

3/2022  
www.fleischer-handwerk.de

# FH FLEISCHER-HANDWERK

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

**FLEISCHER MIT ERFOLG**

**Original Sonsbecker  
Grillmeister**

**MESSE-VORSCHAU**

**IFFA 2022**

**GRILLEN & GEWÜRZE**

**Was bruzzelt  
denn da?**

**VISIT US**

IFFA  
Halle 8 Stand B04

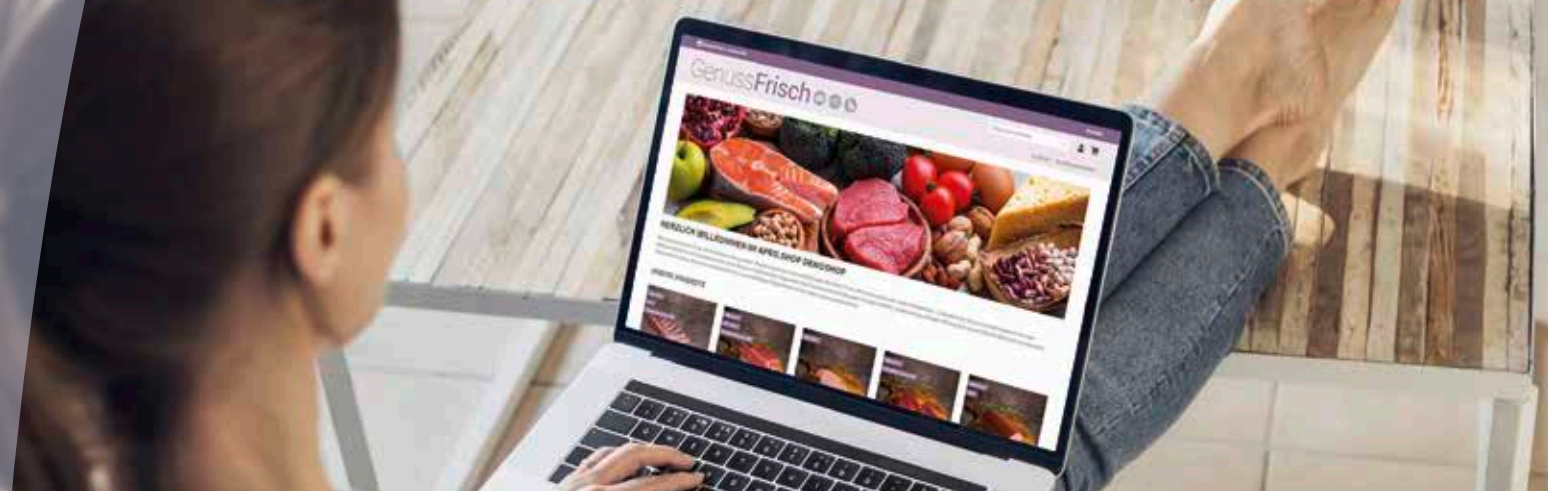
**IFFA**

handwerk.vemag.de  
e-mail@vemag.de



**FLEXIBILITY!**

**NO SECRET - JUST VEMAG!**



Halle 11.0  
Stand E57



APRO.CON ist eine der marktführenden Warenwirtschaftslösungen für Metzgereibetriebe. Wir freuen uns, Ihnen auf der IFFA 2022 folgende Neuheiten live zeigen zu können.



### **Nahtlos integrierte Online-Shop-Lösung APRO.SHOP**

Pflege der Shop-Artikel und Bearbeitung der Bestellungen direkt in der Warenwirtschaft  
Shop-Varianten für jeden Bedarf: egal, ob Click-&Collect-Vorbestellungen oder Versand mit Online-Zahlung  
Schnell online mit unseren Dienstleistungen und umfangreichem Bilderpool



### **Langfristige Kundenbindung mit der APRO.CON Kundenkarten- und Gutscheinlösung**

Einfache Handhabung per QR-Code-Scan und kompatibel mit allen Kassen- und Waagensystemen  
Keine Investitionen in spezielle Hardware oder neue Terminals erforderlich



### **Vollständig digitale Buchführung mit dem APRO.CON Kassenbuch**

Automatische Übernahme der Kassendaten in das Kassenbuch und Weitergabe an die Finanzbuchhaltung oder externe Partner über DATEV-Schnittstelle  
Erfassen und Archivieren von Barbelegen direkt am Ort des Geschehens mit dem Smartphone oder Tablet



### **pep4 – modular aufgebaute Software zur professionellen Unternehmenssteuerung**

Detaillierte Filial- und Produktions-BWA mit wertvollen Frühindikatoren  
Bidirektionaler Datenaustausch mit APRO.CON Warenwirtschaftssoftware  
Umfangreiches und hochgradig individualisierbares Data Warehouse mit dynamischen Auswertungen



Ihr Partner vor Ort: [www.aprocon.de/kontakt](http://www.aprocon.de/kontakt)





**Marco Theimer**  
Chefredakteur  
FH Fleischer-  
Handwerk

## DER FLEISCH-FAKE

**F**olgende Situation, die ich so selbst erlebt habe: Zehn Pärchen, davon einige mit Kindern, treffen sich zum Grillen. Zwei Paare ernähren sich fleischlos bzw. vegan und bringen stolz ihre teuer im Supermarkt/Discounter erstandenen Veggie-Lupinen-Burger, Soja-Würstchen, Erbsen-patties – und für die Kleinen – „Chicken Nuggets“ auf Weizenproteinbasis mit. Während die anderen Paare Bratwürstchen, Steaks und Burger-Patties aus echtem Rinderhack – aus der Region und beim Metzger des Vertrauens eingekauft – aus dem Einschlagpapier auf den Grillrost legen, entsteht bei den „Veggie-Paaren“ beim Auspacken ihrer fleischlosen Grillspezialitäten mindestens doppelt so viel Verpackungsmüll aus Kunststoffen. Das wird dann natürlich über den Gelben Sack entsorgt, versteht sich. Doch wie heißt es so schön: Der beste Müll ist der, der erst gar nicht entsteht, und da haben die anderen Paare eindeutig die Nase vorn!

Jenseits dieses Verpackungsmülls ist noch etwas anderes ganz entscheidend beim Veggie-Grillgut: Die Zutatenliste, die eine für viele unverständliche und hohe Anzahl von Angaben über Inhaltsstoffe enthält, die Fleischersatzprodukte erst zu dem machen, was sie hinsichtlich Aussehen, Geschmack und Mundgefühl sein sollen. Die Zutaten dieser Produkte müssen technologisch so zusammengefügt werden, um am Ende dem tierischen Produkt möglichst ähnlich zu sein. Fleischersatzprodukte sind, und das sollten alle wissen, die sie verzehren, hochverarbeitete Lebensmittel. Und sie werden – glaubt man Massenmedien, Büchern oder Ratgebern – anscheinend immer beliebter. Obwohl es sich dabei doch offensichtlich und auch von der Namensgebung her um genau eines handelt: einen Fleisch-Fake, (falsches) imitiertes Fleisch. Eine wahre Fake-o-Manie scheint sich in unserer schnelllebigen Zeit breit zu machen: Fake-Accounts in den sozialen Medien, Fake-News über aktuelle Krisen- und Kriegsherde in den Medien, welcher Fake kommt als nächstes? Es ist Zeit, wieder mehr Echtes und Ursprüngliches in unser Leben zu lassen!

Aber ganz kann man den Hype um Fleischersatzprodukte dann doch nicht entgehen: Ende März war ich bei einem Veggie-Workshop in der Fleischerschule Augsburg. Einen Artikel dazu gibt es in dieser Ausgabe (S. 49). Zwei Referenten dort: beide Söhne von Metzgern, stellten ihre Ideen und fleischlosen Produkte vor. Ihr Tenor: wenn Fleischersatzprodukte, dann möglichst natürlich, ohne Zusatzstoffe und mit Rohstoffen, z. B. Ackerbohnen oder Erbsen, aus der unmittelbaren Region. Das klingt doch vielversprechend und ist regionale Wertschöpfung. Auf eine fake-freiere Zukunft!

**Wir von der B&L MedienGesellschaft freuen uns auf Ihren Besuch auf der IFFA: Halle 12.0, Stand D28**

**Preisverleihung FH Fleischer-Handwerk Awards 2022:  
So., 15. Mai 2022, 14:00 Uhr, IFFA-Factory, Halle 11.1, Stand B90**



## DAHINTER STECKT MEHR!

**Mehr Hygiene.  
Mehr Genuss.  
Mehr Erfolg.**

Kleine Details, große Wirkung:  
Unsere Innovationen sind  
das Erfolgsrezept für Ihren Betrieb.

Sie wollen MEHR wissen?



[kgwetter.de/hygieneplus](https://kgwetter.de/hygieneplus)

**K+G WETTER**

[www.kgwetter.de](https://www.kgwetter.de)

14



12



34 **IFFA**



10



26

**FLEISCHER MIT ERFOLG**

- Sonsbeck:  
Gemeinsam genießen  
**Christian Holz**..... 24
- Willingshausen-Zella:  
Schwäbmer Originale  
**Johannes Bechtel** ..... 26
- Garching:  
Feines in Garching  
**Sebastian Stadler** ..... 28
- Kloster Lehnin:  
Natürlich Wild!  
**Olaf Andert**..... 30

**BRANCHENBLICK**

- Der Fleisch-Fake ..... 3
- Branchenblick..... 5
- Profis am glühenden Stahl ..... 8
- Die HACCP App ..... 10

**NACHWUCHS**

- Alisa Holzauer: Aus Hessen  
in die Welt – und zurück ..... 12

**GRILLEN & GEWÜRZE**

- Was bruzzelt denn da? ..... 14

**INTERVIEW**

- Ronny Paulusch:  
Der Maestro-Cortador ..... 32
- Metzgerei Salzgeber/Österreich:  
Original im Montafon ..... 62

**MESSEVORSCHAU IFFA**

- Impulsgeber IFFA ..... 34
- Messeneuheiten ..... 36

**WEITERBILDUNG**

- 1. BFS: Wissen für die Zukunft..... 11
- Veggie-Workshop in Augsburg..... 49

**PRODUKTION**

- Metzger werden Kulturgut..... 50
- Echt Schwäbische Landmetzgerei:  
Vakuum-Kutter bewährt sich..... 53

**LADENBAU**

- Atmosphäre macht Appetit..... 58

**RUBRIKEN**

- Neu auf dem Markt ..... 68
- Impressum..... 70
- Gesucht & gefunden..... 71

*Titelbild: Als „Original Sonsbecker Grillmeister“ wurde Christian Holz zu einer Marke und eröffnete im Juni 2021 seine Event-Metzgerei. Foto: Josip Krstanovic*

**GO GREEN** 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 eine Beilage von Rex Technologie, Thalgau/A, sowie die Verlagsbeilagen „HACCP App“ und „streetfood business“ bei. Wir bitten um freundliche Beachtung!

Fotos: www.colourbox.de, privat, Messe Frankfurt Exhibition/LochenGünther, tyler olson – stock.adobe.com, Fleischerei Bechtel





Harper Collins/Klaus Reichert

### „Esst mehr Worscht!“

Das Taschenbuch „Esst mehr Worscht“ von Klaus Reichert, der in einer Metzgerei in Frankfurt-Höchst aufwuchs, ist eine spannende Zeit- und Familiengeschichte sowie eine Hommage an das Metzgerhandwerk. Es enthält gute Gedanken über die Wertschätzung unseres Essens und warum Fleischverzehr kein Ernährungssirrtum ist. „Wir spielten Verstecken zwischen speckigen Schweinehälften und rosigen Rindervierteln... steckten unsere Arme als Mutprobe bis zur Schulter in blutverschmierter Eimer. Wir hatten eine wunderschöne Kindheit. Sie war schön und schrecklich zugleich“, schreibt er. Klaus Reichert: Esst mehr Worscht, Harper Collins, 192 Seiten, 11 €

Schon bei Facebook geklickt?



### Metzgerei & Feinkost Weber Ritter der Bruderschaft

Großer Erfolg für Metzgermeister- und Obermeister Oliver Weber (55) von Metzgerei & Feinkost Weber in Sulzbach (Tausnus): Aufgrund seiner Leistungen in den vergangenen Jahren wurde er beim Wurst- und Fleischwettbewerb der Bruderschaft „Confrerie des Chevaliers du Goute Andouille de Jargeau“ in Roermond (NL) zum Ritter geschlagen. 22 seiner 27 eingesandten Produkte bekamen eine Auszeichnung in Gold, fünf in Silber. Den 1. Platz als Champion National belegte er in der Kategorie Leberwurst und wurde zum fünften Mal in Folge als „Konserven-König“ geehrt. Er dankte seinem Team und sagte: „Wir sind sehr stolz darauf, dass man seine Leistung mit Kollegen aus ganz Europa messen kann. Und so viele tolle Preise bekommt.“ [www.feinkost-weber.de](http://www.feinkost-weber.de)



Stüwer

### Regiomat Nr. 5.000

Beim Stuttgarter Metzgerei- und Catering-Betrieb Weller stellte der Automatenpionier Stüwer seinen 5.000. Regiomaten auf.

„Die Aufstellung von Regiomat-Automatensystemen als ‚Weller-Foodbox‘ an unserem Geschäft war für uns eine klare Entscheidung. Nun haben unsere Kunden auch außerhalb unserer Geschäftszeiten rund um die Uhr die Möglichkeit, kontaktlos unser vielfältiges Produktangebot sowie unsere Fleisch- und Wurstwaren oder auch Milch und Eier aus der Region zu kaufen – ohne zusätzlichen Personalaufwand“, erklärt Carsten Weller, Inhaber des Familienunternehmens. „Die integrierte Kühlung garantiert auch bei hoher Außentemperatur stets eine hohe Produktqualität. Ein spezielles Liftsystem befördert die Produkte sicher und ohne Beschädigung ins Ausgabefach. So ist stets eine einwandfreie und appetitliche Präsentation der Produkte gewährleistet“, sagt Adrian Ott von Stüwer. [www.weller-feinkosterei.de](http://www.weller-feinkosterei.de), [www.regiomat.de](http://www.regiomat.de)

KWS Küttler

### Chips für den Frieden

Noch bis 31. Mai 2022 läuft bei KWS Küttler eine besondere Aktion für den Frieden. Das Unternehmen bietet gelb-blaue Einkaufswagenchips (Durchmesser: 23,3 mm) mit dem Namen des Bestellers auf der Rückseite mit vier Slogans wie „No more war“ oder „Stand with Ukraine“ als Werbemittel an.

Pro Bestellung von 1.000 Chips gehen 50 € automatisch an „Aktion Deutschland hilft e. V.“. In einer Schale oder einem Korb mit einem Sparschwein oder Sammeldose inklusive kurzer Erklärung

auf die Verkaufstheke gestellt, kommen die Chips ins Blickfeld der Kunden. Man tauscht jeden Chip gegen einen Geldbetrag, etwa 1 oder 2 €, ein und spendet das gesammelte Geld im eigenen Namen an eine Hilfsorganisation nach Wahl. Bestellung per Mail an [info@kws-shop.com](mailto:info@kws-shop.com) oder telefonisch unter (06693) 91109-0. [www.kws-shop.com](http://www.kws-shop.com)



# Meat & Greet 2022

Fleischerhandwerk und Metzgerei der Zukunft

4. Fachkonferenz  
19./20. Oktober 2022  
in Fürstfeldbruck  
bei München



VERANSTALTUNGS- & MEDIENPARTNER:



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

**Informationen und Anmeldung:**  
Telefon: +49 8151 2719-0,  
[info@management-forum.de](mailto:info@management-forum.de)

## JETZT BEWERBEN! LADEN DER ZUKUNFT

Wie wird der Laden der Zukunft aussehen? Wie wird er funktionieren? Was muss er können? Diese Fragestellungen will die Redaktion von FH Fleischer-Handwerk in einer Initiative mit der Aichinger-Gruppe gemeinsam mit den Lesern beantworten. Die Redaktion wählt mit den Aichinger-Experten eine Bewerbung aus. Gemeinsam mit dem Bewerber werden ein Erstentwurf sowie ein detaillierter Design- und Planungsentwurf gefertigt – ohne Berechnung. Die Leistungen entsprechen einem Aufwand von etwa 7.500 Euro. Die Planungs- und Umsetzungsphase wird von FH Fleischer-Handwerk redaktionell begleitet. Sie wollen neu bauen, umbauen oder ihr Konzept ändern? Bewerben Sie sich mit einer kurzen Beschreibung ihres Unternehmens, ihrer Idee und unternehmerischen Zielsetzung bei der FH-Chefredaktion: Mail an: *Marco Theimer, m.theimer@blmedien.de*. **Einsendeschluss: 30. Juni 2022**



### Metzgerei Gössl, Tett nang Ehrenblatt für Rainer Gössl

Metzgermeister, Obermeister der Fleischer-Innung Bodenseekreis und nun der Ehrentitel „Meisterbotschafter“: Als Anerkennung seiner langjährigen Verdienste um das Fleischerhandwerk und die Nachwuchswerbung wurde Rainer Gössl (61) aus Tett nang mit dem Silbernen Ehrenblatt der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut geehrt.

1990 übernahm er das elterliche Geschäft zusammen mit Gattin Claudia in zweiter Generation. Seit 1996 ist er Obermeister, war jahrelang Vorstandsmitglied der Kreishandwerkerschaft, ist seit 1984 ehrenamtlich in der Gesellenprüfungskommission tätig und seit 1994 deren Vorsitzender. Kürzlich machte seine Tochter Katrin Gössl (27, li.) einen großen Schritt zur Zukunftssicherung des Betriebes: Nach Abitur, BWL-Studium und Metzgerlehre legte sie ihre Meisterprüfung als Beste des 446. Lehrgangs in Landshut ab. Und trat so in die Fußstapfen von Opa und Vater. Im Betriebsalltag arbeiten Rainer und Katrin in der Wurstküche mit zwei Meistern, einem Gesellen und einem Helfer. Die Tochter wirkt auch verstärkt im Verkauf und gelegentlich im Büro mit. [www.metzgerei-goessl.de](http://www.metzgerei-goessl.de), [www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

### Deutsches Fleischermuseum, Böblingen „Vom Rohen kosten“

Noch bis zum 23. Oktober 2022 ist im Deutschen Fleischermuseum eine besondere Einzelausstellung der Künstlerin Judith Samen zu sehen. Der Titel: „Vom Rohen kosten“. Die Künstlerin ist Fotografin, Model, Komparsin, Bildnerin und Erzählerin in einer Person. Ihre Inszenierungen behandeln Fotografie und Raum. Die Schöpferin kann ebenso bildtragendes Motiv sein wie Stubenküken, Osso Buco und anderes. Nacktheit, Fleisch, Mutterschaft – nie verrät ein Werk auf den ersten Blick alle seine Inhalte. Keine der teilweise irritierenden Bildfindungen ist abgeschlossen, denn die Arbeiten wollen assoziative Zeichen und Denkhilfen sein, die den Dialog mit dem Publikum suchen und ihm mit radikaler Authentizität gegenüber treten. [www.fleischermuseum.boeblingen.de](http://www.fleischermuseum.boeblingen.de)



## MARKENSCHAUFENSTER



Winter Kühlfahrzeuge®  
[www.winter-kuehlfahrzeuge.de](http://www.winter-kuehlfahrzeuge.de)

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

## BECK GEWÜRZE UND ADDITIVE



### Drei Statements von Geschäftsführer Manfred Beck

„Wir sind gerne Partner des Fleischerhandwerks weil...“  
„...wir die Kreativität und Begeisterungsfreude unserer Kunden spüren und gemeinsam mit viel Herzblut an neuen Projekten arbeiten. Das Fleischerhandwerk steht für moderne Tradition mit dem besonderen Gespür neuer Geschmacksideen.“

„Spezialitäten aus dem Fleischerhandwerk überzeugen Kunden besonders, weil...“  
„...sie besonders in Geschmack, Optik und Biss sind, weil sie oft ganz neue Geschmacks-kreationen an den Tag bringen, weil sie mit viel Leidenschaft für den Verkauf ausgewählt werden und weil sie einfach traditionell lecker schmecken und nie austauschbar sind.“

„Eine Ausbildung im Fleischerhandwerk ist empfehlenswert, weil...“  
„...sie jeden Tag aufs Neue Abwechslung bei der Herstellung der vielen verschiedenen Produktgruppen bringt und die eigene Kreativität gefördert wird. Der enorme Zusammenhalt des Fleischerhandwerks und der ideenreiche Austausch mit gleichgesinnten Kollegen erschaffen eine starke Community für die gesamte weitere Laufbahn.“





Handtmann / Butcher-Wolfpack

## Heavy Metal für die Fleischwölfe

Als Gold-Sponsor unterstützt die Albert Handtmann Maschinenfabrik das Butcher Wolfpack-Team im Vorfeld der World Butchers' Challenge, der Weltmeisterschaft der Metzger, die Anfang September in Sacramento/USA stattfindet. Sie nennen sich Rudel oder Fleischwölfe – ein ambitioniertes Team leidenschaftlicher Handwerksmetzger, das an internationalen Wettbewerben teilnimmt. Die 14 männlichen und weiblichen Teammitglieder treten an, um das Fleischerhandwerk zu präsentieren und „der Welt zu zeigen, wo die besten Metzger wohnen“. Das tun sie mit Leidenschaft, Biss und Können. Handtmann, langjähriger Partner des Fleischerhandwerks, unterstützt das dynamische Team mit einer Vakuumfüllmaschine. Im Team nutzen nicht wenige Mitglieder Handtmann-Technik in der heimischen Wurstküche, so auch Teamcaptain Dirk Freyberger: „Ich bin mit einer Handtmann aufgewachsen. Sie ist einfach eine Top-Maschine mit einer perfekten Verarbeitung, die allen Anforderungen eines Metzgerbetriebs, egal welcher Größe, gerecht wird.“ Seit Wochen bereiten sich die Fleischerprofis in der Fleischerschule Augsburg an Trainingswochenenden intensiv auf den Wettkampf des Jahres vor. „Das ganze Team von Handtmann drückt dem Butcher Wolfpack die Daumen“, so Handtmann-Vertriebsleiter Gerd Kunkel, der vom Erfolg des Teams überzeugt ist. [www.handtmann.de](http://www.handtmann.de), [www.butcherwolfpack.de](http://www.butcherwolfpack.de)

namische Team mit einer Vakuumfüllmaschine. Im Team nutzen nicht wenige Mitglieder Handtmann-Technik in der heimischen Wurstküche, so auch Teamcaptain Dirk Freyberger: „Ich bin mit einer Handtmann aufgewachsen. Sie ist einfach eine Top-Maschine mit einer perfekten Verarbeitung, die allen Anforderungen eines Metzgerbetriebs, egal welcher Größe, gerecht wird.“ Seit Wochen bereiten sich die Fleischerprofis in der Fleischerschule Augsburg an Trainingswochenenden intensiv auf den Wettkampf des Jahres vor. „Das ganze Team von Handtmann drückt dem Butcher Wolfpack die Daumen“, so Handtmann-Vertriebsleiter Gerd Kunkel, der vom Erfolg des Teams überzeugt ist. [www.handtmann.de](http://www.handtmann.de), [www.butcherwolfpack.de](http://www.butcherwolfpack.de)

Metzgerei Fruth, Nürnberg

## Ausbildungsbetrieb des Jahres

Die Fleischer-Innung Mittelfranken-Mitte zeichnete die Nürnberger Metzgerei Hans Fruth nach 2018 erneut mit dem Ehrentitel „Ausbildungsbetrieb des Jahres 2021“ aus. Der Inhaber bildete seit Januar 2020 einen von Abschiebung bedrohten jungen Mann aus Osteuropa zum Fleischer aus, der jüngst seine Abschlussprüfung mit der Traumnote 1,1 ablegte und dafür den Bayerischen Staatspreis erhielt. Im Kampf mit der Bürokratie half Metzgermeister Hans Fruth seinem Azubi Armen Mamikonjan, den er von der Metzgerei Freyberger übernommen hatte, beim Verfassen des Lebenslaufs. So wurde so auf dessen vielfältige Begabungen aufmerksam. Der 34-jährige hatte in seiner Heimat eine



Ausbildung zum Mechatroniker sowie ein Jurastudium abgeschlossen und in der Metzgerei seines Vaters gearbeitet. Leider hat er seinen Lehrling nun doch verloren, bedauert Hans Fruth – der Branche aber bleibt er erhalten: Er begann Ende April seinen Meisterkurs an der Fleischerschule Augsburg. [www.metzgerei-fruth.de](http://www.metzgerei-fruth.de)

Maschinenfabrik Seydelmann

## Lieferanten übernommen

Die Maschinenfabrik Seydelmann KG übernahm zwei wichtige Lieferanten und Innovationspartner und baut so ihre Fertigungstiefe weiter aus: Vorndran Industrierverschleißteile e.K. aus Münnerrstadt und die J. F. Fuchs Maschinen- und Werkzeugfabrik GmbH & Co. KG aus Stuttgart. Erstere ist Spezialist für Schneidsatzteile für Wölfe und Form-, Portionier- und Verpackungswerkzeuge, die Traditionsfirma J. F. Fuchs verfügt über mehr als 190 Jahre Know-how und Innovation in der Produktion von Kuttermessern. Damit erhöht das Unternehmen seine Innovationskraft. Vorndran Industrierverschleißteile e.K. firmiert unter SCT (Seydelmann Cutting Tools) Vorndran GmbH und J. F. Fuchs Maschinen- und Werkzeugfabrik GmbH & Co. KG unter SCT (Seydelmann Cutting Tools) Fuchs GmbH. [www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com)



Shop-IQ

## Stephan Westhues

Aufgrund der hohen Nachfrage baut Shop-IQ seinen Vertrieb aus. Stephan Westhues (44) ist für den Technischen Vertrieb und die Anwendungstechnik in den Regionen Nord und West verantwortlich. Der Bäcker- und Konditormeister sowie Betriebswirt des Handwerks bringt eine langjährige Erfahrung im Vertrieb im Lebensmittelhandwerk ein. Das Schweinfurter Unternehmen ist spezialisiert auf Energieoptimierung, digitale Prozesse und Digital Signage im Lebensmittelhandwerk und im -einzelhandel. [www.shop-iq.eu](http://www.shop-iq.eu)



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



# Torrero

Der LEITHAMMEL unter den Fachportalen

- Tagesaktuelle Firmennachrichten
- umfassende Lieferantenübersicht



leithammel gmbh



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

Zum vierten Mal bildeten sich Profis am heißen Rost an der Fleischerschule Augsburg zum Zertifizierten Grillmeister weiter.



## PROFIS AM GLÜHENDEN STAHL

Egal ob Fleisch, Wurst, Gemüse oder auch Eis – in dem zweiwöchigen Kurs legen die Profis alles auf den heißen Rost. „Hier spielen nicht nur Special-Cuts beim Fleisch und die damit verbundene Bewegung der Food-Szene eine Rolle. Wichtig ist uns auch das damit verbundene Lebensgefühl“, erklärt Kursleiter Stefan Ulbricht. Und so geben hier international bekannte Referenten ihr Wissen weiter. Profis aus der Grillszene und dem Food- und Metzgerbereich erklären nicht nur verschiedenen Grillarten wie Asado oder BBQ, sondern auch den Umgang mit dem Rauch, Kombinationsmöglichkeiten von Lebensmitteln und natürlich die entsprechende Organisation. Wichtig sind dabei auch Geschichten und Hintergründe rundum die Produkte.

Doch auch das Wettbewerbsgrillen, Burger, Bratwurst oder das typisch US-BBQ mit Klassikern wie Pulled Pork oder Brisket sowie vegetarische Varianten werden behandelt. Ein anderer Fokus liegt auf dem Aspekt Geschmack und damit auf der Sensorik. Deshalb stehen auch ein Gewürz- und ein Brotsommelier als Dozenten bereit und behandeln die Bereiche Foodpairing und Foodcompleting. Besonders stolz war der Kursleiter, dass der amtierende BBQ-Weltmeister Oliver Sievers nicht nur als Referent auftrat, sondern auch am Unterricht teilnahm und am Kursende mit dem Zertifikat ausgezeichnet werden konnte. Er ist zudem Präsident der German BBQ Association und der World BBQ Association und unterstreicht: „Es waren wirklich zwei interes-

sante Wochen mit vielen kulinarischen Highlights. Da nimmt jeder etwas mit, der professionell mit Grillen oder BBQ beschäftigt ist.“ Als Prüfer anwesend waren Ludwig „Lucki“ Maurer, Tom Heinzle und Heiko Brath, die den erfolgreichen Absolventen und Absolventinnen ihre Urkunden aushändigten und gratulieren. Der nächste Kurs findet vom 1. bis 12. August 2022 statt und Stefan Ulbricht verspricht: „Wir bauen unser Kursprogramm immer wieder um interessante Highlights aus.“ So fand der vierte Kurs etwa einen Tag lang in einer Destillerie statt. „Als Grillmeister muss man sich nicht nur beim Thema Fleisch auskennen“, betont Stefan Ulbricht und ergänzt: „Heute flammbiert man auch mal mit Whisky oder Rum statt mit Bier wie früher.“ [www.fleischerschule.de](http://www.fleischerschule.de)

## IN DER CHAMPIONS LEAGUE DER WURSTMACHER



Nach dem erfolgreichen Abschluss ihres entsprechenden Kurses an der Fleischerschule in Augsburg nahmen neue Wurst- und Schinkensommeliers ihre Zertifikate entgegen.

Dieser Kurs vermittelt ein vielfältiges Spektrum an Fachwissen, lässt aber auch oft den Blick über den Tellerrand zu und öffnet damit neue Möglichkeiten im Verkauf. Und so gratulierte Kursleiterin Sabine Hochtal-Scheel den Teilnehmern und Teilnehmerinnen zum erfolgreichen Abschluss und übergab die Zertifikate. Neben dem Wissen um die Herstellung geht es in dieser zweiwöchigen Weiterbildung auch um die entsprechende Verpackung sowie Lagerung der Wurstwaren. Aber auch Schinkenspezialitäten, die Sensorik oder die Kulturgeschichte der Wurst rückt dieser Kurs in den Fokus. Wichtig beim Verkauf ist zudem das Storytelling, also Geschichten rund um ein Produkt zu schaffen und diese auch zu kommunizieren. „Denn wenn der Kunde etwas mehr über die Ware weiß, schmeckt sie gleich viel besser. Willkommen in der Champions League der Wurstmacher“, betont die Kursleiterin. Der Titel Wurst- und Schinkensommelier sei nicht nur ein Beleg für erworbenes Fachwissen, sondern zeige auch die Hingabe zum Produkt. Diese sollten sich die Teilnehmer unbedingt erhalten. [www.fleischerschule.de](http://www.fleischerschule.de)



# FLEISCH IM FOKUS

18 Fleischprofis aus Deutschland und Südtirol absolvierten an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut erfolgreich ihre Weiterbildung zum Fleischsommelier bzw. -sommelière.



**M**it Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen machten sich 17 Herren und eine Dame (Michaela Mutzer, 32) fit, um im Fleischbusiness kompetente Ansprechpartner für Verbraucher zu sein. Die Methodik der Fleischzubereitung, die Wurstlandschaft und Schinkenwelt Europas sind vielfältig. Sie durch olfaktorische, gustatorische, haptische Sinneswahrnehmung unterscheidbar zu machen, Methoden der systematischen Beurteilung kennenzulernen, sensorische Analytik einzusetzen und neue Steak-Cuts ebenso perfekt zu beherrschen wie einen Kugelgrill – dieses Ziel haben diese Fleischprofis erreicht.

Kursthemen waren z. B. gute Qualität und nachvollziehbare Herkunft von Fleisch, aber auch US-Steak-Cuts, Zerlegung und Zubereitung von heimischem Wild oder Ochsenfleisch. Alle Teilnehmer\*innen brachten Vorbildungen als Metzgermeister, Verkaufsleiter o. ä. mit und eigneten sich Fachwissen von Produktion und Kulinarik bis Sensorik und Metzgereimarketing, vom Konsumverhalten über Marktforschung und Tierschutz bis zu raren Fleischsorten an. Ein Workshop „Vom Sommelier zum Grillmeister – das perfekte Seminar für meine Kunden“, Verkostungen edler Fleischteile und Besuche des Ochsenfleisch-Spezialisten („Holy Beef“, Wenisch, Straubing), des Muggenthaler Hofes (Bogen) und der Hofmetzgereien Waldinger (Schweitenkirchen) und Wiesheu (Sickenhausen) rundeten das Programm ab. Kursbester wurde Dominik Schlenk (22, Simmeldorf) mit 203 von 213 möglichen Punkten. „Mit ihrem neu gewonnenen profunden Wissen über Fleischqualität, Zugschnitte und Marketing können sie als Handwerker beim Verbraucher punkten“, betonte Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk.

[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

Foto: 1.BFS

# IFFA

14.–19. 5. 2022  
Frankfurt am Main

# TRADITION BRAUCHT INNOVATION

[www.iffa.com](http://www.iffa.com)



 messe frankfurt



Fleischereien können ihre HACCP-Eigendokumentation, basierend auf der EU-Verordnung 852 / 2004, nun ganz papierlos mit der neuen für das Fleischerhandwerk programmierten HACCP App umsetzen.

# DIE HACCP APP

**H**ACCP-Dokumentation muss doch heute auch einfacher gehen! Hygienearbeiten in der Fleischerei digital verwalten und dokumentieren, am besten einfach per Smartphone oder Tablet, das wäre perfekt! Dieser gemeinsame Denkansatz veranlasste die B&L-MedienGesellschaft und den Landesinnungsverband des bayerischen Fleischerhandwerks zur Entwicklung der HACCP App. Als Basis diente der bekannte „Gelbe Ordner“, der im Prinzip digitalisiert wurde. Nach gut einem Jahr Programmier- und Entwicklungsarbeit sowie einer ausgiebigen Testphase, wurde auf der bayerischen Obermeistertagung am 30. März 2022 in Nürnberg, die fertige App vorgestellt. Mit dieser App ist das zeitraubende Ausfüllen von Formularen nicht mehr nötig. Alles läuft völlig papierlos und komfortabel über den Touchscreen: antippen, abhaken und abspeichern.

## APP-ACCOUNT EINRICHTEN

Bevor es losgehen kann, muss der Account einmalig eingerichtet werden. Das geschieht während eines kurzen Videotermins mit einem Service-Mitarbeiter der B&L Medien Gesellschaft, bequem über den Browser des eigenen PCs, ist aber auch per Tablet oder sogar Smartphone möglich. Zuerst werden das Hauptgeschäft und ggf. die Filialen angelegt. Dann folgen die Räume und deren Ausstat-

tung (z. B. Boden, Wand, Tische, Regale, Maschinen) sowie die jeweils vorzunehmenden Hygienemaßnahmen mit den gesetzlich vorgeschriebenen Reinigungsintervallen (täglich, wöchentlich usw.). Die Account-Einrichtung ist intuitiv und geht Dank vorprogrammierter Voreinstellungen schnell von der Hand. Alle Einstellungen können nachträglich auch individuell angepasst werden. Temperaturfühler, z. B. in den Kühlräumen, können für die Dokumentation via einer Schnittstelle eingebunden werden. Die Temperatur wird dann automatisch in die App übertragen.

## AUTOMATISCHE ERINNERUNG

Zu guter Letzt sind noch die Mitarbeiter als Benutzer anzulegen. Diesen können dann die Aufgaben und Zuständigkeiten zugewiesen werden. Danach kann sich jeder Mitarbeiter die App herunterladen, meldet sich an und bekommt alle ihm zugewiesenen täglichen sowie zukünftigen Reinigungsmaßnahmen nach Fälligkeit sortiert angezeigt. Er muss sie nur noch nach Erledigung durch kurzes Antippen abhaken.

So ist immer genau dokumentiert, wer wann, welche Aufgabe erledigt hat und nichts kann vergessen werden. Die Protokolle werden zentral gespeichert und sind jederzeit abrufbar, selektiert nach z. B. Zeiträumen, Filialen, Mitarbeitern usw. Bei Bedarf können die Dokumentationen als Excel-Dokument ausgegeben oder ausgedruckt werden.

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



## Weitere Infos

B&L MedienGesellschaft, Tel. (02103) 204-0  
IFFA 2022: Halle 12.0, Stand D 28



# WISSEN FÜR DIE ZUKUNFT

32 Fleisch-Profis investierten in die eigene Fortbildung und schlossen den 447. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut erfolgreich ab.

Sie stehen mit ihrem Handwerk für Qualität – und genau diese Qualität wird sich über kurz oder lang durchsetzen“, betonte Christian Läßle, Vizepräsident der HWK Niederbayern-Oberpfalz. Die beste Meisterprüfung der 30 Handwerker und zwei Handwerkerinnen legte mit einem Notenschnitt von 2,0 Celina Baer (25) aus Hürth bei Köln ab und erhielt dafür einen Weiterbildungsgutschein der Schule in Höhe von 150 € sowie ein an die „Landshuter Hochzeit“ erinnerndes Buchskranzlerl.

Alle mussten sich in zwölf Kurswochen und über 500 Unterrichtseinheiten durch Themen von der Buchführung über das Lebensmittelhygiene bis hin zu Steuerrecht und Arbeitspädagogik pauken. Im Praxisteil umfasste der Lehrplan Themen wie Zerlegung, Produktion von gut 130 Wurstsorten, die Perfektionierung

von Verkaufsgesprächen oder die Warenpräsentation.

Der Metzgerberuf ist laut Christian Läßle einer der ältesten der Welt. Heute ist dafür aber Verständnis für High-Tech-Geräte ebenso gefragt wie Kreativität. Metzger seien Allrounder und stünden für individuelle Angebote statt Fleisch als Massenware, für Regionalität und Herkunftsgarantie. Hier drehe sich alles um Genuss. Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk verglich den Meisterkurs mit einer Schiffsexpedition. Statt eines Wohlfühl-Törns auf der „Aida“ habe man die Fahrt auf einem stabilen Frachter voll mit nützlichem Zubehör (Unterrichtsstoff) gewählt. Eine gute „Reiseplanung“, mehrere „Landkarten“ und die Flexibilität der Beteiligten trugen dazu bei, alle heil ins Ziel zu bringen.

Klassensprecher Till Gröning (30) aus Köln blickte zurück auf Spaß und Stress des Kurses und dankte



den Dozenten und BFS-Verantwortlichen für die Unterstützung. Er und sein Kurskollege Maximilian Binzenbach (28) aus Köln überreichten Barbara Zinkl-Funk ein großformatiges Kursfoto für die „Hall of Fame“ der Schule. Sie rief dazu auf, trotz unruhiger Zeiten mit Corona-Pandemie und Ukraine-

Krieg positiv in die Zukunft der Branche zu blicken: „Genießen sie ihren Erfolg und setzen sie das Erlernte in ihren Betrieben um. Bleiben sie der Branche treu und begeistern sie Interessierte, sich für eine Ausbildung im Metzgerhandwerk zu entscheiden.“

[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

Foto: 1. BFS Landshut

## LEERDAMMER®

# Setzen Sie auf nachhaltigen Genuss!



**Leerdammer® Initiative für Weidehaltung:** Die Milch für unseren LEERDAMMER® Käse stammt von Kühen, die zwischen Frühling und Herbst ein Minimum von 6 Stunden am Tag an mindestens 120 Tagen pro Jahr auf niederländischen Weiden grasen.



Lactalis Holländischer Käse GmbH  
Werner-von-Siemens-Ring 12 · 85630 Grasbrunn  
Foodservice.leerdammer@de.lactalis.com  
[www.leerdammer.de](http://www.leerdammer.de)





# AUS HESSEN IN DIE WELT –



Alisa Holzauer (27) ist Perfektionistin. Nach dem Abitur 2014 wanderte sie nach Australien aus, studierte Leadership & Management und war Special-Barista für Latte Art. Nun kehrte sie als Fleischermeisterin zurück in die Landfleischerei Neumeier.

Nach Jahren im Ausland, u. a. in Australien, Neuseeland und Brasilien lernte Alisa Holzauer 2018 Niklas Stieglitz, Stiefsohn von Fleischermeister Carsten Neumeier aus Hessisch Lichtenau-Walburg, kennen. Beide entschieden sich dafür, die Landfleischerei in die Zukunft zu führen. Daher machte sie 2019 eine Ausbildung zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk (Herrmannsdorfer Landwerkstätten) und schloss sie in der Fleischerei Freyberger (Nürnberg) ab. Sie wurde Kammeriegerin und qualifizierte sich für den bayrischen Landeswettbewerb – und gewann, ebenso beim Bundeswettbewerb in Berlin 2021. Das Wursten und Zerlegen lernte sie dann in der Metzgerei Hain (Mosheim) und schloss ein Praktikum in der Bio-Metzgerei Dreyman (Hamburg) an. Es folgte der gemeinsame Meistertitel an der Fleischerschule Augsburg, wo sie für ihre sehr gute Leistung den Staatspreis erhielt. Ihre letzte Station 2022 war die Feinkostmanufaktur Benz bei Gina Benz, um weitere Erfahrungen im Bereich Catering zu sammeln. „Ich kann mir keinen besseren Beruf vorstellen, als dass er mit Kunden zu tun hat. Mir macht es Freude, sie beim Einkaufserlebnis zu begleiten und zu beraten. Jeder Tag bringt neue Herausforderungen, die mich antreiben, meinen Perfektionismus zu stillen und das Beste herauszuholen. Im Lebensmittelhandwerk kann man sich immer wieder neu erfinden und so kann ich die Inspiration, die ich bei Kollegen sammeln durfte, miteinbringen“, erklärt sie.



## Warum hast Du Dich für diese Berufe entschieden?

Als ich Niklas kennenlernte, war er dabei umzuziehen, um bei den Herrmannsdorfer Landwerkstätten seine Metzgerlehre zu beginnen. Durch ihn bin ich ins Handwerk geraten. Schon immer war ich von Handwerksberufen fasziniert, doch auch ich hatte die Bedeutung der Metzgerberufe vergessen. Erst durch Niklas lernte ich sie wieder zu schätzen. Mit unseren Plänen fiel die Entscheidung leicht. Das Handwerk von der Pike auf zu lernen. Unser Betrieb bietet so viele Möglichkeiten, seinen Ideen und der Kreativität freien Lauf zu lassen: Catering, Event-Küche, Fremdenzimmer, Scheuneführungen zur Ahlen Wurst, Schlacht- und Wurste-Kurse, Büroarbeit, Verkauf im Laden oder auf Märkten, Schlachten, Zerlegen, Produzieren – ich liebe diese Abwechslung. Meine Passion ist es, stets das Beste aus dem Ausgangsmaterial herauszuholen und so den Tod des Tieres lohnenswert zu machen. Außerdem möchte ich unser Handwerk in der Öffentlichkeit wieder präsenter machen und junge Leute dafür begeistern.



# UND ZURÜCK

## Mit welchen Fähigkeiten und Spezialitäten hast Du die Juroren beim bayerischen Landesleistungswettbewerb in Augsburg überzeugt?

Im Wettbewerb gab es vier Aufgaben. Die erste bestand darin Fingerfood und Canapees herzustellen. Hier entschied ich mich für selbstgemachte Mini-Windbeutel, gefüllt mit Räucherlachs-Frischkäsecreme, kleine Tacos mit Shrimps, Pumpernickel mit Forellentatar und Matjes mit roter Bete. Ich denke, den Juroren gefiel meine Kreativität und Detailverliebtheit.

Als zweites war eine Schinkenplatte zu legen und mit Gemüse bzw. Obst zu dekorieren. Ich liebe Farben und so fiel meine Wahl auf aufwändig gedrehte Rosen aus Melone, kleine Beerspieße und Feigenfächer. Die vorletzte Aufgabe bestand darin einen Geschenkkorb herzurichten. Wieder war ich detailverliebt: Kleine selbstgehäkelte Pilze und Tannenzapfen, gepresste, laminierte Herbstblätter und akkurate Schleifen dienten als Dekoration. Zum Schluss galt es Fleischteile im Verkaufsgespräch richtig zu erkennen, Garmethoden und Garzeiten anzugeben und eine Catering-Beratung durchzuführen. Ich kann schwer verlieren, gönne aber jedem, der es verdient hat, den Sieg.

## Würdest Du jungen Menschen eine Ausbildung im Metzgerhandwerk empfehlen?

Auf jeden Fall. Ich liebe die Abwechslung, es wird nie langweilig. Zudem hat man viele Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. Man ist nie allein, immer unter Menschen. Der Beruf bereitet so viel Freude, vor allem weil man mittags den Lohn seiner harten Arbeit auf dem Teller liegen hat. Die Kunden freuen sich über tolle Produkte, ihr Lob macht den frühen Arbeitsbeginn erträglich. Ich finde man bekommt auch viel Anerkennung für den Beruf, da es heute eher selten ist, einen jungen Metzger oder eine Fachverkäuferin zu treffen.

## Wie wirst Du Dich nun in die Landfleischerei Neumeier einbringen?

Ich werde hinter der Theke stehen und freue mich, Stammkunden und neue Kunden begrüßen und kennenlernen zu dürfen. Außerdem bin ich für das Catering verantwortlich und werde kreative Ideen einbringen. Ich liebe es, in der Küche zu stehen und neue Dinge auszuprobieren. Doch die gute traditionelle deutsche Küche wird immer mein Favorit bleiben. Durch mein Studium und die Erfahrungen im Ausland habe ich viele Inspirationen gesammelt, die ich gerne zuhause integrieren möchte, ob auf Social Media, bei Kursen in der Event-Küche oder bei den Produkten. Ich freue mich aber auch darauf, viel von Carsten Neumeier und dem Team zu lernen. *mth*

**Vielen Dank für das Gespräch!**

[www.ahle-wurst.de](http://www.ahle-wurst.de)



**VICTORINOX**

## FIBROX DUAL GRIP SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI



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



# WAS BRUZZELT DENN DA?

Diese Frage stellt sich jedes Jahr aufs Neue. Wer grillt was, warum, auf welchem Grill, mit welchem Gewürz? Marinade oder Trockengewürz? Mehr Grillkäse, Geflügel oder T-Bone-Steak? Einige dieser Fragen beantwortet die siebte Wiesenhof-Grillstudie.

**S**eit über zehn Jahren untersucht der Geflügelspezialist Wiesenhof gemeinsam mit dem Marktforschungsinstitut forsa die Grillvorlieben in Deutschland. Insgesamt erfreut sich das Bruzzeln weiterhin großer Beliebtheit, denn 91% der Befragten grillen. Es wird sogar immer beliebter, denn inzwischen grillt knapp ein Drittel (32 %) sehr oft, was eine Steigerung von 4 % zum Vergleichsjahr 2009 bedeutet. Gerade die junge Generation in der Altersgruppe der 14- bis 29-Jährigen zeigt mit 99 % gerne ihr Können am Rost. Die Zahl der Hardcore-Griller, die sich diesen Genuss das ganze Jahr nicht nehmen lassen, steigt auf 17 % an (2009: 13 %). Bei den „Heavy-Grillern“, die oft oder sehr oft grillen, ist für 32 % das ganze Jahr Grillen angesagt.

## **BELIEBTE BRATWURST**

Wer ans Grillen denkt, denkt an Bratwürste. Bei sieben von zehn Personen (70 %) gehören Bratwürste fest dazu und liegen sogar meistens auf dem Rost. Besonderer Beliebtheit erfreut sich die Bratwurst bei Familien, da stolze 94 % auf diese Leckerei zurückgreifen. Zudem treten beim Thema Bratwurst die Norddeutschen positiv in Erscheinung, da diese im Vergleich zu den anderen deutschen Landesteilen immer Bratwurst bruzzeln

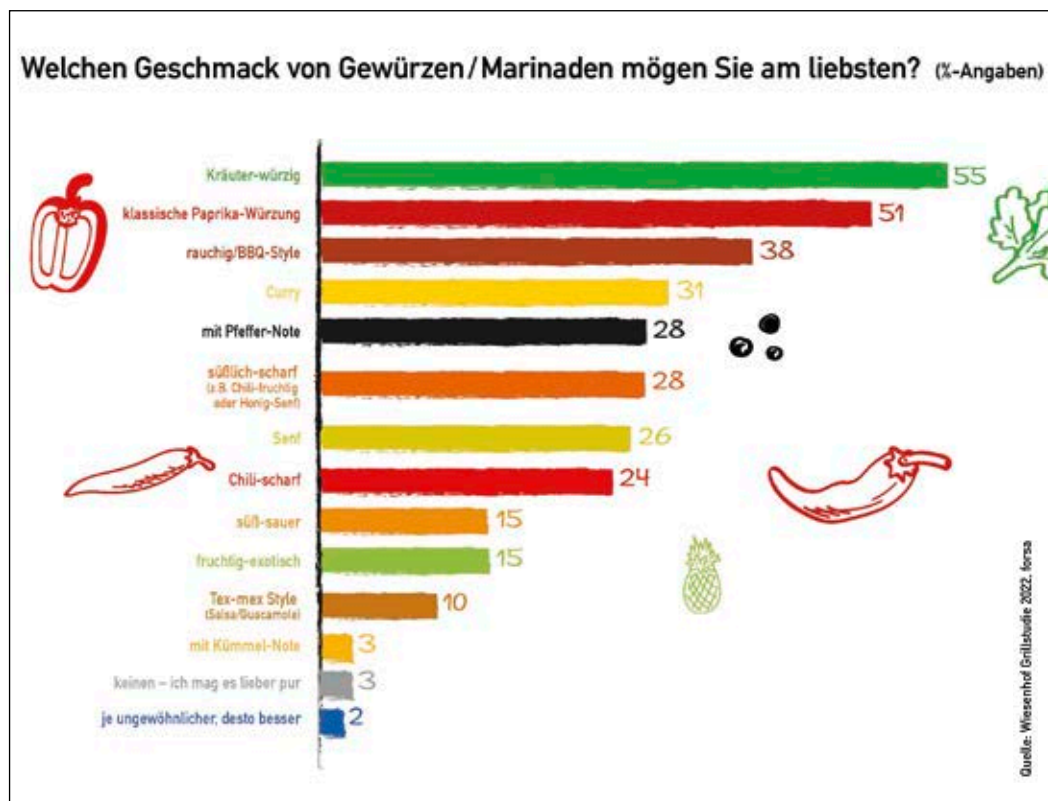
Foto: Colourbox.de



(40 %). Dicht dahinter folgt der Osten der Republik (38 %), während im Süden (28 %) und in der Mitte Deutschlands (27 %) Bratwürste bei etwas mehr als einem Viertel immer dazu gehören.

## BURGER, GEFLÜGEL ODER STEAKS?

Beliebtestes Grillgut der Deutschen ist weiterhin Schweinefleisch (2021: 63 %, 2009: 69 %, s. Grafik S. 16), dicht gefolgt von Geflügel (58 %), das seinen positiven Wachstumstrend fortsetzt (2009: 54 %). Gemüse (50 %) und Rindfleisch (49 %) rangieren auf den weiteren Plätzen. Für ernährungsbewusste Griller\*innen ist Geflügel die Nr. 1 (2021: 76 %, 2009: 72 %). Am häufigsten liegen weiterhin Fleischstücke wie Steak oder Schnitzel auf dem Rost (78 %), dicht gefolgt von Würstchen (69 %). Insgesamt ist zu erkennen, dass Spieße (2009: 34%; 2021: 42 %) und Burger (2017: 12%; 2021: 15 %) immer mehr Fans finden. Auch vegetarische und vegane Fleischersatzprodukte kommen mit 13 % fast doppelt so oft auf den Grill wie 2017 (7 %). Andere fleischlose Grilloptionen, wie Gemüse (50 %) und Grillkäse (37 %) ge-



langen immer öfter auf den Rost. 44 % der Befragten schätzen marinierte Grillspezialitäten.

## WELCHE GRILLS?

Für das perfekte Grillerlebnis vertrauen die Befragten über alle

### Zur Wiesenhof-Grillstudie

Für die Studie befragte das Marktforschungsinstitut forsa im Auftrag von Wiesenhof 1.120 deutschsprachige Personen ab 14 Jahren (Erhebungszeitraum: 27. Mai bis 4. Juni 2021). Nicht alle Antwortmöglichkeiten auf die Fragen sind erwähnt und wurden ausgewertet. Teilweise beziehen sich die Interpretationen auf die häufigsten sowie die seltensten Antworten.

Geschmacksinnovative:  
**Schon heute den  
 Geschmack von  
 morgen treffen**

Marinaden, Grillgewürze  
 und vieles mehr:  
[cutt.ly/beck2022](https://cutt.ly/beck2022)

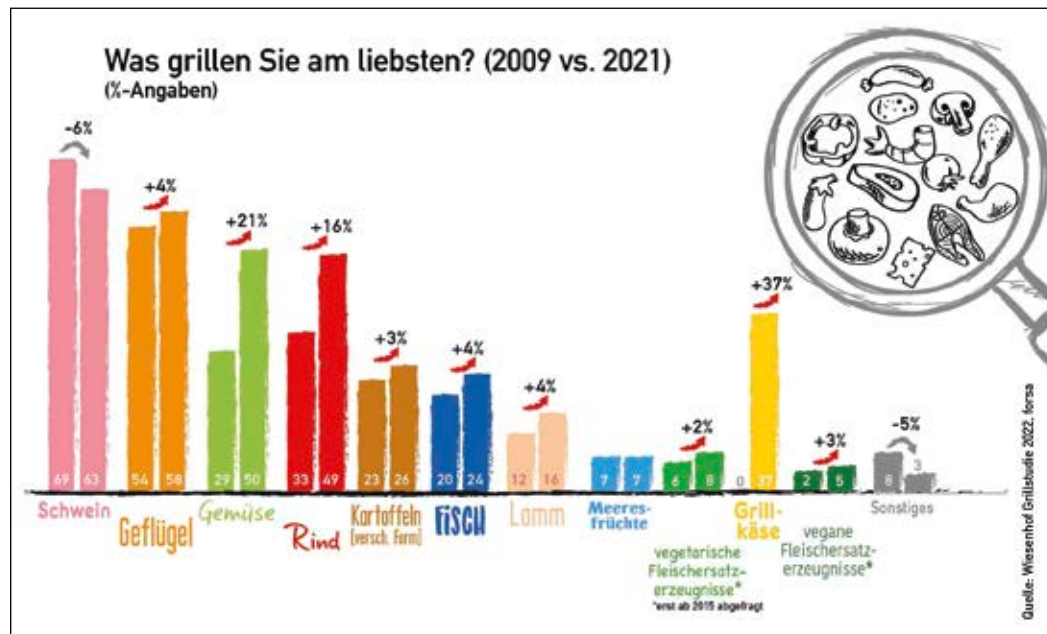


**Beck**  
 Gewürze und Additive

Beck Gewürze und Additive GmbH  
 Tel. +49 9153 9229-0  
[www.beck-gewuerze.de](https://www.beck-gewuerze.de)

Altersgruppen hinweg am häufigsten den Holzkohlegrill – doch der Trend hier ist rückläufig (2011: 74 %; 2021: 58 %). Besonders beliebt ist der Kohlegrill im Osten Deutschlands (73 %). Gasgrills hingegen werden immer beliebter und konnten deutlich zulegen (2011: 10 %; 2021: 29 %), gefolgt von Elektrogrills (20 %). Besonders häufig wird die Gasalternative vor allem von Heavy-Grillern (45 %) genutzt, die damit deutlich über dem Durchschnitt liegen. Großstädter nutzen meist Elektrogrills. Auch bei der älteren Generation ist die elektrische Variante beliebt (Befragte 60+: 27 %).

Ist die Wahl auf einen bestimmten Grill gefallen, stellt sich die Frage nach dem „wann“? An Wochenenden wird mehr gegrillt als werktags: Etwas über die Hälfte aller Befragten (55 %) grillt samstags oder



sonntags. Am Grill selbst steht in den meisten Fällen ein Mann (64 %) – ein stabiler Trend im 10-Jahres-Vergleich. (2011: 66 %).

### FLEISCHLOS GRILLEN

Mehr als die Hälfte aller Befragten (58 %) dieser Studie verzichtet zumindest manchmal bewusst auf

Fleisch. Frauen (68 %) sind konsequenter im fleischreduzierten Grillgenuss als Männer (50 %). Die Gruppe der Vegetarier und Veganer (7 %) macht nur einen verhältnismäßig geringen Anteil aus. In der Gruppe der 14- bis 29-Jährigen sind diese am häufigsten (10 %) vertreten. Bei vegetarischem oder veganem Grillgut ist Gemüse (55 %) beliebt. Mit Abstand folgen vegetarischer und veganer Grillkäse (19 %).

Erwähnenswert ist auch, dass bei jedem vierten Fleischesser (25 %) gar nichts Vegetarisches oder Veganisches auf den Rost kommt. Auch Fleischersatzprodukte spielen durchaus eine Rolle (14 %) und teilen sich in „Bratwurst“ (7 %), „Burger“ (4 %) und „Steaks“ (3 %) auf. Solche Produkte essen meist Vegetarier oder Veganer (76 %), doch auch einige Flexitarer greifen darauf zurück (17 %). Die 14- bis 29-Jährigen sind besonders interessiert an diesen Produkten (31 %) und schlemmen am häufigsten mit vegetarischen oder veganen Burgern, Steaks und Bratwürsten vom Rost.

### GRILLEN IST TYPsache

Die stärkste Motivation zum Grillen ist bei den Outdoorgrillern –

## TITANEN-KEULE MIT KUMPIR UND GRILLTOMATEN



### Zubereitung:

Den Grill mit geschlossenem Deckel etwa 10 Min. vorheizen. Zwei Knoblauchzehen schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Backkartoffeln waagrecht halbieren, die Schnittflächen mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit Öl bestreichen, salzen, mit Knoblauchscheiben belegen und zusammensetzen. Kartoffeln rundherum mit Öl einreiben, salzen und einzeln in Alufolie wickeln.

Tomaten waschen, waagrecht halbieren und den Strunk entfernen. Thymianblättchen von den Stielen abstreifen. Eine Knoblauchzehe auspressen und mit Olivenöl, Honig, der Hälfte des Thymians, Salz und Pfeffer zu einem Kräuteröl verrühren.

Die Putenoberkeule und Backkartoffeln bei indirekter Hitze (ca. 180 bis 200°C) rund 80 Min. garen, bis die Keule komplett durchgegart ist. Den Deckel dabei möglichst geschlossen halten.

Kartoffeln nach der Grillzeit auswickeln und die Schnittflächen mit einer Gabel auflockern. Das Innere der Kartoffeln mit Knoblauchscheiben, Butter, geriebenem Käse, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen. Die Tomaten auf den Schnittflächen mit etwas Öl bepinseln und mit den Schnittflächen nach unten auf dem Grill 3 bis 5 Min. garen. Die Schnittflächen zum Schluss mit Kräuteröl beträufeln.

### Zutaten (für 4 Personen)

- 1 große Putenoberkeule ■ 4 große Backkartoffeln (à ca. 300 g)
- 3 Knoblauchzehen ■ Öl zum Bestreichen
- 4 Fleischtomaten oder Ochsenherz-Tomaten
- 4 Zweige Thymian ■ 3 EL Olivenöl ■ 2 TL Honig ■ Salz, schwarzer Pfeffer ■ 2 EL Butter ■ 100 g geriebener Käse



# THE NEW DESIGN OF TRADITIONAL TASTE

Savory Solutions, als Teil der IFF Familie, bietet kreative und innovative Lösungen für die Lebensmittelindustrie. Wir gestalten die Trends von morgen mit und generieren neue Ideen. Machen Sie sich auf der IFFA selbst ein Bild von unseren Kompetenzen in den Bereichen Fleischwaren, unter anderem hybride Produkte, Salzreduktion und Lebensmittelkulturen, sowie vegane Alternativen.

Besuchen Sie uns auf der **IFFA**  
14.-19.05.2022, Messe Frankfurt,  
Halle 12.1, Stand C40







Moguntia Food Group



Raps

wie zu erwarten – die Zubereitung sowie der Genuss der Köstlichkeiten vom Rost im Freien (66 %). Spaßgriller sind auf der Suche nach Freude mit der Familie oder den Freunden. Für 55 % ist dieser Faktor ein wichtiger Grund beim Grillen. Darauf folgen 53 % Geschmacksgriller, denen der typische Grillgenuss ein wichtiger Motivationsgrund ist. Der Geschmack nimmt in den vergangenen Jahren an Bedeutung zu (2009: 50 %; 2021: 53 %). Männer sind dabei größere Feinschmecker (58 %) als Frauen (48 %). Weitere Grilltypen sind die Ernährungsbewussten (8 %) und die pragmatischen Griller (31 %), denen eine unkomplizierte Zubereitung wichtig ist.

Bezüglich Gewürzen und Marinaden bevorzugen 55 % die Geschmacksrichtung „kräuter/würzig“, 51 % die klassische Paprika-Würzung und 38 % „rauchig/BBQ-Style“. Eine Pfeffer-Note mögen 28 %, ebenso viele „süßlich/scharfe“ Genüsse (s. Grafik S. 15). Nun werden einige Neuheiten für die Grillsaison vorgestellt.

### KREATIV GEWÜRZT

Neu im Sortiment der *Moguntia Food Group* sind drei Bio-Marinaden, die sich zum Veredeln von Steaks, Filet oder Geflügel eignen und für Abwechslung in der Theke der Grillspezialitäten sorgen. Die Zutaten von Aromette® Bio Curry, Bio Kräuter und Bio

Paprika stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Marinaden verleihen dem Gargut einen attraktiven Glanz. Ein Austrocknen des Fleisches wird verhindert. Zwei Beispiele für die Anwendung sind ein Bio-Hähnchenbrustfilet-Spieß (s. Rezept S. 22) oder ein gefülltes Bio-Putenbrustfilet. Das Bio-Trio ist auch bei Bio-Fleisch einsetzbar, wodurch der Bio-Gedanke bis zur Veredelung umsetzbar ist. Die gängige Marktentwicklung zeigt, dass Verbraucher weiterhin dem Trend nach Bio-Produkten folgen. Mit zwei neuen Magic Marinaden ohne Palmöl, aber mit Superfood-Kraft ergänzte *Raps* sein Angebot. Die Ölmarinaden sind einfach in der Handhabung und bie-

ten zahlreiche Einsatzmöglichkeiten bei Fleisch von Schwein, Rind, Lamm und Geflügel, Fisch, Gemüse und Käse. Die frische Variante Magic Wiesenkräuter kombiniert Brennnessel, Salbei, Minze sowie Gartenkresse mit Zitronenöl und Butternote. Hanf spielt die Hauptrolle in Magic Honig-Hanf und weckt die Neugier. Zitronenöl und geröstetes Sesamöl unterstützen hier das würzig-nussige Aroma; Blütenhonig rundet die Kreation ab. Die ausgewählten Kräuter und Gewürze verteilen sich homogen in den Marinaden, sodass marinierte Grillspezialitäten appetitlich in der Theke glänzen. Zudem saften die Fleischstücke so nicht aus. Deklarationspflichtige



AVO-Werke



Nubassa Gewürzwerk



Mietangebot  
Vakuumfüller VF 608 plus advanced edition

MEINE **IDEE.**  
MEINE **LÖSUNG.**

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

# MIETE MICH!



**Besuchen Sie uns!**  
**Halle 12, Stand A80/A81**

**IFFA** 14. - 19.05.2022  
Frankfurt am Main

**Entscheiden Sie sich für Mieten statt Kaufen  
und nutzen Sie die umfangreichen Vorteile,  
die sich daraus für Sie ergeben:**

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

**Kontaktieren Sie uns:**

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

VF 608 plus  
advanced edition  
Ab **249 €**  
pro Monat\*

[www.handtmann.de/food](http://www.handtmann.de/food) |   

\* zzgl. MwSt. / Mietdauer 60 Monate / Einschichtbetrieb bei 10.000 Betriebsstunden |  
Angebot gültig bis 30.06.2022 und späteste Auslieferung bis 31.12.2022.  
Angebot vorbehaltlich positiver Kreditentscheidung Bonitätsprüfung  
und gleichbleibendem Zinshiveau am Geld- und Kapitalmarkt

**handtmann**  
Ideen mit Zukunft.



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

## HANDTMANN FULL-SERVICE-VERTRAG

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

### IHR FULL-SERVICE-VORTEIL:

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

**Kontaktieren Sie uns und erhalten Sie Ihr individuelles Angebot:**

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

[www.handtmann.de/food](http://www.handtmann.de/food) |   

**handtmann**  
Ideen mit Zukunft.





Beck Gewürze und Additive



Frutarom Savory Solutions

Zusatzstoffe oder Hefeextrakt sind nicht enthalten. Rezeptideen gibt es auf der Plattform myRAzept, z. B. Hähnchen-Honig-Hanf-Spieße mit Datteln oder Schweineröllchen mit Spargelkern.

Auch so genannte New Cuts vom Schwein wie Cuscino, das Deckelchen vom Schaufelknochen der Schulter oder Presa, das Nackenstück vom Iberico Schwein, wollen anspruchsvoll gewürzt sein. Dafür führen die AVO-Werke etwa die Trockenwürzungen aus dem Lafiness-Portfolio wie Black Garlic, Black Aged Pepper Red oder BBQ Smoked Paprika im Sortiment. Das Besondere an Black Garlic ist die Fermentation des Knoblauchs. Dadurch erhalten die Knoblauchzehen ihre typische tiefschwarze Farbe und eine besondere Vielfalt an Aromen. Die Knoblauchnote ist nach der Gärung milder. Mit Hilfe von Meersalz fermentiert ist der Black Aged Pepper aus den Berg- und Urwaldlandschaften in Sri Lanka und Kambodscha.

### KÄSE AUF DEN GRILL

Für die Herstellung von Convenience-Produkten mit Käse eignet sich auch der pulverförmige Grundcompound „BeckEmulsan BBQ Taler“ von Beck Gewürze und Additive. Dieses Präparat schafft laut dem Unternehmen ein stabiles

Bratverhalten mit einem weichen, saftigen Kern. Geschmacklich und optisch aufpeppen lassen sich die Taler etwa mit den Dekor-Würzungen des Unternehmens. Deftig und ursprünglich im Geschmack ist „DekorWurz Rustikal“, dezent scharf und temperamentvoll hingegen „DekorWurz Jalapeño“ mit Chili, Paprika und Jalapeño. Eine abwechslungsreiche grüne Anmutung gelangt mit der Würzvariante „Green Dream oG“ auf die Taler, einer Mischung aus Schnittlauch, Petersilie und kräftigen Akzenten von Knoblauch und Pfeffer – definitiv ein optischer Hingucker in der Theke.

Neben Fleisch, Würstchen und Gemüse hat würziger Grillkäse einen Platz auf dem Rost. Dafür bietet auch Frutarom Savory Solutions eine Lösung an. Damit das Endprodukt beim Grillen fest bleibt, gibt es den Optimizer Grillkäse im Sortiment, der unter Zugabe von Käse, Öl und Wasser zum Grillkäse wird. Dieser lässt sich auch individuell mit Kräutern, Gewürzen, Panaden oder Marinaden verfeinern, z. B. scharf, würzig-mediterran oder aromatisch-orientalisch. In der Pfanne gebraten, etwa zu Salat oder Ofengemüse, als BBQ-Käsesticks im Speckmantel oder panierte Chili Cheese Balls, bringt er Abwechslung auf die Teller. Mit

den Deco Quick® Gewürzumlösungen ist jede einzelne Käsescheibe gleichmäßig geschmacklich veredelt.

Mit Hilfe des Nuba-Grillkäse Compound CL vom Nubassa Gewürzwerk entstehen aus Käseabschnitten, Wasser und Milch in Zweitverwertung cremige, bisszarte Grillkäsescheiben.

Die Herstellung kann für geringen Bedarf manuell und für große Produktionschargen im Kutter erfolgen. Beim Einsatz von 1 kg Käse entstehen etwa 2 kg Grillkäse. Dazu wird geriebener Käse mit dem Compound, Milch und Eiswasser homogen gemischt. Danach die Masse je nach Belieben in Vakuumbutel, Därme oder Fleischkäseformen füllen, auf eine Kerntemperatur von 72°C brühen und langsam herunterkühlen. Den fertigen Grillkäse verkaufen die Mitarbeiter\*innen in Scheiben oder im Ganzen



BESUCHEN SIE UNS!

IFFA Frankfurt

14.–19. Mai 2022  
Halle 12, Stand D29

Lay  
Gewürze

- ▶ Convenience
- ▶ Technologie
- ▶ Innovationen
- ▶ Fleischalternativen

...UND ES SCHMECKT







Hagesüd Interspace



Develey Food Service

## BIO-HÄHNCHENBRUSTFILET-SPIESS



### Zutaten (für 10 Portionen)

- 1 kg Bio-Hähnchenbrustfilet
- 100 g Aromette® Bio Curry
- 100 g Paprika rot ■ 100 g Zwiebeln
- 10 Holzspieße

### Herstellungsempfehlung

Das Hähnchenbrustfilet von Fett und Sehnen befreien und in gleichmäßig große Würfel (2 x 2 cm) schneiden. Paprika und Zwiebeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Alle Zutaten abwechselnd auf einem Spieß aufspießen und dann mit Aromette® Bio Curry marinieren.

### Zubereitungsempfehlung

In Pfanne oder auf dem Grill bei mäßiger (indirekter Hitze) fertig braten/grillen.

als Party-Grillkäse. Damit der Vielfalt keine Grenzen gesetzt sind, lässt sich die Grillspezialität mit Marinaden, Grillgewürzen, Panaden oder Kräutermischungen verfeinern – als Grillerlebnis aus der eigenen Produktion im Fleischerhandwerk.

## FLEISCHANTEIL SENKEN

Da pflanzliche Nahrungsmittel aufgrund des nachhaltigen Umgangs mit Ressourcen und dem Wunsch nach einer gesunden Ernährung im Fokus vieler Verbraucher stehen, unterstützt auch Hagesüd Interspace den Trend zu hybriden Lebensmitteln. Bei diesen wird

## CUSCINO MIT APFEL-WALNUSS-SENF-FÜLLUNG

- Zutaten (für 10 Portionen)** ■ 10 Cuscinos vom Schwein ■ 20 EL fein gehacktes Apfelfruchtfleisch ohne Schale (ca. 4 Äpfel) ■ 10 EL fein gehackte Walnusskerne ■ 20 EL Develey Original Münchner Weißwurstsenf ■ 10 TL brauner Zucker ■ Salz

### Vorbereitung

Apfelstückchen mit gehackten Walnüssen und dem Weißwurstsenf vermischen. Vorsichtig Taschen in die Cuscinos schneiden, mit dem Apfel-Walnuss-Senf-Mix füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Cuscinos mit braunem Zucker und salzen.

### Zubereitung

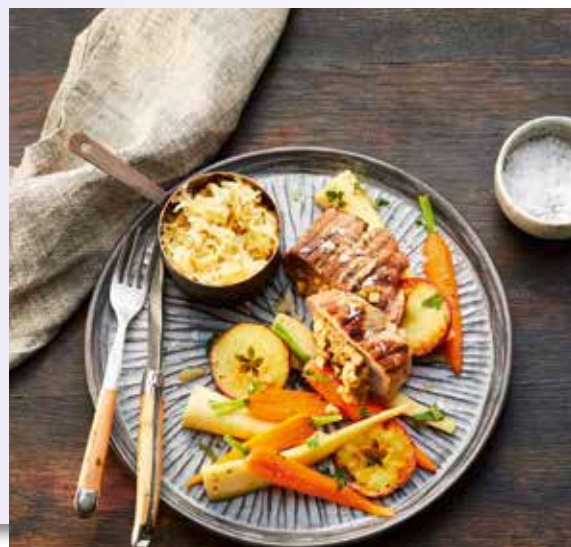
Hinweis: Die handtellergroßen Cuscinos sind Mini-Steaks und ein spezieller Cut aus der Schweineschulter. Die „Deckelchen“ vom Schaufelknochen sind besonders aromatisch, saftig und zart. Den Grill auf 150°C vorheizen. Cuscinos von jeder Seite 2 Min. direkt angrillen und für 10 Min. in die indirekte Grillzone legen.

Das Fleisch vom Grill nehmen und weitere 2 bis 3 Min. ziehen lassen.

Oder: Den Kombidämpfer auf 180°C und 10 % Luftfeuchte vorheizen.

Cuscinos 12 bis 15 Min. in den vorgeheizten Ofen geben.

Nach Belieben mit geröstetem Pfannengemüse (Pastinaken, Karotten, Apfelscheiben) auf Tellern anrichten, Sauerkraut in Schälchen dazu servieren.





Fleisch mit einem Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln kombiniert. Das Knacks® Hybrid wurde speziell als Wirkstoffkombination zur Herstellung solcher Lebensmittel entwickelt. Damit gelingen hybride Brühwurst, z. B. Gemüsebratwurst oder -Bockwurst, aber auch Hackfleischgerichte, wie Gemüse-Frikadellen oder -Cevapcici.

Das Nubassa Gewürzwerk vereint hochwertige Fleisch- und Pflanzenproteine mit Gemüse in seiner neuen Hybrid-Produktlinie. Neu dafür im Sortiment ist das universell einsetzbare Hybrid-Compound Nuba-Kombi Hybrid Bratwurst auf der Basis von Erbsenmehl mit Gewürzen und Kräutern. Für die Anwendung sind keine weiteren Zutaten, außer Fleisch, Gemüse oder Wasser nötig. Angeboten wird das Produkt in den Geschmacksrichtungen: Standard, Pikant und BBQ. Während sich die Standardvariante mit Pfeffer, Ingwer und Koriander auch für gebrühte Wurstspezialitäten und Hackbraten eignet, verfeinern die anderen beiden Sorten Grillgut. Die pikante Geschmacksrichtung Bratwurst Pikant CL/AF mit Pfeffer, Chili, Paprika und Muskat ist für leicht-scharfe Bratwurst-Spezialitäten oder pikante Frikadellen einsetzbar. Für rauchige BBQ-Bratwürste wurde das Compound Hybrid Bratwurst BBQ CL/AF mit Pfeffer, Paprika, Chili, Basilikum, Thymian und einer typischen Rauchnote entwickelt.

Um die Vielfalt fleischfreier Alternativen in der Theke zu steigern hält auch Raps eine passende Lösung dafür parat. Mit den Plantfix-Komplettmischungen auf der Basis von Erbsenprotein gelingen saftige Burger-Pattys, schmackhafte Grillspieße oder deftige Cevapcici. Die Herstellung ist leicht und bedarf nur der Zugabe von Eiswasser und Speiseöl. Nach dem Anmischen kann die Grundmasse in beliebige Formen gebracht werden. Für das Handwerk

bietet sich so eine ideale Möglichkeit, ein umfangreiches Grillsortiment für jeden Geschmack anzubieten. Eine weitere hippe Neuheit ist die 68er Gewürzmischung für grobe und feine Bratwürste, bei der das angesagte Superfood Hanf um eine fein ausbalancierte Mischung aus Schwarzkümmel und Sesam ergänzt wird. Die Rezeptur ist eine Hommage an die zuweilen wilden 1968er-Jahre.

Und damit auch fleischreduzierte Spezialitäten nicht ohne Saucen auskommen müssen, präsentiert Develey Food Service neun zuvor nicht vegane Saucen in der 875-ml-Dosierflasche nun mit rein pflanzlichen Inhaltsstoffen: Gurken Relish, Mango Relish, Paprika Relish, Süß-Sauer Sauce, Sweet Chili Sauce, Barbecue Sauce, Gourmet Remoulade, Hamburger Sauce und Dijon-Senf Snackaufstrich. „Ein veganes Saucen-Sortiment bedeutet eine kürzere Einkaufsliste und zugleich weniger Food-Waste. Dabei steht der Geschmack aber stets im Vordergrund. Nachdem wir Anfang 2022 erfolgreich die vegane Pomes Sauce für Dispenser gelauncht hatten, sind nun mehr als Dreiviertel unseres Sortiments vegan“, erklärt Anna Foidl, Leitung Develey Food Service & B2B National.

Doch das ist längst noch nicht alles: Auf der IFFA sowie in den nächsten Monaten gibt es sicher noch weitere Geschmackserlebnisse zu entdecken. Glut und Genuss haben immer Saison. mth

#### Nützliche Links

[www.avo.de](http://www.avo.de)  
[www.beck-gewuerze.de](http://www.beck-gewuerze.de)  
[www.develey-foodservice.de](http://www.develey-foodservice.de)  
[www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu)  
[www.hagesued.de](http://www.hagesued.de)  
[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)  
[www.nubassa.de](http://www.nubassa.de)  
[www.raps.de](http://www.raps.de)  
[www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)  
[www.wiesenhof.de](http://www.wiesenhof.de)



**RAPS**

PERFORMANCE INSIDE

**SO WÜRZ' WAS MIT DEM ERFOLG.**

Ihr verlässlicher Partner für hochwertige Gewürze und funktionale Zutaten, die den Geschmack Ihrer Kunden treffen.

[www.raps.com](http://www.raps.com)



**Nubassa**

**Grillkäse**

Testen Sie unser Nuba-Grillkäse Compound CL

1 kg Käse  
+  
305 g Milch  
+  
770 g Eiswasser  
+  
95 g Compound

ergibt ca. 2 kg Grillkäse

Weitere Informationen finden Sie in diesem Heft auf den Seiten des Fachthemas Grillsaison!  
Besuchen Sie uns gerne unter [www.nubassa.de](http://www.nubassa.de)





## ERFOLGSFAKTOREN

- Genuss als Erlebnis zelebrieren
- Marke sein und diese auch mit Leben füllen
- Eine authentische Persönlichkeit sein
- Hohe Flexibilität gegenüber Kunden
- Sich hinterfragen und gegebenenfalls etwas ändern

## KONZEPT

### ORIGINAL SONSBECKER GRILLMEISTER – SONSBECK

Event-Metzgerei als Kombination aus Metzgerei mit 3,5 Tagen Öffnungszeit (Mi. bis Sa.), etabliertes Grill-Catering für private und geschäftliche Kunden sowie erlebnis- und genussorientierte Grill-Seminare und -Workshops.





# Gemeinsam genießen

Als Original Sonsbecker Grillmeister verwöhnt Christian Holz seine Kunden seit 2015. 2019 ließ er sich seine Marke gesetzlich schützen und eröffnete am 1. Juni 2021 eine Event-Metzgerei, die so in Deutschland ihresgleichen sucht.

Als Sohn und Enkel einer Fleischerfamilie schien es Christian Holz (29) vorbestimmt, den elterlichen Betrieb in Sonsbeck im Landkreis Wesel fortzuführen. Doch es kam anders: Er geht seinen eigenen Weg. Nach der Fleischerlehre 2009 bis 2012 sowie der Gesellenzeit machte er 2015 seinen Meister an der Frankfurter Fleischerschule Heyne, schloss 2017 den Betriebswirt des Handwerks an und bildete sich dort 2019 zum Fleischsommelier weiter. Über sechs Jahre hinweg erarbeitete er sich parallel dazu durch den leidenschaftlichen Einsatz als Original Sonsbecker Grillmeister einen guten Namen, was zu einer ganzen Reihe begeisterter Kunden führte. Dies beförderte letztlich auch den Entschluss zur Selbstständigkeit sowie zum Bau der Event-Metzgerei am Ortsrand. „Man muss sich selbst zur Marke machen und seine Kunden zu Fans“, zitiert er einen Spruch, den er seit dem Meisterkurs beherzigt. „Das gilt für die hochwertigen Spezialitäten aus unserer Theke gleichsam wie für unsere Grill-Seminare vor Ort und die Grill-Caterings bei den Kunden“, betont er.

Eine Verkaufstheke war so erst nicht geplant. Doch dann kam Corona. Anfang Februar 2020 reichte er den Bauantrag ein. Es folgte Lockdown Nr. 1 und Veranstaltungen fielen erst einmal aus. Baustart war dann Anfang Februar 2021. Vier Monate lang war er täglich von 7 bis 22 Uhr auf der Baustelle, hämmerte und half ortsansässigen Handwerkern und einem Freelancer aus dem Messebau.

Auf 215 m<sup>2</sup> Grundfläche entstand so die Event-Metzgerei mit Laden (60 m<sup>2</sup>, 20 Sitzplätze innen), Produktion, Küche, Lager, Kühlmöglichkeiten etc. Vieles habe er sich selbst beigebracht und gemeinsam mit den Handwerkern geleistet. Ein großer Dank geht an seine Frau Christina, mit der er einen knapp vierjährigen Sohn hat. Heute beschäftigt er zwei Mitarbeiterinnen und drei Aushilfen sowie schöpft aus einem Mitarbeiterpool auf Abruf für seine

Veranstaltungen. „Sie sind eine gute Basis. 2021 haben wir rund 250 Veranstaltungen gemacht, manchmal sogar drei an einem Tag. In der Regel natürlich am Wochenende“, berichtet er.

## CATERINGS & SEMINARE

Als langjährigen Kompagnon dafür an seiner Seite hat er den zweiten Grillmeister Ralf Weiler, der über 40 Jahre Grillerfahrung verfügt. „Die maximale Personenzahl bei Events außer Haus beträgt 140. In der Regel sind es 40 bis 50 Leute, bei Familienfeiern bis zu 25 Personen. Die Kunden kommen aus einem Umkreis von rund 25 km, Ausnahmen gibt es aber auch, die weiter weg sind“, erklärt Christian Holz. Bei Businesskunden gehe es auch um Social Marketing: „Ich Sorge dafür, dass meine Kunden mit ihren Kunden per Du werden,“ verrät er. Fachlich versiert, oft mit lockeren Sprüchen beim Grillen oder Tranchieren edler Fleischstücke, gelingt das leicht. Dabei geht es nicht darum, Kunden möglichst schnell satt zu machen. Verschiedene Cuts und Qualitäten werden geboten und auch mal in kleineren Portionen serviert. „Zudem ist es unerlässlich, individuelle Wünsche zu erfüllen“, betont er.

Auch bei den Grill-Seminaren und -Workshops steht das gemeinsame Genießen im Fokus. Dabei tauchen die Gäste vier Stunden in eine andere Welt ein, tauschen Erfahrungen aus und philosophieren über Genuss. Es gibt ein Vier-Gänge-Grillmenü mit Weinbegleitung, jede Menge Fleisch-Know-how, Tipps vom Grillmeister, eine familiäre Atmosphäre und gute Gespräche und Kontakte. „Meine Gäste schneiden keine Paprika in Streifen oder rühren Mayonnaise an. Ich zeige auch nicht, wie die neue Rippchen-Silberhaut-Abziehhilfe funktioniert wie anderswo. Die Leute erfahren bei uns, wie Grillen zum gemeinsamen, unvergesslichen Genuss-Erlebnis wird“, beschreibt er seine Grill-Philosophie. Das Fleisch und vieles mehr dafür gibt es im Laden zu kaufen.

## LADEN, DOZENT & ENERGIE

Der Fokus Fleisch bestimmt auch die Theke: regionale und internationale Fleischqualitäten und Special Cuts von Färsen, Duroc oder Iberico, sechs Sorten Bratwürste wie Merguez oder Salsiccia, italienischer Wasserbüffel oder auch mal Wagyu sind darin zu finden. Doch Christian Holz ist auch Fleischermeister. Das Fleisch für seine Wurstkreationen, z. B. Portionswürste, Zwiebelleberwurst oder die Sonsbecker Stadtwurst, eine frische Bratwurst mit Kartoffel- und Zwiebeleinlage, oder Burger-Patties, stammt von regionalen Landwirten aus direkter Umgebung, die selbst schlachten. Dienstags steht er für die Vorbereitung in der Wurstküche, an den Folgetagen produziert er – je nach Bedarfsaufkommen. Zudem gibt es den „Star der Woche“, ein wechselndes Aktionsangebot sowie ein Mittagsgaricht.

Sein Wissen über die Grillkulturen unterschiedlicher Ländern gibt er in den Meisterkursen am BTZ Weiterstadt (Ex-Fachschule Heyne) weiter. Und auch in Sachen Nachhaltigkeit im Betrieb gibt es noch Ziele: Neben der Wärmerückgewinnung für Heißwasser soll mittelfristig eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach dafür sorgen, dass die Metzgerei via Strom-Cloud energieautark wird. mth

[www.sonsbecker-grillmeister.com](http://www.sonsbecker-grillmeister.com)

## PROFI-PARTNER

- **Etikettiertechnik:** Schaumermal24
- **Fleisch Wasserbüffel:** Büffel Bill
- **Gewürze:** Moguntia, Raps, Van Hees
- **Gewürze (Zusatzverkauf):** Hermann van de Linde
- **Grills & Gas:** Greenol Handels GmbH & Co. KG, Xanten
- **Kassensystem/Warenwirtschaft:** Mettler Toledo, Syner.com/Apro.com
- **Ladentheke:** bfm Ladenbau
- **Präsentationsschalen Theke:** Thekenplan



# Schwälmer Originale

Ziegenhain ist Teil der Stadt Schwalmstadt im hessischen Schwalm-Eder-Kreis. Nur 5 km entfernt – in Willingshausen-Zella – gründeten Fleischermeister Johannes Bechtels Großeltern Wilhelm und Anneliese 1961 in einer Garage den Betrieb. Dessen Sohn Kurt und seine Ehefrau Renate – er leitet die Produktion, sie die Filiale in Alsfeld – führen die Fleischerei seit 2000. Mit Sohn Johannes (31) und seiner Partnerin Carolin Schmidt, die Food-Store-Managerin in Ziegenhain ist, steht die Generation Nr. 3 in den Startlöchern. Nach Abitur und Fleischerlehre studierte Johannes Bechtel drei Jahre Wirtschaftswissenschaften (Finance & Accounting) an der Uni in Frankfurt und machte 2013 seinen Meister an der Fleischerschule Heyne. Seit 2016 ist er zurück im Betrieb – oft im Verkauf in Ziegenhain mit seiner Freundin. Gemeinsam entwickelten die beiden Ideen für den Umbau der 1974 eröffneten und vor rund 25 zuletzt umgebauten Filiale. „Partner in Sachen Ladenbau war erstmals Schrutka-Peukert, in Person von Stefan Reuschlein. Wir sind sehr zufrieden“, betont Johannes Bechtel. Der Laden wurde komplett entkernt. Neu sind nicht nur die Ausstattung, sondern auch Umluft- und Plattenkühlung in der Theke – energieeffizienter und ergonomischer als zuvor –, Akustikdecke, rutschsicherer Acrylfußboden

Nach drei Wochen Umbau erstrahlt die erste Filiale der Fleischerei Bechtel im alten Rathaus von Ziegenhains seit Mitte März in neuem Glanz. Nicht nur stationär, sondern auch via Online- und Social-Media-Marketing finden die Spezialitäten Absatz.



anstelle glatter Fliesen, zwei große Kühlmöbel für SB-Waren links an der Wand sowie einige Stehplätze in hinteren Bereich des Ladens.

## SOCIAL-MEDIA-MARKETING

Einer von mehreren Bildschirmen hier weist im Wechsel auch auf die 2020 eingeführte Wurst-App hin – nur eines mehrerer digitaler Instrumente in puncto Marketing und Kundenbindung. In der App angemeldet sind rund 5.500 Kunden, die bestellte Ware abholen, aber auch online bestellen können. „Wir haben keine Bezahlungsfunktion. So sind mehr Zusatzkäufe möglich“, sagt Johannes Bechtel. Nach einem Online-Seminar mit dem Digital-Coach Sven Giebler (digitalberatung.de) zum Thema „Marketing via Facebook“ 2018 startete er eine Online-Marketing-Offensive: via Facebook (Push-Marketing, 90%) und Google (Pull-Marketing, 10 %) mit bezahlter, zielgruppenorientierter

## ERFOLGSFAKTOREN

- 3 x/Woche Schlachtung, schlachtwarmer Verarbeitung, typischer Geschmack
- Mehrere Vertriebswege, Synergien bei der Preisgestaltung
- Online-Shop und Online-Marketing
- Übertarifliche Entlohnung, faire Preise für Erzeuger
- Klare Zuständigkeiten und Arbeitsbereiche





## KONZEPT

### FLEISCHEREI BECHTEL – WILLINGSHAUSEN-ZELLA

In zweiter Generation geführte Fleischerei mit Hauptgeschäft und Produktion sowie drei Filialen (Ziegenhain, Schrecksbach, Alsfeld), 64 Mitarbeiter\*innen. Seit 2000 Belieferung von Bedientheken in der erweiterten Region.

## PROFI-PARTNER

- **Aufschnittsmaschinen:** Bizerba
- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** AVO-Werke
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Ladentheke & Beleuchtung:** Schrutka-Peukert
- **Scherbeneismaschine:** Maja by Marel
- **Nutzfahrzeug:** Mercedes Benz
- **Wolf:** K+G Wetter

Werbung und darauf aufbauend E-Mail-Marketing-Maßnahmen wie den monatlichen „Wurstletter“ o. ä. Aktionen. „Durch Online-Marketing haben kleinere Betriebe für wenig Kosten die Möglichkeit, viele Leute zu erreichen und Geld zu verdienen“, betont er und ergänzt: „Für jeden Euro Social-Media-Werbung, den ich ausgabe (25 bis 30 €/Aktion), bekomme ich ca. 8 € Umsatz zurück. Von diesen Erstkunden bestellen 70 bis 80 % wieder. Und beim Suchbegriff ‚Wurstversand‘ landen wir durch kluge Keywords bei Google unter den ersten drei Nennungen.“

Die beliebtesten Spezialitäten sind klar wurstorientiert: ob Kartoffelwurst, eine geräucherte Mettwurst mit 10 % gekochten Kartoffeln, die 15 % am Gesamtumsatz ausmacht, geräucherte Ahle Worscht als Stracke bzw. „Zeller Halbe“ im Rinderkranzdarm, Hausmacher Wurstwaren oder Räucherspeck. In der 1980 am Ortsrand errichteten Metzgerei mit Produktion arbeiten allein zwölf Mitarbeiter in Produktion und Zerlegung. „Bei uns ist noch vieles Handarbeit, das schmeckt man auch. In die Ahle Worscht kommt das schlachtwarme Fleisch des ganzen Tieres – auch das Filet der rund 200 kg schweren Schweine,

die auf Stroh gehalten werden“, unterstreicht Johannes Bechtel. 90 % der Schweine stammen von konventionellen Erzeugern aus der Gemeinde sowie der Nachbargemeinde Schrecksbach. Der Landkreis gilt als der schweine-reichste in Hessen. Ein bis zwei Rinder pro Woche werden dienstags selbst geschlachtet. Die Hälften hängen dann eine Woche im großen Kühlraum. 1961 begann es mit fünf Schweinen pro Woche, heute sind es 90 bis 100, die selbst abgeholt und zum neuen Schlachthof Helwig in Ziegenhain gebracht werden. „Der Transport dauert keine zehn Minuten“, betont er. Von der Aufzucht bis zur Wurst: alles Schwälmer Originale.

### ONLINE-SHOP

Etwa 50 % des Umsatzes entfallen auf die Läden, 40 % auf die Belieferung der Edeka-Märkte. Der Online-Versand kommt auf 7 bis 8 %. Auch dieser Wert stieg an. 2018 startete Johannes Bechtel den Online-Shop und der heute 60 bis 70 Produkte umfasst. Das Ergebnis: Umsatzsteigerungen von 2019 bis 2021: zwischen 400 und 700 %. Der durchschnittliche Warenkorb stieg von 41 auf 53 €/Kunde. Seine Erfahrungen gibt er u. a.

als Vorstand des Juniorenverbandes des deutschen Fleischerhandwerk und in den Meisterkursen der Fachschule Heyne in Weiterstadt weiter – vorbildlich. *mtw*

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

100  
JAHRE  
Handwerk mit Tradition.



# SHB.

Darauf können Sie sich verlassen.

# **WARUM** – wir sind DIE Spezialisten des Bäcker- und Lebensmittelhandwerks.

# **WIE** – wir stehen für **VERTRAUEN, FAIRNESS, BEGEISTERUNG** und **WERTEORIENTIERUNG** als verlässlicher Partner an Ihrer Seite.

# **WAS** – wir bieten bedarfsgerechten, maßgeschneiderten Versicherungsschutz – gewerblich oder privat.



# Feines in Garching

Von 2000 bis 2017 führte Josef Stadler seine Metzgerei in Garching, dann musste er sie altersbedingt zusperren. Vier Jahre später eröffnete sein Enkel Sebastian am Ende Oktober vergangenen Jahres unweit des alten Standortes seine eigene Metzgerei und führt so die Familientradition fort.

Ein gutes halbes Jahr später beim Termin vor Ort: „Chef, ich hab da was zum Probieren für morgen in der Theke“, ruft eine Mitarbeiterin. „Sehr gut“, sagt Sebastian Stadler (28) und testet zwei Varianten gefüllter Champignons mit Chili-Cheese und Currygeschmack. „Lecker, wir bieten beide an, als Beilage zum Grillen“, entscheidet er spontan. Die Stimmung hier ist locker, familiär und kreativ. Obwohl das Dreivierteljahr bis zur Eröffnung schon eine Mega-Herausforderung war.

Nach zwei Jahren Kfz-Lehre switchte Sebastian 2010 zur Metzgerlehre im Betrieb des Großvaters um. Er absolvierte 2014 erfolgreich den Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut, war drei Jahre Betriebslei-

ter in der Metzgerei des Münchner Obermeisters Andreas Gaßner und bildete sich im Mai 2021 zum Fleischsommelier (BFS) in Landshut weiter. „Doch der Wunsch nach einer eigenen Metzgerei war immer da“, betont er. Viele Jahre führten die Großeltern Josef und Annermarie selbst Metzgereien in den Münchner Stadtteilen Laim und Schwabing.

Ende 2020 fiel der Entschluss zur Selbstständigkeit und es ergab sich die Möglichkeit, die Räume einer ehemaligen Wäscherei und einer Gaststätte in einem Wohn- und Geschäftshaus an der Hauptstraße auszubauen. „Der Umbau startete im April 2021. Alles wurde entkernt, neue Böden verlegt, Zu- und Abluftanlagen installiert und schließlich der Laden eingerichtet. Ich war viel vor Ort“, berichtet er. Die Gesamt-

fläche beträgt 140 m<sup>2</sup>, die des Ladens 90 m<sup>2</sup>, acht Meter Bedien- und zwei Meter Heiße Theke, 14 Sitzplätze innen und die Möglichkeit, weitere Plätze draußen zu schaffen, sorgen dafür, dass keine Langeweile aufkommt. Neben ihm selbst haben ein weiterer Metzgermeister und ein Koch – insgesamt 14 Beschäftigte inklusive Aushilfen – hier ihren Arbeitsplatz gefunden. Chef zu sein sei Typsache, doch seine Erfahrung als Betriebsleiter hilft ihm dabei. „Außerdem motiviert ein junger Chef auch“, ist er sich sicher.

## METZGER-NETWORKING

Eine eigene Schlachtung, Zerlegung und Produktion gibt es hier nicht. Dafür nutzt Sebastian Stadler das Know-how einer ganzen Reihe







Ein stylischer Sitzbereich und ausgewählte Südtiroler Spezialitäten in einem separaten Regal und auf der Theke sind in der neuen Feinkost-Metzgerei von Sebastian Stadler (Bild li.) Standard.

von Kollegen. „Ohne meinen besten Freund Philipp Gantner, zu dem ich ein jahrelanges Vertrauensverhältnis habe, hätte ich diesen großen Schritt nicht gemacht“, erklärt er. Der „Wurstschmied“ führt selbst eine Metzgerei in Wörth im Landkreis Erding, produziert die meisten Wurstwaren für ihn nach Rezepturen des Großvaters und liefert die Ware täglich frisch an. Beispiele dafür sind Eierleberkäse, Paprikawurst mit frischem Paprika, grobe Gourmet-Bratwürste, Presssack, Weißwürste oder Haxn-Sülze im Ring. Landjäger und Kaminwürzn bekommt er vom Metzgerkollegen Hauber aus dem Ostalbkreis, Fertigerichte und Leberkäse im Glas von einem Metzger aus Niederbayern.

Auch beim Fleisch macht Sebastian Stadler in Sachen Qualität keine Kompromisse. Das Schweinefleisch stammt von Erzeugern mit artgerechter Strohschwein-Haltung aus Niederbayern. „So ein Cuscino schmeckt einfach ganz anders“, betont er. Das Rindfleisch für Hüftsteaks, Tafelspitz, Flanksteak, Enrecote oder Gulasch reift im Vakuumbbeutel und landet im Kühlraum hinter dem Laden. „Bei uns gibt es nur Färsenfleisch von Metzgermeister Markus Ponholzer aus Antdorf im Landkreis Weilheim-Schongau. Der schlachtet jede Woche 15 Tiere, die von umliegenden Erzeugern stammen“, erklärt Sebastian Stadler. Erwähnenswert sind auch die abwechslungsreiche Schinkenauswahl unter anderem mit San Daniele, Coppa di Parma oder Wacholderschinken sowie die frischen Feinkostsalate und Bowls mit Quinoa oder Dinkel.

Fotos: Theimer

## KONZEPT

### METZGEREI SEBASTIAN STADLER – GARCHING

Metzgerei mit ausgelagerter Produktion, Schlachtung und Zerlegung, Fokus auf Spezialitäten und Mittagstisch, in die Fassade integrierter Verkaufsautomat. Charakter einer Feinkost-Boutique.

## ERFOLGSFAKTOREN

- Hoher eigener Qualitätsanspruch, erlesene Auswahl der Produkte
- Beratungsqualität im Verkauf
- Persönliche Präsenz
- Guter Ruf der Familie
- Südtiroler Spezialitäten

### EIN HAUCH VON SÜDTIROL

Eine weitere Besonderheit ist die erlesene Auswahl an Südtiroler Spezialitäten in einem eigenen Regal links vor den Sitzplätzen. „Meine Oma ist gebürtige Südtirolerin. Daher war ich als Kind oft dort. Südtirol steht für Genuss und das passt einfach zu uns“, betont er. Neben Südtiroler Speck gibt es Schüttelbrot, Bio Grissini, Chutneys, Senf sowie ausgewählte Weine. Der Zukauf erfolgt über eine dortige Genossenschaft. Weitere Zukaufartikel sind Rubs, Grillsaucen und Freilandeier.

Vom Start weg gut angekommen sind auch die Mittagsgesichte aus der Heißen Theke. Täglich gibt es drei zur Auswahl, dazu ein vegetarisches Gericht sowie Currywurst mit Pommes



oder Bratkartoffeln als Standard. Auf dem Speiseplan stehen etwa Surhaxn mit Kraut und Salzkartoffeln, gefüllte Paprikaschoten mit Reis, vegetarisches Gemüsecurry, Ratatouille mit Kartoffeltaler oder Rotbarsch mit Kartoffelgurkensalat. Doch eine Schwachstelle lässt ihm keine Ruhe: „Das Kühlhaus ist zu klein. Daher werden wir im Haus weitere Möglichkeiten zur (Tief-)Kühlung installieren.“ Ein echter Macher eben. mth

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

## PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bezahlautomat:** Diebold-Systeme
- **Gewürze:** Beck Gewürze und Additive
- **Kassensystem & Software:** Mettler-Toledo, Syner.Con/Apro.Con
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Ladenbau:** Niederberger Kramer
- **Rindfleisch:** Mapo Topmeat
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Verkaufsautomat:** VendCom



# Natürlich Wild!

Nur noch Spaß im Leben. Das dachte sich Olaf Andert, als er 2009 entschied, sein Hobby zum Beruf zu machen. Doch es kam anders. Dennoch ist er heute froh – mit seinem „Wildhof am Weinberg“.



Olaf Andert gründete mit seiner Frau Elke 2010 den Wildhof am Weinberg im Brandenburgischen Reckahn. „Wir wollten etwas Eigenes machen. Denn wir arbeiteten beide in Angestelltenverhältnissen und hatten daran einfach keine Freude mehr“, erinnert er sich. „Ich komme aus der Landwirtschaft und bin passionierter Jäger. Da lag die Idee nahe, das Hobby zum Beruf zu machen, dachte ich mir damals. Entspannt mit den Kumpels Jagdgeschichten erzählen und dabei Whisky trinken“, lacht er. „Na ja, Pustekuchen, so ging es dann doch nicht. Wenn die Jäger Saison haben, gilt das für uns natürlich auch. Da wartet noch mehr Arbeit als sonst.“

## AUS EIGENER PRODUKTION

In den ersten drei Jahren nach der Gründung stand der Verkauf von Wildfleisch im Fokus. Wurst und Schinken ließ das Wildhof-Team fremd produzieren. Verkauft wurde und wird bis heute im Hofladen und per Verkaufswagen auf Wochenmärkten, dienstags bis samstags, z. B. in Potsdam, Brandenburg und Werder. Außerdem wird für andere Hofläden und Biomärkte produziert, seit der Wildhof Wurst und Schinken in Eigenregie herstellt: „Mit der Fremdproduktion waren wir ca. 2012 dann nicht mehr zufrieden und haben uns dann entschieden, das selbst in die Hand zu nehmen.“

Die Wurstküche wird von Olaf Andert und seinen beiden Fleischern beherrscht. Ob Wildfleisch, verglichen mit konventionellem Fleisch, anders für die Wurstproduktion zu verarbeiten sei, frage ich. Fleischer Sven Eggstein, der auch Jäger ist und seit 2014 hier arbeitet, verneint: „Wir können die gleichen Produkte herstellen. Nur der Fettgehalt des Fleisches unterscheidet sich deutlich. Und – verglichen mit den Handelsklassen – ist hier eben jedes Tier anders. Aber das sehen wir bereits, wenn wir es auf dem Tisch haben, wir merken, wie es sich anfasst. Gemeinsam stehen wir am Tisch und sortieren uns das Fleisch entsprechend der Verwendung.“ Im Wildhof wird nur Wild verwendet, das frei lebte, keines aus Gatterhaltung – auch ein Grund für Schwankungen in der „Rohstoff“-Qualität und der Verfügbarkeit.



## ERFOLGSFAKTOREN

- Hohe Produktqualität
- Starke Identifikation mit dem eigenen Konzept
- Kleines und eingespieltes Team
- Authentisches Konzept
- Gute Kundennähe

## KONZEPT

### WILDHOF AM WEINBERG – KLOSTER LEHNIN

Fleischerei mit Hofladen, Marktverkauf und Fremdlabel-Produktion. Verkauf von Fleisch und Wurstwaren aus eigener Produktion. Fokus auf Regionalität.



## PROFI-PARTNER

- Bandsäge: Mado
- Berufskleidung: Mewa Textil Service
- Füller: Frey Maschinenbau
- Gewürze: Raps, Hagesüd, Frutarom Savory Solutions/ Gewürzmüller
- Kochkessel: Bastra
- Kühl- und Lagertechnik: Dresdner Kühlanlagenbau
- Kühlfahrzeuge: Borco-Höhns (auf Renault)
- Kunstdärme: Raps
- Kutter: Mado
- Räuchertechnik: Bastra
- Wolf: Mado

### WAS DER WALD HERGIBT

Das Sortiment ist bewusst übersichtlich gehalten. Olaf Andert sagt: „Unsere Devise ist ‚klein, aber fein‘. Wir möchten regionale Produkte verarbeiten und dabei nur kurze Wege haben. Auch aus Umweltschutzgründen sinnvoll. Wenn wir weiter ausbauen würden, müssten wir auch die Herkunft des Wilds erweitern, etwa aus Mecklenburg-Vorpommern oder Schleswig-Holstein, aber das wollen wir nicht.“ Das Sortiment umfasst etwa 75 Produkte. Die beliebtesten sind Rehschinken, Leberwurst und frisches Mett. Im Fleischsortiment werden vor allem Zuschnitte für Kurzgebratenes gern gekauft, Klassiker sind außerdem Gulasch und Bratenstücke. Auf Kundenwunsch sind auch Zubereitungen wie Wildpfanne möglich. „Weil unsere Rohstoffe Naturprodukte sind, haben wir nicht immer alle Produkte im Sortiment. Meist hat die Kundschaft dafür Verständnis“, sagt Olaf Andert.

Im Jahr werden im Wildhof etwa 1.500 Tiere geschlachtet und verarbeitet, davon sind 60 % Schwarzwild. Der überwiegende Teil der Fleisch- und Wurstwaren wird über den Hofladen und den Verkaufswa-

gen abgesetzt. Den Laden hat Elke Andert in ein kleines Schmuckstück verwandelt: Wer Wald, Wiesen und Jagd liebt, kauft hier nicht nur Fleisch und Wurst ein, sondern nimmt sich vielleicht eine Flasche Wein mit Wildschwein-Etikett mit, eine Tasse, auf der ein röhrender Hirsch posiert, oder einen waidmännisch dekorativen Teller.

### EHRlich IM TEAM

Das Wildhof-Team ist wie eine Familie – so fühlt sich ihr Arbeitsplatz an. Da sind sich die Mitarbeitenden einig. Während sie gemeinsam in der Frühstückspause Rehschinken auf frischen Brötchen essen und Kaffee trinken, besprechen sie alles, was anliegt. Im Genuss der entspannten Atmosphäre und mit gebührendem Abstand schnarchen die beiden Jagdhunde Leo und Franz in ihren Körben. Die Arbeit auf dem Wildhof teilen sich drei Männer und drei Frauen. „Ja, ich komme jeden Morgen gern hierher“, sagt Sven Eggestein, „und dieses gute Gefühl spiegeln auch unsere Produkte wider.“ Es läuft also rund, mehr Nachfrage bräuchten sie nicht, so Olaf Andert: „Wir können unsere Kundschaft gut versorgen. Und die Mund-

propaganda funktioniert bestens. Würden wir noch Werbung machen, kämen wir vermutlich mit der Produktion nicht hinterher – und hätten auch nicht ausreichend Wild

dafür. Schließlich kann man nicht einfach auf die Wiese gehen und was nachholen. Wild ist eben ein Naturprodukt.“ Heike Sievers  
[www.wildhofamweinberg.de](http://www.wildhofamweinberg.de)

  
Traditionsmarke der Profis



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

[www.dick.de](http://www.dick.de)  
Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen



Foto: Wildhof am Weinberg



# DER MAESTRO-CORTADOR

Gemeinsam mit der Fleischerschule Augsburg entwickelte Ronny Paulusch die Weiterbildung zum Cortador und etablierte sie in Deutschland. Was treibt den Meister-Cortador an, sich auch für Fachkräfte im Handwerk zu engagieren?

Seine Aktivitäten sind vielfältig wie selten. Er doziert über die hohe Kunst des professionellen Aufschneidens hochwertiger Schinken und das perfekte Legen derselben, gibt Dry-Ager-Seminare im „Stoï“ von Ausnahmekoch und Wagyu-Züchter Lucki Maurer, gründete 2016 den Dry Ager Owners Club mit über 2.000 Mitgliedern, ist Co-Autor von Fachpublikationen und

in der Produktentwicklung aktiv. Nachfolgend schildert er seine Beweggründe dafür.

**Herr Paulusch, wie kam es dazu, dass Sie selbst Maestro-Cortador wurden? Was ist ihr Antrieb?**

In erster Linie die Passion – Leidenschaft gepaart mit Neugier und dem Hunger nach Wissen. Seit jeher ist Schinken für mich eines der ehrlichsten Lebensmittel. Be-

reits vor über 30 Jahren unternahm ich meine ersten Versuche, um dieses leckere Produkt selbst herzustellen. Ich bin über mein Hobby im Laufe der Jahre zur Fleischreifung gekommen, die mittlerweile eine Berufung ist. Am Cortador, der ursprünglich aus Spanien stammt, hat mich besonders die Möglichkeit gereizt, über den Tellerrand zu schauen, zu lernen, wie man in anderen Ländern

an die Thematik herangeht. Was man anders und vielleicht besser macht, wie man dort reift, lagert und schneidet und mit welcher Inbrunst dort ein fertiger Knochen-schinken zelebriert wird.

Fast schon selbstredend, dass ich mich nach der Grundausbildung auch für die Zusatzmodule eingeschrieben und so den Maestro erworben habe. Im Anschluss habe ich mich in Frankreich und Italien mit den dortigen Macharten beschäftigt und die Unterschiede verglichen. Es folgten Stationen in Österreich sowie Kroatien und natürlich musste ich immer wieder selbst am perfekten Schinken tüfteln.

**Wie viele Cortadore/Cortadora wurden unter Ihrer Anleitung bisher ausgebildet?**

Seit dem ersten Kurs Ende 2020 haben knapp 100 Cortadore ihr Zertifikat erhalten. Der Großteil davon hat den Kurs in Augsburg absolviert, zwei Kurse gab es am WIFI Steiermark in Graz sowie beim ABZ Spiez in der Schweiz.

**Warum haben Sie sich dazu entschieden, Fachkräften aus dem Fleischerhandwerk die Cortador-Ausbildung in einem Kurs an der Fleischerschule Augsburg zuteil werden zu lassen?**

Als die Idee zu dem Kurs in mir reifte und ich das erste Skript dazu konzipierte, war mir schnell klar, dass eine ganze Menge Fachwis-



sen aus den verschiedenen Ländern zusammenkommt. Deutlich mehr, als man in eine Abendveranstaltung oder eine klassische Inhouse-Schulung packen könnte. Der Wissenstransfer konnte daher nur dort stattfinden, wo Weiterbildung per se Programm ist. Durch verschiedene Kurse, in denen ich an der Fleischerschule Augsburg dozieren darf, entwickelte sich über die Jahre eine vertrauensvolle Zusammenarbeit auf Augenhöhe, die man genaugenommen Freundschaft nennen muss.

Nicht ohne Grund spreche ich gerne von meinem Wohnzimmer, wenn ich dort vor Ort bin. Ohne pathetisch klingen zu wollen, spürt man schon einen gewissen Spirit sobald man das Gebäude betritt. Ehrliche Liebe zum Handwerk, offen für neue Wege und ein hochgradig motiviertes Kollegium



– immer zum Austausch bereit, konstruktiv und stets lösungsorientiert.

**Würden Sie jungen Menschen eine Ausbildung im Metzger- bzw. Fleischerhandwerk empfehlen?**

Ja, natürlich, das ist überhaupt keine Frage!

**Und warum?**

Das Metzger- bzw. Fleischerhandwerk bietet unzählige Möglichkeiten der Selbstverwirklichung. Ob produktiv in der Fertigung oder kaufmännisch in der Administration: In jedem Bereich sind exzellente Optionen für die Gestaltung der eigenen Karriere gegeben.

Generell ist die Verschmelzung von Tradition und Moderne ein spannendes Thema für eigene Ideen und Visionen.

**Was sind Ihre weiteren Pläne?**

An erster Stelle stehen die Kurse in Augsburg sowie ihre Pendanten in Österreich und der Schweiz sowie die regelmäßigen Reife-Seminare, die ich für Dry Ager an der Seite von Ludwig Maurer im „Stoi“ begleiten darf. Besonders freue ich mich auf Events bei Kollegen aus dem Fleischsommelier Deutschland e. V., bei denen ich deren Kunden aus meinem Erfahrungsschatz in Theorie und Praxis berichte. Zudem stehen im Bereich der Produktentwicklung für Züchter, Direktvermarkter & Co. spannende Projekte an. *mth*

[www.ronnypaulusch.com](http://www.ronnypaulusch.com),  
[www.cortador.events](http://www.cortador.events)

Foto: Fleischerverband Bayern



promedia thekenTV

Herausragend

**IN SZENE** gesetzt

**IFFA**

14.-19.05.2022, Frankfurt am Main

Besuchen Sie uns:

14.-19.05.2022

Halle 12.0, Stand D28

## Bildschirmwerbung, die auffällt

Mit **promedia-thekenTV** setzen Sie Ihre Informationen, Angebote und vieles mehr in Ihrer Fleischerei aufmerksamkeitsstark in Szene.

- » Bildschirme & Co. zentral steuern, auch filialübergreifend
- » Inhalte schnell und einfach erstellen
- » Viele Gestaltungsvorlagen, zur sofortigen Verwendung
- » Bilddatenbank mit über 1.200 Produktfotos für Fleischereien
- » Montageservice & Hotline für technischen Service

Jetzt Beratungstermin vereinbaren:

☎ Tel.: 0 21 03 / 20 47-00

✉ [info@promedia-thekentv.de](mailto:info@promedia-thekentv.de)

🌐 [www.promedia-thekentv.de](http://www.promedia-thekentv.de)







# IMPULSGEBER IFFA

Erfolgreiches Fleischerhandwerk zeigt wie kaum eine andere Branche, wie sich Tradition und Innovation vereinen. Die Aussteller der IFFA bieten von 14. bis 19. Mai 2022 Inspirationen und präsentieren auch für Handwerksbetriebe zukunftsfähige Lösungen.

Wer im Fleischerhandwerk erfolgreich ist, kombiniert seine Kompetenz für Fleisch und Wurst mit einer sinnvollen Spezialisierung und investiert kontinuierlich in seinen Betrieb – egal ob in innovative Technik, zeitgemäßen Ladenbau oder Food-Trends bei Gewürzen und Zutaten. Handwerkliche Herstellung steht für Authentizität und Genuss – auch Fleischalternativen sollte

man nicht grundsätzlich ablehnen. Mit individuellen Konzepten heben sich die Betriebe von der Masse ab. Aktuelle Entwicklungen wie Fachkräftemangel, Bemühungen um mehr Klimaschutz und neue Kundenwünsche erfordern eine starke Innovationsbereitschaft. Als internationale Leitmesse bietet die IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins in Frankfurt am Main einen umfangreichen

Überblick über Innovationen und Trends und zeigt Lösungen für erfolgreiche Geschäfte. Spezialisierung mit einzigartigen Produkten und Services ist einer der Erfolgsfaktoren des Handwerks. Die schwäbische Fleischermeisterin Gina Benz, Gesellschafterin der *Benz-Feinkost-Manufaktur* und Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, meint: „Einige setzen auf in die Zukunft gerichtetes



Herbert Dohrmann



Frank Neumaier



Gina Benz



Maximilian Rädlein

Fotos: Messe Frankfurt Exhibition/Lochen Günther, Deutscher Fleischer-Verband, Tholius, Gina Benz-Feinkost-Manufaktur, Metzgerei M. Max





Tierwohl, auf alte oder besondere Rassen, auf ausgewählte Fleischsorten. Ich habe mich für Feinkost und Catering entschieden, sehr regional und saisonal geprägt.“ Neben Klassikern kommen aus ihrer Küche auch vegane Gerichte sowie andere moderne Rezepte. „Zeitgeist heißt für mich, dass unsere Produkte Zusatzstofffrei sind und keine Allergene enthalten. So sind unsere Maultaschen komplett ohne E-Nummern, das gibt es fast nirgends“, betont sie. Ein Foodtruck komplettiert ihr Angebot. Und Maximilian Rädlein, Geschäftsführer der *M. Max-Fleischerei* in Hof, sagt: „Wir erfinden uns immer wieder neu und passen uns dem Markt und Kundenwünschen an – auch durch Investitionen in Weiterbildung und Technik.“ So gingen hier Ende 2021 eine automatische Gläser-Abfüllstraße und eine Etikettiermaschine in Betrieb. „Damit können wir effektiver abfüllen, die Gläser sind sauber und drucksicher verschlossen. Auch für die Mitarbeiter ist das eine echte Erleichterung“ ergänzt er.

### MEISTERLICH MIT TECHNIK

Weiterdenken – das ist auch eine Stärke der *Fleischerei Töneböen* in Barntrup aus Nordrhein-Westfalen. Mit Investitionen in Blockheizkraftwerke, Wärmepumpe und nachhaltiges Kältemittel setzt Fleischermeister Stefan Töneböen auf die Zukunft: „Das ist nicht immer der finanziell günstigste Weg, aber in meiner Brust schlagen zwei Herzen: Enkeltaugliche Produktion ist mir wichtig.“ Doch dort geht's nicht nur zukunftsstauglich zu, auch der

Hygieneanspruch ist hoch. Der QS-zertifizierte Betrieb mit Ladengeschäft und eigener Schlachtung hat einen Fokus auf Handels- und Großgastronomie-Belieferung. „Beispielsweise haben wir mit der Technisierung der Würstchenproduktion – einer Aufhängelinie, hängender Brühung in der Kochkammer, Würstchenabschneidemaschine und Tiefziehstraße – einen enormen Hygienesprung erreicht. Ja, wir sind extrem techniklastig, zumindest für einen Handwerksbetrieb. Wir schauen uns ständig nach besseren Lösungen um. Gerade arbeiten wir daran, alle QS-Prozessdokumentationen weiter zu digitalisieren.“

### FLEISCHERVERBAND ZUVERSICHTLICH

Die IFFA bietet dem Fleischerhandwerk einen Marktüberblick und ist eine Neuheitenplattform für anstehende Investitionen. Dazu Dr. Reinhard von Stoutz, Geschäftsleitung Deutscher Fleischer-Verband (DFV): „Diese Messe bietet einen hervorragenden Rahmen für Gespräche mit Anbietern, auch mit Maschinenherstellern, um unter Fachleuten Problemlösungen zu diskutieren. Einen derart kompakten Überblick über Ausstattungen, Technologien, Märkte und Erfahrungen gibt es nur bei einer großen Messe wie der IFFA. Das ist eine gute Chance, das für sich Passende anzuschauen, um sich für die Zukunft zu rüsten.“

Ein neues Thema der IFFA 2022 sind alternative Proteine. Erstmals präsentiert die Fachmesse neben ihrem Fokus auf Fleisch auch Prozesstech-



**Wir freuen uns darauf,  
Sie endlich wieder  
persönlich treffen zu  
können.**



Vertriebs GmbH

Parkstr. 21, 76131 Karlsruhe  
www.sun-products.de

nik und Zutaten für Fleischersatzprodukte und zellbasiertes Fleisch. Mindestens 200 der rund 900 Aussteller zeigen Produkte in diesem Bereich. Reinhard von Stoutz: „Um die Welt in Zukunft nachhaltig ernähren zu können, sind die sogenannten Fleischersatzproteine enorm wichtig. Mit Sicherheit werden daher Anbieter und Verarbeiter dieser Produkte zunehmen, vielleicht auch vereinzelt in Betrieben des Fleischerhandwerks. Obgleich das Fleischerhandwerk – und das ist meine persönliche Meinung – seine Stärke aus seiner ausgesprochenen Fleischkompetenz zieht, finde ich es wichtig, sich über Fleischersatzproteine zu informieren, diesen Markt zu beobachten und zu kennen.“

Der DFV-Messestand wird in ähnlicher Form wie 2019 gestaltet sein; es werden viele Höhepunkte geboten werden. Etwa die Int. Qualitätswettbewerbe, der Leistungswettbewerb der Berufsschulen, die Sonderschau „Handwerkskunst – die Kunst im Handwerk“ in Kooperation mit der Fleischerschule Heyne (HWK Frankfurt-Rhein-Main) oder der neue Produktwettbewerb „Young Tastings“ für junge Talente, der sich an Auszubildende richtet und von der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks ausgerichtet wird. Zudem finden am 17. Mai 2022 eine Obermeistertagung light statt sowie zu einem anderen Zeitpunkt eine Podiumsdiskussion Fachbeirat live mit Praktikern, Vertretern und Ausstellern.

## DEM AROMA AUF DER SPUR

Hersteller von Gewürzen und Hilfsmitteln sind dem Fleischerhandwerk als innovative Partnerunternehmen eng verbunden. Fleischer setzen auf hochwertige Gewürze, Ingredienzien und Hilfsstoffe, um Fleisch zu veredeln, zu verarbeiten und daraus neue Produkte zu kreieren. So liegt eine der Stärken des Handwerks im individuellen Geschmack der Produkte. Oft sind die Rezepturen Familiengeheimnisse, wie auch bei Metzgermeister und *Fleischsommelier Frank Neumaier* aus Neustadt an der Weinstraße. Er sagt: „Ich habe das Glück, mit Originalrezepten meines Opas arbeiten zu können. Die Rohgewürze, die ich dafür verwende, mische ich selbst. Ich kaufe sie bei Gewürzfirmen, bei denen ich mich auf die Qualität verlassen kann.“ Gewürzhersteller bieten mit Gewürzmischungen und -zubereitungen ständig neue Inspirationen für Saison- und Trendprodukte. Aktuell gefragt sind Produkte für Wildfleischveredlung und Burger, aber auch

solche in ausgefallenen Geschmacksrichtungen wie Chili-Kakao und Kürbis-Mango. Mit Kombinationen von Gemüsezubereitungen als Ummantelung, Füllung und Zugabe lassen sich Gesundheitsbewusste ansprechen. Die Gewürzindustrie hat das Ohr am Markt und so profitiert das Handwerk von verkaufstarken Angeboten für die eigene Kundschaft, gepaart mit Anwendungssicherheit und Praktikabilität. Mit Marinaden, Koch- und Zubereitungshilfen für Mittagsgesichte, die Frischetheke und den Partyservice sowie mit klassischen und innovativen Würzmischungen für Wurst und Schinken sorgen die Zulieferer für verkaufsfähige und attraktive Produktangebote.

## SICHERE PRAXIS

Dem Verbraucherwunsch nach sicheren handwerklichen Fleischerzeugnissen kommt die Gewürzindustrie mit Schutzkonzepten z. B. gegen Listerien und für stabile Haltbarkeit nach. Diese sind praxisorientierte Produktlösungen im Einklang mit HACCP-Grundsätzen und als zusätzliche Sicherheitsstufe. Auch immer wichtiger ist die Forderung nach

klarer Kennzeichnung von Clean-Label-Produkten und Alternativen zu allergenhaltigen Zutaten. Auch hier bietet die Gewürzindustrie zahlreiche Produktlinien sowie umfangreiche Beratung und Services. Mit Innovationen und Problemlösungen werden sich über 130 Unternehmen aus dem Bereich „Gewürze, Ingredienzien, Hilfsstoffe, Därme“ in der Halle 12.1 präsentieren. Dr. Markus Weck, Fachverband der Gewürzindustrie: „In den Gesprächen mit unseren Mitgliedsunternehmen schwingt die Vorfreude mit – auf eine gute IFFA und persönliche Treffen. Es wird viele Innovationen im Bereich der Gewürze, Ingredienzien, Compounds und Konzepte geben.“

**FH Fleischer-Handwerk** ist auf der IFFA in der **Halle 12.0, Stand D 28** präsent!

### IFFA auf einen Blick

**Wann:** 14. bis 19. Mai 2022, 9 bis 18 Uhr, am 19. Mai bis 17 Uhr

**Wo:** Messe Frankfurt, Hallen 8, 9, 11 und 12

**Preise:** Tageskarte 25 €, Dauerkarte 50 €. Tageskarte ermäßigt 12 €

**Weitere Infos:** [www.iffa.com](http://www.iffa.com)



### Technik für Ideen und Trendprodukte

Verarbeitungstechnik für neue Produktideen und Trendprodukte der **Albert Handmann Maschinenfabrik** finden Besucher auf dem rund 2.000 m<sup>2</sup> großen Messestand im Handmann Innovation Center. Sowohl traditionelle Fleisch- und Wurstwaren als auch Produkte für Mittagstisch, Partyservice und Barbecue können mit diesen Neuentwicklungen wirtschaftlich hergestellt werden. Ein Beispiel ist das ein oder dreibahnige Formsystem FS 507 für Premium Steak Haché

Burger und PremiumBurger aus Fleisch und in hybrider Form. Für die handwerkliche

Herstellung von Burger-Patties steht die Manuelle Formeinheit MFE 431 bereit. Eine halbautomatische Lösung, mit der sich Patties in unterschiedlichen Größen, Formen und Ausgangsmaterialien effizient produzieren lassen. Ein Produktionsvolumen von bis zu 30 Patties/Min. ist damit möglich. Das Vorsatzgerät kann werkzeuglos manuell an einen Vakuumfüller angebracht werden. Dank unterschiedlicher Formscheiben ist der kreative Spielraum groß, auch Sonderformen sind möglich.

Für die Produktvorbereitung stellt Handmann Inotec-Zerkleinerungs- und Mischtechnik vor, von Einstiegsmodellen für kleinere Kapazitäten bis hin zum mittleren Leistungsniveau größerer Handwerks- und Mittelbetriebe. Für die manuelle Würstchenproduktion gibt es eine neue Längeneinrichtung für Würstchen im Naturdarm in Verbindung mit Darmhaltevorrichtungen. Messepremiere feiert die Portionier-, Abbinde- und Hänge-Linie PTH zum automatischen Füllen, Portionieren, Abbinden und Aufhängen von Produkten in Naturdarm. **Halle 12.0, Stand A80/81**





**IFFA**

14. – 19. Mai 2022, Frankfurt  
Stand A02 + A05 + A06, Halle 8  
» BESUCHEN SIE UNS!

*Seydelmann*



# Kochen und Kuttern in einem Arbeitsgang: **Vakuump-Koch-Kutter**



Vakuump-Koch-Kutter K64 AC-8 mit Produktauswerfer



**Maschinenfabrik Seydelmann KG**

info@seydelmann.com    Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0  
www.seydelmann.com    Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90  
Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

**Kutter  
Mischer  
Wölfe  
Feinstzerkleinerer  
Produktionslinien**

Sponsor



# Vakuump-Koch-Kutter

Kochen und Kuttern  
 in einem Arbeitsgang.



Vakuump-Koch-Kutter 124 H AC-8 mit hydraulischer Beladung

## Die Vorteile der Seydelmann Vakuump-Koch-Kutter auf einen Blick:

- Bis zu 160 m/s Schnittgeschwindigkeit
- Hygienic Design in allen Details
- Wartungsfreier, leistungsstarker frequenz geregelter Antrieb
- Robuster rostfreier Maschinenständer
- Ergonomische Bedienung mit Kreuzhebelschaltern
- Automatische Rezeptursteuerung AutoCommand 4000



### Vakuumausführung:

- besserer Biss, längere Haltbarkeit, höhere Farbstabilität
- Würstchen erhalten bei eingestelltem Gewicht immer konstant gleiche Größen; weniger Verbrauch von Därmen/Verpackungen
- Höherer Eiweißaufschluss und mehr Geschmacksintensität (Gewürz-/Zusatzstoffreduktion möglich)



### Kochausführung:

- Kochen und Kuttern in einem Arbeitsgang
- vollständige Erhaltung der Geschmacks-, Aroma- und Eiweißstoffe, die sonst im Kochwasser verloren gehen
- beständige, stabile Wurstmasse durch heißes Emulgieren von Fleisch, Fett und Wasser

### Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com      Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0  
 www.seydelmann.com      Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90  
 Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

**Kutter  
 Mischer  
 Wölfe  
 Feinstzerkleinerer  
 Produktionslinien**

Sponsor





## FH Fleischer-Handwerk Awards 2022

Ein Höhepunkt der IFFA wird die Verleihung der **FT Fleischerei Technik** und **FH Fleischer-Handwerk Awards 2022** sein. Zum achten Mal prämiert die B&L MedienGesellschaft Lösungen, Konzepte und Produkte in der Fleisch- und Wurstverarbeitung, die einen nachhaltigen Vorteil für die Anwender aus Industrie und Handwerk sowie die Qualität der Produkte haben.

Die Preisverleihung findet am Sonntag, 15. Mai 2022, um 14 Uhr, IFFA Factory, **Halle 11.1, Stand B90**, statt. Dort erhalten die Gewinner der jeweiligen Kategorien die Awards und Urkunden. Eine ausführliche Berichterstattung erfolgt in Ausgabe 4/2022 von FH Fleischer-Handwerk. Am Stand der B&L MedienGesellschaft können sich Messebesucher über das Medienportfolio des Verlags informieren, darunter die Fachmagazine FH Fleischer-Handwerk, FT Fleischerei Technik/Ftec, das Kundenmagazin Carneo sowie die brandneue HACCP App. **Halle 12.0, Stand D28**



## Praktische Hygiene-Features

Eine ganze Reihe an innovativen Kuttern, Wölfen, Mischwölfen und Mischern präsentiert **K+G Wetter** auf über 400 m<sup>2</sup> Standfläche. „Wenn wir unsere Maschinen weiterentwickeln, haben wir immer zuerst einen klaren Nutzen und Vorteil für unsere Kunden im Blick“, betont Volker Schlosser, Sales Manager International. Auf dem Messestand können sich die Besucher von den Hygiene-Features der Wölfe und



Mischwölfe überzeugen. Mit der Spülkammer, die in diesen Maschinen verbaut ist, lässt sich der oft unerreichbare und nicht zu reinigende Bereich hinter den Dichtungen der Fleischschnecke, der Zubringerschnecke sowie der Mischwelle täglich sicher reinigen.

Bei den Winkel- und Mischwinkelwölfen mit Beladeeinrichtung erlaubt die Funktion Easy-Access über eine großzügige Tür im Trichter den Zugang zum Wolftrichter für eine schnelle, hygienisch sichere Reinigung. Zudem lassen sich ohne Werkzeug die Zubringerschnecke und bei der Ausstattung als Misch-Winkelwolf auch die Mischwelle durch diese Öffnung ergonomisch zur Reinigung herausnehmen. Erstmals zu sehen sind die offenen Kutter der Hygienic-Secure-Serie. Das Besondere: Für eine effiziente Kochfunktion sind sie nicht auf sonst übliche Vakuumkessel angewiesen. Auf der Messe mit dabei ist der CM 360. Ein Highlight dieser Kutter-Serie ist der patentierte Messerdeckelstreifen als Dichtung zwischen Kutterschüssel und Deckel. Dieser lässt sich zur Reinigung werkzeuglos entnehmen und wieder einrasten. Zudem nimmt er mit seiner speziellen Bauweise den Reibungswiderstand durch die Drehbewegungen der Kutterschüssel auf und verschleißt so weniger. Es gibt keine versteckten Ecken mehr, in denen sich Ablagerungen bilden könnten. **Halle 8.0, Stand D96**

## Hybrid, vegan und sicher

Auf ein Wiedersehen mit dem Fleischerhandwerk freut sich das Team von **Frutarom Savory Solutions/IFF Savory Solutions**. Allergene Neuheiten der Marken Wiberg, Gewürzmüller, Gewürzmühle Nesse und Mühlehof sind auf dem Messestand zu erleben. Vom Trend zum Kundenliebling: Hybride Produkte sind beliebt wie nie und die Trendkurve zeigt weiter nach oben. Durch weniger Fleisch beinhalten sie weniger Fett und Cholesterin als übliche Produkte. Zugleich sind sie reich an Proteinen und Ballaststoffen. Viele beliebte

Fleisch- und Wurstwaren können mit pflanzlichen Bestandteilen ergänzt und aufgepeppt werden. Wie genau, erfahren Interessierte auf der IFFA. Neu im Sortiment der Deco Quick®-Gewürzmüllungen sind fruchtige Geschmacksrichtungen. Sie eignen sich auch zum Veredeln von vegetarischen bzw. veganen Produkten wie fleischlosen Pasteten, Aufschnitten oder Käse. Außerdem teilt das Unternehmen seine Erfahrungen im Bereich schmackhafter Fleischalternativen mit Interessenten und entwickelt indivi-



duelle, maßgeschneiderte Lösungen. Auch zukunftsweisende Produkte, die bei deutlich reduziertem Salzgehalt mit vollem Geschmack begeistern, werden präsentiert. Mit den „Hochkulturen“ Bitec® und Texel® stehen zwei bewährte Lebensmittelkulturen unter dem Dach von IFF zur Verfügung. Beide bieten alles, was Kunden zur Herstellung von fermentierten Wurstwaren, Rohpökelfleisch und anderen Lebensmitteln benötigen. Das fachkundige Know-how und eine Vielfalt an Bakterienstämmen ermöglichen es, für jeden Bedarf die am besten geeigneten Starterkulturen herzustellen. **Halle 12.1, C40**



Fotos: H. Sievers, Frutarom Savory Solutions, K+G Wetter

**sterilisieren  
kochen  
garen  
dämpfen  
reifen**

**AUTOKLAV & KESSEL**

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

Mit vollautomatischer Kochprozesssteuerung

**KORIMAT**

Wir stellen aus: IFFA Halle 8.0, Stand D02



## Kompaktes Multitalent

Auch das Team von **P. Kolbe FoodTec** freut sich darauf, interessierte und bekannte Messebesucher am Stand wieder persönlich begrüßen zu dürfen. Neben dem bekannten Sortiment aus Bandsägen und Fleischwölfen stellt das Unternehmen in diesem Jahr auch den neuen Automatenwinkelmischwolf AWM114-100/AWM130-100 vor. Als kompakte und platzsparende Alternative zu den größeren Wolf-Modellen überzeugt dieser laut Unternehmensangaben mit hoher Förderleistung und starkem Antrieb. Beide Maschinen

sind komplett frontal bedienbar. Dadurch lassen sie sich leicht und ergonomisch befüllen. Der Verarbeitungsprozess kann ganz nach Bedarf erfolgen. Die Verwendung ohne Mischarm ermöglicht es, die Verarbeitung großer Teilstücke und einen reinen Wolfprozess durchzuführen. Mit dem montierten Mischarm besteht die Möglichkeit, Zusätze, wie Gewürze o. ä. beizumischen und direkt zu wölfen. Wer will, kann das kompakte Multitalent gemeinsam mit dem Team vor Ort erleben.

**Halle 8.0, Stand E55**

## Professionell portionieren

Für das Portionieren von Fleisch- und Fleischwaren, z. B. Medaillons, Schnitzel, Rouladen, Carpaccio, größere Bratenstücke mit oder ohne Knochen von Schwein, Lamm oder Kalb, eignet sich das Portioniersystem GMS 400, eine Neuentwicklung von **Multivac** und seinem Tochterunternehmen **TVI**, das seit 2017 zur Unternehmensgruppe gehört. Die Einstiegslösung für mittelgroße Fleischereien punktet durch eine flexible 3D-Verpressung der Ware. So passt sich das System noch besser als zuvor an unterschiedliche Größen und Formen der Rohprodukte an.

Durch die Formgebung entsteht ein gleichförmiger Querschnitt über die gesamte Produktlänge, so dass sich über das ganze Fleischteil hinweg bei maximaler Produktausbeute gleichmäßig große und dicke Scheiben schneiden lassen. Je nach gewünschten Formgebungen und Qualitätsansprüchen kann der An- und Abschnitt fast komplett eliminiert werden. Eine große Produktvielfalt ist mit wenigen Formensätzen in kürzester Zeit zu bewältigen.

**Halle 11.1, Stand B11**



## Tischspieße für die Theke

Mini-Gyros, Tisch-Döner oder Kebab am Spieß sind stark nachgefragte Produkte und können zum Highlight in der Theke werden. Dafür präsentiert der Systemanbieter **Miveg** auf der IFFA sein neues Tischspieß-System. Herzhaft mariniert und gut bestückt mit 1.000 g Hühnchen, Rind, Schwein oder Lamm, sind Tischspieße schnell hergestellt. Je nach Fleischsorte wird der Spieß vom Kunden im Backofen oder Grill bei indirekter Hitze in 40 bis 60 Minuten fertig gegart. Die grillfertig bestückten Tischspieße erweitern das Grillangebot und steigern Durchschnittseinkauf und Wertschöpfung nicht nur zur Grillsaison. Original Miveg-Tischspieße sind aus zertifiziertem Buchenholz, lebensmittelecht und nachhaltig. Neben



den manuellen Stick-Systemen für das Handwerk stellt das Unternehmen auf der Messe das neue System ASP für Automatisierung und größtmögliche Produktvielfalt in der Spießproduktion vor. Es ist ebenso wie die manuellen Geräte für Lebensmittelspieße mit Fleisch, Gemüse, New Meat und anderen Produkten einsetzbar. Wickelmaschinen für die Grillfackelproduktion und Corndog-Herstellungsmaschinen runden das Sortiment ab. Die runden und flachen Buchenholzspieße sind FSC®- und BRC-zertifiziert und auf eine Output-optimierte Verwendung in den eigenen Spießmaschinen und Geräten abgestimmt. **Halle 8.0, Stand H12**



## Geschmacksreise um die Welt

Eine Vielzahl an Neuentwicklungen hält **Lay Gewürze** zum Probieren bereit. Grillfreunde kommen mit Gewürzölen wie **Marinol®Chilli-Ingwer**, **Marinol®Bunter Pfeffer** oder **Marinol®Golden Milk** auf ihre Kosten. Die iberisch angehauchte Grillwürzung **Txistorra** eignet sich auch zur Herstellung von Bratwürstchen. In wenigen Arbeitsschritten gelingen mit dem Grillkäse Compound verschiedene schmelzfeste Grillkäse, die auch auf Spieße aufgesteckt werden können. Rohwurst mit der Würzung von **Txistorra** nach Art einer Kolbasc und das Thema proteinangereicherte Rohwurst wurden für **Salami-Fans** entwickelt. Eine Zwiebelmettwurst mit Kräutern und mediterranem Aroma ergänzt die Ideen in diesem Produktbereich. Für weihnachtliche Spezialitäten mit einem Hauch Zimt und Nelken eignet sich „Basic Aroma Typ Glühwein“. Mit „Tasty Bacon“ erhält deftige Kochsalami einen eigenständigen Charakter. Für das To-go-Geschäft präsentiert das Unternehmen eine Rezeptur für den Klassiker „Corn Dogs“. Als Fingerfood veredelt, lassen sich Hot Dogs mit einem Teigmantel umhüllen. Vegane Alternativen zu Hackfleisch für Burger oder Bolognese wurden so entwickelt, dass sie sich vom Original sensorisch nicht unterscheiden. Mit **Vegamix®Fix** entfällt eine aufwändige Herstellung. Für einen Pulled Meat-Burger gibt es **Vegamix®Pulled Meat**. Für vegetarische Würstchen-Alternativen gelang es, eine perfekte Struktur im kalten wie im warmen Bereich zu erzielen. **Ceylobind®vegan** eignet sich für Aufschnittware. Dieses Grundbrät lässt sich durch Einlagen variantenreich abwandeln. Und auch in Bezug auf Hybridprodukte mit geringerem Fleischanteil unterstützt das Unternehmen Interessierte bei kundenspezifischen Lösungen.

**Halle 12.1, Stand D29**





# “ WIR SIND GERNE PARTNER DES FLEISCHERHANDWERKS, WEIL... ”

„...wir anders sind. Wir sind Macher und wollen etwas bewegen!“

**Michael Wirth, Geschäftsführender Gesellschafter, Schwan Projekt GmbH**



„...die Vielfalt, die das deutsche Fleischerhandwerk bietet, außergewöhnlich ist. Ergänzend zum beliebten klassischen Sortiment werden Produkte variiert und neue kreiert. Trends wie Partyservice, To-go, Mittagstisch, Frei-Haus-Lieferservice und mehr werden flexibel mitgegangen. Da sind wir mit unseren Maschinenlösungen sowie Ideen für neue Produkte gerne Partner.“

**Gerd Kunkel, Vertriebsleiter Deutschland, Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG**

„... es eine ehrliche und innovative Branche ist. Das Handwerk verbindet auf der einen Seite Tradition, auf der anderen Seite steht es für Fortschritt. Das Fleischerhandwerk ist Vorreiter für neue Trends. Dies macht den Bereich so spannend und einzigartig. Darum ist es uns wichtig, das Handwerk als Partner zu unterstützen.“

**Thomas Dippel, Produktmanager Vertrieb Bereich Handwerk, Vemag Maschinenbau GmbH**



„...bfm seit jeher dem Handwerk fest verbunden ist und exklusiv für dieses die passende Bühne liefert, um das Produkt perfekt und mit der zugehörigen Wertschätzung zu präsentieren. So heben wir das Metzgerhandwerk bewusst vom LEH ab.“

**Michael Keck, Geschäftsführer, bfm Ladenbau GmbH**



## Scharf und zuverlässig

Seit Jahrzehnten fertigt **Victorinox**, Hersteller des weltberühmten Schweizer Taschenmessers, in der hauseigenen Messerfabrik in Ibach/CH auch Berufsmesser aus rostfreiem Edelstahl, die durch hohe Qualität, hochwertige Materialien und ergonomisches Design gekennzeichnet sind. Ob Schneiden, Filetieren oder Ausbeinen von Fleisch: Für jeden Verwendungszweck gibt es das richtige Werkzeug. Denn Profis brauchen effiziente und präzise Messer, die gut in der Hand liegen. Die jüngste Innovation ist die Kollektion Fibrox Dual Grip. Diese Schlacht- und Ausbeinmesser wurden für müheloses Arbeiten konzipiert. Daher entwickelte das Unternehmen diese Serie, die das Auslösen und Zuschneiden von Fleisch erleichtert. Die ergonomisch geformten Zwei-Komponenten-Griffe stützen Hand und Handgelenk, während die rostfreien Stahlklingen spielerisch durch das Fleisch gleiten. Beste Schneidergebnisse werden so erzielt. Neben Ergonomie, Handlichkeit und Langlebigkeit erfüllen die Messer hohe Designansprüche. Auch für die Herstellung der Berufsmesser nutzt das Unternehmen sein Know-how in der Verarbeitung von Stahl. **Halle 9.0, Stand C60; Halle 12.0, Stand D31**



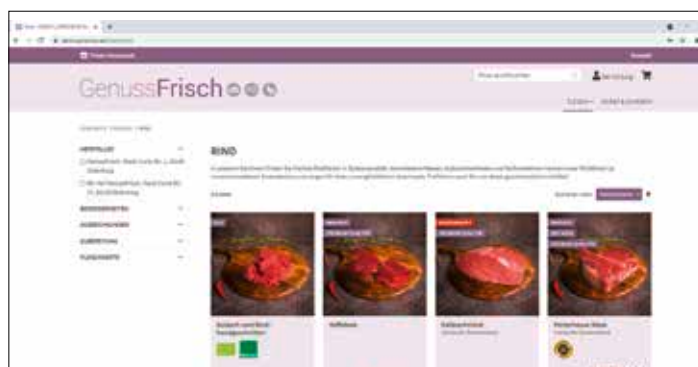
## Mehr Output vom Input

Unter dem Motto „Line Up for Tomorrow“ steht der Messeauftritt von **Weber Maschinenbau**. Er bietet perfekt aufeinander abgestimmte Linienkonzepte von der Vorbereitung des Rohproduktes bis zur fertigen, geprüften Primärverpackung. Eines haben die Exponate für unterschiedliche Bedürfnisse und Anwendungsbereiche alle gemein: Sie bieten Mehrwert in jedem Verarbeitungsschritt und generieren für Lebensmittelproduzenten so mehr Output vom Input. Dabei zählen digitale Produkte und Services ebenso zum ganzheitlichen Ansatz wie innovative Technik. Am Messestand in Halle 11.1 erwarten das Fachpublikum Komplettlösungen für Aufschnittanwendungen der Marken Weber und Textor. Das Portfolio an Entschwartern, Entviesern und Entfettern ist am Stand in Halle 12 zu sehen. Zu den Highlights zählen Neuerungen in den Bereichen Sicherheit und Bedienerfreundlichkeit. Zudem wurde die Automatisierung im Bereich der Loin-Entfettung vorangetrieben und ausgebaut. **Halle 11.1, Stand B91; Halle 12.0, Stand B11**



## Digitaler Partner

Die Besucher des Messestands von **Syner.Con** erwartet der Apro.Shop, ein Online-Marktplatz in den Ausbaustufen Basis, Business und Enterprise, eine Gutscheinelösung für Metzgereien mit Waagen von Mettler-Toledo sowie die mobile Kassenbuch-App für die Apro.Con-Warenwirtschaftssoftware. Zudem stellt der Syner.Con-Partner Frieman mit pep4 eine neue Software zur Unternehmenssteuerung vor. Mit der Gutscheinelösung lassen sich sowohl Mitarbeiterkarten (z. B. Warenboni), Geschenkkarten für Kunden sowie Guthaben- und Kundenkarten für Bonuspunkte-Programme in eine Filialumgebung einbinden. Mitarbeiter bzw. Kunden scannen dazu den QR-Code ihrer Karte an der Kasse ein, alle Kartentransaktionen werden sofort – auch filialübergreifend – verbucht. Die Lösung erfordert keine Installation der Apro.Con-Software. Mit dem mobilen Kassenbuch können Mitarbeiter Barzahlungen wie Lieferantenrechnungen per Tablet erfassen und in die Apro.Con-Warenwirtschaft übernehmen. Tankbelege oder Einkaufsquittungen lassen sich so via Kamera des Tablets oder Smartphones archivieren. Waagen und Kassen sind in die Kassenbuchführung eingebunden. Ob Umsatz, Wareneinsatz, Raum- oder Personalkosten: Die modular aufgebaute Software pep4 liefert Frühindikatoren, um möglichen Kostenfehlentwicklungen gegensteuern zu können oder geschäftliche Szenarien virtuell durchzuspielen. **Halle 11.0, Stand E57**



## 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 Prozesses läuft in der jüngsten Baureihe der Korimat-Autoklaven vollautomatisch ab. Während früher dafür Anwender-Know-how gefragt war, ist das Herzstück der Autoklaven nun eine weiterentwickelte Steuerung. Musste der Anwender zuvor während des Kochprozesses zeitlich passend manuelle Einstellungen für Wasserzulauf und Druckregelung vornehmen, regelt nun 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 er 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. **Halle 8.0, Stand D02**



# INTERNATIONALE QUALITÄTSWETTBEWERBE

Auf der IFFA 2022 führt der Deutsche Fleischer-Verband wieder seine Internationalen Qualitätswettbewerbe durch. Die Prüfungen finden von 16. bis 19. Mai 2022 in Halle 12.0 statt.



Fotos: Messe Frankfurt Exhibition/Jochen Günther, Petra Weizel

**D**as Ziel der Wettbewerbe ist es, die Bedeutung handwerklich hergestellter Produkte sowie die Tradition dieser Spezialitäten hervorzuheben. Die Auszeichnungen sollen die Qualität der Produkte verdeutlichen und können in den Betrieben werblich genutzt werden. Die Prüfung der Produkte erfolgt anonym ohne Kenntnis des Herkunftsbetriebes. Hinweise, die auf den Einsender schließen lassen, werden vom Veranstalter unkenntlich gemacht. Folgende Kriterien bewerten unabhängige und geschulte Prüfexperten auf der Grundlage des DFV-Prüfschemas:

- ▶ Äußeres, Zustand des Behältnisses
- ▶ Aussehen, Farbe und Zusammensetzung
- ▶ Konsistenz
- ▶ Geruch, Geschmack

Für ausgezeichnete Produkte erhalten die Teilnehmer eine Urkunde und eine Medaille. Zusätzlich werden für besondere Leistungen Ehren- und Siegerpokale sowie der Pokal des Internationalen Champions verliehen. Die Ergebnisse werden am Tag des jeweiligen Wettbewerbs am Rande des Wettbewerbsgeländes und danach in der Fachpresse veröffentlicht.

## Die Wettbewerbe

**Mo. 16. Mai 2022:** Int. Qualitätswettbewerb für Wurst

**Di. 17. Mai 2022:** Int. Wettbewerb für konservierte Produkte in Dosen und Gläsern

**Di. 17. Mai 2022:** Großer Preis der besten Würstchen (Brat-, Brüh-, Roh- und Kochwürstchen)

**Do. 19. Mai 2022:** Int. Qualitätswettbewerb für rohen und gegarten Schinken

## Auf ganzer Linie profitieren.



Maximale Ausbeute.  
Minimales Give-away.  
Perfekte Hygiene.



Besuchen Sie uns  
auf der IFFA, Frankfurt a. M.  
14. bis 19. Mai 2022  
Halle 11.1, Stand B11

Portionieren, slicen und verpacken Sie Wurst, Schinken und Käse effizient und prozesssicher. Gesteuert über die zentrale MULTIVAC Line Control und mit digitaler Unterstützung der MULTIVAC Smart Services. Unser Engineering-Know-how eröffnet Ihnen über die ganze Prozesskette hinweg weitere Einsparpotenziale: z. B. beim Zuführen, Beladen, Kennzeichnen, Prüfen und Kartonieren. Mit nur einem Ansprechpartner für Beratung, Projektierung, Wartung, Service und Schulung.

Nähere Informationen unter [www.multivac.com](http://www.multivac.com)

**MULTIVAC**

## Effizienz steigern

Auf über 1.000 m<sup>2</sup> Standfläche zeigt die **Maschinenfabrik Seydelmann** Maschinen rund um die Fertigung von Fleisch- und Fleischalternativen, etwa den Vakuump-Kontaktkutter KK 144 AC-6 für den Einstieg in die Feinstzerkleinerung mit Vakuumtechnologie bei mittleren Produktionsmengen. Es entsteht ein kompaktes Brät mit konstantem Volumengewicht und die Haltbarkeit des Endprodukts steigt. Auch ein höherer Eiweißaufschluss und eine bessere Farbstabilität sind erzielbar.



Eine andere Innovation ist der Schneidsatz, der berührungsfrei und somit ohne Metallabrieb arbeitet. Durch die geringe Bauhöhe und kompakte Bauform kann der Trichter unter den Auslassklappen eines Mixers oder den Kutterauswerfer platziert und die Maschine so in den Produktfluss integriert werden. Alle Vakuump-Koch-Kutter wurden im Hinblick auf Automatisierung und Hygienic Design verbessert. Die Dichtung im Deckel zur Abdichtung der Schüssel ist nun entnehmbar und stellt sich selbst nach. Das vereinfacht die Reinigung, aufwändige Anpassungsarbeiten beim Austausch fallen weg. Die Schneidtrommel gewährleistet ein effizientes Austrennen von Kunststoffteilen oder Folienresten. Das aus Lochtrommel und verlängerter Arbeitsschnecke bestehende System gibt es neben den vorhandenen Größen E 130 und G 160 nun in der Auslassgröße U 200. Es arbeitet berührungsfrei und daher ohne Metallabrieb. Am Stand gibt es Fleisch- und Wurstprodukte sowie Fleischalternativen zum Probieren.

**Halle 8.0, Stände A02/05/06**

„EINE  
AUSBILDUNG  
IM FLEISCHER-  
HANDWERK  
IST EMPFEH-  
LENSWERT,  
WEIL.....“



„... sie innovativ und zugleich nachhaltig ist.“

**Michael Wirth,  
Geschäftsführender  
Gesellschafter,  
Schwan Projekt GmbH**

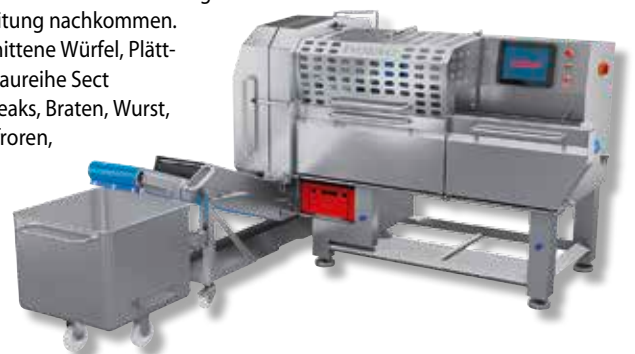


## Professionell und zuverlässig

Als Spezialist für die Planung und den Bau von lebensmittelverarbeitenden Betrieben ist auch **Schwan Projekt** auf der IFFA präsent. Das Unternehmen setzt attraktive und durchdachte Raumkonzepte um und optimiert Verkaufs-, Arbeits- und Produktionsflächen unter Gewährleistung aller rechtlichen Grundlagen und Verordnungen. Zudem ist es bei möglichen Förderungen behilflich. Das Motto lautet „Kundenorientiert, professionell, zuverlässig“. Das Team von FoodTec Buildings wird ebenso auf der Messe anwesend sein. Es verfügt über eine langjährige Erfahrung in den Bereichen Kühlraumbau, Wandverkleidungen und -sanierungen, Hygienetüren, Rammschutz und Fassadenbau/Dachpaneele. **Halle 8.0, Stand H54**

## Vielfältige Schneidetechnik

Innovative Lösungen im Bereich Schneidetechnik zeigt **Holac Maschinenbau**, mit denen Kunden Anforderungen in den Bereichen Frischfleisch, Convenience, Feinkost, Pizza-Topping oder Käseverarbeitung nachkommen. So sorgen etwa die Würfel- und Streifensneider laut Unternehmen für perfekt geschnittene Würfel, Plättchen und Streifen. Am Messestand erleben Besucher auch die Scheibenschneider der Baureihe Sect Modelle wie der Sect 28 TC schneiden Frischfleisch, Schnitzel, Bauchspeck, Koteletts, Steaks, Braten, Wurst, Fisch oder Käse in präzise, gleichmäßige Scheiben – gekocht, frisch, gekühlt oder angefroren, mit oder ohne Knochen. Für Produkte mit Käse als Zutat eignet sich der überarbeitete Käseschneider Cheesixx, dessen pneumatischer Magazinverschluss eine ergonomische und zeitsparende Bedienung ermöglicht. Seine innovativen Merkmale erlauben es, das komplette Spektrum von Käseprodukten verschiedener Sorten, Größen und Sonderformen effektiv zu verarbeiten. Außerdem ist eine neue Maschinenlinie zu sehen, die pflanzenbasierte Fleischersatzprodukte in Würfel, Scheiben, Streifen oder Chunks schneidet. Mehrere Maschinen sind auf die speziellen Anforderungen in diesem Bereich ausgerichtet. **Halle 8.0, Stand H96**







„...der Metzgerkult auch in Zukunft Bestand haben wird und man einen Beruf ergreift, in dem Produkte erschaffen werden, die Menschen nicht nur satt, sondern auch glücklich machen.“

**Michael Keck, Geschäftsführer, bfm Ladenbau GmbH**



„... der Beruf sehr gute Karriere- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie einen sicheren Arbeitsplatz bietet. Das Fleischerhandwerk ermöglicht es dem/der Auszubildenden, seine/ihre Ideen und Kreativität direkt umzusetzen. Die Berufe sind spannend, innovativ und vielseitig. Zudem gilt das Handwerk als das Kernstück der deutschen Wirtschaft und sichert damit die Entwicklung unserer Gesellschaft und somit auch unseren Wohlstand sowie die Vielfalt.“

**Thomas Dippel, Produktmanager Vertrieb Bereich Handwerk, Vemag Maschinenbau GmbH**



„...momentan viel Bewegung im Fleischerhandwerk ist und die neue Generation spannende Impulse setzt. Ob Regionalität, Nachhaltigkeit und Tierwohl oder auch Tradition neu belebt wird: Es weht ein frischer Wind, der nicht nur Spaß macht, sondern auch Zukunft hat. Außerdem wird eine ausgezeichnete, fundierte Ausbildung mit hohen Standards und tiefer Wissensvermittlung geboten – gute Fleischer sind gesucht!“

**Gerd Kunkel, Vertriebsleiter Deutschland, Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG**

## Lösungen für Handwerk und Industrie



**Netzeinziehgeräte RSM/RSM-Mini**  
Rationelles Befüllen in Netze oder Därme.  
Passend dazu unser Netzraffgerät.



**Schlaufenknotmaschine E85-1**  
zum Aufhängen von Fleischstücken. Mit Rauchstockanlage direkt auf den Rauchspieß aufhängen.



**Fleischbindemaschinen**  
für Ihre Fleischprodukte.  
Perfektes Binden leicht gemacht.

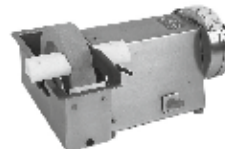


**Bandsägen für Handwerk und Industrie**  
Perfekt für Fleisch, Fisch, Geflügel, Knochen. Als Tisch- oder Standmodelle erhältlich.



**Rudolf Schad GmbH & Co. KG**

Schulstraße 7 • 36154 Hosenfeld  
Telefon (06650) 9621-0 • Telefax (06650) 962198  
info@r-schad.eu • www.r-schad.de



**Messerschleifmaschinen**  
Weil's scharf sein soll.  
Naßschliff oder Trockenschliff  
Sie haben die Wahl!



**Wurstel - der Wurstkettentrenner**  
Ideal für alle Betriebsgrößen.  
Zeitsparend, keine Energiekosten.



## Immer 100 %

100 % Tradition, 100 % Innovation, 100 % Handwerk: Gleich doppelt stark ist **bfm Ladenbau** auf der IFFA vertreten. So sind die Ladenbauer aus dem Schwäbischen auf ihrem eigenen Stand anzutreffen. Mit dem bfm Fleischjuwelier, einer Premiumtheke für ausgewählt edle Stücke, einem exklusiven Dry Age-Schrank und der prämierten wasser-

losen Heitheke bringt das Unternehmen Technik der Extraklasse für Produkte der Extra-klasse mit nach Frankfurt. Zum zweiten wird der Ladenbauprofi auf dem Stand des Deutschen Fleischer-Verbandes in Halle 12 mit der Kühltheke Free Spirit Switch vertreten sein. Diese flexible Kühltheke wird im Rahmen der „Trendmetzgerei“ von der Frankfurter Fleischerfachschule fachgerecht bestückt. **Halle 12.0, Stand D16**

## Mobiles Betäuben

Was machen, wenn kein Strom aus der Steckdose zur Verfügung steht und das Schwein schwer verletzt oder krank ist?

Mit dem Fokus auf §8, (EG) Nr. 1099/2009 TierSchIV, hat die **EFA Schmid & Wezel GmbH** eine Lösung entwickelt, die während ihres Einsatzes keine Steckdose benötigt: den Mobilen Elektrobetuber EFA VBE M. Aufgrund seiner kompakten Bauart kann man ihn direkt da einsetzen, wo man ihn benötigt. Denn das Mobilgerät läuft auf Rädern, funktioniert im Akkubetrieb, hat die Standardbetubungsprogramme mit der Auswertungsmöglichkeit, wie vorgegeben, und ein zusätzliches Ttungsprogramm. Damit ist auch gewährleistet, dass der EFA VBE M in einer möglichen Seuchensituation vor Ort seine volle Leistung erbringen kann.

**Halle 8.0, Stand A74**



## Dosieren und portionieren

Im Bereich der Dosierlsungen präsentiert die **Albert Handmann Maschinenfabrik** zahlreiche Neuheiten, z. B. das Dosierventil DV 85-10 (Bild li.) zum automatisierten Herstellen hllenloser Wurstspezialitäten, Suppeneinlagen und Fllungen. Beispiele sind regionale Spezialitäten wie darmlose Bratwürste, Wollwrste oder Geschwollene, aber auch Brttndel oder Fllungen für Convenience-Produkte, wie Kohlrouladen oder Teigtaschen. Durch das schonende, saubere Dosieren sind konstant gleichmäßige Portionsgrößen direkt in Brühkessel, Behältnisse oder

auf Transportbänder möglich. Mit einer Produktionsleistung von bis zu 150 Portionen/Min. ist das Dosierventil im Metzgerhandwerk sowie in mittelständischen Betrieben einsetzbar.

Erstmals in der Fll- und Portioniertechnik vorgestellt werden die Vakuumfüller VF 806 S und VF 808 S (Bild re.) mit dem neu und passgenau für diese Kategorie entwickelten Füllwolf GD 455. Durch ihre flexible

Leistungsanpassung an steigende Produktionskapazitäten sowie die einfache Kombination mit vielfältigen Vorsatzgerten und Systemen von Handmann sind sie für ambitionierte Handwerks- und Mittelbetriebe ausgelegt. Ebenfalls am Messestand vertreten sind die bewährten Vakuumfüller VF 608 plus und VF 610 plus in der neuen „Advanced Edition“. **Halle 12.0, Stand A80/81**



## Messer & more

Fleischermesser sind das wichtigste Handwerkszeug im Fleischerhandwerk, eine Auswahl verschiedener Messertypen gehört zu jeder Grundausrüstung. **Friedr. Dick** bietet für die unterschiedlichste Anwendungen das richtige, abgestimmte Messer – ob mit kurzer oder langer Klinge, starr oder flexibel, schmal oder breit, mit glatter Schneide, Kullen- oder Wellenschliff. Hochwertige Fleischermesser müssen sehr scharf, langlebig und belastbar sein sowie alle notwendigen Sicherheitsmerkmale aufweisen, etwa einen ergonomisch geformten Griff mit Fingerschutz. Sie müssen auch den lebensmittelrechtlichen Hygieneanforderungen entsprechen. Neben unterschiedlichen Klingformen und -längen bietet das Unternehmen diverse Griffvarianten in verschiedenen Formen, Materialien und Farben an. Alle Fleischermesser können mit einem Wetzstahl oder Messerschrfer nachgeschärft werden. Friedr. Dick bietet ein Komplettprogramm an Messern, Wetzsthlen und Werkzeugen für Kche und Fleischer sowie Fleischerei- und Schleifmaschinen. **Halle 8.0, C54**





### Flexibel produzieren

In einem Extra-Handwerksbereich auf dem 1.600 m<sup>2</sup> großen Messestand von **Vemag Maschinenbau** können sich Interessierte Lösungen für die Produktion live ansehen. Eine davon ist der Multiple Product Former MPF818, mit dem der Anwender\*in Premium-Burger-Patties in unterschiedlichen Stärken und Durchmessern effizient herstellen kann. Das Vorsatzgerät wird direkt am Auslauf der Vemag-Füllmaschine (mit oder ohne Füllwolf) angeschraubt und ist schnell einsatzbereit. Zur Wahl stehen verschiedene Formplatten mit Durchmessern von 60 bis 120 mm und Stärken von 10 bis 30 mm. Ebenso können durch einfaches, schnelles Umbauen Spezialformen wie Brezeln oder Cevapcici damit realisiert werden. Neben Hackfleisch lassen sich weitere pastöse Produkte wie Veggie-Massen damit verarbeiten. Ebenso zu sehen ist die Darmhaltevorrichtung DHV937. Das Vorsatzgerät wird an die Vakuummachine angebracht, um flexibel Natur- oder Kunstdarm zu verarbeiten. Kurze, präzise Abdrehstellen helfen dabei, Darm zu sparen. Ohne eigenen Antrieb gilt diese Vorrichtung als verschleiß- und wartungsfrei. Alle Maschinen sind rundum aus Edelstahl gefertigt. Die glatten Oberflächen lassen sie sich mit Niederdruckgeräten und handelsüblichen Mitteln nassreinigen. Die Steuerelektronik liegt geschützt in einem dampf- und staubdichten Gehäuse. Als Weltpremiere stellt das Unternehmen den Füllwolf 985 für die Füllmaschine HP1 vor. Das Vorsatzgerät zum gleichzeitigen Wolfen und Füllen von Massen soll die Produktqualität im Handwerk verbessern und die Arbeitsschritte erleichtern. **Halle 8.0, Stand B04**



Fotos: Vemag Maschinenbau

**marvin**  
UNLIMITED

**KRAFT. PAKET. DIGITAL.**

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

GOECOM GmbH & Co. KG  
+49 (0) 7253 / 944 – 30  
goecom.de



**Besuchen Sie uns!**  
IFFA 2022 – Frankfurt | HALLE 11.0 | STAND E23

## Vielerlei Messedebüts

Der Taste Master, ein Reifeschrank für die Salamiproduktion, feiert als Weltneuheit auf dem Stand von **Kerres Anlagensysteme** ebenso Messepremiere wie viele andere Produkte zur Vor- und Nachreifung. Von den technischen und geschmacklichen Fortschritten der innovativen Anlagen zum Räuchern, Kochen, Klimatisieren und Waschen können sich die Besucher dort überzeugen. Den Handwerksbereich deckt eine Palette an Rauch- und Kochanlagen ab. Hier hat der Kunde die Auswahl vom platzsparenden Kompaktschrank mit eingebautem Raucherzeuger bis zur Universalanlage mit separatem Universal-Raucherzeuger. Auch das neue Hybrid-Luftumwälzungssystem bei den Universal-Rauch-Koch- und Backanlagen wird vorgestellt. Damit kann die Umluft bei jedem Prozess vertikal und horizontal eingesetzt werden. Die Beladung auf den Behandlungswagen erfolgt hängend oder liegend. Das Unternehmen nennt vielfältige Vorteile: schnelle Prozesszeiten, höherer Output, Energieersparnis, weniger Gewichtsverlust und absolute Gleichmäßigkeit bei hoher Wagenbeladung. Zusätzlich präsentiert Kerres ein Luftberieselungssystem für große, breite Räume. Neu im Bereich Kerres clean ist die Behälterwaschanlage KBW 202. Hinzu kommen die Durchlauf-Waschanlagen der cleanline-Serie, die stark verschmutzte Kisten und Geräte effizient reinigen. Durch die Modulbauweise sind sie erweiterbar, z. B. durch Module für Palettenreinigung, Kalt- und Heißluftabbläsung oder Formenreinigung. Für die Reinigung leicht bis mittel verschmutzter Euro Kisten E1, E2 und E3 gibt es die kompakte Durchlauf-Waschanlage cleanline S. **Halle 8.0, Stand E30**



## Alternative Proteine

Auch die **AVO-Werke** stellen Neuentwicklungen im Bereich der fleischlosen Produkte vor. So verfeinert nicht nur eine vegane Salatmayonnaise veganen Fleischsalat, sondern mit dem Compound „Vegavo Ready to Mix Typ Hähnchen“ auf der Basis von Weizenproteinen gelingen veganes Hähnchengeschnetzeltes oder Nuggets. Aus dem Rohprodukt können auch stückige, frittierfähige Portionen oder Aufschnitt erstellt werden. Der Compound „Vegavo Ready to Mix Schnitzel“ wurde als Alternative zum klassischen Schnitzel entwickelt. Unter Zugabe von Wasser und Öl entsteht in kurzer Zeit eine leicht formbare Masse. Diese bleibt beim Erhitzen in der Pfanne oder auf dem Grill stabil und es entsteht beim Biss das Gefühl einer fleischigen Struktur. Geschmacklich abgerundet werden können diese Produkte mit den Würzpanaden, die auch für eine goldbraune Kruste sorgen. **Halle 12.1, Stand C79**



**Gerd Kunkel, Vertriebsleiter Deutschland,  
Albert Handtmann Maschinenfabrik GmbH & Co. KG**

„...sie regionale Besonderheiten und Vorlieben der Kunden bedienen und den Charakter des ‚Handgemachten‘ bieten. Das Angebot an Spezialitäten im deutschen Fleischerhandwerk ist unübertroffen; es ist für jeden Geschmack das Passende dabei. Kunden schätzen natürlich auch sehr, dass sie die Ware frisch und unverpackt inklusive persönlicher Beratung erhalten.“



**Michael Keck, Geschäftsführer,  
bfm Ladenbau GmbH**

„...sie für unübertroffene Qualität stehen und die Vielfalt, die das Fleischerhandwerk hervorbringt, widerspiegeln.“

## „ SPEZIALITÄTEN AUS DEM FLEISCHERHANDWERK ÜBERZEUGEN KUNDEN BESONDERS, WEIL..... “

„...Meister und Meisterinnen ihren Beruf lieben, zu 100 % hinter ihren Produkten stehen, exklusive Rezepturen und Zutaten verwenden, Ware und Rohstoffe aus der Region beziehen und einen direkten Draht zum/zu Konsumenten\*innen haben. Außerdem können diese Experten und Expertinnen schnell und flexibel auf Kundenwünsche eingehen und qualitativ hochwertige Produkte anbieten.“

**Thomas Dippel, Produktmanager Vertrieb Bereich Handwerk, Vemag Maschinenbau GmbH**





Bei einem Seminar an der Fleischerschule Augsburg testeten rund 60 Anwesende eine ganze Reihe von Fleischersatzprodukten.

Das Zeitfenster war von 12 bis 16 Uhr angesetzt, was selbst einige, die mehrere Stunden Anfahrt hinter sich hatten, nicht davon abhielt, hier dabei zu sein. Alle Anwesenden wurden vor Ort negativ auf Corona getestet. Nach der Begrüßung durch Landesinnungsmeister Konrad Ammon, ging es ans Werk. „Mit dieser Veranstaltung informieren wir darüber, welche Möglichkeiten es für das Fleischerhandwerk bei diesem Thema gibt. Auch auf der IFFA stellen viele Aussteller technische Lösungen dazu vor“, sagte er.

#### THEORIE & PRAXIS

Vor dem Praxisteil und den Erfahrungsberichten gaben Bettina Kraus, technisch-technologische Beraterin beim Fleischerverband Bayern, und die stv. Geschäftsführerin des Verbandes, Svenja Fries, einen Einblick zu Daten und Fakten zum Thema Fleischersatzprodukte, die Beweggründe für eine vegetarische/vegane Ernährung, zu Tierwohl und Nachhaltigkeit im Kontext sowie den Leitsätzen für vegetarische und vegane Fleischersatzprodukte. Experten gehen künftig von einer Wachstumsrate von 20 bis 30 % pro Jahr diesbezüglich aus. Dementsprechend sollte man nicht zu engstirnig sein, die Augen offen halten und ggfs. adäquate Produkte anbieten, um



## VEGGIE-WORKSHOP

keine weiteren Kunden an die Supermärkte zu verlieren. Wer sich mit der Herstellung solcher Produkte beschäftigt, sollte auf jeden Fall das Thema Allergenvermeidung sowie eine exakte Produktionsreihenfolge beachten. Über ihre Erfahrungen mit Fleischersatzprodukten berichteten drei Referenten. Ohne Geschmacksverstärker, Zusatzstoffe und Gewürzmischungen kommen die vegetarischen Aufstriche der Metzgerei Max aus Hof aus, die Maximilian Rädlein (32) vorstellte, und die es auch in Bio-Qualität gibt. Auf Wunsch von

B2B-Kunden entstanden drei Aufstriche auf der Basis von Sonnenblumenkernen („Kerndl Krem“), Kidneybohnen („Zack die Bohne“) und Linsen. Sie werden u. a. für Feinkost Käfer produziert. Michael Walk jun., Sohn des Inhabers der Metzgerei Boneberger aus Schongau, gründete mit seinem Vater eine Firma, um eigene Fleischersatzprodukte herzustellen. Als Co-Founder von Creativeaty sei es sein Ziel, Produkte zu schaffen, die Fleisch nicht imitieren und ohne Zusatzstoffe auskommen.

Die Anwesenden testeten dazu zwei Patties auf Basis von Erbsen und Ackerbohnen in Taler- und flacher Form. Einige Produkte wird es auch in den Filialen der Metzgerei geben, andere sollen an Kunden aus Gastronomie und Großverpflegung gehen. Zum Schluss referierte Ansgar Hebeiß, Global Business Line Manager Meat bei J. Rettenmaier und Söhne, über die Einsatzmöglichkeiten pflanzlicher Fasern (Vitacel, Vivapur, etc.) bei Fleischersatzprodukten. Die Anwesenden verkosteten ein veganes „Hähnchen“-Nugget und ein Patty (beide auf der Basis von Weizenprotein) sowie eine vegane „Rohwurst“ (Salami) mit der Grundzutut Erbsenprotein.

Fazit: Eine gelungene Veranstaltung, die Chancen aufzeigte und bei den Anwesenden sehr gut ankam, ebenso wie so manches der Produkte ohne Fleisch.

*mth*

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



Die Initiatorinnen und Referenten des Workshops (v.l.): Svenja Fries, Ansgar Hebeiß (JRS), Maximilian Rädlein (Metzgerei Max), Michael Walk jun. (Creativeaty) und Bettina Kraus

Fotos: Theimer





*Metzgermeister  
und „Fleischflüsterer“  
Christoph Grabowski*



*Fleischermeisterin Katharina Koch*





# METZGER SIND KULTURGUT

Immer mehr Töchter und Söhne übernehmen die elterlichen Betriebe – mit mehr Nachhaltigkeit, Regionalität und moderner Technik. Gastbeitrag von André Michel von Weber Maschinenbau.

**W**as geht im Fleischerhandwerk? Geschmack, Kreativität und immer mehr auch Regionalität – auf jeden Fall! Wie sich Fleischereien zukunftsfähig aufstellen und welchen Beitrag auf das Handwerk abgestimmte Maschinen leisten können, damit nicht noch mehr eigenständige Betriebe schließen, berichten zwei Botschafter des Fleischerhandwerks: Katharina Koch, Fleischermeisterin und Leiterin einer Traditionsmetzgerei, und Christoph Grabowski, Fleischermeister, Diplom-Fleischsommelier und Buchautor.

Ein guter Metzger entfaltet eine Anziehungskraft für Kunden, die über den eigenen regionalen Radius hinausgeht. In dieser Aussage sind sich Katharina Koch und Christoph Grabowski einig. Beide haben für sich den Geschmack, die Nachhaltigkeit und die Einzigartigkeit regionaler Spezialitäten in den Mittelpunkt des täglichen Handwerks gesetzt. Beide sind sich darüber einig, dass moderne Technik in der Fleischverarbeitung das Zeug hat, die Wertschöpfung zu verbessern. Dabei gilt ebenfalls, schneller zum gewünschten Ergebnis zu kommen. Die gewonnene Zeit lässt sich dann für die Entwicklung neuer Produkte nutzen und vor allem für den Kontakt zu den Kunden im Laden. Einige junge Fleischliebhaber wagen heute den Schritt in die Selbstständigkeit. Dazu gehören auch kreative landwirtschaftliche Betriebe als Selbstvermarkter sowie Töchter und Söhne, die die Betriebe ihrer Eltern übernehmen. Weber Maschinenbau begleitet den Generationswechsel mit abgestimmten technischen Lösungen, die Freiraum schaffen für genau diese Entwicklung zu mehr Vielfalt und Regionalität.

*Bild links: Wer Teilstücke entvliedt, kann seine Wertschöpfung steigern. Für ein Kilo veredelten Rinderbraten lassen sich so im Verkauf drei Euro mehr erzielen.*

## AHLE WURSCHT IST KULT

Im Sommer findet in Kassel die 15. Auflage der documenta statt, der bedeutendsten Ausstellung für zeitgenössische Kunst. In den Sommermonaten können alle Kulturhungrigen ihre Lust auf Außergewöhnliches auch schmecken. Die Landfleischerei Koch wird auch 2022 wieder ihre Ahle Wurst als offizielle documenta-Verkostung produzieren. Der Familienbetrieb aus Calden setzt damit weiterhin erfolgreich auf seine regionale Kompetenz – und das unter den Augen des internationalen Kunst happenings. Warum dieser Exkurs? Für Katharina Koch stellt die documenta 15 das Großereignis in Nordhessen schlechthin dar, das sie als Chefin mit regionalen Produkten begleitet. Ihr „Wurstehimmel“ genießt über Kassel hinaus Kult(ur)-status – aus qualitativen, regionalen und vor allem geschmacklichen Gründen. „Jeder Mensch ist ein Künstler“, sagte Joseph Beuys einst bei der documenta. So ähnlich verhält es sich heute im Fleischerhandwerk. Erfolgreiche Metzger gehen kreativ mit ihren regionalen Wurzeln und Erzeugnissen um.

## TIERE KOMPLETT VERWERTEN

Wertschätzung für guten Geschmack heißt auch Wertschätzung für das Tier – schon aus Gründen der Nachhaltigkeit. Vor diesem Hintergrund verfolgt gerade das Fleischerhandwerk das Ziel, die geschlachteten Tiere komplett zu verwerten. Spätestens jetzt stellt sich die Frage nach der Wertschöpfung mit der dafür aufzubringenden Zeit. In diesem Zusammenhang nimmt das maschinelle Entvlieden von Fleischstücken Zeitdruck weg. Die neu entdeckten Teilstücke, die vorher in der Wurst gelandet wären, lassen sich mit einem Entvlieders effizient veredeln und danach zu einem höheren Preis verkaufen. „Das sind Maschinen zum Geldverdienen, wenn man ganze Tiere vermarkten

## Besuchen Sie unseren

# IFFFA

## Showroom mit ausgewählten Ausstellern und ihren Messe-Highlights auf

# fleisch net.de

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

will“, bringt es Christoph Grabowski auf den Punkt. „Was Zeit spart und uns gleichzeitig die Arbeit erleichtert, ist extrem wertvoll. Wenn wir maschinell entvliesen, haben wir am Teilstück auch noch weniger Verlust. Das bekommt niemand per Hand so hin – auch nicht mit noch so viel Geschick und Routine. Außer man bearbeitet ein Stück stundenlang. Aber die Zeit hat ja niemand“, ergänzt Katharina Koch.

## MEHR WERTSCHÖPFUNG

Christoph Grabowski, international gefragter Experte in der Fleischbranche und leidenschaftlicher Fürsprecher des Metzgerhandwerks, sieht bei der Veredelung von Stücken,



*Erfolgreiche Metzger gehen kreativ mit ihren regionalen Wurzeln um. Die Ahle Wurst der Landfleischerei Koch ist 2022 sogar offizielle documenta-Verkostung.*

die vorher in der Wurstproduktion verarbeitet wurden, einen weiteren Effekt. Mit der maschinellen Unterstützung eröffnen sich neue Möglichkeiten für Produkte – gerade im Grillsortiment. „Ein Schwein besteht nicht nur aus Schnitzel, Schinken, Filet oder Kotelett“, betont er. Seine Leidenschaft für Fleisch und seine Expertise hat er in mehreren Büchern zu neuen Cuts von Rind und Schwein dokumentiert.

Mit dem Einsatz eines Entvliesers von Weber Maschinenbau verarbeitet der vor mehr als 140 Jahren in Calden gegründete Familienbetrieb Koch heute etwa das weitgehend unbekannte Kachelfleisch eines Schweins zu zarten wie schmackhaften Grillsteaks. Zur anatomischen Orientierung: Kachelfleisch gehört als Teilstück zum Hinterschinken und befindet sich oberhalb des Hüftknochens. „Das kam vor den heutigen Möglichkeiten der Veredelung eigentlich immer in die Wurst“, berichtet Katharina Koch.

Aktuell besonders gefragt sind deshalb technische Lösungen für neue Produkte, mit denen das Fleischerhandwerk neue Fans gewinnen kann. „Wir brauchen Maschinen, die auf handwerkliche Belange zugeschnitten sind. Es gilt dabei nicht in langen Produktionsstraßen zu denken, sondern Lösungen für kleine Chargen und Individualität zu bieten“, fordert die Fleischermeisterin. Denn: Individualität und Regionalität sind nicht zuletzt probate Möglichkeiten zur Differenzierung.

## PARTNERSCHAFT AUF AUGENHÖHE

Für Katharina Koch zeigt die aktuelle Entwicklung aber leider, dass sich viele Hersteller von Systemen für die Fleisch- und Lebensmittelverarbeitung immer weiter vom Handwerk entfernen. „Wir werden nicht mehr gut versorgt. Unsere Vermutung ist, dass wir als Zielgruppe für den Maschinenbau uninteressant geworden sind“, sind sich die beiden einig. Dabei brauche man mehr denn je auf den individuellen Bedarf abgestimmte maschinelle Lösungen – nicht nur für das Veredeln von Fleischteilstücken mithilfe von Entvliesern, sondern auch für andere Prozessschritte. Die Maschinenhersteller haben es also in der Hand, das Handwerk zu unterstützen.

Dank ihrer über 40-jährigen Erfahrung wissen die Skinner-Experten von Weber, dass das Handwerk auf gute Maschinen setzt. Gerade angesichts der gezeigten Vielfalt ist es für Weber ein interessanter Kundenstamm. Es lohnt sich, in den fachlichen Austausch zu gehen und Maschinenentwicklungen partnerschaftlich voranzutreiben – damals wie heute. „Wir gehören dabei ganz klar mit zu den Produktentwicklern neuer Maschinen“, unterstreicht Christoph Grabowski. „Die Beteiligten haben am meisten davon, wenn offen und eng zusammengearbeitet wird. Wenn eine echte Partnerschaft entsteht, von der alle profitieren“, ergänzt er. Doch mit der Lieferung technischer Lösungen allein ist es nicht getan. Mindestens ebenso wichtig ist schnelle und persönliche Hilfe auf Augenhöhe, wenn eine Maschine ausfällt. „Wenn du im Service anrufst und die erste Ansage auf Englisch kommt, kriegt mancher schon die Krise“, so Katharina Koch.

## „ERLEBNIS FLEISCH“

Neue Cuts, Regionalität, Nachhaltigkeit und höhere Wirtschaftlichkeit durch clevere Technik sind also Stellschrauben, an denen Fleischer heute drehen können, um zukunftsfähig zu sein. „Über klassische Produkte gelingt Differenzierung kaum noch; die sind in der Regel sehr vergleichbar. Stattdessen muss der Metzger zur Marke werden“, unterstreicht Katharina Koch. „Marketing für sich und die eigenen Produkte ist ein nicht zu unterschätzender Erfolgsfaktor. Das ist für viele Handwerksbetriebe aber noch sehr weit weg.“ Gerade im Wettbewerb mit dem Fleisch- und Wurstangebot scheinbar übermächtiger Supermärkte und Discounter könne dies zum entscheidenden betrieblichen Überlebensfaktor werden.

Ein Blick in die Branche zeigt: Lokale Handwerksbetriebe verschwinden. „Ich komme aus Castrop-Rauxel. Da gab es früher an jeder Kreuzung eine produzierende Fleischerei – heute ist da keine mehr, und das bei rund 76.000 Einwohnern“, sagt Christoph Grabowski. Das, was er in seiner Heimatstadt erlebte, spiegelt sich bundesweit wider. Laut der Online-Plattform Statista sank die Zahl der Handwerksbetriebe von rund 19.000 in 2002 linear auf gut 11.000 in 2020.

Insgesamt müssen der Beruf des Metzgers und das Fleischerhandwerk wieder mehr Wertschätzung erfahren, um für Nachwuchsfachkräfte attraktiv zu sein. Für Christoph Grabowski braucht dieser Prozess ganz wesentlich den Betrieb selbst. Er habe seine Wurstküche verlassen, um an verkaufstarken Tagen wie Freitag und Samstag im Verkauf zu stehen. „Warum zerlegen wir nicht an der Theke und nehmen die Kunden direkt mit ins Handwerk? So können wir zeigen, dass es sich um Teilstücke eines Tieres handelt und nicht um ein anonymes Stück Fleisch aus dem Vakuum.“ So werde Expertise sicht- und erlebbar gemacht. Das wertet nicht nur das Produkt Fleisch, sondern auch die Handwerksberufe auf. „Wir müssen dazu übergehen, das Handwerk anders zu bewerten. Der Fleischer von morgen wird Kulturgut und Fleisch muss zum Konsumerlebnis werden. Das schafft Zukunft“, ist er überzeugt.

[www.landfleischerei-koch.de](http://www.landfleischerei-koch.de)  
[www.niggemann-food-frische-markt.de](http://www.niggemann-food-frische-markt.de); [www.weberweb.com](http://www.weberweb.com)



André Michel, Head of Skinner, Weber Maschinenbau





Sechs bis acht Tonnen Fleisch verarbeitet die Echt Schwäbische Landmetzgerei in Albstadt pro Woche. Mit einem neuen Vakuum-Kutter von Seydelmann gelang die Umstellung von der klassischen auf die moderne Kuttertechnologie.

# VAKUUM-KUTTER BEWÄHRT SICH

**M**etzgerkultur von der Schwäbischen Alb, seit 1954 – so lautet der Slogan der Landmetzgerei. Geführt in zweiter und dritter Generation, teilt sich die Inhaberin Ingrid Wenk-Schelkle mit ihren Söhnen die Aufgaben. Sie verantwortet den Bereich Catering und Küche. Daniel Schelkle ist zuständig für den Vertrieb, Philipp Schelkle führt die Produktion. Das Fleisch, das im Produktionsbetrieb in Mössingen weiterverarbeitet wird, kommt meist aus der Region – entweder direkt vom Bauern oder von den umliegenden Schlachthöfen. Neben drei eigenen Fachgeschäften werden Metzgerkollegen sowie der Lebensmitteleinzelhandel beliefert. Dadurch zählt die Landmetzgerei sicher nicht mehr zu den klassischen Dorfmetzgern. „Aber wir verstehen uns nach wie vor als Handwerksmetzger und wollen auch gar nicht industriell produzieren“, betont Philipp Schelkle. Gemeinsam gehen die Brüder neue Wege. Sie bieten in den Filialen ein Mischkonzept aus SB-Theke und klassischem Metzgereiverkauf an und haben auch einen „Metzgersupermarkt“ mit 350

m<sup>2</sup> Verkaufsfläche eröffnet. Darin steht das gesamte Sortiment auch in Großhandelspackungen zum Verkauf. Federführend für Laden- und Innenausbau war Aichinger. „Gerade bei geschnittener SB-Ware sind die Vorteile des Vakuum-Kutters enorm. Sie verblasst nicht und hat ein deutlich höheres MHD – ohne Zugabe deklarationspflichtiger Stoffe“, sagt Daniel Schelkle.

## ZWEIFEL ÜBERWUNDEN

So war auch der Schritt von der klassischen Kuttertechnologie hin zum Vakuum-Kutter kein leichter. „Wir sind bei unserem Kutter in recht kurzem Zeitabstand von 60 auf 90 l Schüsselinhalt gegangen und hatten dann gerade mal sechs Monate nach der letzten Anschaffung einen Brand in der Produktion“, erinnert sich Daniel Schelkle. Zunächst eine Katastrophe, aber auch eine Chance. „Wir haben nach dem Brand den gesamten Maschinenpark erneuert und wollten auch in Sachen Kuttertechnologie den nächsten Schritt gehen.“ Dass es wieder ein Seydelmann wird, war für die beiden Brüder klar. „Das ist einfach das obere Ende der Messlatte, wenn es um

Verarbeitung und Qualität geht“, erklärt Philipp Schelkle. Aber bei der Frage, ob Vakuum oder klassisch, war er sich zunächst noch

unsicher. „Ich habe mich unter Kollegen umgehört und immer nur gesagt bekommen. Damit kannst du billigeres Brät produzieren und

**FREY**  
Maschinenbau

**IMMER DAS OPTIMALE VON ANFANG AN**

*Vakuum-Einstiegsmodell mit großem Funktionsumfang*

*Perfekt geeignet für handwerkliche u. kleiner Produktionsstätten*

*Verbrauchsoptimierte elektronische Antriebe für energieeffizienten Einsatz*

**IFFA**

Besuchen Sie uns!  
Messe Frankfurt  
14.- 19. Mai 2022  
Halle: 8.0  
Stand: D44/E39

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



Eine der Filialen, die durch eine Verkaufsfläche von 350 m<sup>2</sup> für viele wie ein „Metzgersupermarkt“ anmutet, ist ein Mischkonzept aus SB-Theken und klassischem Metzgereiverkauf.



Das Vakuumküttern ermöglicht Einsparpotenzial bezüglich Hilfsstoffen, Gewürzen und Därmen.

mehr Schüttung zugeben. Für mich als Handwerksmetzger eher ein Argument dagegen als dafür.“ Die Entscheidung pro Vakuum und damit für den K 124 H AC-8 basierte am Ende auf einem einzigen Wort: Vertrauen.

### KEIN LUFTEINTRAG INS BRÄT

Vakuum-Kutter wurden entwickelt, um gleichbleibende Füllmengen in Wurstkonserven oder Därmen zu gewährleisten. Viele andere Vorteile dieses Kütterns hatte man vor Jahren noch gar nicht im Blick. Fleischiweiß etwa neigt während des normalen Kütterns zu Schaumbildung, da durch die Messer Luft ins Brät kommt. Das Volumen des Wurstbräts wird dabei um ca. 5 bis 6 % vergrößert. Diese fein verteilten Luftbläschen können auch mit einem nachgeschalteten Vakuumfüller nicht mehr entfernt

werden. Im Vakuum-Kutter wird unter Luftabschluss geküttert. So wird der „Schlagsahne-Effekt“ vermieden und die Volumenvergrößerung bleibt aus. Daraus ergeben sich weitere Vorteile. Denn: Luft und der darin enthaltene Sauerstoff haben unerwünschte Auswirkungen auf Farbe, Geschmack und Haltbarkeit. Durch Oxidation der Eiweiße und Fette verliert das Brät an Farbe und kann einen unangenehmen Beigeschmack erhalten. Darüber hinaus werden mit der Luft auch Bakterien ins Brät eingeschlagen. Beim Küttern unter Vakuum wird keine Luft ins Brät eingetragen – es findet keine Oxidation statt und es werden keine Bakterien untergemischt. Farbe, Geschmack und Haltbarkeit sind deutlich verbessert und die Menge an benötigten Hilfsstoffen und Gewürzen fällt spürbar kleiner aus. Zusätzlich

vergrößern sich die Fleischzellen unter Vakuum. Gepaart mit den hohen Messergeschwindigkeiten in den Küttern, wird so wesentlich mehr Eiweiß aufgeschlossen. Das Brät wird bindiger, kann mehr Wasser aufnehmen und fleisheigene Geschmacksstoffe werden besser freigesetzt.

Das Vakuum-Küttern bietet ein erhebliches Einsparpotenzial in Bezug auf Hilfsstoffe und Gewürze, Därme oder Konserven, da das Volumen bei gleichem Füllgewicht kleiner ist. „Nach der Inbetriebnahme des Vakuum-Kütters stand ein Seydelmann-Mitarbeiter zwei Tage mit mir am Kutter und ging alle unsere Rezepturen mit mir durch. Damit ich weiß, wann und wie ich das Vakuum mit welchem Effekt einsetzen und so die Qualität steigern kann“, erklärt Philipp Schelkle. Pragmatisch an Beispielen betrachtet heißt das: „Unsere Pfefferbeißer sind bindiger und röten schneller um, unsere Kalbsleberwurst ist feiner und farbstabiler. Aufschnitt in der Theke trocknet nicht aus, die Rohwürste haben keine grauen Stellen durch Lufteinschlüsse und die Einlagen in den Brühwurstsorten halten bombenfest“, führt Philipp Schelkle aus. „Nicht nur, dass die Qualität nochmal einen deutlichen Sprung nach oben gemacht hat, wir sparen dabei auch noch bares Geld. Kutterhilfsstoffe brauchen wir kaum mehr und den Gewürzeinsatz konnten wir um 20 % senken“, ergänzt sein Bruder.

### VORTEILE BEI VEGGIE-FOOD

„Wir haben schon zwei vegane Produkte an einen namhaften Lebensmitteleinzelhändler geliefert und dabei viel Entwicklungsarbeit hineingesteckt. Unsere Erfahrung war, dass eine zufriedenstellende Emulsion und Farbhaltung pflanzenbasierter Proteine nur unter Vakuum möglich ist. Viele Produkte anderer Hersteller enthalten oft eine Reihe fragwürdiger Hilfsstoffe. Wir konnten bei veganen Würstchen und Bratlingen komplett darauf verzichten“, berichtet Philipp Schelkle. „Gerade diese Kundenklientel möchte Produkte ohne E-Nummern, und dass sie so natürlich wie möglich produziert wurden“, ergänzt Daniel Schelkle. Beide treffen ihre geschäftlichen Entscheidungen stets gemeinsam. Denn: „Mein Bruder kann rechnen und ich kann Wurst. Wir ergänzen uns ideal“, lacht Philipp Schelkle. Hier ist die Luft also nicht raus – im Gegenteil. [www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com) [www.schwaebische-landmetzgerei.de](http://www.schwaebische-landmetzgerei.de)



# GESCHMACK REFLEKTIEREN

www.fessmann.de



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



## Räuchern, Kochen und Trocknen in Perfektion

Das Handwerk setzt auf den Fessmann Turbomat T3000



T3000 für 3 Rauchwagen

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

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



# REGIONALES AUS DER KISTE

Im Oktober 2021 eröffnete der Edeka-Kaufmann Konstantin Gatzke in Brennbere eine von seinem Supermarkt unabhängige Verkaufsstelle. Vom SB-Shop von KistenKrämer vor der Metzgerei Hirschberger ist auch Metzgermeister Klaus Schwarz begeistert.

**D**iese Kooperation von Supermarkt und Metzgerei ist in Brennbere im bayerischen Landkreis Regensburg seitdem Realität und eröffnet den Einwohnern eine neue Möglichkeit der Versorgung mit regionalen Waren rund um die Uhr. Das Franchise Konzept KistenKrämer hat es zum Ziel, die ländliche Nahversorgung mithilfe von Selbstbedienungsshops zu stärken und auf rund 15 m<sup>2</sup> Fläche ein Komplettsortiment mit gut 450 Produkten zum bequemen Einkauf zur Verfügung zu stellen. Die erste Eröffnung des jungen österreichischen Unternehmens fand im August 2021 in Nordrhein-Westfalen statt.

„Bei einem Urlaub in Österreich bin ich auf einen KastlGreissler gestoßen. Ich wusste sofort: Das ist genau das, was wir in Deutschland auf dem Land brauchen“, begründet Konstantin Gatzke seine Entscheidung, Teil der KistenKrämer-Expansion zu werden. „Ich kenne es aus eigener Erfahrung, in einem Ort zu leben, in dem man nicht einkaufen kann, sondern mehrere Kilometer mit dem Auto fahren muss. Das ist ein Problem für Menschen ohne Führerschein und ältere Bewohner\*innen, die nicht mehr so mobil sind. Eigentlich hat man alles vor der Haustür, regionale Anbieter, Landwirte und Manufakturen. Genau diese Produkte gibt es im KistenKrämer. Alles, was man für den täglichen Einkauf braucht“, sagt er. Das Konzept wurde in Österreich von Gründer und Geschäftsführer Christoph Mayer, der die Expansion auch in Deutschland vorantreiben will, ins Leben gerufen.

## METZGERMEISTER IST ÜBERZEUGT

Die „Kiste“ in Brennbere steht direkt vor der Metzgerei Hirschberger von Metzgermeister Klaus Schwarz. Warum er sich dazu entschieden hat, seine Produkte dort anzubieten, begründet er so: „Das Konzept ähnelt einem Verkaufsautomaten, nur mit dem Unterschied, dass der Kunde die Ware sehen und anfas-



Statt eines Verkaufsautomaten vor seiner Metzgerei entschied sich Metzgermeister Klaus Schwarz (li.) für eine „Kiste“ von KistenKrämer-Partner Konstantin Gatzke (re.).

sen kann.“ Und welche seiner Produkte sind dort zu erwerben? Das seien vor allem gängige Artikel wie Wiener, Leberkäse, Aufschnitt, Gelbwurst, Salami, Geräuchertes, Currywurst, Pfefferbeißer, Gläser mit Corned Beef oder Streichwurst. „Hinzu kommen Saisonartikel

wie Grillfleisch, Bratwürste etc.. Der Preis der Waren erhöht sich, bedingt durch Verpackung, Deklaration und Preisauszeichnung, im Gegensatz zum Laden nur geringfügig“, sagt er. Seine Erfahrungen damit sind positiv. „Anfangs war die Annahme von verpackter Ware etwas zurückhaltend. Doch das hat sich schnell eingestellt, da die Kunden bald den Vorteil der Verfügbarkeit der Artikel rund um die Uhr sahen. Und: Hier bin ich nicht auf Mitarbeiter angewiesen, die schwer zu finden sind.“ Von KistenKrämer ist Klaus Schwarz überzeugt: „Auf jeden Fall empfehlenswert. Hier kann der Kunde Fleisch und Wurst einkaufen, auch wenn der große Supermarkt geschlossen hat. Vor allem junge Leute entscheiden sich kurzfristig zum Grillen und müssen so nicht zur nächstgelegenen teuren Tankstelle fahren“, resümiert er.

[www.holzofenkuchl.com](http://www.holzofenkuchl.com)  
[www.kistenkraemer.com](http://www.kistenkraemer.com)





Hauschlachtereier Miesner, Scheeßel-Sothel

Der Wandel der neuen Generation hin zu echten Genussmetzgeren ist in auch in einem anderen Bereich stark zu spüren und zu erleben: im Ladenbau. Auch jüngst eröffnete Bauernläden sind kaum noch von zeitgemäßen Metzgereien zu unterscheiden. Die Zukunft hat auch hier längst begonnen.

# ATMOSPHERE MACHT APPETIT



Metzgerei Franz, Frammersbach

Zeitgemäßer Ladenbau ist mehr als die Gestaltung von Räumen und bloße Präsentation von Waren. Das Schlagwort Storytelling gilt es mehr denn je nicht nur in Bezug auf außergewöhnliche, regional erzeugte Fleisch- und Wurstspezialitäten anzuwenden. Es sollte auch in der Gestaltung moderner Metzgereien bzw. Fleischereien ein fester Bestandteil sein. „Jeder Laden ist ein persönliches Statement. Shop-Design im Fleischerhandwerk schafft eine authentische Bühne für handwerkliches Können und Produkte. Der Laden muss eine Geschichte erzählen,“ sagt Christian Milk, Leiter Vertrieb Frische-Handwerk bei Aichinger.

Doch auch einige andere Aspekte gilt es zu berücksichtigen, wenn ein Ladenum- oder -neubau ansteht. Zum Beispiel die Flexibilität zu haben, dass man je nach Bedarf und Tageszeit sein Angebot in der Theke wechseln kann, entweder mit entsprechenden Thekenelementen, etwa für SB-Waren. Oder mit Modulen, die es erlauben, schnell und ohne viele Handgriffe zwischen kalten und warmen Menü- oder Speisenkomponenten zu wechseln. Außerdem, und das hat die Corona-Pandemie zutage gebracht, möchten die Kunden heute via App oder Online-Shop digital bestellen, die Waren möglichst ohne langes Anstehen abholen und im Idealfall bargeldlos bezahlen. Die Anzahl der Betriebe, die das schnell umgesetzt haben oder noch umsetzen wollen, steigt mit



„Momentmahl“ by Wenisch, Regensburg





▲ Im „Momentmahl“ by Wenisch können die Kunden ganz nach ihren Präferenzen auch an digitalen Terminals bestellen.



▲ Bei den Kernprodukten aus der klassischen Metzgerei legt die Familie Wenisch konsequent Wert auf Regionalität und faire Preise.

dem Bedarf, der sich aus gesamtgesellschaftlichen Umständen ergibt. „Auch in Sachen Digitalisierung erlebe ich eine große Offenheit und Investitionsbereitschaft im Handwerk. Digitale Signage mit Displays und digitalen Preisschildern sind der erste sichtbare Anfang. Mit der Verknüpfung mit Kassen- und Warenwirtschaftssystem können etwa über die Module unserer Digitalisierungs-Spezialisten von Shop-IQ zentral Angebote und Abverkauf gesteuert werden. Dabei werden die Verkaufshistorie und auch Wetterdaten einbezogen. Dies erhöht Umsatz und Ertrag und reduziert Abschriften,“ erklärt Christian Milk.

Nachfolgend gibt es einige ausgewählte Beispiele aus dem Bereich Ladenbau und Ladenbaukonzepte, die ihrer Zeit voraus sind und schon heute einen Blick in die Zukunft geben.

## MODERNE TRIFFT TRADITION

Die *Hausschlachterei Miesner* aus Scheeßel-Sothel positionierte sich mit einem Laden von *Aichinger* neu. Neben dem Display, auf dem die neue Bestell-App beworben wird, hängen die Würste über einer Schiefertafel. Moderne trifft Tradition – und das in einem Dorf, in dem mehr Schweine und Kühe leben als Einwohner. Fleischermeister und Schweinemäster Bernd Miesner kann damit sehr gut leben. Mit seinem neuen Laden, der in der Corona-Pandemie neben dem Produktionsgebäude auf dem Hofgelände entstand, begeistert er seine Stammkunden und hat sogar neue Kunden aus den nahegelegenen Kleinstädten dazu gewonnen. Lohnschlachtereier für Kollegen und Landwirte, Cateringservice – und der Laden. Damit beschäftigt Bernd Miesner in dem 200-Seelen-Ort 25 Mitarbeiter. Nach dem Neubau des Ladens hat er in der Corona-Pandemie den Umsatzverlust beim Cateringservice überkompensiert. Auf nun sieben Laufmetern erstreckt sich die Sirius®3 Kühltheke. Trotz verdoppelter Thekenlänge reduzierte sich der Energieverbrauch um die Hälfte gegenüber der vorherigen Kühltheke. Doch der Fleischermeister hat nicht nur den Energieverbrauch in der Theke im Auge, sondern mit dem Modul Control von Shop-IQ, dem Digitalisierungs-Experten von Aichinger, auch die Temperatur in den Kühltheken, allen Kühlschränken und Kühlhäusern automatisch dokumentiert und online im Blick. Apropos Optik: Die Shop-Designer des Ladenbauers setzten beim

Flächenlayout und der Positionierung der Arbeitsbereiche auf Sichtachsen und Sichtkontakt. Mit Erfolg: Der Eyecatcher im 80-m<sup>2</sup>-Laden ist das halbrunde Präsentationsmodul MaxxPoint. Die Blende aus gebürstetem Edelstahl setzt gekonnt den Kontrast zur Blende der Kühltheke in Eiche natur. Die Hausschlachtereier präsentiert darin hausgemachte Salate.

Der Umsatz mit diesen Produkten ist seither deutlich gestiegen. Frische und Handwerklichkeit zeigen und dabei immer den Kunden im Blick haben – das ist in dem offenen, dem Kunden zugewandten Arbeitsbereich laut Bernd Miesner „optimal gelöst“. Einige Kunden bekommt er hingegen nun eher seltener persönlich zu Gesicht, denn diese kaufen im Verkaufsautomat ein oder nutzen die Bestell-App. Vier Stunden nach Bestellung wird die Ware in einem von 39 gekühlten Fächern zur Abholung bereitgestellt. Die Kunden bezahlen mit Kredit- oder EC-Karte und entsperren mit dem Bestellcode das Kühlfach.

## GOLDENER BULLE & MEHR

Regionale, hausgemachte Produkte, eine lange Familientradition sowie ein rundum erneuerter Stammsitz – auf diesen Faktoren fußt der Erfolg der Metzgerei Franz aus Frammersbach im Landkreis Main-Spessart in




**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



▲ Im Landkreis Main-Spessart führt Stefan Imeidopf die Metzgerei seines Onkels in sechster Generation weiter.

▼ Auf verdoppelter Verkaufsfläche fand auch eine Heiße Theke, die ohne Wasser auskommt, Platz.



Unterfranken. Vor vier Jahren hat Stefan Imeidopf die Metzgerei, die damit in sechster Generation im Familienbesitz ist, von seinem Onkel übernommen. Mit dem Umbau durch *bfm Ladenbau* wurde der Laden nun fit für die Zukunft gemacht. Die mit knapp 50 m<sup>2</sup> mehr als verdoppelte Verkaufsfläche bietet ausreichend Platz für eine große Kühltheke, einen vergrößerten Imbissbereich mit einer wasserlosen Heiße theke,

einen Dry-Ager, eine SB-Theke und sogar für einen kleinen Verzehr-bereich. Was vorher beengt und klein war, verströmt nun eine klare, moderne Linie, die auch bei den Kunden sehr gut ankommt. Dunkle Töne, ein durchdachtes Beleuchtungskonzept, das gezielt Highlights setzt, und stylische Akzente wie ein goldener Bulle an der Wand, sorgen für ein angenehmes, edles Ambiente, in dem die hausgemachten Spezialitäten wie der Rohschinken besonders gut zur Geltung kommen. Bis auf einige wenige Salamisorten ist das gesamte Sortiment aus eigener Herstellung. „Vom Schinken bis zur Fleischwurst, von der Kräuterbutter bis zum Grillkäse“, erläutert Stefan Imeidopf. Qualität und Regionalität seiner Rohstoffe sind ihm dabei besonders wichtig.

Er pflegt den direkten Kontakt zu den Bauern, von denen er die Tiere bezieht, und von denen keiner mehr als 20 km entfernt ist. Mit neuer Einrichtung und Technik des Ladenbauers hat er nun den perfekten Rahmen gefunden, um seine Produkte optimal zu präsentieren. Konserven aus eigener Herstellung finden dabei ebenso ihren Platz wie ausgewählte Premium-Fleischstücke, die im Dry-Ager heranreifen. Die Wahl der Kühltheke Free Spirit Switch erlaubt es ihm, je nach Saison oder Angebot schnell zwischen Bedien- und Selbstbedienungstheke zu wechseln und damit jederzeit flexibel auf Kundenströme zu reagieren.

### EIN LADEN MIT WOW-EFFEKT

Eine bayerische Traditionsmetzgerei mit deftigen Wurstspezialitäten und gleichzeitig veganen Bowls, das Ganze to-go oder in stilischem Ambiente zum Verzehr vor Ort mit Bestellung per App oder persönlich über die Theke. – das ist weder „Schmarrn“ noch eine praxisferne Konzeptstudie aus dem Food-Consulting, sondern die Zukunft des Metzgerhandwerks. Live zu erleben bei der Metzgerei Wenisch im neu eröffneten Objekt „Momentmahl“ in Regensburg.

Mit dem Motto „Heute dies, morgen das“ trifft die Familie Wenisch mit diesem Konzept in punkto Konsumgewohnheiten den Nerv der Zeit. Bewährte Klassiker wie Currywurst gibt es hier ebenso wie innovatives Bavarian-Streetfood wie Bratwurst-Hotdogs oder vegetarisch-vegane Gerichte wie eine Superfoodbowl. Die frischen Gerichte, klassisch oder modern interpretiert, stets auf höchstem Qualitätsniveau, sorgen für Abwechslung und schaffen so eine nachhaltige Kundenbindung.

Um wirklich zu wissen, wo die Tiere für die Produktion herkommen und wie sie aufgezogen wurden, setzt die Metzgerei bei den Kernprodukten konsequent auf Regionalität, faire Preise und ehrliche Handwerkskunst. Die Ochsen werden auf dem eigenen Bauernhof gezogen, die schwäbisch-hällischen Schweine in Baden-Württemberg gekauft, Strohputen und Hähnchen kommen von Lieferanten aus Bayern, mit denen seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammengearbeitet wird.

Das „Momentmahl“ sollte kein weiterer Imbiss in einem Gewerbepark oder eine übliche Metzgereifiliale sein. Das Ziel war ein Genussladen, Einkauf mit Wow-Effekt, unverwechselbar und trotzdem den Stil der bestehenden Wenisch-Geschäfte aufgreifend. Mit der Umsetzung dieser Wünsche wurde das Planungsbüro Obermeier zusammen mit den Spezialisten für Metzgerei-Ladenbau von *Schrutka-Peukert* betraut. Naturfarbendes Massivholz und schwarze Elemente wurden als roter Faden aus den bestehenden Läden übernommen. Mit vollkommen stützenfreien Glasaufsätzen, übergangslos integrierten Heiß- und Selbstbedienungs-Elementen, einem ausgefeilten Lichtkonzept sowie grünen Akzenten zur Verdeutlichung der Nachhaltigkeit kommt das Konzept





▲ Auch von außen geizt der neue Laden der Hausschlachtereier Miesner nicht mit seinen Reizen.

konsequent transparent und individuell daher und sorgt für Begeisterung.

Der Laden mit seiner besonderen Atmosphäre macht Appetit auf mehr. Ganz neu ist auch das digitale Bestellkonzept, mit dem die Kunden etwa ihr Mittagessen im Büro mittels einer App vorbestellen können. Alter-

nativ dazu übermitteln sie ihre Bestellung im Geschäft über digitale Terminals einfach und schnell an die Mitarbeiter. Die Vorteile dieses hybriden Konzeptes liegen auf der Hand. Erstens kann jeder gemäß seinen Präferenzen seine Bestellung übermitteln. Zweitens werden Wartezeiten durch die Vordisposition

### Nützliche Links

[www.aichinger.de](http://www.aichinger.de)  
[www.bfm-ladenbau.de](http://www.bfm-ladenbau.de)  
[www.franz-metzgerei.de](http://www.franz-metzgerei.de)  
[www.hausschlachter.de](http://www.hausschlachter.de)  
[www.momentmahl-by-wenisch.de](http://www.momentmahl-by-wenisch.de)  
[www.schrutka-peukert.de](http://www.schrutka-peukert.de)  
[www.shop-iq.eu](http://www.shop-iq.eu)

in Stoßzeiten deutlich verkürzt und drittens der Stress für die Mitarbeiter in eben diesen Phasen erheblich reduziert. Trotz zeitweilig coronabedingt reduzierter Kundenfrequenz ist die Familie mit dem Start des Konzeptes überaus zufrieden.

Emotionen wecken, Storys erzählen, glaubhafte Spezialitäten hoher Qualität anbieten, das Angebot den Bedürfnissen der Zeit anpassen und die Kunden mit einem Lächeln begrüßen, fachgerecht beraten und verabschieden – das zählt, vor allem in Zeiten, in denen das Persönliche von Bits und Bytes oft aufgefressen wird. *mth*

Foto: Aichinger

## Eine Fleischereitheke exakt nach IHREN Wünschen

ANZEIGE

### Das echte Handwerk macht den Unterschied.

Schrutka-Peukert konstruiert und baut alle Fleischerei-/Metzgereikühltheken vollständig in Kulmbach. Diese **hundertprozentige handwerkliche Eigenfertigung** gibt uns alle Freiheitsgrade, um für Sie jeden Wunsch in jeder Räumlichkeit realisieren zu können.

Welche Kühlung passt zu Ihrer Anforderung? Besonders große oder flexible Stapelhöhe? Größtmögliche Warenschonung? Mit unserer **Optima II**, Fleischereitheke mit Umluftkühlung sowie der **Differential-Kontakt** Fleischereitheke mit Kontaktkühlung haben wir für jede Anforderung das passende Produkt parat. Nicht vom Fließband, sondern immer in **allerhöchster Handwerksqualität**, immer maßgeschneidert auf Ihre Wünsche und Ansprüche.

Unabhängig von der Art der Kühlung ist jede Theke in runder, geschwungener oder gerader Form mit Hebe- oder Kippglasaufsatz erhältlich, immer stützenfrei, immer in brillanter Optik.

Wir freuen uns, wenn Sie uns fordern und laden jeden herzlich ein sich bei uns in Kulmbach von unserem handwerklichen Ladenbau in **absoluter Premium-Qualität** zu überzeugen.



# ORIGINAL IM MONTAFON

Bereits die vierte Generation lenkt die Geschicke der Metzgerei Salzgeber im Montafon in Vorarlberg. Im Gespräch berichten David und Aaron Salzgeber über Innovationen, ihre Bestseller und ihre Erfahrungen in der Corona-Zeit.



## Wie sieht die Zusammenarbeit von „Jung und Alt“ im Detail aus?

**DS:** Das große Ganze liegt nach wie vor bei unserem Vater Remo. Er verantwortet die Produktionseinteilung, den Einkauf, die Kundenbetreuung und Mitarbeiterführung. Seine Erfahrung ist unendlich wertvoll. Unsere Mutter Annett organisiert das Büro, macht Buchhaltungsarbeiten und sorgt für das gute Betriebsklima. Ich bin als Metzgermeister verantwortlich für Qualitätssicherung, Marketing und Bestellabwicklungen. Mein Bruder Aaron ist auch ausgebildeter Metzger und in der Wurstherstellung sowie Schinken- und Speckproduktion tätig.

**AS:** Wir sind sieben Geschwister, drei davon arbeiten im Betrieb. Wir beide in der Metzgerei und unsere Schwester Julia im Verkauf. Auch Opa Herbert Salzgeber – der in Pension ist – kommt täglich auf einen Kaffee und macht einen „Kontrollgang“ durch die Abteilungen.

## Wofür ist Ihr Betrieb bekannt? Was sind Ihre Bestseller?

**AS:** Besonders stolz sind wir auf unsere Rohwurst- und Speckspezialitäten, die wir traditionell im altbäuerlichen Räucherverfahren herstellen. Dies geschieht in unserem alten Räucherturm – der verlangt einiges an Erfahrung, die Qualität ist aber sensationell. Zusätzlich nutzen wir die einzigartige Montafoner Bergluft zum Lufttrocknen. Das Credo unseres Vaters ist: Mit der Speckreifung verhält es sich wie mit edlem Wein – sie braucht ihre Zeit.

**DS:** Bekannt sind wir auch für die meistverkauften Landjäger Vorarlbergs, die „Salzi-Landjäger“. Diese sind über „Spar“ in ganz Vorarlberg erhältlich.

## Was zeichnet die Kunden Ihrer Metzgerei aus?

**DS:** Wir haben drei Standbeine: die Gastronomie, den regionalen Lebensmittelhandel und die Filialen. Die Kunden legen Wert auf Nähe und Regionalität – genau das bieten wir.

**AS:** Geschätzt wird auch unser Service – egal

**A**n drei Standorten produzieren über 40 Mitarbeiter laut David und Aaron Salzgeber regionale Spezialitäten wie Karreespeck, Mostbröckle, Edelkärltner Rohwürste oder Hirschsalami. Mit Frutarom Savory Solutions haben sie in Sachen Geschmacksvielfalt einen starken Partner an der Seite.

## Was zeichnet Ihre Metzgerei aus? Gibt es ein spezielles Konzept?

**David Salzgeber (DS):** Ganz klar: Wir sind ein traditionsbewusster Familienbetrieb. Wir kombinieren überliefertes Handwerk mit moder-

ner Technik. Unser Qualitätsbewusstsein zieht sich durch von der eigenen Schlachtung bis zur Zustellung mittels unserer Kühlfahrzeuge direkt zum Kunden.

**Aaron Salzgeber (AS):** Die 2000 erbaute Hauptproduktion in Schruns wurde speziell für kurze und reibungslose Arbeitsabläufe konzipiert. Mit zusätzlich zwei Filialen in Schruns und Tschagguns schaffen wir die Kundennähe, die uns so wichtig ist. Die Filiale in Schruns ist etwas größer und verfügt über ein integriertes Imbisslokal.





Fotos: Frutarom Savory Solutions

ob an der Theke, wo wir intensiv beraten und Tipps geben, oder beim Gastro-Kunden. Notfalls bekommen diese auch sonntags Ware geliefert, wenn es zu Mehrbuchungen oder Engpässen kommt. So hebt man sich einfach ab.

**Haben Sie mit speziellen Ideen oder Innovationen auf die Corona-Pandemie reagiert?**

**DS:** Mit dem ersten Lockdown entwickelten wir auf der Homepage ein spezielles Bestell-

formular: Mit wenigen Klicks kann man durch unser gesamtes Sortiment blättern. Bestellte Waren liefern wir im ganzen Tal direkt nach Hause. Es zeigte sich, wie wichtig die Online-Präsenz ist. Gepaart mit Tradition und Qualität ist das eine tolle Kombination. Mit unserem Online Speck- und Rohwurst-Shop können wir zudem Spezialitäten österreichweit und nach Deutschland verschicken. Das hängt mit dem touristischen Umfeld zusammen. Oft fragen

Urlaubsgäste an, ob wir ihnen ein Stückchen „Urlauberinnerung“ nach Hause liefern.

**AS:** Schon vor Corona produzierten wir Fertigprodukte in Gläsern, wie Suppe oder Hirschragout; das Sortiment wurde stark erweitert. Unser Küchenchef Kurt Fuchs verarbeitet dafür vorwiegend regionale Zutaten, ohne Geschmacksverstärker – echt hausgemacht.

[www.metzgerei-salzgeber.at](http://www.metzgerei-salzgeber.at)

(Quelle: Gewürzreporter 1/2021, Frutarom Savory Solutions)



Mmm ... so viele köstliche Rezepte!

# Rezeptideen

## aus Ihrer Fleischerei

**Ein ganz besonderer Kundenservice:**

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

# IFFA

**14.-19.05.2022**  
Frankfurt am Main

**Besuchen Sie uns:**  
14.-19.05.2022  
Halle 12.0, Stand D28

**Rumpsteak**  
zu Thunfisch-Kapernsauce

ZUTATEN (für 4 Personen):  
4 Rumpsteak (à ca. 150 g)  
1 kleine Dose Thunfisch (im eigenen Saft)  
1 EL Kapern  
1 flüssige Kochschnecke mit Pfeffer und Zitronen (250 ml)  
1 EL Mayonnaise oder Glas  
Salz  
Pfeffer  
Austern  
Aubergine

ZUBEREITUNG:  
Rumpsteaks trocken tupfen, Thunfisch auf einem Sieb abtropfen lassen, in einer Pfanne karamellisieren und ca. 2 Minuten pro Seite braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Aubergine wickeln und karamellisieren. Thunfisch bis zum Servieren in 4 Stücke schneiden.

**Hähnchenfilets**  
in Kruste panierte zu Rosenkohl

**Roastbeefsalat**  
mit Mango und Radicchio

**Schinkenbraten**  
mit Serviettenknüllchen



**Bestellhotline: 02103/204444**  
Mehr Informationen und online bestellen:  
[www.blmedien.de/rezeptkarten](http://www.blmedien.de/rezeptkarten)



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

Fotos: Blickfang\_ stock.adobe.com, Archiv

# AZUBIS VIA TIKTOK

Instagram und Facebook sind bekannte Mittel, um neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen anzusprechen und zu gewinnen. Das Netzwerk TikTok hingegen wird von Handwerksbetrieben bisher noch kaum genutzt. Dabei bietet es sehr große Chancen, um die junge Generation auf sich aufmerksam zu machen.



nötig, eine Möglichkeit der Kontaktaufnahme oder der Bewerbung zu schaffen. Gelingt das, dann steht dem Recruiting hier nichts mehr im Wege.

## INFOS FÜR DIE ZIELGRUPPE

Handwerksunternehmen, die Fachkräfte auf einer Webseite wie TikTok ansprechen und von sich begeistern möchten, müssen diesen dafür Inhalte bieten, die sich ganz an ihren Wünschen und Bedürfnissen orientieren. Das bedeutet, dass zuvor ermittelt werden muss, welche Videos für Azubis oder hochqualifizierte Mitarbeiter interessant sein könnten und nach welchen Informationen die Betrachter darin suchen. Um Fachkräfte anzusprechen, sollten Videos verwendet werden, die einen Einblick in den Betrieb erlauben und die es dem Kandidaten ermöglichen, sich einen ersten Eindruck von den künftigen Kollegen sowie vom Arbeitsalltag zu verschaffen. Je besser sich der Betrieb mit diesem Content (Inhalten) präsentiert, desto mehr Bewerbungen werden bei ihm eintreffen.

## ANFORDERUNGEN SENKEN

Da sich der Fachkräftemangel im Handwerk verstärkt hat, haben qualifizierte Mitarbeiter oft keinen Aufwand, einen neuen Job zu finden. Entsprechend leicht sollte es potenziellen Mitarbeitern also gemacht werden, sich zu bewerben. Das gelingt etwa über simple Bewerbungsformulare, die zunächst ohne Lebenslauf und Anschreiben auskommen. Das Wichtigste ist es, erst einmal nur mit den Kandidaten in Kontakt zu treten. TikTok weist neben seiner Reichweite einen weiteren Vorteil für Handwerksbetriebe auf: Wer hier Werbung schaltet, erreicht in etwa so viele Menschen wie auf Facebook oder Instagram, zahlt dafür aber weniger Geld. Das ist nicht nur wichtig, um Fachkräfte anzusprechen, sondern auch, um gleichzeitig mehr Menschen zu erreichen und auf diesem Weg neue Kunden zu gewinnen.

TikTok ist für die Tanzvideos seiner Nutzer bekannt. Dabei steckt noch viel mehr hinter der Plattform: Hier können Betriebe eine junge Zielgruppe ansprechen", erklärt Marvin Flenche, Recruiting- und Marketingexperte für Handwerksbetriebe. Das populäre soziale Netzwerk TikTok zieht immer mehr Aufmerksamkeit von Unternehmen auf sich. Denn die junge und exponentiell wachsende Plattform spricht mit den dort veröffentlichten

Videos ein vorwiegend junges Publikum an und ist daher für die Suche nach Auszubildenden ideal geeignet. Doch auch immer mehr Menschen höheren Alters sind dort vertreten. So lassen sich dort also auch hochqualifizierte Fachkräfte finden.

## ERSTE SCHRITTE

Wer die Reichweite von TikTok nutzen möchte, muss nur wenige Besonderheiten beachten: Zunächst gilt es, die Zielgruppe zu definieren. Im zweiten Schritt sollte Content erstellt und veröffentlicht werden, der an diese Zielgruppe angepasst ist. Abschließend ist es



### Der Autor

**Marvin Flenche** ist mit Alexander Thieme Gründer der A&M Unternehmerberatung GmbH. Die Agentur ermöglicht Unternehmen mit Hilfe von Onlinemarketing Planbarkeit und Wachstum durch mehr Kundenanfragen und qualifizierte Mitarbeiter. [www.am-beratung.de](http://www.am-beratung.de)





Die Geschäftsführer von Van Hees:  
Frederick Guet (li.) und Robert Becht.

# 75 JAHRE WÜRZE

Seit einem Dreivierteljahrhundert setzt Van Hees in der Entwicklung und Herstellung von Gütezusätzen, Gewürzen, Gewürzmischungen, Convenience-Produkten und Aromen Maßstäbe.

Von den ersten Gütezusätzen für das Fleischerhandwerk in der jungen Bundesrepublik bis zu den heutigen veganen Angeboten für Endverbraucher, die sich fleischfreie Steaks und Bratwürste wünschen: Das Leistungs- und Produktportfolio des Unternehmens wurde durch den Aufbau von diversen Produktionsstätten sowie zahlreiche Firmenaufkäufe kontinuierlich erweitert. Mit einer klaren Orientierung an Kunden- und Verbrauchewünschen beweist das Unternehmen immer wieder seine Stärken als Partner für Industrie, Handwerk und Handel.

Im diesjährigen Jubiläumsjahr blickt Van Hees auf eine weltweite Erfolgsgeschichte zurück, hat das Unternehmen doch die Fleischtechnologie stark mitgeprägt. Aus einem modernen Technologiezentrum sowie Entwicklungs-

projekten mit Kunden resultieren jedes Jahr zahlreiche Produktinnovationen.

Gegründet wurde das Unternehmen 1947 von Kurt van Hees, der die Vorteile von Lebensmittelposphaten in der Fleischverarbeitung erkannte und als Pionier auf diesem Gebiet namhafte und patentierte Gütezusätze entwickelte. 1952 schuf sich das Unternehmen mit Gewürzen und Marinaden ein zweites Standbein. Ein weiterer Meilenstein war 1969 der Bau der Firmenzentrale in Walluf mit angegliederter Produktionsstätte und Technologiezentrum. Dieses dient neben der Rezeptentwicklung und -optimierung der Schulung von Kunden aus aller Welt.

Das neue Jahrtausend steht auch hier im Zeichen der Convenience-Trends, mit einem Sortiment an Marinaden, Saucen, Beilagen

und Desserts. Ein Großteil der Marinaden und Saucen wird ohne zugesetztes Glutamat und Allergene hergestellt. Eine Pionierleistung war 2013 das erste Werk in Europa, das Gewürze und Gütezusätze ausschließlich nach strengen Halal-Richtlinien produziert und zertifiziert. 2019 entstand eine Produktionsstätte in Moskau.

Heute arbeiten über 500 Mitarbeiter in den Produktionsstätten in Walluf, Wuppertal, Forbach (Frankreich), Kapstadt und Moskau. Inklusiv der Vertriebsstandorte ist das Unternehmen an zehn Standorten tätig. Van Hees ist nach IFS (International Featured Standard) zertifiziert, kauft seine Rohstoffe teilweise direkt in den Ursprungsländern ein. Das Unternehmen stellt seine ölbasierten Marinaden statt mit Palmfett nun mit Rapsfett her. Für den verantwortungsbewußten Umgang bezüglich Nachhaltigkeit erhielt es das Prüfsiegel 2021 des Deutschen Instituts für Nachhaltigkeit & Ökonomie. Außerdem arbeitet Van Hees eng mit Hoch- und Fachschulen zusammen und unterstützt die Nachwuchsförderung. [www.van-hees.com](http://www.van-hees.com)

Fotos: Van Hees, Hans Goebel

Bei Störung im **Cool+Call**  
Kälte- und Klimabereich

Kühlmöbel defekt?

Rufen Sie uns an: **+49 711 65883-60**

- ❄ 24/7 Kälte-Klima Service
- ❄ Deutschlandweit
- ❄ Beratung, Verkauf

- ❄ Reparatur, Dichtheitsprüfung
- ❄ Fernüberwachung, Fernwartung
- ❄ Planung

- ❄ Wartung, Instandhaltung
- ❄ Inbetriebnahme, Montage, Demontage



# ZIEL ERREICHT! GAME OVER?



In diesem Beitrag schildert Christian Böhm, wie es gelingen kann, nach erfolgreicher Zielfindung im Unternehmen das Feuer bei Kunden, Partnern und im Team zu entfachen.

**A**ls Formel 1-Weltmeister Michael Schumacher nach seinem 41. Grand Prix-Sieg, bei dem er alleiniger Rekordhalter wurde, von der Presse befragt wurde, brach er in Tränen aus. Was ihm in dem Moment klar geworden ist? Es ist vorbei! Ziel erreicht, Game over! Von nun an geht es nur noch bergab. Doch was hat dieser Moment mit erfolgreicher Lebens- und Unternehmensführung zu tun? In den vergangenen Mutmacher-Beiträgen wurde erläutert, dass Ziele essenziell für den Erfolg sind. Ziele müssen zudem messbar sein. Zahlen, Daten

und Fakten stehen im Mittelpunkt. Mehr Gewinn, mehr Umsatz pro Kunde, höhere Neukunden- und Weiterempfehlungsquote, mehr Kunden im Geschäft, die Marktführerschaft usw. Ziele helfen, den Fokus zu halten, geben Orientierung und helfen, die richtigen Maßnahmen zu treffen. Doch eines machen sie sicher nicht: Sie tragen nicht zu einem glücklichen, freudvollen und dauerhaft sinnerfüllten Klima im Betrieb bei. Für kurzfristige Vorhaben sind Ziele wichtig und sinnvoll, doch langfristig eher kontraproduktiv. Oft versperrt

uns die Fixierung auf ein Ziel den Blick auf lohnendere Chancen. Hinzu kommt, dass unternehmerische Ziele von Betriebsinhabern oft nichts mit den persönlichen Zielen der Teammitglieder zu tun haben. Geführt wird dann mit Druck und dem Soll-Ist-Vergleich. Es entsteht ein Gefühl der Getriebenheit, oft auch Unsicherheit. Ziele werden gesetzt und verworfen, Projekte bleiben liegen.

## GEIST SCHAFFT MATERIE

Wer keine Ziele hat, hat keinen Erfolg, heißt es. Doch definiert sich dieser nur über die Zielerrei-

chung? Wer einen Gipfel erklommen hat, erkennt, dass er nur eine Zwischenstation ist. Weitere Gipfel warten. Die mögen höher, schöner oder schwieriger erreichbar sein, doch nach jedem Gipfelglück folgt die Frage: Was nun? Die Folge: ein Gefühl des Getriebenseins – das sogenannte Hamsterrad. Viele glauben, wenn man dieses oder jenes erreicht hat, sei das Unternehmen perfekt; alle sind glücklich, es ist geschafft. Doch es ist nie zu Ende, man kommt nie an. Wir können dieses Spiel nur spielen und dabei Freude haben – wir können es nicht gewinnen.



Fazit: Ich brauche etwas, was mich dauerhaft trägt und mir Orientierung gibt. Etwas, das hilft, die richtigen Ziele anzustreben. Wie lautet der Titel deines „Lebensbuches“? Deiner Metzgerei? Ein Beispiel: „Wir geben dem Fleisch seine Würde zurück“. Für so ein Motto kann man brennen – und das Feuer bei Kunden, Partnern und den Mitarbeitern entfachen. So etwas trägt auf Dauer.

Laut Hendrik Haase von der gläsernen Berliner Metzgerei „Kumpel & Keule“ werden sich Ziele, die sich über rein quantitatives Wachstum definieren, von selbst verbieten. Dort überlegte man: Wie kann ich den Wert von Fleisch sichtbar und erlebbar machen? Wie kann ich Ware wertvoller verkaufen und zur besseren Tierhaltung beitragen? Und füllte diese Fragen mit Leben, Emotion und Erlebnis. Jedes Ziel, das man erreicht, leistet einen Beitrag zum eigenen „Sinn des Unternehmens“. So wird aus Druck bei der Zielerreichung ein starker Sog. Dazu sagen manche: Ich arbeite im Flow.

Doch wie findet man den Titel des eigenen Buches? Es fängt bei einem selbst an: Was macht mir ehrliche Freude? Was tue ich unglaublich gerne? Welche Momente im Betriebsalltag bereiten mir überaus große Freude? Dabei kann es helfen, einen Tag aufzuschreiben, wie er beispielsweise in zwei Jahren ablaufen könnte. Mache dir ein exaktes Bild

davon und spüre, wie du dich dabei fühlst. Stellt sich ein Gänsehautmoment ein, ist die Geschichte stark und kraftvoll. Man ist mit sich selbst im Reinen – klar und fokussiert. Dieses Gefühl verändert im Unternehmen sowie im Team sofort etwas. Die Metzgerei ist das Spiegelbild des Inhabers/der Inhaberin. Ist man selbst klar und sicher, sind es auch die Mitarbeiter. Wackelt man, wackeln alle – vom Lehrling bis zu den Kunden. Wir erschaffen die Realität selbst: „Geist schafft Materie.“

### FREIRÄUME SCHAFFEN

Der Weg zur Klarheit ist kein Sprint, sondern ein Langstreckenlauf. Mir hat es unglaublich geholfen, mir täglich Freiräume zu schaffen, in denen ich Zeit für mich habe. Bei mir sind das ein bis zwei Stunden laufen. Für andere kann es eine Stunde Meditation sein, ein Spaziergang oder 15 Minuten auf einer Bank zu sitzen. Wichtig dabei: keine Ablenkung von außen, kein Handy, kein Facebook oder ähnliches. Dann legt sich der Sturm im Kopf und es kehrt Ruhe ein.

**Christian Böhm, Böhm.Media**

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

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

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

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

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

#### **Johannes Schuetze AG**

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

#### **InTime Media Services GmbH**

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

#### **B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG**

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



### Papier berührungslos entnehmen

70 bis 80 Handwaschungen pro Schicht und Mitarbeiter sind in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben oft die Regel. **Metsä Tissue** bietet mit der Marke Katrin Systemlösungen, die auf das Anwendungsprofil solcher Arbeitsplätze ausgerichtet sind. Aus dem weißen, schwarzen Kunststoff- oder Edelstahl-Centerfeed-Spender wird bedarfsgerecht nur die Menge Papier in blau oder weiß entnommen, die zum Wischen oder zur Handtrocknung ausreichend ist. Eine berührungslose Papierentnahme verhindert die Kreuzkontamination mit dem Spender, da dank des Papierentnahmebereichs ein Suchen nach dem Ende der Papierrolle entfällt. Die Katrin Plus Frischfasertissueepapiere sind saugstark, fusselfrei, in nassem Zustand reißfest und dermatologisch getestet. [www.katrin.com](http://www.katrin.com)

weiß entnommen, die zum Wischen oder zur Handtrocknung ausreichend ist. Eine berührungslose Papierentnahme verhindert die Kreuzkontamination mit dem Spender, da dank des Papierentnahmebereichs ein Suchen nach dem Ende der Papierrolle entfällt. Die Katrin Plus Frischfasertissueepapiere sind saugstark, fusselfrei, in nassem Zustand reißfest und dermatologisch getestet. [www.katrin.com](http://www.katrin.com)



### Automatisch desinfizieren

Allen drei sensorgesteuerten Desinfektionsmittelspendern der DesiMan-Serie von **Höcker** ist gemein, dass sie das Desinfektionsmittel sparsam, aber verlässlich dosiert vernebeln. Sie finden an Wänden, auf einem Standfuß oder in einer Hygienewand Platz. Beim Standardmodell DesiMan wird der Füllstand durch Hinterleuchtung des Kanisters sichtbar gemacht; bei DesiMan Duo und DesiMan CC erfolgt die Leerstandsmeldung über die Logo-Steuerung. Die Spender desinfizieren beide Hände simultan von oben und unten über vier Feindüsen. DesiMan Duo kann an ein Zeiterfassungssystem gekoppelt werden, so dass die Anlage mit dem Einchecken freigeschaltet wird. Zudem können durch die Ausgabe eines Signals nach der Desinfektion der Hände automatische Türen oder Drehkreuzanlagen freigegeben werden. [www.hoecker.de](http://www.hoecker.de)

### Mix & Match

Wer seinen Beschäftigten Abwechslung bezüglich Berufskleidung bieten möchte, für den eignet sich die Basiskollektion aus dem Hause Weitblick des **DBL Mietservice**. Dazu stehen 40 gut geschnittene Kollektionsteile von Concept bereit, die sich aufeinander abstimmen lassen. Ob beim vielfältigen Schürzensortiment, Koch- und Servicejacken oder der Auswahl an Westen, Hemden, Blusen und Hosen in unterschiedlicher Passform. Vielfalt gibt es auch bei den Farben – von gedeckt über frisch und bunt, mit Vichy-Caro oder dezent gestreift. Die Artikel aus der Basisline lassen sich gut mit der Kollektion Denim Craft oder der Premiumline Focus kombinieren. So ist eine Anpassung an den Stil des Betriebes möglich. Die fair produzierten Kleidungsstücke tragen das Supporting Fairtrade Cotton-Siegel. [www.dbl.de](http://www.dbl.de)



Fotos: Metsä Tissue, DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing, Höcker



## DIE FLEISCHER APP

Vorbestellen und noch mehr mit der neuen App für Fleischereien.



## IFFA

14.-19.05.2022  
Frankfurt am Main

Besuchen Sie uns:  
14.-19.05.2022  
Halle 12.0, Stand D28

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

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

**B&L Medien** Gesellschaft mbH & Co. KG · Max-Volmer-Straße 28 · 40724 Hilden  
Telefon: 02103 / 204-0 · E-Mail: [fleischerapp@blmedien.de](mailto:fleischerapp@blmedien.de)





## Spargel & Salami

Es muss nicht immer die klassische Kombination aus Schinken und Spargel sein. Daher schlägt die Wurst- & Schinkenmanufaktur **Bedford** zur Spargelsaison die Salami-Spezialitäten Saltufo® und Salgiano® vor. Die mit 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano umhüllte Saltufo® mit Trüffel passt hauchdünn in Scheiben geschnitten etwa zu einem Kräuterpesto. Dieses besteht aus Basilikum, Petersilie, Knoblauch, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb sowie Gewürzen. Damit mariniert man gekochte, weiße Spargelstangen. Die Salgiano® aus Offenstallhaltung mit einem Kern aus zwölf Monate gereiftem Parmigiano Reggiano trifft in einem anderen Rezeptvorschlag auf Spargel und Erdbeeren. Dafür wird erwärmtes Olivenöl mit Basilikum über Nacht zu einem Öl aufgesetzt. Dann grünen Spargel anbraten, würzen und mit den Erdbeerscheiben anrichten. [www.bedford.de](http://www.bedford.de)



## Kochschinken clever veredeln

Meisterliche Kochpökelwaren sollten in Konsistenz, Geschmack und Optik überzeugen. Drei neue Produkte von **Frutarom Savory Solutions** helfen dabei. Mit Schiadit Optimum erweitert ein Spritzmittel

mit Würzung das Sortiment. Die mild-aromatische fleischbetonte Mischung empfiehlt sich für Produkte mit schwankendem pH-Wert im Ausgangsmaterial. Sie kommt ohne Zugabe von Allergenen und ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker aus. In Kombination mit Schinkenwürzungen oder Toppings aus der Würzmittelrange stehen dem Anwender geschmacklich alle Richtungen offen. Als Trüffelaroma verfeinert Concentra Typ Trüffel Kochpökelwaren, aber auch Rohpökelwaren, Roh-, Leber- oder Leberstreichwurst. Fruchtig-frisch und pfeffrig-scharf zugleich ergänzt die Geschmacksrichtung Deco Quick® Orangenpfeffer das Sortiment. Auch optisch bringt die Dekorumhüllung Farbe in die Theke. [www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu)

## Transportables Thermometer

Das handliche Klappthermometer ThermoJack (100 g, 116 x 38 x 20 mm) von **Dostmann electronic** eignet sich für die regelmäßige Temperaturkontrolle an verschiedenen Einsatzorten. Das etwa 7 cm lange, klappbare Fühlerrohr mit robuster Einstechspitze ermöglicht Messungen bei Lebensmitteln, in Flüssigkeiten und an schlecht zugänglichen Orten. Das Messgerät erfüllt die Anforderungen der DIN EN 13485 für Temperatur-Registriergeräte und Thermometer für den Transport, die Lagerung und die Verteilung von gekühlten, gefrorenen und tiefgefrorenen Lebensmitteln und Eiscreme. Das LCD-Display zeigt die gemessene Temperatur in gut ablesbaren Ziffern mit einer Auflösung von 0,1°C an. Das Thermometer misst Temperaturen zwischen -20 und +250°C bei Betriebstemperaturen zwischen 0° und +50°C. Die

Genauigkeit beträgt +/- 0,5°C

im Messbereich zwischen -20 und 150°C. Die Stromversorgung erfolgt mit einer 3-V-Knopfzelle, die einen

Dauerbetrieb bis zu 200 Stunden ermöglicht. [www.dostmann-electronic.de](http://www.dostmann-electronic.de)



## Füße werden entlastet

Die Berufsschuhe von **Skechers Work** kombinieren Komfort mit Design und Sicherheit. Standard in der Work-Kollektion ist eine rutschhemmende Laufsohle. Neu im Sortiment sind die Modelle mit Arch Fit-Technologie: Die speziell geformte Einlegesohle unterstützt das Fußgewölbe und gibt Halt – optimal für lange Tage. Diese Technologie wurde von Podologen entwickelt und steht für eine ideale Entlastung des Fußes. Die Sohle passt sich individuell an jede Fußform an. Zusätzlich ist sie seitlich leicht erhöht, um den Fuß bei jedem Schritt zu stabilisieren. Der Arch Fit SR für Damen und der Arch Fit SR-Axtell für Herren sind sportliche, schwarze Schnürschuhe. Das Obermaterial aus dünnem Mesh/Synthetik macht den Schuh pflegeleicht und angenehm zu tragen.

Wie alle Skechers Work-Schuhe erfüllen auch die Arch Fit-Modelle gesetzliche Schutzanforderungen am Arbeitsplatz – zertifiziert nach der CE EN ISO Norm 20347:2012. [www.skechers.de](http://www.skechers.de)



## TRANSPORTIEREN, KÜHLEN, VERKAUFEN.

**WÖRMANN**  
world of frozen  
[www.woermann.eu](http://www.woermann.eu)

ca. 2000 Anhänger  
500 Gebrauchte  
FÜR ALLE EINSATZBEREICHE.

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



### Kryogen gehärtet

Sechs neue Produkte ergänzen die Messerserie Masahiro von **Chroma Messer** Deutschland von Inhaber und Sterne-koch Mirko Reeh, z. B. ein japanisches Santoku mit Kullenschliff und ein flexibles, leicht biegsames Tranchiermesser. Die in einer traditionellen japanischen Schwertschmiede in Handarbeit gefertigten Messer sind dank eines kryogenen Aushärtungsverfahrens, bei dem der Stahl auf -70°C heruntergekühlt wird, extrem scharf. So erreichen die Klingen eine Härte von bis zu 60° HRC (Hardness Rockwell Cone). Ebenfalls neu ist ein kleines Kochmesser für sehr filigrane Arbeiten. Zum Schärfen eignet sich der Kasumi-Schleifstein des Unternehmens.  
[www.chroma-messer.de](http://www.chroma-messer.de)

### Regal für den Rückraum

Für den hinteren Teil der Theke oder als Stand-alone-Lösung präsentiert **Epta** das offene Rückraumregal Boutique/Profile H2600 (Energieeffizienzklasse C).

Darin finden besondere Wurstwaren, Käselaike oder Schinken Platz. Puristisch rechteckig designed fügt es sich in den Verkaufsraum ein. Die Außenwände sind in Edelstahl, lackiert und in allen Materialien der Finishing Collection wie Holz und Beton erhältlich. Die Innenwände sind aus Edelstahl oder lackiert, ebenso wie die Etagere. Das Regal gibt es neben der neuen Höhe 260 cm in den Höhen 200 und 230 cm sowie drei Längen (125, 188 und 250 cm). In den geschlossenen Schränken im unteren Teil lagern zusätzliche Lebensmittel gekühlt oder ungekühlt, was unnötige Wege der Mitarbeiter reduziert. Als Zubehör gibt es Haken, Leisten, Schneidebretter oder Panoramaseitenwände. Die LED-Beleuchtung gibt es wahlweise in 3000 oder 4000 Kelvin oder in der Farbe Natur. Das Regal kann mit einer Nachtdeckung ausgestattet werden. [www.epta-deutschland.com](http://www.epta-deutschland.com)



### Multifunktional garen



Die Touch 'n' Steam Heißluft-Dämpfer von **Palux** gelten als vielseitige Helfer in der Küche. Ob in Gas-Ausführung, als schlanke Kompaktgeräte in Elektro-Ausführung (SL) oder die Großgeräte in Gas- und Elektro-Ausführung (QL) in zwei Bedienvarianten. Bedienen per Fingertipp, das ist die Palux Touch Technologie. Einfach das passende Symbol oder die gewünschte Bedienfunktion auf dem

hochauflösenden TFT-Touch-Farbbildschirm berühren – schon führt das Gerät die Aktion aus. Der Touch 'n' Steam Gas etwa zaubert 20 komplette Hauptgänge in acht Minuten, backt 144 Croissants in 22 Minuten und gart 60 kg Kartoffeln in 25 Minuten. Die Dämpfer der SL-Serie benötigen nur 550 mm Stellfläche. Bei den Großgeräten mit der Wahl zwischen Längs- und Quereinschub können Anwender nach Bedarf die Bestückung und Beschickung individuell variieren (4 in 1). [www.palux.de](http://www.palux.de)

### Fluginsekten ade



Mit der UV-LED-Falle Lumnia Slim bietet **Rentokil Initial** eine Möglichkeit, sich wirksam, sparsam und

ohne Pestizide gegen Fluginsekten zu schützen. Eine leistungsstarke 10-W-LED-Lampe in der Falle zieht Fluginsekten aus größerer Entfernung an und eliminiert sie effektiv. Das Gerät kann an der Wand montiert oder mit einem optional erhältlichen Ständer aufgestellt werden. Im Inneren gelangen die Insekten auf eine wirksame Klebefläche. Die Abdeckung vermindert das Herausfallen unhygienischer Insektenfragmente aus dem Gerät und senkt so das Risiko von Kreuzkontaminationen. Zur Produktreihe gehören außerdem die Modelle Lumnia Standard, Lumnia Compact, Lumnia Ultimate sowie die hängende Lösung Lumnia Suspended. Alle setzen laut Hersteller mit ihrer patentierten UV-LED-Lampentechnologie neue Standards in den Bereichen Fangeffizienz für Fluginsekten, Energieverbrauch und Produktdesign. [www.rentokil-initial.de](http://www.rentokil-initial.de)

Fotos: Chroma Messer Deutschland, Epta Deutschland, Palux, Rentokil Initial



**Impressum 11. 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 Blimel (chb) -185

#### Autoren dieser Ausgabe:

Heike Sievers, Horst Buchmann

#### 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: Annermarie Heinrichsdobler -100

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 24 vom 1.1.2022

#### Anzeigenabwicklung:

Birte Januschewski -260

Felix Hesse -261

#### Layout:

Michael Kohler -255

Liane Rosch -258

Rita Wildenauer -254

Lifeseins e.V.

#### Abonnentenbetreuung:

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

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

#### Bezugspreis:

Erscheint 6-mal jährlich, 90 € jährlich inkl. Porto u. MwSt. Ausland 105 € inkl. Porto. Einzelpreis Inland 19 €, Ausland 21 € (alle Preise inkl. Versandkosten und MwSt.). Der Abopreis für die Verbandsangehörigen des Bayerischen Fleischerverbandes ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Kündigungsfrist: Nur schriftlich drei Monate vor dem Ende des berechneten Bezugsjahres.

#### Repro und Druck:

Alpha-Teamdruck GmbH, Haager Str. 9, 81671 München

#### Bankverbindung:

Commerzbank AG, Hilden

IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00

BIC: COBADE33XXX

Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

#### Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter

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

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

Harry Lietzenmayer, Stephan Toth, Björn Hansen

#### Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 2192-5033

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.





## Autoklaven

**NEU!**  
Vollautomatische Steuerung!

reifen  
dämpfen  
garen  
kochen  
sterilisieren

**AUTOKLAV & KESSEL**

**KORIMAT**

KORIMAT  
Metallwarenfabrik GmbH  
Telefon 02772/576413-0  
[www.korimat.de](http://www.korimat.de)

## DER WILLE VERSETZT BERGE. BESONDERS DER LETZTE.

EIN TESTAMENT ZUGUNSTEN VON ÄRZTEN OHNE GRENZEN SCHENKT MENSCHEN WELTWEIT NEUE HOFFNUNG.

Wir informieren Sie gerne.  
Ihre Ansprechpartnerin:  
Anna Böhme  
Telefon: 030 700 130-145  
Fax: 030 700 130-340  
[anna.boehme@berlin.msf.org](mailto:anna.boehme@berlin.msf.org)



## Eilige Anzeigen unter

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

## Backtrennmittel



## Grillseason!

Der richtige Zeitpunkt für Ihre Zusatzumsätze

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



[www.boyens-caterer.de](http://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](http://WWW.DRY-AGER.COM)

## Entsehnungsmaschinen und -anlagen

**BAADER** ///

BAADER Refiner

BAADERING means Value - Adding  
The gentle method of product refinement.

Office: +49 451 53000  
[baader@baader.com](mailto:baader@baader.com)  
[www.baader.com](http://www.baader.com)



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

## Etiketten

**Schaumermal24**  
Tischkassensystem

Innovative Etikettierlösungen für  
Fleischer, Bäcker und Selbstvermarkter

Tel. +49 (0) 9162 920 735  
[www.schaumermal24.de](http://www.schaumermal24.de)

## Fleischereimaschinen

▲ Füllen  
▲ Kuttern  
▲ Wolfen

**DUKER REX**  
FLEISCHEREIMASCHINEN

Telefon: +49 (0)60 93 99 32-190  
Mail: [info@duker-rex.de](mailto:info@duker-rex.de)  
Internet: [www.ducker-rex.de](http://www.ducker-rex.de)

## Fußbodensanierung

**KEUTE**  
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH

Bodensanierungen nach  
EG-Richtlinien

[www.keute-boden.de](http://www.keute-boden.de)  
[keute.gmbh@t-online.de](mailto:keute.gmbh@t-online.de)  
Tel.: 05921/82370

**fleisch**  
**net.de**

**WWF**

Hilf mit deiner Spende:  
[www.wwf.de/plastikflut](http://www.wwf.de/plastikflut)

STOPP DIE PLASTIK FLUT

WWF-Spendenkonto:  
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22  
[baader@baader.com](mailto:baader@baader.com)

**EIN LEBEN VERÄNDERN!**

Mit einer Patenschaft können Sie Kinderarbeit bekämpfen.

**"WERDEN SIE PATE!"**

Plan International Deutschland e.V.  
[www.plan.de](http://www.plan.de)

## Geschenverpackungen

GESCHENKVERPACKUNGEN  
Seit 1985

**fausto**

18.000 VERPACKUNGEN  
400 MODELLE + 250 DEKORE

[WWW.FAUSTO.DE](http://WWW.FAUSTO.DE)

## Gewürze

**Beck**  
Gewürze und Additive

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

[beck-gewuerze.de](http://beck-gewuerze.de)

91220 Schnaittach · Tel. + 49 9153 9229-0

## INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



**VAN HEES**  
we know how

## Gütezusätze

## INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



**VAN HEES**  
we know how

# GESUCHT & GEFUNDEN

## Hygienetechnik



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



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

[www.walter-cleaningsystems.de](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)



WERDEN SIE ZUKUNFTSSTIFTER!

Nachhaltig und langfristig helfen

[www.sos-kinderdorf-stiftung.de](http://www.sos-kinderdorf-stiftung.de)

## Kühlthekenausstattung



Systemzubehör für Bedientheken



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



# 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

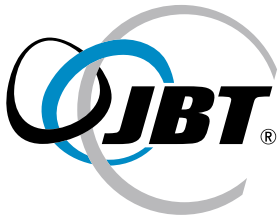
Weitere Infos und Musterheft:  
[www.blmedien.de/carneo](http://www.blmedien.de/carneo) oder Tel. 02103/204444

Zum anbeißen!

Lesen!  
Nicht essen!

!!!





# TIPPER TIE™

## SVF1800

Clip-Automat

### Einfach. Verlässlich. Produktiv.

Der SVF1800 ist die ideale Lösung für Hersteller, die einen kostengünstigen automatischen Doppelclipper benötigen.

Die robuste Maschine verschleißt alle Kunststoff-, Faser und Kollagendärme in einer breiten Auswahl an Kalibern von 35 mm bis 140 mm und erreicht eine Taktzahl von bis zu 130 pro Minute im Durchlauf.

- Spreizverdränger für saubere Wurstenden
- Ergonomisches, kompaktes Design
- Hygienische Reinigung durch glatte Oberflächen
- Uneingeschränkter Zugang für Service und Wartung



Spreizverdränger sorgt für saubere Wurstenden.

Quick-Release Darmbremsendesign für schnelle Darmwechsel.

Schwenkopf für universellen Einsatz. Mit optionalem Fadenspender für Ringwürste.



Weitere Informationen über das Produktangebot erhalten Sie unter

[www.tippertie.com](http://www.tippertie.com)

Telefon +49 40 72 77 04-0