

# **FH**

# **FLEISCHER-HANDWERK**

4/2022  
www.fleischer-handwerk.de

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

**MESSE-NACHLESE**

**IFFA 2022**

**FLEISCHER MIT ERFOLG**

**Metzgerei Gössl  
Tettwang**





**RONET**

Erfolg in Reih und Glied.

[oskutex.kallegroup.com](http://oskutex.kallegroup.com)

**OSKUTEX**  
KALLE GROUP



Marco Theimer  
Chefredakteur  
FH Fleischer-  
Handwerk

**G**ut zwei Monate nach der IFFA 2022: Was wird uns wohl davon wirklich in Erinnerung bleiben? Die Premiere des Schwerpunkts „Fleischalternativen und Proteine“, die unzähligen Gespräche über nachhaltige und effiziente Produktionstechnik oder die erste internationale Messe seit langem ohne Maskenpflicht? Mir auf jeden Fall die Begeisterung aller dieser jungen Leute unseres Fachs in der Halle 12.0. Auf und um den durchwegs gelungenen Messeauftritt des Deutschen Fleischer-Verbandes war sie zu erleben: die Kreativität, das Engagement und jede Menge Herzblut und Leidenschaft, für die dem Nachwuchs des Fleischerhandwerks auch in Zeiten sinkenden Fleischkonsums alle Achtung und Ehre gebührt. Während die Mehrheit der qualifizierten Schulabgänger immer noch an die Unis und Fachhochschulen strebt, müssen sich die jungen Genusshandwerker\*innen für ihren täglichen Einsatz in Sachen Nahversorgung und regionale Wertschöpfung in Premium-Qualität nicht verstecken. Das tun sich auch nicht – zum Glück!

Einige Beispiele gefällig? Gerne! Da waren zum einen die jungen Damen und Herren der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, die ihre Messeaktivitäten nicht nur mehrfach täglich via Instagram und TikTok in die Welt hinaus schickten, sondern aktiv junge Menschen über ihre Berufe informierten, Networking mit ihren Sponsoren betrieben oder ihre Expertise als Juroren bei den Internationalen Qualitätswettbewerben einbrachten. Diese sind längst keine reinen Altherrenveranstaltungen mehr! Nein, auch hier wird die Meinung des Nachwuchses geschätzt. Premiere hatte zudem der vom Nationalteam initiierte Produktwettbewerb „YoungTastings“ für Auszubildende, bei dem 80 ideenreiche Wurstkreationen getestet und bewertet wurden, die in den jeweiligen Ausbildungsbetrieben entstanden. Das Siegerprodukt war übrigens ein Weißwurstbraten mit Brezenstangen. Näheres dazu auf Seite 30. Und zum anderen der Wettbewerb der Berufsschulen, in denen Auszubildende zum Fleischer und im Fachverkauf ihr Bestes gaben. Auch sie nahmen Urkunden, Pokale und natürlich jede Menge Anerkennung und positive Erinnerungen an diese emotionalen Momente mit nach Hause.

Damit der Branchennachwuchs auch künftig kompetent und mit Passion bei der Stange gehalten werden kann, wollten auch wir einen kleinen Beitrag dazu leisten – als Motivationsspritze – und zeichneten auf der IFFA gleich drei Preisträger in der Kategorie Weiterbildung aus (ab Seite 42). Die Preisvergabe erfolgte ohne wertende Reihenfolge. Der einfache Grund: Alle hatten es redlich verdient! Ohnehin sind diese Nachwuchsschmieden des Fleischerhandwerks zu echten Netzwerk-Zentren geworden, die eine tadellose Arbeit leisten und auch nach Kursabschluss wertvolle Anlaufstationen sind. In diesem Sinne: Auf unser ehrbares Handwerk!



# Meat & Greet 2022

Fleischerhandwerk und  
Metzgerei der Zukunft

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



VERANSTALTUNGS- & MEDIENPARTNER:



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

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

42



**BRANCHENBLICK**

Nachwuchs in Topform ..... 3  
 Kurz notiert ..... 5  
 Im Fokus: Metzgerhandwerk Bayern... 8

**INTERVIEW**

Dirk Freyberger:  
 Wenn die Theke zur Bühne wird..... 12  
 Energie:  
 Metzgerei Höcherl, Falkenstein ..... 16

**NACHWUCHS**

Elisabeth Weber, Metzgerei-  
 Feinkost Weber, Lenggries ..... 14

**JUBILÄUM**

50 Jahre BTZ Weiterstadt ..... 18  
 10 Jahre True Wilderness ..... 62

**IFFA 2022: NACHLESE**

Messe der Emotionen ..... 28  
 YoungTastings-Premiere ..... 30  
 Azubis in Topform ..... 32  
 Pokale, Pokale, Pokale ..... 34

**WURSTPRODUKTION**

Zukunftsfähig werden ..... 46

**SOCIAL MEDIA**

Mitarbeiter via Social Recruiting ..... 58

**MUTMACHER – TEIL 8**

Jenzer Fleisch- und Feinkost,  
 Arlesheim/CH ..... 60

**RUBRIKEN**

Neu auf dem Markt ..... 54  
 Impressum ..... 57  
 Gesucht & gefunden ..... 63

*Titelbild: Die Metzgerei Gössl in Tettngang praktiziert eine gelungene Verbindung aus Tradition und Moderne. Nun steht mit Tochter Katrin die nächste Generation in den Startlöchern.* Foto: Janina Kordes



26

24



52



30



28



**FLEISCHER MIT ERFOLG**

Tettngang:  
 Frischer Wind  
**Familie Gössl** ..... 22

Oberjettingen:  
 Für die Zukunft  
**Familie Klink** ..... 24

Jork:  
 Leuchtturm für Regionalität  
**Familie Röhrs** ..... 26

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

Dieser Ausgabe liegt eine Beilage der Apro.Con Software GmbH, Oldenburg, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung!

Fotos: H. Sievers, Fleischerei Röhrs, Metzgerei Klink, Metzgerei Gruber, Topigs Norsvin, Theimer



**Metzgerei Holzer, Wörth  
„Wurstschmied“ siegt**

Zum 9. Mal lobte der Zentralverband Naturdarm (ZNV) den Innovationspreis „Wurst hat Zukunft“ aus. Der Sieger des Innovations-Awards 2022 ist der „Wurstschmied“ Philipp Gantner (Metzgerei Holzer, Wörth im Landkreis Erding). Bei der Siegerehrung auf dem IFFA-Stand des Deutschen Fleischer-Verband nahm der junge Metzgermeister die Trophäe, eine Urkunde sowie 1.000 Euro Preisgeld entgegen.

Die ZVN-Vorsitzende Heike Molkenhuth lobte für die Jury die gelungene Ansprache junger Konsumentinnen und Konsumenten, denen der „Wurstschmied“ nachhaltig orientierte, handwerkliche Metzgerkunst in einem frischen Look & Feel nahebringt. Ein Konzept der „digitalen Metzgerei“ erlaubt zudem den bundesweiten Vertrieb der regionalen Spezialitäten. Geehrt werden mit dem Award kreative Konzepte, die das Kultprodukt Wurst zukunftsweisend inszenieren und vermarkten. „Wir waren sehr begeistert von der Qualität der Bewerbungen“, sagte Heike Molkenhuth. Neben dem Sieger schafften es der „Wurstehimmel“ von Fleischermeisterin Katharina Koch aus der Landfleischerei Koch aus Calden (moderne Inszenierung eines Traditionsproduktes) und die Kreativ-Metzgerei Freund aus Sommerkahl mit ihrem „Gesamtwerk“ inklusive erfolgreicher medialer Publicity in die Medaillentränge. [www.wurstschmied.de](http://www.wurstschmied.de), [www.innovationspreis-wurst.de](http://www.innovationspreis-wurst.de)



**Fleischerei Eichler,  
Rothenburg/Oberlausitz  
Philipp Eichler zum  
Bürgermeister gewählt**

Der Fleischermeister Philipp Eichler (24) tritt am 1. August 2022 sein Amt als Bürgermeister von Rothenburg in der Oberlausitz an. Bei der Kommunalwahl am 12. Juni 2022 erreichte der 24-Jährige, der auch Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks ist, 68,1 % der gültigen Stimmen und somit klar die Mehrheit. Seit 2019 saß er als Parteiloser mit CDU-Mandat im Stadtrat. Bei der Wahl trat er für die CDU an. Seine Amtszeit im Rathaus der Kleinstadt mit rund 4.400 Einwohnern im Landkreis Görlitz beträgt sieben Jahre. Seit 1777 betreibt die Familie Eichler ihre Fleischerei am Markt, bekannt ist sie vor allem für die „Rothenburger Bratwurst“ ohne Darm. Dort arbeiten auch sein Vater Christoph, Bruder Robert und Schwester Isabell. [www.fleischerei-eichler.de](http://www.fleischerei-eichler.de)

Fotos: Zentralverband Naturdarm e.V. (ZNV), Deutscher Fleischer-Verband, Christine Schikora, Tonya Schulz



**Metzgerinnung Main-Rhön 11. Rhöner Wurstmarkt**

Nach dem pandemiebedingten Ausfall in Präsenz und der Online-Variante 2020, freuen sich die Veranstalter auf den 11. Rhöner Wurstmarkt in Ostheim v. d. Rhön am 8./9. Oktober 2022. Von 10 bis 18 Uhr präsentieren rund 50 Metzgereien und Direktvermarkter aus dem UNESCO-Biosphärenreservat Rhön unter dem Motto „Entdecken. Schmecken. Genießen“ eigens erzeugte Spezialitäten entlang der Marktstraße des Luftkurortes. Verkostungen sind an allen Ständen möglich. Der Markt wird am 8. Oktober 2022 mit einem Wurstanschnitt eröffnet. Bestens gerüstet dafür sind auch die örtlichen Metzgermeister Johannes Dietz (Johannes Der Metzger, Metzgerei & Partyservice, Mellrichstadt), Anton Koob (Partyservice und Metzgerei Bad Neustadt und Metzgerinnung Main-Rhön) sowie Andreas Ortlepp (Metzgerei Ortlepp Ostheim). Livemusik und vielfältige gastronomische Angebote ergänzen das abwechslungsreiche Programm. [www.rhoener-wurstmarkt.de](http://www.rhoener-wurstmarkt.de)

Schon bei Facebook geklickt?



[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

Christian Verlag

## Das beste Stück



Seltene und edle Tierrassen sowie die besten Cuts mit 80 Rezepten enthält dieses Basiskochbuch. Qualität ist Trumpf, Nachhaltigkeit zählt

– nur die besten Fleischsorten wie Teres Major oder Zabuton landen hier auf dem Teller. Ein praktisches Leseband erleichtert das Suchen und Finden. München: Das beste Stück, Christian Verlag, 272 Seiten, ca. 140 Abb., 49,99 Euro.



Vinzenzmurr

## 20.000 Euro gespendet

Einen Euro pro verkaufte Leberkäsemmel als Spende für die Unterbringung, Versorgung und Betreuung evakuierter Kinder aus der Ukraine. Mit dieser Aktion unterstützte Vinzenzmurr die

Aktion „Ernährungshandwerk hilft Ukraine“ des bayerischen Fleischerverbandes. Dabei kam eine Summe von 20.000 Euro zusammen. „Die Unterstützung dieser Spendenaktion ist für uns eine Herzensangelegenheit. Ich bedanke mich bei unseren Kunden für die unglaubliche Hilfsbereitschaft“, sagte die Inhaberin von Vinzenzmurr, Evi Brandl. In den vergangenen Wochen kamen durch die Sammlung sowie zusätzliche, freiwillige Spenden von Kunden mehrere tausend Euro zusammen. Die Inhaberfamilie verdreifachte den final gesammelten Betrag aus eigener Tasche und rundete großzügig auf. In der Firmenzentrale übergab sie mit dem Geschäftsführer des Fleischerverbandes Bayern, Lars Bubnick, einen Scheck über diese Summe an Stephan Biermann vom SOS-Kinderdorf e.V. [www.vinzenzmurr.de](http://www.vinzenzmurr.de), [www.metzgerhandwerk.de](http://www.metzgerhandwerk.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.STILLERGM.BH.DE](http://WWW.STILLERGM.BH.DE)



Fleischerei Sieveneck, Duisburg

## Werbung auf Plakaten

Die Duisburger Fleischerei Sieveneck ist einer der Sieger der Aktion „Nebenan ist hier“ der Aktion Modernes Handwerk (AMH) und warb als Teil der bundesweiten Imagekampagne „Wirtschaftsmacht von nebenan“ für das Handwerk. Auf großflächigen Plakaten rund um den Betriebsstandort dankte der Betrieb seinen Kunden für das entgegengebrachte Vertrauen. 20 ausgewählte Kreishandwerkerschaften wurden dazu eingeladen. Ein kostenfreier Grafikservice gestaltete dann die individuellen Werbemittel für die tägliche Kundenansprache

und Mitarbeiterfindung. Pro Region gab es einen Gewinner, der so seine Aufmerksamkeit stärken konnte. „Mit den personalisierten Werbemitteln und Plakaten hat das Handwerk in den ausgewählten Regionen nun viele vertraute Gesichter“, freute sich AMH-Vorsitzender Joachim Wohlfeil. [www.fleischerei-sieveneck.de](http://www.fleischerei-sieveneck.de)



Staatl. Berufsschule III, Kempten

## Weißwurst „vergoldet“

Erneut erreichten die Fleischer-Azubis der Staatl. Berufsschule III in Kempten Auszeichnungen bei der DLG-Qualitätsprüfung und bewiesen so das hohe Niveau ihrer Ausbildung. Besonders stolz sind Schulleiter OStD Hans Etzler und Fachoberlehrer Stefan Hofmann darauf, dass die Weißwurst wieder mit Gold geehrt wurde. Eine weitere Goldmedaille gab es für die Rauchpeitschen, für Gelbwurst eine Silbermedaille.

Laut Hans Etzler interessieren sich wieder mehr Schulabgänger für eine Fleischerlehre. Im neuen Schuljahr liegt die Zahl der Fleischer-Azubis über der Fleischerei-Fachverkäufer\*innen. Ein Lebensmittel handwerklich zu produzieren sei einfach befriedigend. Karl Schuster, stv. Obermeister der Fleischer-Innung Allgäu, führt diese Trendwende auch auf aktuelle Krisen zurück. Die Verbraucher schätzen Regionalität wieder mehr und Fleischer seien Garanten für die Nahversorgung. Zudem stünden im Fleischerhandwerk beruflich vielfältige Möglichkeiten zum Weiterkommen offen, z. B. die Meisterausbildung, die Selbständigkeit, ein Studium der Lebensmitteltechnologie oder Fortbildungen zum Wurst- und Schinken- oder Fleischsommelier. Der Fleischerberuf ist krisensicher. Kein einziger seiner Auszubildenden war einen Tag in Kurzarbeit, berichtet Stefan Hofmann. <https://bs3-kempten.de/>



### Evenord eG, Nürnberg

#### Evenord 2022 fällt aus

Aufgrund von Lieferproblemen, Preisturbulenzen und der gesamtwirtschaftlichen Lage sagte die Fleischer-genossenschaft Evenord ihre für den 8. und 9. Oktober 2022 geplante Innovationsmesse ab. Ein neuer Veranstaltungstermin für die 52. Auflage werde zeitnah bekanntgegeben. „Wir bedauern diesen Schritt sehr, sehen uns aber leider dazu gezwungen. Wir wollen Metzgern und Gastronomen eine tolle Fachausstellung bieten, doch das lässt die aktuelle Situation nicht zu“, sagte Evenord-Vorstand Christian Tschulik.

Viele Lieferanten und Maschinenhersteller taten sich nach der IFFA schwer mit Zusagen für weitere Ausstellungsteilnahmen. Olaf Zaulig, Geschäftsführer der Evenord Service GmbH, bestätigt: „Das betrifft ja nicht nur Lebensmittel wie Öle und Fette, sondern auch Edelstahl für Maschinen, Plastik für Zubehör oder Papier für Tüten.“ Für die Zukunft hofft man auf ein stabileres, positives Umfeld. Evenord-Vorstandsmitglied und Martin Holch möchte im Rahmen einer neuen, modernen Messekonzepion dem Produktsortiment Fleische-reimaschinen, Live-Aktionen, Vorführungen und Fachvorträgen mehr Raum geben als bisher. Dazu laufen die internen Planungen weiter. Christian Tschulik hofft, dass alle Kunden und Lieferanten der Genossenschaft auch 2023 und 2024 (im 100. Jubiläumsjahr der Evenord) treu bleiben. [www.evenord-messe.de](http://www.evenord-messe.de)

Fotos: PR/Buchmann, Rivacold CI GmbH, Weideschuss.Bio GmbH

### Rivacold **Julius Jentsch**

Neuer Leiter des Vertriebsgebiets Deutschland Ost der Rivacold CI GmbH ist der Mechatroniker für Kältetechnik Julius Jentsch.

Der bisherige Vertriebspartner Hermann Knüpfer wird ihn weiterhin unterstützen und seine Bestandskunden betreuen. Julius Jentsch durchlief nach seiner Lehre verschiedene Stationen im Kälteanlagenbau, Vertriebsinnendienst und bei Wartungs- und Serviceunternehmen der Kälte- und Klimatechnik. In seiner neuen Aufgabe betreut er Kunden für Standardkälteanlagen und kältetechnische Sonderprojekte – in der Akquise- und Planungsphase sowie bei der Inbetriebnahme und bei Wartungs- und Serviceaufgaben. Ein Schwerpunkt sind Systeme mit alternativen Kältemitteln (Low-GWP und natürlich) und die Einbindung moderner Regelungs- und Fernwartungstechnologien für die gewerbliche Kühlung. Dafür bietet das Unternehmen ein umfassendes Produktportfolio der Marken Rivacold, Pego und Lumity (zuvor Dixell) und verfügt über ein bundesweites Fachpartnernetz. [www.rivacold.de](http://www.rivacold.de)



### Weideschuss.Bio

#### Annalena I. kürt Bio-Büfflamott

Jährlich lobt die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ) den Wettbewerb für „Bayerns bestes Bioprodukt“ aus. Als Repräsentantin ehrte die Bio-Königin Annalena I. das Büfflamott vom Allgäuer Weiderind mit der Silbermedaille. Hergestellt wird das traditionelle

Gericht von der Weideschuss.Bio GmbH. Das Markenzeichen des 2019 gegründeten Unternehmens ist die regionale Bio-Fleischproduktion. Dabei liegt der Fokus auf ethischer Verantwortung auch gegenüber den Tieren: So bleiben die Kälber beim Bauern Franz Berchtold bis zum vierten Monat bei ihren Müttern. Später kommen sie zu Günther Rauch, der sie im Freiland aufzieht. Das natürliche Raufaserfutter verbessert die Fleischqualität. Die Weideschlachtung erspart den Tieren Stress. [www.weideschuss.bio](http://www.weideschuss.bio)

Kein Kunststück für deine Meisterwerke:

**Extrem reißfest,  
elastisch, räucherbar  
und noch viel mehr**

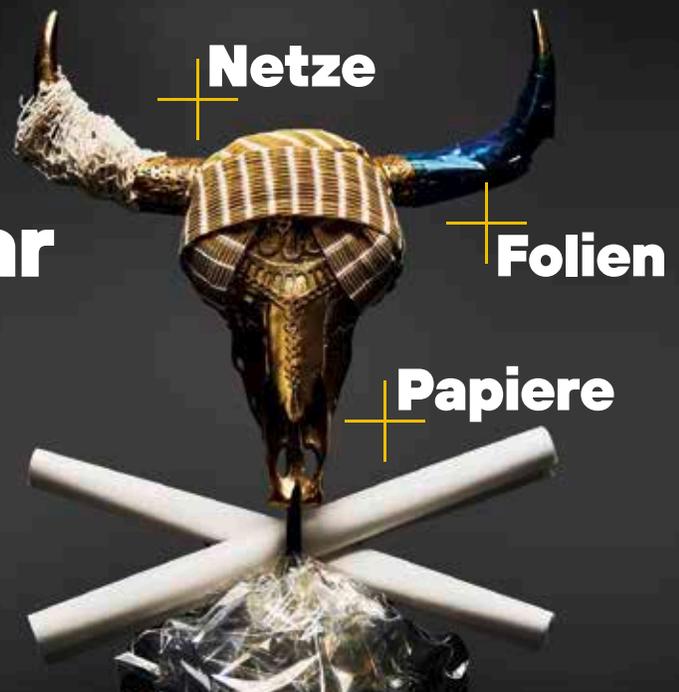
**Netze**

**Folien**

**Papiere**



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





## EIN STÜCK HEIMAT

Eine Gruppe Fleischtechniker in Ausbildung engagierte sich, um vor dem Ukraine-Krieg geflohene Menschen willkommen zu heißen. Sie produzierten eine Wurst nach einem traditionellen Rezept.

An der Staatl. Fachschule für Fleischerei- und Lebensmittelverarbeitungstechnik in Kulmbach entstand eine Idee, Ukrainer\*innen in Deutschland ein Stück Heimatgefühl zu vermitteln. Angehende Fleischtechniker produzierten eine Wurst nach ukrainischem Originalrezept: Fünf Schüler und ein Lehrer trafen sich in ihrer Freizeit und verarbeiteten dazu rund 800 kg Rohstoffe. Dabei wurden sie von regionalen Unternehmen unterstützt, indem diese die Rohstoffe sponserten oder das Verpackungsmaterial stellten (Ponath die Metzgermeister, Wolf Wurstspezialitäten, Raps, Kalle).

Unter Anleitung ihres Lehrers übernahmen die Nachwuchs-Fleischtechniker das Wurst-ten, Portionieren, Clippen und Verpacken. An-

schließend wurden die Wurstwaren über lokale Tafeln an ukrainische Geflüchtete verteilt. Angesichts ihrer ungewissen Situation und der Verleugnung ihrer Kultur von russischer Seite hoffen die Schüler, den Geflohenen ein Stück Vertrautheit in der vorübergehenden Heimat Franken zu schenken. „Den Anstoß gaben Beteiligte des Kulmbacher Netzwerks und der Schülermitverantwortung (SMV) der Technikerschule. Unternehmen aus der Region waren bereit, die tolle Initiative unserer Nachwuchskräfte zu unterstützen. Die Aktion soll dazu beitragen, den geflüchteten Menschen hier in Franken diese schwierige Zeit mit dem Geschmack von Heimat ein wenig zu erleichtern“, sagte Thomas Eberle, Fachbetreuer Fleischertechnik. [www.bsz-kulmbach.de/lemitec](http://www.bsz-kulmbach.de/lemitec)

## AUF HÖCHSTEM NIVEAU VEREDELT

Vom Gras zum Steak in einer Hand: Erneut erreichte die Familie Delle vom Landgasthof - Metzgerei Sonne aus Gundelfingen mit Special Cuts aus eigener Zucht beim Metzger Cup BBQ & Grill Top-Platzierungen.

Tierhaltungsbetriebe heißen auch Veredelungsbetriebe, doch warum? „Ganz einfach“, sagt Michael Delle: „Der Begriff kommt aus einer Zeit, als den Tieren ausschließlich Gras und Abfallprodukte gefüttert wurden, die durch sie veredelt wurden, so dass das Fleisch für den menschlichen Konsum zugänglich wurde“. Hinzu kommt, dass aus den Nährstoffen, die die Tiere ausscheiden, „schwarzes Gold“ entsteht, wie Gülle und Mist einst genannt wurden – wertvolle Dünger bis sich, synthetisch hergestellte Kunstdünger durchsetzten. „Unsere Weiden befinden sich auf moorigem oder kiesigem Grund, der entweder zu nass oder zu trocken für den Ackerbau ist. Außerdem ist der größte Teil aus Natur- oder Wasserschutzgründen umbruchgeschützt und somit keine andere Art der Nahrungsmittelproduktion auf diesen Flächen möglich“, erklärt Michael Delle. Die Brüder arbeiten Hand in Hand. Während er die Rinder auf der Weide be-



treut, übernimmt Metzgermeister Martin Delle den Part nach der Schlachtung. „Nur so ist die stetige Einhaltung und Verbesserung der Qualität unserer Steaks & more möglich“, versichert dieser. Für ein Premiumprodukt müsse jeder Schritt in der Kette genau passen, von der Fütterung bis hin zur Aufzucht der Kälber, die fast ein ganzes Jahr bei ihren Müttern bleiben. Sogar der Charakter des einzelnen Tieres mache

einen Unterschied für die Fleischqualität aus. Einige Special Cuts haben die Brüder 2022 wieder beim bundesweiten Wettbewerb Metzger Cup BBQ & Grill des Fleischerverband Bayern eingereicht – und höchste Auszeichnungen erhalten. Geehrt und neutral geprüft wurden: Donaumoos Angus Tomahawk, Donaumoos Angus Beef Hammer und Donaumoos Angus Ribeye Roll. <https://sonne-gundelfingen.de>



## Schützen Sie Ihre Lieblingsemenschen

Mit der Deutschen Handwerker RisikoLebensversicherung sichern Sie Ihre Liebsten zuverlässig finanziell ab, wenn Sie selbst nicht mehr für sie da sein können.

### Top-Leistungen:

- ✓ Meister- und Berufs-Bonus:  
Sofortrabatt für das Handwerk
- ✓ Ehrenamt-Bonus für Ihr ehrenwertes Engagement im Handwerk
- ✓ Vorgezogene Todesfallleistung bei schwerer Krankheit
- ✓ Günstig einsteigen und später ohne erneute Gesundheitsprüfung erhöhen

**WirtschaftsWoche**

**Leistungsstarke Lebensversicherer**

— 2021 —

★ ★ ★ ★

**Münchener Verein**

---

Im Vergleich: 58 Lebensversicherer  
Quelle: Ascore Analyse  
Ausgabe 40/2021

# AUSTAUSCH AUF DEM HOF

Auf dem Lamplhof in Pfaffenhofen/Glonn untermauert Bayerns Ministerpräsident Markus Söder und Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber ihre Unterstützung für das Metzgerhandwerk sowie regionale Wertschöpfungsketten.

**D**ort sind Landwirtschaft und Metzgerhandwerk vereint. Der Betrieb vermarktet nur das Fleisch von Tieren aus eigener Haltung. Metzgermeister Michael Lampl zeigte den Gästen mit seiner Familie und seinem Team den Hof sowie den Schlacht-, Produktions- und Verkaufsbereich. Natürlich war der Senkungsbeschluss zu den Fleischhygienegebühren allgegenwärtig. „Hier haben wir beste bayerische Nahrungsmittelproduktion: regional und kurze Wege. Da weiß man sofort, wo das gute Essen herkommt. Darum schmeckt Fleisch aus Bayern einfach am besten“, so der Ministerpräsident. Auch die Landwirtschaftsministerin hob die Unterstützung für die handwerklichen Betriebe erneut hervor: „Es ist ein Trumpf, dass wir im Freistaat das Motto 'global denken, lokal handeln' längst im Rahmen des Bayerischen Weges umsetzen. Im Gegensatz zur Bundesebene – wo reine Ideologie und Ideen aus dem Elfenbeinturm vorherrschen – bekennen wir uns zu einer starken bäuerlichen Landwirtschaft und zu unserem Metzgerhandwerk. Diesen Weg werden wir konsequent weitergehen.“

Zugleich lobte sie die hervorragende Zusammenarbeit mit dem Fleischerverband Bayern, die am Ende auch zu diesem Beschluss beigetragen hat. Der stv. Landesinnungsmeister Werner Braun und Geschäftsführer Lars Bubnick dankten der Staatsregierung im Namen ihrer Handwerksmetzger dafür. „Diese Form der Unterstützung ist nicht nur ein wichtiges Signal für unsere Betriebe, sondern auch

eine echte Hilfe, die unmittelbar auch bei den kleinen und Kleinstbetrieben wirkt. Zudem werden damit auch die landwirtschaftlich-regionalen Strukturen im Freistaat gestärkt. Damit geht Bayern bundesweit voran“, betonte Werner Braun. Und der Verbandsgeschäftsführer Lars Bubnick ergänzte: „Ich bin glücklich und hochzufrieden, dass uns dieses Arbeitsergebnis im Sinne unserer Betriebe gelungen ist, denn dieser Beschluss ist wegweisend. Wir danken allen Partnern, die uns auf diesem Wege begleitet und unterstützt haben.“

[www.lampl-hof.de](http://www.lampl-hof.de), [www.metzgerhandwerk.de](http://www.metzgerhandwerk.de)





## ERFOLG IN BAYERN

Als bisher einziges Bundesland entlastet Bayern kleine Schlachtbetriebe durch eine Neuordnung der Fleischhygienegebühren – auch ein Erfolg des Fleischerverbandes Bayern.

Die bayerische Staatsregierung will kleine Schlachtbetriebe finanziell entlasten und so die regionale Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte konsequent stärken. Der Ministerrat beschloss daher ein Konzept zur grundlegenden Änderung der Fleischhygienegebühren.

Mit dieser Änderung will der Freistaat faire Rahmenbedingungen für kleine handwerkliche Schlachtbetriebe sicherstellen. Ziel sind verringerte und vor allem einheitliche, pro geschlachtetem Tier anfallende Gebühren für die amtliche Überwachung. Von den geplanten Verbesserungen sollen rund 1.500 kleinere Schlachtbetriebe profitieren, was etwa 95 % aller Schlachtbetriebe Bayerns entspricht. Die derzeit hier bestehende Gesetzeslage sieht die Er-

hebung kostendeckender Gebühren durch die Landkreise und Städte vor. Für kleinere Schlachtbetriebe ermöglicht das EU-Recht aber Abweichungen davon. Zum Ausgleich der Gebührenrückgänge in den Kommunen werden bis zu 5 Mio. € jährlich zur Verfügung gestellt. Geplant ist die Änderung der Rechtsvorschriften für Anfang 2023. Dazu Landwirtschaftsminis-

terin Michaela Kaniber: „Vor allem selbstschlachtende Metzgereien sind wichtige Partner unserer heimischen Tierhalter. Diesen kleinen handwerklichen Betrieben stehen wir zur Seite. Die Gebührenneuordnung kommt allen regionalen Partnern in der Wertschöpfungskette zugute.“ Und Umweltminister Thorsten Glauber ergänzt: „Viele Verbraucher\*innen interessieren



Landesinnungsmeister Konrad Ammon (li.), Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber und Umweltminister Thorsten Glauber.

sich für heimische Produkte, insbesondere beim Einkauf von Fleisch. Ein Massenmarkt und lange Le-bendtiertransporte sind nicht mehr zeitgemäß. Eine hofnahe Schlachtung eröffnet Tierhaltern und Metzgern eine gute Möglichkeit der Vermarktung. Zugleich bedeutet das weniger Stress für die Tiere. Betriebe, die in geringer Stückzahl schlachten, dürfen finanziell nicht benachteiligt werden.“

### GEMEINSAMER ERFOLG

Auch der Fleischerverband Bayern begrüßt die Senkung der Gebühren. Seit Jahren hatte er immer wieder auf die zu großen Unterschiede bei der Gebührenbelastung zwischen handwerklichen und industriellen Betrieben hingewiesen und entsprechende Vorschläge zur Umsetzung einer Kostenentlastung eingebracht. „Es wird deutlich, dass den Worten zum Erhalt der kleinen Schlachtbetriebe sowie der regionalen Erzeuger- und Nahversorgungsstrukturen nun entsprechende politische Taten folgen. Dieses Ergebnis wird zum Erhalt vieler kleiner regionaler Schlachtstätten beitragen. Unser Dank gilt den politischen Entscheidungsträgern sowie allen, die uns bei diesem Thema in den vergangenen Jahren unterstützt haben“, sagt Konrad Ammon. Und Geschäftsführer Lars Bubnick lobt: „Dieser Beschluss ist einmalig in Deutschland – ein klares Bekenntnis unserer Staatsregierung zum Handwerk und zu unseren landwirtschaftlichen Betrieben. Zudem wird damit ein positives Signal in einer Zeit gesendet, in der fast alle Kosten förmlich explodieren. Wir hoffen, dass die Ausarbeitung der Modalitäten in Zusammenarbeit mit den kommunalen Spitzenverbänden im Sinne dieses Beschlusses der Staatsregierung erfolgt. Gerne wirken wir hier als Ansprechpartner gestaltend mit.“ [www.metzgerhandwerk.de](http://www.metzgerhandwerk.de)



## DOPPELTE MEISTER-FREUDEN

Die Meistervorbereitungslehrgänge Nr. 348 und 349 an der Fleischerschule Augsburg wurden aufgrund der großen Zahl an Absolventen und Absolventinnen pandemiebedingt in zwei Kursen unterrichtet – mit Erfolg.

Foto: Fleischerverband Bayern

Die Freisprechung vom Gesellen zum Meister ist nicht nur ein feierlicher Moment. Es ist in den meisten Fällen einer, der das Leben ändert“, betonte Schulleiter Anton Schreistetter bei der Übergabe der Meisterbriefe an die Kursteilnehmer. Der Geschäftsführer des Fleischerverbandes Bayern, Lars Bubnick, lobte das Durchhaltevermögen der angehenden Meister\*innen, denen die Corona-Pandemie viele Auflagen im Unterricht beschert hatte. So wurde dieser Meis-

terkurs aufgrund seiner Größe geteilt. Dies erhöhte nicht nur an den Anspruch an die Schüler\*innen, sondern auch an die Dozenten. Die Situation sei aber gemeistert worden. Die guten Kursergebnisse sprächen für sich. Dass nun mehr Verantwortung auf die angehenden Meister\*innen zukomme, unterstrich der Schulleiter. Es sei nicht nur eine Verantwortung für den heimischen Betrieb, sondern auch für die Auszubildenden und damit für das Handwerk insgesamt. Er betonte, wie

wichtig das Thema Weiterbildung ist und verwies auf das reichhaltige Weiterbildungsangebot der Schule, etwa die Sommeliereurse (Fleisch-, Wurst- und Schinken- sowie Wildsommelier), den Zertifizierten Grillmeister sowie den Cortador- oder der Asador-Kurs, der im August erstmals stattfindet. Nicht nur das Handwerk und die Ansprüche daran änderten sich, sondern auch die Kunden. Genau daran müsse man sich als Betrieb orientieren. [www.fleischerschule.de](http://www.fleischerschule.de)



### ORGAINVENT – Seit 25 Jahren bei der Herkunftskennzeichnung von Fleisch immer einen Schritt voraus



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



Rechtssichere Herkunftskennzeichnung für alle Fleischarten und Fleisch als Zutat!



Active Unterstützung, individuelle Beratung und passgenaue Lösungen seit 25 Jahren!

ORGAINVENT GmbH  
Schwertberger Straße 16  
53177 Bonn  
Tel. 0228-3506-104  
herkunft@orgainvent.de  
www.herkunft.org



**Im Profil**

Dirk Freyberger (38) ist Metzgermeister, Fleischsommelier und Teamcaptain des Butcher Wolfpack – WBC Team Germany. Die Metzgerei Freyberger wurde 1958 von Fritz und Margarete Freyberger gegründet. Dirk Freyberger führt mit seinem Bruder Sven in dritter Generation das Stammhaus und eine Filiale in Nürnberg. Mit den Läden werden gut 60 % des Umsatzes erwirtschaftet, zudem betreibt die Metzgerei einen Cateringservice, eine Grillschule, einen Menüservice und einen Webshop. [www.mf58.de](http://www.mf58.de)

inszenieren, aber auch Arbeitsabläufe und Ergonomie für die Mitarbeiter\*innen hinter der Theke und in der Arbeitsvorbereitung berücksichtigen. Ich würde mit dem Wissen von heute manches anders machen.

**Hochwertiges Fleisch braucht eine hochwertige Präsentation. Wie wichtig ist für den Verkauf die Präsentationsqualität in der Kühltheke und im Reifeschrank?**

Der Verkauf von hochwertigem Fleisch ist durch die Decke gegangen. Ich habe am Wochenende zu wenig Platz in der Theke und im Reifeschrank. Die Kunden geben für Premium-Qualität viel Geld aus und erwarten eine entsprechende Präsentation und Verpackung. Neben der Kühlung ist vor allem der Standort für die Präsentationsqualität entscheidend. Je weiter weg vom Eingang, desto besser, denn dann haben der Wärmeeintrag und die Luftbewegungen durch den Eingang weniger Einfluss auf die Umluftkühlung.

**Welchen Mehrwert muss ein Ladenbauer in die Zusammenarbeit einbringen?**

Wir haben uns vor dem Umbau unseres zweiten Ladens mindestens zehn andere Läden angeschaut. Aufgabe des Ladenbauers ist es, diese Anforderungen und Ideen, die daraus entstehen, zu bewerten, zu filtern, zu hinterfragen, eigene Impulse einzubringen und vor allem mit den funktionalen und unternehmerischen Zielsetzungen des Ladens abzugleichen. Ich erwarte vor allem, dass er neben der Gestaltung auch Wissen zum Arbeiten hinter der Theke mitbringt. Wo sind die Waagen positioniert, wie ist der Check-out organisiert? Ist genug Platz für Schneidebretter und die Arbeitsvorbereitung? Ich hätte gerne mehr Platz, um das Premium-Fleisch auch mit einer hoch-

# WENN DIE THEKE ZUR BÜHNE WIRD

Dirk Freyberger aus der gleichnamigen Metzgerei in Nürnberg verwandelt die Theke an den Wochenenden in eine Bühne. Der Teamcaptain des Butcher Wolfpack spricht in der Aichinger Foodstage über die gestalterischen und funktionalen Anforderungen an einen Laden der Zukunft.



**Herr Freyberger, wie wichtig ist der Laden für den Erfolg als Metzger und Unternehmer?**

Sehr wichtig. Auch für uns, obwohl wir vor der Corona-Pandemie ein Drittel weniger Umsatz in unseren beiden Läden gemacht haben. In der Pandemie ist der Anteil stark gestiegen und hat deutlich gemacht, wie wichtig Läden sind, die den Kunden ansprechen, die Ware

*Anfang September nimmt das Butcher Wolfpack WCB Team Germany zum zweiten Mal nach 2018 in Nordirland an der World Butchers Challenge in Sacramento/USA teil.*

## 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](mailto:Marco.Theimer, m.theimer@blmedien.de). **Einsendeschluss: 29. Juli 2022**



wertigen Verpackung zu versehen. Wir stehen samstags zu siebt hinter der Theke, da geht es um jeden Zentimeter.

### Energieeffizienz, Digitalisierung: Sind das die wichtigen Zukunftsthemen im Ladenbau?

Ja, die Energiekosten müssen im Laden, aber vor allem in der Produktion weiter gesenkt werden. Mit der digitalen Preisauszeichnung, die an das Warenwirtschaftssystem angeschlossen

ist, spare ich Zeit und vermeide Diskussionen mit dem Kunden. Eine Bestell-App spart zudem viel Zeit bei der Annahme und vermeidet Missverständnisse.

### Auch Mitarbeitermangel ist bei vielen ein Thema. Wie kann der Ladenbau beitragen, das Problem zu mildern?

Ich kümmere mich viel mehr als zuvor darum, die Arbeitsbedingungen und den Arbeitsplatz

hinter der Theke möglichst attraktiv zu gestalten, um die Mitarbeiter zu halten und neue zu gewinnen. Da ist auch der Ladenbau gefordert. Zukünftig gilt es Abholstationen und Automaten ansprechend und intelligent in den Laden zu integrieren, um die Öffnungszeiten an den frequenzschwachen Tagen zu reduzieren und dennoch den Kunden ein adäquates Angebot machen zu können.

[www.aichinger.de](http://www.aichinger.de), [www.butcherwolfpack.de](http://www.butcherwolfpack.de)

Foto: Aichinger

ANZEIGE

## Die BECK-Familie: Genuss als gemeinsame Mission



Wenn Familiensinn zum Erfolgsrezept wird: Seit mehr als 20 Jahren begeistert BECK die internationale Lebensmittelbranche mit exquisiten Gewürzen, hochwertigen Additiven und vielseitigen Marinaden. „Wir leben hier alle für den Genuss“, sagt Geschäftsführer Manfred Beck, „und wollen Lebensmittel mit unseren Produkten zu echten Erlebnissen veredeln.“

Das gelingt, weil bei BECK alle an einem Strang ziehen: das Ehepaar Beck ebenso wie die beiden Kinder, die ebenfalls Aufgaben in der Geschäftsleitung übernehmen und mit eigenen Produktideen neue Zielgruppen erschließen. Zur BECK-Familie zählen aber auch alle Mitarbeitenden. Denn erst deren Leidenschaft, Engagement und Kreativität ermöglichen es BECK, sich als familiengeführtes Unternehmen mit außergewöhnlichen Produkten, einem besonders hohen Qualitätsanspruch und bedingungsloser Kundenorientierung ganz vorne zu positionieren.

„Familie ist gut fürs Geschäft“, ist man sich im gesamten BECK-Team einig. Familiensinn

schafft das optimale Umfeld für die Grundzutaten zum BECK-Erfolg: Experimentierfreude und Innovationsgeist. „Wir genießen viele Freiräume“, sagt ein Fachberater. „Deshalb können wir unsere Kunden auch jederzeit umfassend bei kniffligen Aufgaben unterstützen – egal ob es dabei um die optimale Kochschinken-Textur, den Reifeprozess von Rohwürsten oder eine ausgefallene Würzung für ein neues Theken-Highlight geht.“

„In unserer BECK-Familie zählen der respektvolle Umgang miteinander und das offene Wort“, sagt Manfred Beck. „Denn in lebhaften Diskussionen entstehen die besten Ideen. Und die wiederum stärken das gute Gefühl, ein tolles, schlagkräftiges Team zu sein, das gemeinsam so richtig zur Hochform aufläuft.“

Wird BECK auch künftig ein Familienunternehmen bleiben? „Ja!“, ist Manfred Beck überzeugt. „Wir haben auf diese Weise viel Vertrauen aufgebaut. Die meisten Kunden, aber auch viele Team-Mitglieder kommen tatsächlich zu uns, weil wir ‚Familie‘ sind.“

 **Beck**  
Gewürze und Additive

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

# SPASS, LIEBE UND EHRGEIZ

Diese drei Worte begleiten Elisabeth Weber (19) aus der Feinkost Metzgerei Weber in Lenggries maßgeblich in ihrem bisherigen Leben. Mit Erfolg: Denn 2021 wurde sie nicht nur Kammer Siegerin im Fachverkauf, sondern auch Bayerns Beste in diesem Beruf.



Betrieb als Perspektive zu betrachten, spricht sie hier im Interview.

**Warum hast du dich für eine Ausbildung im Metzgerhandwerk entschieden? Was bereitet dir im Arbeitsalltag am meisten Freude?**

Ich bin sehr gerne mit Leuten und natürlich auch den Kunden in Kontakt. Außerdem bin kreativ, offen für Neues und liebe es, Kunden eine Freude zu bereiten. Schon als kleines Mädchen stand ich in der Wurstküche und bekam mit, was da so abläuft. In meinem Beruf kann man alles lernen – vom Fleisch über das Zubereiten bis hin zum Partyservice. Man lernt, wie man ein Produkt herstellt und weiterverarbeitet, etwa zu einer schönen Platte oder einem tollen Buffet. Auch hat man gleich viel Wissen zu Zusatzprodukten, die man den Kunden weitervermitteln kann.

Am meisten Freude bereitet es mir, wenn sie lachend über die Theke schauen, ein tolles Produkt zuvor von mir bekommen haben und so glücklich sind, dass sie wiederkommen und erzählen, wie gut meine Zubereitungsempfehlung gepasst hat. Auch ein Lob über meine kreativ gelegten und garnierten Platten macht mich stolz.



**Kreativität ist im Fleischer-Fachverkauf, Partyservice, etc. sehr wichtig. Woher bekommst du kreative Ideen für den Alltag?**

Da habe ich mir schon viel bei meinen Eltern abgeschaut, da unsere Metzgerei in puncto Herausforderungen immer auf dem neuesten Stand ist. Meine Eltern und meine Tante Andrea waren auch beim

Schon 2017 – ein Jahr vor ihrem Realschulabschluss (Notendurchschnitt: 1,6) – sammelte die 19-Jährige Erfahrungen im Rahmen zweier Praktika in anderen Metzgereien: im Frühjahr in der Metzgerei Reiß in Benedikt-

beuern, im Herbst in der Landmetzgerei Hofherr in Königsdorf, jeweils eine Woche. Danach stand für die älteste Tochter von Karl und Elisabeth Weber fest, ihre Ausbildung zur Metzgerei-Fachverkäuferin im Familienbetrieb zu

absolvieren. Auch hier war das Abschlusszeugnis mit 1,0 aller Ehren wert. 2021 schließlich arbeitete sie einige weitere Wochen in der Metzgerei Christine Lotter in Amberg. Über ihre Zeit dort und warum es richtig war, den elterlichen

Bundesleistungswettbewerb erfolgreich. Wenn ich Fragen habe, werde ich bestens von allen Seiten beraten und es wird immer geholfen. Was ich dabei gelernt habe: Man muss alles mit Herz und Liebe machen, sonst wird es nichts. Während meiner Ausbildung war ich eine Woche lang in Luzern in der Schweiz und habe einen Schnitzkurs für Kürbisse und Melonen gemacht. So kann ich jetzt immer wieder schöne, kreative Buffet- und Plattendekorationen machen. Auch im Internet bin ich unterwegs und lasse mich inspirieren.

#### **Warum ist es sinnvoll Erfahrungen in anderen Betrieben zu sammeln?**

Ich wollte auch nach meiner Lehre mal in einer anderen Metzgerei arbeiten, um mitreden zu können und zu schauen, wie es anderswo abläuft, um Neues dazulernen und Gutes herauszupicken. Wir haben in der Metzgerei Lotter auch eine Art Produktverkostung gemacht, was sehr interessant war, da es in Bayern doch einige regionale Unterschiede gibt und viele Produkte, die man in der eigenen Theke so nicht hat. Da ich quasi als Cheftochter gelernt habe, war es für mich schön, einmal eine ganz normale Angestellte zu sein und auch Kunden, die ich nicht kannte, zu bedienen und zu beraten. Meine oberbayerische Sprache hat mich mit den Oberpfälzern gleich immer zu einem netten Kundengespräch geführt. Ich war sehr glücklich, dass mich Christine Lotter sowie ihre Kollegen und Kunden sehr gut aufgenommen haben und stets freundlich und nett zu mir waren. Es war für mich eine sehr schöne, erfahrungsreiche und lehrreiche Zeit.

**Eure Metzgerei ist Teil der aktuellen Image-Video-Kampagne des Deutschen Fleischer-Verbands. Wie war das für Euch als Betrieb beim Dreh dabei zu sein?**

Man darf nie stehen bleiben. Wir waren mit viel Herzblut beim Dreh dabei und haben uns gefreut, unsere besten Produkte dort zu präsentieren. Alles musste passen, von der Kleidung bis zum Produkt und den Räumen, in denen gedreht wurde. Das Filmteam war super freundlich. Auch für spontane, vielleicht nicht ganz so überlegte Antworten, hatten sie einen passenden Übersetzungssatz parat. Es war sehr lehrreich, da das Team auch etwas von den anderen Metzgereien erzählt hat, die bei der Kampagne dabei sind. Für uns alle war es eine sehr große Ehre und Freude dabei sein. Außerdem sind wir stolz darauf, Lehrlinge auszubilden, da es nicht selbstverständlich ist, junge Leute zu finden, die diesen schönen Beruf erlernen möchten.

#### **Was motiviert dich im Alltag, deinen eingeschlagenen Weg weiterzugehen?**

Man lernt nie aus. Es gibt jeden Tag ein Erfolgserlebnis. Die Kunden schätzen einen netten Umgang, da sie bei uns nicht nur eine Nummer sind, sondern jeder etwas Besonderes ist. Das fängt bei der freundlichen Begrüßung an, geht über die Beratung bis hin zur Empfehlung unserer Produkte – egal ob Fleisch und Wurstwaren, Convenience-Produkte, das Käsesortiment, Salat und Feinkostprodukte oder Party- und Plattenservice.

Man darf nicht jammern, sondern muss es wertschätzen, dass unser Beruf einer der wichtigsten überhaupt ist. Wir sind Genussbotschafter. Mein Ziel ist es, in den nächsten drei Jahren den Verkaufsleiter zu machen und danach in die Selbstständigkeit überzugehen. Einer meiner Erfolgsformeln lautet: Spaß, Liebe, Ehrgeiz = Erfolg im Beruf, Erfolg im Leben! *mth*

**Vielen Dank für das Gespräch!**  
[www.feinkost-metzgerei-weber.de](http://www.feinkost-metzgerei-weber.de)



**VICTORINOX**

## **FIBROX DUAL GRIP SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI**



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



Die Metzgerei Höcherl setzt voll und ganz auf Regionalität und Nachhaltigkeit – beim Fleisch, aber auch bei der Energieversorgung.

# STROM & WÄRME ZUGLEICH

Gemeinsam mit seinem Bruder Franz führt Metzgermeister Andi Höcherl in dritter Generation die Metzgerei Höcherl in Falkenstein in der Oberpfalz. Er sagt: „Wer viel Strom und Wärme benötigt, ist beim Dachs richtig.“

Eine Metzgerei ist per se ein Gewerbebetrieb mit sehr hohem Energiebedarf. Zum Strombedarf für die Maschinen zur Herstellung von Fleisch und Wurstwaren kommt ein sehr hoher Bedarf an warmem Wasser hinzu. Die Metzgerei Höcherl in Falkenstein setzt mit den Dachs Mini-Blockheizkraftwerken des Herstellers SenerTec auf eine nachhaltige Lösung, um diesen Energiebedarf zu decken. Im Interview berichtet Andi Höcherl, wie es zu dieser Entscheidung kam und welche Einsparpotenziale sich durch die Kraft-Wärme-Kopplung erschließen.

## Herr Höcherl, wieso haben Sie sich für einen Dachs zur Erzeugung von Energie entschieden?

Wir haben früher mit Holz geheizt, was sehr zeitaufwändig für uns war. Daher brauchten wir dringend eine neue Heizung. Bei den Überlegungen, für welches System wir uns entscheiden sollten, hat uns ein Metzgerkol-

lege den Dachs empfohlen – vor allen Dingen wegen des hohen Warmwasserverbrauchs, den wir haben.

## Welche Komponenten umfasst Ihre Energielösung heute?

Derzeit haben wir zwei 5,5 kW Dachse und einen 20er Dachs. So haben wir jetzt schon fast zu viel Wärme, die nun allerdings ganz ohne Holzhacken entsteht. Über diese Arbeitserleichterung sind wir sehr froh. Eine Photovoltaikanlage auf dem Dach liefert in den Sommermonaten zusätzlich Strom, den wir nutzen können.

## Was ist das Besondere an diesen Mini-Blockheizkraftwerken?

Die Anlagen erzeugen gleichzeitig Strom und Wärme. Damit nutzen wir den eingesetzten Brennstoff besonders effizient und können neben unserem Wärmebedarf auch circa die Hälfte unseres Strombedarfs abdecken. In der Energieversorgung sind wir damit nahezu kom-

plett unabhängig. Seit der Inbetriebnahme des Dachs 20.0 ist die Anlage 2.791 Betriebsstunden gelaufen. In dieser Zeit hat sie mehr als 43.000 Kilowattstunden Energie erzeugt.

## Wo genau setzen Sie die Energie ein?

Neben der Beheizung der Gebäude nutzen wir das warme Wasser für das Spülbecken und zum Reinigen in der Produktion. Hier wird das Wasser nur gepumpt und nicht nochmal zusätzlich beheizt. Das Wichtigste ist für uns, dass wir dank der Eigenerzeugung auch unsere Stromspitzen in der Produktion abdecken können. Hier profitieren wir von der großen Unabhängigkeit von unserem Stromversorger. Besonders im ersten Winter nach der Installation hatten wir eine hohe Kostenersparnis, da es in dem Jahr besonders kalt war und die Dachse lange Laufzeiten erzielten.

## Können Sie eine Parallele zwischen der Nachhaltigkeit Ihrer Energieversorgung und den

### Faktoren Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität ziehen, für die Ihre Metzgerei steht?

Unser Anspruch an Nachhaltigkeit hat sich mit der Zeit entwickelt und war im Grunde so nicht geplant. Schon früher war es so, dass man kurze Transportwege hatte und nichts weg-werfen wollte. Alles Dinge, zu denen man heute zurück will. Unser Vater hat schon so gelebt; heute wird es als nachhaltig angesehen. Wir finden es super, da wir auch bei unseren Kunden eine hohe Nachfrage nach Qualität und Nachhaltigkeit bemerken.

Auch zu unseren Landwirten pflegen wir lang-jährige Beziehungen, halten die Augen offen und können so unsere hohen Qualitätsstandards dauerhaft gewährleisten. Durch Social Media zeigen wir genau, was wir machen, wie wir arbeiten; wir wollen hier gläsern sein. Es ist schön, dass das bei unseren Kunden so gut ankommt.

### Was machen Sie mit dem Strom, wenn Sie ihn gerade nicht benötigen?

Dann speisen wir ihn ins öffentliche Stromnetz ein und erhalten dafür eine Einspeisevergütung. Durch diese Vergütung und die Energiesteuer-Rückerstattung, die wir aufgrund der hohen Eigenproduktion am Ende des Jahres erhalten, profitieren wir von niedrigeren Betriebskosten. Wir denken, dass sich die Investition in die Anlage nach zehn Jahren rentiert haben wird.



Andi Höcherl und sein Bruder setzen in der gemeinsamen Metzgerei in Sachen Energieversorgung auf die KWK-Technologie.

### Bekommen Sie auch Feedback zur nachhaltigen Energieversorgung, die Sie nutzen?

Von Kunden eher weniger, obwohl die meisten es sicher nicht schlecht finden. Von anderen Metzgerkollegen kamen allerdings viele Nachfragen. Und auch ein benachbartes Wirtshaus hat Interesse an dieser Energienutzung. Wer viel Strom und Wärme benötigt, der ist beim Dachs genau richtig. Außerdem hilft man der Umwelt und ist unabhängiger vom Strompreis. Da kommt das eine zum anderen.

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

### Im Profil

SenerTec ist nach eigenen Angaben mit über 40.000 verkauften Dachs-Anlagen Marktführer im Bereich der Blockheizkraftwerke (BHKW) bis 20 kW elektrischer Leistung für Gewerbe- und Privatgebäude. Im März 1996 in Schweinfurt gegründet und europaweit tätig, beschäftigt die SenerTec Kraft-Wärme-Energiesysteme GmbH rund 125 Mitarbeiter. Das Unternehmen, das mit dem Dachs eine in Europa beliebte Mini-KWK-Anlage baut und stetig weiterentwickelt, vertreibt diese über ein flächendeckendes, bundesweites System an Partnern. [www.senertec.de](http://www.senertec.de)

Foto: SenerTec



**AICHINGER**

## Erfolg lässt sich einrichten.

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

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



# 50 JAHRE STARK FÜRS HANDWERK

Das BTZ Weiterstadt der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main feiert Jubiläum und blickt auf eine bewegte Geschichte rund um Aus- und Weiterbildung im Handwerk zurück.

Das Berufsbildungs- und Technologiezentrum (BTZ) der Handwerkskammer (HWK) Frankfurt-Rhein-Main in Weiterstadt feiert 2022 sein 50-jähriges Bestehen. Fleischer, Bäcker, Gerüstbauer, Maler und Lackierer stehen exemplarisch für die fünf Jahrzehnte: So lange ist das BTZ eine feste Größe für Aus- und Weiterbildung im Handwerk. Im Mai 1972 wurde es eingeweiht – damals das erste BTZ der Handwerkskammer Darmstadt und eines der ersten im Bundesgebiet. Heute ist es eines von drei BTZs der HWK Frankfurt-Rhein-Main neben Bensheim

und Frankfurt. Jährlich nehmen über 10.000 Frauen und Männer an Lehrgängen teil, von der Berufsorientierung über die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung (ÜLU) bis zum



Seit 2021 ist das BTZ Weiterstadt Bundesleistungszentrum von „World Skills Germany“. Hier trainiert auch die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks regelmäßig.

Meisterkurs. Am Standort Weiterstadt arbeiten 109 Beschäftigte, davon 70 in Lehrgangsbetrieb und -verwaltung sowie 39 in anderen HWK-Fachabteilungen.

## 38 EIGENE WERKSTÄTTEN

Das BTZ unterhält vor Ort 38 eigene Werkstätten und ist Bundesleistungszentrum „World Skills Germany“ der Fahrzeuglackierer (seit 2016) und Fleischer (seit 2021). Das heißt – hier trainieren die Nationalmannschaften unter der Anleitung von Bundestrainerin Britta Sickenberger für die Fleischer und Mariusz Dechnig für die Fahrzeuglackierer. Die Lehrgangsteilnehmer kommen vorwiegend aus dem eigenen Kammerbezirk, angrenzenden Bezirken und dem gesamten Bundesgebiet. So reisen etwa Teilnehmer\*innen der Fleischer- und Bäcker-Meisterlehrgänge der Fachschule J.A. Heyne aus ganz Deutschland an. Die Fachschule gibt es seit 1948, seit 2018 kooperiert sie mit der HWK Frankfurt-Rhein-Main. Die Lehrgangsteilnehmer können auch im angeschlossenen Internat übernachten (48 DZ, 17 EZ, zwei Apartments = 115 Betten). In der Mensa werden täglich bis zu 300 Essen gekocht.

## SEMINARE UND MEHR

Ein Meilenstein war der Neubau des Internats 2018. 2021 wurden im BTZ Weiterstadt 1.343 Lehrgänge mit 12.462 Teilnehmer\*innen organisiert, die meisten (8.941) besuchten überbetriebliche Lehrlingsunterweisungen. Darin kommen Auszubildenden aus verschiedenen Betrieben einer Fachrichtung zusammen und werden von BTZ-Ausbildern in der Praxis geschult. Je nach Fachrichtung beträgt der Anteil dieser ÜLU wenige Wochen oder mehrere Monate im Jahr. Während die Schwerpunkte in den Betrieben oft unterschiedlich sind, be-

kommen die Azubis hier alle dieselben Lerninhalte vermittelt – eine Besonderheit im Handwerk. Hinzu kamen im vergangenen Jahr 925 Kursteilnehmer der Erwachsenenbildung, z. B. in Meisterlehrgängen, sowie 2.596 Teilnehmer an Auftragsmaßnahmen wie Kursen für Geflüchtete. [www.hwk-rhein-main.de](http://www.hwk-rhein-main.de)



**FLEXIBILITY!**

**NO SECRET – JUST VEMAG!**

Wer sein Fleisch beim Metzger kauft, erwartet Qualität, Tradition und Fortschritt gleichermaßen: Echte Handwerkskunst und hausgemachte Spezialitäten treffen auf zeitgemäßen Kundenservice und moderne Technologien.

Damit Sie sich auf beste Produktqualität und freundlichen Service konzentrieren können, sorgen wir für die passenden Maschinen und Vorsatzgeräte.

**VEMAG:** Das Aushängeschild für Ihren Metzgereibetrieb!

handwerk.vemag.de · e-mail@vemag.de





# GENAU MEIN GESCHMACK.

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

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



# FIT FÜR CUTS, BBQ & WILD

Drei Damen und 13 Herren absolvierten an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut ihre Weiterbildung zum Fleischsommelier.



Die Kursthemen in dieser neuntägigen Fortbildung mit Vorträgen, Exkursionen, Workshops und Praxistagen reichten von Zerlegung und Zubereitung von Wild über internationale Spitzenrassen, Kulinarik, Sensorik und Metzgerei-Marketing bis hin zu Konsumentenverhalten und Tierschutz. Ein Grill-Workshop, Verkostungen und Besuche von Bauernhöfen sowie Metzgereien rundeten das vielfältige Programm ab. Die Absolvent\*innen kamen aus Bayern, Baden-Württemberg,

Rheinland-Pfalz, Sachsen, Nordrhein-Westfalen sowie dem Saarland zum Lernen an die Isar. Den kürzesten Anreiseweg hatte mit 49 km Marion Stellner (21) aus Kirchdorf in Oberbayern, den längsten mit 631 km der Kurs-Senior Helmut Güttmann (61) aus Bochum. Der jüngste Teilnehmer war Bruno Gawalski (20) aus Großenhain in Sachsen.

Als Kursbester erreichte Christian Nägelen (30) aus Dortmund 203 von 213 möglichen Punkten und erhielt bei einer Feier im Zeug-

haus der Förderer der „Landshuter Hochzeit“ als Anerkennung für seine Leistung einen Weiterbildungsgutschein der Schule in

Höhe von 150 € sowie ein an die Traditionsveranstaltung anno 1475 erinnerndes Buchskranzler. [www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

# VON SPICES BIS FOOD PAIRING

In einer Fortbildungswoche bildeten sich zehn Damen und Herren an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut erfolgreich zum Wurst- und Schinkensommelier weiter.



Welche Gewürze sorgen für einen idealen Geschmack bei einer Brüh- oder Rohwurst? Und wie wird sie am besten verpackt? Was macht einen Schwarzwälder Schinken

oder den Südtiroler Speck einzigartig? Wie greife ich neue Trends wie Fettreduktion in der Produktion oder Food Pairing auf? Alles das waren Themen dieses Kurses. Nach bestandener Abschluss-

prüfung durften sich die fünf männlichen und fünf weiblichen Fleischprofis zwischen 28 und 59 Jahren Wurst- und Schinkensommelier nennen. Auch Sam Houbile (28) aus Differdange aus dem Herzogtum Luxemburg war zum Lernen an die Isar gekommen. Alle zehn wiesen Vorbildungen etwa als Fleischer- bzw. Metzgermeister oder Verkaufsleiter\*in im Fleischereibereich vor und sind nun vielseitige Wurst- und Schinken-Experten. Dank internationaler Referenten wissen sie nun, wie sich fleischbetonte, herzhaft Genüsse etwa mit Gemüse, Wein oder Bier kombinieren oder ohne Glutamat oder Phosphat herstellen lassen. Die Fachthemen reichten von der Ballaststoffanreicherung in Fleisch-

und Wurstwaren bis hin zur Flavour-Analyse an Rohschinken. Die Basis, um kulinarische Qualität beurteilen zu können, wurde in einer Sensorik-Schulung gelegt, etwa mit einem Workshop zur Gewürzerkennung, -komposition und -addition mit Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn/Österreich). Weitere Höhepunkte waren Verkostungen, eine Exkursion in die „World of Spices“ beim Gewürzhersteller Zaltech in Moosdorf/A sowie eine jede Menge praktischer Tipps von Fachlehrer Michael Spitzauer zur alternativen Wurstproduktion, sowie vom Landshuter Koch Domenic Hausbeck zur Verwendung von Wurst- und Schinkenspezialitäten in der zeitgemäßen Küche. [www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

# Frischer Wind in Tett nang



Der ist nicht nur in Person von Fleischermeisterin Katrin Gössl in der von ihren Eltern in zweiter Generation geführten Metzgerei in der Altstadt zu spüren. Auch für die Frische ihrer Spezialitäten ist die Familie bekannt.

**K**ommunikativ, freundlich, zielstrebig, klug – so begegnet die 28-Jährige sicher nicht nur mir beim Besuch an einem Mittwoch im Juni. Sie ist angekommen im Betrieb, im Handwerk. Dabei führte ihr Weg nicht direkt dorthin. Nach dem Abitur studierte sie BWL-Gesundheitsmanagement, schloss 2017 mit dem Bachelor of Arts ab und arbeitete etwa ein Jahr im Controlling eines Klinikums. Eines freitags, als sie am PC endlose Listen bearbeitete, dachte sie: „Ist das wirklich alles? Daheim brennt die Hütte und ich sitze hier und warte bis es 12 Uhr ist“, berichtet sie grinsend.

Danach dauerte es nicht lange, bis sie 2018 ihre Bewerbung für eine Fleischerlehre in den elterlichen Briefkasten einwarf. Sie wurde natürlich angenommen. „Ich kenne den Betrieb von klein auf. Ich dachte, wenn ich es hier nie probiere und gut darin gewesen wäre, hätte ich es später sicher bereut“, begründet sie den Berufswechsel. 2020 wurde sie Innungsbeste (inkl. Nachwuchsförderpreis) und absolvierte – wie Opa Gerhard (1955) und Vater Rainer (1984) – den Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut. Gleichauf mit einer Kollegin wurde sie Klassenbeste.

1958 erwarb ihr Großvater die Metzgerei vom Viehhändler, Metzger und Gastwirt Carl Sauter, der das Haus 1903/04 errichtete. „Für meine Familie als Neuankömmlinge war es nicht immer leicht, hier Fuß zu fassen im Kreis einer Handvoll anderer Metzger“, sagt Rainer Gössl, der den Betrieb mit Ehefrau Claudia 1990 übernahm und mit ihr zu dem machte, was er heute ist. „Meine Mutter ist die Chefin im Verkauf und sieht fast alles“, lobt die Tochter. Kreative Feinkostsalate aus der Theke dürfen auch hier nicht fehlen. Fünf oder sechs





Die Metzgerei der Familie Gössl in der Montfortstraße ist nicht nur für Saitenwürschle und „Geschlagene“ (nicht im Bild) eine gute Adresse.

sind Standard, bis zu 30 Sorten sind möglich: „Klassiker wie Eier-, Geflügel- oder Nudelsalat, aber auch mal Vespersalat mit Schwartmagen oder ein mediterraner Tortellini-Salat“, sagt die junge Fleischermeisterin.

Weitere Topseller sind Saitenwürschtle, „Geschlagene“ (Wollwurst), hausgemachte Aufschnittpasteten und die Leberwurstsorten. 90 % vom Umsatz generiert die Familie über den Laden. Das funktioniert über Jahrzehnte nur, wenn die Qualität stimmt.

### UNTER EINEM DACH

Laden, Zerlegung und Produktion befinden sich in einem Haus – von Zeit zu Zeit erneuert und technisch auf den neuesten Stand gebracht. Der Laden im Erdgeschoss, die Wurstküche ein Stockwerk tiefer – zwei Aufzüge erleichtern die Arbeit. „Unsere Wege sind kurz, die Abläufe eingespielt, man kann aber immer etwas verbessern“, betont Katrin Gössl. Deshalb blickte sie schon mehrfach Kollegen über die Schulter, z. B. in der Metzgerei Klingler (Fellbach) oder der Metzgerei Ermler (Ostrach). „Zwei Wochen genügen, um frische Ideen aufzuschnappen und andere Dinge zu sehen, die man dann vielleicht selbst umsetzen kann“, ergänzt sie.

„Wir machen ein Geschäft, und das richtig. Die Frische und der hohe Qualitätsanspruch sind unser größtes Pfund“, betont ihr Vater. Gemeinsam mit zwei weiteren Meistern und einem Gesellen zerlegen und verarbeiten sie Hälften vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Färsenpistolen aus dem MEGA-Schlachthof, Vorderviertel von (Jung)Bullen

(Boeuf Hohenlohe, BESH) sowie Lämmer aus der Schäferei Gulde (Salem) – zuzüglich von Teilstücken nach Bedarf. Seit 30 Jahren findet das Fleisch vom „Bühlerschen Mohrenköpfler“ hier preisbewusste Kunden, die Wert auf die artgerechte Haltung der Tiere legen. „Die Schweine werden mittwochs und samstags angeliefert, das Rindfleisch dreimal pro Woche und alles immer direkt verarbeitet“, erklärt Katrin Gössl. „Ihr Zuschnitt ist schnell und hervorragend“, lobt der Vater. Sie selbst sieht sich als „bunte Mischung“. Gerne zerlegt und verarbeitet sie die Fleischteile, aber auch im Laden und im Büro arbeitet sie gerne.

### AUSTAUSCH IST WICHTIG

Während sich ihr Vater über Jahre ein Netzwerk in der Stadt aufgebaut hat, betreibt Katrin Gössl ihr Networking via Social Media und Smartphone. „Ich habe etwa gute Kontakte bzw. Freundschaften zu meinen Kolleginnen aus dem Meisterkurs, die aus verschiedenen Regionen kommen“, sagt sie: „Außerdem eine WhatsApp-Gruppe, die 'Bodensee-Junior-Metzger'. Man hilft sich einfach, wenn es einmal klemmt.“

Schon in der Ausbildung sprach sie in Schulen vor, um über ihren Beruf und Vorurteile aufzuklären – vor Corona mehrmals im Jahr. Seit Herbst 2021 ist sie zudem nach dem plötzlichen Tod des Kollegen Fridolin Zugmantel in den Ausschüssen Ausbildung sowie Werbung & Öffentlichkeitsarbeit des LIV Baden-Württemberg aktiv. „Der Verband wird jünger und weiblicher“, schmunzelt sie. „Man tauscht sich aus, setzt Neues um. So beliefern wir seit ein

paar Wochen etwa auch einen Verkaufsautomaten bei einem Obstbauern mit Landjägern, Grillgut, etc., was sehr gut ankommt. Es bleibt also spannend“.

**mth**

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

### ERFOLGSFAKTOREN

- Absolute Frische der Waren
- Familiäre Arbeitsatmosphäre
- Ansprechende Produktpräsentation
- Präzises, effizientes Arbeiten
- Offen sein für Neues, gegebenenfalls Abläufe optimieren

### KONZEPT

#### METZGEREI GÖSSL – TETTANANG

In zweiter Generation geführte Metzgerei im Bodenseekreis. Schwerpunkt: regional erzeugte, frische Wurstwaren, hergestellt aus Fleisch von Tieren aus kontrollierten Betrieben mit artgerechter Haltung. Region mit guter Kaufkraft. Kaum Catering (nur kalt). Etwa 25 Beschäftigte.

### PROFI-PARTNER

- **Aufschnittsmaschinen:** Bizerba
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Hagesüd, Frutarom Savory Solutions (Gewürzmüller)
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Lammfleisch:** Schäferei Gulde
- **Poltermaschine/Tumbler:** Vakona
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Speckschneider:** Treif Maschinenbau
- **Schweinefleisch:** Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall



# Für die Zukunft

Mitte Februar eröffnete die Metzgerfamilie Klink am Ortsrand von Oberjettingen ihr neu gebautes „Genusszentrum“. Der Schritt aus dem Ort hinaus auf die grüne Wiese war lange geplant. Das neue Konzept besitzt großes Entwicklungspotenzial.

Die Metzgerfamilie – Vater Simon (Fleischermeister), Mutter Dagmar (Fleischer-Fachverkäuferin), Sohn Max (Fleischermeister, Betriebswirt des Handwerks, Fleischtechniker) und Tochter Ramona – stammt aus Horb am Neckar. 2011 übernahmen sie nach einigen Jahren als Gastronomen innerhalb von zwei Wochen die Metzgerei eines Kollegen im Ort. Diese war bis wenige Tage vor der Neueröffnung in Betrieb. Seine Fleischerlehre machte Max Klink ab 2011 im elterlichen Betrieb. Es folgten die Weiterbildungen, der Techniker in Kulmbach sowie eine halbjährige Tätigkeit in der Fleischindustrie. Heute leitet sein Vater die Produktion und die Mutter den Verkauf. Max (28) ist Geschäftsführer: „Mich hat es immer gereizt, Dinge selbst zu entscheiden und einen Betrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen. Doch nur durch eine gewisse Größe ist Entwicklungspotenzial möglich.“

Und so sicherte sich die Familie 2016 das nun bebaute 5.400 m<sup>2</sup> große Grundstück, auf dem zuvor ein Baumarkt stand – direkt gegenüber einem großen real-Markt. Der neue Standort erweist sich als ideal: Die stark frequentierte nahe Verbindungsstraße zwischen Herrenberg und Nagold, Menschen, die im Gewerbegebiet einkaufen oder tanken sowie



## ERFOLGSFAKTOREN

- **Regionaler Hotspot für Genuss**
- **Unternehmerischer Mut und Verantwortungsbereitschaft**
- **Langjährige Erfahrung aus Metzgerei und Gastronomie**
- **Effiziente, nachhaltige Produktionstechnik**
- **Guter Standort; (Gewerbegebiet, an stark befahrener Straße gelegen)**

großzügige Sitzplätze innen und vor dem neuen Gebäude sind nur einige Faktoren für neue und neugierige Kunden. „Wir haben rund 50 % neue Kunden dazugewonnen, die nie zu uns in den Ort gekommen wären“, betont Max Klink. Zudem sei die Produktion dort aufgrund

der beiden Filialen an ihre Grenzen gestoßen, was die Entscheidung für den Neubau beförderte. Der Junior schätzt, dass mindestens jeder fünfte Kunde des real-Marktes seinen Fleisch- und Wursteinkauf nun bei ihnen tätigt.

## PARTNER AUF AUGENHÖHE

Der Spatenstich für das zweigeschossige Gebäude erfolgte im Sommer 2020 – dann kamen zwei Corona-Jahre. Schon 2019 nahmen die Klinks Kontakt zum Geschäftsführenden Gesellschafter der Schwan Projekt GmbH, Michael Wirth, auf. „Als Kunde des zur Schwan-Gruppe zählenden Schwan Apparatebaus“, lag das nahe, so Max Klink. Die Planungsexperten aus Lonnerstadt lieferten ein Komplettpaket – von der grünen Wiese bis zur Schlüsselübergabe. Nach Vorgabe der Familie agierten sie federführend, erstellten Vorentwürfe, stellten den Bauantrag, holten Angebote und Genehmigungen ein, konzipierten Bauverträge, waren Bauleiter und erledigten Abnahmen. Ausgeführt wurden die Arbeiten von Foodtech Buildings – auch ein Teil der Schwan-Gruppe. „Wir entwickelten das Projekt gemeinsam und passten auch einige Dinge an“, sagt Max Klink. Für die rund 1.800 m<sup>2</sup> große Fläche wurde eine Mischbauweise gewählt, d. h. die Produk-



## PROFI-PARTNER

tion im Leichtbau in Würfelform sowie Laden, Küche und Obergeschoss mit Sozialräumen sowie Wohnung im Massivbau. „Trotz geringer Wandstärken weisen Gebäude in Leichtbauweise mit modernen Materialien einen sehr hohen Dämmwert auf“, erklärt Michael Wirth. Zu diesen Materialien zählen auch die GFK-Paneele an den Wänden in Produktion, Küche und Lager, die dem Prinzip der „fugenlosen Metzgerei“ folgen und eine hohe Hygiene und leichte Reinigung fördern. Für Max Klink wichtig war zudem effiziente, zukunftsfähige Produktionstechnik und er brachte dafür seine Erfahrungen als Techniker sowie der Arbeit in der Industrie mit ein. „Die Kühlräume liegen als Block zwischen Produktion, Küche und Laden. So folgt die Ware arbeitsorganisatorisch stets einem Kreislauf“, betont er. Großzügig bemessen sind die Räume zudem. 29 Beschäftigte sind es insgesamt, fünf kamen neu hinzu.

Geschlachtet werden Schweine und Rinder in einer Lohnschlachtere in Neuweiler, die das Fleisch mittwochs und freitags anliefert. Die Produktionsmenge für Wurst beträgt etwa 1,5 t. Die Schweine stammen von einem Landwirt aus der Gemeinde, die Färsenhälften von Erzeugern aus einem Umkreis von 50 km aus dem Nordschwarzwald.

- **Ausführung Neubau:** Foodtech Buildings
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Füller:** Düker-Rex
- **Gewürze:** Beck Gewürze und Additive, AVO-Werke, Raps
- **Kassensystem/Warenwirtschaft:** Syner.con/Apro.con, Mettler-Toledo
- **Kochkessel (Maßanfertigung):** Schwan Apparatebau
- **Kutter:** Düker-Rex
- **Ladenbau:** Kramer Ladenbau
- **Planung/Bauleitung:** Schwan Projekt GmbH
- **Pökelinjektor:** Henneken
- **Räucher- und Klimatechnik:** Reich Thermoprozesstechnik
- **Schneidetechnik:** holac Maschinenbau
- **Spültechnik (Kisten):** Kitzinger
- **Tumbler:** Rühle
- **Verpackungstechnik:** Multivac

## AMBIENTE MIT STIL

Den Ladenausbau übernahm Kramer Ladenbau: 14 m Kühltheke (2/3 Wurst, 1/3 Fleisch), 6 bis 7 m Heiße Theke, 44 Sitzplätze, klassisch-modernes Ambiente, helle Naturhölzer, leichtes Industrie-Design. „Der Handwerkscharakter sollte klar sichtbar sein“, sagt Max Klink. Zu-

## KONZEPT

### METZGEREI GENUSSZENTRUM KLINK – OBERJETTINGEN

Neu gebaute Metzgerei mit Laden, Zerlegung und Produktion in einem Gewerbegebiet am Ortsrand im westlichen Landkreis Böblingen. Zwei Filialen: Haiterbach (2016), Pfalzgrafenweiler (2019). Förderung: EU-Leader-Programm, Marktstrukturförderung Baden-Württemberg.

dem 30 Außenplätze auf Holzbänken. 95 % der Wurstwaren werden selbst hergestellt, darunter mehrere Sorten Salami und Schinken, kreative Grillspieße, marinierte Steaks, Grillkäse-Taler, Pfannengerichte, Feinkostsalate etc. Auch Linsen und Rapsöl eines regionalen Erzeugers sowie Nudeln, Honig oder Käse vom Bauern Rinderknecht gibt es. Werktags zwei, freitags drei Mittagsgerichte stehen zur Wahl, davon eines fleischlos. 500 Essen pro Tag sind möglich. „Etwa für Firmen aus der Umgebung; es gibt noch Potenzial“, sagt der Junior. Das nächste Projekt sei eine Photovoltaikanlage auf dem Dach, damit kein Warmwasser mehr erhitzt werden muss. Klimabewusst in die Zukunft ist ein weiteres Ziel der Familie. *mtH*

[www.metzgerei-klink.de](http://www.metzgerei-klink.de)  
[www.schwan-projektgmbh.de](http://www.schwan-projektgmbh.de)



1



KONZEPT

2

**FLEISCHERFACHGESCHÄFT  
RÖHRS – JORK**

In fünfter und sechster Generation familiengeführte Fleischerei mit neuer Schlachtung, Zerlegung und Produktion am Ortsrand (EU- und Bio-Zulassung) und zwei Geschäften. Lohnschlachtungen für Landwirte (Direktvermarkter) und Kollegen. Etwa 40 Beschäftigte, 1 Auszubildender zum Fleischer, 13 Mitarbeiter in der Produktion.



4



6



5



3

- 1 Eine Spezialität: der Katenschinken
- 2 Das Stammhaus mit Laden im Ort
- 3 Der zweigeschossige Neubau entstand am Ortsrand von Jork.
- 4 Wanddurchbruch für Felle und Schlachtabfälle
- 5 Daniel Röhrs (li.) und sein Vater Friedrich jun. (re.)
- 6 Eine von zwei pneumatischen Hubarbeitsbühnen, die das Arbeiten ergonomischer machen.
- 7 Logo prangt auf der Technik



7

Gegründet 1709, ist die Fleischerei Röhrs aus Jork im Alten Land im 21. Jahrhundert angekommen. Seit November 2021 schlachtet, zerlegt und verarbeitet sie in einem neu errichteten Gebäudekomplex am Ortsrand – weit und breit gibt es keinen Betrieb dieser Art.

# Leuchtturm für Regionalität

Die Fleischerei gilt urkundlich belegbar als die älteste Norddeutschlands. Seit über 90 Jahren ist sie unter dem Namen Röhrs bekannt. Die Fleischerfamilie betreibt Geschäfte in einem regional-typischen Fachwerkhaus im Ort selbst sowie im 8 km entfernten Buxtehude („Fleischerjungs“). Nicht nur im Landkreis Stade schätzen Kunden, Landwirte und Kollegen diese Familie aus dem Alten Land, ca. 40 km westlich von Hamburg und südöstlich von Cuxhaven. Seit 2016 führen Vater Friedrich Röhrs jun. und sein Sohn Daniel den Betrieb gemeinsam. Daniel Röhrs absolvierte seine Ausbildung bis 2009. Es folgten Meistertitel, Betriebswirt des Handwerks sowie Praktika in verschiedenen Betrieben, z. B. in Bayern. 2011 kehrte er in den Betrieb seiner Vorfahren zurück. Immer wieder in der Geschichte der Familie war die Nachfrage nach den Röhrschen Spezialitäten (Katenschinken, Jorker luftgetrocknete Salami, Altländer Mettwurst, Wiener Würstchen etc.) so groß, dass sich die Familie dazu entschied, zur jeweiligen Zeit in die Zukunft zu investieren (1900, 1977, 2002). In den vergangenen sechs Jahren wurde es in der Produktion am Stammhaus immer enger. „Daher haben wir uns entschlossen, erneut zu vergrößern und den Betrieb noch zukunftsfähiger zu machen. Das Ziel lautete: Arbeitsprozesse wieder produktiver machen und Möglichkeiten der Erweiterung schaffen. Im alten Betrieb war das nicht mehr möglich. Und eine bessere Ergonomie für die Mitarbeiter“, erklärt Daniel Röhrs die Beweggründe.

Ab 2017 geplant von Lißner engineers & architects, entstand ein zweigeschossiges Gebäude inkl. Büro, Verwaltung und Sozialtrakt, mit Parkplätzen sowie Wegen zur Anlieferung der Tiere. Die Fläche für Schlachtung, Produktion und Zerlegung im Untergeschoss beträgt rund 1.600 m<sup>2</sup>, das Obergeschoss kommt auf 2.000 m<sup>2</sup>. „Allein der Schlachtbereich macht etwa 20 % der Gesamtfläche aus. So groß war zuvor unsere gesamte Produktion“, berichtet der Fleischermeister. Die komplette Stall- und Schlachttechnik mit Rohrbahnen

und Fördersystemen lieferte Renner Schlachthaus-technik aus Abtsgmünd.

## UNTER EINEM DACH

„Den ersten Kontakt zur Familie Röhrs hatten wir vor etwa dreieinhalb Jahren. Insgesamt war alles eine sehr gute Zusammenarbeit und alle Wünsche des Kunden wurden in die Planung eingearbeitet und realisiert“, sagt Thomas Renner von Renner Schlachthaus-technik. Der Lieferumfang beinhaltet alles von der Lebendannahme der Tiere bis zum Zerlegeband die komplette Linie, d. h. auch die Stalleinrichtung in tierschutzgerechter und hygienischer Ausstattung, die es erlaubt, Schweine und Rinder flexibel

zu schlachten. „Der Raum kurz vor dem Warenausgang kann heruntergekühlt werden. Durch eine mehrspurige Rohrbahn können wir Tierhälften flexibel zur Auslieferung bereitstellen und zugleich annehmen“, erklärt Daniel Röhrs. Vom lebenden Tier bis zum Endprodukt sei alles nachvollziehbar. „Wir haben in die Zukunft investiert, d. h. wir können uns so neue Kundengruppen erschließen. 50 Schweine zusätzlich zu schlachten und zu verarbeiten ist nun mühelos möglich“, betont er. Geschlachtet wird montags und freitags. Zu Wochenbeginn zwischen 4 und 8 Uhr 40 bis 60 Schweine, am zweiten Tag ab 4:30 Uhr zwischen 6 und 15 Rinder. Nicht nur für den eigenen Bedarf – auch für Direktvermarkter und Kollegen.

Um sich mit der neuen Schlacht- und Zerlegetechnik vertraut zu machen und dies an seine Mitarbeiter weitergeben zu können, besuchte er einige Projekte von Renner Schlachthaus-technik und arbeitete dort mit. Nach der Betäubung gelangen die Tierhälften zu mehreren pneumatischen Hubarbeitsbühnen („Jumbo-Podest“), wo das Fell und die Innereien entfernt werden sowie weitere Arbeitsschritte erfolgen, z. B. auf zwei Enthäutungs-podesten. Durch einen Wanddurchbruch gelangen die Abfälle in einen Nebenraum. Ein Datenmanagement-System sichert die Rückverfolgung und Etikettierung. Die Mitarbeiter seien begeistert, vor allem das körper-schonende Arbeiten schätzen sie.

„Wir stehen für Qualität und die gewährleisten wir“, ergänzt er. Egal ob das die Tiere betrifft: bei den Schweinen die Landsau/Pietrain-Eberkreuzung aus dem Freiluftstall, die von einem Erzeuger aus dem Landkreis stammt, bei den Rindern (Limousin, Charolais, Blaue Belgier) aus einem Umkreis von max. 25 km oder dem Schlacht-Know-how, das mit dem Neubau entstand. „In diesen Zeiten ist es sehr wichtig, unsere Berufe wieder interessanter zu machen. Mit der topaktuellen Technik in der Produktion und Schlachtung können wir unser Wissen auch an interessierte Kollegen und Auszubildende weitergeben“, untermauert er den eingeschlagenen Weg des Wandels. *mtH*

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



## ERFOLGSFAKTOREN

- **Handwerksbetrieb seit 300 Jahren**
- **Eigene Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung**
- **Familiengeführtes Unternehmen**
- **Kreative Produktvielfalt**
- **Langjährige regionale Partnerschaften**
- **Den Kunden Reinheit, Service und Qualität bieten**

## PROFI-PARTNER

- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Datenmanagementsystem:** Comsys
- **Füller:** Handtmann
- **Kutter:** Seydelmann Maschinenfabrik
- **Räuchertechnik:** Autotherm
- **Komplette Stall- und Schlachttechnik mit Rohrbahnen und Fördersystemen:** Renner Schlachthaus-technik
- **Speckschneider:** Treif Maschinenbau (by Marel)
- **Vakuumtechnik:** Boss
- **Wolf:** Seydelmann Maschinenfabrik



# MESSE DER EMOTIONEN

Auch für das Fleischerhandwerk hatte die IFFA 2022 einiges zu bieten. Ob bei Produktneuheiten aus den Bereichen Food und Technik, auf dem Marktplatz des Handwerks des Deutschen Fleischer-Verbands in Halle 12.0 oder bei den beliebten Wettbewerben – die Freude am persönlichen Austausch war groß.

Die globale Fleisch- und Proteinwirtschaft nutzte von 14. bis 19. Mai jede Minute der IFFA – zum intensiven Netzwerken, um Innovationen zu sehen und ihre Geschäfte voranzubringen. Nachhaltige Produktion, automatisierte Prozesse und Digitalisierung in allen Bereichen der Verarbeitung, Verpackung und des Verkaufs prägten das Angebot an den Ständen. Auch das Interesse am Thema alternative Proteine war groß. Insgesamt trafen sich auf der Messe rund 50.000

Besucher aus 129 Ländern. Auch Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt, war begeistert: „Es war eine Freude, durch die Hallen zu laufen und die Branchenteilnehmer \*innen wiederzutreffen. Eine fast euphorische Stimmung hat die IFFA geprägt. Es war deutlich zu spüren, wie erleichtert alle waren, sich endlich persönlich treffen zu können. Die Branche hat ihre Innovationskraft wieder einmal eindrucksvoll bewiesen.“

## STARKES HANDWERK

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV), unterstützt von der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, stellte die Nachwuchsförderung in den Mittelpunkt vieler seiner Aktivitäten. Rundherum zufrieden mit der IFFA war auch DFV-Präsident Herbert Dohrmann: „Ich bin zwar Optimist, aber dass wir so viele unserer Kolleginnen und Kollegen treffen durften und solch eine großartige Stimmung herrschen würde, hätte ich auf keinen Fall erwartet. Über 25 % Steigerung bei der Zahl der Produkte bei den internationalen Qualitätswettbewerben, zwei ganz neue Wettbewerbe für den beruflichen Nachwuchs sowie ein starker Auftritt unserer Nationalmannschaft haben für ordentlich Leben auf unseren Flächen gesorgt. Der Besuch der IFFA hat sich für jeden Betrieb gelohnt, denn die technischen und technologischen Entwicklungen der vergangenen drei Jahre waren nach meinem Eindruck gewaltig. Die Messe hat ihre Aufgabe als Innovationstreiber für die Branche mehr als erfüllt.“

Premiere hatte unter anderem der Azubi-Wettbewerb „YoungTastings“, bei dem Auszubildende 80 Produktkreationen eingereicht hatten, die vom Team der Nationalmannschaft bewertet wurden. Spannend war außerdem die Preisverleihung der FH Fleischer-Handwerk Awards 2022 u. a. mit drei Preisträgern aus dem Bereich Weiterbildung.

## LÖSUNGEN FÜR MORGEN

Automatisierung und Digitalisierung sind die Treiberthemen in der Fleisch- und Proteinverarbeitung und standen im Fokus der Innovationen. Die ausstellende Industrie zeigte zudem Lösungen und Ideen zur Erhöhung der Energieeffizienz sowie zur ressourcenschonenden Produktion, um das



- ◀◀ Franz Prostmeier (Mi.) qualifizierte sich für die EuroSkills 2023 in Polen
- ◀ Mitglieder der Nationalmannschaft

von der EU vorgegebene Ziel der Klimaneutralität bis 2050 zu erreichen. Richard Clemens, Geschäftsführer des VDMA Fachverbands Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen, war mehr als zufrieden mit dem Messeverlauf: „Die Stimmung war außerordentlich gut. Die nationalen und internationalen Besucher haben hohes Interesse an den Innovationen und vielfach ganz konkrete Projekte in Planung. Die Freude darüber, sich endlich wieder persönlich zu begegnen, war überall spürbar.“ Bei den Verpackungen standen die Neuheiten ganz unter dem Motto: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich“. Neben der Recyclingfähigkeit fokussieren sich die Hersteller auf nachwachsende Rohstoffe: Biobasierte Verpackungen als Alternative zu Plastik aus fossilen Rohstoffen weisen den Weg in eine umweltfreundlichere Zukunft.

### BEGEISTERT UND INSPIRIERT

Die Stände der Aussteller waren voll: ob zwischen Kuttern, Transportstraßen oder Verpackungsmaschinen, vor Regalen mit Ingredienzen, im Wettbewerbsareal des Fleischerhandwerks oder in der „IFFA Factory“ – den Besuchern ging es um die haptische Erfahrung. Anfassen, riechen, schmecken, Maschinen im Live-Betrieb sehen, sich persönlich austauschen und das Wissen erweitern – das stand ganz oben auf der Agenda.

Die Gesamtzufriedenheit lag mit 96 % noch höher als zur IFFA 2019 und somit auf absolutem Top-Niveau. Einer regelmäßig stattfindenden Besucherumfrage der Messe Frankfurt zu-

folge waren 95% zufrieden mit dem Angebot der Aussteller. 96 % gaben an, ihre Messebesuchsziele erreicht zu haben. Trotz schwieriger Rahmenbedingungen kamen die Besucher aus 129 Ländern – mit 72 % Internationalität wahrt die IFFA damit ihre hohe Relevanz für die globale Branche. Die meisten Besucher\*innen kamen aus den Niederlanden, Italien, Spanien, Polen, den USA, Brasilien, Großbritannien, der Schweiz und Frankreich.

### ALTERNATIVE PROTEINE

Der Trend geht zum bewussteren Konsum von Fleisch. Auf gewohnte Ernährungsmuster wollen viele dennoch nicht verzichten. Industrie wie Handwerk entwickeln daher immer perfektere Alternativen – der Markt für Fleischalternativen auf Pflanzenbasis oder aus Zellkulturen boomt. Es entstehen neue Produkte, die auch einen weiteren Innovationsschub für die Produktionstechnik bedeuten. Diesen Trend aufgreifend, hatte die IFFA erstmals ihr Produktportfolio erweitert und Prozesstechnik und Zutaten für alternative Proteine mit in den Fokus gerückt. Die Besucher zeigten großes Interesse an pflanzenbasierten Fleischalternativen, hybriden Produkten und zellkultiviertem Fleisch. Fabio Ziemßen, Vorsitzender des Bundesverbands für alternative Proteinquellen, zog ein positives Fazit der ersten IFFA-Teilnahme seines Verbandes: „Die IFFA 2022 hat deutlich gemacht, dass alternative Proteinquellen auch künftig einen festen Platz auf der internationalen Leitmesse haben werden, der sich in den kommenden Jahren weiter vergrößern wird. Wir freuen uns darauf, diese Entwicklung als deutscher Branchenverband zu begleiten und zu gestalten.“



▲ Zwei Auszubildende beim Berufsschulwettbewerb.  
▼ Auch für Fachgespräche war ausreichend Zeit.



### DIGITAL EXTENSION

Erstmals gab es eine Erweiterung der IFFA in den digitalen Raum. Bei der „IFFA Digital Extension“ konnten sich die Teilnehmer schon im Vorfeld kontaktieren, Termine vereinbaren und sich über Innovationen informieren. Wer einen Vortrag im „IFFA Forum“ verpasst hat, hat die Möglichkeit, sich die Aufzeichnungen im Nachgang auf der digitalen Plattform anzusehen. Die IFFA Digital Extension verzeichnete bis zum Ende der Messe 12.661 Zugriffe. Die nächste IFFA findet von 3. bis 8. Mai 2025 statt. [www.iffa.com](http://www.iffa.com)

Fotos: Messe Frankfurt Exhibition/Jochen Günther und Pietro Sutera

[www.kolbe-foodtec.de](http://www.kolbe-foodtec.de)

**ALLES, WAS  
MAN ZUM SÄGEN  
UND WOLFEN  
BRAUCHT**

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



**KOLBE**  
FOODTEC

**WIR SAGEN DANKE**  
FÜR IHREN BESUCH  
**AUF DER IFFA 2022**

**A**uszubildende aus allen Lehrjahren konnten dafür eigens hergestellte Produkte einreichen. Insgesamt wurden auf dem IFFA-Messestand des Deutschen Fleischer-Verbands 80 Produktproben getestet und bewertet. Hier dazu einige Beispiele: Löwenzahnbratwurst, Hanfsamenschinken, Zwiebelfleischkäse, Wurzelspeck, Chakalaka-Knacker, Salamipralinen, Texas-Roster oder Münchner Dampfwürste. Mehr als die Hälfte davon erhielten eine Gold-Prämierung.

Ganz besonders fiel der Jury, die aus den Mitgliedern der Nationalmannschaft bestand, der Weißwurstbraten mit Brezenstangen auf. Diese hervorragende Leistung der Auszubildenden Laura Heiß und Finn Schwab aus der Metzgerei Gruber

Der erstmals ausgetragene Wettbewerb „YoungTastings“ – initiiert von der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks – war ein großer Erfolg.

aus Spalt-Großweingarten wurde besonders geehrt und erhielt bei der Premiere dieses Wettbewerbs bis zur nächsten Ausgabe 2025 den Wanderpokal „YoungTastings“.

Doch auch viele andere Auszubildende hatten kreative Produktinnovationen eingereicht und freuten sich über die

Anerkennung in Form von Urkunden. Eine davon war Laura Heckmann von der Fleischerei Detert aus Stemwede-Dielingen, die ihre Ausbildung in der Fleischerei Hidding in Nordwalde absolviert und erstmals an einem solchen Wettbewerb teilgenommen hat. Sie errang mit beiden Produkten Silber: mit der „Vanille & Whisky meets Bratwurst“ mit Whisky von BrennerEy (Drohner Edelbrennerei) sowie der „Mediterranen Mettwurst Italy Style“ mit grünen Oliven, Parmesan und Tomate.

[www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de](http://www.nationalmannschaft-fleischerhandwerk.de)



▲ Laura Heckmann freute sich über zwei Silber-Wertungen.  
▼ Die Proben wurden mit allen Sinnen begutachtet.



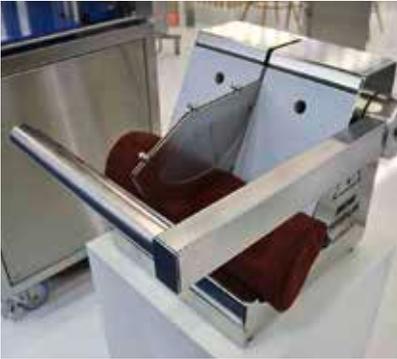
▼ Die Sieger: Finn Schwab und Laura Heiß (unten) aus der Metzgerei Gruber entschieden den Wettbewerb für sich.



## Schinken und Speck schneiden

Auf ihrem Messestand präsentierte **Rudolf Schad GmbH** unter anderem drei Varianten von Maschinen der Marke Tribus zum Schneiden von Speck oder Schinken. Der manuell bedienbare Speck-Fix „Specki“ (27 kg) verfügt über eine Schnittlänge von 400 mm und schneidet die eingelegte Ware durch Herunterdrücken des Messers von oben nach unten. Ungefrorene, knochenlose Produkte wie Speck, Bauch oder Karree mit einer Kapazität von rund 360 Stück/Stunde teilt oder schneidet das Modell Speck-Fix Compact (LxBxH: 700x530x1.480mm, 155 kg). Die Schnittlänge liegt hier bei 420 mm. Mit einer Höhe von 1,72 m und einem Gewicht von 400 kg ist das Modell Speck-Fix Profi+ für den größten

Bedarf ausgelegt. Es schneidet oder teilt auch angefrorene, knochenlose Produkte wie Speck, Bauch, Karree, Kochschinken oder Käse auf einer Schnittlänge von 550 mm. Die Leistung dieser Maschine beträgt rund 1.200 Stück/Stunde.  
[www.r-schad.eu](http://www.r-schad.eu)



## Erfolgreiche Messebilanz

Über 50 Maschinen und zwei vollautomatisierte Produktionslinien präsentierte die **Maschinenfabrik Seydelmann** auf ihrem 1.000 m<sup>2</sup> großen Messestand. „Die IFFA als weltweit wichtigste Messe unserer Branche war ein voller Erfolg. Die Investitionsbereitschaft in der Branche ist nach wie vor hoch“, resümierte Andreas Seydelmann, Geschäftsführender Gesellschafter des Unternehmens. Interesse weckten vor allem Neuheiten und Weiterentwicklungen, etwa der Vakuum-Konti-Kutter KK 144 AC-6, der den Einstieg in die Feinstzerkleinerung mit Vakuumtechnologie bei mittleren Produktionsmengen ermöglicht. Auch die Schneidtrommel, die ein effizientes Austrennen von Hartteilen und Fremdkörpern wie Kunststoffteilchen oder Folienreste gewährleistet, war ein Besuchermagnet. Das System arbeitet berührungsfrei und daher ohne Metallabrieb. In puncto Hygienesdesign waren außerdem die überarbeiteten Vakuum-Koch-Kutter interessant für die Messebesucher. Dort sind nun sowohl die Dichtung im Deckel als auch die Schüsseldichtung entnehmbar. Das erleichtert die Reinigung und aufwändige Anpassungsarbeiten beim Austausch entfallen. [www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com)



Fotos: Theimer, Lay Gewürze, Maschinenfabrik Seydelmann



## Positives Fazit

Auch für **Lay Gewürze** war die IFFA ein Erfolg. Auf großes Interesse stießen die Marinol-Gewürzöle „Golden Milk“, „Bunter Pfeffer“ und „Chilli/Ingwer“. Gelobt wurde zudem die Gewürzmischung „Tasty Bacon“ für Brühwurst und Kochsalami. Ebenso zeichnete sich ein Trend ab, Brühwurst als Hybridprodukt herzustellen. Dabei wird ein Teil der tierischen Fleischmatrix durch pflanzliche Komponenten ersetzt. Interessenten unterstützt das Unternehmen dabei mit ausgewählten Gewürzen und entsprechender Prozesstechnik. Ferner stieß die vegane Produktlinie auf reges Interesse. Hackfleisch und Burger seien damit in einer Qualität herstellbar, die sie im Endprodukt kaum noch vom Original mit Fleisch unterscheidbar machen. Ein Beispiel dafür ist eine Pulled Meat-Variante auf Basis von Sojatextur und Weizenprotein. Das trockene Vegamix® Pulled Meat wird mit wenigen Komponenten (Wasser, Essig und Öl) gemischt, im Vakuumbbeutel gegart, direkt weiterverarbeitet oder im Vakuumbbeutel gelagert und später regeneriert – ideal für den Mittagstisch oder im Partyservice. Komplettiert wird die Produktlinie durch Compounds für vegane Bratwurst, Aufschnitt, Nuggets, Fischstäbchen und vegetarische Brühwürstchen. [www.lay-gewuerze.de](http://www.lay-gewuerze.de)

**GENUSS-FAKTOR GARANTIIERT**

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

Kutter, Wölfe, Mischer für Handwerk und Industrie.

International FoodTec Award 2021

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

**K+W WETTER**

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

# AZUBIS IN TOPFORM

Erneut zeigten die Auszubildenden aus dem Fleischerhandwerk beim diesjährigen Wettbewerb der Berufsschulen „Fleischerklassen zeigen ihr Können“ auf der IFFA 2022 Spitzenleistungen.



## Teilnehmende Schulen

- Staatliche Berufsschule, Bad Tölz
- Hans-Wilsdorf-Schule, Kulmbach
- Adolf-Reichwein-Schule, Limburg-Lahn
- Berufliche Schulen des Main-Kinzig-Kreises, Gelnhausen
- Berufsbildungszentrum Plön
- Staatliche Berufsschule I, Rosenheim

▲ Alle Auszubildenden erhielten Urkunden und Medaillen.

wettbewerb „SnackStar“ von Homann Foodservice, FH Fleischer-Handwerk und dem Deutschen Fleischer-Verband. Ihr Sieger-Snack Chili-Chicken Cheddar-Ball war in einer Variation Bestandteil der gezeigten Präsentation.

gionen angereist. Denn es galt, in drei klassischen fleischerhandwerklichen Disziplinen zu beweisen, auf welchem hohen Niveau der Fleischernachwuchs hierzulande ausgebildet wird. In drei Stunden mussten 20 Kanapees, eine Grillplatte sowie ein küchenfertiges Erzeugnis hergestellt und kunstvoll auf den vorbereiteten Tischen zur Präsentation angeordnet werden.

Eine Jury, bestehend aus Fachlehrern sowie Mitgliedern der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, bewerteten dann die Ergebnisse. Vizepräsidentin Nora Seitz und die Nationalmannschaft applaudierten und lobten bei der feierlichen Siegerehrung die anwesenden Nachwuchskräfte, die mit vielen Freunden und Bekannten nach Frankfurt gekommen waren. Deren gute Stimmung bei der Preisverleihung sorgte dafür, dass auch die übrigen Messegäste auf dem DFV-Wettbewerbsgelände sowie am benachbarten „Marktplatz des Fleischerhandwerks“ in den spontanen Jubel einstimmten.

Fazit: Auch in diesem Jahr hatte der Branchennachwuchs hier Großes geleistet. [www.fleischerhandwerk.de](http://www.fleischerhandwerk.de)

**S**echs Berufsschulen aus dem gesamten Bundesgebiet nahmen mit elf Teams am diesjährigen Wettbewerb teil, der auf dem Wettbewerbsgelände des Deutschen Fleischer-Verbandes stattfand.

Besonders große Freude herrschte bei den drei Sieger-Duos: Anina Wunderlich und Hannes Maisel (Bild unten, m.) von der Hans-Wilsdorf-Schule aus Kulmbach; Thomas Janssen und Philip Sauter (Bild unten, r.) vom Berufsbildungszentrum Plön sowie Marena Gelyana und Alexander Winkler (Bild unten, l.) von der Adolf-Reichwein-Schule aus Limburg-Lahn. Die Hans-Wilsdorf-Schule gewann auch die Schulwertung vor dem Berufsbildungszentrum Plön und der Staatlichen Berufsschule I aus Rosenheim.

Für Anina Wunderlich aus der Metzgerei Wunderlich aus Kirchenlamitz war es der zweite Erfolg innerhalb eines Dreivierteljahres. Im Herbst 2021 gewann sie den Nachwuchs-

## DIE AUFGABEN

Alle Auszubildenden waren in aller Früh mit allerhand Gepäck aus ihren jeweiligen Re-



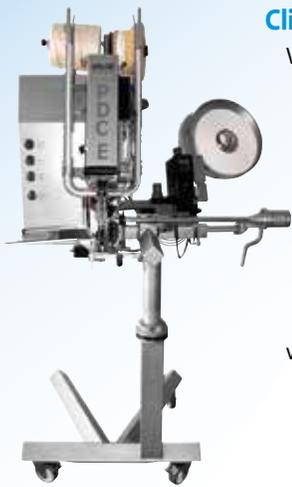
▲ Die drei Gewinner-Duos mit ihren Pokalen.

### Partner des Handwerks



Auf der IFFA stellte **Düker-Rex** eine neue Kutter-Generation und Rex-Technologie sein Füllerprogramm vor. Ein Highlight auf dem Messestand war das Kuttermodell Blizzard 130 SLF in der Version „Perfect-Cut“ mit Touchscreen-Steuerung. Optional ist diese Maschine mit Auslader sowie in Verbindung mit einer Beschickungsvorrichtung, kombiniert mit Auslader, lieferbar. Den Messebesuchern wurden außerdem die energieeffizienten, stufenlosen Antriebe sowie die einfache Reinigung – entsprechend anspruchsvoller Hygieneanforderungen, umgesetzt im Hygienekonzept der Kutter-Baureihen Blizzard 50 SLF, 70 SLF und 130 SLF – demonstriert. Das Programm der Vakuumpfüller von Rex-Technologie sowie die vielfältige Palette an Vorsatzgeräten zur Herstellung von Burgerpatties, Knödeln, Cevapcici und weiteren individuellen Anwendungen auf Fleischbasis sowie für vegetarische/vegane Produkte war auf dem Stand zu sehen und wurde vorgeführt. „Düker-Rex ist auf individuelle Lösungen für das Fleischerhandwerk und mittelgroße Betriebe spezialisiert und möchte dadurch seine Kundschaft bestmöglich und effizient unterstützen“, heißt es aus dem Unternehmen. [www.dueker-rex.de](http://www.dueker-rex.de)

### Clipper aller Art



Vom Handclipper bis zur Vollautomation: Eine ganze Reihe an Neuheiten stand im Fokus des über drei Stände reichenden Messeauftritts von **Poly-clip System**. Eine davon war die erste akkubetriebene PDC-E-Doppelclipmaschine. Dank dieser Innovation benötigt eine Metzgerei keinen Stromanschluss mehr, da der vorgeladene Akku die Elektronik steuert. Darüber hinaus kann die Kapazitätsanzeige via Bluetooth über das Smartphone abgelesen werden. Dazu passt ein speziell dafür entwickelter InkJet Drucker. Als Weltneuheit war zudem eine Schnellkupplung zwischen Füller und Clipper zu sehen, mit der man die Maschinen einfach beim „Handdrehen“ koppeln und entkoppeln kann. Mit der Green Series, die Clipmaschinen der FCA-Reihe abdeckt, sei laut Unternehmen eine Senkung des Stromverbrauchs von bis zu 33 % möglich. Die nachhaltige Verpackungslösung clip-pak® erhöht die Haltbarkeit von Lebensmitteln, trägt zur Reduktion von Treibhausgasen bei und ist eine preiswerte Verpackungsalternative. Als Verbrauchsmaterialien stehen Cliparten wie R-, R-ID (bis zur bakterienichten Verschließung), S- sowie U-Clips in verschiedenen Farben, Schlaufen und Etiketten zur Wahl. [www.polyclip.com](http://www.polyclip.com)

### Messer-Schwester in Pink

Auf der IFFA präsentierte **Friedr. Dick** u. a. die neue Messerserie Pink Spirit. Wie die Bestseller der Schwesterserie Red Spirit ist auch diese Serie auf Schärfe ausgelegt. Sie unterscheidet sich im asiatisch-geformten Griff in leuchtendem Pink. Die Farbe sorgt nicht nur bei Fleischermeisterinnen für gute Laune. Durch eine polierte Schneide gleiten die Messer – ob als Brotmesser- oder Asia-Klassiker Santoku – geschmeidig durch das Schneidgut. Das Ergebnis: ein exakter, sauberer Schnitt. Mit dem Verkauf diese Messer unterstützt das Unternehmen 2022 die Brustkrebsorganisation „Pink Ribbon Deutschland“: Mit jedem verkauf-



ten Einzelmesser gehen 2 Euro, mit jedem Set 4 Euro und jedem bestückten Messerblock 10 Euro an die Organisation. Die Serie umfasst: Office- und Kochmesser, Santoku mit Kullenschliff und Brotmesser sowie das Pink Spirit-Set aus Santoku und Officemesser. Der Acryl-Messerblock, bestückt mit Officemesser, Santoku, Koch- und Brotmesser ist in edlem Weiß erhältlich. Eine Magnetleiste fixiert die Messerklingen und bewahrt die scharfen Helfer sicher auf. [www.dick.de](http://www.dick.de)

Fotos: Düker-Rex, Poly-clip System, Friedr. Dick



## WIR REALISIEREN IHRE IDEEN



*Sehr produkt- bzw. brätschonend*

*Besonders schneller Sortenwechsel*

*Maschinengehäuse besteht komplett aus hochwertigem Edelstahl*

*Hohe Lebensdauer und geringer Wertverlust*

*Portionierleistung von bis zu 250 Port./min.*

*Bestes Füllbild bei Rohwurst*

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

# POKALE, POKALE, POKALE

Bei den Internationalen Produktwettbewerben des Deutschen Fleischer-Verbandes auf der IFFA wurde wieder einmal eines deutlich: Die Qualität der Wurstwaren handwerklicher Betriebe sucht ihresgleichen.

Vom 16. bis 19. Mai 2022 suchten ausgewählte Juroren aus Deutschland sowie vielen anderen Nationen in vier Produktwettbewerben auf dem Wettbewerbsgelände des Deutschen Fleischer-Verbandes die besten Spezialitäten – nicht nur sensorisch betrachtet eine wahre Mammutaufgabe. Der „IFFA-Champion 2022“ kommt erneut aus dem Schwarzwald. Die Obere Metzgerei Franz Winterhalter aus Elzach trat



mit einer ganzen Reihe an Spezialitäten aus dem eigenen Sortiment in einem Teilnehmerfeld von rund 2.000 Produkten aus aller Welt an – und wurde mit einem Medaillenregen belohnt. Am Ende nahm sie in vier Wettbewerben mehr als 69 Gold- und sieben Bronzemedailles mit nach Hause. Der Deutsche Fleischer-Verband zeichnete diese außergewöhnliche Leistung mit dem Großen Pokal des IFFA-Champions aus.



▼ Den ersten Platz beim Internationalen Qualitätswettbewerb für Wurst belegte die **Genuss-Manufaktur Doll** aus Bürstadt mit 39 Gold-, 4 Silber- und einer Bronze-medaille und wurde außerdem Zweiter beim Großen Preis des Besten Würstchen mit 26 Gold- und fünf Silbermedaillen. [www.dolls-metzgerei.de](http://www.dolls-metzgerei.de)



▲ Der große Gewinner war die **Obere Metzgerei Franz Winterhalter** aus Elzach, die den Titel „IFFA-Champion 2022“ errang. Sie nahm mehr als 69 Gold- und sieben Bronzemedailles sowie einen großen Pokal mit in den Schwarzwald. [www.obere-metzgerei.eu](http://www.obere-metzgerei.eu)



◀ Sieger des Internationalen Qualitätswettbewerb für Schinken wurde **Hofmann's Fleischer-Fachgeschäft** aus Osterburken mit 16 Gold-, drei Silber- und einer Bronzemedaille. 320 rohe und gegarte Schinken aus aller Welt wurden bei diesem Wettbewerb von einer international besetzten Experten-jury geprüft und bewertet. [www.metzgerei-hofmann.de](http://www.metzgerei-hofmann.de)



► Beim Internationalen Qualitätswettbewerb für konservierte Produkte in Dosen und Gläsern siegten **„Die Wurstmacher Fleischerei Kohl-Kramer“** aus Borken-Trockenerfurth (r.) mit 20 Gold- und zehn Silbermedaillen vor Wurstspezialitäten Esser (l.) aus Erkelenz-Löwenich. In der Mitte gratuliert DFV-Schatzmeister Eckhart Neun. [www.kohl-kramer-shop.de](http://www.kohl-kramer-shop.de)



## Füllergebnisse verbessern

Neben den aktuellsten Innovationen für die industrielle Verarbeitung präsentierte **Frey Maschinenbau** neue bzw. modifizierte Vakuumfüller für das Handwerk. So wurden etwa die Förderwerke der Modelle der F-Line F52 und F60 weiter verbessert, so dass bei allen Wurstsorten bessere Füllergebnisse erzielt werden. Während sich die F40 als Einstiegsmodell eignet, wartet die F60 mit Servo-Antrieb mit der höchsten Förderleistung von bis zu 2.900 kg/Stunde auf. Mit dem kompakt ausgeführten Anbaulift Liftmax für 120-l-Wagen ist es möglich, die Mitarbeiter zu entlasten, da schweres Heben dann der Vergangenheit angehört. Für beide Modelle ist diese Option ab Werk erhältlich.

Für die Würstchenproduktion eignet sich das Modell F52, das über ein neues, komplett abnehmbares Abdrehgetriebe verfügt. Die Würstchen können selbst bei hoher Arbeitsgeschwindigkeit darmschonend abgedreht werden. Die sanfte Beschleunigung des Förderwerkes beim Portionsstart ist ein weiterer Vorteil. Das Vakuumsystem ist digital gesteuert. Damit können auch die Vakuumeinstellungen mit dem Produktprogramm gespeichert werden. Optional gibt es ein elektronisches Sperrventil für die automatische Reinigung der Vakuumpumpe sowie ein fahrbares Untergestell für flexible Arbeitseinsätze.

Die Kolbenfüller unterstützen Betriebe, in denen ein schneller Sortenwechsel und wenig Restbrät das Ziel sind. Zwei Modelle stehen zur Wahl. Ein Einstiegsmodell für Kleinstmengen zum Geradeausfüllen ist der Oscar 20, dessen Zylinder 20 l fasst. Stufenlose Füllgeschwindigkeit und schneller Füllrohrwechsel sind hier Standard. Das zweite Modell Kompakta 2-30 mit einem 30-l-Füllzylinder erreicht eine Leistung von bis zu 250 Port./Minute. Optional dafür erhältlich sind Darmhaltegeräte, Burgervorsatz oder Dosenfüllrohre. [www.frey-maschinenbau.de](http://www.frey-maschinenbau.de)

## Arbeitsschritt einsparen

Als Neuheit präsentierte die **Handtmann Maschinenfabrik** u. a. das kompakte Füllwolfssystem GD 455, das in Verbindung mit den Vakuumfüllern VF 806 S und VF 808 S zwei Prozessschritte zu einem werden lässt: wölfen und exakt portionieren. Es wird mit wenigen Handgriffen an den



Auslauf des Füllers angeschlossen. Durch separate Antriebe im Füller und im Füllwolf können die Portionier- und die Schneidgeschwindigkeit individuell auf das jeweilige Produkt abgestimmt werden.

Das System bietet neue Produktionsmöglichkeiten bei Roh- und Frischwurst und anderen grobkörnigen Produkten, bei Fleischalternativen und ist auch für Kartoffel- und Gemüseprodukte oder Fruchterzeugnisse nutzbar.

Neben einem fünfteiligen Schneidsatz ist es optional mit dreiteiligem Schneidsatz mit Sichelkreuz zu betreiben. Vorteilhaft sind die robusten, verschleißarmen Handtmann-Füllwolfsschneidsätze, da sie optimal angepasst seien und durch ihre hohe Standzeit Unterhalts- und Produktionskosten senken können. Produktsicherheit bietet der optional einsetzbare Volumenseparator 451-30, der Hartteile aussortiert. Er nimmt eine definierte Menge davon bei jedem Separierzyklus auf und trägt das Separiergut aus. Schwankende Einflüsse wie Druck, Produktkonsistenz und Füllgeschwindigkeit bleiben wirkungslos, die präzise Gewichtsgenauigkeit pro Portion bleibt erhalten. [www.handtmann.de/food](http://www.handtmann.de/food)



## Tropisch inspirierte Dekore

Auf dem Stand ihres Lieferanten World Pac International war **SPM \* Sun Products** von der Qualität der persönlichen Kontakte nach der langen Zeit der Pandemie positiv überrascht und stellte drei neue tropische Sun Spice-Dekore vor. Tropical Curry vereint sonnengelben Curry mit feinen Knusper-Kokosflocken und ist von der indisch-tropischen Küche inspiriert. Durch Zugabe von Mango und Kokos wird die süßlich-fruchtige Note abgerundet. Die zweite Variante bringt den Früchtezauber der Südsee auf die Wurst. Tropical Chili Sweet N' Tanga ist eine Chili-Mischung mit weißen Kokosflocken und fruchtigem Geschmacksprofil. Die asiatische Gewürztrilogie Sweet Korean BBQ schließlich punktet mit Chili, Ingwer und Knoblauch und folgt eng angelehnt der koreanischen Küche. Durch die Zugabe einer Teriyaki-Mischung ergibt sich ein besonderes Schnittbild und das asiatische Geschmacksprofil wird intensiviert. Alle Produkte sind auch für vegane und vegetarische Produkte einsetzbar. [www.sun-products.de](http://www.sun-products.de)

## Automatische Entschwartzmaschine NOCK CORTEX CB 460

mit besonderer Eignung  
zum offenen Betrieb



Know-how in food processing!



## Ihre Vorteile:

- Kombinationsmaschine für automatisches und manuelles Entschwarzen
- Umbau mit wenigen Handgriffen
- Andruckwalze gefedert und 3-stufig höhenverstellbar
- Eingriffsschutz hinten für höhere Arbeitssicherheit

### NOCK Maschinenbau GmbH

Industriestraße 14  
77948 Friesenheim/Baden  
Tel. 0 78 21- 92 38 98-0  
[info@nock-gmbh.com](mailto:info@nock-gmbh.com)  
[www.nock-gmbh.com](http://www.nock-gmbh.com)



◀ Der Airstream (im Hintergrund) auf dem Messestand war Bestandteil des Bereichs „Handwerk“ und zog viele Blicke auf sich.

◀◀ Thomas Dippel, Produktmanager Handwerksfüllmaschinen (links), und die Fachberater Kenneth Lukat, Tino Höllein und Maximilian Müller präsentierten als Partner des Fleischer- und Metzgerhandwerks zahlreiche Neuheiten.

## ERFOLGREICH UND VOLLER NEUER IDEEN

Auf der IFFA konnten sich Menschen wieder persönlich treffen und Ideen austauschen. Die VEMAG Maschinenbau GmbH, Verden/Aller, zeigte auf der Messe auch neue Lösungen für den Handwerksbereich.

Die IFFA 2022 war eine besondere Veranstaltung, die sich von allen bisherigen Messen unterschied. Nach über zwei Jahren trafen sich Menschen aus aller Welt wieder persönlich und die Resonanz für die VEMAG Maschinenbau GmbH, Verden/Aller, war überwältigend. Es zeigt, wie wichtig persönliche Gespräche sind. Besonders der Bereich „Handwerk“ war auf dem Messestand gut besucht. Neben verschiedenen Vakuumfüllmaschinen präsentiert der Maschinenbauer hier neu entwickelte Vorsatzgeräte – vom Spießformer über einen Burgerformer bis hin zu einer Darmhaltevorrichtung und einem Dosenfüllrohr. Diese Vorsatzgeräte lassen sich unkompliziert auf bestehende VEMAG-Füllmaschinen montieren, um einfach und flexibel die Produktpalette in der Verkaufstheke zu erweitern.

### MESSEHIGHLIGHT

Die Niedersachsen präsentierten zudem den neuen Füllwolf985 für die Füllmaschine HP1. Das Vorsatzgerät zum gleichzeitigen Wolfen und Füllen von Massen war ein Messehighlight. Durch den neuen Füllwolf können, je nach Bedarf Arbeitsschritte, z. B. das Kuttern bzw. ein Vorkuttern der Masse, optimiert oder verkürzt werden. So reduzieren sich für

den Handwerksbetrieb Arbeitsschritte. Dabei ist kein mechanischer Umbau der Maschine nötig, um gleichzeitig zu Wolfen und zu Füllen. Der Wolf lässt sich bei Bedarf schnell und einfach integrieren. Da der Füllwolf über die Förderkurve des Füllers angetrieben wird, benötigt das System keinen separaten Antrieb. Ferner ist ein gleichmäßiges und kontinuierliches Arbeiten möglich, da die Förderkurven im Vakuumfüller einen konstanten Produktstrom erzeugen. So kommt es nicht zu einem Staudruck im Wolf. Auch erwärmt sich die Masse nicht, da die Wolfgeschwindigkeit genau der Füllgeschwindigkeit entspricht und das Produkt in einer Linie (Inline Grinder) durch das System läuft und nicht z. B. seitlich in den Wolf zugeführt werden muss. Der Füllwolf lässt sich einfach montieren, handhaben und bedienen. Zudem sind die Bauteile leicht zu reinigen. Das Vorsatzgerät ist werkzeuglos an bestehende Füllmaschinen der Serie HP1 anschließbar.

### STEIGERUNG DER PRODUKTQUALITÄT

Der neue Füllwolf985 sichert eine konstante, gleichmäßige und hohe Produktqualität. Es lassen sich Massen – ob aus Fleisch oder auf pflanzlicher Basis – bis zu einer Temperatur von -1°C verarbeiten, um z. B. frische Bratwurst,

Salami und andere Produkte herzustellen. Versuche bei VEMAG zeigen, dass sich die Qualität der Produkte steigert. So kommt es z. B. bei bestimmten Produkten zur Optimierung und Verbesserung der Farbe. Gleiches gilt für den Biss und die Textur. Durch die schonende Verarbeitung der Masse kommt es bei der Verarbeitung zu keinem Staudruck. Zudem gewährleistet der Füllwolf die gewünschte Partikelgröße und sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Partikel. Dabei wird das Rohmaterial schonend bis auf die gewünschte Endkörnung gebracht.

Die kürzere Reifezeit durch den Füllwolf-Einsatz, etwa bei der Salamiproduktion, spart damit Energie und auch Kosten ein, und dies bei hoher Gewichtsgenauigkeit durch die bewährte Förderkurven-Technologie.



**VEMAG Maschinenbau GmbH**  
Weserstraße 32 • D-27283 Verden  
Tel.: (042 31) - 77 70  
e-mail@vemag.de • www.vemag.de

Seydelmann



# Ein Traumpaar: Seydelmann Hochleistungskutter und Hochleistungswölfe



Hochleistungskutter K 90 AC-8 und Mischwolf MD 114



## 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



NATIONAL  
MANNSCHAFT  
DES FLEISCHER  
HANDWERKS

## Ein Traumpaar

Seydelmann Hochleistungskutter und Hochleistungswölfe



Mischwolf MD 114

### VORTEILE

#### SEYDELMANN MISCHWÖLFE

- Vermischung einzelner Zutaten
- Besonders geeignet zur Zerkleinerung von frischem, angefrorenem und gekochtem Fleisch, Leber, Spinat und anderen Lebensmittelprodukten
- Sehr hohe Stundenleistungen und klares Schnittbild
- 2-tourige Arbeitsschnecke mit Kurzzeit-Rückwärtsgang
- Schutzgitter mit Abschaltkontakt verhindert das Eingreifen in das laufende Mischwerk
- Mischwerk mit zwei kräftigen Armen oder optional mit Paddeln



### VORTEILE

#### SEYDELMANN HOCHLEISTUNGSKUTTER

- Frequenzgeregelter, stufenloser Antrieb AC-8 mit 6 Vorwärts- und 2 Rückwärtsgeschwindigkeiten
- Hochgeschwindigkeit für besten Eiweißaufschluss, hohe Feinheit und beste Bindung
- Strömungsdynamischer Schneidraum zur optimalen Verarbeitung von Roh- und Brühwurst ohne Produktanhaftung in der Messerhaube
- Ergonomische Kniehebelschalter und Deckelhubunterstützung, auf Wunsch mit E2-Kisten-Beladung
- Hygienic Design in allen Details: komplett rostfreier Maschinenständer, eingelassene Abdeckungen, polierte Oberflächen, Reinigungsluken



Hochleistungskutter K 90 AC-8

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



# NEUE MARVIN-KASSEN- FLATRATE

Ein herzliches Dankeschön an die zahlreichen Besucher und die intensiven Gespräche, die diese IFFA für uns zu einem schönen und nachhaltigen Erlebnis gemacht haben.

**M**it frischen Ideen und neuem Motto freuen wir uns auf die SÜFFA 2023. Wir arbeiten bereits an neuen Konzepten, füllen sie mit Leben und brennen auf ein Wiedersehen mit euch im kommenden Jahr! Bis dahin nutzt gerne unsere vielseitigen Informationsmöglichkeiten auf allen Kanälen, sei es persönlich, telefonisch oder digital.

Unsere neueste Entwicklung ist die Marvin Kassenflatrate. Ähnlich wie bei den Services und Updates bietet der Softwarespezialist nun auch für diesen Bereich eine Flatrate an. Ausgangspunkt für die Flatrate ist das Verständnis über die zahlreichen Bestandteile eines Kassensprojektes.

Um Daten eines Kassensystems an die Warenwirtschaft zu übergeben, wird größtenteils eine Schnittstelle benötigt. Traditionell werden von vielen Programmen dazu standardisierte Schnittstellen verwendet, die für den Datenaustausch zwischen einem bestimmten Kassensystem und einem Programm optimiert sind. Sie sind nicht flexibel und können nur schwer an die Wünsche des Kunden angepasst werden.

## WIR HABEN UNS DAHER FÜR EINEN ANDEREN WEG ENTSCHEIDEN...

Marvin geht über die standardisierten Schnittstellen hinaus. Jede Schnittstelle wird bei uns zwischen Kunde, Kassenhändler und Goecom entwickelt und so den Wünschen und Bedürfnissen des Endnutzers angepasst.

Die Kassendokumentation, ein 16-seitiges Projektheft, ist die Basis für ein Kassensystem. Es beinhaltet alle Einstellungen, Wünsche und Absprachen zwischen den drei Partnern. Mittels dieser Basisdokumentation befinden sich



alle Seiten auf dem gleichen Wissensstand. Ein Exemplar des Projektheftes verbleibt bei jedem Partner, so dass jederzeit, auch während des Programmierungsprozesses, überprüft werden kann, ob die Absprachen eingehalten wurden. Diese Dokumentation wird zur Programmierung einer gemeinsamen Schnittstelle genutzt, die einen zuverlässigen Datenaustausch gewährleistet und alle Ansprüche des Nutzers erfüllt. Neben der individuellen Gestaltung der Schnittstelle besteht ein weiterer Vorteil darin, dass Erweiterungen und Änderungen der Schnittstelle schnell ab-sprechbar und einfach umsetzbar sind. Ein deutliches Plus für den Endanwender.

## DIE MARVIN-KASSENFLATRATE MACHT ES NOCH KOMFORTABLER...

Von der Planung einer Schnittstelle über die Schulung der Mitarbeiter oder Testläufe: Umsetzung und Anpassungen sind während der gesamten Laufzeit in der Flatrate enthalten. Statt einer festen Summe zum Kauf bietet die Kassenflat eine Anbindung an, die sich an der Filialzahl orientiert und eine monatliche Abrechnung zur Verfügung stellt.

Mit der Flatrate verfügt der Kunde dauerhaft und zuverlässig über eine stabile Daten-

schnittstelle zum Kassensystem. Beim Wechsel des Systems wird in Zusammenarbeit mit dem Kassenhändler eine präzise Leistungsanforderung erstellt, während die Planung der Schnittstelle detailgenau besprochen, schnellstmöglich umgesetzt und ausführlich getestet wird. Darüber hinaus sind weitere Nutzungsmöglichkeiten wie die Einrichtung neuer Zahlungswege, die Anpassung der Schnittstelle, das Hinzufügen neuer Filialen oder die Umsetzung neuer Ansprüche im Preis enthalten. Alle Fernwartungen, Dienstleistungen, Schulungen und Beratungen rund um die Kassenschnittstelle sind Bestandteil der Flatrate. Dies umfasst auch nachträgliche Erweiterungen, Änderungen oder Umstellungen.

**Weitere Infos zur Marvin-Kassenflatrate gibt das Team der Goecom gerne unter (07253) 9443-0.**



## Gar nicht spießig

Vielfalt & Automation: Diese Schlagwörter der IFFA spielten auch bei den Spießmaschinen am Stand von **Miveg** eine zentrale Rolle. Handwerkliche Produzenten interessierten sich dort etwa für die vielfältigen Möglichkeiten der manuellen Spießgeräte. Mit der integrierten Kassettentech­nik lassen sich nicht nur traditionelle Schaschlik, sondern auch Wellen-, Hackfleisch-, Saté-Spieße sowie viele weitere leckere Grillspieß-Varianten per Hand herstellen – und das bis zu 480 mal/Stunde. Für Interessenten der Stick-Systeme gab es zudem Zubereitungstipps und Anleitungsvideos. Sich verändernde Ernährungsgewohnheiten, der Mangel an Fachkräften oder Preisdruck bei den Herstellern – alldem tragen die Maschinen des fränkischen Herstellers Rechnung: Sie bieten maximale Vielfalt, Automation und somit bessere Auslastung sowie Ertragsmöglichkeiten, heißt es aus dem Unternehmen. [www.miveg.de](http://www.miveg.de)



## Weniger salzen

Mit Savory Salt kommt **Frutarom Savory Solutions** dem Trend nach weniger Salz in Lebensmitteln nach und bietet eine Lösung für alle, die ebenso handeln möchten. Es verringert den Salzgehalt laut Unternehmen bei vollem Geschmack.

Je nach Herstellungsart ist eine Salzersparnis von rund 30 % möglich. Nicht umsonst fordern Gesundheitsbehörden weltweit, den Salzanteil in Lebensmitteln zu reduzieren. Die WHO empfiehlt eine tägliche Salzzufuhr von rund fünf Gramm, was etwa einem Teelöffel entspricht. Eine Reduktion von Natrium sorgt für eine niedrigere Punktzahl beim Nutri-Score und unter Umständen für eine bessere Bewertung und Kennzeichnung. Ebenso ist eine Auslobung als „natriumreduziert“ oder „reduziertes Salz“ möglich, was für viele Kunden zunehmend zur Entscheidungshilfe wird. [www.frutaromsavory.com](http://www.frutaromsavory.com)

ANZEIGE

## IFFA-Neuheiten

Mit richtungsweisenden Innovationen in der Schneidetechnik präsentierte sich die **holac Maschinenbau GmbH** auf der IFFA 2022.

Die zahlreichen Besucher am holac-Messestand zeigten sich begeistert von den vielfältigen technischen Neuheiten für eine effizientere Produktion, mehr Sicherheit und ein besseres Schneidergebnis. Die Umsetzung kundenindividueller Lösungen für Lebensmittel verarbeitende Betriebe mit spezifischen Anforderungen in den Bereichen Frischfleisch, Convenience, Feinkost, Pizza-Topping oder der Käseverarbeitung sind die absolute Stärke des süddeutschen Maschinenbauers.

Mit im Gepäck hatte das holac-Messteam eine ganze Reihe technischer Lösungen, die es den Kunden ermöglichen, Produktionsabläufe wesentlich zu optimieren. Neben ihrer fast schon sprichwörtlichen Robustheit punkten holac Maschinen vor allem mit Flexibilität. So können Metzgereien mit den sogenannten Speckschneidern auch viele andere Produkte verarbeiten, die dort



meist noch von Hand geschnitten werden – neben Speckwürfeln, Geschnetzeltem und Co. auch Wurstsalat, Ochsenmaulsalat oder Rouladen. Für viel Gesprächsstoff sorgte holac mit seinen Innovationen zum Thema Verarbeitung von pflanzenbasierten Proteinen. Die Besucher konnten live am Messestand einen Eindruck gewinnen, wie die neuen Schneidemaschinen auch pflanzenbasierte Fleischersatzprodukte in die gewünschte Form bringen – seien es Würfel, Scheiben, Streifen oder sogenannte Chunks. Inzwischen hat holac mehrere Schneidemaschinen realisiert, die komplett auf die speziellen Anforderungen in diesem Bereich ausgerichtet sind.



## holac®

**holac Maschinenbau GmbH**

Am Rotbühl 5 • DE- 89564 Nattheim

Telefon +49 7321/9645 -0

Telefax +49 7321/9645 -50

E-Mail [info@holac.de](mailto:info@holac.de)

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

## Next Level Cleaning

### Walter Gerätebau bringt den kompakten Kutterwagenreiniger KWR300 auf den Markt.

Das Unternehmen erweitert damit sein Portfolio um den Nachfolger eines Verkaufsschlagers: Der neue KWR300-Kutterwagenreiniger soll als großer Bruder der KRW200-Reinigungsanlage nun auch für 300-l-Wagen Mitteldruckreinigung par excellence ermöglichen. Next Level Cleaning hat sich Walter mit dem neuen Kutterwagenreiniger auf die Fahnen geschrieben. Ob an eine zentrale Walter-Mitteldruckanlage angeschlossen oder mittels integrierter 80-bar-Pumpe: Für jeden Betrieb ergeben sich individuelle Kombinationsmöglichkeiten, um auch starke Anbackungen zu entfernen. Mit einer Aufsatzkontrolle werden zudem falsch eingeschobene Wagen erkannt und die Reinigung nicht gestartet.

### Mehr Platz und Hygiene

„Wie schon mit Hilfe der kleineren Basisversion optimieren unsere Kunden auch mit dem neuen, ebenfalls hochkompakten KWR300 ihre Arbeitsabläufe“, erklärt Marcus Wartbiegler, Sales Manager bei Walter Gerätebau. „Sie benötigen weniger Wagen und generieren so mehr Platz nahe der Produktion – für reduzierte Laufwege im Unternehmen und Zeitersparnis bei jedem Einsatz.“ Dafür sorgt auch die nach wie vor manuelle Außenreinigung. „Diese ist – speziell im Bereich der Rollen – deutlich hygienischer als bei automatischen Systemen und findet ergonomisch angenehm zeitgleich zur Innenreinigung statt“, so Marcus Wartbiegler. Zudem können mit dem Gerät zwei Handlanszarbeitsplätze zugleich versorgt werden. Dabei sind die Leistungsstärken von Innen- wie Außenreinigung individuell anpassbar, um Wasser-



und Chemieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren. Tagsüber kann mit einem 90-Sekunden- Programm auch nur mit Wasser gereinigt werden, was schnelle Produktwechsel ermöglicht. Auch die Reinigung des Systems ist denkbar einfach. So präsentiert sich der KWR300 nachhaltig, ressourcensparend und effizient – und genau das macht erfolgreiches „next level cleaning“ aus.

### Das ist Walter Gerätebau

Als klassischer, familiengeführter Mittelständler fertigt Walter Gerätebau seit über 40 Jahren qualitativ hochwertige, CE-gerechte Reinigungsanlagen und deren Einzelkomponenten „made in Germany“. Hauptabnehmer sind dabei die Lebensmittel-, Pharma-, Beton- und Automobilbranche in ganz Mitteleuropa. Serienmäßige Modelle gehören dabei ebenso zum Portfolio wie individuelle Sonderlösungen.



### Walter Gerätebau GmbH

Neue Heimat 16 · 74343 Sachsenheim-Ochsenbach  
 Telefon +49 (0) 70 46/980-0 · Fax +49 (0) 70 46/980-33  
 E-Mail [info@walter-cleaningsystems.de](mailto:info@walter-cleaningsystems.de)  
[www.walter-cleaningsystems.de](http://www.walter-cleaningsystems.de)

## 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) 9621 98

[info@r-schad.eu](mailto:info@r-schad.eu) · [www.r-schad.de](http://www.r-schad.de)



### Messerschleifmaschinen

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



### Wurst- der Wurstkettenrenner

Ideal für alle Betriebsgrößen.  
 Zeitsparend, keine Energiekosten.



Die Sieger stehen fest: Fünf engagierte Unternehmen und Einzelpersonen wurden auf der IFFA 2022 in Frankfurt am Main mit dem FH Fleischer-Handwerk Award ausgezeichnet.

# FH-AWARDS 2022 – DIE SIEGER

Zum 8. Mal haben die Fachmagazine FH Fleischer-Handwerk und FT Fleischerei Technik/Meat Technology am 15. Mai 2022 die renommierten Branchenpreise FH Fleischer-Handwerk Award und FT Fleischerei Technik Award verliehen. Zum vierten Mal wurden die Preise und Urkunden den Preisträgern auf der größten Branchenmesse übergeben. Neun Preisträger in sieben Kategorien erhielten die Auszeichnung für zukunftsfähige Entwicklungen in der Fleischbranche.

Zahlreiche Messebesucher folgten der Preisverleihung im neuen Vortragsareal „IFFA Factory“ in der Halle 11.1. Die Preise basieren auf einer Ausschreibung, die von Dezember 2021 bis März 2022 in den Fachmagazinen sowie auf dem Portal [www.fleischnet.de](http://www.fleischnet.de) stattfand. Dafür bewarben sich Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister, die mit ihren Entwicklungen einen nachhaltigen Vorteil für die Produktionsprozesse fleischverarbeitender und



Die Preisverleihung fand im neu geschaffenen Bereich „IFFA Factory“ in der Halle 11.1. statt – eine dem Anlass entsprechende Location.



Alois Allgaier, Geschäftsführer TVI Entwicklung & Produktion



Marketingleiter Denis Gabriel, Fessmann

Fotos: Heike Sievers, Messe Frankfurt Exhibition/Petra Weizel

wurstproduzierender Betriebe (mit industrieller sowie handwerklicher Ausrichtung) erzielen. Der Rechtsweg war ausgeschlossen. Eine Jury, die sich aus Vertretern der Fachredaktionen sowie der Verlagsleitung zusammensetzte, beurteilten die Bewerbungen. Sie berücksichtigten dabei die Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit und effektive Prozessgestaltung und ermittelten aus 24 Einsendungen die besten Entwicklungen mit einem nachhaltigen Mehrwert für die Kunden aus Industrie und Handwerk.

Zwei Awards gingen an Innovationen und Lösungen in den Kategorien Verarbeitungsmaschinen und Räuchertechnik, drei Awards wurden in der Kategorie Weiterbildung vergeben. Allen Ausgezeichneten nochmals: Herzlichen Glückwunsch und weiterhin viel Erfolg!

## DIE PREISTRÄGER 2022

### TVI Entwicklung & Produktion – KATEGORIE VERARBEITUNGSMASCHINEN

Den FH Fleischer-Handwerk Award 2022 in der Kategorie Verarbeitungsmaschinen gewann TVI Entwicklung & Produktion, seit Anfang des Jahres ein Unternehmen der Multivac-Unternehmensgruppe.

Die Jury würdigte die Entwicklung der Frischfleisch-Portioniermaschine GMS 400, einer Einstiegslösung für mittelständische Fleischereien und Foodservice-Betriebe. Flexibel anpassbare Formung und gewichtsgenaue Portionierung werden in einem Prozessschritt vollzogen. Die dreidimensionalen Formmöglichkeiten der Maschine passen sich dem Rohprodukt, egal ob Schweinefilet, Braten oder Carpaccio an und bringen laut Unternehmen auch unterschiedlichste Querschnitte und Konsistenzen in Bestform. Selbst innerhalb eines Fleischstücks sind unterschiedliche Scheibengewichte möglich. Die Portionierung erfolgt ohne Reste bzw. mit nur minimalem Abschnitt. Die Maschine lässt sich werkzeuglos und schnell für neue Aufgaben umrüsten, verschafft kleineren und mittleren Produktionsbetrieben Einsparpotenziale und hilft ihnen dabei, neue Umsatzmöglichkeiten zu generieren. Bei der Verarbeitung von Rindfleisch etwa liegt der Return on Investment nach Unternehmensangaben – je nach Produktionsmenge – bei unter einem Jahr. Den Preis nahm der Geschäftsführer Alois Allgaier entgegen.

### Fessmann – KATEGORIE RÄUCHERTECHNIK

Nach dem FT Fleischerei Technik Award 2018 zeichnete die Jury das Unternehmen Fessmann aus Winnenden zum zweiten Mal aus. Gewürdigt wurde die Entwicklung der Abgasreinigung „Eco.Cleanair“. Dieses katalytische System vereint die Vorteile der Rauchwäscher mit einem minimalen Energieaufwand. Das Ergebnis ist eine deutlich geringere Emission. Die Herausforderung bei der Entwicklung bestand darin, eine Lösung für kleine und mittlere Betriebe mit einer Räuchermenge von einer bis drei Tonnen pro Woche zu schaffen, und dabei nachhaltig und zukunftsorientiert zu bleiben. Der „Eco.Cleanair“ eliminiert alle relevanten Schadstoffe mit geringem Energieeinsatz aus dem Rohgas.

Das kompakte Gerät kann an Neuanlagen des Unternehmens über dem Raucherzeuger angebracht werden, lässt sich aber auch in bestehende Anlagen anderer Hersteller integrieren. In Anbetracht der seit Dezember 2021 geltenden Grenzwerte für TA-Luft (Gesamtkohlenstoff kleiner als 20 mg/m<sup>3</sup>) passt es zu den nun vorherrschenden Marktanforderungen. Marketingleiter Denis Gabriel nahm den Preis entgegen.

### Ronny Paulusch – KATEGORIE WEITERBILDUNG

Mit dem ersten von drei FH Fleischer-Handwerk Awards 2022 in der Kategorie Weiterbildung geehrt wurde der Maestro-Cortador Ronny Paulusch. Die Awards in dieser Kategorie folgen keiner qualitativen Reihenfolge. Alle drei Preisträger haben sich in den vergangenen Jahren vorbildlich für den Branchennachwuchs im Fleischerhandwerk eingesetzt – und das würdigte die Jury.

Ronny Paulusch erhielt den Award für die Etablierung des Weiterbildungskurses zum Zertifizierten Cortador. Der Cortador schaffte es nicht nur in eine ZDF-Quiz-Show mit Johannes B. Kerner, er entwickelte diesen Kurs zuvor gemeinsam mit den Verantwortlichen des Fleischerverbandes Bayern und der Fleischerschule Augsburg. Der Kurs hatte im Dezember 2020 Premiere. In der drei- bis viertägigen Weiterbildung lernen die Absolvent\*innen in 13 Modulen die Welt der internationalen Knochen-schinken kennen. Ein Cortador verrichtet sein kunstvolles Handwerk ursprünglich in Spanien, beim Aufschneiden edler Iberico-Schinkenkeulen in hauchdünne Scheiben, die mosaikförmig auf Tellern präsentiert werden. Erläutert werden im Kurs Unterschiede und Besonderheiten sowie Techniken. Außerdem gibt es Blindverkostungen. Der Kurs endet mit einer zweiteiligen praktischen und einer 60-minütigen theoretischen Prüfung – beim Erfolg mit dem Cortador-Zertifikat. Im Fleischerhandwerk können sich Cortadoren durch ihr Wissen Alleinstellungsmerkmale sichern und ihren Kunden einen Mehrwert bieten. Rund 100 Absolvent\*innen erhielten bisher ihr Cortador-Zertifikat.



**Iberduroc**

**Der König der  
Marmorierung**



Ronny Paulusch (li.) und Stefan Ulbricht (Fleischerverband Bayern)



Britta Sickenberger-Schwing (BTZ Weiterstadt) und Dr. Christof Riess (HWK Frankfurt-Rhein-Main)



Thomas Mair, Geschäftsführer Meatery - Fleisch Boutique

### Thomas Mair | Meatery OHG – KATEGORIE WEITERBILDUNG

Auch der zweite FH-Award 2022 in dieser Kategorie ging an einen der Dozenten einer Fleischerfachscheule: Thomas Mair, den Geschäftsführer und Inhaber der Meatery – Fleisch Boutique in Olang/Südtirol. Ausgezeichnet wurde er für die Entwicklung der Videoplattform „Carniversity – Meat Education“, die es jedem ermöglicht, zeit- und ortsunabhängig sein Fleischwissen auf den neuesten Stand zu bringen. Die Plattform ist seit Mitte 2021 aktiv und wird von Nutzern aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol genutzt.

Der studierte Betriebswirt ist seit fünf Jahren Dozent beim Fleischsommelier-Lehrgang an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Lands hut zu den Themen Fleischreifung und New Cuts. Beide Themen sind wie Rinder- und Schweinerassen, Fleischfehler u.v.m. Bestandteil von 65 Videos. Durchschnittlich dauern die einzelnen Videolektionen zwischen fünf und zehn Minuten. Die Kurse sind nach dem Kauf zeitlich unbegrenzt verfügbar. Nach dem erfolgreichen Abschluss wird eine Teilnahmebestätigung ausgestellt. Weitere Inhalte sollen in den nächsten Monaten folgen. So kann jeder, der sich mit dem Thema Fleisch näher auseinandersetzen möchte, sein Wissen an Computer, Laptop, Tablet oder Smartphone in flexibel erweitern.

### Fleischer-Fachschule J.A. Heyne – KATEGORIE WEITERBILDUNG

Mit dem dritten FH-Award in dieser Kategorie würdigte die Jury die Fleischer-Fachschule J.A. Heyne aus Weiterstadt, die mit dem in Deutschland einmaligen Weiterbildungskurs „Traiteur/Feinkostsommelier“ ein besonderes Lehrgangsangebot schuf, das den Fokus auf eine ganzheitliche und gesunde Ernährung richtet. Seit 2018 kooperieren die Fachschule und die HWK Frankfurt-Rhein-Main als starke Partner.

In den jeweils dreitägigen Modulen „Laden & Imbiss“, „Catering“ und „Vegan/Vegetarisch“ des Weiterbildungskurses werden theoretische und praktische Inhalte vermittelt. Er richtet sich an Fachpersonal aus allen Bereichen des Fleischerhandwerks, nicht nur an Meister\*innen und Verkaufsleiter\*innen – sondern auch an Fachkräfte aus dem Verkauf. Diese Weiterbildung befähigt dazu, Qualität und eine wertige Philosophie hinsichtlich Lebensmitteln auch an der Fleischtheke und im Catering zu kommunizieren, kulinarisch und kreativ mit Leben zu füllen und jungen Menschen im Fleischerhandwerk neue Zukunftsaussichten eröffnen. Den Preis in Empfang nahmen Britta Sickenberger-Schwing, Leiterin Fachzentrum Nahrungsmittelhandwerke Bundesleistungszentrum Fleischer am BTZ Weiterstadt, und Dr. Christof Riess, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main. *mth*



### Eigener Messestand für Skinner

Seine neuesten Innovationen aus den Bereichen Entschwarten, Entvliesen und Entfetten stellte **Weber Maschinenbau** an einem zweiten Messestand in der Halle 12.0 vor. Im Handwerk hat sich die kompakte Traditionsmaschine ASB 600 bewährt. Sie ermöglicht vollautomatisches und manuelles Entschwarten von Teilstücken wie Backe, Bauch- und Rückenspeck und entfernt Deckelfett von Schulter und Schinken. Um den perfekten Einzug der Schwarte sicherzustellen, verfügt der Skinner über eine Zugwalzentechnik mit höhenverstellbaren Andruckwalzen. Das erhöht sowohl Ausbeute als auch die Wirtschaftlichkeit. Für das Entvliesen der Teilstücke von Rind, Schwein und Kalb – und speziell von Edelfleischprodukten – eignet sich die Weber AMS 533. Dank der produktspezifischen Feineinstellung der Klinge werden Sehnen und Vlies präzise und sicher vom Muskelfleisch getrennt. Durch den patentierten SmartLock Schnellspanverschluss für Messerhalter lässt sich das System anders als bei klassischen Messerhaltern über einen stabilen Bügel aus Edelstahl öffnen. Unsachgemäße Bedienung und versehentliche Beschädigungen werden so vermieden. [www.weberweb.com](http://www.weberweb.com)

# STARKE OPTIONEN

Auf der IFFA traf sich die globale Fleisch- und Proteinwirtschaft zum intensiven Netzwerken. Sechs Tage lang besuchten Fachbesucher aus aller Welt, egal ob aus Handwerksbetrieben, mittelständischen oder großen Industrieunternehmen, den Gemeinschaftsstand von JBT.

**N**eben Nachhaltigkeit stand auch das Thema alternative Pflanzenproteine („Plant based products“) stark im Fokus. Auch JBT, wozu Schröder Maschinenbau seit 2018 gehört, bietet zahlreiche Anwendungen und Lösungen in diesem Bereich an.

Einer der Schwerpunkte von Schröder waren Maschinen, die besonders für Kunden aus dem klassischen Handwerk und Mittelstand interessant sind, aber auch für das ein oder andere Start-up aus dem Bereich der vegetarischen Ernährung. Das Unternehmen präsentierte u. a. die neue Ecoline-Serie, bestehend aus dem Lakemischer BRIMAX600, den Injektoren IMAX350,- und IMAX420 Ecoline sowie die kompakte Massieranlage MAX600.

Mit dem BRIMAX600 können alle erforderlichen Laken für den Injektions-, Massier- und/oder Tumblerprozess hergestellt werden. Die neue Behältergröße von 600 Litern bietet eine große Flexibilität bei der Produktion verschiedener Laketypen. Die Komponenten für die Kernfunktion, etwa Mischdüse und Kreiselpumpendesign, stammen von den langjährig bewährten BRIMAX-Industriemodellen.

Viele Besucher aus dem Handwerk zeigten auch großes Interesse an den robusten Injektoren der IMAX Ecoline-Serie. Mit seinen zwei Leistungsklassen bis drei und vier Tonnen Frischfleisch pro Stunde\* findet sich laut Unternehmen für die Herstellung von Schwein-, Rind-, Geflügel- und Fischprodukten stets die optimale Maschinengröße.

## VERNETZBARE MASCHINEN

Der MAX600 ist eine kompakte Massieranlage mit integrierter Kühlung und Vakuumpumpe. Die „Plug and play“-Maschine mit Chargen bis zu 600 kg sei ein idealer Einstieg für kleine bis mittelständische Betriebe. Durch ihre Kompaktheit mit universellem Einsatzbereich, einfacher Bedienung und geringen Unterhaltskosten fand die Ecoline-Serie sehr großen Anklang. Viele Besucher zeigten Inter-



*Viele Besucher aus dem Handwerk zeigten großes Interesse an den robusten Injektoren der IMAX Ecoline-Serie von Schröder Maschinenbau.*

Marinieren und Massieren starke Optionen für den Mittelstand und das Handwerk. Zum Füllen ganzer Muskel wurde vom Unternehmen zudem die Einziehpresse HAMAX800 in Kombination mit dem Tipper Tie Clipper SVU6800 vorgestellt. Zeitsparend und schonend lassen sich damit ganze Fleischmuskel wie Kassler in Därme füllen.

Fazit: Im Großen und Ganzen betrachtet, wurden von Schröder Maschinenbau viele technische und innovative Lösungen vorgestellt, die durch ausgereifte und intelligente Funktionen überzeugen und für jeden Betrieb aus Handwerk und Mittelstand interessant sein könnten.

(\*ermittelt bei einer Belegung von ca. 40 kg/m<sup>2</sup>)

esse an dieser Serie, die als Linie und als Einzelmachine fungieren kann.

Insgesamt bietet Schröder Maschinenbau mit den effizient vernetzbaren Maschinen zur Aufbereitung von Lake sowie zum Injizieren,

[www.jbtc.com/foodtech](http://www.jbtc.com/foodtech)

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

[www.schroeder-maschinen.de](http://www.schroeder-maschinen.de)

# ZUKUNFTSFÄHIG WERDEN

Eine effiziente und nachhaltige Produktionstechnik ist heute auch im Fleischerhandwerk ein absolutes Muss. Egal ob Wolf, Kutter, Vakuumpfüller oder Cliptechnik – oft werden Industrie-Features auch bei den Maschinen für das Handwerk umgesetzt und so Kundenwünsche erfüllt.

**D**ie Aussichten für die Fleischbranche und ihre Zulieferer sind trotz schwieriger Rahmenbedingungen positiv. Die deutsche Produktion von Prozesstechnik für diesen Sektor stieg 2021 auf einen Höchstwert, die Exporte lagen, trotz Corona-Pandemie, auf Rekordniveau und die IFFA 2022 im Mai war für viele Unternehmen ein Erfolg.

Zwei Reportagen von Fleischereien, die bezüglich ihrer Schlacht- und Produktionstechnik sehr hohe Summen in ihre Zukunft investiert haben und weiterhin regionale Wertschöpfungsketten stärken wollen, sind auf den Seiten 24 und 26 zu finden. Auch das Fleischer-

handwerk stellt sich vor dem Hintergrund des anhaltenden Mangels an Mitarbeiter\*innen sowie anhaltend hoher Energiekosten den Herausforderungen zu Digitalisierung und Automatisierung. Dazu sagte der Präsident des Deutschen Fleischer-Verbands, Herbert Dohrmann, im Vorfeld der IFFA: „Dort werden wir auch dieses Mal technologische Neuerungen finden, die unsere Betriebe weiterbringen. Wir brauchen Innovationen, die uns dabei helfen, Energie zu sparen, das Klima zu schonen, Arbeitsprozesse zu erleichtern, die Qualität unserer Produkte zu erhöhen, Kunden zu binden oder sogar neue zu gewinnen.“

## WO WIRD INVESTIERT?

Auch das Fleischerhandwerk vermeldet eine hohe Investitionsbereitschaft. Daher befragte der Verband seine Innungsmitglieder vor der IFFA: Ob, in welchen Bereichen und in welcher Form ziehen sie Investitionen 2022 in Betracht? Trotz aktueller Herausforderungen planen knapp über 50 % überdurchschnittlich hohe Investitionen, die über denen der Jahre 2020 und 2021 liegen würden. Die Bereiche, in die investiert werden soll, deuten darauf hin, dass die Fleischer eher die Kernbereiche – Produktion und Verkauf – stärken und erneuern möchten als zu expandieren oder ihre Mittel für



Foto: www.colourbox.de/SvitalianaLaza

neue Geschäftsbereiche auszugeben. Rund ein Drittel der Befragten gab an, in die Produktion investieren zu wollen. Etwa 18 % möchte dies im Verkaufsbereich und ca. 15 % beim Thema Energieeffizienz. Die Innovationsbereitschaft in Umweltschutz und Nachhaltigkeit ist diesbezüglich besonders hoch. Investitionen in die Schlachtung betreffen relativ wenige Unternehmen (ca. 5 bis 6 %). Rund ein Fünftel werde nicht investieren, da man entweder technisch auf dem neuesten Stand sei oder es gerade erst getan hat.



### WOLFEN UND KUTTERN

Nachfolgend werden einige technische Innovationen aus dem Bereich der Produktionstechnik von ausgewählten Unternehmen vorgestellt, die auch für Handwerksbetriebe vorteilhaft sein können. Ein Stückchen Knochen oder Knorpel kann den Genuss einer Frikadelle oder Sc. Bolognese trüben. Neben der handwerklich sorgfältigen Vorbereitung des Fleisches vor dem Wolfen können Fleischereien nun zusätzlich für mehr Qualität und Kundenzufriedenheit sorgen: mit einer neuen Sortier-einrichtung von *K+G Wetter*. Das spezielle Sortiermesser in den Wölfen und Mischwölfen optimiert durch eine neue Schneidgeometrie das Schnittbild sichtbar. Es sortiert im Endprodukt unerwünschte Hartanteile wie Knorpel, Sehnen oder kleine Knochenteilchen aus, ist sehr haltbar und ermöglicht einen höheren Produktdurchsatz. Das Messer nimmt im Schneidsatz den Platz eines Standardmessers ein, ansonsten werden die normalen Schneidsatzteile verwendet. So ist gewährleistet, dass stets der volle Schneidsatz-Querschnitt zur Verfügung steht. Eine weitere Besonderheit der Sortier-einrichtung: Die unerwünschten Bestandteile werden während des Wolfens seitlich abgeführt, so dass der Arbeitsbereich vor der Maschine frei bleibt. Je nach Größe der Maschine und dem Kundenwunsch gibt es eine manuelle oder pneumatische Antriebslösung für das Öffnen und Verschließen der seitlichen



Fotos: K+G Wetter, P. Kolbe FoodTec

Austragsöffnung. Alle Bauteile sind leicht zu demonstrieren bzw. wieder zu montieren und so rasch und hygienisch sicher zu reinigen.

Eine weitere Neuheit ist der Messerzapfen bei den Wölfen und Mischwölfen, der für mehr Hygiene, eine sichere Reinigung sowie beim Verschleiß für einen kostenbewussten Austausch

steht. Ein Messerzapfen ist ein stark beanspruchtes Bauteil und daher anfällig für den Verschleiß. Der neue Zapfen hat eine hoch belastbare Vierkant-Steckverbindung und die Spezialdichtung wird aus einem besonders haltbaren Werkstoff eingepresst. Im Schadensfall sei so erstmals ein einfacher Austausch des Zapfens mit Standardwerkzeug möglich, ohne dass die komplette Fleischschnecke ersetzt werden muss. Seine glatte Oberfläche ohne versteckte Ecken spart zudem Zeit bei der hygienisch sicheren Reinigung und erhöht die Produktsicherheit.

Auf der IFFA stellte das Team von *P. Kolbe FoodTec* neben seinem Sortiment aus Bandsägen und Fleischwölfen die neuen Automatenwinkelmischwölfe AWM114-100/AWM130-100 vor. Als Alternative zu den größeren Kolbe-Modellen überzeugen sie durch hohe Förderleistung und starken Antrieb. Beide Modelle können an die Wand oder zwischen andere Maschinen gestellt werden. Durch die frontale Bedienbarkeit wird das Augenmerk nicht nur auf eine ergonomische Befüllung des Trichters gelegt, sie ermöglicht eine platzsparende Aufstellung der Maschine. Die Nutzung kann je nach Bedarf erfolgen. Die Verwendung ohne Mischarm ermöglicht es große Teilstücke zu verarbeiten und einen reinen Wolfprozess durchzuführen. Mit dem montierten Mischarm besteht

die Möglichkeit, Zusätze, wie Gewürze etc. beizumischen und direkt zu wolfen.

Polierte und abfallende Edelstahlflächen, dezentrale Schmierung ohne das Risiko der Kontamination mit dem Produkt, Edelstahlschüssel, eingelassene Abdeckungen sowie komplett geschlossene Oberflächen – das charakterisiert



**Entdecken Sie unsere neuen SUN SPICE Variationen.**



Vertriebs GmbH

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



Maschinenfabrik Seydelmann



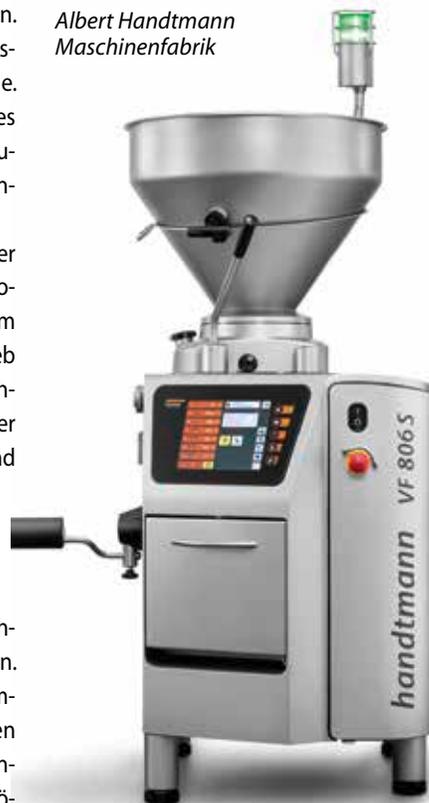
Frey Maschinenbau

die Kutter von Seydelmann. „Ein Hygienestandard, der maßgeblich durch die Maschinenfabrik geprägt und etabliert wurde. Sich auf Erreichtem auszuruhen oder auf der Stelle zu treten, kommt aber nicht in Frage“, heißt es vonseiten des Unternehmens. Wenn auch selten verschmutzt, war der Raum unter der Schüssel bisher nur schwer zu reinigen. Durch die Einführung neuer Reinigungsluken bei allen Kuttern hat das nun ein Ende. Ohne die Steifigkeit und damit Stabilität des Maschinenständers zu beeinträchtigen, erlauben diese einen leichten Zugang und vereinfachen die Reinigung.

Neu außerdem: Alle Kutter enthalten in der Grundausstattung nun die Steuerung Auto-Command 1000 mit Programmsteuerung zum automatischen, rezepturgesteuerten Betrieb der Maschinen. „Die IFFA als weltweit wichtigste Messe unserer Branche war ein voller Erfolg. Der Hunger nach Informationen und sozialem Austausch nach vielen ausgefallenen oder verschobenen Gelegenheiten war deutlich zu spüren und die Investitionsbereitschaft in der Branche ist nach wie vor hoch“, bilanziert Geschäftsführender Gesellschafter Andreas Seydelmann. Für den größeren Bedarf gibt es den komplett überarbeiteten und neu konstruierten Universalwolf AW 300 U mit höherer Stundenleistung, geringerem Energieverbrauch, schö-

nerem Schnittbild sowie einem verbesserten Hygienedesign. Der Wolf zerkleinert mit der gleichen Arbeitsschnecke und demselben Schneidsatz Frischfleisch, Gekochtes sowie ganze Gefrierfleischblöcke.

Albert Handmann Maschinenfabrik



## FÜLLEN UND PORTIONIEREN

Auf der IFFA stellte Frey Maschinenbau auch einige Neuerungen bei seinen Vakuum- und Kolbenfüllern für das Handwerk vor. Neu bei den Vakuumfüllern der F-Line F40 ist die C 102 Steuerung. Auf dem nun 7,0" großen Display werden alle nötigen Füllparameter besonders übersichtlich dargestellt. Angetrieben wird der F40 durch den Frey High-Line E-Antrieb. Er erfülle damit auch höchste Ansprüche in dieser Maschinengröße. Darüber hinaus sorgt das Antriebskonzept für eine hohe Energieeffizienz. Diese Antriebsart ermöglicht ein angenehmes Arbeiten, da es fast keine Geräuschemissionen mehr gibt. Die sanfte Beschleunigung des Förderwerkes beim Portionsstart sei ein weiterer Vorteil. Mit dem Flügelzellenförderwerk aus acht Füllkammern ist ein schneller Sortenwechsel möglich und es entsteht kaum Restbrät. Das Gehäuse und der 40-l-Fülltrichter erfüllen die Füllmaschinennorm EN12463. Auf Wunsch gibt es einen teilbaren 90-l-Fülltrichter. Die theoretische Füllleistung beträgt 1.900 kg/h. Optional ist ein Anschluss eines Clippers möglich.

Bei den Kolbenfüllmaschinen verfügt das Unternehmen über eine Erfahrung von über 70 Jahren. Als praktischen Zusatz dafür gibt es nun Burger Head BH4, wodurch der Füller zur halbautomatischen Hamburger-Maschine wird, mit der bis zu 1.000 identische Burger pro

Stunde hergestellt werden können. Hier sind verschiedene Standardformscheiben lieferbar (rund, oval, Quadrat mit runden Ecken). Sonderanfertigungen sind auf Anfrage möglich. Der Produktwechsel erfolgt durch Tausch der Formscheiben.

Einfache Montage, Handhabung und Reinigung erleichtern dabei den Produktionsprozess.

Für handwerkliche und mittelgroße Betriebe eignen sich die neuen Modelle der Vakuumfüller VF 806 S und VF 808 S von Handtmann.

Bei den Fleischanwendungen sind es vor allem geklippede oder abgedrehte Brüh-, Frisch-, Rohwurst- und Hackfleischpro-

dukte sowie geformte und dosierte Produkte. Aber auch Fleischersatzprodukte gelingen damit. Noch bessere Ergebnisse möglich sind in Kombination mit dem neuen Füllwolf GD 455. Zahlreiche Ausstattungsoptionen, digitale Funktionen und die Kompatibilität mit den Handtmann-Form- und Dosiersystemen ermöglichen eine wirtschaftliche Nutzung. Ein leistungsstarker, energieeffizienter Servo-Hauptantrieb sorgt beim VF 806 S in der Variante S2 für eine Produktionsleistung von bis zu 2.000 kg/h und in

S4 bis zu 4.000 kg/h bzw. 1.200 Portionen/Min.. Der VF 808 S bietet die flexible Leistungserhöhung von 3.000kg/h in der Variante S3 auf eine Füllleistung von bis zu 5.000 kg/h in der Variante S5. Feste, pastöse und flüssige

Produktmassen und Füllgüter lassen sich grammgenau im Bereich von 5 bis 200.000 g portionieren.

Ebenso ergeben sich damit interessante Einsatzmöglichkeiten wie das Passieren oder gezielte Separieren bei Gemüse- und Fruchtanwendungen. Beide

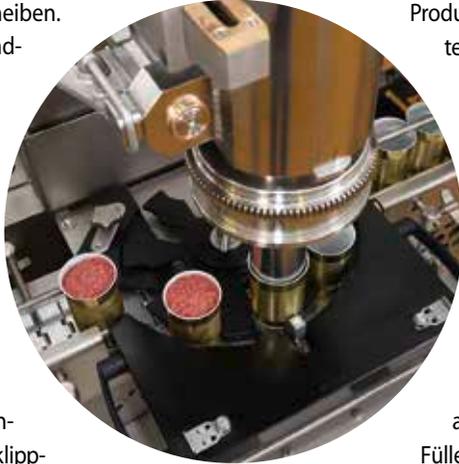
Füller sind in Hygienic Design nach den neuesten Richtlinien ausgelegt. Automati-

sierte Programme zur Vor- und Zwischenreinigung sowie die leicht überprüfbare Reinigungsqualität garantieren laut Unternehmen beste Hygienebedingungen. Bis ins Detail ausgefeilte, praktische Vorteile in Handling und Ergonomie stehen für Bedienerfreundlichkeit und effizientes Arbeiten.

Für das automatische Befüllen von Dosen, Gläsern und Bechern präsentierte Vemag Maschinenbau auf der IFFA die neueste Generation der Dosen- und Glasfüllanlage – die FKF607. Damit sind verschiedene pas-

töse und stückige Produkte gewichtsgenau in unterschiedliche Behältnisse abfüllbar. Je nach Gewicht und Material lassen sich bis zu 120 Behälter/Min. abhängig von Material und Gewicht exakt und schonend füllen. Mit dieser Anlage sind Füllvolumen von 68 bis 1.100 ml realisierbar. Dabei bietet sie dem Anwender eine große Flexibilität, was Formate und Größen der Behältnisse betrifft. Auch eckige Dosen lassen sich befüllen, wobei der Maschinenbauer eine vollausgefüllte Verpackung ohne Lufteinschlüsse verspricht. Dies trägt zur Produktverbesserung bei.

Die kompakte Bauweise des Füllkopfes ermöglicht eine optimale Befüllung, da er ins Behältnis eintaucht. Die Folge ist ein einheitliches Produktbild. Ein Formatwechsel auf eine andere Dosen- bzw. Glashöhe erfolgt innerhalb kürzester Zeit, denn der Füllkopf ist stufenlos in der Höhe verstellbar. So kann, je nach Konsistenz der Füllmasse, der Abstand zur Dose, zum Glas oder Becher frei gewählt werden. Die Ränder der Behältnisse bleiben sauber.



Vemag Maschinenbau

Foto: Vemag Maschinenbau

**Nützliche Links**

- [www.fleischerhandwerk.de](http://www.fleischerhandwerk.de)
- [www.frey-maschinenbau.de](http://www.frey-maschinenbau.de)
- [www.handtmann.de/food](http://www.handtmann.de/food)
- [www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de)
- [www.kolbe-foodtec.com](http://www.kolbe-foodtec.com)
- [www.seydellmann.com](http://www.seydellmann.com)
- [www.vemag.de](http://www.vemag.de)



Maßgeschneiderte Lösungen perfekt auf Sie zugeschnitten! // Customised solutions tailored to your needs!

**RENNER** Schlachthaustechnik GmbH  
 Fachsenfelder Straße 33 · D-73453 Abtsgmünd  
 Tel. +49 (0) 7366 92096-0 · Fax +49 (0) 7366 92096-99  
 info@renner-sht.de · [www.renner-sht.de](http://www.renner-sht.de)

**Qualität auf ganzer Linie.**  
**Weltweit im Einsatz. //**  
**Quality all along the line.**  
**Used throughout the World.**



**35 Jahre RENNER Schlachthaustechnik**



# 25 JAHRE SICHERHEIT

Seit einem Vierteljahrhundert ist das System von Orgainvent in der Fleischbranche bekannt. Auch viele Fleischer bzw. Metzger schätzen die Vorteile sowie den Mehrwert dieses Systems.



Geprüft ✓



Die ORGAINVENT GmbH wurde am 27. November 1997 vor dem Hintergrund der BSE-Krise gegründet und kümmert sich seitdem um Kennzeichnungs-, Sicherungs-, und Warenwirtschaftssysteme zwischen Agrarwirtschaft und Lebensmittelhandel. Die BSE-Krise ist überwunden, das Thema der Herkunftskennzeichnung gewann in den vergangenen 25 Jahren aber stetig an Bedeutung. In der Presse wird es aktuell im Zusammenhang mit der Haltungskennzeichnung diskutiert. Dabei werden beide Bereiche gerne „in einen Topf geworfen“. Gefordert wird immer wieder eine Herkunftskennzeichnung bei Fleisch, obwohl diese für viele Produkte längst verpflichtend ist. Für die Haltungskennzeichnung hingegen, also die Auslobung der Tierhaltungsform auf dem landwirtschaftlichen Betrieb, fehlen bisher gesetzliche Grundlagen.

## ÜBERPRÜFBARE ANGABEN

Die gesetzliche Pflicht zur Herkunftskennzeichnung bezieht sich bei Rindfleisch seit 1998 auf die Auslobung der Länder der Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung. Bei Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch gilt die verpflichtende Kennzeichnung seit 2015 für die Länder der Aufzucht und Schlachtung. Relativ neu (2020) sind die Vorschriften für die Angabe des Ursprungs- bzw. Herkunftsortes der primären Zutat eines Lebensmittels. Werden weitere Werbeaussagen, z. B. zu einer bestimmten Region, einer Rasse oder einem Haltungssystem gemacht, unterliegen auch diese gesetzlichen Regelungen. Die Angaben müssen rückverfolgbar und überprüfbar sein und dürfen den Verbraucher nicht irreführen bzw. täuschen. Am Beispiel einer Regionalangabe bedeutet dies, dass zunächst die Region geografisch genau abzugrenzen ist. Dann muss sichergestellt sein, dass die Regionalangabe mit den Lebens- und Verarbeitungswegen der Schlachttiere übereinstimmt: Wer sagen möchte „Fleisch aus der Region A“ muss gewährleisten, dass die Tiere in dieser Region geboren, durchgehend aufgezogen und geschlachtet wurden. Dies erwarten der Gesetzgeber und die Verbraucher.

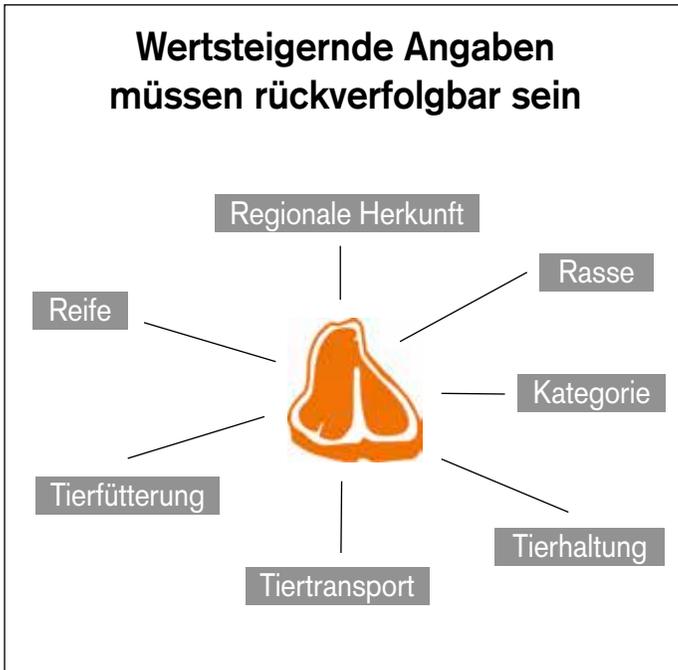
## SYSTEMATISCHE DOKUMENTATION

Die Rechtsvorschriften beinhalten viele Fallstricke. Was muss wie gekennzeichnet werden? Wie muss die Dokumentation aussehen, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten? Welche Angaben sind beim Online-Handel auf der Homepage erforderlich?

Bei diesen Fragestellungen setzt das Orgainvent-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch an: Gemeinsam mit den Unternehmen wird die Grundlage für eine funktionierende Informationskette geschaffen und der Wahrheitsgehalt der bereitgestellten Angaben für den Kunden abgesichert. Eine systematische Dokumentation der Fleischherkunft ist dabei der Schlüssel für eine gesi-

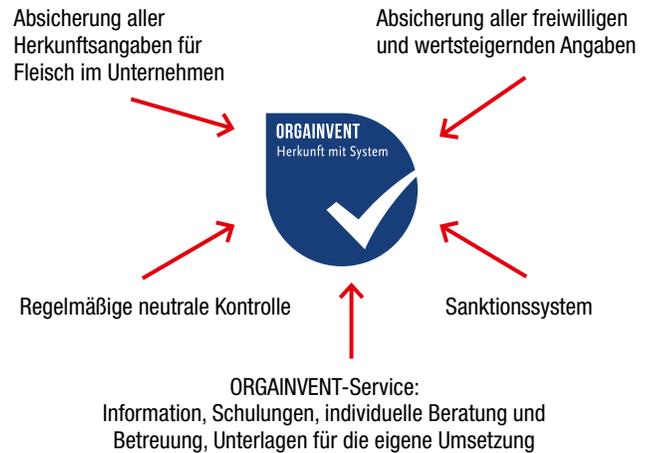
Fotos: www.colourbox.de

## Wertsteigernde Angaben müssen rückverfolgbar sein



Werbeaussagen, z.B. zu einer bestimmten Region, der Rasse oder einem Haltungssystem unterliegen gesetzlichen Regelungen und müssen rückverfolgt und überprüft werden können.

## ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch



Eine ganze Reihe von Bausteinen und Instrumentarien gewährleistet im ORGAINVENT-System die Sicherheit des Lebensmittels Fleisch – egal ob von Rind, Schwein, Geflügel, Schaf oder Ziege.

cherte Rückverfolgbarkeit. Sie macht aus „Werbung“ letztlich Fakten. Unternehmen der Fleischbranche nutzen viele Wege, um sich mit ihrem Angebot von Mitbewerbern zu differenzieren. Gibt ein Unternehmen das Ursprungsland oder den Herkunftsort eines Lebensmittels etwa über Texte, Piktogramme oder Symbole an, ist zu prüfen, ob auch die Herkunft der primären Zutat Fleisch separat benannt werden muss und wenn ja, wie. Eine Herkunftskennzeichnung nur für den Fleischanteil in einem Lebensmittel ist ebenso möglich.

### NEUTRALE KONTROLLEN SIND PFLICHT

Das Orgainvent-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch unterstützt seine Teilnehmer in der täglichen Arbeit rund um Rückverfolgbarkeit, Dokumentation, korrekte Kennzeichnung und Erstellung von Kundeninformationen. Die Teilnahme an diesem System beinhaltet zudem verpflichtende neutrale Kontrollen für alle Teilnehmer, mit deren Hilfe die Funktionsweise des Systems bestätigt wird.

Damit sind diese im Falle behördlicher Kontrollen auf der sicheren Seite. Neben dem System zur Herkunftskennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von Fleisch ist Orgainvent auch als Bündler für das QS-System aktiv und konnte die langjährigen Erfahrungen als Träger von Zertifizierungssystemen auch auf andere Bereiche wie Bioenergie oder die Saatgutwirtschaft übertragen.

Weitere nützliche Informationen und Hintergründe finden Interessierte auf der Website [www.herkunft.org](http://www.herkunft.org).

Diagramme: ORGAINVENT Entwicklungs- und Koordinationsgesellschaft

**100 JAHRE**  
Handwerk mit Tradition.

**SHB**

**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.

shb-versicherung.de | Telefon: 02223 92170 | Ihre Sicherheit ist unser Handwerk.



Familie und ich sind auch kulinarisch davon begeistert“. Das Iberduroc-Schwein gilt als Basis für tierfreundliche Haltungsformen. Das beweist die Familie auch mit ihrem Stallneubau. Der Umbau – ohne staatliche Fördermittel realisiert – ist am Tierwohl orientiert und zugleich rationell und wirtschaftlich: Der Auslaufstall hat innen Spaltenboden und außen Stroheinstreu. Dazwischen ist eine Automatiktüre, die sich durch Nasenberührung öffnet. Die Schweine stupsen sie an, wenn sie rein oder raus wollen. Das Platzangebot pro Schwein liegt bei 1,50 m<sup>2</sup> je Tier und ist damit doppelt so groß, wie vom Gesetzgeber vorgeschrieben. Zudem gibt es keine Kastenstände, sondern viel Platz zur freien Bewegung – 9 m<sup>2</sup> pro Sau. Wo viel Platz ist, werden auch keine Ferkel erdrückt. Auf Maisfütterung wird verzichtet, denn so würde sich das intramuskuläre Fett gelb verfärben. „Wir haben uns vom 'Größer, Höher, Weiter' verabschiedet und von 300 Sauen auf 100 Sauen reduziert. Wir wollen Qualität für das Handwerk produzieren“, betont der Jungbauer.

# FLEISCHQUALITÄT STEIGERN

## AUCH TEILSTÜCKE

Die Qualitätsmerkmale des Iberduroc-Schweins überzeugten auch schon einige Metzger. Das bewies die zweijährige Aktion „Testschwein“, die über 100 positive Urteile teilnehmender Fleischermeister einbrachte. Christoph Dams, Fachmann für Metzger-Anfragen bei Topigs Norsvin, beschreibt, was diese suchen: „Das Anforderungsprofil ist einerseits eine erkennbare Marmorierung, dazu eine starke Fleischfarbe, viel Festigkeit, wenig Tropfsaftverlust und ein erkennbar besserer Geschmack“. Das Bindeglied zwischen Landwirten und Metzgern sind Fleischvermarkter wie Hinkerohe & Groneick (H&G) in Münster-Roxel.

Manche Metzger brauchen Teilstücke, andere wünschen im Frühjahr mehr Schweinenacken und im Herbst mehr Schweinerücken. Der Metzger wählt Schweinehälften, grob zerlegte oder ausgebeinte Teilstücke oder ladenfertige Convenience-Zuschnitte. Dann erfolgt die tagesfrische Lieferung mit Kühlfahrzeugen. Auch der Münsteraner Fleischermeister Christian Thier kauft bei H&G: „Marmoriertes Schweinefleisch ist für immer mehr Kunden ein

2020 führte Topigs Norsvin mit dem Fleisch des Iberduroc-Schweins eine neue Qualität mit starker Marmorierung in Deutschland ein. Nun sucht das Unternehmen weitere Vermarkter, auch aus dem Fleischerhandwerk.

**D**abei geht es dem Unternehmen nicht darum Fleisch zu verkaufen. Seine Kunden sind Landwirte, die Ferkel produzieren und Schweine mästen. Wenn ein Fleischer bzw. Metzger einen Schweinemäster hat, gerne aber eine bessere Fleischqualität möchte, zeigt das Unternehmen diesem, wie er die idealen Ferkel dafür erhält oder unterstützt bei einer Umstellung. So bleiben bestehende Partnerschaften erhalten.

Ein Partner der ersten Stunde ist die Familie von Nils Vormann (Bild o., 22) aus Lüdinghausen, die seit dem 14. Jahrhundert Landwirtschaft betreibt. Die stressunempfindlichen, robu-

ten, kaum krankheitsanfälligen Duroc-Schweine faszinierten ihn schon immer: „Als Topigs Norsvin mit dem Iberduroc startete, waren wir dabei. Das ist einfach die geniale genetische Basis, um höchstmögliche Schweinefleischqualität wirtschaftlich zu produzieren. Meine





Auch der Fleischermeister Christian Thier aus Münster schätzt das Iberoduroc-Fleisch.

wichtiges Zeichen für hochwertigen Genuss. Der Trend bei den Kunden geht immer noch mehr in Richtung Handwerk, hausgemacht und saisonal“. Er hat das Fleisch nicht nur in der Frischfleischtheke. Ein Kundenfavorit ist der zwölf Monate luftgetrocknete Schinken. „Wenn ich da Schinken zum Salzen bestelle, liefert man mir die großen und eher trockenen Schinken der schweren und gut ausgemästeten Schweine“, lobt er seinen Lieferanten.

#### Nützliche Links

[www.fleischerei-thier.de](http://www.fleischerei-thier.de)  
[www.hg-fleischwaren.com](http://www.hg-fleischwaren.com)  
[www.hof-vormann.de](http://www.hof-vormann.de)  
[www.topignorsvin.de](http://www.topignorsvin.de)

# NEUES SIEGEL FÜR KALBFLEISCH

Die Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch e. V. (KDK) garantiert mit dem 5D-Prinzip eine lückenlose Rückverfolgbarkeit und schafft Vertrauen für die heimische Erzeugung.



**B**ezüglich ihres Fleischkonsums lässt sich bei Verbrauchern ein wachsendes Bewusstsein für gesunde Ernährung,

Tierwohl und Umweltschutz beobachten. Wo kommt das Fleisch her? Wie hat das Tier gelebt? Welche Standards kommen bei der Produktion zum Tragen und wie kann ich diese nachvollziehen? Auch bei Kalbfleisch spielen diese Fragen eine zentrale Rolle.

In der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch e. V. (KDK) sind 130 Unternehmen mit 360 Ställen organisiert, vornehmlich in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Die KDK steht für hohe Tierwohlstandards und gewährleistet, dass diese an jedem Punkt im Produktionsprozess eingehalten werden und eine hohe Kontrolldichte gesichert ist. Geprüft wird dies zusätzlich durch unabhängige Institute und Verfahren, wie das Lebensmittelprüfsystem QS Qualität und Sicherheit. Kurze und direkte Wege, die die Kälber während der Verarbeitung zurücklegen, sorgen nicht nur für weniger Stress bei den Tieren, sondern auch für eine höhere Fleischqualität

und eine bessere ökologische Bilanz des gesamten Produktionsprozesses.

#### WAS BEDEUTET 5D?

5D – d. h., dass jedes Kalb in Deutschland geboren, aufgezogen und gemästet, geschlachtet, zerlegt und weiterverarbeitet wird. „Mit fünfmal ‚D‘ schaffen wir die Grundlage für eine lückenlose Rückverfolgbarkeit und Vertrauen in die heimische Erzeugung“, erklärt Dr. Bernhard Schlindwein, KDK-Geschäftsführer. Nur nach erfolgreicher Teilnahme am Kontrollprogramm erhält eine Mastgruppe das KDK-Zertifikat, das dem Endverbraucher am Verkaufspunkt per Siegel transparent macht, woher das Fleisch kommt und unter welchen Bedingungen es produziert wurde. Bei der Geburt bekommen die Tiere eine Ohrmarke, auf der ihr Herkunftsbetrieb vermerkt ist. Über diese Nummer kann der Vermarkter zurückverfolgen, woher das Tier stammt. Auch der Endverbraucher kann so den Ursprung seines Einkaufs nachvollziehen. [www.deutsches-kalbfleisch.de](http://www.deutsches-kalbfleisch.de)

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



## Geschmack und Effizienz

Unverwechselbare Aromen und besondere Geschmacksnoten stehen bei den Kunden hoch im Kurs. Deshalb bietet Oskutex Gewürzhüllen mit verschiedenen Geschmacksummantelungen an: NaloSpice. Sie eignen sich für Roh- und Brühwurst, Halbdauer- und Kochpökelwaren sowie Geflügelprodukte. Diese Hüllen gibt es in den Gewürzvariationen Pfeffer schwarz und bunt, Paprika, Curry, Gyros, Kräuter der Provence, Jalapeno und Pastrami und sind in verschiedenen Längen und Kaliberstärken als Beutel mit Cliphilfe und Schlaufe, Bögen (Größe 500 x 420 mm), und als Rollenware lieferbar. Der Gewürzauftrag ist gleichmäßig, der One-step-Prozess erhöht die Produktsicherheit und es entstehen weniger Arbeitsschritte. So steht einem abwechslungsreichen Sortiment mit Geschmack in attraktiver Optik nichts im Weg. [www.oskutex.kallgroup.com](http://www.oskutex.kallgroup.com)

## Schnell lieferbar

Neben seinen Kühltransportern Coole Flitzer mit Platz für bis zu fünf Europaletten oder 200 E2-Kisten führt Kiesling Fahrzeugbau mit dem Eco Speeder auf dem Plattformfahrgestell eines Renault Master einen Newcomer im Sortiment. Beim Eco Speeder ist das Fahrerhaus direkt mit dem Aufbau verbunden. Im Laderaum sind die Radkästen so angeordnet, dass bis zu 196 Eurokisten Platz finden. Die Ladehöhe des Fahrzeugs beträgt ca. 660 mm. Die Bodenwanne aus Aluminium-Gerstenkorn ist rundum verschweißt, auch im Bereich der Radkästen und somit dauerhaft flüssigkeitsdicht. Das Entladen ist zudem über die rechte Seitentüre möglich. Den Eco Speeder gibt es auch mit einem breiten Aufstiegstritt am Heck. Weitere Details wie Trennwände, Lochschienen für die Ladungssicherung oder Regale sind möglich. Neu im Programm ist die Dual View-Rückfahrkamera, die auch ungeübten Fahrern Sicherheit bietet. Alle Kühltransporter sind innerhalb von vier bis sechs Wochen lieferbar. [www.kiesling.de](http://www.kiesling.de)



## Ergonomisch zerlegen

Den ergonomischen Zerlegetisch Hygienic-Design konzipierte Mohn. Mit einer Handkurbel kann er auf die passende Arbeitshöhe eingestellt werden. Der Tisch entspricht den Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und den HACCP-Richtlinien und verfügt über dicht- und festverschweißte Ganzmetallrahmen. Er ist aus Rundrohrprofilen gefertigt. Seine Kunststoff-Schneidplatten können mit Hilfe einer speziellen Haltevorrichtung am Tisch gereinigt werden. Dazu wird die Schneidplatte schräg eingestellt. [www.mohn-gmbh.com](http://www.mohn-gmbh.com)



## Marinaden für Kreative

Marinaden geben dem Grillgut einen aromatischen Geschmack, eine appetitliche Optik und schützen es vor Austrocknung. Drei neue Varianten führt Frutarom Savory Solutions im Gewürzmüller-Sortiment. Für BBQ-Feeling sorgt die Texas Würzmarinade OG, eine Ölmarinade mit Zwiebeln, Pfeffer und Paprika, die ohne allergene Zutaten sowie Geschmacksverstärker auskommt. An die Geschmacksvielfalt des indischen Subkontinents erinnert die Curry Würzmarinade OG AF mit Koriander und Ingwer. Auch hier versorgt der Metzger seine Kunden ohne Allergene oder Geschmacksverstärker. Einen Hauch Emilia-Romagna bringt die Rubiera Würzmarinade auf den Teller. Würzig mit Zwiebel, Pfeffer und Paprika verleiht sie nicht nur Fleischspezialitäten einen besonderen Geschmack, sondern auch Fisch und Krustentieren. Ein weiterer Pluspunkt ist das darin mit dem RSP0-Siegel zertifizierte enthaltene Palmöl aus nachhaltigem und verantwortungsvollem Anbau. [www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu)

Hauch Emilia-Romagna bringt die Rubiera Würzmarinade auf den Teller. Würzig mit Zwiebel, Pfeffer und Paprika verleiht sie nicht nur Fleischspezialitäten einen besonderen Geschmack, sondern auch Fisch und Krustentieren. Ein weiterer Pluspunkt ist das darin mit dem RSP0-Siegel zertifizierte enthaltene Palmöl aus nachhaltigem und verantwortungsvollem Anbau. [www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu)



Fotos: Kiesling Fahrzeugbau, Händlmaier, Mohn, Frutarom Savory Solutions



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 Blümel (chb) -185

### Ständige Autoren:

Heike Sievers, Horst Buchmann, Christian Böhm

### Anzeigen:

Bernd Moeser (Leitung) -200 Kilian Roth -246

Sebastian Lindner (Stv.) -215 Concetta Herion -240

Gerhild Burchardt -205 Rocco Mischok -220

Fritz Fischbacher -230

Herausgeberin: Annemarie Heinrichsdobler -100

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 24 vom 1.1.2022

### Anzeigenabwicklung:

Birte Januschewski -260

Felix Hesse -261

### Layout:

Michael Kohler -255

Liane Rosch -258

Rita Wildenauer -254

Lifensens e.V.

### Abonnentenbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) ([b.aktas@blmedien.de](mailto:b.aktas@blmedien.de)) -270

Mario Reischl ([m.reischl@blmedien.de](mailto:m.reischl@blmedien.de)) -272

### Bezugspreis:

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

### Repro und Druck:

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

### Bankverbindung:

Commerzbank AG, Hilden

IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00

BIC: COBADE33XXX

Gläubiger-ID: DE 13ZZ00000326043

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

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.



**FÜR HANDWERKER,  
DIE WERT AUF  
QUALITÄT LEGEN.**



**TOP VORTEILE:**

- Exzellente Gewichtsgenauigkeit durch schonendes Flügelzellenförderwerk
- Große Produktvielfalt durch vielfältige Vorsatzgeräte zum Abdrehen, Dosieren, Formen und Schneiden
- Höchste Zuverlässigkeit durch beste Verarbeitungsqualität unterstützt von unserem flächendeckenden Service
- Niedrige Betriebs- und Wartungskosten durch Einsatz von Industrie-Technologie
- Überarbeitete Steuerung mit Farbdisplay und 300 Produktspeicherplätzen



# VAKUUMFÜLLER VOM SPEZIALISTEN FÜR PORTIONIERTECHNOLOGIE



Handtmann Vakuumfülltechnologie steht für Perfektion bis ins kleinste Detail und für Premium-Qualität auf ganzer Linie. Das wissen auch die Mitglieder des Butcher Wolfpack – WBC Team Germany. Die Wölfe treten vom 2.-3. September 2022 bei der nächsten World Butchers' Challenge (WBC) in Sacramento, USA an.

**Dirk Freyberger:**  
Metzgermeister und Fleischsommelier, Metzgerei Freyberger KG  
Team Captain des Butcher Wolfpack - WBC Team Germany

„Ich bin auch Zuhause stolzer Besitzer einer Handtmann. Das ist einfach eine Top-Maschine mit einer perfekten Verarbeitung, die allen Anforderungen eines Metzgerbetriebs, egal welcher Größe, gerecht wird.“



**Michael Moser:**  
Metzgermeister und Inhaber, Metzgerei Moser  
Gründungs- und Teammitglied Butcher Wolfpack - WBC Team Germany

„Mit Handtmann Füllmaschinen bin ich groß geworden. Was mich an Handtmann absolut überzeugt, ist die präzise Arbeitsweise und die Vielseitigkeit in Bezug auf die Produkte für welche wir diesen Vakuumfüller einsetzen können.“



Handtmann wünscht als Gold Sponsor des Butcher Wolfpack für den Wettbewerb im September viel Erfolg!

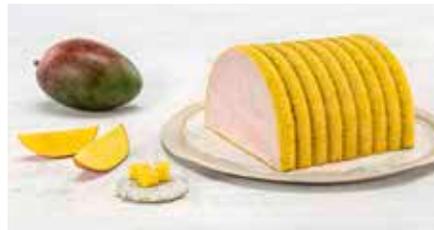
## Mobiler Grill für Events

Für grillfreudige Metzger, die etwas Besonderes suchen, gibt es einen mit Holzkohle betriebenen Profi-Schwenkgrill von Roka als fahrbaren Imbisswagen. Der BBQ Bandit in der XL-Version wirkt als Publikumsmagnet. Der BBQ-Grillanhänger wird hydraulisch abgesenkt und liefert einen freien Blick auf das brutzelnde Grillgut. Bis zu sechs Personen können an fast 13 m Ausgabetheke arbeiten und zu allen Seiten raus verkaufen. Steaks, Bratwürste und Co. werden ergänzt durch eine optionale Frittierstrecke für Pommes frites. Alternativ ist der BBQ Bandit in der Größe Small erhältlich, der als Einachser von einer Person rangiert werden kann. Einsatzmöglichkeiten dafür sind Vereins- und Schützenfeste oder eine Kirmes. Beide Ausführungen lassen sich rasch an- und abbauen. Die Edelstahlgrills säubert man mit einem Hochdruckreiniger. Auch Gasgrills sind dafür erhältlich. [www.roka-werk.de](http://www.roka-werk.de)



## Wurst im Mango-Mantel

Frischwaren von der Theke gibt es nun in einem sommerlichen Gewand: Frutarom Savory Solutions präsentiert eine neue Ummantelung mit Mangogeschmack in seiner Deco Quick-Reihe. Das Produkt eignet sich zum Ver-



edeln von Wurstwaren, Käse und vegetarischen Alternativen. Es besteht aus einem Aroma-Granulat, das laut Herstellerangaben ein Mundgefühl wie von exotischen Früchten erzeugt. Neben der süß-exotischen Geschmacksrichtung bietet

das Unternehmen auch herbe Gewürzumhüllungen für Frischwaren an, etwa die Tomate-Basilikum-Ummantelung „Bella Italia“. Laut Hersteller lassen sich die veredelten Blöcke schmierfrei mit dem Slicer aufschneiden.

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

## Metall pur

Puristisches Industriedesign steht nach dem Steak- und Tafelmesser Pure Metal Ajax nun auch bei der neuen dazu passenden Gabel im Vordergrund. Sie verfügt im Gegensatz zu anderen Gabeln über vier besonders lange und stabile Zinken. Daher eignen sich die Gabeln gut zum Fixieren und Aufnehmen kräftiger Fleischstücke. Das Gewicht ist gleichmäßig verteilt, sodass die Gabel ausbalanciert und angenehm in der Hand liegt. Ihre etwas breitere Form erleichtert auch das Zerteilen von Kartoffeln und Gemüse. Für die neue



Steak- und Tafelgabel kommt eine bewährte Stahlqualität zum Einsatz. Die hochwertige Stahllegierung stehe für Stabilität und Verschleißfestigkeit. So wird der Name und die Marke Friedr. Dick nicht nur im Fleischerhandwerk oder bei Köchen und Köchinnen bekannter, sondern kann auch bei Steakfans sowie in der BBQ-Szene punkten. [www.dick.de](http://www.dick.de)

## Zukunftssichere Kältetechnik

Für die Gewerbekühlung bietet die Rivacold CI eine neue Geräteserie: die Flüssigkeitskühler Champ CH mit dem natürlichen Kältemittel Propan (R290). Fünf Modelle für die Normalkühlung decken den Leistungsbereich zwischen 8 und 20 kW ab. Im Parallelbetrieb sind bis zu vier Geräte im Master-Slave-Modus kombinierbar. Komplettiert wird das Systemangebot durch ein Hydraulikmodul mit Wasserspeicher, Armaturen und drehzahlgeregelten Verbraucher-pumpen in den Speichergrößen 200, 300 und 600 Liter. Champ CH vereint verschiedene Maßnahmen zur Steigerung der Kühl- und Energieeffizienz. Dazu zählen elektronisch gesteuerte Bypass- und Expansionsventile in Verbindung mit einem Plattenverdampfer, Speicherladepumpen sowie Verflüssigerlüfter mit EC-Motoren, was in der Summe die Vorgaben der Ökodesign-Verordnung übertrifft. Planung, Montage und Betrieb werden durch eine vorintegrierte Pumpeneinheit zur Soleumwälzung sowie einen vorkonfigurierten Betriebsmodus plus Fern-/Steuerung über die Plattform MyVision vereinfacht. Darüber hinaus können die Kälteanlagen – abhängig von den projektspezifischen Details – förderfähig für einen direkten BAFA-Zuschuss sein. [www.rivacold.de](http://www.rivacold.de)



Fotos: Roka-Werk, Frutarom Savory Solutions, Rivacold, Friedr. Dick

## TRANSPORTIEREN, KÜHLEN, VERKAUFEN.

WÖRMANN  
world of trailers  
[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)



# MITARBEITER VIA SOCIAL RECRUITING

Der demographische Wandel, immer weniger aktiv suchende Kandidaten und die Digitalisierung machen Veränderungen im Recruiting-Prozess nötig. Um im „War of Talents“ zu bestehen, müssen Unternehmen aktiv werden. Eine Strategie dabei ist Social Recruiting.

**P**osts, Stories oder Videos: Die Möglichkeiten von Facebook, Instagram, TikTok & Co. sind vielfältig und bergen Potenzial, das es zu nutzen gilt. Dabei sollten sie authentisch sein und ihre Zielgruppe direkt anzusprechen. So gelingt es ihnen kurzfristig, neue Mitarbeiter zu gewinnen (Performance Recruiting) und langfristig Mitarbeiter an sich zu binden (Employer Branding).

## MITARBEITER FINDEN UND BINDEN

Bei akuten Personalengpässen empfiehlt sich Performance Recruiting: Sprechen sie potenzielle Kandidaten direkt an und schalten sie Stellenanzeigen, die mittels ausgeklügelten Targetings perfekt auf ihren Wunschbewerber

abgestimmt sind. Targeting bedeutet dabei die genaue Zielgruppenansprache über Interessen, Beruf, Alter und Co. die große Streuverluste verhindert.

Nach der Akquise neuer Fachkräfte steht die nächste Herausforderung an: die Mitarbeiter mit Employer Branding langfristig zu binden. Neben Faktoren wie flexiblen Arbeitszeiten sowie einer betrieblichen Altersvorsorge kann auch eine attraktive Arbeitgebermarke bindend wirken. Das Wichtigste dabei: Zeigen Sie sich, wie Sie sind, lassen Sie ihre Mitarbeiter\*innen an der Gestaltung ihres Social Media-Auftrittes mitwirken. Sprechen Sie online nicht nur ihre Kunden, sondern auch Mitarbeiter und potenzielle Bewerber an.

## INHALTE AN KANÄLE & ZIELGRUPPE ANPASSEN

Je nach Social Media-Kanal unterscheiden sich Formate, Ziele, Inhalte und Zielgruppen. Entscheiden sie sich für die Kanäle, die am besten zu ihrem Unternehmen passen. Die beliebtesten Kanäle für Performance Recruiting sind die Businessplattformen Xing und LinkedIn. Hier haben sie die Möglichkeit aktiv Kontakt mit potenziellen Bewerbern aufzunehmen oder passiv Stellenanzeigen zu schalten und über freie Stellen zu informieren. Employer Branding funktioniert am besten auf Facebook und Instagram. Zeigen sie ihren Arbeitsalltag und ihre Mitarbeiter. Um junge Nachwuchskräfte anzusprechen, eignen sich vorrangig Instagram und TikTok.

## DIE VORTEILE

Im Vergleich zu klassischer Anzeigenwerbung stellt sich Social Recruiting als kostengünstige Alternative dar. Dank zahlreichen Targeting-Möglichkeiten können Sie schon mit einem kleinen Budget, insbesondere regional, geeignete Kandidaten finden. Social Media heißt kreative Möglichkeiten nutzen: mit Bildern, Videos, GIFs, Memes und Co. können Sie anschaulich zeigen, wofür Sie stehen. Über 4,5 Mrd. Nutzern\*innen weltweit sprechen für eine unglaublich hohe Reichweite in den sozialen Medien. Die meisten Menschen erreichen Sie mit gezielten Ads. Einer der größten Vorteile von: Sie können auch passive Kandidaten ansprechen, d. h. potenzielle Bewerber, die nicht aktiv auf Jobsuche sind.

## EINE SUCCESS-STORY

Seit zwei Jahren vertraut die Fleischerei Richter Erzgebirge auf IMAOS-Unterstützung in allen Belangen rund ums Thema Online Marketing. Mit 130 Filialen in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen ist das Unternehmen

der zweitgrößte Filialist Deutschlands in Sachen Fleisch- und Wurstwaren. Was bereits miteinander erreicht wurde:

- Erhöhung der Reichweite und der Steigerung des Abverkaufs im Online-Shop
- Verbesserung der Online-Auffindbarkeit der Filialen
- Aktives Google My Business Bewertungsmanagement für die Filialen
- Online-Bekanntmachung und Bewerben von Aktionen, z. B. mit Google Ads und Facebook Ads
- Social Media Marketing
- Unterstützung bei der Personalsuche: Erstellung ansprechender Stellenangebote, zielgerichtete Ads in den sozialen Medien und bei Google

Dazu sagt Claudia Richter, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit von Richter Fleischwaren: „Seit 2020 haben wir unser Werbebudget von den klassischen Medien mehr und mehr in die Social-Media-Kanäle verschoben. Herr Richter von IMAOS und sein Kompetenz-Team waren in diesem Prozess für unser Unternehmen

immer ein verlässlicher Partner. Für unsere kommunikativen und verkaufsfördernden Ziele haben wir dank der Beratung und Umsetzung durch IMAOS auch neue Käufer/innen erreichen können. Ein wichtiger Bestandteil ist mittlerweile auch die Personalsuche über die Social-Media-Kanäle, welche uns jüngere Zielgruppen und entsprechende Reichweiten ermöglicht. IMAOS hat uns hier mit perfekter Beratung und Best Practice-Beispielen in der Umsetzung unterstützt.“

*Nicolle Richter, IMAOS Online Marketing, Dresden*

### Im Profil

#### IMAOS –

steht für Innovation und Erfahrung im Online Marketing. Eine Zusammenarbeit mit IMAOS bedeutet für den Kunden eine professionelle Beratung, zielgerichtete Werbung und vertrauensvolle Partnerschaft.

Infos unter: [kontakt@imaos.de](mailto:kontakt@imaos.de),  
Tel. (0351) 1722 422, [www.imaos.de](http://www.imaos.de)

# FLEISCH IST SCHÖN!

## Cuts-Plakate/Poster in DIN A1, A0 und auf Leinwand

Ob als Lehrplakat in der Wurstküche oder als äußerst dekorativer „Hingucker“ in Ihren Verkaufsräumen: Mit diesen Plakaten setzen Sie die Fleischcuts von Rind, Schwein und Wild ästhetisch und appetitlich in Szene.



Scan me

Bestellung im Internet:  
[www.blmedien.de/plakate](http://www.blmedien.de/plakate)

Made by  
**carneo**®





# FLEISCHER UND/ODER VLEISCHER?

Mit Innovationsgeist und jede Menge Kreativität beweist die Schweizer Metzgerfamilie Jenzer aus Arlesheim, wie sich vegane Produkte etablieren können.



So läuft und floriert das Geschäft. Ein starker Beweis für hervorragende Leistung und Handwerk mit Herzblut. Doch birgt dies auch die Gefahr, dass Weiterentwicklung und Wachstum kaum bewusst, sondern vielfach eher zufällig geschehen. Man hält an Bewährtem fest, macht Bestehendes besser und vielseitiger und übersieht so manche echte Innovationen.

## RIESENPOENZIAL

Sehr eindrucksvoll zeigt Raffael Jenzer von der Jenzer Fleisch + Feinkost AG, was möglich ist, wenn man über den Tellerrand blickt, und Trends wie den zu pflanzlicher Ernährung nicht als Bedrohung, sondern als Chance wahrnimmt, und sich auf den Weg macht. Im Januar startete er mit einer veganen Produktlinie, bestehend aus rund 15 Spezialitäten. Mutig, innovativ und provokant war das schon. Der Sinn war es, zu zeigen, dass ein

### Im Profil

Schweizer Familienbetrieb im Kanton Basel (seit 1998) mit 70 Mitarbeitern, Fachgeschäfte in Arlesheim, Reinach und Muttenz sowie der Gasthof zum Ochsen. Das Fleisch stammt zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung. Produziert werden natürliche, nachhaltige Lebensmittel in Premiumqualität. Zudem stellt die Familie Poulet-Pasteten aus Nebenprodukten aus der Haltung von Legehennen her, zum Beispiel Schenkel, Haut, Leber, Fett sowie (Schweine-)Fett.  
[www.goldwurst.ch](http://www.goldwurst.ch)

Jeder Metzger ist stolz auf seine hausgemachten Produkte. Seit Jahren, oft sogar Generationen, schätzen Kunden vor Ort hergestellten Geschmack, Qualität und Vielfalt. Die Kundschaft ist treu und empfiehlt eine gute Adresse gerne weiter.

Fotos: Jenzer Fleisch + Feinkost

Metzger für mehr als Fleisch steht, und das die Jenzer-Spezialitäten weiter bei den Eidgenossen auf die Teller kommen. Das Potenzial: Rund 25 % der Schweizer sind Flextarier – Tendenz steigend. Diese anspruchsvollen, kritischen und interessierten Kunden schätzen Qualität und bezahlen auch gut dafür.

#### WENN MAN ETWAS WILL...

...kann auch schnell gehen. Anfang November 2021 startete die Produktentwicklung, die neuen Produkte waren am 7. Januar 2022 in den Theken. Hackfleisch, Fleischkäse, Wienerli, Gemüseburger, -Wurst und -Balls, Vegan Burger, Lasagne, Tomatentatar, Kürbis-Ragout, Planted Chicken und Planted Pulled BBQ wurden in den drei Fachgeschäften präsentiert und im Aktionszeitraum Januar – ein klassischer Diätmonat und damit für Metzger oft Saurer-Gurken-Monat – beworben. In der Zeit vor Weihnachten bis Neujahr wurden die Mitarbeiter\*innen geschult. Sie verkosteten die neuen Produkte und war dann richtig fit und begeistert für das neue Sortiment.

#### NACHHALTIGE PRODUKTION

Was einfach klingt, war gerade in der Produktion nicht ohne. Denn: Vor der Produktion mussten alle Maschinen komplett gereinigt werden, damit keine Kontamination mit Fleisch entsteht. Auch die Rezepturen waren zu testen, denn gerade die Struktur und die Konsistenz von Fleisch lassen sich nicht so leicht erreichen. Hier kam Methylcellulose zum Einsatz. Genial war auch die Lösung für das Hackfleisch: Speziell dabei ist, dass es zu 40 % aus Food Waste-Gemüse besteht, d. h. aus unförmigen Rüebli, Ernteüberschüssen von Bauern oder Zuschnitten von Gemüseresten. Aus Dörrtomaten zauberte die Fleischerfamilie ein leckeres Tatar.

#### TOP-RESONANZ UND MEDIENPRÄSENZ

Beworben wurde alles über einen Newsletter, Instagram, Facebook, Flyer, Aufsteller, Waagendisplays, Kundenstopper sowie einige Anzeigen in Printmedien. In den Geschäften wurden die Produkte speziell in der Theke hervorgehoben und mit selbstgestalteten Preisschildern versehen.

Das Echo war gewaltig. Die Kunden griffen gerne zu und die Medien kamen von selbst auf die Jenzers zu. Es entstand eine rege Diskussion im Internet, TV (z. B. Telebase), Radio und Printmedien berichteten. Eine Medienpräsenz die sonst locker einen sechsstelligen Franken-Betrag gekostet hätte, gab es so zum Nulltarif.

Gerade anspruchsvolle Fleischkunden haben oft auch Familienmitglieder, die sich pflanzlich ernähren. So können diese auch hier einkaufen und müssen nicht mehr das Geschäft wechseln. Das stärkt die Kundenbindung. Aber auch für den Nachwuchs oder neue Mitarbeiter ist das Unternehmen so attraktiv. Denn: Die Mission, Menschen natürlich, wertvoll und gesund zu ernähren und Lebensfreude zu verbreiten entwickelt richtig Sogkraft. Inzwischen hat sich das Sortiment fest etabliert. Ein Ausbau ist geplant, die Erfolgsgeschichte geht weiter.

**Christian Böhm**



*Christian Böhm ist Geschäftsführer der auf die Metzgerbranche spezialisierten Böhm.media-Werbeagentur 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](mailto:Johannes.Schuetze@johannesschuetze.com)

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

Friedrich Streng  
 (0176) 23 86 35 44  
[Friedrich.Streng@itms-gmbh.de](mailto:Friedrich.Streng@itms-gmbh.de)

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

Basak Aktas  
 (089) 370 60 270  
[b.aktas@blmedien.de](mailto:b.aktas@blmedien.de)

# 10 JAHRE DRY-AGED-BEEF

Als Metzgermeister Rico Schlegel vor zehn Jahren eine Idee hatte, war nicht absehbar, dass heute viele Kunden auf sein Konterfei blicken und ihm vertrauen würden.



Trotzdem war das Ziel 2012 schon ehrgeizig, denn dem Gründer von True Wilderness ging es um nicht weniger als eine zentrale Anlaufstelle für gutes Rindfleisch aus heimischer Zucht. Und dann das Fleisch durch Trockenreifung professionell zu veredeln. Doch zunächst musste er Klinken putzen, etwa bei Top-Gastronomen. Mit Erfolg. Auch die

damals durchstartende Grillszene erwies sich als dankbarer Abnehmer für Dry Aged-Beef.

Wurden 2014 noch zehn Rinder pro Woche verarbeitet, war die alte Betriebsstätte in Bösel 2016 dann definitiv zu klein. Heute agiert

das Unternehmen in Friesoythe auf einer Produktionsfläche von 4.500 m<sup>2</sup>. 60 Beschäftigte zerlegen dort neben Rindern auch Kälber und Schweine, deren Fleisch ebenfalls trocken gereift wird. Trotz des Wachstums ist das Unternehmen

noch ein Handwerksbetrieb. Um Qualität zu produzieren, braucht es ein Gefühl für das Produkt, Leidenschaft und viel Zeit. Natürlich geht es auch nicht ohne moderne Technik. Das Fleisch soll letztlich so veredelt sein, dass es ein intensiv-nussiges Aroma auf den Teller bringt. Zerlegt wird immer noch per Hand, wobei in Sachen Schnittführung über den Teller- rand des deutschen Metzgerhandwerks hinausgeblickt wird.

Und so bekommt der Kunde im True Wilderness-Online-Shop auch Cuts wie Flat Iron, Teres Major, Pluma oder Secreto. Denn die Deutschen achten beim Fleisch nicht nur immer mehr auf Qualität und Nachhaltigkeit, sondern werden zunehmend auch experimentierfreudiger, was die Stücke betrifft, die sie braten oder grillen.

[www.true-wilderness.de](http://www.true-wilderness.de)

Foto: True Wilderness



## DIE FLEISCHER APP

Vorbestellen und noch mehr mit der neuen App für Fleischereien.



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

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



## 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

Wir kriegen's gebacken!

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

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

Jetzt zum Einführungspreis bei Ihrem Großhandel.

**boyens backservice**

Top Seller

[www.boyens-caterer.de](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)

## Etiketten

Innovative Etikettierlösungen für Fleischer, Bäcker und Selbstvermarkter

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

**GIP**  
dich schlau!

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

## Fleischereimaschinen

▲ Füllen  
▲ Kuttern  
▲ Wolfen

**DUKER REX**  
FLEISCHEREIMASCHINEN

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

**fleisch net.de**

WWF

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

STOPP DIE PLASTIK FLUT

WWF-Spendenkonto:  
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22

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



Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

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

## Ladengestaltung



Das digitale Kunden-Informationssystem für die moderne Fleischerei



Moderne Kunden-information kann so einfach sein!

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

Weitere Informationen finden Sie auf:

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



## Kunstdärme



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

Anzeigen werden gelesen!  
Sie tun es gerade!

## Pökelinjektoren



**Günther Maschinenbau GmbH**

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

## Pökel- und Massiertechnik



**Suhner AG Bremgarten**

Fischbacherstrasse 1  
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42

Fax: +41 56 648 42 45

E-Mail: [suhner-export@suhner-ag.ch](mailto:suhner-export@suhner-ag.ch)

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

## Eilige Anzeigen

unter

Tel. (089) 370 60-200

Fax (089) 370 60-111



Wir retten Paradiese!

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

Mehr dazu unter [www.naturerbe.de](http://www.naturerbe.de)

NABU-Stiftung Nationales Naturerbe  
Charitéstraße 3 · 10117 Berlin  
Tel. 030 284 984-1814  
[naturerbe@nabu.de](http://naturerbe@nabu.de)

**Spendenkonto**

IBAN: DE88 3702 0500 0008 1578 00

BIC: BFSWDE33XXX

Bank für Sozialwirtschaft

## Rauchstockwaschmaschinen



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

## Schinken-/Spindelpressen



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

## Schlachthofeinrichtungen



Fachsenfelder Straße 33  
D-73453 Abtsgmünd

Telefon 07366/92096-0

Telefax 07366/92096-99

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



## Tumbler



**Günther Maschinenbau GmbH**

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

## Walzensteaker



**Günther Maschinenbau GmbH**

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



Systemzubehör für Bedientheken



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



**Angetippt, abgehakt, erledigt!**  
Einfach digital **dokumentiert.**



## DIE HACCP APP

**Erledigen Sie Ihre HACCP-Dokumentation einfach digital!**



### Lückenlose Dokumentation

Jederzeit rückverfolgbare Eigendokumentation basierend auf der EU Verordnung 852 / 2004.



### Für Tablet & Smartphone

Läuft auf den Betriebssystemen iOS und Android. App im Store laden, Freigabe beantragen und los geht es.



### Account einrichten

Filialen, Räume, Mitarbeiter anlegen, Aufgaben und Termine zuweisen. Ab jetzt läuft alles automatisch.



### Automatische Erinnerung

Die App erinnert alle Mitarbeiter an die zu erledigenden Aufgaben. So kann nichts mehr übersehen werden.



### Aufgaben abhaken

Hygienemaßnahmen abarbeiten, in der App antippen und als erledigt abspeichern. Abgehakt!



### Alles im Blick

Der aktuelle Stand ist jederzeit einsehbar, die Dokumentationen als Datei abruf- oder ausdrückbar.

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

Max-Volmer-Straße 28 · 40724 Hilden  
Telefon: 02103 / 204-0  
E-Mail: diehaccpapp@blmedien.de

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



# DIE GANZE WELT DER VERPACKUNGEN

- ✓ Kompetente und persönliche Beratung
- ✓ Von der Idee bis zur fertigen Warenpräsentation - alles aus einer Hand
- ✓ Hauseigene Druckerei und Grafikabteilung

NACHHALTIGE EINWEGVERPACKUNGEN

ETIKETTEN, UMVERPACKUNGEN UND MEHR

TRADITIONELLE VERPACKUNGEN



**Dosen-Zentrale**

Zweigniederlassung der Kölner Blechwarenfabrik

**Züchner GmbH, Köln**

Blech-, Glas- und Kunststoffverpackungen • Etiketten • Dienstleistungen

info@dosen-zentrale.de | Tel.: +49 2103 9897-0

[www.dosen-zentrale.de](http://www.dosen-zentrale.de)



[www.einfach-etiketten.de](http://www.einfach-etiketten.de)