatz, Genuss-Scouts) rund 250.000 Nutzer. „Shitstorms begegnet man am besten aufrichtig und ehrlich, zeigt Kritikern gegenüber Empathie und bestärkt in den eigenen Aussagen stets das Positive“, empfahl er.

## VERKAUFSROBOTER ROBERTA



Mit dem in Kooperation mit dem Maschinenbauer Kirschenhofer – aus dem gleichen Ort – entwickelten und Ende Oktober 2020 gestarteten Verkaufsroboter VPS-Roberta erregte der Metzgermeister **Josef Klein** (23) aus Nersingen-Straß nicht nur großes Interesse beim Lebensmittel Einzelhandel, sondern auch bei Kollegen. Via Bestellterminal können die Kunden hier

24 Stunden lang aus rund 130 Artikeln wählen, wobei ein Einkauf maximal 14 Teile umfasst. Bezahlt wird bargeldlos, die Warenausgabe erfolgt neben dem Terminal. Mittels eines Schaufensters lässt sich der Roboter von außen verfolgen. Rund 10.000 Einkäufe wurden bisher in der Metzgerei damit getätigt.

Fazit: Das Interesse an den Themen war groß, was sich auch in zahlreichen Fragerunden – professionell moderiert von Klaus Reichert – niederschlug. Auch das Networking kam trotz des umfangreichen Programmes und Inputs nicht zu kurz. Das nächste „Meat & Greet“ findet im Oktober 2022 statt. *Christian Blümel, Marco Theimer*

### Nützliche Links

[www.arcoroc.com](http://www.arcoroc.com) / [www.bewusst-klein.de](http://www.bewusst-klein.de) / [www.digitalberatung.de](http://www.digitalberatung.de)  
[www.fleischglueck.de](http://www.fleischglueck.de) / [www.haxen-reichert.de](http://www.haxen-reichert.de)  
[www.kirschenhofer-gmbh.de](http://www.kirschenhofer-gmbh.de) / [www.metzgerei-filser.de](http://www.metzgerei-filser.de)  
[www.metzgerei-moser.de](http://www.metzgerei-moser.de) / [www.pinzgauer-rotkopf.de](http://www.pinzgauer-rotkopf.de)  
[www.rebelmeat.com](http://www.rebelmeat.com) / [www.regiomat.de](http://www.regiomat.de) / [www.stuewer.de](http://www.stuewer.de)  
[www.tedom-schnell.de](http://www.tedom-schnell.de) / [www.vps-roboter.de](http://www.vps-roboter.de)

# KRAFT. PAKET. DIGITAL.

Komfort, Schnelligkeit und kompromisslose Einfachheit. Es sind die richtigen Zutaten, die das Softwarepaket Marvin so stark machen.

# HARTE SCHALE, ZARTER KERN



▲ Hummer

Nicht nur Fleisch, sondern auch Krusten- und Schalentiere aus Neptuns Reich sind wertvolle Quellen für hochwertiges tierisches Eiweiß. Hier ein kleiner Ausflug in die wunderbare Welt der Meere.

Der Begriff „Surf & Turf“ (Brandung und Rasen) entstand einer Legende nach in den 1960-er Jahren in Steakhäusern entlang der US-Atlantikküste. Darunter versteht man Gerichte, bei denen Fisch bzw. Mee-

resfrüchte mit Fleisch oder einem Fleischbestandteil, z. B. einem Steak, kombiniert werden. In Australien heißen sie auch „reef and beef“ (Riff und Fleisch). Wahrscheinlich hat man 1967 im „Michael's House of Steaks“ in Buf-

falo (State New York) erstmals solche Gerichte als eigenständiges Menü angeboten. Zu den Basics zählten damals „Steak mit Hummer oder Shrimps“. Hier werden einige Protagonisten mit harter Schale und weichem Kern vorgestellt:



▲ Blaue Schwimmkrabbe



► Languste

## BLAUE SCHWIMMKRABBE

Dieses Schalentier ist ein Allesfresser, der im Westatlantik vorkommt und auch als Blue Crab bekannt ist. Das nach dem Sieden weiche Fleisch passt etwa zu einem Nackensteak vom Iberico- oder Duroc-Schwein und wird so zum Leckerbissen.

## HUMMER

Kanadische Hummer werden nur im Alter zwischen zwei und sechs Monaten in der Winterzeit gefangen, vor allem in der Provinz Nova Scotia. Für US-amerikanische Hummer, die vor allem in Maine in die Reusen gehen, gelten keine Fangverbote. Europäische Hummer kommen oft aus Norwegen und sind generell kleiner, seltener und daher auch teurer als ihre amerikanischen Verwandten. Inzwischen gibt

es auch Verarbeiter und Händler, die tiefgefrorenes Hummerfleisch anbieten. Dafür wurden die Tiere mit Hilfe eines patentierten Hochdruckverfahrens (High Pressure Lobster) getötet und landen vor dem Verzehr nicht lebend im Kochtopf.

### LANGUSTE

Statt scharfer Scheren wie beim Hummer, ist die Languste durch lange Fühler am Kopf sowie an der Seite gekennzeichnet. Diese nutzen die Tiere, um miteinander zu kommunizieren – auch in der Balz. Der Schwanz sollte nach dem Garen unbedingt gekrümmt sein, sonst ist das Tier ungenießbar. Ein Beispiel für eine mediterrane Surf & Turf-Variante ist gegrillte Languste mit Fenchel-Salami und Artischocken.

### KÖNIGSKRABBE

Das Krustentier, auch Kamtschatkakrabbe genannt, stammt aus Sibirien und wurde von sowjetischen Forschern Ende der 1960er-Jahre im Norden des Atlantiks ausgesetzt. Der Grund dafür war die Nahrungssicherung mit hochwer-

tigem tierischen Protein. Das auch Monsterekabbe genannte Tier kann bis zu 17 kg schwer werden, seine Beine bis zu 2 Meter lang. Am häufigsten ist die Farbe Rot, aber auch Blau und Braun kommen vor. Das Krabbenfleisch harmoniert etwa mit Lardo und Polenta. Der Kreativität sind auch hier kaum Grenzen gesetzt.

### ROTE RIESENGARNELE

Sie ist vor allem als Bestandteil einer klassischen Paella bekannt und entfaltet nach kurzem Anbraten in der Pfanne oder auf dem Grill ihr süßliches und nussiges Aroma. Aus den Wildfang bezogen schmeckt sie noch besser. In ihrem natürlichen Lebensraum vom 500 m Tiefe verblasst die rote Farbe übrigens.

Zum Aufbrechen und Knacken der harten Schalentiere eignen sich Küchen- oder Fisch- bzw. Vielseckscheren unterschiedlicher Anbieter wie WMF, Chroma, Kai oder Wüsthof. Preiswertige Modelle gibt es ab 15 €, teurere Scheren liegen zwischen 49 und 62 €. *mth*



MAJA-Scherbeneiserzeuger

# Frisches Eis für Ihre Fischtheke

Marel setzt auf Innovation, Erfindergeist und starke Partnerschaften innerhalb der Lebensmittelbranche. Zu dem umfangreichen Angebot an Maschinen und Anlagen gehören jetzt auch die seit über sechs Jahrzehnten bewährten MAJA-Eiszeuger.

Für Frische und Qualität im Partyservice und bei der Thekenpräsentation von Fisch, Meeresfrüchten und Feinkostspezialitäten.

Kontakt: KEH-maja@marel.com

[marel.com/fisch-auf-eis](http://marel.com/fisch-auf-eis)

# MULTITALENT SCHERBENEIS

Als unverzichtbarer Bestandteil in der Produktion von Wurstwaren bekannt und benötigt, kann Scherbeneis darüberhinaus auch im Verkauf zu einem gesteigerten Umsatz beitragen.



ten Wassers durch Eis ersetzt. Die Schüttung kann zwischen 30 und 50 % der Wurstbrät-Zutaten ausmachen. Die Brättemperatur lässt sich so präzise und individuell einstellen. Durch die große Oberfläche der feinen, 1 bis 2 mm dicken Eisblättchen vermischen sich diese innerhalb kürzester Zeit gleichmäßig mit dem zu kühlenden Material. Auch zum Einstellen der Pökellaketemperatur wird Scherbeneis zugegeben. Hier gilt die Faustregel, dass etwa 30 % des Wassers dadurch ersetzt werden. Ein weiteres Anwendungsgebiet ist die Abkühlung von Koch- und Brühwürsten im Wasserbad. Dessen Temperatur lässt sich energie- und zeitsparend mit der Zugabe von Eis herabsenken, ohne dass Ummengen an Kaltwasser nachlaufen müssen.

## FISCH & FEINKOST

Nicht nur hinter der Theke kommt Scherbeneis zum Einsatz, sondern auch im Verkauf. Oft bieten Fleischerfachgeschäfte ein ausgewähltes Angebot an Fisch, Meeresfrüchten und Feinkostdelikatessen in einer separaten Theke zum Verkauf an. Studien zum Einkaufsverhalten haben gezeigt, dass Fisch aus der Bedientheke auf einem Bett aus frischem Scherbeneis besonders frisch und appetitlich auf die Kunden wirkt. Das Eisbett bietet optische und praktische Vorteile: Schnell verderbliche Produkte werden ideal gekühlt und geschützt, die Fischeoberfläche bleibt feucht.



## PARTYSERVICE & CATERING

Auch hier kann mit Scherbeneis eine besonders frische und dekorative Note gesetzt werden. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Auf einem Bett aus Scherbeneis werden Schüsseln mit Salaten, Saucen, Feinkostplatten oder Desserts perfekt in Szene gesetzt und zugleich gekühlt. Ein mit Eis gefüllter Kübel kühlt Getränke. Und: Last but not least: Eis aus dem Scherbeneiserzeuger kann mit den Kunden geteilt werden. Wer Grillspezialitäten kauft, muss das Eis für die Kühlung der Getränke nicht an der Tankstelle oder im Supermarkt kaufen. Ein Eis-erzeuger deckt diesen Zusatzservice leicht ab.

[www.marel.com/Maja](http://www.marel.com/Maja)

Für Hersteller von Brüh- und Kochwurstprodukten gehört der Scherbeneiserzeuger zur Standardausstattung der Wurstküche. Denn: Er ist unverzichtbar zur präzisen Einstellung der Brättemperatur, damit die beim Kuttervorgang entstehende Wärme gesenkt werden kann, als grundlegende Voraussetzung für hochwertige Wurstprodukte. Ob zur Herstellung von Brühwurst, zum Kühlen der Pökellake oder zur appetitlichen Präsentation frischer Snacks, Salate und Saucen im Partyservice – Maja-Scherbeneis ist in Fleischerbetrieben vielseitig im Einsatz. Es bietet ideale Kühleigenschaften, kann präzise dosiert und auf Vorrat produziert werden.

## IN DER WURST

Um die beim Kutteln von Koch- und Brühwurst entstehende Wärme herabzusetzen, wird bei der Wurstherstellung ein Anteil des hinzugefüg-

Fotos: Maja-Maschinenfabrik Herrmann Schill

[www.torrero.de](http://www.torrero.de) **leithammel gmbh**

**Torrero** Der LEITHAMMEL unter den Fachportalen

- Tagesaktuelle Firmennachrichten
- umfassende Lieferantenübersicht

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

# SIE SORGEN FÜR GENUSS.



Landschlachtereier Gerwinat

# WIR SORGEN FÜR VIELFALT.

DEMAG 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](http://handwerk.vemag.de) oder [e-mail@vemag.de](mailto:e-mail@vemag.de).



**VEMAG**



In der fünften Folge der „Mutmacher“-Serie geht Geschäftsführer Christian Böhm folgender Frage nach: Warum Unternehmen auf der Stelle treten und Projekte liegenbleiben.

# MUT ZUM FOKUS

**W**arum wachsen einige Unternehmen dynamisch? Warum finden andere mühelos Mitarbeiter und Kunden? Was machen diese Unternehmer\*innen anders als andere? Sie haben ihren persönlichen Lebenssinn gefunden und das inspiriert Gleichgesinnte ihnen dabei zu folgen. Aus Mitarbeitern werden Gefährten. Aus Kunden werden Fans und Freunde, die sich dem Unternehmen bzw. der Marke eng verbunden fühlen. Ein gutes Beispiel ist die Marke Apple. Sie hat mit der Mission „think different“ Kreative, Freidenker und digitale Revolutionäre um sich geschart. Steve Jobs war und ist Mentor und Inspirator zum Andersdenken und sein Team macht bei Neuentwicklungen von „another things“, die die Welt noch nicht gesehen hatte, scheinbar Unmögliches möglich.

## VERÄNDERUNG FOLGT REALITÄT

So einen Kult zu entwickeln hat Methode. Jeder hat es in der Hand, selbst zu einem „Kult-Metzger“ zu werden. Ein Unternehmen ist wie ein Lebewesen. Es braucht verschiedene Energien, um wirken zu können. Je nach Ausprägung der Energien befindet sich das Unternehmen im Ursprung, Aufbruch, Kultivierung, Zenit, Abstieg oder sogar im Tod. Die momentane Situation des Unternehmens ist ein Spiegelbild des Unternehmers. In ihm wirken die gleichen Energien wie im Unternehmen. Verändert man sich als Inhaber\*in, verändert sich das Unternehmen.

Warum bist du Metzger? Warum soll jemand gerade bei dir kaufen oder sein berufliches Zuhause finden? Was ist Sinn und Zweck des Unternehmens. Vergleichbar ist das mit dem Licht am Horizont, zu dem man gelangen möchte. Wie stark wirkt diese Energie im Unternehmer und was kommt davon im Unternehmen noch an? Eine starke Sinnorientierung manifestiert sich in starken Emotionen. Auf positive Gefühle folgt das Handeln. Es gilt das Motto: „Geist schafft Materie“. Wenn wir wissen wohin wir wollen, gehen wir los, achten auf unser Umfeld, treten in Beziehung zu den Menschen und wissen mit Dingen, die wir nicht ändern können, umzugehen.



## LUST STATT FRUST

Darin findet sich auch der Grund, warum manche Vorhaben liegen bleiben: Online-Shop, Unternehmensvideo, die tägliche Social Media-Arbeit oder längst überfällige Gespräche und Arbeitsgruppen mit Mitarbeitern. Dann wird versucht mit Druck – To-do-Listen, Meilensteinen und internen Regeln – die Umsetzung sicherzustellen. Doch auch das scheitert oft. Druck ist Zwang, die Folge: Ausweichen oder Gegendruck. Die Lösung: Frage nach dem Sinn des Vorhabens? Was ist nach Umsetzung anders, besser, schöner oder leichter? Ist der Sinn nicht klar, stockt die Umsetzung. Da helfen dann auch keine Regeln und strikte Vorgaben.

Fazit: Nimm dir Zeit und mach dir Gedanken was du dir wünschst, warum du etwas vorhast. Findest du nichts, was dich begeistert, ist das Projekt „sinnlos“. Dann lass es bleiben. Erst wenn der Sinn und die Gefühle die du damit verbindest stark sind, kommen dein Team und du selbst in die Umsetzung. Es ist wie bei einem Marathonlauf: Wer ein starkes WARUM hat, erträgt fast jedes WIE!

Was es mit diesen ominösen Energien auf sich hat und wie man an Ursachen statt Symptomen arbeitet, wird in der nächsten Folge dieser Serie dargestellt: Nahversorger oder Kultmetzger?

*Christian Böhm ist Geschäftsführer der auf die Metzgerbranche spezialisierten Agentur Böhm.media, Agentur für Markenentwicklung und Onlineshop, im fränkischen Lauf.  
[www.boehm.media](http://www.boehm.media), [www.metzgerstars.de](http://www.metzgerstars.de)*



Beim 131. Deutschen Fleischerverbandstag in Sinsheim wählten die Mitglieder und Delegierten ihr Präsidium für weitere fünf Jahre. Neu ist die zweite Frau in diesen Reihen, Dagmar Groß-Mauer.

# GESCHLOSSEN GESTALTEN

Nach dem pandemiebedingt reduzierten Verbandstag 2020 in Fulda, trafen sich die Teilnehmer in diesem Jahr wieder drei Tage in Präsenz zum Austausch. Der Gastgeber war die Fleischer-Innung Rhein-Neckar um Obermeister Rüdiger Pyck. Applaus brandete für ihn besonders auf, als er DFV-Präsident Herbert Dohrmann einen Scheck in Höhe von 2.000 Euro für die vom Hochwasser geschädigten Fleischereien im Ahrtal und NRW übergab.

Die Herausforderungen für das Fleischerhandwerk sind weiterhin vielfältiger Natur: Fachkräfte- und Ausbildungsmangel, Tierwohl, die Zukunft der Landwirtschaft, Ungleichheiten zwischen Fleischerhandwerk und industrieller Fleischverarbeitung, Klimaschutz und Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Fleischersatz und -konsum, etc. „Wir werden politisch nur wahrgenommen, wenn wir absolut geschlossen auftreten und handeln. Dazu ist es unabdingbar, dass wir unsere Organisation stärken und

zusammenhalten – miteinander und nicht gegeneinander arbeiten“, betonte der DFV-Präsident. Gestaltungsspielräume seien da, auch mit einer neuen Bundesregierung. Zum Thema Fachkräfte- und Ausbildungsmangel sagte er: „Wir müssen uns breit aufstellen, den Kreis der Adressaten erweitern, völlig neue Formen der Ansprache erschließen und neue Wege gehen, z. B. die Anwerbung, Ausbildung und Integration junger Leute aus dem Ausland.“ Diesbezüglich stellte der baden-württembergische Landesinnungsmeister Joachim Lederer eine Initiative aus seiner Region vor, bei der junge Menschen aus Indien nach einem einjährigen Sprachkurs dort, in Betrieben seiner Innung Lörrach, 2022 eine Ausbildung machen werden. Kritisch sah der DFV-Präsident Entwicklungen in Sachen Klima und Klimaschutz, die nicht erneut zu einer unverhältnismäßigen Belastung kleinerer und mittlerer Unternehmen führen dürften. Auch der „undifferenzierten Verteufelung von Fleisch“ werde man aktiv und informativ entgegentreten: „Es ist nicht die Frage, ob man Fleisch isst, sondern welches“, betonte er.



Gehrt: Michael Durst (li.) & Klaus Gerlach (re.).



Rüdiger Pyck (l.) mit der Hochwasserspense.

## EINDEUTIGES VOTUM

In den vergangenen fünf Jahren habe man einiges erreicht: die Transparenz zu den Mitgliedsbetrieben verbessert, z. B. durch eine App, Kontakte zu Politikern und Verbänden vertieft, erfolgreich die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks für die Öffentlichkeitswahrnehmung installiert, um drei Beispiele zu nennen. Mithilfe der App etwa (entwickelt von B&L NewMedia, Anm. der Redaktion), gewinnt man mittels eines Umfragetools schnelle Fakten, die für den politischen Diskurs wichtig sind, etwa beim Thema Schlachten oder der Personalsituation in den Betrieben.

Als Meilenstein wird auch das kürzlich eingeführte digitale Berichtsheft für Auszubildende gesehen. Diskutiert wurden im Forum und Kollegenkreis allerhand Themen wie die Sicherung des Rohwarenbedarfs, Strategien von Landwirtschaft und Handel, Haltungsformen, Nachhaltigkeit oder das leidige Thema Fleischbeschaubehörden. Doch bei allem geht es um eines: „Wir müssen gemeinsam die Voraussetzungen schaffen, dass wir auch künftig ausreichend Mitarbeiter haben“, brachte es DFV-Vize Nora Seitz auf den Punkt.

Generell war die Stimmung positiv, was sich auch bei den Neuwahlen bestätigte. Herbert Dohrmann erhielt 118 von 122 abgegebenen Stimmen. In ihren Ämtern bestätigt wurden die Präsidiumsmitglieder Konrad Ammon (90,8 %), Nora Seitz (90,0 %) und Eckart Neun (85,4 %). An die Stelle von Michael Durst, der



Nach 2020 fand der Verbandstag corona- und hygienegerecht wieder an drei Tagen statt.

nicht mehr zur Wahl antrat, wählten die Anwesenden die Landesinnungsmeisterin des Verbandes Rheinland-Rhein Hessen, Dagmar Groß-Mauer (96,2 %, siehe S. 8), ins Präsidium, die wie ihr Vorgänger nun das Ressort Werbung & Öffentlichkeitsarbeit verantwortet.

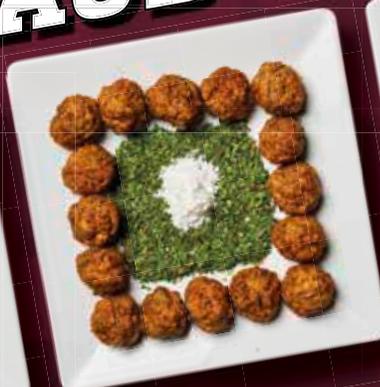
## EHRUNGEN UND NACHWAHLEN

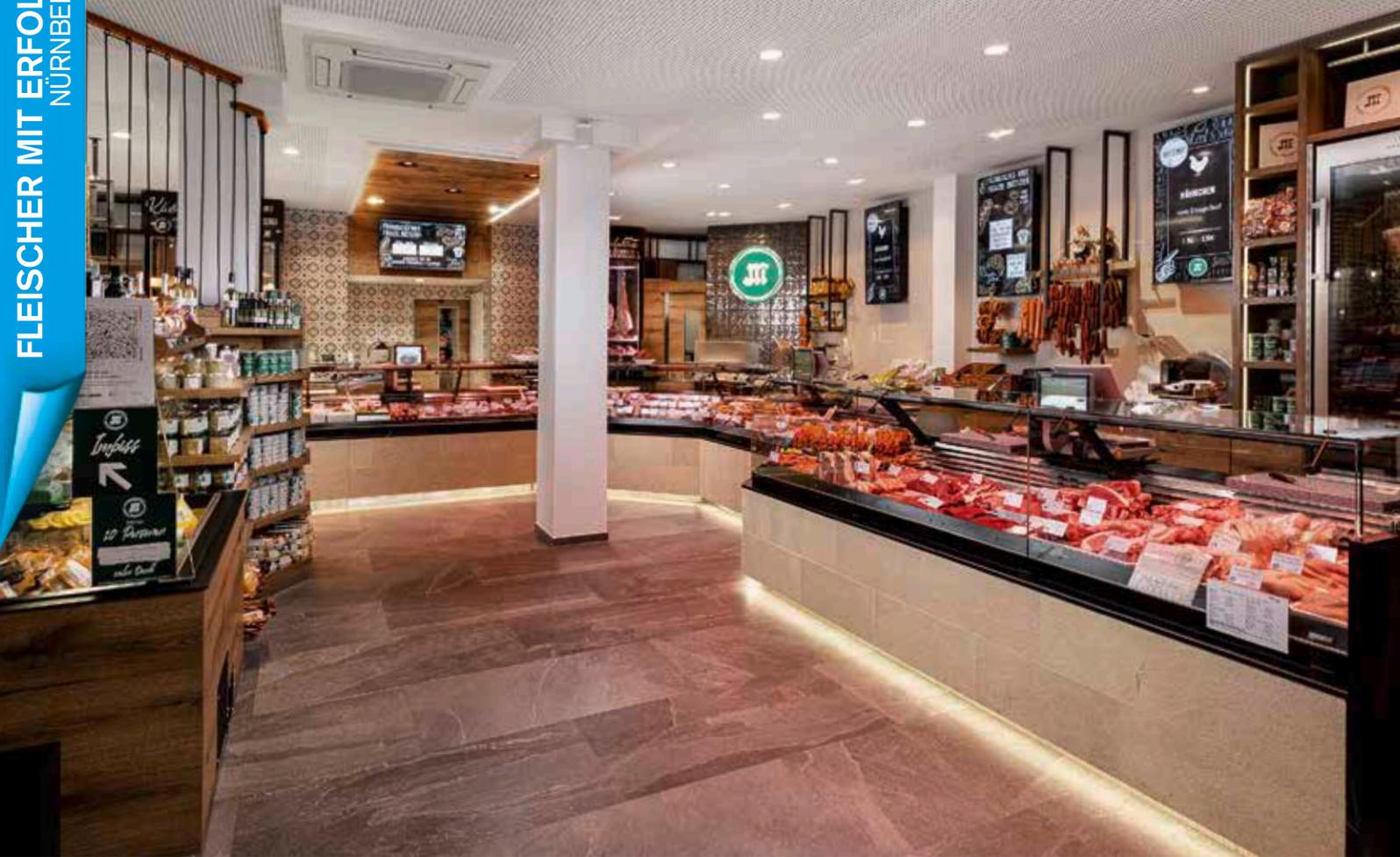
Die langjährigen Vorstandsmitglieder Klaus Gerlach und Michael Durst ernannte Herbert Dohrmann zu DFV-Ehrenmitgliedern und dankte ihnen für ihr außergewöhnliches Engagement für das deutsche Fleischerhandwerk. Michael Durst war seit 2006 im Präsidium, Klaus Gerlach seit 2011 im Ressort Aus- und

Weiterbildung. Durch die personellen Wechsel ergaben sich weitere fünf neue Mitglieder im Gesamtvorstand: Andreas Gaßner (Bayern), Otmar Ulrich (Berlin), Johannes Bechtel (Hessen), Eric Handke (Niedersachsen-Bremen) und Peter Klassen (Rheinland-Rhein Hessen). Ehrungen für ihr Engagement in diesem Gremium erhielten Dr. Bettina Hardt (Hessen), Heiner Kleinschmidt (Niedersachsen-Bremen) und Thomas Köhn (Bayern). Zum Abschluss lud NRW-Landesinnungsmeister Adalbert Wolf seine Kollegen zum 132. Deutschen Fleischerverbandstag am 9. und 10. Oktober 2022 nach Bonn ein. *mth*  
[www.fleischerhandwerk.de](http://www.fleischerhandwerk.de)

Foto: Theimer

UNSERE WÜRZMISCHUNGEN  
FÜR HACKBÄLLCHEN  
**ICH GLAUB' ES HACKT!**





# Fränkisch mediterran

Ein mediterranes Ambiente prägt die Metzgerei Meyer in Nürnberg seit 1. April 2021. Zum 60. Bestehen des Betriebes verpasste die Metzgerfamilie dem Laden einen neuen Look. Einen großen Anteil daran hatte die dritte Generation: Georg und Anne Meyer.

**H**elle Sitzmöbel und Regale, Olivenbaum, Körbe, Fliesen, Metallelemente, hohe Schauschränke für Schinken, Rindfleisch und Käse an der Rückwand – so empfängt die Metzgerfamilie nun ihre Kunden. „Wir hatten die Idee einer mediterranen Markthalle. Ich denke das haben wir gut umgesetzt“, sagt Anne Meyer (19), die mit ihrem Bruder Georg (28) vor dem Komplettumbau des 100 m<sup>2</sup> großen Ladens allerlei Metzgereien besichtigte. „Unseren Kunden soll der Laden eine gewisse Leichtigkeit vermitteln, als Gegensatz zu unserem Handwerk – Wellness für die Sinne“, ergänzt Georg Meyer. Ihr Großvater Wilhelm Meyer trat als Meister 1961 in die Nachfolge der Metzgerei Bauer ein,

und gründete mit Ehefrau Frieda den Betrieb. Vater Gerhard und Mutter Gabi übernahmen ihn 1992, bauten um und machten die Metzgerei fit für die Zukunft. „Unsere hohen Qualitätsstandards haben da ihren Ursprung. Das wollen wir weiter halten und ausbauen“, betont der Junior, der 2017 mit dem Vater eine OHG gründete und seit 2020 die Geschicke des Betriebes zu 75 % führt. Nach Abitur und BWL-Studium machte er 2018 seinen Meister an der Fleischerschule Augsburg, arbeitete aber wie seine Schwester permanent im Betrieb mit – vor allem in der Produktion. Anne Meyer absolvierte nach der 10. Klasse Gymnasium eine Ausbildung im Fleischer-Fachverkauf und ist täglich im Laden: „Der echte Kundenservice

ist mein Ding – und etwas Social Media“, betont sie. Gemeinsam mit den Eltern entwickelten sie seit 2018 ihre Vision des neuen Ladens. Der Umbau ging im Februar und März über die Bühne. Währenddessen kauften die Kunden in drei LKW-Containern und an einem Imbissanhänger im Hinterhof ein. „Ein großes Lob geht an den Innenarchitekten Peter Obermeier sowie Erwin Straßer vom Ladenbauer Schrutka-Peukert. Persönlichkeit und Qualität waren hier kaufentscheidend“, betont Georg Meyer.

## HOHE FLEISCHQUALITÄT

Die Qualität der Fleisch und Wurstwaren beginnt bei den Erzeugern. Seit 15 Jahren kommt das Schweinefleisch von der Bäuerlichen Erzeu-

## ERFOLGSFAKTOREN

- Hoher Anspruch an Qualität, Transparenz
- Exzellente Fleischsortierung
- Hohe Wertschöpfung durch Weiterverarbeitung (Mittagstisch)
- Lange Tradition, altüberlieferte Rezepte ohne Zusatzstoffe
- Verbindung Tradition und Moderne durch die dritte Generation
- Sehr hoher Verwertungsgrad des ganzen Tieres

## KONZEPT

### METZGEREI MEYER – NÜRNBERG

In dritter Generation geführter Familienbetrieb im Stadtteil St. Johannis. Erlebnis-metzgerei und Feinkostspezialist mit mediterranem Ambiente. 95 % selbst hergestellte Wurstwaren. Ca. 50 Mitarbeiter. Bio-Rindfleisch und Bio Jura Wagyu-Beef.



gemeinschaft Schwäbisch Hall sowie einem mittleren Schlachtbetrieb aus Würzburg. Einen Namen haben sich die Meyers für Bio-Rindfleisch und Bio Jura Wagyu-Beef gemacht. Geschlachtet werden die Tiere im Metzgerschlachthof in Fürth-Burgfarnbach. „Zwei Bio-Gelbvieh-Ochsen aus Weidehaltung pro Woche kommen von der Familie Ott aus Markt Bibart, werden zerlegt und verkauft. Das A und O ist unsere exzellente Fleischsortierung“, betont Georg Meyer. Einmal im Monat kommt seit sieben Jahren das Bio-Wagyu-Fleisch zweier Färsen bzw. Ochsen vom Hof der Familie Hofmann aus Wiesenttal dazu. Das reift im Fleischkühlraum vier bis sechs Wochen und wird dann im neuen Schauschrank rechts vom Eingang hinter der Theke präsentiert. Eine große Auswahl internationaler Cuts (Spider Steak, Flank, Picanha etc.) hält die Theke bereit. „Dazu kommen alle zwei Wochen ein bis zwei Lämmer von einem Meisterschulkollegen aus Nürnberg-Kraftshof“, berichtet er. Mindestens einmal im Jahr werden die Verkaufskräfte ausgiebig zu Neuheiten im Sortiment geschult. Das Fleisch schätzen zudem Gastronomen wie das Hotel Schindlerhof oder eine Handvoll Burgerläden, die mit Patties und Hackfleisch beliefert werden. Stamm- und Laufkunden, Mitarbeiter und Gäste des nahen Klinikums Nord sowie rund 100 Senioren im Stadtteil greifen gerne zu einem der täglich wechselnden drei Gerichte aus dem Mittagstisch – nun

im Mehrwegsystem von Rebowl erhältlich. „Die machen 50 % vom Umsatz aus. Es gibt sie ab 11:30 Uhr, Imbiss-Klassiker ab 8 Uhr. Ein Arzt kommt oft aus der Schicht und isst dann sein Cordon bleu“, schmunzelt Anne Meyer. Nur einer von 500 bis 800 Kunden am Tag.

### PATA NEGRA, KÄSE UND SNACKS

Die Erlebnismetzgerei mit dem Feinkost-Faible hält aber auch fränkische Spezialitäten bereit: Schäufele, Nürnberger Bratwürste, Kalbsgulasch im Glas, Wildschwein-Salami zur Saison oder Schinkenspezialitäten – das Steckenpferd von Vater Gerhard. „Es gibt z. B. den luftgetrockneten Hochzeitsschinken, Coppa oder den zwölf Monate gereiften Pata Negra-Schinken aus dem Fleisch von Iberico Westfalia, den wir auf der Theke präsentieren und frisch von der Keule schneiden“, sagt Anne Meyer. Zudem 30 Sorten Käse im Schauschrank. „Seit dem Umbau verkaufen wir viel mehr Käse, da er sich in Augenhöhe der Kunden befindet“, ergänzt ihr Bruder. Seit neun Jahren gibt es Bezahlautomaten, seit 2020 eine Bestell-App. 50 % der Kunden bezahlen bargeldlos. Beliebt seien auch Snacks wie Pastрами-Sandwich oder Vitello-Tonnato-Stulle, die vor dem Genuss erwärmt werden. „Trotz der Vielfalt haben wir unser Angebot mit dem Umbau gestrafft. Doch Qualität setzt sich eben durch“, resümiert Georg Meyer. *mth*

[www.metzgerei-meyer.de](http://www.metzgerei-meyer.de)

## PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Bestell-App:** Schreder Consulting
- **Cliptechnik:** Poly-clip System, Tipper Tie
- **E-Mobile:** Renault Zoe
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Beck Gewürze und Additive, Van Hees, AVO-Werke
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kassensystem:** Mettler-Toledo
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Ladenbau:** Schrutka-Peukert, Peter Obermeier (Obermeier Objekt+Möbel)
- **Mehrwegsystem Heiße Theke:** Rebowl
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Spültechnik:** Hobart
- **Wolf:** K+G Wetter

# Frische für Filialen

Die Wurzeln dieses Betriebes reichen zurück bis ins Jahr 1910, als der Urgroßvater Emil Ganzhorn statt eines Wirtshauses eine Metzgerei eröffnete. Absolute Frische ist auch drei Generationen später bei Roman Ganzhorn (32) oberstes Gebot.

Vor sieben Jahren stieg Roman Ganzhorn mit der Gründung der GmbH in den elterlichen Betrieb ein und führt ihn heute mit seinem Vater Werner. Auch Mutter Gabriele, deren Reich vor allem die Küche ist und die den Betrieb mit ihrem Mann 1994 übernahm, sowie Schwester Nina (36), Filialleiterin in Birkenfeld, sind zuverlässige Stützen im Alltag. „Alle Familienmitglieder sind täglich präsent und sichtbar, für die Mitarbeiter und unsere Kunden“, berichtet Roman Ganzhorn. 2007 absolvierte er seine Ausbildung im Betrieb, machte danach Praktika in ausgewählten Kollegenbetrieben und 2009 seinen Meistertitel in Landshut. 2011 folgten der Betriebswirt und 2017 den Fleisch-Sommelier in Augsburg. 55 Mitarbeiter beschäftigt die Metzgerfamilie, davon drei Meister und drei Gesellen in der Produktion sowie insgesamt drei Auszubildende. Der Mitarbeiter am Warenausgang ist bereits 40 Jahre dabei – „ein unverzichtbares

Know-how“, sagt er. Auch eine Schulfreundin leitet eine Filiale, was die Verbundenheit der Familie zur heimischen Region belegt. Etwa zwei Drittel des Umsatzes werden über die Theken generiert. Die erste Filiale eröffnete Großvater Erich Ganzhorn in den frühen 1980er-Jahren in Pforzheim-Arlinger. 2009 kam die Filiale in Birkenfeld dazu, da sich der Bürgermeister mit Nachdruck für einen Handwerksmetzger einsetzte. In den 2010er-Jahren folgten die Filialen in Kelttern-Ellmendingen und -Dietlingen sowie in Königsbach-Stein. Letztere vergrößerte man im Frühjahr 2021, da sich der ansässige Bäcker zurückzog. Highlights dort sind seit Mai der offene Küchenbereich, 25 Sitzplätze, zwei Bezahlautomaten sowie der transparente, turmförmige Glasaufsatz auf der Theke. „Dort präsentieren wir auf drei Ebenen nicht nur unsere Dry-age-Spezia-

litäten, sondern auch gefüllte Braten, Pfannengerichte oder Grillspezialitäten“, erklärt er. Der Hauptgrund für die wohlüberlegte Filialisierung sei es gewesen, die Marktposition zu behaupten. „Wobei wir stets 60 % der Mitarbeiter sowie bewährte Rezepturen, z. B. Fleischsalat, übernehmen“, betont Roman Ganzhorn.

## AUSGEWÄHLTE ERZEUGER

Die Metzgerei hat einen großen Bedarf an frischer Ware. Die Produktion ist dem Hauptgeschäft in Gräfenhausen angegliedert. 30 Schweine, vier Rinder und ein Kalb pro Woche werden verarbeitet. Die Schlachtung ist zweigeteilt. Schweine schlachtet Bauer Klink im 15 km entfernten Neuweiler im eigenen Schlachthaus auf dem Hof und liefert dann die

## ERFOLGSFAKTOREN

- Kompetente Mitarbeiter
- Absolute Frische
- Individualität im Sortiment
- Authentizität
- Regionale, faire Partnerschaften



Hälften und das Fleisch frühmorgens um 3 Uhr an. „Wir starten um 4 Uhr mit der Arbeit und haben außer mittwochs täglich frisches Fleisch – zu zwei Dritteln von Strohschweinen“, sagt Roman Ganzhorn. Färsen von Limousin und Angus kommen vom Bauern Lepnik, der wenige Kilometer von den Filialen in Dietlingen und Ellmendingen seinen Hof hat. Der Landwirt und Metzger ist dienstags und donnerstags beim Schlachten der Tiere am Standort in Ellmendingen dabei.

Etwa zwei Jahre dauerte es, bis sich gewünschte Fleischqualität einstellte. „Dort werden auch unsere Dry-age-Spezialitäten von Rind und Schwein in einem speziellen Kühlhaus gereift, mindestens 21 Tage“, ergänzt Roman Ganzhorn. Erste Versuche diesbezüglich machte er mit seinem Vater 2012 mit einem umgebauten Weinkühlschrank. Heute sind es im Durchschnitt 15 Rinderrücken, acht Tomahawks und acht Koteletts vom Schwein, die im Reiferaum hängen. Doch es gibt viele weitere individuelle Spezialitäten. Beispiele sind geräucherte Bauernbratwurst, zwölf Sorten Salami, etwa mit Trüffeln oder Walnüssen oder die Cacciatore-Bistro-Salami, der luftgetrocknete Hausschinken „Ganzano“, Kalbsroulade mit Gurke (Pastete) oder ein Survival-Gulasch mit Kartoffeln und Möhren für Festivalfans.

### FÜR DIE REGION

Die Ganzhornschen Spezialitäten schätzen nicht nur die Kunden in den Läden, sondern auch viele Bewohner kleinerer Orte im Umkreis von 40 km, die seit 2007 mit zwei „Schlemmermobilen“ beliefert werden. „Dafür haben die Verkäuferinnen über die Jahre bestimmte Touren ausgearbeitet“, erklärt der Metzgermeister. Zehn bis 15 Produkte (Steaks, Rouladen, Gulasch etc.) bekommt regelmäßig zudem das in Corona-Zeiten gegründete Start-up „Alfred and Friends“ aus Pforzheim, das sich auf regional erzeugte Produkte spezialisiert hat und diese ausliefert. Bei dem regionalen Online-Shop bestellen die Kunden via Whatsapp. Doch auch ein eigener, professioneller Webshop inkl. Bestell-App steht für die Metzgerei 2022 fest auf dem Plan. „Die Bestellungen per Mail werden immer mehr, es muss eine Lösung her“, ist Roman Ganzhorn zuversichtlich. Und dann werden sicher noch mehr überregionale Kunden von den Produkten der Metzgerei begeistert sein. *mtH*

[www.metzgerei-ganzhorn.de](http://www.metzgerei-ganzhorn.de)



### PROFI-PARTNER

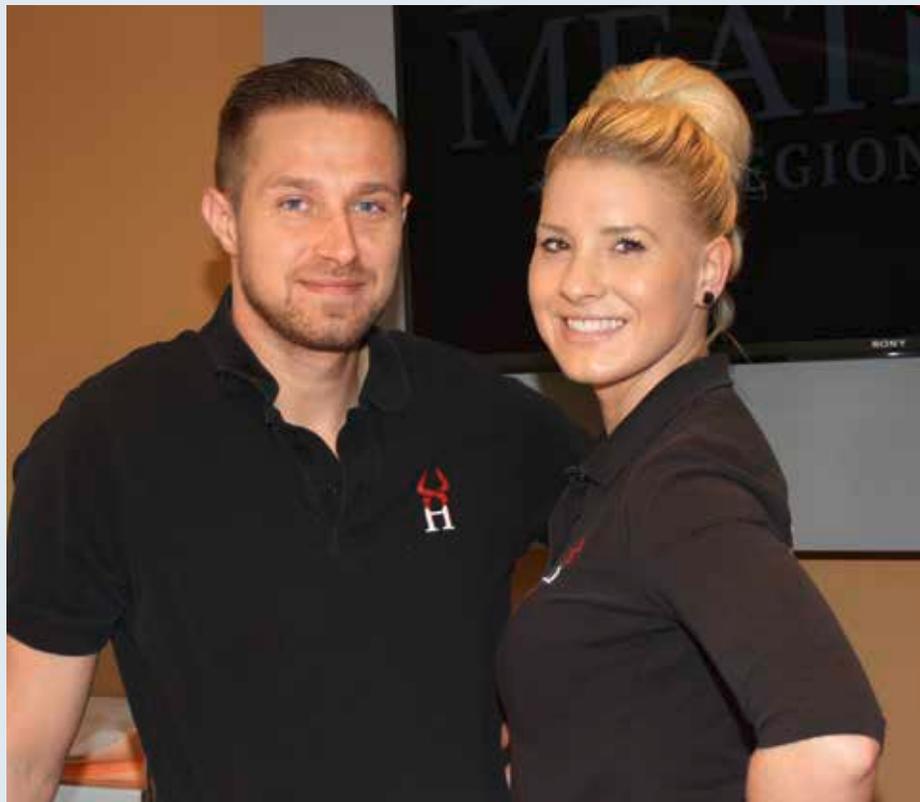
- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Füller:** Handtmann
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Gewürze:** Hagesüd, Frutarom Savory Solutions (Gewürzmüller)
- **Kassensystem:** Mettler-Toledo
- **Kutter:** Seydelmann
- **Kühlfahrzeug:** Kiesling Fahrzeugbau
- **Ladenbau:** Aichinger
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Wolf:** Seydelmann
- **Warenwirtschaftssystem:** Syner.con/Apro.con

### KONZEPT

#### METZGEREI GANZHORN – BIRKENFELD

Seit über 100 Jahren in Familienhand geführte Metzgerei mit einem Hauptgeschäft und fünf Filialen im westlichen Enzkreis sowie Pforzheim, zwei „Schlemmermobile“, Verkaufsautomat (seit April 2021) und der Belieferung kleinerer Kantinen sowie Bäcker. Regionaltypische und Dry-age-Spezialitäten.





# Mit bestem Gewissen

Gutes Fleisch aus tiergerechter Haltung – das ist die Basis des Konzepts „Meat House“ von Fleischermeister Melvin Jenson im brandenburgischen Leegebruch.



Sein „Meat House“ eröffnete Melvin Jenson im November 2019 in Leegebruch, etwa 30 km vor der nördlichen Berliner Stadtgrenze. Der Name lässt erahnen, dass der 32-Jährige von Anfang an auf ein modernes Ladenkonzept setzen möchte. Ein großzügiger, heller Verkaufsbereich ohne Schnörkel, ein wandgemäldegroßes Display, auf dem das Mittagsangebot präsentiert wird, ein gut gefüllter Dry Ager und ein kleiner Gastraum, der wegen Corona aktuell nicht benutzt werden darf. Aufgehängt sind hier Fotos von Schweinen auf Stroh und Rindern auf der Wiese. „Die habe ich fotografiert, als ich Bauern besucht habe, die Neuland beliefern“, sagt Melvin Jenson. Er zeigt auf das Foto mit den entspannt wirkenden und grasenden Rindern: „Der Bauer rief die Mutterkuh und daraufhin kam die ganze Herde angelaufen. Das hat mich sehr beeindruckt.“ In seiner Fleischerei wird ausschließlich Neuland-Fleisch verkauft, also Fleisch, das ganz der Intention des Vereins Neuland entsprechend aus tiergerechter Nutztierhaltung stammt. „Das ist mir wichtig“, erklärt er, „und es ist eins meiner Prinzipien.“ Seine Kundschaft scheint das anzuerkennen, da ist er sicher, denn oft werde die Fleischqualität gelobt.

### LERNEN UND LEITEN

Der gebürtige Berliner wohnt seit 20 Jahren nördlich von Berlin, nahe Leegebruch. Gelernt hat er beim Berliner Fleischer Frank Bauermeister, war dann bei Mago, einem Berliner Fleischwarenbetrieb, danach bei Kaufland und im KaDeWe. Die letzte Station vor seiner Selbstständigkeit war die Biomanufaktur Havelland, wo die bäuerliche, regionale und artgerechte Tierhaltung im Fokus steht. „Das hat auch zu meinem hohen Anspruch an die Fleischqualität beigetragen“, meint Melvin Jenson. In seiner Fleischerei wird er von vier Mitarbeitenden unterstützt, eine ist seine Partnerin. Sie hat ihren Beruf als Friseurin aufgegeben. Außerdem hat er einen Auszubildenden zum Fleisch-Fachverkäufer. „Eigentlich macht jeder alles. Wir bereiten die Salate selbst zu. Das Kochen der Mittagessen übernimmt meist unsere Köchin.“ Er selbst ist in der Wurstküche und im Verkauf beschäftigt. Die meisten Wurstsorten lässt Melvin Jenson bei seinem ehemaligen Lehrherrn Bauermeister und in einer weiteren Berliner Neuland-Fleischerei produzieren. Er kann in seinem Laden nur wenig produzieren, denn die Räumlichkeiten sind begrenzt.



### ERFOLGSFAKTOREN

- Fokus auf Neuland-Qualität beim Fleisch
- Frisches und klares Ladenambiente
- Ausgeprägte Social-Media-Aktivitäten
- Gute Bekanntheit nach nur zwei Jahren

### KONZEPT

#### MEAT HOUSE – DER REGIONALFLEISCHER – LEEGBRUCH

Neuland-Fleischerei in ländlicher Lage, nahe Berlin. Produktion überwiegend als Zukauf. Kleines, junges Team.

### PROFI-PARTNER

- Bandsäge: Kolbe FoodTec
- Berufskleidung: Engelbert Strauss
- Gewürze: Nubassa Gewürzwerk, Raps
- Kassensystem: Bizerba
- Kühlfahrzeug: Renault
- Reifeschrank: Dry Ager (klein)
- Vakuumiertechnik: Delitech Vacuum Systems

Auch wenn das Geschäft schon vor dem Meat House eine Fleischerei war, so hat sein Vermieter die großen Produktionsräume im Zuge der Renovierungen – und vor der Vermietung an Meat House – abgerissen. Dennoch können der Fleischermeister und sein Team hier Fleisch zerlegen, Bratwürste herstellen, Mittagessen kochen und Caterings vorbereiten.

### SEHEN UND SCHMECKEN

Seit Oktober habe er endlich einen beschrifteten Lieferwagen, freut sich Melvin Jenson. „Auf dem Auto steht auch drauf, dass wir Party-service anbieten. Wir haben das vorher noch nicht beworben, hatten aber trotzdem viele Anfragen und haben die Kundschaft natürlich auch bedient“, sagt er. Das Catering-Angebot – auch auf der eigenen Website – gut für die Kundschaft darzustellen, sei seine Aufgabe für die kommenden Monate. Seine schon gut bekannten Social-Media-Auftritte (Facebook mit ca. 1.200 Fans und Instagram) pflegt er, „das ist viel Arbeit, aber wir haben damit auch einen großen Bekanntheitsgrad erreicht“, sagt er, „zukünftig möchte ich noch mehr mit Videos arbeiten, aber auch das ist aufwändig.“ Im Sommer sei dafür keine Zeit gewesen. Denn Bratwurst und Grillfleisch hätten sich sehr gut

verkauft. „Wir hatten gut zu tun.“ Das war auch einer der Gründe für die Installation des Webshops. Dort können die Kunden vorbestellen, um die Ware später vor Ort abzuholen. „So können wir besser planen. Denn vorher kam es oft vor, dass ich die Bratwurst nicht so schnell nachproduzieren konnte, wie sie verkauft wurde.“

### VERKAUFEN UND VERKOSTEN

Das Mittagsangebot umfasst täglich ein Gericht, zusätzlich Buletten oder Schnitzel. „Je nachdem, wie wir es schaffen“, sagt Melvin Jenson. Täglich werden 20 bis 30 Portionen gekocht. Die Nachfrage schwankt, an manchen Tagen ist das Essen bereits um 12:30 Uhr ausverkauft. Mittagessen gibt es wegen der Pandemie nur zum Mitnehmen, nicht im Gastraum. Im Sommer wurde überwiegend Fleisch nachgefragt, im Herbst wieder deutlich mehr Wurst. Gefragt nach den besonders beliebten Produkten, nennt er Hackepeter, Hackfleisch im Allgemeinen und die selbstgemachten Salate, außerdem Rouladen, Eisbeinflisch und Kotelett. „Eigentlich geht alles gut“, sagt er begeistert. Und auf den Winter mit guter Wurstnachfrage und seine Apfel-Zimt-Leberwurst freut er sich schon besonders. Heike Sievers [www.meathouse.de](http://www.meathouse.de)



# SPICY ZUM SIEG

Glücklich nahmen Anina Wunderlich, Fabian Weiß und Cedrik Legat ihre Pokale und Urkunden des Nachwuchswettbewerbs Snack Star® Snack des Jahres 2020/2021 entgegen.

Zum 10. Mal kürten Homann Foodservice, FH Fleischer-Handwerk, Deutscher Fleischer-Verband und der neue Partner Bunzl-Verpackungen Auszubildende und Nachwuchskräfte aus dem Fleischerhandwerk. Zum achten Mal fand die Siegerehrung im Rahmen des Fleischerverbandstages statt – Anfang Oktober in Sinsheim. Auch Nora Seitz aus dem DfV-Präsidium und zuständig für das Ressort Aus- und Weiterbildung gratulierte den Gewinnern.

Mit ihrer Snack-Interpretation „Chili-Chicken-Cheddar-Cheseballs“ landete die 19-jährige Anina Wunderlich (3. Lehrjahr, Hans-Wilsdorf-Schule/Staatl. Berufsschule Kulmbach) aus der Metzgerei Wunderlich in Kirchenlamitz im Fichtelgebirge auf Platz 1. Auf den zweiten Platz kam Leon Schmidt (Hans-Wilsdorf-Schule/Staatl. Berufsschule Kulmbach) mit seinen „Crunchy Filetspießen“, der allerdings krankheitsbedingt nicht dabei sein konnte. Dritte wurden die 17-jährigen Fleischer-Azubis Cedrik Legat und Fabian Weiß (2. Lehrjahr, Berufsschule Sulzbach-Rosenberg) mit ihrer „Oriental-Spice bomb“. Cedrik Legat absolviert seine Lehre in der Metzgerei Weiß in Pullenreuth, Fabian Weiß in der Metzgerei Friedl in Waldsassen.

Den Sonderpreis „Online-Voting Star“ für den Rekord mit 640 von 1.635 Stimmen holte sich Niclas Putbrese (Snack: „Harry Röllchen“). Das Staatliche Berufliche Schulzentrum aus Sulzbach-Rosenberg siegte zum dritten Mal in der Schulwertung und sicherte sich mit 27 qualifizierten Einsendungen das Snack-Seminar mit dem Snack-Coach von Homann, Andreas Stark.

Mit dem Jubiläumsmotto „Spicy Style“ hatten die Auszubildenden und Nachwuchskräfte ein besonders kreatives Motto mit vielfältigen Möglichkeiten zur Interpretation. Wie in den

vorangegangenen Jahren musste ein Produkt aus dem vorgegebenen Homann Foodservice-Warenkorb enthalten sein – egal ob als Snack-Bestandteil oder als Dip.

## AUSGEFALLENE KREATIONEN

„Ein besonderer Dank geht an die Nachwuchskräfte, Azubis, Berufsschullehrer und Ausbilder, die trotz Pandemie, Lockdown und Homeschooling, die Zeit gefunden haben am Snack Star 2020/21 teilzunehmen“, sagte Timo Rothert, Marketingleiter bei Homann Foodservice. Denn: Durch die Covid-19-Pandemie und die Umstellung von Präsenzunterricht auf Homeschooling war an eine Durchführung wie in den Vorjahren nicht denkbar. So wurde der Einsendeschluss von Juli 2020 um ein Jahr verschoben und die Schulen hatten Zeit, den Wettbewerb in den Unterricht zu integrieren. Trotz dieser ungewohnten Situation, sandten die Berufsschulen ausgefallene Snack-Kreationen von 58 Nachwuchskräften ein. Neben Fleischspießen mit feurigem Salsa-Dip waren auch würzig-pikante Bowls oder ausgefallene Wrap-Kreationen unter den Rezepten. Die Top-10-Snacks wurden der Community erneut in einem Online-Voting vorgestellt. Weitere Infos unter [@snackstarsnack \(Instagram\)](https://www.instagram.com/snackstarsnack) sowie auf [www.homann-snackstar.de](http://www.homann-snackstar.de).



Andreas Stark (Homann), Nora Seitz, Anina Wunderlich, Fabian Weiß, Cedrik Legat, Timo Rothert (Homann) und Harry Lietzenmeyer (B&L Medien, von .li.)

# SNACK-REZEPTE DER SIEGER



## CHILI-CHICKEN-CHEDDAR-BALL

**Anina Wunderlich (Hans-Wilsdorf-Schule/  
Staatliche Berufsschule Kulmbach)**

**Zutaten (9 Bällchen, 3 Portionen):** 600 g Kartoffeln (mehlig kochend), 200 g Cheddar (gehobelt), 1 Packung Hähnchenbrust, 1 Frühlingszwiebel, Homann Snack Sauce Holland Classic Style, ¼ Bund Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 5 g Salz, 1 g Chiliflocken, 1 g Chili-Gewürzmischung, 4 Eier und Semmelbrösel zum Panieren, Öl zum Frittieren, Paddelspieße

**Zubereitung:** Die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen und in einer Schüssel ausdampfen lassen. Dann schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel oder einer Kartoffelpresse zerdrücken. Frühlingszwiebeln und Petersilie fein schneiden, zu den Kartoffeln geben. Die Hähnchenbrüste auf beiden Seiten scharf anbraten und bei 120°C eine halbe Stunde durchgaren. Mit zwei Gabeln auseinanderzupfen (Pulled Chicken) und das Hähnchenfleisch und die Kartoffelmasse mischen. Gewürze (Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Chili-Gewürzmischung), Cheddar und Knoblauchzehe (gepresst) dazugeben. Alle Zutaten verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Aus der Masse Bällchen à 35 g formen und diese doppelt panieren. Die Bällchen etwa 5 Minuten im Öl ausbacken. Drei Bällchen auf einen Paddelspieß stecken und mit Homann Snack Sauce Holland Classic Style genießen. Alternativen: Mit Krautsalat servieren. Dazu passen auch: Homann Salatdressing Joghurt oder Homann Salsa Sauce.



## CRUNCHY FILETSPIESSE

**Leon Schmidt (Hans-Wilsdorf-Schule/  
Staatliche Berufsschule Kulmbach)**

**Zutaten (4 Portionen):** 1 Packung Tortilla Chips, 1 Packung Zuckerschoten, 1 Schweinefilet, 3 Eier, 300 g Homann Salsa Sauce, Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Mehl, 6 Paddelspieße

**Zubereitung:** Das Schweinefilet parieren und in circa 3 cm dicke Scheiben schneiden, dann mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wälzen. Die Homann Salsa Sauce mit den Eiern verquirlen, Zuckerschoten würfeln und dazu mischen. Die mehlierten Schweinefiletscheiben in die Salsa-Ei-Masse eintauchen und danach in den zerstoßenen Tortilla Chips – gemischt mit Chiliflocken – wälzen. Die Panade gut andrücken. In der Fritteuse 2,5 Minuten goldbraun frittieren. Zwei Filetscheiben auf einen Paddelspieß stecken und genießen. Alternativen: Homann Snack Sauce Joghurt Knoblauch als Dip verwenden. Mit Krautsalat, Kartoffelsalat oder Brötchen servieren.



## ORIENT-SPICEBOMB

**Cedrik Legat & Fabian Weiß (Staatliches  
Berufliches Schulzentrum Sulzbach-Rosenberg)**

**Zutaten (3 Portionen):** 600 g Hackfleisch (Schwein/Rind), 100 g Paniermehl, 120 g Zwiebeln, 2 Eier, 1 Paprika, 1 Zwiebel, 8 Cocktailtomaten, Homann Curry Gewürzketchup, Homann Tomaten Ketchup, Homann Salsa Sauce, Homann Snack Sauce Paprika Frischkäse, Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Chiliflocken, italienische Kräuter, Senf, Schaschlik-Spieße

**Zubereitung:** Das Hackfleisch mit Paniermehl, 120 g Zwiebeln und den Eiern vermischen, mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Chiliflocken, italienischen Kräutern abschmecken, etwas Senf und Homann Curry Gewürzketchup dazugeben. Paprika und Zwiebel in quadratische Scheiben schneiden und halbieren. Parallel kleine Hackbällchen (Durchmesser ca. 4 cm) formen und anbraten. Die Bällchen mit Paprika- und Zwiebelstücken und den Cocktailtomaten in beliebiger Reihenfolge auf einen Schaschlik-Spieß stecken. Die Spieße bei 150°C etwa 15 Minuten im Ofen garen. Einen Dip aus Homann Salsa Sauce, Homann Curry Gewürz- und Homann Tomaten Ketchup sowie der Homann Snack Sauce Paprika Frischkäse mischen und mit den Chiliflocken, italienischen Kräutern und dem Paprikagewürz abschmecken.





# IMPULSGEBER DER BRANCHE

Auf der SÜFFA 2021 startete die Fleischbranche wieder durch. Hohe Publikumsqualität und gute Investitionsstimmung – die Jubiläumsausgabe der beliebten Stuttgarter Fachmesse war ein voller Erfolg.

Die SÜFFA ist und bleibt die Top-Adresse für unser Handwerk“, betonte Joachim Lederer, Landesinnungsmeister für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg, zum Abschluss der 25. Ausgabe der Fachmesse. Zum „Restart nach Corona“ habe bei Veranstaltern und Teilnehmern gleichermaßen eine „äußerst positive, optimistische Aufbruchstimmung“ geherrscht. Vom 18. bis 20. September zog es rund 4.800 BesucherInnen in die Messehallen, in denen über 170 Aussteller die neuesten Markttrends und Produkte präsentierten. Die Fachmesse punktete bei den Besuchern mit einer sorgsam abgestimmten Mischung aus Produktschau, Rahmenprogramm und Informationsangeboten. „Wir freuen uns, dass uns mit der Jubiläumsausgabe ein vielversprechender Neustart gelungen ist, der auf eine starke Wiederbelebung des Messegeschäfts in den kommenden

Monaten hoffen lässt“, sagte Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. „Die Bedeutung wichtiger Fachmessen als Wissensbörsen, Kontaktforen und Impulsgeber für die regionale Wirtschaft kann nicht hoch genug bewertet werden.“ Auch die Wirt-



*„Bei den Besuchern herrschte eine insgesamt gute Stimmung, und wir konnten hier informative Gespräche in hoher Qualität führen. Besonders positiv fiel auf, dass auch Kunden aus Norddeutschland, Frankreich, Österreich, Litauen und aus der Schweiz hier waren.“*

Patrick Friederix, Verkaufsleiter Deutschland, Vemag Maschinenbau GmbH

schaftsministerin und Aufsichtsratsvorsitzende Dr. Nicole Hoffmeister-Kraut sprach von einem „wichtigen Schritt auf dem Weg zu alter Stärke“. Ähnlich äußerte sich Herbert Dohrmann, Präsident des Deutschen Fleischer-Verband: „Messen und Ausstellungen kommt eine besondere Rolle zu, denn in der Geschäftswelt kann der persönliche Kontakt nicht dauerhaft durch Online-Angebote ersetzt werden. Nicht erst die Corona-Krise hat gezeigt, dass das Fleischerhandwerk zu den wichtigen Versorgern mit gesunden Lebensmitteln gehört.“ Der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, MdL Peter Hauk, verwies ebenso auf den gesamtgesellschaftlichen Kontext: „Unser regionales Ernährungshandwerk steht für Kompetenz, Genuss, Vielfalt und Serviceorientierung. Die Fleischerinnen und Fleischer sind dabei die Träger des Wissens und Könnens handwerklicher Lebensmittel-

verarbeitung und tragen zur Nahversorgung der Bevölkerung mit frischen und qualitativ hochwertigen Wurst- und Fleischwaren bei.“

### ALLERLEI HIGHLIGHTS

Neben der Produktschau aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Ladenausstattung gehört das informative Rahmenprogramm mit den SÜFFA-Specials, den Sonderschauen und vielen Highlights fest zum Konzept der Messe. Ein Schwerpunktthema auf der „Bühne für Trends und Neues“ war die Digitalisierung, die auch in der Fleischbranche zunehmend an Bedeutung gewinnt. So zeigten etwa Peter Groll (B&L MedienGesellschaft, Hilden) und Anja Wolter (Natur- und Biowaren Wolter, Herzogenrath) die Vorteile der Fleischer-App auf. Ein weiterer Höhepunkt dort war die Verleihung der FH Fleischer-Handwerk- und Fleischerei-Technik Awards 2021 (siehe S. 35/36). Auch die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks war mit einigen Teammitgliedern vor Ort, informierte über Anliegen der jungen Generation und präsentierte auf der Bühne am Messe-Montag drei Vorträge. Professionelle Tipps und Tricks fürs Grillen und Smoken gab es im BBQ-Areal. Daneben setzten die Sonderschauen „Hof- und Weideschlachtung“, „E-Mobility“, „Feinkost“ sowie „Wild & Jagd“ Akzente in Trendbereichen mit besonderem Wachstumspotenzial. Und die mit Spannung erwarteten, vom Landesinnungsverband ausgelobten SÜFFA-Qualitätswettbewerbe zeigten „die gesamte Bandbreite einer Branche, die Tradition und Moderne kreativ und erfolgreich miteinander verbindet“, kommentierte Joachim Lederer.



Auch die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks nutzte die Messe zum Netzwerken.



Einige Mitglieder vom Verein „Fleischerhandwerk – wir sind anders“ waren ebenso vor Ort.

– mit einem Anteil von 99 % – praktisch reinen Fachpublikums. Hier wurde sogar eine deutliche Steigerung verzeichnet: 13 % der Messe-gäste waren in der Geschäfts- und Unternehmensleitung tätig, 12 % MeisterInnen. 86 % der Befragten gaben an, Einkaufs- und Beschaffungsentscheidungen mitzutragen, 39 % besuchten die Messe sogar mit konkreten Investitions- und Kaufabsichten. Entsprechend zufrieden war das Echo von Ausstellerseite. „Wir

blicken zurück auf eine gut besuchte Jubiläums-SÜFFA, die alle Teilnehmer überzeugen konnte“, resümierte Stefan Lohnert – „auch unser Hygienekonzept hat sich bestens bewährt. Eine Corona-Verunsicherung war in den Hallen jedenfalls nicht zu spüren. Die hohe Fachbesucherqualität zeigt, dass ein enormer Austausch- und Investitionsbedarf besteht.“ Die nächste SÜFFA findet vom 21. bis 23. Oktober 2023 statt. [www.sueffa.de](http://www.sueffa.de)

### GUTE INVESTITIONSLAUNE

Die Bedeutung der SÜFFA als überregionaler Branchentreff und Ideenbörse lässt sich an den Ergebnissen einer repräsentativen Umfrage ablesen: So stammten rund 61 % der BesucherInnen aus Fleischerhandwerk, Metzgerei und Fleischerfachgeschäft, 14 % aus dem Bereich Catering und Partyservice sowie ebenfalls 14 % aus dem Lebensmittel- und Feinkosteinzelhandel. Von den BesucherInnen nahmen fast die Hälfte eine Anreise von mehr als 100 km in Kauf, 4 % kamen aus dem Ausland. National stellte Baden-Württemberg mit 56 % die größte Besuchergruppe, gefolgt von Bayern und Rheinland-Pfalz. Erfreulich war auch die durchwegs hohe Qualität des



# AUSGEZEICHNETE ORIGINALS

Nach 2018 fanden auf der SÜFFA 2021 wieder die beliebten Qualitätswettbewerbe des Landesinnungsverbandes für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg statt.



für die drei Bestplatzierten. Beim 13. Wettbewerb waren das 2021 auf Platz 1 die Metzgerei Klinger (Fellbach), Platz 2 ging an die Metzgerei Schneider (Pliezhausen), die Metzgerei Herbst (Besigheim) wurde Dritter. Bei der sechsten Auflage des Wettbewerbs um die „Besten Schwäbischen Maultaschen“ schafften es neun Metzgereien in die Endausscheidung, von denen dann die drei Bestplatzierten ermittelt wurden: Goldene Maultasche: Metzgerei Schmidgall (Obersulm-Sülzbach), Silberne Maultasche: Metzgerei Winter (Schorndorf), Bronzene Maultasche: Kronenmetzgerei Stirner-Sinn (Gerlingen).

Zudem erhielten alle Metzgereien, die für ihre Produkte mit Gold, Silber oder Bronze prämiert wurden, einen 14,5 cm hohen attraktiven Aufsteller mit goldener, silberner oder bronzefarbener Plakette (Schieferafel mit Edelstahlfuß), der direkt in der Theke beim jeweils ausgezeichneten Produkt platziert werden kann. „Das steigert die Aufmerksamkeit für das Produkt und sorgt für mehr Umsatz. Bisher haben wir dafür viel positives Feedback erfahren“, sagt

Christiane Unger, Bereichsleiterin Geschäftsstelle und Veranstaltungen im Landesinnungsverband. Viele der ausgezeichneten Spezialitäten sind Originale, die es so im Supermarkt nicht gibt, dafür aber beim Handwerksmetzger des Vertrauens.

Auch Spezialitäten vom heimischen Wild gibt es dort. Und so reichten viele Metzgereien dafür ihre Produkte ein, z. B. Hirschschinken, Wild-Rohesser, Wildschwein-Salami mit rotem Chili, Wild-Cacciatore oder Hirschwurzen. „Eine SÜFFA-Prämierung wirkt weit über den Wettbewerb hinaus. Qualität setzt sich durch; das gilt besonders in unserem Handwerk“, betont der baden-württembergische Landesinnungsmeister Joachim Lederer. *mth*

[www.fleischerbw.de](http://www.fleischerbw.de)



Seit 1984 organisiert der Landesinnungsverband diese Wettbewerbe. Am Messe-Samstag und -Sonntag fanden sich in einem extra dafür eingerichteten Prüfungsbereich in der Messehalle 5 eine stattliche Anzahl an Juroren und Jurorinnen ein, um die von 51 Metzgereibetrieben eingesandten 224 Proben – Wurst- und Schinkenspezialitäten – hinsichtlich ihrer Qualität zu begut-

achten. Teilnahmeberechtigt sind alle selbstständigen FleischermeisterInnen (In- und Ausland) sowie deren MitarbeiterInnen. Inländische TeilnehmerInnen müssen der jeweils zuständigen fleischerhandwerklichen Berufsorganisation angehören. Im Wettstreit um die beste Stuttgarter Schinkenwurst wird traditionell das „Stuttgarter Rössle“ verliehen, als Porzellanstatuetten



### Preisträger Stuttgarter Rössle

1. Platz: Metzgerei Klinger (Fellbach)
2. Platz: Metzgerei Schneider (Pliezhausen)
3. Platz: Metzgerei Herbst (Besigheim)

### Beste Schwäbische Maultaschen

- Gold:** Metzgerei Schmidgall (Obersulm-Sülzbach)
- Silber:** Metzgerei Winter (Schorndorf)
- Bronze:** Kronenmetzgerei Stirner-Sinn (Gerlingen)

Zum 7. Mal seit der Premiere 2012 haben die Fachmagazine FH Fleischer-Handwerk und Fleischerei Technik – am 19. September 2021 erstmals auf der SÜFFA in Stuttgart – den Fleischer-Handwerk Award und den Fleischerei Technik Award vergeben.



# FLEISCHER-HANDWERK AWARD 2021 DAS SIND DIE SIEGER

Zum ersten Mal in Stuttgart erhielten sieben Preisträger in fünf Kategorien die Auszeichnung für zukunftsfähige Entwicklungen in der Fleischbranche. Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von April bis Juli 2021 in den Fachmagazinen FH Fleischer-Handwerk und Fleischerei Technik sowie auf dem Online-Portal [www.fleisch-net.de](http://www.fleisch-net.de) stattfand. Dafür bewerben konnten sich Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister, die mit ihren Entwicklungen einen nachhaltigen Vorteil für die Produktionsprozesse fleischverarbeitender und wurstproduzierender Betriebe erzielen. Eine Fachjury, die sich aus Vertretern der Fachredaktionen sowie der Verlagsleitung zusammensetzte, nahm die Beurteilung der

eingegangenen Bewerbungen vor. Unter Berücksichtigung der Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit und effektive Prozessgestaltung wurden aus rund

20 Einsendungen die besten Entwicklungen mit einem nachhaltigen Mehrwert für Kunden aus Industrie und Handwerk ermittelt. Vier FH Awards 2021 wurden in den Kategorien Verarbeitungsmaschinen, Weiterbildung und Ladenbau & Verkauf vergeben, drei FT Awards 2021 in den Kategorien Verarbeitungsmaschinen, Hygienic Design und Verpackungstechnik.



*„Messeorganisation und Hygienekonzept waren gut umgesetzt, so dass man sich in Ruhe auf seinen Auftritt konzentrieren konnte. Die Publikumsqualität hat ebenfalls gestimmt: Trotz des schönen Wetters hatten wir einen ordentlichen Besucherzustrom.“*

Michael Wirth, geschäftsführender Gesellschafter, Schwan Projekt GmbH

## KATEGORIE: VERARBEITUNGSMASCHINEN

### JBT Schröder Maschinenbau, Werther

Erstmals erhielt das Unternehmen, das seine Maschinen sonst eher im industriellen Bereich absetzt, den Award. Die Jury würdigte die Entwicklung der IMAX ECOline-Serie, die 2019 begann und 2020 auf der SÜFFA vorge-

Fotos: Theimer, Schwan Projekt



## DIGITALE PREISAUSZEICHNUNG vom FH Award 2021 Gewinner Shop-IQ

*Digital Signage  
Next Level!*

<p><b>Fleischrotwurst</b> im Naturdarm, geräuchert 100g 1,89€</p>	<p><b>Sonderangebot</b></p> <p><b>Winzerschinken</b> heißgegart Schweinefleisch 100g 2,39€</p>	<p><b>Farmerschinken</b> ganz mager 100g 2,69€</p>	<p><b>Kräuterkaßler</b> heißgegart, vom Schweinerücken 100g 2,39€</p>	<p><b>Rinderbeinscheibe</b> betont mager 100g 0,99€</p>
---	--	--	---	---

*Verknüpfung mit der Warenwirtschaft*

*Aktionspreise automatisch hervorheben*

*Beliebig viele Produkte anzeigen mit mehreren Seiten*

*Farbdisplay mit Bild- und Videowiedergabe*



mehr unter [www.shop-iq.eu](http://www.shop-iq.eu)

**DIE REVOLUTION.**



im Kunden-Log-In-Bereich der Homepage zur Verfügung – ebenso ein Heft zu jedem Rezept. Damit ergänzte das Unternehmen sein Servicepaket für das Fleischerhandwerk um eine weitere kundenorientierte Dienstleistung.

**KATEGORIE: LADENBAU & VERKAUF**

**Aichinger, Wendelstein**

**+ Shop-IQ, Schweinfurt**

In dieser Kategorie gab es zum ersten Mal zwei Preisträger. Nach 2015 ging der Award erneut an Aichinger. Damals würdigte die Jury die Energieeffizienz der Kühltheke Sirius®3. In diesem Jahr ist es das 2020 vorgestellte Lichtsystem Al-amLight – Nachfolger des Systems LED18. Es soll Lebensmittel in den Theken noch verkaufsfördernder inszenieren, die Flexibilität der Belegung erhöhen und der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken. Das System ist unsichtbar in die Theke integriert. Farbe, Helligkeit und Intensität lassen sich via rückseitigem Bedienpanel segmentweise steuern. So können etwa frisches Hackfleisch mit maximalem Rotanteil oder helle Wurstwaren oder Geflügel mit stärkerem Gelbanteil beleuchtet werden. Die LEDs arbeiten in der kühlen Umgebung sehr energieeffizient. So lassen sich Aktionen gut in Szene setzen; es entstehen keine Betriebskosten für weitere Kühlmöbel und eine Verkeimung wird vermieden – auch ein Austrocknen der Waren.

Seine Award-Premiere feierte auch Shop-IQ. Das System des Unternehmens unterstützt das digitale Filialmanagement. Neben der digitalen Werbung helfen die Module Shop IQ-Energy beim Energiemanagement, Shop-IQ Control bei der Umsetzung von strengen HACCP-Vorgaben. Die Jury würdigte aber das Modul Price Label, eine digitale Preisauszeichnung mit Anbindung an die Warenwirtschaft. Mit den digitalen Preisschildern Electronic Shelf Label in zwei Längen lassen sich Preise jederzeit automatisch anpassen. Analoge, hygienisch anfällige Preisschilder sind passé. So können aktiv Zusatzverkäufe angestoßen, Videos abgespielt oder Logos angezeigt werden. Ein Schild kann beliebig viele Preisschilder anzeigen, die zuvor definiert wurden. Auch eine Steuerung der Preise via Kalenderfunktion, inkl. Berücksichtigung von Feiertagen, ist möglich. Die nächsten FH Awards werden auf der IFFA 2022 in Frankfurt am Main vergeben.

*mth*

- 1 Den Award für Aichinger nahm Christian Milk von FH-Chefredakteur Marco Theimer entgegen.
- 2 Industry Specialist Rüdiger Tacke von JBT Schröder Maschinenbau
- 3 Josef Walter, Marketingleiter bei Shop-IQ, mit Urkunde und Award
- 4 Julia Krouzilek und Thomas Wagner von Hagesüd.

stellt werden sollte – was nach der coronabedingten Absage aber nicht mehr möglich war. Trotzdem sei die Nachfrage aus dem Fleischerhandwerk diesbezüglich gut, heißt es vom Unternehmen. Die Injektoren dieser Serie sind Allrounder, einsetzbar für Kochpökelwaren aller Fleischarten sowie Fisch. Sie schaffen laut Unternehmen den Return of Invest dank optimaler Einspritzraten, gleichmäßiger Lakeverteilung und einfachem Handling in kurzer Zeit. Pluspunkte der Serie: bessere Koch- und Brateigenschaften des Endprodukts, gleichmäßige Salzverteilung, optimale Prozesszeiten, weniger Garverlust, höhere Haltbarkeit, zarte Konsistenz sowie Verstärkung der Aromen und Optimierung des Geschmacks. Kleinere und mittlere Metzger-

reien profitieren so von einem Injektor, der ihre spezifischen Anforderungen erfüllt und eine breite Produktpalette verarbeitet.

**KATEGORIE: WEITERBILDUNG**  
**Hagesüd Interspace Gewürzwerke, Hemmingen**

Nach 2019 auf der IFFA sicherte sich das Unternehmen aus Baden-Württemberg erneut den Award in dieser Kategorie. Wurde dort das Seminarangebot für Quereinsteiger gewürdigt, überzeugte nun ein Seminar-Filmkonzept die Jury. Pandemiebedingt ruhen auch hier seit Frühjahr 2020 die Präsenz-Seminare am Standort in Hemmingen. Als Alternative entstanden in Kooperation mit einem Profifilmteam zunächst zehn Filme à 10 Minuten Länge, in denen Fachberater Jens Sevecke je eine Rezeptidee vorstellt. Ein Drehtag konnte bis zu sieben Stunden dauern, die Rohfassung eines Films war rund 45 Minuten lang. Weitere 20 Filme folgten aufgrund der hohen Nachfrage im Herbst 2020 und Frühjahr 2021. Diese stehen zum Ansehen und Download

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

## Awards 2022

Mit den **FH FLEISCHER-HANDWERK** sowie den **FT FLEISCHEREI TECHNIK Awards 2022** werden zum 8. 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 die FT FLEISCHEREI TECHNIK und die FH FLEISCHER-HANDWERK Awards endet am **30. März 2022.**

### 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
- ◆ Nachhaltige Verpackungstechnik
- ◆ Prozesskontrolle & QM



### Preiskategorien:

- ◆ Verarbeitungsmaschinen
- ◆ Ladenbau & Verkaufsförderung
- ◆ Nachhaltige Verpackungstechnik
- ◆ Klima- und Räuchertechnik
- ◆ Gewürze & Gütezusätze
- ◆ Gar- und Küchentechnik
- ◆ Weiterbildung

**Preisverleihung:** Die Prämierung der preisgekrönten Entwicklungen und Projekte erfolgt im **Mai 2022** auf der **IFFA in Frankfurt am Main** im Rahmen einer fachöffentlichen Veranstaltung. Die Preisträger werden zudem mit einer Urkunde ausgezeichnet. Über die Siegerprojekte wird nach der Preisverleihung in den Fachmagazinen FT FLEISCHEREI TECHNIK und FH FLEISCHER-HANDWERK ausführlich berichtet. *Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.*



Award  
2022



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

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

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



## Rohwurst mal anders

Auf der Messe präsentierte Hagesüd Interspace interessierten Messegästen unter anderem neue Produkte für die Rohwurstproduktion. Eines davon sind die Spatex Würsthüllen mit drei verschiedenen Würzungen für schnittfeste Rohwurst: Pepper-Mix, Feuerli und Ananas-Pfeffer. Die Mettdox Schinkenknacker im engen Kaliber reifen schnell und lassen sich in den Würzrichtungen Pfeffer, Zwiebel, Chili und Muskat herstellen. Beim Komplettsortiment können Metzgereien zwischen den Gewürzmischungen Nitrosafe Klassik, Mediterran und Ungarisch wählen. Diese sind auf die Starterkultur Nitrosafe Zero abgestimmt und enthalten keine zugesetzten Allergene, Lactose, Mononatriumglutamat oder GDL. [www.hagesued.de](http://www.hagesued.de)

## Kühl-Aggregate

Durch das natürliche Kältemittel R290 (Propan) und die geringe Füllmenge unter 150 g liegt das CO<sub>2</sub>-Äquivalent der zur Wandmontage geeigneten Best-Aggregate von Rivacold CI nahe bei null. So sind weder regelmäßige Dichtheitskontrollen vorgeschrieben, noch besteht eine Aufzeichnungspflicht (F-Gase Verordnung). So entfallen für Betreiber von Kühlräumen oder -zellen bis 5 kW Normalkühlung und 3,3 kW Tiefkühlung diese wiederkehrenden Pflichten. Die steckerfertigen Systeme sparen dank neuem Verdichter und optimiertem Kältekreislauf Energie. Die neue Elektronik RIV-OLUTION beinhaltet eine überarbeitete Steuerung und die einfache Vernetzungsmöglichkeit mit Rivacold My I.D. Die App vernetzt die Aggregate über ein integriertes Konnektivitätssystem. Dafür verfügt Best über eine Modbus-Schnittstelle, um in jedes kundenseitige Überwachungssystem integriert werden zu können. Vollständige Kontrolle, hohe Sicherheit und einfache Verwaltung aller Betriebsdaten sind so gegeben. Betriebs-/Alarmzustände und weitere Parameter können auf dem Smartphone vor Ort über Bluetooth in Echtzeit angezeigt und verändert werden. Die Aufzeichnung der Temperatur erfolgt alle 15 Minuten und ist via App abrufbar. [www.rivacold.de](http://www.rivacold.de)



## Verletzungen vorbeugen

Ein umfangreiches Maschinensortiment zeigten die befreundeten Unternehmen Mado und Vakona auf der Messe. Die Bandsägen mit dem Finger protection system (FPS) etwa beugen schweren Verletzungen der Mitarbeiter vor. Ein Bildverarbeitungssystem erkennt die vom Bediener zu tragenden Handschuhe. Werden diese in einem definierten Bereich vor dem Sägeband erkannt, stoppt das Sägeband in wenigen Millisekunden. Zudem ist danach kein Sägebandwechsel nötig. Die Funktion des Sägebandes bleibt trotz abruptem Stopp erhalten. Weitere Ausstattungsmerkmale sind Portionierer, Knochenmehlbehälter, abnehmbare Andrückvorrichtung und höhenverstellbarer Bandschutz.



Vakona ist für Kühltumbler, Vakuum- Meng- und Massiermaschinen, Feinkostmischer und Injektoren bekannt. Darin lässt sich etwa eine zukunftsweisende Touch-Screen-Steuerung mit 99 Programmplätzen individuell einstellen und programmieren. Zudem sind mehrere Programme miteinander verknüpfbar. Das Direktkühlsystem (Sandwich-Prinzip-System) aus Edelstahl kühlt den Behälter in kürzester Zeit auf die zuvor gewünschte Temperatur herunter. [www.mado.de](http://www.mado.de), [www.vakona.de](http://www.vakona.de)



## Endlich wieder Messe

Großer Andrang und ein interessantes, qualifiziertes Publikum – so lässt sich die SÜFFA 2021 am Stand der Maschinenfabrik Seydelmann mit wenigen Worten zusammenfassen. Trotz geringerer Ausstellerzahlen und etwas weniger Besuchern bewies die Messe einmal mehr ihren hohen Stellenwert. 3G-Regel und Maskenpflicht können eine lebendige, innovative Branche wie das Fleischerhandwerk nicht bremsen. Neben der breiten Palette an ausgestellten Maschinen wirkten das neueste Hygienesystem bei den Kattern und die Hebevorrichtungen für E2-Kisten an Kattern und Wölfen auf dem Stand als zusätzliche Publikumsmagneten. Mit diesen Neuentwicklungen wurden einmal mehr Details und Vorteile aus der Industrie auf das Handwerk übertragen, um die Arbeit in der Wurstküche zu erleichtern. Insbesondere die Hebevorrichtungen für E-Kisten tragen zur klaren Verbesserung der Arbeitsergonomie bei und unterstützen nicht nur die tägliche Arbeit, sondern sichern indirekt auch die Nachwuchsgewinnung. [www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com)



*„Wir können eine positive Bilanz ziehen. Qualitativ bewegten wir uns mindestens auf demselben Niveau wie 2018. Der klassische Messtourismus blieb aus – stattdessen waren nur hochinteressierte Kunden da, die wirklich das Gespräch suchten, teilweise schon informiert waren oder konkrete Umstrukturierungspläne durchsprechen wollten. Wir konnten diverse Aufträge anbahnen. Ich rechne mit einem guten Nachmesse-Geschäft.“*

*Martin Krippel-Stojic, Leiter Marketing & PR, Maschinenfabrik Seydelmann KG*

Martin Krippel-Stojic, Leiter Marketing & PR, Maschinenfabrik Seydelmann KG

neben eine lebendige, innovative Branche wie das Fleischerhandwerk nicht bremsen. Neben der breiten Palette an ausgestellten Maschinen wirkten das neueste Hygienesystem bei den Kattern und die Hebevorrichtungen für E2-Kisten an Kattern und Wölfen auf dem Stand als zusätzliche Publikumsmagneten. Mit diesen Neuentwicklungen wurden einmal mehr Details und Vorteile aus der Industrie auf das Handwerk übertragen, um die Arbeit in der Wurstküche zu erleichtern. Insbesondere die Hebevorrichtungen für E-Kisten tragen zur klaren Verbesserung der Arbeitsergonomie bei und unterstützen nicht nur die tägliche Arbeit, sondern sichern indirekt auch die Nachwuchsgewinnung. [www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com)



### Zuverlässig etikettieren

Auch für das Team von Schaumermal24 war die SÜFFA laut Geschäftsführerin Kathrin Moißl „ein voller Erfolg“. Gezeigt wurde etwa das halbautomatische Etikettiersystem S-ZX1300i. Damit lassen sich zylindrische Behältnisse wie 200- und 400-g-Dosen, Gläser und Flaschen auszeichnen. Die maximale Druckbreite beträgt 106 mm, generell lassen sich aber Produktgrößen zwischen 20 mm und 110 mm realisieren. Mit einer Andruckrolle werden die Etiketten gleichmäßig auf die Behältnisse aufgebracht. Das Gerät ist an jedem Handarbeitsplatz einsetzbar. Einfach die Dose in die Halterung des Applikators legen und die Startrolle mit dem Hebel nach unten drücken. Das Produkt dreht sich automatisch, zugleich wird das Etikett durch die Schaumrolle passgenau auf die Dose aufgebracht. Vielfältige Etiketten sind ebenso erhältlich. [www.schaumermal24.de](http://www.schaumermal24.de)

### Versandbox wird Kühltasche

Mit der CoolBox & Go (Volumen: 12,3 l, Außenmaß: 398 mm Breite, 295 mm Höhe) bietet Ohlro Hartschaum einen nachhaltigen Werbeträger sowie eine smarte Idee zur Kundenbindung an. Ihr Material airopp (= Styropor) weist einen Recyclinganteil von 33 % auf, hat einen hohen Dämmwert und fängt Stürze und Stöße ab. Auf den breiten Seiten der Box lässt sich ein 35 x 7 cm breiter Streifen individuell bedrucken, z. B. mit einem Logo oder Werbeslogan. Je nach Stückzahl kann sie auch in einem Pastellfarbton eingefärbt werden. Versandoptimiert in palettierfähigem Format, ist die Box kostensparend zu verschicken. Auf einer Palette bilden jeweils zehn Boxen eine Lage. Das geringe Gewicht senkt den CO<sub>2</sub>-Ausstoß beim Transport. Beim Kunden verwandelt sich die Box dank beiliegenden Gurte in eine Kühltasche. Ein direkter Kontakt mit Lebensmitteln sollte vermieden werden. [www.ohlro.de](http://www.ohlro.de)



### Mischwölfe mit Mehrwert

Auch das Team von Kolbe Foodtec freute sich, wieder mit Interessenten persönlich im Kontakt zu treten. „Für uns überraschend viele Kunden, Händler und Interessenten haben die Möglichkeit wahrgenommen und unseren Stand besucht“, sagt Julia Stadtmüller vom Sales Department. Ausgestellt war u. a. der Mischwolf MW130-120 mit montierter KDS-Trenneinrichtung zum Separieren von Knorpel und Sehnen vom Fleisch. Er verfügt über einen 120-l-Trichter und einen Einfülldeckel mit Soft-Close Funktion. Das bedeutet, der Deckel ist so konstruiert, dass während des Mischens durch die Öffnungen im Deckel Gewürze, Flüssigkeiten oder andere Zusätze eingefüllt werden können, ohne dass die Maschine gestoppt werden muss. Der Mischarm wechselt alle vier Umdrehungen



die Richtung, sodass eine gute Untermischung aller Zusätze garantiert wird. Mit einem 10kW-Motor ausgestattet, verarbeitet der Mischwolf auch gefrorene Fleischstücke bis ca. -8°C. Mit der optionalen stufenlosen Geschwindigkeitsregelung ist auch die Herstellung von Koch- oder Blutwurst möglich. Individuell konfiguriert werden können die Mischwölfe mit vielen Optionen, z. B. Mischzeitvorwahl, Gitterrostaufritt, stufenloser Geschwindigkeitsregelung oder Trichterkühlung. [www.kolbe-foodtec.de](http://www.kolbe-foodtec.de)

Fotos: Schaumermal24, Ohlro Hartschaum, Kolbe Foodtec

FREY

Maschinenbau

75 JAHRE ZUKUNFT  
GEPRÄGT

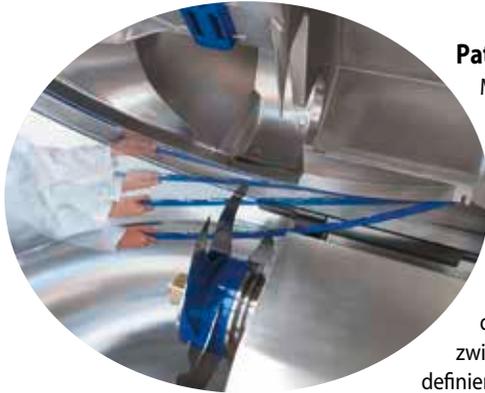
Eine scheinbar lange Zeit, kurz für uns. Eine Vergangenheit, die uns zu dem gemacht hat, was wir heute sind – der Partner, wenn es darum geht, die richtigen Lösungen für die Produktion der besten Produkte für ihre Kunden zu finden. Man kann sich Lorbeeren erarbeiten, darauf ausruhen gibt es nicht.

Heinrich Frey  
Maschinenbau GmbH  
89542 Herbrechtingen  
Telefon: +49 7324 1720  
info@frey-maschinenbau.de  
[www.frey-maschinenbau.de](http://www.frey-maschinenbau.de)



### Online-Shop in drei Ausbaustufen

Gemeinsam mit dem Partner Graef präsentierte sich Syner.Con auf größerer Fläche als bisher und gab Interessierten die Möglichkeit, den Online-Shop Apro.Shop erstmals live kennenzulernen und zu testen. Den Shop gibt es in drei Ausbaustufen: als Apro.Shop Basis – einfaches Click & Collect-Vorbestellsystem; der Kunde holt seine Online-Bestellung in der Filiale ab und bezahlt vor Ort; als Apro.Shop Business – beinhaltet zusätzlich Versandanbindung, Kategorisierung der Bestellung nach erforderlicher Versandart und unterstützt Online-Bezahloptionen sowie Apro.Shop Enterprise – erweitert die Business-Edition u. a. um Funktionen zur individuellen Geschäftskundenbetreuung und Schnittstellen zu Logistikanbietern, Online-Marktplätzen sowie Dropshipping-Fulfillmentanbietern. Hardwareseitig verfügen die Waagen der FreshWay Line von Mettler-Toledo nun über noch mehr Rechenpower. Messepremiere hatte zudem der Prototyp einer FreshWay-Thekenwaage mit Doppeldrucker für Bon- und Etikettendruck. [www.syner-con.com](http://www.syner-con.com), [www.apro.con.de](http://www.apro.con.de)



### Patent für Messerdeckelstreifen

Mit der Patentierung einer neuen Dichtung hebt K+G Wetter seine Kutter auf ein neues Level in puncto Hygienesicherheit. Die Besonderheit: Die Dichtung (Messerdeckelstreifen) zwischen Messerdeckel und rotierender Kutterschüssel ist nicht mehr fest eingebaut, sondern lässt sich zur Reinigung leicht entnehmen. Ebenso einfach rastet sie aufgrund der ausgeklügelten Form ohne Werkzeug oder Befestigungsteile sicher in den Messerdeckel ein. Sie ist selbstjustierend und gleicht den Verschleiß der Dichtfläche über einen langen Zeitraum aus, was mit bisher bekannten starr eingebauten Dichtungen nicht möglich ist. Die Reinigung gelingt mühelos. Es gibt keine versteckten Ecken, in denen sich Ablagerungen bilden könnten. Eine Kontamination des Produkts durch Rückstände wird vermieden, pathogenen Keimen zugleich der Nährboden entzogen. Zudem sinkt der Reibungswiderstand zwischen dem Messerdeckel und der Kutterschüssel durch die vertikale Bewegungsmöglichkeit und den definierten Anpressdruck. Alles in allem: ein großes Plus in Sachen Produktsicherheit. [www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de)



*„Wir trafen das hundertprozentig richtige Zielpublikum für uns. Ab Toröffnung herrschte den ganzen Tag lang Hochbetrieb mit sehr guten, wirtschaftlich interessanten Gesprächen. Es war unsere erste SÜFFA-Teilnahme. Beim nächsten Mal sind wir ganz sicher wieder mit dabei!“*

Claus Hensen, Hofschlachtsysteme Hensen GmbH



### Mit Brief und Siegel

Zur SÜFFA erneuerte Borco-Höhns seine Qualitäts-Garantie. Diese beinhaltet etwa, dass alle mobilen Verkaufsfahrzeuge und -anhänger nach Unfall-Verhütungs-Vorschriften geprüft sind. Zudem gelten strengste Qualitätskontrollen nach EU-Konformitätsbescheinigung für die verbauten Kälteanlagen und weitere Komponenten. „Erst mit diesen Nachweisen genießen Kunden den vollen Versicherungsschutz auf Maschinen oder Finanzierungen“, sagt Geschäftsführer Andreas Elsässer: „Werden Unfall-Verhütungs-Vorschriften nicht eingehalten, kann dies zu empfindlichen Bußgeldern führen.“ „Selbstverständlich halten wir die Bestimmungen der Trinkwasserverordnung ebenso

sicher ein wie die der Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10 500“, ergänzt Vertriebsleiter Carsten Götz. Die Qualitäts-Garantie umfasst auch das Angebot, bei Bedarf über einen Mietwagen-Service mobil zu bleiben oder einen Ersatzteil-Shop rund um die Uhr in Anspruch nehmen zu können. Werden die Wartungsintervalle gewahrt, gibt es 15 Jahre Garantie auf das verzinkte Fahrgestell. [www.borco.de](http://www.borco.de)



### Bargeldlos und mobil

Zum Einbau in mobile Verkaufsfahrzeuge oder Foodtrucks eignet sich der kompakte Kassenautomat Vicky von PerfectMoney. Das haben auch Angela und Jürgen Pum von der Metzgerei Pum in Freiburg bei ihrem neuen Truck gemacht. Vicky passt mit platzsparenden Abmessungen (33,7 x 41,4 x 2,5 cm) auf die Theke oder in die kleinste Nische, muss nicht, aber kann Kassenanbindung. Es genügt ein Stromanschluss und zur Bedienung ein Android Tablet. Das bedeutet: Vicky bestellen, bei Auslieferung an den Strom anschließen, Bezahl-App auf das Tablet downloaden, Vicky und Tablett koppeln und von Sicherheit, Hygiene und allerhand Einsparmöglichkeiten profitieren. Einfach den Zahlbetrag auf das Tablet eingeben, die Übermittlung erfolgt automatisch auf das Display. Den Bezahlvorgang erledigt der Kunde eigenständig. Eine Suche nach Fehlbeträgen entfällt. Auch Zählprotokolle oder Kassenübergaben sind passé. [www.perfect-money.de](http://www.perfect-money.de)



### Energieeffizient kühlen

Mit Freude präsentierte das Limburger Kühlmöbelwerk KMW seine Produkte auf der SÜFFA. Dank der hervorragenden Organisation der Messe Stuttgart wurde das Branchentreffen auch unter Pandemie-Bedingungen ein Erfolg. Der Fokus des Messeauftritts lag auf energieeffizienten Thekenlösungen und Kühlinseln, die ein hohes Maß an Flexibilität garantieren. Aushängeschild war die Bedientheke Orca. Durch ihre große Auslagefläche, sowie eine optimale Warensichtbarkeit werden die Fleisch- und Wurstwaren darin zu Eyecatchern. Dabei passt KMW die Theke optisch an das individuelle Ladendesign an – ob Holzverkleidung, Lackierung in RAL-Farbe nach Wahl oder mit aufgedrucktem Logo des Betriebs. Gezeigt wurden zudem steckerfertige Kühlinseln sowie Wandkühlregale mit dem Ordnungssystem von Easyfill®, mit dem Mitarbeiter die Regalvorrichtung nach vorne rotieren und leicht von hinten befüllen können. [www.kmw-limburg.com](http://www.kmw-limburg.com)

*„Hier wurden neue Ideen und Technologien stark nachgefragt, mit denen sich Metzger und Metzgerinnen von ihren Mitbewerbern abheben und in bestem Licht präsentieren können. Schon der Samstag verlief sehr gut, am Sonntag wurde uns regelrecht die Bude eingerannt. Wir hatten viele gute, konkrete Kontakte und sind sehr zufrieden.“*



Michael Keck, Geschäftsführer, bfm Ladenbau GmbH

Fotos: KMW Kühlmöbelwerk, privat, Albert Handtmann Maschinenfabrik

### Handtmann-Fazit: „Sehr erfolgreiche Messe“

Lange stand die diesjährige Durchführung der SÜFFA auf der Kippe. Ebenso unklar war, wieviele Kunden die Messe besuchen würden. Die Albert Handtmann Maschinenfabrik zog ein positives Fazit: Eine „sehr erfolgreiche Messe“ liegt hinter dem Biberacher Unternehmen. Viele Besucher, Interessenten und Verkaufsabschlüsse seien ein klares Zeichen für die Markt- und Technologieführerschaft in der Fleisch-



branche. Ein Highlight für viele Messebesucher auf dem 200 m<sup>2</sup> großen Messestand in Halle 3 war die neue und überarbeitete Version des Handtmann-Vakuumfüllers VF 608 plus. Auch als „Advanced Edition“ einer der beliebtesten Füller im Fleischerei- und Metzgerbetrieb, der viele durch seine Vielfalt, höchste Portioniergenauigkeit und Produktschonung überzeugt. Mit zahlreichen Vorsatzgeräten lassen sich laut Unternehmen vielfältige Wurst- und Fleischprodukte in bester Qualität herstellen. [www.handtmann.de](http://www.handtmann.de)

## Savory Solutions

# SATTMACHER MIT GESCHMACK

Das bewährte Gewürzmüller Sortiment an Basis- und Fertigsaucen bietet Handwerksbetrieben die passenden Produkte für die schnelle Küche beim Metzger und – in den praktischen WIBERG Wursthüllen – auch zum Mitnehmen.

**Jetzt neu:** Bolognese Sauce KQ und Chili con Carne KQ erweitern ab sofort das praktische Sortiment für die schnelle Metzgerküche.



**iff**

**WIBERG**

GEWÜRZMÜHLE NESSE

*Gewürzmüller*



# GAREN UND KÜHLEN

Der Einsatz eines Schnellkühlers oder Schockfrosters ist vor allem bei der zeitversetzten Zubereitung von Speisen für den Mittagstisch ein Vorteil, etwa in der Metzgerei Wurz in Metzgingen.



Die Metzgerei ist fast 100 Jahre alt und wird heute in vierter Generation von den Brüdern Martin und Michael Wurz geführt. Seit jeher sind Qualität, Frische und regionale Vielfalt wichtige Säulen der Unternehmensphilosophie, aber auch Nachhaltigkeit und Umweltaspekte bestimmen das Handeln. Seit zwei Jahren ist hier ein Schnellkühler/Schockfroster von Cool Compact im Einsatz. Diese Technik hat viele Vorteile. Die Nutzung garantiert ein hygienisch sicheres Kühlen oder Frosten von Lebensmitteln, Aussehen, Geschmack und Frische bleiben weitgehend erhalten. Kühlhäuser sowie Kühl- oder Tiefkühlschränke sind für diese Art der Konservierung ungeeignet. Zwischen +60°C und +10°C vermehren sich Bakterien und Keime am stärksten, diese Zeit muss schnell überbrückt werden. Heiße Speisen müssen im Schnellkühler (nach DIN 10536) in 90 Min. von +65°C auf +3°C abgekühlt werden.

## WENIGER ABFÄLLE

„Wir verkaufen nicht nur Fleisch und Wurst, sondern bieten auch einen Mittagstisch an. Hier konnten wir unseren Alltag bei der Zubereitung mit dem Schnellkühler massiv verbessern“, berichtet Martin Wurz. So werden etwa Frikadellen in Zeiten zubereitet, in denen kein Stress herrscht, und dann heruntergekühlt. „Sie sind deutlich saftiger als bei einem normalen Abkühlvorgang“, bestätigt er. Auch die

bei Kunden beliebten Krustenbraten oder Roastbeef, werden zeitversetzt zubereitet und dann heruntergekühlt. „Neben der zeitlichen Entlastung durch den verbesserten Produktionsprozess ergibt sich ein weiterer Vorteil“, erklärt der Metzgermeister. „Das Fleisch lässt sich im kalten Zustand sehr viel besser schneiden.“ Die Zubereitung muss nicht mehr in der Zeit vor der Ausgabe der Mittagsgerichte erfolgen, sondern am Nachmittag für den nächsten Tag. Die Köche bereiten dann alles vor, der Krustenbraten gart im Dämpfer und muss nur noch in den Schnellkühler umgelagert werden. Übrig gebliebene Menüs aus der Mittagskarte werden verpackt, als komplettes Menü heruntergekühlt, vakuumiert und am nächsten Tag zur Mitnahme angeboten. „Wir werfen weniger weg, auch das ist Nachhaltigkeit“, resümiert er.

## ZEITVERSETZT EINKAUFEN

Schockfroster bringen die Kälte in sehr kurzer Zeit in den Kern der Lebensmittel, es wird eine Kerntemperatur von -18°C erreicht. Beim Schockfrostern bilden sich, im Gegensatz zu Gefriervorgängen in einem Tiefkühlschrank, keine Makrokristalle. Der Gewichtsverlust wird minimiert, Farbe, Konsistenz und Geschmack

bleiben frisch. Gefrostete Speisen sind, entsprechend verpackt, über mehrere Monate haltbar. In der Metzgerei Wurz werden einige Fleischartikel „weggefrostet“. So können etwa bessere Einkaufspreise genutzt werden, da antizyklisch eingekauft werden kann. „Wir konnten etwa eine große Menge Rinderhüfte, die wir zu Steaks verarbeiten, im Frühjahr um einiges günstiger einkaufen. Schockgefrostet wird das Fleisch in bester Qualität bis zur Eröffnung der Grillsaison gelagert“, erläutert Martin Wurz. Auch Spare-Ribs aus eigener Schlachtung sind in gefroreter Form sehr lange haltbar. Martin Wurz ist überzeugt von seinem Schnellkühler/Schockfroster. Die zeitversetzte Zubereitung optimiert die Arbeitsabläufe. Durch günstigere Einkaufspreise ergeben sich zusätzlich wirtschaftliche Vorteile.

[www.metzgerei-wurz.de](http://www.metzgerei-wurz.de)



Martin Wurz

## Cool Compact

stellt gewerblicher Kühlgeräte her und führt verschiedene Größen Schnellkühler/Schockfroster der Serie Vintos im Programm. Alle Modelle gibt es auch in der Version Vintos+, die zusätzlich über thermische Funktionen verfügt. So können mit Niedrigtemperatur gegarte Speisen direkt, ohne Umverteilung von Rosten oder Behältern, in den Kühlvorgang überführt werden. [www.coolcompact.de](http://www.coolcompact.de)

# TOP-CONVENIENCE



Leidenschaft, Wertschätzung für gute Lebensmittel und moderne Technik – dieser Dreiklang führte Gina Benz und ihre Feinkostmanufaktur aus Königen auf die Erfolgsspur.

Die Fleischermeisterin studierte zuvor Food Management und bezeichnet sich als Lebensmittel-Enthusiastin – da sie für gutes, ehrliches, verantwortungsvolles Essen brennt. Gina Benz spricht mit ihrem jungen Unternehmen qualitätsbewusste Kunden an. „Im elterlichen Metzgereibetrieb haben wir gemerkt: Die Kunden möchten leckeres Essen aus guten Zutaten, aber den Aufwand für's Kochen sparen sie sich gerne.“ Das war der Startschuss für die Idee zur eigenen Feinkostmanufaktur, die im Juli 2019 startete. Ihre Begeisterung für Lebensmittel treibt sie an. Es ist ihr ein Anliegen, dass auch die Wertschätzung der Verbraucher dafür steigt. Und sie sieht Potenzial in ihrem Beruf. Deshalb engagiert sie sich in der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. „Als Gruppe und Vorbild können wir unser Handwerk gezielter nach außen tragen und zeigen, wie großartig es ist,

was wir tun. Wir wollen vermitteln, dass man wie beim Weinkauf auch beim Fleischkauf auf die Qualität achten sollte.“ Die 25 Teammitglieder möchten auf Nachwuchsveranstaltungen und Messen Bewusstsein für Lebensmittel schaffen und die Bedeutung ihres Handwerks vermitteln. Die Albert Handtmann Maschinenfabrik sponsert das Team. „Als Nationalmannschaft schätzen wir den Dialog und den Austausch mit Handtmann. Das Unternehmen hilft uns dabei, das Handwerk in die Zukunft zu bringen“, betont sie.

## FLEXIBEL UND PUNKTGENAU

„Unsere ganze Familie ist im Lebensmittelbereich tätig. Meine Eltern mit der Fleischerei, die Verwandtschaft in der Gastronomie und im Catering und ich mit der Feinkostmanufaktur. Auch wenn die Gründung spontan war, für mich war immer klar, dass ich den Namen Benz in diesem Bereich weiterführen will“, sagt sie. Ihre Manufaktur verzichtet auf Zusatzstoffe; in die Gerichte kommen nur Fleisch, Gemüse, Gewürze und Wasser. Der Handtmann Vakuumfüller VF 608 mit Dosierventil wird dabei zur Abfüllung eingesetzt. Gina Benz schätzt die hohe Flexibilität, mit dem Vakuumfüller unterschiedlichste Produkte abfüllen zu können – von der Maultaschenfüllung bis hin zur flüssigen Soße. „Was mich jeden Tag aufs Neue überzeugt, ist die Genauigkeit und Zuverlässigkeit des Vakuumfüllers.“

Alle wird punktgenau abgefüllt“, lobt sie. Auch der Service hat sie begeistert: Schon am ersten Tag nach der Lieferung konnte sie dank der guten Einweisung voll mit der Produktion durchstarten. „Bei uns entstehen über 20 verschiedene Gerichte. Alle werden mit dem Handtmann-Vakuumfüller in Konserven abgefüllt“, berichtet sie.

Den Slow Food-Gedanken hat Gina Benz verinnerlicht. Sie, die sich lieber eine Kiste Wein aus dem Urlaub in Piemont als Souvenir mitnimmt, stellt fest: „Die Wertschätzung von Lebensmitteln ist in Deutschland leider geringer als in anderen Ländern Europas.“ Eben darum hält sie mit ihrer Manufaktur und hochwertigen Gerichten dagegen. Mit neuen Ideen in die Zukunft; Gina Benz hat die Zeichen der Zeit erkannt. Ihre Kunden schätzen es, mit wenig Aufwand ein qualitativ hochwertiges Essen auf den Tisch zu bekommen. Das Angebot der Feinkostmanufaktur deckt daher viele regionale und saisonale Vorlieben ab. Die Gerichte werden seit 2019 bei verschiedenen Lebensmitteleinzelhändlern angeboten – in eigens gebauten Holzregalen. Der Einkauf ist auch bequem via Online-Shop möglich. Darüber hinaus beliefert die Manufaktur Gastronomie, Großhandel, Metzgereien und Bäckereien mit Suppen, Soßen und Eintöpfen.

[www.handtmann.de](http://www.handtmann.de),  
[www.benz-metzgerei-feinkost.de](http://www.benz-metzgerei-feinkost.de)

# EINKOCH-NISCHE ALS VORBILD

Ein Supermarkt in Heilbronn produziert eigene Viertelkonserven und Convenience-Produkte. Ein nachhaltiges Konzept, das auch andernorts Schule machen könnte.

**E**in Supermarkt? Hier bei FH Fleischer-Handwerk? Was soll das denn? Es ist der sprichwörtliche Blick über den Tellerrand, der die Redaktion nach Heilbronn zu Edeka Ueltzhöfer geführt hat. Denn dort geschieht etwas, das ganz und gar ungewöhnlich für den Lebensmitteleinzelhandel (LEH) ist. Etwas, was auch anderswo Schule machen könnte: Die Nordschwaben stellen ihre eigenen Viertelkonserven und Convenience-Produkte her.

Es war eine gemeinsame Idee der Familie Ueltzhöfer und ihres leitenden Mitarbeiters Markus Reinauer (Bild re.), die die Gläser ins Rollen brachte. Das Unternehmen wollte Regionalität und Nachhaltigkeit als Erfolgsprinzipien mit noch mehr Leben füllen. Und der Lebensmittelverschwendung einen Riegel vorschieben. Gutes Obst und Gemüse, das im Markt wegen kleiner Mängel nicht mehr verkauft werden kann, wird also nicht mehr entsorgt. Im haus-eigenen Küchenwerk, einer Großküche für Ausbildung, Kundenevents und Verkostungen, werden daraus Suppen, Saucen oder Marmeladen eingekocht, an der Fleischtheke herrscht das Nose-to-tail-Prinzip.

## PFANDSYSTEM MIT GLÄSERN

Binnen eines Jahres ist so ein Sortiment mit über 30 Produkten entstanden. Eine kleine, aber von den Kunden wohlfrequentierte Nische. Rund 400 Gläser setzt der Supermarkt beispielsweise wöchentlich von einer hausgemachten Rindssauce vom heimischen Limburger Weide-ochsen ab. „Wir wollen mit dem Konzept Erinnerungen und Emotionen wecken sowie gleichzeitig Abfall und Verpackung vermeiden, wo immer uns das möglich ist“, erklärt Markus



Reinauer. Logisch, dass er auf ein Pfandsystem mit Weckgläsern setzt. Auch an der Heißen Theke des Supermarktes haben sich die Self-Made-Produkte schnell etabliert.

Die passende Küchentechnik zum Konzept kommt von Rational aus Landsberg am Lech: multifunktionale Gartechnik wie der iVario Pro oder Kombidämpfer wie der iCombi Pro. „Den Fokus von Markus Reinauer auf das Thema Viertelkonserven und Convenience finde ich richtig spannend“, unterstreicht Christian Thiele, Anwendungsberater bei Rational. Zur partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit Edeka Ueltzhöfer musste er nicht lange überredet werden, zumal der Prozess Einkochen und Viertelkonserven (gekühlt unter 7°C bis zu sechs Monate haltbar) im iCombi Pro schon seit längerer Zeit möglich ist.

Es war die Corona-Pandemie, die einen regelrechten Ansturm auf haltbare Lebensmittel und damit auch auf haltbare Produkte und Convenience auslöste. Doch das Wissen zur Produktion von Konserven ist bei vielen Köchen in der Vergangenheit immer mehr in Vergessenheit geraten. Durch Forschungen der Rational-Anwendungsberater konnte das Know-how neu entdeckt und auf die beiden Kochsysteme iCombi und iVario übertragen werden. Denn: „Natürlich wollen wir diese Ideen auch teilen“, unterstreicht Thieles Kollege, der Rational-Anwendungsberater Michael Nehrlich, die Ambitionen des Geräteherstellers. „Wir können uns etwa auch gut vorstellen, nicht nur Althergebrachtes, sondern auch neue Kreationen wie vegetarische oder Fischgerichte einzukochen.“



### Convenience selbstgemacht

- Die Pasteurisierung ist das Haltbarmachen von Lebensmitteln durch Erwärmen auf eine Kerntemperatur von bis zu 100°C.
- Besonders geeignet ist das Verfahren für Suppen, Saucen, Pasten oder Geschmortes. Als Verpackung eignen sich Weck- oder Twist-Off-Gläser ebenso wie klassische Vakuumbbeutel.
- Viertel-/Halbkonserven sind gekühlt bis zu sechs Monate haltbar. Der Garpfad „Halbkonserven“ von Rational sichert eine sachgerechte und hygienische Haltbarmachung: So ist etwa beim Garpfad Halbkonserven ein F-Wert von 0,3 hinterlegt, dessen Erreichung per Kerntemperaturfühler und unverschlossenem Musterprodukt gesteuert wird. Dieser garantiert eine Haltbarkeit von sechs Monaten bei 3°C Lagertemperatur. Darüber hinaus gibt es auch einen Garpfad für das Trocknen von Lebensmitteln wie Früchten.

### EIN LEUCHTTURMPROJEKT

Beim LEH-Filialisten mit sechs Supermärkten in und um Heilbronn ist ein zwölfköpfiges Küchenteam täglich mit Konserven und Convenience sowie mit den gastronomischen Konzepten für Events und die Marktküche beschäftigt, die Anwendungsberater von Rational stehen mit ihrer Forschungsarbeit unterstüt-

zend zur Seite. Die Mannschaft hat sich binnen eines Jahres so viel Routine erarbeitet, dass die Familie Ueltzhöfer und Markus Reinauer intensiv über die Weiterverbreitung des Konzepts nachdenken. Auch an Schulen, in Kindergärten, Krankenhäusern oder Seniorenheimen wäre für sie das Einkoch-Konzept „bestens geeignet“. „Dort sehen wir gute Möglichkeiten, die

Kunden mit unserem Wissen zu unterstützen und ihnen somit neue Geschäftsfelder zu eröffnen“, ergänzt Christian Thiele. Kein Wunder, dass er das Heilbronner Einkoch-Modell über den grünen Klee lobt: „Der Markt hier ist ein Leuchtturmprojekt sowohl für den Lebensmittel Einzelhandel als auch für die Profiküchen.“  
*Christian Blümel*

Foto: Blümel



**Hohe Compliance  
bei Hygiene und  
verbesserte  
Produktivität**

### International HACCP zertifizierter Tork Waschstation Spender:

- Langlebig und wasserbeständig, schützt die Reinigungstücher vor Spritzwasser
- Hohe Kapazität, ständige Verfügbarkeit von Reinigungstüchern
- Eine der höchsten Nachfüllkapazitäten auf dem Markt, die Kosten und Arbeit beim Nachfüllen spart

Besuchen Sie

[Tork.de/Lebensmittelverarbeitung](https://www.tork.de/Lebensmittelverarbeitung), um mehr darüber zu erfahren, wie Sie mit dem Tork Waschstation Spender eine hohe Compliance bei Hygiene gewährleisten und die Produktivität steigern können.

\*2021 Umfrage, durchgeführt von PRS Invivo im März 2021. Die Umfrage wurde in den USA und Deutschland durchgeführt, mit jeweils 100 Befragten

Tork,  
eine Marke von Essity

**TORK**  
Think ahead.



### Vemag Maschinenbau Klasse für Konserven

Die Herstellung von Speisen und Spezialitäten in Dosen, Gläsern und Bechern erleichtert Vemag Maschinenbau mit der FKL609. Unabhängig davon, ob ein Füllkopf mit Kolben oder Innenrohrverschluss verwendet wird, ist die Maschine dafür gebaut, pastöse und flüssige Produkte portionsgenau in die Verpackung zu bringen. Auch pastöse Massen lassen sich dank des integrierten Dosenhebers sauber und gewichtsgenau abfüllen. Die Neuentwicklung arbeitet mit einer durchschnittlichen Taktrate zwischen 30 und 60 Verpackungen pro Minute. Mit wenigen und leicht verständlichen Einstellmöglichkeiten lässt sie sich bedienen. Ob Sauce, Fleischbrät, Eintopf oder Salat: Fünf Parameter auf dem hygienischen Touch-Display genügen, um die meisten Aufgaben prozesssicher zu erledigen. Unterschiedliche Verpackungsgrößen ziehen damit keine zeitraubenden Rüstarbeiten mehr nach sich. Nutzen Betriebe unterschiedlich hohe Dosen, Becher oder Gläser für Varianz im Inhalt, ist beim Wechsel nur die Seitenführung des Rundschalttisches in ihrer Höhe anzupassen. Flexibilität legt die FKL609 auch in den räumlichen Aufbauoptionen an den Tag. Durch unterschiedlich angestellte Transportbänder lässt sie sich in passenden Winkeln zum Abfüller platzieren. Eine Produktionslinie fügt sich so mit hohem Freiheitsgrad in bestehende Flächen mit naturgemäß auftretenden räumlichen Restriktionen ein. Wichtig bei der Entwicklung war die Kompatibilität mit bestehenden Vemag-Vakuumfüllmaschinen. So können Fleischereien in die Automatisierung der Behälterabfüllung investieren, ohne einen neuen Füller zu kaufen. [www.vemag.de](http://www.vemag.de)



### Korimat Steuerung ist das Herzstück

Was haben Gulaschsuppe in der Dose und Rinderrouladen im Glas gemeinsam? Dazu Korimat-Geschäftsführerin Daniela Kronenburg: „Beide sind nur dann richtig gut, wenn die perfekte Konservierung nach einem für das Produkt optimierten Garprozess erreicht wurde.“ Die Steuerung dieses Garprozesses läuft in der

aktuellen Baureihe der Korimat-Autoklaven vollautomatisch ab. Während früher dafür Anwender-Know-how gefragt war, ist das Herzstück der Autoklaven nun die weiterentwickelte Steuerung. Musste der Anwender zuvor während des Kochprozesses zeitlich passend manuelle Einstellungen für Wasserzulauf und Druckregelung vornehmen, regelt jetzt die Prozesssteuerung alle Kochphasen. Nach dem Beladen des Gerätes wird das Programm ausgewählt. Dann laufen alle Phasen präzise ab und der Bediener ist erst nach dem Signalton zum Entladen des Gerätes wieder gefragt. Dabei greift der Anwender auf eine Vielzahl vorinstallierter Kochprogramme zu, kann diese aber durch Veränderung diverser Parameter individualisieren und so seine Verfahren verbessern. Für jeden Kochprozess erstellt die Steuerung ein Protokoll, das sich kontaktlos auslesen, auswerten und zur Qualitätskontrolle sowie Produktentwicklung speichern lässt. [www.korimat.de](http://www.korimat.de)

### Stiller

### Dosen sicher verschließen

Etwa 800 Dosen pro Stunde mit einer Höhe zwischen 30 und 150 mm verschließt die halbautomatische Dosenverschließmaschine DV 800 von Stiller. Sie verfügt über einen automatischen Höhenausgleich, sodass verschiedene Dosenhöhen mit dem gleichen Durchmesser verschlossen werden können, ohne dass weitere Einstellungen erforderlich sind. Die Maschine stellt sich selbständig auf die zu verarbeitende Dosenhöhe ein. So können Fleisch- und Wurstkonserven mit dem Durchmesser 73 und 99 mm in den gleichen Unterteller gestellt und verarbeitet werden – ein Wechsel entfällt. Nur bei Sondergrößen, Aludosen oder tiefgezogenen Dosen ist der Unterteller ggfs. zu wechseln. Sicherheit geht vor; daher verfügt die Maschine über einer Zweihand-Sicherheitssteuerung zum Auslösen des Verschließvorgangs. Zudem kann sie mit einem Arbeitstisch aus Edelstahl ausgestattet werden, was vorteilhaft ist, wenn die Maschine frei im Raum steht. Für den größeren Bedarf eignet sich die halbautomatische Dosenverschließmaschine STA 1200 D, die bis zu 1.000 Dosen in der Stunde verschließt. [www.stillergmbh.de](http://www.stillergmbh.de)



# ÜBER FLEISCH UND FEUER...

Der Trend – 365-Tage-Grillen: Davon sind zwei „alte Hasen“ – der Yello-Gründer und passionierte Rinderzüchter Dieter Meier und der Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann überzeugt. Und davon, dass „From nose to tail“ und hohe Fleischqualität keine Eintagsfliegen sind.

**E**s gibt viele grillaffine Völker auf der Welt: Von den Braai-verrückten Südafrikanern bis hin zu den BBQ-Spezialisten aus den US-Südstaaten. Vermutlich gibt es jedoch fast keine tiefere Verwurzelung des Grillens in der Kultur einer Nation als in Argentinien. Hier ist das Asado eine Art Religion, eine nationale Philosophie.

Doch auch in Deutschland genießt das Grillen einen hohen Stellenwert. Was früher eher im Sommer stattfand, ist heute zur Ganzjahres-Aktivität geworden. Im kulinarischen Gespräch sprechen der Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann (80) sowie der Unternehmer und Sänger des Schweizer Pop-Duos Yello Dieter Meier (76) über Grilltrends und Fleischqualität.

**Herr Witzigmann, wie hat sich das Grillen in den vergangenen Jahren aus ihrer Sicht weiterentwickelt?**

**Eckart Witzigmann (EW):** Früher war Grillen eine klassische Sommerangelegenheit, aber der Trend geht mehr und mehr zum 365-Tage-Grillen. Die Grills werden immer größer und teurer. Sie sind echte Prestige-Objekte geworden. Die Grillszene hat sich verselbstständigt und ist neben dem ursprünglichen Kochen ein eigener Bereich geworden. Die Corona-Pandemie hat das Ganze noch weiter befeuert. Viele Menschen haben in Outdoor-Küchen und neue Grill-Utensilien investiert.

**Herr Meier, auf ihrer Estancia Ojo de Agua in der Pampa Humeda züchten sie Black Angus und Hereford-Rinder. Was können wir von Argentinern lernen, wenn es ums Grillen und Fleischkultur geht?**

**Dieter Meier (DM):** Der Umgang mit dem Feuer in Argentinien ist schlichtweg meisterhaft. Feuerstelle und Grillstelle sind bei einem Asado immer voneinander getrennt. Die Feuerstelle dient lediglich dazu, heiße Kohlen zu erzeugen. Diese wird je nach Gebrauch zur jeweiligen Grillstelle transportiert und für



## Im Portrait

- **Dieter Meier (Bild o.li.):** Der Schweizer Tausendsassa ist Musiker, Lebemensch, Investor, Rinderzüchter, Winzer, Gastronom und Ex-Pokerspieler. Bekannt wurde der Yello-Gründer in den 1980er-Jahren etwa durch den Titelsong „The Race“ der ARD-Musiksendung „Formel Eins“.
- **Eckart Witzigmann (re.):** Der österreichische Jahrhundertkoch etablierte in den 1970er-Jahren die französische Nouvelle Cuisine in Deutschland und entwickelte sie weiter. Viele seiner früheren Mitarbeiter zählen heute selbst zur ersten Garde der Köche. Er gilt als einer der einflussreichsten Köche des deutschsprachigen Raums.

die direkte oder indirekte Hitze eingesetzt. Die Hitze kommt dabei von unten, von oben, von rundherum oder auch von der Seite. Je nach Technik vom berühmten Asador, das aufgestellte Iron Cross für die Zubereitung besonders großer Stücke, über die klassische Parilla (Rost) bis hin zum Rescoldo, der Zubereitung des Grillguts in der Asche. Francis Mallmann beschreibt die einzelnen Techniken im Buch „Seven Fires“ sehr anschaulich. Er hat die argentinische Grillkunst in den vergangenen Jahren auf die kulinarische Landkarte der globalen Foodies gebracht.

**Gas oder Kohle ist eine Frage, die schon fast philosophisch diskutiert wird. Wie ist ihre Meinung dazu, Herr Witzigmann?**

**EW:** In der Tat hat sich das zu einer Frage von Sein oder Nichtsein entwickelt. Gas ist die pflegeleichtere Variante, mit Holzkohle haben's aber mehr Möglichkeiten, den Geschmack zu variieren. Letztlich sollte jeder nach seiner eigenen Façon selig werden. Aber



wir wissen ja alle, wie hoch manchmal die Wellen von Meinungsverschiedenheiten schlagen können...

**Höher, schneller, weiter – ist das in Argentinien ebenso, wenn es ums Grillen geht, Herr Meier?**

**DM:** Gerade die jüngeren Generationen in Argentinien verfeinern ihre Grillkünste immer mehr. Ein hochwertiges, gut geschärftes Gaucho-Messer gehört zur Standardausrüstung. Die Grills selbst werden immer abgedrehter. Metallbauer kreieren riesige, zum Teil abenteuerlichste Konstruktionen, mit denen die verschiedenen Grilltechniken gemeistert werden können. Auch die Wahl des Holzes spielt eine wesentliche Rolle. Besonders aromatisch und gut für die Kohle ist das Holz des Chañar-Baumes.

**Was kommt bei Ihnen auf den Grill, Herr Meier?**

**DM:** Rumpsteaks kann jeder und kennt jeder. In Argentinien werden nahezu alle Teile des Rindes auf dem Grill zubereitet. „From nose



to tail“ – gerade im Kontext der Klimadiskussion ein vernünftiger Ansatz. So machen wir das auch bei uns auf der Estancia Ojo de Agua am liebsten. Am Anfang eines Asados werden gerne Blutwürste (Morcilla), Chorizos und knusprig gegrillte Innereien gereicht. Dann folgen einige Steaks. Am Ende gibt es als Highlight die am „eisernen Kreuz“ aufrechtstehend und sehr behutsam gegrillten Rippenbögen des Rindes. Fantastisch aromatisch.

**Die „From nose to tail“-Philosophie ist in Argentinien eine gelebte Tradition. Ist das auch hierzulande immer mehr im Kommen?**

**EW:** Ich war vor Jahrzehnten einige Wochen in China unterwegs, um die regionalen Küchen kennenzulernen. Glauben sie mir, da hat das geflügelte Wort „From nose to tail“ eine sehr effektive Bedeutung. Während meiner Lehrzeit in Bad Gastein habe ich das persönlich kennen gelernt. Damals war es selbstverständlich, alle Teile des getöteten Tieres zu verarbeiten. Das kam dann etwas aus der Mode, bis Ende der 1990er-Jahre. Fergus Henderson in London hat das Thema dann wieder auf die Tagesordnung gebracht. Ich glaube, jeder verantwortungsvolle Koch fühlt sich diesem Prozess verpflichtet. Ich bin froh, dass das wieder in unser Denken und Schmecken Einzug gehalten hat.

**Wie lautet ihr ultimativer Grilltipp?**

**EW:** Das Grillergebnis ist nicht vom Grill abhängig, sondern davon, was man auf den Rost legt. Lieber weniger und dafür Top-Qualität. Ich persönlich will vor allem das Fleisch schmecken und nicht drei verschiedene Saucen und vier Beilagen auf dem Teller haben. Vielen Dank für das Gespräch!

Foto: The Storybuilders



# DIE FLEISCHER APP

## Vorbestellen und noch mehr mit der neuen App für Fleischereien.






**+ Vorbestellen! + Angebote & Mittagstisch + Push Funktion + Digitale Kundenkarte +  
+ Rezepte + inkl. Drucker für Bestelleingänge +**

Alle Infos gibt es auf [www.diefleischerapp.de](http://www.diefleischerapp.de)





## Edler Klassiker

Was passt besser in die festliche Theke als Pasteten oder Pâtés? In den geschmacklichen Variationen sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Sie sind ein Blickfang auf kalten Platten und stehen durch Zutaten wie Wild, Gans oder Früchte für den nicht alltäglichen Genuss. Eine gute Wahl für alle Varianten von Pasteten ist Batavia Perle Extraklasse von Frutarom Savory Solutions. Die Würzmischung sorgt mit komponierten Nuancen von Ingwer und Macis sowie Vanilenoten für die geschmackliche Basis. Kreative Abwandlungen lassen sich leicht herstellen, z. B. als Leberpastete mit Pflaumen oder Ananas. Wer es gerne „wild“ mag, verwöhnt die Kunden mit einer Pâté mit Wildschwein oder Hirsch. Hier sorgt Rusticana Grobe Leberwurst mit Ingwer, Nelke, leichter Thymiannote sowie sichtbaren Kräuterbestandteilen für ein edelwürziges Aroma. [www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu)



## Waschstation-Spender

In diesen Zeiten kommt der Hygiene eine noch stärkere Beachtung zu als ohnehin. Daher führt Tork, eine Marke von Essity Professional Hygiene, neue Waschstation Spender ein. Sie unterstützen Betriebe bei der Umsetzung von Hygienevorgaben. „Produktionsleiter sorgen dafür, dass hohe Hygienestandards aufrechterhalten werden. Die Wahl der richtigen Hygienelösung kann einen großen Unterschied machen“, sagt Magdalena Konieczna, Senior Product Manager Wiping & Cleaning bei Tork. Die Spender verfügen über eine hohe Kapazität für Nachfüllungen, so dass die Papierhandtücher nicht ausgehen. Durch die Einzeltuchentnahme berühren die Mitarbeiter nur das, was sie verbrauchen. Innovatives Design verhindert Wasseransammlungen sowie sich anschließendes bakterielles Wachstum. In punkto Nachhaltigkeit punkten die Spender durch FSC-zertifizierte Nachfüllpackungen. [www.tork.de](http://www.tork.de), [www.essity.de](http://www.essity.de)

## Schweineskulptur

Gut platziert an einer Wand oder Tür vermag die kleine, verschmitzt dreinsehende Schweineskulptur manche Geschichte zu erzählen und seinen Betrachtern ein Lächeln zu entlocken. Der kleine Schweinekopf ist von David Dott in Wachs modelliert und anschließend in Bronze gegossen. Bestellen kann man den kleinen Hingucker über den Webshop von CUTschmuck [www.cutschmuck.de/kategorie/kunst/skulptur/](http://www.cutschmuck.de/kategorie/kunst/skulptur/)



## Suppen- und Soßenzeit

Auch für leckere Suppen und Soßen in der kalten Jahreszeit führt Beck Gewürze und Additive eine ganze Reihe von Produkten im Sortiment. Ein Allrounder ist die klare Gemüsesuppe mit Einlage, ein hellgelbes Pulver, das z. B. Suppen, Gemüse, Reisgerichte, Kartoffelsalat und Eintopfgerichte verfeinert. Außerdem gibt es zwei Präparate mit würzenden Zutaten zur Herstellung von Kartoffel- und Tomatensuppe. Erstere lässt sich etwa mit Würstchen, Lauch, Croûtons oder Trüffel als Topping ergänzen, die Zweite wird

mit frischen Kräutern garniert zum Genuss. Gulasch Soße ist ein pulverförmiges Präparat zur Herstellung deftiger Convenience-Produkte, etwa Gulaschsuppe – fein abgestimmt und schnell servierbereit. Mit dem Würzpräparat Bolognese Soße gelingt der italienische Klassiker schnell und kann nach Belieben mit Zwiebeln, Knoblauch oder Oregano abgeschmeckt werden. [www.beck-gewuerze.de](http://www.beck-gewuerze.de)

**TRANSPORTIEREN,  
KÜHLEN,  
VERKAUFEN.**



**WÖRMANN**  
WORLD OF TRANSPORT  
[www.woermann.eu](http://www.woermann.eu)



ca. 2000 Anhänger  
500 Gebrauchte  
FÜR ALLE EINSATZBESITZER.

WÖRMANN GmbH • Torstraße 29 • 85241 Hebertshausen • 08131/29278-0 • [www.woermann.eu](http://www.woermann.eu)



### Für asiatischen Genuss

Mit den Liquid Seasonings in der 1,2-kg-Squeeze-Flasche sorgt Raps für fernöstliche Akzente. Die Flüssigwürzungen eignen sich als Basis für kreative Fisch-, Fleisch-, Gemüse- und Nudelgerichte, Suppen und Eintöpfe. Japanisch angehaucht sind „Chicken Ramen“ und „Beef Ramen“, verfeinert mit Sojasauce, Ingwer und Fischsauce. Drei Würzungen sind vegan und können so ausgelobt werden: „Teri Tori“ ist eine Fusion zwischen Teriyaki- und Yakitori-Gewürzen. „Bulgogi“ („Feuerfleisch“) ein Klassiker aus Korea. Die leicht feurige Geschmacksnote basiert auf Apfelsaft-Konzentrat, Misopaste und Chili. „Shichimi Togarashi“ zaubert eine fruchtig-süße Orangennote, kombiniert mit der Schärfe von Ingwer und Chili auf den Teller. Sie können auch als Zweitplatzierung verkauft werden. [www.raps.de](http://www.raps.de)

### Kartoffel im Dressing

Nun gibt es wieder Gerichte auf dem Teller, in denen die Kartoffel eine Hauptrolle spielt. Daher führt auch die Moguntia Food Group entsprechende Produkte wie das Dressy® Powder Kartoffel-Kräuter dressing neu im Sortiment. Es ist eine Komposition aus passierten Kartoffeln und feinen Kräutern. „Die Pulverform macht es hochergiebig. Der professionelle Anwender spart gegenüber flüssigen Produkten eine Menge Platz bei der Vorratshaltung. Große Vorteile vor dem Hintergrund der steigenden Transport- und Verpackungskosten“, sagt Produktmanager Dietmar Dressel. [www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)



### Trüffel-Delikatessen

Neben der feinen Salamikugel Saltufo® – original, fein geschnitten und mit Goldfolie, umhüllt mit geraspelten Parmigiano Reggiano – bietet die Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford in der kommenden Fest-saison Spezialitäten mit Sommertrüffel (*tuber aestivum*) an. Der rustikale, aus der Schweineunterschale geschnittene Trüffelkochschinken ist handgeschnürt und enthält erlesene Trüffel. Handlich portioniert sind die Trüffel-Kugeln, eine Kombination aus Schweinefleisch, ausgesuchter Schweineleber, feinen Gewürzen und Trüffel. Durch die hinzugefügte Sahne zergeht die Delikatesse auf der Zunge und verspricht ein zartrosa Geschmackserlebnis. Sahne verleiht auch der Trüffelleberwurst ihre hohe Cremigkeit. Die drei Saltufo-Sorten und der Trüffelkochschinken sind laktosefrei. [www.bedford.de](http://www.bedford.de)

### Software „Marvin Unlimited“

Seit über 30 Jahren entwickelt Goecom aus Kronau Software für Bäckereien und realisiert IT-Lösungen für höchste Ansprüche. Nun hat das Unternehmen sein Produktportfolio auf das gesamte Lebensmittelhandwerk ausgeweitet. Neueste Entwicklung ist die Erweiterung der Software Marvin um eine interessante Version. Die Marvin Unlimited-Edition schafft für den Anwender mehr Flexibilität und Bedarfsorientierung, denn es existiert kein grundlegender Kaufpreis, sondern eine fixierte monatliche Nutzungsgebühr. Der Leistungsumfang wird vom Anwender selbst festgelegt und kann beliebig erweitert oder verkleinert werden. „Gute Software soll und muss bezahlbar sein und vollumfänglich angewendet werden können – egal, um welche Betriebsgröße es sich handelt“, sagt Geschäftsführer Patric Leu. Für weitere Details steht das Goecom-Team unter (07253) 944 30 zur Verfügung. [www.gocom.de](http://www.gocom.de)



Fotos: Raps, Moguntia Food Group, Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford, Goecom



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](http://www.blmedien.de), E-Mail: [muc@blmedien.de](mailto: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:**  
Heike Sievers, Horst Buchmann, Sven Schierig  
**Anzeigen:**  
Bernd Moeser (Leitung) -200 Kilian Roth -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](mailto:b.aktas@blmedien.de)) -270  
Mario Reischl ([m.reischl@blmedien.de](mailto: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 Abopreis für die Verbandsangehörigen des Bayerischen Fleischnachwuchses 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: COBADE3333  
Gläubiger-ID: DE 13ZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion

wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebsstörungen durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

**Geschäftsführer der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, 40724 Hilden:**  
Harry Lietzenmayer  
**Gerichtsstand:** Hilden  
**ISSN: 2192-5033**

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.



## 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...

www.hele.de

HELE GmbH  
Gutenbergstr. 16 · 91560 Heilsbronn · Tel. 09872 / 9771-0

## 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

Metallwarenfabrik GmbH  
Telefon 02772/576413-0

www.korimat.de

## Backtrennmittel

Wir kriegen's gebacken!



**Grillsaison!**  
Der richtige Zeitpunkt für Ihre Zusatzumsätze

Mit dem NEUEM 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.

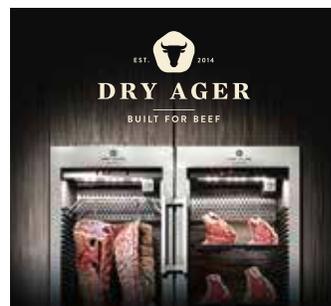
**boyens backservice**

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

## Entnehmungsmaschinen 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

**GIP**

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



van-hees.com

**VAN HEES**  
we know how

**fleisch net.de**



WWF

Hilf mit deiner Spende:  
www.de/plastikflut

STOPP DIE PLASTIK FLUT

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 ein Gerät alle Probleme löst, ist es **next level cleaning.**



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

[www.walter-cleaningsystems.de](http://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](http://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**

Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen  
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825  
Internet: [www.guenther-maschinenbau.de](http://www.guenther-maschinenbau.de)  
E-Mail: [info@gmb-fm.de](mailto:info@gmb-fm.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](mailto:suhner-export@suhner-ag.ch)

[www.suhner-ag.ch](http://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](http://www.naturerbe.de)

NABU-Stiftung Nationales Naturerbe  
Charitéstraße 3 · 10117 Berlin  
Tel. 030 284 984-1814  
[naturerbe@nabu.de](http://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](mailto:Eberhardt-GmbH@t-online.de)  
[www.eberhardt-gmbh.de](http://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](mailto:Eberhardt-GmbH@t-online.de)  
[www.eberhardt-gmbh.de](http://www.eberhardt-gmbh.de)

## Schlachthofeinrichtungen



Fachsenfelder Straße 33  
D-73453 Abtsgmünd

Telefon 073 66/92096-0

Telefax 073 66/92096-99

[www.renner-sht.de](http://www.renner-sht.de)



## Tumbler



**Günther Maschinenbau GmbH**

Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen  
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825  
Internet: [www.guenther-maschinenbau.de](http://www.guenther-maschinenbau.de)  
E-Mail: [info@gmb-fm.de](mailto:info@gmb-fm.de)

## Walzensteaker



**Günther Maschinenbau GmbH**

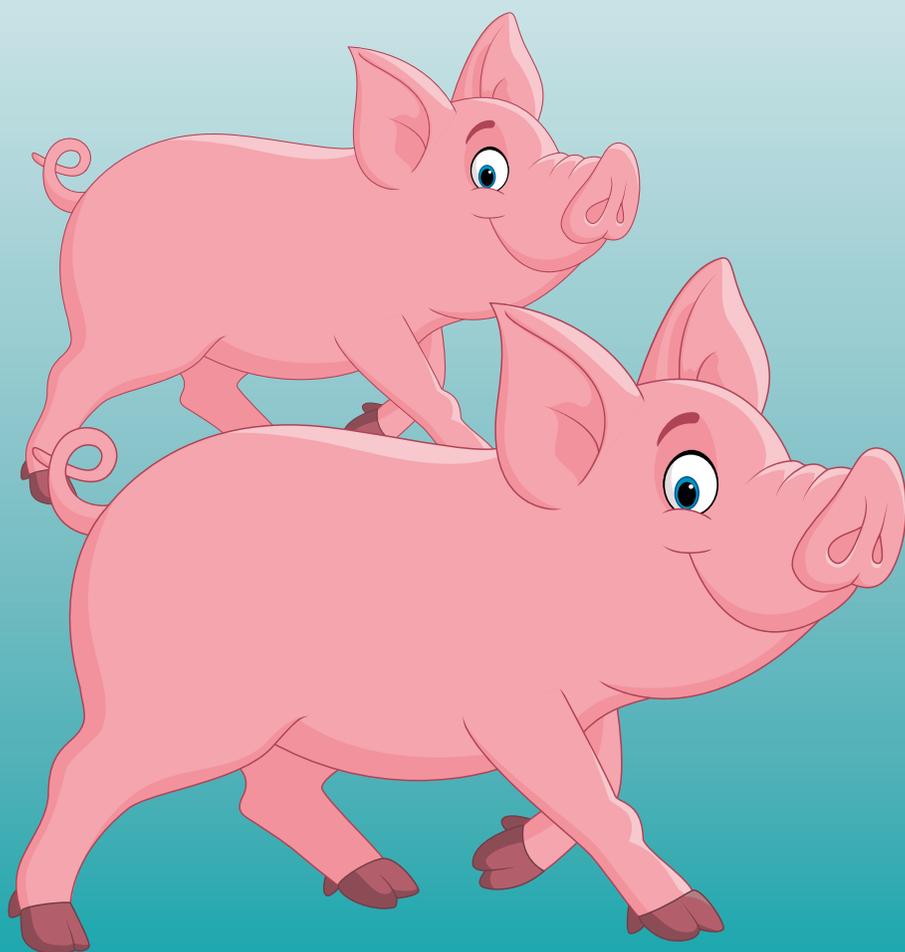
Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen  
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825  
Internet: [www.guenther-maschinenbau.de](http://www.guenther-maschinenbau.de)  
E-Mail: [info@gmb-fm.de](mailto:info@gmb-fm.de)



Systemzubehör für Bedientheken



Tel. 08131 99 66 80 | [office@pricoplex.com](mailto:office@pricoplex.com)



# Saugut...

...ständig informiert zu sein, die wichtigsten Branchennews und spannende Erfolgsgeschichten regelmäßig zu bekommen.

Sie wollen nichts mehr verpassen? Dann bestellen Sie unser Fachmagazin im Abo.

Das Management-  
Magazin für das  
Fleischerhandwerk



Sie sind auf  
der Suche nach  
Strategien für das  
Metzgerhandwerk  
der Zukunft?

Impulse finden  
Sie in



**(089) 370 60-272 | [abo@blmedien.de](mailto:abo@blmedien.de) | [www.blmedien.de/fh/jahresabo](http://www.blmedien.de/fh/jahresabo)**

Das Jahresabonnement umfasst sechs Ausgaben und kostet 90 € (inkl. MwSt. und Versand).  
Ihr Abonnement verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, wenn nicht mind. 3 Monate vor Ablauf des berechneten Bezugsjahres gekündigt wird. Dazu reicht eine E-Mail an [abo@blmedien.de](mailto:abo@blmedien.de).



MOTTO 2020/21

# Spicy style



DER IDEEN-WETTBEWERB FÜR FLEISCHER-AZUBIS & JUNIOREN BIS 10 JAHRE NACH AUSBILDUNG



Chili-Chicken-Cheddar-Balls



Crunchy Filetspieße



Orient-Spicebomb

**SIEGERREZEPTUREN  
JETZT ONLINE**

 [www.homann-snackstar.de](http://www.homann-snackstar.de)

## DIE SNACK STARS

### 1. PLATZ: CHILI-CHICKEN-CHEDDAR-BALL

Anina Wunderlich, Hans-Wilsdorf-Schule, Kulmbach

### 2. PLATZ: CRUNCHY FILETSPIESSE

Leon Schmidt, Hans-Wilsdorf-Schule, Kulmbach

### 3. PLATZ: ORIENT-SPICEBOMB

Fabian Weiß & Cedrik Legat, BSZ Sulzbach-Rosenberg,  
Sulzbach-Rosenberg

### GEWINNER DES SNACK STAR® SEMINARS:

BSZ Sulzbach-Rosenberg



DANKE AN DIE  
TEILNEHMER

**SNACK STAR® 2022  
UNTERLAGEN & INFORMATIONEN  
AB MÄRZ – SEID GESPANNT!**

Die Aktion für das Fleischerhandwerk – mit freundlicher Unterstützung von

