

FH

FLEISCHER-HANDWERK

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

EVENT MIT GENUSS:

Cortadora Nicole,
Borken



- **BAYERISCHE WEISSWURSTKÖNIGIN:** Elisabeth I. ■ **GRILLEN & GEWÜRZE (1):** Grillen ist Kultur
- **FLEISCHER MIT ERFOLG:** Metzgerei W. Schott, Hauneck ■ **SMARTSTORE:** Konzepte aus der Praxis

Die Hülle für den
perfekten Gewürzübertrag!

**JETZT
BESTELLEN**



NaloSpice

OSKUtex
KALLE GROUP

Grillen ist Kultur



Marco Theimer,
Chefredakteur
FH Fleischer-
Handwerk

Die Thüringer Bürgerinnen und Bürger haben eine besondere Liebe zu ihrer Bratwurst und verehren sie schon seit 2006 in höchstem Maße. Sicher, das fränkische Pendant hat seit 2021 auch ein Bratwurstmuseum, in Thüringen gibt es ein solches aber schon seit 18 Jahren. Im vergangenen Sommer dann zog es nach Mühlhausen um und dient nun dort auf über 400 m² Ausstellungsfläche der Verehrung fleischerhandwerklicher Wurstmacherkunst. Die Metzger dieses Bundeslandes waren und sind es auch, die – ebenfalls seit dem Jahr 2006 – mit dem jährlichen Angrillen, der „Thüringer Rostkultur“ auf dem Domplatz in Erfurt, die Grillsaison offiziell starten – und das bei jedem Wetter. Und so war es auch am 14. März 2024 wieder soweit. Der Thüringer Bratwurstkönig und die Thüringer Wurstkönigin bissen die erste Wurst an, es gab den größten Kaminzuggrill der Welt zu bewundern und natürlich eine reichhaltige und kreative Auswahl an Bratwürsten, die an Holzkohleständen gegrillt wurden. Nicht nur diese Veranstaltung beweist, dass das Grillen hierzulande ein großes Stück Kultur ist – ein Kulturgut, das es tunlichst zu erhalten gilt.

Doch wie sieht es nun aktuell mit der Grillfreude der Deutschen aus und was kommt bei ihnen auf den Grill? Die meisten Bürger und Bürgerinnen starten ihre Grillsaison klassisch im April, meldete das Statistische Bundesamt Ende Februar. Knapp 40 % grillen in der Saison alle zwei Wochen – Ausnahmen bestätigen natürlich immer die Regel. 80 % der Verbraucher verfügen inzwischen über einen Gasgrill. Fleisch und Wurstwaren sind – allem Veggie-Hype zum Trotz – immer noch die am häufigsten zubereiteten Speisen. Aber auch Grillkäse, Fisch, Gemüse und Seafood sind beliebt, ebenso erlebten Fleisch-Alternativen in den vergangenen Jahren einen Aufschwung. Als Beilagen und Saucen geschätzt werden Brot und Baguette, Salate, Dips auf der Basis von Frischkäse, Aioli, Guacamole, Ketchup sowie Knoblauch- und Barbecuesaucen. Metzgereien und Fleischereien können aber auch mit direkt auf Wunsch oder vormariniertem Grillgut in abwechslungsreichen Geschmacksnuancen aus der Theke punkten, das nicht undefinierbar in einer Sauce SB-verpackt ist.

Da gemeinschaftlicher Fleisch- und Grillgenuss ein Erlebnis und Kulturgut ist, sei auf drei Events hingewiesen: die „BBQ-Days“ inklusive „Butcher Wars“ in Stuttgart (4. bis 7. April 2024), bei der auch die besten Nachwuchsmetzger Deutschlands gesucht werden, die „BBQ-Week“ der Kollegen von „Fire & Food“ auf dem Gelände von Maisel & Friends in Bayreuth (7. bis 9. Juni 2024) und natürlich die Grill-WM WBQA World Championships, bei der internationale Grillteams ihr Können erstmals seit vielen Jahren am 27. und 28. Juli 2024 auf dem Stuttgarter Messegelände unter Beweis stellen.

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



16



26



12



45



10

Branchenblick

Grillen ist Kultur 3
 SnackStar 2024: Es geht los 8
 Fokus Bayern: Metzger Cup mit Ministerpräsident 10
 9. Bayerische Weißwurstkönigin: Elisabeth I. 12

Jamon Iberico

Genuss mit Event: Cortadora Nicole 14

Nachwuchs

Sonja Kopf, Metzgerei & Partyservice Kopf, Lauffen am Neckar: „Improvisieren liegt mir“ 16

Weiterbildung

Abenteuer aus 1.001 Nacht 18

Fleischer mit Erfolg

Kloster Plankstetten:
 Die „heilige“ Bio-Qualität
Jonas Hummel 24
Haunack-Fischbach:
 Wo die Rohwürste reifen
Sandra Vogt 26
Tiefenbach-Ast | Landshut:
 Atmosphäre inszenieren
Alexander Tremmel 28

Titelbild: Als eine von bisher zwei Masterclass-Cortadoras in Deutschland vermittelt Nicole Köller aus Borken mit ihrem Unternehmen „Event mit Genuss“ Know-how in Sachen Jamon Iberico und sorgt bei ihren Kunden für ein echtes Stück spanischer Lebensfreude.

Foto: M. Theimer

Spargel & Schinken

Delikates(s) Duo 21

Grillen & Gewürze – Teil 1

Mehr Umsatz am Grill 30
 Neuheiten und Rezepte 32

Hygiene | Spültechnik

Kampf den Keimen 38

Wursthüllen

Kreativität zahlt sich aus 41

Smartstore

Interview Shop IQ: Weniger ist mehr 44
 Vier Smartstore-Konzepte 45

Rubriken

Neu auf dem Markt 50
 Impressum 51
 Gesucht & gefunden 52

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 liegen Beilagen der bfm Ladenbau GmbH (Lorch-Waldhausen), der Beck Gewürze und Additive GmbH (Schnaittach) und der Rex Technologie GmbH & Co. KG (Thalgau/Österreich) bei.
 Wir bitten um freundliche Beachtung.

Fotos: Metzgerei & Partyservice Kopf, M. Theimer, Landmetzgerei Diezel



Tourismus & Marketing Ostheim v. d. Rhön
12. Rhöner Wurstmarkt

Der 12. Rhöner Wurstmarkt in Ostheim vor der Rhön findet am 12. und 13. Oktober 2024 statt. Viele Metzger aus der bayerischen, hessischen und thüringischen Rhön, aber auch aus anderen Regionen Bayerns, präsentieren dort regional erzeugte Wurst- und Schinkenspezialitäten. Rund 50 Aussteller laden an einheitlichen Marktständen zum Entdecken, Schmecken und Genießen ein. Industriell erzeugte Waren haben dort keinen Platz. Die Prämierung als „Beste Salami auf dem Rhöner Wurstmarkt“ erfolgt am Wurstmarkt-Samstag. Neu ist zudem eine fachlich moderierte, kulinarische Lesung mit Rhöner Brotzeit. Der Wurstmarkt ist an beiden Tagen von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet 5 € pro Person für einen Tag, für beide Tage 8 €, Kinder bis 14 Jahre haben freien Eintritt, Parkflächen stehen kostenlos Verfügung.
www.rhoener-wurstmarkt.de



Messe Frankfurt Exhibition
IFFA 2025

Unter dem Motto „Rethinking Meat and Proteins“ geht die Fachmesse IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins von 3. bis 8. Mai 2025 in Frankfurt am Main an den Start, mit vielen Neuerungen und einem verbesserten Geländekonzept. Erstmals wird es einen eigenen Produktbereich „New Proteins“ geben. Aussteller, die sich bis 17. April 2024 anmelden, profitieren von einem reduzierten Frühbucherpreis. Mit einer neuen Hallenaufteilung erweitert die IFFA ihr Produktspektrum und verknüpft die Verarbeitungsstufen noch enger miteinander. Die Hallen werden in fünf Hauptbereiche gegliedert sein: Verarbeitung (8, 9, 12.0), Verpackung (12.1), Verkaufen und Handwerk, Zutaten (11.1) und Alternative Proteine aus Pflanzen oder Zellkulturen (11.0). Im Fleischerhandwerk geht es um Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit und Tierwohl. Mit innovativen Konzepten am Point of Sale sollen neue Kundengruppen erschlossen werden. Ergänzt wird das Ausstellungsangebot von Institutionen aus der Forschung, Start-ups, Verbänden und Experten, die Einblick in den Status Quo beim Thema neue Proteine geben. Das neue Schlüsselmotiv zur IFFA 2025 kreist um die Themen Fleischgenuss, alternative Proteine, innovative Zutaten, Forschung und Wissenschaft.
www.iffa.com

Fleischerschule Augsburg
Neue Cortadore

Von 19. bis 21. Februar 2024 bildeten sich acht Fachkräfte und Fleischprofis zu zertifizierten Cortadores weiter. Im ersten Cortador-Kurs des Jahres eigneten sie sich dabei umfangreiches Wissen bezüglich der Herstellung, des Schneidens und der Präsentation von Knochenschinken, z. B. Jamon Iberico, an. Den Kurs leiteten Maestro-Cortador Ronny Paulusch und Robert Schedel von der Fleischerschule Augsburg. Der nächste Cortador-Kurs findet in einer Extended-Version von 6. bis 9. Mai 2024 auf dem Hof Vincke bei Iberico Westfalia in Everswinkel im Münsterland statt.
www.fleischerschule.de, www.iberico-westfalia.de



Bio-Metzgerei Juffinger
„Bestes neues Produkt“

Für die Tiroler Bio-Metzgerei Juffinger hat sich die Präsenz 2024 auf der Leitmesse Biofach in Nürnberg definitiv gelohnt. Die neue Bio-Linie „purro“ in transparenter und ethischer Produktion zog nicht nur die Aufmerksamkeit vieler Besucher auf sich. Das internationale Fachpublikum kürte sie auch zum Best New Product 2024. „Dass angesichts der vielfältigen öffentlichkeitswirksamen Diskussionen um vegane und vegetarische Ernährung ein Fleischprodukt aus Tirol diese Auszeichnung auf der Biofach erhält, ist wirklich beachtenswert und erfüllt uns mit großem Stolz“, freute sich Bio-Pionier Anton Juffinger.
www.biometzger.at

Schon bei Facebook geliked?



Danke für mehr als 9.500 Follower!

Markenschaufenster

STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK
Telefon 07268 392
Doserverschließmaschinen
Halb- und vollautomatisch, für Handwerk und Mittelstand
WWW.STILLERGM.BH.DE

Gemeinsam nachhaltig

Regionale Erzeugung und artgerechte Tierhaltung: Bei einem Meinungsaustausch fanden Zentrag-Vorstandssprecher Rainer Laabs und BESH-Gründer Rudolf Bühler gemeinsame Positionen zur Haltungskennzeichnung von Fleisch.



Der Austausch fand bei Terminen auf Schloss Kirchberg und in Schwäbisch Hall statt. Anlass war die staatlich verordnete Haltungskennzeichnung für Schweinefleisch und ihre Umsetzung in den Metzgertheken. Das gemeinsame Ziel: „Den Vertrauensvorsprung, den das Fleischer-Fachgeschäft beim Verbraucher hat, noch tiefer begründen und weiter ausbauen.“ Angeregt wurde das Treffen von Unternehmensberater Fritz Gempel. Rudolf Bühler und Rainer Laabs sehen die neue Haltungskennzeichnung als große Herausforderung. Wichtig sei, dass sich Metzger der Thematik stellen, aber zugleich ihre handwerklichen Stärken und zusätzlichen Leistungen hervorheben. So könnten sie sich vom LEH abheben und ihre Kompetenz sichtbar machen.

Voraussichtlich ab 1. Januar 2025 wird es für alle Fleischanbieter verpflichtend sein, die Haltungsstufe an der Theke und auf der Verpackung anzugeben. Daher brauche es zeitnahe Weichenstellungen. Hier kann die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) Problemlöser sein: Mit der Bündelung von 1.400 bäuerlichen Betrieben in der Region Hohenlohe-Franken bietet sie Metzgereien eine starke Partnerschaft an. Die Liefer- und Leistungsfähigkeit umfasst artgerecht produziertes Fleisch der Haltungsstufen 3 bis 5, geschlachtet im eigenen Erzeugerschlachthof in Schwäbisch Hall.

Weitere Merkmale sind die direkte Anlieferung als Vollsortimenter mit Schweinehälften, Teilstücken, Geschlinge und Lebensmittelblut. Rainer Laabs bemerkte, dass die in der BESH eingebundenen Bauern gut zu den genossenschaftlich eingebundenen Metzgern passen: „Die Geschichte des Fleischerhandwerks und der Fleischer-Genossenschaften zeigt, dass sich Metzger immer wieder erfolgreich angepasst haben. Stets haben die Genossenschaften sie bei ihrem Erfolg unterstützt. Das wird auch bei der Herausforderung der Tierhaltungskennzeichnung von Fleisch so sein.“

Bei einem BESH-Schweinemäster mit Auslaufhaltung erklärte Rudolf Bühler die Vorteile der Qualitätsfleischprogramme der Erzeugergemeinschaft. Das Hohenloher Landschwein trägt die Haltungsstufe 3, das Schwäbisch Hällische Qualitätsschweinefleisch g.g.A. die Haltungsstufe 4 oder 5; Eichelmast-Weideschweine sind saisonal im Herbst lieferbar. Rainer Laabs: „Genau das ist die Richtung, in die es gehen sollte.“ www.zentrag.de, www.besh.de



Fire & Food Verlag BBQ-Week in Bayreuth

Erstmals findet die Fire & Food BBQ Week von 7. bis 9. Juni 2024 auf dem Gelände von Maisel & Friends in Bayreuth statt. Bier und Barbecue gehören zusammen. Drei Tage lang können Besucher hier ehrliches Genusshandwerk und feurige BBQ-Kultur hautnah erleben und vor allem schmecken. Grillen, Barbecue sowie Outdoor-Living & -Cooking, ob beim BBQ-Fan-Treff an exzellenten Barbecue-Stationen bekannter Pitmaster zu rockiger Live-Musik oder in einer exklusiven BBQ Night mit Hochgenüssen der Spitzenklasse. In den Fire&Food-Masterclasses zeigen die Stars der Szene um den TV-bekannten Promi-Koch, Wagyu-Züchter und passionierten Barbecuer Ludwig

„Lucki“ Maurer, wie man seine eigenen BBQ-Skills in neue Sphären hievt. Das abwechslungsreiche Programm verspricht ein Fest für alle Sinne. Hier fällt es leicht, sich als Besucher nach Herzenslust von der Neugierde treiben zu lassen, um neueste Grill- und BBQ-Ideen sowie Produkte unter die Lupe zu nehmen. Mitmachen, probieren, genießen und mit Gleichgesinnten ins Gespräch kommen – so lautet an allen Messtagen die Devise. Ein Genuss-Festival für alle, die den BBQ-Lifestyle lieben und leben und generell kontaktfreudig sind. Weitere Infos und Tickets für BBQ-Fan-Treff, BBQ Night und die Masterclasses gibt es unter www.bbq-week.de.

150 Jahre im Wittekindsland

Seit 150 Jahren gibt es die Fleischerei Meyer in Hille. Heute wird sie in fünfter Generation von Carsten Meyer und seiner Frau Anne geführt. Bekannt ist sie für ihre Stippgrütze.

Anlässlich des Jubiläums überbrachte der Obermeister der Innung des Fleischerhandwerks Wittekindsland, Cordian Reckmann, dem Familienunternehmen eine Ehrenurkunde der HWK Ostwestfalen-Lippe zu Bielefeld. Vieles hat sich in der Fleischerei seit ihrer Gründung geändert – eines nicht: Das genaue Rezept für Stippgrütze kennt seit jeher nur der Chef – aktuell Carsten Meyer. Doch nicht nur das Rezept dafür – das älteste in der Fleischerei – wurde bereits von seinem Vater Günter Meyer geheim gehalten, sondern auch die Zusammensetzung der Bratwurst. Wie alt das überlieferte Rezept ist, weiß selbst Carsten Meyer nicht genau.

Den Grundstein legte Alfons Meyer mit der Gründung des Unternehmens. Er zog mit selbst hergestellten Produkten von Haus zu Haus. Im Laufe der Jahrzehnte expandierte der Betrieb. Dabei halfen besondere Verbindungen: Carsten Meyers Großmutter stammte aus Gelsenkirchen. Nach dem Zweiten Weltkrieg lieferte die Fleischerei daher tonnenweise Fleischwurst ins Ruhrgebiet. „Noch heute rufen Kunden aus Gelsenkirchen an und ordern die Stippgrütze“, lacht Anne Meyer. Auch nach Sylt, Holland, Dänemark und Österreich lieferten sie die ostwestfälische Spezialität. Ein Großteil wird heute im umliegenden Einzelhandel und in den eigenen Filialen vertrieben.

Carsten Meyers vor rund fünf Jahren verstorbener Vater freute sich, dass sein Sohn den Betrieb übernahm. Nach Jahren in der Industrie und in Kollegenbetrieben kehrte der Fleischermeister zurück. Das Fleisch bezieht er von heimischen Landwirten. „Wichtig ist mir, dass das Tier mit Respekt behandelt wird – auch beim Schlachten“, betont er. www.meyer-hille.de



Fotos: Christian Weber, Fleischerei Meyer

Entwickelt den
Good Food Good Mood
Snack des Jahres



Das Branchen Battle

Metzger vs. Bäcker vs. Gastro

Einsendeschluss



Jetzt bewerben

Egal ob allein oder im Duo.
Für weitere Infos
QR-Code scannen.



Attraktive Geld- und Sachpreise



Gefördert von:

HOMANN
Foodservice

Bonduelle
Food Service

WEITBLICK®



Unterstützt durch:

FH
FLEISCHER-HANDWERK



SnackStar 2024 gestartet

Das dritte Branchen-Battle für Junioren aus der Gastronomie, dem Fleischer- und dem Bäckerhandwerk – der Snack Star®-Nachwuchsförderwettbewerb von Homann Foodservice und seinen Partnern – findet in diesem Jahr unter dem Motto „Good Food – good Mood“ statt.

Nachwuchskräfte (Azubis und Junioren) dieser drei Berufsgruppen treten hier in Quali-, Haupt- und Finalrunde gegeneinander an. Teilnehmen können Einzelpersonen oder Duos, maximal fünf Jahre nach Abschluss ihrer Ausbildung. Neu mit

dabei als Partner sind Weitblick sustainable workwear und Bonduelle Food Service. Der Einsendeschluss ist der 24. Juni 2024.

In der Quali-Runde müssen die Nachwuchstalente eine kreative Snack-Idee unter dem mit Weitblick gemeinsam aufgesetzten

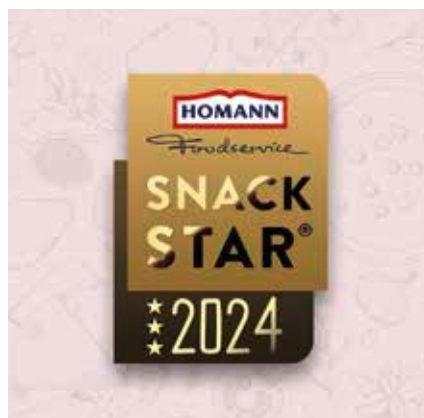
Motto kreieren. Diese sollte gesund interpretiert sein – egal ob vegan, klassisch oder cross-over. Die einzige Voraussetzung: mindestens ein Produkt aus dem zur Verfügung gestellten Warenkorb mit bekannten Produkten beider Unternehmen (eines von Homann und eines von Bonduelle) ist als Snack-Bestandteil oder Dip zu verarbeiten. Der Warenkorb enthält zudem einen Weitblick-Gutschein. Eine Fachjury sichtet alle Einsendungen nach den vorgeschriebenen Kriterien und wählt aus den Rezepten die drei besten „Good Food“-Snacks je Branche aus. Die 3 x 3 Besten stellen sich vom 12.8.2024 bis 15.9.2024 einem Voting auf www.homann-snackstar.de. Die Branchengewinner dieses Votings qualifizieren sich aber nicht automatisch für die Finalrunde.

Die Finalrunde

Im Finale treten die Sieger je Branche als Vertreter ihres Berufes, unterstützt durch ihren jeweiligen „Profi-Paten“, mit ihren Snack-Kreationen im Live-Branchen-Battle gegeneinander an, um mit der Snack-Idee des Jahres zu gewinnen. Tipps und Tricks verraten die „Profi-Paten“ Catharina Bardun (Titelverteidigerin & Metzger-Patin), Caroline Bosselmann (Bäcker) sowie Simon Kolar (Gastronomie) gerne. Zum Sieger-Event am noch geheimen Ort im Spätherbst sind auch die Lehrer bzw. Ausbilder eingeladen. Anreise und eine Übernachtung übernehmen die Ausrichter. Die Sieger und Siegerinnen erwarten neben dem Snack Star®-Pokal in Gold, Silber oder Bronze Geldpreise, eine Sachpreis-Überraschung und eine Kochjacke (Weitblick). Alle Teilnehmer erhalten nach dem Ende des Wettbewerbs eine Urkunde. Die Berufsfach- bzw. Meisterschule oder der Ausbildungsbetrieb mit den meisten qualifizierten Einsendungen bekommt eine Latzschürze von Weitblick. **red**

Kontakt

Infos zum Wettbewerb, den benötigten Bewerbungsmaterialien sowie die Möglichkeit den kostenlosen Snack Star®-Warenkorb zu bestellen, gibt es unter www.homann-snackstar.de oder auf Instagram (@homann.snackstar). Für einen persönlichen Kontakt steht das Snack Star®-Team unter (0203) 73 82 15-0 oder per E-Mail (snackstar@markenpartner.com) zur Verfügung.



Kulinarische Kunst am Rost

Grillen im Januar? Na, klar! Fast zwei Dutzend neue zertifizierte Grillmeister – darunter zwei Damen – brachte der siebte Kurs dieser Art an der Fleischerschule Augsburg hervor.



(Meatheaven), GBA-Präsident und BBQ-Weltmeister Oliver Sievers vermittelte sein Wissen und seine Erfahrungen zum Thema „Wettbewerbs-BBQ“. Doch dann ging es an die praktische Prüfung, bei der die Teilnehmer und Teilnehmerinnen ein Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) aus einem zuvor unbekanntem Warenkorb an unterschiedlichen Grills zubereiten mussten.

Die Jury um Oliver Sievers, Tom Heinzle und Christian Münz ergänzte kein geringerer als Wagyu-Züchter und „Stoi“-Inhaber Lucki Maurer. Zum Abschluss erhielten die frisch gebackenen neuen Grillmeister und Grillmeisterinnen ihre Zertifikate. Die Zubereitung großer Fleischteilstücke über dem offenen Feuer auf speziell dafür entwickelten Geräten steht im Fokus des 3. Asador-Kurses vom 5. bis 7. August 2024 an der Fleischerschule Augsburg. www.fleischerschule.de

Vom 22. Februar bis 2. März 2024 bildeten sich die Teilnehmer und Teilnehmerinnen rund ums Thema Grillen weiter. Dabei ging es u.a. um verschiedene Grillarten und -geräte, Kulinarisches von Steaks bis Gemüse und Desserts, Asado u.v.m. „Die zubereiteten Grillspezialitäten bei der praktischen Prüfung waren nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich ein echtes Highlight“, lobte Kursleiter Robert Schedel.

Doch zuvor gab es jede Menge Input für die Teilnehmer und Teilnehmerinnen von erfahrenen Grillprofis und Freunden aus dem über Jahre gewachsenen Netzwerk der Fleischerschule Augsburg und dem Fleischerverband Bayern. „Der Fleischsommelier“ Ronny Paulusch vermittelte sein Steak-Know-how und Dorfmetzger und Weltmeister von 2022 Jürgen Reck gab Tipps zu kreativen Bratwürsten. „Neun Gänge vom Grill“ bereiteten Heiko Brath und Tom Heinzle zu, Gewürz- und Fleischsommelier Matthias Endraß referierte zum Thema „Wild“ und begeisterte mit „Rehrücken mit gegrillter Birne, Vanillepilzen und Bananen-Trüffelcreme“ vom Grill. Süße Nachspeisen vom Rost gab es ebenso vom BBQ-Weltmeister Sven Schurig.

Spezialisten-Know-how

Über thermodynamische Prozesse und die Wärmeübertragung beim Grillen am Beispiel von Long Jobs und Steaks referierte der Fleischprofi und Gastronom David Pietralla

Workshop für Platten-Profis

Aufgrund der großen Nachfrage fand der als einzelner Termin geplante Praxisworkshop „Plattenlegen“ an zwei Tagen, dem 6. und 7. Februar 2024, statt. Das Ergebnis: leckere, kreative Platten und zufriedene Teilnehmer. Dabei vermittelte Fachlehrerin Ramona Holzmann Grundlagen der Plattengestaltung, gab Tipps zur Veredelung verschiedener Wurstwaren, Schinken und Käse, zeigte unterschiedliche Legetechniken in der Anwendung auf und stellte kreative Dekorationsvarianten aus Obst und Gemüse vor. Nach dem Üben gestalteten alle Teilnehmer/-innen ihre eigene Platte. „Die wunderschönen und mit moderner Dekoration versehene Wurst- und Käseplatten konnten sich sehen lassen“, hieß es aus der Schule. Ein großer Dank der Fleischerschule Augsburg ging an die Wurst- und Schinkenmanufaktur Bedford, die den Workshop als Partner des Fleischerverband Bayern unterstützte. Wer Interesse an einem solchen Workshop hat, kann sich bei der Fleischerschule melden, Tel.: (0821) 568 61-0. www.fleischerschule.de



Metzger Cup mit



Seit mehr als 40 Jahren war mit Dr. Markus Söder 2024 wieder ein bayerischer Ministerpräsident bei der jährlichen Preisverleihung des Metzger Cups – zuvor f-Qualitätsprüfung – zu Gast. In Neusäß ehrte er die siegreichen Metzgereien des Sonderwettbewerbs „Hausalami“.

Etwa 450 Inhaber und Mitarbeiter bayerischer Innungsbetriebe hatten zugesagt. Die vollbesetzten Stuhlreihen in der Stadthalle Neusäß ließen aber vermuten, dass noch mehr Gäste gekommen waren. „Ohne uns Handwerksmetzger gibt es kein bayerisches Lebensgefühl“, betonte Landesinnungsmeister Konrad Ammon und dankte den Anwesenden für ihren täglichen Einsatz. Neben dem Ministerpräsident begrüßte er den Leiter der bayerischen Staatskanzlei, Dr. Florian Herrmann, Bayerns einzigen Metzgermeister im Landtag, Andreas Kaufmann, den Bürgermeister von Neusäß, Richard Greiner, die zwei Tage zuvor ernannte 9. Bayerische Weißwurstkönigin Elisabeth I. und den Deutschen Meister im Fleischerhandwerk 2023, Rudolf Kramer aus Bichl.



Unter anderem ausgezeichnet: die Metzgerei Weber (Lenggries), die Metzgerei Siegler (Lohr am Main) und die Metzgerei Heimann (Grafring).



Über Pokale und Urkunden freuten sich auch die Metzgerei Heindl (Untergriesbach) sowie Rita und Philipp Gantner von der Metzgerei Holzer (Wörth, Landkreis Erding)

Im Metzger-Paradies

„Vielen Dank, dass sie alle hier mein Leben bereichern. Bayerische Lebensmittel zählen zu den besten in der Welt. Richtig Wurst zu machen, ist eine Kunst“, lobte der Ministerpräsident die Anwesenden. Das eigentliche Paradies seiner Kindheit sei der Metzgerladen gewesen. „Und wenn sie mich heute fragen, bei der Hausalami mag ich eher die groben Sorten“, sagte er. Doch bei allem Lob appellierte er auch an die Berliner Ampel-Regierung: „Beenden sie den Kleinkrieg gegen Fleisch und Wurst. Jeder und jede

Fotos: Niedermeyer, hausdesbildes, Mering, M. Theimer

Ministerpräsident



Sorgte für Stimmung:
das Trio „Kühnhäuser
Klappstia“.

sollte doch essen und trinken, was er bzw. sie möchte“. Und er ergänzte: „Metzgereien gehören privilegiert, weil sie eine tolle Arbeit für unser Land leisten.“ Söder forderte niedrigere Energiepreise für den Mittelstand, statt Subventionen in fragwürdige Projekte zu stecken. Der Applaus war ihm gewiss und Geschäftsführer Lars Bubenick überreichte ihm einen Fleischklopper, den am oberen Ende eine silberne Faust zierte. Danach zeichnete er die erfolgreichen Metzgereien des Sonderwettbewerbs aus.

„Danke, dass sie alle hier mein Leben bereichern. Bayerische Lebensmittel zählen zu den besten in der Welt. Richtig Wurst zu machen ist eine Kunst“.

Dr. Markus Söder

Dialekte, Urkunden und Pokale

Musikalisch eingeleitet und begleitet wurde die stimmungsvolle Preisverleihung von den „Kühnhäuser Klappstia“, bekannt aus den „Brettl-Spitzen“ des Bayerischen Fernsehens. Das Trio um die 9. Bayerische Weiß-

wurstkönigin Elisabeth Schadl aus dem Landkreis Aichach-Friedberg, zu dem auch ihre Schwester Franziska und ihre Cousine Martha Pfündl gehören, amüsierte die An-

wesenden mit pointierten Texten und spitzfindigen Volksliedern mit einem Augenzwinkern wie „Schleich di du klaana Vegana“ oder ihrem Hit „Du I glaub i kenn di, i kenn di von meim Handy“. Vor der Verleihung der zahlreichen Urkunden und Pokale mit

Staatsminister Florian Herrmann erläuterte die Dialektpreisträgerin 2023 des Freistaats Bayern, die Comedienne, Kabarettistin und Münchenerin Claudia Pichler (Bild oben li.), ihre Gedanken zur bayerischen Sprache und ihren Dialekten und widmete sich außerdem dem ewigen Thema „Frauen und Männer“. Danach stand sie gerne für die Preisverleihung der Urkunden und Pokale zur Verfü-

gung. Von den 158 Betrieben und fünf Berufsschulen waren fast alle anwesend. **meth**
www.metzgerhandwerk.de

Preisträger Sonderwettbewerb „Haussalami“

1. Platz: Landmetzgerei Harald Münzinger, Harburg („Parmelinosalami“)
2. Platz: Metzgerei Kürmeier, Brannenburg („Haussalami Italia“)
3. Platz: Metzgerei Häfner, Aying („Haussalami naturgereift“)

Sonderpreis: Metzgerei Franz Feckl, Dorfen bei Erding („Edelschimmelsalami“), und Keller GmbH, Langenbach („Kelloccchiona“) – alle im Bild linke Seite oben.

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





Elisabeth I.

Erstmals am Geburtstag der Weißwurst kürte die Metzger-Innung ArberLand ihre neue bayerische Weißwurstkönigin. Die Metzgermeisterin Elisabeth Schadl repräsentiert nun als Elisabeth I. ein Jahr lang die Kultwurst und Bayerns Metzgerhandwerk.

Elisabeth Schadl (20) stammt aus einem landwirtschaftlichen Betrieb, der eine Mutterkuhhaltung betreibt, in der Gemeinde Schiltberg im Landkreis Aichach-Friedberg. Nach ihrem Realschulabschluss absolvierte sie ihre Ausbildung zur Fleischerin in der Hofmetzgerei Ottillinger in Pöttmes, schloss 2019 erfolgreich ihre Meisterprüfung an der Fleischerschule Augsburg ab und arbeitet heute bei Metzgerei & Landgasthof Gschwendtner in Langenpettenbach.

Vor 167 Jahren wurde die Weißwurst in München im Wirtshaus „Zum Ewigen Licht“ erfunden – ohne Böllerschüsse. Insgesamt sechs davon – vor und nach der Inthronisierung – gab es nun für Elisabeth I., die ihrer Vorgängerin Lena I. (Lena Rothkopf) in dem beliebten Ehrenamt nachfolgt. „Die Weißwurstkönigin steht für alle handwerklichen Metzger in Bayern und alle Innungen“, betonte ihr Erfinder und bayerischer Weißwurst-Botschafter Albert „Bertl“ Fritz aus

Zwiesel. Gemeinsam mit Obermeister Stefan Einsle rief er 2013 die heimliche Regentin des Freistaates Bayern ins Leben. Die beiden bildeten mit der Fleischerei-Fachverkäuferin Marion Seidl die Jury und wählten die neue Königin aus mehr als 20 Bewerbungen aus. „Ich möchte als junge Frau unser doch von Männern geprägtes Handwerk und die Weißwurst repräsentieren, mit dem Amt meinem Werdegang die Krone aufsetzen und vor allem jungen Menschen unseren



tollen Beruf nahebringen“, sagte sie nach der Ernennung.

Frisch aus dem Kessel

Etwa 40 Gäste verfolgten am 22. Februar die Ernennung von Elisabeth I, in der „Königlichen Weißwurstschule Bayerischer Wald“ in der Metzgerei Einsle in Bodenmais. Musikalisch umrahmt von den Silberbergsängern, lauschten die Besucher der erstmals gesungenen „Weißwurst-Hymne“ und genossen nach der Bayern-Hymne ausgiebig frische Weißwürste, Brezn und Weißbier.

Elisabeth I. isst Weißwürste am liebsten frisch aus dem Kessel, ansonsten meistens zwei bis drei stilecht mit dem Kreuzschnitt

„Ich möchte als junge Frau unser doch von Männern geprägtes Handwerk und die Weißwurst repräsentieren und vor allem jungen Menschen unseren tollen Beruf nahebringen.“

Elisabeth I.

auf dem Teller zerteilt. Besondere Dankesworte richtete Stefan Einsle dann an die Sponsoren: Astrid Söll Dirndl Couture, den Fleischerverband Bayern, Wiberg/Gewürzmüller (Nova Taste), die Privatbrauerei Falter sowie „Bodenmais Glücksmomente“ (Bodenmais Tourismus).

In ihrer Freizeit musiziert Elisabeth I. u. a. gemeinsam mit ihrer Schwester und Cousine bei den „Kühnhauser Klappstia“. Das Trio trat auch schon in der Sendung „Brettlspitzen“ im Bayerischen Fernsehen auf. Zudem sind auf YouTube einige ihrer pointierten Lieder zu erleben.

www.mymetzger.de
www.weisswurstkoenigin.de



CDC Serie
Doppelclipmaschinen für Natur- und Kunstdarm für jede Betriebsgröße



CDC A-Serie
Doppelclip-Vollautomat für Natur- und Kunstdärme!



PTS-Serie
Darmspanngerät für ausgezeichnete Ergebnisse bei der Schinkenproduktion!



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



Cortadora Nicole

Sie ist eine von bisher zwei Masterclass-Cortadoras in Deutschland und zudem Wurst- und Schinkensommeliere. Nun startet die gelernte Fleischerei-Fachverkäuferin Nicole Köller aus Borken in Nordrhein-Westfalen mit „Event mit Genuss“ in Sachen Jamon Iberico voll durch.

Ein kühler Sonntagvormittag Anfang Februar in Schmallenberg im Hochsauerlandkreis. Unser Ziel: „Der Treffpunkt“, eine Bar und seit 24. Februar 2024 „Steakhaus, Restaurant für Tapas & Events“. Nicole Köller (44) und Benjamin Lacatus (38), geboren in Sevilla und Inhaber der Location, gelernter Koch und Küchenchef, kooperieren an diesem Tag erstmals.

Der Genuss-Event ist von 12 bis 15 Uhr terminiert. Eine rund 20-köpfige Männerwandergruppe im Seniorenalter ist angekündigt. Die älteren Herrschaften werden von Cortadora Nicole nicht nur die feine Technik des Schinkenaufschneidens zweier Jamon Iberico-Keulen (50/50 Iberico/Duroc + 100 % Iberico) zu sehen bekommen. Sie lernen auch deren Geschmacksnuancen kennen und erleben ein Stück echte spanische Lebensart und Kultur. Die Gäste treffen ein, ein kurzer Plausch.

Dann ist es soweit. Auf zwei langen, dem Event entsprechend stilvoll gestalteten Tischen stehen viele kleine Teller sowie zwei Drehfiguren im Flamenco-Stil mit mosaikförmig aufgelegten Jamon Iberico-Scheiben. Dazu außerdem Salchichon und Chorizo Iberico de Bellota, Lomo Cebo de Campo, Schafskäse Queso Viejo, Aioli, Oliven, Datteln und Baguette zum Neutralisieren des Geschmacks.

Nicole Köller begrüßt ihre Gäste, stellt sich vor und begibt sich hinter die erste Schinkenkeule. Sie setzt das Messer an, schneidet die obere Fettschicht großzügig

ab und beginnt mit dem Feinschnitt. „Wussten sie, dass ein Iberico-Schinken sieben verschiedene Geschmacksrichtungen hat?“, fragt sie. „Und dass die gesunden essenziellen Fettsäuren ganz anders zur Geltung kommen, wenn der Schinken leicht erwärmt wird?“

„Wussten sie, dass ein Iberico-Schinken sieben verschiedene Geschmacksrichtungen hat?“ Nicole Köller

Sie legt einige Scheiben auf einen Teller, unter dem ein Teelicht-Stöbchen platziert ist. Leidenschaftlich, freundlich, sach- und fachkundig beantwortet sie Fragen, vermittelt Wissenswertes über die Schinkenherstellung. Und schneidet und schneidet – und erklärt: „Jamon Iberico ist nicht irgendein Schinken, er ist etwas Besonderes“ oder „Auf die Eichelmast kommt es an“ oder „Je mehr man diesem Schinken Zeit gibt zum Reifen, beim Schneiden und Präsentieren, desto mehr Nuancen im Geschmack entdeckt und schmeckt man“. Oft holt sie dabei ihre Kindheit auf dem Hof ihrer Großeltern ein, wo einmal im Jahr ein besonderer Schinken angeschnitten wurde. Schon ihr Opa gab ihr mit auf den Weg; „Je mehr Zeit in ein Produkt gesteckt wird, desto wertvoller ist es.“

Abwechslungsreicher Weg

Sie wuchs auf einem Bauernhof im Westen Nordrhein-Westfalens auf. „Es gab Schweine, Hühner, einen selbst angelegten Gemüsegarten, auch ein Metzger kam auf den Hof, um zu schlachten und zu wursten. Der am Knochen gereifte Schinken in einem Holzkasten im Flur war eine Kostbarkeit, die es nicht jeden Tag gab“, erinnert sie sich.

In einer Fleischerei im Verkauf zu arbeiten, war eigentlich nicht ihr Ziel, doch heute ist es ihre Berufung. Nach der Hauptschule machte sie ihre Ausbildung zur Fleischerei-Fachverkäuferin in einer familiengeführten Fleischerei in Gronau, konnte aber nicht übernommen werden. Es folgten ein Wohnortwechsel und 1999 begann sie bei Edeka Frericks in Bocholt, wo sie bis 2006 arbeitete. Die Beratung der Kunden, der Verkauf und das Gestalten der Theke machten ihr immer mehr Spaß, zeitweise vertrat sie sogar den Metzger. Sie bereitete küchenfertige Spezialitäten zu, machte gefüllte Braten und Bratwurst sowie den Zuzchnitt von Rind- und Schweinefleisch. Dazwischen heiratete sie, bekam eine Tochter.

Nach der Geburt ihres Sohnes 2009 startete sie dann ihre Arbeit bei Edeka Harmeling in Bocholt, wo sie bis heute Abteilungsleiterin Wurstwaren ist. „Im Wurstwarensortiment gibt es immer wieder so viel Neues zu entdecken, das einen packt. Aus Schwein, Rind, Geflügel oder Wild so viel Geschmackvolles zu bekommen, begeistert mich“, betont sie. Und so trat eines Tages unerwartet der Jamon Iberico in ihr Leben. Unterstützt von ihrem Arbeitgeber, bildete sie sich 2022 an der Fleischerschule in Augsburg zur Cortadora und zur Wurst- und Schinkensommeliere weiter. „Vor allem von Ronny Paulusch habe ich viel gelernt“, betont sie.

Zweites Standbein

Mit voller Unterstützung ihres Chefs René Harmeling wagte sie im Dezember 2022 den Schritt in die Selbständigkeit und gründete „Event mit Genuss“. Als erstes präsentierte sie ihre Cortadora-Fähigkeiten im März 2023 – natürlich bei einem Serrano- und Iberico-Schinken-Tasting. Es folgten weitere Termine. Im Mai 2023 auf Einladung des Gastronomen Christoph Kaß von der „Werkstadt“ in Borken, wo sie die Gäste als Cortadora und mit selbst hergestellten Tapas und Snacks begeisterte. Und bei einer Kneipen-

„Ich möchte die Menschen mit wahrhaftem Genuss verzaubern. Und echter Genuss braucht eben Zeit.“ Nicole Köller



Nicole Köller
und Benjamin
Lacatus.



Quiz-Tour, wo der feine Schnitt ebenso neue Fans fand. Daraus wiederum ergaben sich neue Aufträge, etwa bei einer Petersilien-Hochzeit, auf der Cortadora Nicole mit einem „Oro Pata Negra“ für goldenen Genuss-Glanz sorgte – vor allem bei den beiden Kindern des Paares. Deren Freude und das Strahlen in den Augen angesichts des besonderen Bellota-Schinkens, das erfüllte sie mit Stolz. Im Oktober 2023 folgte dann eine dreitägige Masterclass-Tour in die spanische Kleinstadt Guijuelo. „Ich möchte die Menschen mit wahrhaftem Genuss verzaubern. Und echter Genuss braucht eben Zeit“, sagt sie. Das Genuss-Event in Schmallenberg war der erste Streich 2024, weitere sollen und werden folgen.

Marco Theimer

www.eventmitgenuss.de



Sonja Kopf, Anette Kopf und Chantal Diehl

„Improvisieren liegt mir“

Sonja Kopf (22) aus der Metzgerei Kopf in Lauffen am Neckar ist aktuell Deutschlands beste Fleischerin. Bei der Premiere der Deutschen Meisterschaft im Fleischerhandwerk im November 2023 in Hannover verpasste sie den Sieg vor dem besten Fleischer Rudolf Kramer nach Punkten nur knapp.

Die Siegerehrung beschreibt sie heute so: „Es gab jede Menge vierte Plätze und da saß ich dann mit den anderen beiden und wartete auf das Ergebnis. Ich war total überrascht.“ Nun hängen Urkunde und Medaille gerahmt unter dem Meisterbrief ihres Großvaters Adolf Kopf prominent an der Wand des Sitzbereiches rechts neben dem Laden. Nach Realschul- und FH-Abschluss eines Berufskollegs im kaufmännischen Bereich entschied sie sich bewusst für eine Fleischerlehre, die sie von 2020 bis 2023 je zu einem Jahr in den Metzgereien Pfenninger (Gemmingen) und Reinwald (Haberschlacht) und im eigenen Betrieb absolvierte. Sie wurde Innungs- und Kammerbeste und setzte sich schließlich im Landesentscheid in Biberach/Riss gegen drei junge Männer durch. „Erst habe ich meiner Familie nichts vom Sieg gesagt, doch bei meiner Ankunft zuhause war dann die Freude groß. Bei meiner Mutter, meiner Tante, meiner 82-jährigen Oma und dem Rest der Belegschaft“, lacht sie.

So war sie für die Deutsche Meisterschaft qualifiziert. Dort wusste keiner der acht Fleischer/-innen, welche Aufgaben zu meistern waren. „Das war heftig, doch für mich gilt: Geht nicht, gibt's nicht“, und folgt einem Leitspruch ihrer Familie. Sie punktete in Aufgabe 1 als Einzige mit einem mit Senf, Speck und Zwiebeln gefüllten Flanksteak als Rolle, das sie vom Catering her kannte. Nun galt es ein Vorderviertel vom Schwein zu zerlegen, das Fleisch fachgerecht zu sortieren, sauber zuzuschneiden und eine Wurst herzustellen. „Fleisch zerlegen, Knochen auslösen und zuschneiden machen mir am meisten Spaß“, sagt sie. Und obwohl sie kaum Erfahrung mit der Herstellung von kreativem Fingerfood hatte, schnitt sie auch hier gut ab: „So konnte ich testen, wie ich mit einer solchen Situation umgehe und spontan kreativ sein kann.“

Vollgas statt rumlummeln

Am meisten aber gefiel ihr der Austausch und die Zusammenarbeit mit den anderen Finalisten und Finalistinnen, von denen sie Mitte Februar einige beim Jahrestreffen der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks in der Rhön wiedertraf. „Auch das ist eine tolle Sache“, sagt sie. In der 1965 von den Großeltern gegründete



„Fleisch zerlegen, Knochen auslösen und zuschneiden machen mir am meisten Spaß.“

Sonja Kopf

Foto: Metzgerei & Partyservice Kopf

ten Metzgerei wuppt sie montags bis freitags mit ihrer besten Freundin und Kollegin Chantal Diehl die Arbeiten in der Wurstküche. Mutter Sabine Kopf – gelernte Köchin – und Tante Annette Kopf – Fleischerin – führen den Betrieb mit einem elfköpfigen ausschließlich weiblichem Stammteam. Auch die Oma Mary (82) hilft täglich in der Küche mit. Denn: Neben dem Ladengeschäft sind Mittagsgesichte und allerhand Partyservice- und Catering-Auf-

träge zu stemmen – bis maximal 450 Personen. Rund 30 Aushilfen auf Minijob-Basis helfen der Metzgerfamilie dann tatkräftig.

Gemeinsam mit drei Kollegen schlachtet die Metzgerei Kopf Schweine, Rinder und Lämmer in der Metzgerei von Chris Obenland in Neckarwestheim. Zudem halbe Schweine, zudem Rindfleisch und Lamm pro Woche stehen an. „Heute muss man zusammenarbeiten und nicht gegeneinander“, betont sie. Das gelte auch im Betrieb und für ihr Duo in der Wurstküche. „Unser Betriebsklima ist

familiär. Das merken und schätzen unsere Kunden“, sagt sie.

Sich selbst sieht sie als aktive Person. „Lieber Vollgas, statt rumlummeln.“ Zudem sei es wichtig wenn mal einer schlecht drauf ist, einen neutralen Kopf zu bewahren. Sie ist stolz darauf was ihre Großeltern, Mutter und Tante geschaffen haben. Und die wissen, was sie an ihrem jungen Team in der Wurstküche haben und lassen ihnen viel freie Hand. Auch wenn die Arbeitswochen ausgefüllt sind und Catering-Einsätze warten, ist das Team stets motiviert. „Aufgeben ist keine Option, da sich unser Einsatz bezahlt macht und man von vielen Kunden wertgeschätzt und gelobt wird“, sagt Sonja Kopf. Ihren Meistertitel plant sie 2025, eventuell auch ein Seminar für Führungskräfte. Und: Sie möchte junge Leute von ihrem Beruf begeistern.

Marco Theimer

www.metzgerei-kopf.de

GRACE – reduziert, elegant und einzigartig

Für die optimale Wirkung Ihrer
Lebensmittelpräsentation

Die schöne Formgebung der
Thekensalen und -platten GRACE
setzt Ihre Köstlichkeiten optimal in
Szene: von Fleisch über Feinkost
bis zum Snack. Schaffen Sie
ein neues Erscheinungsbild
in Ihrer Theke.



www.pricoplex.com



**GRACE – attraktive Oberflächen
und beste Materialien. Nur das Original ist das Original.**

**Prico
Plex®**

Professionelle
Lebensmittel-
Präsentation

Abenteuer aus 1.001 Nacht

Bei einer fachlichen Exkursion in drei arabische Emirate Anfang Februar erweiterten sechs sächsische Fleischsommeliers und Metzger unter der Leitung von Diplom-Fleischsommelier Ronny Paulusch ihr Wissen in Sachen Fleisch und blickten über den eigenen Tellerrand.



Alle hatten sich über Weiterbildungen in der Fleischerschule Augsburg kennengelernt und wuchsen in den acht gemeinsamen Tagen zu einer engen Gemeinschaft zusammen. Die Tour eröffnete allen nicht nur neue Horizonte, sondern schuf zudem enge Bindungen zwischen den Fleischer/-innen und den Gastgebern in den Vereinigten Arabischen Emiraten.

Organisator und Reiseleiter war Ronny Paulusch, der als Dozent unter anderem an der Fleischerschule Augsburg tätig ist. Mit dabei waren Kristin, Stefan und Jürgen Müller (Feinkost Müller, Dresden), Maxi Baumann (Fleischerei Seifert, Eppendorf), Karl Deutschbein (Land- und Wildfleischerei Schempp, Tauscha) und Sebastian Herzog (Landfleischerei & Catering Karl Herzog, Spitzkunnersdorf). Die Exkursion bot eine Vielzahl von Erfahrungen: von der Auswahl des Fleisches vor Ort über dessen Präsentation, Reifung und Zubereitung bis hin zu kulturellen und religiösen Erkundungen. Dabei stand stets der Blick über den eigenen Tellerrand im Fokus, wie die Teilnehmer auch in einem während der Tour aufgenommenen Podcast für den Fleischerverband Bayern bekräftigten.

Austausch mit Küchencrews

An allen Tagen war das Thema Fleisch zentraler Bestandteil und begleitete die Sachsen durch ihre Erlebnisse. Diese reichten von Besuchen bei renommierten Akteuren der internationalen Fleischszene wie „NusrEt“ („Salt Bae“), über ein Dinner bei Gordon Ramsay bis hin zu Erkundungen in einer Dry Ager-Boutique. Die Abendessen dienten nicht nur dem Genuss, sondern auch der fachlichen Fortbildung und dem intensiven Austausch mit den Küchencrews. Die gemeinsame Erfahrung von über 100 Jahren im Fleischerhandwerk verband die Gruppe mit ihren Gastgebern von Anfang an, was die Gespräche besonders wertvoll machte. Ein Höhepunkt war der Austausch beim traditionellen Beduinen-BBQ in der Wüste in Sharjah.

Auf dem Programm standen natürlich auch touristische Hot Spots, wie der Burj Khalifa, die Miracle Gardens, das architektonisch beeindruckende „Museum of the Future“, der historische Gewürzmarkt im alten Dubai oder die Sheik Zayed-Moschee in Abu Dhabi. Auch ikonischen Hotels wie dem Atlantis The Palm oder dem Burj al Arab wurden Besuche inklusive Blick hinter die Kulissen abgestattet. Herzliche Gastfreundschaft und einen offenen Austausch erlebte die Gruppe auch beim Besuch lokaler Dattelproduzenten in Abu Dhabi. Ronny Paulusch war stolz über die Gelegenheit, eine solch hochkarätige Gruppe durch Abenteuer aus 1.001 Nacht geführt zu haben. Und auch die Teilnehmer/-innen lobten den reibungslosen Ablauf und das beeindruckende Programm.

red/mth

www.fleischsommelier.info

Schonendes Mischen, Tumbeln und Marinieren: Seydelmann Normwagentumbler



Normwagentumbler VTT 300 X



Maschinenfabrik Seydelmann KG

Tel. +49 (0)711/49 00 90-0
info@seydelmann.com
www.seydelmann.com

Hölderlinstraße 9
70174 Stuttgart
Germany

**Kutter
Mischer
Wölfe**

**Feinstzerkleinerer
Produktionslinien
Gebrauchtmaschinen**

Sponsor



**NATIONAL
MANNSCHAFT
DES FLEISCHER
HANDWERKS**



Seydelmann Normwagentumbler

Schonendes Mischen, Tumbeln und Marinieren

Folgende Beispiele zeigen die vielen Einsatzmöglichkeiten dieser Maschine:

- Vermischung einzelner Zutaten bei der Herstellung von Feinkostsalaten
- Marinieren von Fleischstücken bei der Herstellung von marinierten Steaks
- Trockensalzung von Fleisch oder Fisch bei der Herstellung von Schinken oder geräuchertem Fisch
- Vermischung oder Coating bei der Herstellung von Gemüseprodukten
- Tumbeln von Produkten bei der Dönerherstellung
- Vermischung von flüssigen und/oder trockenen Produkten bei der Herstellung von Saucen oder Marinaden
- Vereinzelung von getrockneten oder gefrorenen Fruchtblöcken für die Verarbeitung in der Backwarenindustrie
- Hydrierung von Rohstoffen bei der Herstellung veganer oder vegetarischer Produkte



Die Vorteile des Seydelmann Normwagentumblers auf einen Blick:

- Hohe Flexibilität bei häufigem Produktwechsel
- Geringe Produktbeschädigung, durch schonendes Mischen ohne Paddel(-achsen) oder Mischarme
- Keine Produktverluste
- Konstante Qualitätsmischungen
- Steigerung der Produktivität
- Erhöhter Mischdeckel dient als zusätzlicher Mischraum
- Deutlich kürzere Mischzeiten
- Einsparung von Personalkosten
- Einfache und schnelle Reinigung

Maschinenfabrik Seydelmann KG

Tel. +49 (0)711/49 00 90-0
 info@seydelmann.com
 www.seydelmann.com

Hölderlinstraße 9
 70174 Stuttgart
 Germany

**Kutter
 Mischer
 Wölfe**

**Feinstzerkleinerer
 Produktionslinien
 Gebrauchtmaschinen**



Delikates(s) Duo

Von Mitte April bis zum Johannistag (24. Juni) heißt es wieder: Spargel satt. Der Klassiker ist die Kombination mit rohem oder gekochten Schinken. Dazu passen regionale Sorten ebenso wie internationale Schinkenspezialitäten.



Kirschen rot, Spargel tot“, so lautet eine Bauernregel zum Ende der Spargelzeit. Doch bis dahin landen auch in diesem Jahr tausende Stangen des einst königlichen Gemüses auf dem Teller. Ob weißer, grüner oder violetter Spargel – gekocht, gedünstet, gegrillt oder gebraten – mit der passenden Sauce, Fleisch oder Fisch ist das Gemüse ein Gaumenschmaus. Ob traditionell oder modern interpretiert, hier lässt sich mit einfachen Abwandlungen kulinarisch eine große Wirkung erzielen. Erfahrungsgemäß steigern Spargelgerichte die Attraktivität jeder Speisekarte.

Regionalität ist Trumpf

Auch Fleischereien können vom lukrativen Spargelgeschäft profitieren und die Kombination mit eigenen Schinkenspezialitäten preisgerecht anbieten – ob zum Mittagstisch, beim Partyservice oder Catering. Der beste und frischeste Spargel stammt fast immer aus der benachbarten Spargelregion, zum Beispiel Beelitzer Spargel in Brandenburg oder Schrobenshausener oder fränkischer Spargel in Bayern. Dass Spargel überhaupt in Deutschland professionell angebaut werden konnte, geht auf den Zuzug und das Wissen von Hugenottenfamilien zurück. Die Re-

gionalität spielt beim Spargel auch aus sensorischen Gründen eine entscheidende Rolle. Denn: Der Frischeste ist der Beste. Stangen, die in den frühen Morgenstunden gestochen wurden, gehören im Idealfall mittags auf den Teller. Daher schwört nicht nur jede Region auf die Besonderheit ihres Spargels, sondern bietet auch individuelle Vorlieben hinsichtlich der Kombination mit weiteren Komponenten, etwa Schinken, Fleisch oder Fisch. Auf einer westfälischen Spargelplatte darf westfälischer Knochenschinken nicht fehlen, während entlang der Badischen Spargelstraße von Schwetzingen bis Scherzheim das Pendant aus dem Schwarzwald auf den Teller kommt. Gekochter Schinken wird in und um Beelitz bevorzugt, der Schrobenshausener Spargel von Weißbier, deftigem Schinken oder Nürnberger Würstchen begleitet. In Nieder-

sachsen genießt man Nienburger Spargel mit Kräuterrührei. Neue Kartoffeln, zerlassene Butter sowie Sauce Hollandaise sind die klassischen Begleiter, die sich aber auch kreativ abwandeln lassen.

Für die Spargelzeit

Zwei edle Schinkenspezialitäten präsentiert die Wurst- und Schinkenmanufaktur *Bedford* zur Spargelzeit. Der Rindersaftschinken aus mageren Keulen junger Rinder wird in ein Netz eingezogen, dun-





Tannenhof



Landler Schinken

kel geräuchert und gegart. „Alter Fritz“ heißt der luftgetrocknete Schinken aus der Oberschale, Unterschale und Schinkennuss, der ausschließlich mit Ursalz gesalzen und nach einem italienischen, arbeitsintensiven Naturreifverfahren zwölf Monate reift. Da er ohne Knochen geliefert wird, gibt es kaum Anschnittverluste. Doch nicht nur Schinken passt zum „königlichen Gemüse“. Für die Salami-Kugel Saltufo® hier eine kreative Rezeptidee: Basilikum und Petersilie mit Knoblauch, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb und Gewür-

zen zu einem Pesto verarbeiten und gekochte, weiße Spargelstangen darin marinieren. Dazu die aufgeschnittenen Saltufo-Scheiben und als Beilage frisches Brot oder Röstkartoffeln. Den Klassiker gibt es auch im praktischen Becher.

Ein vielfältiges Angebot an Schinken in verschiedenen Stückgrößen und Zuschnitten bietet *Landler Schinken* aus Peißenberg. „Unser Schinken wird aus frischem Fleisch von kleinen, streng kontrollierten Betrieben hergestellt. Handgewürzt mit Meersalz und natürlichen Gewürzen, frei von Geschmacksverstärkern und Phosphat“, sagt die Geschäftsführerin Franziska Hollandt-Schalk. Die Schinkenspezialitäten werden über Buchenholz geräuchert und in frischer Alpenluft langzeitgereift. „Qualität, die man schmeckt – handgemacht nach traditionellen Rezepten“, lautet die Devise. Die Firmenphilosophie lautet: traditionelles Handwerk, natürliche Zuta-

ten, fernab von Massenproduktion. Seit 1993 ist die Schinkenmanufaktur im Pfaffenwinkel verwurzelt, mit überlieferten Familienrezepten aus Tirol, die von Geschäftsführer Franz Petreggers Opa stammen. Alle Schinken eignen sich als perfekte Begleitung zu Spargelgerichten.

Für viele ein perfekter Begleiter zu Spargel ist ein saftiger Schinken. Ob als klassische Röllchen, im Omelett oder als Gratin – Schinken mit Spargel schmeckt in der Regel der ganzen Familie. Der Kaminrauch-Schinken von *Tannenhof* wird schonend im eige-



Lauwarmer Spargelsalat mit Parmaschinken

Zutaten: (für 10 Personen)

Für den Salat

1 kg weißer und grüner Spargel, 250 g Butter, 300 g Pinienkerne, 500 g Rucola, 1,25 kg Erdbeeren, 500 g Parmesan (gehobelt), 100 dünne Scheiben Parmaschinken, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

Für das Dressing

1 l Olivenöl, 700 ml Balsamico bianco, 10 TL Honig, 10 TL mittelscharfer Senf, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für das Dressing Olivenöl, Balsamico, Honig und Senf miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel waschen, den weißen Spargel zusätzlich schälen. Von beiden Sorten die holzigen Enden abschneiden und die Stangen schräg in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden. Butter erhitzen, den weißen Spargel zugeben und 3 bis 4 Min. leicht anbraten. Den grünen Spargel dazugeben und weitere 5 Min. leicht anbraten. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, weitere 2 Min. leicht braten, vom Herd nehmen und anschließend 10 Min. mit 10 EL des Dressings marinieren.

In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Rucola und Erdbeeren waschen, die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln und beides vorsichtig unter den Spargel heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Den Spargelsalat auf den Teller verteilen, mit Parmesan und Pinienkernen bestreuen, mit dem restlichen Dressing beträufeln und je 5 Scheiben Parmaschinken daran drapieren.

Deutsche Spargelanbauggebiete (Auswahl)

- **Baden-Württemberg:** Rhein-Neckar-Kreis bei Schwetzingen, Oftersheim, Reilingen; Nordbaden: Spargelmarkt in Bruchsal, Hügelsheim (Landkreis Rastatt)
- **Bayern:** Niederbayern: Abensberg, Oberbayern: Schrobenhausen; Franken: zwischen Erlangen und Nürnberg, Bamberger Umland, fränkisches Maindreieck
- **Brandenburg:** die Zauche rund um Beelitz; Beetz/Sommerfeld
- **Hessen:** Kreis Groß-Gerau; südhessische Sandbodenregion westlich von Darmstadt
- **Niedersachsen:** Landkreis Nienburg/Weser; südliches Osnabrücker Land
- **Nordrhein-Westfalen:** die Senne bei Paderborn; Münsterland; Niederrhein: Spargeldorf Kessel
- **Sachsen-Anhalt:** Altmark rund um Osterburg; Hohenseesen und Parchen (Jerichower Land)
- **Thüringen:** gesamtes Thüringer Becken





nen Saft gegart und anschließend im Schwarzwälder Kaminrauch über Nadelhölzern dunkel geräuchert. Lorbeer, Koriander und Wacholder verleihen ihm dazu den herzhaft-würzigen Geschmack und sein unvergleichliches Aroma. Dieser und weitere Roh- und Kochschinkenspezialitäten aus dem Schwarzwald werden in der Spargelsaison als attraktive Aktionspakete angeboten.

Doch welcher Schinken – ob aus eigener Herstellung oder nicht – im eigenen Fleischerei-Fachgeschäft am besten ankommt, entscheidet die Geschmacksvorlieben der jeweiligen Kundschaft vor Ort – der Kunde ist schließlich König. mth

Nützliche Links

www.bedford.de

www.landler-schinken.de

www.prosciuttodiparma.com/de/startseite/

www.tannenhof-schinken.de

Bruschetta mit Spargelmousse und Parmaschinken

Zutaten: (für 12 Stück)

1 Bund Spargel,
150 g Robiola-Käse,
Petersilie, Olivenöl, Salz,
Pfeffer, ½ Baguette,
12 dünne Scheiben
Parmaschinken, 2 Zweige
rote Johannisbeeren

Zubereitung:

Den Spargel schälen, die holzigen Enden wegschneiden und in Salzwasser kochen. Abtropfen lassen, die Hälfte der Stangen in Stücke schneiden und beiseite legen. Den restlichen Spargel pürieren. Den Robiola-Käse cremig rühren, ein wenig salzen und pfeffern und mit zwei EL Olivenöl, fein gehackter Petersilie und dem pürierten Spargel gut vermischen. Baguette aufbacken, in Scheiben schneiden und mit der Mousse bestreichen. Mit Parmaschinken und Spargel belegen und mit Johannisbeeren garnieren.



Foto: Consorzio del Prosciutto di Parma

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

MEINE **IDEE.**
MEINE **LÖSUNG.**



Die „heilige“ Bio-Qualität

Vor allem für ihren Klosterschinken ist die Metzgerei in der Benediktinerabtei Plankstetten im Altmühltal bekannt. Die ewig lange Metzgertheke im „Genussreich“ des Klosterhofladens hält aber noch viele weitere Spezialitäten bereit.



Es ist Ende Januar. Ein kühler, aber sonniger Montag. Erstmals darf ich hinter die Kulissen einer Klostermetzgerei blicken. Die Zusage für den Termin kam spontan. Nach der Begrüßung führt mich Pater Josef Maria, der die Klosterbetriebe GmbH leitet, in die Wurstküche des Klosters. Dort wartet schon Fleischermeister Jonas Hummel (24), der hier von 2018 bis 2020 seine Metzgerlehre absolvierte, danach den Meistertitel an der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut erwarb und seit Juli 2023 übergangsmäßig die Wurstproduktion leitet. Seine Familie betreibt selbst in Freystadt im Nachbarlandkreis im Landkreis Neumarkt in der Oberpfalz eine landwirtschaftliche Direktvermarktung mit Metzgerei. Tatkräftig unterstützt wird er von der stv. Leiterin der Metzgerei, Anna Rychel. Sie arbeitet seit sieben Jahren im Kloster und ist für Kommissionierung, Organisation und Produktionsplanung zuständig.

Historischer Reifekeller

Die kurzen Wege, das Thema Tierwohl und regionale Wertschöpfung sind Jonas Hummel wichtig, weshalb er diesen Betrieb für seine Ausbildung wählte. Er schätzt vieles, was hier anders gemacht wird wie anderswo, etwa den Verzicht auf Nitritpökelsalz oder die Warmfleischverarbeitung: „Das Steinsalz bindet das natürliche Phosphat im Fleisch. So wird die Bindekraft des Fleisches erhalten und die Produkte haben mehr ursprünglichen Geschmack.“ Die Funktion von Nitritpökelsalz übernehmen Gemüse-mischungen, z.B. mit Roter Bete oder natürlichem Phosphat. „Dafür ist Erfahrung nötig. Sonst verwenden wir keine Gewürzmischungen, sondern nur Naturgewürze, die wir je nach Rezeptur für unsere Wurstwaren selbst zusammenstellen.“

Auch der Klosterschinken – luftgetrocknet oder geräuchert – wird nur mit Steinsalz eingegeben und reift im historischen Gewölbekeller drei bis acht Monate. Ebenso der Weißweinschinken. In einem zweiten Raum des Kellers reifen Rohwurstspezialitäten wie Kloster- und Ringsalami, „Calabrese“ mit gemahlenem Chili oder Fenchel-Anis-Salami. Kunden des Klosterladens können durch ein „Fenster“ im Boden einen Blick darauf werfen.

Alles beginnt im Klostergut

Gut zwei Stunden später auf dem vom Kloster 2 km entfernt liegenden Klostergut Stauden-

hof erwartet mich der Betriebsleiter, Agraringenieur Martin Fischer. 1974 gab der Hof die Milchviehhaltung auf und züchtete Schweine konventionell. Im Jahr 1992 startete dann die Aufstockung der Mutterkuhherde. Seit 1994 setzt der Hof konsequent auf die organisch-biologische Wirtschaftsweise.

Pig-Port-System

Heute bewirtschaftet der Bioland-Betrieb 350 Hektar landwirtschaftliche Fläche, davon 150 Hektar Acker, 100 Hektar Wiesen/Weide und 60 Hektar Wald. Zehn feste Mitarbeiter plus diverse Saisonkräfte arbeiten im landwirtschaftlichen Betrieb. 30 Hektar Weidefläche um den Hof herum bieten ausreichend Auslauf für die Fleckvieh/Limousin-Rinder in Mutterkuhhaltung, die nun in einem Offenfront-Stall mit Weidegang und aufgelöster Bauform stehen. „Dadurch sind sie widerstandsfähiger als andere Tiere, was auch zu einer besseren Fleisch-

qualität führt“, sagt er. Ist das Wetter gut, sind sie auch im Winter täglich einige Zeit auf der Weide. Sie erhalten kein Soja oder Kartoffel-eiweiß. Aktuell gibt es 78 Mutterkühe und mehr als 60 Ochsen.

Nach 26 bis 30 Monaten ist das Schlachtgewicht von mindestens 380 kg erreicht. „Wir mästen nicht auf Leistung, sondern die Tiere wachsen langsam“, betont Martin Fischer. Ein Ochse oder eine Färsen werden vom fünfköpfigen Metzger-team pro Woche geschlachtet. Dazu kommen eine Altkuh und ein Altschaf pro Monat, ein Lamm (Rasse: Coburger Fuchs) und 8 bis 10 Strohschweine pro Woche. Etwa 400 davon sind im Schweinemaststall (Pig-Port-System) untergebracht, der das Sozialverhalten fördert. Sie fressen Gras, Klee, Kartoffeln und Luzerne. Eine Gruppe umfasst zwölf Schweine (Kreuzung: Dt. Landschwein/Pietrain bzw. Duroc). „Das entspricht der Rotengröße von Wildschweinen. Innen liegt der Bereich mit Stroh, außen der Futter- und Kotbereich sowie Auslauf und Zufütterung. Wir passen die Stallform dem Schwein an und nicht das Schwein der Stallform“, ergänzt er. Neugierig verfolgen die Tiere unsere Schritte. Ohren und Ringelschwänze sind komplett, die Eckzähne ungeschliffen. Die Ferkel stammen von zwei Erzeugern aus der Region und kommen in zehn bis elf Monaten von 20 bis 30 kg auf das Schlachtgewicht von 135 kg.

Webshop und Marktwagen

Zurück im Kloster erklärt Pater Josef Maria, dass alle Teile der Klosterbetriebe GmbH wirtschaftlich sein müssen, da das Kloster keine Einnahmen aus der Kirchensteuer erhält. Die Hälfte der in der Metzgerei erzeugten Produkte dienen dem Eigenbedarf, u.a. für die Schenke und den Biergarten, Großküche und das Gäste- und Tagungshaus des Klosters.

Auch in einem Webshop sind Klosterschinken & Co. schon seit einiger Zeit bestellbar. Von dienstags bis samstags ist der mobile Verkaufswagen – der Klostermarktwagen – unterwegs: in Ingolstadt, Eichstätt, Erlangen, Nürnberg, Roth, Regensburg und Freising. Dort können die Kunden auch die Bio-Fleisch- und Wurstwaren des Teams um Jonas Hummel und Anna Rychel kaufen und sich schmecken lassen. Wer im Altmühltal unterwegs ist, sollte sich unbedingt einen Abstecher ins „Genussreich“ gönnen.

Marco Theimer

www.kloster-plankstetten.de

Konzept

KLOSTER-METZGEREI PLANKSTETTEN – BERCHING

Kloster-Metzgerei, die Bio-Fleisch- und Wurstwaren herstellt. Eigene Tierhaltung auf dem nahe gelegenen Klostergut „Staudenhof“, das seit 1994 biologisch-organisch wirtschaftet. Die Spezialitäten gibt es im Klosterhofladen, im mobilen Verkaufswagen in verschiedenen umliegenden Städten und im Online-Shop. Motto: „Leben aus dem Ursprung“.

Erfolgsfaktoren

- Eigene Erzeugung der Tiere
- Eigene Schlachtung und Produktion
- Kein Einsatz von Nitritpökelsalz
- Warmfleischverfahren
- Nachhaltige Qualitätsprodukte

Profi-Partner

- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** AVO-Werke, NovaTaste (Gewürzmühle Nesse)
- **Kochkessel:** Peukert
- **Kutter:** Mado
- **Laden:** Kramer Ladenbau
- **Räucher- und Kochtechnik:** Reich Thermoprozesstechnik, Finish Roboter (Peukert)
- **Wolf:** Mado

Wo die Rohwürste reifen

Nordhessen ist bekannt für Ahle Wurst. Doch auch in Osthessen, in der Metzgerei Walter Schott im südlichen Landkreis Hersfeld-Rotenburg, dürfen Rohwürste aller Art im Sortiment nicht fehlen. Auch nicht bei Fleischermeisterin Sandra Vogt.



Konzept

METZGEREI WALTER SCHOTT – HAUNECK-FISCHBACH

1981 gegründete und heute in zweiter Generation geführte Metzgerei im südlichen Landkreis Hersfeld-Rotenburg mit Stammhaus und drei Filialen. Spezialist für Rohwürste, Schinken- und Hausmacher-Spezialitäten.

Auch auf dem Rhöner Schinken- und Destillationsmarkt Anfang September 2023 in Rasdorf/Rhön waren die Spezialitäten der Metzgerei in aller Munde. Dort wurde sie allerdings für ihren Rinder- und Lachsschinken prämiert. Das machte mich schon beim Probieren damals neugierig und am Aschermittwoch hatte ich dann einen Termin in meiner osthessischen Heimat.

Hauneck-Fischbach liegt im Nachbarlandkreis von Fulda. Dort empfängt mich Sandra Vogt (49) im Stammhaus herzlich und berichtet, dass sie den Betrieb 2023 nach dem Tod ihres Vaters übernommen hat. „Rohwürste waren sein Steckenpferd – manche nannten ihn sogar Salami-Papst oder Rohwurst-König – und sie sind es weiterhin. Sehr beliebt ist unsere Stracke aus zwei Dritteln Rind- und einem Drittel Schweinefleisch“, berichtet sie. Den Bestseller gibt es auch luftgetrocknet und im Ring. Polnische, geräucherte Bratwurst, lange und dünne Peitschen, Pfefferbeißer, acht Sorten Salami, Schinkenspezialitäten u.v.m. reifen in unterschiedlichen klimatisierten Räumen auf mehreren Etagen des seit 2009 und erneut 2023 zertifizierten und mehrfach erweiterten EU-Schlacht- und Produktionsgebäudes.

Tatkräftig unterstützt wird Sandra Vogt (li.) im Betrieb von Mutter Wilma (mi.), langjährigen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, ihrer Schwester – einer Ernährungsberaterin – sowie privat vom Ehemann und ihren Kindern (Tochter: 9, Sohn: 11 Jahre alt). Ihre Fleischerlehre in der Metzgerei Seng (Steinbach) schloss sie 1994 ab, arbeitete dann in Kollegenbetrieben und absolvierte 1997 den Meisterkurs an der Frankfurter Fleischerfachschule Heyne. 2002 bis 2004 folgte der technische Betriebswirt an der HWK in Kassel. Sie kennt den Betrieb also seit über 25 Jahren: „Ich war in alle Entscheidungen miteinbezogen. Eine Betriebsübernahme war letztlich das Ziel.“



Regional und nachhaltig

Heute ist sie Chefin von etwa 55 Beschäftigten. „Ich war bei allen Filialeröffnungen in den ersten Wochen vor Ort und verantwortlich, bis sich alles eingespielt hatte. Erstmals 1999 in der Filiale im Rewe-Markt in Hauneck-Unterhaun“, berichtet sie. Dieses Jahr seit einem Vierteljahrhundert ist die Metzgerei mit einer Bedientheke im Markt vertreten, seit dem Neubau 2021 mit einer imposanten, viele Meter langen Theke, mehreren Kühlschränken für SB-Waren und einem großen Regal für Hausmacher-Wurst- und Convenience-Dosen. „Das ist unser wichtigster Standort“, betont sie. Hier arbeiten bis zu zwölf Fachverkäuferinnen und -verkäufer. Die beiden anderen Filialen übernehmen die Schotts von Kollegen: 2005 in Bad Hersfeld-Sorga – dort wurde der Laden 2021 neu gestaltet – und 2011 in Hohenroda-Ransbach. Mittagsgesichte, Partyservice und Catering finden nur im kleinen Rahmen statt. Das Wochenende gehört in der Regel der Familie.

Immer wieder erweiterte Walter Schott seinen Betrieb und passte ihn dem neuesten Stand der Technik an, z.B. Kühlräume. Ver-

Profi-Partner

- **Aufschnittsmaschinen:** Bizerba
- **Autoklav:** Korimat
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Gewürze:** Lay Gewürze, Hagesüd, Moguntia, Raps
- **Kombidämpfer:** Rational, MKN
- **Kutter:** Seydelmann
- **Räuchertechnik:** Fessmann, Germos Ness, Bastra
- **Salz:** Bickelbacher Natursalz
- **Schalen, Präsentation Theke:** PricoPlex
- **Tumbler:** Rühle
- **Vakuumentchnik:** Komet
- **VarioCooking Center:** Rational
- **Wolf:** K+G Wetter

bundkälteanlage und Wärmerückgewinnung gibt es hier seit 25 Jahren. Auch einen Aufzug, damit Rohwürste und Schinken in die oberen Reiferäume gelangen. In Schlachtung, Zerlegung und Wurstküche arbeiten ein Meister, vier Gesellen, zwei Auszubildende und zwei Aushilfen. Drei Landwirte aus der direkten

Umgebung liefern die Schweine an, ein Landwirt aus dem 5 km entfernten Eiterfeld-Buchenu Limousin-Rinder. Am Wochenende gebracht, verbringen die Schweine gut versorgt die Zeit bis zur Schlachtung montags ab 5 Uhr. Das Fleisch von 20 bis 25 Schweinen und zwei Rindern wird wöchentlich verarbeitet. Sechs Schweine wiegen zwischen 130 bis 160 kg, der Rest zwischen 90 und 110 kg.

Schinken & Convenience

Aufgrund der schweren Schweine gibt's natürlich auch fetten Speck, wie man hier sagt. „Dazu unsere Schinkensorten: roher Rinderschinken, Nuss- und Lachsschinken, Tiroler Schinken. Vielleicht bald auch den Rhöner Biosphärenschnitten“, sagt Sandra Vogt. Zudem eine vielfältige Range an Vollkonserven wie klassische Hausmacher-Sorten, „Bratrippe“/ Dicke Rippe in Soße, Rouladen oder Tafelspitz in Meerrettichsauce. Alles das wird in Kombidämpfern und einem VarioCooking-Center zubereitet und in 200-, 400- und 800-g-Dosen verpackt. Für Ostessen typisch: Schwartemagen – ob (un-)geräuchert, in runder oder länglicher Blase, Kunstdarm oder Dose.

Einen Online-Shop gibt es seit 15 Jahren. Außerdem wird eine gute Handvoll Edeka-Märkte, z.B. in Friedewald oder Schenkklengsfeld, mit rund zehn Artikeln für die Bedientheke beliefert. „Nur die App-Bestellungen könnten mehr sein. Auch beim Lieferservice für Privatkunden dreimal die Woche ist Luft nach oben“, sagt die Fleischermeisterin. Es gibt also auch Herausforderungen, doch auch die wird man meistern.

Marco Theimer

www.metzger-schott.de

Fotos: M. Theimer

Erfolgsfaktoren

- Spezialist für Rohwürste
- 99 % eigene Herstellung
- Regionale Erzeuger (Schweine und Rinder), eigene Schlachtung
- Bodenständig, freundlich und kundennah
- Langjährige zufriedene Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen





Atmosphäre inszenieren

Der Metzgerei Tremmel bzw. Tremmel Genuss & Event machte der Erfolg ihres ersten Ladens Appetit auf mehr. Im Sommer 2023 eröffnete Alexander Tremmel in Landshut seinen zweiten Laden – erneut mit einem bekannten Ladenbauprofi aus Mittelfranken.

Darf's auch a bisschen mehr sein? Dass es so viel mehr sein würde, Frequenz, Umsatz und Ertrag auch nach der Corona-Pandemie fast stabil bleiben, hätte Alexander Tremmel nicht erwartet, als er den 2020 von Aichinger gebauten Laden in Tiefenbach direkt nach dem ersten Lockdown eröffnete. In einer Zeit, als mit Catering, der Gastronomie auf der Schlossinsel Altfraunhofen und dem Pop-up-Konzept „Sophie's Alm“ kein Geld zu verdienen war, investierte er mit seinem Team, Engagement, Expertise und Leidenschaft in einen Laden – der Appetit auf mehr machte.

Entgegen dem Wunsch seiner Mutter hatte er den Laden im Stammhaus geschlossen und zum Büro der Genuss & Event Tremmel GmbH umgebaut. Von dort aus organisiert er das Unternehmen und steht, wenn es seine Auf-

gaben erlauben oder Mitarbeiter fehlen, auch noch selbst am Kutter.

Angesagter Treffpunkt

Im Sommer 2023 eröffnete der 125 m² große Laden mit je 25 Sitzplätzen innen und außen in Landshut. Dort wurde bis vor 25 Jahren eine gutgehende Metzgerei betrieben. Die benachbarte Brauerei Wittmann bebaute das Grundstück mit einem Geschäftshaus neu und fand in Alexander Tremmel den Partner, der weiß, wie (Fleisch-)Genuss inszeniert werden kann. Als Festwirt und Metzger wohlbekannt, kauften einige Kunden schon in Tiefenbach und am früheren Standort in Ast ein. Das reicht aber nicht aus, um einen neuen Standort zu betreiben, der an einer Durchgangsstraße ohne direktes Wohnumfeld liegt. Dafür punk-

tet der Standort mit genügend Parkplätzen. In kurzer Zeit entwickelten sich Bistro und Terrasse zum angesagten Treffpunkt zum Lunch und zu After-Work-Treffen. Das Angebot und das Ambiente sprechen an: Die Thekenfronten, das Interieur und Mobiliar sind von französischen Bistros inspiriert, Wände und Decken in kühlem Sichtbeton gehalten. Der Laden wird mit deckenhängenden Heiz- und Kühlelementen temperiert. Der Mittelpunkt ist eine runde Sitzgruppe mit Lampeninstallation.

Alexander Tremmel und sein Team wissen gastliche Atmosphäre zu inszenieren und zu leben. Die Schlossinsel Altfraunhofen gilt als die Hochzeits-In-Location in der Region, im Pop-up-Konzept „Sophie's Alm“ vermählte er niederbayerische Festzelttradition und Fine Dining. Auch hochwertige Weine und Aperitifs

werden im Bistro der Metzgerei ausgeschenkt, zum Kaffee aus der Siebträgermaschine Kuchen und Gebäck angeboten. Brezen, Brötchen und Croissants backen die Mitarbeiter im Kombidämpfer selbst. Für Alexander Tremmel passen nun Frische und Ertrag.

Begehbare Reifezelle

Zur Mittagszeit wird mit zwei Köchen frisch und auf Bestellung gekocht, 50 bis 60 Essen täglich, zudem Fleisch-Snacks, die auf dem Wärmesystem Platte 74 präsentiert werden. Der Bestseller: Currywurst – in Niederbayern. Täglich werden gut 60 davon gebraten, nicht geschnitten und mit Soße nach eigener Rezeptur und mit Potato Wedges angeboten. Gut 70 % des Umsatzes werden am Standort aktuell mit dem Bistro erwirtschaftet. „Der Laden läuft besser als erwartet“, freut er sich und ist überzeugt, dass sich der Umsatz mit Fleisch und Wurst weiter entwickeln wird. Entsprechend der Kaufkraft der Zielgruppe präsentiert er in einer verglasten und begehbaren Reifezelle Dry-aged-Beef. Seine Spezialität „Tremmelino“ wird aufwändig in einer Kühlwanne hinter Glas angeboten und an frequenzstarken Tagen auch mit der Berkel hauchdünn aufgeschnitten. Der Rohschinken aus den Hinterkeulen der Heidenkammer Strohschweine wird nach Hausrezept hergestellt und über Buchenspänen geräuchert. Ein Mastbetrieb zieht die Tiere auf, lässt sie schlachten und liefert jede Woche 30 Hälften ins Kühlhaus. Die zwei bis drei Färsen, die wöchentlich verarbeitet werden, liefern fünf Landwirte aus der Umgebung.

Vom Ehrgeiz gepackt

Alexander Tremmel wollte alles – nur kein Metzger werden. Als Ältester war er für den Vater der geborene Nachfolger, um den 1933 vom Urgroßvater gegründeten Betrieb zu übernehmen. Er fügte sich trotz inneren Protests und stand nach dem Tod des Vaters mit 21 Jahren mit seiner Mutter alleine und zunächst ohne Meistertitel da. „Mich hat der Ehrgeiz gepackt“, erzählt er. Er fängt mit dem Platten- und Partyservice an, übernimmt eine Kantine, die er nach zwei Jahren wieder abgibt und verliebt sich in die Schlossinsel, die er nach 14 Jahren Pacht 2023 mit einem Partner kaufte. Längst hat er sich mit „Sophie’s Alm“ auf der Dult, einem Landshuter Volksfest, etabliert, bewirtete die „Landshuter Hochzeit“



Von außen sichtbar ist die verglaste Reifezelle für Dry-aged-Beef (li.). Die Schinkenspezialität „Tremmelino“ wird an frequenzstarken Tagen auch mit einer Berkel-Aufschnittmaschine hauchdünn aufgeschnitten (re.). Unten ein Teil der Beschäftigten bei einem der zahlreichen Catering-Einsätze.



Konzept

TREMMELE GENUSS & EVENT – TIEFENBACH-AST

Vom Urgroßvater 1933 gegründeter Familienbetrieb, heute mit zwei edel eingerichteten Verkaufsstellen und einem großen Schwerpunkt auf Catering und Events. Spezialitäten: „Tremmelino“-Schinken, Dry-aged-Beef, Heidenkammer Strohschwein.

Ladenbau

- **Partner:** Aichinger GmbH, Wendelstein
- **Leistungen:** Beratung, Planung und Ausführung
- **Produkte:** 7,6 lfm Kühltheke Sirius®3, 4 lfm Theke Gourmet mit Wärmesystem Platte 74, Rückwandanlagen, Präsentation Handelswaren. Gestaltung Sitzbereich www.aichinger.de

und betrieb den größten Biergarten Niederbayerns mit. Zudem wurde er zum zweiten Mal gebeten, den Landshuter Gastronomienball auszurichten – als Metzger. Er freut sich über die späte Anerkennung der Gastronomen, macht in Lackschuhen und Smoking eine gute Figur auf dem Parkett – und bleibt dennoch mit Schürze und Gummistiefeln ganz bei sich als Metzger.

Den „Tremmelino“ hat er als Markenzeichen immer mehr verfeinert. Der luftgetrocknete Schinken, dessen Aromen an San Daniele- und Serrano-Schinken erinnern, wird auch bei Caterings serviert – seit kurzem im Münchner 5-Sterne-Hotel Rosewood. Auf den Tisch oder auf das Büfett kommt nur, was selbst verarbeitet wurde. Auch deshalb stecken Fähnchen mit dem Tremmel-Logo in den Speisen. **red**

www.tremmel-gmbh.de



Auf dem Grill veredelt

Mit dem Frühjahr und der Verlagerung des Lebens nach draußen werden vermehrt sonnige Stunden im Freien verbracht. Grillfans freuen sich schon darauf Köstliches auf dem Rost oder dem Gasgrill zuzubereiten und neue Geschmäcker zu entdecken.

Die meisten Deutschen grillen immer noch in den Sommer- und Herbstmonaten, wobei einige Hartgesottene ihr Grillgut auch bei kälteren Temperaturen am Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill zubereiten. Dabei geht es nicht nur um das Zubereiten von Speisen, sondern vielmehr um eine kulinarische Entdeckungsreise, die die Welt des Grillens in allen ihren Facetten erlebbar macht. Mit der Grillmethode können viele unterschiedliche Speisen oder sogar Menüs gegart werden: Fleisch, Grillkäse, Fleischersatzprodukte, Gemüse, Reis, Brot und sogar Desserts

– alles erhält dadurch einen besonderen Geschmack, vor allem, wenn abwechslungsreiche Gewürze und Aromen mit verschiedenen Grilltechniken kombiniert werden. Asche, Holzkohle oder die Fusion von amerikanischem und koreanischem BBQ können etwa Schlüssel zu neuen Trends sein. Es, gibt aber viele weitere faszinierende internationale Grilltechniken, die es zu entdecken gilt, z. B. „Smoke & Fire“ oder der aufkommende Verbrauchertrend „Mediterrane Erkundung“. Flamm-Grillen bzw. Räuchern & Ritzen und der Einsatz unkonventioneller Elemente wie verbranntem Mehl

Fotos: Colourbox.de



Beck Gewürze und Additive setzt mit „Goldsteak“ und „Magical Dust“ geschmackliche und optische Akzente.

verdeutlichen die ständige Evolution dieser Zubereitungsmethode. „Egal, ob im mediterranen oder amerikanischen Stil – beim Grillen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Mit unseren Marinaden können sie ganz leicht eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen entdecken und genießen. Beginnen sie ihre kulinarische Reise einfach von zuhause aus und lassen sie sich von unseren neuen Grill-Konzepten inspirieren“, sagt Miguel Rosch, Head of Marketing Deutschland bei der Moguntia Food Group.

Was wird gegrillt?

Doch vielen woken und vegetarierfreundlichen Umfragen zum Trotz landet laut der epap-Studie „Grill-Report“ aus dem vergangenen Jahr für die Mehrheit der Befragten immer noch Fleisch (56 %) am häufigsten auf dem Grill. Danach folgen Grillkäse (38 %), Veggie-Würstchen und -„Steaks“. 74 % der Umfrageteilnehmer grillen in den Sommermonaten öfter als zwei- bis dreimal im Monat – bei dauerhaften sommerlichen Temperaturen können das auch einige Male mehr sein. Fast 80 % der Befragten dieser Studie probieren gerne neue Grillprodukte aus, die regionale Herkunft des Grillgutes ist für 62 % (eher) wichtig. Auch die seit 2011 alle zwei Jahre stattfindende Evaluation „Consumer Insights Grillen“

von mafowerk untersuchte im vergangenen Sommer die Vorlieben, Verhaltensweisen, Gewohnheiten und Meinungen zum Thema Grillen. Ein Ergebnis: Die Verbraucher bzw. Kunden sind preissensibler. Beim fleischlosen Grillen waren hier Gemüse- bzw. Gemüsespieße (56,1 %) sowie Grillkäse (49,4 %) die Favoriten. Seit

Fotos: Beck Gewürze und Additive



Der Geschmacksprofi

- Quicksoft® Marinaden
- Gewürzmischungen
- Technologische Hilfsmittel



AVO-Werke: American Style im Lafiness-Sortiment

wenigen Jahren werden auch Hybridprodukte, eine Mischung aus Fleisch und Gemüse, etwa bei Grillwürstchen, angeboten. Laut dieser Umfrage waren solche Produkte aber 72 % gänzlich unbekannt, nur 21 % der Befragten sind sie beim Einkaufen aufgefallen. Das könnte eine Chance für das Fleischerhandwerk sein, kreative Varianten für gesundheitsorientierte Kunden zu entwickeln und anzubieten.

American Style & „Goldsteak“

Das Ölmarinaden-Sortiment Lafiness von AVO bekommt Zuwachs. Mit „Cowboy Butter“ und „BBQ Maple“ lanciert der Gewürzprofi zwei Trendmarinaden. Die erste Neuheit folgt dem Internet-trend, eine völlig neue, kräftig-pikante Interpretation der Kräuterbutter als Grill-Dip zu verwenden. Die Marinade verführt mit reichhaltig-herzhaftem Geschmack, feinen Senf- und Butternoten und einer Fülle aromatischer Kräuter. Sie passt zu verschiedenen Fleischsorten, Seafood und buntem Grillgemüse. Die rote Marinade „BBQ Maple“ vereint einen kräftig-rauchigen Barbecue-Geschmack mit

„Egal, ob im mediterranen oder amerikanischen Stil – beim Grillen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.“

Miguel Rosch



Hagesüd: „Black Garlic“ oder „Thai Curry? – lautet die Frage.



Moguntia Food Group: Aromette „Alabama Bacon“

aromatisch-süßen Nuancen von Ahornsirup und harmoniert mit Steaks, Spare Ribs und Geflügel. Die Trendkombination Rindfleisch, Chili und Cheese soll Grillfans in Form einer knackig-würzigen Bratwurst begeistern. Damit zartschmelzender Käse und feurige Chilinote zur Geltung kommen, ist ein gutes Wurstbrät die optimale Basis. Das gelingt z. B. mit der AVO Pflanzencreme mit Rapsöl. Das pflanzliche Fett verbessert die Struktur des Bräts und sorgt so für ein harmonisches Mundgefühl und knackigen Biss. Je nach Rezeptur lassen sich damit bis zu 20 % tierisches Fett ersetzen – etwa bei der Herstellung von Hybridprodukten.

Auch 2024 verführen die SoftFix-Marinaden von *Beck Gewürze und Additive* Grillfans zu neuen Geschmackserlebnissen und einer verführerischen Optik – und sparen Zeit bei der Vorbereitung für die Theke. So können Metzgereien ihr Angebot um verkaufstarke BBQ-Renner erweitern und fast ganzjährig ihren Umsatz steigern. Neu sind etwa die Mischung Beck „Magical Dust“ mit Rohrzucker, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Zwiebel und Chili oder die extravagante Komposition „Goldsteak“ mit grünem Pfeffer, geröstetem Knoblauch und roten Beeren, die Steaks einen goldenen Schimmer verleiht. Wer die Vorlieben der Kunden kennt, kann sein Angebot gezielt danach ausrichten. Regelmäßige Neuheiten fachen das Kaufinteresse immer wieder neu an. Über 70 verschiedene BBQ-Würzungen und SoftFix-Marinaden enthält das Kompendium „Grillgewürze und SoftFix-Marinaden 2024“ mit kreativen Würz-Anregungen für alle Fleischsorten, Fisch und Gemüse sowie dazu passende Dips. Farblich übersichtlich nach dem Grillgut gegliedert, ist erkennbar, welche Würzung sich für mehrere Fleischarten eignet und was Effizienz in der Verarbeitung der Rohmaterialien bringt. Gerne helfen die Fachberater des Unternehmens („Becksperten“) bei der verkaufsfördernden Gestaltung des BBQ-Angebotes.

Hagesüd lädt dazu ein, eine perfekte Verbindung aus Geschmack und Qualität für die Grillsaison zu entdecken. Die neuen Marinaden „Black Garlic“ und „Thai Curry“ wurden für anspruchsvolle Grilltheken entwickelt und garantieren laut Unternehmen eine „unvergleichliche Geschmacksexplosion“ auf dem Teller. Mit ge-

Fotos: AVO-Werke AugustBeise, Moguntia Food Group, Hagesüd Interspicce Gewürzwerke



Nubassa: „Exotic Lemon“, „Texas“, „Rosmarin Zitrone“ und „Basilikum“



Teriyaki Rindfleisch-Pfanne

Zutaten (für 10 Personen):

1,25 kg Rindfleisch, z. B. Flanksteak	10 Zwiebeln, weiß
750 g Basmati-Reis	10 Chilis
600 g Shiitake-Pilze	750 ml Kikkoman Wok Sauce Teriyaki
10 EL Rapsöl	Zum Anrichten:
5 Knoblauchzehen	4 Frühlingzwiebeln, Sesam
1 Stück Ingwer (5 cm)	

Zubereitung: Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, Chili in dünne Ringe schneiden und mit der Hälfte der Kikkoman Wok Sauce Teriyaki in eine Schüssel geben. Vermengen und beiseite stellen.

Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Die Zwiebeln achteln, die Stiele der Shiitake-Pilze entfernen und den Rest in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer fein hacken oder reiben.

Das Öl im Grill-Wok oder auf der Grillplatte auf hoher Stufe erhitzen, das Fleisch portionsweise von allen Seiten scharf anbraten und aus dem Wok bzw. von der Platte nehmen. Das Öl im gleichen Wok auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch und Ingwer hinzugeben und kurz anbraten. Zwiebeln und Pilze dazugeben und 3 bis 4 Minuten braten bis die Zwiebeln glasig sind. Das Rind und die restliche Kikkoman Wok Sauce Teriyaki dazugeben und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Die Frühlingzwiebeln schräg in Streifen schneiden. Den Reis mit der Shiitake-Rind-Pfanne anrichten und mit Frühlingzwiebeln und Sesam bestreuen.



Auf die Kohlen, fertig, los!



Geschmack für jede Fleischart auch für Fisch und Vegetarisch

Hol dir frische Inspiration! Jetzt gratis runterladen



Wir beliefern Handwerk und Industrie mit ausgewählten Gewürzmischungen und Beratung seit 1998.

 **Beck**
Gewürze und Additive

www.beck-gewuerze.de



NovaTaste: „Grilled Chicken“ – hier mit Drumsticks.

ringer Zugabemenge und spezieller Rezeptur sorgen sie für einen lang anhaltenden Glanz auf dem Grillgut. Dank hochwertiger Inhaltsstoffe, darunter Meersalz, wird der Austrocknung des Fleisches so vorgebeugt. Eine optimierte Formel gewährleistet, dass kein Tropfen der Marinade auf den Grill gelangt, was lästiges Verbrennen verhindert. Die sichtbare Fleischstruktur bleibt erhalten, und das ohne allergene Zutaten, sofern geschmacklich nicht erforderlich. So ließen sich die Gaumen der Kunden exquisit verwöhnen.

Für kulinarische Abenteuer

Den Trends „Smoke & Fire“ und „Mediterrane Erkundung“ folgte die *Moguntia Food Group* bei der Entwicklung der Gewürze und Marinaden für 2024. Zwei Marinaden der Range Aromette® stehen im Fokus. „Alabama Bacon“ folgt dem US- Südstaaten-Flair. Dank kräftiger Baconnote und subtilen Rauchnuancen stellt sie die per-



Raps: „Magic Smok Chipotle“ und „Magic Thai Curry“

fekte Basis zu individuellen US-amerikanischen BBQ-Stilen dar. Sie ist durch ein ausgeprägtes süß-saures Spiel der Aromen charakterisiert. Ein weiteres Ziel in der Produktentwicklung war es, eine leuchtende weiße Marinade mit kräftigem italienischen Geschmack zu kreieren. Durch die Verbindung einer breiten Käsenote mit frischen Kräutern, fusioniert „Bianco Verde“ die Umami-Welt mit der Regionalität traditioneller italienischer Zutaten. Sie eignet sich für Fleischgerichte, veredelt aber auch Gemüse und Nudelsalate.

Bei den neuen Marinaden von *NovaTaste* geht es geschmacklich einmal um die Welt. Das Sortiment greift Geschmacksrichtungen verschiedener Länderküchen auf und bietet ausgewogene Mischungen von mild bis richtig scharf. Für die Grillsaison 2024 profitieren Handwerksbetriebe von zwei Marinaden. „Café de Paris“ heißt der Neuzugang in der Reihe der Pure Oil-Marinaden. Diese stehen für Genuss ohne zugesetztes Palmöl oder gehärtete Fette. Die französisch inspirierte, grüne Ölmarinade bietet eine



Hähnchen Teriyaki Wrap

Zutaten (für 10 Personen):

- 1,25 kg Hähnchenbrust oder Geschnetzeltes
- 400 ml Kikkoman Wok Sauce Teriyaki
- 10 Tortillas (Durchmesser 30 cm)
- 5 Paprikas
- 5 Karotten
- 1 Salatkopf

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Die Karotten und Paprikas in dünne Streifen schneiden. Den Salat waschen. Grill oder Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Das Hähnchen mit der Kikkoman Wok Sauce Teriyaki von allen Seiten goldbraun braten. Die Tortillas mit etwas Kikkoman Wok Sauce Teriyaki bestreichen und der Reihe nach mit Salat, Hähnchen und Gemüse belegen. Nochmal mit Kikkoman Wok Sauce Teriyaki toppen. Die Seiten dann einschlagen, zum Wrap aufrollen und anrichten.



Tabasco: Chipotle Sauce für eine mild-scharfe Glasur.

charakteristisch buttrige Note mit feinen Kräutern. Sie harmoniert mit Geflügel, Lamm und Schweinefleisch sowie Gemüse, enthält ausschließlich natürliche Aromen und verzichtet auf E-Nummern und Geschmacksverstärker. Eine rauchige Grillnote kennzeichnet die rote Variante „Grilled Chicken“ aus dem Primolio-Sortiment. Diese rein pflanzlichen, hitzestabilen Marinaden auf Ölbasis umhüllen das Grillgut gleichmäßig und bieten so Geschmack und Schutz in einem. „Grilled Chicken“ ist mit ihrem Braten- und Grillgeschmack mit Geflügelnote für Hühner- und Putenfleisch sowie Gemüse geeignet. E-Nummern, Palmöl, Allergene und Geschmacksverstärker sind nicht enthalten.

Der Geschmack der weiten Welt hat 2024 auch ins *Nubassa Gewürzwerk* Einzug gehalten. Sichtbar ist das bei den Quicksoft-Marinaden: „Exotic Lemon“ steht für die Küche Asiens, „Texas“ für den rauchigen Süden der USA, „Rosmarin-Zitrone“ und „Basilikum“ spiegeln das mediterrane Europa wider. Es gibt über 60 dieser Marinaden, die dem Grillgut eine ansprechende Optik und besonderen Glanz verleihen. Zudem stabilisieren sie die Haltbarkeit und Frische der Grillkreationen. Angeboten werden sie im 3- und 6-kg-Eimer. Alle sind ungekühlt haltbar, bestehen aus ungehärteten Fetten, ausgewählten Gewürzen, Kräutern und Meersalz. Das Unternehmen achtet darauf, dass viele Produkte frei von E-Nummern und deklarationspflichtigen Allergenen und kein Glutamat und künstliche Farb- und Konservierungsstoffe enthalten sind. Diese Produkte sind mit CL/AF gekennzeichnet.

Mit zwei neuen Marinaden ohne Palmöl stimmt *Raps* Grillfans auf die neuen Saison ein. Der rauchig-würzige Stil von „Magic Smoky Chipotle“ erinnert an die TexMex-Küche. Dafür kombinierten die Raps-Experten Chipotle-Chili mit Erlenrauchsatz, getrockneten Tomaten und Demerara-Zucker und rundeten dies mit Cumin und Knoblauch ab. Die würzig-scharfe Marinade „Magic Thai Curry“ bringt den Geschmack der Thai-Küche authentisch auf den Grill: Hier verbinden sich Chili, Zitronengras, Ingwer und Knoblauch, abgerundet mit einem Hauch Kokos. Beide eignen sich zum Einlegen von Schwein, Rind, Geflügel oder Fisch und werten auch Fleischersatzprodukte, Gemüse oder Käse geschmacklich auf. „Mit unseren Magic-Marinaden können Metzgereien selbst in Zeiten großen Ansturms mit geringem Aufwand eine bunte Vielfalt

verschiedener traditioneller und exotischer Grillspezialitäten anbieten“, so Heiko Börner, Metzgermeister und Raps-Thekenspezialist. Die Marinaden enthalten keine Allergene und kommen ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. Kräuter und Gewürze verteilen sich homogen darin und verleihen dem Grillgut einen speziellen Glanz. Mariniertes Fleisch wird vor dem Aussaften geschützt und trocknet beim Grillen nicht aus. Rezeptideen gibt es auf der Plattform „myRapept“. z.B. Schweinefiletspieße „Multi-Coloured“, für die das Fleisch in drei unterschiedlichen Magic-Marinaden eingelegt und dann gegrillt wird.

Trend-Saucen

Der Begriff „teriyaki“ setzt sich aus den japanischen Wörtern „teri“ (Glanz) und „yaki“ (gegrillt) zusammen. Teriyaki-Saucen veredeln auch Grillgerichte mit einer inspirierenden Balance aus süß und salzig und einem appetitlichen Glanz. Als Partner präsentieren *Kikkoman* und *Develey Food Service* die neue Kikkoman Wok Sauce. Dickflüssig, kochfertig, mit austarierter Umami-Würze und veganer Rezeptur, passt sie zu Fleisch, Fisch, Gemüse, Tofu, Nudeln und Meeresfrüchten und eignet sich zudem als Asia-Dip oder Glasur. Als weiteres Produkt kommt die dünnflüssige Kikkoman Teriyaki Marinade diesem Trend nach. Sie wird auf Basis der natürlich gebrauten Kikkoman-Sojasauce hergestellt, enthält keine Farbstoffe und Geschmacksverstärker und hilft beim Kreieren eige-

HEISS AUF BBQ

HEISS AUF GENUSS

Mit den neuen Marinolen von LAY bieten Sie Ihren Kunden den perfekten Grillgenuss und echten Grillspaß. Schnell, einfach und professionell!

Jetzt probieren!



...UND ES SCHMECKT.

Marinol



Pomodoro Mediterran



Typ Butter Zitrone



Bunter Pfeffer

Lay Gewürze GmbH

Im Oberen Weidig 2
D-98631 Grabfeld
DEUTSCHLAND

info@lay-gewuerze.de
www.lay-gewuerze.de



NovaTaste: Bratwurstvariationen gehen auch vegan.

ner Saucen. Diese beiden Produkte gibt es in der 975 ml-PET-Flasche.

Ohne Zusätze und künstliche Aromen, aber mit ordentlich geschmacklicher Power, präsentiert sich die neue *Tabasco*® Chipotle Sauce, im Vertrieb von Develey Food-Service. „Sie passt etwa ideal in Marinaden, die sie sanft abrundet und macht sich pur hervorragend auf einem Burger oder Steak“, weiß Gary Evans, Tabasco



Grillido: Burger-Patties auf der Basis von Erbsenprotein

Corporate Chef und selbst Koch, „ein paar Spritzer davon geben auch fettbasierten Saucen wie Mayonnaise einen ganz neuen Kick. In Kombination mit Apfelsaft wird sie zur fruchtig-rauchigen Glasur und Marinade, z. B. für Pulled Pork oder Rippchen.“ Sie ist vegan, glutenfrei, halal und kosher und weniger scharf als die feurige Habanero Sauce. Das liegt an mexikanischen Jalapeño Schoten, aus denen sie gewonnen wird. Diese Chilis schmecken würzig



Teriyaki Woknudeln

Zutaten (für 10 Personen):

1,25 kg Mie-Nudeln

5 Knoblauchzehen

5 Frühlingszwiebeln

2 ganze Brokkoli

3 rote Paprika

5 Karotten

2 Mini-Maiskölbchen
(aus dem Glas)

3 Zwiebeln

2 Limetten

500 ml Kikkoman

Wok Sauce Teriyaki

10 EL Rapsöl oder

Sonnenblumenöl

Zum Anrichten:

Sesam, Koriander

Zubereitung:

Die Röschen vom Brokkoli trennen und 2 bis 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Dann mit Eiswasser abschrecken. Paprika und Karotten in Streifen schneiden, Zwiebeln achteln und den Knoblauch fein hacken. Die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

Das Öl im Grill-Wok oder auf der Grillplatte auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch, Karotten und Zwiebeln dazugeben und unter Rühren anschwitzen, bis die Zwiebeln anfangen Farbe zu bekommen. Brokkoli, Paprika und Mini Maiskölbchen dazugeben und 2 bis 3 Minuten braten, bis das Gemüse durch, aber noch bissfest ist. Die Nudeln und Kikkoman Wok Sauce Teriyaki dazugeben und auf mittlerer Hitze unter Rühren 2 bis 3 Minuten garen, bis sich alles gut vermengt hat. Die Nudeln anrichten und mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander toppen und mit Limettensaft beträufeln.

und süß. Das Wort Chipotle (= geräucherte Chili) stammt von den Azteken. Die Sauce passt zu Auberginen-Burger oder rauchigen Chicken-Wings ebenso wie zu gegrilltem Römersalat oder Fisch. Neben Tisch-Caddys gibt es sie als Gallone bzw. im Kanister.

Ohne Fleisch

Keine Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und allergenhaltige Zutaten enthalten die pflanzlichen Innovationen von *Grillido*. Sie eignen sich für Grill, Pfanne, Ofen, Fritteuse oder Konvektomat. Die saftigen Burger-Patties auf der Basis von Erbsenprotein sind mit schwarzem Knoblauch und Steinsalz abgeschmeckt und lassen sich in verschiedenen Garstufen zubereiten. Dem vegetarischen Filet Natur auf Weizen- und Sojabasis ist das natürlich in Lebensmitteln vorkommende Kreatin zugesetzt. Es eignet sich als Hähnchen-Alternative. Im veganen Filet Stückchen treffen Pilzprotein und Erbse aufeinander – als Zutat für Salate, Bowls oder Wokgerichte. Kichererbsen und Erbsen ersetzen Fleisch im veganen Leberkäse – mit nur 10 % Fett – und den veganen Frikadellen, die ihren Geschmack durch abgestimmte Kräuter und Gewürze sowie über Buchen- und Tannenrauch geräuchertes Salz bekommen. Erhalt-

Nützliche Links

www.avo.de
www.beck-gewuerze.de
www.develey-foodservice.de
www.grillido-foodservice.de
www.hagesued.eu
www.moguntia.com
www.novataste.com
www.nubassa.de/flyer
<https://produzieren.wiberg.eu/de>
www.raps.com
www.tabasco.de
www.wiberg.eu

lich sind die Produkte im Großhandel und via Direktvertrieb.

Beliebte Grill-Klassiker lassen sich auch in rein pflanzlichen Varianten herstellen, etwa mit den Produktideen von NovaTaste für Grillkäse, Bratwurst und Burger mit Majo. Die Neuheiten „Vegane Bratwurst fein“ und „Vegane Majo“ sowie der Klassiker „Vegan Burger“ enthalten 100 % pflanzliche Zutaten. Das Trockencompound „Vegan Burger“ basiert auf Erbsenprotein. Damit gelingen einfach und sicher würzige Burgerpatties, Cevapcici & Co mit Grillnote. Die Mischung „Vegane Majo“ wird mit Wasser, Öl, Essig und Senf angerührt und ist auch für Salatcremes, Dips und Feinkostsalate einsetzbar. Auch für die vegane Bratwurst gibt es

einen Trockencompound, eine Erbsenbasis mit der Funktion sowie Zwiebel-, Pfeffer- und Kümmelnote. Auch eine mediterrane Bratwurst Italia lässt sich einfach damit herstellen. Für Grillkäse-Varianten gibt es den vegetarischen Optimizer Grillkäse. Durch das Hinzufügen von Gewürzen und Kräutern entstehen individuelle Varianten.

Doch das ist noch nicht alles: In der nächsten FH-Ausgabe und den nächsten Monaten gibt es weitere Geschmackserlebnisse zu entdecken. Denn: Grillen und Genuss haben immer Saison. **mth**



Allrounder für Handwerk und Industrie

Von manuellen Tischclippern über Halbautomaten bis hin zu vollautomatischen Doppelclippern bietet JBT Tipper Tie die perfekte Clip-Lösung für jede Betriebsgröße.

- Geringer Luftverbrauch
- Robuste Konstruktion
- Einfache Reinigung durch glatte Flächen

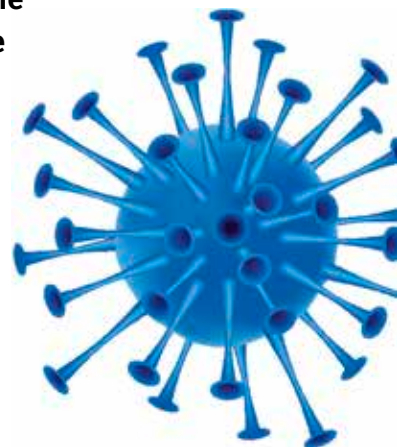


TIPPER TIE
 TECHNOPACK GMBH
 Wilhelm-Bergner-Straße 9a
 21509 Glinde/Germany
 Phone +49 40 / 72 77 040



Kampf den Keimen

Für hygienisch reines Geschirr ist eine saubere Spülmaschine entscheidend. Wird die Reinigung vernachlässigt, kann sie sich als echte Keimschleuder entpuppen.



Eine Grundregel beim Spülen lautet: Ohne eine saubere Maschine kein sauberes Spülergebnis. Um die Hygienestandards einzuhalten und sauberes Spülgut zu erhalten, müssen die Spülkräfte selbst Hand anlegen und die Maschine regelmäßig reinigen. Viele Handgriffe werden zwar bereits von Selbstreinigungsprogrammen abgenommen, eine manuelle Reinigung ersetzt diese aber nicht.

„In Spülmaschinen herrschen perfekte Lebensbedingungen für Mikroorganismen. Es gibt Nahrung durch Speisereste, Feuchtigkeit und Wärme“, erklärt Armin Wenge, Geschäftsführer Delphi Lebensmittelsicherheit. Kein Wunder also, dass bei Untersuchungen regelmäßig (Hefe-)Pilze und Bakterien nachgewiesen werden. Gefährlich ist das vor allem für die Gruppe der YOPI-Menschen (young, old, pregnant, immunosuppressed), da dies zu Infektionen führen kann.

Dabei stellt nicht nur der häufig vorkommende Rotschimmel ein Gesundheitsrisiko dar, sondern auch Kalk wie Jörg Forderer, Leiter Produktschulung Deutschland bei Winterhalter, verdeutlicht: „Kalkablagerungen sind Nistplätze für Keime oder Schimmelpilze. Der Innenraum der Maschine ist mit Kalkablagerungen nicht mehr hygienisch sicher.“

Thermodesinfektion

Doch erstmal zum Spülgut: „Die Anzahl der Keime und Bakterien verdoppelt sich auf einem Teller oder anderem Spülgut innerhalb von 20 Minuten“, erklärt Tobias Harmuth, Vertriebsleiter von Colged Deutschland, und ergänzt: „Jede Verringerung der Keim- und Bakterienbelastung ist ein sehr wichtiger Schritt. Diesen Schritt bieten wir mit unseren Geräten an.“ Im Portfolio sind etwa die Spülmaschinen der Serie Colged SaniTech 36 und Colged SaniTech 38, die durch spezielle Programme mit Thermodesinfektion die



Hygiene auf ein hohes Level in der Geschirrspültechnik setzen: 90 % höhere Keimabtötung gegenüber Standard-Spültechnik im SaniTech-Modus.

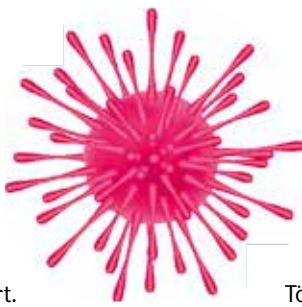
Neben den Standard-Spülprogrammen verfügen die Modelle SaniTech 36 als Untertischmaschine und SaniTech 38 als Haubenmaschine über zwei zusätzliche Programme mit thermischer Desinfektion. Bei diesen Programmen wird mit einer Spültemperatur von 75°C und einer Nachspültemperatur von 90°C gearbeitet.

Die Zeiten werden dabei mit den Temperaturen in Relation gesetzt und automatisch angepasst.

Hand in Hand

Damit das Spülgut nicht zum Gesundheitsrisiko wird, müssen mechanische und manuelle Reinigung für eine hygienisch saubere Maschine Hand in Hand gehen. Selbstreinigungsprogramme etwa bieten den Vorteil, dass sie das bereits in der Maschine befindliche Wasser bestmöglich nutzen, wie Johann Wagner, Produktmanager bei Meiko, hervorhebt. Zudem werden Bereiche gereinigt, die bei einer manuellen Reinigung übergangen werden oder nur sehr schwer zu erreichen sind.

Die Selbstreinigungsfunktion hat jedoch ihre Grenzen – dann ist das Personal gefragt: „Je nach Maschinentyp sind folgende Teile der Maschine täglich zu reinigen: eingesetzte Körbe, Siebe aller Art – und davon gibt es viele – Wasch- und Klarspüldüsen, Schwimmer der Tankfüllung und natürlich das Maschinengehäuse von außen wie innen mit all seinen Türen und der Unterbauverkleidung“, zählt Armin Wenge auf. „Besondere Aufmerksamkeit sollte auch dem täglichen Reinigen des Filters gewidmet werden, da sich hier schnell Speisereste absetzen, wodurch nicht nur Gerüche entstehen, sondern auch das Spülergebnis beeinträchtigt wird“, weiß Markus Bau, Director Food Service bei Hobart.



Werden diese Reinigungs-schritte eingehalten, ist hygienisch sauberes Geschirr garantiert.

Positiver Nebeneffekt: Mit der regelmäßigen Reinigung verlängert sich auch die Lebensdauer der Maschine.

„Verfügen Gewerbegeschirrspüler über Maschinenreinigungsprogramme, sollten sie regelmäßig genutzt werden – unter Beachtung der richtigen Dosierung eines Reinigungsmittels mit Bleichkomponente“, erklärt Diana Klapper, Anwendungstechnikerin bei Miele. Das darin enthaltene Oxidationsmittel reduziert organische Ablagerungen und somit auch unerwünschte Mikroorganismen. Ist kein entsprechendes Maschinenreinigungsprogramm vorhanden: ein Spülprogramm mit hoher Temperatur und längerer Haltezeit auswählen und, wenn möglich, einen pulverförmigen Reiniger verwenden.“

Die genau passende Dosierung der verwendeten Prozesschemikalien sei entscheidend. „Zu geringe Konzentrationen erhöhen das Risiko von Ablagerungen im Gerät. Diese Ablagerungen nutzen dann wiederum ungewollte Mikroorganismen als Nährstoffe für ihr Wachstum“, weiß Diana Klapper. In jedem Fall müssen Spülgut und gewähltes Programm zusammenpassen. Sehr stark verschmutztes Spülgut kann nicht sicher bei einem sehr kurzen Spülprogramm mit niedriger Temperatur gereinigt werden. Dann besteht das Risiko, dass sich angelöste Lebensmittelreste im Ablaufsystem der Maschine absetzen und im schlimmsten Fall zu

Verstopfungen führen, die mikrobielles Wachstum fördern können.

„Deshalb gilt: Reste von Tellern und Töpfen gehören in einen Abfallbehälter und nicht in die Spülmaschine“, empfiehlt die Anwendungstechnikerin.

Reinigungsintervall

Wie häufig eine Maschine gereinigt werden muss, ist also abhängig vom Schmutzeintrag. Dieser sollte etwa durch eine vorgeschaltete Geschirrbrause so gering wie möglich sein. Generell empfehlen die Hersteller eine Reinigung mindestens einmal täglich nach Betriebsschluss. „Jede Stunde, die vergeht, lässt die Lebensmittelreste verklumpen und fördert die Entstehung eines Biofilms in den Maschinen“, warnt Armin Wenge eindrücklich. Die Biofilme lassen sich letztlich nicht mehr mit der täglichen Reinigung entfernen. Hier sind dann spezielle Reinigungsverfahren durch Fachfirmen notwendig.

Bei Winterhalter führt das Selbstreinigungsprogramm Schritt für Schritt auch durch die manuellen Tätigkeiten. Bei Hobart und Meiko sind alle Bauteile, die die Spülmitarbeiter täglich reinigen müssen, farblich gekennzeichnet. Für die Reinigung sollten bei Kleinmaschinen, zum Beispiel Hauben- und Untertischmaschinen, bis zu 15 Minuten und bei Großmaschinen, zum Beispiel Band- und Korbtransportmaschinen, bis zu 30 Minuten eingeplant werden. „Eine täglich eingeplante und durchgeführte Reinigung der Maschine sorgt in der Summe für

einen minimalen Reinigungsaufwand“, betont Johann Wagner.

Sonderfall: Umkehrosmoseanlage

Steht eine Spülmaschine für längere Zeit still, hat dies keine negativen Auswirkungen. Durch die hohen Spültemperaturen und die Reiniger ist die hygienische Sicherheit immer gewährleistet. Voraussetzung ist jedoch, dass nach Betriebsende eine korrekte Reinigung der Maschine durchgeführt wurde. Ausnahme: die Umkehrosmoseanlage. Die Wasseraufbereitung bzw. -enthärtung ist notwendig, um Kalkablagerungen zu minimieren. „Auch wenn eine Spülmaschine nicht in Gebrauch ist, befindet sich immer etwas Wasser in der Osmoseanlage. Dieses Wasser steht still und wird so schnell zum idealen Nährboden für Bakterien“, erklärt Markus Bau. Dauert der Stillstand länger als vier Wochen, empfiehlt Winterhalter daher, die Membranen der Maschine zu konservieren.

Fehlerquellen

Die Reinigung von Spülmaschinen birgt auch Fehlerpotenzial, wobei für Markus Bau der größte Fehler ist, die Maschine zu selten zu reinigen. Ein weiterer häufiger Fehler ist der Einsatz von Haushalts- bzw. Handspülmitteln. Ein Tipp von ihm: „Bakterien lieben feuchte Räume. Deshalb die Tür oder Haube zur Durchlüftung des Spülraums offen lassen, wenn die Maschine gereinigt worden ist.“

Antonia Perzl



Schräg läuft's besser

KITZINGER

Qualität zeigt sich im Detail

Leicht angeschrägt durchlaufen die Kisten den Waschtunnel. Das Wasser kann besser ablaufen, es bleibt dort, wo es hingehört: in der Maschine. Sie sparen Wasser, Trockenzeit und Energie.

KITZINGER Maschinenbau GmbH

Altholzkrug 9, 24976 Handewitt

Fon 0461 95366, Fax 93286

info@kitzinger-gmbh.de

www.kitzinger-gmbh.de

Behälter effizient reinigen

Auf der Basis der hundertfach bewährten spiracon 200 Behälterwaschanlage begann **Kitzinger Maschinenbau** damit, eine Maschine im Leistungsbereich von 100 Kästen/Stunde zu entwickeln. Im Herbst 2023 erlangte die spiracon 100 Behälterwaschanlage ihre Serienreife. Der elektrische Anschlusswert beträgt 15 kW (Anschluss mit 32A-CEE-Stecker). Dafür bietet die Maschine eine kraftvolle Waschpumpe, eine elektrische Beheizung für den Tank sowie eine beheizte Nachspülung mit bis zu 85°C. Das Gehäuse ist komplett verschweißt und besteht aus rostfreiem Edelstahl. Der Unterbau ist weitgehend aus 3-mm-Blech gefertigt, dicht verschweißt und daher langlebig. Aufgrund der Serienfertigung verspricht das Unternehmen Interessenten nach eigenen Angaben einen attraktiven Preis. www.kitzinger-gmbh.de



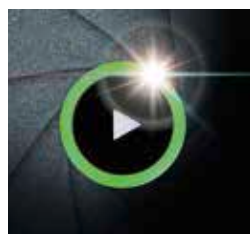
Mehrweggeschirr trocknen

Von Anfang an setzte **Winterhalter** in puncto Mehrwegspülen auf eine Systemlösung, basierend auf dem effektiven Zusammenspiel von Spülmaschine, Korb und speziell für das Material Kunststoff entwickelter Spülchemie. Nun kommt eine vierte Komponente hinzu: das Trocknungsgerät DMX. Innerhalb von zwei Minuten entfernt es den kompletten Wasserfilm auf Bechern, Bowls und Co. Die Restfeuchtigkeit ist so gering, dass es in der Praxis einer vollständigen Trocknung entspricht. Das Mehrweggeschirr kann dann sofort gestapelt und verstaut werden. Ergänzt ist das DMX ergänzend zu den Haubenspülmaschinen der PT-Serie und den Untertischspülmaschinen der UC-Serie.

www.winterhalter.de

Ressourcen sparen

Fachkräftemangel oder Kostendruck durch gestiegene Energiepreise – um diesen Umständen entgegenzutreten, hat der Spültechnikspezialist **Meiko** einige Lösungen zu bieten. Neben einem speziellen Finanzierungsprogramm entlasten technische Lösungen Inhaber und Mitarbeiter. So spart etwa das Spülsystem der weiterentwickelten Korbtransportmaschine Upster® K laut Hersteller im Vergleich zum Vorgängermodell K-M 280 bis zu 21% Energie und bis zu 38 % Wasser. Sie passt aufgrund der kompakten Maße gut in kleine Küchen. Dort sollte die Aufgabestation Bio Master Flex® nicht fehlen – eine nachhaltige, hygienische Lösung für den Umgang mit organischen Küchenabfällen und Speiseresten. Für das Spülen auf kleinster Fläche gibt es den Universalwaschautomaten M-iClean PF-S. Das neue Trocknungssystem M-iClean H Quickdry macht Kunststoff-Mehrweggeschirr schnell wieder verfügbar. www.meiko-global.com



Spülen und polieren

Manuelles Polieren von Besteck nimmt viel Zeit in Anspruch, gehört mit der neuen Untertischspülmaschine von **Hobart** aber der Vergangenheit an. Laut Hersteller ist dies die erste Maschine, die beide Funktionen durch ein spezielles Feature in einem Gerät vereint. Vorgestellt wurde die Maschine auf der Fachmesse Inter-gastra Anfang Februar in Stuttgart. So lassen sich mehr Zeit und Personal in der Küche einsparen und hohe Betriebskosten vermeiden. Auch Besteckpoliermaschinen seien dann nicht mehr nötig. Ein weiterer Pluspunkt: In Stoßzeiten ist das Besteck direkt wieder einsetzbar, sodass sich die Mitarbeiter anderen wichtigen Tätigkeiten widmen können. Eine automatische Besteckprogramm- auswahl gewährleistet eine einfache Bedienung. Außerdem enthält die neue Generation weitere Features, die Arbeitserleichterungen bieten. www.hobart.de

Fotos: Kitzinger Maschinenbau, Winterhalter, Meiko, Hobart



Kreativität zahlt sich aus

Keine Frage: Die Grillsaison ist ein Umsatztreiber in Fleischereien und Metzgereien landauf landab. Gerade im Sommer ist das Wurstsortiment die Visitenkarte des Fachgeschäfts. Mit Natürlichkeit und Kreativität lässt es sich bei den Kunden punkten.

Mehr als 54 % des Umsatzes im Fleischer-Fachgeschäft entfallen auf das Segment Wurst und Fleischwaren (Quelle: afz-Barometer, 2022). Ein deutlicher Schwerpunkt liegt dabei auf den Monaten Mai bis September, wenn die Grills von Flensburg bis Garmisch-Partenkirchen auf Hochtouren laufen. Aus unternehmerischer Sicht gibt es also eine ganze Reihe schlagkräftiger Argumente, der Vielfalt und

Originalität des eigenen Bratwurstsortiments besondere Aufmerksamkeit zu widmen:

Würstchen statt Edel-Steak?

Es ist noch gar nicht so lange her, da konnte Grillbegeisterten kein Teilstück exotisch und extravagant genug sein. Diese Zeiten sind wohl eher vorbei, der Kunde schaut aufs Geld. Geblieben ist der Wunsch nach außergewöhnlichen Genusserelebnissen. Hochwertige

Bratwürste in der Edelhülle (sprich: Naturdarm) mit einem besonderen Wow-Effekt wecken die Neugier und motivieren zum Probieren. Die Bratwurst wird zum Prestigeprodukt.

Kreativität muss nicht teuer sein

Viele Fachgeschäfte leiden unter hohem Kostendruck. Da bleibt wenig Luft für Investitionen – die Königsdisziplin des Unternehmertums. Kreativität hingegen erfordert vor

Foto: Colourbox.de



**Sun[®]
Products**

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



**Taste
the Tropics!**

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

allem geistige Anstrengungen, und die zahlen sich aus. Ein abwechslungsreiches Wurstsortiment, inszeniert mit guten Ideen, ist der Schlüssel zu nachhaltigen Erträgen.

Einzigartig sein verkauft sich

Ein weiterer Pluspunkt für die Investition in Eigenkreationen: Was einzigartig ist, muss nicht konkurrieren. Bratwürste jenseits des Mainstreams ermöglichen eine attraktivere Preisgestaltung und erhöhen die Kundenbindung.

Es gibt Vorbilder

Für die erfolgreiche Vermarktung kreativer Wurstideen gerade zur Grillsaison gibt es überzeugende Inspirationen aus der Branche: Der fränkische „Dorfmetzger“ Jürgen Reck aus Möhrendorf, Mitglied im Weltmeisterteam Butcher Wolfpack, gewann bei der Metzger-WM in Sacramento 2022 mit seiner Merguez- und Lammbratwurst den Titel in der begehrten Kategorie „Gourmetwurst“. Im Online-Shop www.bratwurstliebe.de bietet er rund 25 verschiedene Bratwurstsorten an, die regelmäßig wechseln. In der Theke sind es meistens zehn bis zwölf verschiedene Sorten, darunter schmackhafte Varianten mit Meerrettich, Dijonssenf, geröstetem Knoblauch, Hanfsamen und geräucherter Paprika.

Auch der Metzgermeister Claus Böbel ist für seine ausgefallenen Kreationen bekannt: Seine Lakritz-, Erdbeer- oder Popcorn-Bratwürste haben wohl kaum Chancen, ein Dauerbrenner im Sortiment zu werden. Aber sie sorgen – auch medial – immer wieder für Gesprächsstoff und lenken die Aufmerksamkeit der Kunden auf das vielfältige und rundum kreative Angebot.

„Körrywurst“, Rockwurst „Whisky in the Jar“ und „Jalapeno-Gouda-Griller“, alles vom Aktivstall-Schwein – diese innovativen Ideen stammen von Sternekoch Wolfgang Müller und können als Premiumprodukte im



Für Bratwürste ist der Schweinedarm der Star unter den Naturdärmen, der Saitling vom Schaf, erste Wahl. Die edle Hülle ist atmungsaktiv und lässt das feine Eigenaroma der Wurst gut zur Geltung kommen. Außerdem sorgt Naturdarm mit seiner matt-transparenten Oberfläche für eine ansprechende Optik und lässt die Wurst beim Biss schön „knacken“. Auch beim Fleisch ist Qualität gefragt: „Aktivstall“, „Strohschwein“, „Dry Aged“ oder „Bio“ sind beispielsweise Prädikate, die den Nerv anspruchsvoller Kunden treffen.

Kunden richtig ansprechen

Keine Sorge: Niemand muss gleich TikTok-Videos produzieren, um gute Werbung zu machen. Auch lokale Kooperationen sind ein guter Hebel, um Produktinnovationen vorzustellen. Das kann die Verlosung eines Grillabends auf Facebook oder im Anzeigenblatt sein oder die Kreation einer eigenen Bratwurst-Spezialität für das örtliche Schützenfest. Generell schafft Knappheit Begehrlichkeit: Vielleicht wird ein Freitag oder anderer Tag dann zu einem „Bratwurst-Angebotstag“, an dem jede Woche eine neue Kreation besonders inszeniert wird.

Kleine Geschenke

Liebe geht durch den Magen. Das gilt auch für die Kundenbindung. Wenn die Kundin oder der Kunde schon im Geschäft eine Kostprobe der fertigen Grillwurst erhält, leistet das wertvolle Überzeugungsarbeit. Und die nette Geste wird schnell mit einem Kauf belohnt. Auch „Probiersortimente“ mit verschiedenen Wurstsorten, die mit einem Rabatt abgegeben werden, sind ein gutes Mittel.

Fazit: Die Grillsaison bietet dem Fleischer-Fachgeschäft zahlreiche Möglichkeiten für einen dynamischen Umsatz. Wer Innovation nicht als Hürde, sondern als sportliche unternehmerische Herausforderung begreift, kann diese Potenziale bereits in der Saison 2024 in Wertschöpfung umsetzen. **red**

Online-Shop www.kalieber.de, betrieben von Sarah und Mirko Dhem aus Lastrup, bestellt werden. Doch wie gelingt die Reise von der Inspiration bis zur Umsetzung im eigenen Geschäft? Wie immer mit dem ersten Schritt und einem guten Plan. Folgende Tipps helfen dabei:

Einfach mal machen

Es muss nicht immer das Rezept eines Sternekochs sein – schon kleine Veränderungen bringen frischen Wind ins Sortiment. Ein echter Geheimtipp ist etwa eine Wildbratwurst. Das Wildfleisch ist nachhaltig, regional und steht für artgerechte Herkunft. Ein Kontakt zur örtlichen Jägerschaft kann sich lohnen. Auch interna-

tionale Wurstklassiker verkaufen sich in der Regel gut. Dazu gehören neben der erwähnten Merguez auch Salsiccia oder Chorizo. Noch einfacher ist es, bewährte Rezepte mit originellen Zutaten abzuwandeln: Datteln, Kürbis, Spinat, Hopfen – der Kreativität sind hier kaum Grenzen gesetzt.

Qualität ohne Kompromisse

Das Konzept der Wertschöpfung geht aber nur auf, wenn auch die Qualität dahinter stimmt. Und die beginnt schon bei der „Verpackung“. Für handwerklich hergestellte Premiumwurst ist der Naturdarm Pflicht.

Auch lokale Kooperationen sind ein guter Hebel, um Produktinnovationen vorzustellen.



Textile Wursthüllen

Zum vielfältigen Sortiment an textilen Wursthüllen von **Oskutex** zählen Eventcasings für spezielle Anlässe, z. B. ein blauer Schnuckelhase für die Ostertage oder Fußballmotive zur EM 2024, ebenso wie traditionelle Artikel für Roh-, Koch- und Brühwurst. Diese gibt es als Abschnittware oder in geraffter Form, mit und ohne Druck. Die Betex-Produktlinie umfasst den Textildarm aus Zellwollgewebe Betex RS mit einer speziellen Beschichtung zur Herstellung von Rohwurst, Betex K, KB und KDB für Koch- und Brühwürste und für Kochpökelerzeugnisse Betex CF/CFN und TexdaColor mit Geschmacks- und Farbübertrag. Mit NaloTX green und NaloTX Bamboo aus biologisch angebaute Baumwolle lassen sich darüber hinaus ökologische Akzente setzen und umweltbewusste Kunden und Kundinnen ansprechen. Vom Anbau über die Ernte bis hin zur Veredelung ist Bio-Baumwolle Natur pur. Die ökologische Komponente wird bei Verbrauchern immer wichtiger. Dieses Konsumverhalten lässt Raum für einen neuen Trend bei Wurstherzeugnissen. www.wursthuellen-shop.de

Pionier für Gewürzdärme

In seiner FSSC 22000 zertifizierten Produktionsstätte stellt und konfektioniert **SPM*Sun Products** Vertrieb seine Value Added-Hüllen. Über 100 Dekore umfasst etwa das Standardprogramm der seit 25 Jahren erfolgreichen Sun Spice-Linie. Das Gewürztransfersystem eignet sich für die Herstellung traditioneller Wurst- und Schinkenprodukte ebenso wie für Käse, Fisch und vegetarische/vegane Produkte. Die Sun Flavor Gourmet-Därme verfügen über eine Kombination einer Hochbarriere mit innenliegendem Kräuter- oder Gewürzdepot.

Als geraffte Därme ergänzen sie die Gewürzhüllen des Anbieters. Auf Zusatz- und Füllstoffe wird hier verzichtet. Mit dem Grill-Dekor lassen sich Produkte in Grilloptik nachhaltig und energiesparend herstellen. Die Einsatzzeit von Grill, Backofen oder Fritteuse ist verkürzt. In der Zutatenliste muss nur das Wort Gewürz deklariert werden. Auch im automatisierten Füll- und Clipprozess kann der Anwender mit den Därmen eine gleichmäßige Dekor-Ummantelung sicher und kosteneffizient herstellen. Sie eignen sich auch für vegetarische und vegane Produkte. www.sun-products.de



Klassiker & Innovatives

Neben bewährten Klassikern setzt **Wiberg** – eine Marke von **NovaTaste** – auf Innovationen und passt seine Hüllen modernen Anforderungen an. Wursthüllen dienen der Formgebung und dem Schutz und werden als Werbeträger zum Blickfang in der Theke. Das lagernde Sortiment umfasst unbedruckte und bedruckte Hüllen – traditionell, edel oder modern – sowie schmackhafte Deco Quick®-Gewürzumantelungen. Betriebe können aus unterschiedlichen Qualitäten die passende für ihre Wurstsorten wählen. Die Deco Quick®-Folien sind mit Kräutern und Gewürzen beschichtet. Im Ergebnis ist jede einzelne Scheibe des jeweiligen Produktes gleichmäßig und komplett mit Gewürzen bedeckt. Auch kundenindividuelle Hüllen sind möglich. Ab 500 m Druck werden diese gerafft oder abgebunden, persönlich entworfen und gefertigt. Eigenes Design, Logo und Schriftzug sind in vielen Farben möglich. www.wiberg.eu



Fotos: Oskutex, SPM*Sun Products Vertrieb, NovaTaste

**HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881**

HAGESÜD!
INNOVATION,
QUALITÄT,
GESCHMACK:
ENTDECKEN
SIE UNSERE
LECKEREN
NEUEN
MARINADEN.

4918 O MARINIERSOFT® BLACK GARLIC

Hagesüd Interspace Gewürzwerke GmbH
07150 942 60 | info@hagesued.de | www.hagesued.eu

PROUD MEMBER OF
SOLINA

Da kommt mein Fleisch her

Am 1. Februar 2024 trat die Ausweitung der Herkunftskennzeichnung von Fleisch in Kraft. Nun muss an Verkaufsstellen verpflichtend erkennbar sein, woher nicht vorverpacktes frisches, gekühltes oder gefrorenes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch stammt.



Vielen Menschen ist eine bestimmte Herkunft von Lebensmitteln wichtig, etwa um die heimische Landwirtschaft zu unterstützen.

Bisher galt die Regelung nur für unverpacktes Rindfleisch sowie bei verpacktem Fleisch. „Wer im Supermarkt, beim Metzger oder auf dem Wochenmarkt einkauft, erkennt nun auf einen Blick, ob das Fleisch aus Deutschland oder dem Ausland stammt. Kundinnen und Kunden können sich damit bewusst für heimische Produkte entscheiden und so unsere deutsche Landwirtschaft unterstützen“, sagte Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir.

Die nationale Grundlage dafür bildet § 4b Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV). Dieser verweist auf die europäische Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013, mit der die nach Art. 26 der europäischen Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) erforderliche Herkunftskennzeichnung bei Fleisch konkretisiert wird.

Was ist vorgeschrieben?

Verpacktes, unverarbeitetes Schweine-, Ziegen-, Schaf- und Geflügelfleisch muss nach EU-Recht seit April 2015 mit dem Aufzucht- und Schlachtland gekennzeichnet sein. Für unverpacktes Fleisch galt das bisher nicht. Die Ausnahme war unverarbeitetes Rindfleisch, dessen Herkunft aufgrund der BSE-Krise in den 1990er-Jahren seit dem Jahr 2000 bei verpacktem und unverpacktem Fleisch angegeben wird.

Die neue verpflichtende Kennzeichnung der Herkunft gilt für frisches, gekühltes und gefrorenes Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen und Geflügel. Sie umfasst auch Hackfleisch. Wie bei loser Ware üblich, muss sie auf einem Schild, durch einen Aushang oder sonstige schriftliche oder elektronische Informationsangebote an gut sichtbarer Stelle erfolgen.

Was ist anzugeben?

Vorgeschrieben sind – wie bei verpacktem Fleisch – Angaben zum Land der Aufzucht und der Schlachtung, z. B. „Aufgezogen in: Frankreich, Geschlachtet in: Deutschland“. Hat ein Tier von der Geburt bis zur Schlachtung im selben Land gelebt, kann die Kennzeichnung bei dem Vorliegen entsprechender Herkunftsnachweise lauten: „Ursprung: (z.B.) Deutschland“. Die Informationen zur Herkunft müssen über alle Produktions- und Vertriebsstufen zusammen mit dem Fleisch übermittelt werden und in den Lieferpapieren enthalten sein. Nur so ist die Herkunftskennzeichnung ordnungsgemäß. Die Angabe einer Region (z.B. Nordrhein-Westfalen oder Eifel) ist nicht vorgeschrieben, aber freiwillig möglich.

Herkunft unseres Fleisches (Muster)

Schweinefleisch

Aufgezogen in: _____

Geschlachtet in: _____

Schaf-/Ziegenfleisch

Aufgezogen in: _____

Geschlachtet in: _____

Geflügelfleisch

Aufgezogen in: _____

Geschlachtet in: _____

Hackfleisch

Aufgezogen in: _____

Geschlachtet in: _____

Die Angaben beziehen sich auf das frische Fleisch. Bei Abweichungen wird am jeweiligen Stück darauf hingewiesen. Bei Fragen wenden sie sich an unsere Verkaufspersonal.



Ursprung (Muster)

Unser Schweine-, Schaf-, Ziegen-, Geflügel- und Hackfleisch hat den Ursprung: Deutschland

Die Angaben beziehen sich auf das frische Fleisch. Bei Abweichungen wird am jeweiligen Stück darauf hingewiesen. Bei Fragen wenden sie sich an unsere Verkaufspersonal.

Wie wird informiert?

Die Kennzeichnung der Herkunft des Fleisches muss deutlich so wie gut sicht- und lesbar sein. Die Angaben müssen so bereitgestellt werden, dass Kundinnen und Kunden vor dem Kaufabschluss davon Kenntnis nehmen können. Die Kennzeichnung kann erfolgen:

- auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels,
- auf Speise- und Getränkekarten, in Preisverzeichnissen,
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder

- durch sonstige schriftliche oder von dem Unternehmen bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben unmittelbar und leicht zugänglich sind.

Wird überwiegend Fleisch gleicher Herkunft abgegeben, kann die Angabe durch eine allgemeine Erklärung, z.B. einen Aushang oder Hinweis in oder auf der Theke, an gut sichtbarer Stelle erfolgen. Eine Kennzeichnung jedes einzelnen Stückes ist nicht nötig. Auf mögliche abweichende Herkünfte ist in der Erklärung hinzuweisen. Fleisch mit einer anderen als der überwiegenden Herkunft muss dann entsprechend gekennzeichnet werden.

Ist das sinnvoll?

Die Regelung schafft Transparenz und eine bessere Grundlage für die Kaufentscheidung. Vielen Menschen ist eine bestimmte Herkunft von Lebensmitteln wichtig, etwa um die heimische Landwirtschaft zu unterstützen oder weil sie mit bestimmten Ländern mehr Vertrauen oder bestimmte Eigenschaften verbinden. Das ist bei unverpacktem Fleisch nicht anders als bei verpackter Ware. Nur mit einer Herkunftsangabe ist eine solche Kaufentscheidung möglich.

Das Bundeslandwirtschaftsministerium erwägt es, in Zukunft auch die Anbieter von Außer-Haus-Verpflegung zur Angabe der Fleischherkunft zu verpflichten. Mehr zu Kennzeichnungspflichten bei Lebensmitteln gibt es auch unter:

www.verbraucherzentrale.nrw



WIR REALISIEREN IHRE IDEEN



KOMPAKTA 2-30

Vollelektronisch gesteuerter Füll- und Portionierautomat

Sehr produkt- bzw. brätschonend

Besonders schneller Sortenwechsel

Speicher für 99 individuelle Füllprogramme

Hohe Lebensdauer und geringer Wertverlust

Portionierleistung von bis zu 250 Port./min.

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

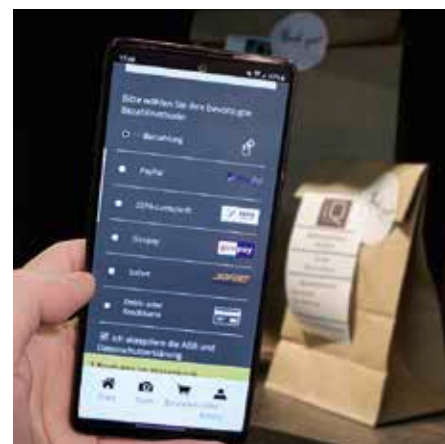




Zutritt einfach gemacht: registrierten QR-Code scannen



Keep it simple: QR-Code scannen, Ware mitnehmen – fertig



Self-Check-out und Bezahlen via Smartphone oder am Terminal.

Weniger ist oft mehr

Im Interview erläutert David Holzwarth, Geschäftsführer von Shop-IQ, was bei der Planung und Einrichtung eines Smartstores zu beachten ist, wie viel Technik es braucht und beleuchtet das Thema Digitalisierung am PoS.

Smartstore, 24/7-Store, hybrider oder autonomer Laden? Die Begriffe sind so vielfältig wie die Diskussion darum. Ladenbauunternehmen zeigen Studien und planen, einige Shops wurden bereits eröffnet. David Holzwarth (Bild re.), Geschäftsführer von Shop-IQ, sagt: „Weniger ist oft mehr.“

Herr Holzwarth, wohin geht die Reise: Mobile Lösungen, die auf einem Anhänger oder Tief-lader transportiert werden können, hybride Läden, die neu gebaut werden oder gar zum Umbau von einem Bedienkonzept zum autonomen SB-Konzept?

Gegenwärtig erhalten wir tatsächlich zu allen genannten Formen Anfragen. Ich erwarte, dass vor allem neue Standorte mit Freestander im 24/7-Betrieb eröffnet und bestehende Standorte zu hybriden Läden erweitert oder umgebaut werden. Im April wird ein hybrider Laden eröffnen, der mit unserem Shop-Operating-System und unserer Technik ausgestattet ist. Der Kunde hat Shop-IQ auf der SÜFFA 2023 kennengelernt.

Shop-IQ ist auch bei Bäckern mit digitalen Lösungen stark engagiert. Wie ist dort der Status quo?

Dort ist die Filialisierung viel stärker ausgeprägt. Zudem ist der Durchschnittsbon

deutlich geringer als bei den Metzgern. Deshalb ist der Druck, an bestehenden Standorten den Personalaufwand zu reduzieren und die Öffnungszeiten auszuweiten, viel stärker. Gleichwohl erlebe ich, dass die Metzger derzeit entscheidungs- und investitionsfreudiger sind und die Maßnahmen etwas schneller umsetzen als Bäckereien.

Apropos Investitionen: Diese sind für viele Betriebe noch nicht einzuschätzen und sie halten sich deshalb zurück. Wie begegnen Sie diesem Verhalten?

Wir sprechen gegenwärtig mit den First Movern, die die Problemstellungen, aber auch Potenziale erkannt haben. Denen kann es oft nicht schnell genug gehen. Unabhängig davon, für welche Betriebsform sich die Interessenten entscheiden, sind die Investition in Grunderwerb, Gebäude und für den Ladenbau sicherlich deutlich höher als für die Smartstore-Technologie. Ich kann nur empfehlen: weniger ist oft mehr. Für komplexe Systeme fehlt es in der Struktur der meisten Betriebe an Kapazitäten. Wir haben



Im Profil

Das 2013 gegründete Unternehmen Shop-IQ ist Spezialist für digitale Lösungen und Vernetzung im Laden. 18 Mitarbeiter entwickeln Apps und Software und vertreiben Produkte: Displays, elektronische Preisschilder, Module zur Energie- und Temperaturmessung, Steuerung von Prozessen am PoS. Jüngst wurde die Fast-Lane-App vorgestellt. www.shop-iq.eu

bewusst mit der Fast-Lane-App ein Tool entwickelt, das bestehende Technologien nutzt und mit dem Abo-Modell fast keine Investitionen erfordert.

Weniger ist oft mehr – gilt das auch für die Daten?

Nein, genauso viele Gedanken und Zeit, wie sich für die Thekenbelegung gemacht wird, ist auch in Eingabe und Pflege der Daten zu investieren. Die Datenqualität ist die Basis für digitale Geschäftsmodelle – im Internet und am PoS.

Zurück zum PoS, dem Laden ohne Mitarbeiter. Ist da dem Diebstahl nicht Tür und Tor geöffnet?

Ja, diese Sorge treibt viele Interessenten auch um. Deshalb möchte ich empfehlen, dass nur registrierte Kunden Zugang haben. Dies reduziert etwas die Kundenfrequenz, aber auch die Diebstahlquote. Die Kunden registrieren sich bei unserer App vor dem ersten Einkauf, scannen den QR-Code und können den Store betreten und einkaufen. Anders als bei einem herkömmlichen Laden weiß der Betreiber, wer wann den Laden betreten hat und wann dieser bezahlt hat. Zudem empfehlen wir eine Videoüberwachung. Es zeichnet sich ein tiefgreifender Wandel beim Einkaufen ab – auch bei Metzgereien, für die es innovative und umsetzbare Lösungen zu schaffen gilt. Anbieter und Betriebe leisten noch Pionier-Arbeit und sammeln wertvolle Erfahrungen – auch beim Diebstahlschutz.

Damit sind wir beim Bezahlen. Beim Metzger wird noch immer viel mit Bargeld bezahlt – vor allem von der älteren Kundschaft. Wie ist dies bei einem Smartstore zu lösen?

Ja, das ist noch immer so. Die Corona-Pandemie hat aber das Zahlungsverhalten nachhaltig verändert – auch bei älteren Menschen. Laut der EHI-Studie Zahlungssysteme im Einzelhandel waren 2023 59,7 % der Zahlungsvorgänge bargeldlos, davon 5,4 % digital mit dem Smartphone – Tendenz steigend. Wenn der Betrieb Kunden dabei unterstützt, eine digitale Zahlungsmethode am Smartphone einzurichten, werden sie diese auch nutzen.

red

Vielen Dank für das Gespräch.

Vier Smartstore-Konzepte

Aufgrund des Fachkräftemangels und um bisherige Vertriebskanäle auszuweiten, denken Metzgereien über den Verkauf ihrer Produkte außerhalb der Ladenöffnungszeiten nach. Nachfolgend einige beispielhafte Konzepte.

Fleischerei Bechtel: Willingshausen-Zella



- **Name & Standort:** „**Bechtels 24h Regiomarkt**“, Kurhessenstraße 12, 34626 Neukirchen
- **Seit wann:** 14. Mai 2023
- **Smartstore umgesetzt von:** Inhaber Johannes Bechtel und Fa. Metzgereibedarf Stephan Gebhard, Automaten: Fa. XL Automaten über Gebhard (www.metzgereibedarf.online)
- **Investitionskosten:** 140.000 Euro, inkl. 4 kW Solaranlage, Betonierung und Baugenehmigung
- **Produktangebot:** Im Sommer ein breites Grillfleisch-Sortiment und Grillwürstchen, Spar Bundles, „Bauernhof-Eis“ (Auhof Eis-Manufaktur), Hamburger-Patties TK, Getränke. Im Winter mehr Snacks, Süßigkeiten und küchenfertige Erzeugnisse, z.B Pfännchen etc.
- **Top-Seller:** Ganzjährig Ahle Wurst und Bechtels Kartoffelbratwürstchen, „Bauernhof-Eis“
- **Stärkste Frequenz:** Sonntags, vor allem ab Mittag. Am Wochenende auch viel in der Nacht (nach Parties, etc.)
- **Kennzeichnungssystem:** Nur Zutatenliste gemäß LMIV, da Automaten. Kennzeichnung zusätzlich in der Verkaufsauswahl über zwei Terminals
- **Bezahlsystem:** über zwei Auswahlterminals; bar, EC, Wallet oder Gutschein-Codes
- **Sicherheitstechnik:** Reolin-Videoüberwachungskameras, Vibrationsalarm bei Erschütterung
- **Online-Registrierung vorab:** Nein, Tür ist immer offen, da Automaten
- **Anbindung App/Webshop:** Ja. Abholstation für Vorbestellungen (ähnlich DHL Packstation), eigene App „WurstApp“, jedoch auch telefonisch möglich
- **Durchschnittliche Kundenzahl/Woche:** 450
- **Amortisierung:** 4,5 Jahre
- **Zeitlicher Aufwand:** Befüllung + Produktpflege: Johannes Bechtel und seine Frau (ca. 10 Stunden/Woche)
- **Bisheriges Fazit:** „Eigentlich sollte der 24h Regiomarkt direkt neben unserer Filiale in Ziegenhain errichtet werden, zur Entlastung des Personals durch verkürzte Öffnungszeiten. Der Denkmalschutz hat dies allerdings untersagt. Daraufhin wurde der Standort in Neukirchen ausgewählt. Rückblickend war dies ein voller Erfolg, da der Smartstore wie eine weitere Filiale ohne Personal ist. Abholbestellungen werden sehr gut angenommen“, sagt Johannes Bechtel.
www.24h-regiomarkt.de





Metzgerei Max: Hof (Saale)

■ **Name & Standort:** „Max 24“, toom Baumarkt, Wunsiedler Straße 70, 95032 Hof

- **Seit wann:** September 2023
- **Smartstore umgesetzt von:** Metzgerei Max
- **Produktangebot:** Etwas abgespeckte Spiegelung des Ladensortiments. April bis September hauptsächlich Grillsortiment. Außerhalb der Grillsaison auch sous-vide vorgegarte Produkte, haltbare Spezialitäten (Glas, Dose) ganzjährig.
- **Top-Seller:** Die umsatzstärksten Produkte sind im Sommer Grillspezialitäten. Im Herbst und Winter verkaufen sich Portionswürste, Burger und Konserven am besten.
- **Stärkste Frequenz:** an Sonn- und Feiertagen
- **Kennzeichnungssystem:** RFID-Technologie von SmartStore24. Die Lebensmittel werden vorher mit EAN und Preis ausgezeichnet. Den Betreibern gefällt speziell, dass sie nicht mit egalisierten Produkten arbeiten müssen. „So können wir auch leichtere oder schwerere Artikel verkaufen, was so im Online-Shop nicht möglich ist. Danach wird ein RFID-Aufkleber angebracht. Dieser wird über die Kodier-Station gescannt und somit für den Store freigeschalten“, erklärt Geschäftsführer Maximilian Rädlein.



■ **Partner Einrichtung:** Hauptpartner Hard- und Software ist SmartStore24. Der Container wurde ebenfalls über diese Firma vermittelt. Innenausbau: individuell von einem lokalen Schreiner. Beklebung und Werbung: Marke Eigenbau.

■ **Bezahlsystem:** Verkauf ausschließlich bargeldlos. Die Kunden können bei der Registrierung zwischen SEPA-Lastschriftverfahren oder Kreditkartenabrechnung wählen.

■ **Sicherheitstechnik:** Kameraüberwachung (innen). Registrierung im Vorfeld zwingend erforderlich. So ist nachvollziehbar,

wer sich im Store aufgehalten hat. Diebstahl und Vandalismus werden so stark eingedämmt.

■ **Online-Registrierung vorab:** Ja

■ **Anbindung App/Webshop:** Noch nicht

■ **Bisheriges Fazit:** „Wir sind mit der Umsetzung und Betreuung durch SmartStore24 sehr zufrieden und können das System definitiv weiterempfehlen. Als Ergänzung und weiteren Kundenservice bietet unser Max24 einen großen Mehrwert für unsere Bestandskunden und potenzielle Neukunden. Wir freuen uns auf die kommende Grillsaison“, sagt Maximilian Rädlein.

www.max-wurst.de, www.max-partyservice.de

Weyh Feinkostmetzgerei: Schwabach



- **Name & Standort:** „Weyh 24/7“, vor der Metzgerei, 91126 Schwabach
- **Seit wann:** November 2023
- **Smartstore umgesetzt von:** Inhaber Josef Weyh
- **Produktangebot:** Saisonale Auswahl
- **Top-Seller:** Grillspezialitäten im Sommer
- **Stärkste Frequenz:** Donnerstag bis Sonntag
- **Kennzeichnungssystem:** RFID-Technologie
- **Partner Einrichtung:** Schrutka-Peukert, SmartStore24
- **Bezahlsystem:** Bargeldlos
- **Sicherheitstechnik:** Videoüberwachung
- **Online-Registrierung vorab:** Ja
- **Anbindung App/Webshop:** Ja
- **Bisheriges Fazit:** „Super Resonanz, das Konzept rundet unser Angebot an den Kunden ab“, sagt Metzgermeister Josef Weyh. www.metzgerei-weyh.de

Landmetzgerei Diezel: Bad Steben-Carlsgrün

■ **Name & Standort:** „Diezels Genuss-Box“, Hofer Straße 34, 95180 Berg

■ **Seit wann:** 27. August 2023

■ **Smartstore umgesetzt von:** Maximilian Diezel, Landmetzgerei Diezel

■ **Investitionskosten:** ca. 100.000 Euro

■ **Produktangebot:** im Sommer Grillfleisch, Bratwürste, Hähnchensteaks, Partywürstchen (kleine Wienerle); im Herbst/Winter Feinkostsalate, Weißwürste, Wienerle, Schweinelendchen; ganzjährig Burger-Patties, Bratwürste, Aufbacksemmeln/-brötchen

■ **Top-Seller:** Grillspezialitäten im Sommer, Wurstsalat, Wienerle, Debreziner, Rindfleischwurst im Winter

■ **Stärkste Frequenz:** Freitag bis Sonntag, Feiertage

■ **Kennzeichnungssystem:** RFID-Technologie von SmartStore24. Die Lebensmittel werden vorher mit EAN und Preis ausgezeichnet.

■ **Partner Einrichtung:** SmartStore24 (RFID-Technologie, Warenwirtschaftssystem, Kühlschränke, Kassensystem); Innengestaltung: Eigenleistung

■ **Bezahlsystem:** Verkauf ausschließlich bargeldlos. Die Kunden können bei der Registrierung zwischen SEPA-Lastschriftverfahren oder Kreditkartenabrechnung wählen.

■ **Sicherheitstechnik:** Vier Reolin-Videoüberwachungskameras

■ **Online-Registrierung vorab:** Ja

■ **Anbindung App/Webshop:** Nein

■ **Durchschnittliche Kundenzahl/Woche:** im Sommer ca. 160

■ **Bisheriges Fazit:** „Wir waren mit den Anfangsmonaten sehr zufrieden und sind gespannt auf die Grillsaison“, sagt Metzgermeister Maximilian Diezel.

www.genussbox-diezel.de



SB am PoS

Der Self-Service-Trend hat sich in den vergangenen Jahren etabliert. Vor allem die technikaffine GenZ wird Experten zufolge als Klientel der Zukunft Betriebe, die einen Selbstbedienungs-Service anbieten, bevorzugen. Dafür sind entsprechende Zahlungssysteme nötig. Beim Self-Service-System Sigma von **myPOS** können Kunden und Kundinnen Chip&Pin, Magnetstreifen und NFC als Zahlungsmethode wählen. Die intuitive Benutzeroberfläche des Android 11-Betriebssystems sorgt für ein unkompliziertes Kundenerlebnis, welches das Auswählen und haptische Erfahren des gewünschten Produktes mit der Einfachheit des Onlinehandels verbindet. So lassen sich Beschäftigte von zeitraubenden Routineaufgaben entlasten, wodurch eine höhere Produktivität entsteht. www.mypos.com/de-de



Fotos: myPOS, Hokuma

Ein Quadratmeter Einkaufserlebnis

Die Vorteile eines 24/7-Verkaufsautomaten von Fleisch und Wurst sind bekannt. Die Standortsuche im Outdoor-Bereich hingegen stellt sich oft als problematisch dar. **Hokuma** hat mit dem „Fridgeomat“ auf einer Fläche von gerade einmal einem Quadratmeter ein intuitives, steckerfertiges Einkaufsterminal auf sechs Etagen geschaffen. So einfach geht's: Karte auflegen, Tür öffnen, Produkt(e) entnehmen oder auch wieder zurücklegen – fertig. Erst wenn die Tür geschlossen ist, wird der Kaufvorgang abgeschlossen und der Betrag für den Kunden abgerechnet. Das Eingabeterminal mit einem Gewerbekühlschrank und Kunden-Display ist eine elegante Shop-in-Shop-Lösung ohne zusätzliches Verkaufspersonal. www.hokumat.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



Kompakter Datenlogger

Der 65 g leichte LOG40 von **Dostmann electronic** misst die Umgebungstemperatur bei Lagerung und Transport mit einer Genauigkeit von $\pm 0,5^\circ\text{C}$ und zeichnet kontinuierlich bis zu 40.000 Datensätze auf, die gespeichert werden. Der Messbereich reicht von -40 bis $+60^\circ\text{C}$ bei einer Auflösung von $0,1^\circ\text{C}$. Für leicht verderbliche Lebensmittel erbringt der HACCP-zertifizierte und EN 12830 konforme Datenlogger (100 x 40 x 16 mm) den Nachweis über die Einhaltung der jeweils vorgeschriebenen Temperatur durch eine lückenlose Dokumentation. Die Messwert-Markierungsfunktion erlaubt, besondere Ereignisse bei der Auswertung der Daten hervorzuheben. Neben der Temperatur zeichnet er Bewegungen auf, sodass Ortsveränderungen dokumentiert werden. Zur Auswertung wird er am PC in die USB-Schnittstelle gesteckt, wo er automatisch eine pdf-Datei erzeugt, sowie eine Listendatei (Messwert, Datum, Uhrzeit), die mit Microsoft Excel gelesen und bearbeitet werden kann. Die Spannungsversorgung erfolgt über zwei AAA-Batterien (1,5 V).



www.dostmann-electronic.de

Abziehsteine für den Feinschliff

Mit Abziehsteinen lassen sich Messer schonend und effektiv nachschärfen. Durch die optimale Bindung und offene porige Struktur des Steins werden während des Schleifens ständig frische Schleifpartikel freigesetzt und garantieren ein durchweg scharfes Schleifergebnis. **Friedr. Dick** bietet zu dem bestehenden Kombi-Abziehstein mit Korn 360 und 1.000 die neuen Varianten mit Korn 1.000 und 3.000 sowie Korn 3.000 und 5.000 an. Durch den Einsatz verschiedener Körnungen lassen sich unterschiedliche Messerschneiden erzeugen, je nach Vorliebe oder Einsatzzweck: Korn 360 zum Herausschleifen von Unebenheiten und für den Vorschleiff, Korn 1.000 zum Nachschärfen und Abziehen, Korn 3.000 zum Feinschleifen und für den Feinabzug und Korn 5.000 zum feinen Abziehen und Polieren für das Finish. Um den optimalen Winkel von 15° exakt und konstant einzuhalten, ist jeder Stein neben dem rutschfesten Halter mit einem Winkelhalter ausgestattet, dieser wird auf den Messerrücken aufgesteckt.



www.dick.de

Kraftvoller Winkelwolf

Auf der Anuga FoodTec 2024 präsentierte **K+G Wetter** den neuen, kompakten Winkelwolf WW U200, ein Kraftpaket für den Einsatz von Frisch- und Gefrierfleischblöcken ohne Vorzerkleinerung. Der asymmetrische Trichter fasst etwa 500 l. So gelangen Fleisch und Zutaten gleichmäßig zur Zubringerschnecke. Eine Gefrierfleisch-Zubringerschnecke mit Schneidkante zerkleinert die Blöcke im ersten Verarbeitungsschritt während des Transports zur Fleischschnecke. Das Fleisch wird präzise vom Block abgeschnitten und nicht gequetscht, was für ein klares Schnittbild des gewolften Produktes sorgt. Die Temperatur erhöht sich durch die geringe Beanspruchung des Produktes minimal. Für die Reinigung werden Zubringer- und Fleischschnecke mit wenigen Handgriffen werkzeuglos entnommen und ebenso wieder eingesetzt. Die Spülkammer verhindert ein Hygienierisiko durch versteckte Verunreinigungen an den Abdichtungen der Antriebswellen. Eine zusätzliche Dichtung schützt die Antriebs Elemente. Wie und von welcher Seite Rohstoffe in den Wolf geladen werden, lässt sich der Raumsituation und den Arbeitsabläufen anpassen.

www.kgwetter.de



Flexibel zum SB-Kühlmöbel umrüsten

Mit der SB-Kühltheke Sirius® Ecoplus von **Aichinger** lassen sich Frische-Bereiche mit einem Mix aus Bedien- und SB-Theken gestalten. Sie kann in eine Thekenanlage integriert werden oder frei stehen, wenn der Anschluss an die Verbundkälteanlage sichergestellt ist. Die Theke verfügt über Glas-Schiebeelemente. Die Module entsprechen den Energieeffizienzklassen B bis C. So ist es möglich, bestehende Sirius-Thekenanlagen um SB-Module zu ergänzen oder bestehende Module umzurüsten. Gegenüber einem vergleichbaren Kühlmöbel ohne Glas-Schiebeelemente sei der Energiebedarf für die Kälteerzeugung um etwa 55 % geringer. Die effiziente Kältetechnik ermöglicht es, Produkte mit Temperaturanforderungen bis zu M0 und bei einer Verdampfungstemperatur t_0 max -6°C betriebssicher, energieeffizient und HACCP-konform zu präsentieren. In definierten Zonen ist die Präsentation von Hackfleisch möglich, die eine Produkttemperatur von M0+ (-1 bis $+2^\circ\text{C}$) erfordern.

www.aichinger.de



In zwei Kammern kühlen



Mit zwei Kammern, zwei Schiebetüren und zwei Ladeebenen ermöglicht **Winter Fahrzeugtechnik** eine flexible Nutzung des Kühltransporters, z. B. eines Fiat Ducato mit individuellem Ausbausystem. So gelingt auch die Beförderung gekühlter und erwärmter Produkte (Temperaturbereich -20°C bis $+25^\circ\text{C}$). Für eine temporäre zweite Ladeebene wird ein Zwischenboden eingesetzt, der mit wenigen Handgriffen entnehmbar ist. Ein digitales Anzeige- und Bedienelement im Fahrerhaus sorgt für eine kontrollierte, zuverlässige Einhaltung der geforderten Transporttemperaturen. Alle Ausbausysteme werden im eigenen Werk nach aktuellen Qualitätsanforderungen entwickelt, designt, produziert und montiert. Diese sind auch als elektrische Transportlösung für alle E-Transporter verfügbar. Die Kombination von E-Transporter und Elektro-Kühlung gewährleistet einen umweltfreundlichen Transport von Lebensmitteln.

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

Heizen mit Wasserstoff

Die Dachs Blockheizkraftwerke des Anlagentyps 2.9 und 5.5 ab Generation 2 von **Senertec Kraft-Wärme-Energiesysteme** sind für die Umrüstung auf 100 % Wasserstoff vorbereitet. Im Zuge dessen wird der Hersteller ein Umrüst-Kit anbieten, das von seinen Fachpartnern eingebaut wird. Die Kommunale Wärmeplanung kann ein bestehendes Erdgasnetz als künftiges H₂-Netz ausweisen. Ist das Gasnetz auf Wasserstoff umgerüstet, müssen Gas-Heizanlagen wie der Dachs ihn nutzen können. Da der Zeitpunkt heute unklar ist, ist die H₂-Readiness wichtig, um die eigene Anlage sicher weiterbetreiben zu können. Dachs-Anlagen lassen sich zu 100 % klimaneutral mit Bio-Methan oder biogenem Flüssiggas betreiben. Als Option kombiniert die Hybridlösung HyPer Dachs das BHKW mit einer Wärmepumpe, die 65 % der Wärme im Gesamtsystem bereitstellt. www.senertec.de



Exakt füllen und portionieren



Auf der Anuga FoodTec 2024 präsentierte **Rex Technologie** Vakuumfüller, Formmaschinen, eine Hackfleischportionierlinie sowie die neuen Maschinen im Bereich Abdreh- und Aufhängetechnologie, AKS 65 und AKS 65M. Die Allrounder bei den Füllern sind die Modelle RVF 436 und 436 S. Ihr glattflächiges, hygienisch gestaltetes Maschinengehäuse

ist platzsparend, selbsttragend und aus Edelstahl gefertigt. Das Maschinendesign erfüllt hohe Hygienestandards und senkt den Reinigungsaufwand. Das große Flügelzellenförderwerk garantiert auch bei maximaler Laufzeit eine hohe Portioniergenauigkeit. Der Druckausgleichskolben im Förderwerk unterstützt die exakte Portionierung. Kein Quetschen oder Schmieren – alle Füllmassen werden schonend transportiert, speziell auch bei größeren Bräteinlagen, Fleischstücken oder Rohwurstanwendungen. Die Förderwerke gibt es mit 8, 12 oder 14 Schiebern, die letztere Variante auch mit Blindschiebern. Die Hebe- und Kippvorrichtung für 120- und 200-l-Normhubwagen erleichtert das saubere Befüllen des Trichters. Die serienmäßige Touchscreen-Steuerung ist einfach zu bedienen und für alle Anwendungen – auch für die Ansteuerung von Clipmaschinen, Rex-Aufhängelinien und Vorsatzgeräten – geeignet. Das Abdrehen von Kunst- bzw. Naturdärmen wird durch die rotierende oder starre Darmhaltevorrichtung erleichtert. www.rex-technologie.com

Elektro-Kühltransporter

Nach eigenen Angaben als ersten seiner Art bezeichnet **Wükaro** den VW ID Buzz Cargo. Der Laderaumboden des E-Kühltransporters ist mit Alu-Riffelblech verkleidet. Der komplette Laderaum verfügt über eine schlagfeste Kunststoff-Innenauskleidung aus GfK-Formteilen inkl. Hartschaumisolierung, was eine Reinigung mit einem Hochdruckreiniger ermöglicht. Eine elektrische Dachkühlanlage sorgt darin für Temperaturen von 2° bis 6°C. Batterieladefunktion und Betrieb der Kühlanlage sind parallel möglich. Die Laufzeit der Kühlanlage auf Batterie-Fahrbetrieb hängt vom gewählten Batterie-Paket ab. Eine Zeitschaltuhr für das Vorkühlen (Einschaltung Netzbetrieb) ist via App programmierbar. Ausbau und Kühlung erfüllen die Vorschriften von LMHV, HACCP sowie die Bestimmungen der RL 93/43 EWG. Das Original-Staufach in der Schiebetüre rechts bleibt erhalten. www.wuekaro.de



Digital kennzeichnen

Seit 1. Februar 2024 gilt auch für unverpacktes Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch die Kennzeichnungspflicht in der Fleischtheke. Als Alternative zu beschreibbaren Kunststoff- oder laminierten Papieretiketten, bietet **Shop-IQ** das Electronic Shelf Labeling (ESL) an. Mit dem digitalen Auszeichnungssystem und Infosystem werden zentral Preis- und Produktinfos auf Knopfdruck aktualisiert. Bei der Verknüpfung mit der Warenwirtschaft werden die Preise über ein Gateway in Echtzeit aktualisiert. So lassen sich Preisänderungen für Aktionen, an definierten Wochentagen, Uhrzeiten oder zum Ladenschluss umsetzen. Die ESLs (3,5“) sind ca. 25 % größer als übliche elektronische Preisschilder. Sie können eingeschoben, rückwärtig befestigt oder auf einen Halter gesteckt werden. www.shop-iq.eu



Impressum 13. Jahrgang

FH
FLEISCHER-HANDWERK

Offizielles Organ von: **METZGER HANDWERK Bayern**

Verlag: B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, Verlagsniederlassung München
Postadresse: Postfach 21 03 46, D-80673 München,
Hausadresse: Garmischer Straße 7, D-80339 München
Tel. (089) 370 60-0, Fax: (089) 370 60-111
Internet: www.blmedien.de, 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

Ständige Autoren:
Heike Sievers, Horst Buchmann, Verena Wagner

Anzeigen:
Sebastian Lindner -220
Rocco Mischok -220
Gerhild Burchardt -205
Bernd Moeser -200
Fritz Fischbacher -230
Kilian Roth -246
Concetta Herion -240

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 26 vom 1.1.2024

Anzeigenabwicklung:
Felix Hesse -261

Layout:
Michael Kohler -258
Liane Rosch -254
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 98 €, Ausland jährlich 112 €. Einzelpreis: Inland 19,50 €, Ausland 22 € (alle Preise inkl. Versandkosten und MwSt.). Der Abpreis 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 13ZZZ00000326043

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

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

Geschäftsführer der B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, 40724 Hilden:
Harry Lietzenmayer, Stephan Toth, Björn Hansen

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 2192-5033
Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.



Dosier- und Fülltechnik

Wir kriegen's gebacken!

INTER NORGA

Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA Halle B6, Stand 216 08. - 12. März 2024



DOSIERTECHNOLOGIE DER UNBEGRENZTEN MÖGLICHKEITEN

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 Boysen-Technologie bleiben auch ganze Stücke in den Speisen erhalten.



www.boysenbackservice.de

SPRÜH-SYSTEME

UNIFILLER-SYSTEME

BACKTRENNMITTEL

Fleischereimaschinen

- ▲ Füllen
- ▲ Küttern
- ▲ Wolfen



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

Gütezusätze

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



van-hees.com



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-cleaning-systems.de

Pökelinjektoren



Günther Maschinenbau GmbH

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

Pökel- und Massiertechnik



Suhner AG Bremgarten

Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42
Fax: +41 56 648 42 45

E-Mail: suhner-export@suhner-ag.ch
www.suhner-ag.ch

Etiketten

Innovative Etikettierlösungen für Fleischer, Bäcker und Selbstvermarkter

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

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



van-hees.com



Anzeigen werden gelesen! Sie tun es gerade!

Kunstdärme

HansSchütt

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

Schlachthofeinrichtungen



Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 0 73 66/9 2096-0
Telefax 0 73 66/9 2096-99
www.renner-sht.de

Tumbler



Günther Maschinenbau GmbH

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

Walzensteaker



Günther Maschinenbau GmbH

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

fleisch net.de

Hilf mit deiner Spende: www.de/plastikflut

STOPP DIE PLASTIK FLUT

WWF-Spendenkonto:
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22

SOS-KINDERDORF STIFTUNG

WERDEN SIE ZUKUNFTSSTIFTER!
Nachhaltig und langfristig helfen
www.sos-kinderdorf-stiftung.de

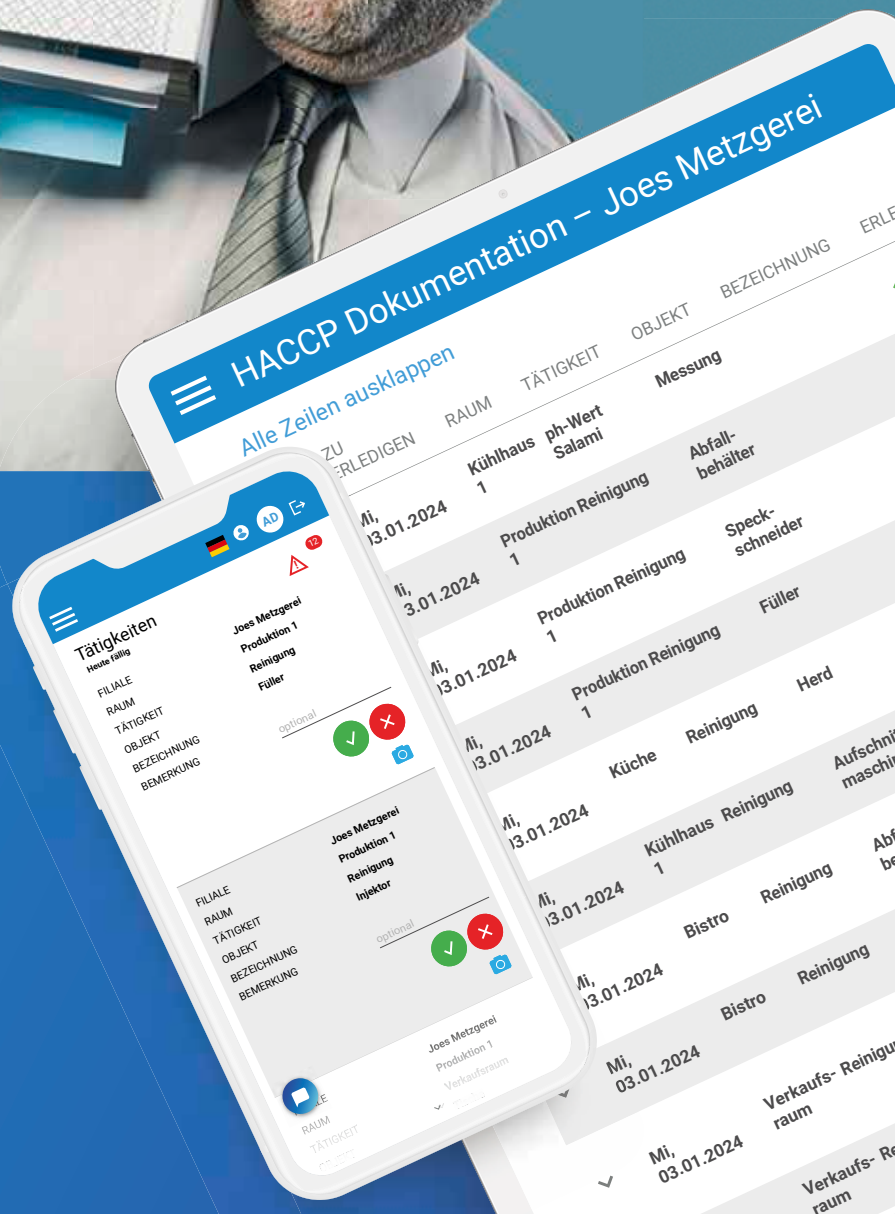


Erschlägt Sie die tägliche HACCP-Dokumentation?

Mit der HACCP APP erledigt sie sich fast wie von selbst.



**Jetzt
kostenfrei
testen!**



IVECO

Drive the road of change



Mehr Energie erfahren:

Jetzt informieren unter

www.iveco.de

Gut aussehend. Und elektrisch!

eDAILY. ELEKTRISIERT JEDEN.

Freie Fahrt in der Stadt: Der neue eDaily hinterlässt Eindruck, aber keine Emissionen! Was auch immer Sie vorhaben – beladen, liefern oder verkaufen – der eDaily verbindet die gewohnte Stärke und Vielseitigkeit des Daily mit allen Vorteilen der E-Mobilität. Mit seinem 140-kW-Elektromotor, modularem und skalierbarem Batterie-Set-up mit bis zu 148 kWh, einem Nebenantrieb mit bis zu 50 kW und bis zu 3,5 t Anhängelast bringt er Ihr Business nachhaltig weiter. Erhältlich in allen Karosserie- und Aufbauvarianten von 3,5 t bis 7,2 t zulässigem Gesamtgewicht. Mit dem eDaily kommt jede Lebensmittel-Lieferung lässig ans Ziel. Wählen Sie aus vielen coolen Kombis für den Frischdienst- und Tiefkühltransport!



*Abbildung unverbindlich, Modelle können abweichen. Irrtum, Widerruf, Fehler und Änderungen vorbehalten.