

# FH

# FLEISCHER-HANDWERK

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

## FLEISCHER MIT ERFOLG:

Metzgerei Holzer  
Wörth-Wifling



- **NACHWUCHS:** Michael Resch, Langquaid ■ **KÄLTETECHNIK:** Stichwort: F-Gas-Verordnung
- **PRODUKTION:** Best-Practice-Beispiele ■ **BETRIEBSNACHFOLGE:** Landler Schinkenmanufaktur

# WUDU: ein System, bei dem Jeder gewinnt, Sie und die Umwelt



## *Duschen Sie noch?*

ca. 500l Wasser und 2-3%  
Gewichtsverlust bei Ihrer Ware.



## *Oder Kühlen Sie schon?*

ca. 18l Wasser und 1,5%  
Gewichtsverlust bei Ihrer Ware.

„Wässern“ Sie nicht Ihr Raucharoma, Ihren wertvollen Gewürz- und Fleischgeschmack aus. Kühlung vom Kern nach außen, d.h. nur Ihr Produkt und nicht die Umgebung wird gekühlt.

Es können alle Produkte gekühlt werden, z.B. Würstchen, dicke Würste, Schinken, offene Produkte, Fleischkäse, Braten, Fertigprodukte, etc.

Einbau in jeden Raum ohne Kabine möglich.

Erfahren Sie mehr über den Wechsel auf WUDU mit seiner vorteilhaften Technologie auf unserer Webseite [www.heinrichgmbh.de](http://www.heinrichgmbh.de) oder im persönlichen Beratungsgespräch unter Tel. 07022/97 92 90

# Regional bewegt



Marco Theimer  
Chefredakteur  
FH Fleischer-  
Handwerk

**W**ie schon mein Editorial in der vergangenen Ausgabe beleuchtet auch dieses den Trend der Regionalität. Warum? Knapp zwei Tage lang durfte ich am letzten Juni-Wochenende erstmals am Bundestreffen des Bundesverbands der Regionalbewegung teilnehmen. In Farchant im Landkreis Garmisch-Partenkirchen trafen sich mehr als 200 Regionalbewegte, wie sie der 1. Vorsitzende des Verbandes, Heiner Sindel, begrüßte. Ein interessante Gruppe, bestehend aus Vertretern und Vertreterinnen regionaler Initiativen wie Erzeugern und Vermarktern, Organisationen, behördlicher Stellen der Lokalverwaltung, Wissenschaftlern, „Ernährungsräten“ sowie Entscheidungsträgern der Bundes-, Landes- und Kommunalpolitik unterschiedlicher Fraktionen. Ihr Ziel: der Austausch im Sinne der Erhaltung und Förderung regionaler Wertschöpfungsketten. Auch das Fleischerhandwerk als tragender Bestandteil derselben war mit einigen Referenten und Teilnehmern mit dabei (siehe S. 14).

„Wo ein Wille, da ist auch ein Weg“, lautet ein Sprichwort. So auch in der touristisch geprägten Zugspitz-Region. Vielleicht auch, weil der Landrat des Landkreises Garmisch-Partenkirchen, Anton Speer, vor seiner Amtszeit in leitender Position bei der Schaukäserei Ettal sowie Nebenerwerbslandwirt war. Für viele ist der beliebte Landrat nicht nur ein urty-pischer Bayer, er hat auch die Regionalität regelrecht im Blut. So unterhält er in Garmisch-Partenkirchen den wohl letzten von einem Landkreis betriebenen Schlachthof Bayerns. Viele benachbarte Landwirte und Metzger lassen in dem Kreis-schlachthof Schweine, Rinder – auch das autochthone Murnau Werdenfeller Rind – und Schafe schlachten, Neben Betriebsleiter Peter Strobel arbeiten dort drei junge Metzger und eine Veterinärin, die bei jeder Schlachtung dabei ist. Der Landkreis unterstützte seinen Schlachthof in den vergange-nen Jahren mit Millionenbeträgen. Warum? Weil es den Menschen in dieser Region einfach wichtig ist und sie ihre kulturellen Strukturen der Ernährungswirtschaft erhalten wollen – nicht nur wegen der Touristen.

Dieser Landkreis beweist, dass regionale Wertschöpfungs-ketten Alltag sind. Es gibt Metzger und Bäcker, Dorfplätzen, Direktvermarkter und Bauernmärkte, auf denen regionale Produkte angeboten werden. Und Gastronomen und Hotel-liers, die diesem Ansatz ebenfalls folgen. Alles das ist es wert, erhalten zu werden und so Initiativen und Betriebe, die Regionalität (vor-)leben, zu fördern. „Regionalität ist alles“, sagte mir beim Vor-Ort-Termin auch der Erdinger Obermeister Philipp Gantner von der Metzgerei Holzer in Wörth-Wifling, der auf der Titelseite zu sehen ist und dessen Metzgerei auf Seite 24 vorgestellt wird. Dem ist nichts hinzuzufügen!

# ENERGIE- KOSTEN SPAREN?

**JA, das geht mit**

**FH**  
FLEISCHER-HANDWERK

und unserem Kooperations-partner Johannes Schuetze AG und InTime Media Services GmbH. Diese überprüfen unverbindlich Ihre bisherigen Energiekosten und können sie durch einen gebündelten Energieeinkauf zukünftig deutlich verringern.

**PROFITIEREN SIE ALS  
ABONNENT VON UNSERER  
VORTEILSKAMPAGNE UND  
SPAREN SIE DEMNÄCHST  
BEI DEN ENERGIEKOSTEN.**



**KONTAKTIEREN SIE  
UNS GERNE!**

**Johannes Schuetze  
Vertriebs AG Süd (Zentrale)**

Weidestraße 120b

22083 Hamburg, Deutschland

Telefon: +49 (0)40 – 8000 44 3000

Telefax: +49 (0)40 – 6558 42 16

Email: info@JohannesSchuetze.com

Internet: www.JohannesSchuetze.com



17



32



30



12



26

**Branchenblick**

Regional bewegt ..... 3  
 Kurz notiert ..... 5  
 Tour de Chorizo ..... 7  
 Ehre, wem Ehre gebührt ..... 8  
 Fokus: Metzgerhandwerk Bayern .... 10  
 Bundestreffen Regionalbewegung .. 14

**Nachwuchs**

Michael Resch, Metzgerei Resch:  
 Abwechslung macht Spaß ..... 17

**Theke**

Käse ist Genuss ..... 22

**Nachfolge**

Landler Schinken, Peißenberg:  
 Klare Ziele vor Augen..... 30

**Produktion**

Metzgerei Endraß, Bad Hindelang:  
 Trends, Technik und Tradition ..... 32

**Fleischer mit Erfolg**

**Wörth-Wifling:**  
 Gekommen, um zu bleiben  
**Philipp Gantner** .....24

**Mannheim:**  
 Weißwurst aus der Worschküch  
**Philipp Burkhardt** .....26

**Leipzig:**  
 Teamwork in Leipzig  
**Franz Richter** .....28

**Titelbild:** „Regionalität ist alles“, sagt der Metzgermeister und Obermeister der Innung Erding, Philipp Gantner. Er bezieht sein Fleisch von Landwirten, die nur wenige Kilometer entfernt von der Metzgerei ihre Höfe betreiben. Foto: Metzgerei Holzer

**GO GREEN** Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Heftes erfolgt CO<sub>2</sub>-neutral mit dem Umweltschutzprogramm „GoGreen“ der DHL Group.

Dieser Ausgabe liegen Beilagen der Albert Handtmann Maschinenfabrik, Biberach an der Riß, und der Rex Technologie, Thalgau/A, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung!

Weniger Arbeitsschritte ..... 35  
 Landschlächterei Angele,  
 Walpertshofen: Hand in Hand ..... 36

**Warenlogistik**

Hof Keil, Reken:  
 Flexibel einsetzbares Regal ..... 42

**Kältetechnik**

Stichwort F-Gas-Verordnung ..... 44

**Online-Shop**

Dank Webshop überregional ..... 48

**Rubriken**

Produkte: Nachhaltig verpacken ... 18  
 Neu auf dem Markt/Impressum ... 51  
 Gesucht & gefunden ..... 52

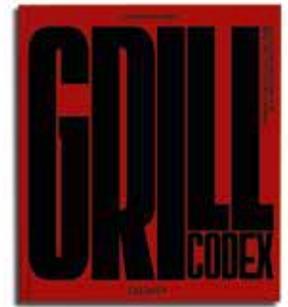


Rhöner Biosphären-Schinken e.V.  
**Reiferaum in Fulda**

Seit Mitte Juni reifen in einem 30 m<sup>2</sup> großen Schinkenlagerschrank im „Green Market“ des Green Food Clusters im Fuldaer Konzeptkaufhaus „Karlf“ Schinken von elf Metzgereien aus Hessen, Thüringen und Bayern. Alle sind Mitglieder des Rhöner Biosphären-Schinken e.V. Der Landkreis Fulda unterstützte die Beschaffung des Schrankes mit einer Förderung von 50.000 Euro. „Jeder Metzger startet den Prozess in seiner Metzgerei und legt mit einem einheitlich festgelegten Verfahren über einen bestimmten Zeitraum die Basis für die Lagerung. Die mindestens fünfmonatige anschließende Lagerdauer findet ohne weitere Herstellungsschritte im Lagerraum statt. Die Lagerkapazität ist auf mehrere hundert Kilogramm ausgelegt“, sagt Matthias Weller, Sprecher des Vereins. Nur ausgewählte Stroh- und Bio-Schweine aus der Region kommen für die Herstellung in Frage. <https://marktplatzrhoen.de>

Callwey Verlag  
**Grill Codex**

Nach seinem Buch „Fleisch Codex“ 2021 widmet sich der Koch, Fleisch-Experte und Bio-Wagyu-Züchter Ludwig „Lucki“ Maurer im neuen Buch „Grill Codex“ dem Themenkomplex BBQ und Outdoor-Cooking. Dabei geht es ihm darum neben originellen Rezepten das Verbindende des Grillens aufzuzeigen. Grillen ist ein Kulturgut, das Menschen zusammenbringt. Die Rezepte sind in Unterkapitel zu seinen bayerischen Wurzeln, der japanischen Grillkunst, dem langsamen US-BBQ, Steaks, Burger, Meeresfrüchte & Fisch, Geflügel aus aller Welt sowie Desserts aufgeteilt. Am Ende werden Beilagen, Soßen und Dips behandelt. Die Bilder stammen vom Fotografen Thomas Pfeiffer. München: Callwey Verlag, 240 Seiten, 45 Euro



Schon bei Facebook geklickt?



Danke für fast 9.000 Follower!



Fleischergehilfen-Verein Fürth

**11. Saukopf-Essen in Mittelfranken**

Die elfte Ausgabe dieser fränkisch-kulinarischen Tradition lockte 110 Gäste auf die „Ranch“ des Vorsitzenden Günter Wuttke in Krieben bei Wilhermsdorf, der sechs neue Mitglieder (alle Hagenbüchach) begrüßte. 35 halbe Schweinsköpfe kochten drei Stunden neben Bäuchen, je 15 Stück Zungen, Nieren und Herzen, fünf Knöchla sowie 7 kg Bäckchen in drei holzbefeuerten Kesseln. Stefan und Michael Siemandel legten die Fleischteile in ihrer Metzgerei in Wilhermsdorf für die Gehilfen in Salzlake ein. Mit 20 l Sauerkraut, Bauernbrot, Pfeffer, Salz und Meerrettich kamen die deftigen Leckereien auf den Tisch. Dazu gab's ein süßiges Kellerbier vom Fass aus der Brauerei Dornbräu. Alle Besucher griffen kräftig zu; darunter Delegationen dreier befreundeter Gehilfenvereine aus Diethenhofen, Lauf und Erlangen.



SmartStore24

**Bis 10.000 € Zuschuss**

Im Rahmen des Förderprogramms „Digitalbonus“ unterstützt der Freistaat Bayern Technologie für Selbstbedienungsläden. Damit fallen auch Interessenten der Technologie von SmartStore24 in dieses Programm. Auf der Basis einer automatischen Produkterkennung ermöglicht es das Unternehmen, einen SB-Laden rund um die Uhr ohne Mitarbeiter zu betreiben „Neue Wege für mehr Service“ lautet das das Motto vieler Metzgereien und Hofläden. Mit einem SmartStore reagieren diese auf den Personalmangel. So können Filialen erhalten oder sogar neu eröffnet werden. Das Unternehmen ist Fördermitglied des Fleischerverband Bayern. [www.smart-store-24.de](http://www.smart-store-24.de)

Land.Luft

**Ehrenpreis vom Minister**

Für sein herausragendes Engagement für Tierwohl sowie die regionale Wertschöpfung wurde Land.Luft, Leberfing, im Bereich „Fleisch“ mit dem Ehrenpreis „Region.Tradition.Innovation“ geehrt. Dieser wird vom Bayerischen Umweltministerium vergeben. Minister Thorsten Glauber überreichte den Preis. Die Jury aus Wissenschaftlern und Experten aus Branche und Ministerium würdigte damit das Engagement für die ganzjährige Weidehaltung von Schweinen und Rindern bei Land.Luft. Beeindruckt war sie davon, dass die gesamte Wertschöpfungskette in einer Hand liegt: vom regionalen Futtermittelanbau, der Weideschlachtung, eigener Verarbeitung bis hin zur Vermarktung im eigenen Restaurant, Hofladen und Online-Shop. Auch, dass Land.Luft andere Landwirte ermuntert das Konzept nachzumachen, da man bewusst auf einen Patentschutz beim Schlachtmobil verzichtet hat, hob der Minister als „großartig“ hervor. [www.landluft.bio](http://www.landluft.bio)



**Markenschaufenster**

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

Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks | Van Hees

## Neuer Premium-Sponsor

Mit Van Hees gewann die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks einen weiteren Premium-Sponsor. DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs (re.) und der Geschäftsführer der Van Hees GmbH, Robert Becht (li.), unterzeichneten den Vertrag, der am 1. Juli 2023 in Kraft trat und zwei Jahre gilt. Robert Becht würdigte dabei das Engagement des 29-köpfigen Teams und hob hervor, wie wichtig es sei, „das Fleischerhandwerk bei möglichst vielen Menschen stärker ins Bewusstsein zu rücken“. Wichtig ist den jungen Leuten der direkte Kontakt mit Schülern und Auszubildenden, um Interesse für ihren vielseitigen Beruf zu wecken. Mit ihren Skills fungieren sie etwa als Influencer in den Social Media-Kanälen und bei Events, z. B. Azubi-Messen, der IFFA



oder der SüFFA. Sie bekennen sich zu Nachwuchsförderung, Tierwohl, Tierschutz, Regionalität, Umwelt und gesunder Ernährung. Diese Einstellung passt gut zum Anliegen von Van Hees, die Zukunft des Fleischerhandwerks sowie junge und engagierte Talente bei ihrer beruflichen Entwicklung zu fördern.

[www.van-hees.com](http://www.van-hees.com)

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

Fleischerverband Bayern

## Goldene Ehrennadel



Im Rahmen des Verleihung des Staatsehrenpreises für das bayerische Metzgerhandwerk 2023 erhielt Metzgermeister Georg Greiff die „Goldene Ehrennadel“ des Fleischerverband Bayern. Gewürdigt wurde damit sein fast 27 Jahre andauerndes Engagement als Obermeister, zunächst der Metzgerinnung Memmingen und ab 2017 der Innung Allgäu. Hinzu kommen weitere ehrenamtliche Tätigkeiten. Die Ehrennadel steckte Georg Greiff die bayerische Landwirtschafts- und Ernährungsministerin Michaela Kaniber ans Revers. Anwesend waren außerdem Ministerpräsident Markus Söder und Landesinnungsmeister Konrad Ammon.

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

Metzgerei Freyberger, Nürnberg

## SonntagsBBQ mit dem Metzger-Weltmeister

Im Grillbuch „SonntagsBBQ“ präsentiert der Metzger- und Grillmeister Dirk Freyberger seine besten Rezepte für Feste und BBQ. Vom Oster-Burger bis zur Weihnachtsgans wird alles auf dem Grill zubereitet – und nichts verschwendet. Schritt für Schritt zeigt er, wie Braten, Steaks, Burger, Bratwürste und andere Leckereien von Schwein, Rind und Geflügel hergestellt und zubereitet werden, und erzählt besondere Geschichten, die er mit den Gerichten verbindet. Zudem besucht der Fleischsommelier und Metzger-Weltmeister von 2022 Landwirte, mit denen er zusammenarbeitet und liefert viele Hintergrundinfos zu Fleischqualität und -einkauf. **Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag, 220 Seiten, 68 Euro**



NovaTaste

## NovaTaste statt Frutarom



Im Dezember 2022 gab IFF den Verkauf von Frutarom Savory Solutions bekannt. Nun agiert die neue Nova Taste Gruppe eigenständig und bündelt mit weltweiten Traditionsmarken ihre Kompetenz unter dem neuen Eigentümer PAI Partners. Gesteuert werden die weltweiten Geschäfte von Salzburg/A aus. Der General Manager von Nova Taste Europe ist



Godert Tegelberg. Zum breit gefächerten Portfolio zählen Marken wie Wiberg, Gewürzmüller, Gewürzmühle Nesse, Mühlehof Gewürze, Piasa, AMCO, Redbrook, BSA Wiberg und The Mighty. Das Produktspektrum an Aromen, Geschmacksrichtungen, Gerüchen, Texturen und kulinarischen Anwendungen eignet sich für Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Backwaren, Snacks, Fertiggerichte und pflanzliche Lebensmittel. Das Unternehmen beschäftigt an 17 Standorten in Europa, Amerika und Asien über 1.800 Mitarbeitende und beliefert 11.000 Kunden. [www.novataste.com](http://www.novataste.com)

Syner.con Fachhandelsgruppe

## Neuer Partner

Die Syner.Con-Fachhandelsgruppe hat ihr Händler- und Beraternetz mit der Gerd Thom GmbH aus Völklingen um ein Mitglied erweitert und stärkt damit ihre Präsenz am Markt. So ist sie nun mit zehn eigenen Kompetenzpartnern in Deutschland und Österreich vertreten. Als Komplettanbieter berät und betreut das Unternehmen Metzgereien, Direktvermarkter und Lebensmittelbetriebe bei der Installation, Wartung und Pflege ihrer betrieblichen Technik, vermarktet mit Apro.Con eine Warenwirtschaftslösung für das Lebensmittelhandwerk und bietet mit Apro.Shop eine Lösung für den Online-Verkauf an. Die Gerd Thom GmbH ist Premium-Partner von Mettler-Toledo, Graef und Apro Kassensysteme sowie Henkovac-Exklusivhändler. [www.aprocon.de](http://www.aprocon.de)



Im Bild oben links (von li.): die Fleischsommeliers und Cortadore, ein französischer sowie zwei spanische Kollegen. Sie erlebten eine Exkursion der besonderen Art.



# Tour de Chorizo

Einer Einladung des Consorcio del Chorizo Español nach Spanien folgten drei deutsche Fleischsommeliers und Cortadoren, ein französischer sowie zwei spanische Kollegen. Sie erlebten eine Exkursion der besonderen Art.

**D**abei ging es darum, einen umfassenden Einblick in die Produktion von Chorizo und Schinken in Salamanca zu bekommen. Nach einem Stopp bei der Aufzucht der Schweine in der Dehesa ging es nachts zur Schlachtung von Mataderos Salamanca. Morgens stand dann die Produktion von Chacinerías Diaz, in der sowohl Chorizo in allen Därfen und Reifestufen, dazu Schinken von Ibérico Schweinen, aber auch Serrano produziert werden, auf dem Programm. Eine landestypische Verkostung – auch in verarbeiteter Form mit Tapas und Chorizo in allen Variationen und Reifestufen – unterstrich das bisher Erlebte. Es folgte ein Besuch der historischen Markthalle in Salamanca, in der Chorizo und spanischem Schinken ein bedeutender Stellenwert zukommt.

Die Aufzucht der schwarzen Ibérico-Schweine in der Dehesa ist eindrucksvoll. Die Dehesa ist eine riesige Landfläche am Rande der spanisch-portugiesischen Grenze im Westen und Südwesten Spaniens mit extensiv genutzten Kork- und Steineichen-Weideflächen, die von den Ibérico-Schweinen als Nahrungsflächen genutzt werden. Hier stehen auf einem Hektar Land im Durchschnitt nur 35 Bäume. Die hier wachsenden natürlichen Kräuter und Gräser sind ein Schlaraffenland für die Schweine. Ab dem Spätherbst sind herunter-

gefallene Eichen ihre Lieblingssspeise. Während der Endmast (Montanera) fressen sie bis zu 10 kg Eichen am Tag. Dies sorgt für eine schnelle Gewichtszunahme und das gewünschte Fett – auf dem Rücken und intramuskulär. Das Schlachttalter der Ibérico-Schweine beträgt mindestens 14 Monate, das Ausschlachtgewicht über 115 kg.

Geschlachtet, zerlegt und komplett verarbeitet werden die Schweine im Produktionsbetrieb von Diaz. Neben Fleischteilen wie Pluma, Secreto oder Lagarto (Kette vom Rücken) etc. werden alle Arten von Chorizo hier produziert. Die klassische Chorizo Sarta im Ring, die Chorizo-Stange oder auch Kerze genannt, sowie eine Vielzahl anderer Chorizos verschiedener Reifestufen. Das Besondere an der Consorcio Chorizo ist ein entsprechendes Lastenheft mit festen Vorgaben – 100 % spanische Schweine, 100 % spanische Paprika in allen Arten. Ob scharf, süß oder geräuchert: Das Gewürz sorgt für die typische orange-rote Färbung und den Geschmack. Auch der Knoblauch muss ausschließlich aus Spanien kommen. Seit 2015 haben sich 19 Produzenten dem Consorcio del Chorizo Español angeschlossen. Auch in der Chacinerías Diaz reifen alle Arten von Chorizo mit unterschiedlichen Reifezeiten.

red

[www.chorizo.espanol.es](http://www.chorizo.espanol.es)

promedia theken TV



Herausragend  
**IN SZENE** gesetzt

**Bildschirmwerbung,  
die auffällt**

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

Jetzt Beratungstermin vereinbaren:

☎ Tel.: 0 21 03 / 20 47-00

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

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





# Ehre, wem Ehre gebührt

**Die Hälfte der in diesem Jahr mit dem Bundesehrenpreis 2023 ausgezeichneten Unternehmen kommt aus dem Fleischerhandwerk und der Fleischwirtschaft.**

Zwölf von 24 Preisträgern erhielten von Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir in Berlin die höchste Ehrung der deutschen Ernährungswirtschaft. Geehrt wurden Produzenten von Back- und Fleischwaren sowie von verarbeiteten Obst-, Gemüse- und Kartoffelprodukten. Die Urkunden und Medaillen überreichte der Minister gemeinsam mit Freya von Czettritz, CEO der DLG-Holding (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft). Bis fünf Auszeichnungen gibt es die Wertung Bronze, bis zehn Auszeichnungen die Wertung Silber und ab elf Auszeichnungen die Wertung Gold. Alle Preisträger erzielten im Vorjahr mit ihren Produkten die besten Ergebnisse bei den DLG-Qualitätsprüfungen.

Im Zentrum der produktspezifischen Expertentests steht die sensorische Analyse der Lebensmittel, die um eine Überprüfung der Deklaration und Verpackung sowie Labortests ergänzt wird. „Mit dem Bundesehrenpreis rücken wir die Qualität und Leistungsfähigkeit unserer heimischen Agrar- und Ernährungswirtschaft in den Mittelpunkt.

Diese Preisträger verstehen es vorbildlich, wertvolle Ressourcen mit hohem fachlichen Können zu Produkten höchster Qualität zu verarbeiten“, lobte Freya von Czettritz. Und der Minister ergänzte: „Wir würdigen damit die Erfahrung, das Fachwissen und die Leistung der Menschen, die dafür sorgen, dass unsere Lebensmittel von außerordentlich hoher Qualität sind. Zugleich zeigen die Bundesehrenpreise, welches Potenzial in den Betrieben steckt: Viele der ausgezeich-

neten Betriebe verfolgen bereits innovative Ansätze im Sinne der Nachhaltigkeit“. Um diese Leistungen zu stärken, werden die Kriterien der DLG-Qualitätsprüfungen neu ausgerichtet, sodass nachhaltige Aspekte bei der Auswahl der Preisträger künftig höher gewichtet werden. [www.dlg.org](http://www.dlg.org)

## Preisträger Fleischwaren 2023

**Gruppe 1** (eine bis 29 Vollarbeitskräfte in der Produktion)

- Metzgerei Mantel, Marktzeuln-Zettlitz: 20 x Gold
- Metzgerei Ludwig Haller, Murnau a. St.: 8 x Silber
- Daum & Eickhorn Fleischwaren, Wermelskirchen: 6 x Silber
- Fleischerei und Partyservice Danilo Dubau, Hoyerswerda: 2 x Bronze
- Büssing – Fleisch, Wurst und mehr, Neuss: 1 x Bronze

**Gruppe 2** (30 bis 99 Vollarbeitskräfte)

- Allgäuer Landmetzgerei Adolf Baur, Ronsberg-Zadels: 6 x Silber
- Bard frische Küche, Saarbrücken: 4 x Bronze
- Fleischwaren Blumberg, Hückeswagen: 2 x Bronze





# Challenge in Frankreich

Die World Butchers' Challenge 2025 findet von 30. bis 31. März in der Paris Arena Sud 6 statt, auf einem Teilbereich des Expogeländes der französischen Hauptstadt.



Paris wurde als Austragungsort für die mit Spannung erwartete neunte World Butchers' Challenge (WBC) ausgewählt. Der Austragungsort wird aktuell darauf vorbereitet, Handballer und Gewichtheber bei den Olympischen Spielen 2024 zu empfangen. 2025 werden die Hanteln gegen Fleischstücke getauscht. Ausrichter der WBC 2025 ist die Confédération Française de la Boucherie (CFBCT). Die Gewinner der Friedr. Dick Golden Knife Trophy werden im Rahmen eines Galadiners am 1. April 2025 bekanntgegeben.

Es wird erwartet, dass der Wettbewerb von den 13 Teams, die im Herbst 2022 in Sacramento/USA antraten, auf 18 Mannschaften anwachsen wird. Jedes sechsköpfige Nationalteam hat drei Stunden und 30 Minuten Zeit, um eine Rinder- und eine Schweinehälfte, ein Lamm und fünf Hühner in eine thematische Präsentation hochwertiger Teilstücke zu verwandeln. Die WBC rechnet mit rund 3.000 Zuschauern pro Tag, Die Wettbewerbe der Fleischerlehrlinge (Young Butcher) und der jungen Fleischer (Butcher Apprentice) finden am 30. März 2025, die Hauptveranstaltung der World Butcher's Challenge am 31. März 2025 statt. Sponsoren der WBC 2025 sind Friedr. Dick und Anago.

Auch der Kapitän der WBC-Champions 2022, Dirk Freyberger vom deutschen The Butcher Wolfpack, berichtet, dass die Pläne für die Titelverteidigung bereits laufen: „Ich spreche für viele in unserem Team, wenn ich sage, dass wir immer noch von unserem ersten WBC-Sieg in Sacramento begeistert sind. Wir sind motivierter denn je für eine erfolgreiche Titelverteidigung, und können es kaum erwarten, genau das in Europa zu tun.“ Seit Juni sind die Anmeldungen für interessierte Teams auf der Website möglich. Auch die Partnerpakete sind dort aufgeführt.

red

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

# 100% saustark

## Die starke Messe für unser Handwerk

Eine saustarke Fachmesse wartet auf Sie! Die SÜFFA ist der Branchentreff für Metzgerinnen und Metzger. Treffen Sie KollegInnen, InsiderInnen und Gleichgesinnte. Entdecken Sie Trends, Innovationen und finden Sie neue Wege zu Ihrem Geschäftserfolg. On top bietet das würzige SÜFFA-Rahmenprogramm die knackigsten Informationen. Sichern Sie sich jetzt Ihr Ticket! Wir sehen uns auf der SÜFFA.

21.–23. Oktober 2023

Messe Stuttgart



Die Fachmesse für  
die Fleischbranche

[sueffa.de/dabei](http://sueffa.de/dabei)



# Hilfreiche Rückendeckung

Beim Verbandstag des Fleischerverbands Bayern in Nürnberg sicherten Ministerpräsident Markus Söder und Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger der Metzgerschaft weiterhin ihre Unterstützung zu.

Per Video-Call direkt aus der Bayerischen Staatskanzlei zugeschaltet in die Räume der Evenord, lobte der Ministerpräsident die hohe Qualität der Produkte des Metzgerhandwerks: „Die ganze Welt ist gerne bayerisch. Ein Leben ohne Fleisch und Wurst ist nicht sinnvoll.“ Zudem sagte er zu, sich wie bisher stark für die Belange des Handwerks einzusetzen, kritisierte die mittelstandsfeindliche Politik der Bundesregierung und forderte weitere Entlastungen, z. B. eine generelle Senkung der Strompreise.

Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger hingegen war extra angeregt und sprach vielen anwesenden Delegierten und Obermeistern aus der Seele. Unter anderem kündigte er an, dass die Frist zur Rückmeldung bei den Corona-Soforthilfen bis Ende 2023 verlängert werde: „Wir lassen deswegen niemanden in Existenznöte geraten.“ Zu den hohen Energiekosten und dem diskutierten Industriestrompreis verdeutlichte er: „Auch die kleinen Betriebe müssen von dem von mir geforderten Wirtschaftsstrompreis in Höhe von 4 Cent profitieren.“ Auch der Weg-

**„Aktuelle Gesetzesentwürfe gefährden oder zerstören Existenzen und führen viele Unternehmen zu Planungsunsicherheiten.“**

Konrad Ammon

fall von Fleischhygienegebühren entlastet kleinere Schlachtbetriebe. Dem müsse die EU aber noch final zustimmen. Beide Politiker betonten die kostenfreie Meisterausbildung im Freistaat. In Bayern ist als einzigem Bundesland der Meistertitel dem Masterabschluss gleichgestellt. Durch den Meisterbonus von 3.000 Euro gibt es einen großen Anreiz, eine Selbstständigkeit anzustreben. Selbstständig wird ab 1. Juli 2023 auch Pressesprecher Stefan Ulbricht sein, dem Verband

künftig wohl aber projektbezogen zur Verfügung stehen.

## Ehrungen 2023

Danach ehrte Hubert Aiwanger mit Landesinnungsmeister Konrad Ammon und seinem

Stellvertreter Werner Braun drei langjährige ehrenamtlich engagierte Kollegen: Peter Heimann (Obermeister Ebersberg) und Franz Niedermaier (stv. Obermeister Altötting-Mühlendorf) erhielten die goldene Ehrennadel für mehr als 20 Jahre im Amt. Etwas besonderes war die Ernennung des langjährigen Vorstands und Landeslehrlingswarts Kurt Preußner zum dritten Ehrenmitglied im Flei-

| 1 Geehrt wurden drei langjährig engagierte Metzgerkollegen | 2 Ministerpräsident Markus Söder war online dabei.

| 3 Auch die HACCP-App erfuhr reges Interesse. | 4 Der aktuelle Vorstand des Verbandes und Schulleiter Anton Schreistetter (li.)

| 5 Kurt Preußner (re.) ist das dritte Ehrenmitglied im Fleischerverband Bayern.

scherverband Bayern. Alle Geehrten wurden von ihrer jeweiligen Innung vorgeschlagen.

## Gemeinsam agieren

Am Verbandstag nahm auch der Präsident des Bayerischen Bauernverbands, Günther Fellßner, teil, der die positive Zusammenarbeit beider Verbände und die Bedeutung von Landwirtschaft und Handwerk unterstrich: „Wir sind die wahren Klima-Aktivisten. Essen sie weiter Fleisch für den Klimaschutz. Vielen Kritikern ist nicht bekannt, das Bayerns Land- und Ernährungswirtschaft 149 Mrd. Euro Umsatz im Jahr macht und damit der drittgrößte Wirtschaftszweig ist“. Zu Gast war auch der Thüringer Landesinnungsmeister Thomas Hönnger. Er lobte die mit den bayerischen Verbandskollegen gelebte Kooperation und wirbt weiter dafür. Die Delegierten beschlossen einstimmig, den eingeschlagenen gemeinsamen Weg fortzusetzen und zu vertiefen.



### Kritik und Freude

Einstimmig verabschiedet wurden auch der Jahresabschluss und die Haushalte. Diskutiert wurde die Weiterentwicklung der Nachwuchskampagne „Butchers Tale“, eine Präsenz auf TikTok, kritisiert die Arbeit der Bundesminister Cem Özdemir und Hubertus Heil. „Aktuelle Gesetzesentwürfe gefährden nicht nur ganze Wirtschaftszweige, sondern zerstören Existenzen und führen viele Unternehmen zu Planungsunsicherheiten“, so der Landesinnungsmeister. In seinem Bericht bewertete Geschäftsführer Lars Bubnick das

diesjährige Konzept „Zukunft Handwerk“ der IHM in München, das aus seiner Sicht gescheitert ist. Eine Teilnahme 2024 unter diesen Bedingungen werde nicht empfohlen.

Zu aktuellen Themen aus dem Lebensmittelrecht und über die Arbeit des Fleischer- und Wildsommelier-, Cortador-, Grillmaster- und Asador-Kurse haben sich etabliert und tragen zum positiven Gesamtergebnis des Verbands bei. Ein weiterer Höhepunkt war die Teilnahme der vier in die bayerische Metzgerfamilie zurückgekehrten Innungen Allgäu, Augsburg, Krumbach/Illertissen und Dinkelsbühl/Feuchtwangen. **mth** [www.metzgerhandwerk.de](http://www.metzgerhandwerk.de)

sehe man auch mehr Fleischer als Auszubildende im Fachverkauf. Der Meisterkurs im Januar 2023 sei aber mit 66 Absolventen und Absolventinnen der stärkste überhaupt gewesen. Fleisch- und Wildsommelier-, Cortador-, Grillmaster- und Asador-Kurse haben sich etabliert und tragen zum positiven Gesamtergebnis des Verbands bei. Ein weiterer Höhepunkt war die Teilnahme der vier in die bayerische Metzgerfamilie zurückgekehrten Innungen Allgäu, Augsburg, Krumbach/Illertissen und Dinkelsbühl/Feuchtwangen. **mth** [www.metzgerhandwerk.de](http://www.metzgerhandwerk.de)

Fotos: Theimer



## Ihr Vorteil im Wettbewerb um Fachkräfte

Mit unserer betrieblichen Krankenversicherung stärken Sie die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter und den Erfolg Ihrer Firma.

### Highlights:

- Erhöhen Sie Ihre Attraktivität als Arbeitgeber
- Steigern Sie die Mitarbeiterzufriedenheit und -bindung
- Nutzen Sie steuerliche Vorteile
- Für Ihren Betrieb schon ab 3 Mitarbeitern möglich

Weitere Infos unter:  
089 / 5152 - 2578  
[muenchener-verein.de/bkv](http://muenchener-verein.de/bkv)

# Praxis-Test am Füller

Im Rahmen ihrer Wahlkampf-Tour füllten Bayerns Ministerpräsident Markus Söder und Agrar- und Ernährungsministerin Michaela Kaniber in der Nürnberger Metzgerei Meyer Bratwürste.



Neben einem Betriebsrundgang, geleitet von den Geschwistern Georg und Anne Meyer, wurde nicht nur die Wertigkeit der Handwerksprodukte hervorgehoben, sondern auch gewurstet: fränkische Bratwürste natürlich, die anschließend verkostet wurden. „Die Metzger sind wichtige Marktpartner für unsere Landwirte. Sie erhalten mit ihrem breitgefächerten Angebot zahlreicher Spezialitäten eine abwechslungsreiche Genussskultur in der Region. Mit regionalen, hochwertigen und handwerklich produzierten Waren setzen unsere Metzgereien einen wirksamen Gegenpol zu austauschbaren, importierten Erzeugnissen“, betonte Michaela Kaniber.

Und der Ministerpräsident ergänzte: „Der Freistaat steht zum regionalen Metzgerhandwerk. ‚Total regional‘ ist das Motto der Zukunft. Jeder soll essen, was ihm schmeckt. Wenn vor Ort produziert wird, weiß man, wo das Essen herkommt. Wir stehen zu Mittelstand und Handwerk. Deshalb gibt es in

Bayern einen Meisterbonus und die Meisterausbildung ist kostenlos.“ Anwesend beim Termin waren auch Nürnbergs Oberbürgermeister Marcus König und Mittelfrankens Bauernverbands-Obmann Peter Köninger.

## Handwerksgerechte Lösungen

Bayerns Metzger leisten einen wichtigen Beitrag zur Ernährungssouveränität sowie zur regionalen Versorgung und Wertschöpfung. Doch die Herausforderungen, etwa verändertes Verbraucherverhalten oder Vorschriften auf Bundes- und EU-Ebene, sind immens. Auch deshalb unterstützt die Bayerische Staatsregierung das Metzgerhandwerk. Beide Politiker treten dafür ein, dass sich der Freistaat mit Nachdruck darum bemüht, Belastungen wie gestiegene Energiepreise abzufedern. Bei Gesetzesvorhaben,

die auch das Metzgerhandwerk betreffen, setzen sie sich auch weiterhin für handwerksgerechte Lösungen ein.

Ministerin Kaniber verwies auf die unterstützenden Angebote ihres Ministeriums. So gibt es etwa Förderprogramme, die zur Verbesserung der Marktstruktur beitragen oder das Verarbeiten und Vermarkten landwirtschaftlicher Erzeugnisse (VuVregio) stärken – bis

hin zur gemeinsamen Imagewerbung der bayerischen Ernährungshandwerker, um Auszubildende zu gewinnen. „Uns liegt das Metzgerhandwerk am Herzen. Für eine sichere Versorgung der Bevölkerung und für Wertschöpfung in der Region ist die Zusammenarbeit unserer Landwirte und Metzger

sehr wichtig“, resümierte sie. Und Markus Söder ergänzte mit einem an Lorient angelehnten Satz: „Ein Leben ohne Bratwurst ist möglich, aber nicht wirklich sinnvoll.“ **mth**

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

„Der Freistaat steht zum regionalen Metzgerhandwerk. ‚Total regional‘ ist das Motto der Zukunft.“

Markus Söder



# Bayerns zehn Top-Metzger

**Erstmals zeichneten Ministerpräsident Markus Söder und Agrar- und Ernährungsministerin Michaela Kaniber gemeinsam die besten Metzgereien mit dem Staatsehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk aus.**

**D**er Preis wurde zum elften Mal verliehen – erstmals im historischen Hubertussaal des Schlosses Nymphenburg. Landesinnungsmeister Konrad Ammon betonte eingangs der feierlichen Preisverleihung: „Bayern hat es vorgemacht, viele andere Bundesländer haben es probiert und doch nicht umgesetzt“, untermauerte er die Bedeutung dieses Preises: „Sie haben über Jahre hinweg ihre Kunden mit ihren Produkten überzeugt und bewiesen, was Handwerk in Bayern bedeutet – und die Experten-Jury beim ‚Metzger Cup‘ überzeugt“. Dieser Termin gehöre den Metzgerfamilien und Mitarbeitern: „Das Handwerk wird auch die Herausforderungen der Zukunft meistern“, ermunterte er die Anwesenden.

## Die Preisträger

- Metzgerei Hans Derfuß, Gräfenberg
- Landmetzgerei G. Gassner, Amerang/Evenhausen
- Metzgerei Kaindl, Friedberg/Bayern
- Metzgerei Feinkost Kleeblatt, Oberlindern-Valley (2. Staatsehrenpreis)
- Metzgerei Andreas Knäblein, Röttenbach (3. Staatsehrenpreis)
- Metzgerei Kramer, Bichl
- Metzgerei Peter Kraus, Neustadt an der Donau (2. Staatsehrenpreis)
- Metzgerei Herrmann Schömig, Würzburg (3. Staatsehrenpreis)
- Metzgerei Vinzenzmurr, München (4. Staatsehrenpreis)
- Metzgerei Martin Weidner, Schnaittenbach (2. Staatsehrenpreis)

In seiner Rede zollte Ministerpräsident Markus Söder den Preisträgern seinen Respekt und brachte ihnen große Wertschätzung entgegen. „Ich zeichne Sie gerne aus, denn regionale Wertschöpfungsketten sind uns sehr wichtig. Jeder sollte essen, was er möchte, ohne staatliche Direktiven“, sagte er. Bayerische Fleisch und Wurstwaren stünden für Lebensqualität und würden weltweit geschätzt. „Bayerisch leben, heißt bayerisch essen“, betonte er.

Dann trat Michaela Kaniber ans Pult: „Ehre, wem Ehre gebührt! Sie sind Meister des Geschmacks und versorgen uns alle mit besten Produkten. Darauf können Sie stolz sein. Sie sichern damit nicht nur die Zukunft ihres Betriebs, sondern auch die der gesamten Branche. Beim Essen und der Ernährung geht es um Qualität und Kompetenz. Sie haben es geschafft, über Jahre hinweg Produkte in Spitzenqualität herzustellen“, lobte sie. Und: „Das bayerische Metzgerhandwerk ist ein starker Partner unserer Landwirtschaft. Diese Handschlagsqualität schätzen wir sehr“.

Zudem sei es ihrer Meinung nach wichtig, dass das Metzgerhandwerk als Beruf vor allem bei jungen Menschen wieder den ihm zustehenden Stellenwert bekommt. „Handwerklich hergestellte, regionale Produkte müssen noch mehr die entsprechende Wertschätzung erfahren, da sie auch in Zukunft für die regionale Versorgung mit frischen Produkten so wichtig sind“, sagte die Ministerin.

Danach überreichten die Ministerin und der Ministerpräsident gemeinsam mit Konrad Ammon die Urkunden und Medaillen. Die Basis für die Auswahl der Preisträger sind die Ergebnisse der vergangenen fünf Jahre der freiwilligen Qualitätsprüfung „Metzger Cup“. Insgesamt hatten sich 126 Metzgereien qualifiziert. **mtH** [www.stmelf.bayern](http://www.stmelf.bayern)



# Bundestreffen in Farchant

**Auch das Fleischerhandwerk als elementarer Bestandteil regionaler Wertschöpfungsketten war beim 11. Bundestreffen des Bundesverband der Regionalbewegung aktiv dabei.**

**D**er Einladung von 22. bis 24. Juni 2023 in den Gasthof Alter Wirt zum Networking in der Zugspitz-Region folgten rund 220 Teilnehmer\*innen aus der Praxis, Politik, Wissenschaft, Verbänden und regionalen Initiativen. Darunter waren rund 60 Referenten bzw. Podiumsteilnehmer.

Am ersten Tag des Treffens konnten sie zwischen verschiedenen Exkursionen wählen. Eine davon unter dem Motto „Rindfleisch – von der Alm auf den Teller“ führte in den Kreisschlachthof Garmisch-Partenkirchen und ins Bio-Hotel & Restaurant Garmischer Hof. Der 1910 erbaute Schlachthof mit EU-Zulassung, geleitet von Metzgermeister Peter Strobel, wird vom Landkreis betrieben – eine echte Seltenheit in Deutschland. Dort werden in Dienstleister-Lohnschlachtung pro Woche 100 Schweine, 30 Rinder und 50 Schafe geschlachtet. Dieser Service ist dem Landkreis und den ansässigen Landwirten ein großes Anliegen und soll auch weiterhin erhalten bleiben.

Vier Metzgermeister und eine Veterinärin sind dort beschäftigt. Viermal im Jahr wird der Schlachthof von der KBLV (Bayerische

Kontrollbehörde für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) kontrolliert.

## Autochthone Rinderrasse

Im Alter von 32 bis 36 Monaten geschlachtet werden dort auch die Murnau-Werdenfeller Rinder, der ursprünglich in Bayern vorkommenden Rinderrasse. „2009/2010 waren es 100 Tiere, 2022 etwa 400 Tiere, die von 52 züchtenden Landwirten gehalten werden“, erklärte Jürgen Lochbihler, Pschorr-Wirt am Münchner Viktualienmarkt und Geschäftsführer der MuWe Fleischhandels GmbH bei seinem Vortrag. 50 % dieses Rindfleisches sind Bio-Ware. Zerlegt werden die Rinder bei Metzgermeister Markus Pohnholzer in der Metzgerei Petermichl in Antdorf. Vor allem Edeka-Kunden im südlichen Oberbayern und am Ammersee schätzen das Fleisch der autochthonen Rinderrasse. Aber auch in Metzgereien, etwa der Metzgerei Stadler in Garching, ist es in der Theke zu finden. „Das Fleisch ist nicht besser als anderes, es geht uns allen um die Erhaltung der Rinderrasse“, betonte Jürgen Lochbihler.

## Forum Lebensmittelhandwerk

Am zweiten Tag standen zehn Foren auf dem Programm. Eines davon war das „Forum Lebensmittelhandwerk“, zu dem sich rund 40 Interessierte im Farchanter Rathaus einfanden. Moderiert vom Unternehmenscoach Fritz Gempel, diskutierte die Runde Rahmenbedingungen des regionalen Lebensmittelhandwerks für eine sichere Zukunft. Zunächst referierten Anke Kähler (Die Freien Bäcker e. V.) und Wolfgang Heinzl (Gasthof & Wildkräuterhotel, Windelsbach), danach Geschäftsführer Lars Bubnick (Fleischerverband Bayern) und der Dorfmetzger Jürgen Reck aus Möhrendorf. Am Bundestreffen nahm auch Dr. Reinhard von Stoutz (Deutscher Fleischer-Verband) teil. Lars Bubnick hob die politische Arbeit des Verbandes hervor und skizzierte aktuelle Herausforderungen. „Das Handwerk stirbt nicht aus“, korrigierte er anders lautende Schlagzeilen. Jürgen Reck stellte seinen Betrieb vor und berichtete über den Sieg bei der Metzger-WM 2022, seine Ausbildungsphilosophie sowie neue Vertriebsansätze. **mth**

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

# „Grill on“ auf der Alb

Zum zweiten Mal lud das BBQ-Magazin  
Fire&Food zu seiner BBQ Week in  
Münsingen auf der Schwäbischen Alb ein.  
Eine Neuauflage für 2024 ist geplant.

Rund 5.500 Besucher kamen, um sich über Grill- und Barbecue-Trends zu informieren und dabei einige von Deutschlands bekanntesten Grill- und Fleisch-Experten live zu erleben. Zudem präsentierten etwa 70 Aussteller ihre Produkte. Neben etablierten Marken wie Big Green Egg, Beefer, Thüros oder Weber zeigten Start-ups wie Porsti, Stack oder Fennek ihre Grillgeräte – vom app-gesteuerten Elektrogrill bis zum Grillfass mit Stecksystem. Die Hersteller und Grillmeister (Pitmaster) boten Genüsse der besonders schmackhaften Art an. Dabei fiel ein großes Interesse an Grillgewürzen und BBQ-Saucen auf.

Auch die „Masterclasses“ überzeugten mit ihrem Angebot. TV-bekannt Pitmaster wie Lucki Maurer, David Pietralla oder Tommy Madel gaben ihr Wissen in exklusiven Grillgourmet-Kursen auf unterhaltsame und lehrreiche Weise weiter. Auch die fachbezogenen Vorträge erfuhren große Resonanz. Rund 500 Besucher nahmen an der „Fire&Food BBQ Night“ teil. Hier verwöhnten die Pitmaster die Gäste an kreisförmig angeordneten Gourmet-Ständen mit kulinarischen Genüssen.

Fotos: Fire&Food Verlag



Außerdem standen der „SCA Steak Cook-Off“ und der „SCA Ancillary Burger Contest“ auf dem Programm. In der Kunst des Steakgrillens ging Platz 1 an Daniel Raeder aus Leverkusen. Den besten Burger grillte Christian Bürger. Man konnte sich vom Barber frisieren lassen oder kam beim Gin- und Whiskey-Tasting auf seine Kosten. „Den Messeauftakt mit dem Vatertag zu verbinden und den Brückentag einzubinden, hat sich bewährt“, so Elmar Fetscher, Fire&Food-Herausgeber und Veranstalter des Events. [www.bbq-week.de](http://www.bbq-week.de)



**AICHINGER**

## Erfolg lässt sich einrichten.

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

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



- Vier Spezialthemen: Schwerpunkt Weihnachtsgeschäft, spannende Themen zu Kochwurstvariationen u.v.m.
- Hands-on-Beispiele aus der Praxis, live präsentiert von den Fachberatern, den „Becksperten“.
- Fragen stellen im Online-Chat – die „Becksperten“ antworten direkt im Webinar darauf
- Alle Rezepturen sind sofort abrufbar.

# Beckspierience Staffel 4

**Am 18. September 2023 ist es wieder soweit: Beck Gewürze und Additive startet die vierte Staffel seiner erfolgreichen Webinar-Serie „Beckspierience“.**

**B**ereits jetzt ist es möglich, Webinare zu buchen und sich etwa mit spannenden Themen für das kommende Weihnachtsgeschäft auseinanderzusetzen.

- Vier Webinare mit vielen praktischen Tipps für Handwerk und Industrie.



Es gibt folgende Optionen, um an der vierten „Beckspierience“ teilzunehmen:

- **Option 1:** Mitmachen, registrieren und via Zoom-App live dabei sein – in FullHD.
- **Option 2:** Mitmachen und mitschmecken. Bei der Registrierung bucht man für einen kleinen Unkostenbeitrag ein Tester-Paket dazu und man kann alle Rezepturen zuhause selbst ausprobieren. Den Erlös aus den verkauften Tester-Paketen spendet das Unternehmen für einen wohltätigen Zweck.
- **Option 3:** Mitmachen, mitschmecken, miterleben. Mit dem Tester-Paket teilnehmen und einen Becksperten-Workshop zu einem Thema eigener Wahl vor Ort dazubuchen.

Einen Platz reservieren können sich Interessierte auf [www.beckspierience.de](http://www.beckspierience.de). Während die „Becksperten“ noch an der Agenda fehlen, halten sie die Teilnehmer auf dem Laufenden und laden persönlich zu den finalen Showthemen ein. Bis dahin werden auch Themenwünsche angenommen, auf welche die Webinar-Hosts eingehen sollen. Mail an: [meike.beck@beck-gewuerze.de](mailto:meike.beck@beck-gewuerze.de) oder den Themenwunsch bei der Voranmeldung angeben. Es wird versucht, auf alle rechtzeitig eingesendeten Wünsche einzugehen.

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

# Abwechslung macht Spaß

Überrascht war Michael Resch (18), als er bei der Feierstunde anlässlich seines Meistertitels im Dezember 2022 erfuhr, Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks zu sein.

Und das kam so. Nach seinem Real-schulabschluss absolvierte er ab August 2020 eine verkürzte Fleischerlehre in der elterlichen Metzgerei Resch in Langquaid im Landkreis Kelheim. Aufgrund seines Talents und der täglichen Praxis, stand nach einem halben Jahr die Zwischenprüfung an. Er wurde Prüfungsbester, gewann den Leistungswettbewerb der Innung Regensburg und legte auch die Gesellenprüfung im Sommer 2022 als Innungsbester (Notendurchschnitt: 1,0) ab. Im Januar und Februar 2022 half er als Praktikant an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut aus und der Fachlehrer der Berufsschule 2 in Regensburg, Johann „Hans“ Schmid, schlug ihn als hoffnungsvollen Branchenprofi für die Nationalmannschaft vor. Parallel fanden dann sein Meisterkurs in der Fleischerschule Landshut und Mitte November 2022 des Casting der neuen Mitglieder dafür in der Fleischerschule Augsburg statt.

„Dort war es die Aufgabe aus Schweineschulter und -bauch, Rinderhüfte und Putenkeule küchenfertige Gerichte, z. B. kreative Spieße oder Rosen, herzustellen“, berichtet er. Das ging ihm leicht von der Hand. Inzwischen standen schon einige Einsätze im Nationaldress an, etwa bei der Azubi-Messe in Langquaid oder bei der Zentralen Berufsorientierungsmesse in der Regensburger Donau-Arena Mitte Mai, die unter dem Motto „Azubis werben Azubis“ stand.



„In unserem Beruf sollte man anpacken können. Das erspart das Fitnessstudio.“

Michael Resch

„Unsere Berufe sind so vielseitig und abwechslungsreich. Das möchte ich anderen jungen Menschen vermitteln. Im Dress der Nationalmannschaft wird man eher angesprochen, was man macht und ganz anders wahrgenommen als ohne. Das ist sehr positiv“, betont Michael Resch.

Die Metzgerei wurde vom Großvater 1937 gegründet und wird seit 2002 von seinen Eltern Markus und Carmen geführt. 33 Beschäftigte gibt es, davon fünf bis sechs in der Produktion. 20 bis 25 Schweine und ein Rind pro Woche werden geschlachtet und verarbeitet. Für die Rinderschlachtung entwickelte Markus Resch mit einem ansässigen Metallbauer eine eigene mobile Schlachtbox. „Auch das Schlachten ist OK. Wir wissen wo die Tiere herkommen, was sie fressen und wie sie aufwachsen. Unser weitester Bauer ist 7 km entfernt. Ich mag die Abwechslung. Jeder macht bei uns alles, nicht wie in der Industrie, wo man den ganzen Tag nur an einer Maschine arbeitet“, sagt er. In der Freizeit hilft er häufig auf dem Bauernhof seines Onkels mit.

## Bei Events im „Stoi“ dabei

Großes Interesse hat Michael Resch an der Herstellung von Rohwurst im Naturreifeverfahren. Seit seinem Meisterkurs stiegen die Produktionsmenge und

der Absatz davon stetig an. Hier könne man richtig kreativ sein, sagt er. Seine Kreativität stellte er daher auch beim Produktwettbewerb „Young Tastings“ der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks auf der IFFA 2022 unter Beweis. Für seine Kreationen „Scharfe Kette“ und Porchetta Schinken gab es Auszeichnungen in Gold, für den „Wurzelspeck“ eine in Silber.

„Meister bin ich ja schon. Vielleicht mache ich noch die ein oder andere Weiterbildung, z. B. zum Fleischsommelier“, sagt er. Da die Metzgerei in Sachen Catering und Events sehr aktiv ist, hilft er 2023 bei einigen Events im „Stoi“ von Fleisch-Papst und Wagyu-Züchter Lucki Maurer mit, um Einblicke in die Organisation und das Fine Dining zu erhalten. Gefragt nach seiner Motivation sagt er: „Für was?“ Das sagt alles aus. mth

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



## Komplett biologisch abbaubar

Nachhaltige Alternativen zu Verpackungsmaterialien aus fossilen Rohstoffen herzustellen, z. B. aus Kartoffelstärke, Zuckerrohr oder Polymilchsäure, ist die Profession von **Jonatura**. Hauptsächlich aus natürlicher Kartoffelstärke, die bei der Herstellung von Chips als Abfall anfällt, entsteht das transparente, thermoplastische Material NA3 – ohne Genmodifikation hergestellt und frei von Weichmachern. Hier sind Folien, Beutel oder Versandfolien erhältlich, die an der Theke zum Einschlagen von frischer Wurst einsetzbar sind und von den Kunden im eigenen Kompost oder industriell entsorgt werden können. Für Gewürze oder Gewürzmischungen im Zusatzverkauf bietet das Unternehmen zudem geschmacks- und geruchsneutrale, kompostierbare Standbodenbeutel aus Kraftpapier mit und ohne Sichtfenster aus NA3 an. Diese lassen sich von den Kunden durch eine praktische Druckverschlussleiste wieder verwenden. [www.jonatura.com](http://www.jonatura.com)



## Nachhaltig versiegeln

Eine Lösung für sorgfältig versiegelte GN-Behälter in Zubereitung und Catering bietet **MChef** mit seinem Partnerunternehmen **Sealpac** an. Das patentierte Verpackungsverfahren PackingPanda versiegelt den Rand des GN-Behälters mit einer recyclingfähigen, wahlweise kompostierbaren Bio-Folie. Dabei wird ein Halbvakuum eingezogen, das die Haltbarkeit verlängert und die Optik verbessert. Bei überlaufgefährdeten Speisen oder Menükomponenten lässt sich die Folie tieferziehen, sodass die Behälter auslaufsicher sind. Das Verpackungsverfahren eignet sich für Standardsysteme, GN-Behälter und Einwegplatten. [www.mchef.de](http://www.mchef.de)



## Folie mit hoher Recyclingfähigkeit

Eine neue Folie von **allvac Folien** heißt allflex SR. Die Neuheit ist die nachhaltige Weiterentwicklung des Folienklassikers allflex S und bringt dieselben Eigenschaften wie dieser mit: hohe Durchstoßfestigkeit, gute Formbarkeit, Glanz und Transparenz. Die Elf-Schicht-PA/PE-Folie ist im Kunststofffolien-Strom bzw. im LDPE-Strom (Low Density Polyethylen) zu 100 % recyclingfähig und wird hier vollständig regranuliert. Im Strom der Mischkunststoffe bzw. Misch-Polyolefine erreicht sie eine Recyclingfähigkeit von 75 %. Hohe Barriereigenschaften schützen die verpackten Produkte gegen Wasserdampf und Sauerstoff und steigern so die Haltbarkeit. Die Folie ist flexibel, verpackt Fleisch und Wurst, Käse und Fleischlos sicher und toleriert Temperaturen bis zu 100°C bis zu vier Stunden. [www.allvac.de](http://www.allvac.de)

## In Stroh verpackt verschicken

„Hier wird Styropor ersetzt“ lautet die Mission von **Landpack**, einer jungen Firma im bayerischen Landkreis Fürstentfeldbruck. Auf den ersten Blick sehen die Isolierverpackungen wie gepresstes Stroh aus. Dahinter verbirgt sich aber eine international geschützte Technologie, mit der erstmals Strohhalme ohne Bindemittel in eine stabile Form gebracht werden. „Die Isolierleistung der Landbox ist so gut wie Styropor. Die Verpackung kann aber im Biomüll oder Garten entsorgt werden“, sagt Landpack-Gründerin Patricia Eschenlohr. Die Landbox wird zu 100 % mit erneuerbaren Energien in Alling produziert. Das Stroh stammt von Landwirten aus der direkten Umgebung. Viele Kunden sind Metzgereien, die Endkunden über ihren Online-Shop beliefern. „Mit einer geeigneten Isolierverpackung und Kühlakkus ist der Postversand von gekühltem oder tiefgefrorenem Fleisch ganzjährig möglich“, betont sie: „Verbraucher, die ihre Bestellung in Stroh verpackt bekommen, sind begeistert. So können sie sich mit gutem Gewissen Fleisch liefern lassen.“

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



## Mehrweg to-go

Einen umweltfreundlichen und nachhaltigen und Transport in Folge der Mehrwegangebotspflicht ermöglichen die Mehrwegbehälter der Produktreihe „Häppy Family“ von **Greenbox**. Die Behälter sind spülmaschinen- und mikrowellenfest und eignen sich außerdem zum Einfrieren von Lebensmitteln. Zu dieser Range zählen die Mehrwegschalen „Häppy Bowl“, die „Häppy Box“ für kompakte Speisen wie Buletten oder Burger sowie die „Häppy Plate“ für Speisen mit verschiedenen Komponenten. Es gibt sie in den Farben Karamell, Cashew und Spinat. Sie bestehen aus einem nachhaltigen Bio-Kunststoff mit Holzfasern aus verantwortungsvoller, FSC-zertifizierter Waldwirtschaft – ein Mix, der antibakteriell wirkt. Zudem sind die Schalen für den Transport von frischem Fleisch und Wurst geeignet. Die Produktion findet in Deutschland statt, was lange Transportwege und damit hohe CO<sub>2</sub>-Emissionen einspart.

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

# Immer alles im Blick – ganz automatisch

Seydelmann Steuerungen für den automatisierten Betrieb



Steuerung Auto-Command 4000

**Maschinenfabrik Seydelmann KG**

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

**Kutter  
 Mischer  
 Wölfe  
 Feinstzerkleinerer  
 Produktionslinien**



# Immer alles im Blick – ganz automatisch

## Seydelmann Steuerungen für den automatisierten Betrieb



Steuerung Auto-Command 1000

### Die Vorteile der Seydelmann Steuerung Auto-Command auf einen Blick:

- Auto-Command 1000: Standard bei allen Kuttern mit AC-8 Antrieb
- Automatische Programmsteuerung für unterschiedliche Rezepturen oder manueller Betrieb sind möglich
- Prozesssichere Bedienung der Maschine als Antwort auf Fachkräftemangel
- Intuitive Bedienung durch benutzerfreundliches und logisches Design
- 24"-Touch-Screen: alle relevanten Daten auch aus der Entfernung lesbar
- Kann individuell im Sichtbereich des Bedieners montiert werden: an der Wand, auf der Maschine, mit Rohrkonsole oder Deckenhängend
- Robuste Ausführung und sichere Reinigung in Schutzklasse IP 69K
- Zeigt alle wichtigen technischen Parameter auf Grundmaske an
- Optional erweiterbar auf: Auto-Command 2000 bis 4000 (weiterer Funktionsumfang)



Servicemodul



Rezepturrechner



Datenaufzeichnung

#### Maschinenfabrik Seydelmann KG

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

**Kutter  
 Mischer  
 Wölfe  
 Feinstzerkleinerer  
 Produktionslinien**

Sponsor



# Fünf Generationen

**1873 aus einer handwerklichen Messinggießerei entstanden, ist die Albert Handtmann Maschinenfabrik heute ein weltweit tätiges Technologieunternehmen mit 4.300 Mitarbeitenden, davon 2.700 am Stammsitz in Biberach an der Riß.**

Das seit 150 Jahren von der Gründerfamilie Handtmann geleitete Unternehmen ist dezentral organisiert und in sechs Geschäftsbereiche mit autonomen Managementstrukturen gegliedert: Leichtmetallguss, Anlagentechnik, Systemtechnik, Füll- und Portioniersysteme, E-Solutions und Kunststofftechnik. Neben den Werken am Firmensitz Biberach produziert es an neun Standorten in Deutschland, Tschechien, der Slowakei und China. Die Handtmann Unternehmensgruppe besteht aus 56 Gesellschaften, davon 24 im Ausland. An deren Spitze fungiert eine Holding mit Beirat als Führungs-, Finanzierungs- und Beteiligungsgesellschaft. 2022 erwirtschaftete Handtmann einen Rekordumsatz von 1,1 Mrd. Euro.

Von der dynamischen Entwicklung der Gruppe zeugt auch der Geschäftsbereich Füllen & Portionieren (F&P). 1954 als Maschinenfabrik gegründet, ist er heute ein bedeutender Technologiehersteller von Prozesstechnik zur Verarbeitung von Lebensmitteln und bietet prozessübergreifende Linienlösungen von der Produktvorbereitung bis zur Verpackungslösung an. Die modularen Systeme zum Zerkleinern, Mischen, Portionieren, Abdrehen, Trennen, Dosieren, Formen, Koextrudieren und Produkthandling kommen bei der Produktion klassischer Wurst- und Fleischprodukte, der von alternativen Proteinen, Back- und Süßwaren, Fisch, Feinkost und Delikatessen, Teig-, Milch- oder Käseprodukten sowie Tiernahrung zum Einsatz. Mit Tochtergesellschaften sowie Vertriebs- und Servicepartnern ist der Unternehmensbereich global in über 100 Ländern vertreten und über strategische Partnerschaften flächendeckend vernetzt. Mit rund 1.400 Beschäftigten



Links die ersten vier Generationen des Unternehmens, oben im Bild die vierte und fünfte Generation.



Der Stammsitz der Unternehmensgruppe in der Arthur-Handtmann-Straße in Biberach an der Riß.

und Produktionsstätten am Stammsitz in Biberach sowie in Zittau und Reutlingen, in Amersfoort/NL und Hluk/CZE wurde von diesem Geschäftsbereich im Jahr 2022 ein Umsatz von rund 340 Mio. Euro erzielt.

„Wir sind stolz, Teil dieser wunderbar vielfältigen, internationalen Familie zu sein und danken der Familie Handtmann im Namen aller Mitarbeitenden für das Bekenntnis und das Vertrauen in unseren Geschäftsbereich. Regionalität und Globalität, Tradition und Innovation sind gelebte Unternehmenskultur und so ist Vision für uns auch immer Mission und Ansporn, unser Können in ein nachhaltiges und langfristiges Wachstum einzubringen“, gratuliert Harald Suchanka (Bild o.li.), CEO F&P. „Für eine erfolgreiche Fortführung von 150 Jahren Handtmann. All unsere Unterstützung gilt Valentin Ulrich und Markus Handtmann, die sich bereit erklärt haben, Handtmann in fünfter Generation zu führen. Wir sind überzeugt, sie werden die Erfolgsgeschichte fortschreiben“, ergänzt er. Gefeierrt wird das Jubiläum am 15. und 16. September 2023. red

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

# Käse ist Genuss



**Eine abwechslungsreiche und gut sortierte Käsetheke ist nicht nur eine sinnvolle Ergänzung zum Fleisch- und Wurstsortiment, sondern eine zusätzliche Einnahmequelle.**

---

**O**b holländischer Gouda, italienischer Parmesan, Mozzarella oder Gorgonzola, französischer Camembert, Brie oder Roquefort, Schweizer Emmentaler, Appenzeller oder Gruyere, irischer Cheddar, griechischer Feta oder die Käsevielfalt aus heimischen Landen – die Deutschen lieben Käse. Der Pro-Kopf-Verbrauch hierzulande liegt bei 24,1 kg – im Jahr 2012 waren es noch 22,7 kg. Im Vergleich mit anderen europäischen Ländern belegt Deutschland damit Platz 6 hinter Dänemark (28,1 kg), Island (27,7 kg), Finnland (27,3 kg), Frankreich (27,2 kg) und Zypern (26,7 kg). Laut einer aktuellen Umfrage des Deutschen Milchindustrie-Verbands (MIV) gaben 93 % der Befragten an, dass Milchprodukte – somit auch Käse – zu ihrer Ernährung gehören. Die Top 4 der beliebtesten Sorten: Gouda (43 %), Camembert (23 %), Emmentaler (17 %) und Butterkäse (13 %). Butterkäse wurde übrigens erstmals in Bayern hergestellt.

## **Europaweit bekannt**

Welche Käsespezialitäten die Metzgertheke bereichern können und welche Eigenschaften sie haben, wird nachfolgend an einigen ausgewählten Sorten dargestellt.

- **Cheddar:** Der Traditional Cheddar mit seiner typisch roten Farbe ist einer der meist gekauften Cheddar in Deutschland. Mindestens sieben Monate reift der feiwürzige Traditional Cheddar, mindestens 16 Monate der Country Cheddar und mindestens vier Monate der milde Irländer. Weiteren Käsespezialitäten von der „grünen Insel“ sind Ardrahan, Cooleeney (Camembert), Cashel Blue, Gubbeen oder der Ziegenkäse St. Tola.
- **Gouda:** Seit Frau Antje mit dem weißen Häubchen Anfang der 1960er-Jahre für Käse aus Holland warb, ist der Gouda aus fast keinem Haushalt wegzudenken. Seine



Hersteller sind vielfältig und haben die Käseherstellung sowie das Marketing über Jahrzehnte hinweg weiter professionalisiert, wie Marken wie Beemster oder Old Amsterdam, beweisen. Es gibt den Schnittkäse in den Reifestufen jung, mittelalt und alt. Seit 2010 ist Gouda als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) eingetragen und so herkunftsrechtlich EU-weit geschützt.

■ **Gorgonzola:** Der typisch italienische Blauschimmelkäse mit seiner charakteristischen blauen Maserung ist auch in Deutschland beliebt; mehrere tausend Tonnen davon werden jährlich importiert. Was den Käse

### Der Pro-Kopf-Verbrauch von Käse in Deutschland liegt bei 24,1 kg.

für die einen zum ganz speziellen Genuss macht, beäugen andere mit Skepsis: die Blauschimmeladern. Der Pilzstamm aber, der dem Gorgonzola und auch dem französischen Roquefort hinzugefügt wird, ist ungefährlich. Es handelt sich dabei um den Edelschimmel *Penicillium roqueforti*, dessen Verzehr unbedenklich ist. Gorgonzola piccante wird aus pasteurisierter Vollmilch hergestellt, reift mindestens 80 Tage und ist durch seinen herzhaften Geschmack unverwechselbar. Sehr bekannt für diesen Käse sind das Piemont und die Lombardei.

### Starke Marken

Zu den stärksten Käsemarken in Deutschland gehören laut dem Spenid Research Brand Index Leerdammer, Geramont, Babybel, Kerrygold, Milram, Hochland und Saint Albray.

Als Käse mit „grüner Seele“ wird der „Grünländer“ von Hochland beworben und hat so eine beachtliche Bekanntheit erzielt. Seinen charakteristischen, mild-nussigen Geschmack, die typische Brotlaibform sowie die großen Löcher erhält er durch eine spezielle Rezeptur und Reifung. Er ist in mehreren Sorten erhältlich, z. B. mit Bärlauch, geräuchert, Gartenkräutern sowie mit Chili und Paprika.

mth  
[www.milchindustrie.de](http://www.milchindustrie.de), [www.kaeseweb.de](http://www.kaeseweb.de)

# LEERDAMMER®

## Setzen Sie auf nachhaltigen Genuss!



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



Foodservice.leerdammer@de.lactalis.com





# Gekommen, um zu bleiben

Wifling – Isen – Kirchseeon: Mit der Eröffnung der zweiten Filiale in Kirchseeon am 3. Mai 2023, kehrte Metzgermeister Philipp Gantner mit der Metzgerei Holzler in den Ort seiner Kindheit und Jugend zurück.



**K**irchseeon im Landkreis Ebersberg liegt etwa 30 Autominuten vom Stammgeschäft und der Produktion in Wörth-Wifling entfernt. Hier ist Metzgermeister Philipp Gantner (29) aufgewachsen und kennt fast jeden. Nach erfolgreichem Abschluss der Wirtschaftsschule und Metzgerlehre, verstarb sein Vater im letzten Lehrjahr plötzlich und er machte seinen Meister an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut, um die elterlichen Betriebe in München aufrechtzuerhalten. In der Stadt aber waren die Räumlichkeiten beengt und so hörte er sich im Landkreis Erding um. Die Metzgerei Holzer von Herbert Holzer in Wifling genoss einen sehr guten Ruf. Er arbeitete dort ein Jahr mit und übernahm diese im Alter von 21 Jahren im Oktober 2016. „Der Name blieb gleich, da mein Onkel unter unserem Namen eine Metzgerei in Markt Schwaben betreibt, und wir Gantners seit 80-90 Jahren in der Region bekannt sind. So konnte ich mich abgrenzen“, erklärt er.

Anfang Dezember 2022 meldete sich ein Metzgerkollege aus Grafing. Es ging um dessen Filiale in Kirchseeon. „Anfang Januar klärten wir die Modalitäten zur Übernahme. So etwas geht heute nur, wenn man Mitarbeiter findet. Man muss ein interessanter Arbeitgeber sein. Nicht nur lokal, sondern multimedial werben. Das kostet zwar Geld, doch es lohnt sich“, betont er. Daher arbeitete er in Sachen Mitarbeiterfindung, Branding und Filialeröffnung mit der Headhunter-Agentur Karl Louis aus Isen zusammen, die auch eine Social-Media-Kampagne aufsetzte. Es kamen 35 Bewerbungen und er fand sieben neue Mitarbeiterinnen für die neue Filiale, in der seine Mutter die Einarbeitung begleitete. „Wir bieten familienfreundliche Arbeitszeiten und Weiterbildungen. Elementare Positionen und ihre Stellvertreter müssen verlässlich und sehr gut besetzt sein“, sagt er selbstbewusst.

### Glaubhaft regional agieren

Baulich wurde die neue Filiale kaum verändert. „Nur die Küche haben wir erweitert und ein paar Lagerflächen“, berichtet er. Mit der Planung und Umsetzung hat er schon einiges an Erfahrung. Nach der Übernahme 2016 baute er die Filiale in Isen komplett um und machte die Produktion fit für die nächsten 20 Jahre – seine ersten großen Projekte.

Die sieben Metzger starten ihre Arbeit in der großzügigen Wurstküche und gekühlten Zer-

## Konzept

### METZGEREI HOLZER – WÖRTH-WIFLING

Von Sohn und Mutter geführte Metzgerei im östlichen Münchner Umland mit 42 Beschäftigten. Stammgeschäft und zwei Filialen in den Landkreisen Erding und Ebersberg. Familieneigene Rezepturen seit Großvaters Zeiten.

## Erfolgsfaktoren

- Regionalität ist alles, kurze Transportwege für die Tiere
- Zeitgemäße und flexible Mitarbeiterführung, faire Entlohnung
- Wirtschaft und Märkte analysieren
- Nichts Wichtiges verschlafen, aber auch nicht jeden Trend mitmachen
- Fokus Ladengeschäft

legung ab 2 Uhr nachts und verarbeiten rund 40 Schweine pro Woche und mehrere Stück Großvieh. „Wenn jemand spontan 300 kg Wiener bestellt, können wir das leisten. Auch mal drei Tonnen Leberkäse in der Woche“, verdeutlicht er die Möglichkeiten.

Entscheidend sei es, einen glaubhaften regionalen Bezug zu gewährleisten. Die Schweine kommen von langjährigen Erzeugern aus Ringelsdorf und Walpertskirchen, die Rinder (Mastbullen) von der Familie Baumgartner aus Kempfing. Mit Biertreber von Erdinger Weißbräu und ohne Gentechnik-Futter gemästet, kann Philipp Gantner eine hohe Fleischqualität ohne lange Transportwege gewährleisten. Regelmäßig überzeugt er sich persönlich vom Wohl der Tiere vor Ort. Geschlachtet werden sie montags bei Bachmeier in der Nachbargeme-

inde Pastetten und landen zur Weiterverarbeitung binnen drei Stunden in der Metzgerei.

70 % des Umsatzes erwirtschaften die drei Läden. 25 % macht der Absatz der Wurstwaren an Gastronomie/Hotels, Bäckereiketten, Direktvermarkter sowie eine gute Handvoll Metzgerkollegen, die nicht mehr selbst produzieren, aus. Zu den besonderen Eigenkreationen zählen etwa die Gourmet-Bratwurst mit Schinken, Käse und Spinat, eine luftgetrocknete Salsiccia, Senatorenwurst, der 20-kg-Jumbo-Leberkäse, der sechs Stunden niedergegart (120°C) intensiver schmeckt als üblich, oder die „Mini-Holzer-Griller“ mit Zimt.

### Komfortzone verlassen

Kurz vor der Corona-Krise war sein Online-Shop [www.wurstschmied.de](http://www.wurstschmied.de) zu 70 % fertig. 80 % darin sind Wurstspezialitäten. „Dann haben wir Gas gegeben und ihn ins Tagesgeschäft integriert. Erfolgreich, alle drei bis vier Monate Umsatzzuwachs“, sagt er. 2022 auf der IFFA mit einem Innovationspreis ausgezeichnet. Vor allem „Pakete“ sind gefragt. Nachhaltig verpackt, kommen sie bei den Kunden an.

Was ihn antreibt? „Das gut machen, was man tut. Aus der Komfortzone rauskommen, um etwas zu bewegen, bedeutet meist Erfolg. Leidenschaft für den Beruf vorausgesetzt“, betont er. 130 % geben, statt nur 80 %. Und: Wirtschaftsanalyst sein, die Märkte kennen, Einsparpotenziale erkennen. Das gibt er auch an Kollegen der Innung Erding als Obermeister weiter, der er seit Herbst 2022 ist. Einer standhaften Innung mit engagierten familiengeführten Metzgereien, wie der eigenen.

**Marco Theimer**

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

## Profi-Partner

- **Aufschnittmaschinen:** Mettler-Toledo
- **Bandsäge:** Bizerba
- **Cliptechnik:** Beck Clip Systems
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Gewürze:** Raps, Beck Gewürze und Additive, NovaTaste (Gewürzmüller)
- **Kassensystem:** Syner.Con/Apro.Con
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Räucher-/Kochtechnik:** Fessmann
- **Scherbeneiserezeuger:** Maja Maschinenbau (by Marel)
- **Spültechnik:** Hobart
- **Vakuumtechnik:** Multivac
- **Wolf:** K+G Wetter





# Weißwurst aus der Worschküch



**Metzgermeister Philipp Burkhardt liebt es, sich bei Wettbewerben mit europäischen und deutschen Kollegen zu messen. Mit wachsendem Erfolg: Als Mannheimer Bub wurde er in Frankreich fünfmal in Folge Deutscher Weißwurstmeister.**

Die Metzgerei im Arbeiterviertel Waldhof ist eine richtige Stadtteilmetzgerei mit einer Wurstküche im Hinterhof. Viele Stammkunden kennen und lieben sie. „Ge-gründet wurde sie 1961 aus einer Gaststätte heraus, da mein Opa Werner auch Metzgermeister war und meine Oma an Asthma erkrankte“, blickt Philipp Burkhardt (30) zurück. Sein Vater Peter (69, (kl. Bild links)) ist seit 1976

Meister und übernahm den Betrieb 1986. Seit 2021 führen beide die Metzgerei als GbR. Philipp Burkhardt lernte nach dem Abitur 2013 beim Vater – als einziger seines Jahrgangs ging er ins Handwerk – und absolvierte 2015 bis 2016 seinen Meister, den Betriebswirt des Handwerks und den Verkaufsleiter mit Foodstore-Management an der Frankfurter Fachschule Heyne. „Ich bin sozusagen in der

Worschküch groß geworden“, sagt er im Dialekt, den man vom Comedian Bülent Ceylan kennt, der auch hier aufgewachsen ist.

Bereits als Schüler der Justus-von-Liebig-Berufsschule nahm er erstmals im Rahmen eines Klassenprojekts dreier Fleischer-Azubis am Weißwurst- und Bratwurstwettbewerb der „Commanderie des Fins Goustiers du Duché d’Alençon“ teil und gewann einen „Grand

Prix d'Honneurs". Das ermutigte ihn dazu, im Herbst 2017 mit seiner Weißwurst dort anzutreten. Er wurde „Champion d'Allemagne“ – im Vergleich mit vielen weiteren deutschen Kollegen – und siegte auch 2018, 2019, 2021 und 2022 – dann sogar mit „Ritterschlag“. 2020 fiel der Wettbewerb coronabedingt aus. Doch nicht nur seine Pokale stehen in den Regalen im Laden, sondern auch die seines Vaters Peter, der 2022 mit einer Bratwurst „Champion d'Allemagne“ wurde.

Im Frühjahr 2023 folgte bei seiner Premiere der Sieg mit Kurfälzer Leberwurst und Zwiebelmett als „Champion National“ beim holländischen Contest der „Confrerie des Chevaliers du Goute Andouille de Jargeau – Grand bailliage des Pays-Bas“. Von 17 eingereichten Wurstspezialitäten vergab die strenge Jury 15 x Gold und 2 x Silber. Der Platz auf den Regalen im Laden wird langsam knapp.

### Das gewisse Etwas

Und was macht seine Weißwurst, die in der Kurfalz nicht gerade zum Standardrepertoire der Metzgerschaft gehört, nun so besonders? „Sie ist täglich frisch. Kalb- und Schweinefleisch, kein Kalbskopf, kerniger Rückenspeck, frischer Zitronenabrieb, Unmengen Petersilie, Macis, weißer Pfeffer und Koriander“, zählt er auf. Seit dem ersten Pokal sind Nachfrage und Produktionsmenge kontinuierlich gestiegen; letztere beträgt rund 2.500 Stück pro Woche. „Es können aber auch mal 3.000 sein“, grinst Philipp Burkhardt.

Sein Schwerpunkt sind Wurst und Wurstspezialitäten. Etwa zwei Drittel der Produktion machen sie aus. Die Stammkunden im Geschäft und am Verkaufswagen, der dreimal pro Woche am Mannheimer Hauptmarkt steht (Di., Do., Sa.) und freitags im Stadtteil Rheinau, schätzen die frische Ware sehr. Schon Großvater Werner fuhr Wurst zu Kunden aus und war auf Märkten präsent. Beispiele aus dem Sortiment sind Kalbslyoner, Fleischwurst (auch weiß im Ring), Krakauer, Heißrauch- und Knochenschinken (nicht nur zur Spargelzeit) Winter- und Fenchelsalami oder Käse-Knacker. „Etwas Besonderes ist unsere Leberpastete mit karamellisierten Äpfeln und Schallotten, auf einer leicht warmen Brioche – einfach ein Genuss“, schwärmt er.

Das Schweinefleisch dafür kommt vom Eidmannshof aus Groß-Umstadt im Odenwald und wird vom Fleischgroßhändler Hess, der



Die Weißwürste und viele andere Kurfälzer Spezialitäten stellt Philipp Burkhardt in der Wurstküche im Hinterhof der Metzgerei her.

auch Rind- und Kalbfleisch im Sortiment hat, angeliefert. Weiteres Fleisch vom Hohenlohischen Schwein stammt von einem Landwirt aus dem Raum Heilbronn. Geschlachtet werden die Tiere im Schlachthof in Heilbronn. Dann wird das Fleisch von Vater und Sohn und einem weiteren Metzger in der Worschküch weiterverarbeitet.

### Wursttorte als Alternative

13 Beschäftigte haben die Burkhardts, darunter viele langjährige, die vor allem die familiäre Atmosphäre schätzen. Freitags und jeden zweiten Samstag ist Philipp Burkhardt im Verkaufswagen am Markt, sonst das „Revier“ von Vater Peter. „Ich will auch mal was anderes als Fliesen und Kacheln sehen“, schmunzelt der Vater einer knapp zweijährigen Tochter. Seine Frau Anna (kl. Bild mitte) hilft im Büro und im Laden. Ihre jüngste Idee: die Wursttorten, die es seit einigen Wochen gibt – für Hochzeiten oder andere gesellige Anlässe. Die Kunden wählen verschiedene Zutaten der Schichten, z. B. Fleischkäse, Bierwurst, Teig, Sauce, Extras wie Eiersalat oder Käse, Salamisrosen, weiße Wurstblumen, u.v.m. Rundherum kommt Frischkäse, auf Wunsch mit Lebensmittelfarbe. Diese können auf Instagram oder der Homepage eingesehen werden. „Und wenn uns Zeit bleibt, gehen wir sehr gerne tanzen“, sagt er.

Marco Theimer

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



## Konzept

### METZGEREI BURKHARDT – MANNHEIM

Im Waldhof ansässiger, typischer Stadtteilmetzger, in zweiter und dritter Generation familiengeführt. Mobiler Verkauf an vier Tagen in der City sowie im Stadtteil Rheinau. Kurfälzer Weißwurstspezialist mit internationalen Auszeichnungen.

## Erfolgsfaktoren

- Täglich frisch produzierte Wurst
- Guter Ruf über Jahrzehnte hinweg
- Erfolgreicher mobiler Verkauf (seit der Gründung)
- Klarer Schwerpunkt auf Wurst und Wurstspezialitäten
- In der „Worschküch“ aufgewachsen, familiäres Arbeitsklima

## Profi-Partner

- **Aufschnittsmaschinen:** Graef
- **Berufskleidung:** Engelbert Strauss
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** Raps, Beck Gewürze und Additive
- **Kochkessel:** Fessmann
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter (Krämer & Grebe)
- **Räucherammer:** Bastra
- **Verkaufsfahrzeug:** Seico Verkaufsfahrzeuge
- **Wolf:** K+G Wetter



## Konzept

### METZGER FRANZ – LEIPZIG

Familiär gewachsene Metzgertradition seit 1897: Vor sieben Jahren übernommene Fleischerei in Neustadt-Neuschönefeld. Stammgeschäft und eine Filiale. Variantenreicher Mittagstisch. Catering für bis zu 800 Personen möglich.

# Teamwork in Leipzig

Im Jahr 2016 übernahm Metzgermeister Franz Richter eine Leipziger Fleischerei und baute den „Metzger Franz“ mit seiner Frau Sandy zur Marke aus – mit Fingerspitzengefühl für neue Standbeine.

Heute geht es in der Küche hoch her. Gerade werden 80 Menüs portioniert und verpackt. Es wird gescherzt. Eine Mitarbeiterin grillt Zucchini und Co. für Antipasti, während ihr Kollege Rindfleisch in Stücke schneidet. Alle helfen zusammen, wenn eine große Auslieferung raus muss. Einer der beiden Fahrer beginnt die frisch zubereiteten Menü-Komponenten zu verladen. Auch Sandy Richter und eine der fünf Verkäuferinnen packen mit an. Hier im Stammhaus in der Konradstraße wird auch für die Filiale in der Simsonstraße im Leipziger Musikerviertel vorgekocht. Einer von insgesamt 17 Mitarbeitern regeneriert dort dann die Gerichte für den Mittagstisch.

In der Produktion arbeiten neben Franz Richter zwei Fleischer und ein Lehrling. „Neulich war sogar ein Youtuber da, der ein Video über unseren Alltag gemacht hat“, berichtet er. Seine Frau und er sind offen für neue Ideen. Gemeinsam führen sie die 2016 erworbene Fleischerei Scheinpflug in die Zukunft. Vom Magazin „Der Feinschmecker“ wurden sie wiederholt als eine der 500 besten Metzgereien Deutschlands ausgezeichnet. 2020 firmierte man zur GmbH um. Sandy Richter ist Quereinsteigerin und kümmert sich neben dem Büro um das Catering und den Laden.

Franz Richter stammt aus einer Metzgerdynastie. „Meine Oma führte die Leipziger Fleischerei ihrer Eltern weiter, meinen Opa

lernte sie auf der Fleischermesse kennen. Deswegen hatte eine Fleischerei in Markneukirchen bei Plauen. Gelernt habe ich bei meinem Onkel. Ich konnte gar nichts anderes werden als Fleischer, das war vorprogrammiert“, sagt er. Weil es in Sachsen schon eine Fleischerei Richter gibt, baut er sich als „Metzger Franz“ einen neuen Namen auf. „Da man im Osten von Fleischerei spricht, klingt Metzger dort besonders“, sagt er. Die Jahreszahl 1897 im Logo bezieht sich auf die eigene Familiendynastie.

Seit 2017/18 ist Franz Richter Regionalobermeister der Innung. „Es gibt immer weniger Kollegen, die das machen wollen. Als meine Frau mir versprach, mich zu unterstützen, war

für mich die Entscheidung gefallen“, sagt er. Dafür nimmt er Außentermine wahr und besucht langjährige Innungsmitglieder zum Jubiläum oder Geburtstag. Die Möglichkeit, mitzuzentscheiden, wohin die Reise gehen soll, schätzt er sehr: „Mir bedeutet es sehr viel, die Innung nach außen zu repräsentieren.“

### Catering ausbauen

Während sich das Unternehmen vor Corona auf die drei Säulen Mittagstisch, Ladengeschäft und Catering verteilte, liegt letzterer Anteil heute bei 15 bis 20 %. „Wir würden gerne mehr große Veranstaltungen ausrichten. Der Aufwand, vor allem, was die Personalkosten betrifft, ist für 50 Leute derselbe wie für 300“, erklärt er. Vor der Pandemie seien 50 % der Auftraggeber städtische Firmen gewesen. Die kämen langsam wieder. Privatleute seien durch Energiekrise und Inflation zurückhaltender. „Unsere Stammkunden wissen, dass wir komplette Mehrgang-Menüs zaubern, etwa für Hochzeiten“, erklärt er. Das Team macht in der Küche alles selber, von Lachs mit Blattspinat und Zitrone in Alufolie zum Grillen vor Ort über Canapés bis hin zum Dessert. Die Kapazitäten genügen, um Essen für Events bis zu 800 Personen vorzubereiten. Eine angeschlossene Bäckerei liefert die Backwaren dafür.

Neben hausgemachten Marmeladen gibt es 40 Sorten ohne Zusatzstoffe hergestellter Fertiggerichte im Glas zum Aufwärmen für ein bis zwei Personen für zuhause, von Schweinebraten über Soljanka bis Beef Stroganoff. „Viele Leute wollen Rinderbraten oder Gulasch nicht mehr selber machen, deshalb laufen die Weckgläser so gut“, sagt er.

80 bis 90 % der Wurst ist selbst gemacht, darunter Spezialitäten wie Sächsischer Leberkäse mit 20 % echter Leber, Braten- und Schinkenaufrschnitt, Blut- und Zungenwurst, Kalbsleberwurst mit Aprikose, Waldpilz oder Tomate, Schinkensülzen, Pastrami oder Paprika-Wildpastete mit Wildschweinerücken. Dazu kommt Salami vom Lamm oder Rind, mit Paprika oder Fenchel und Pistazien. Ein Renner ist die Käse-Bärlauch-Bratwurst. Davon verkauft sich fast so viel wie normale Bratwurst. Frische Bratwurst macht Franz Richter auch mal aus Wagyu-Rind oder vom Salzwiesenslamm – mit wenig Salz und Gewürzen, damit der Eigengeschmack erhalten bleibt. Die Lämmer von der Nordseeküste sind teurer im Einkauf, aber die Kunden wertschätzen das regio-



### Erfolgsfaktoren

- Metzgermeister mit Herz und Verstand
- Familiäres Arbeitsklima
- Echtes Teamwork
- Sächsische Wurstspezialitäten
- Engagement in Innung, Landes- und Bundesverband

### Profi-Partner

- **Füller:** Düker Rex
- **Kombidämpfer:** MKN
- **Räucherammer & Kessel:** Bastra
- **Kassensystem & Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Mehrwegpfandsystem:** Recup/Rebowl
- **Tumbler:** Günther Maschinenbau
- **Pökelinjektor:** Günther Maschinenbau
- **Wolf:** Düker Rex

nale Produkt. In der Simsonstraße sind rundherum viele Arztpraxen, Kanzleien und Büros angesiedelt. Deren Angestellte holten gerne täglich ihr Mittagessen hier. Dort werde eher hochpreisig gekauft und der vierfache Umsatz erwirtschaftet. Im Durchschnitt kämen 200 bis 250 Tageskunden, im Stammhaus 80 bis 120.

Tagesgerichte sind etwa Schwarzbierbraten mit Schwarzwurzeln oder Cordon Bleu mit Rahmchampignons und Kartoffelecken. Dazu gibt es Gemüse-Eintopf und ein drittes Gericht wie Auflauf, Pasta- oder Pfannengerichte. Das Imbissangebot beinhaltet neben der Wochenkarte auch belegte Brötchen, Buletten, Soljanka, Kesselgulasch, Salate, Wraps (vegetarisch oder mit Gyros) sowie Bockwürste mit Kartoffel- oder Nudelsalat.

### Vor Ort zerlegen

Die Metzger zerlegen pro Woche 10 bis 15 Schweinehälften und ein Rind. „Bauch und Innereien gehen immer weniger. Ich nehme mehr Pistolen, Keule und Rücken“, sagt Franz Richter. Dazu kommt Fleisch von Kalb, Lamm, Reh, Hirsch und Wildschwein sowie rund 40 Hühner eines regionalen Geflügelhofs. Aus den Karkassen entstehen Fonds oder die Grundlage für ein Frikassee. Die Schweine bezieht der Metzgermeister über das Sachsen Glück-Qualitätsprogramm (MEGA). Künftig sollen die Kunden via QR-Code die Herkunft der Tiere rückverfolgen können. „Ich habe das Gefühl, dass die Kunden die Qualität schmecken. Viele gehen davon aus, wenn sie beim Fleischer kaufen, müssen die Produkte regional sein. Das Vertrauen der Kunden ist da. Das wollen wir nicht enttäuschen“, resümiert er **Verena Wagner** [www.metzger-franz.de](http://www.metzger-franz.de)

# Klare Ziele vor Augen

Anfang 2022 entschlossen sich Franziska Hollandt-Schalk und Franz Petregger jun. dazu, zum 1. Januar 2023 die Geschäftsführung der 1993 von ihren Vätern gegründeten Landler Schinkenmanufaktur in Peißenberg zu übernehmen.



## Werdegang:

- **Franziska Hollandt-Schalk (26):** Fleischerlehre (Fleischerei Fratzscher, Thüringen), Meistertitel Fleischerschule Augsburg (2019), Betriebswirt des Handwerks (2020, HWK München-Oberbayern), Einstieg in den Betrieb: April 2022
- **Franz Petregger jun. (36):** Lehre zum Elektroniker, Studium der Elektrotechnik, danach als Projekt- und Fertigungsleiter tätig, Einstieg in den Betrieb: April 2022

Die Landler GmbH im Landkreis Weilheim-Schongau ist Schinkenmanufaktur und Großhändler und bietet im Großhandel, Werksverkauf und Online-Shop Spezialitäten aus der Alpenregion für gewerbliche und private Kunden an. Gegründet wurde sie vom Tiroler Metzgermeister Franz Petregger sen., der wie sein Vater eine Metzgerei betrieb, und dem Kaufmann Andreas Schalk. „Metzgereien in Deutschland und Österreich sind unsere wichtigsten Kunden“, betont Franziska Hollandt-Schalk. Hinzu kommen Kunden aus dem Gastronomie-Großhandel, Lebensmittel Einzelhandel, Feinkostgeschäfte und Privatreute. Letztere können die selbst herge-

stellten Schinkenspezialitäten dienstags und freitags im Werksverkauf erwerben. Das Firmengebäude – eine ehemalige Metzgerei und ein Supermarkt – wurde immer wieder erweitert. In Produktion, Verpackung und Kommissionierung arbeiten rund 20 Beschäftigte, je zu einem Drittel. Gewerbliche Kunden erhalten ihre Waren via Dachser-Spedition, gekühltem DHL-Versand sowie in Tirol und im umliegenden Bayern mit eigenen Fahrzeugen. Nachfolgend berichten die jungen Geschäftsführer über ihre Erfahrungen in der Unternehmensnachfolge:

**Am 1. Januar 2023 übernahmen Sie die Geschäftsführung des Unternehmens. Wie wur-**

**den Sie auf diese anspruchsvolle Aufgabe vorbereitet?**

**Franziska Hollandt-Schalk (FHS):** Ich wollte das immer machen und habe schon im Kindergarten darüber gesprochen. Doch alleine ging es nicht. Im April 2022 stiegen wir in Vollzeit ein. Unsere Väter haben uns geführt. Wir haben jede Abteilung im Unternehmen intensiv durchgearbeitet. Auch für die Aufgaben der Geschäftsführung wurden sehr gut vorbereitet. Dafür haben sie uns früh wichtige Aufgabenbereiche übertragen. Aufgrund des engen Zeitrahmens von neun Monaten, war alles sehr gut durchgetaktet und es wurde nichts schleifen gelassen. In den ersten Monaten stießen wir immer mal an Grenzen, haben aber daraus gelernt. Alles in allem war die Nachfolge reibungslos.

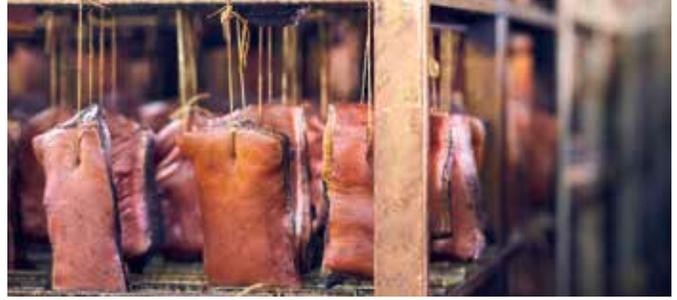
**Franz Petregger jun. (FP):** In einem Familienbetrieb macht man sich stets Gedanken über die Zukunft. Wir haben uns jeden Arbeitsprozess angesehen, Notizen und Verbesserungsvorschläge gemacht und uns über Zukunftschancen ausgetauscht. Heute entscheiden wir beide vieles gemeinsam. Im Gegensatz zu den Vätern, die getrennte Zuständigkeiten – Produktion und Vertrieb – hatten. Ich habe viele Erfahrungen in Bereichen wie Produktionsleitung, Vertrieb, Projektmanagement, Kalkulation und Mitarbeiterführung gesammelt, die nun hilfreich sind. Den Schlüssel haben sie am 31. Dezember 2022 abgegeben. Wir können sie anrufen, doch mit jeder Woche wurden die Nachfragen weniger und alles hat sich gut eingespielt.

**Wie sind Ihre Aufgaben- bzw. Tätigkeitsbereiche nun verteilt?**

**FP:** Ich habe die Metzgertradition im Hintergrund. Was die Produktion und das Fleisch-Know-how betrifft, kennt sich Franziska aber



Jeder Landler-Schinken wird von Hand gesalzen und gewürzt.



Die Schinkenspezialitäten nach Tiroler Rezeptur im Reiferaum.

detaillierter aus und bringt viel Wissen und Erfahrung ein. Mein Teil ist eher der technische Part. Wir haben aber zusätzlich einen Metzgermeister als Produktionsleiter eingestellt, der uns den Rücken freihält, etwa für die Entwicklung neuer Projekte und Märkte.

**FHS:** Wir sitzen gemeinsam in einem Büro und besprechen alles. Es ist ein gutes Gefühl in der Kommunikation miteinander Probleme oder Herausforderungen anzugehen und dafür Lösungen zu finden.

**Wie reagieren die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen auf Sie als junge Generation, als Sohn bzw. Tochter der vorherigen Geschäftsführer?**

**FP:** Aufgrund der kleinen Größe sind wir wie eine Familie, frühstücken und essen gemeinsam zu Mittag. Wir haben Menschen vieler Nationalitäten und Konfessionen, die sehr gut miteinander auskommen. Alle waren froh, dass das Unternehmen weitergeführt wird und unterstützen uns sehr, was auch ein Verdienst der Vorgänger ist, die das so vorgelebt haben.

**FHS:** Da wir viel mitgearbeitet haben und mitarbeiten, haben wir uns einen gewissen Respekt erworben. Ich schneide mit zu oder wir helfen beim Verpacken und Kommissionieren. Wir sind keine Chefs, die im Glaskasten sitzen und nur von oben entscheiden, wo es langgeht.

**Welche Rolle spielt das traditionelle Handwerk in Ihrer Schinkenproduktion?**

**FHS:** Bei der Produktion von Rohschinken kann man nichts verheimlichen. Passt der Rohstoff nicht, wird auch kein guter Schinken daraus. Sieht man, dass ein Schinken gut trocknet und eine gute Rötung hat, weiß man dass das Schwein gut gelebt hat. Hätte es Stress gehabt, stimmt der pH-Wert beim

Fleisch nicht und man kann keinen guten Schinken machen. Wir halten den Charakter der Manufaktur hoch. Die Schinken reifen mindestens sechs Monate – ein Knochen-schinken sogar 24 Monate.

**FP:** Das Fleisch kaufen wir ausschließlich bei kleinen Schlachtbetrieben in Südbayern und Tirol, das wiederum von kleinen Bauern aus deren Region stammt. Wir salzen das nach unseren Vorgaben zugeschnittene Fleisch, schneiden ggfs. nach und geben die Abschnitte wieder zurück.

**Wie lautet Ihr Fazit nach einem guten halben Jahr?**

**FHS:** Da die Erfahrung fehlt, muss man da reinwachsen und vor allem das Timing und die Bestellweise der Kunden kennen. Es gibt zum Glück Aufzeichnungen und Daten, die wir nutzen können. Wir wollen uns von der Kundenstruktur her aber künftig breiter aufstellen. Es gibt keinen Kunden, der mehr als 5 % Umsatzanteil hat.

**FP:** Wir müssen eigene Erfahrungen machen, daraus lernt man. Unsere Väter sind ganz raus aus dem Unternehmen, sonst wäre das nicht möglich. Wir haben einen festen Kundenstamm, akquirieren aber auch immer wieder neue, z. B. Metzgereien, die uns gefallen und stellen dort unsere Produkte bei einer Verkostung vor.

**Welche Pläne haben Sie für die Zukunft?**

**FP:** Unsere Produktion soll nachhaltiger, klimaneutraler und effizienter werden. Ende 2023 gibt es neue Verpackungs- und Slicertechnik. Mittelfristig eine Solaranlage. Auch ein neuer Online-Shop und neue Homepage sind geplant, was wir stärker ausbauen möchten.

**FHS:** Wir entwickeln neue Produkte, z. B. einen Schinken von Eichelschweinen, die bei

einem Erzeuger im Wald aufwachsen. Auch der Anteil gesLICETER Produkte soll wachsen, z. B. für Bäckereien. Und: Die Marke Landler in der Öffentlichkeit noch bekannter machen. Aber: Wir bleiben der handwerklichen Tradition und Herstellung treu und werden kein Industriebetrieb. Wir sind durch und durch Handwerk!

Marco Theimer

*Vielen Dank für das Gespräch!*



## Sortiment

- **Eigenproduktion:** Geräucherte und luftgetrocknete Schinkenspezialitäten nach Großvater Petreggers Rezepturen in vielfältigen Variationen und Stückgrößen, mit und ohne Schwarte, z. B. Landler Schinken Brettli-, Pfeffer- und Karreespeck, „Räucherox“ vom Weiderind; „Kaiserschinken“ ohne Fettrand; „Knofi-Speck“; individuelle Kundengrößen (Private Labeling mit Logo), exklusiv: „Andechser Klosterspeck“ mit Doppelbock, u.v.m.
- **Handelsware:** aus Österreich, Italien, Frankreich und Spanien; auch in Kleinmengen bestellbar; z. B. Wild- und Lammwurst/-schinken, Antipasti, Käse (von kleinen Sennereien, Zillertal und Allgäu), Pasteten, Salami, Rohwurst, Geflügelwurst, Wurstspezialitäten, Kochschinken (von kleinen Metzgereien), Südtiroler Weine, u.v.m.

Für gewerbliche Kunden:

[www.landler-schinken.de](http://www.landler-schinken.de)

Für Endkunden: [www.schinken-speck.de](http://www.schinken-speck.de)

# Trends, Technik und Tradition



**„Ich bin froh, dass wir nun einen Misch-Automaten-Wolf haben – allein die Zeitersparnis ist es wert.“**

Matthias Endraß

**Seit Januar setzt der 2022-er Allgäuer Metzger-Weltmeister Matthias Endraß in seiner Wurstküche auf einen Kutter und einen Misch-Automatenwolf jüngster Generation eines Herstellers mit hessischem Know-how.**



Mit unternehmerischem Weitblick, dem Gespür für Trends und der richtigen Kombination aus Tradition und Technik wurde aus der Metzgerei Endraß im bayerischen Bad Hindelang binnen weniger Jahre ein weltmeisterlicher Betrieb. Metzgermeister Matthias Endraß (35) betreibt die Metzgerei, die 2025 100 Jahre alt wird, mit seiner Schwester Ina in vierter Generation. „2016 haben wir uns entschlossen, die Metzgerei neu auszurichten“, berichtet er. Um neue und moderne Methoden zur Fleischverarbeitung zu lernen, machten beide eine Weiterbildung zum Fleischsommelier an der Fleischerschule Augsburg. Ihr Ziel: aktuelle Trends mit bewährten Lieblingsprodukten zu verbinden und so neue Kunden gewinnen. „Das schlug ein wie eine Bombe

– die richtige Idee zur richtigen Zeit“, freut er sich. Bei der Kundschaft sprach sich schnell herum, dass es in dem kleinen Laden mit Panoramablick auf Alpengipfel neben traditionellen Spezialitäten wie Landjäger, Weißwurst oder Braten auch angesagte Steak-Cuts und Dry-aged-Beef gibt.

Der nächste logische Schritt: Die Maschinen in der Wurstküche brauchten ein Upgrade, um den gestiegenen Ansprüchen und der größeren Produktionsmenge zu entsprechen. In die Wurstküche gelangt man über den Hinterhof, an einer Wand weist ein Schild auf den WM-Titel hin. Wenige Schritte später steht man in den Räumen, in denen täglich die Spezialitäten entstehen, die nebenan über den Verkaufstresen gehen – übrigens nur über diesen: „Ab und zu verkaufen wir etwas an die Gastronomie im Ort. Sonst geht wirklich alles nur hier über diese eine Theke. Das ist genug“, sagt Matthias Endraß. Dank des Allgäu-Tourismus kommen die Kunden auch von weiter her, um einzukaufen, was sie in ihrem Urlaub begeistert hat.

## Zeitersparnis & „Digital-Gehirn“

Der Metzgermeister steht am Kutter und bereitet feines Brät für den Weltmeister-Leberkäse zu – eines der Produkte, die dem Wolfpack-Team 2022 den Titel einbrachten. Der CM 50 STL von K+G Wetter verrichtet hier seinen Dienst, ebenso wie der Misch-Automatenwolf MAW 114 mit Sortierung. Zuvor produzierte hier ein Zwilling fast 40 Jahre lang verschiedene Wurstsorten: „Den hat mein Vater von K+G (Krämer & Grebe) gekauft, dem Vorgängerunternehmen von K+G Wetter. Der lief auch nach so langer Zeit einwandfrei. Daher kam für mich kein anderer Hersteller in Frage.“

Den CM 50 schätzt er immer mehr. Mit der automatischen Rezepturverwaltung CutControl lassen sich Rezepturen hinterlegen und in der gewünschten Chargengröße abrufen. Jeder Verarbeitungsschritt wird mit Zutat, Menge, Drehzahl von Messer und Schüssel, Temperatur und Dauer automatisch angezeigt und mit einem Tippen aufs Touch-Panel gestartet. „Wenn ich die zweite



Führe Eis dazugebe, läuft der erstmal sechs Minuten allein“, erklärt Matthias Endraß, während er die erforderliche Menge in die Kutterschüssel schüttet. „Pro zehn Chargen habe ich also mindestens 60 Minuten Zeit für etwas anderes – zum Aufräumen, Spülen etc. Sachen, die einen am Ende des Arbeitstages aufhalten.“

Am Anfang erachtete er bei der eher kleinen Maschine die Rezepturverwaltungssoftware als quasi überflüssig: „Viele Handwerker sagen, das brauche ich nicht – das dachte ich auch.“ Der Unterschied wird deutlich, wenn ein Rezept noch nicht hinterlegt ist. „Letztes haben wir viel Kochsalami gemacht. Das Programm hatte ich zwar am PC schon geschrieben, aber noch nicht auf den Kutter übertragen. Da musste ich immer warten und alles per Hand eingeben. Wartezeit ist tote Zeit.“ Hinterlegt hat er bei CutControl viele Rezepte seiner Spezialitäten, Tendenz steigend. Dazu kommen solche, die nicht im Kutter produziert werden, z. B. Kochschinken oder Rohbratwurst. Warum? „Ich habe so alles komplett an einer Stelle und lasse mir alle Zutaten und Mengen direkt in der Wurstküche anzeigen“, betont er. Gleichzeitig wird so das Wissen um die Familienrezepturen und ihre Herstellung digital gespeichert.

Der CM 50 bewältigt beachtliche Produktionsmengen mühelos. „Um 5 Uhr früh ging es los. Gegen 8 Uhr sind 450 kg Weltmeister-Leberkäs fast fertig“, betont er, während er den letzten Verarbeitungsschritt startet. Durch den Acrylglas-Deckel sieht er, wie das Brät bei jedem Durchlauf feiner und gleichmäßiger wird. Dass bei

voller Auslastung des Schüsselvolumens nichts davon austritt, dafür sorgt der erhöhte Rand der Kutterschüssel. Im durch eine Stauwand auf das Produkt angepassten Schneidraum wird das Brät sehr fein. CutControl steuert Schüsselumdrehungen und Messergeschwindigkeit und beendet den Produktionsschritt wenn die hinterlegten Abschaltparameter, etwa die Maximaltemperatur, erreicht sind. Der Metzgermeister entleert das gut emulgierte Brät: „Man kommt an jede Ecke gut heran und hat keine Verluste.“

**1** Der MAW 114 im Einsatz. Vor allem das Fleisch für Rohwurst wie Pfefferbeißer oder Landjäger wird damit verarbeitet. Vor der Anschaffung des Misch-Automatenwulfs wurde das Fleisch immer per Hand gemischt.

**2** Beim Handwerkskutter CM 50 schätzt Matthias Endraß die Arbeitserleichterung durch die Rezepturverwaltung und der Produktionssteuerung der Software CutControl.

**3** Matthias Endraß (2. von re.), hier mit Eltern (li.) und Großvater (mi.), führt den Familienbetrieb in vierter Generation zusammen mit seiner Schwester Ina Endraß-Lacher (re.).

**4** Ina Endraß-Lacher verkauft in der Metzgerei u. a. Leberkäse, Rohwurst oder aktuelle Steak-Cuts.

**FREY**  
Maschinenbau

**WIR REALISIEREN IHRE IDEEN**

*Produktschonendes  
Füllen in  
Hygienic Design*

*Überzeugung durch  
Haptik, Optik und  
Geschmack*

*Höchste Gewichts-  
genauigkeit*

*In Kombination mit  
unserem Darmhaltegerät  
optimieren Sie Ihren  
Füllprozess*

*Frey Top Drive Antrieb*

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

## Zeitersparnis und Hygiene

Direkt neben dem Kutter steht der Misch-Automatenwolf MAW 114. „Wir machen sehr viel Rohwurst, Pfefferbeißer und Landjäger. Du packst das Mischpaddel rein, wirfst die Gewürze aufs Fleisch und drückst das Knöpfchen. Dann nur noch die Spritze herrichten zum Füllen und fertig“, sagt Matthias Endraß. Vor Anschaffung des Wolfs mit Mischfunktion wurden durchgewolfenes Fleisch und Gewürze für die Rohwurst per Hand gemischt, in 10-kg-Chargen. „Machen wir uns nichts vor, wenn man 70 oder 100 kg Pfefferbeißer so mischt, verarbeitet man die zehnte Charge nicht mehr so gut. Da geht dir irgendwann der Dampf aus“, lacht er. Zur Arbeitserleichterung kommt die Zeitersparnis durch die neue Technik des Wolfs: „Ich habe lange überlegt, ob ich einen Automatenwolf brauche und eine Mischfunktion. Aber allein die Zeitersparnis ist es wert. Wenn ich Speck früher mit dem kleinen Stopfwolf verarbeitet habe, habe ich eine Stunde nur dafür gebraucht. Nun mache ich das nebenbei.“ Die manuelle Sortiereinrichtung separiert unerwünschte Hartteile im Fleisch wie Knorpel- oder Knochenstückchen sicher aus. Dass der Austrag seitlich erfolgt, ist sehr effizient, da der ganze Querschnitt des Schneidsatzes zum Wolfen zur Verfügung steht und der Bereich vor dem Mischwolf frei bleibt.

Am Ende des Arbeitstages steht die Reinigung beider Maschinen an. Schnell soll es gehen, zugleich sicher und hygienisch einwandfrei. „Ich glaube, wir sind dreimal so schnell wie vorher“, freut er sich, „Fleischschnecke, Mischpaddel und Schneidsatz baue ich einfach aus, reinige die Teile, schrubbe den Rest ab, spüle durch und fertig.“ Auch das besondere Hygiene-Feature aller K+G Wetter-Wölfe ist beim MAW 114 im Einsatz: Die Spülkammer sammelt kleinste Partikel ein, die sich durch hohen Druck beim Wolfen möglicherweise durch die Dichtung der Fleischschnecke ins Innere der Maschine drücken. „Auf Empfehlung von K+G Wetter haben wir direkt einen Wasserschlauch zum Mischwolf legen lassen. So ist das Reinigen der Spülkammer in wenigen Sekunden erledigt. Wir spülen sie jeden Tag mit heißem Wasser und Reinigungsmittel aus.“ Die alte Maschine vorher wurde dagegen stets mit Desinfektionsmittel gereinigt.

## Goldener Stierkopf an der Wand

Für den fertigen Weltmeister-Leberkäs geht es nun ein paar Schritte weiter in den Verkaufsraum. An der Wand hängen hier Rohwürste, in der Auslage Lyoner, Salami, Braten, Grillfleisch etc. Im Reifeschrank warten edle Beef-Stücke auf den perfekten Cut der beiden Fleischsommeliers. Ihr Großvater genießt im Elternhaus seinen Ruhestand. Täglich mit im Betrieb stehen neben Matthias seine Schwester Ina Endraß-Lacher als Fleischerei-Fachverkäuferin sowie die Eltern. Äußerlich sichtbar ist die moderne Ausrichtung der Metzgerei durch einen goldenen, auf die weiße Hauswand gemalten, stilisierten Stierkopf. Das Logo ziert auch die Berufskleidung – von der Arbeitsschürze bis zum Basecap.

Das nächste Highlight: das 100-jährige Jubiläum 2025. Und Matthias Endraß und das Butcher Wolfpack wollen bei der World Butchers Challenge im März 2025 ihren Titel verteidigen – mit dem richtigen Mix aus Trends, Technik und Tradition. **red**

[www.metzgerei-endrass.de](http://www.metzgerei-endrass.de), [www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de)

# Flexible Schneidetechnik



**Seit über 60 Jahren perfektioniert holac Maschinenbau als Spezialist für das Schneiden von Nahrungsmitteln innovative Lösungen für das Verarbeiten von Fleisch und Fleischerzeugnissen, Käse, Fisch und Gemüse.**

Alle Maschinen – Würfel-, Streifen- und Scheibenschneider – werden ausschließlich im baden-württembergischen Nattheim entwickelt und produziert. Die kompakt gebauten Vielzweckschneider der Cubixx-Reihe bieten laut Unternehmen ab der ersten Sekunde Leistung und Qualität bei universellem Einsatz. Neben ihrer Robustheit punkten die Maschinen durch eine hohe Flexibilität. So können Metzgereien mit den sogenannten „Speckschneidern“ auch viele andere Produkte verarbeiten, die meist noch von Hand geschnitten werden – neben Speckwürfeln, Geschnetzeltem und Co. beispielsweise auch Wurstsalat extra fein, Ochsenmaulsalat und sogar Rouladen. Dies ist schon mit der Schneidemaschine des Unternehmens Cubixx 100 möglich.

Für das Schneiden unterschiedlicher Produkte ist nur ein kurzer Werkzeugwechsel nötig. In Kombination mit einem Scheibenschneider wie dem Sect 230 schneidet der Anwender komfortabel Steaks, Kotelett und Speckscheiben. [www.holac.de](http://www.holac.de)



# Weniger Arbeitsschritte

**Gleichzeitig Wolfen und Füllen – das ist mit dem speziell für Handwerksbetriebe entwickelten Füllwolfg85 von Vemag Maschinenbau möglich.**

Das Vorsatzgerät lässt sich leicht ohne Werkzeug an bestehende Füllmaschinen der HP1-Serie des Unternehmens montieren. So gelingt es laut Unternehmen die Produktqualität zu verbessern und Arbeitsschritte zu reduzieren. Dabei lassen sich Massen – ob aus Fleisch oder auf pflanzlicher Basis – bis zu einer Temperatur von -1°C verarbeiten, um etwa frische Bratwurst, Salami oder andere Produkte herzustellen. Das Kuttern bzw. Vorkuttern einer Masse wird optimiert oder verkürzt. So reduzieren sich die Arbeitsschritte. Ein mechanischer Umbau der Maschine entfällt, da sich der Wolf bei Bedarf schnell integrieren lässt. Der Füllwolf wird über die Förderkurve angetrieben. So benötigt das System keinen separaten Antrieb. Kurze Rüstzeiten sind ein weiterer Vorteil.

Da die Förderkurven im Vakuutfüller einen konstanten Produktstrom erzeugen, ist ein gleichmäßiges und kontinuierliches

Arbeiten möglich. So kommt es im Wolf auch nicht zu einem Staudruck. Ferner erwärmt sich die Masse nicht, da die Wolfgeschwindigkeit genau der Füllgeschwindigkeit entspricht und das Produkt in einer Linie (Inline Grinder) durch das System läuft und nicht seitlich in den Wolf zugeführt werden muss. Zudem gewährleistet der Füllwolf die gewünschte Partikelgröße und sorgt für deren gleichmäßige Verteilung. Dabei wird das Rohmaterial schonend bis auf die gewünschte Endkörnung gebracht. Dies garantiert eine gleichmäßige Körnung und eine Ausrichtung der Partikel sowie eine klare Struktur für ein einheitliches und klares Produktbild. Außerdem gibt es weniger Zellbruch und Massenschmierer. Bei bestimmten Produkten sind kürzere Trocknungszeiten möglich. Und dies alles bei hoher Gewichtsgenauigkeit durch die Förderkurven-Technologie. Schließlich sind auch die Bauteile leicht zu reinigen.

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



Fotos: Vemag Maschinenbau



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

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

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





## Die Landschlächterei Angele im oberschwäbischen Walpertshofen baut auf Tradition und Regionalität und nutzt in Sachen Produktionstechnik Know-how aus dem eigenen Landkreis.

Das Motto der Landschlächterei – „Oifach guat!“ – bringt die Firmenphilosophie auf den Punkt: Erfolgreich in dritter Generation, da sie auf das klassische und traditionelle Metzgerhandwerk setzt. Dabei werden in dem Familienunternehmen bereits seit den 1930er-Jahren Qualität und Frische großgeschrieben. Ein Grund, warum es auch noch selbst schlachtet. „Die Bezeichnung als Landschlächterei ist für uns ein Qualitätsmerkmal. Tierwohl hat oberste Priorität. Wir beziehen unser Vieh von Bauernhöfen in unmittelbarer Umgebung“, erklärt Metzgermeister und Inhaber Rudolf Angele. Walpertshofen ist übrigens ein Ortsteil der Gemeinde Mietingen.

**„Die Handmann-Maschinen sind top. Sie liefern eine wunderbare Qualität, ganz ohne Luft drin. Alle Würste sind gleich lang und gleich schwer“.**

Rudolf Angele

### Qualität lockt Kunden an

Die gewissenhafte Ausübung des Fleischerhandwerks und das stete Bemühen, Kundenwünsche zu erfüllen, sind ein weiterer Baustein des Erfolgs dieses Handwerksbetriebes. So konnte die Metzgerei immer weiter ausgebaut und modernisiert werden. Heute ist die Wurstküche unter anderem mit modernster Technik von Handmann ausgestattet.

Dazu zählt auch ein brandneuer VF 810 Vakuumfüller. „Heute muss man immer auf dem neuesten Stand der Technik sein. Es muss alles Hand in Hand gehen, damit der Produktionsablauf nicht stockt. Alles muss frisch auf dem schnellsten Weg verarbeitet werden“, ist Rudolf Angele überzeugt und sieht sich bestätigt: „Die Kunden kommen bis zu einem Umkreis von 100 km zu uns. Das bestätigt die gute Qualität unserer Ware, die wir mit Handmann-



Neben Wurst können mit dem VF 810 auch Convenience-Produkte aus Kartoffeln, Teigwaren, Suppen sowie Feinkostsalate abgefüllt werden.



„Heute muss man immer auf dem neuesten Stand der Technik sein“, betont Metzgermeister Rudolf Angele.

Maschinen herstellen, denn sie sind top. Sie liefern eine wunderbare Qualität, ganz ohne Luft drin. Alle Würste sind gleich lang und gleich schwer“, betont er.

### Metzgerei, Partyservice und Feststadl

Mit 55 Beschäftigten hat die Landschlächtereier eine veritable Größe. Rudolf Angele ist sich sicher, dass, wenn Qualität und Preis-Leistungsverhältnis stimmen, Erfolg im Fleischerhandwerk keine Herausforderung ist. „Ich bin hier groß geworden und habe die Begeisterung für das Metzgerhandwerk quasi in die Wiege gelegt bekommen. Die Herausforderung ist es, die Tradition des Fleischerhandwerks für die Zukunft zu erhalten“. Zum modernen und zukunftsfähigen Fleischerhandwerk gehören heute häufig mehrere Standbeine. So auch hier.

Parallel zu Schlächtereier und Metzgereier bietet die Familie Angele Partyservice an und betreibt einen Feststadl. Auch hier kommen die Vorteile der eingesetzten Handtmann-Vakuumfüller zum Tragen. Denn der VF 810 Vakuumfüller eigne sich – neben Fleisch – auch ganz hervorragend zur Verarbeitung vielfältiger Produktmassen. So können damit Convenience-Produkte aus Kartoffeln, Teigwaren, Suppen und Soßen, Dips, Feinkostsalate und vieles mehr in hoher Qualität verarbeitet werden. Die kulinarische Versorgung der beiden florierenden Standbeine Partyservice und Feststadl sei somit gesichert. Denn: „Wir sind für dieses Jahr komplett ausgebucht“, freut sich der Metzgermeister.

### Soziales Engagement

Die Landschlächtereier Angele ist nicht nur modernes Unternehmen mit neuester Produktionstechnik. Nein, sie zeichnet auch soziales Engagement und damit verbunden einen guten Teamgeist aus.

### Der Leberkäs-Weltrekord

Am Sonntag, den 2. August 2009 um 11.11 Uhr war es geschafft, der Leberkäs-Weltrekord wurde geknackt: mit 3.118 kg ist der neue Rekord fast doppelt so schwer wie der vor rund 25 Jahren. Neun Rinder und 28 Schweine, 60 kg Salz und 60 kg Gewürze wurden dafür verarbeitet und in eine eigens dafür konstruierte Backform mit einer Länge von 15 m und einer Breite von 1,70 m gefüllt.

Herausragendes Beispiel ist der Leberkäs-Weltrekord mit einem 3.118 kg schweren, 15 m langen und 1,70 m breiten Leberkäs, den das Team Angele 2009 gemeinsam auf die Beine gestellt hat. Dieser Weltrekord wurde groß gefeiert und der Erlös den „Ärzten für die Dritte Welt“ (heute German Doctors e. V.) gespendet. „Es liegt mir am Herzen, Menschen zu helfen denen es nicht so gut geht wie uns“, erklärt Rudi Angele sein Engagement und verbindet so auf beste Weise Handwerkstradition mit modernem Charity. **red**

[www.handtmann.de](http://www.handtmann.de), [www.landschlaechtereier-angele.de](http://www.landschlaechtereier-angele.de)

SÜFFA 2023  
HALLE 9,  
STAND A30

ZERTIFIZIERT  
★  
HYGIENE & SICHERHEIT  
★  
ZERTIFIZIERT

**GENUSS-FAKTOR GARANTIIERT**

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

Kutter, Wölfe und Mischwölfe für Handwerk und Industrie.

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



droht zur schlimmsten Sache zu werden, die sie sein kann: irrelevant!

### Wurstkollektiv

So, da stehen wir nun: Ein Produkt, eine Branche und eine Spezies ohne Mut zur Veränderung. Doch was sollen wir jetzt daraus machen? Wie wäre es mit: einfach Spaß haben? Wir präsentieren: Das Wurstkollektiv. Ein Team kreativer Freigeister, die genug vom Jammern haben und herausfinden möchten, welche Möglichkeiten in einer Welt voller Veränderungen stecken. Zwei Fragen bilden die Basis für dieses Projekt: „Ist vegane (KI) Wurst eigentlich Wurst?“ Und: „Kann KI Kunst schaffen?“ Angelehnt an den Dadaismus, der sich Anfang des 20. Jahrhunderts aus Unzufriedenheit gegenüber Gewalt, Krieg und Nationalismus formte, entstehen verrückte, bunte und zufällig generierte KI-Bilder von Wurst. 100 % vegan, woke, with love. Ein skurriler Protest gegen veraltete Strukturen und die Angst vor Veränderung. Ebenso wie eine Erinnerung an jede:n, sich nicht von der Welt und ihren Krisen unterkriegen zu lassen. Manchmal braucht man angesichts regelmäßiger Nachrichten zum Weltuntergang einfach nur eines: Unsinn!

### WWWKD?

Für euch als Metzger ein Wink mit dem Zaunpfahl, alles was passiert als eine Chance zu erkennen. Niemand möchte euren Beruf entwerten oder ihn von der Bildfläche verschwinden lassen. Wie viele andere Branchen steht auch ihr an einem Scheideweg. Seht die Veränderungen, die auf euch zu kommen, nicht als Bedrohung, sondern als DIE Möglichkeit, eine traditionsreiche Zunft fit für die nächsten 100 Jahre zu machen. Ob ihr als letzte Generation der Metzger und Metzgerinnen in die Geschichtsbücher eingetragt oder als diejenigen, die ihr Handwerk zu einem wichtigen Spieler beim Gestalten unserer Zukunft gemacht hat, bleibt euch überlassen. Fragt euch eines: WWWKD? (What would Wurstkollektiv do?) Manchmal reichen ein Schmunzeln, eine verrückte Idee und Spaß an allem Neuen. Peace out – euer Wurstkollektiv.

**Philipp Böhm, Böhm.Media**

Instagram: @wurstkollektiv,  
<https://wurstkollektiv.com>

Fotos: Böhm.Media

# The Future of Wurst

**Wurst. Wenige Themen in Deutschland sind so emotional aufgeladen. Sie ist Kulturgut, Tradition und Aushängeschild des Metzgerhandwerks – und steht unter medialem Beschuss wie nie.**

**F**leischlose Alternativen drohen das Image dieses „Heiligtums“ zu verwässern und Wurst zur vermeintlich schlimmsten Sache zu machen, was sie sein kann: vegan! Genug der Ironie. Ganz ehrlich: Angst vor Veränderung hält Veränderung nicht auf. Und während das Metzgerhandwerk seine Rolle in einer Welt neuer Ernährungsstandards sucht, sucht die gan-

ze Welt ihre Identität im Angesicht der „drohenden Übernahme“ durch intelligente Maschinen. Fast aus dem Nichts im Mainstream gelandet, stellt Künstliche Intelligenz (KI) die Welt auf den Kopf. Gewohnte Arbeitsabläufe werden ineffizient. Aufgaben, die seit Generationen Menschen beschäftigt haben, lassen sich durch Computer und Algorithmen ersetzen. Arbeitskraft

# Meisterkurs mit Doppelfaktor

**Knapp 60 Absolventinnen und Absolventen schlossen im Frühjahr ihren Meisterkurs an der Fleischerschule Augsburg ab – den 352. seiner Art dort.**



**A**ufgrund der hohen Anmeldezahl startete das Team um den Schulleiter Anton Schreistetter Anfang Januar gleich zwei Kurse. Es folgten Wochen und Monate voller Schweiß, harter Arbeit, Anstrengung, viel Unterrichtsstoff aber auch viele schöne Momente. So war auch das Gruppenbild im Rahmen der feierlichen Freisprechung der neuen Jungmeisterinnen und -meister eine kleine Herausforderung. Doch auch diese wurde gemeistert.

In der Handwerkskammer für Schwaben erhielten die Fachkräfte ihre Meisterbriefe und Schuldiplome aus den den Händen von HWK-Präsident Hans-Peter Rauch, dem Vorsitzenden der Prüfungskommission Robert Baur und Anton Schreistetter. Dessen Dank galt dem Schulteam des Bildungszentrums des Fleischerverbandes Bayern für die Organisation dieses Doppelkurses – vom Küchenteam, über Reinigungskräfte und Hausmeister, Fachlehrer bis hin zur Verwaltung.

„Das Rüstzeug für den weiteren Lebensweg haben sie bei uns erhalten. Bleiben sie nicht stehen und bilden sie sich immer weiter. Die Fleischerschule Augsburg bietet ihnen auch künftig immer neue Kurse und beste Lernbedingungen. Ein Weg zu uns lohnt sich für sie immer“, betonte der Schulleiter. Parallel zu dieser Freisprechung startete der Kurs Nr. 353. Der Meisterkurs Nr. 354 findet vom 4. September bis 7. Dezember 2023 statt.

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

Foto: Fleischerschule Augsburg



## BECKSPERIENCE

### Staffel 4

### 18.9.2023

## SO WIRD DEIN WEIHNACHTS-GESCHÄFT DER HIT!

Jetzt zu allen Webinaren anmelden  
und deine Kunden staunen lassen:  
[www.beckspierience.de](http://www.beckspierience.de)



# Gereinigter Rauch

Im Interview schildert Dipl. Ing. Karl Bärwinkel, Sales Director von Kerry | Red Arrow, am Beispiel des CleanSmoke-Verfahrens, wie es gelingt, nachhaltig, emissionsfrei und gesundheitsfördernd zu räuchern.

*Ihr CleanSmoke-Verfahren inklusive der enthaltenen Technologie gibt es schon seit einigen Jahren. Wie hat sich dieses im Gegensatz zu traditionellen Räucherverfahren für Fleisch- und Wurstwaren auf dem deutschen Markt entwickelt? Wo kommt es zum Einsatz?*

Die Nachfrage nach nachhaltigen Produktionsverfahren nimmt generell ungebrochen zu. Hier ist das Räuchern nicht auszuklammern. Das CleanSmoke-Räucherverfahren findet Einsatz sowohl im Handwerk als auch in der industriellen Herstellung von geräucherten Fleisch- und Wurstwaren, aber auch von Fisch, Käse und vegetarischen sowie veganen Lebensmitteln. Einen starken Zuwachs erfahren wir aktuell im Bereich der Herstellung von geräucherten Bio-Produkten.

*Warum gilt dieses Verfahren als besonders nachhaltig, umweltfreundlich und gesundheitsfördernd?*

Weil der Rauch, wie der Name CleanSmoke schon sagt, gereinigt ist. Bei seiner Herstellung werden Schadstoffe wie Teer und Asche entfernt und der Räucherprozess erfolgt emissionsfrei. Das ist gut für den Verbraucher und für die Umwelt.

*Welche Erfahrungen haben Anwender aus dem Fleischerhandwerk mit Ihrem Verfahren gemacht?*

Die bekannten und oft sehr aufwändigen Genehmigungsverfahren für das Räuchern hinsichtlich der Abluft und des Arbeitsschutzes entfallen. Dies erleichtert den Betrieb und geplante bauliche Erweiterungen erheblich. Mit unseren Rauchprodukten, die

für die Raucherzeugung verwendet werden, lassen sich verlässliche Ergebnisse reproduzierbar erzielen. Als Beispiel nenne ich gerne die Fleischerei Hackethal in Wickede. Geschäftsführer Bernd Hackethal hat schon früh die Zeichen der zunehmenden Herausforderungen, die das konventionelle Räuchern mit sich bringt, gesehen und die Vorteile des CleanSmoke-Verfahrens erkannt. Ich bin mir sicher, dass er auf Nachfrage bestätigen wird, dass er nach wie vor mit den Ergebnissen zufrieden ist.

*Wie können Betriebe des Fleischerhandwerks bei einer geplanten Um- oder Neugestaltung ihrer Räuchertechnik noch von Ihrem Verfahren profitieren?*

Die Vielfalt des Sortiments an geräucherten Fleisch- und Wurstwaren lässt sich durch den Einsatz des CleanSmoke-Verfahrens leicht und ohne großen Aufwand vergrößern; egal ob stärker geräuchert oder eher mild, aber auch im Geschmacksprofil durch den Einsatz unterschiedlicher Holzarten. Auch die Tonnenbegrenzung für den Handwerksbetrieb entfällt mit Hinblick auf das Räuchern.

*Wie beurteilen Sie – trotz des Rückgangs der Betriebe – die Chancen des Fleischerhandwerks in Deutschland?*

Ich finde, die Chancen wachsen, weil die großen Betriebe aktuell eine zunehmende Konsolidierung vollziehen und in Zukunft auch weiter vollziehen werden. Dieser Prozess geht aus meiner Sicht zulasten der regionalen Identität von Fleisch- und Wurstwaren. Frische und Regionalität sind vom Verbraucher gewünscht. Hier sehe ich die regional ansässigen Handwerksbetriebe im Vorteil.

**Vielen Dank für das Gespräch!** mth

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





# Kundencenter eröffnet

**Mit ihrem neuen Kundencenter am Fertigungsstandort in Aalen stellt die Maschinenfabrik Seydelmann einmal mehr ihre Kundenorientierung unter Beweis.**

Dieses wurde im Rahmen eines Familientages für alle Angestellten, Rentner und deren Angehörige und eines Innovationstages seiner Bestimmung übergeben. Das Kundencenter ist wie ein Lebensmittelbetrieb mit Maschinen auch für vor- und nachgelagerte Prozesse voll ausgestattet, entspricht höchsten Hygieneansprüchen und verfügt über eine EU-Zulassung zur Lebensmittelherstellung. „Hier arbeiten unsere Lebensmitteltechnologien für oder gemeinsam mit Kunden an der Produktentwicklung bzw. Qualitäts- und Effizienzsteigerung. Damit bieten wir nicht nur Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung, sondern Komplettlösungen für die Herausforderungen und Produkte von morgen“, erklärt Andreas Seydelmann, Geschäftsführender Gesellschafter der Maschinenfabrik Seydelmann KG. Im Technikum können sich Kunden von der Leistungsfähigkeit, Qualität und Effizienz und den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Kutter, Wölfe, Mischer und Feinstzerkleinerer des Unternehmens überzeugen. Ziel ist es, neben der gemeinsamen Produktentwicklung, Kunden öfter zu empfangen und persönliche Beratungen zu intensivieren.

## Industrie 4.0

Durch den noch näheren und intensiveren Austausch mit den Kunden kennt das Unternehmen deren Herausforderungen besser und kann die Anwenderseite stärker in den Entwicklungsprozess ein-

fließen lassen und Prozesse optimieren. Auch Industrie 4.0 kann der Kunde am eigenen Produkt erfahren. Voll- oder halbautomatisierte Prozesse, Rezeptursteuerung und zentrale Bedienung sind schon Teil des Seydelmann-Portfolios und können vor Ort getestet werden. Nicht nur hinsichtlich der Maschinen präsentiert sich das Unternehmen zukunftsorientiert; auch innovative Neuheiten wie Produkte auf Basis von Plant-Based-Protein (pflanzliches Protein/Fleischalternativen) oder alternativem Protein (z. B. kultiviertes Fleisch und Insekten), sowie international erfolgreiche Produkte entstehen mit den Maschinen.

Um die Verköstigung der hergestellten Lebensmittel sowie die Herausgabe an Kunden als Produktmuster zu gewährleisten, besteht eine EU-Zulassung. Neben den eigenen Maschinen ist das Technikum mit allen Maschinen eines lebensmittelverarbeitenden Betriebs ausgestattet. Darüber hinaus verfügt es über einen offenen Besprechungsbereich mit Gastronomieküche sowie umfangreiche Laborausstattung zur wissenschaftlichen Analyse. „In naher Zukunft können wir es Kunden auch ermöglichen, Test und Versuche live aus der Ferne zu verfolgen oder ihnen eine Videoaufzeichnung zur Verfügung stellen. Die Technik bietet uns dann die Möglichkeit, Online-Seminare für größere Gruppen und unsere internationalen Vertretungen spontaner und in besserer Qualität umzusetzen,“ erläutert Andreas Seydelmann. [www.seydelmann.com](http://www.seydelmann.com)



# Flexibel einsetzbares Regal

**Wer in Profiküchen täglich Waren in GN-Behältern oder in der Wurstküche Euroboxen transportieren muss, bewegt hunderte Kilos. Ein Pilotprojekt beim nachhaltig wirtschaftenden Hof Keil zeigt, dass es ergonomischer und zeitsparender geht.**



## Artenvielfalt zählt

Wer den Hof Keil besucht, findet eine Food-Welt vor, wie Fleischliebhaber und Ernährungspolitiker sie sich wünschen: Kreislaufwirtschaft par excellence, artgerechte Rinderzucht, Weidehaltung ursprünglicher Rassen wie Blondes d'Aquitaine oder Wasserbüffel, die eine Verbuschung von Feuchtwiesen in Schach halten und die Artenvielfalt sichern. Außerdem: eigenes Tierfutter, Inhouse-Schlachtung, Metzgerei und Hofladen, alles frisch auf den Tisch in der Gastronomie für Events und Workshops. Mit 200 Hektar zählt der Hof zu den größten in NRW, bei nur 450 Rindern auf weitläufigen Wiesen. Die Ziele von Claudia und Heiner Keil, die den Familienbetrieb 2012 übernommen und umstrukturiert haben: Den Betrieb weiter zu extensivieren und das beste Fleisch zu produzieren. Das klappt nur artgerecht und im Einklang mit der Natur, ist das Paar überzeugt.

**D**er Hof Keil in Reken im südwestfälischen Münsterland – eine Idylle, mit Weiderindern auf Naturschutzwiesen, nahe des Moores Weißes Venn, dazu eine Event-Gastronomie, die zeigt: Artgerechte und nachhaltige Rinderhaltung sind gut für den Gaumen und das Klima.

Heiner Keil und seine Ehefrau Claudia führen den Familienbetrieb mit Herzblut in dritter Generation. Landwirtschaft mit Rinderzucht, Metzgerei mit eigener Schlachtung, dazu ein Hofladen und die Gastronomie: 20 Mitarbeiter kümmern sich mit der Familie um Qualitätsfleisch von A bis Z. „Es ist eine täglich erfüllende Aufgabe“, berichtet Heiner Keil, „aber eben auch eine mit viel Handarbeit und körperlicher Beanspruchung. Das möchten wir unserem Team, wo es nur irgend geht, erleichtern“. Vor allem das regelmäßige Schleppen, Umpacken, Suchen und Transportieren der Rohwaren geht ins Kreuz. Denn das hat man selten im Blick: Bevor 1 kg Lebensmittel auf den Tellern landet,

Fotos: Hupfler



wurde es mehrfach bewegt: von der Schlachtung oder Warenanlieferung zur Verarbeitung, dann ins Lager respektive Kühlhaus, hier oft vielfach umgepackt, auch für das Auffinden, dann in die Küche, in die Ausgabe oder in den Laden. Ein Faustwert: Wer 1 kg Speise anbietet, muss dafür durchaus 10 kg inkl. aller Verpackungen und Behälter bewegen und wuchten. Bei 500 Essen am Tag kommen also locker zwei Tonnen Gewicht zusammen. Und: Euroboxen und GN-Behälter wiegen schnell bis zu 20 kg. Durch ein optimiertes Warenhandling müssen diese Brocken im Arbeitsalltag deutlich weniger häufig bewegt werden – eine spürbare Entlastung für Rücken und Gelenke.

### Neuartiges Transportmittel

Um das Warenhandling im Betrieb zu erleichtern, wandte sich Heiner Keil an den Logistikexperten Hupfer in Coesfeld. Nach einer gemeinsamen Analyse der Prozesse entstand in einem Pilotprojekt eine Co-Création. „Wir konzipierten ein neuartiges Transportmittel, genau für die Bedingungen vor Ort“, betont Hupfer-Produktmanager Simon Heuermann: ein Regal, das alle Wege mitmacht, nicht einfach nur mit Rollen darunter, sondern mobil und robust, das unter Volllast mit bis zu 260 kg mehrmals auch längere Strecken am Tag bewältigt.

Das flexibel nutzbare, fahrbare Regal ist konzipiert für Eurobehälter E2 – ideal für eine einheitlich ausgestattete Prozesskette

### Projekt und Lösung

- **Projekt:** Ergonomische und zeitliche Entlastung des Teams beim Warenhandling von Eurobehältern in allen Bereichen (Transport, Lagerung inkl. Reinigung der Lagerflächen)
- **Lösung:** fahrbares Regal als Co-Création von Hof Keil und Hupfer – Nutzlast bis zu 260 kg, robust auch auf längeren und holprigen Wegen, mit Dach. Vollverschweißtes Chassis, mit Kreuzstreben zur Aussteifung im Chassis und der Rückwand. Flexibel nutzbar durch variable Höhe der Einschubschienen für Regalböden.
- **Zeitersparnis:**  
25 Stunden pro Monat entspricht  
5.850 € Personalkosten pro Jahr  
[www.hupfer.com](http://www.hupfer.com)

mit minimalem Aufwand, ähnlich wie das Gastronorm-System im Koch- und Ausgabeprozess. Zudem wurde es in einer robusten Variante für diesen Zweck entwickelt. Ein weiterer Wunsch des Hof Keil-Teams: Die Wagen sollten trotz vorstehender Sockel am Kühlhausboden dicht an der Wand stehen, um den Platz optimal auszunutzen. Dazu wurden die Rollen nach innen eingerückt. Das Regal erhielt eine Dachabdeckung, um die unverpackten Rohwaren hygienisch zu lagern, etwa als Schutz vor Kondenswasser.

Es wandert nun im Betrieb in alle Bereiche mit, in denen Ware benötigt wird – ein Umpacken auf dem Weg von Schlachthaus über Kühlhaus in den Laden oder die Küche ist oft unnötig. Zuvor wurden die Eurobehälter im

**Das fahrbare Regal wandert in alle Bereiche, in denen Waren benötigt werden, vom Lager über die Küche bis hin zum Hofladen – ein umständliches Umpacken ist nicht mehr nötig.**

Kühlhaus auf einem Rolli übereinandergestapelt – bis zu sieben Boxen mit insgesamt bis zu 140 kg. Denn Murphys Gesetz besagt: Man sucht immer das, was unten ist, stapelte also schon mal 120 kg Last ab, um an die gewünschten Rohwaren zu gelangen. Schneller und einfacher ist nun auch die Reinigung des Kühlhauses: „Dafür müssen wir nicht mehr jede 20-kg-Box einzeln oder auf mehreren Rollis raus- und reintragen, sondern verfahren fix und ohne große Anstrengung ein Regal mit bis zu 260 kg Rohware“, freut sich Heiner Keil.

Und was bringt das konkret an Einsparungen in der Prozesskette? Die Analyse der Arbeitsschritte zeigte: Durch den schnelleren Zugriff und das zeitsparende Bewegen und Transportieren lassen sich im Warenhandling täglich mindestens eine Stunde bzw. pro Monat rund 25 Stunden einsparen. Das wären in Personalkosten umgerechnet rund 5.850 Euro im Jahr (Basis: Bruttogehalt von 38.025 Euro, 37,5 Std. Wochenarbeitszeit). „Für uns ist es eine deutliche Erleichterung. Das kommt bei unseren Mitarbeitern richtig gut an. Und wir nutzen die eingesparte Zeit so besser für weitere und wichtige Aufgaben“, resümiert Heiner Keil. **red**  
[www.hof-keil.de](http://www.hof-keil.de)

# Stichwort F-Gas-Verordnung

Die Europäische F-Gas-Verordnung regelt den Einsatz der Kältemittel in Kälteanlagen und achtet zugleich auf den Klimaschutz. Jetzt drohen Verschärfungen.



**F**risches Fleisch braucht Kühlung und eine geschlossene Kühlkette – von der Schlachtung, über die Verarbeitung, den Transport und die Lagerung bis hin zur Warenpräsentation. Doch was bedeutet die F-Gas-Verordnung für das Fleischerhandwerk?

## Was ist die F-Gas-Verordnung?

Sie ist eine europäische Klimaschutzverordnung, die 2007 in Kraft getreten ist. Ihr Ziel ist es, den Einsatz fluoriierter Treibhausgase zu reduzieren und deren Auswirkungen auf den Klimawandel zu

## Geltungsbereiche F-Gas-Verordnung

- **Klimaanlagen und Wärmepumpen:** Überall dort, wo Kältemittel in Klimaanlagen und Wärmepumpen verwendet werden, einschließlich der Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung dieser Systeme.
- **Kälte- und Gefrieranlagen:** Wenn Kältemittel in gewerblichen und industriellen Kälte- und Gefrieranlagen verwendet werden, z.B. in Supermärkten, Lagern, Restaurants oder im Einzelhandel.
- **Brandschutz:** Die Verordnung regelt den Einsatz von F-Gasen in Feuerlöschsystemen und Brandschutzanlagen, um Brände zu bekämpfen und Personen zu schützen.
- **Lösungsmittel:** F-Gase kommen als Lösungsmittel zum Einsatz, z.B. in bestimmten industriellen Prozessen, wie in der Elektronikfertigung oder der Reinigung von Bauteilen.
- **Schäume:** Wenn F-Gase als Treibmittel oder Schaumbildner in der Herstellung von Schaumstoffen verwendet werden, z.B. in der Bauindustrie oder der Verpackungsbranche.
- **Hochspannungsschaltanlagen:** Die Verordnung betrifft zudem den Einsatz von F-Gasen in Hochspannungsschaltanlagen, um elektrische Lichtbögen zu löschen und die Sicherheit des Stromnetzes zu gewährleisten. [www.rivacold.de](http://www.rivacold.de)

begrenzen. Sie enthält Bestimmungen zur Überwachung, Zertifizierung, Rückverfolgbarkeit, Dichtheitskontrolle und schrittweisen Verringerung der Verwendung sog. F-Gase. Als absehbar wurde, dass die von der EU seinerzeit festgelegten Emissionsminderungsziele verfehlt werden, trat zum 1. Januar 2015 eine überarbeitete Fassung in Kraft. Seither regelt die EU die Absenkung fluoriierter Treibhausgase über ein Quotensystem und CO<sub>2</sub>-Äquivalente.

## Was sind fluorierte Treibhausgase?

Das bekannteste Treibhausgas ist Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>). Fluorierte Treibhausgase tragen zur Klimaerwärmung bei. Ihr Treibhauspotenzial (GWP-Wert) liegt um das 100- bis 22.000-fache höher als das von CO<sub>2</sub>. F-Gase fanden 1997 Eingang in das Kyoto-Protokoll in dem die Industrieländer eine verbindliche Reduzierung der Treibhausgasemissionen zusagten. Fluorierte Treibhausgase (F-Gase) sind: vollfluorierte Kohlenwasserstoffe (FKW), teilfluorierte Kohlenwasserstoffe (HFKW), Schwefelhexafluorid (SF<sub>6</sub>) und Stickstofftrifluorid (NF<sub>3</sub>).

## Was ist ein CO<sub>2</sub>-Äquivalent?

Das CO<sub>2</sub>-Äquivalent eines Treibhausgases errechnet sich aus dem Gewicht der Füllmenge in einem System, multipliziert mit seinem GWP-Wert. Das heißt, je geringer der GWP-Wert eines Treibhausgases ist, umso kleiner ist das CO<sub>2</sub>-Äquivalent der Füllung und umso klimafreundlicher ist die gesamte Anlage.

## Welche Bedeutung hat die F-Gas-Verordnung für Anwendungen in der gewerblichen Kühlung?

Die Kältetechnik ist einer der sechs Bereiche, die durch die F-Gas-Verordnung reguliert werden (s. Kasten). Dort kommen Treibhausgase als Kältemittel zum Einsatz – auch in der gewerblichen Küh-

lung. Darum ist bei Bestandsanlagen darauf zu achten, dass diese mit noch erlaubten F-Gasen betrieben oder auf zugelassene Alternativen mit sehr geringerem Treibhauspotenzial umgestellt werden. Andernfalls droht bei einer Störung oder Leckage die sofortige Stilllegung. Bei der Planung von Neuanlagen sollte auf jeden Fall ein Kältemittel mit sehr niedrigem GWP-Wert zum Einsatz kommen. Zukunftssicher sind Systeme mit natürlichen Kältemitteln.

### Warum sind natürliche Kältemittel zukunftssicher?

Das klimaneutrale Kältemittel Ammoniak (R717) ist das einzige ohne Treibhauspotenzial. Es wird aufgrund seiner Eigenschaften überwiegend in industriellen Großkälteanlagen, Kühlhäusern, zur Klimatisierung von Flughäfen, Bürogebäuden, Produktionshallen oder Sportanlagen verwendet. Alle anderen Systeme zur Kühlung – auch gewerblich – verwenden Kältemittel mit einem mehr oder weniger klimaschädlichen Treibhauspotenzial. Synthetische Low-GWPs und natürliche Kältemittel zählen zu den Stoffen mit den geringsten Werten und CO<sub>2</sub>-Äquivalenten. So beträgt etwa der GWP-Wert von Propan (R290) 3. Zum Vergleich: Das lange eingesetzte und inzwischen als Frischware verbotene R404A hat einen GWP-Wert von 3922. Beim Kältemittel CO<sub>2</sub> (R744) beträgt der GWP-Wert nur 1. Propan und CO<sub>2</sub> können in der gewerblichen Kühlung für steckerfertige Geräte und große Verbundkältesysteme verwendet werden. Sie zählen als natürliche Kältemittel nicht zu den F-Gasen, unterliegen daher nicht der F-Gas-Verordnung und werden als zukunftssichere Lösungen betrachtet.

### Wie ist der aktuelle Stand bei der F-Gas-Verordnung?

Derzeit befindet sich die F-Gas-Verordnung im Vermittlungsausschuss zwischen EU-Rat, EU-Parlament und EU-Kommission in Verhandlungen. Die EU-Kommission plant Verschärfungen, was außer einer Beschleunigung der quotenregulierten Verknappung von F-Gasen auch Anwendungsverbote für einzelne Kältemittel bedeuten soll. Der Fahrplan sieht vor, die Verhandlungen im Laufe des 3. Quartals 2023 zu beenden und Anfang 2024 mit der novellierten F-Gas-Verordnung zu starten. Experten bezweifeln aber diesen aus heutiger Sicht ambitionierten Zeitplan.

### Was müssen Betreiber von Kälteanlagen durch die F-Gas-Verordnung beachten?

Betreiber von Kälteanlagen müssen eine Reihe von Pflichten erfüllen: **Zertifizierung:** Sicherzustellen ist, dass Personal oder Auftragnehmer über die erforderliche Qualifikation verfügen, um mit F-Gasen umzugehen. Dies erfordert den Abschluss eines anerkannten Zertifizierungsprogramms oder einer Fachausbildung.

**Überwachung:** Die Verordnung schreibt vor, dass regelmäßig Leckdichtheitsprüfungen durchzuführen sind, um den Verlust von F-Gasen zu minimieren. Die Häufigkeit der Überprüfungen hängt von der Größe und dem Kältemitteltyp der Anlage ab.

**Dokumentation:** Eine genaue Aufzeichnung über den Einsatz und Verlust von F-Gasen führen. Dies beinhaltet Informationen wie Art

**Propan (R290) und CO<sub>2</sub> (R744) fallen aus der F-Gas-Verordnung und sind zukunftssichere Kältemittel.**

und Menge der verwendeten F-Gase, Wartungs- und Reparaturprotokolle sowie Daten zu Leckdichtheitsprüfungen.

**Rückgewinnung und Entsorgung:** Beinhaltet die Verpflichtung, F-Gase ordnungsgemäß zurückzugewinnen und zu entsorgen, um ihre Freisetzung zu verhindern. Die Verordnung legt fest, dass F-Gase vorzugsweise recycelt oder vernichtet werden sollten.

**Mengenbegrenzungen:** Zudem enthält die F-Gas-Verordnung Vorgaben zur schrittweisen Reduzierung der Menge an F-Gasen, die in Verkehr gebracht werden dürfen. Betreiber von Kälteanlagen sollten sicherstellen, dass sie die zulässigen Mengen nicht überschreiten und nach Alternativen mit geringerem Treibhauspotenzial suchen. Das gilt für die aktuelle F-Gas-Verordnung genauso wie für die anstehende Überarbeitung.

### Kann das ein Betreiber überhaupt leisten?

In aller Regel: nein. Wer gewerbliche Kälteanlagen in Kühlmöbeln, Theken, Kühlzellen oder Lagern betreibt, arbeitet mit Herstellern, Kältefachplanern oder zertifizierten Fachkräften zusammen. Diese verfügen über die erforderlichen Fähigkeiten, damit Betreiber die Vorschriften der F-Gas-Verordnung einhalten. Weiterhin sind Kältefachbetriebe der richtige Ansprechpartner.

*Achim Frommann, PR-Manager, Rivacold CI GmbH*

**100 JAHRE**  
Handwerk mit Tradition.

**SHB**

**SHB.**  
Darauf können Sie sich verlassen.

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

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

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

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

# Mikroplastik erkennen



**Wie kann textiles Mikroplastik erkannt, reduziert und vermieden werden? Dazu gibt es ein standardisiertes Prüfverfahren, das auch vom zum DBL Verbund gehörenden Unternehmen DBL ITEX mitentwickelt wurde.**

zu können, wie viel Einfluss ein Produkt beim Waschen auf die Umwelt hat.

### Wie funktioniert es genau?

Das Prüfverfahren soll schnell erkenntlich machen, ob ein Kleidungsstück beim Waschen Fasern verliert, die lange – oder im besten Fall weniger lange – in der Umwelt verweilen, bis sie abgebaut sind. Dazu wurden Klassifizierungs-codes erarbeitet, die ihm zugewiesen werden können. Hat es einen solchen Code, kann man direkt den Faser-austrag erkennen und mit anderen Produkten, die ebenso den Code tragen, vergleichen. Das könnte Unternehmen die Entscheidung in Zukunft erleichtern, auf nachhaltigere und weniger umweltschädliche Kleidungsstücke zurückzugreifen.

sein wollten. So haben wir mit anderen Unternehmen etwa ein halbes Jahr mit Hohenstein an der DIN SPEC gearbeitet, geforscht, normiert und Versuche angestellt, die dann in der DIN SPEC festgehalten worden sind. Wir haben Hohenstein vor allem mit Material- und Abwasserproben und unserem Wissen in der industriellen Textilpflege unterstützt.

### Was genau bringt die neue Prüfmethode? Wie wird sie in der Praxis umgesetzt und was sind die bisherigen Erfahrungen?

Die DIN SPEC wurde im Februar 2023 veröffentlicht – noch ist sie nicht sehr bekannt. Zurzeit geht es darum, Unternehmen auf diese neue Spezifikation aufmerksam zu machen und zu zeigen, wie sehr es sich lohnt,

**D**er Prüfdienstleister Hohenstein schuf in Zusammenarbeit mit den Projektpartnern Trigema, Freudenberg, Paradies und DBL ITEX eine neue DIN SPEC 4872\*. Und damit ein standardisiertes Prüfverfahren zur Ermittlung und Klassifizierung der Umweltbelastung von Textilien und textilen Produkten beim Waschen. Was steckt dahinter und wo liegen die Vorteile? Ein Gespräch mit dem Chemiker Hendrik Dewald von DBL ITEX Gaebler-Industrie-Textilpflege.

### Herr Dewald, was ist Ziel des standardisierten Prüfverfahrens?

Mit Hilfe dieses Verfahrens kann bestimmt werden, wie viele Fasern aus der Kleidung beim Waschen ausgetragen werden, wie gut sie sich im Abwasser abbauen und wie schädlich die Faserrückstände für die Umwelt sind. Das Ziel ist es, so eine Vergleichbarkeit zwischen den Textilien zu schaffen, um künftig schnell und einfach entscheiden



Auch in Kleidungsstücken kann Mikroplastik analytisch nachgewiesen werden.

### Wie war DBL ITEX beteiligt?

Wir wurden über den Initiator der DIN SPEC 4872, den Prüfdienstleister Hohenstein, auf die Erstellung dieser Spezifikation aufmerksam. Stellvertretend für ITEX war ich beim Kickoff-Meeting dabei. Die Intention und der Nachhaltigkeitsgedanke hinter DIN SPEC hat uns so gut gefallen, dass wir Teil davon

die Faserfreisetzung von Textilien beim Waschen vergleichbar zu machen. Es könnte dazu führen, dass Unternehmen, die versuchen ihren Umwelteinfluss zu mindern, gezielt auf Kleidungsstücke zurückgreifen – sei es Kauf- oder Mietkleidung – die weniger Einfluss auf die Umwelt beim Waschen haben. Auch Vorgaben durch die Gesetzgebung, (Stichwort BImSchG) könnten dazu führen, dass eine solche Klassifizierung nötig wird, da etwa die Emission von Abwässern ins kommunale Netz weiter und feiner geregelt wird. **red**

**Vielen Dank für das Gespräch.**  
[www.dbl.de](http://www.dbl.de), [www.hohenstein.de](http://www.hohenstein.de)

\*DIN SPEC 4872: Prüfmethode für Textilien – Bestimmung der Faserfreisetzung beim Waschen und des aeroben Abbaugrads in wässrigem Medium unter Berücksichtigung der Ökotoxizität



# Fleischqualität erleben

**20 Männer und Frauen absolvierten erfolgreich ihre Fleischsommelier-Fortbildung an der 1. Bayerischen Fleischschule Landshut. Ihr Ziel: die Qualität von Fleisch- und Fleischprodukten sichtbar und erlebbar zu machen.**

Foto: 1.BFS

Sie wollen in Zukunft ihren Kundinnen und Kunden die Augen öffnen und Fleischerzeugnissen den Wert beimessen, den sie verdienen: Die neuen 20 Fleischsommeliers/-sommeliären (BFS) erhielten ihr Zertifikat in einem feierlichen Rahmen. Sensorik-Dozent Prof. Manfred Winkler (re.) gratulierte den Absolventinnen und Absolventen aus Deutschland und Italien und betonte in Anspielung auf ein Zitat aus „Die Meistersinger von Nürnberg“: „Bleiben Sie so begeistert und begeisterungsfähig – um zu ermessen, was unermesslich uns erscheint.“ Die auf diese Weise weitergebildeten Fachkräfte sind nun in der Lage, Kundinnen und Kunden ihre Fleischprodukte zu erklären, sensorisch zu beschreiben, Unterschiede aufzuzeigen und zu bewerten. Darüber hinaus erhielten sie profundes Fachwissen über Fleischqualität, Zuschnitte, kulinarische Expertise sowie die optimale Vermarktung.

Als Kursbeste wurden Florian Stirner (mi.) aus Perach sowie Marcel Brozek aus Stockheim ausgezeichnet. Kathrin Zellner, Vizepräsidentin der Handwerkskammer Niederbayern, beglückwünschte die Absolventinnen und Absolventen zu ihrer Leistung: „Sie haben sich auf etwas Neues eingelassen. Das haben sie mit Bravour gemeistert.“ Auch Barbara Zinkl-Funk (li.), geschäftsführende Gesellschafterin der 1. BFS, freute sich über das gute Ergebnis: „Ihre Präsentationen haben deutlich werden lassen, welchen wesentlichen Beitrag sie als Genussbotschafter für unseren wertvollen Rohstoff Fleisch leisten.“

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



## DIE FLEISCHER APP

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

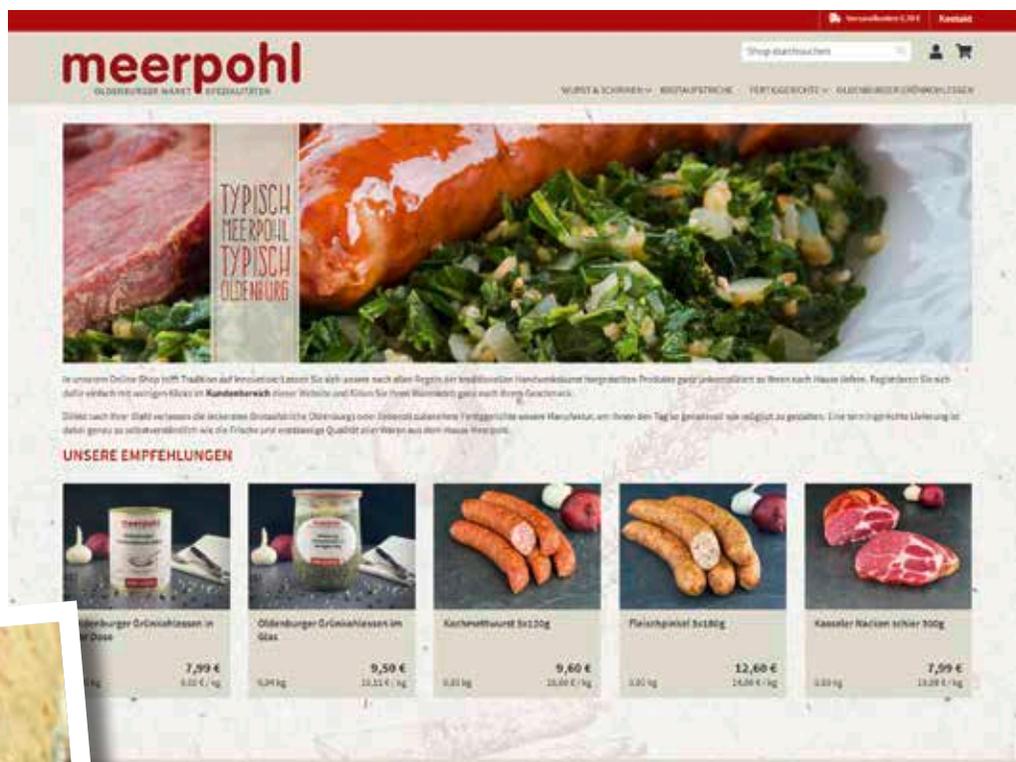


**+ Vorbestellen! + Angebote & Mittagstisch + Push Funktion + Digitale Kundenkarte +  
+ Rezepte + inkl. Drucker für Bestelleingänge +**

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



Seit 2010 ist Oldenburg „Kohltourhauptstadt“. Grünkohl mit Pinkel ist längst als lokale Spezialität überregional bekannt. Die Meerpohl Spezialitätenfleischerei bringt den lokalen Klassiker mit ihrem Webshop bundesweit in die Küchen. Das freut neue und alte Kunden.



# Dank Webshop überregional

Geegründet 1903, ist die Meerpohl Spezialitätenfleischerei heute eine Oldenburger Institution. Die hausgemachten Spezialitäten des in vierter Generation von Sabine und Andreas Meerpohl geführten Familienunternehmens haben seit Jahren weit über die Stadtgrenzen hinaus eine treue Fangemeinde: Was dem Nürnberger seine Bratwurst, ist dem Oldenburger das Grünkohlessen – ein Stück kulinarische Heimat.

Ob Grünkohl, Speck, Kochmettwurst, Grütz- oder Fleischpinkel, ob im Glas, im Schlauch oder als Fertiggericht aus der Dose: Alles, was es für ein traditionelles Grünkohlessen braucht, ist mindestens drei Wochen haltbar und erfordert keine aufwändige Kühlkette in der Versandlogistik. Perfekte Voraussetzungen also für den Online-Verkauf.

## Vom Produkt zur Online-Strategie

„Viele Fleischereien starten ihren Online-Shop mit einer Click-&-Collect-Lösung“, beobachtet Philip Meerpohl, Mitglied der Geschäftsleitung und „Generation Zukunft“ im Unternehmen. „Die Kunden bestellen im Internet und holen später ihre Bestellung in

einer der Filialen ab. Unser Ansatz für die Eröffnung eines Online-Shops als 24/7-Filiale war ein anderer: Wir nutzen den Webshop vor allem für Versandartikel mit langem MHD, um unsere Grünkohlspezialitäten überregional zu vermarkten. Und nicht zu vergessen: Wir wollen auch Foodies, die sich im Internet auf kulinarische Entdeckungsreise nach lokalen Spezialitäten begeben, für unsere Produkte begeistern.“

Seit 2007 arbeitet die Familie Meerpohl bereits mit der von den Syner.Con-Fachhändlern vermarkteten Warenwirtschaftslösung Apro.Con. Sie zählt damit zu den ersten Anwendern der Spezialsoftware. „Ebby Frieman, unser Syner.Con Partner, sprach uns vor gut zwei Jahren darauf an, dass von Apro.Con ein Webshop kommen würde“, erinnert er sich: „Zu diesem Zeitpunkt hatten wir bereits unseren ersten Webshop am Laufen und waren mit den Verkaufsergebnissen sehr zufrieden. Klar war aber, dass Webshop und Warenwirtschaft aus einer Hand uns viele Arbeitserleichterungen bringen würden – ohne hohen Kostenaufwand für das Programmieren einer proprietären Schnittstelle zum Altsystem. So sind wir umgestiegen.“

## Fehlerquellen abgestellt

Mit dem Wechsel auf Apro.Shop profitiert Meerpohl von einem lückenlos durchgängigen Datenhandling von der Bestellannahme im Online-Shop über die Auftragserstellung in Apro.Con und Auftragsabwicklung in der Produktion bis hin zur Versandlogistik. Alle Produktangaben wie Preise, Herkunft, MHD, Zutatenliste, Inhaltsstoffe und Allergene sind in der Warenwirtschaftssoftware hinterlegt und werden bei Aktualisierungen und Änderungen in Apro.Shop übernommen. Entsprechend gering ist der Aufwand für die kontinuierliche Pflege des Webshops. „Das vereinfacht für uns die Prozesse erheblich. Keiner muss sich mehr einen Kopf machen und kontrollieren, ob alle Angaben überall identisch und korrekt sind. Ganz zu schweigen von der Zeitersparnis, da durch den automatisierten Datenabgleich nirgends eine doppelte Datenpflege erforderlich ist“, betont Philip Meerpohl.

Die vollständige Integration von Webshop und Warenwirtschaft und das Entfallen manueller Eingaben an den Übergabepunkten spart nicht nur wertvolle Arbeitszeit. Das durchgängige Datenhandling „macht auch Schluss mit typischen Fehlern bei manuellen Eingaben wie Zahlendrehern, einer Zahl zu viel oder fehlerhaft abgelesenen Notizen“, so Philip Meerpohl. „Alle Aufträge werden automatisch ausgedruckt. Für alle im Tagesverlauf abgearbeiteten Aufträge erstellen wir eine Transportdatei mit den von den Kunden in den Bestellungen hinterlegten Versanddaten und spielen

**„Der Webshop muss den Kunden von der Produktauswahl bis zum Bezahlen ein mit den Big-Playern im Online-Markt vergleichbares Einkaufserlebnis bieten.“**

Philip Meerpohl



**Starkes Trio:  
Andreas, Sabine  
und Philip  
Meerpohl**



## Auf einen Blick

- Familienunternehmen in vierter Generation mit 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- Überregionale Vermarktung von Grünkohlspécialitäten im Webshop
- Keine zeitaufwändige doppelte Datenpflege dank hochgradiger Integration von Warenwirtschaftssoftware und Online-Shop
- Digitale Auftragsabwicklung minimiert Fehlerquellen
- Komfortable Menüführung, Filterfunktionen und Zahlungsoptionen im Webshop

diese Datei in das Portal unseres Versanddienstleisters ein, so dass wir kein Risiko von manuellen Fehleingaben haben“, erklärt er das System weiter.

Philip Meerpohl verhehlt nicht, dass die Eröffnung eines Webshops zunächst Arbeit bedeutet: „Ich kann alle Produktdaten aus der Warenwirtschaft direkt einspielen. Damit ist es aber nicht getan. Uns war wichtig, dass wir bei der Bebilderung authentisch sind und unsere eigenen Produkte zeigen. Daher haben wir hausintern alles fotografiert. Die aus der Apro.Con-Datenbank eingespielten Produktinfos ergänzten wir um kurze, werbliche Begleittexte, um zusätzliche Kaufimpulse zu setzen. Das erfordert einmalig Zeitaufwand, der sich am Ende aber auszahlt. AGB, Hinweise zum Datenschutz und Widerrufsbelehrung zum Online-Einkauf sind auch große Themen, die höchste Priorität haben müssen. Hier haben wir auf die Unterstützung durch Apro.Con zurückgegriffen.“

## Übersichtlich und komfortabel

Die übersichtliche Menügestaltung und komfortable Filterfunktionen, etwa zur Suche nach Allergenen, erleichtern den Einkauf im Webshop auch für Erstnutzer. Wer seinen Warenkorb gefüllt hat und zur Kasse geht, trifft auf komfortable Zahlungsoptionen wie Paypal und Kreditkarte. „Der Webshop muss den Kunden von der Produktauswahl bis zum Bezahlen ein mit den Big-Playern im Online-Markt vergleichbares Einkaufserlebnis bieten. Bei der Zahlungsabwicklung folgten wir einer Partnerempfehlung von Apro.Con und sind damit sehr zufrieden“, resümiert Philip Meerpohl.

red

[www.aprocon.de](http://www.aprocon.de), [www.meerpohl.de](http://www.meerpohl.de)



### Energieeffiziente GN-Behälter

Die GN-Behälter thermoplates eco aus dem Mehrschichtmaterial Swiss I PLY von **Rieber** eignen sich auch für das Metzger-Catering. Ausgetauscht gegen übliche GN-Behälter lässt sich laut Hersteller

damit etwa im Cook & Chill-Verfahren eine Energieersparnis von 10 bis 30 % realisieren. In den Behältern sind alle Prozesse ohne Umzuschütten umsetzbar: von der Lagerung und Kühlung über die Zubereitung und Regenerierung bis hin zum Transport im digitalen Mehrwegsystem Check Trace. Die zugeführte Wärme oder Kälte werde zehnmals schneller und gleichmäßig in alle Ecken und Ränder verteilt, was die Zubereitung, das Herunterkühlen und Regenerieren zeit- und kosteneffizienter macht. Thermoplates eco sind für den Einsatz auf allen Heizquellen, in Kombination mit moderner Küchentechnik und für alle Verfahren geeignet. Mehrere tausend Einsatzzyklen sind damit möglich. <https://rieber.systems/de>



### Am Tisch dosieren

Flexibel und mobil einsetzbar ist die neu aufgelegte Work-Station von **Boyens**. Das robuste Edelmöbel dient als ergonomische Arbeitsstation für alle Unifiller ELF 400 und Unifiller Tisch Dosieranlagen (Table Top), um so Lebensmittel und Speisen abzufüllen. Es ist auch als stabiler Transportwagen nutzbar. Für die großen Unifiller Portionier- und Dosieranlagen wie CPL 500, Universal 1000/2000 oder fahr-

bare Multistation, dient die Work-Station als Ablagefläche für demontrierte Dosieranlagen- und Zubehörteile. Die Arbeits- und Reinigungstische aus der Workstation-Serie bestehen aus Edelstahl und seien auf eine hohe Langlebigkeit ausgelegt. Bockrollen sowie zwei gebremste Lenkrollen sorgen für barrierefreies Arbeiten und leichtes Rangieren. Zwei enthaltene große stabile luft- und wasserdurchlässige Eurokörbe sind aufgrund der genormten Grundmaße gut miteinander kombinierbar, ermöglichen ein komfortables Lagern und Trocknen der Zubehörteile und sind zum Reinigen der Dosieranlage geeignet.

[www.boyensbackservice.de/workstation](http://www.boyensbackservice.de/workstation)



### Elemente einer Stromschiene

Beim Plug-in-System „Ambient“ des italienischen Beleuchtungsspezialisten **Imoon** sind alle technischen Elemente auf einer einzigen Stromschiene installiert. Zu den verschiedenen Beleuchtungsformaten gehören auch LEDs, z. B. 3000/4000 HD Spark, die so gestaltet werden können, um das Beste aus verschiedenen Produktkategorien herauszuholen. Die LED-Strahler verfügen über bestimmte Einstellungen, etwa „Meat“, die das Rot von Fleisch hervorheben. Abhängig von der Höhe der Schiene, wurde die am besten geeignete Platzierung der Lichter so gestaltet, dass die unterschiedlichen ästhetischen Seiten der Produkte zur Geltung kommen, indem sie den Anreiz bei der Präsentation optimieren. [www.imoon.it/de](http://www.imoon.it/de)

### Für saubere Stiefel und Schuhe

Dank neuer Modulbauweise lässt sich die Stiefelwaschanlage von **Aschl** verlängern. Sie befreit Gummistiefel und Arbeitsschuhe von groben Verschmutzungen. Durch eine Verlängerung der Anlage von bis zu drei Anlagen pro Wasseranschluss können mehrere Mitarbeiter zugleich ihr Schuhwerk säubern. Drei senkrecht und waagrecht montierte Bürsten reinigen die Sohlen und Seiten der Schuhe. Zusätzlich ist eine Handwaschbürste aus Kunststoff im Lieferumfang enthalten. Die Durchflussregulierung der Anlage ist stufenlos verstellbar und unterstützt einen sparsamen Wasserverbrauch. Schmutzwasser landet in einer Sammelwanne mit Edelstahl-Gitterrost, Feststoffe im integrierten Schmutzfangkorb. Ein Geruchsverschluss schützt vor Gerüchen. Optional ist ein umlaufender Spritzschutz. [www.aschl-edelstahl.com/shop](http://www.aschl-edelstahl.com/shop)



### Pflanzliches für den Grill

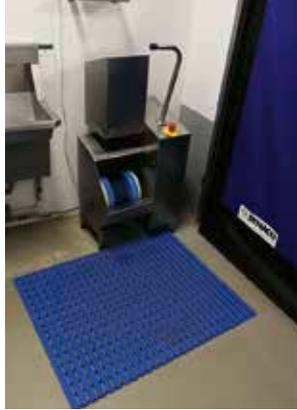


Beim Grillen ist Vielfalt gefragt. Daher dürfen auch fleischfreie Spezialitäten in der Metzgertheke nicht fehlen. Geschmacklich sind bei fleischfreien Würsten & Co. fast keine Grenzen gesetzt, weshalb aus veganen Grundstoffen nach dem Motto „We taste the world“ Bratwürste nach dem Vorbild einer Sal-

siccia, Chorizo, Sucuk oder Thüringer Bratwurst entstehen. Das Zusammenspiel unternehmensweiter von Kompetenzen ermöglicht es **NovaTaste**, kundenindividuelle Produkte zu kreieren. Auch mit „vegane Grillkäse“ in internationalen Geschmacksrichtungen kann sich das Fleischerhandwerk kreativ positionieren. Ein solcher beeindruckt in der Theke erst recht, wenn er köstlich mariniert und optisch und geschmacklich wirklich etwas Besonderes ist. Die Experten des Unternehmens unterstützen Interessierte bei der Produktentwicklung und sind bei der Zusammenstellung der Zutaten behilflich. [www.novataste.com](http://www.novataste.com)

## Sohlen sicher reinigen

Seit knapp 25 Jahren bietet die **Höcker Gruppe** Cleanmaster-Sohlenreinigungsmaschinen an. Die aktuellen Modelle gleichen durch höhenverstellbare Füße Unebenheiten auf dem Boden aus und sind sicher zu montieren. Ein Schrägdach verhindert das Abstellen von Gegenständen, Wasser läuft einfach ab. Durch die verbesserte Bürstenaufnahme wurde die Langlebigkeit erhöht. Die blauen Bürsten bestehen aus dem lebensmittelkonformen Werkstoff PBT – optional sind weichere oder härtere Borsten verfügbar. Auch hohe Stiefel, Sicherheitsclogs oder Sohlenkanten lassen sich damit reinigen. Bei der Reinigungsmittelbeimischung wird auf ein passives Injektorsystem nach dem Venturi-Prinzip statt auf ein aktives Pumpensystem gesetzt. Pragmatisch ist auch der Einsatz von SPS-Komponenten in der Steuerung, die bei einem Defekt leichter und einzeln – statt bei einer Platinensteuerung als ganzes Modul – ersetzt werden können.



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

## „Chicken-Nuggets“ auf Erbsenbasis

Die Trockenmischung Plantfix Chicken Style von **Raps** eignet sich zum Herstellen fleischloser „Chicken-Nuggets.“ Texturiertes Erbsenprotein sorgt für eine passende Konsistenz und die hellbeige Farbe, eine eigens entwickelte Hähnchen-Würzung für den Geschmack. Aus der Mischung, Öl und Eiswasser wird im Kutter daraus eine Masse, die sich nach Belieben formen lässt. Dann werden die geformten Nuggets gekühlt, die laut Hersteller eine optimale Gefrier-Tau-Stabilität aufweisen. Deklarationspflichtige Allergene oder geschmacksverstärkende Zusatzstoffe sind nicht enthalten. Zur Plantfix-Range zählen zudem ein veganes Burgerpatty mit Zwiebeln und Pfeffer sowie Cevapcici mit Majoran und Thymian. Alle Plantfix-Mischungen sind im Beutel erhältlich und ergeben etwa 2,5 kg der Fleisch-Alternative.



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

## Emissionsfreier Kühltransport

Die elektrischen Nutzfahrzeuge von **Cenntro** gibt es nun mit dem Lebensmittelausbau „Trans-Clean“ des Spezialisten Goliath Trans-Lining. Dieser erfüllt die DIN EN Normen zur Lebensmittelhygiene sowie HACCP-Standards für Lebensmitteltransporte, die so sicher und emissionsfrei mit jedem dieser E-Transporter erfolgen können. Dank des geringen Gewichts habe der Aufbau keinen nennenswerten Einfluss auf die Reichweite des Fahrzeugs. Die einteilige fugenfreie Verarbeitung des Laderaums mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung. Zudem ist der Ausbau stoß- und abriebfest. Der Laderaum bietet ausreichend Platz für unterschiedliche Transportzwecke.



[www.cenntro-motors.eu](http://www.cenntro-motors.eu)

## Hähnchen-Käse-Chili-Snack



Mit der Hähnchenbrust-Chili-Cheese präsentiert die Genussmanufaktur **Bedford** ein kreatives Convenience-Produkt. Dafür wird Hähnchenbrust grob gewürfelt und mit Cheddar-Käse und angenehm scharfem Chili vermischt. Danach wird das Fleisch mit einer Gewürzmischung mariniert, zu Barren geformt, mit einer knusprigen Panade umhüllt, frittiert und schockgefroren. Zwischen zwei Baguettebrötchen-Hälften gelegt, die mit Frischkäse bestrichen sind, Salat, roten Zwiebeln und Gurkenscheiben entsteht so ein geschmackvoller, ausgewogener Snack. Das Produkt (je 80 g/Stück) ist tiefgekühlt und gekühlt erhältlich und enthält keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe.

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

## Impressum 12. Jahrgang

**FH**  
FLEISCHER-HANDWERK

Offizielles Organ von: **METZGER HANDWERK Bayern**

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

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

Marco Theimer (mth) -150

Redaktion: Christian Blümel (chb) -185

Autoren dieser Ausgabe:  
Verena Wagner, Philipp Böhm, Achim Frommann

Anzeigen:  
Bernd Moeser (Leitung) -200 Kilian Roth -246  
Sebastian Lindner (Stv.) -215 Concetta Herion -240  
Gerhild Burchardt -205 Rocco Mischok -220  
Fritz Fischbacher -230

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 25 vom 1.1.2023

Anzeigenabwicklung:  
Birte Januschewski -260  
Felix Hesse -261

Layout:  
Michael Kohler -255  
Liane Rosch -258  
Rita Wildenauer -254

### Abonnementbetreuung:

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

Roland Ertl ([r.ertl@blmedien.de](mailto:r.ertl@blmedien.de)) -271

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

Bezugspreis: Erscheint zweimonatlich (6 Ausgaben/Jahr).  
Abonnementpreis: Inland jährlich 94 €, Ausland jährlich 107 €. Einzelpreis: Inland 19 €, Ausland 21 € (alle Preise inkl. Versandkosten und MwSt.). Der Abopreis für die Verbandsangehörigen des Bayerischen Fleischerverbandes ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Kündigungsfrist: Schriftlich vier Wochen vor Ablauf des Bezugsjahres.

### Repro und Druck:

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

### Bankverbindung:

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

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

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

### Geschäftsführer der B&L MedienGesellschaft

mbH & Co. KG, 40724 Hilden:

Harry Lietzenmayer, Stephan Toth, Björn Hansen

**Gerichtsstand:** Hilden

ISSN: 2192-5033

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.



Autoklaven

**NEU!**  
Vollautomatische Steuerung!

reifen  
dämpfen  
garen  
kochen  
sterilisieren

**AUTOKLAV & KESSEL**

**KORIMAT**  
www.korimat.de

KORIMAT  
Metallwarenfabrik GmbH  
Telefon 02772/576413-0

Dosier- und Fülltechnik

Wir kriegen's gebacken!

**SPRÜH-SYSTEME**

**UNFILLER-SYSTEME**

**BACKTRENNMITTEL**

**Massig POWER! EXAKTES Dosieren, Portionieren und Abfüllen**

Die ELF 400 wurde als kleines Arbeitstier und echter Produktionshelfer entwickelt! Im Sekundentakt portioniert die Dosiermaschine Menüs, Salate, Feinkost, Antipasti, Nachspeisen oder Flüssigkeiten – präzise und gewichtsgenau. Dank der bewährten Boyens-Technologie bleiben auch ganze Stücke in den Speisen erhalten.

**boyens backservice**

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

Entnehmungsmaschinen und -anlagen

**BAADER ///**

**BAADER Refiner**

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

**www.baader.com**

Etiketten

Innovative Etikettierlösungen für Fleischer, Bäcker und Selbstvermarkter

Tel. +49 (0) 9162 920 735  
[www.schaumeral24.de](http://www.schaumeral24.de)

Fleischereimaschinen

**Füllen**  
**Kuttern**  
**Wolfen**

**DUEKER REX**  
FLEISCHEREIMASCHINEN

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

Gewürze

Service. Geschmack. Vielfalt.

**Wenn's um die Würze geht:**

**Beck**  
Gewürze und Additive

Jetzt informieren:  
Tel. + 49 9153 9229-0  
[info@beck-gewuerze.de](mailto:info@beck-gewuerze.de)

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

Hygienetechnik

**WALTER**  
next level cleaning

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

Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

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

Kunstdärme

**HansSchütt**

Kunstdärme für jede Anforderung  
Ihr Partner für flexible Folien  
Hans Schütt e. Kfm. · [info@hans-schueti.de](mailto:info@hans-schueti.de)  
Immelweg 19 · 25469 Halstenbeck  
Tel. 04101 8560-0 · Fax 0401 8560-77

Pökelinjektoren

**Günther Maschinenbau GmbH**

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

Pökel- und Massiertechnik

**Suhner**  
food processing equipment

**Suhner AG Bremgarten**

Fischbacherstrasse 1  
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42  
Fax: +41 56 648 42 45  
E-Mail: [suhner-export@suhner-ag.ch](mailto:suhner-export@suhner-ag.ch)  
[www.suhner-ag.ch](http://www.suhner-ag.ch)

Schlachthofeinrichtungen

Systems for the red meat industry

**RENNER**

Fachsenfelder Straße 33  
D-73453 Abtsgmünd

Telefon 0 73 66/92096-0  
Telefax 0 73 66/92096-99  
[www.renner-sht.de](http://www.renner-sht.de)

Tumbler

**Günther Maschinenbau GmbH**

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

Walzensteaker

**Günther Maschinenbau GmbH**

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

**WWF**

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

WWF-Spendenkonto:  
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22

STOPP DIE PLASTIK FLÜT



# DIE HACCP APP

FÜR LEBENSMITTELUNTERNEHMEN



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

**Kostenvorteil  
für Abonnenten  
des Fachmagazins**

**FH**  
FLEISCHER-HANDWERK

**Für die Nutzung  
unserer HACCP APP  
zahlen Sie statt 40,- €  
nur 35,- € je Monat!**

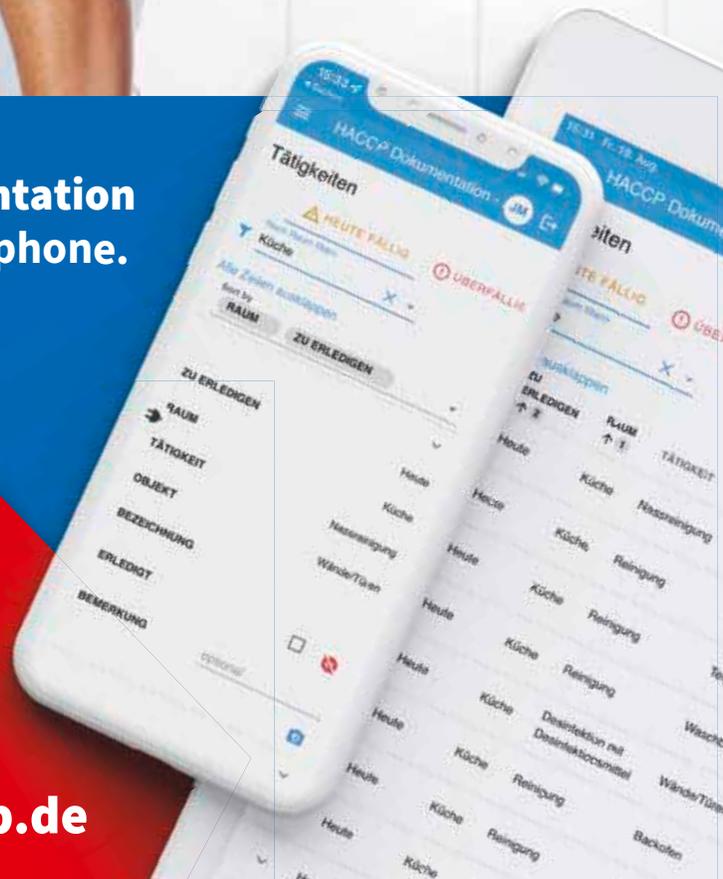
**Monatlich kündbar!**

**Ihre HACCP-Dokumentation  
auf Tablet und Smartphone.**



**30 Tage  
kostenfrei  
testen!**

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



# DIE NEUE KUTTER-GENERATION

Ideal für das Fleischerhandwerk.



Fachmesse für die Fleischbranche  
21.–23.10.2023  
Messe Stuttgart

Halle 9,  
Stand 9B20



Blizzard 50 L



Blizzard 70 L



Blizzard 130 L



*Alle Kutter mit Touchscreen- und Joystick-Steuerung bestellbar!*

## Unsere Blizzard 50 L, 70 L und 130 L:

Die neue Kutter-Generation aus Laufach haben wir so weiterentwickelt, dass sie den besonderen Anforderungen des Handwerks entspricht: Mit effizientem Antriebssystem, einem komplett geschlossenen Edelstahlkorpus und einzigartigem Hygiene-System.

Weitere Informationen finden Sie auf: [www.dueker-rex.de](http://www.dueker-rex.de)

