

FH

FLEISCHER-HANDWERK

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

FLEISCHER MIT ERFOLG:

Fleischerei Luther,
Neustadt bei Coburg



- **WEITERBILDUNG:** Masterclass Cortador ■ **BUTCHER WOLFPACK:** Casting für Paris
- **MITARBEITER-PRÄVENTION:** Gesundheitsmanagement ■ **MESSE-NACHLESE:** SÜFFA 2023



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!**

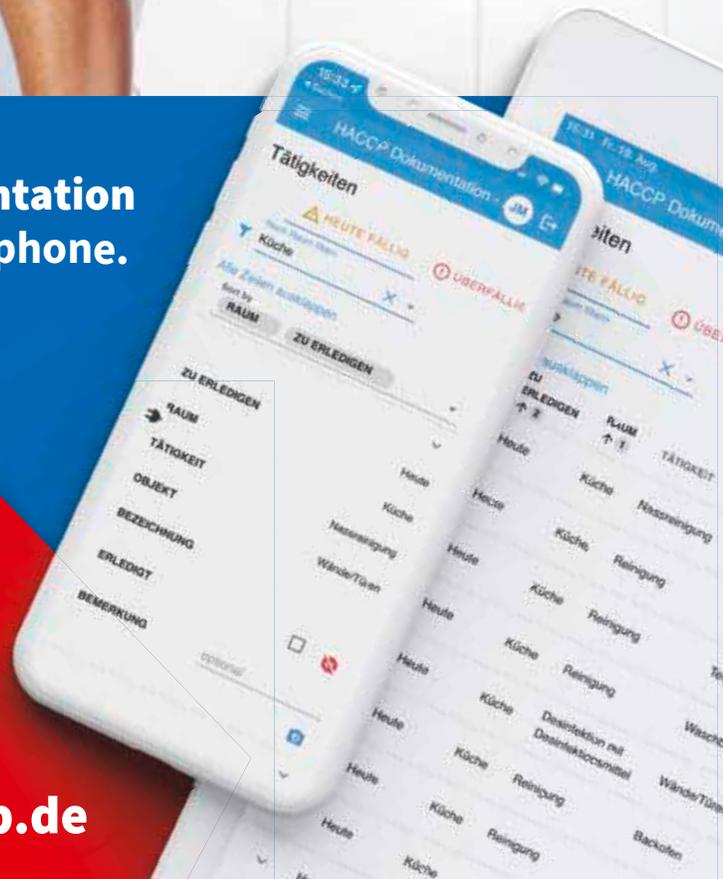
Monatlich kündbar!

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



**30 Tage
kostenfrei
testen!**

www.diehaccpapp.de





Bilder sagen mehr als 1.000 Worte

1. Metzgerei Resch & Lars Bubnick (Fleischerverband Bayern)
2. Roman & Gabriele Ganzhorn (Metzgerei Ganzhorn)
3. Team Fleischerhandwerk – wir sind anders
4. Katja Dallmann (Elviras Bauernladen)
5. Angela & Jürgen Pum (Feinkost-Metzgerei Pum)
6. Agnes Häberle & Jochen Schneider (Metzgerei Schneider),
Christin Herrmann (Metzgerei Herrmann)
7. Team 1. Bayerische Fleischerschule Landshut
8. Maximilian Beck & Meike Franz (Beck Gewürze und Additive)
9. Metzger-Weltmeisterin Katharina Bertl (Metzgerei Moser)

10. Carolin, Andrea und Andreas Jais (Landmetzgerei Jais)
11. Jasmin Kulke (Fleischerei Behrens), Laura Heiß (Metzgerei Endraß)
12. Arthur Schäfer (Artemis – die Wildspezialisten)
13. Christoph Grabowski (Leidenschaft Fleisch)
14. Michael Wirth (Schwan Projekt/FoodTec Buildings)
15. Karl jun., Elisabeth & Karl Weber (Feinkost-Metzgerei Weber)
16. Karmen Walcher (evenord eG)
17. Hannah Gehring (Metzgerei Gehring)
18. Tanja Rummel (Metzgerei Horn)
19. Laura Storz (Metzgerei Schlag)

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN ERFOLGREICHES GESCHÄFT ZUM
JAHRESENDE UND DAS BESTE FÜR DAS NEUE JAHR 2024!**



20



24



30



11



38

Branchenblick

SÜFFA-Selfies	3
Casting für Paris 2025.....	8
Masterclass Cortador.....	11
Doppel-Europameister	12
Fokus: Metzgerhandwerk Bayern	14
DFV-Verbandstag in Chemnitz	18

Nachwuchs

Deutsche Meister 2023.....	19
Edelcut: Nikolaus Wollmann	20

SÜFFA-Nachlese

100 Prozent saustark	28
Auszubildende in toller Form.....	30
Wer machte die beste Wurst?.....	32
Messe-News	31/33/34

Firmenportrait

Schrotka-Peukert: Für eine Zunft mit Zukunft.....	36
--	----

Fleischer mit Erfolg

Neustadt bei Coburg: Grenzen überwinden Christian Luther	22
Würzburg: 60 Jahre Genusshandwerk Familie Schömig	24
Thiersee/Österreich: Für die Zukunft gerüstet Anton Juffinger	26

Titelbild: Fränkische Fleisch- und Wurstwaren für Oberfranken und Süd-Thüringen: 1908 wurde die Fleischerei Luther gegründet. Heute führen Christian Luther und sein Vater Ralf das Unternehmen.

Foto: Theodor Luther Fleischwaren

GOGREEN Der Umwelt zuliebe auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Der Versand dieses Heftes erfolgt CO₂-neutral mit dem Umweltschutzprogramm „GoGreen“ der DHL Group.

Dieser Ausgabe liegt eine Beilage der Albert Handtmann Maschinenfabrik, Biberach an der Riß, sowie das Verlags-Supplement „Who's who“ bei. Wir bitten um freundliche Beachtung!

BBQ

Metzgerei Reich: Von der Flamme geküsst.....	38
---	----

Energie

Metzgerei Steiner: Maximal energieeffizient.....	40
---	----

Mitarbeiter-Prävention

Gesund am Arbeitsplatz	44
------------------------------	----

Sicherheit

Arbeitsschutz ist Pflicht	46
---------------------------------	----

Rubriken

Jubiläum: 90 Jahre Nubassa	41
Neu auf dem Markt/Impressum ...	48
Gesucht & gefunden	50

Deutsches Fleischermuseum
**Fo(o)dografie –
 Essen in der Fotografie**



So lautet der Titel einer Sonderausstellung, die noch bis zum 25. Februar 2024 im Deutschen Fleischermuseum in Böblingen zu sehen ist. Die Fotos von Vivi D'Angelo (Bild), Ingolf Hatz, Julia Hildebrand und Bernhard Kahrman beleuchten vielschichtig und multiperspektivisch unsere (Ess)Kulturen, das Museum, das Lebensmittel Fleisch sowie Metzger und Metzgerinnen. Auf der SÜFFA 2023 zeigte Vivi D'Angelo einige ihrer Fotografien. Darauf zu sehen waren als Hauptmotiv vor allem Innereien in einer höchstästhetischen Präsentationsform, die sorgfältig zu beeindruckenden Bildkompositionen arrangiert wurden.
www.vividangelo.com, <https://fleischermuseum.boeblingen.de/>

Schon bei Facebook geklickt?



Vielen Dank für
 über 9.000 Follower!



Fleischer-Innung Main-Spessart
Oktobermarkt in Karlstadt

Wie in vielen Jahren zuvor verwöhnten die Mitglieder der Fleischer-Innung Main-Spessart auch in diesem Jahr – am 15. Oktober 2023 – die Besucher und Besucherinnen des traditionellen „Oktobermarktes“ im unterfränkischen Karlstadt. Ab 12 Uhr grillten sie Gourmet-Bratwürste und boten außerdem frisch zubereiteten Spießbraten aus dem Backofen an. Zudem vermittelten die Innungsmetzger den Gästen des Marktes jede Menge Spaß, Freude und Leidenschaft für das Fleischerhandwerk. www.hwk-ufr.de



Reiner Reutzel
Schinken „around the world“

Im Buch „Schinken: Roh- und Kochschinkenspezialitäten „around the world““ stellt der Fleischermeister, Diplom- und Meister-Fleischsommelier (WIFI Graz und Linz) und zertifizierte Cortador del Jamón de España Reiner Reutzel nationale und internationale Schinkenspezialitäten vor. Seine Leidenschaft gehört dem Foodpairing: Er stellt den Schinkenspezialitäten je auch eine besondere Brot- und Weinempfehlung zur Seite. Profis und Genießer erhalten mit dem Buch ein Kompendium, das unterhaltsam tief in die Welt der Schinken einführt und dem Metzgerhandwerk wertvolle Tipps für den Verkauf und die Präsentation von Schinken liefert.



Frankfurt am Main,
 Deutscher Fachverlag:
 Reiner Reutzel,
 Schinken:
 Roh- und Kochschin-
 kenspezialitäten
 „around the world“,
 200 Seiten,
 215 x 275 mm,
 Hardcover, 48 €

Leipziger Messe

Fleischerhandwerk auf der „Iss gut!“

Mit über 9.000 Fachbesuchern und 251 Ausstellern aus neun Ländern verzeichnete die Fachmesse „Iss Gut!“ 2023 in Kombination mit der „FoodSpecial“ ein sattes Besucherplus. Erfolgs-Events auf der Messe in Leipzig waren u. a. diverse Wettbewerbe, organisiert vom Sächsischen Fleischer-Innungsverband (SFIV) als Partner der Messe. Dazu zählten ein Schülercup mit 55 Mädchen und Jungen sowie ein Qualitätswettbewerb mit 115 Wurst- und Fleischproben. Der dritte „Mitteldeutsche Bratwurstcup“ begeisterte außerdem mit elf herzhaften Produkten. Als Gewinner profilierte sich die Wurst- und Fleischerwaren Bautzen GmbH mit ihrer Pfefferkuchen-Bratwurst. www.iss-gut-leipzig.de



Markenschaufenster

HOKUMAT
 VORLAUFEN LEICHT GEMACHT

 Tel.: 02208 99 49 868
www.hokumat.de

STILLER
 VERSCHLISS-TECHNIK
 Telefon 07268 392
Dosenverschleißmaschinen
 Halb- und vollautomatisch, für Handwerk und Mittelstand
WWW.STILLERGBH.DE



Port Culinaire **Gutes Fleisch**

2009 erschien die erste Ausgabe des Buchs „Gutes Fleisch“. Mit dieser Ausgabe stellen die Autoren Thomas Ruhl, Wolfgang und Stephan Otto nun ein überarbeitetes Buch vor, das dem Wandel der Zeit und der Zukunft gerecht wird. Es behandelt warenkundliche Texte, Fleisch-Cuts und Stories rund um die Fleischproduktion welt-

weit - von Europa über die USA bis hin zum Wagyu-Beef aus Japan. Die Leser erfährt alles über Rind, Schwein, Lamm oder Ziege. Ein weiterer Teil widmet sich dem Geflügel: Haushuhn, Gans, Ente, Wachtel und Pute. Odenthal:

Edition Port Culinaire, Gutes Fleisch, Autoren: Thomas Ruhl, Wolfgang und Stephan Otto, 288 Seiten, 39,90 Euro.



pro agro

Schlachtfest in Brandenburg

Über 10.000 Besucher kamen zum Schlachtfests nach Paaren im Glien und genossen Regionalität, Unterhaltung und Information. In der Brandenburghalle, Festzelt und im Freigelände boten regionale Produzenten Fleisch, Wurst und weitere Spezialitäten zum Mitnehmen und zubereitete Speisen für den Genuss vor Ort an. Wesentlich für dieses Fest ist – ebenso wie alle anderen Veranstaltungen von pro agro – dass die Besucher die Menschen hinter den Produkten persönlich kennenlernen können. Publikumsmagneten seit Jahren sind die traditionelle Hauschlachtung und die Wildzerlegung, die Senioren an ihre Kindheit erinnern und den Jüngeren altes Wissen neu vermittelt. „Die Tradition der Schlachtfeste gibt uns Hinweis auf etwas früher Selbstverständliches; etwas, das wir in den letzten Jahren leider ein wenig aus den Augen verloren haben

– die Versorgung einer Region aus sich selbst heraus. Regionalität ist nicht nur schmückendes, touristisches Beiwerk; sondern Grundvoraussetzung für die Lebensfähigkeit unserer Regionen; Arbeitsplätze, Steuereinnahmen, Versorgungssicherheit“, so Kai Rückewold, Geschäftsführer des Verbandes pro agro.

www.proagro.de



Handtmann | Butcher Wolfpack **Gold-Sponsoring verlängert**

Die Handtmann Maschinenfabrik als langjähriger Partner des Fleischerhandwerks hat ihr Gold-Sponsoring für das Butcher Wolfpack bis zur World Butchers Challenge (WBC) am 30. und 31. März 2025 in Paris verlängert. Das Team um Kapitän Dirk Freyberger hatte 2022 die WBC in Sacramento gewonnen und war auch in verschiedenen Produktkategorien wie „Weltbeste Rindfleisch-Wurst“ oder „Weltbeste Gourmet-Wurst“ erfolgreich. „Die Wölfe verkörpern die Erstklassigkeit und Vielfalt des deutschen Fleischerhandwerks und sorgen als Botschafter für die weltweite Anerkennung ihres Handwerks. Und das heute neben technischer und technologischer Expertise vor allem Kreativität, Fingerspitzengefühl und Konzentration in höchstem Maße erfordert“, begeistert sich Jens Klemp, Geschäftsführer Handtmann Maschinenvertrieb Deutschland über die fortlaufende Kooperation. Das Sponsoring umfasst auch die Bereitstellung einer Vakuumpfüllmaschine für die Fleischerschule Augsburg, in der die intensiven Trainingswochenenden als Vorbereitung auf die WBC 2025 stattfinden

www.handtmann.de/food



PricoPlex

Snack-Workshop

Wie Metzger und Bäcker vom Snack-Trend profitieren können, erfuhren 35 Teilnehmende eines Snack-Workshops beim Schalenhersteller PricoPlex in Eresing. Veranstalter waren neben dem Gastgeber die Wurst- und Schinkenmanufaktur Bedford, die „Snackprofis“, der Ofenhersteller Atollspeed und der Ladenbauer Aichinger. Durch den Workshop führten die Snack-Experten Stefan Klausmann (Bedford) – gelernter Metzger – und Sascha Wenderoth („Snackprofis“). Laut beiden sei es einfach aus fünf Zutaten schnell einen leckeren, bekömmlichen Snack zu machen, der die Verpackung nicht aufweicht: gutes Brot, ein Aufstrich, Salat oder Gurke, Käse, Schinken, Salami oder ein Patty als Hauptbelag, gebräunt mit Röstzwiebeln, Coleslaw, Reibekäse, Kräutern. Wichtig ist auch die Präsentation, etwa mit den langlebigen und nachhaltigen Schalen von PricoPlex. Die Teilnehmenden gingen nach einem kurzweiligen, kulinarisch abwechslungsreichen Tag mit vielen neuen Ideen für ihre Frischetheken nach Hause. www.pricoplex.de



Münchner Bauernmarktmeile

Bei strahlendem Spätsommer-Sonnenschein ließen sich Genussfreudige auf der Münchner Bauernmarktmeile am Odeonsplatz auch regionale Fleisch und Wurstwaren schmecken.



Bereits zur Mittagszeit herrschte am 24. September 2023 an den rund 80 Ständen um den Odeonsplatz sowie im „Käse-Genussmarkt“ im Innenhof des Landwirtschaftsministeriums großer Andrang –

und der sollte noch bis 17 Uhr anhalten. Dort hatten Liebhaber regional erzeugter Lebensmittel die Qual der Wahl: erntefrisches Obst und Gemüse, schmackhafte Wurst, Käse- und Fischspezialitäten oder regionaltypi-

sches Bier und Wein. Die Bauernmarktmeile ist eine wunderbare Gelegenheit für Verbraucher mit den Anbietern, Erzeugern und Direktvermarktern ins Gespräch zu kommen und sich aus erster Hand zu informieren. „Immer mehr Menschen wollen wissen, wo und wie ihre Lebensmittel produziert werden“, betonte Bayerns Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber.

Auch die Liebhaber von Fleisch und Wurst wurden fündig. Etwa bei der Metzgerei Bausewein (Prichsenstadt), die fränkische Spezialitäten anbot, der Hofmetzgerei Lamplhof (Pfafenhofen/Glonn) mit Schmackhaftem vom „Ox“ oder beim Straußenhof Chiemgau (Schnaitsee). Wildwurst und -schinken krenzte der Wild-Berghof Buchet aus Bernried, Schwarzgeräuchertes und Hausmacher Wurstwaren der Hofladen Wimmer (Rottenburg/Laaber) und Spezialitäten vom Wollschwein der Wollschweinhof Gruber (Bad Birnbach).

Die Bauernmarktmeile – eine Gemeinschaftsinitiative des Bayerischen Bauernverbands, des Bayerischen Rundfunks, der Stadt München und des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums – fand in diesem Jahr zum zwölften Mal statt. In Bayern gibt es rund 170 Bauernmärkte, so viele wie in keinem anderen Bundesland. **mth**

www.bauernmarktmeile.de

Handtmann

150-Jähriges gefeiert

Mit Beschäftigten, Vertretern aus Politik und Wirtschaft, Banken, Schulen, Führungskräften und Wegbegleitern feierte Handtmann sein 150-jähriges Firmenjubiläum. Von einer außerordentlichen unternehmerischen Leistung sprach Baden-Württembergs Ministerpräsident Winfried Kretschmann: „Der Weltmarktführer ist mit rund 4.300 Beschäftigten und 1 Mrd. Euro Jahresumsatz ein Wohlstandsmotor und Wirtschaftsfaktor in unserem Land. Der Lärm der Maschinen in den Werkshallen ist der Sound gelungener Transformation.“

Stellvertretend für die gesamte Geschäftsführerriege hielt Harald Suchanka, Vorsitzender der Geschäftsführung des Handtmann Geschäftsbereiches Füll- und Portioniersysteme, gemeinsam mit Wolfgang Schmidt vom Metallgusswerk die Laudatio. „150 Jahre voller Innovationen, aber auch gemeisterter Herausforderungen. Wir feiern auch vor allem eines: 150 Jahre Wachstum und Erfolg. Wie wird eine solche Erfolgsgeschichte möglich?“, fragte er. Dies liege vor allem an Thomas Handtmann, der das Unternehmen



25 Jahre wertebasiert leitete. Biberachs Oberbürgermeister Norbert Zeidler honorierte dessen Lebenswerk und seine immensen Verdienste für die Stadt mit der Verleihung der Ehrenbürgerschaft.

Harald Suchanka, betonte, dass das Fundament eines erfolgreichen Unternehmens die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter seien

und dankte ihnen: „Ohne sie alle wäre eine solche großartige Geschäftsentwicklung nicht möglich gewesen“. In der Feier erfolgte auch die symbolische Schlüsselübergabe für den familiengeführten Konzern an Markus Handtmann und Valentin Ulrich. „Wir wollen die einmalige Chance nutzen, zu gestalten und zu entwickeln: nicht nur unsere Unternehmensgruppe und die Technologien in unseren Branchen, sondern auch das Zusammenleben in Region und Gesellschaft.“ Markus Handtmann ergänzte: „Gemeinsam wollen wir mit euch in die nächsten 150 Jahre starten.“ Und Harald Suchanka resümierte: „Es ist ein großes Glück, dass der ausgeprägte Familiensinn der Familie Handtmann dazu geführt hat, dass die Unternehmensführung weiterhin gesichert in Familienhand bleibt. „Wir sind überzeugt, dass wir gemeinsam die Erfolgsgeschichte fortschreiben werden.“ www.handtmann.de/food



Fünf schafften es ins Butcher Wolfpack (von li.): Simon Grieshammer, Carina Schübler, Sven Schumacher, Maxi Baumann und Pascal Karatey. Als erste Anerkennung erhielten sie von den Weltmeistern 2022 in Sacramento ein scharfes Messer.





Casting für Paris

Mit einem Casting in der Fleischerschule Augsburg suchte das Weltmeister-Team des Butcher Wolfpack neue „Fleischwölfe“, um sein „Rudel“ zu ergänzen und läutete die Vorbereitungsphase für die World Butchers Challenge im März 2025 in Paris ein.

Da für beworben hatten sich 20 Fachkräfte aus Produktion und Verkauf. 13 davon wurden vom Team für das Casting ausgewählt und stellten sich dieser anspruchsvollen Prüfung. Bewertet wurden die Leistungen vom Hauptteam des Butcher Wolfpack und drei WBC-erfahrenen Experten, Gianni Giardina und Claudio Fidone aus Italien sowie Shannon Walker aus Australien.

Gesucht waren neue Mitglieder für das Hauptteam des Butcher Wolfpack sowie für den „Young Butcher“- und den Apprentice-Wettbewerb (Auszubildende). Für diesen nahm Simon Grieshammer (Metzgerei Moser, Landsberg/Lech) als zunächst einziger Azubi teil. Weitere Teammitglieder für diesen Wettbewerb werden im Frühjahr 2024 in einem weiteren Casting ermittelt. Fünf Bewerber und Bewerberinnen wollten ins Hauptteam, sieben wetteiferten um die Plätze für den „Young Butcher“-Contest. „Eure Leidenschaft für das Handwerk ist das Wichtigste. Das wollen wir spüren“, motivierte Butcher Wolfpack-Teamcaptain Dirk Freyberger die Teilnehmer. Außerdem wurde das Casting live via YouTube gestreamt und erreichte auf diese Weise eine weltweite Fan-Community.

Weitere Teilnehmer

Markus Brehm (Dietersdorf), Helmut Tumat (Krumstedt), Markus Wolf (Waldenbuch), Thomas Rexfort (Dorsten-Wulfen), Karl Deutschenbein (Thiendorf), Julian Jakob (Landsberg/Lech), Leonhard Koch (Bodmann-Ludwigshafen), Lukas Brockmann (Bern/CH).

Die Aufgabe

In zwei Gruppen (1x7 Bewerber, 1x6 Bewerber) in zwei Zeitfenstern à 25 Minuten am Vormittag mussten die Casting-Teilnehmer ein Mittelstück vom Schwein „Side of Porc“ zerlegen, zuschneiden und daraus

küchenfertige Produkte ihrer Wahl herstellen. Diese waren zudem mit selbst ausgewählten und mitgebrachten Zutaten und Utensilien attraktiv dekoriert zu

präsentieren. Bei der Bewertung anhand der WBC-Kriterien standen unter anderem das Zeitmanagement, die technischen Fähigkeiten, die persönliche und die Arbeitshygiene sowie die Präsentation im Fokus. Gewissenhaft und fachlich versiert beurteilte die Jury die Ergebnisse und zog sich dann zur Entscheidungsfindung zurück.

Gespannt erwarteten die Teilnehmer das Fazit des Votings. Ins Butcher Wolfpack schafften es letztendlich diese fünf Neuen: Sven Schumacher (Kalieber) für das Hauptteam, Simon Grieshammer (Apprentice-Wettbewerb) und Maxi Baumann (Fleischerei Seifert, Eppendorf), Pascal Karatey (Metzgerei Freyberger, Nürnberg) und Carina Schüßler (Landmetzgerei Schüßler, Stadtsteinach) für den „Young Butcher“-Wettbewerb.

Nach dem Casting stellten stv. Landesinnungsmeister Werner Braun und Vize-Weltmeister Fabian Schüttler in der Wurstküche der Fleischerschule live Weißwürste her. Zum Abschluss des Events ließen sich alle zusammen ein zünftiges BBQ mit edlen Cuts vom Rind, den frischen Weißwürsten und Feinkostsalaten schmecken. **mth**

www.butcherwolfpack.de

„Eure Leidenschaft für das Handwerk ist das Wichtigste. Das wollen wir spüren.“

Dirk Freyberger

Erfolgreiches Räucherseminar

25 Räucherbegeisterte aus dem regional ansässigen Metzgerhandwerk begrüßte Fessmann Ende September in Winnenden zu einem Räucherseminar, von dem alle profitierten.

Dabei führten Experten des Unternehmens die Teilnehmer durch eine umfangreiche und genussvolle Präsentation, in der sie die Kunst des Räucherns von Lebensmitteln in allen ihren Facetten beleuchteten. Auf diese Weise erhielten die Teilnehmer tiefe Einblicke in die Techniken und Verfahren, die vom Unternehmen entwickelt und verfeinert wurden. Sie erlebten

live, wie unterschiedliche Lebensmittel wie Fisch, Fleisch und Gemüse geräuchert oder anderweitig thermisch behandelt wurden. Die praktischen Demonstrationen halfen dabei, das erlernte Wissen besser zu verstehen. Eine Höhepunkt der Verkostung war ein Räucherarten-Vergleich, bei dem Glimmrauch, Reiberauch und Flüssigrauch in Bezug auf Aroma, Farbe und Konsistenz mitei-

inander verglichen wurden. Dies ermöglichte den Teilnehmern, die Unterschiede und Vorzüge jeder Räucherart zu schmecken und zu erleben.

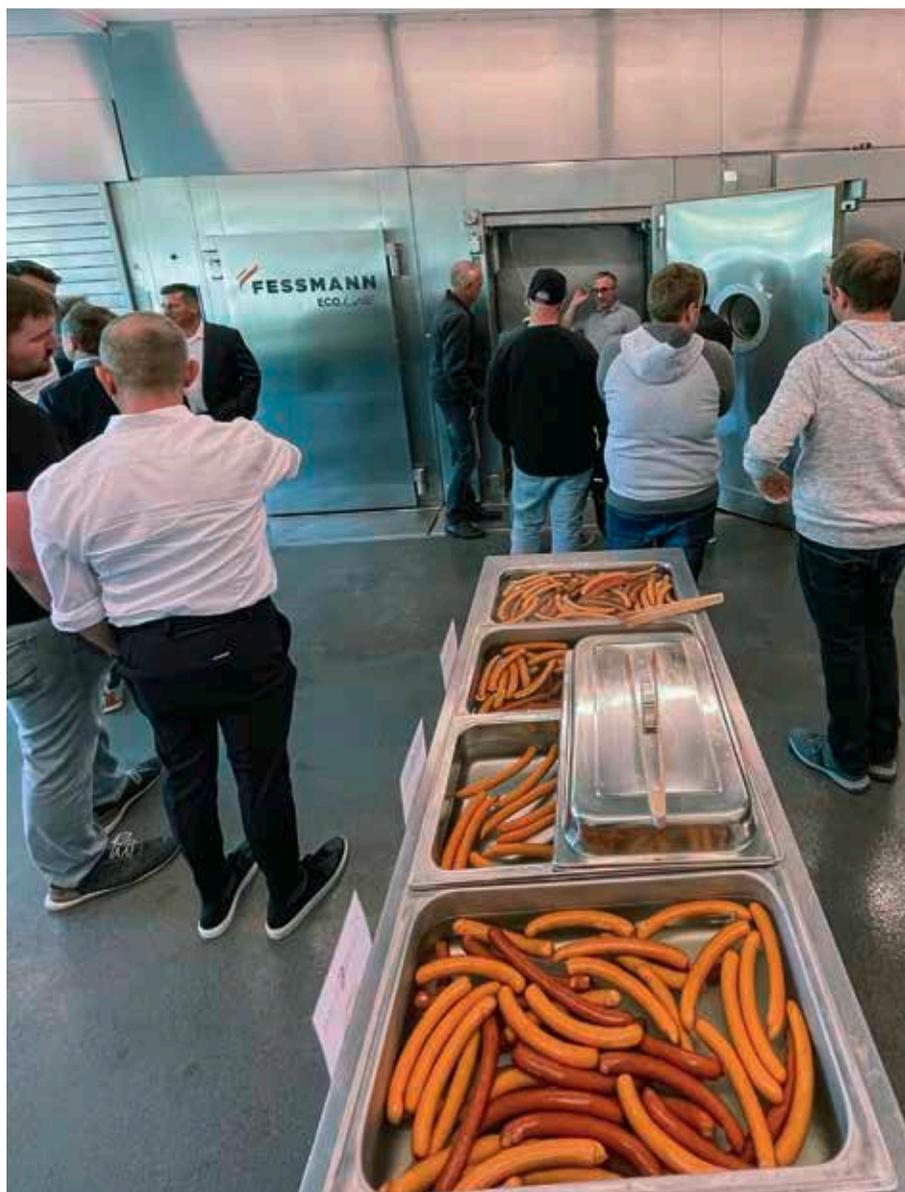
Aus der Praxis

In einem leidenschaftlichen, fachlich fundierten und inspirierenden Vortrag über die Kunst der Rohwurstherstellung gab der Metzger Timo Eger vom ortsansässigen Eger Feinkost-Metzgerei und Catering sein Wissen weiter. Er teilte seine Erfahrungen und Geheimnisse, wie er die Qualität seiner Produkte optimiert hat, was die Teilnehmer des Seminars beeindruckte.

Im Anschluss daran referierte Dr. Daniela Lehr von Lehr Consulting Heidelberg über Fördermöglichkeiten und die Unterstützung für kleine Unternehmen, die in der Lebensmittelproduktion tätig sind. Ihr Vortrag bot allherhand wertvolle Informationen darüber, wie sich finanzielle Ressourcen und Beratungsdienste besser nutzen lassen, um das eigene Unternehmen erfolgreich zu entwickeln. Bei der Besichtigung der Produktionsstätte von Fessmann schließlich konnten die Teilnehmer dann hautnah erleben, wie die hochwertigen Räucheröfen und Anlagen hergestellt werden.

„Die positiven Reaktionen der Teilnehmer haben uns überwältigt. Wir sind stolz darauf, dass das Räucherseminar so erfolgreich war. Ihre Begeisterung und das Interesse haben dazu beigetragen, diesen Tag zu etwas Besonderem zu machen und uns dazu animiert auch im kommenden Jahr 2024 weitere Seminare dieser Art anzubieten“, hieß es nach der Veranstaltung aus dem Unternehmen. Neben den Seminaren feiert Fessmann im kommenden Jahr nämlich sein 100-jähriges Jubiläum, im Rahmen dessen es über das ganze Jahr hinweg verteilt weitere Termine, Messen und Veranstaltungen geben wird. Man darf also gespannt sein.

www.fessmann.com





Die Masterclass-Cortadoren

Annika Ahlers, Andreas und Dario Dreyemann, Andre Durda, Oleg Eckhardt, Matthias Endrass, Patrick Funke, Dirk Lindig, Nicole Köller, Michael Moser, Michael Penndorf, Jürgen Reck, Oliver Wendt, Christian Wenzel, Ulf Wurche, Christian Vincke und Mich ael Voß.

Masterclass Cortador

15 Männer und zwei Frauen nahmen drei Tage lang am ersten Kurs zum Masterclass Cortador bei Jamon Beher im spanischen Guijelo teil und sind nun „Botschafter des Iberico-Schinkens“.

Alle hatten sich dafür durch ihre erfolgreiche Teilnahme an der Weiterbildung zum „Zertifizierten Cortador“ (m/w), die vom Maestro-Cortador Ronny Paulusch und dem Team der Fleischschule Augsburg 2021 initiiert wurde, qualifiziert. 13 Kurse dieser Art fanden seitdem in Augsburg sowie drei weitere in der Extended Version auf dem Hof Vincke bei Iberico Westfalia statt. Ein ausführlicher Bericht folgt in der Ausgabe FH 1/2024. [mth](http://mth.www.beher.com) www.beher.com, www.fleischerschule.de, www.cortador.events



Fotos: M. Theimer



Doppel-Europameister

Der Mannheimer Metzger Philipp Burkhardt ist Doppel-Europameister. Mit Weißwurst und Bratwurst holte er sich beim Qualitätswettbewerb der „Commanderie des Fins Goustiers du Duché d'Alençon“ den Titel.

Nationale und europäische Wettbewerbe für Metzgereiprodukte veranstaltet die Feinschmecker-Bruderschaft in der Normandie seit 1973 und unterstützt so die Metzgerzunft. Im Jubiläumsjahr 2023 kamen auch etliche deutsche Metzger zu Meisterehren. „Nicht nur ein Doppelsieg für uns, sondern auch für unsere Heimatstadt“, freut sich Juniorchef Philipp Burkhardt, der den Traditionsbetrieb in Mannheim-Waldhof mit seinem Vater Peter führt. Eine Jury unter der Leitung des Grand Maître Claude Lelièvre zeichnete ihre Top-Produkte am 7./8. Oktober 2023 im Salle de la Prairie in Saint-Germain-des-Corbéis bei der 49. Europameisterschaft der besten Weißwurst und der 17. Europameisterschaft der besten gegrillten Wurst aus und kürte die Mannheimer zum „Champion d'Europe“. Mit einem „Grand Prix d'Excellence“ bei der 13. Europameisterschaft der kreativsten Wurst und einem „Grand Prix d'Honneur“ bei der 10. Europameisterschaft des festlichsten Wurstwarenprodukts komplettierten die Burkhardts ihren Triumph.

Viele weitere Metzgereien geehrt

Bei der feierlichen Pokalübergabe am 18. November an gleicher Stelle warteten viele weitere Pokale und Urkunden auf deutsche Teilnehmer – etwa auf Georg Forster aus Feucht, der als Prüfer, Schiedsrichter, Ritter („Chevalier“) und Botschafter („Ambassadeur“) in Süddeutschland seit vielen Jahren kräftig die Werbetrommel für die französische Genießervereinigung rührt. Er wurde im Kreativwurst-Wettbewerb zum „Champion d'Allemagne“ ernannt – für eine Champagner-Weißwurst ohne Petersilie, bei der der edle Schaumwein gefroren der Schüttung für das Brät zugesetzt wird. Weitere deutsche Kreativ-Preisträger: Christian Speeter (Hettenleidelheim) und Armin Forster (Nürnberg). Im Wettbewerb für festliche Würste schafften es neben Georg Forster auf das Siegerpodest: Ulrich Schumann (Hann. Münden) und Alois Hauser (Fischach). Deutsche Preisträger der 49. Weißwurst-Europameisterschaft: Michael Weiß (Burglengelfeld) als „Champion d'Allemagne“, Florian Schmidt (Mühl-

heim), Armin Forster (Nürnberg), Karsten Raff (Hamburg), Mathias Velte (Sersheim), Thomas Schmid (Fischen), Alois Hauser (Fischach), Christian Speeter (Hettenleidelheim), Eberhard Ermer (Lauffen), Ulrich Schumann (Hann. Münden) und Georg Forster (Feucht).

Die deutschen Preisträger der 17. Bratwurst-Europameisterschaft: Alois Hauser (Fischach) als „Champion d'Allemagne“, Georg Forster (Feucht), Florian Schmidt (Mühlheim), Christian Speeter (Hettenleidelheim), Armin Forster (Nürnberg), Eberhard Ermer (Lauffen), Ulrich Schumann (Hann. Münden) und Kurt Wohlfahrt (Seehausen).

Teilnahmeberechtigt an den jährlichen Meisterschaften der Commanderie für Weißwurst, Schweinebratwurst, kreative Wurst (verschiedene Fleischsorten mit besonderen Zutaten) und festliche Produkte sind handwerkliche Metzger, Pökelfleischhersteller (Einsalzer), Caterer und Gastwirte aller europäischen Länder.

Horst Buchmann

www.finsgoustiers.com

Top-Nachwuchs in NRW

Auch in Nordrhein-Westfalen hatten sich Auszubildende im Landeswettbewerb für die „German Craft Skills“ qualifiziert.



Für die Berufe Fleischer/-in und Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Fleischerei) zur Deutschen Meisterschaft im Fleischerhandwerk traten an: Pia Lang, Julia Sofia Stresewski, Tim Humpert, Simon Maximilian Höreth und Lucy-Noemi De Pasquale. Geprüft wurden sie von Christoph Ranft (Fleischerei Ranft), Bernd Große-Boes (Bußmann's Bauernlädchen), Stefan Faßbender (Carl-Reuther-Berufskolleg des Rhein-Sieg-Kreises) und dem Landeslehrlingswart Volker Haupt (Metzgerei Haupt). Neu in diesem Jahr war

eine Überraschungsdisziplin: Den Teilnehmern war nur bekannt, dass sie Fleisch oder Brät zur Verarbeitung erhalten, zusammen mit einem Warenkorb aus unterschiedlichen Gemüsesorten, frischen Kräutern und verschiedenen Gewürzen. Was genau die Aufgabe sein würde, erfuhren sie erst direkt vor der Arbeitsprobe. Die Herausforderung war, aus einem Schweinefilet zusammen mit verschiedenen Sättigungsbeilagen ein Mittagessen zu kochen – in drei Teams.

Was die Teilnehmer nicht wussten: Bewertet wurden nicht nur die praktische Technik

und Geschicklichkeit in der Zubereitung und das schmackhafte Ergebnis, sondern auch die Teamfähigkeit und Zusammenarbeit.

„In 85 Minuten haben die Teilnehmer, die sich vorher nicht kannten, mit Küche und Geräten nicht vertraut waren und mit zuvor unbekanntem Zutaten arbeiten mussten, ein hervorragendes Ergebnis abgeliefert, auf das sie sehr stolz sein dürfen“, betont Christian Deppe, der neue Geschäftsführer des Verbandes. Bei den Fleischern gewann Tim Humpert, der in der Metzgerei Scharfenbaum in Brilon ausgebildet wurde und bei seiner praktischen Gesellenprüfung eine Punktzahl von 95,7 erreichte. Im Fachverkauf kam Simon Höreth (Ausbildungsbetrieb Rewe Manuela von Krüchten, Hürtgenwald) auf Platz 1. Er macht seit Herbst noch eine Ausbildung zum Fleischer in der Fleischerei Center in Simmerath. **mth**

www.fleischer-nrw.de

Fleischer-Innung Erlangen-Hersbruck Silberstreif am Horizont

Die Fleischer-Innung Erlangen-Hersbruck freut sich über drei fundiert ausgebildete Fachverkaufs-Azubis, die ihre Gesellenprüfung bestanden haben. Bei einer gemeinsamen Freisprechungsfeier mit der örtlichen Bäckerinnung wurde Konstantin Klemm als Prüfungsbester im Fleischer-Fachverkauf mit einem Geldpreis und einem Präsent geehrt. Er hat in der theoretischen und praktischen Abschlussprüfung einen Notendurchschnitt von 2,0 erzielt. Im Metzgerei-Gasthof Güthlein in Erlangen-Büchenbach rief Metzger-Obermeister Stefan Prütting den Berufsnachwuchs dazu auf, dem Handwerk die Treue zu halten und das erworbene Wissen an die nächsten Lehrlinge weiter zu geben. Er war erfreut, dass im neuen Lehrjahr erstmals seit Jahren wieder zwei Fleischer in Innungsbetrieben in Ausbildung stehen – und in der Berufsschule Fürth im neuen Schuljahr 18 Azubis im Fleischerhandwerk bzw. Fachverkauf neu beschult werden. Das sei ein Hoffnungsschimmer, auf den man lange hingearbeitet habe.



www.khs-erlangen.de

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

🌐 www.promedia-thekentv.de





Butcher's Tale 2.0

Premiere auf einer Ausbildungsmesse feierte die Neufassung der Kampagne „Butcher's Tale 2.0. Die neue Generation“ des Fleischerverband Bayern in Landsberg am Lech.

Premiere feierte die Nachwuchskampagne „Butcher's Tale“ mit den an Fantasy-Figuren angelehnten Charakteren Filet-Fee, Beef-Beschwörer und Keulen-Krieger im Herbst 2020. Nun war es an der Zeit, neue Wege zu beschreiten und mit einer Kampagne im Hologramm-Style frischen Wind in die Nachwuchswerbung zu bringen.

Liam und Kylie

Da sich die Jugendlichen, die sich eventuell für eine Ausbildung im Metzgerhandwerk interessieren, geändert haben, war ein „Re-branding“ der nötig. Liam und Kylie begleiten nun als neue Charaktere die Kampagne 2.0. Sie sind jung und hip, mit Smartwatch und Tablet ausgestattet und machen eine



Ausbildung im Metzgerhandwerk. Zu sehen sind zudem Hologramme eines Steaks und eines Kutters. „Damit möchten wir zeigen, dass neben dem klassischen Handwerk auch die Digitalisierung für uns im Metzgerhandwerk nichts Außergewöhnliches ist. Metzgerhandwerk ist modern und cool“, sagt Lars Bubnick, Geschäftsführer des Fleischerverband Bayern. Dazu passend wurde ein neuer Messestand entwickelt. Ein Blickfang ist auch die neue 3-m-Luftsäule. Liam und Kylie gibt es als lebensgroße Aufsteller. Zusätzlich wurde ein Karriere-Roll-up geschaffen das die unterschiedlichen Aus- und Weiterbildungswege im Metzgerhandwerk aufzeigt. Messe-Teams lassen sich mit T-Shirts ausstatten, auf denen vorne das bayerische „Metzger-M“ im Hologramm-Stil und auf dem Rücken der Schriftzug „Meat-arbeiter“ zu sehen sind.

Neben bekannten Merchandise-Artikeln wie M-Caps oder Shirts, Kondomen, Energydrinks oder Flaschenöffnern, die es auch im neuen Design gibt, stehen neue Giveaways zur Wahl: Liam und Kylie als kleine Schokofiguren und Chupa Chups-Lollis mit M-Marke als Streuartikel sowie als Highlight kleine Bluetooth-Lautsprecher, für die Interessenten am Tablet ein Quiz mit Fragen rund ums Metzgerhandwerk absolvieren oder zumindest ein Gespräch führen müssen. Mit Ja-/Nein-Fragen müssen die Jugendlichen Aufgaben erledigen, bevor es ein Give-away gibt. Und auch der neue VR-Leberkäs-Simulator soll an den Fleischereiberufen Interessierte begeistern.

mth





Leberkäse für Litauen

Unbürokratisch-kulinarische Grüße aus der Heimat versandte der Fleischerverband Bayern: 260 kg Leberkäse produzierte das Fachlehrerteam der Fleischerschule Augsburg als Spende für ein Oktoberfest der Bundeswehr auf dem NATO-Stützpunkt in Rukla/Litauen.

Den Leberkäse übergaben Vertreter des Fleischerverbands Bayern und der Fleischerschule Augsburg mit den Landtagsabgeordneten Johannes Hintersberger und Wolfgang Fackler (beide CSU) an Bundeswehrsoldaten der NATO-Battlegroup in Rukla/Litauen. Auf diesem Militärstützpunkt fand ein kleines Oktoberfest für die Soldatinnen und Soldaten verschiedener NATO-Mitgliedsstaaten statt. Eine solche Anfrage gab es schon 2017 – auch damals wurden Leberkäse & Co. geliefert.

„Das bayerische Metzgerhandwerk steht zur Bundeswehr. Und wenn man so weit weg von zu Hause mit einem gemeinsamen Oktoberfest ein kleines bisschen Ablenkung vom militärischen Alltag und der weltpolitischen Lage erfährt, dürfen ein ordentlicher Leberkäs und gutes bayerisches Bier nicht fehlen“, so Lars Bubnick. Hoherfreut waren Johannes Hintersberger und Oberstleutnant d.R. Resch über die schnelle, unbürokratische Hilfe: „Es ist schön zu

sehen, dass es auch noch Unterstützung gibt, für die man nicht zahlreiche Formulare ausfüllen oder umfangreiche Anträge stellen muss.“ Begleitet wurde die Aktion von Partnern des Verbandes. So steuerten die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall das Schweinefleisch für die Produktion, die Augsburger Brauerei Riegele über 100 l Helles Bier und die Evenord eG aus Nürnberg mehrere Eimer süßen und scharfen Senf bei. www.metzgerhandwerk.de

Metzger-Innung Traunstein-Berchtesgadener Land
Tatjana und Xaver sind Innungsbeste



Bei der Freisprechung der Innung Traunstein-Berchtesgadener Land wurden der Fleischer Xaver Seidinger und die Metzgerei-Fachverkäuferin Tatjana Sitshewu vom Obermeister Johann Reiter (li.) und der stv. Landrätin Traunsteins, Resi Schmidhuber, geehrt. Für alle Freigesprochenen gelte es, ihr Potenzial zu fördern und auszuschöpfen. Der Bezug vom Erzeuger bis hin zum Kunden bietet viele Möglichkeiten, die persönliche Leidenschaft für den Beruf einzubringen. Die Teamarbeit, das kundenorientierte Beraten sowie die kreative Herstellung von Wurst- und Fleischwaren bietet zudem jeden Tag Abwechslung, seien aber auch immer wieder eine Herausforderung. Die Ausbildungsbetriebe sind stolz auf ihre Auszubildenden, die ihre Prüfung im Juli erfolgreich bestanden haben. www.kreishandwerkerschaft-ts-bgl.de

Fotos: Fleischerverband Bayern, Sven Schierig

**Weil Handwerk
Perspektive hat!**



...UND ES SCHMECKT

Ihr Partner für

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

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



„Als Praktiker werde ich mich für ihre Themen in Entscheidungen einbringen und ein Bindeglied zwischen Wirtschaft und Metzgerhandwerk sein.“

MdL Andreas Kaufmann (mi.)

der einzige Metzgermeister im neuen bayerischen Landtag, Andreas Kaufmann (CSU) war gekommen und richtete einige Worte an die Anwesenden: „Als Praktiker werde ich mich für ihre Themen in Entscheidungen einbringen und ein Bindeglied zwischen Wirtschaft und Metzgerhandwerk sein – aber auch weiterhin ein selbständiger Metzgermeister“,

betonte er, bevor er zu seiner ersten Fraktionssitzung aufbrach.

Nach diesem Grußwort berichtete Landesinnungsmeister Konrad Ammon

über die aktuelle und unterjährige politische Arbeit und zeigte Arbeitsschwerpunkte auf. Neben vielen anderen Themen sprach er auch über den Besuch von Geschäftsführer Lars Bubnick und Finanzvorstand Michael Moser bei der SPD-Bundestagsfraktion in Berlin und den exzellenten Kontakt zum wirtschaftspolitischen Sprecher Bernd Westphal. „Es zeigte sich erneut, dass wir unsere Herausforderungen dort noch viel deutlicher und öfter vortragen müssen. Es war erschreckend, wie wenig sensibilisiert so mancher Abgeordnete, z. B. bei der Problematik mit den Energiekosten war“, sagte er. Das für 2024 geplante DFV-Hauptstadtbüro sei daher eine gute Sache.

Azubis aus Vietnam

Vorgestellt wurde zudem ein Vietnam-Ausbildungsprojekt der Regensburger Partner-

Fotos: M. Theimer

Im selben Geist

Die Wichtigkeit politischer Einflussnahme, Auszubildende aus Vietnam, VR-Leberkäs-Simulator, Stände vieler Partner u.v.m: die Obermeistertagung des Fleischerverband Bayern war informativ, abwechslungsreich und sehr gut besucht.

Die Fleischerschule Augsburg bzw. das Bildungszentrum des Fleischerhandwerks ist ein Ort der Weiterbildung und des kollegialen Austauschs. So war es auch am 8. November 2023 wieder. Voller

hätte das Gebäude an dem Tag nicht sein können. Meister- und Fleischsommelier-Kurs, Auszubildende und die Obermeister von 40 der 48 bayerischen Innungen waren zur jährlichen Herbsttagung im Haus. Auch



firma V-Unite, das großen Anklang fand. Seit 2022 vermittelte das Unternehmen mit dem Dehoga Bayern erfolgreich über 300 Auszubildende in 200 Partnerbetriebe der Gastronomie und Hotellerie. Die Abbruchquote liegt unter 10 %. V-Unite finanziert sich über Sprachkurse in Vietnam und Regensburg, die für 90 % der interessierten potenziellen Auszubildenden mit dem bestandenen B1-Sprachzertifikat enden. Eine junge Fleischer-Fachverkäuferin fand etwa einen Ausbildungsplatz im Hotel-Metzgerei zur Post in Rohrdorf und die Metzgerei Parzen einen Fleischer-Azubi. Auch die Metzgerei Fischer aus Neuhaus am Inn wird einige Auszubildende aus Vietnam begrüßen. Die wichtigste Voraussetzung dafür ist es eine Wohnung bzw. Zimmer zur Verfügung sowie Verpflegung zu stellen und eine einmalige Gebühr von 225 Euro für einen dreitägigen Welcome-Event in Regensburg zu zahlen. Interessierte Betriebe können sich beim Verband melden.

VR-Leberkäs-Simulator

Die Nachwuchskampagne „Butcher’s Tale“ nimmt als Version 2.0 wieder Fahrt auf. Zum neu gestalteten Stand und Give-aways für Azubi-Messen (s. S. 14) dazu gibt es neben einem digitalen Quiz einen VR-Leberkäs-Simulator, der mit den Partnern K+G Wetter und AVO umgesetzt wurde. Spielerisch können Jugendliche mittels einer VR-Brille einen Leberkäs „herstellen“ - digital im virtuellen Raum am Kutter und Zutaten. Es gehe darum, interessierte Jugendliche am Stand zu halten und zu begeistern. Andere Interessierte verfolgen am Monitor mit, was der Schüler- oder die Schülerin in der virtuellen

Welt macht. Allerdings wird stets ein Vertreter des Verbands dabei vor Ort sein.

Weitere Themen

Zu aktuellen Themen aus dem Lebensmittelrecht referierte Svenja Fries. Herkunfts- und Tierhaltungskennzeichnung sowie die Neuregelungen beim Einsatz von Nitrit/Nitrat standen dabei im Fokus. Geschäftsführer Lars Bubnick berichtete über die wirtschaftliche Situation des Verbandes – „2023 wird ein gutes Geschäftsjahr“ – die politische Arbeit, „Butcher’s Tale 2.0“ und die neue VR-Technik. Zudem sei neben dem Verbandstag am 8./9. Juni 2024 in Neumarkt i.d. Oberpfalz eine Fachtagung für alle Mitgliedsbetriebe mit mehreren Vortragsschienen statt einer Obermeistertagung im Herbst angedacht, die parallel zur normalen Tagung geplant werde.

Einen Überblick über aktuelle Zahlen der Kurse 2023 sowie einen Ausblick auf das kommende Schuljahr gab Schulleiter Anton Schreitetter. 139 Meister und Meisterinnen haben bisher 2023 erfolgreich abgeschlossen. Auch Kurse wie Asador und Cortador setzen sich durch. Erfolgversprechend seien die Anmeldungen für den Meisterkurs im Januar 2024, der aufgrund der Anzahl der Teilnehmer/-innen wieder aufgeteilt wird. Den im Herbst für Verkaufskräfte gestarteten Kurs „Certified Meat Specialist - Sales“ wird es im Januar und April 2024 wieder geben.

Diskutiert wurde zudem über die Neustrukturierung der Ausbildungsverordnung für die Fachverkäufer/-innen. Dazu war Alicia Utrillas vom Deutschen Fleischer-Verband extra nach Augsburg gereist, um die aktuelle Situation und den Bearbeitungsstand zu schildern und zu erläutern. Danach stellte Mansoer Weigert von der Münchener Verein Versicherung die Vorteile einer betrieblichen Krankenversicherung vor. Begleitet wurde die Tagung durch die Präsenz von knapp 20 Partnerfirmen, z. B. Vemag Maschinenbau, Local-to-go, MKN, Handtmann, AVO, Landler Schinken, Krösawang, Commeo, etc. Von Dienstleistungen über Gewürze bis hin zu Maschinenherstellern war fast jede Branche vertreten. **mth**

www.metzgerhandwerk.de

Qualität durch Erfahrung
Quality by experience



CDC 800 Easy Plus

Ungeschlagen in
Flexibilität und
Kaliberbereich



ClipStar Serie

Der Allround-Clipper

Wir bedanken uns bei unseren Kunden,
Lieferanten und Freunden für das
entgegengebrachte Vertrauen in 2023.
Wir wünschen Ihnen entspannte
Weihnachtstage und einen guten Start
in ein erfolgreiches 2024.



PACKAGING & MORE

Großenhainer Straße 126 • D-01662 Meißen

Tel: + 49 (0) 3521 718 361

Fax: + 49 (0) 3521 718 362

info@cliptechnik.de • www.cliptechnik.de

www.CLIPTECHNIK24.DE

Online shop



Gehört werden



1



3



2



4



5



6



7

1. Ehrung des Vize-Europameisters 2023, Franz Prostmeier (re.), der auf der Euro Skills in Danzig erfolgreich war. Links Britta Sickenberger-Schwing, Trainerin Skills und Leiterin des Fachzentrums Nahrungsmittel-Handwerke der HWK Frankfurt-Rhein Main in Weiterstadt.
2. Auch einige Nachwuchskräfte der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks waren nach Chemnitz angereist und informierten über Aktionen 2023 und 2024.
3. Thomas Löbel, Obermeister der Gastgeber-Innung Nordostmittelsachsen, forderte einen Wandel zur wieder mehr am Mittelstand orientierten Politik, weniger Bürokratie und dass Politiker endlich die Sorgen der Menschen und Unternehmer erst nehmen und danach handeln.
4. Der Chemnitzer Ehrenobermeister Werner Thiele überreichte DFV-Präsident Herbert Dohrmann ein besonderes Erinnerungstück an den Verbandstag in seiner Stadt 1938, das er über Jahrzehnte wie einen Schatz gehütet hatte.
5. Die kürzlich in den Ruhestand getretene, jahrzehntelange Chefredakteurin von „afz – allgemeine fleischer zeitung“ und „Fleischwirtschaft“, Renate Kühlcke, erhielt für ihre langjährigen Verdienste die DFV-Ehrennadel in Gold.
6. Sachsens Ministerpräsident Michael Kretschmer: „Wir Politiker müssen uns bei allen Entscheidungen daran orientieren, was die Menschen wollen. Daran fehlt es aktuell an vielen Stellen, aber im Austausch zwischen Bund und Ländern wird immer mehr darauf hingewiesen und danach gehandelt.“
7. Mit großer Mehrheit beschloss die Mitgliederversammlung u.a. die Schaffung eines Hauptstadtbüros in Berlin, das vom DFV-Arbeitskreis „Zukunftswerkstatt“ angeregt wurde. Es wird 2024 in Kooperation mit dem ZDH entstehen. Die Anlaufkosten werden 2024 aus den DFV-Rücklagen finanziert. Ab 2025 werden die laufenden Kosten durch einen Aufschlag von 25 Euro auf den Mitgliedsbeitrag getragen.

2024 im Norden

Der nächste Deutsche Fleischer-Verbandstag findet am **13. und 14. Oktober 2024** in Lübeck-Travemünde statt.



Deutsche Meister 2023

Zur ersten Deutschen Meisterschaft des Fleischerhandwerks traten hoffnungsvolle junge Nachwuchskräfte in Hannover an. Nach fünf Disziplinen an zwei Tagen standen die Sieger und Siegerinnen im Metzgerberuf und im Fleischerei-Fachverkauf fest.

Diese wurden in einem zweitägigen Wettbewerb ermittelt. Dem neu konzipierten Vergleich stellten sich sieben Verkäuferinnen bzw. Verkäufer und acht Fleischerinnen bzw. Fleischer, die nicht älter als 27 Jahre sein durften und sich zuvor entsprechend auf der Kammer- bzw. Landesebene dafür qualifiziert hatten. Es traten aber auch junge Nachwuchskräfte aus dem Lebensmitteleinzelhandel an.

Die größte Neuerung des neuen, anspruchsvollen Wettbewerbes war es, dass die Teilnehmer und Teilnehmerinnen im Vorfeld keine Informationen darüber mehr bekamen, welche Aufgaben sie während der beiden Wettbewerbstage zu bewältigen hatten. Es kommt damit mehr als je zuvor auf Kreativität, Wissen und handwerkliches Geschick an. Das Konzept orientiert sich an den „EuroSkills“ und „WorldSkills“, den Europa- und Weltmeisterschaften der Handwerksberufe. Das vom Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH) entwickelte Konzept wird deshalb auch „German Craft Skills“ genannt. Der Deutsche Fleischer-Verband nutzte dieses in diesem Jahr erstmals für das Fleischerhandwerk.

Die Platzierungen

Fleischer/Metzger (re.)

- 1. Platz:** Rudolf Jakob Kramer (mitte), Landmetzgerei Kramer, Bichl (681 Pkt., Bayern)
- 2. Platz:** Sonja Kopf, Metzgerei Kopf (rechts), Lauffen am Neckar (677 Pkt., Baden-Württemberg)
- 3. Platz:** Pascal Jung (links), Rewe Hachenburg (673 Pkt., Rheinland-Pfalz)

Fachverkäufer/Fachverkäuferin (li.)

- 1. Platz:** Linda Lindner (mitte), Stadtfleischerei Lange, Schwerin, (730 Pkt., Mecklenburg-Vorpommern)
- 2. Platz:** Simon Höreth (links), Rewe Hürthgenwald, (707 Pkt. Nordrhein-Westfalen)
- 3. Platz:** Jaqueline Kupfer (rechts), Albmetzgerei Steinhart, Gammertingen (693 Pkt., Baden-Württemberg)

Die Aufgaben

Die maximal erreichbare Punktzahl bei der deutschen Meisterschaft lag bei 800 Punkten. Aufgaben der Fleischer und Fleischerinnen waren ein Gericht für zwei Personen und eine BBQ-Platte zu kreieren, ein Vorder-

viertel vom Schwein nach DFV-Schnitt zu zerlegen, eine kreative Bratwurst herzustellen und ihr Können im Bereich Fingerfood zu beweisen. Die Fachverkäufer und Fachverkäuferinnen mussten ebenso ein Gericht für zwei Personen und eine BBQ-Platte zubereiten, verschiedene Fingerfood-Kreationen und einen Feinkostsalat herstellen und mit umfangreichem Fachwissen in der Warenkunde überzeugen. Am Abend des zweiten Tages wurden die Sieger und Siegerinnen in einem festlichen Rahmen gebührend geehrt und gefeiert.

Außerdem traten neben den Nachwuchskräften für die Deutsche Meisterschaft vier Fleischer- und Fleischerinnen und eine Fleischerei-Fachverkäuferin in einem Casting für die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks an: Moritz Heinrich Becker (Fleischerei Becker, Schwalmstadt), Alisa Holzauer (Fettenbrot & Kaviar, Felsberg), David-Waldemar Dressler (Niederwälder Hof, Wangen), Hannes Meisel (Metzgerei Leipold, Bad Berneck) und Julia Böbel (Metzgerei Böbel, Georgensgmünd-Rittersbach). Wer es davon ins Team schafft, wird später entschieden. **mth**

www.fleischerhandwerk.de

Cuts mit Reifeparabel

Mit der Marke „Edelcut“ und dem gleichnamigen Online-Shop gründete der Fleischsommelier Nikolaus Wollmann einen neuen Zweig des in vierter Generation geführten Augsburger Familienbetriebes und gibt so seine Leidenschaft für Rindfleisch weiter.



Damit baute der 30-Jährige den Online-Handel mit Fleisch mit moderner Meat Manufaktur aus. So können Kunden und Kundinnen edle Cuts des Dry-Aged-Premiumfleisches nach der Lieferung per Overnight-Kurier in ganz Deutschland genießen. „In Zeiten, in denen gesunde Ernährung und Umweltfreundlichkeit Priorität haben, beobachten wir, dass Fleisch wie ein guter Wein genossen wird, den man sich zu besonderen Gelegenheiten gönnt, aber auch mal bewusst im Alltag einfließen lässt – mit Freunden, die dann immer öfter kommen, der Familie, die dieses Highlight zu schätzen weiß, oder um sich selbst zu verwöhnen“, sagt Niko Wollmann. Zusammen mit einem Team entwickelte er die Dry-Aging-Reifung und Veredelung konsequent weiter. Er träumte vom Aroma des

„Wir nennen das viel getestete Verfahren die ‚Reifeparabel‘. Frei nach dem Motto, ‚was lange reift, wird endlich gut“.

Niko Wollmann

Fleisches des New Yorker Fleischgurus Wolfgang Zwiener. Mit einer ausgeklügelten Reifung werden Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation exakt so geregelt, dass das Fleisch nicht austrocknet, sondern ein nussig-buttriges Aroma entwickelt – laut Niko Wollmann eine besondere Charakteristik der Cuts. „Wir nennen das viel getestete Verfahren die ‚Reifeparabel‘. Frei nach dem Motto, ‚was lange reift, wird endlich gut‘ entziehen wir dem Rindfleisch mit dieser sanften Methode ein Drittel des Wassers. Bei uns wird die übliche Reifezeit verdoppelt – von vier Wochen auf acht Wochen und drei Tage“, erklärt er weiter. Dadurch lässt sich der Geschmack intensivieren, während zugleich die Zartheit des Fleisches auf natürliche Weise gesteigert wird. Im Webshop erhältlich sind Klassiker wie T-Bone oder Rib-eye, aber auch Burger-Patties und Filet.

Für besondere Momente

Kombiniert wird das High-End-Konzept durch den idealen Zuschnitt, der Stück für Stück aus dem Rinderrücken per Hand erfolgt. So ist jedes Steak ein perfektes Mittelstück mit einem garantiert einheitlichen Gargrad. Zusätzlich lässt sich jedes Steak der von Natur aus limitierten Auflagen durch eine Nummerierung nachverfolgen. „Wir sind nicht irgendeine Metzgerei, die ihr Fleisch verschicken will. Damit jeder Kunde seinen besonderen Fleischmoment erlebt, haben wir alle Schritte und Abläufe genau ausgeklügelt“, betont er.

Durch den edlen Cut mit der gleichmäßigen Dicke – 2,5 Finger breit – gelinge jedes Steak garantiert. Eine kurze Anleitung für die Zubereitung liegt beim Versand bei. Darin wird erklärt, wie das Fleisch auf den Punkt gegart wird – in der Grill- oder Gusspfanne auf dem Herd, auf dem Grill oder über der Feuerschale – Fine



Dining zu Hause. Diese Kundenfreundlichkeit gepaart mit erstklassiger und gleicher Qualität mache den Erfolg aus. „Wer einmal bei uns bestellt hat, macht es wieder. Das zeigt uns, dass wir mit unserem Angebot einen Nerv getroffen haben. Mit einer genauen Anleitung zur Zubereitung wird jeder Fleischliebhaber und jede Fleischliebhaberin zum Grillprofi“, freut sich Niko Wollmann. Mit dieser Kundentreue fügt sich die neue Meat Manufaktur in die Tradition des Familienunternehmens ein, das

sein Urgroßvater bereits im Jahr 1899 gegründet hat.

Versendet werden die Steaks deutschlandweit mit dem Kurierdienst „Go! Express“. So kommt jedes Paket am nächsten Tag an. Die maßgeschneiderte Verpackung vom regionalen Partner Klormann – eine nachhaltige Strohbox mit vom Blauen Engel zertifiziertem Papier und Trockeneis – ist umweltfreundlich und erhält den richtigen Reifegrad. <https://edelcut.com>

Foto: www.augustundjuli.de

FLEISCH IST SCHÖN!

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

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



Scan me

Bestellung im Internet:
www.blmedien.de/plakate



Made by **carneo**®





Grenzen überwinden

Die Grenzöffnung 1989 war auch für die Fleischerei Luther ein Glücksfall. Sukzessive baute Coburgs Obermeister Ralf Luther die Belieferung des Handels aus. Seit 2020 wagt sein Sohn Christian Luther als vierte Generation neue Schritte im regionalen Fleischbezug.



Ende der 1960er-Jahre baute die Familie Luther am nordwestlichen Stadtrand „Am Moos“ ihre zentrale Produktion – man war ein wichtiger „Wienerwald“-Lieferant. Heute liegt diese in einem gewachsenen Stadtteil. Das Stammhaus mit dem zuletzt 2021 erneuerten Laden ist keine 2 km entfernt. Dort begann die Geschichte der Metzgerfamilie als Christian Luthers Urgroßvater Theodor und seine Frau Minna 1908 die Metzgerei gründeten. Ein großformatiges Schwarz-Weiß-Foto erinnert im Stammgeschäft an die Gründerzeit. Nach 1945 übernahmen Großvater Paul und sein Bruder Franz den Betrieb. Pauls Sohn Ralf Luther und Ehefrau Michaela führen den Betrieb seit 1989. Seit 2020 bildet Christian Luther mit dem Vater die Geschäftsführung. Seine Schwester Beatrice hält ihm in Büro und Verwaltung den Rücken frei. „Der familiäre Zusammenhalt ist groß und sicher ein entscheidender Faktor für unseren Erfolg“, betont er bei meinem Besuch.

Christian Luther kehrte 2009 nach Metzgerlehre (2003), Meisterkurs (2006), der Weiterbildung zum Fleischtechniker in Kulmbach und Wanderjahren bei Kollegen zurück. „Die Eltern ließen mir die Wahl, entweder Fleischer oder Musiker“, letzteres ist als Hobby meine große Leidenschaft.

Rund 50 Beschäftigte hat die Metzgerei heute, davon acht bis zehn in der Produktion, darunter zwei Meister. Neben dem Stammgeschäft und der im Oktober 2016 eröffneten Filiale mit großem Gastro-Bereich innen und außen und eigener Küche in Rödental 10 km südwestlich von Coburg, werden rund 30 Supermärkte (z.B. Rewe, tegut, Edeka) zwei- bis dreimal pro Woche mit rund 25 Produkten für die Bedientheken und als SB-Ware beliefert. Weitere Wurstwaren gehen an einige Krankenhäuser, Feinkostgeschäfte und C&C-Märkte in der Region. Zudem gibt es die Lutherschen Bratwürste an zwei „Bratwursthäusla“, am Firmensitz und seit 20 Jahren vor einem „Marktkauf“ im nördlich gelegenen Nachbarlandkreis in Sonneberg-Hönbach. „Unsere Qualität wird über Landesgrenzen hinweg geschätzt“, sagt er.

„Sauwohl“ & „Weidewohl“

Ihre EU-Zulassung hat die Produktion schon seit 1997. „Zehn Jahre vorher als gesetzlich gefordert. Immer wieder haben wir sie technisch auf den neuesten Stand gebracht und dem

Konzept

FLEISCHEREI LUTHER – NEUSTADT BEI COBURG

In 3. und 4. Generation geführter Familienbetrieb mit Hauptgeschäft und einer Filiale, viele Stammkunden, Belieferung von LEH und Großhandel im südlichen Thüringen und nördlichen Oberfranken, zwei Imbissstände, Strohschwein- und Weiderind-Marke, Steak-Tastings und Events. Über 120 verschiedene Wurstspezialitäten. Seit 2022: PV-Anlage auf einer Wiese hinter dem Haus.

Erfolgsfaktoren

- Über viele Generationen eingeführte Tradition
- Langjährige Partnerschaften
- Familiärer Zusammenhalt und Umgang mit den Mitarbeitern
- Tierwohl & Nachhaltigkeit im Fokus
- Handwerkliche Herstellungsverfahren
- Kundenbindung durch Aktionen und Events, z.B. Steak-Tastings

Profi-Partner

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze & Naturgewürze:** Raps, AVO-Werke
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Pökelinjektor:** Günther Maschinenbau
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Scherbeneiserzeuger:** Maja (by Marel)
- **Verpackungstechnik (Tiefzieher):** Multivac
- **Warenwirtschaftssystem:** Winweb
- **Wolf:** K+G Wetter

Bedarf angepasst“, sagt Christian Luther. Als etwa der Bedarf an SB-Waren stetig stieg, wurde in neue Verpackungstechnik investiert. Es gibt aber auch noch eine vom Großvater entwickelte Bratstation, auf der täglich rund 1.200 Bratwürste gegrillt werden.

Rund 5 t Wurst und Schinken produziert die Metzgerei, etwa 1,5 t Fleisch zerlegen die Metzger pro Arbeitstag. „Bis 1996 hatten wir Anteile am städtischen Schlachthof und schlachteten dort zweimal die Woche. Heute

kommt unser Fleisch vom Schlachthof in Hof und Bayreuth“, sagt er. „Die letzten Jahre sind die Kunden sensibler, achten auf Herkunft und Tierwohl und so startete ich 2020 die Marke 'Sauwohl'“, erklärt er weiter. Seitdem kommt das Fleisch vom Strohschwein vom IG Strohschwein-Mitglied Nicolas Jahn aus Döhlau im Landkreis Hof. Dort haben die Tiere über 40 % mehr Platz als gesetzlich gefordert, Auslauf und Stroheinstreu, fressen keinen Soja-Import und kommen von Muttersau bis Endmast in sechs bis acht Monaten auf ein Schlachtgewicht von 100 bis 110 kg. „Wir verarbeiten etwa 25 Schweine pro Woche. Anfangs im Verkauf ohne Preisauflage gegenüber dem vorigen Fleisch, danach moderate Erhöhungen. Die Kunden wertschätzen das“, sagt er. Das alles ging mit viel Marketing, Schulungen sowie „Hoftagen“ mit Mitarbeitern und Kunden einher. „Doch es hat sich gelohnt“, betont er.

Daraufhin befasste er sich mit dem Thema Rindfleisch, das 2022 in der Marke „Weidewohl“ endete. Er fand drei Landwirte in Mitwitz und Bad Rodach (LK Kronach) sowie Steinbach am Wald (LK Coburg), die ihm Färsen der Rassen Deutsche Angus, Galloway und Limousin aufziehen. „Die Tiere wachsen in Mutterkuhhaltung langsamer als andere, es gibt kein Futter extra und sie stehen mindestens ein halbes Jahr auf der Weide“, erklärt er. Top-Seller sind T-Bones, Beef-Hammer, Porterhouse sowie andere Special-Cuts.

Tastings & Events

In der Filiale in Rödental finden seit einigen Jahren zwei bis fünfmal pro Jahr Events statt. „Steak-Tastings, Bratwurst-Workshop, Grillkurse mit einer lokalen BBQ-Crew oder wie Anfang November unser Schinken- und Gintasting zur Premiere des Jahresschinkens mit dem Gin 'Ginken'“, sagt Christian Luther, seit 2022 auch Fleischsommelier: „So werden aus Kunden Fans. Man kann zeigen, was man tut und für was man steht.“ Und zeigen, was hohe Fleischqualität ist und „wie Fleischerzeugung, Nachhaltigkeit und Natur sinnvoll in einem Kreislauf mit regionaler Wertschöpfung passieren.“ Wenn dann Steaks von Strohschwein oder Färsen mit intramuskulärem Fett, kaum Tropfsaftverlust und vor allem jede Menge mehr Geschmack als üblich auf den Teller kommen, sind nicht nur die Luthers zufrieden, sondern auch ihre Kunden. **Marco Theimer**

www.luther-fleischwaren.de



60 Jahre Genusshandwerk

Als eingespieltes Trio meistern Vater Horst, Mutter Ulrike und Sohn Frank-Holger Schömig den Alltag in Produktion, Küche und Laden ihrer Metzgerei. Mitte Oktober gab es einen Grund zum Feiern: das 60-jährige Bestehen der Metzgerei im Würzburger Stadtteil Sanderau.

Bei allen Herausforderungen der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft kam und kommt eines bei den Dreien nie zu kurz: der Spaß und die Freude an ihrem Handwerk. Bei meinem Termin vor Ort im Oktober war das natürlich auch so: Es gab Anekdoten aus der Familien- und Firmenhistorie, den ein oder anderen lockeren Spruch, aber auch ernsthafte Töne.

Ulrike Schömig steht seit 58 Jahren hinter der Ladentheke im Geschäft in der Franz-Ludwig-Straße. „Ich war ja schon da, als du kamst“, sagt sie in Richtung ihres Mannes. „Und hübsch, schlau und kompetent warst du auch, sonst hätte ich dich ja nicht geheiratet“, scherzt der langjährige Obermeister der In-

nung Würzburg. Aus der Ehe gingen zwei Söhne hervor, einer davon ist Frank-Holger Schömig (46), dem das Metzgerhandwerk auch sehr viel bedeutet.

Einst betrieb die Familie – nicht zu verwechseln mit der gleichnamigen Metzgerei im Stadtteil Lengfeld – zwei Filialen, bis in die 1990er-Jahre, und sogar die „Hafenschänke“ im Neuen Hafen. Ursprünglich kommt sie aus Rimpf, 10 km nördlich von Würzburg, wo die Eltern von Hermann Schömig (*1909) eine Metzgerei mit Gasthaus betrieben. „Ab 1938 folgte die Zeit der ‚Hafenschänke‘ bis mein Vater, seine Frau Martha und mein Bruder Karl 1963 unsere Metzgerei hier gründeten“, berichtet Horst Schömig (75) und zeigt mir eine

Kopie des Meisterbriefes seines Vaters von 1936. Der gelernte Groß- und Einzelhandelskaufmann machte aufgrund des Erfolges der Metzgerei dann doch noch eine Metzgerlehre, ist seit 1980 Meister und übernahm sie 1993. Das Haus mit dem Laden im Untergeschoss und dem rückwärtigen Produktionsräumen gehört der Familie. Frank-Holger Schömig lernte 1993 zunächst bei einem Würzburger Kollegen, beendete die Metzgerlehre dann aber im elterlichen Betrieb, absolvierte an der HWK Würzburg 1999 erfolgreich seinen Meisterkurs und 2017 schließlich die Weiterbildung zum Fleischsommelier an der Fleischerschule Augsburg. Heute ist die Metzgerei eine von fünf im Würzburger Stadtgebiet.

Qualität wird bestätigt

Ihre Passion für handwerklich hergestellte fränkische und kreative Wurstspezialitäten ist der Metzgerfamilie über die Jahrzehnte geblieben. „Viele Stammkunden kommen von weiter her zu uns. Sie schätzen die Qualität“, sagt Horst Schömig. „Ein Kunde kommt sogar aus Wiesbaden. Er schickt eine lange Mail mit seiner Bestellung und wenn er sein Auto vom Service in der Werkstatt holt, kommt er vorbei und holt die Ware ab“, ergänzt der Sohn.

Seit Jahren setzen die Schömigs auf die Erzeugergemeinschaft „Gustigut“ aus Forchtenberg. Das Fleisch für die Wurstproduktion und das Färsenfleisch stammen aus Bayern. Es wird montags angeliefert und zugeschnitten, die nächsten drei Tage sind Produktionstage, die um 4:45 Uhr starten. „Oft sind wir um 8:30 Uhr fertig. Dann helfe ich meiner Frau im Laden und mein Sohn wechselt in die Küche und bereitet Fertiggerichte, Suppen, Saucen, etc. zu“, sagt der Obermeister. „Seit 2000 stehe ich am Kutter. Das Abdrehen der Würste überlasse ich dann gerne meinem Sohn“, lacht er. Unterstützt werden die beiden in der Wurstküche von einer Spülkraft.

„Bei uns gibt es nur das, was uns auch selber schmeckt“, betont er. 98 % der Wurstspezialitäten und alle Vollkonserven sind selbst hergestellt. Um sich die Qualität ihrer Produkte bestätigen zu lassen, senden sie diese seit Jahren zu Qualitätsprüfungen und -wettbewerben ein, z.B. dem „Metzger Cup“ in Bayern, den „Meisterstücken“ in Nordrhein-Westfalen oder dem Contest der Confrerie in Holland. Mit Erfolg: 2022 gab es für verschiedene Wurstspezialitäten 44 x Gold, 4 x Silber und 1 x Bronze, in diesem Jahr bis zum Herbst schon 34 Goldbewertungen. Zu den ausgezeichneten Produkten zählen etwa die Mango-Chili-Bratwurst, der Delikatessschinken „Pancetta di Franco“, die Salami „Fränkis Luftgetrocknete“, Würzburger Bratwurst mit Müller-Thurgau oder Osso buco sous-vide gegart. Seit einem Rohwurst-Seminar 2014 des Sohnes in Augsburg wuchs auch die Auswahl an Salamisorten stetig. Zuvor gab es nur eine Salami im Schnellreifeverfahren.

Catering & Partyservice

Im Laden steht den Kunden eine vielfältige Auswahl an Vollkonserven in Gläsern – neben Wurst auch Marmeladen – zur Wahl, ebenso tiefgekühlte Produkte wie Markklößchen oder



Oben: Auszeichnung in den Niederlanden bei der „Conférence des Chevaliers Du Goute-Andouille de Jargeau“. **Mitte:** 2023 zum dritten Mal mit dem Staatsehrenpreis des bayerischen Metzgerhandwerks ausgezeichnet.

Leberknödel. Viele Wurstwaren in der Theke sind eingeschweißt und tragen ein Etikett bezüglich der Auszeichnung in Gold, Silber oder Bronze. Zudem bewerkstelligt die Familie samstags Catering-Anfragen bis 100 Personen und werktags Partyservice-Aufträge. Und jeden Weihnachtsfeiertag seit 2008 wird eine überschaubare Zahl an Stammkunden mit Gänsebraten, Rotkohl und Klößen beglückt, der ab 12 Uhr abholbereit ist. Wohl auch in diesem Jahr.

Marco Theimer

www.metzgerei-schoemig.de

Erfolgsfaktoren

- Nie nach dem Preis schauen, nur aus Qualität, wird auch Qualität
- Eingespieltes Familien-Trio
- Persönliche Beratung und Präsenz im Laden
- Qualität bei Wettbewerben prüfen und bestätigen lassen
- Die Kunden über die ausgezeichneten Produkte informieren

Konzept

METZGEREI H. SCHÖMIG – WÜRZBURG

Seit drei Generationen mit Verstand, Leidenschaft und Liebe zum Metzgerhandwerk geführte Metzgerei im Stadtteil Sanderau. Catering und Partyservice bis max. 100 Personen. Dreimaliger „Staatsehrenpreis des bayerischen Metzgerhandwerks“. Horst Schömig ist seit 1997 Obermeister, war stv. Landesinnungsmeister Bayerns (1999-2011) und Kreishandwerksmeister (2005-2011).



Profi-Partner

- **Aufschnittmaschine:** Bizerba
- **Bandsäge:** Kolbe Foodtec
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** Lay Gewürze, Hagesüd, Hela, Wiberg (NovaTaste)
- **Käse:** Dorfkäserei Geifertshofen (Bio-Heumilchkäse)
- **Kutter:** Mado
- **Spültechnik:** Hobart
- **Wolf:** Mado



Für die Zukunft gerüstet

Erst Neubau, dann Anbau – so geht eine professionell realisierte Betriebserweiterung bei laufendem Betrieb. Die österreichische Bio-Metzgerei Juffinger vertraute dabei auf die hanseatischen Experten von Lißner engineers + architects.

Eine vorausschauende Betriebsplanung, die für zukünftige Herausforderungen Raum lässt, lohnt sich. Diese Erfahrung machte die Bio-Metzgerei Juffinger aus Thiersee im Westen Österreichs, die mit ihren Produkten den Lebensmittelhandel und die gehobene Gastronomie beliefert. Der 2010 in Betrieb genommene Neubau, geplant und durchgeführt vom deutschen Spezialisten Lißner engineers + architects, war durch die hohe Nachfrage nach Bio-Fleisch schnell ausgelastet. Dank der frühen Weitsicht ließen sich die Erweiterungsmaßnahmen wenige Jahre später jedoch leicht umsetzen.

Dafür zog Juffinger vor fünf Jahren erneut das Planungsbüro aus Appen bei Hamburg heran. Seit über 30 Jahren konzipiert Lißner engineers + architects Neubauten, Umbauten und Erweiterungen von Produktionsstätten nach modernsten Standards für Betriebe im

Lebensmittelbereich, insbesondere aus der fleischverarbeitenden Industrie. Das spezialisierte Büro wird in zweiter Generation von den beiden Wirtschaftsingenieuren Dennis und Tobias Lißner geführt.

Durchdachter Neubau

Die in Thiersee neu errichtete Bio-Fleischmanufaktur umfasste im ersten Schritt eine Fläche von rund 2.000 m². Daruf sind Schlachtung, Zerlegung, Wurstproduktion, Räucheranlage, Verpackung und Kühlhaus unter einem Dach vereint. Kurze Produktwege und ein effizienter Materialfluss sind gewährleistet. Bereiche wie Haustechnik oder Brandschutz sind auf aktuellem Stand, aber auch Teile des Altbetriebs wurden von Lißner in den Neubau integriert. Unter Einhaltung strengster Hygienerichtlinien werden dort zu 100 % Bio-Fleischwaren produziert.

Bereits beim Planungsentwurf war zu bedenken, dass Produktionserweiterungen für Betriebe notwendig werden können – dies ist übrigens eine der Kernkompetenzen von Lißner. So war der Neubau etwa 25 % größer ausgelegt, als eigentlich benötigt. Im Fall Juffinger kam es sogar noch besser als erwartet: Bio-Fleisch wurde immer gefragter; selbst diese großzügige Planung geriet schnell an ihre Grenzen.

Von innen nach außen

Mit Wachstum entsteht auch Kostendruck. Zu den Startzeiten als kleine Bio-Metzgerei waren die Produkte nicht standardisiert (s. *Reportage FH Fleischer-Handwerk 5/2014*). Inzwischen beliefert Juffinger auch größere Kunden, die nach egalisierter Ware verlangen. Zu Erfüllung dieser Anforderungen sind rationelle Abläufe gefragt. Bei einem Umbau, einer Um-



Dennis und Tobias Lißner, die Geschäftsführer von Lißner engineers + architects (1 v. l + 4. v. l.), Anton und Helga Juffinger, Geschäftsführer und Prokuristin der Bio-Metzgerei Juffinger.



strukturierung oder Erweiterung machen die Hanseaten zunächst eine Bestandsaufnahme. Dazu gehört die Ermittlung der vollständigen Produktionsabläufe und -mengen. Mithilfe dieser Daten wird der zu erwartende Bedarf berechnet und dann ermittelt, wo Kapazitäten erhöht werden müssen und wie der optimale Produktionsfluss aussehen soll. Parameter wie Maschinengrößen, auf definierte Mengen abgestimmte Lagergrößen und vieles mehr werden berücksichtigt.

Die detaillierte Vorplanung enthält sämtliche Maschinen und Anlagen, um die Platzverhältnisse realistisch abzubilden. Es wird auf möglichst kurze Produktionswege und die Vermeidung rückläufiger Wege oder Kreuzungen geachtet. Mit Hilfe von 3D-Visualisierungen erhalten die Kunden eine räumliche Vorstellung von der Produktionsplanung. Auf diese Weise ist der Produktionsbetrieb von innen nach außen konzipiert.

Mit dem Abschluss der Produktionsplanung bekommt der Auftraggeber dann einen aussagefähigen Kostenrahmen. Es folgen weitere Planungsschritte, wie Entwurfs-, Genehmigungs- und Ausführungsplanung, Ausschreibung, Vergabe und natürlich die Bauleitung vor Ort. Mit der Planung der Produktion, der TGA (Technische Gebäudeausstattung) und der Baugewerke bekommt der Kunde die komplette Planung aus einer Hand.

Umbau bei laufendem Betrieb

Während der gesamten Bauphase gab es kaum Einschränkungen in der Produktion, nur Teilbereiche mussten kurzzeitig geschlossen werden. Der Verpackungsbereich wurde bis zur Öffnung des Zugangs nach Fertigstellung sogar völlig autark umgebaut. Insgesamt blieb die Bio-Metzgerei stets arbeitsfähig; qualifizierte Handwerker setzten die Baumaßnahmen zuverlässig um. Mit dem im Jahr 2021 fertiggestellten, 1.200 m² großen Anbau

Konzept

BIO-METZGEREI JUFFINGER – THIERSEE/A

Nach eigenen Angaben die größte Bio-Metzgerei im Westen Österreichs. Verlässlicher Partner für Kunden, Gastronomie und Lebensmittelhandel. Bio-Fleisch, -Wurst, -Schinken und -Spezialitäten Tiroler Art. Catering und „Juffinger“s Gaumenwerk“ in Kufstein.

Erfolgsfaktoren

- Regional verantwortungsvolles Handeln
- Modernste Fertigungstechnologie
- Respektvoller Umgang bei den Schlachttieren
- Positionierung als Premiummarke
- Eigens entwickelte Rezepturen

wurde der Zerlege- und Räucherbereich ausgebaut, ein neues sortenreines Versand- und Warenlager für die Produkte errichtet sowie ein zukunftsweisendes Warenwirtschaftssystem installiert. Die neugestalteten Bereiche wurden in vorhandene Prozesse integriert und dabei betriebliche Abläufe perfektioniert. Nun verfügt die Bio-Metzgerei Juffinger über ausreichend Lagerfläche sowie über eine zeitgemäße, IFS-zertifizierte Verpackungsabteilung mit Anlagen, auf denen moderne Verpackungen auch für den SB-Bereich hergestellt werden. Das neue Untergeschoss ist in Betrieb, im Obergeschoss ist Raum für Erweiterungen. Mittlerweile arbeiten rund 50 Personen im Betrieb.

Natürlich, nachhaltig, regional

Nach der jüngsten Bauphase soll nun erstmal etwas Ruhe einkehren, um dann auszutarieren, was die Zukunft fordert. Denn: Die Bio-Branche ist durch neue Trends hin zu vegetarischen und veganen Produkte im Umbruch. Juffinger hält jedoch an seinen Grundsätzen fest, nur zu produzieren, was der eigenen Philosophie – nämlich bio, natürlich, nachhaltig, regional – entspricht. Man sieht sich einem ethischen Geschäftsmodell verpflichtet und hat sich daher freiwillig nach Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) zertifizieren lassen. www.lissner.eu, www.biometzger.at, www.gaumenwerk.at



100 Prozent saustark

**Die SÜFFA ist und bleibt die Topadresse für das Fleischerhandwerk:
Über 7.500 Fachbesucherinnen und Fachbesucher kamen von
21. bis 23. Oktober 2023 auf das Stuttgarter Messegelände.**



Nach drei inspirierenden Messetagen schloss die 26. SÜFFA mit einem positiven Gesamtergebnis ihre Pforten: „Es ist uns gelungen, ein bewährtes Konzept zu optimieren“, bilanziert Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. „Rückmeldungen aus allen Bereichen haben eindrucksvoll bewiesen, dass die SÜFFA für die Fleischbranche mehr ist als Marktplatz und Produktschau. Sie ist eine wichtige Zukunftsplattform, auf der nicht nur die gesamte Bandbreite des Fleischerhandwerks abgebildet ist, sondern Herausforderungen analysiert und Lösungsansätze aufgezeigt werden.“ 209 ausstellende Unternehmen informierten über Trends und Marktentwicklungen. Das Fachpublikum mit 85 % Ent-

Ausgewählte Ausstellerstimmen

„Wir sind sehr zufrieden mit Kundenfrequenz und Besucherqualität. Positiv überrascht hat uns, wie viele Familienbetriebe vollzählig da waren. Das war sehr schön, denn dadurch entstand eine angenehme Atmosphäre. Interesse und Investitionsbereitschaft waren deutlich zu spüren. Für künftige Planungen bietet die SÜFFA eine optimale Plattform. Nächstes Mal gerne wieder!“
Hans-Dieter Schad, Geschäftsführer, Rudolf Schad

„Das allgemeine Interesse war toll, die Kundenfrequenz super. Wir verstehen uns als Partner des Handwerks und stießen hier auf ein tolles Fachpublikum. Die Nachfrage nach veganer Ernährung wächst, auch der Trend zur Brotzeit. Deshalb wurden unsere Gewürzmischungen und Marinaden sehr stark nachgefragt – gleiches gilt für unsere Wursthüllen. Die SÜFFA verlief für uns sehr, sehr gut, wir sind sehr zufrieden.“
Ingo Singer, Verkaufsleitung DeliCo Deutschland Süd, Raps

„Das Thema Wildbret brummt. Bei den Metzgern ist das Interesse sehr hoch, da viele Kunden etwas weniger, dafür aber qualitativ hochwertigeres Fleisch essen möchten. Als Lebensmittelprofis genießen Metzgerinnen und Metzger das Vertrauen ihrer Kundschaft, darum ist die Kooperation mit dem Landesjagdverband so wichtig.“
Samuel Golter, Förderung Wildbretvermarktung, Landesjagdverband Baden-Württemberg e.V.:



scheideranteil lotete im Gespräch mit Kolleginnen und Kollegen sowie Expertinnen und Experten neue Geschäftsideen aus und plante anstehende Investitionen. Dabei zeigte sich, dass die Anziehungskraft der Messe weit über die Grenzen Baden-Württembergs und der DACH-Region hinausreicht. Mehr als jeder Zweite kam aus einer Entfernung von über 100 km. 2023 wurden Gäste aus über 50 Ländern begrüßt, darunter auch internationale Delegationen und Teams. Indische, polnische und österreichische Auszubildende stellten etwa im Nachwuchswettbewerb mit den Kolleginnen und Kollegen aus Deutschland ihr Können unter Beweis.

Positive Stimmung

Insgesamt habe „eine absolut positive Stimmung“ geherrscht, freut sich Joachim Lederer, Landesinnungsmeister in Baden-Württemberg, „durch die große Bandbreite und die hohe Qualität des Angebots konnte die SÜFFA ihre Bedeutung als Topadresse für die Fleischbranche behaupten. Man spürte, dass ein gutes Investitionsklima herrscht. Aktuell ist es wichtig, die richtigen Entscheidungen zu treffen, denn mutige Lösungen bergen oft große Chancen. Wer dies begriffen hatte, kam auf die SÜFFA.“ Im breitgefächerten Interesse des Fachpublikums standen neben Rohstoffen, Maschinen, Digitaltechnologie oder Dienstleistungen vor allem Zukunftsfragen wie Rohstoffsicherung, 24/7-Verkauf oder vegetarische Angebote. Anschaulich präsentiert wurden aktuelle Sonderthemen wie Feinkost oder Wild & Jagd. Auch die Shows in der BBQ-Area waren Besuchermagneten. Mit den Sonderbereichen „Tischlein-deck-Dich 2.0“ und „Buffet Reloaded“, die mit dem Team der Intergastra und der IKA/Olympiade der Köche erarbeitet wurden, blickte die SÜFFA über den eigenen Tellerrand, um neue Anforderungen und interdisziplinäre Überschneidungen zeitgemäß darzustellen. Viel zu sehen gab es auch in der Gläsernen Wurstküche, wo erstmals auch ein veganes Produkt hergestellt wurde.

Das abwechslungsreiche Rahmenprogramm wartete mit Informationsveranstaltungen und Talkrunden auf. Kernstück war erneut die Bühne für Trends und Neues mit hochkarätig besetzten Vortrags- und Diskussionsangeboten, die vom wissbegierigen Publikum gerne wahrgenommen wurden. Andere SÜFFA-Klassiker wie die mit großer Spannung erwarteten Wettbewerbe oder der Tag der Metzgerfrauen fanden ebenso Anklang wie neue Programmelemente – allen voran die Netzwerktreffen am Samstag und Sonntag, die ihre Premiere feierten.

Konkrete Anfragen, gute Kontakte

Ähnlich positiv fiel das Urteil der Aussteller aus: „Die SÜFFA übertraf unsere Erwartungen“, sagt Steffen Cyris, Geschäftsführer von Schrutka-Peukert und bestätigte: „Wir wurden von einem guten Fachpublikum regelrecht überrannt. Die Saure-Gurken-Zeit nach der Energiekrise ist jedenfalls vorbei – die Stimmung ist wieder spürbar besser, und wir bekamen konkrete Anfragen.“ Dies unterstreicht auch Thomas Pfeiffer, Gebietsverkaufsleiter Retail Süd von Bizerba, der ebenfalls die hohe Publikumsqualität lobt: „Wir begegneten einem interessierten Fachpublikum aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, das großes Interesse an Innovationen und neuen Produkten zeigte.“ Martin Fuchs, Verkaufsleitung Süd

Mit Platten erfolgreich

Im Nachwuchs-Platten-Wettbewerb holten sich Gloria Define Kamhuka für ihre Bratenplatte Silber und Julia Winkler mit ihrer Schinkenplatte Gold. In der Sparte „Fingerfood und Flying Buffet“ gewann Lilia Eichwald dreimal Gold und einmal Silber. Alle drei Teilnehmerinnen (Bild linke Seite Mitte) gingen für die Nürnberger Metzgerei Freyberger an den Start.

bei der Handtmann Maschinenfabrik, stellt eine ungebrochene Investitionsbereitschaft innerhalb der Branche fest: „Durch die Corona-Zwangspause waren bei den Besucherinnen und Besuchern wohl SÜFFA-Entzugserscheinungen aufgetreten – es war eine Menge los. Wir trafen hier auf die richtige Klientel, sind absolut zufrieden und kommen zur nächsten SÜFFA definitiv wieder.“ Und Andreas Seydelmann, geschäftsführender Gesellschafter der Maschinenfabrik Seydelmann ergänzt: „Als Stuttgarter Unternehmen ist die SÜFFA für uns ein Heimspiel und als eine der wichtigsten Handwerksmessen für die Fleischbranche gesetzt. Neben dem Kontakt und Austausch mit langjährigen Kunden haben wir neue Kontakte aus Österreich, der Schweiz, Tschechien, Frankreich und Südtirol, aber auch aus Spanien oder Polen, am Stand begrüßt. Die drei Messetage waren für uns ein voller Erfolg und wir freuen uns schon jetzt auf die Fortsetzung 2024.“ Die nächste SÜFFA findet von 28. bis 30. September 2024 statt. www.sueffa.de



FREY
Maschinenbau

WIR REALISIEREN IHRE IDEEN

- Sehr produkt- bzw. brätschonend
- Besonders schneller Sortenwechsel
- Maschinengehäuse besteht komplett aus hochwertigem Edelstahl
- Hohe Lebensdauer und geringer Wertverlust
- Portionierleistung von bis zu 250 Port./min.
- Bestes Füllbild bei Rohwurst

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

Azubis in toller Form

Am SÜFFA-Montag fand der große Wettbewerb der Berufsschulen statt. Daran nahmen 91 Auszubildende in 32 Teams aus elf Schulen teil. Alle erzielten beachtliche Ergebnisse.



Der auf der Fachmesse ausgetragene Wettbewerb sorgte vor dem Hintergrund des Fachkräfte- und Nachwuchsmangels erneut für mehr als nur einen Silberstreif am Horizont: „Viele junge Leute haben ihren freien Tag genutzt, um auf der SÜFFA unter enormem Zeitdruck etwas zu zaubern“, sagt Rüdiger Pyck vom Landesinnungsverband. „Das ist eine beachtliche Lei-

stung. Beim Nachwuchs waren ganz tolle Ergebnisse dabei“, ergänzt er. Unter den elf teilnehmenden Schulen war auch eine Berufsschule aus Warschau in Polen sowie eine aus Linz in Österreich. Eine Besonderheit war die beachtliche Anzahl an Auszubildenden indischer Herkunft, die im Rahmen eines Austausch- und Förderprogrammes in ihrem Heimatland erfolgreich einen Deutschkurs abgeschlossen haben und seit September 2022 in Metzgereien im Südschwarzwald eine Ausbildung im Fleischerfachverkauf absolvieren, etwa in der Metzgerei von Landesinnungsmeister Jogi Lederer in Weil am Rhein oder der Metzgerei Föhrenbacher in Kirchzarten. Alle gezeigten Arbeiten beim Berufsschulwettbewerb waren der Jury zufolge durchweg qualitativ auf sehr hohem Niveau. Und so vergaben die Juroren 9 x Gold, 13 x Silber und 10 x Bronze. Jogi Lederer und die Ausbildungsbeauftragte Baden-Württembergs für das Fleischerhandwerk, Tina Klotz überreichten die entsprechenden Urkunden und Sachpreise.

Besonders freuten sich Julia Wirth von der Landmetzgerei Steinle aus Dillingen a. d. Donau (48 von 50 Punkten) und Celina Braummiller von der Metzgerei Steck aus Langenau (50 von 50 Punkten). Beide traten für die Staatliche Berufsschule Neu-Ulm an und wurden als einziges Team für ihre Leistungen zusätzlich mit einem Pokal ausgezeichnet. Und noch eine Besonderheit gab es bei diesem Wettbewerb: Heinz Waldenmaier (Bild Mitte links), der 2022 mit 67 Jahren eine Metzgerlehre in der Metzgerei von Stephan Hagn in Rottach-Egern begann und der mit seiner Mitschülerin Carmen Schott für das Staatl. Berufsschulzentrum Rosenheim am Start war, hielt ein flammendes Plädoyer für das Metzgerhandwerk. **mtH**

www.sueffa.de





Hagesüd

Positives Fazit

Auch die Hagesüd Interspace Gewürzwerke präsentierten sich auf der SÜFFA 2023 in Stuttgart. Das Team am Messestand enthüllte nicht nur einen neuen, modernen Look, sondern zeigte auch zahlreiche spannende Neuerungen: etwa die Eldo®-Fix Gewürzsaucen-Linie oder Nitrosafe Provence. Zudem kündigte Hagesüd für das Frühjahr 2024 ein neue Produktlinie an. Auf dem Messestand konnten die Besucher die neuen Produkte probieren und mehr über das neue Label „Tastemakers for Butchers“ erfahren. „Das Fazit für die SÜFFA 2023 ist sehr positiv. Wir haben uns sehr darüber gefreut, unsere Kunden, Besucher, Freunde und Interessierte auf unserem Stand begrüßen zu dürfen. Nun freuen wir uns schon auf die SÜFFA 2024“, hieß es aus dem Unternehmen. www.hagesued.eu

bfm Ladenbau

Twenty4Seven

Ein Raum – zwei Verkaufskonzepte. Beim neuen Konzept „Twenty4Seven“ von bfm Ladenbau trifft ein klassisches Ladengeschäft auf einen personallosen SB-Verkauf. Der SB-Bereich, auch mit flexiblen, umklappbaren Theken, lässt sich durch einen festen „Schiebevorhang“ vom Laden abtrennen und ist von außen etwa mit ec-Karten zugänglich. Zu den Vorteilen zählen flexibler Mitarbeiterinsatz, mehr Umsatz durch längere Öffnungszeiten, freie Wahl des Bezahl-, Zugangs- und Überwachungssystems, starkes Markenimage und hohe Kundenbindung. Das bfm-Gesamtpaket umfasst die passgenaue Detailplanung inklusive Rauntrennung, die Planung, Koordination und Integration aller nötigen Komponenten für den personallosen Verkauf, 100 % Planungssicherheit durch 3D-Visualisierung sowie die Bauleitung. www.bfm-ladenbau.de



Handtmann

Vielfältig formen

Mit dem Formsysteem FS 501 stellte Handtmann auf der Messe eine flexible Lösung vor, die sich leicht in die tägliche Produktion integrieren lässt. Mit dem Vorsatzgerät in Verbindung mit einem Handtmann-Vakuumfüller lassen sich unterschiedliche Produkte in 3D-Form wie Bällchen, Knödel aller Art, Suppeneinlagen oder Klöße herstellen. Als Ausgangsmaterialien einsetzbar sind

Fleisch, Fisch, Gemüse, hybride

Convenience- oder Milchprodukte. Der schonende Portionierprozess durch das Flügelzellenförderwerk des Füllers sorgt dem Unternehmen zufolge für eine hohe Qualität bei allen Produkten in unterschiedlichsten Konsistenzen – ob weich, pastös, fest oder stückig. Mit der patentierten Dreifach-Lochplatten-Formtechnik entstehen frei geformte 3D-Produkte mit einem Durchmesser von bis zu 55 mm. Das Formsysteem bietet eine Produktionsleistung mit einem Ausstoß von bis zu 250 Portionen/Min. Grammgenaue Gewichte pro Portion bzw. Produkt und geringer Verschleiß sichern eine kostenoptimierte Produktion. www.handtmann.de



Auch mit CutControl.
Schritt für Schritt zum perfekten Produkt.

KOMPAKT KUTTERN MIT HYGIENE-HIGHLIGHTS

Der neue Vakuumkutter **VCM 70 Hygienic Secure** für das Lebensmittelhandwerk.

www.kgwetter.de

K+G WETTER

Wer machte die beste Wurst?



Brühwurst-Wettbewerb integrierten Stuttgarter Schinkenwurst-Wettbewerbs wurde jeweils ein Porzellan-Rössle vergeben.

Wer hat gewonnen?

Über den ersten Platz freute sich die Metzgerei Oskar Zeeb (Reutlingen), gefolgt auf Platz 2 von der Metzgerei Thomas Klingler (Fellbach) und der Landmetzgerei Rupp (Sulzbach-Murr) auf dem dritten Platz. Den Sonderpreis und den Titel des „Schinkenkönigs“ als Betrieb mit dem höchsten Punktedurchschnitt beim Rohschinken- und Kochpökelwaren-Wettbewerb – dort jeweils mit einem Pokal ausgezeichnet – gewann die Kronenmetzgerei Stirner-Sinn (Gerlingen). Die Höchstpunktzahl von 100 Punkten im



Die SÜFFA-Qualitätswettbewerbe zählen zu den größten ihrer Art für Handwerksbetriebe in Deutschland. Die eingereichten Produkte spiegeln die hohe Innovationskraft der Betriebe wider.

Zu den Wurst- und Schinkenwettbewerben waren im Vorfeld – die Bewertung erfolgte am 23. September 2023 in der „Alten Kelter“ in Fellbach – 474 Proben eingegangen, um sich dem Urteil der fachkundigen und kritischen Jury zu unterziehen. Dabei vergab diese nicht weniger als 436 Gold-, Silber- und Bronzemedailles. „Das Gesamtniveau war hervorragend, die Fehlerquote gering“, freute sich der stellvertre-

tende Landesinnungsmeister und Jury-Vorsitzende Rüdiger Pyck: „Viele neue Produkte von außerordentlicher Qualität zeigen die hohe Innovationskraft unserer Branche.“

In den Einzelwettbewerben gab es zu den jeweiligen Produktauszeichnungen 31 Ehrenpreise in Form eines Pokals. Dafür musste ein Betrieb mehrmals in einer Kategorie mit einer Goldprämierung ausgezeichnet werden. Für die drei besten Betriebe des in den

Maultaschen-Wettbewerb erhielten die folgenden Betriebe: Metzgerei Huber e.K. (Hechingen), Idler Fleischwaren (Backnang-Waldrems), Metzgerei Schäfer (Weinstadt), Schneider Metzgerei (Pliezhausen) und Metzgerei Winter (Schorndorf). Zusammen mit der Metzgerei Franz Bock aus Markgröningen (99 Punkte) machten sie im Finale am 21. Oktober 2023 dann den Sieg unter sich aus. Das Endergebnis: 1. Platz: Metzgerei Frank Winter, 2. Platz: Metzgerei Franz Bock, 3. Platz: Schneider Metzgerei.

Im Nachwuchs-Platten-Wettbewerb holten sich Gloria Define Kamhuka für ihre Bratenplatte Silber und Julia Winkler mit ihrer Schinkenplatte Gold. In der Sparte „Fingerfood & Flying Buffet“ gewann Lilia Eichwald dreimal Gold und einmal Silber. Alle drei gingen für die Nürnberger Metzgerei Freyberger an den Start. www.sueffa.de



Shop-IQ Web-App Fast-Lane

Für Interessenten an SB-Vertriebsformen präsentierte Shop-IQ die Web-App Fast-Lane, in deren Entwicklung Feedback aus dem intensiven Dialog mit dem Metzgerhandwerk einfluss. Sie ist vielfältig einsetzbar: als Bestell-App zur Abholung, Einkaufs- und Bezahltool bei einer SB-Fast-Lane und Applikation für Zugang, Einkauf und Bezahlung im autonom oder hybrid betriebenen Smartstore. Sie erfordert bei der Nutzung als Bestell-App oder Einkaufs- und Bezahltool bei einer SB-Fast-Lane keine Investitionen und Installation von Hardware. Bei der Funktion für einen Smartstore ist ein Display zur Zutrittskontrolle nötig. Die App gibt es als flexibles und skalierbares Lizenz-Abo. Um sie zu aktivieren, ist ein QR-Code oder Barcode einzuscannen. Nur als App für den Smartstore ist für die Zugangsfunktion eine Registrierung nötig. Bei der Nutzung im Smartstore oder in der SB-Fast-Lane wird der QR- oder Barcode auf der Verpackung oder dem digitalen Preisschild eingescannt. Das Produkt wird im Warenkorb gespeichert und beim Self-Checkout mit den angebotenen digitalen Optionen bezahlt. Die App kann optional mit einem Self-Checkout-Counter mit Display und Kartenterminal verknüpft werden.

www.shop-iq.eu



Schrutka-Peukert

Gemeinsamer Erfolg

Mit etwas Unsicherheit war der Kulmbacher Ladenbauer angereizt, da sich das Verhalten der Messebesucher nach Corona-Pandemie und Energiekrise schlecht einschätzen ließ. Doch schon am Messe-Samstag zeichnete sich eine überraschend hohe Besucherfrequenz ab. Das Standkonzept „Metzgerei der Zukunft“ mit den Partnern Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), Variovac und Shop-IQ war ein Erfolg. Die BESH bestückte alle ausgestellten Theken, Schauschränke und Dry-aging-Zellen mit Wurst- und Fleischwaren und sorgte so für ein großes Interesse. Zudem konnten Besucher einen fertigen Selbstläufer-24/7-Trailer (Mobiler Dorfladen) begutachten und testen sowie sich über die integrierte Softwarelösung (Shop-IQ) und dafür erforderliche Verpackungsmöglichkeiten (Variovac) informieren. Dafür, dass das Bier an der dritten Ausgabe des Metzgerstammtisches um 21 Uhr leergetrunken war, entschuldigt sich das Unternehmen. Am Messe-Sonntag herrschte bis in den Nachmittag ein Andrang, der die Erwartungen bei weitem übertraf. Auch mit dem Messeausklang am Montag war man zufrieden und blickt auf eine starke Messe mit deutlich besserer Branchenstimmung und vielversprechenden Kontakten zurück.

www.schrutka-peukert.de



K+G Wetter

Effizienter wölfen

Als „Quantensprung bei der Entwicklung von Schneidsatzteilen“ kommentiert K+G Wetter-Geschäftsführer Volker Lauber das neue Schneidsystem Clear Cut: „Die Vorteile, die unsere Kunden damit beim Wölfen in Sachen Effizienz und Qualität haben, sind mit herkömmlichen Schneidsatzteilen so nicht erreichbar.“ Das neue Clear Cut-Messer ist mit Standard-Lochscheiben verwendbar, wird anstelle üblicher Messer eingesetzt und ist für alle Anwendungen außer Gefrierfleisch einsetzbar. Es wurde in Anlehnung an das Clear Cut-Sortiermesser entwickelt, das seit 2022 exklusiv in den Wölfen und Mischwölfen des hessischen Unternehmens verwendet wird und bei Kunden auf positive Resonanz stößt. Es ist einzeln oder in Verbindung mit dem Sortiermesser nutzbar. Durch eine noch geringere Temperaturerhöhung steht noch besseres Ausgangsmaterial für die weiteren Prozesse zur Verfügung. Durch den geringeren Abrieb der Schneidsatzteile und die damit einhergehenden längeren Nachschleifzyklen und eine höhere Lebensdauer, entstehen weniger Kosten. Fazit: höhere Verarbeitungsleistung, besserer Produktfluss, besseres Schnittbild und Rot-Weiß-Trennung, weniger Energieverbrauch und somit auch Kosteneinsparungen sind möglich.

www.kgwetter.de



Weber Maschinenbau
Teilstücke veredeln

Attraktive Produktpräsentation und mehr Wirtschaftlichkeit sind die wesentlichen Vorteile des Entvliesens. Das Weber Skinner-Team präsentierte mit der kompakten Entvliesmaschine AMS 400 eine Lösung, die die Wertschöpfung in Handwerksbetrieben erhöht. Das Einsteigermodell veredelt eine Vielzahl an Teilstücken, z. B. von Rind, Kalb, Schwein, Pute, Pferd oder Wild, die sich dann zu einem höheren Preis verkaufen lassen. Oft landen Abschnitte oder Teilstücke im Fleischwolf. Mit fein herausgearbeiteten, appetitlich präsentierten Teilstücken lässt sich aber ein höherer Verkaufspreis erzielen. In Summe bedeutet dies mehr Wertschöpfung. Den neuen Entvliesser gibt es zudem in der Eco-Ausführung AMS 400 Eco. Diese benötigt keine Druckluft, da die Zugwalze der Maschine mechanisch gereinigt wird. So entfällt die Notwendigkeit eines Kompressors. Zudem sinken die Betriebskosten und die Nachhaltigkeit steigt, da auf teure Druckluft verzichtet wird. Durch den offenen Maschinenständer und den Wegfall von Druckluftschläuchen, punktet dieses Modell auch bezüglich Hygiene und Arbeitsschutz. www.weberweb.com



Ascott | Dieter Schott
Vollkonserven auf Knopfdruck

Lebensmittel vollautomatisch, bedienerlos und sicher sterilisieren – das gelingt auch mit den Autoklaven der Marke Ascott, die das Unternehmen Dieter Schott aus Neukirchen bei Chemnitz auf der SÜFFA vorstellte. Planung, Montage und Kundendienst gibt es hier aus einer Hand, ein Lebensmitteltechniker steht den Kunden bei der Einarbeitung zur Verfügung. Drei Modelle (250, 500 und 1.000 l) für Handwerksbetriebe, mittelgroße Betriebe und die Industrie stehen zur Wahl. Das Fassungsvermögen (Standardglas 230 ml) in den Modellen beträgt 370, 882 und 1.372 Stück. Die Autoklaven sind für Gläser, Dosen, Kunst-/Aludärme, Kunststoffbecher oder Quetschies geeignet. Im Einsatz sind sie etwa in der Fleischerei Göhler aus Zschopau. www.ascott-autoklaven.de

Fotos: Weber Maschinenbau, M. Theimer

Anzeige

SÜFFA-Erfolg: Mit Beck kam die Würze rein

BECK Gewürze und Additive als Besuchermagnet: Mehr Interessenten denn je trafen sich während der stark frequentierten SÜFFA 2023 begeistert auf dem Stand des fränkischen Familienunternehmens.

„Bei euch riecht man sogar am Stand die Gewürze!“

BECK trumpfte mit spannenden neuen Würz-Ideen für Rohwurst, Roh- und Kochschinken, Leberwurst und Halbdauerwaren auf. Muster und Testplatten wurden frisch und individuell verkostet und boten mehr als den Standard. Höhepunkt war aber die Weltneuheit „Gritzel“, das Schnitzel, das auch ohne Fett auf dem Grill gelingt, neben - speziell für die Winter- und Weihnachtssaison - neuen Würzungen und Marinaden für Wildspezialitäten.

Augenweide für die Theke

Für den Erfolg spielt auch die Optik eine entscheidende Rolle. BECK zeigte, wie sich die Präsentation in der Metzgertheke z. B. durch neue Food-Cover mit Gewürzen für Wurstwaren noch attraktiver gestalten lässt. Sie haben BECK verpasst? Kein Problem: info@beck-gewuerze.de



Mit viel Ambiente, Fachexpertise und jeder Menge Informationsmaterial zum aktuellen Portfolio waren alle Fachberater mit Interessentinnen und Kunden in Gespräche rund um den schönsten Beruf der Welt vertieft. Dabei gab es wie immer nützliche Tipps und Lösungen für aktuelle Herausforderungen von den Becksperten.



Allerhand Trends, Verkostungen und Gesprächsstoff gab es bei BECK Gewürze und Additive während der Süffa. In der Küche wurden am laufenden Band leckere Köstlichkeiten vorbereitet.



Die VEMAG Maschinenbau GmbH, Verden/Aller, freut sich über das große Interesse der Messebesucher während der SÜFFA. Das Unternehmen präsentierte in Stuttgart verschiedene Lösungen für das Handwerk und den Mittelstand, z. B. eine neue Füllmaschine.

Erfolgreiche SÜFFA für VEMAG

Das Team-VEMAG um Verkaufsleiter Deutschland Patrick Friederix und Produktmanager Thomas Dippel stellte den Messebesuchern der SÜFFA aktuelle Trends und neue Produktionslösungen vor. Die Experten zeigten unter anderem aktuelle Lösungen zur Würstchenherstellung. Zu sehen war die Würstchenlinie VS227plus. Auch bei einem häufigen Wechseln des Kalibers und unterschiedlichen Wurstlängen gewährleistet die Linie ein gleichbleibendes, klares Produktbild.

Das Unternehmen präsentierte zudem sein umfangreiches Portfolio aus Vakuumfüllern und modularen Vorsatzgeräten. Diese gewährleisteten ein perfektes Portionieren, ein gleichmäßiges Formen sowie ein exaktes Dosieren von verschiedenen Produkten z. B. in Becher, Gläser oder Dosen.

Ein Highlight war die neue Füllmaschine DP6 – der robuste Allrounder für Handwerksbetriebe. Die Maschine ist bestens für ein genaues Portionieren von weichen und festen Massen geeignet. Die Trichter-geometrie sichert einen gleichmäßigen Produktfluss. Die Förderwerksteile des Füllers bestehen aus Edelstahl und das Förderwerk selbst aus nur fünf Teilen. Dank der wenigen Förderwerksteile ist ein



Die neue Füllmaschine DP6, der robuste Allrounder für Handwerksbetriebe, ist vielseitig einsetzbar und passt sich den individuellen Anforderungen der Produktion an.

schneller und problemloser Zusammenbau und eine einfache Reinigung des Füllers möglich. Die schnelle und intuitive Bedienung erfolgt über ein Touch-Display mit Home-Button. Diese präzise Steuerung des Gesamtsystems sichert genaue Gewichte und eine hohe Systemeffizienz.

Flexibles System

Die DP6 erfüllt – wie alle Maschinen und Module von VEMAG – höchste Hygienestandards. Das Baukastensystem aus Füllmaschinen und austauschbaren Vorsatzgeräten ermöglicht es sowohl Handwerksbetrieben

als auch dem Mittelstand zielgerichtet zu investieren. Dabei lässt sich die Flexibilität in der Produktion steigern, denn die VEMAG-Systeme ermöglichen das exakte Verarbeiten von vielfältigsten Massen, egal ob pastös, fließfähig oder stückig. Des Weiteren kann das Produktportfolio durch das Baukastenprinzip jederzeit einfach erweitert werden. Bei Bedarf wächst das System und damit die Produktion mit.

Insgesamt ist das Team von Verkaufsleiter Deutschland Patrick Friederix und Produktmanager Thomas Dippel mit der Veranstaltung sehr zufrieden. Der Messestand war durchgehend sehr gut besucht. Es gab spannende Gespräche, es wurde gefachsimpelt und sich ausgetauscht. Den Erfahrungsaustausch und den Input wird VEMAG in die tägliche Arbeit einfließen lassen, um weiter kundenorientierte Lösungen zum Nutzen der Kundinnen und Kunden zu entwickeln.



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



Für eine Zunft mit Zukunft

Der Kulmbacher Ladenbauer Schrutka-Peukert ging 1956 aus dem Zusammenschluss des 1871 gegründeten Metallbauers Peukert mit dem Bäckerei-Ladenbauer Schrutka hervor – beides Handwerksbetriebe. Diese sind heute nicht nur die Hauptklientel, auch in der Produktion der Möbel und Külmöbel ist handwerkliches Arbeiten gesetzt.

Egal ob es um einen Neu- oder Umbau eine Fleischerei, Hofmetzgerei oder Bäckerei geht – das oberfränkische Unternehmen ist bei vielen Inhabern aus dem Handwerk in Sachen Ladenbau gesetzt. Erst jüngst präsentierte sich das Unternehmen auf der SÜFFA 2023 unter dem Motto „Metzgerei der Zukunft“ und zeigte dort u.a. einen mobilen Dorfladen (Metzgerei Braun, Wiedenzhausen) oder die neue, energieeffiziente Ergo-Kontakt-Kühltheke. Mit zahlreichen Lösungen rund um den Premium Meat Ager (PMA) begründete und veränderte es das Kaufverhalten der Kunden und die Optik zeitgemäßer Metzgereien in Sachen Dry-aged-Beef und -Pork seit 2012 maßgeblich und verhalf so vielen

Betrieben signifikant zu mehr Umsatz. Essenzieller Bestandteil der Reifezelle ist die honiggelbe Salzsteinwand, die nicht nur die Blicke auf sich zieht, sondern durch die Abgabe von Salz an die Luft das eingebrachte Fleisch im Mikroklima schonend reift – ohne zusätzliche Desinfektion.

Ausgewählte Referenzen

- Bio-Metzgerei Andreas Dreyman, Hamburg
- Fleischerei Franz Voß, Delbrück
- Fleischerei Stolzenhoff, Lünen
- Hofmetzgerei Landhof Kömpel, Großenlütder
- Metzgerei David, Worms
- Metzgerei Hackl, Linz/A
- Metzgereien Meyer und Steiner, Nürnberg
- Metzgerei Wagner, Pfeffenhausen

„Unsere Läden spiegeln den Charakter des Kunden wider. Ehrliches Handwerk, ein Laden wie kein anderer, für eine Zunft mit Zukunft“, bringt es Winfried Groß, Geschäftsführer technischer Betrieb und seit über 30 Jahren im Ladenbau tätig, auf den Punkt. Dabei betont er bei meinem Besuch vor Ort immer wieder das handwerkliche Arbeiten, das – ebenso wie das Eingehen auf die individuellen Kundenwünsche – ein



wichtiger Erfolgsfaktor ist. „Am Anfang steht die Idee des Kunden. Wie soll der Laden aussehen, was ist ihm wichtig?“, sagt er. Dann sind Fragen und Aspekte zu klären und zu berücksichtigen, z. B. die Gewichtung der Theken, die Arbeits-, Waren- und Kundenströme, tageszeitabhängige Angebote, Verkaufsinselfen, ein verdeckter Zugang zur Peripherie oder ein rückwärtiger zur Dry-aged-Reifezelle. „Im Austausch mit dem Kunden und dem Außendienst schlagen wir dann verschiedene Konzepte vor“, sagt er. Wird eines gewählt, erfolgen Projektierung, Fertigung und Umsetzung des Ladens.

Jeder Laden ein Unikat

Jede Theke – pro Woche entsteht eine für Metzger und eine für Bäcker – wird zu 100 % in Handarbeit angefertigt. Etwa 60 Mitarbeiter, Schlosser, Schreiner, Elektriker und Kühlraumbauer, sind in der Fertigung beschäftigt. Rund 15 davon bauen die Metzgertheken. „Unser Credo lautet: Was ist technisch das Beste? Wir handeln nie nach der Wirtschaftlichkeit, um die perfekte Lösung für den Kunden zu haben“, sagt Winfried Groß. Allein eine Metzgertheke habe rund 3.000 Einzelteile, die zusammenpassen müssen. Hier einige Besonderheiten: Glasaufsätze aus 8 mm Sicherheitsglas, vollkommen verschweißte Thekenwannen, standardmäßige Verwendung von stabilem 2-mm-Edelstahl, selbst entwickelte Kippbeschläge, effiziente Kühl- und Thekentechnik, verblendete Kabelkanäle, Eckverdampfer, absenkbare Scheiben für den SB-Bedarf und hochwertige

„Unsere Läden spiegeln den Charakter des Kunden wider. Ehrliches Handwerk, ein Laden wie kein anderer, für eine Zunft mit Zukunft.“

Winfried Groß

Natur und/oder zu 100 %-recyclebare Materialien für mehr Nachhaltigkeit. So entstehen vernetzte Voll- und Teilbedienungskonzepte – auch für geringeren Personalbedarf – und durch energieeffiziente Technik sinken die Stromkosten. Damit sich eine Theke mindestens 20 Jahre mühelos öffnen und schließen lässt, wird jeder Beschlag zur Befestigung des Glasaufsatzes von Hand geschweißt.

„Unsere Theken sind auf Wunsch wirklich rund – ein Alleinstellungsmerkmal. So wird der Raum darin bis auf den letzten Zentimeter genutzt. Auf Wunsch bauen wir auch einen PMA mit 17 Ecken. Jeder Laden ist ein Unikat“, betont Winfried Groß. Zudem gewährt das Unternehmen langjährige Produktgarantien, etwa 20 Jahre auf das Thekengestell und die Thekenwanne.

Im eigenen Versuchslabor wird jede Theke und Reifezelle vor der Einführung in einer Echtzeit-Simulation getestet. „Unsere neue Ergo-Theke war ein Jahr hier drin“, sagt Winfried Groß. Sie ist bis zu 20 % schlanker als übliche Theken, weist durch die Kontaktkühlung ein schonendes Kühlklima auf und schont mit kurzen Zugriffswegen auch die Gesundheit der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Verkauf. Durch eine konstruktive Erhöhung der Auslagefläche müssen sie nicht mehr so tief hinunter greifen. „Das ist in der Praxis eine deutlichere Verbesserung als es Zahlenvergleiche in der Theorie beschreiben konnten“, freut sich Winfried Groß – ein Beispiel dafür, dass das Unternehmen seinen Kunden gut zuhört. Dies wird es auch in Zukunft tun. **mth**

www.schrutka-peukert.de



Von der Flamme geküsst

Das Themenspektrum Fleisch & BBQ beschäftigt Metzgermeister Alexander Reich aus Mering bei Augsburg seit Jahren. Mit Steak-Tastings, bei denen Holzbacköfen eine wesentliche Rolle spielen, gelang es ihm, sich erfolgreich zu differenzieren.



Das Knistern des Feuers und das Brutzeln des Fleisches können die Kunden gut hören. Wenn sich dann die Klappe des Holzbackofens öffnet, die Flammen im Hintergrund lodern und der Duft sowie der Anblick des Fleisches sichtbar werden, dann sind die Kunden bei unseren Steak-Tastings angekommen“, schwärmt der 40-jährige Fleischsommelier. Neben dem Umbau der Familienmetzgerei 2020 war die Thematik Fleisch & Grillen stets präsent und führte dazu, dass er nicht nur den Kurs zum Zertifizierten Fleischsommelier, sondern auch den zum Zertifizierten Grillmeister an der Fleischerschule Augsburg besuchte. „Steak-cuts und das Bewusstsein, noch viel mehr aus unserem bereits guten Fleisch herauszuholen, waren mein Antrieb“, betont er.

Auf Färsenfleisch umgestellt

Vor allem an der Ladentheke bemerkte Alex Reich, dass die Nachfrage nach Specialcuts, aber auch nach den sogenannten Low & Slow-Gerichten wie Brisket oder Spareribs gestiegen ist. Dabei ging es vielen Kunden nicht mehr darum, das Produkt bzw. Fleisch so schnell wie möglich in den eigenen vier Wänden zuzubereiten. Sie legten Wert auf Herkunft oder Marmorierung und vor allem sollte das Fleisch ungewürzt und unmariniert sein. Alex Reich beschäftigte sich mit der Fleischqualität und wechselte die Landwirte. Vor allem suchte er das Gespräch mit den Bauern und entschied gemeinsam mit Joseph Steber, „seinem“ Rinderzüchter, auf Färsen umzusteigen. Auch traditionelle Reifeverfahren wie das Dry-Agen wurden wieder eingeführt. Mittlerweile bietet der Fleischermeister und Fleischsommelier auch Asche-Heu-, Whisky- und Butter-aged-Produkte an.

Fotos: S. Ulbricht

Wertschöpfung und Genuss

Dieser Umstieg blieb den Kunden zwar nicht verborgen, aber die Kommunikation der neuen Zuschnitte oder von Produkten wie dem Beef-Hammer fiel zunächst schwer. Die Idee der Steak-Tastings entstand dann in Zusammenarbeit mit Joseph Steber, Stefan Ulbricht von Grillkraft und dem lokalen Holzbackofen- und Grillhersteller Merklinger aus Königsbrunn. „Der regionale Gedanke ist für uns bei Projekten entscheidend. Die Kunden sehen die komplette Wertschöpfungskette und erleben den Genuss, der daraus entsteht“, unterstreicht Alex Reich. Vor allem die Führung über den Hof, die Live-Zerlegung und das köstliche Essen aus den Holzbacköfen machen die Wertschöpfungskette sichtbar.

Besonderen Anklang findet dabei die Zubereitung in den Merklinger-Öfen. Darin werden die Lebensmittel direkt über dem Feuer verfeinert. „Es ist für die Kunden etwas Besonderes, unsere edlen Produkte wie Steaks oder Bratwürste mit dem frisch gebackenen Brot zu testen und die Zubereitung über dem Feuer zu sehen“, betont der Fleischsommelier. Die Öfen nimmt er auch zu Events mit und sieht darin auch eine Differenzierung zur Konkurrenz. „Während bei anderen der seelenlose Gasgrill vor

sich hinsummt, knistert bei uns ein Feuer, das man auch sehen kann. Das zieht die Leute an und animiert sie, von diesen Speisen zu probieren. Mittlerweile bereitet er bei Kundenevents auch Spanferkel im großen Holzbackofen zu. Diesen „Riesen“ nennt Merklinger liebevoll „Luzifer“. Die Möglichkeiten sind auch durch Zusatzmodule wie Tische und Grillzubehör sehr gut. Der Backofen lässt sich gut per Anhänger transportieren und mit seinen großen Rädern problemlos schieben. Hier habe er mit anderen Grills eher schlechte Erfahrungen gemacht, da sie sich schnell beim Transport verziehen oder nicht gut schieben lassen.

„Während bei anderen der seelenlose Gasgrill vor sich hinsummt, knistert bei uns ein Feuer, das man auch sehen kann. Das zieht die Leute an und animiert sie, von den Speisen zu probieren.“ Alexander Reich

Sein Fazit: „Für uns ist der Holzbackofen bei den Steak-Tastings an sich ein Mittel der Abhebung und das schätzt der Kunde. Wir wollen beim Kunden nicht nur geschmacklich, sondern auch gedanklich hängenbleiben und das erreichen wir durch individuelle Produkte, aber auch durch die Nutzung besonderer Geräte“, erklärt Alex Reich und wirft ein neues Scheit in die Glut. Die Positionierung als Grill- und BBQ-Metzger hat er geschafft, jetzt freut er sich umso mehr auf weitere Tastings.

www.dermerklinger.de, www.metzgerei-reich.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



Maximal energieeffizient

Der Nürnberger Metzgermeister Claus Steiner hat ein Faible für Technik. Seit Mai 2023 ist eine neue Verbundkälteanlage in Betrieb – ein weiterer Baustein des Energie-Managements der Metzgerei.



Das Blockheizkraftwerk sei bereits damals eines der Leistungsfähigsten gewesen. Es liefert 13 kW thermisch und 4,7 kW elektrisch.

Wasser-Management

Von der gesamten benötigten Menge an Strom eines Jahres erzeugt die Metzgerei 50.000 kWh selbst, das sind rund 30 %, 130.000 kWh kauft sie zu. Der Hauptener-

Von der gesamten benötigten Menge an Strom eines Jahres erzeugt die Metzgerei 50.000 kWh selbst, das sind rund 30 %.

Die Metzgerei nachhaltig in die Zukunft zu führen und dabei Ressourcen und Energie zu sparen, das ist hier nicht neu. Bereits 2017 wurde sie von der Kompetenz-Initiative Energieregion Nürnberg mit dem Energieeffizienzpreis ausgezeichnet, da die Belieferung von Senioren mit Mittagessen in den Stadtteilen Altenfurt und Fischbach mit E-Autos zu 100 % klimaneutral erfolgt. Der Strom dafür stammt seit 2016 aus einer eigenen Photovoltaik-Anlage, ein BHKW tut seit 2012 seinen Dienst im Keller und es gibt eine umfassende Gebäudedämmung. So weit, so gut. Doch es ging noch mehr in Sachen Energie.

„Vor der neuen Verbundkälteanlage hatten wir 14 Kompressoren in zahlreichen Kühlräumen, heute sind es nur noch vier. Schon nach wenigen Wochen machte sich das maßgeblich positiv beim Verbrauch und den Kosten bemerkbar“, berichtet Claus Steiner. Die Umrüstung startete im vergangenen Februar. Durch die neue Anlage sanken Verbrauch und Kosten um 40 %. „Das vordere der vier Aggregate ist frequenzgesteuert und kann zwischen 30 und 100 % Leistung modellieren. D.h. wenn es eine Minute

auf 100 % läuft, kommt das nächste hinzu. Die anderen drei laufen immer auf 100 %. Je nach Betriebsstunden ist unterschiedlich getaktet, welches Aggregat hinzugeschaltet wird. Durch die Energieeinsparung haben wir z. B. mehr freie Energie für unsere Koch- und Bratgeräte zur Verfügung“, erklärt er.



gieträger ist weiterhin Gas, doch durch die Wärmerückgewinnung, schätzt Claus Steiner, wird der Verbrauch noch sinken. Die Wärmerückgewinnungsanlage erhitzt kein Brauch-, sondern Heizungswasser, das dann in einem Pufferspeicher mit 300 Liter Fassungsvermögen bevorratet und mit 60°C wieder in den Speicher der Heizungsanlage eingespeist wird. Damit werden zudem 350 m² Wohnfläche warm gehalten. Frischwasser wird nicht vorgehalten. Verbrauchswasser für die Wurstproduktion entsteht aus kaltem Wasser, das erwärmt wird und mit 70°C über eine eigene Heißwasserleitung in die Wurstkessel gelangt. „Es dauert keine zehn Minuten bis diese heiß genug und einsatzbereit sind“, sagt er.

Vier Kombidämpfer, zwei Frima-Geräte und zwei Spülmaschinen in Küche und Spülküche werden mit Warmwasser versorgt – pro Tag sind 2.000 Liter nötig – und laufen stromseitig über einen reglementierten Hausanschluss mit einer maximalen Abnahmeleistung von 78 kWh. Lastspitzen wurden ermittelt und alles ist so ausgerichtet, dass weniger Strom verbraucht wird. Und wie lautet das Fazit des Metzgermeisters in Sachen Energie? „Wir sind heute an einem Maximum an Energieeffizienz, die ein Betrieb unserer Größe leisten kann“, sagt er zufrieden. **mth**
www.steiner-metzgerei.de



Nikolaus Effler gründete das Gewürzwerk und gab ihm in Anlehnung an den ostafrikanischen Stamm Nuba den Namen Nubassa.

Faszination Gewürze

Seit 90 Jahren steht der Name Nubassa für Geschmack und Qualität. Anlässlich des Jubiläums gaben die beiden Geschäftsführer Marcus Effler, Enkel des Gründers und sein Schwager Michael Mohr ein Interview.

Ferne Länder, Abenteuer, ein Hauch Exotik und eine gute Prise Sinn fürs Geschäft – Nikolaus Effler war früh fasziniert von Gewürzen. Seine Vision: Er wollte die ganze Vielfalt in bester Qualität ins Fleischerhandwerk bringen. Zur Firmengründung 1933 hatte er die besten Lieferanten ausgewählt. Heute beliefert das Unternehmen vom südhessischen Viernheim aus Metzgereien, die Fleischwarenindustrie, Lebensmittelhersteller, Gastronomen und Caterer in über 40 Ländern weltweit. Das Portfolio umfasst mehr als 4.000 Produkte, darunter Gewürzmischungen, Kräuter, Dekor-Gewürze, Marinaden, Grillöle, Saucen und Panaden sowie eine breite Range an Hilfsmitteln für die Herstellung und Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren sowie Hilfs- und Zusatzstoffe wie Aromen, Farbstoffe und Emulgatoren.

Sie sagen, Ihr Qualitätsversprechen, nur beste Produkte anzubieten, gilt noch immer. Wie stellen Sie das sicher?

Marcus Effler: Wir kaufen nur bei den besten und zuverlässigsten Lieferanten ein und prüfen jede einzelne Charge im eigenen Labor, bevor wir vermahlen oder produzieren. Da wir auf langjährige Partnerschaften setzen, statt dem günstigsten Preis hinterherzujagen, erhalten wir auch bei knapperen Rohstoffmengen stets ausreichend Rohwaren, um unsere Kunden zuverlässig zu beliefern. In Sachen Qualität sind wir nicht zuletzt dank unseres Nubafrost® Kaltmahlverfahrens vorne dabei, denn es garantiert eine sehr schonende und aromaschützende Verarbeitung.

Auf welche Trends setzen Sie aktuell?

Michael Mohr: Es ist toll, dass Gewürze wieder einen sehr viel höheren Stellenwert haben. Die Vielfalt ihrer Aromen, aber auch ihre heilende und entzündliche Wirkung rückt wieder stärker ins Bewusstsein. Pfeffer sehen wir als Trendthema – zu Recht, denn es gibt unzählige Sorten mit unterschiedlichsten Ausprägungen von Aromen und Schärfe zu entdecken. Der Grill- und Burger-Trend ist ungebrochen. Mischungen und Marinaden für verschiedenste Kreationen sorgen dabei für Differenzierung in der Theke. Auch der Convenience-Bereich wird weiter wachsen, während Verbraucher zugleich auf der Suche nach Produkten und Gerichten ohne Zusatzstoffe sind. Darauf reagieren wir mit dem passenden Angebot.

Mit welchen Strategien geht Nubassa in die kommenden Jahre?

Michael Mohr: Mit Innovationskraft, Investitionen und guter Kundenbindung. Nachhaltigkeit steht ganz oben auf der Agenda und wir investieren kontinuierlich in unser Werk. So haben wir einen 10-Tonnen-Mischer in Betrieb genommen und unser ganzes Werk mit Hebeanlagen ausgestattet, um die Mitarbeiter zu entlasten. Für unsere Kunden setzen wir bei Bedarf auf individuelle Lösungen und erarbeiten mit ihnen neue Produktkonzepte, so dass sie wettbewerbsfähig bleiben und die Nase vorn haben. Nicht zuletzt vermitteln wir bei uns in Seminaren und Workshops wertvolles Know-how.

www.nubassa.de



Führen heute die Geschäfte: Michael Mohr (li.) und sein Schwager Marcus Effler.



Weil ihre Kollegen es wert sind

Kurzfristig krankheitsbedingte Ausfälle von Mitarbeitern sorgen bei großem Kundenandrang in Metzgereien für Herausforderungen. Eine betriebliche Krankenversicherung (bKV) kann daher durchaus sinnvoll sein.

Der Fachkräftemangel im Fleischerhandwerk kommt mit der winterlichen Erkältungswelle in vielen Betrieben noch einmal richtig zum Tragen. Dabei werden gerade kleine Unternehmen von den Ausfällen belastet. Damit die Mitarbeiter schnell wieder auf die Beine kommen oder sogar Ausfallzeiten vermieden werden, lohnt sich die Einführung einer betrieblichen Krankenversicherung (bKV).

Investition: Gesundheit

Die neue bKV „HandwerkGesund“ des Münchener Verein bietet die Chance, den Mitarbeitern weitere Gesundheitsleistungen neben der medizinischen Grundversorgung zu ermöglichen. In Form eines jährlichen Budgets (300, 600, 1.000 oder 1.500 Euro) lassen sich damit Vorsorgelücken etwa im Bereich Zahngesundheit (Zahnprophylaxe, Zahnersatz, etc.) sowie bei Vorsorgeuntersuchungen, Heilpraktikern oder Sehhilfen schließen. „HandwerkGesund Budget“ kann ab drei Personen abgeschlossen werden. Optional ist eine Erweiterung um eine stationäre Absicherung für die beste Versorgung im Krankenhaus ab fünf Personen. Der Vorteil dabei: Durch das Kollektiv können auch Arbeitnehmer versichert werden, die

durch Vorerkrankungen keinen privaten Versicherungsschutz bekommen würden.

Weitere Highlights:

- Kostenübernahme auch für laufende und angeratene Behandlungen ab Versicherungsbeginn
- Beitragsbefreiung bei Pflege, Arbeitsunfähigkeit oder Elternzeit für den Arbeitgeber
- Verzicht auf eine Gesundheitsprüfung
- Verschiedene Finanzierungsmodelle

Und wer bezahlt das?

Die bKV kann wahlweise durch den Arbeitgeber, Arbeitnehmer oder in einer Mischform finanziert werden. In allen Fällen bietet der Arbeitgeber die bKV an und legt die Leistungen fest. Diese können nach objektiven Gruppen unterschiedlich hoch sein. So kann der Unternehmer festlegen, dass etwa Auszubildende weniger Leistungen erhalten als ein Meister. Bei der arbeitgeberfinanzierten Variante übernimmt der Arbeitgeber die Kosten für seine Angestellten. Diese können sie jedoch auch selbst aufstocken (Mischfinanzierung) oder in der rein vom Arbeitnehmer finanzierten Form komplett selbst tragen. Welche Finanzierungsart die beste ist, hängt vom Betrieb ab. Gerne berät ein qualifizierter Experte des Münchener Verein Interessierte und gibt Infos zu den Highlights und Finanzierungsoptionen von HandwerkGesund.

Übrigens: Die Beiträge dazu sind als Sachbezug bis zu 50 Euro im Monat steuer- und sozialabgabenfrei. Weitere Infos gibt es bei Mansoer Weigert, Vorstandsbevollmächtigter Handwerk, Telefon: (089) 5152-2578, E-Mail: weigert.mansoer@muenchener-verein.de und unter www.versorgungswerk-handwerk.de/bkv.

Mitarbeiter binden

In Fleischereien ist die Personaldecke oft dünn. Das führt neben Qualitätsproblemen auch zu finanziellen Einbußen. Was können sie unternehmen, um ihre Mitarbeiter zu halten?



Die Ursache des Problems ist der Fachkräftemangel. Der Beruf des Fleischers scheint einfach nicht mehr attraktiv zu sein. Umso wichtiger ist es für Metzgereien, auf die Bedürfnisse der Arbeitskräfte einzugehen“, erklärt der Recruiting-Experte Justin Kießig. Er ist auf Fleischereien spezialisiert und rät Betrieben, ein Arbeitsumfeld zu schaffen, in dem sich die Mitarbeiter engagieren, da sie sich dann wertgeschätzt fühlen. Nachfolgend zeigt er Schritte auf, die eine gute Mitarbeiterbindung fördern.

Das Fleischerhandwerk ist traditionsbewusst. Traditionen mit Leben zu füllen heißt aber nicht, dass ein Betrieb noch funktionieren kann wie vor 30 Jahren. Gerade im Handwerk ist es wichtig, die Digitalisierung zu nutzen. Wer junge Fachkräfte für das Fleischerhandwerk begeistern möchte, muss digitale Möglichkeiten nutzen, um die Arbeit effizienter und einfacher zu gestalten.

Strukturen optimieren

Unnötige Wege, komplizierte Handgriffe und ineffiziente Arbeitsschritte sind für Mitarbeiter frustrierend. Es lohnt sich also, im Betrieb für klare Strukturen zu sorgen und Prozesse zu optimieren. Nur durchdachte Arbeitsprozesse ermöglichen ein systematisches und befriedigendes Arbeiten.

Werte und Benefits

Wer Fachkräfte gewinnen will, muss sich mit klaren Werten positionieren. Von einem „angenehmen Arbeitsumfeld“ und „Wertschätzung fürs Team“ zu reden, genügt nicht. Solche Werte müssen durch Benefits ausgedrückt werden. Diese können monetärer Art

sein, es gibt aber weitere Möglichkeiten, etwa gesundheitliche Benefits, Aufstiegschancen durch Weiterbildung, Team-Events oder flexible Arbeitszeiten.

Feedback einholen

Veränderungen sind nicht automatisch Verbesserungen. Daher ist es wichtig, regelmäßig die Meinungen der Mitarbeiter einzuholen. Das kann digital oder mit einem anonymisierten Formular geschehen. Wichtig ist, dass sich die Mitarbeiter gehört fühlen. So entsteht eine Beziehung auf Augenhöhe.

Hygienestandards anheben

In einer Fleischerei ist Hygiene das A und O. Aber nicht nur für die Produkte sind hygienische Standards wichtig. Auch die persönliche Hygiene der Mitarbeiter muss im Fokus stehen. Natürlich ist eine Fleischerei kein Wellnesshotel, aber auch moderne sanitäre Einrichtungen drücken den Mitarbeitern gegenüber Wertschätzung aus.

Automatische Entschwartzungsmaschine

NOCK CORTEX CB 460

mit besonderer Eignung zum offenen Betrieb



Know-how in food processing!

NOCK Maschinenbau GmbH

Industriestraße 14
77948 Friesenheim
GERMANY

Tel: +49 (0) 7821 / 92 38 98-0
E-Mail: info@nock-gmbh.com
www.nock-gmbh.com

Ihre Vorteile:

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

Gesund am Arbeitsplatz

Um gute Mitarbeiter zu halten und attraktiv für neue Talente zu sein, ist Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) eine sehr gute Maßnahme. Erwiesen ist außerdem, dass sich ein erfolgreiches BGM positiv in den Kennzahlen niederschlägt.



Neben der Senkung der Kosten durch krankheitsbedingte Ausfälle beeinflusst BGM auch die Altersstruktur und die weichen Kennzahlen, also Aussagen über die Motivation, das Engagement und die Bindung der Beschäftigten an ein Unternehmen. Sind sie gesund, tragen sie maßgeblich zum Erfolg eines Unternehmens bei. Das haben viele Unternehmer erkannt und etablieren BGM im Betrieb. Auch im Handwerk können Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen etwa durch fehlende Bewegung, falsches Schuhwerk, Stress und ergonomisch nicht angepasste Arbeitsplätze überlastet werden.

Warum dieses Thema nicht vernachlässigt werden sollte und wie sie Unternehmen unterstützt, darüber spricht die BGM-Expertin für Prävention und Gesundheitsmanagement Annika Franke von der Deutschen Hotelakademie (DHA).

Frau Franke, durch die vermehrte Förderung des BGM nahm in den vergangenen Jahren auch dessen Stellenwert zu. Hat die Corona-Pandemie diese Entwicklung beeinflusst?

Wir als Trainer mussten in dieser Zeit komplett auf digitale Alternativen umsteigen. Präventions- und Sportkurse lassen sich aber gut online umsetzen. Auch via Webcam hat man als Trainer die Möglichkeit, Übungen zu zeigen und, falls nötig, Korrekturen durchzuführen. Eine Problematik, die wir vor allem im zweiten Lockdown bemerkt haben, war die sinkende Motivation der Mitarbeiter. Die Euphorie, alles digital durchzuführen, war nicht mehr da. Feste Gruppen und Zeiten helfen aber, ein Gefühl von Verbindlichkeit zu erzeugen. Hinzu kommt, dass der Fokus in schwierigen Zeiten bei Unternehmen im ersten Moment in der Existenzsicherung liegt. BGM spielt eher eine zweitrangige Rolle

Förderung

- Auftrag an die Krankenkassen: Im Präventionsgesetz ist verankert, dass Unternehmen und Krankenkassen zur Förderung der Gesundheit der Mitarbeiter bzw. der Versicherten zusammenarbeiten sollen. Krankenkassen wiederum beauftragen oft externe Dienstleister vor Ort.
- Die verantwortliche Krankenkasse ist diejenige, bei der die Mehrheit der Beschäftigten des jeweiligen Unternehmens versichert ist – die Maßnahme selbst schließt dann aber alle Beschäftigten ein.
- Welche Kosten dabei von der Krankenkasse übernommen werden, ist abhängig vom Bedarf des Unternehmens. Sowohl Beratungsleistungen, Präventionsangebote als auch Gesundheitsanalysen sind förderfähig.

Stressmanagement

- Ziel: Stärkung der individuellen Bewältigungskompetenzen

Maßnahmen:

- Identifikation von persönlichen (negativen) Stressoren
- Erlernen des systematischen Problemlösens
- Besseres Zeitmanagement
- Erlernen von Stressbewältigung
- Methode während der Arbeit: Atementspannung. Nach einem gezielten Training in ruhiger Atmosphäre lässt sich die Methode sehr gut in die Arbeitswelt transportieren; Atmung in verschiedene Körperregionen lenken, angefangen mit der Unter-/Oberbauchatmung und der Brustatmung. Ein gezieltes Atmen lässt die Herzfrequenz und das wahrgenommene Stresslevel sinken.

– oder keine. Durch ein gesundes Bewegungs- und Ernährungsverhalten wird aber eine positive Immunabwehrreaktion hervorgerufen. Hier liegt der Ansatz für ein BGM. Unternehmer, die dies erkannt haben, integrieren es in ihre Unternehmensstrategie.

„Langes Stehen sowie schweres Heben und Tragen sind zentrale Probleme, die zu einer körperlichen (Über-)Belastung führen können. Infolgedessen verursachen sie Erkrankungen des Muskel-Skelett-Systems.“

Annika Franke



Was kann man tun?

Präventive Maßnahmen

- Ergonomische Planung der Küche. D. h., dass in Zusammenarbeit mit einem Ergonomie-Experten, etwa die Höhe der Arbeitsflächen, entsprechend angepasst wird: Ein Kochfeld braucht eine andere Arbeitshöhe als Flächen, auf denen geschnitten wird. Schneideflächen sollten 15 cm unter dem Ellbogen liegen. Da Küchenteams oft heterogen zusammengesetzt sind, sind die Arbeitsflächen im Optimalfall höhenverstellbar und so an jede Körpergröße anpassbar.
- Auch leichte Kräftigungs- und Dehnübungen können bei regelmäßiger Durchführung helfen.

Sportliche Gesundheitsmaßnahmen am Arbeitsplatz

- Küchenmitarbeiter aus passiver Körperhaltung herausholen: Diese entsteht durch fehlende Bewegung und einseitige Arbeitsschritte. Langes Stehen und Kochen oder Schneiden (Bewegungen, die vor dem Körper ausgeführt werden) müssen mit Streck- oder Rotationsübungen ausgeglichen werden. Beispiel: Ein Anheben der Fersen hilft gegen schwere Beine, da die Venenpumpe aktiviert wird.
- Minipausen einbauen, also Übungen zwischendurch, direkt am Arbeitsplatz.
- Ergänzend hilft ein gezieltes Training außerhalb des Arbeitsplatzes.
- Passende Arbeitsschuhe wählen, z. B. mithilfe individueller Fuß- und Ganganalyse und eines gezielten Fußtrainings.

Bei vielen Betrieben sitzt das Geld nicht so locker. Wer hilft bei der Finanzierung?

Hier gibt es einen klaren Auftrag an die Krankenkassen. Im Präventionsgesetz ist verankert, dass Unternehmen und Krankenkassen zur Förderung der Gesundheit der Mitarbei-

ter bzw. der Versicherten zusammenarbeiten sollen. Die Krankenkassen wiederum beauftragen oft externe Dienstleister vor Ort, mit denen man gemeinsam Strategien für ein erfolgreiches BGM im Unternehmen entwickelt. Die verantwortliche Krankenkasse ist diejenige, bei der die Mehrheit der Beschäftigten des jeweiligen Unternehmens versichert ist – die Maßnahme selbst schließt dann aber natürlich alle Beschäftigten ein. Unternehmen können auch direkt mit einem Dienstleister zusammenarbeiten, der entsprechend Kontakt zur Krankenkasse aufnimmt. Welche Kosten dabei von dieser übernommen werden, ist abhängig vom Bedarf des Unternehmens. Sowohl Beratungsleistungen, und Präventionsangebote als auch Gesundheitsanalysen sind förderfähig.

Wie wird eine erfolgreiche Umsetzung und Etablierung von BGM sichergestellt?

BGM versteht sich grundsätzlich als ganzheitlicher Ansatz, der auf dem System Problemanalyse – Maßnahmenplanung und -umsetzung – Erfolgskontrolle basiert. Als Expertin führe ich Mitarbeiterbefragungen und Einzelanalysen durch. Auf deren Grundlage erarbeite ich Maßnahmen im Bereich der Verhaltens- und Verhältnisprävention. In gastronomischen Betrieben etwa sind besonders entlastende Dehn- und vorbeugende Kräftigungsübungen gefragt. Nach Abschluss der Maßnahme, z. B. nach drei Monaten, wird eine Erfolgskontrolle durchgeführt. Diese ist für die Motivation wichtig. Denn haben sich durch Sportübungen etwa Kraftverhältnisse verbessert oder Schmerzen reduziert, liegt die Wahrscheinlichkeit höher, dass die Übungen fortgeführt werden.

Erfolgreiches BGM wirkt, z. B. sinken die Kosten krankheitsbedingter Ausfälle. Welche Vorteile hat es noch?

In Zeiten des Fachkräftemangels ist BGM ein starkes Argument, um gute Mitarbeiter zu halten und attraktiv für neue zu sein. Auch bei der Gewinnung von Auszubildenden kann es eine entscheidende Rolle spielen. BGM vermittelt den Mitarbeitern Wertschätzung. Diese Anerkennung trägt maßgeblich zum positiven Image eines Unternehmens bei. **Antonia Perzl/mth**

ENERGIE-KOSTEN SPAREN?

JA, das geht mit

FH
FLEISCHER-HANDWERK

und unserem Kooperationspartner 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

Arbeitsschutz ist Pflicht

Der TÜV Rheinland unterstützt Betriebe bei der Gefährdungsbeurteilung (GBU). „Etwa die Hälfte der Unternehmen verfügen über keine angemessene Gefährdungsbeurteilung“, warnt er.

Die Zahl der meldepflichtigen Arbeitsunfälle ist nach Angaben der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) 2022 im Vergleich zum Vorjahr um 1,8 % auf 791.698 gesunken. Trotz dieses Rückgangs verbleibt damit aber immer noch eine erhebliche Zahl an – vermeidbaren – Arbeitsunfällen. Umso wichtiger ist es, dass Unternehmen ihre Arbeitssicherheitskonzepte ständig aktualisieren. „Ein zentrales Tool, um Gefährdungen zu erkennen und aus den Ergebnissen Maßnahmen für eine stetige Verbesserung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes abzuleiten, ist die Gefährdungsbeurteilung (GBU). Unternehmen sind durch das Arbeitsschutzgesetz dazu verpflichtet, eine GBU zu erstellen und sie regelmäßig zu aktualisieren. Das ist vor allem bei kleinen und mittleren Unternehmen nicht immer der Fall. Etwa die Hälfte der Unternehmen haben keine Gefährdungsbeurteilung oder diese wurde nicht angemessen durchgeführt“, erklärt Dr. Ludwig Brands, Experte für Arbeitssicherheit bei TÜV Rheinland.

Regelmäßig überprüfen

Neben dem Arbeitsschutzgesetz spielt die GBU in allen nachgeordneten Arbeitsschutzverordnungen eine entscheidende Rolle. Ein Beispiel sei die Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Verwendung von Arbeitsmitteln (Betriebssicherheitsverordnung, BetrSichV). Diese fordert – wie die anderen Verordnungen auch – u. a. eine regelmäßige Überprüfung der GBU. Dabei muss der aktuelle Stand der Technik berücksichtigt werden. Darüber hinaus müssen Unternehmen für alle Arbeitsmittel, deren Verwendung sicherheitsrelevante Abnutzungen mit sich bringen, etwa Leitern oder Großregale, regelmäßige Prüfungen festlegen.

Werden neue Arbeitsmittel angeschafft, Räumlichkeiten oder Arbeitsabläufe verändert, sei dies ebenso ein Anlass, die GBU zu überprüfen und ggfs. anzupassen. Immerhin könnten sich aus den Veränderungen neue Gefähr-

„Unternehmen sind durch das Arbeitsschutzgesetz verpflichtet, eine GBU zu erstellen und diese regelmäßig zu aktualisieren. Das ist vor allem bei kleinen und mittleren Unternehmen nicht immer der Fall.“

Dr. Ludwig Brands

dungen ergeben oder bisher bestehende fallen weg. „Darüber hinaus ist es wichtig, bei Veränderungen von Anfang an alle rechtlichen Vorschriften im Blick zu haben. Daher empfehlen wir, unsere Experten für Arbeitssicherheit schon bei der Planung von Neuanschaffungen und Veränderungen mit einzubeziehen. So ist es etwa nicht zulässig, eine neue Maschine ohne weiteres aufzustellen und in Betrieb zu nehmen oder Veränderungen daran nach Belieben vorzunehmen, ohne dass eine neue bzw. aktualisierte Gefährdungsbeurteilung stattgefunden hat“, betont Dr. Ludwig Brands.

Regeln ändern sich

Arbeitssicherheit ist ein Prozess, der auf eine ständige Verbesserung abzielt. Daher änderten sich die Vorgaben wie die Technischen Regeln für Arbeitsstätten (ASR). Im vergangenen Jahr sei etwa eine umfangreiche Revision mehrerer ASR erfolgt, darunter z.B. die ASR A2.3 Fluchtwege und Notausgänge. Unternehmen müssten in ihrer GBU prüfen, ob die neuen Vorgaben erfüllt sind und welche Maßnahmen gegebenenfalls zu ergreifen sind. „Die Gefährdungsbeurteilung ist ein kontinuierlicher Prozess, der eine regelmäßige Anpassung an sich verändernde Rahmenbedingungen erfordert. Ihre regelmäßige Überprüfung und Aktualisierung stellt einen modernen Arbeits- und Gesundheitsschutz für die Beschäftigten im Unternehmen sicher und verringert das Risiko von Arbeitsunfällen oder arbeitsbedingten Erkrankungen. Letztlich profitieren Unternehmen mit der Umsetzung eines professionellen Arbeitsschutzes – natürlich mit einer aktuellen Gefährdungsbeurteilung – von geringeren Ausfallzeiten. Unsere Experten unterstützen Unternehmen dabei mit ihrem branchenübergreifenden Fachwissen und umfassender Beratung“, rät Dr. Ludwig Brands. Ausführliche Informationen über das Angebot des TÜV Rheinland zur Arbeitssicherheit erhalten Unternehmen und Beschäftigte im Internet unter www.tuv.com/arbeitsicherheit.



SORRY!

ABER WIR KÖNNEN NUR LECKER!

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

Euer carneo-Team

carneo®

Das Kundenmagazin des
Deutschen Fleischerhandwerks



Scan me

Weitere Infos und Musterheft:
www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/204444

Zum anbeißen!

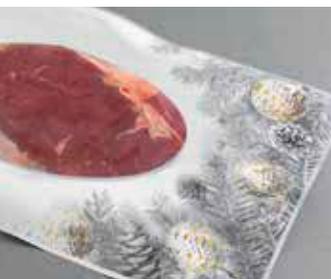
Lesen!
Nicht essen!

!!!



Für weihnachtliche Akzente

Der Vakuumbbeutel im weihnachtlichen Design von **allfo** packt Fleisch und Fisch in ein passendes Festtagskleid. Im Beuteldesign mit silbernen Tannenzweigen und silber-goldenen Kugeln auf weißlasiertem Holz kommen Wild, Rind und Lachs gut zur Geltung. Hochwertige PA/PE-Barrierefolien halten den Inhalt bis zum Festtagsessen frisch. Statt klassisch rot-gold ist das Beuteldesign zurückhaltend-elegant: Die Tannenzweige und Kugeln sorgen für weihnachtliche Akzente. Ein ovales, transparentes Fenster gibt den Blick dann auf den Inhalt frei. Den weihnachtlichen Vakuumbbeutel gibt es im Format 200 x 300 mm in der Stärke 90µ. Er ist nach dem Verpackungsgesetz recyclingfähig.



www.allfo.de



Ob Marinade oder Würzung

Kreative Pfannengerichte und Braten sind in der kühlen Jahreszeit beliebt. Dafür bietet **Lay Gewürze** einige neue Produkte an. Das kräftig gelbe Würzöl Marinol „Lemon Butter“ etwa folgt der Tradition „in Butter gebraten“, ist ein Begleiter für Steaks und Pfannen und unterstreicht den feinen Charakter der

Küche. Fast schon Klassiker sind die Marinus-Komplettmarinaden. Rasch lassen sich mit den Würzsaucen durch die Zugabe zu Geschnetzeltem – ob Wild-, Rind- oder Schweinefleisch – leckere Pfannen herstellen, die ein Hingucker in der Theke sind. Marinus Typ „Waldpilz“ ist mit Pilzen verfeinert, Typ „Letscho“ besticht durch eine typisch ungarische Paprika- und Zwiebelnote. Typ „Mexiko“ und Typ „Asia“ runden die Palette ab. Für Braten von Schwein oder Rind eignet sich die Trockenwürzung „Nice to Meat“. Sie wird wie ein Rub angewendet und verleiht dem Fleisch eine schöne Würzoptik und lange Frische in der Theke. Kombiniert mit funktionellen Gütezusätzen verhilft der Klassiker „Leberknödel-Fit“ zum perfekten Leberknödel. Rezepturen und Empfehlungen zur Anwendung gibt es unter www.lay-gewuerze.de.

Energieeffiziente SB-Kühlmöbel

Seine Baureihe TopSpot MIO+ bietet **Aichinger** nun mit Glas-Schiebetüren an. Bei gleich hoher Qualität der Präsentation reduziert sich der Kälteleistungsbedarf im Vergleich zur offenen Variante um bis zu 70 %. Die Module TopSpot ECOplus entsprechen der Energieeffizienzklasse B. Durch die hocheffiziente Kältetechnik und die Variabilität der Präsentationsformen lassen sich in einem Kühlmöbel zugleich Produkte unterschiedlicher Temperaturanforderungen bis zu M0+ (2°C im Kern) und bei einer Verdampfungstemperatur t_0 max -6°C betriebssicher, energieeffizient und HACCP-konform präsentieren. Für in Betrieb befindliche SB-Kühlmöbel von TopSpot MIO+ gibt es einen Umbausatz mit Glas-Schiebetüren. Die halbhohen Kühlmöbel lassen sich wand- oder freistehend mit hochwertiger Design-Rückwand einsetzen, zusätzlich ist eine nahtlose Integration in den Verlauf der Sirius®3-Theken möglich. www.aichinger.de



Hybride Currywurst

Mit fettreduzierter Pommes-Sauce, geschmackvoller Currysauce und hybrider Wurst setzt **Hydrosol** den beliebten Klassiker neu in Szene. Hybridprodukte mit variierendem Anteil an Fleisch und Gemüse sind eine Alternative zu rein pflanzlichen Produkten und lassen sich leicht in bestehende Produktionsprozesse integrieren. Je nach verwendetem Gemüse ist ein höherer Anteil an Ballaststoffen möglich. Die hybride Currywurst gelingt mit den Stabilisierungssystemen aus der PLUSmulson-Reihe, die sich auch für die Herstellung von Aufschnitt, Burgern, Meatballs oder Nuggets eignen. Dazu gibt es eine Currysauce, die auch warm eine gute Viskosität behält. Für die Pommes-Sauce ist ein All-in-Compound einsetzbar, der laut Unternehmen auch ohne den Einsatz von Eigelbpulver ein stabiles Endprodukt gewährleistet. Trotz der Reduzierung des Fettgehalts auf 15 % und die Anreicherung an Ballaststoffen, weist sie ein cremiges Mundgefühl auf. www.stern-wywiol-gruppe.de



Rohrbahnen für kleine Betriebe

Auch Jagd- und Forstgesellschaften brauchen professionelle Zerwirkräume, Wildkühlzellen oder Kühlräume, um das Wild fach- und hygienegerecht zu zerlegen und vermarkten zu dürfen. Kleinere Betriebe finden oft niemanden, der eine entsprechende Rohrbahnanlage installiert, da bei ihnen die Kosten für Anreise und Montage den Wert der Anlage übersteigen. Mit Know-how aus der Fleischindustrie



sowie Erfahrung vieler Projekte für Jagd- und Forstgesellschaften bietet **Höcker** Rohrbahn-technik, individuelle Lösungen und Zubehörteile für Schlachthauseinrichtungen und Anlagenbauer sowie kleine Metzgereien, Hausschlachter und Hofvermarkter. Fertige Häuser im Baukastensystem gibt es bei Feldmeier Kühl- und Zerwirkraum. Sie sind transportabel, multifunktional einsetzbar und mit der Rohrbahn-technik von Höcker ausgestattet.

www.hoecker.de



Pure Messerkunst

Bei der neuen Messerserie DarkNitro setzt **Friedr. Dick** auf pures Industrie-Design. Aus dem Zusammenwirken der Klingeoptik mit Hammerschlag-Prägung, Kohlenstoff-Optik und einem Griff aus wertvollem Eichenholz entstehen Unikate. Die anthrazitfarbene, sehr schlank ausgeschliffene, scharfe Klinge ist durch ein spezielles, umweltschonendes Verfahren eingefärbt. Durch die Hammerschlag-Technik entstehen viele kleine Luftpolster zwischen Klinge und Schneidgut. So kann sich dieses leicht vom Klingeblatt ablösen und ein Anhaften wird reduziert. Die Messer bestehen aus einem martensitischen, rostfreien und stickstofflegierten Stahl. Die Serie umfasst: Officemesser (12 cm), Kochmesser (21 cm) und Wetzstahl (oval 30 cm). Santoku (18 cm) und Brotmesser (26 cm) sind ab Februar 2024 erhältlich. www.dick.de



Festtage können kommen

Die Wurst- & Schinkenmanufaktur **Bedford** bringt Festtagsstimung in die Theken von Metzgereien und Feinkostgeschäften. Eine besondere Spezialität ist der Wildschweinschinken. **Bedford** salzt den Rohschinken mild mit einer Ursalzmischung, lässt ihn über 13 Monate reifen und räuchert ihn dann über Buchenholzspänen. Das Fleisch stammt ausschließlich von Tieren aus freier Wildbahn. Frisches Schweine- und Rehfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber ohne Bitterstoffe sowie reichlich Sahne, Waldpilze und Gewürze machen die Leberpastete mit Rehfleisch zu einer kräftigen Winterspezialität. Die Garnitur aus Cranberries und Pistazien verleiht ihr ein unverwechselbares Erscheinungsbild. www.bedford.de



Hüllen für Convenience to-go

Für den sicheren Transport von Suppen, Saucen und Eintöpfen zum Mitnehmen eignen sich Wursthüllen der Marke **Wiberg von NovaTaste**. Die Leichtgewichte bringen Hausmannskost vom Meisterbetrieb in wenigen Schritten auf den Tisch: Einfach aufschneiden, in den Topf gießen, erhitzen – fertig. Die Kunststoffhüllen für die To-go-Spezialitäten punkten durch guten Barrierewerte und Rückschumpf sowie vorteilhafte Clipseigenschaften – von Bolognese und Chili con carne über (Erbsen-)Eintopf, Grünkohl und Gulaschsuppe bis hin zu Sauerkraut und Soljanka. Das klassische universelle Druckmotiv für die schnelle Küche ist weiterhin erhältlich. www.produzieren.wiberg.eu



Praktische Folien-Alternative



Speisekleid bietet mit seinen Bienenwachstüchern eine Lösung zum plastikfreien Verpacken an. Die Tücher des Startups aus München halten ein bis zwei Jahre, wirken antibakteriell und lassen sich mit einem milden Spülmittel reinigen. Sie eignen sich zum Frischhalten und Einfrieren von Lebensmitteln, ausgenommen sind nur frisches Fleisch und Fisch sowie sehr fettige Produkte. Die Speisekleider bestehen aus Bio-Baumwolle, Bio-Bienenwachs, Baumharz und Bio-Jobobaöl. Dank der munteren Designs sind sie auch ein beliebter nachhaltiger Geschenkartikel. Neben zeitlosen Motiven gibt es Lokal-Editionen und Designs für Kinder und Familien. www.speisekleid.de

Neben zeitlosen Motiven gibt es Lokal-Editionen und Designs für Kinder und Familien. www.speisekleid.de

Fotos: Friedr. Dick, Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford, NovaTaste

Impressum 12. Jahrgang

FH
FLEISCHER-HANDWERK

Offizielles Organ von: **M** 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, E-Mail: 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:
Horst Buchmann, Antonia Perzl

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:
Felix Hesse -261
LAYOUT:
Michael Kohler -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254

Abonnementbetreuung:
Basak Aktas (verantwortlich) (b.aktas@blmedien.de) -270
Roland Ertl (r.ertl@blmedien.de) -271
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:
Ortmaier Druck GmbH, Birnbachstraße 2
84160 Frontenhausen

Bankverbindung:
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZ00000326043

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

Nachdruck und Übersetzung 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

reife
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

Entnehmungsmaschinen und -anlagen

BAADER ///

BAADER Refiner

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

Office: +49 451 53020
baader@baader.com
www.baader.com

Etiketten

Innovative Etikettierlösungen für Fleischer, Bäcker und Selbstvermarkter

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

Fleischereimaschinen

▲ Füllen
▲ Kuttern
▲ Wolfen

DUEKER REX
FLEISCHEREIMASCHINEN

Telefon: +49 (0)60 93 99 32-190
Mail: info@dueker-rex.de
Internet: 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

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

Kunstdärme

HansSchütt

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

Pökelinjektoren

günther

Günther Maschinenbau GmbH
Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@gmb-fm.de

Pökel- und Massiertechnik

Suhner
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
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-shf.de

Tumbler

günther

Günther Maschinenbau GmbH
Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@gmb-fm.de

Walzensteaker

günther

Günther Maschinenbau GmbH
Einsteinstraße 3-5, D-64859 Eppertshausen
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 0 60 71/ 987825
Internet: www.guenther-maschinenbau.de
E-Mail: info@gmb-fm.de

WWF

Hilf mit deiner Spende:
wwwf.de/plastikflut

STOPP DIE PLASTIK FLÜT

WWF-Spendenkonto:
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22



SAUGUT...

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

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

Das Management-
Magazin für das
Fleischerhandwerk



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

Impulse finden
Sie in

FH
FLEISCHER-HANDWERK

(089) 370 60-272 | abo@blmedien.de | www.blmedien.de/fh/jahresabo

Das Jahresabonnement umfasst sechs Ausgaben und kostet 94 € (inkl. MwSt. und Versand).
Ihr Abonnement verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, wenn nicht mind. 3 Monate vor Ablauf
des berechneten Bezugsjahres gekündigt wird. Dazu reicht eine E-Mail an abo@blmedien.de.

Professionelle Lösungen für Kühlräume, Wandverkleidungen, Fassadenbau und mehr...

- > Kühlraumbau
- > Wandverkleidungen/-sanierungen
- > Hygienetüren
- > Rammschutz
- > Fassadenbau/Dachpaneele

Unsere Leistungen entsprechen den aktuellen Vorgaben nach EU-Standard, HACCP Konzept und IFS Standard (International Food Standard) für lebensmittelverarbeitende Betriebe wie Schlachthäuser, Metzgereien, Bäckerei- und Konditoreien, Verarbeitungsstätten für Obst und Gemüse sowie für Küchen, Kantinen...



www.foodtec-buildings.com

FoodTec BUILDINGS UG
Am Pfalzbach 31A
91413 Neustadt an der Aisch

☎ 09161 – 6631806

@ info@foodtec-buildings.com

Spezialisiert auf die Planung & den Bau von lebensmittelverarbeitenden Betrieben

- > Attraktive und durchdachte Raumkonzepte
- > Optimierung der Verkaufs-, Arbeits- und Produktionsflächen
- > Gewährleistung aller rechtlicher Grundlagen und Verordnungen
- > Beratung und Optimierung der Flächen- und Raumnutzung
- > Kundenorientiert, Professionell und Zuverlässig



■ ■ ■ ■ PLANUNG & REALISIERUNG

www.schwan-projektgmbh.de

Schwan Projekt GmbH
Am Pfalzbach 31A
91413 Neustadt an der Aisch

☎ 09161 – 6631804

@ info@schwan-projektgmbh.de