

6/2022
www.fleischer-handwerk.de

FH FLEISCHER-HANDWERK

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

METZGER-WELTMEISTER

Butcher
Wolfpack



**10
Jahre**
SONDERAUSGABE

wenn Spice ""
"" dann **Nalospice**

**JETZT
BESTELLEN**



OSKUTex
KALLE GROUP

oskutex.kallegroup.com

WER HAT AN DER UHR...



Marco Theimer
Chefredakteur
FH Fleischer-
Handwerk

...gedreht? Zehn Jahre begleiten wir den Wandel im Fleischerhandwerk nun schon, ich als Chefredakteur seit Ende 2013, zuvor zwei Jahre halbverantwortlich. Sicher, damals gab es noch fast doppelt so viele fleischerhandwerkliche Betriebe in Deutschland. Aber es war wirklich NICHT alles schlecht in dieser Zeit. Davon können Sie sich in dieser Ausgabe überzeugen. Und: Das Metzgerhandwerk ist seitdem viel selbstbewusster geworden. In meinem ersten Editorial (Ausgabe 6/2013) an dieser Stelle lobte ich etwa den Landsberger Obermeister Michael Moser für sein Engagement bezüglich Ausbildung und Branchennachwuchs. Heute ist er einer der Metzger-Weltmeister 2022 des Butcher Wolfpack, dem ich nochmals herzlich gratuliere. Für diese Ausgabe damals war ich für meine zweite Metzger-Reportage überhaupt in der Metzgerei Lederer in Weil am Rhein, heute ist Joachim „Joggi“ Lederer Landesinnungsmeister in Baden-Württemberg. Und auch der Schlüchterner Metzgermeister Dirk Ludwig war darin vertreten. Nur drei beispielhafte Persönlichkeiten mit nachhaltiger Vorbildfunktion.

Zehn Jahre. Ein guter Zeitpunkt, um zurückzublicken, zu resümieren und um einen Ausblick zu wagen: Was war, was ist, was kommt? Drei große Fragen! 2012: Es gab noch keine bayerische Weißwurstkönigin, keine Dry-age-Reifekammern und -schränke, keine gläserne Metzgerei „Kumpel & Keule“ in Berlin, keinen Metzgermeister im Deutschen Bundestag, keine Verkaufsautomaten, in denen man auch am Wochenende leckere Grillspezialitäten und mehr kaufen kann, keine Weiterbildung zum Fleischsommelier, keine Frauen im Präsidium des Deutschen Flei-

Foto: Kirchner

scher-Verbands, keine New Cuts wie Flanksteak, Flat Iron oder Brisket in der Theke, keine Veggie-Produkte, keine Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, keine Bestell-Apps, keine zertifizierten Cortadoren und keinen Roboter als Wurstverkäufer. Alles das gibt es heute und es kennzeichnet den positiven Wandel im Fleischerhandwerk. Doch auch viele Betriebe fanden und finden keine Nachfolger für ihr ehrbares Handwerk. Die Bewerbungen für die Ausbildungsberufe flattern längst nicht mehr von selbst in den Briefkasten oder in die Mailbox. Und seit dem russischen Angriffskrieg auf die Ukraine und den dadurch explodierenden Energiekosten fürchten viele Kolleginnen und Kollegen um ihre Existenz. Doch jede Krise birgt auch Chancen, Dinge positiv zu verändern.

Sicher, die aktuellen und künftigen Herausforderungen sind und bleiben gewaltig. Bezahlbare Energieträger und Rohstoffe, die Mitbewerber aus dem Handel, der Fachkräfte- und Nachwuchsmangel oder das Thema Tierwohl, um nur einige zu nennen. Doch einen großen Vorteil haben kleinere und mittlere Unternehmen: Sie können diesen Herausforderungen flexibel entgegentreten und durch kurze Entscheidungswege schnell praktikable Lösungen finden. Das haben Sie, liebe Leserinnen und Leser, nicht nur in den Corona-Jahren bewiesen. Letztlich gilt: Qualität setzt sich durch und die darf und muss auch ihren Preis haben.

Ein herzlicher Dank geht an Sie, liebe Leserinnen und Leser, Branchenvertreter und Kunden. Lassen Sie uns als Partner im und für das Fleischerhandwerk weiterhin unseren Beitrag leisten!

Danke für 10 gemeinsame Jahre!

Unser Herz für das Fleischer-Handwerk!

Zum Jubiläum alles Gute wünscht
Familie Beck mit Team.

 **Beck**
Gewürze und Additive
www.beck-gewuerze.de



10



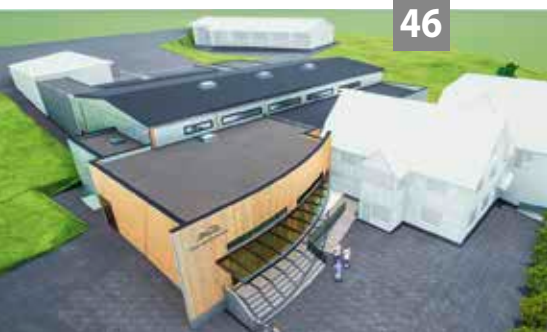
19

10 Jahre

14



46



44



38



FLEISCHER MIT ERFOLG

Tengen:
Ein starker Ort
Familie Keller..... 38

Neuruppin:
Matthias Dülfer
**Salami für das
Kinderzimmer**..... 40

Waiblingen / Stuttgart:
24/7-Verkauf
Familie Kübler 42

BRANCHENBLICK

- Wer hat an der Uhr gedreht? 3
- Kurz notiert 5
- Im Fokus: Metzgerhandwerk Bayern... 8
- DFV-Verbandstag in Bonn 12

METZGER-WM 2022

- Butcher Wolfpack räumt ab..... 14

WORKSHOP

- PricoPlex: Event zur Eröffnung 18
- Van Hees: Die Zukunft im Blick 37

**10 JAHRE
FH FLEISCHER-HANDWERK**

- Partner im Handwerk 19
- Besser als besser 42
- Gratulanten 23,26,30,33,35

ZUSATZGESCHÄFT

- Konserven gegen Inflation 44
- Für ein Wow zuhause..... 45

PLANUNG

- „Dieter's Wurstladen“, Modautal:
Investition in die Zukunft..... 46
- Metzgerei Hack, Freising:
Rund um die Uhr einkaufen 48

KÜHLMITTEL/-KONTROLLE

- Zukunftssicher kühlen 49
- Mehr Kontrolle, weniger Arbeit..... 50

MUTMACHER – TEIL 10

- Krisen bieten Chancen..... 52

RUBRIKEN

- Neu auf dem Markt / Impressum 55
- Gesucht & gefunden..... 57

Titelbild: Herzlichen Glückwunsch! Das Butcher Wolfpack wurde Anfang September bei der World Butchers' Challenge in Sacramento/USA Metzger-Weltmeister 2022.

Foto: World Butchers' Challenge

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

Dieser Ausgabe liegen das Verlags-Supplement „Who's who“ sowie eine Abo-Werbung der B&L MedienGesellschaft München, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung!

Fotos: Theimer, B&L MedienGesellschaft, L. Bubnick/Fleischerverband Bayern, Falkenstein Architekten + Ingenieure, Voss Pro

SIEGER DER AKTION „LADEN DER ZUKUNFT“

Der „Laden der Zukunft“ entsteht auf dem Braumiller-Hof in Alling-Biburg im Landkreis Fürstfeldbruck. Die junge Metzgermeisterin Sophie Braumiller betreibt zusammen mit ihrem Bruder Johannes eine Landwirtschaft mit Rinder- und Schweine- zucht und Metzgerei. Der neue Laden entsteht in einem Anbau des Wirtschaftsgebäu- des. Sonntags bis mittwochs wird er in Selbstbedienung betrieben, von Donnerstag bis Samstag steht Sophie Braumiller mit ihrem Team hinter der Bedientheke.

Aichinger unterstützt die Umsetzung mit einem Erstentwurf und einem detaillierten Design- und Planungsentwurf. Im Dezember wird das Baugesuch beraten. Die Redak- tion FH Fleischer-Handwerk und die Experten der Aichinger-Gruppe wählten dieses Projekt aus mehreren Einsendungen aus. „Das Konzept verbindet das Einkaufserlebnis auf dem Hof mit digitalen Elementen beim Zutritt und der Bezahlung während des SB-Betriebes. Damit gibt es Antworten auf Anforderungen der Kunden aus dem Münch- ner Speckgürtel, den Mitarbeitenden und der eigenen Familie“, kommentierte Christian Milk, Vertriebsleiter Frische-Handwerk bei Aichinger.“ www.braumiller-hof.de



Weber Maschinenbau Mehr als nur Klassik-Cuts

Bei einem Seminar von Weber Maschinenbau mit dem Metzgermeister und Fleischsommelier Christoph Grabowski drehte sich zwei Tage lang alles um moderne Zuschnitte und Vermarktungspotenziale von Rinder- und Schweine- teilstücken. Um eine möglichst praxisnahe Demonstration gewährleisten zu können, fand der Workshop Anfang Oktober im Schlacht- und Metzgereibetrieb der Familie Ottilinger im bayerischen Pöttmes statt. Christoph Grabowski zer- legte jeweils eine Rinder- und Schweinehälfte, schnitt eine Vielzahl spezieller Teilstücke heraus und zeigte, dass sich weit mehr aus einem Tier generieren lässt als die bekannten Klassiker. Über die Teilnahme am Seminar hatte im Vorfeld das Los entschieden. Weber Skinner-Kunden konnten während der IFFA 2022 an einem Gewinn- spiel teilnehmen und ergatterten mit etwas Glück einen der begrenzten Plätze. www.weberweb.com

Schon bei Facebook geklickt?



MARKENSCHAUFENSTER



Winter Kühlfahrzeuge®

www.winter-kuehlfahrzeuge.de



Raps Neubau für „Lager 23“

Der Kulmbacher Gewürzexperte Raps baut mit dem „Lager 23“ ein neues Hochregallager, das einen effizienten Betrieb fördern soll. 20 m hoch mit acht Regalzeilen wird es Lagerplatz zwischen Werk 2 und Werk 3 schaffen, woraus sich der Name ableitet. Die klimaneutrale Bauweise und eine durchdachte Aufteilung sichern den ressourcenschonenden Betrieb und reibungslose Abläufe. Die Investitionssumme lag bei über 10 Mio. Euro. Über vier Rampen können LKWs direkt beladen werden. Zudem gibt es ein neues Büro für die Logistik-Administration. Ein Aufenthalts- und ein Ruhebereich für die Fahrer/-innen sind ebenso geplant. Im Lager können zwei Schmalgang-Stapler zugleich unterwegs sein und Paletten bis zu einer Höhe von 16,5 m ein- und auslagern. Geheizt wird unabhängig von fossilen Energieträgern mit der Abwärme aus der Wärmerückgewinnung der Anlagen in Werk 3. Eine Photovol- taik-Anlage liefert weiteren Strom. www.raps.com

Donaumoos Angus Erfolg in Irland

Zum vierten Mal nahm die Familie Delle aus Gundelfingen im Donaumoos an der World Steak Challenge in der irischen Hauptstadt Dublin teil. Sie errang für ihr Angus- Fleisch drei Top-Platzierungen. Mit einer Goldmedaille prämiert wurde das Rib-Eye in der Kategorie Gras- fütterung, Filet und Sirloin errangen eine Silbermedaille. Bewertet werden bei dem Wettbewerb die Teilstücke Sirloin, Filet und Rib-Eye in den Kategorien Gras- und Getreidefütterung. Mehr als 50 % aller eingesendeten Steaks fallen in die Kategorie Grasfütterung. Eine Jury aus 60 unabhängigen Experten und 28 Verbrauchern bewertete mehr als zwölf Stunden lang rohe und ge- grillte Fleischstücke. Die Kriterien lauten Aussehen, Aroma, Farbe, Marmorierung, Konsistenz, Fettauflage und Geschmack. Die prämier- ten Steaks gibt es im Gasthof Sonne & Steakhaus, auf Wochenmärkten in der Umgebung sowie im Online- Shop. www.donau-moos-angus.de

STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK
Telefon 07268 392

Dosenverschleißmaschinen
Halb- und vollautomatisch, für Handwerk und Mittelstand
WWW.STILLERGMBH.DE

EST. 2014
DRY AGER
BUILT FOR BEEF

DAS ORIGINAL
DER FLEISCHREIFESCHRANK
FÜR METZGER & FLEISCHER
WWW.DRY-AGER.COM

Fotos: Braumiller-Hof, Aichinger, Weber Maschinenbau, Raps

11. RHÖNER WURSTMARKT

Nach vier Jahren, inklusive pandemiebedingter Auszeit 2020, präsentierten 50 Aussteller – davon rund 30 Metzgereien – in Ostheim vor der Rhön wieder handwerklich erzeugte regionale Wurst- und Schinkenspezialitäten und mehr.

Knapp 17.000 Gäste ließen sich am 8. und 9. Oktober 2022 an den Ständen entlang der malerischen Marktstraße regional Erzeugtes schmecken. „Die Besucherzahl hat unsere Erwartungen mehr als erfüllt“, so Bürgermeister Steffen Malzer. Generell gab es viel Lob: angefangen von der Schirmherrin Michaela Kaniber (Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten), die den traditionellen Wurstanschnitt vornahm und länger auf der Schlemmermeile verweilte, als es das Protokoll vorgesehen hatte, über die Aussteller bis hin zu den Gästen aus nah und fern. Viel mehr Familien als früher kamen 2022 und bezogen ihre Kinder in die Geschmacksverkostungen bewusst mit ein, wie Anton Koob, Obmann der Metzgerinnung Main-Rhön beobachtete.

Begeistert nahm das Publikum auch das Angebot der elf neuen Aussteller an. So gab es neben traditioneller Hausmacher Wurst und Schinken auch kreative Burgervarianten und raffinierte Mixturen aus weltweiten Food-Trends auf der Basis Rhöner Produkte. Erstmals vermittelte zudem der junge Schinkensommelier und Cortador Sebastian Endres aus Bad Neustadt/Saale Finessen aus dem Metzgerhandwerk.

Für Anton Koob ist der Wurstmarkt auch nach über 20 Jahren nach wie vor die beste Werbung für sein Handwerk, ein Aushängeschild für die

Branche und die Stadt Ostheim. Dass die Gäste aufgrund der Energiekrisenthematik bewusster und manchmal weniger eingekauft haben als früher, sei für die Aussteller in Ordnung. „Das passt zu unserer Slow Food-Strategie: lieber weniger, dafür gut“, betont er. Ein großer Dank gelte den langjährigen Partnern und Ausstellern.

Neben den in der hessischen, bayerischen und thüringischen Rhön ansässigen Metzgern sind dies Partner wie der Fränkische Weinbauverband, Slow Food Hohenlohe-Tauber-Mainfranken, die örtlichen Vereine sowie die Freiwillige Feuerwehr.

Von Beginn an dabei sind auch überregional ansässige Metzgereien wie die Metzgerei Heindl (Untergriesbach, Landkreis Passau) oder die Metzgerei Bausewein (Prichsenstadt). Die Planung der zwölften Auflage der Feinschmeckermesse am zweiten Oktoberwochenende 2024 hat bereits begonnen.

www.rhoener-wurstmarkt.de





Wir geben alles für gute
Weiterbildung

Aus Liebe zu unserem Handwerk:
Frankfurter Fleischer-
Fachschule Heyne



069 97172 443



www.fachschule-heyne.de



SCAN ME





GEMEINSAM VIEL STÄRKER



In den aktuellen Krisenzeiten entschlossen das Beste für ihren Berufsstand herauszuholen – darin waren sich Obermeister und Delegierte sowie Haupt- und Ehrenamtliche des Fleischerverbands Bayern in Augsburg einig.

Erstmals seit 2019 fanden der Verbandstag und die Mitgliederversammlung wieder mit einem gemeinsamen Kollegenabend am Samstag statt. In den Räumen der Fleischerschule Augsburg wurde gegrillt und genossen, das Netzwerk gepflegt – der Austausch untereinander stand im Fokus und wurde intensiv wahrgenommen.

Große Freude herrschte darüber, dass die Metzger-Innungen Allgäu und Augsburg ab dem 1. Januar 2023 wieder in die bayerische Metzgerfamilie zurückkehren. „Es freut mich sehr, dass wir gemeinsam Lösungen finden und vor allem mit unserer aktuellen Leistung punkten konnten. In dieser Zeit ist es wichtiger denn je, dass wir uns gegenseitig aufeinander verlassen können und in der Gemeinschaft nicht nur Schutz, sondern vor allem Unterstützung finden“, betonte Landesinnungsmeister Konrad Ammon. Er kritisierte damit auch die aktuellen Entscheidungen der Ampelkoalition, die das Handwerk und den Mittelstand zuweilen zu vergessen scheine. Dieser „Handwerksverdrossenheit“ gelte es als Verband mit Nachdruck entgegenzutreten und die eigenen Positionen immer wieder aktiv und proaktiv an geeigneter Stelle anzubringen.

Die Herausforderungen für das Metzgerhandwerk sind größer als je zuvor: horrend steigende Energiekosten und Rohstoff-

Fotos: Theimer

preise, Fachkräfte- und Nachwuchsmangel etc. „Die deutsche Wirtschaftspolitik muss ihre Hausaufgaben machen. Was sich die Damen und Herren in der Politik hinter die Ohren schreiben müssen – vor allem die Ampel in Berlin – ist, dass nicht der sozial ist, der Geld verteilt, sondern die, die dafür sorgen, dass es etwas zu verteilen gibt.“ Danach lobte er die gute Zusammenarbeit und das konstruktive Miteinander mit den Ministern der bayerischen Staatsregierung. Das habe 2022 zu einigen Erfolgen geführt und die Betriebe entlasten: die Durchsetzung einheitlicher Fleischhygienegebühren – hier gäbe es noch Gegenwind von lokalen Behörden –, der große Erfolg der Nachwuchskampagne „Butchers Tale“ sowie die über viele Jahre hinweg aufgebaute gute Kommunikation mit den politischen Entscheidern. Diese Kontakte seien nötig, sinnvoll und sehr hilfreich – auch in Zukunft.

LEISTUNGEN GEWÜRDIGT

Eine besondere Ehre erfuhr das „Butcher Wolfpack“ (Li. Seite, Bild o.), das Anfang September bei der World Butchers Challenge erstmals den Weltmeistertitel für Deutschland holte. Dafür ließ der Verband eine besondere Ehrenmedaille anfertigen, die alle Mitglieder des Teams erhielten – was nicht nur den Berliner „Fleischwolf“ Jörg Echinger sehr freute. „Dieser WM-Titel ist für alle Metzger, trägt unsere Leidenschaft in die Gesellschaft“, appellierte Teamcaptain Dirk Freyberger. Daneben würdigte der Verband

langjährige Verdienste engagierter Obermeister in ihren Innungen. Werner Muggenthaler (Li. Seite, Bild u. re., Regensburg) bekam die silberne Ehrennadel des bayrischen Metzgerhandwerks. Außerdem freuten sich sechs weitere Obermeister (Li. Seite, Bild Mitte) über die goldene Ehrennadel: Hubert Lohberger (Rosenheim), Engelbert Jais (Fürstfeldbruck), Christian Huber (Erding), Richard Huber (Ingolstadt-Pfaffenhofen), Thomas Krinner (Straubing-Deggendorf) und Hans Derbfuß (Forchheim). Eine weitere goldene Ehrennadel ging an den Handlungsbevollmächtigten Peter Umkehr (Li. Seite, Bild u. li., seit September 2022 im Ruhestand) von der Münchner Verein Versicherung, der sich fast 50 Jahre mit Leidenschaft und Erfolg für das Handwerk eingesetzt und auch an vielen bayerischen Verbandstagen teilgenommen hat.

WEITERE BESCHLÜSSE

Mehrheitlich beschlossen die Anwesenden, dass sich der Verband bei der Int. Handwerksmesse 2023 an drei Tagen mit einem 9 m²-Stand beim „Netzwerk für Meister und Macher“ im ICM München präsentiert, um politische Entscheider zu treffen. Einstimmig beschlossen wurde das im Frühjahr auf der Obermeistertagung vorgestellte Beitragsmo-

dell sowie die Haushaltspläne 2022 und 2023, die Finanzvorstand Michael Moser vorstellte. Geschäftsführer Lars Bubnick berichtete unter anderem von seiner Begegnung mit Bundeskanzler Olaf Scholz am Parteitag der Bayern-SPD sowie weiteren

Aktivitäten dieser Art bei anderen Parteien und deren Nachwuchsorganisationen (CSU, Freie Wähler, FDP, Grüne). Ferner werde der Verband die Zusammenarbeit mit dem Landesinnungsverband Thüringen verstärken, es gebe Innovatives in Sachen „Schlacht-Simulator“ (Virtual Reality) und der Partnerkreis des Verbandes nehme stetig zu.

Stv. Geschäftsführerin Svenja Fries referierte zu Aktuellem aus dem Lebensmittelrecht (Kontrollen der Rohwurstreifung HACCP, Rückverfolgung und Schlachtkörperuntersuchungen, etc.). Schulleiter Anton Schreistetter gab einen Einblick ins abgelaufene, aktuelle und kommende Schuljahr. „Ich bin sehr stolz auf unser Bildungszentrum. Die Anmeldezahlen sind hervorragend, das Kursangebot wurde ausgebaut“, lobte Konrad Ammon und dankte dem Augsburger Team für seinen Einsatz. 2023 wird es eine Obermeistertagung im Frühjahr beim Partner evenord in Nürnberg geben, im Herbst soll der Verbandstag in Augsburg stattfinden. *mth* www.metzgerhandwerk.de



Foto: Theimer



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

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





NASS IM FISCHBRUNNEN



Alle drei Jahre werden die besten Fleischergesellen der Metzger-Innung München feierlich beim Metzgersprung auf dem Marienplatz freigesprochen.

Wiederentdeckt wurde diese Tradition 1995 und ist seitdem fester Bestandteil der Münchner Kultur, weshalb der Metzgersprung auch den anwesenden Touristen viel Freude bereitet. Schütete es 2019 permanent in Strömen, war es dieses Mal trockener für das Publikum. Doch pünktlich nach dem mittäglichen Glockenspiel setzte ein Starkregen ein. Trotzdem ließen sich Freunde, Familien, Metzgerkollegen, Münchner und Touristen diesen nassen Spaß nicht entgehen. Der Metzgersprung in den Fischbrunnen erinnert an eine Pestepidemie im 16. Jahrhundert, als die Metzgerzunft durch den symbolischen Sprung ins Wasser dieses wieder als rein erachtete. Zudem diene er der „Reinwaschung von Lehrlingssünden“.

Gut beschirmt sprachen zunächst der Münchner Obermeister Andreas Gaßner, Oberbürgermeister Dieter Reiter und der Altgeselle und Lehrlingswart Hubert Gerstacker ihre Grußworte. Auch der Junggeselle und Innungsbeste der Fleischer 2022, Fabian Schüttler (Ausbildungsbetrieb Metzgerei Moser, Landsberg am Lech), hatte eine Rede vorbereitet. Zudem wohnte Landesinnungsmeister Konrad Ammon dem Ereignis bei. Danach rief das Münchner Kindl, die Metzgertochter Antonia Raab, den Anwesenden zu: „Gebt meinen Münchnern, seid's so nett, stets nur beste Qualität – dann kann ich immer sorgenfrei, stolz auf meine Metzger sei.“ Den Sprung ins kühle Nass absolvierten die fünf Fleischergesellen Julian Martin, Niclas Tietjen, Christoph Duschl, Lorenz Ostler und Michael Wallner sowie, als besonderer Gast, die Fachlehrerin Angelika Wittmann, die nach über 40 Jahren an der Münchner Berufsschule in Ruhestand ging. Der sechste Fleischergeselle, Christian Mochl, konnte nicht dabei sein. Allen anderen bereitete das Ritual trotz klammer Kleidung großen Spaß. *mth*
www.metzgerinnung-muenchen.de

Alle drei Jahre wieder lockt der Münchner Metzgersprung – ob bei Regen oder Sonnenschein – viele Einheimische und Touristen auf den Marienplatz.





FREISPRECHUNG MIT ROCKY

Nach dem Metzgersprung sprach die Metzger-Innung München 24 Fleischer und rund 90 Fachverkäufer/-innen im großen Saal des Hofbräuhauses frei.

Familienangehörige, Freunde, Chefs und Cheffinnen sowie Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft würdigten die Leistungen der neuen Fachkräfte. Anwesend waren z. B. Münchens Oberbürgermeister Dieter Reiter, der Präsident der Bayerischen Handwerks-tags Franz Xaver Peteranderl, Landesinnungsmeister Konrad Ammon, der Geschäftsführer des Fleischerverband Bayern Lars Bubnick, der stv. Landesinnungsmeister Werner Braun sowie einige Obermeister aus den

umliegenden Landkreisen. Einer davon war Michael Moser, der als Mitglied des Butcher Wolfpack Anfang September bei der World Butchers* Challenge Weltmeister wurde und – ebenso wie Teammanager Werner Braun und Vize-Weltmeister Auszubildende Fabian Schüttler – gefeiert wurde.

Münchens Obermeister Andreas Gaßner hatte sich wieder etwas einfallen lassen: Klärte er 2021 als „Keulenkrieger“ der bayerischen Nachwuchskampagne „Butchers Tale“ über die Vorzüge der Berufe im Fleischerhandwerk auf, betrat er 2022 unter den Klängen des Rockklassikers „Eye of the tiger“ als Kino-Boxheld „Rocky“ mit bedrucktem T-Shirt mit Fake-Sixpack den Saal. Mit Nummerngirl und Coach mit Handtuch ging es nun über sieben Run-

den. In den Runden wie „Chance“, „Höhen und Tiefen“, „Training“, „Ziel“ oder „Erfolg“ gab er Erfahrungswerte weiter und stellte die Möglichkeiten der Berufe vor – sachlich, unterhaltsam und nachvollziehbar.

Danach übergab er mit Lehrlingswart Hubert Gerstacker die Gesellenbriefe. Auch ein Fleischer aus Afrika war dabei, der vor vier Jahren noch Analphabet gewesen war, und seine Ausbildung sehr erfolgreich abgeschlossen hat. Innungsbester bei den Fleischern wurde Fabian Schüttler aus der Metzgerei Moser (Landsberg am Lech). Gute Ergebnisse erzielten auch Niclas Tietjen (Herrmannsdorf Landwerkstätten) und Michael Wallner, der wie die beste Fleischerei-Fachverkäuferin Almedina Kljucanin, bei Vinzenzmurr ausgebildet wurde. *mth*

Fotos: Theimer



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

DFV-VERBANDSTAG IN BONN



1 Gemeinsam mit den Schülern und DFV-Präsident Herbert Dohrmann freute sich DFV-Vizepräsidentin Dagmar Groß-Mauer (li.) über ihren Sieg beim „Kinder-Fleischwurstpokal“.



2 Noch vor der Mitgliederversammlung prüfte eine Schüler-Jury unter der Anleitung von Adalbert Wolf beim „Kinder-Fleischwurstpokal“ die mitgebrachten Fleischwürste aus den Betrieben des DFV-Präsidiums.



3 NRW-Landesinnungsmeister und Gastgeber Adalbert Wolf: „Neue Wege finden, Nachhaltigkeit festigen und Traditionen bewahren“.



4 Wurden für ihren Weltmeister-Titel bei der World Butchers Challenge 2022 geehrt; stellvertretend für ihr Team (v.l.): Fabian Schüttler, Michael Keller und Jürgen Reck. Es gratulierten die Vize-Präsidentinnen Nora Seitz (mi.) und Dagmar Groß-Mauer.



5 Die Gastrednerin Gitta Connemann (CDU, MdB, Bundesvorsitzende der Mittelstands- und Wirtschaftsunion): „Mittelstand ist eine Frage der Haltung. Das Lebensmittelhandwerk muss Gesicht zeigen. Wenn jemand glaubwürdig ist, dann Sie“, ermutigte sie die Anwesenden.



6 DFV-Ehrendnadel in Gold für Hans-Christian Ockens (li.), langjähriger Landesinnungsmeister Mecklenburg-Vorpommerns, der sich auch 20 Jahre lang mit großem Engagement im DFV-Gesamtvorstand einbrachte.



6 DFV-Präsident Herbert Dohrmann: „Es wird Zeit, ideologisches Wunschdenken durch realistischen Scharfsinn zu ersetzen. Weiterentwicklung in sinnvollen Bereichen: Ja. Bevormundung und Verteufelung von gesunden und genussreichen Lebensmitteln: Nein“, appellierte er in Richtung der regierenden Berliner Ampel-Koalition

Der nächste deutsche Fleischerverbandstag findet am **15. und 16. Oktober 2023** in Chemnitz statt.



MEISTERSCHMIEDE MIT BESTNOTE

Die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut wurde von der unabhängigen, akkreditierten Zertifizierungsstelle „Certqua“ erfolgreich rezertifiziert.

Foto: 1.BFS

Seit 2010 lässt die 1. BFS ihre Prozesse durch „Certqua“ (Gesellschaft der Deutschen Wirtschaft zur Förderung und Zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen in der Beruflichen Bildung mbH) prüfen

und bestand die Rezertifizierung nun mit Bestnote. Die Lehrereinrichtung erhielt für die Durchführung ihrer Meisterkurse und Zertifikatslehrgänge sowie ihr internes Wissens-, Risiko- und Qualitätsmanagement die offi-

zielle Rezertifizierung nach der Norm DIN EN ISO 9001:2015. Voraussetzung für beide Testierungen sind QM-Systeme, kontinuierliche Überprüfungen von Arbeitsabläufen, Organisation etc. Während die Schul-Gesellschafterinnen Barbara Zinkl-Funk und Katrin Barth das Audit intern vorbereiten, nutzt man die externe beratende Unterstützung von Klaus Eder. Der Intrasys-Geschäftsführer nennt als wichtige Ziele die Weiterentwicklung des schulischen Know-hows und die stete Analyse der Kundenanforderungen.

Certqua-Auditor Henry Klesse, der die Arbeitsverläufe im Verlauf des 448. Meisterkurses und eines Fleischsommelier-Kurses verfolgte, bescheinigte allen Mitarbeitern „eine hervorragende Arbeit“, Lernbereitschaft sowie hohe Fach- und Methodenkompetenz. Im Abschlussbericht hervorgehoben wurden die intensive, wertschätzende Kommunikation aller Mitarbeiter, der kooperative Führungsstil, die Offenheit für moderne Methoden (z.B. HACCP-digital), die schnelle Umsetzung von Kundenrückmeldungen sowie die individuelle Teilnehmerförderung. www.fleischerschule-landshut.de



SORRY!
**ABER WIR
KÖNNEN NUR
LECKER!**

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

Euer carneo-Team

carneo®
Das Kundenmagazin des
Deutschen Fleischerhandwerks



Weitere Infos und Musterheft:

www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/204444

Scan me



METZGER-WELTMEISTER 2022

Sie haben es geschafft! Das Butcher Wolfpack WBC Team Germany siegte bei der World Butchers' Challenge in Sacramento/USA und ist Metzger-Weltmeister 2022.



*Katharina
Endraß-Lacher*



*Azubi-Vize-Weltmeister
Fabian Schüttler*



Fotos: Lars Bubnick, Team Germany Butcher Wolfpack, World Butchers' Challenge, Bayerische Staatskanzlei

Das Team um Captain Dirk Freyberger hatte im Frühjahr 2018 in Belfast erstmals an der „World Butchers' Challenge“ teilgenommen. Nun siegte es in den Morgenstunden (MEZ) des 5. September 2022 im zweiten Anlauf und überraschte.

Als nach der Nennung der Plätze 3 und 2 dann der Name „Germany“ fiel, gab es für das Team kein Halten mehr und der Jubel war grenzenlos. Zweiter wurde das australische Team The Makani, Dritter Neuseelands Team „The Hellers Sharp Blacks“. Der Wettkampf fand im Golden 1 Center statt, in dem sonst das Basketballteam der Sacramento Kings antritt. Seit 2019 hat sich das Team auf diesen Tag vorbereitet.

Zum Sieger-Team zählten neben einer ganzen Reihe mitgereister Unterstützer wie dem stv. Bayerischen Landesinnungsmeister und Teammanager Werner Braun, dem Fleisch- und Wildsommelier Michael Keller, dem Logistiker Martin Jäntschke und dem Juror Holger Fricke: Dirk Freyberger (Metzgerei Freyberger, Nürnberg), Jürgen Reck (Der Dorfmetzger, Möhrendorf), Matthias Endraß (Metzgerei Endraß, Bad Hindelang), Katharina Bertl und Michael Moser (Metzgerei Moser, Landsberg am Lech) und Jörg Erchinger (Erchinger Fleisch und Wurstmanufaktur, Berlin).

Weitere Teilnehmer-Nationen waren: Austra-

lien, USA; Brasilien, Kanada, Frankreich, Großbritannien, Island, Italien, Irland, Neuseeland, Portugal und Wales. Vor dem Hauptwettbewerb der 13 Länderteams am 3. September 2022, bewährten sich einen Tag zuvor im Apprentice-Wettbewerb (Kategorie „Bester Auszubildender“) Fabian Schüttler (Metzgerei Moser, Landsberg am Lech), der Vize-Weltmeister wurde, und Katharina Endraß-Lacher

im YoungButcher-Contest (Kategorie „Bester Geselle“), die als einzige Frau im Teilnehmerfeld trotz herausragender Leistung das Sieger-treppchen nur um Haaresbreite verpasste.

AUF DEN PUNKT ABGELIEFERT

Das Butcher Wolfpack überzeugte die 14-köpfige Fachjury mit Leidenschaft, Präzision, Know-how und Kreativität in seiner Präsentati-



In der Staatskanzlei: „So sehen Sieger aus! Glückwunsch an das ‚Butcher Wolfpack‘ zum Gewinn der Metzger-Weltmeisterschaft. Lebensmittel aus Bayern sind einfach ein Exportschlager und in der ganzen Welt berühmt. Wir brauchen wieder mehr Wertschätzung für unsere Handwerksberufe. Deshalb führen wir einen Tag des Handwerks ein“, lobte Ministerpräsident Markus Söder.

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

tion „Der Himmel der Bayern“ („Bavarian Heaven“), einem offenen Stand mit reichlich Präsentationsflächen. Alle Teams mussten in 3,5 Stunden ein halbes Rind, ein halbes Schwein, ein ganzes Lamm sowie sechs Hühner zerlegen und zu 100 kreativen Köstlichkeiten veredeln und küchenfertig vorbereiten. Klar, dass dabei auch ein frischer warmer Leberkäse nicht fehlen durfte. Ein Bratenspieß drehte sich in dem Stand und sogar einen kleinen Ofen hatte das Team dabei, um vor Ort einen Leberkäse zu backen. Und so kam es zu zwei weiteren Erfolgen: dem Sieg in den Kategorien „Best Beef Sausage“ („Weltbeste Rindfleisch-Wurst“) und „Best Gourmet Sausage“ („Weltbeste Gourmet Wurst“).

Schon im Vorfeld sagte Werner Braun im Interview mit der Süddeutschen Zeitung: „Wir überzeugen mit unserer Wurst“, und hatte vielleicht eine Vorahnung: „Dieser Sieg bedeutet so viel für das deutsche Metzgerhandwerk, ich kann es noch nicht glauben, dass uns das gelungen ist“. Außerdem wurde Michael Moser ins Allstar Team der World Butchers' Challenge 2022 berufen: „Es war einfach überwältigend und ist sensationell gelaufen. Wir haben genau das abgeliefert, was wir uns vorgenommen haben“. Und Dirk Freyberger ergänzte: „Das gesamte Team hat auf den Punkt die perfekte Leistung abgerufen. Dass uns in dieser bewegten Zeit ein solcher Triumph gelungen ist, macht mich unfassbar stolz. Hinter diesem Erfolg steckt sehr viel Arbeit. Ich danke allen, die das ermöglicht haben, allen voran unseren Sponsoren, Unterstützern und unseren Familien“. Unterstützt wurde das Team etwa von Giesser Messer, Handtmann Maschinenbau, Royal Lamb, Brand Qualitätsfleisch, Dry Ager, Goldbeef, Raps, Bizerba, Düker-Rex, Aichinger, Devely Foodservice, Metzgerhandwerk Bayern und der Fleischerschule Augsburg, wo fast alle Trainingseinheiten des Teams stattfanden. Nach dem Sieg gratulierten auch die bayrische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber sowie Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger. Und auch der Nürnberger Wirtschaftsreferent Dr. Michael Fraas betonte in einer Mitteilung: „Dirk Freyberger hat mit seinem starken Team im internationalen Wettbewerb Spitzenleistungen erbracht und wieder einmal gezeigt, dass das Handwerk für Kreativität, Ideenreichtum und Innovation steht.“ *mt*

www.butcherwolfpack.de



EINE SICHERE BASIS

Als einer der Hauptsponsoren leisteten auch die Messer-Spezialisten von Friedr. Dick einen erheblichen Anteil am Gelingen der World Butchers' Challenge 2022 in Sacramento



Für die gesponserten Länderteams produzierte Friedr. Dick anlässlich der WBC 2022 eine goldene Sonderedition des ErgoGrip Zerlegemessers. Alle Mitglieder der gesponserten Teams erhielten eines dieser Messer als Geschenk und Glücksbringer. Eine kleine Menge des Messers wurde außerdem vor Ort im Rahmen der Veranstaltung verkauft. „Wir unterstützen das Fleischerhandwerk, das sich für den bewussten und respektvollen Umgang mit Fleisch und Lebensmitteln einsetzt und stehen mit unseren Produkten und unserer Marke F. Dick für kompromisslose Qualität und Funktionalität. Deshalb freuen wir uns umso mehr, das Handwerk auch bei der World Butchers' Challenge zu unterstützen und mit unseren Messern und Werkzeugen für die perfekte Ausstattung der Teams zu sorgen“, begründete das Unternehmen sein Engagement. Doch nicht nur in den drei Wettkämpfen selbst setzten die teilnehmenden Teams auf das schwäbische Messer-Know-how und der Name und die Marke Friedr. Dick waren präsent. Auch auf der Siegerehrung hielten die Siegerteams der Plätze 1 bis 3 entsprechende Messer-Pokale in den Händen. Und auch das deutsche Weltmeisterteam reckte den begehrten „F. Dick Knife Award“ in die Höhe.

www.dick.de

WELTMEISTERLICH GEFÜLLT

Auch das Herstellen verschiedener Wurstkreationen war Bestandteil der Aufgabenstellung bei der World Butchers Challenge' in Sacramento. Einer der Hauptsponsoren war Devro.

Wer die Live-Übertragung via YouTube verfolgte, dem fielen sicher die Hauptsponsoren der im Golden 1 Centre ausgetragenen der Metzger-WM auf. Die von den angetretenen Teams herzustellenden Würste wurden in die Select-F-Kollagendärme von Devro gefüllt, die bereitgestellt wurden. Der deutsche Vertriebspartner ist ViskoTeepak, Hamburg. Das Butcher Wolfpack als Weltmeister errang zwei Pokale. Mit Pokalen geehrt wurden diese Teams:

- Devro World's Best Beef Sausage (Rindswurst): Butcher Wolfpack & Butchers of America (USA)
- Devro World's Best Pork Sausage (Schweinefleischwurst): The Craft Butchers of Ireland (Irland)



- Devro World's Best Gourmet Sausage (Gourmet-Wurst): Butcher Wolfpack

Die World Butchers' Challenge entstand 2011 aus einem Wettbewerb zwischen Neuseeland

und Australien, an dem heute Teams aus der ganzen Welt teilnehmen. Das Konzept der Challenge besteht darin, ein Umfeld zu schaffen, in dem Fleischer danach streben, gängige Branchenpraktiken in den Bereichen allgemeine Verarbeitung, Fleischzerlegung, Präsentation und kreative Verwendung von Rind-, Lamm-, Schweine- und Hühnerprodukten zu übertreffen. So entstand eine globale Gemeinschaft, in der Freundschaften geknüpft und Geschäftsmöglichkeiten eröffnet wurden und das Gewerbe so von einem Schub an Kreativität und Innovation profitiert. Von der Jury bewertet werden Technik, Geschicklichkeit, Verarbeitung, Produktinnovation, Gesamtergebnis und Präsentation.

www.devro.com

Foto: World Butchers' Challenge

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

MEINE **IDEE.**
MEINE **LÖSUNG.**

Wir gratulieren
herzlich zum
10-jährigen
Jubiläum!

EVENT ZUR ERÖFFNUNG

Anlässlich der Einweihung des neuen Firmenstandorts in Eresing lud PricoPlex rund 100 Gäste aus dem Fleischerhandwerk und dem Handel zum Austausch und Netzwerken zum Thema Nachhaltigkeit ein.



Dabei ließen sich die Anwesenden durch Fachvorträge mit hohem Praxisbezug von mehreren Experten anregen und beteiligten sich rege an den Diskussionen. Sie waren sich einig: Der Austausch wird neue Ideen und ein Zusammenarbeiten im Sinne der Nachhaltigkeit fördern. Das Programm umfasste Vorträge um Themen, die die Bran-

che stark umtreibt: Wie können in Zeiten hoher Preissensibilität nachhaltige Fleischqualitäten abgesetzt werden? Kann auch konventionelles Fleisch nachhaltig sein? Wie gelingt es dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken? Wie können sich lokale Produzenten, Handwerk und Supermärkte gegenseitig bestmöglich unterstützen?

Am ersten Tag referierten die Betriebswirtin und Trainerin Trudi Hansel zum Thema „Wie nachhaltige Personalführung gelingen kann“ und der Unternehmensberater und Metzgermeister Fritz Gempel zur Thematik wie es gelingen kann nachhaltige Fleischqualitäten erfolgreich in der Theke zu präsentieren und zu verkaufen. Auch am zweiten Tag moderierte er und gab Wissen aus seinem langjährigen Erfahrungsschatz weiter. So ergänzte er den Vortrag des rheinischen Fleischermeisters, Fleisch- und Wildsommeliers und Jägers Michael Keller, um die Vorteile hochwertiger Fleischqualitäten, z. B. denen des Iberduroc-Fleisches von Topigs Norsvin. Michael Keller wiederum spannte einen interessanten Bogen zum Thema „Nachhaltigkeit muss zur Mehrpreisbereitschaft der Kunden passen“. Im Vortrag betonte er die Notwendigkeit der Metzgerberufe ebenso wie die kreative Thekengestaltung im Lebensmitteleinzelhandel (LEH). Er zeigte und erklärte Fleischteile und Zuschnitte vom Wild,

gab Zubereitungstipps, verdeutlichte die Unterschiede von Fleischqualitäten beim Geflügel und hob die Möglichkeiten der Wertschöpfung durch das Angebot zeitgemäßer Beef-Cuts wie Flat Iron, Onglet oder Picanha hervor. Kulinarisch sorgten regionale Produkte und Südtiroler Schmankerln für das Wohl der Gäste.

EINEN BEITRAG LEISTEN

Die rund 200 im Spritzguss- und Vakuumtiefziehverfahren in Deutschland hergestellten Platten und Schalen von PricoPlex garantieren eine lange Lebensdauer, was laut Geschäftsführer Christian Priebe in die Nachhaltigkeitsbewertung einfließen muss: „Dabei ist eine Gesamtbewertung für alle Produktlebenszyklen nötig – ökonomisch, sozial und ökologisch“, sagte er im Vortrag. „Kann Kunststoff nachhaltig sein?“. Pro Jahr ist das Unternehmen in etwa 700 Neueröffnungen und Umgestaltungen in Betrieben des Fleischerhandwerks und dem LEH involviert. Der Thekenkauf sei nachhaltig, da Frischeware keine Blisterverpackungen erfordert.

Denn: Rund 30 % aller produzierten Kunststoffe fließen in die Verpackungsindustrie. Um Rohstoffabbau und Emissionen so klein wie möglich zu halten, sollten leistungsstarke Kunststoffe bevorzugt werden, die unter höchsten Qualitätskontrollen produziert werden. PricoPlex setzt auf SymbioPlex (ABS/PMMA) und PerPlex (Polycarbonat). Letztlich ist auch ein sauberes Entsorgungsmanagement entscheidend. Kunststoffe sind energieintensiv in der Herstellung, darum muss ein großes Ziel der Industrie die nachhaltige Energieversorgung sein. Das lebt PricoPlex im Kleinen: Das neue Gebäude speist sich durch Erdwärme und eine Photovoltaik-Anlage. Das Gründach filtert die Luft, kann Wasser zwischenspeichern und sorgt für Abkühlung der Büroräume. Eine CO₂-reduzierte Energieversorgung ist so dauerhaft garantiert. Das zieht auch Mieter an, deren Geschäftskonzept auf Nachhaltigkeit basiert. So das Start-up Reverion, dessen Angebot die optimale Nutzung von Biogas sichert. *mth* www.pricoplex.com



AUTHENTISCH ANDERS – PARTNER IM HANDWERK!

10 Jahre

Wer hat an der Uhr gedreht? Zehn Jahre FH Fleischer-Handwerk! Den Wandel im Fleischerhandwerk begleiten wir seit 2012 und feiern das mit Lesern und Partnern in dieser Sonderausgabe! Die QR-Codes führen zu den jeweiligen Artikeln in den ePapern auf www.fleischnet.de.



2012

- **Erste Dry age-Reifekammern** in Deutschland: In der Metzgerei David in Worms und in der Metzgerei Max im oberfränkischen Hof setzen die Ladenbauer Schrutka-Peukert bzw. bfm Ladenbau die ersten Dry age-Reifekammern in Läden des Fleischerhandwerks um. Viele weitere davon in Metzgereien folgen – danach auch im Lebensmitteleinzelhandel und in Hofmetzgereien.



- **Einführung App „FleischereiPilot“:** B&L NewMedia präsentiert im Herbst in Kooperation mit dem Deutschen Fleischer-Verband eine kostenlos verfügbare App mit integriertem QR-Code-Scanner, in der sich Metzgereien präsentieren, Aktionen bewerben und Speisepläne und Rezepte kommunizieren können.



2013

- **1. „FH Fleischer-Handwerk Award“:** Auf der IFFA 2013 in Frankfurt/Main werden erstmals drei Unternehmen für Innovationen mit messbarem Mehrwert für Betriebe des Fleischerhandwerks ausgezeichnet: Bizerba, Van Hees, CaseTech/Walsroder Faserdarm.



- **Metzgermeister im Deutschen Bundestag:** Der Niederbayer Alois Rainer (CSU) zieht via Direktmandat als erster Metzgermeister in den Deutschen Bundestag ein. In der Ausgabe 4/2013 (S. 22) stellten wir seine Metzgerei vor. Seit Dezember 2021 ist er Vorsitzender des Finanzausschusses im Deutschen Bundestag.



- **1. Bayerische Weißwurstkönigin:** Mit der Wahl der 1. Bayerischen Weißwurstkönigin Nadja I. (Nadja Lotter, geb. Wittmann) startet die Metzger-Innung ArberLand um Obermeister Stefan Einsle und den Bayerischen Weißwurstbotschafter „Berti“ Fritz in Bodenmais eine bis heute einmalige Erfolgsgeschichte: u.a. mit Weißwurstköniginnen-Denkmal, Königlichem Weißwurstsenf, wöchentlichen Weißwurst-Seminaren mit Diplom, etc. Sieben weitere Weißwurstköniginnen folgten, zuletzt Lena II.

2014

- **Verkaufsautomaten gewinnen an Bedeutung:** Vor dem Laden oder an anderen stark frequentierten Standorten, z. B. Tankstellen, stellen immer mehr Metzgereien Verkaufsautomaten auf, die 24 Stunden am Tag etwa Grillspezialitäten, Dosenwurst, etc. bereithalten. Zu den Pionieren zählen etwa die Metzgerei Hack (Freising), Metzgerei Raab (München) und die Landfleischerei Koch (Calden).



- **Nachwuchs-Kampagne „Anders als Du denkst“:** Der Deutsche Fleischer-Verband stellt auf seinem Verbandstag in Frankfurt/Main seine erste multimediale Nachwuchs-Kampagne vor. Dazu zählen etwa Video-Clips der fleischerhandwerklichen Ausbildungsberufe auf www.fleischerberufe.de, YouTube sowie in Social-Media-Kanälen.





2015

- **1. gläserne Metzgerei Deutschlands:** In der Markthalle Neun in Berlin Kreuzberg eröffnen Fleischermeister Jörg Förstera und „Wurstsack“ Hendrik Haase mit „Kumpel & Keule“ Ende November die erste Metzgerei Deutschlands, in der Kunden nicht nur einkaufen, sondern durch Glasscheiben die Herstellung der Fleisch- und Wurstwaren mitverfolgen können. Auch über die Social-Media-Kanäle werden die Kunden bis heute stets über Aktionen und Neues informiert. Es folgten die nebenan liegende „Kumpel & Keule“-Spisewirtschaft sowie zuletzt bauliche Erweiterungen. Sie gilt als Initialzündung für die „New Butchers-Szene“ und ein neues Selbstbewusstsein in der jungen Metzgerschaft.



- **Reifeschrank „Dry Ager“:** Christian und Aaron Landig vom Bad Saulgauer Unternehmen Landig+Lava, stellen Ende 2015 mit dem Dry-age-Reifeschrank „Dry Ager“ eine Innovation vor, die das Thema professionelle Fleischreifung und Mikroklima revolutioniert. Unzählige „Dry Ager“ und Reifezellen sind heute in Metzgereien Standard und machen Kunden schon vor dem Kauf Appetit auf hochwertiges Fleisch aus ihrer Region. Das Reifen edler Fleischstücke rückte so aus dem Hintergrund in den Fokus der Kunden am Point of Sale. Auch der Lebensmitteleinzelhandel profitierte davon.

2016

- **1. Weiterbildung Fleischsommelier:** Im Sommer 2016 startete die Fleischerschule Augsburg als erste Bildungseinrichtung im Metzgerhandwerk die Weiterbildung zum Fleischsommelier. Der 14-tägige Kurs wurde zu einem Muss für fleischaffine Fachkräfte, hatte die Gründung des „Fleischsommelier Deutschland“ e.V. zur Folge und gipfelte letztlich im WM-Titel des „Butcher Wolfpack“ bei der World Butchers Challenge 2022. Bis heute wurden in Augsburg mehrere hundert Fleischsommeliers – auch eine ganze Reihe Frauen – ausgebildet.



- **Gründung „Fleischerhandwerk – wir sind anders“ e.V.:** Im Frühjahr gründen zwölf engagierte Frauen aus dem Metzgerhandwerk und der Coach, Motivator und Fotograf Sven Tholius (+2019) einen Verein, der sich der Nachwuchsförderung verschrieben hat. Zahlreiche Aktionen, öffentlichkeitswirksame Auftritte, der SÜFFA-Innovationspreis 2017 sowie mehrere Kalender folgten und die Vereinsmitglieder vermittelten ein neues Bild der Berufe des Fleischerhandwerks. Heute hat der Verein bundesweit mehr als 100 Mitglieder.



- **Erste Frau im DFV-Präsidium:** Am 126. Verbandstag in Saarbrücken wählten die Mitglieder und Delegierten die damals 32-jährige Fleischermeisterin Nora Seitz aus Chemnitz in das Präsidium des Deutschen Fleischer-Verbands. Seitdem ist sie für das Ressort „Berufsbildung“ zuständig und seit 2017 Teamchefin der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, die sie auch mitbegründete.



2017

- **Siegeszug sogenannter New Cuts startet:** Im Nachgang der Möglichkeiten Fleisch zu professioneller zu reifen und zu dry-agen, bieten immer mehr Metzgereien bis dahin eher unbekannte Zuschnitte von Rind und Schwein an – nicht nur in der Grillsaison. Flanksteak, Bavette, Spider Steak, Flat Iron oder Onglet finden Kunden heute in jeder gut sortierten Theke bzw. in einem Dry-age-Reifeschrank und steigern den Umsatz.

- **Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks:** Auf dem Fleischerverbandstag in Potsdam präsentiert sich der Branchennachwuchs erstmals in Form eines Nationalteams. Maßgeblich an der Entwicklung beteiligt waren Nora Seitz und Alicia Utrillas. Die Gründungsmitglieder: Leonie Baumeister, Hannah Gehring, Stefan Weishaupt, Markus Kretschmann. Jährlich kommen junge Damen und Herren dazu, die ihr Können in einem Casting dafür beweisen müssen. Aktuell zählt das Team 20 engagierte Nachwuchskräfte aus mehreren Bundesländern.



2018

- **Debüt „Butcher Wolfpack“ bei Metzger-WM:** Erstmals startet mit dem „Butcher Wolfpack“ ein deutsches Team im März 2018 bei der World Butchers' Challenge. Trotz großem idealistischen und eigenem finanziellen Einsatz in Belfast gelingt der Sprung auf das Siegereppchen zwar noch nicht, im September 2022 jedoch wird die Mannschaft um Teamcaptain Dirk Freyberger verdient Weltmeister (s. Seite 14).





2019

■ **Zwei Jubiläen:** Sein 75-jähriges Bestehen feiert in diesem Jahr ein Maschinenbauspezialist, der vom lokalen Gerätebauer zum globalen Innovationsführer für Vakuumfülltechnologie wurde: Vemag Maschinenbau, gegründet 1944. Nur fünf Jahre jünger ist die Currywurst, die der Legende zufolge 1949 im West-Berliner Imbiss von Herta Heuwer das Licht der Welt erblickte.

■ **1. Netzwerk-Event „Meat & Greet“:** Gemeinsam mit dem Management Forum Starnberg, veranstaltet FH Fleischer-Handwerk erstmals diesen Event unter dem Motto „Junge Initiativen im Fleischerhandwerk“. Auch in den Corona-Jahren 2020 (Motto: Next Generation) und 2021 (Motto: Nachhaltigkeit) folgen in Fürstenfeldbruck zwei weitere Events mit rund 70 Teilnehmern.



2020

■ **Bestell- und Abhol-Apps:** In Folge der Corona-Pandemie gewinnen Bestell- und Abhol-Apps an Bedeutung. Sie sorgen nicht nur für neue Kunden aus den jüngeren Generationen, sondern reduzieren auch pandemiebedingte Warteschlangen. Kombi mit Web-Shop oder Verkaufsautomaten möglich.

■ **Roboter als Wurstverkäufer:** Da er keinen „normalen“ Wurstverkaufsautomaten haben wollte, entwickelte der junge Metzgermeister Josef Klein mit dem Sondermaschinenbauer Kirschenhofer für seine Metzgerei in Nersingen-Straßen einen Roboter, der die bargeldlos via Außen-Terminal vom Kunden bestellten Waren aus Regalen auf ein Förderband legt, die danach über eine Klappe ausgegeben werden.



■ **Weiterbildung „Zertifizierter Cortador“:** Damit führte die Fleischerschule Augsburg erneut einen bis dahin nicht dagewesenen Kurs ein. Gemeinsam mit dem Maestro-Cortador Ronny Paulusch entwickelt, der die Kunst des Schinken-Aufschneidens nach spanischer Tradition wie kaum ein anderer beherrscht und vermittelt, werden beide auf der IFFA 2022 dafür mit dem FH Fleischer-Handwerk Award geehrt.



2021

■ **Nachhaltige Mehrweglösungen:** Mit Pfand oder ohne Pfand, mit App oder ohne – um Verpackungsmaterialien und Einwegartikel an Theke und Heißer Theke zu vermeiden und nachhaltig zu handeln, präsentieren junge Start-ups entsprechende Lösungen und Alternativen, die auch in Metzgereien eine Zukunft haben. Stichwort: Mehrweggebotspflicht 2023.



2022

■ **Hofmetzgereien** gefragt: In Folge der Rückbesinnung vieler Verbräucher auf Regionalität und lokalen Einkauf während und nach der Corona-Pandemie steigt die Bedeutung von Hofmetzgereien – diese Einkaufsmöglichkeit wird auch weiterhin eine wichtige Rolle spielen.

■ **HACCP-App:** Auf der Obermeister-tagung des Fleischerverband Bayern im März stellt B&L NewMedia die mit dem Verband entwickelte HACCP-App vor, die eine HACCP-Dokumentation via Smartphone bzw. Tablet ermöglicht. Neu: inklusive digitaler Rückverfolgung.



FLEISCHER'S „DÖNER STYLE“

Neues Würzmittel für orientalische Klassiker in der Theke

Mehr Infos unter:





NICHT WURST, WAS IN DIE WURST KOMMT

Johannes Greß ist es nicht wurst, was in die Wurst kommt, und auch nicht, welche Fülltechnik beim Wurstmachen zum Einsatz kommt. Die Leidenschaft für das Metzgerhandwerk spürt man in seinem Betrieb sofort.

Der Metzgermeister führt den Familienbetrieb in der vierten Generation an den Standorten Rieden und Amberg in der Oberpfalz. Da es ihm eben nicht egal ist, was in der Wurst ist, schlachtet er noch selbst. Egal ob Rind oder Schwein, alle Tiere stammen von Höfen aus der unmittelbaren Region rund um Metzgerei: „Zu diesen pflegen wir einen sehr guten Kontakt, um maximales Tierwohl und maximale Qualität zu garantieren“, sagt der Metzgermeister überzeugt.

Auf dieser wertorientierten Basis plus Spaß am Beruf und Passion für das Handwerk entstehen Wurst- und Fleischwaren der Spit-

zenklasse, was auch eine Kundin an der Ladentheke in schönstem Bayrisch bestätigt: „Das ist die beste Metzgerei im Landkreis. Gott sei Dank gibt's sowas no. Die



Produkte sind einfach super und einen super netten Service gibt's au no dazu.“ Doch ein großes Wurst- und Fleischwarensortiment der Spitzenklasse entsteht nicht von selbst. Johannes Greß ist seit 13 Jahren Metzgermeister und bringt neben seinem fundierten Fachwissen auch eine gehörige Portion Sinn für Technik und Wirtschaftlichkeit mit.

NACHHALTIG SEIN

So ist sein von Grund auf neu durchdachter Produktionsbetrieb sein ganzer Stolz: „Maschinell arbeiten wir auf höchstem Niveau.

Nur so lässt es sich effizient arbeiten. Dank neuester Technik sparen wir auch noch Energie“, betont er. Die Anschaffung seiner Produktionstechnik ist wohlüberlegt. „Da ich selbst noch sehr viel an der Füllmaschine stehe, war es für mich eine Herzensangelegenheit, welche ich kaufen werde. Ich habe viele getestet und ausprobiert, aber an der von Handtmann führte kein Weg vorbei,“ resümiert er: „Die Maschine ist grundlegend einfach zu bedienen und doch bis ins kleinste Parameter einstellbar. Dazu eine Leistung die mehr als ausreichend ist, was will man mehr?“

Die Metzgerei arbeitet mit einem Vakuumfüller VF 610 plus in der neuesten Variante: der advanced edition. „Ich habe mich dafür entschieden, da er mit 50 l Füllleistung in der Minute beim Abfüllen von großen Kalibern mit Doppelclipper seine volle Füllleistung entfalten kann.“ Auch sein Auszubildender im ersten Lehrjahr ist zufrieden: „Es ist mit diesem Vakuumfüller so einfach zu füllen, das schaffe sogar ich ganz locker.“ Auch Hygiene und Reinigung sind ein großes Thema: „Da wir tagtäglich mit der Maschine arbeiten, war die Reinigung bei uns ein wichtiger Aspekt. Die Technik von Handtmann ist hier auf neuestem Stand. Viele kleine Details erleichtern uns die Reinigung und so haben wir früher Feierabend,“ freut sich das gesamte Team.

Neben optimaler Technik legt Johannes Greß großen Wert auf eine gute Zusammenarbeit. „Das besonders Schöne an Handtmann ist das gute Miteinander. Obwohl es eine große Firma ist, ist immer jemand für einen da, ob es um den Kundendienst geht oder eine technische Frage.“ Für die Zukunft wünscht er sich eines: „Weiterhin eine so tolle Zusammenarbeit, damit wir noch viele schöne Würstel produzieren können“.

www.handtmann.de/food

Fotos: Landfleischerei Koch, Aichinger, LIV Fleischerhandwerk im BW, Beck Gewürze und Additive

**Katharina Koch,
Inhaberin Landfleischerei Koch, Calden**

„Bei der FH ist der Name Programm. Es gibt wohl kaum ein anderes Magazin, das dem Fleischerhandwerk so eng verbunden ist wie dieses. Wir freuen uns immer wieder aufs Neue über spannende Reportagen und praxisnahe Tipps – und natürlich auf die nächsten zehn Jahre!“



**Manfred Beck, Geschäftsführer,
Beck Gewürze und Additive**

„Zehn Jahre voll erstklassiger Berichterstattung, kreativer Fachideen, motivierender Worte und erfolgreicher Teamarbeit. Wir gratulieren von Herzen und freuen uns schon heute auf die nächsten Jahre der erfolgreichen Zusammenarbeit.“



**Sebastian Holzberger,
Leiter Marketing, Aichinger**

„Fachmedien sind zugleich Spiegelbild und Wegweiser einer Branche. Marco Theimer hat die FH zu einer erfolgreichen Medienmarke entwickelt und als feste Größe im Fleischerhandwerk etabliert. Wir schätzen die Ausgewogenheit, die Begeisterung für Neues, die fachliche Kompetenz und die Nähe zum Handwerk.“



**Joachim „Joggi“ Lederer,
Landesinnungsmeister,
LIV Baden-Württemberg**

„Auch der Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks in Baden-Württemberg gratuliert der FH. Danke, dass Sie das Fleischerhandwerk seit ihrer ersten Ausgabe mit interessanten Beiträgen unterstützen. Wir freuen uns auf viele weitere, spannende Ausgaben.“



Develey
FOOD SERVICE



„FMACKHAFT
GLÜCKWÜNSCHE!“

AUF 10 WEITERE JAHRE VOLLER GESCHMACK!



BESSER ALS BESSER

Die Metzgerei Nießbeck aus Berg in der Oberpfalz und Beck Gewürze und Additive aus Schnaittach in Mittelfranken verbindet seit Jahren eine besondere Partnerschaft. Doch wie kam es dazu?

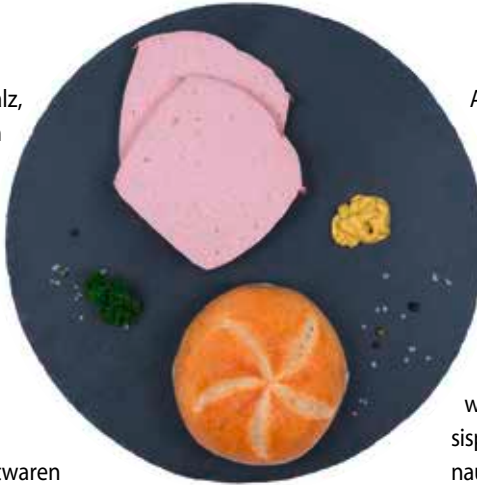
Nicht nur Willi Nießbeck und Manfred Beck pflegen ein für Geschäftspartner nicht immer übliches freundschaftliches Miteinander, sondern auch ihre Söhne Tobias und Max. Tobias Nießbeck studierte BWL, schloss eine Metzgerlehre und den Metzgermeister daran an und führt seit 2021 mit seinem Vater die Geschäfte der Metzgerei, die über 18 Geschäfte in der Oberpfalz und Mittelfranken verfügt und mit eigener Logistik Großhändler, Kantinen, Gastronomen und Hotels mit ihren bayerischen Spezialitäten beliefert. Rund 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bei den Nießbecks beschäftigt.



Nach den „Senioren“ Willi Nießbeck und Manfred Beck setzen auch ihre Söhne Tobias (li.) und Max (re.) die langjährige Partnerschaft fort.

Max Beck ist Fleischtechniker, Betriebswirt und Metzgermeister und im elterlichen Betrieb neben der Kundenbetreuung weltweit auch für die Nießbecks vor Ort zuständig. „Eine Partnerschaft wie diese beruht auf Vertrauen. Man redet offen miteinander; das hilft bei vielen Dingen“, betont er. Und Tobias Nießbeck ergänzt: „Unsere Gespräche sind nicht so typisch Business, sondern wir unterhalten uns über neue Produkte und wie man Bestehendes verbessern kann. Ein ehrliches Miteinander prägt die Zusammenarbeit.“ Beide absolvierten ihre Metzgerlehre in der zentralen Produktion im Gewerbegebiet Meilenhofen-

Ost in Berg in der Oberpfalz, wenige Kilometer nördlich der Kreisstadt Neumarkt. Max war im dritten Lehrjahr, als Tobias seine Ausbildung begann. Seit 2010 hat sich die Partnerschaft der Unternehmen stetig verbessert.



TÄGLICH FRISCH

Rund 60 t Fleisch und Wurstwaren pro Woche produziert die Metzgerei Nießlbeck. Das Fleisch dafür stammt von 14 Landwirten. Die Tiere werden im Metzgerschlachthof in Fürth geschlachtet. Das Sortiment umfasst über das Jahr hinweg rund 200 verschiedene Produkte. Täglich frisch hergestellt werden Leberkäse, Wiener Würstchen, fränkische Stadtwurst, Brat- und Weißwürste, Gelbwurst oder Fleischsalat.

Die stetig frische Produktion ist das Aushängeschild der Metzgerei, auf das besonderes Augenmerk gelegt wird. Zwei Drittel des Fleisch und Wurstwaren gehen an die Filialen, Supermärkte werden bewusst nicht beliefert.

Tobias Nießlbeck trat in die Fußstapfen seines Vaters und Großvaters Leonhard, der die Metzgerei 1948 mit seiner Frau Anna gründete, aber früh verstarb. Willi Nießlbeck und seine Frau übernahmen den Betrieb 1983 von der Mutter. 1991 kam die erste Filiale in Altdorf bei Nürnberg hinzu. Viele Filialen wurden von Kollegen übernommen, die keinen Nachfolger fanden. Derzeit wird die Produktion erneut erweitert; der Neubau soll 2023 fertig sein.

HAND IN HAND

Etwa drei Viertel der Fleisch- und Wurstspezialitäten enthalten Gewürze und Ingredients von Beck Gewürze. „Die sind mit uns entwickelt worden, keine Standardmischungen“, betont Tobias Nießlbeck. Ein Steckenpferd bei Beck

sind die kundenspezifischen Gewürzmischungen, die individuell abgestimmt werden. Diesen Vorteil schätzen die Kunden laut Max Beck sehr, „da jeder Wunsch berücksichtigt wird und das Ganze von unseren Profis in der Produktentwicklung noch weiter optimiert werden kann. Am Ende haben wir ein optimal funktionierendes Produkt mit optimalem Geschmack.“

Häufig bewegt beide die Frage: Wie kann man Gutes noch besser machen? „Das ist eine Herausforderung, aber es lohnt sich letztlich für beide“, betont Max Beck. Zwei Beispiele: „Die Nießlbeck-Leberwurst ist bereits sehr gut, aber lass uns doch mal eine neue Variante probieren“, berichtet er. Gesagt, getan – und seitdem gibt es eine hervorragende Leberwurst mit neuem Geschmack. Ein anderes Beispiel sind die bekannten Pfefferbeißer. Hier haben Tobias und Max eine Variante mit optimiertem, intensiven Geschmack vor Ort getestet und nach der erfolgreichen Verkostung direkt ins Sortiment aufgenommen. Der Vorteil dieser engen Zusammenarbeit zeigt sich in der schnellen Umsetzung von der Idee bis zur Theke. Hier liegen manchmal nur ein paar Tage dazwischen und schon gibt es einen neuen Klassiker im Verkauf.

Die Produktvielfalt und die stetige Frischeproduktion sind auf einem hohen Niveau, das permanent kontrolliert und geprüft wird. Der

Anspruch auf erstklassige Produkte und Qualität ist auf beiden Seiten sehr hoch. Und so gibt es in jeder Metzgertheke der Nießlbecks regionale Spezialitäten, die in Geschmack und Qualität überzeugen und von Kunden gerne als Besonderheit gekauft werden. Das Fundament der Basisprodukte ist hierbei jedoch genauso wichtig. Das ist bei Fleisch und Wurst nicht anders als bei Gewürzen – Qualität ist das A und O. Mit Erfolg: 2018 und 2021 wurde die Metzgerei Nießlbeck mit dem Staatsehrenpreis des bayerischen Metzgerhandwerks geehrt. „Und wenn wir Besuch von unseren Kunden weltweit haben, ist die Metzgerei immer eine sehr gute Adresse, um deutsche Handwerksqualität in der Praxis zu zeigen – da kommen wir immer gerne zu Besuch“,

ergänzt Max Beck. Auch bei Messen oder Events der Becks landen die Spezialitäten der Nießlbecks oft auf den Tellern. Mit der neuen Generation Beck/Nießlbeck geht es also ebenso erfolgreich und partnerschaftlich weiter – wie bereits seit Jahren. Dank der Freundschaft der beiden Familienbetriebe.

mth

www.niesslbeck.de

Das ist die Beck-Welt

Bei Beck Gewürze und Additive dreht sich alles um Geschmack, Ideen und Trends der Gewürzwelt. Das Familienunternehmen stellt seit mehr als 20 Jahren hochwertige Gewürzmischungen und Additive für die internationale Lebensmittelbranche her. Mit vielen Partnern und Lagerplätzen weltweit können die Kunden immer schnell und effizient beliefert werden.

www.beck-gewuerze.de

Foto: Metzgerei Nießlbeck

HOMANN
Foodservice

DIE NR.1* GRATULIERT ZUM 10. JUBILÄUM

BRANCHEN BÄTTEL

Jetzt tolle Rezepte entdecken!

HOMANN Salat-Mayonnaise
mit 50% Pflanzenöl

Kalte Mayonnaise

* Quelle: Geomarketing GmbH, Auswertung GV Panel (Absatz und Umsatz MAT/10/2021)



**Lars Bubnick, Geschäftsführer,
Fleischerverband Bayern**

„Dazu gratuliere ich herzlich. Die FH gehört für mich zur Pflichtlektüre unserer Branche. Dank der Präsenz in den sozialen Medien und aktueller Berichte ist jeder immer bestens über alles informiert, was in unserem Metzgerhandwerk so los ist. Macht weiter so!“



Andreas Wetter, Geschäftsführer K+G Wetter

„Im Namen des gesamten Teams der K+G Wetter GmbH darf ich einem unserer langjährigen und verlässlichen Begleiter herzlich gratulieren. Unsere Glückwünsche und ein herzliches Dankeschön gelten dem gesamten Team des Fachmagazins, das die Branche stets informativ und vertrauenswürdig über neue Entwicklungen und wichtige Themen auf dem Laufenden hält. Aus Biedenkopf die besten Wünsche für viele weitere erfolgreiche Jahre!“



**Heike Molkenthin,
Vorsitzende Zentralverband
Naturdarm e.V.**

„Die Branche ohne FH Fleischer-Handwerk wäre wie eine Wurst ohne Naturdarm. Wir sagen ‚Danke‘ für jede Menge spannender Berichte, Impulse und Einblicke. Auf viele weitere knackige Jahre!“

**Carmen Heindl,
Metzgerei Heindl, Untergriesbach**

„Zehn Jahre begleitet uns dieses tolle, informative Fachmagazin schon. Wow! Alle zwei Monate freuen wir uns schon aufs Neue darauf. Auf das Grußwort (S. 3), das stets den Nagel auf den Kopf trifft, auf das Neueste von Kollegen und Kolleginnen, und viele neue Anregungen. News vom Verband und sonstige Trends fehlen natürlich auch nie und werden gerne gelesen. Bitte macht weiter so!“



Thomas Dippel, Produktmanager Handwerk, Vemag Maschinenbau

„Als starker Partner und begeisterter Förderer des Handwerks freuen wir uns, dass die FH die tollen Leistungen der Branche immer wieder in den Fokus rückt. Mit spannenden Einblicken sowie aktuellen Trends und Entwicklungen trägt das Magazin dazu bei, das Metzgerhandwerk voranzubringen und zu stärken. Auch für die kommenden Jahre wünschen wir viel Erfolg – gemeinsam stark für das Fleischerhandwerk.“



**Ralph Walter,
Verkaufsleiter Süd/Ost, Hagesüd**

„Als starker Partner des Handwerks agiert die FH seit 2012. Dabei meistert sie mit Erfolg den Spagat zwischen Tradition, Moderne und Innovation. Wir freuen uns, das Magazin seit Jahren auf diesem Weg begleitet zu haben und wünschen viel Erfolg in einer von stetigem Wandel geprägten Zukunft.“



**Stefan Lohnert,
Geschäftsführer,
Messe Stuttgart**

„FH Fleischer-Handwerk schätzen wir seit vielen Jahren als verlässlichen Partner und wichtigen Baustein, der die SÜFFA so erfolgreich macht. Dies liegt nicht zuletzt an der professionellen, dynamischen, zupackenden und mitreißenden Art. Die Messe Stuttgart gratuliert herzlich und wünscht viel Schwein für die Zukunft. Wir freuen uns auf eine weitere tolle Zusammenarbeit!“

WIBERG

by IFF

Savory Solutions

MEINE SERIE

Neue Wursthüllen für Brühwurst

„Meine Serie“ bringt mit ihrem modernen Design frischen Wind in die Theke. Die brandneuen WIBERG Hüllen für Brühwurst unterstreichen die meisterliche Qualität handwerklich hergestellter Produkte. „Meine Serie“ ist mit neun gängigen Wurstbezeichnungen erhältlich. Zusätzlich gibt es den Aufdruck „Meine Spezialität“.

Sie haben Interesse an „Meine Serie“?

Kontaktieren Sie uns:

wursthuelle-support@iff.com



GEMEINSAM FÜR QUALITÄT

Traditionell, vorausschauend, verantwortungsvoll – so beschreibt sich das Münchner Familien-Unternehmen vinzenzmurr. In Sachen Saucen, Senf und Ketchup setzt es auf einen Partner aus dem Speckgürtel der bayerischen Landeshauptstadt.



Qualität zu bezahlbaren Preisen anzubieten. Zudem sind Regionalität und Tierwohl für das Unternehmen ebenso wichtig wie für die Kunden. „Aus meiner Sicht wollen die Kunden Antworten darauf haben, wie wir mit unseren Tieren umgehen und wo sie herkommen. Dies spielt aus meiner Sicht eine übergeordnete Rolle, vielleicht sogar wichtiger als das Thema Bio“, sagt Markus Brandl.

Auch in der Zusammenarbeit mit seinen Lieferanten setzt die Handwerksmetzgerei auf Nachhaltigkeit. Seit über 30 Jahren wird sie vom Develey Food Service beliefert. Die Hauptrolle spielen hier aktuell die Bereiche Soßen, Senf und Ketchup. Develey setzt wie vinzenzmurr auf hochwertige Produkte. Zudem ist das komplette Senf-Repertoire mittlerweile klimaneutral. Verbunden fühlen sich die beiden Unternehmen nicht zuletzt durch ihren regionalen Fokus und ihr Bestreben, verantwortungsvoll zu wirtschaften.

Auch der Bereich „Imbiss & Gastronomie“ bei vinzenzmurr ist trendgetrieben und dynamisch: hochwertig, authentisch, eigenständig, innovativ – mit klassischer Hausmannskost neben fleischlosen Gerichten – das ist das Angebot. Mit Gemüseintöpfen, Suppen, Salaten und Kartoffelaufläufen mit unterschiedlichen Gemüsekomponenten ist eine große Bandbreite an Speisen verfügbar, die ebenfalls durch die Soßen oder Senf von Develey kulinarisch sinnvoll ergänzt werden.

www.develey-foodservice.de
www.vinzenzmurr.de

Deit 1902 gibt es die Handwerksmetzgerei vinzenzmurr. Damals wie heute stehen die Wertschätzung für das Produkt, die Liebe zum Handwerk, ein Gespür für Trends und starke Werte für das Unternehmen im Vordergrund. Nicht zu vergessen ist das große Bestreben, beständig regionale und qualitativ-hochwertige Produkte anzubieten. Doch welche Themen beschäftigen das Unternehmen heute und welche Trends verfolgt es im Hier und Jetzt sowie zukunftsgerichtet?

Fragt man vinzenzmurr-Geschäftsführer Markus Brandl nach den großen Herausforderungen dieser Zeit, kommt er schnell auf das Thema Fachkräftemangel zu sprechen, und wie das Unternehmen dieser Problematik entgegentritt: „Als Handwerksmetzgerei haben uns seit jeher um eine gute Ausbildung bemüht. Diese Aktivitäten setzen wir fort und bauen sie sogar aus, indem wir ein Quereinsteigerprogramm mit eigenem Abschluss entwickelt haben. Wir bieten umfangreiche Schu-

lungen von diversen Fachthemen sowie Persönlichkeitsentwicklung und Führungsseminare in unserem Schulungszentrum an.“

NACHHALTIG HANDELN

Doch es sind nicht nur die Bemühungen um Nachwuchs, die die Metzgerei beschäftigen. Auch die Bedürfnisse der Kunden und damit zusammenhängende Trends sind allgegenwärtig. Hier ist es das Ziel der Metzgerei, neben einer professionellen sowie empathischen Beratung auch eine gute



HOHER STELLENWERT

Zehn Jahre FH – das ist auch für Lay Gewürze ein Grund zum Feiern. Zumal das Unternehmen selbst auf eine über 100-jährige Geschichte zurückblickt.

Gegründet 1920 in Bad Kissingen, ist das Unternehmen seit jeher eng mit der Fleischveredelung verbunden. Nach einem Neubau 2008 in Süd-thüringen produziert es dort „unter modernsten Bedingungen zu höchsten Qualitätsstandards“, heißt es. „Das Fleischerhandwerk hat für uns einen hohen Stellenwert“, lässt sich Jörg Gerstein, ei-

Fotos: Lay Gewürze

ner der beiden Geschäftsführer zitieren. „Wir haben in den vergangenen Jahren viel in diesen Vertriebsbereich investiert. Zum einen in Vertriebsmitarbeiter, um unsere Kunden vor Ort zu unterstützen, zum anderen in ergänzende Vertriebslösungen. So steht seit diesem Jahr ein Kundenportal zur Verfügung, über das sich Bestellungen bequem und jederzeit

erledigen lassen. Während des Kundenbesuchs bleibt so mehr Zeit, um über neue Produkte und individuelle Problemlösungen zu sprechen.

Das Unternehmen bietet ein breites Portfolio an Würzungen und technologischen Gütezusätzen zur Herstellung von Wurst und Fleischwaren. Eine Palette

an Würzölen und Marinaden zur Herstellung von Fleischspezialitäten rundet das Angebot ab. Auch wer Innovationen für vegane und vegetarische Spezialitäten sucht, wird hier fündig. Der Standort in Queienfeld wurde in den vergangenen zwei Jahren, dem gestiegenen Bedarf entsprechend, in der Flüssig-, Trockenproduktion und Mühlentechnik erheblich erweitert. Neben dem heimischen



Markt werden Kunden in über 50 Ländern betreut. „So aufgestellt, blicken wir trotz aktueller Sorgen um die Verfügbarkeit und Bezahlbarkeit von Rohstoffen und

Energie und dem allgegenwärtigen Fachkräftemangel zuversichtlich in die Zukunft“, sagt Jörg Gerstein. www.lay-gewuerze.de

ALLES GUTE ZUM

Jubiläum

10 Jahre FH Fleischer-Handwerk

Wir gratulieren dem Fachmagazin zum Jubiläum, wünschen stets unternehmerischen Erfolg und einen guten Spürsinn für interessante Artikel sowie informative Beiträge. Wir freuen uns auf die weitere erfolgreiche Zusammenarbeit.

Ihre VEMAG Maschinenbau GmbH



**Familie Weber,
Feinkost-Metzgerei Weber,
Lenggries**

„Wir wünschen Dir und der FH Fleischer-Handwerk weiterhin alles Gute und sind froh, uns mit dem Magazin immer fachlich und sachlich informieren zu können. Eine tolle, informative Zeitschrift für Klein- und Großbetriebe. Den Kunden ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern, das gibt einem jeden Tag aufs Neue die Bestätigung, dass man etwas richtig macht.“



**Barbara Zinkl-Funk,
Geschäftsführende *
Gesellschafterin,
1. Bayerische
Fleischerschule Landshut**

„Wir gratulieren! Euer Fokus aufs Handwerk ist einzigartig. Die darauf bestens zugeschnittenen Beiträge tragen als Innovationsgeber sowie

Mutmacher dazu bei, gerade mittelständische Betriebe zu informieren und zu stärken. Wir wünschen weiterhin eine erfolgreiche Zukunft und freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Hand, Herz, Verstand.“



Jens Eden, Geschäftsführer, Apro.Con Software

„Lieber Herr Theimer, ich finde es beeindruckend, wie die FH keinen Bogen um die Herausforderungen der Branche macht – und zugleich eine tolle Plattform für den Austausch neuer Ideen und die Vorstellung innovativer Betriebe ist. Ich bin mir sicher, dass Sie damit vielen Betrieben immer wieder neue Impulse geben, über den eigenen Tellerrand hinauszuschauen. Alles Gute für die Zukunft, auch im Namen der Syner.con-Fachhandelspartner.“



**Dirk Freyberger, Metzgermeister,
Fleischsommelier und
Teamcaptain Butcher Wolfpack**

„Wenn das kein Grund zum Feiern ist! Nicht nur im Druck, auch online liefert die FH immer wieder wichtige Einblicke in unsere Branche. Unser modernes Handwerk braucht auch moderne Medien und das FH-Team ist hier gut aufgestellt. Es begleitet nicht nur die Betriebe, sondern auch unseren Fleischsommelier-Verein und die Weltmeister vom Butcher Wolfpack. Die FH vernetzt unsere Branche miteinander.“



**Andreas Gillrath,
Verkaufsleitung Handwerk
Deutschland, Wiberg –
Gewürzmüller – Gewürzmühle
Nesse, Frutarom Savory
Solutions**

„Wo immer in Deutschland wir unsere Kunden besuchen, liegt eine Ausgabe von FH Fleischer-Handwerk. Uns verbindet nicht nur die Nähe zum Handwerk, sondern der Fokus auf Innovation und zeitgemäße Produkte mit bester Qualität. Alles Gute und weiter so!“



**Stefan Ulbricht,
Geschäftsführer, Fleischsommelier
Deutschland e.V.**

„Die FH begleitet unsere tägliche Arbeit im Fleischsommelier Deutschland e.V. und gibt immer wieder Anregungen. Der Blick über den berühmten Tellerrand hinaus ist dabei ganz wichtig. Wir hoffen natürlich, dass Ihr diesen weiterhin bietet und wünschen viel Erfolg für die nächsten Jahre.“

**Jochen Bohnert, Metzgermeister & Fleischsommelier,
Bohnert – Die Genusswerkstatt, Oberkirch**

„Ich gratuliere B&L Medien zu zehn Jahren FH Fleischer-Handwerk, und Marco Theimer zum Jubiläum seines ‚Babys‘! Es ist mir immer eine Freude, die FH zu lesen, altbekannte Gesichter darin zu sehen, auch deren Metzgereien, und neue Kollegen kennenzulernen. Der Mix aus neuesten Trends, Techniken und Maschinen sowie die Geschichten von und mit Kollegen, genau das ist der Unterschied zu anderen Metzgerzeitungen. Weiter so!“



STABILITÄT ÜBER JAHRE

Viele Jahre setzte der ehemalige Fleischermeister Klaus Gerlach in seiner Metzgerei in Berlin-Prenzlauer Berg auf die Salat Mayonnaise von Homann.

Klaus Gerlach war Fleischer durch und durch. Der ehemalige Obermeister der Berliner Fleischerinnung und DFV-Vizepräsident verkaufte Wurst- und Fleisch an der Greifswalder Straße sowie auf verschiedenen Märkten in der Stadt. Sein drittes Standbein: ein Partyservice, mit dem er kleine und große Veranstaltungen belieferte. Doch wie kam er dazu, Homann Salat Mayonnaise in seinem Betrieb einzusetzen? Er berichtet, dass schon sein Vater den 1903



gegründeten Betrieb geführt hat und er diesen 1981 übernommen hat. Nach dem Mauerfall 1989 orientierte er sich neu. Aber nicht, ohne die Traditionsrezepturen weiterzuführen. „Mitte der 1990er-Jahre haben wir dann die Homann Salat Mayonnaise für uns entdeckt und sind ihr treu geblieben“, lobt er. Die Gründe dafür sind vielfältig. Mit der Mayo haben er und sein Team viele Salate selbst hergestellt: Kartoffel-, Fleisch-, Geflügel-, Herings- und Krabbensalat sowie

weitere Spezialitäten im Partyservice. Die vielfältige Verwendung sei ein großer Vorteil. Außerdem überzeugten ihn die Stabilität, die etwas dickere Konsistenz und die gute Bindefähigkeit bei der Salatherstellung: „Die Salate bleiben so lange stabil; auch ihre Haltbarkeit überzeugte uns.“ Kartoffelsalat mit Mayonnaise wurde zum Renner, vor allem zur Weihnachtszeit, in der viele Berli-

ner den Klassiker Bockwurst mit Kartoffelsalat genießen. Und Klaus Gerlach gab seine Erfahrungen damit in der Fachschule am Großmarkt weiter, in der bis zur Schließung jährlich 1.000 bis 1.500 Auszubildende mit der Mayo in Berührung kamen. So lernten auch diese von der Pike auf das Erfolgsprodukt kennen und dessen Vorteile in der Praxis schätzen. www.homann-foodservice.de



Fotos: Homann Foodservice

GANZHEITLICHE PLANUNG für wirtschaftliche und ökologische Qualität in Schlachtung und Fleischerhandwerk

**Architekten
Ingenieure
Technologen**

Planung Konzeptentwicklung
Personal-/ und Warenflüsse

Beratung innovative Tierwohllösungen
Energiekonzepte
Prozessoptimierung Unterstützung
Energieoptimierung

Genehmigung Baurecht
BlmSchG Abwasserkonzepte
ITW

Zertifizierung Initiative Tierwohl
Lebensmittelrecht
Vdl
Öko Bio IFS, BRC, ISO, QS TierSchV Ökonomie
ISO 18001

Ausschreibung Energieauditierung Wertschöpfung
EU-Gesetzgebung ISO 50001

Bauleitung Wirtschaftlichkeit
Effizienzsteigerung Lebensmittelsicherheit ISO 14001
Ökologie Prozesshygiene ISO 26000
Nachhaltigkeit Personalhygiene ISO 9001
Betriebshygiene ISO 45001



LERNEN MIT FREUNDEN

Die Frankfurter Fleischer- und Bäcker-Fachschule Heyne bei der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main ist seit über 70 Jahren eine Top-Adresse für Meisterkurse im Nahrungsmittelhandwerk.



Strahlende Gesichter bei der Abschlussfeier der Frankfurter Fleischer- und Bäckerfachschule Heyne bei der HWK Frankfurt-Rhein-Main: Rund 60 junge Leute bekamen ihre Zeugnisse und feierten ihren Meistertitel.

Gemeinsam mit der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main ehrte die Frankfurter Fleischer- und Bäckerfachschule Heyne auch in diesem Jahr ihre erfolgreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Meister-vorbereitungskurses sowie die neuen Verkaufsleiterinnen und -leiter im Lebensmittelhandwerk.

Dazu gratulierte auch Hessens Finanzminister Michael Boddenberg, der die Schule selbst viele Jahre leitete.

„Sie alle haben die Prüfung bestanden“ – als Ludwig Held, der Vizepräsident der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main diese Worte spricht, kennt der Jubel kaum ein Ende. „Ein überragender Tag“, schwärmt eine junge Frau, „wir haben den Abschluss geschafft. Das hier war ein Traum.“ Applaus und jede Menge Schulterklopfen, Daumen hoch und rote Rosen gab es für die Prüflinge. „Es waren zwölf bewegte Wochen“, berichtet die Fachzentrumsleiterin Britta Sickenberger-Schwing: „Auch für uns.“ 33 Männer und Frauen im Fleischerhandwerk und zehn im Bäckerhandwerk bestanden ihre Meisterprüfung; außerdem waren 14 Verkaufsleiterinnen und Verkaufsleiter erfolgreich.

NACHHALTIGKEIT IM FOKUS

Ebenso würdigte Finanzminister Michael Boddenberg, selbst Fleischermeister, die jungen Nachwuchskräfte: „Sie erwerben heute den höchsten Abschluss, den das Handwerk zu vergeben hat. Sie sind ab heute auf absoluter Augenhöhe mit denjenigen, die die Allgemeine Hochschulreife erworben haben.“

Und Kammer-Vizepräsident Ludwig Held freute sich ebenso: „Alle rufen nach Ressourcenschonung, Regionalität und Nachhaltigkeit. Wenn jemand das vorlebt, dann wir Handwerkerinnen und Handwerker.“ Handwerksbetriebe seien mehr als „nur“ eine Werkstatt oder ein Geschäft in irgendeinem Ort, „Handwerksbetriebe sind verwurzelt in ihrer Region; sie schaffen Struktur und bieten Halt über Generationen hinweg.“

„Wir sind stolz darauf, ganze Generationen von Fleischern und Bäckern ausgebildet zu haben und ihnen bis heute auf familiäre Weise verbunden zu sein“, betonte Britta Sickenberger-Schwing.

SCHULE MIT TRADITION

Unter dem Motto „Lernen mit Freude – Lernen mit Freunden“ wird die Ausbildung in Weiterstadt nicht als Massengeschäft gesehen. Man fördert individuell sowie respektvoll und versteht sich als Teil einer großen Fleischer- und Bäckerfamilie. Seit 2018 kooperiert man mit der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main. Seit 2020 ist der Standort in Weiterstadt Bundesleistungszentrum der Fleischer von Worldskills Germany. www.hwk-rhein-main.de



Auch der Kurs zum geprüften Fleisch-Sommelier gehört heute in der Heyne-Fachschule zum vielfältigen Fortbildungsangebot.

**Reinhold Sobtzick,
Geschäftsführer, Markenpartner GmbH**

„Professionell und partnerschaftlich – Danke für zehn Jahre Zusammenarbeit!

Anwendernahe, informative Berichterstattung und Leidenschaft für das Handwerk sind für mich die Schlüsselwerte, die die Qualität der FH ausmachen. Dazu kommt die Bereitschaft, tatkräftig Ideen zu unterstützen, die dem Fleischerhandwerk gut tun und eine Effizienz, die man empfehlen kann.“



**Adalbert Wolf, Landesinnungsmeister,
Fleischerverband Nordrhein-Westfalen**

„Seit zehn Jahren begleitet uns FH Fleischer-Handwerk. Eine spannende Zeit, in der wir viele Herausforderungen zu bewältigen hatten und aktuell haben. Die FH stand dabei stets äußerst fachkundig und herausragend praxisbezogen an unserer Seite. Wir bedanken uns für die bisherige Zeit und wünschen alles Gute für die Zukunft!“



**Anton Schreitetter,
Schulleiter, Fleischerschule Augsburg**

„Eure Zeitschrift sowie die laufende Online-Berichterstattung ist für unsere Schule ein zentraler Anlaufpunkt, um mit positiven Nachrichten die Leserschaft sowie die Öffentlichkeit zu erreichen. Sei es ein neuer oder ein erfolgreich abgeschlossener Kurs – eure Berichterstattung passt immer!“



**Andreas Seydelmann,
Geschäftsführender Gesellschafter,
Maschinenfabrik Seydelmann**

„Im Fleischerhandwerk liegen unsere Wurzeln als erfolgreiches Unternehmen sowie die Innovationskraft und Zukunft einer ganzen Branche. Daher gratulieren wir der Fachzeitschrift, die diesen Namen trägt und über brandaktuelle Themen der Branche informiert, herzlich und freuen uns auf die weitere erfolgreiche und vertrauensvolle Zusammenarbeit.“



**Wolfgang Marzin, Vorsitzender der
Geschäftsführung, Messe Frankfurt**

„Ihr Fachmedium ist ein wichtiger Branchenspiegel und zeigt das Fleischerhandwerk in all seinen Facetten. Die Reportagen und Fachbeiträge über erfolgreiche Betriebe und inspirierende Geschäftsideen bieten den Lesern einen echten Mehrwert. Im Rahmen der IFFA verbindet uns eine langjährige, vertrauensvolle Zusammenarbeit. Wir freuen uns besonders, dass Sie auf der IFFA regelmäßig den FH Fleischer-Handwerk Award verleihen – eine Auszeichnung, die wegweisende, zukunftsfähige Konzepte würdigt. Auf diesem gemeinsamen Weg wollen wir weiter gehen, als zuverlässiger Partner des Fleischerhandwerks.“



**Petra Heer (Ms.),
Produktmanagement, Friedr. Dick**

„Das Magazin überzeugt durch Fachkompetenz und aktuellen Branchennews. Friedr. Dick zählt seit Jahrzehnten zu den wichtigsten Partnern des Fleischerhandwerks und wir vertreten die gleichen Werte. Ein transparenter Herstellungsprozess, respektvoller Umgang mit Ressourcen, qualitativ hochwertige Produkte, Fachkompetenz und Wertschätzung von Tradition. Das Handwerk wird auch in Zukunft wichtiger Bestandteil der Fleischbranche bleiben.“



**Automatische
Entschwärtungsmaschine
NOCK CORTEX CB 519
für industrielle Zerlegebetriebe**



Ihre Vorteile:

- Andrucksystem mit spezieller Geometrie für dynamische Anpassung an unterschiedlich hohe Produkte
- Kompaktes Maschinengehäuse in neuem Design mit verbesserter Reinigung
- Zugriffsschutz durch NOCK EASY-FLOW® Sicherheitsabdeckhauben vorne/hinten
- Erhältlich mit 500, 600 und 700 mm Schnittbreite

NOCK Maschinenbau GmbH
Industriestraße 14
77948 Friesenheim/Baden
Tel. 0 78 21/92 38 98-0
info@nock-gmbh.com
www.nock-gmbh.com

HERZHAFTE IN DER HÜLLE

Die Hausschlachterei Miesner und die Marke Wiberg als Partner zeigen täglich, wie Tradition und Innovation Hand in Hand gehen können.



Die Hausschlachterei im niedersächsischen Sothel ist weiterhin für ihre hochwertigen Fleischerzeugnisse bekannt, die mit Frische und Geschmack überzeugen. Wurstwaren werden in diesem Familienunternehmen noch selbst im Haus produziert. Fleischermeister Bernd Miesner legt großen Wert auf Qualität, Regionalität und Achtung vor dem Tier. Wenn es um die passenden Wursthüllen für seine Spezialitäten geht, zählt er seit langem auf Wiberg. Wer Wurstwaren herstellt, sei bei dieser Marke in den allerbesten Händen. Der Lieferant hochwertiger Würzungen und funktionellen Zutaten hat sich in den vergangenen Jahrzehnten zum Spezialisten für Wursthüllen entwickelt. Bernd Miesner schätzt besonders die hochwertige Qualität, die große Auswahl sowie die serviceorientierte Beratung. Beide Partner zeigen, wie Tradition und Innovation Hand in Hand gehen. Die Basis dafür sei hohe Produktqualität für besten Geschmack.

COMPETENCE CENTER

Bei Wiberg können Kunden auf erprobte Produkte sowie die Erfahrung und Expertise des Competence Centers Wursthülle am Firmenstandort in Salzburg vertrauen. Dahinter verbirgt sich ein Team motivierter und großteils langjähriger Mitarbeiter, das Wursthüllen entwickelt, designt, bedruckt sowie konfektioniert. Es kennt das Sortiment wie seine Westentasche und berät und betreut die Kunden persönlich. Das Competence Center umfasst sämtliche Abteilungen, vom Customer Service über Fachberatung, Einkauf, Qualitätskontrolle, Produktmanagement und Grafik bis hin zur Druckerei und Konfektionierung.

Die Marke Wiberg ist bekannt für ihre Innovationen. Der neueste Coup ist eine brandneue Wursthüllenserie für Brühwurst, die mit modernem Design frischen Wind und eine persönliche Note in die Theke bringt. „Meine Serie“ wurde als moderner Blickfang für die Theke geschaffen, der die meisterliche Qualität handwerklich hergestellter Wurstwaren unterstreicht. Betriebe, die traditionelle Wurstwaren herstellen, können dies mit diesen Wursthüllen hervorheben. Es gibt sie in den Qualitäten Safe-Faser und WI-Bar® in verschiedenen Kalibern.

AUS EINER HAND

Ein besonderes Angebot sind kundenindividuelle Einzelfertigungen. Hier werden die Hüllen wunschgemäß an die individuellen Anforderungen angepasst – von der Rohware bis zum Design. Die Grafiker des Competence Centers entwerfen maßgeschneiderte Wursthüllen ab 500 m Druck nach Wunsch. Ob edel, modern oder traditionell – sie gestalten die Hüllen passend zum jeweiligen Stil des Betriebs oder nach gewünschten Vorgaben – Wiedererkennung und Kundenbindung garantiert. Dem Motto „Alles aus einer Hand“ folgend, werden die Wursthüllen am Standort Salzburg mittels spezieller Maschinen und ausgefeilter Technik selbst bedruckt. Und auch die bewährten Deco Quick®-Gewürzumhüllungen produziert Wiberg hausintern. Die Produktionsstraße für Gewürzummantelungen hat ihren Sitz in Freilassing. Dort werden die Folien mit Kräutern und Gewürzen versehen und in Form geschnitten, genäht oder geschweißt. <https://produzieren.wiberg.eu>
www.hausschlachter.de

Mansoer Weigert,

Vorstandsbevollmächtigter Geschäftsbereich Handwerk, Münchener Verein

„Als langjähriger Partner des Fleischerhandwerks gratuliert der Handwerksversicherer Münchener Verein. Wir betonen unsere Dankbarkeit und Wertschätzung für die erfolgreichen Jahre der Zusammenarbeit und freuen uns auf das gemeinsame Handeln zum Wohle des Fleischerhandwerks. Dieses Jubiläum ist eine gute Gelegenheit, auf das Erreichte zurückzublicken und sich auch neue Ziele zu setzen. Weiterhin viel Erfolg!“



Katharina Bertl, Vize-Metzgerweltmeisterin 2022, Butcher Wolfpack & Metzgerei Moser

„Jede Ausgabe auf's Neue – und eigentlich schon immer die Vorschau auf Facebook – wird herbeigesehnt, und die FH begleitet mich schon viele Jahre. Ich durfte auch schon ein paarmal dabei sein mit einem Artikel. Stets tolle Erinnerungen, dazu viele persönlich entstandene Kontakte sind mir im Gedächtnis geblieben.“



Auf viele weitere Jahre mit interessanten, spannenden Themen, Porträts toller Kollegen und Kolleginnen und wertvollen Infos für den Alltag.“

Jens Buddecke, Verkaufsleiter, Raps

„Die Welt der Fleischereien ist bunt und vielfältig. Sie lebt von der Spannung zwischen Tradition und Innovation. Ein Medium, das diese Facetten abbildet, ist da Gold wert. Für uns als Gewürzspezialist und Partner des Handwerks ist die FH wichtig, um eine Verbindung zu den Fleischerinnen und Fleischern aufzubauen und zu pflegen. Danke für die gute Partnerschaft im vergangenen Jahrzehnt – auf das nächste!“



Thomas Ott, Global Marketing Director, Albert Handmann Maschinenfabrik

„Die FH ist ein geschätztes Forum für die ganze Branche, da sie sowohl die Traditionen als auch die Visionen des Fleischerhandwerks thematisiert und so Inspiration und Informationsplattform für uns alle bietet. Auch der von Ihnen ins Leben gerufene FH-Award ist eine renommierte Auszeichnung für wegweisende Innovationen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung. Wir freuen uns auf viele weitere Jahre der Partnerschaft und wünschen weiterhin Begeisterung.“



Michael Keller, Keller Promotion

„Was wäre das Fleischerhandwerk ohne die FH? Nicht so informativ aufgestellt! Ich gratuliere und wünsche für die Zukunft weiterhin spannende Inhalte und Ansatzpunkte für die Berichterstattung. Noch nie hatten wir so viele Aufgaben zu bewältigen wie aktuell. Ich bin froh, dass es passende Medien gibt, die es auf den Punkt bringen und es der Branche erleichtern, sich zu orientieren. Und die für den eigenen Betrieb passende Hilfestellungen bieten, sich zu positionieren. Dabei bietet die FH nicht nur erste Hilfe, sondern durch viele positive Beispiele unserer Branche echte Heilungschancen. Herzlichen Dank an das FH-Team rund um den umtriebigen Chefredakteur Marco Theimer. Weiter so!“



Steffen Cyris, Geschäftsführer, Schrutka-Peukert

„Allein der Name des Fachmagazins zeigt, worum es im Kern geht. Das Fleischerhandwerk hochhalten, die weltweit einzigartige Produkt- und Geschmacksvielfalt unserer Fleischer- und Metzgerkultur erhalten. Schrutka-Peukert versteht sich als der Ladenbauer, um das Fleischerhandwerk angemessen zu präsentieren – ehrlich, handwerklich, traditionell und zugleich gut gerüstet für die Zukunft. Vielen Dank für die jahrelange gute Kooperation. Wir freuen uns auf die nächsten Jahre; nur zusammen wird es gut.“



Weil Handwerk Perspektive hat!



...UND ES SCHMECKT

Ihr Partner für

- ▶ Innovationen
- ▶ Sicherheit
- ▶ Technologie
- ▶ Geschmack

Lay Gewürze GmbH
 Würz- &
 Lebensmitteltechnologie
 Im Oberen Weidig 2
 D-98631 Grabfeld
 OT Queienfeld
 Tel.: +49(0)36944-521-0
 info@lay-gewuerze.de
 www.lay-gewuerze.de

UNGLAUBLICHE PARTNERSCHAFT

● **Wolfgang Hormann, Geschäftsleiter, Homann Foodservice**

„Herzlichen Glückwunsch! Zehn Jahre FH Fleischer-Handwerk sind auch zehn Jahre gemeinsame Nachwuchsförderung mit dem Homann Snack Star® für Auszubildende und junge Nachwuchskräfte in der Branche. Uns verbindet von Beginn an eine enge Partnerschaft, mit dem gemeinsamen Ziel, das Beste für die Branche und speziell für ihren Nachwuchs zu unternehmen.“

Zusammen ist es uns gelungen, jungen Menschen nicht nur Information zu liefern, sondern auch eine Plattform für Kreativität und solides Handwerk zu schaffen, die es ihnen ermöglicht, sich in ihrer ‚Community‘ professionell und genussvoll zu präsentieren, im Wettbewerb auch mit anderen Branchen zu messen und zugleich älteren Profis zu zeigen, was in ihnen steckt.

FH Fleischer-Handwerk sorgt hier – wie auch bei allen anderen redaktionellen Themen – für Transparenz, Aktualität und informative Berichterstattung: vom Aktionsstart, über die Beteiligung an der Profi-Jury-Wertung bis zur Vorstellung und Auszeichnung der Sieger*innen.

Wir blicken gemeinsam auf eine denkwürdige Zeit mit unglaublichen ca. 900 Teilnehmern und über 1.000 Rezeptideen zurück. Großen Spaß macht uns die tolle Zusammenarbeit mit Marco Theimer, der als Chefredakteur und Social Media-Spezialist immer Zeit, Know-how und ein Auge für Kreatives, Förderungswürdiges und die Nachwuchskräfte in der Metzgerbranche hat.“



NACHHALTIG RÄUCHERN

Hitze, Holz, Wasser. Drei natürliche Elemente charakterisieren die Herstellung von Red Arrow's CleanSmoke. Das Räucherverfahren kombiniert höchste Qualität mit geringster Schadstoffbelastung für Mensch und Umwelt.

CleanSmoke verbindet die Tradition des Räucherns mit den Anforderungen, die an Umweltschutz und höchste Bio-Qualität gestellt werden. Die Anforderungen an das Räucherverfahren selber haben sich aufgrund veränderter Herstellungsverfahren, gesetzlicher Vorgaben und nicht zuletzt gesteigerter Verbrauchererwartung erhöht.

Rauch muss gereinigt werden, die Frage ist wann? CleanSmoke ist aufgrund im Vorfeld entfernter Schadstoffe wie Teer, Asche, PAK's und Benzo(a)pyren, laut Unternehmen wirtschaftlicher und umweltfreundlicher. Die für Geschmack, Farbgebung, Haltbarkeit und Textur verantwortlichen Inhaltsstoffe sind klar und konstant ausgeprägt. Ziel des Räucherverfahrens ist die Lebensmittelsicherheit, die in Ver-



bindung mit angenehmem Rauchgeschmack und ansprechender Rauchfarbe zur höchsten Qualitätsstufe führt. Red Arrow bietet mit CleanSmoke einen Rauch, der diese Ziele vereint. Mit der Ent-

wicklung spezieller Rauchkombinationen, die gezielte Hemmwirkungen aufweisen; z. B. gegen einzelne Hefestäbchen, ist eine mikrobiologische Oberflächenstabilität der Produkte gewährleistet.

Die CleanSmoke-Technologie kann mühelos an eine bestehende Räucheranlage angeschlossen werden und amortisiert sich in kurzer Zeit. Die Räuchersysteme bieten höchste Flexibilität und sind dafür vorgerüstet, unterschiedliche Rauchsorten in einem Räucherprozess zu kombinieren. So kann ein hefehemmender Rauch mit speziellem Rauchgeschmack und gezielter Rauchfarbe zum Einsatz kommen. „Primärauch-Produkte bieten die effektivste Lösung zur Reduzierung von Rauchemissionen und deren Auswirkungen auf die Umwelt. Deshalb ist gereinigter Rauch CleanSmoke als „Best Verfügbare Technik“ (BVT) im Immissionschutz anerkannt (Durchführungsbeschluss (EU) 2019/2031).“ www.kerry.com



DIE ZUKUNFT IM BLICK

Erstmals stellte Van Hees sein Know-how und seine Neuentwicklungen im Rahmen eines „INNOdays“ vor, der in der Event-Location „Loftwerk“ in Wiesbaden stattfand. Auch kreative fleischlose Innovationen standen dort im Fokus.

Dabei informierten neben dem Geschäftsführer Robert Becht fünf Experten aus verschiedenen Unternehmensbereichen die Anwesenden in Form abwechslungsreicher, kurzweiliger Vorträge über neueste Forschungsergebnisse, spannende Entwicklungsprojekte, Innovationen, Trends, Chancen auf unterschiedlichen Märkten und wagten einen Blick in die Zukunft der Ernährung. „Unser Fokus liegt darauf, auch in herausfordernden Zeiten ein verlässlicher Partner für unsere Kunden zu bleiben. Mit Innovationskraft und Erfahrung wollen wir ihnen weiterhin einen Vorsprung verschaffen. Wir unterstützen sie dabei, innovative Lebensmittel anzubieten und damit ihre eigene Marktposition zu sichern“, betonte Robert Becht. Dabei geht es auch um gesundheitliche Aspekte (weniger Salz, keine Zusatzstoffe), Nachhaltigkeit (alternative Proteinquellen, ohne Palmöl), Konsistenz und Biss sowie um den Geschmack. Seit 2011 entwickelt das Unternehmen vegetarische und vegane Food-Classics von der Bratwurst bis zur Frikadelle, die als konkurrenzfähige Alternative von Fleisch punkten können. 2021 betrug der Anteil von Non-Meat am Gruppenumsatz bereits 15,6 %, Tendenz stark steigend.

Auch für das Fleischerhandwerk gewinnen fleischlose Produkte laut Unternehmen an



Bedeutung, da die Nachfrage von Kunden- seite auch hier stetig wachse. Daher bietet Van Hees Lösungen und Ideen für Hybridprodukte – Kompositionen aus Fleisch und Gemüse – sowie für vegane Alternativen an, z. B. Van Hees® Gemüse Mix Vegan oGAF, eine Mi-

schung aus getrocknetem Gemüse (Zwiebel, Lauch, Tomaten, Karotten) und Gewürzen, mit der der Fleischanteil in einem Produkt gesenkt werden kann. Zum Binden und für einen festen Biss sorgt dabei der Stabilisator und Gütezusatz Prallo® AL Fest bei wärmebehandelten Wurstwaren, die kalt verzehrt werden. Fleischlose Frikadellen gelingen mit Van Hees® DIY Frikadelle Vegan oGAF. Zu dieser Range gehören auch Van Hees® DIY Burger Vegan oGAF und Van Hees® DIY Cevapcici Vegan oGAF.

Was dies geschmacklich und hinsichtlich der Sensorik bedeutet, davon konnten sich die Teilnehmer des INNOdays bei zwei Verkostungen überzeugen. Geschmackvoll zubereitet und kreativ angerichtet wurden die Kostproben vom Koch Marcus Wilsdorf („Küche&Co.“, www.mahlzeit-wiesbaden.de). So mancher Gaumen der Anwesenden wurde überrascht. Fleischlos waren unter anderem „Marinierte Hähnchenwürfel am Spießchen auf Ofengemüsebett“, eine „Vegane Weißwurst“ mit Laugenstück (Prototyp) oder „Gebackene vegane Calamari mit Fenchel und Herbstkürbis“. Aber auch die „Geflügel-Spinat-Bratwurst mit Kartoffelmousseline und jungem Spinat“ und ein Kochschinken („neue Generation“) wussten zu überzeugen.

mth
www.van-hees.com

Ein starker Ort

Nach eineinhalb Jahren Bauzeit eröffneten Andreas und Andrea Keller direkt neben ihrer alten Metzgerei in einem Neubau Mitte September 2022 ihre neue Wirkungsstätte. Die „Metzgerei zum Frieden“ machte damit einen gewaltigen Schritt in die Zukunft.

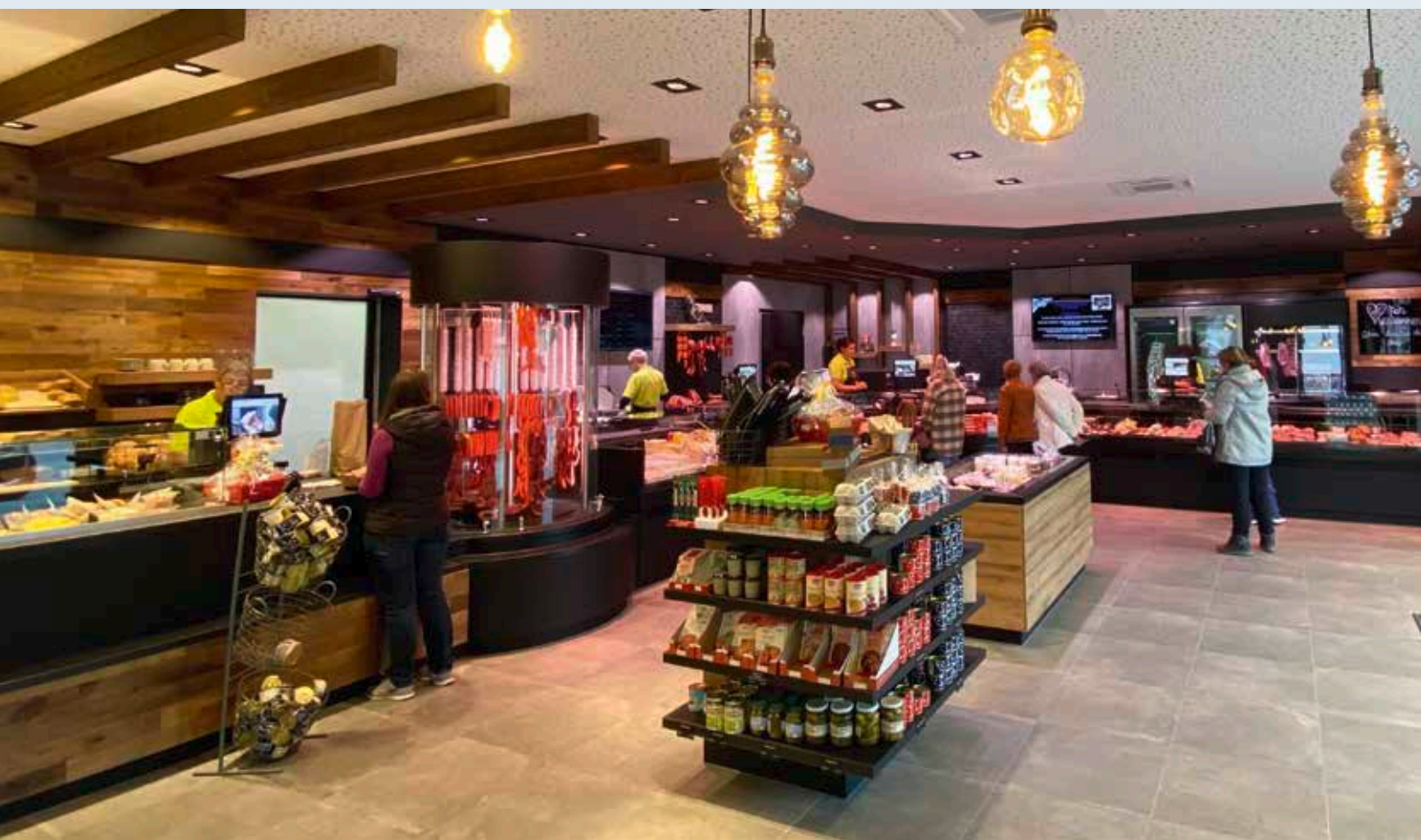


Alles ist hier jetzt anders als zuvor! Der Eingang ist barrierefrei, die Kunden gelangen nicht mehr über mehrere Treppen in den Laden, der mit vertikalen Holzelementen bestückte Giebel des neuen Hauses ist nun zur Straße hin ausgerichtet und trägt ein auffälliges, großes Logo mit einem roten Rinderkopf. Der um 80 m² vergrößerte Produktionsbereich wurde mit einem Verbindungsgang an den neuen Laden angedockt. „Das Schlachthaus ist auch viel größer, wir können tierwohlgerecht schlachten und haben nun alles unter einem Dach“, ergänzt Andreas Keller (41). Der Fleischermeister, Betriebswirt des Handwerks, zweifache Vater und Mitglied im Verein „Fleischerhandwerk – wir

sind anders“ – dessen schwarze Kittel er täglich trägt, suchte seit 2010 eine eigene Metzgerei. Mitte 2012 wurde die „Metzgerei zum Frieden“ – der Name stammt aus Tagen, als diese noch ein Gasthaus war – erworben. 2019 wurde das nebenan liegende Grundstück samt Gebäude des „Kaufhauses Rösch“, deren Inhaberin einen Tante-Emma-Laden betrieb, gekauft. 2020 erfolgte der Abriss. Der Neubau begann corona-verzögert im April 2021. „Wir haben erst den Laden geplant und dann den Rest drumherum, das ist eher andersherum üblich. Seine Frau Andrea, gelernte Industriekauffrau, war von Beginn an in die Planung und den Neubau integriert. „Sie hatte durch ihren branchenfremden Hintergrund die Pla-

nung aus Kundensicht im Blick, was sich mit meinen Fachkenntnissen perfekt ergänzte. So wurde das Ganze zu unserem gemeinsamen Projekt, in das meine Frau immer mehr hineingewachsen ist und mir eine wertvolle Stütze ist“, betont er.

Gefördert wurde der Neubau durch das Land Baden-Württemberg. Tengen mit seinen rund 25 Ortsteilen und Weilern hat gut 4.000 Einwohner. Die Schweizer Grenze ist wenige Kilometer entfernt, so dass auch viele Eidgenossen hier einkaufen. Ohnehin sprach sich die hohe Qualität ihrer Fleisch- und Wurstwaren herum, denn die Kunden kommen aus einem Umkreis von 60 km hierher. 70 % des Umsatzes erzielt der Laden. Zudem beliefert die Metzgerei





Mit dem Neubau ihrer Metzgerei hat sich die Familie Keller einen Traum erfüllt. Wie sehr sie hinter ihrem Tun steht, zeigt sie nicht nur bildlich an der Wand rechts neben dem Eingang, sondern auch durch echte handwerkliche Qualität, z. B. den Rohwürsten im gläsernen Wurstturm.

einen Kollegenbetrieb mit dem kompletten Fleisch- und Wurstwarensortiment, zwei Verkaufsfahrzeuge von Händlern im Landkreis Rottweil, Gastronomen und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung. Durch eine Bestell-App gewannen die Kellers rund 20 % neue Kunden der jüngeren Generationen hinzu.

ALLERHAND HIGHLIGHTS

Gut 125 m² Verkaufsfläche im Gegensatz zu 45 m² vorher stehen nun zur Verfügung. In Sachen Ladenbau entschieden sich die Kellers für bfm Ladenbau, dessen Mitarbeiter Florian Hamberger das Projekt von der Planung bis zur Eröffnung begleitete. „Es war eine sehr gute Kooperation“, lobt Andreas Keller. Der Einbau erfolgte im April 2022, danach folgten die Küche, neue Kühlhäuser und der Rest.

Wer den Laden betritt, wird durch ein SB-Regal-Element (von hinten: Getränkekühlschrank) und einer SB-Kühlinsel nach rechts geleitet und landet vor der vielfältig bestückten Fleischtheke mit zwei Dry-Ager-Reifeschränken im rückwertigen Bereich. Darin: Rinderrücken und Special Cuts. Rechts an der Wand begrüßen Andreas Keller und seine Söhne Max (8) und Louis (4) Kunden auf einem großformatigen Bild im „Wir-sind-anders“-Outfit. Die neue Kühltheke ist 10,50 m lang (zuvor: 7 m) und wird durch einen gläsernen Turm, in dem sich Rohwürste aller Art drehen und im optimalen Klima verkaufsfördernd präsentiert werden, vom neu gestalteten Imbiss-Bereich getrennt. Neu sind auch die Snack-Theke mit Sandwiches und Take-away-Salaten und die flexible Wechseltheke „Free Spirit Switch“, die nach Bedarf in eine SB-Theke umgewandelt

werden kann. „Gab es in der alten Metzgerei nur Leberkäse etc. auf die Hand, da nicht einmal Platz für eine Heiße Theke war, haben wir nun eine richtige Heiße Theke mit 3 x 1/1 GN-Formen für unsere vielfältigen Angebote und können nun auch neue Produkte wie unsere verschiedenen Burger anbieten“, freut er sich – mit Platz für eine eventuelle Erweiterung in Richtung Mittagstisch. Drei Stehtische können um weitere Sitzmöglichkeiten erweitert werden. Die Schweine bezieht Andreas Keller von den Landwirten Scheu und Moser aus dem Ort sowie aus 3 km Entfernung. Die Rinder kommen vom Lauterbach-Hof der Familie Leichenauer in Uttenhofen, die zudem einmal pro Woche selbstgebackenes Holzofenbrot liefert, sowie von Familie Krause aus Stetten und der Familie Schrey vom Schabelhof – maximal 15 km ent-

fernt. „Regionalität ist mir wichtiger als Rasse oder irgendein Label“, betont Andreas Keller. Zudem verarbeitet er Wild von regionalen Jägern und Lämmer von zwei Schäfern. Das Feedback der Kunden zum neuen Laden sei sehr positiv, sagt er: „Es halten viel mehr Leute an und kommen auch rein.“ Pro Schicht kann eine Mitarbeiterin im Laden mehr die regionalen Spezialitäten verkaufen. Seit 2019 bot er auf ein Kundengespräch hin rund zweistündige Betriebsführungen für 15 bis 20 Personen an. Von der Pandemie gebremst, sollen diese nun wieder starten. „Um den Menschen zu zeigen, was unser Handwerk wirklich bedeutet und regionale Qualität ausmacht“. Dafür wird hinter dem Giebel ein großer Raum ausgebaut in dem Events stattfinden können. *mtH*
www.metzgerei-zum-frieden.de

ERFOLGSFAKTOREN

- 95 % eigene Herstellung
- Nähe zu den Erzeugern der Tiere
- Eigene Schlachtung
- Langjähriger Mitarbeiterstamm
- Keine vorgeschnittene Ware in der Theke

KONZEPT

METZGEREI ZUM FRIEDEN – TENGEN

Metzgerei-Neubau neben alter Metzgerei im westlichen Landkreis Konstanz. 28 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, ein Fleischer-Azubi. Zwei Verkaufsautomaten. Energieversorgung: Biogas-Fernwärmenetz, Wärmerückgewinnung, Photovoltaik-Anlage (folgt).

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Mado
- **Betäubungstechnik:** Freund Maschinenbau
- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Frutarom Savory Solutions
- **Kassensystem:** Mettler-Toledo
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Ladenbau:** bfm Ladenbau
- **Kühlfahrzeuge:** Winter Fahrzeugtechnik
- **Räuchertechnik:** Maurer-Atmos
- **Scherbeneisenerzeuger:** Maja (by Marel)
- **Speckschneider:** Rühle
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Wolf:** Mado



Salami für das Kinderzimmer

Mit sechs Geschäften ist die Fleischerei Dülfer & Sohn in Neuruppin eine echte Nummer in der nordöstlichen Region der Bundesrepublik.

Neuruppin liegt knapp 70 km nordwestlich von Berlin im nördlichen Brandenburg. Hier wurde die Fleischerei Dülfer 1966 gegründet. Matthias Dülfer sagt: „Ich bin in der Fleischerei groß geworden, mich hat diese Arbeit immer interessiert.“ Er lebt noch immer in dem Haus, auch das Geschäft wird noch betrieben. Seit 1992 arbeitete er als Geschäftsführer, gemeinsam mit seinem Vater in der gleichen Position. Die Produktion ist seit 1997 in einem Gewerbegebiet angesiedelt. Seit 2007 führt der Sohn allein die Geschäfte. Sein Vater Burkhard Dülfer, der 2013 starb, war zeitlebens nicht nur Fleischermeister mit Leib und Seele, sondern auch engagierter Neuruppiner. 2006 wurde er Ehrenbürger der Stadt. Wer die Produktionsstätte besucht, dem fallen viele Bilder, Urkunden und Zeitungsausschnitte auf, die im Flur hängen.

ALTE UND NEUE REZEPTUREN

Jeder Tag wie Weihnachten und Ostern. Nein, nicht die Stimmung in der jetzigen Zeit. Aber die Verfügbarkeit der Haussalami, denn da hat Fleischermeister Matthias Dülfer durchaus dieses gute Gefühl. „Ich war schon immer ein Fan dieser Salami“, er erinnert sich gut daran, dass sein Vater die Wurst nur zu Feiertagen herstellte. Und auch, dass er sich als Schuljunge genau aus diesem Grund immer sechs Würste in sein Zimmer hängte. Darauf würden ihn seine Schulfreunde noch heute ansprechen, sagt er. Dass er die Haussalami nach dem Originalrezeptur seines Vaters herstellt, ist wohl keine Frage. Genau wie Cervelatwurst, die die Kundschaft lieben würde, „gern auch frisch, so dass sie noch weich ist und man nur dickere Scheiben schneiden kann“, Matthias Dülfer lacht verlegen. Zu den Rennern gehören auch Konserven. „Mit Corona



ERFOLGSFAKTOREN

- Tradition einer alteingesessenen Fleischerei
- Altbekannte Rezepturen erhalten
- Neues, jedoch zum Konzept passendes, anbieten (z. B. Klassiker im Glas)
- Familienbetrieb

Fotos: Heike Sievers

KONZEPT

FLEISCHEREI DÜLFER – NEURUPPIN

Alteingesessene Fleischerei (seit 1966) mit sechs Läden und Produktionsstandort in Gewerbegebiet. Deutlicher Schwerpunkt ist der Ladenverkauf.

PROFI-PARTNER

- **Autoklav:** Korimat
- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Gewürze:** Lay Gewürze, Moguntia, Hagesüd
- **Entschwarzer:** Maja Maschinenfabrik (Marel)
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** Seydelmann
- **Pökelinjektor:** Rühle
- **Räuchertechnik:** Bastra
- **Speckschneider:** Treif Maschinenbau
- **Spültechnik:** Hobart
- **Wolf:** Seydelmann
- **Vakuuierer:** Komet



und der geringeren Nachfrage nach Party-Service haben wir mit der Produktion von Essen in Gläsern begonnen. Inzwischen sind wir bei etwa 1.000 Gläsern pro Woche.“ Produziert werden Klassiker, z. B. Frikassee, Geschnetzeltes, Rinder- und Schweinerouladen.

IN DER REGION ZU HAUSE

Die Fleischerei hat sechs Läden, alle in Neuruppin und im Umkreis. „Das gesamte Einzugsgebiet umfasst etwa 100.000 Einwohner“, schätzt der Fleischermeister. „Der Anteil an Stammkundschaft ist hoch, ich würde sagen 90 bis 95 %“. Was in der Theke liegt, komme zu 90 % aus der eigenen Produktion, so der Fleischermeister. Zugekauft würden Produkte wie ungarische Salami, Geflügelwurst, einige Bedford-Spezialitäten und Käse. In einer seiner Filia-

len bietet er außerdem regionale Spezialitäten wie Gin und Öl aus Brandenburg und Honig aus Neuruppin an.

Zu den Standbeinen der Fleischerei gehören Wursterstellung in Lohnarbeit und Belieferung von kleinen Schulküchen und Gastronomien („Das hat aber sehr nachgelassen“). Sein Team umfasst 45 Angestellte. „Familienbetrieb“ kann er dabei ohne Umschweife sagen, denn seine Frau arbeitet im Party-Service mit, zwei seiner Schwestern im Versand und der Verpackung und sein Sohn lernt im dritten Lehrjahr Fleischer. „Der älteste Mitarbeiter, jetzt schon Rentner, aber noch als Aushilfe bei uns, und hat mir schon zugeschaut, als meine Mutter mich gefüttert hat“, sagt Matthias Dülfer. Ja, Personalmangel gäbe es auch, meint er: „Wir versuchen unsere Mitarbeiter ordentlich zu behandeln. Aber es gibt kein Patentrezept. Und der Handel zahlt inzwischen Löhne, bei denen wir nicht mithalten können.“ Als Obermeister für Nordbrandenburg kennt er die Problematik auch aus anderen Betrieben. Seine Innung umfasst 13 Betriebe. „Vor Corona trafen wir uns zweimal jährlich, nun

nur noch einmal“, der Austausch komme etwas zu kurz.

KOMPROMISSE & QUALITÄT

Abstriche habe er auch woanders machen müssen: bei der Auswahl des Schweinefleisches. „Früher habe ich eng mit den Bauern zusammengearbeitet und die Schweine direkt bei ihnen ausgesucht, um sie dann schlachten zu lassen. Leider gibt es hier im Umkreis keine Schlachthöfe mehr.“ Die Fleischerei verarbeitet pro Woche etwa 50 Hälften, zusätzlich Teilstücke, das Fleisch komme jetzt vom großen Schlachthof. Beim Rind gehe das noch, da sucht er sich die Tiere

beim Bauern aus: „Die bekommen wir abgeviertelt, etwa drei Stück die Woche“, sagt er. Der Verkauf von Fleisch sei etwa hälftig Schwein und Rind, mit steigendem Anteil zugunsten von Rind. Er bietet moderne Cuts und Dry aged-Fleisch an. Zunehmend frage die Kundschaft eher Fleisch zum Kurzbraten als für Braten nach. Die Anteile von Fleisch zu Wurst im Verkauf schätzt er auf 50:50. Mit seiner Liebe für gute Wurst werde er auch weiterhin seinem Motto treu bleiben: „Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, es muss auch Wurst von Dülfer sein.“

Heike Sievers

www.fleischerei-duelfer.de





RICHTIG FRISCH

Fisch- und Sushikühlungen von HAGOLA

- Vitrine oder offene Wanne zur SB-Entnahme
- für die Kühlung von verpacktem Sushi sowie fangfrischem und unverpacktem Fisch
- individuelle Kühltechnik
- optional individuelle Fertigungen

www.hagola.de

HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Telefon 04444 201-0 | info@hagola.de



24/7-Verkauf

Die Stuttgarter Metzgerfamilie Kübler eröffnete mit ihrem neuen Konzept „Kübler go“ im Juli einen 24/7-Supermarkt ohne Beschäftigte. Die Kunden betreten den Laden via Smartphone und zahlen die entnommenen Waren automatisch.

Es sei ein Geschäftskonzept wie eine eierlegende Wollmilchsau, die nie schläft. „Kübler go“ heißt der Supermarkt nach dem Prinzip „Pick&Go“. Wörtlich übersetzt: „mitnehmen und gehen“ – und genau so einfach funktioniert es: Die Kunden identifizieren sich beim Betreten des Ladens via Smartphone oder der „Kübler go-App“; alternativ ziehen sie ihre EC- oder Kreditkarte durch einen Kartenslot. Damit erfolgt das Einverständnis, dass alle Waren, die mitgenommen werden auch bezahlt werden. Kameras und Sensoren erkennen, welche Produkte aus einem Regal entnommen werden – Stichwort: künstliche Erfassungs-Intelligenz. Bezahlt wird, was aus

dem Geschäft getragen wird – ob in der Manteltasche oder im Einkaufskorb. Das von den Küblers zusammen mit dem Ladenbauer Ladena realisierte System akzeptiert alle aus dem Onlinehandel bekannten Bezahlsysteme. „Kübler go“ befindet sich exakt an dem Standort, an dem die Metzgerei bis zu Jahr 2021 ihr Restaurant „Topfgucker“ betrieb – direkt nebenan ihrer Stuttgarter Filiale, die bis dahin seit über 50 Jahren in der Rotebühlstraße ansässig war. Das Angebot in dem neuen „Pick&Go“ umfasst u. a. SB Fleisch- und Wurstwaren, Maultaschen, gekühlte Fertiggerichte, Bowls, Sandwiches und belete Baguettes, Bio-Obst- und -Gemüse, Getränke u.v.m.

KÜBLER TO GO

- 120 m² „Pick&Go“-Supermarkt.
- Öffnungszeiten:
24 Stunden, 365 Tage im Jahr
- Einlass und Bezahlung per Smartphone, Kübler go-App oder EC-/Kreditkarte
- Video-Kameras und Sensoren erkennen, was der Kunde nimmt
- Keine Verkaufs- und Kassenkräfte nötig
- Eigene Geschäftsidee Philipp Küblers



KONZEPT

METZGEREI KÜBLER – WAIBLINGEN

1890 gegründeter, in fünfter Generation geführter Familienbetrieb mit drei Verkaufsstellen (Waiblingen, Crailsheim, Frankhardt), „Kübler go“ und Online-Shop. Sortiment: über 1.000 Erzeugnisse. Foodservice für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung macht einen Großteil des Umsatzes aus.



◀ Philipp Kübler ▲ Daniel Schwarz, Vertriebsleiter von Ladena, demonstriert einen Einkauf am Terminal.

PROBLEME GELÖST

Dieses Konzept löst die drei wichtigsten Probleme von stationärer Lebensmittelgeschäften:

- **Öffnungszeiten:** Die Konsumenten gewöhnen sich im Internet an 24/7 und empfinden Supermärkte, die an sechs Tagen je 15 Stunden geöffnet haben, als Normalität. Das in Stuttgart verwirklichte Geschäft erlaubt 24-Stunden-Öffnungszeiten an sieben Tagen pro Woche.
- **Mitarbeitermangel:** Das Personal für Verkauf und Kassen ist knapp und teuer – im Fleischerhandwerk ebenso wie in den Supermärkten. „Pick & Go“ benötigt keine Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen für diese Bereiche. Von den wenigen Beschäftigten müssen nur noch die gelieferten Waren entgegengenommen und in die Regale eingeräumt werden.
- **Ertragsproblem:** Insbesondere Fleischerfachgeschäfte leiden unter der inflationsbedingten Kaufzurückhaltung der Konsumenten. Die betriebswirtschaftliche Aufforderung daher lautet: „Wir müssen schlanker werden!“ Was Kübler und Ladena in der Stuttgarter City verwirklicht haben, erfordert nur etwa 8 % Personalkosten.

Die wichtigsten Ergebnisse nach den ersten Monaten Testlauf werden nachfolgend erläutert:

- Alle kaufen hier ein. Philipp Kübler (27), der Chef der Metzgerei Kübler in fünfter Generation, sagt: „Es gibt keine Konsumentengruppe, die nicht bei uns kauft: Die ganz Jungen und die Senioren, die Veganer und die Maultaschen-Freunde, die Promis und die Geschäftsleute.“
- Die IT wird akzeptiert. Sensoren, Kameras und andere Kontrollfunktionen werden von den Kunden als Erleichterung des Einkaufens und als Normalität gesehen. Das Bezahlen mit einem Smartphone ist zum Statussymbol von internetaffinen Konsumenten geworden.
- Umsatzstarke Nächte. Zwischen 20 Uhr abends und 8 Uhr morgens macht „Kübler go“ den gleichen Umsatz, wie tagsüber. Nur die „Renner“ sind dann andere: Während am Tag frische Fertiggerichte, Sandwiches, belegte Baguettes und andere Snacks gefragt sind, boomt nachts der Getränkeumsatz.

Philipp Kübler ist mit dem wirtschaftlichen Erfolg zufrieden. Der Metzgermeister, der vor fünf Jahren für die Übernahme des Familienbetriebs sein Studium des Interna-

tionalen Managements beendete, ist ein echter Kostenrechner. Er sagt: „Wir machen nichts, was sich nicht rechnet.“ Was ihn von traditionell denkenden Metzgern unterscheidet: Es ging ihm nicht da-

rum, einen neuen Vertriebsweg zu finden. Dass der Inhaber von „Kübler go“ monatlich über 400 Tonnen Fleisch verarbeitet, erkennt man im Markt nur beim genauen Hinsehen: Die schnell drehenden Convenience-Produkte sind zwar nicht alle aus eigener Herstellung, enthalten aber alle Kübler-Wurst. Das unkonventionelle und freie Denken teilt Philipp Kübler mit Daniel Schwarz, dem Vertriebsleiter beim Ladenbauer Ladena. „Er denkt wie ich. Ich kann fünfmal den Plan umschmeißen, und er versucht es weiter perfekt zu machen“, sagt Philipp Kübler. Über die Realisierung seiner Geschäftsidee unter der Federführung des Ladenbauers urteilt er: „Die Qualität ist hochwertig. Die Optik wunderbar. Die Funktionalitäten passen.“ www.kueblergo.de www.ladena.de

FREY
Maschinenbau

**IMMER DAS OPTIMALE
VON ANFANG AN**

Vakuum-Einstiegsmodell mit großem Funktionsumfang

Perfekt geeignet für handwerkliche und kleiner Produktionsstätten

Energieeffiziente Antriebstechnik

Optional zu Kauf bieten wir auch Mietkauf oder Leasing

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



Suppen können sehr gut eingekocht, über Monate und Jahre gelagert und ohne große Überschüsse vorbereitet werden. Auch das kleine „Wurstglas“ mit eigenen Kreationen ist portioniert auf dem Buffet oder im Catering eine Augenweide. So konnten Caterer weiter großen Mengen Lebensmittel einkaufen und diese durch die thermische Haltbarmachung schützen, lagern und je nach Bedarf einsetzen.

FOOD START-UP-TAGE

Nicht außer Acht zu lassen ist die Food-Start-up-Szene, denn immer mehr Menschen wagen den Schritt in die Entwicklung und Vermarktung eigener Lebensmittelprodukte. Von haltbaren Eintöpfen über Fleisch- und Wurstwaren bis hin zu gebackenen Produkten im Glas bewegt sich viel auf dem Markt. Als Traditionsmarke mit fast 180 Jahren Erfahrung im Haltbarmachen, Braten, Backen, Räuchern und Kochen von Lebensmitteln, rief Voss 2020 die „Voss Food Start-up Tage“ ins Leben und bietet Gründern die Chance, auf ein umfangreiches Know-how zuzugreifen, sich mit Gleichgesinnten zu vernetzen und über Haltbarmachung, Mikrobiologie und die Vermarktung von Lebensmitteln auszutauschen. „Der Markt hat sich in den vergangenen beiden Jahren verändert“, sagt Phillip Meinecke, technischer Geschäftsführer von Voss: „Viele kaufen ihre Rohstoffe dann, wenn sie zu einem guten Preis verfügbar sind, konservieren sie und nutzen sie später nach Bedarf. Mit Blick auf die Nachhaltigkeit sind alle Marktteilnehmer offen für diesen Weg, vor allem, da es bei vielen Produkten keinen Unterschied im Geschmack gibt, wenn das Kochprogramm im Autoklav genau abgestimmt ist.“

Fazit: Senken Lebensmittel in Dosen die Kosten während der Inflation? Ja. Lebensmittel in Konserven können helfen, ein nachhaltiges Angebot zu stabilen Preisen aufrecht zu halten. Lebensmittel wie Suppen, Fleischgerichte und anderes sind über lange Zeit und ohne zusätzliche Energiekosten lagerfähig. Ihre Qualität bleibt erhalten, wenn sie in modernen Autoklaven mit erprobten Kochprogrammen haltbar gemacht wurden. Bei langanhaltender Inflation kann der Einkauf so strategischer erfolgen, was sich positiv auf den Deckungsbeitrag auswirkt. Nicht zuletzt finden neue Gründer den Weg in den Markt und verändern so die Art und Weise, wie wir mit Lebensmitteln nachhaltig umgehen. www.VOSSpro.de/Einkochen

KONSERVEN GEGEN INFLATION

Wie Konserven die Lebensmittelkosten während der Inflation senken können und so auch kleinen und mittleren Betrieben Umsatzchancen im Zusatzgeschäft ermöglichen.

Die Inflation wird und weiter begleiten. Im vergangenen Jahr sind die Lebensmittelpreise extrem gestiegen. Das zeichnet sich bei fast allen Zutaten und Lebensmitteln ab. Daher greifen viele Kunden

zu Konserven. Sie kaufen haltbare Lebensmittel als Vorrat, der leicht zu lagern ist, da eine heute gekaufte Konserve ihren Wert auch über Monate nicht verliert. Auch Lebensmittelproduzenten und Food-Start-ups sehen in der schonenden Haltbarmachung einen Ansatz, langfristig Produkte anbieten zu können, die nicht direkt an die Inflation gekoppelt sind.

Endkunden kaufen konservierte Suppen und Fertiggerichte nicht mehr nur im Supermarkt, sondern auch bei den Produzenten direkt, wenn diese eine Möglichkeit zum direkten oder indirekten Kauf über Internet-Shops anbieten. So haben viele kleine und große Lebensmittelhersteller, Hofläden und Fleischereien in die Direktvermarktung investiert und bieten neben traditionellen, eingekochten Produkten zunehmend Fertiggerichte in Gläsern und Dosen an. Endkunden haben so ein vielfältiges Angebot an Lebensmitteln, die leicht lange lagerfähig und dabei keine Energie verbrauchen.

Auch im Catering nimmt der Konserven-Trend Fahrt auf. Neben der Möglichkeit Produkte vorzubereiten und sie energieeffizient zu lagern, ist das „Weck-Glas“ auf den Buffets angekommen und steht für Nachhaltigkeit. Vor allem



Wer seine Kunden mit besonderen authentischen Gewürzen für internationale Speisen überraschen möchte, für den eignen sich zwölf neue Mischungen der österreichischen Traditionsmarke Wiberg.



FÜR EIN **WOW** ZUHAUSE

Wow – das schönste Kompliment für Hobbyköche. Und es ist namensgebend für das erste Wiberg Best-of an Gewürzmischungen für zu Hause „World of Wiberg“. Dafür nutzte das Unternehmen sein Know-how aus dem Sortiment für Profiköche. Zwölf Gewürzmischungen, von exotischen Currys über würzige Bio-Ursalze bis zu rauchigen BBQ-Mischungen, stehen zur Wahl: sechs aus der Kategorie Authentics, drei BBQ-Produkte und drei Bio-Ursalze. Es gibt sie im schicken Design in einem praktischen Aromatresor – einer Gewürzdose, die den Inhalt auch nach dem Öffnen vor UV-Strahlung und Feuchtigkeit schützt. Auch im Fleischer- bzw. Metzgerhandwerk können diese Mischungen – attraktiv präsentiert – das Sortiment des Zusatzgeschäfts sinnvoll ergänzen.

Man nehme eine Prise davon und eine Messerspitze davon. Oder man greift zu einer Mischung, die alles beinhaltet, was für einen ausgewogenen Geschmack nötig ist. Vor allem exotische Gerichte verlangen oft nach vielen verschiedenen Gewürzen, die nach einmaligem Gebrauch eher selten wiederverwendet werden. Schade, wenn diese wertvollen Lebensmittel letztlich in die Tonne wandern. Die sechs „Authentics“ Seven Spices, Curry Maharadscha, Curry Maharani, Harissa, Orient und Safari entführen in fremde Welten bringen exotischen Note auf den Teller. Beispiele dafür sind Curry-Cremesuppe mit Kokos und Limette, Harissa Flammkuchen mit Chorizo und Rucola oder eine afrikanische Ofenkartoffel mit geräucherter Makrele. Classic BBQ, Smoky BBQ und Fruity BBQ verleihen Grilla-

den das gewisse Etwas. Multitalente sind die Bio-Ursalze: Mediterran, Alpin und Kräuter. Sie verfeinern Speisen mit einer raffinierten Mischung aus rosa Ursalz und der natürlichen Würzkraft von Bio-Kräutern und -Gewürzen. „Nicht jeder hat Zeit, aufwändige Rezepte nachzukochen. Kochen soll zu jeder Zeit Spaß machen und Essen ein Genuss sein“, erklärt das WibergTeam Inspiration, das aus versierten Profiköchen besteht. „Beim Würzen sind viele zu zaghaft und beschränken sich auf Salz und Pfeffer. Kochen oder anders würzen ist ihnen oft zu kompliziert – nicht mit den Wow-Mischungen, denn hier werden nicht zig verschiedene einzelne Gewürze gebraucht“, so das Team. Zudem ist eine Genuss-Box mit allen Gewürzen erhältlich. Weitere Informationen und Rezepte gibt es hier: www.wiberg.eu/wow-shop.

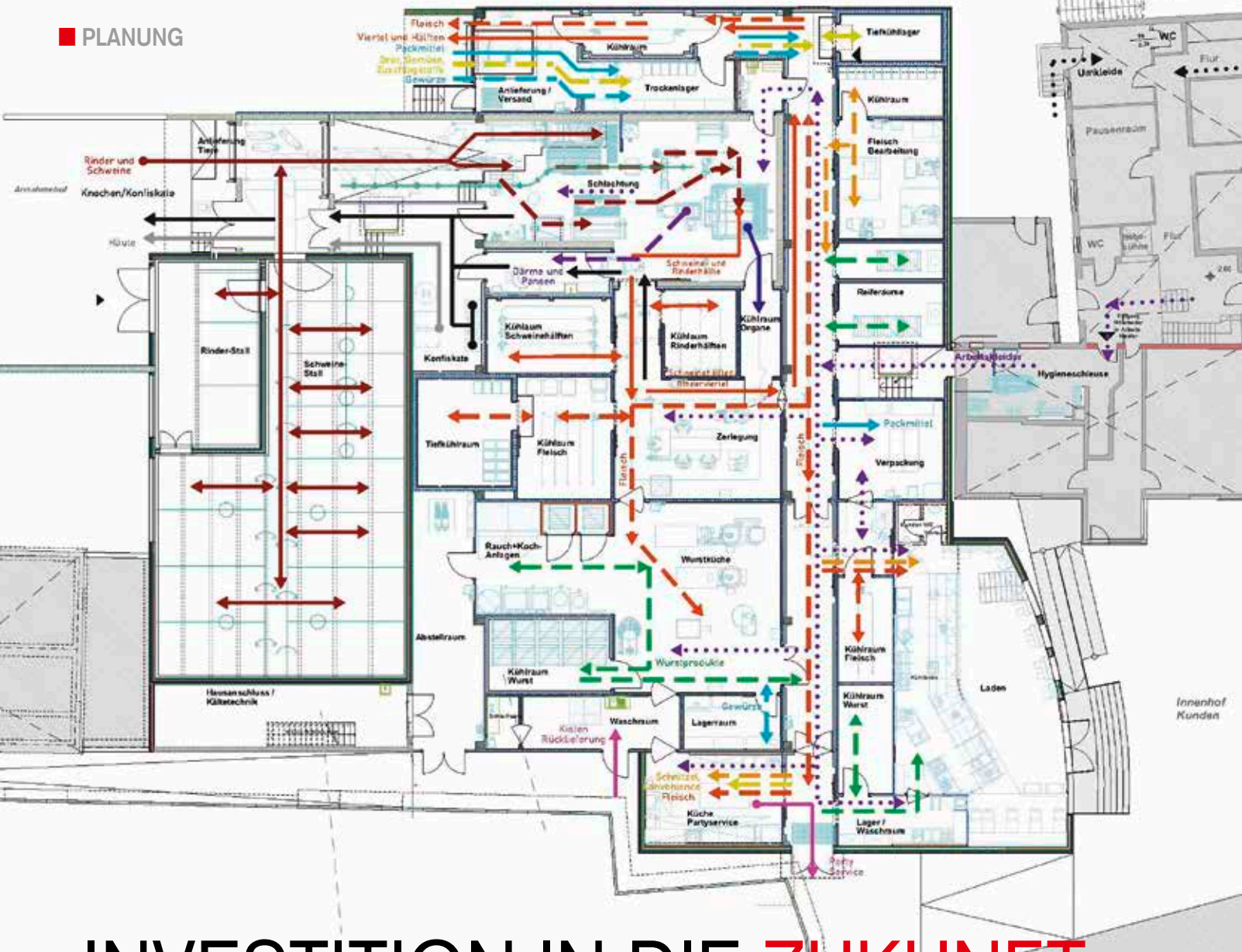
Fotos: Frutarom Savory Solutions/IFF

**Sun[®]
Products**
Vertriebs GmbH



**WIR DANKEN VON HERZEN
UNSEREN KUNDEN FÜR DIE TREUE
UND GUTE ZUSAMMENARBEIT.**

**WIR WÜNSCHEN FROHE FESTTAGE UND EIN
GESUNDES UND GLÜCKLICHES 2023!**



INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

Der Spatenstich für „Dieter's Wurstladen“ ist erfolgt. In eineinhalb Jahren soll in Modautal-Lützelbach im Odenwald die neue Hofmetzgerei der Familie Roßmann mit eigener Schlachtung ihren Betrieb aufnehmen.

Dazu wurde ein landwirtschaftliches Gebäude, in dem bisher die Schlachtung erfolgte und die Wurstküche untergebracht war, abgerissen und die frei gewordene Fläche für das über 1.000 m² große Bauvorhaben zur Verfügung gestellt. Im neu geplanten Betrieb mit einer handwerklichen Schlachtkapazität von wöchentlich 50 Schweinen und drei bis fünf Rindern sowie einer Produktion von rund 2.500 kg Fleischerzeugnissen werden alle Anforderungen der Tierschutzschlachtverordnung und nach EU-Recht gewährleistet. Die Familie Roßmann betreibt in dritter Generation eine Landwirtschaft mit eigener Mast und anschließender Verarbeitung zu hochwer-

tigen Fleischprodukten. Diese sollen in der eigenen Metzgerei „Dieter's Wurstladen“ künftig in der Brunnengasse 4 sowie in umliegenden Bauernhofläden verkauft werden.

VOM HOF IN DIE THEKE

Auf den eigenen Feldern des Aschwienhofs wird Mais, Gerste und Weizen angebaut. Damit wird das Vieh gefüttert, bevor es nach Aufzucht und Mast geschlachtet wird. Alle Produktionsschritte erfolgen hier. Die Felder, Ställe und die Verarbeitung befinden sich am Rand des Odenwalds. Dank dieser Struktur sind kurze Transportwege gewährleistet. Ein Umdenken vieler Verbraucher war während der Corona-Krise spürbar und die Vermark-

Legende Materialfluss:

- ← Rinder und Schweine
- ← Rinder- und Schweinehälften, Rinderviertel und Schweinehälften
- ← Fleisch
- ← Schnitzel, Convenience
- ← Wurstprodukte
- ← Organe
- ← Därme und Pansen
- ← Knochen/Konfiskate
- ← Häute
- ← Packmittel
- ← Gewürze
- ← Brot, Gemüse, Zuschlagstoffe
- ← Kisten, Rücklieferung
- ← Partyservice

Legende Personalfluss:

- Personal Zivilkleider
- Personal Arbeitskleider



Falkenstein + Ingenieure GmbH

Das Fachplanungsbüro hat seit über 70 Jahren Erfahrung im Bereich der Fleisch- und Lebensmittelproduktion auch für regionale Metzgerschlachthöfe. Neben der Projektierung des neuen Betriebs für die Familie Roßmann (siehe o.) wurden weitere Betriebe ähnlicher Größenordnung mit Schwerpunkt Regionalität realisiert, etwa die Metzgerei Maucher in Illertissen oder die Metzgerei Klein in Nersingen-Sträß. www.falkenstein.de

tung regionaler Produkte in kleinen Hofläden erlebte einen Boom. Viele Kunden schätzen seitdem Angebote vor Ort und das Bewusstsein von Gesundheit, Nachhaltigkeit und Verfügbarkeit rückte in den Vordergrund.

Das bestärkte auch die Familie Roßmann darin, an ihrem Konzept „Von der Region für die Region“ festzuhalten. Denn: In Hessen mangelt es an derartigen regionalen Betrieben. Aufgrund der ländlichen Struktur sind Schlachthöfe, die die benötigte Kapazität bewältigen können, weit entfernt. Auch hätte es dem familiären Regionalitätsversprechen den Kunden gegenüber widersprochen, wenn ihre Tiere für die Schlachtung weit transportiert werden müssten.

BAUSTART IM AUGUST

Am 26. August 2022 erfolgte der Spatenstich für den Neubau eines Multifunktionsgebäudes, bestehend aus Endmaststall, Lebendtierbereitstellung, Schlachtung, Zerlegung, Wurstproduktion sowie angebundenem Verkaufs- und

Imbissbereich. An den 6 Mio. Euro Baukosten beteiligen sich das Land Hessen, der Bund und die EU mit 1,7 Mio. Euro. Die Verbindung der einzelnen Produktionsbereiche vom Bauernhof über die Verarbeitung bis hin zur Verkaufsstelle hat Vorbildcharakter und war ausschlaggebend für die Förderung. Nach einem aufwändigen Genehmigungsverfahren und der Überwindung teilweise unerwarteter Hürden wurde der Beginn der Baumaßnahmen für das neue Gebäude gebührend gefeiert.

INTENSIVE PLANUNGSZEIT

Das Generalplanungsbüro Falkenstein aus Aulendorf in Oberschwaben begleitete die Familie mit einem Team aus Architekten, Tech-

◀ Die Familie Roßmann beim Spatenstich (von li.): Ina, Dieter (Metzgermeister und Geschäftsleiter), Dennis (Metzgermeister, Landwirt und Geschäftsleiter) und Marion Roßmann (Geschäftsleiterin).

nologen und Fachingenieuren für die technische Ausrüstung (HLS, Kälte, Elektro) von Anfang an bei der Projektierung ihres Vorhabens. Begonnen wurde vor drei Jahren mit einer Masterplanung, welche die grundsätzliche Machbarkeit und Projektdimension mit Kostenprognose abbildete, um auf dieser Basis erste Förderanfragen zu stellen.

Nachdem der Startschuss für das Projekt von der Familie an Falkenstein erteilt wurde, folgte eine intensive partnerschaftliche Planungszeit mit vielen Abwägungen, Optimierungen und Variantenuntersuchungen – die Qualität und die Kosten stets vor Augen. Auch für die Betriebstechnik entwickelten die Planer ein nachhaltiges, ganzheitliches Energiekonzept, mit dem der Neubau für die Herausforderungen der Zukunft gewappnet ist.

Die Erzeugung der nötigen Heizenergie für das Gebäude, die Erwärmung der Luft für die Lüftungsanlagen und für die Warmwasserbereitung erfolgt durch eine Hackschnitzelheizung, die CO₂-Kälteanlage liefert eine maximale Wärmerückgewinnung. Den Strom erzeugt eine Photovoltaik-Anlage. So wird die neue Metzgerei mit hochwertigen technischen Einrichtungen und maschinellen Anlagen eine nachhaltige, hygienisch einwandfreie Fleischverarbeitung von der Schlachtung bis zur Abgabe an die Kunden gewährleisten.

TIERWOHL UND FLEISCHQUALITÄT

Vor allem das Tierwohl erhielt beim Neubau höchste Priorität: Alle Abläufe – von der Anlieferung, Aufstallung, Zutrieb bis hin zur Betäubung – wurden unter Berücksichtigung erhöhter Tierwohlkriterien geplant. Die Schlachttiere werden in einem vorgelagerten Endmaststall untergebracht, der die Tierschutzrichtlinien einhält. So erhält jedes Tier mehr Platz, Belüftung und Tageslicht sowie Beschäftigungsmaterial, Tränken und Futterautomaten. Der Endmaststall befindet sich direkt neben dem handwerklichen Betrieb.

Es ist geplant, die Rinder und Schweine etwa zwei bis vier Wochen vor ihrer Schlachtung in den sogenannten Ruhestall zu bringen, sodass sie völlig stressfrei direkt und ohne Transport zur Schlachtung kommen. Die Stallkapazität

Fotos: Falkenstein Architekten + Ingenieure



▲ Mit Leib und Seele Metzgermeister und gelernter Landwirt: Dennis Roßmann.

ist für 100 Schweine und sechs Rinder ausgelegt. Die Betäubungsfallen für Rinder und Schweine erfüllen alle tierschutzrechtlichen Anforderungen. An einem Kombipodest können die Tiere ausgeschlachtet werden. Für Rinder ist zuvor ein Hautabzug vorgesehen. Die Schlachtung beider Tiergattungen erfolgt an getrennten Tagen.

nen die Tiere ausgeschlachtet werden. Für Rinder ist zuvor ein Hautabzug vorgesehen. Die Schlachtung beider Tiergattungen erfolgt an getrennten Tagen.

Auf eine Schnellkühlung wurde bewusst verzichtet, um die gewünschte hohe Fleischqualität durch langsames Abkühlen zu erreichen. Neben der klassischen Wurstproduktion sollen Convenienceprodukte, etwa Paniertes, Schnitzel, Fertiggerichte in Dosen oder Semmelknödel im Glas, in einem separaten Bereich hergestellt werden. Im zweiten Bauabschnitt folgt ein ansprechend gestalteter Laden, in dem die Produkte erworben und in einem Imbissbereich verzehrt werden können. Die Umsätze während der Corona-Krise zeigten der Familie, dass mit handwerklich hergestellten, regionalen Produkten eine reelle Wettbewerbschance gegenüber industriell hergestellten Fleischwaren besteht. Von der geschlossenen Wertschöpfungskette – Anbau des Futters, artgerechte Haltung, Schlachtung nach Tierwohlkriterien und Verkauf vor Ort – profitieren Mensch und Tier. www.dieters-wurstladen.de

RUND UM DIE UHR EINKAUFEN



Oft hat Metzgermeister Steffen Schütze aus Freising Pionierarbeit geleistet: Verkaufsautomat, Social-Media-Marketing, Bestell-App etc. Nun plant er den ersten Laden ohne Verkaufspersonal.

Wir begreifen die Personalknappheit im Metzgerhandwerk nicht als Problem, sondern als Chance“, betont er. Zusammen mit dem Planungsbüro Obermeier, den Spezialisten für Metzgerei-Ladenbau von

Schrutka-Peukert und den Experten für personalfreie Ladengeschäfte von SmartStore24 arbeitet er an dem Projekt. Noch 2022 will er den ersten rund um die Uhr geöffneten Laden ohne Personal in Freising eröffnen. Wie das für den Kunden geht? Einmalig registrieren, die Tür öffnet sich, einkaufen, den Einkaufskorb samt Inhalt in die Scann-Box legen, kurz warten, elektronisch bezahlen – das wars. „Rund um die Uhr einkaufen und bezahlen ist so für die Menschen total einfach. Scannen und Bezahlen übernimmt das System automatisch“, sagt Michael Kimmich, Geschäftsführer von

SmartStore24. Wie das für den Metzger geht? Noch einfacher: Die Öffnungszeiten sind unbegrenzt, die Bestandsverwaltung automatisch, alle gängigen Zahlungsmethoden können eingebunden werden. Diebstahl ist durch die Kundenregistrierung und diverse Kameras praktisch ausgeschlossen, sagen die Entwickler von SmartStore24.

„Die Kunden sollen gerne kommen und sich wohlfühlen – auch ohne Bedientheke und Personal“, sagt Peter Obermeier. Da das erste Selbstläufer-Projekt – so der Name von Schrutka-Peukert für neue Ladenbaukonzepte ohne oder mit wenig Personal – noch 2022 eröffnen soll, werden einige Bestandteile der 3D-Konzeptstudie erst nachträglich umgesetzt. Der Laden an sich wird aber laufen. Peter Obermeier und Schrutka-Peukert sehen die Zukunft für Handwerksmetzgereien in gemischten Ladenbau-lösungen – Selbstläufern light – die traditionellen Bedientheken mit automatisierten Ladenbereichen kombinieren. So kann das Geschäft mit weniger Personal betrieben werden und nach Ladenschluss sogar ein Teil des Ladens länger oder rund um die Uhr ohne Personal geöffnet bleiben. www.schrutka-peukert.de, www.metzgerei-hack.de

ZUKUNFTSSICHER KÜHLEN

Anlagen mit Low-GWP-Kältemitteln wie R290 (Propan) oder R744 (CO₂) sind für Normal- sowie Tiefkühlanwendungen gut geeignet und zukunftssicher.



Darüber hinaus gibt es in den meisten Fällen staatliche Förderungen für Kälteanlagen mit halogenfreien, natürlichen Kältemitteln, wodurch diese Anwendungen noch attraktiver werden. Mit den halogenfreien Kältemitteln R290 und R744 können heute praktisch alle Kühlanwendungen realisiert werden. Neben anwendungstechnischen Fragen spielen bei der Wahl des Kältemittels auch die zugehörige Anlagentechnik und für Betreiber besonders die Wirtschaftlichkeit eine große Rolle. Dabei geht es um die Beschaffungs- und die Betriebskosten und damit um die Energieeffizienz eines Systems.

Im kleinen Leistungsbereich sind für Kühlmöbel oder -zellen Lösungen mit R290 interessant. Das liegt an dessen thermodynamischen Eigenschaften sowie den geringen Füllmengen bis 150 g. Bis zu dieser Menge gibt es keine besonderen Anforderungen an die Sicherheitstechnik. Ein Beispiel dafür bietet die Geräteserie „Best“ von Rivacold für kleine Kühlräume bzw. -zellen. Bei größeren Leistungen steigen die Anforderungen an die einzuhaltenden Verordnungen zur Sicherheit.

Mit eingehausten Geräten zur Platzierung in einem Maschinenraum oder im Freien lässt sich vieles vereinfachen.

Alternativ dazu gibt es Anlagen für das Kältemittel R744. Dieses ist weder brennbar, noch explosiv und die Verwendung in zugänglichen Bereichen vergleichbar mit synthetischen Kältemitteln. Es erfordert jedoch eine aufwändigere Bauweise einer Kälteanlage, weil höheren Drücken standgehalten werden muss. Damit liegt der Invest höher.

Das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle bietet unter gewissen Voraussetzungen aber direkte Zuschüsse für Kälteanlagen mit natürlichen Kältemitteln an. Werden die Förderkriterien erfüllt, können so zukunftssichere wirtschaftliche und ökologische Aspekte zugleich erfüllt werden.

TIPPS FÜR BETREIBER

Betreiber von Kälteanlagen sollten auf die nahtlose und professionelle Betreuung während der Planung, der Montage und der Inbetriebnahme achten. Dazu kommt ein 24/7-Bereitstellungsdienst, der in Kombination mit einem

Fernzugang die Möglichkeit einer lückenlosen Überwachung und Störungsbehebung ermöglicht. Besonders in den Sommermonaten ist dies von Bedeutung und trägt zur Sicherung einer lückenlosen Kühlkette bei Lagerung und Verkauf von Lebensmitteln bei. Zukunftssichere Kälteanlagen für Kühlmöbel, -zellen und -räume sind technisch ausgereift; ein breites Angebot an Komponenten und Systemen ist verfügbar, sowohl für R744, als auch für R290 und andere Kältemittel mit niedrigem Treibhauspotenzial (Low-GWP).

Dazu kommt, dass bei Kälteanlagen immer mehr Elektronik Einzug hält. Das Leistungsangebot geht bis hin zu modernen Fernwartungs- und Überwachungssystemen oder auch zu Apps für die schnelle und einfache Kontrolle und Bedienung der Anlagen direkt vor Ort über ein Smartphone. Langfristig geht die Tendenz hin zu natürlichen Kältemitteln und Kälteanlagen, die von Anlagenerstellern, Betreibern und dem Wartungspersonal rund um die Uhr überwacht werden und bei denen im Bedarfsfall Parameter-Anpassungen möglich sind.

www.rivacold.de



MEHR KONTROLLE, WENIGER ARBEIT

Warum für den Fleischermeister und Schweinemäster Bernd Miesner digitales Temperaturmonitoring in seiner Hausschlachterei in Scheeßel-Sothel so wichtig ist.

Bernd Miesner hat die Digitalisierung in seinem Betrieb weit vorangetrieben. Bezahlt wird am Automaten mit der Giro- oder Kreditkarte, bestellt wird via App, hinter der sieben Meter langen Aichinger-Bedientheke hängen Displays von Shop-IQ,

für die er selbst Inhalte erstellt. Doch in der Hausschlachterei geht es noch weiter: Die Temperatur in der Kühltheke, drei Kühlschränken und neun Kühl- und Gefrierräumen wird mit dem Modul Control von Shop-IQ automatisch dokumentiert und HACCP-kon-

form gespeichert. 50 Prozent der Investitionskosten für die Digitalisierung bekommt der Betrieb vom Land Niedersachsen zurück. Die rechtskonformen Eigenkontrollen nach HACCP, GMP und EG-Verordnung Nr. 852/2004 sind für viele Betriebe eine Herausforderung.



▲ Mit dem Modul Control werden die Temperatur und Luftfeuchtigkeit aufgezeichnet und stündlich übertragen. Der EnOcean-Sensor überträgt die Daten zur Temperaturkontrolle per Funk. Im Laden weist zudem ein Display auf die Bestell-App der Hausschlachterei Miesner hin.

◀ Der Neubau des Ladens der Hausschlachterei Miesner wurde 2020 fertiggestellt.

Tipps zur digitalen Temperaturüberwachung

- Kühl-/Tiefkühltruhen: Langzeitüberwachung der Lufttemperatur mit externen Fühlern in der Nähe der Luftrückführung, am Boden und im Bereich der maximalen Füllhöhe
- Kühl-/Lagerräume: Langzeitüberwachung der Lufttemperatur mit externen Fühlern in der Nähe der Luftrückführung, am Boden

Manuelle Temperaturmessung und Dokumentation sind fehlerbehaftet, zeitaufwändig und werden mitunter schlicht vergessen. „Ich musste immer hinterher sein, jetzt habe ich damit keinen Stress mehr“, berichtet Bernd Miesner. Auch den Kontrollen der Behörden sieht er gelassen entgegen: „Ich schicke das PDF-Dokument der Auswertung. Damit ist alles erledigt.“ Er hat auch genug anderes zu tun: Lohnschlachtereier für Kollegen und Landwirte, Cateringservice – und den Laden. Damit beschäftigt er in dem 200-Seelen-Ort 25 Mitarbeiter. Nach dem Neubau des Ladens 2020 hat er den Umsatzverlust in der Corona-Pandemie mit dem Cateringservice überkompensiert.

LÜCKENLOSE DOKUMENTATION

Foto: Shop-IQ

Zurück zur Überwachung der Kühltruhen und der Kühlräume: Nach EG-Verordnung Nr. 852/2004 sind alle Lebensmittelunternehmer zur Einrichtung, Durchführung und Aufrecht-

erhaltung sowie zur stetigen Anpassung eines HACCP-Systems verpflichtet und müssen dies gegenüber der Lebensmittelüberwachungsbehörde nachweisen.

Das Modul Control von Shop-IQ ist im Betrieb eine preiswerte Alternative zu Systemen mit Datenloggern oder einer zeitaufwändigen Papierdokumentation. Vor allem bei Betrieben mit Filialen spart es Kosten und Zeit. Mit der lückenlosen Dokumentation vermeidet es Nachfragen oder gar Bußgeldbescheide der Überwachungsbehörde. Zudem ist laut Hersteller sichergestellt, dass die Produkte bestmöglich gekühlt und präsentiert werden. Dies erhöht die Produktqualität, verlängert die Standzeiten und vermeidet Food-Waste nicht mehr verkäuflicher Waren.

SENSOREN KAUM SICHTBAR

„Die Kunden kommen zu uns wegen der Qualität und der Frische der Ware. Mit dem Modul Control erkenne ich sehr schnell, wenn die optimale Temperatur nicht gehalten wird“, betont Bernd Miesner. Nicht zu warm, aber auch nicht zu kalt, denn das kostet Energie. Die Temperatur hat er besonders im Blick. So spart er im Vergleich zur vorherigen Theke 30.000 Euro Energiekosten ein. Auch sein Energieberater war angesichts der vielfältigen Energiesparmaßnahmen sprachlos. Im Bericht bestätigte er dem Fleischermeister, dass der Betrieb alle Möglichkeiten nutze. „Das ist eine schöne Bestätigung“, freut sich dieser. Die EnOcean-Funksensoren von Shop-IQ lassen sich kabellos in Kühlregalen, -vitrinen und -truhen installieren. Es ist keine Verkabelung nötig, da die Daten per Funk an die Shop-IQ



Die Messdaten werden auf der Shop-IQ App in Echtzeit gezeigt, zudem lassen sich Zeitläufe darstellen

Box übertragen werden und die notwendige Energie zum Betrieb über eine integrierte Solarzelle und einen internen Speicher bereitgestellt wird. Das spart Kosten bei der Installation. Die streichholzschachtelgroßen Sensoren sind kaum sichtbar und können auch nachträglich installiert werden.

Die Hausschlachtereier installierte die Messsensoren auch in den Kühlräumen. Die Datenübertragung erfolgt über Funksensoren, die an der Außenwand angebracht sind. Diese messen Lufttemperatur und -feuchtigkeit und übermitteln die Daten stündlich. Die Daten werden auf der Shop-IQ App in Echtzeit gezeigt; zudem lassen sich Zeitläufe darstellen. Für die Überwachungsbehörde relevante Reports werden automatisch generiert und als PDF-Datei zur Weitergabe erzeugt. Zudem lassen sich Soll- und Ist-Werte darstellen. Das Modul Control alarmiert berechnete Personen auch beim Überschreiten der Ist-Werte.

www.shop-iq.eu, www.hausschlachter.de

WE MAKE DISINFECTION WORK IN YOUR FOOD PROCESSING ENVIRONMENT

Seit mehr als 15 Jahren schaffen wir für unsere Kunden automatisierte und validierbare H₂O₂-Dekontaminationslösungen. Setzen auch Sie in Ihren Umgebungen auf unsere schnelle und effiziente aHP-Vernebelungstechnik. Erreichen Sie für Ihre Lebensmittelverarbeitung eine unschlagbare Arbeits-, Produkt- und Prozesssicherheit durch kostensparende und stressfreie Betriebsabläufe. HACCP-konforme Schlussdesinfektion!

- ✓ Mobile Desinfektionssysteme
- ✓ Wasserstoffperoxid-Materialschleusen
- ✓ 3D-Prozesskontrolle und Validierung
- ✓ A-Z Dienstleistungen durch Desinfektoren

zu Ihrem perfekten Desinfektionsprozess



Mehr Informationen auf:
www.hygiene-standard.com



DIOP



KRISEN BIETEN CHANCEN

Ja, alles ist teurer und gerade kein Spaß. Viele Umstände werden wir direkt nicht ändern. Wir können aber in unserem Wirkungsbereich etwas tun oder diesen beeinflussen, um das Unternehmen zu einem zu Ort machen, der unseren Wünschen für die Welt entspricht.

Gerade in einer Inflation oder Krise tun sich oft völlig neue Chancen auf. Oder man setzt sie einfach konsequenter um, da es ums Überleben geht. Nicht umsonst sagt heißt es: „Not macht erfinderisch“. Doch wie lautet die eigene Antwort auf diese Umstände? Es stellt sich die Frage: Will man Opfer der Umstände sein oder übernimmt man Verantwortung und macht die Umstände zum Grund des Erfolges? Der Coach Bodo Schäfer stellte in einem Vorträge einmal eine Formel vor: $u + a^2 = E$. U sind die Umstände, die gerade sind. a = die Antwort die man darauf

gibt im Quadrat, da dies so wichtig ist. Die Summe ist das Ergebnis, dass man erzielen wird. Nachfolgend beleuchte ich „Umstände“ und Ansatzpunkte möglicher Antworten darauf.

PREISGESTALTUNGS-MACHT ?

Der durchschnittliche Unternehmensgewinn nach Abzug aller Verpflichtungen und Steuern liegt in Deutschland unter 5 %. Da kann man sich vorstellen, was das bedeutet, wenn die Inflationsrate auf 10 %, 20 % oder mehr steigt. Da ist man schnell im fetten Minus. Hinzu kommt: Die Eigenkapitalquote ist in Deutschland aus

meiner Sicht mit 30 % viel zu niedrig. Um unternehmerische Freiheit zu leben, braucht es Eigenmittel, Liquidität und finanzielle Reichweite. Eine zu hohe Fremdkapitalquote stärkt den Einfluss der Kapitalgeber von außen und engt so den eigenen Freiraum ein. Zudem können viele Preise nicht so anpassen wie sie möchten. Sie rutschen in die Verlustzone, müssen knappe Reserven angreifen oder sind auf Rettungsschirme und Kapitalspritzen von außen angewiesen. Das schränkt den Freiraum für dringend nötige Veränderungen weiter ein. Wie kam es soweit? Aus meiner Sicht spielen hier zwei

„Berichte die Mut machen, Erfolgsbeispiele großartiger Unternehmen aus dem Genusshandwerk und Impulse für die erfolgreiche Entwicklung des eigenen Unternehmens. Das ist wichtiger denn je. Vor allem auch in gedruckter Form, zum Anfassen, Erleben mit allen Sinnen, Aufheben und Weitergeben. Mit unermüdlichem Einsatz, viel Idealismus und Herzblut für das Handwerk ist Marco Theimer kein Weg zu weit. Das ist Fachjournalismus vom Feinsten. Eigene Inhalte und Recherchen prägnant, informativ und unterhaltsam aufbereitet. Wir freuen uns darauf weiter Beiträge zu leisten.“

Christian Böhm, Geschäftsführer, Böhm.media, Lauf



Faktoren eine bedeutende Rolle.

• **Wachstum wurde in der Vergangenheit durch scheinbar gewonnene Preiskämpfe erkaufte!** Das sieht man besonders im Lebensmittelbereich. Hier galt jahrelang Mantra: billig, billiger noch billiger. Auch im B2B-Geschäft wurde viel zu viel über den Preis agiert.

Das Ergebnis: Vergleichbare Produkte zu vergleichbaren Preisen. Es wurde versäumt den Preis auch in den guten Jahren anzupassen und ein strategisch sinnvolles Pricing zu betreiben. Wer nun seine Preise erhöhen muss, kann das nicht in dem Maße tun, wie er es gerne würde. Ein zu großer Preissprung bei vergleichbaren Angeboten birgt das Risiko des Kundenverlustes. Preisanpassungen sind aber dringend nötig, um weiter beweglich zu bleiben und den Beschäftigten ein höheres Einkommens zu ermöglichen. Auch der Einkaufspreis des Faktors Arbeit wird kräftig steigen. Wer hier nicht agiert, wird Mitarbeiter verlieren und muss selbst in die Bresche springen.

• **Nutzen und Wert wurden nicht sichtbar und erlebbar gemacht.**

Klar: Energielieferanten haben eine hohe Preissetzungsmacht. Die resultiert aus Abhängigkeit und nicht daraus Kunden einen hohen Wert oder gewaltigen Nutzen zu bieten oder gar einer starken, tragfähigen Mission aus dem Antrieb etwas für die Welt oder die Menschen zu verbessern. Das ist Druck und kein positiver Sog. Hier sind wir bei der Kundenbindung. Daher spreche ich gerne von Kunden-VER-bundenheit. Diese entsteht, wenn ich weiß, dass der andere mir echten Wert bietet, das Leben schöner macht oder das Geschäft erleichtert, meinen Erfolg mit seinen Leistungen verstärkt, usw. Genau hier haben viele oft gespart oder aus Bequemlichkeit Veränderungen, Maßnahmen und damit auch Chancen liegen gelassen.

WAS KANN MAN TUN?

Betrachte differenziert und kritisch das eigene Produkt-/Leistungsportfolio. Wo bietest Du echten Mehrwert? Wo liegen Engpässe bei den Kunden? Was hat das Potenzial einer Differenzierung aus der breiten Masse heraus? „Bunter Vogel“ oder „graue Maus“? Werde aktiv, zeige was Du kannst und wozu es gut ist. So werden Kunden auch bei höheren Preisen oder neuen Preismodellen offener sein. Hier gilt es sich vom Mengendenken zu lösen! Es kann in der Summe ertragreicher sein, weniger zu einem höheren Preis zu verkaufen. Nominal kann der Gewinn steigen, und das bei weniger „Arbeit“. Weniger zu liefern bedeutet auch einen geringeren Bedarf an Mitarbeitern – auch ein Weg aus dem „Mitarbeiterengpass“. Chancen bietet zudem die Digitalisierung. Was lässt sich automatisieren oder effektiver gestalten?

Schaffe ein Umfeld, in dem Du wachsen kannst! Wer besser werden will, trainiert mit den Besten! Wer Kraft, Mut oder innere Gelassenheit sucht und in der Krise wachsen möchte, für den ist ein förderliches Umfeld wichtiger denn je. Treffe dich mit Unternehmern, die so denken wie Du. Halte Abstand zu Jammerern. Treffe Menschen, die da sind wo Du hinwillst. Wer in der Laufgruppe mit den langsamen oder Durchschnittlichen trainiert, ist zwar immer der Schnellste, wird aber selbst vielleicht sogar langsamer. Wer immer der Erste ist, kommt schwer voran. Laufe mit den Schnellen, dann wirst auch Du besser.

Christian Böhm
www.boehm.media

In „Zoom“-Runden treffe ich mich regelmäßig mit Unternehmern aus unserem Kunden- und Freundeskreis zum Austausch. Du willst dabei sein? Rufe einfach an oder schreib eine Mail: Tel. (09123) 98 98 99-20, Mail: cb@boehm.media.

Mit **FH** FLEISCHER-HANDWERK Energiekosten sparen

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

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

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

Johannes Schuetze AG

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

InTime Media Services GmbH

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

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

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



Das Glück kann man nicht festhalten – doch man kann schützen, was einem am Herzen liegt. Wer seinen Lieblingsmenschen verliert, leidet nicht nur durch Trauer, sondern kämpft oft auch mit finanziellen Problemen.

Deshalb ist gerade für junge Familien und hauptverdienende Betriebsinhaber das Thema der Hinterbliebenen-Absicherung wichtig. Um für den Ernstfall vorzusorgen, bietet sich etwa die RisikoLebensversicherung des Münchener Verein an – mit vielen Sonderleistungen für Fleischer. Mit einer Risikolebensversicherung sichert man seine Lieblingsmenschen auch nach dem eigenen Tod finanziell ab. Für die Hinterbliebenen ist diese Form der Vorsorge wichtig, um etwa laufende Kosten weiter zahlen zu können. Gerade für Personen, die einen hohen Kredit aufgenommen oder als Betriebsinhaber finanzielle Verbindlichkeiten haben, bietet sich der Abschluss einer solchen Versicherung an. Somit können die Hinterbliebenen im Fall der Fälle den Kredit abbezahlen oder andere Verbindlichkeiten begleichen.

BONUS FÜR FLEISCHER

Flexibler und hochwertiger Schutz zu einem attraktiven Preis: Die Deutsche Handwerker RisikoLebensversicherung halte, was der Name verspricht. Denn mit speziellen Rabatten für bestimmte Gewerke wie das Fleischerhandwerk profitieren vor allem Handwerker von günstigen Beiträgen. So sparen Fleischer mit

dem Berufs-Bonus bei den Beiträgen. Meister bekommen zusätzlich durch den Meister-Bonus Rabatt. Sichert ein 30-jähriger verheirateter Fleischermeister mit zwei Kindern seine Familie also mit 100.000 Euro ab und die Laufzeit beträgt 20 Jahre, zahlt er als Nichtraucher durch den Meister-Bonus statt 6,93 Euro monatlich 5,82 Euro.

EHRENAMT WIRD HONORIERT

Und noch ein Bonus wartet auf ehrenamtlich tätige Handwerker. Personen, die ein Ehrenamt, etwa in einer Innung oder einer Kreishandwerkerschaft ausüben oder Mitglied in einem Prüfungsausschusses sind, erhalten eine um 10 % höhere Versicherungssumme, wenn das Ableben in Folge der Ausübung des Ehrenamtes eintritt.

AUCH BEI KRANKHEIT DA

Ist eine Heilung aus Sicht eines Facharztes nicht mehr möglich und eine Lebensdauer von nur noch drei Monaten zu erwarten, haben Handwerker die Möglichkeit, die versicherte Summe bereits vorab ausgezahlt zu bekommen. So kann diese genutzt werden, um die verbleibende Lebenszeit angenehmer zu gestalten, höhere Kosten durch Fahrten zu Krankenhäusern und Palliativeinrichtungen auszugleichen oder letzte, verbleibende Wünsche zu ermöglichen. *Ansprechpartner beim Münchener Verein, Mansoer Weigert, Vorstandsbevollmächtigter Geschäftsbereich Handwerk, Telefon: (089) 5152-2579, E-Mail: weigert.mansoer@muenchener-verein.de oder unter www.muenchener-verein.de/liedlingsmensch*

Highlights im Überblick

- Zahlreiche Ermäßigungen wie Meister- und Berufsbonus
- Ehrenamt wird durch einen Bonus honoriert
- Günstiger Nichtraucher-Beitrag
- 3 % jährliche Beitragsdynamik für eine wertstabile Absicherung
- Vorgezogene Todesfalleistung bei schwerer Krankheit möglich
- Nachversicherungsgarantie bei familiären/beruflichen Ereignissen ohne erneute Gesundheitsprüfung
- Ereignisunabhängige Nachversicherungsgarantie ohne erneute Gesundheitsprüfung zum 5. Jahr



CoolerBox 3.0

Mit dem neuen Kühlkofferaufbau Cooler-Box 3.0 vollzog **Kress Kühlfahrzeuge** einen großen Schritt hin zu noch mehr Gewichts-optimierung. So verbesserten die Techniker des Unternehmens etwa das Duro-lite-Panel nochmals und senkten über 10 % des reinen Materialgewichts. Die Gewichtsreduzierung pro Box liegt nun bei bis zu 20 %, was je nach Aufbaugröße eine Ersparnis von 125 kg und mehr bedeuten kann. Die Gesetze der Strömungsphysik, die bei der Optimierung des Aerodynamik-Designs berücksichtigt wurden, wirken sich beim Verbrenner und bei den Elektrofahrzeugen aus. Diesen neuen Kühlaufbau gibt es auf der Basis eines vollelektrischen Renault Master E-Tech mit Aluminium-Niederrahmen-Fahrgestell. Durch diese Konfiguration hat der Kunde neben geringem Eigengewicht zudem den Vorteil einer niedrigen Ladekante von etwa 70 cm. So ist der Laderaum bequem begehbar. www.kress.eu

Im Döner-Style

Mit dem Würzmittel Fleischer's „Döner Style“ sorgt **Raps** für orientalische Abwechslung in der Fleischtheke. Metzger können daraus haltbare Fleischzeugnisse in der Wursthülle sowie vorgeschchnittene Flakes herstellen, welche die Kunden zuhause in der Pfanne fertig braten. Das Produkt mit orientalischen Kräutern und Knoblauch wertet Fleischprodukte auf, spricht junge Fleischfans an und hilft dabei neue Zielgruppen zu erschließen. Das All-In-One-Compound enthält Salz und Kutterhilfsmittel, aber keine kennzeichnungspflichtigen Allergene. Über die Rezept-App myRAzept sind Anleitungen, z. B. für einen Schweinefleisch-Burger, einen Hähnchenfleisch-Wrap und einen Schweinefleisch-Teller, jeweils im „Döner-Style“, einsehbar. www.raps.de



Messer immer parat

Der weiße Messerblock 4Knives von **Friedr. Dick** fixiert Messer der Serien Red Spirit, Pink Spirit, Premier Plus und der Design-Serie 1905. Er besteht aus Acrylglas, wobei eine Magnetleiste die Messerklingen festhält. Vier Messer haben daran Platz. Bei der bestückten Variante sind ein Officemesser, ein Santoku mit Kullenschliff, ein Kochmesser und ein Brotmesser enthalten. Der Messerblock lässt sich einfach zerlegen und mit einem weichen, feuchten Lappen reinigen. Die platzsparende Transport- und Aufbewahrungslösung verfügt außerdem über ein Verschlusssystem, dank dessen sich die beiden Kunststoffplatten zusammenlegen und transportieren lassen. www.dick.de



Energiesparend produzieren

Die **Maschinenfabrik Seydelmann** bietet Interessierten eine Beratung zur Energieeinsparung für seine Maschinen an. Helfen können schon kleine Umbauten an den Maschinen, wie das Abführen der Warmluft nach außen, oder die Verwendung einer Schneidtrommel im Wolf. Auch eine Neukombination der Maschinen kann sinnvoll sein. Außerdem erweiterte das Unternehmen sein Produktportfolio um die eco+ -Baureihe. Energieeffizienz-Motoren und Frequenzumrichter ermöglichen dort Energieeinsparungen um bis zu 40 %. Die Kutter der eco+-Baureihe erfüllen die Kriterien für staatliche Förderung und verfügen über die Programmsteuerung AutoCommand 1000, die automatisierte Produktionsabfolgen bei voreingestellter optimaler Geschwindigkeit und Laufzeit unterstützt. www.seydelmann.com



Fotos: Kress Kühlfahrzeuge, Raps, Friedr. Dick, Seydelmann



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, E-Mail: muc@blmedien.de
Verlagsleitung München:
Bernd Moeser -200
Basak Aktas (Stv.) -270

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

Marco Theimer (mith) -150

Redaktion:

Christian Bümel (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 Luisa Wachsmuth -210

Herausgeberin: Annetarie 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
Lifescans e.V.

Abonnentenbetreuung:

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

Roland Ertl (r.ertl@blmedien.de) -271

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

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

Repro und Druck:

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

Bankverbindung:

Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete

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

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

Harry Lietzenmayer, Stephan Toth, Björn Hansen

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 2192-5033

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.





Wärmende Klassiker

Für Herbst und Winter bieten die **AVO-Werke** gelingsichere Ideen für die Fleischtheke. Die Range FixCuisine umfasst servierfertige Zubereitungen, denen nur noch rohes Fleisch hinzugegeben werden muss und die als aufzuwärmende Mahlzeiten in der Theke oder beim Catering Liebhaber finden. Ein Beispiel dafür ist die Tiroler Gulaschsuppe mit Kartoffelanteil und deutlicher Kümmelnote. Paprika, Röstzwiebeln und Knoblauch verleihen dem Gulasch eine milde Schärfe. Die sahnig-milde Hack-Lauch-Käse-Suppe mit Pfeffer, Muskat und Knoblauch, ist mit einer Spur von Zitrone abgerundet. Omas Hühnersuppe mit Reiseinlage und einem Gemüsemix aus Erbsen, Möhren und Sellerie, einem Schuss Sahne sowie Butter lässt Erinnerungen an Kindheitstage aufkommen. www.avo.de



Feines für Feste

Eine Reihe besonderer Delikatessen präsentiert die Wurst- & Schinkenmanufaktur **Bedford** zur Advents- und Weihnachtszeit. Die Auswahl steht im Zeichen von Wild und Geflügel. Ein Beispiel dafür ist die Gänsebrust, in fruchtiger Orangenmarinade eingelegt, gegart und frittiert. Die vollfleischigen Entenbrüste werden sorgfältig zugeschnitten und mild gesalzen. Jede einzelne Brust wird im Naturdarm bis zur vollen Reife abgetrocknet und im leichten Buchenrauch veredelt. Bis April erhältlich ist die Leberpastete mit Rehfleisch, Schweinefleisch und -leber, Sahne, Waldpilzen und Gewürzen – garniert mit Cranberries und Pistazien. 13 Monate reift der Wildschweinschinken. Die Tiere dafür wurden ausschließlich in freier Wildbahn gejagt. Alle Produkte bis auf die Leberpastete sind glutenfrei und enthalten keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe. www.bedford.de

Marinieren einmal anders

Mit den selbstauflösenden Würzblättern für Gewürze, Kräuter und Marinaden ediLEAF präsentiert **Viscofan** eine kunststoff- und zellulosefreie Alternative zu Würzfolien. Dabei handelt es sich um einen essbaren, transparenten Film aus Polysacchariden, der als Träger für Würzungen dient und sich beim Kontakt mit feuchten Lebensmitteln auflöst. Die Toppings werden dabei gleichmäßig und ohne Überschuss z. B. auf Fleisch, Schinken oder Fleisch-Alternativen übertragen. Ein manuelles Entfernen einer üblichen Folie entfällt, ebenso das Reinigen des Tumblers. Das Produkt wird mit dem Gewürz- oder Marinadenfilm belegt oder eingewickelt. Nach wenigen Stunden hat sich dieser aufgelöst und die Würzung haftet an der Oberfläche. ediLEAF gibt es

als Zuschnitt oder Rollenware in drei Gewürzdichten und den Geschmacksvarianten Knoblauch-Pfeffer-Mix, Nordic Mix und Thai Curry Sauce. Der pflanzliche, fettreduzierte Trägerstoff enthält keine deklarationspflichtigen Inhaltsstoffe und ist frei von Allergenen und gentechnisch veränderten Organismen. www.viscofan.com



Hülle mit Bambusfasern

Mit NaloTX Bamboo führt **Oskutex** eine neue Wursthülle aus textilem Gewebe, basierend auf regenerierter Cellulose (Viskose/Zellwolle), hergestellt aus Bambusfasern, im Sortiment. Sie eignet sich laut Hersteller optimal für die Herstellung von Rohwurst. Die Konfektionierung sieht Abschnitte im Kaliber 40 bis 200 cm, Rollenware und geraffte Ware vor, wobei auch Sonderformen möglich sind. Die Hülle ist nicht eingefärbt. Ihr Ursprung und die unkomplizierte Verarbeitung machen NaloTX Bamboo zu einer nachhaltigen und zukunftsweisenden Wursthülle. Bambus ist umweltschonend im An- und Abbau, wird ohne den Einsatz von Pestiziden auf kleinen Flächen angebaut und benötigt keine extra Bewässerung. Die Pflanze unterstützt das gesamte Ökosystem, da sie große Mengen CO₂ absorbiert. <https://wursthuellen-shop.de>

Fotos: AVO-Werke, Viscofan Deutschland, Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford, Oskutex

www.torrero.de



Torrero

Der LEITHAMMEL unter den Fachportalen

- Tagesaktuelle Firmennachrichten
- umfassende Lieferantenübersicht

leithammel gmbh



Baguette

Burger

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

Autoklaven

NEU!
Vollautomatische Steuerung!

reifen
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL

KORIMAT

KORIMAT
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02772/576413-0
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



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

SPRÜH-SYSTEME
UNIFILLER-SYSTEME
BACKTRENNMITTEL

Dry-Ager

EST. 2014

DRY AGER
BUILT FOR BEEF

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

Entsehnungsmaschinen und -anlagen

BAADER ///

BAADER Refiner

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

Office: +49 451 53000
baader@baader.com
www.baader.com

Etiketten

Innovative Etikettierlösungen für Fleischer, Bäcker und Selbstvermarkter

Tel. +49 (0) 9162 920 735
www.schaumermal24.de

GIP
dich schlau!

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
Internet: www.dueker-rex.de

fleisch net.de

WWF

Hilf mit deiner Spende:
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

Geschenverpackungen

GESCHENKVERPACKUNGEN
Seit 1985

fausto

18.000 VERPACKUNGEN
400 MODELLE + 250 DEKORE

WWW.FAUSTO.DE

Gewürze

Beck
Gewürze und Additive

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

beck-gewuerze.de

91220 Schnaittach · Tel. + 49 9153 9229-0

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE,
GEWÜRZE UND MARINADEN
DER EXTRAKLASSE

VAN HEES
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

Ladengestaltung



Das digitale Kunden-Informationssystem für die moderne Fleischerei



Moderne Kunden-information kann so einfach sein!

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

Weitere Informationen finden Sie auf:

www.promedia-thekentv.de



Kunstdärme



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

Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!

Pökelinjektoren



Günther Maschinenbau GmbH

Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: 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

www.suhner-ag.ch

Eilige Anzeigen

unter

Tel. (089) 370 60-200

Fax (089) 370 60-111



Wir retten Paradiese!

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

Mehr dazu unter www.naturerbe.de

NABU-Stiftung Nationales Naturerbe
Charitéstraße 3 · 10117 Berlin
Tel. 030 284 984-1814
naturerbe@nabu.de

Spendenkonto

IBAN: DE88 3702 0500 0008 1578 00

BIC: BFSWDE33XXX

Bank für Sozialwirtschaft

Rauchstockwaschmaschinen



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

Schinken-/Spindelpressen



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

Schlachthofeinrichtungen



Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd

Telefon 073 66/92096-0

Telefax 073 66/92096-99

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
E-Mail: 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
E-Mail: info@gmb-fm.de

Kühlthekenausstattung



Systemzubehör für Bedientheken



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

Digitale **HACCP** Dokumentation inklusive Rückverfolgbarkeit!



Jetzt **3 Monate**
kostenlos testen!

APPsolut einfach!
DIE HACCP APP.



Energiesparen mit Seydelmann: Hochleistungsmaschinen aus der eco⁺-Baureihe



Hochleistungskutter K 60 AC-8 eco⁺

- Bis zu 40 % Energieeinsparung möglich
- Gleiche Effizienz und Produktqualität durch frequenzgeregelter Energieeffizienzmotoren
- Wegfall von Ein- und Umschaltstromspitzen
- Maximale Motorleistung angepasst an das Produktportfolio
- Verbrauchsoptimiert durch die automatische Programmsteuerung Auto-Command 1000
- Gezielte Abwärmenutzung
- Maßnahmen zur Energieeinsparung können förderfähig sein

Unsere zusätzliches Angebot an Sie:

- Individuelle Beratung zur Energieeinsparung bei vorhandenen und geplanten Seydelmann Maschinen
- Individuelle Beratung zur Energieoptimierung der Produktionsprozesse



Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

Kutter
Mischer
Wölfe
Feinstzerkleinerer
Produktionslinien

