

FH

FLEISCHER-HANDWERK

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



FLEISCHER MIT ERFOLG:

Filser – der Metzger, Altstadt

- **NACHWUCHSPROJEKT:** Azubis aus Vietnam
- **GRILLEN+GEWÜRZE (2):** Was kommt auf den Rost?
- **EVENT:** Premiere „Butcher Wars Germany 2024“ in Stuttgart
- **LADENBAU:** Einkaufen als Erlebnis

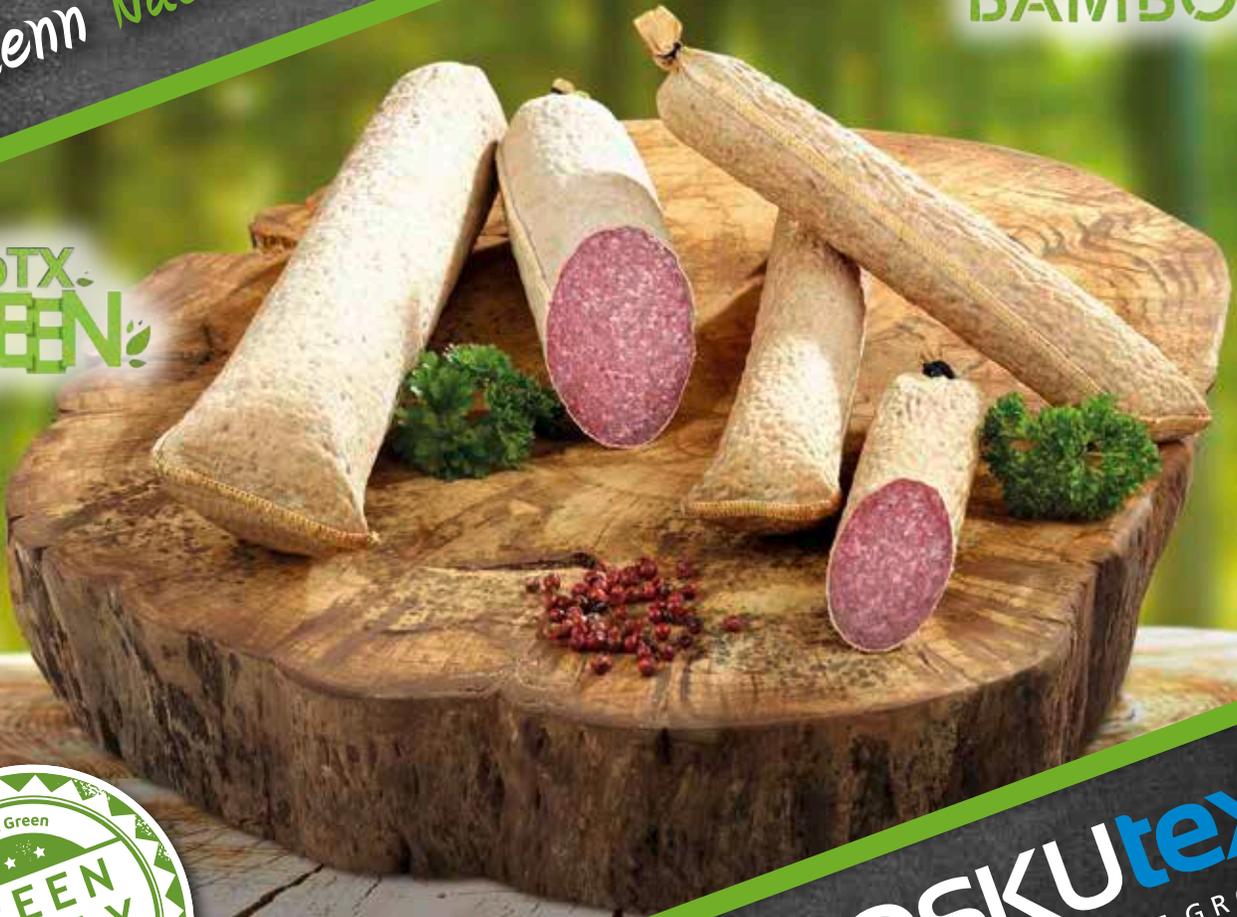
Wir verwenden **Textilhüllen-**



... denn **Nachhaltigkeit** und **Ökologie** zahlen sich aus!

NaloTX 
BAMBOO

NaloTX
GREEN



OSKUTex
KALLE GROUP

oskutex.kallegroup.com

Drama Fleischsteuer



Marco Theimer,
Chefredakteur
FH Fleischer-
Handwerk

Unprofessionell! Das ist das einzige Wort, das mir zur Politik unserer Ampel-Regierung einfällt, die sich zu Beginn als Zukunftscoalition betitelte. Immer wieder im Fokus: ein sportwagenliebender Finanzminister und ein vom Klimawandel getriebener Wirtschaftsminister, die gegensätzlicher nicht sein könnten. Hinzu kommt ein meiner Meinung nach immer noch absolut fehlbesetzter Landwirtschaftsminister, der keine Verantwortung übernimmt und sich – wie heute üblich – auf den Rat von Experten verlässt. Eine solche Gruppe ist die Zukunftskommission Landwirtschaft (ZKL), der rund 30 Fachleute angehören, nur keine aus der Fleischwirtschaft und dem Fleischerhandwerk. Die schlug vor, die Mehrwertsteuer auf Fleisch und Wurstwaren einfach mal so von 7 auf 19 % zu erhöhen. Den drei oben genannten Ministern käme das sicher gelegen, denn sie müssen ja Milliardenlöcher im Bundeshaushalt stopfen. Finanzielle Auswirkungen hätte dies für die Verbraucher und vor allem kleinere Betriebe aus Handwerk und Direktvermarktung, deren Kundschaft wohl zu billigeren Produkten aus Discountern greifen würde.

Kritik kam sogleich von den Fachverbänden. Der Verband der Fleischwirtschaft sprach von einer „Scheindebatte zur falschen Zeit“, der Bundesverband Deutscher Wurst und Schinkenproduzenten hält eine solche MwSt-Erhöhung „weder für ökonomisch sinnvoll noch sozial gerecht“ und auch der Deutsche Fleischer-Verband hat berechtigte Bedenken und favorisiert für den Umbau der Nutztierhaltung – denn darum geht es eigentlich – Finanzmittel aus dem Bundeshaushalt, die umverteilt werden müssten. Meiner Meinung nach ist diese MwSt-Erhöhung auch nicht zielführend und zudem ungerecht. Denn: Sie würde alle kleineren Betriebe aus Fleischerhandwerk und Landwirtschaft bestrafen, die schon heute nach höheren Standards arbeiten – auch Bio-Bauern und Bio-Metzger. Eine solche Steuererhöhung trifft die Falschen. Also: Keine Fleischsteuer! Noch so ein zum wiederholten Male unausgegorener Vorschlag der Regierung und ihrer Experten, die wenig bis keinen Bezug zur echten Praxis in den Betrieben haben und Ideen auf den Weg bringen, die die Menschen noch mehr verunsichern als ohnehin schon.

Hinterfragen kann man auch die bisher bei Gesetzesvorhaben äußerst einflussreiche Rolle des Deutschen Bauernverbandes, in dessen Reihen es wohl Befürworter der Fleischsteuer gibt. Der vermeintliche „Machtverlust“ durch die Ampel-Regierung kann es nicht sein. Bei den wochenlangen Demos und Protesten Anfang 2024 stand die Metzgerschaft den Landwirten tatkräftig zur Seite – versorgten sie sogar gratis auf Demonstrationen. Wo ist eine solche Solidarität im Gegenzug erkennbar? Dabei sind Landwirtschaft und Fleischerhandwerk Partner und voneinander abhängig. Und: Gutes Fleisch und gute Wurst sollten sich alle in unserem Land leisten können.

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



10



40



16



8



28

Branchenblick

Drama Fleischsteuer	3
Meisterkurs in Weiterstadt	6
Fokus Bayern:	
Azubis aus Vietnam	10
Next Generation	12

Event: Butcher Wars

Zerlege-Action in Stuttgart	8
-----------------------------------	---

Weiterbildung

Im Zeichen des Rauchs	14
-----------------------------	----

Nachwuchs

Hannes Maisel, Metzgerei Leipold, Bad Berneck: Metzger seit Generationen	16
--	----

Evenord

Hausmesse zum 100-jährigen	18
----------------------------------	----

Jubiläum

100 Jahre Raps: Leidenschaft für Gewürze	22
---	----

Fleischer mit Erfolg

Altenstadt:

Traditionell nachhaltig Ludwig Filser	24
--	----

Vevey/CH:

Waadtländer Wurstgenuss Armand Stuby	26
---	----

Forstinning:

Ganz schön mutig Stefan Holzner	28
--	----

Titelbild: Nachhaltiges Handeln genießt für Ludwig und Barbara Filser aus Altenstadt höchste Priorität. Dies gilt seit Generationen.
Foto: Aichinger

Grillen & Gewürze – Teil 2

Was kommt auf den Rost?	30
Neuheiten & mehr	32

Interview – Plantbased

Christoph Theken, Vemag Maschinenbau: „Im klassischen Handwerk eine Nische“	38
---	----

Messer & Co.

Genauigkeit und Können	40
------------------------------	----

Firmenporträt

Rudolf Schad: Individuelle Präzision	44
---	----

Ladenbau

Einkaufen als Erlebnis	46
------------------------------	----

Rubriken

Technik update	21
Messe: SÜFFA 2024	54
Neu auf dem Markt	57
Impressum	59
Gesucht & gefunden	60

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 Landig + Lava GmbH & Co KG (Bad Saulgau) und der Rex Technologie GmbH & Co. KG (Thalgau/Österreich) bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.



**Trägerverein Culinarium
Sieg beim „Battle of Taste“**

Die Fleischfachfrauen Jolanda Rusch und Salome Lopardo (Adler Metzger, Niederhelmschwil) und der Teamleiter Verkauf Matthias Ehrenzeller (Eberle Spezialitäten, Gossau) freuten sich über den Sieg beim Genusswettbewerb „Battle of Taste“ in der Region Ostschweiz. Dabei ging es darum, wer das beste Fleischprodukt und den besten Käse herstellt. Die Premiere des Wettstreits fand auf der OFFA in St. Gallen statt. Dort bewerteten Messegäste je neun verschiedene Käse- und Fleischsorten. Dabei zählte nur der persönliche Geschmack. In der Kategorie Fleisch gewann der „Buurecoppa“, in der Kategorie Käse der „Brie Mini Bärlauch“. Mit rund 2.100 abgegebenen Stimmen wurde die Erwartung des Organizers, dem Trägerverein Culinarium, übertroffen. Die teilnehmenden Metzgereien und Käsereien kamen aus den Regionen Toggenburg, Appenzell und St. Gallen-Bodensee. Über 18.000 Fleisch- und Käseportionen wurden geschnitten, hergerichtet und degustiert. Der Wettbewerb war der Auftakt für das Genussfestival „Taste“, das vom 23. Mai bis 16. Juni 2024 stattfindet. www.taste-genussfestival.ch

**Wirtschaftsministerium Rheinland-Pfalz
Genusshandwerker geehrt**



Bei einem verkaufsoffenen Sonntag auf dem Mainzer Domplatz zeichnete die Wirtschaftsministerin von Rheinland-Pfalz, Daniela Schmitt, zum zweiten Mal Genusshandwerker mit dem Landesehrenpreis aus: 42 Betriebe aus den Gewerken Bäcker, Metzger, Konditoren, Speiseeishersteller und Brauer. Fast 70 Betriebe hatten sich dafür beworben. Bewertet werden neben der Qualität, regionalen Zutaten und traditioneller Herstellung auch die Ausbildung junger Fachkräfte, wiederverwertbares Verpackungsmaterial und der Einsatz erneuerbarer Energien. 15 Metzgereien aus den Kammerbezirken Koblenz, Pfalz, Rheinhessen und Trier freuten sich darüber, z.B die Metzgerei David (Worms), die Landmetzgerei Dobroschke (Bingen), die Metzgerei Kneppel (Morbach), die Landfleischerei Schmitz (Bitburg) oder die Metzgerei Wiersch (Landkern). Die Geehrten erhielten eine Urkunde, das Recht ein Jahr für sich als Preisträger zu werben und ein besonderes Türschild für ihre Geschäfte. Ebenso vor Ort waren sieben Mitglieder der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks (oben), die mit Aktionen für viel Aufmerksamkeit für die Berufe im Metzgerhandwerk sorgten. www.genusshandwerk-rlp.de

**gourmetscouts.de
Theke statt SB-Ware**

Ein Einkauf an der Bedientheke hilft dabei, Müll zu vermeiden, vor allem Kunststoffe, die oft irgendwann im Meer landen. Nicht nur der R&S Vertrieb bietet einen Großteil seiner Produkte an solchen Theken an, sondern auch für Kunden im Metzgerhandwerk ist dies alltäglich. Beim Kauf von 70 g Parmaschinken im SB-Bereich etwa, fallen zusätzlich 4,11 g – also 17 % – Plastik an. Beim Kauf von 100 g des Schinkens an der Bedientheke kommt weniger als 1 g und so weniger als 1 % Plastik dazu, wenn die Kundschaft eigene Frischhalteboxen mitbringt. R&S rief für sich und seine Partner die Nachhaltigkeitsstrategie „ACT4U“ ins Leben, um aktiv gegen den Klimawandel anzugehen. www.gourmetscouts.de



Schon bei Facebook geliked?

FH

👍 Danke für mehr als 9.500 Follower!



Markenschaufenster

HOKUMAT
VERKAUFEN IN LEICHTER GRÖßE

QR Code

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

STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK

Telefon 07268 392

Dosenverschleißmaschinen
Halb- und vollautomatisch, für Handwerk und Mittelstand

WWW.STILLERGM.BH.DE

Peter K. Schütz
„Blutwurst Werkstatt Bekenntnisse eines Metzgers“
14,90 €

Erschienen im Verlag
Peter K. Schütz,
Postfach 170107
40082 Düsseldorf

Erhältlich beim Autor
Tel. 0152-02441061
www.peter-k-schuetz.de
peterk.schuetz@gmail.com



Meisterkurs in Weiterstadt

Unter Freunden lernen: Der Führungskräfte-Nachwuchs der Frankfurter Fleischer- und Bäcker-Fachschule J.A. Heyne erhielt nach erfolgreichem Meisterkurs seine Zeugnisse.

Nach zwölf Wochen lernen, wenig Schlaf und viel Nervennahrung hatten 37 Fleischer und drei Fleischerinnen Grund zum Jubeln: Alle haben die vier Teile ihres Meisterkurses geschafft und erhielten an der Fleischerei-Fachschule Heyne bei der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main ihre Urkunden. Ihre Stimmungslage: heiter. Freudentränen flossen bei einigen neuen Meisterinnen und Meistern, die gemeinsam mit den Bäckerinnen und Bäckern sowie den frisch verkündeten „Geprüften Verkaufsleiterinnen im Lebensmittelhandwerk“ ihren Abschluss im Berufsbildungs- und Technologiezentrum Weiterstadt feierten.

Sie bekamen ihre Prüfungsergebnisse u.a. aus den Händen von Michael Boddenberg, Mitglied des Hessischen Landtags und Fleischermeister, Florian Schöll, Geschäftsführer Bildungsbereich der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main, Britta Sickenberger-

Schwing, Fleischermeisterin und Leiterin des Fachzentrums Nahrungsmittel, sowie Mitgliedern der Prüfungsausschüsse.

Michael Boddenberg gratulierte den Absolventinnen und Absolventen zu ihrer „großartigen Lebensleistung“, die es ihnen erlaubt, optimistisch in die Zukunft zu blicken. Die herzlich gehaltene Feier bestätigte: „Hier wird unter Freunden gelernt“, sagte Florian Schöll. Zu dem Freundeskreis gehörte etwa Samuel Wittkamp, Fleischermeister aus Steinbach am Taunus, der sich sichtlich bewegt über den Applaus für seine Leistung freute. Unterstützung bekam er in den Monaten des Lernens vor allem von seinen Eltern, aber auch von seinen Kurskollegen und -kolleginnen sowie den „immer ansprechbaren Dozenten“. Die frisch ernannten Meisterinnen und -meister stammen nicht nur aus Hessen, sondern reisten auch aus Brandenburg, Niedersachsen oder Baden-Württemberg für ihren Meisterkurs an.

www.hwk-rhein-main.de

Preisträger 2024 (Auswahl)

Fleisch und Fleischerzeugnisse

Kleinst- und Kleinunternehmen, Jahresumsatz unter 10 Mio. Euro

Gold: Metzgerei Mantel, Marktzeuln-Zettlitz

Bronze: Fleischerei & Partyservice Danilo Dubau, Hoyerswerda

Mittlere Unternehmen,

Jahresumsatz 10 bis 50 Mio. Euro

Gold: BARD frische Küche, Saarbrücken

Silber: Metzgerei Ludwig Haller, Murnau am Staffelsee



DLG/BMEL

Bundesehrenpreise 2024

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat auch eijige Betriebe des deutschen Fleischerhandwerks mit einem Bundesehrenpreis für Qualität und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelherstellung geehrt. Das ist die höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft. Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft,

überreichte gemeinsam mit Hubertus Paetow, Präsident der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) und Freya von Czetztritz, CEO der DLG-Holding, Urkunden und Medaillen in festlichem Rahmen in Berlin. „Die Preisträgerinnen und Preisträger erkennen die Herausforderungen unserer Zeit und verfolgen bereits nachhaltige, innovative Ansätze“, lobte der Minister. www.dlg.org



Homann, Weitblick, Bonduelle,
Messe Stuttgart

Neuer Snack Star-Partner

Neben den diesjährigen Snack Star®-Partnern Homann Foodservice, Bonduelle Food Service und Weitblick sustainable workwear, kann das Team rund um den etablierten Nachwuchsförderwettbewerb für Metzger, Bäcker und Gastronomen einen weiteren namhaften Partner in seinen Reihen begrüßen: die Messe Stuttgart.

Durch die Kooperation mit der Messe Stuttgart und den Fachmessen SÜFFA, südback und Intergastra kann der Snack Star® den Nachwuchskräften nun, neben den Kompetenzen in Sauce, Gemüse und Workwear, die Bühne bieten, die sie und ihr Talent verdienen – und das nicht auf eine Branche begrenzt, sondern übergreifend. Das Snack Star®-Team plant bereits hinter den Kulissen ein neues, größeres Sieger-Event, das die Nachwuchstalente nicht so schnell wieder vergessen werden. Gesucht werden Snack-Ideen, die für das diesjährige Motto „Good Food – good Mood“ einen Snack gesünder interpretieren. Egal ob klassisch, vegan oder cross-over. Einsendeschluss ist der 24. Juni 2024. An einer Teilnahme Interessierte finden alle benötigten Infos sowie das Bewerbungsmaterial zum kostenfreien Download unter www.homann-snackstar.de.

Van Hees

Nationalmannschaft zu Gast

Beim Top-Seminar von Van Hees Mitte März in Oestrich-Winkel standen zahlreiche Themen auf dem Programm, u.a. Nitritreduzierung, Salamierstellung mit Gelinggarantie, Grilltheke 2024, Grillen ohne Fleisch, Warenpräsentation und Produktsicherheit in SB-Verpackungen. 67 Teilnehmer und Teilnehmerinnen lauschten den Fachbeiträgen, einschließlich mehrerer Live-Übertragungen ins Technikum des Unternehmens. Alle Produkte und Rezeptideen konnten direkt im Anschluss an die Vorträge probiert werden. Als Referentinnen zu Gast waren dabei auch Sonja Kopf, Luisa Botte und Natalie Selig (v.l.n.r.) von der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, die von Alicia Utrillas vom Deutschen Fleischer-Verband begleitet wurden. www.van-hees.com



Ergebnisse der Bioland-Wurstprüfung

- Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Wolpertshausen: 5 x Gold
- Bio Metzgerei Grießhaber, Mössingen: 5 x Gold
- Quint, Kenn: 4 x Gold
- Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Wurst- und Schinkenmanufaktur, Frankenheim/Rhön: 4 x Gold, 2 x Silber
- Biohof Fauser GbR, Mutlangen: 4 x Gold, 2 x Silber
- Biolandhof Familie Voltz, Burgstetten: 4 x Gold, 1 x Silber, 1 x Bronze
- Hermsmeyer Metzgerei, Gardelegen-Miesterhorst: 4 x Gold, 1 x Bronze
- Kloostergut Maria Laach, Gleys: 3 x Gold, 1 x Silber, 1 x Bronze
- Bioland-Hof Rudolph, Möhrendorf: 2 x Gold, 1 x Silber
- Hof-Metzgerei Gut Wulksfelde, Tangstedt: 2 x Gold, 1 x Silber
- Witty's food and nonfood, Handelsgesellschaft: 2 x Gold
- Holzner, Lana (Südtirol): 1 x Gold, 1 x Silber, 3 x Bronze



Bioland

Erfolgreiche Bio-Wurstprüfung

Zwölf Metzgereien errangen bei der Bioland-Wurstprüfung im vergangenen Jahr 40 x Gold, 9 x Silber und 6 x Bronze. Diese dürfen aufgrund der Bioland-Richtlinien nur sieben Zusatz- und Hilfsstoffe verwenden und gleichen dies mit handwerklichem Können aus. „Der Vielfalt und Kreativität der Bioland-Metzgereien sind offenbar keine Grenzen gesetzt – von der Currywurst über Rindersalami bis zur Bruderhahn-Mettwurst. Einheitlich ist nur der enorm hohe Qualitätsstandard. Der Wettbewerb untereinander spornt zusätzlich an“, freute sich Annika Bruhn, Herstellerberatung Bioland-Fleischwaren über den Einfallsreichtum der Betriebe. „In der Prüfergruppe waren wir einhellig der Meinung, dass sich die Qualität der eingesendeten Waren von Mal zu Mal verbessert. Dabei freut es mich sehr, dass unsere Verbesserungsvorschläge angenommen und Anregungen umgesetzt werden“, resümierte Jurymitglied Hermann Jakob. Die Wurstwaren enthalten kein Nitritpökelsalz, keine Geschmacksverstärker, Reifebeschleuniger oder Phosphate. www.bioland.de

Fotos: Markenpartner, Van Hees, Sonja Herpich/Bioland

Sun[®] Products
Vertriebs GmbH
Parkstr. 21, 76131 Karlsruhe
www.sun-products.de



Taste the Tropics!

Entdecken Sie unsere neuen SUN SPICE Variationen.



Zerlege-Action in Stuttgart

Pascal Karatey, Ina Endraß-Lacher und Thomas Rexfort: So heißen die drei Erstplatzierten der erstmals im Rahmen der „BBQ Days“ auf dem Stuttgarter Messegelände ausgetragenen Butcher Wars Germany.



Der Leistungswettbewerb fand auf der BBQ Days-Bühne in der Halle 6 der Messe „Garten“ statt. 14 Teilnehmerinnen und Teilnehmer – Auszubildende zu Fleischer/-in, Metzgermeister und Fleischerei-Fachverkäufer/-innen – traten an, um innerhalb von 25 Minuten ein Mittelstück vom Schwein zu zerlegen, fachgerecht zuzuschneiden und aus dem Fleisch laden- bzw. küchenfertige Speisen herzustellen und stilvoll dekoriert zu präsentieren. Es gab einen Durchgang mit zwei und drei Runden mit drei Teilnehmern, die um 10 Uhr starteten. „Ihr seid Botschafter und Speerspitzen unseres Handwerks“, motivierte Dirk Freyberger, Teamcaptain der WBC-Metzgerweltmeister 2022 des „Butcher Wolfpack“, die angetretenen Fach- und Nachwuchskräfte. Er hatte den Event unter dem Motto „Zerleg sie alle“ mit seinem Wolfpack-Kollegen und WBC- und GBA-Juror Holger Fricke organisiert. Als beste Nachwuchskraft unter 23 Jahren bekam Fleischermeisterin Carina Schüßler ein Profi-Messer. Vier der Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren unter 23 Jahre alt, der älteste 59 Jahre.

**„Ihr seid Botschafter
und Speerspitzen
unseres Handwerks.“**

Dirk Freyberger



Die Kriterien

Das Bio-Schweinefleisch mit Haltungsstufe 4 hatte das Stahlbroder NaturGut zur Verfügung gestellt: Ausgestattet mit Kettenhandschuh mit Unterarmschutz und Stechschutzhürze, gingen die Fach- und Nachwuchskräfte ans Werk. Die Dekorationen und Füllungen durften angemischt und geschnitten selbst mitgebracht werden. Bewertet wurden die Beiträge von sechs erfahrenen Juroren: Katharina Bertl, Jürgen Reck, Werner Braun, Holger Fricke, Michael Keller und erstmals dem TikTok-Metzger Michael Forster aus der Landmetzgerei Moosmeier. Die Kriterien lauteten: Sicherheit/Arbeitsplatzhygiene, Fähigkeiten/Geschwindigkeit, Kreativität/Einfallsreichtum und finale Präsentation mit dem höchsten Bewertungsgrad. „Zu erleben und zu sehen sind hier ganz unterschiedliche Herangehensweisen und Präsentationsformen“, betonte Dirk Freyberger. Alle Runden waren sehr gut besucht, das Live-Publikum klatschte und feuerte an. Zudem wurde der Event auf Online-Plattformen wie YouTube live gestreamt. So waren auch Zuschauer aus Neuseeland und Australien virtuell zu Gast.

Wer war noch dabei?

Die Punktevergabe war spannend, die ersten Fünf lagen nur wenige Zähler auseinander. Es siegte Pascal Karatey (Fleischerei-Fachverkäufer, Metzgerei Freyberger, Nürnberg) vor Katharina Endraß-Lacher (Fleischerei-Fachverkäuferin, Metzgerei Endraß, Bad Hindelang) und Fleischermeister Thomas Rexfort aus der Nähe von Dorsten. Sie freuten sich über Geldpreise und Messer-Sets von Giesser Messer. Zu den Junioren zählten Carina Schüßler, Mike Hepp (22) und Lina Wachter (18, Fleischerin-Azubi) aus der Metzgerei Sonntag in Kißlegg, David Anschütz (Emil Färber, Bad Neustadt/Saale) und Timo Rögele (Metzgerei Rögele, Gnodstadt). Mit dabei waren zudem Jürgen Unger (Metzgerei Faber, Bad Kissingen), der zweimalige Butcher-Wars-Teilnehmer (2019, 2020) Ansgar Zänglein (Metzgermeister, Dorfwirt aus Hambach bei Schweinfurt), Wurst- und Schinkensommelier Uli Schmideder, die Fleischerei-Fachver-

käuferin und Landwirtin Claudia Schubert aus dem Landkreis Passau, Sven Schumacher („Kalieber“, Lastrup) und das „Fleischerhandwerk-Wir-sind-anders“-Mitglied Kai-Uwe Rochel. Weitere Sponsoren waren Dry Ager und die Maschinenfabrik Seydelmann. Nach der großen Resonanz und dem positiven Feedback der Besucher resümierte Dirk Freyberger: „Wir kommen wieder“. mth

www.butcherwars.com

SCHARFE LEISTUNG!

UNSERE LEISTUNGSSTÄRKSTEN
SÄGEN - EIN MUST-HAVE FÜR
JEDEN ZERLEGE BETRIEB: DIE KOLBE
KBOORT UND KBOOFT



Paul KOLBE GmbH
Gewerbestraße 5
89275 Elchingen

www.kolbe-foodtec.com

KOLBE
FOODTEC



Azubis aus Vietnam

Gemeinsam ermöglichen Fleischerverband Bayern, Dehoga Bayern und V-Unite International jungen Leuten aus Vietnam eine Ausbildung im Fachverkauf, zum Fleischer bzw. in Gastronomie und Hotellerie. Über 100 Azubis haben seit Anfang 2024 eine Stelle im Metzgerhandwerk gefunden.



Metzgerei Oberloher (Mauern)



Metzgerei Parzen (Bayreuth)



Metzgerei Siegler (Lohr am Main)

Diese Metzgereien sind u.a. dabei:

- Metzgerei Freyberger (Nürnberg)
- Metzgerei Gierstorfer (Pfatter)
- „Genuss.Erlebniswelt“ Keller (Langenbach)
- Metzgerei Kroiss (Sulzbach am Inn)
- Metzgerei Oberloher (Mauern)
- Metzgerei Parzen (Bayreuth)
- Metzgerei Resch (Langquaid)
- Metzgerei Siegler (Lohr am Main)
- Metzgerei Wenisch (Straubing)
- Vinzenzmurr (München)



www.v-unite.de



Metzgerei Resch (Langquaid)



**CDC 800
Easy Plus**
Halbautomatischer
Tisch-Doppelclipper



CLIPSTAR-Serie
Der Alleskönner unter
den Tisch-Einzelclippern



CDC-Serie
Halbautomatische
Doppelclipper

FRÜHJAHRSAKTION
Letzte Gelegenheit!

Vereinbaren Sie ihren unverbindlichen
Vorführtermin!

CLIPTECHNIK
DEUTSCHLAND GMBH

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

Sie heißen Linh, Huy, Phuoc, Truc oder Hien, sind zwischen 20 und 30 Jahre alt, haben erfolgreich ihren acht- bis zwölfmonatigen Sprachkurs in Deutsch (B1-Zerifikat) im Heimatland abgeschlossen und einen der Mittleren Reife entsprechenden Schulabschluss. Gestartet wurde das Programm „Auszubildende aus Vietnam“ mit dem Dehoga Bayern 2022. Über 400 Azubis wurden seit 2022 erfolgreich in mehr als 300 Partnerbetriebe vermittelt. Bayerns Metzger sind seit Anfang 2024 mit dabei.

Gut vorbereitet nach Deutschland

Auch beim Welcome-Event von V-Unite von 22. bis 24. April 2024 sind die jungen Leute aus Fernost motiviert, herzlich, offen und etwas aufgeregt. Die einmaligen Kosten von 225 Euro pro Azubi dafür tragen die Betriebe. „Seit März begrüßen wir Azubi-Gruppen alle zwei Wochen“, berichtet Projektmanager Daniel Hellmuth. „In den drei Tagen lernen die Azubis nicht nur bayerische Kultur und Speisen kennen, wir vermitteln ihnen in Workshops auch wichtige Infos, z.B. zum Gang zum Einwohnermeldeamt, für ein Bankkonto, zur Gesund-

Alle Azubis konnten sich bei ihrem potenziellen Ausbildungsbetrieb bewerben und sind ab dem Ankunftstag in Deutschland krankenversichert.

heitsversorgung oder zum Thema Sozialversicherungen“, sagt Geschäftsführer Son H. Pham. Alle Azubis konnten sich bei ihrem potenziellen Ausbildungsbetrieb bewerben und sind ab dem Ankunftstag in Deutschland krankenversichert. Die Organisation, auch den Kontakt zur deutschen Botschaft, und die Anreise übernimmt V-Unite, dessen Team den Azubis und den Betrieben die ganze Zeit der Ausbildung mit Rat und Tat zur Seite steht.

In der Regel dauert es von der Zusage bis zum Ausbildungsstart vier bis sechs Wochen. Nur zwei der bisher 100 Azubis im Metzgerhandwerk brachen ihre Ausbildung ab. Vorgestellt hatten die beiden ihr Konzept

auf der Obermeistertagung der bayerischen Metzger im Herbst 2023.

In der April-Gruppe waren es dann 14 Azubis für das Metzgerhandwerk und fünf für den Bereich Gastronomie/Hotellerie. Aktuell kommen 80 % der Azubis ins Metzgerhandwerk, 75 % in den Fachverkauf (meist weiblich) und 25 % in den Metzgerberuf (meist männlich). Über 50 bayerische Metzgereien haben Azubis aus Vietnam in ihren Reihen, manche starteten mit einem und holten einen zweiten dazu. In der Regel werden sie paarweise vermittelt – nicht pärchenweise – empfiehlt V-Unite. Die Betriebe zahlen das Ausbildungsgehalt und stellen Unterkunft sowie Verpflegung zur Verfügung. Die Kosten dafür gehen vom Gehalt ab. Zudem nehmen die Azubis in ihrer Freizeit an einem viermonatigen fachspezifischen Online-Sprachkurs auf Basis von Berufsschulbüchern teil, 3 x pro Woche 3 x 45 Minuten am Stück. Die Kosten dafür zahlen sie selbst, die Betriebe können diese aber auch tragen. Am dritten Tag des Welcome-Events vormittags holen die Betriebe ihre neuen Azubis ab. Manche nutzen auch am Abend davor beim Essen im „Brauhaus am Schloss“ die Möglichkeit des persönlichen Erstkontaktes.

Marco Theimer

www.metzgerhandwerk.de



Metzgerei Freyberger (Nürnberg)

„Next Generation“ in der Oberpfalz

Wie muss der Mitarbeiter der Zukunft aussehen? Diese Frage stand im Zentrum der zweiten Tagung der „Next Generation“, die der Fleischerverband Bayern für junge Unternehmer und Unternehmerinnen initiiert hatte.

Das nagelneue Hotel-Restaurant-Metzgerei „Wittmanns“ der Metzgerfamilie um Norbert Wittmann in Neumarkt in der Oberpfalz war im März der Tagungsort dieses Treffens. Es sollte jungen Kolleginnen und Kollegen die Möglichkeit geben mitzusprechen und ein Netzwerk zu bilden. Teilgenommen haben selbständige (junge) Metzgermeister/-innen sowie Kollegen, die eine Betriebsübernahme noch vor sich haben. Ebenso dabei waren angestellte Kollegen, die Lust haben mitzuwirken und die Branche voranzubringen. „Es gibt keine Denkverbote! Ihr sagt, wie ihr euch die Dinge vorstellt. Wir hören zu und versuchen das Maximale für unsere tägliche Arbeit im Verband mitzunehmen“, so eröffnete Landesinnungsmeister Konrad Ammon die Tagung.

Mitarbeiter der Zukunft

Im Zentrum stand das Thema „Mitarbeiter der Zukunft“. Den Einstieg machte die Marketingexpertin und Buchautorin Nicole M. Pfeffer, die zum Thema „Eltern sind die Chancen-Verhinderer ihrer Kinder“ referierte. Im Anschluss ging es ans Eingemachte. Die Ausbildungsverordnungen für Fleischer/-innen und Fachverkäufer/-innen wurden unter Leitung von Patrick Mercke und Alicia Utrillas (Deutscher Fleischer-Verband) unter die Lupe genommen. Im Rahmen eines Workshops konnten die Teilnehmer sagen: „Das muss in die Ausbildung rein – das raus!“ Spannend, denn am Ende stand jede Menge Input, den Alicia Utrillas mit in ihre Arbeit einfließen lassen wird. Abgerundet wurde das Programm von Patrick Mercke und der Jungunternehmerin Marie Brunner, die aus einem Metzgereibetrieb in Lappersdorf stammt. Beide referierten zum Thema „Mitarbeiterbindung und Entscheidungskommunikation“. Durch Umfragen, die direkt vor Ort beantwortet und ausgewertet wurden, konnten die Teilnehmer/-innen für ihren eigenen Betrieb viele nützliche Anregungen mitnehmen.

Inspirierende Diskussionen

Dass nicht nur diese Themen, sondern der gesamte Nachmittag für die „Next Generation“ im Metzgerhandwerk spannend war, sah man daran, dass die lebhaften und inspirierenden Diskussionen



untereinander über den Tag hinaus bis in die Abendstunden fortgeführt wurden. „Ein absolut gelungener und erfolgreicher Tag. Wir haben einen herausragenden Branchennachwuchs und ich bin dankbar, dass sich alle auf dieses Format eingelassen haben. Die Ergebnisse sind ein wertvoller Input für unsere Arbeit. Zusätzlich haben wir eine Austauschplattform für die nächste Generation geschaffen. Das ist wichtig, damit neue Ideen entstehen können. Darüber bin ich sehr glücklich“, resümierte Geschäftsführer Lars Bubnick. Ein 3-Gänge-Menü aus der Küche des Hauses Wittmann sowie ein Get-together in toller Atmosphäre bildeten den Abschluss des Tages. Wer Teil der „Next Generation“ sein möchte, kann sich bei Lars Bubnick per Mail melden: bubnick@metzgerhandwerk.de. www.metzgerhandwerk.de





Meistersprung inklusive

Am 18. April 2024 war es wieder einmal so weit. Die Absolventinnen und Absolventen des Frühjahrs-Meisterkurses an der Fleischerschule Augsburg wurden in den Räumen der Handwerkskammer für Schwaben freigesprochen.

Über drei Monate mit Schweiß, Lernen und harter Arbeit, aber auch mit neuen Bekanntschaften, Freundschaften sowie unvergesslichen, lustigen und schönen Momenten – und natürlich der einen oder anderen Party – liegen hinter den erfolgreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmern des ersten Kurses 2024. Mit dem Meisterbrief gab es den verdienten Lohn. Natürlich durfte auch der traditionelle Meistersprung in den Proviantbach, der direkt auf der anderen Straßenseite der Schule vorbeifließt, nicht fehlen. So ist es eben üblich in Augsburg.

Zahlreiche Persönlichkeiten und Gäste waren gekommen, um den Jungmeisterinnen und Jungmeistern im bis auf den letzten Platz gefüllten Atrium der Handwerkskammer für Schwaben einen würdigen und anerkennenden Rahmen zu bieten. „Mit dem Meisterbrief haben sie nun das Rüstzeug und die Grundlage für einen erfolgreichen beruflichen Werdegang gelegt. Verstehen sie ihn aber auch als Ansporn, sich stets weiterzubilden, andere junge Menschen auszubilden und sich in den Innungen für unser Handwerk einzusetzen“, betonte Robert Baur, Vorsitzender des Prüfungsausschusses. Natürlich folgten daraufhin die traditionellen Worte aus seinem Munde: „Hiermit spreche ich Sie vom Gesellen zum

Meister frei. Sie haben damit die höchste Auszeichnung im Handwerk erreicht.“

Auch Schulleiter Anton Schreistetter zog eine positive Bilanz des Kurses. Er lobte seine nun ehemaligen Schülerinnen und Schüler mit den Worten: „Ich gratuliere ihnen herzlich zu ihrem Erfolg. Behalten sie ihren Ehrgeiz und die Zielstrebigkeit bei. Denn das lebenslange Lernen, wird sicherlich nicht mit dem Abschluss des

„Mit dem Meisterbrief haben Sie nun das Rüstzeug und die Grundlage für einen erfolgreichen beruflichen Werdegang gelegt.“

Robert Baur

Meisterkurses enden. Der Weg nach Augsburg, der Weg in ihre Schule, wird sich diesbezüglich auch künftig für sie lohnen. Sie sind jederzeit herzlich willkommen“. Mit dem Staatsehrenpreis ausgezeichnet wurde der jüngste neue Meister dieses Kurses, Hannes Maisel von der Metzgerei Leipold aus Bad Berneck in Oberfranken (s. Seite 16).

Inzwischen ist am 22. April der zweite Meisterkurs dieses Jahres gestartet, der am 1. August endet. Der dritte Augsburger Meisterkurs in diesem Jahr beginnt am 2. September und dauert bis zum 5. Dezember. Weitere Informationen gibt es hier: www.fleischerschule.de

promedia theken TV



Herausragend
IN SZENE gesetzt

**Bildschirmwerbung,
die auffällt**

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

Jetzt Beratungstermin vereinbaren:

☎ Tel.: 0 21 03 / 20 47-00

✉ info@promedia-thekentv.de

🌐 www.promedia-thekentv.de





Im Zeichen des feinen Rauchs

Eine ausgewogene Mischung aus Theorie und Praxis – so lautete das Fazit eines Räucherseminars für Handwerksbetriebe, das am 10. April 2024 am Firmenstandort von Fessmann in Winnenden stattfand.



Zu dem eintägigen Workshop waren 33 Teilnehmer und Teilnehmerinnen angereist: vor allem Metzgermeister, eine gute Handvoll Auszubildende sowie Inhaber zweier Fischräucherereien aus Mittenwald und dem Landkreis Augsburg. Einige kamen sogar aus Bremen, Brandenburg, dem Raum Hannover und aus Österreich. Das Programm war bewusst abwechslungsreich gestaltet, so dass die Theorie nie zu langweilig wurde, die praktischen Elemente das Ganze auflockerten und trotzdem ausreichend Zeit für den kollegialen und fachlichen Austausch blieb.

Begrüßt wurden die Gäste von Denis Gabriel, Schwiegersohn des Inhabers Uli Fessmann, der mittelfristig die Leitung des in diesem Jahr 100 Jahren alt werdenden Unternehmens leiten wird. Er gab einen Überblick über wichtige Kennzahlen und Märkte, Anwendungsmöglichkeiten der Anlagen zum Räuchern, Kochen, Trocknen, Kühlen, Backen und Reifen: Denis Gabriel rief den Anwesenden die unterschiedlichen Arten des Räucherns ins Gedächtnis zurück – und welche Unterschiede man damit erreichen und wie man die Anlagen besser und energieeffizienter einsetzen kann.

Danach wurden die Gruppe von den Fachberatern Roland Schulz und Bernd Himperich im Technikum empfangen, wo eine Blindverkostung von Wiener Würstchen anstand, die mit Glimm-, Reibe- und Flüssigrauch geräuchert wurden. Nun galt es die Unterschiede zu erkennen und die Würstchen hinsichtlich Farbe, Geruch, Geschmack, Textur und Biss zu bewerten. Zudem wurden verschiedene geräucherte Produkte präsentiert, z. B. Gemüse, Entenbrust,



Forellen, Lachs und Brathähnchen, die es im Anschluss als Bestandteile eines Buffets zum Mittagessen gab.

Cleanair und Fördermittel

Zuvor war nochmal die Aufmerksamkeit aller bei zwei Kurzvorträgen gefordert. Zunächst erläuterte Steffen Glock, Leiter Servicemanagement, den Aufbau und die Funktionsweise des katalytischen Abgasreinigungssystems Eco.Cleanair, Gesetzesvorgaben für Betriebe, Grenzwerte für Emissionen und welche Betriebskosten anfallen. Das System wird vor dem Räucherprozess auf Betriebstemperatur vorgeheizt. Währenddessen wird die KAT-Temperatur geregelt und konstant gehalten. Die Heizung des Systems wird nur bei Bedarf zugeschaltet und hat eine Leistung von 8,8 kW. Ein Beispiel: Der Stromverbrauch bei drei Chargen Brühwurst pro Tag bei 50 Minuten Zuschaltung der Heizung und 30ct/kWh verursacht nur etwa 2,20 Euro an Betriebskosten.

Vor dem Mittagsbuffet folgte noch der Vortrag von Dr. Daniela Lehr (Lehr Consulting, Heidelberg), einer Expertin zum Thema „Fördermittel für Metzger“. Sie erläuterte anhand von Beispielprojekten, wie man an rückzahlungsfreie Fördermittel gelangen kann, welche Voraussetzungen dafür nötig sind und welche Förderungen es für die energetische Optimierung gibt. Vor allem wies sie auf die Marktstrukturförderungsprogramme 2023 bis 2027 in Baden-Württemberg und Bayern hin sowie auf das bayerische VuVregio-Programm. Es existieren vielfältige Fördermöglichkeiten mit Quoten von bis zu 50 %, in der Regel aber meist 10 bis 30 %. Dabei sei eine Vorlaufzeit von zwei bis vier Monaten zu beachten. Da die Anforderungen komplex sind, sei es sinnvoll, Experten hinzuzuziehen. Zahlreiche Wortmeldungen der Anwesenden untermauerten die Wichtigkeit dieses Themas.

Aufgeteilt in drei kleinere Gruppen, stand nun eine Führung durch die Produktionshallen auf dem Programm, bei der die Teilnehmer einen informativen und umfassenden Einblick in die Herstellung der unterschiedlichen Fessmann-Anlagen erhielten.

Auszubildende aus Simbabwe

Über seine Erfahrungen und seinen Erfolg berichtete nach der Werksführung Metzgermeister Werner Häfele aus Winnenden. „Das Geheimnis des Erfolges der Metzgerei Häfele ist die Familie“, lautete seine Erfolgsformel. Mit 22 Filialen in der Region mittlerer Neckar, eigenem Schlachthof Auenstein, einer eigenen Markthalle und zwei weiteren in Ilsfeld und Offenau habe er seinen Umsatz von 2001 bis

Fessmann im Profil

- 1924: Gründung des Unternehmens durch Wilhelm Fessmann, heute in 3. Generation familiengeführt
- Über 25.000 ausgelieferte Anlagen weltweit
- 155 Mitarbeitende, rund 25 Auszubildende
- Produktion und Entwicklung in Winnenden
- Mehr als 50 Vertriebs- und Servicepartner weltweit
- Exportanteil: 75 %, Deutschland: 25 %
- Pro Jahr 280 verkaufte Anlagen und 35 Mio. Euro Umsatz

heute verzwanzigfacht. „Alles aus einer Hand“ lautet die Philosophie. Offen sein für Neues, Beständigkeit, Mut und familiärer Zusammenhalt seien weitere Erfolgsfaktoren. 300 Mitarbeiter und 20 Auszubildende sind beschäftigt. Und: Ende April stieg die Zahl der Auszubildenden aus Simbabwe von sieben auf elf.

Zum Abschluss folgte der Punkt „Digitalisierung im Handwerk“, bei dem das Unternehmen die Dokumentationssoftware Food. Log, die digitale Maschinenakte Fes.connect, die alle in Betrieb befindlichen Anlagen weltweit enthält, und die Fes.App vorstellte, mit der der Anlagenstatus via Smartphone oder Tablet überwacht werden kann. Und so mancher grübelte auf der Heimfahrt sicher noch über das für ihn beste Räucherverfahren. **mth**

www.fessmann.com

**HAGESÜD,
TASTEMAKERS
SINCE 1881**

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

4918 O MARINIERSOFT® BLACK GARLIC

HAGESÜD
PRIDE MEMBERS OF
SOLINA

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



Metzger seit Generationen

**Besonnen, kreativ, motiviert und zupackend, wenn es darauf ankommt:
Diese Eigenschaften charakterisieren Fleischermeister Hannes Maisel (18)
aus der Metzgerei Leipold aus Bad Berneck im Landkreis Bayreuth.**



Owohl zwei Wochen später seine Meisterprüfungen an der Fleischerschule in Augsburg anstanden – die er mit einer Traumnote von 1,3 bestand und für die er mit dem Staatsehrenpreis ausgezeichnet wurde –, fand er an einem Freitagvormittag eine Woche vor Ostern Zeit für ein persönliches Gespräch vor Ort. „In unserer Familie sind es sieben Generationen väterlicher- und vier mütterlicherseits, die das Metzgerhandwerk seit 1805 mit Leidenschaft ausüben und vorangebracht haben“, berichtet er. Das, was seine Vorfahren aufgebaut haben und der Betrieb mit ihm als einzigem Kind weitergeht, motiviert ihn täglich – und die Erfolge, die er in jungen Jahren schon errungen hat.

Seine Metzgerlehre startete Hannes Maisel nach dem Realschulabschluss und einem Praktikum in der Hausmetzgerei Lindner in Weidenberg 2021. Diese schloss er im August 2023 ab. Er wurde Kammersieger, Dritter im bayerischen Landeswettbewerb und qualifizierte sich so für das Casting für die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks im Herbst 2023 in Hannover. Zwischendurch nahm er 2022 im Duo mit der Fleischerei-Fachverkäuferin Anina Wunderlich aus der gleichnamigen Metzgerei in Kirchen-

lamitz für die Hans-Wilsdorf-Schule in Kulmbach am Berufsschulwettbewerb auf der IFFA teil. Sie holten mit ihrem Thema „Unser Herz schlägt für das Fichtelgebirge“ den Sieg und errangen einen zweiten Pokal in der Schulwertung. „Ich übernahm den Fleischpart und machte einen ‚Herzbraten‘, eine Rindsroulade mit herzförmiger Füllung aus Semmelknödelteig, umwickelt mit Speck und Lauch“, erinnert er sich. Beide hatten sich wochenlang darauf vorbereitet. „Unsere Berufe sind kreativer, als viele denken und viele Lehrer sind in Bezug auf Handwerksberufe schlecht informiert“, weiß er aus eigener Erfahrung.



„Unsere Berufe sind kreativer als viele denken und viele Lehrer in Bezug auf Handwerksberufe schlecht informiert.“

Hannes Maisel

Tiere aus der Region

In die 1952 gegründete Metzgerei Leipold heiratete sein Großvater Wolfgang Maisel (70) ein, der einer Bayreuther Metzgerei entstammt. Dessen Frau Gudrun ist Tochter des Metzgereigründers Fritz Leipold. 1988 wurde der Betrieb neu gebaut. Seit 2017 führen Hannes Maisels Eltern Rainer und Jeanette – er Metzger- und Obermeister der Innung Oberfranken Mitte, sie Verlaufsleiterin – den Betrieb. „Wir sind alle ein echt gutes Team, auch der Opa hilft täglich mit, wo er gebraucht wird“, sagt Hannes Maisel. „Außer Putenwurst stellen wir alles selbst her“, betont er. Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe sind tabu.

Das Zerlegen macht ihm am meisten Spaß. Das zu verarbeitende Fleisch von neun Strohschweinen vom Bauern Schatz (Hollfeld) sowie einem Angusrind pro Woche vom Bio-Bauern Grein (Marktschorgast) bzw. Landwirt Pausch (Osserich) holen sie freitags. Die Tiere werden mittwochs und donnerstags in der Landschlächtere Stützing in Himmelkron-Lanzendorf geschlachtet. „Alle unsere Maschinen sind neuer als 2018“, betont der junge Meister die Wichtigkeit der Produktionstechnik. Zu den Spezialitäten zählen fränkischer Leberpressack, bis zu 20 Salami- und Rohwurstsorten wie Spionata-Salami oder sein Bad Bernecker Walpotenschinken, der neun Monate luftgetrocknet reift und nach einem Rittergeschlecht benannt ist, das in Franken wirkte.

Der 2020 neu gestaltete Laden und zwei Grillanhänger, die vielfach von Vereinen im Umkreis von bis zu 40 km gebucht werden, sind die Haupteinnahmequellen der Metzgerei. Einer davon steht ganzjährig donnerstags von 8 bis 10 Uhr bei jedem Wetter an einem festen Standort in Bad Berneck. „Bekannt sind wir zudem für auf dem Holzbrett servierte und mit Knödelteig gefüllte Spanferkel“, sagt Hannes Maisel.

Stolz, dabei zu sein

Mitglied in der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks zu sein, freut ihn sehr und er hatte dazu zeitnah nach der Ernennung ein Interview im lokalen Radio Mainwelle. Beim Jahrestreffen im Februar in der Rhön war er mit Feuereifer dabei. „Ich finde es sehr

gut, mich mit erfahrenen Mitgliedern des Teams auszutauschen. Man braucht eine ausgewogene Mischung von Alten und Jungen im Team“, betont er. Auch im Leistungszentrum in Weiterstadt war er schon zum Training und hat Perspektiven für internationale Wettbewerbe wie die EuroSkills. „Kaum einer weiß, dass der Meistertitel im Handwerk der schnellste Weg zum Studium im Lebensmittelbereich ist. Zudem gibt es viele Möglichkeiten der Weiterbildung. Das gilt es der Öffentlichkeit und vor allem den Lehrern und Lehrerinnen noch stärker zu vermitteln“, betont er. Er selbst plant eine Weiterbildung zum Fleischsommelier – aber noch nicht gleich.

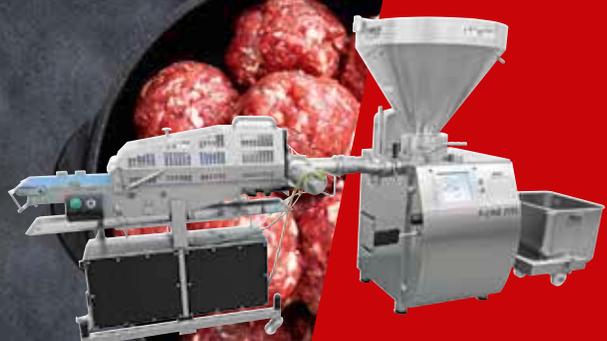
Und noch eine Premiere: Gemeinsam mit seinem Vater nahm er als Jurymitglied beim Projekt „Bierwerk/ Fleischerswerk“ in Kulmbach teil, bei dem Gesellen eigene Bier- und Bratwurst-Kreationen schaffen, die Mitte Mai im „Kommunbräu“ der Öffentlichkeit vorgestellt wurden. „Ein weiterer Baustein auf meinem Weg in die Zukunft“, sagt er.

Marco Theimer

www.metzgerei-leipold.de



EIN GERÄT
- GROSSE VIELFALT



Universal Formlinie DMFB92 LIN

- Fleischbällchen
- Burgerpatties
- Cevapcici
- Köfte

Besonders schneller
Sortenwechsel durch
gespeicherte Füllprogramme



**Heinrich Frey
Maschinenbau GmbH**
Telefon: +49 7324 1720
Fax: +49 7324 172 44
info@frey-maschinenbau.de
www.frey-maschinenbau.de



Hausmesse zum 100-Jährigen

80 Partner und 1.500 Besucher gratulieren der Evenord zu ihrem 100-jährigen Bestehen. Für den stv. bayerischen Landesinnungsmeister Werner Braun ein „Symbol für die Gemeinschaft des Metzgerhandwerks“.



Seit 1924 ist sie ein wichtiger Rohstoff- und Gerätelieferant für Metzger in Franken und weit darüber hinaus und eine feste Institution. Mit einer zweitägigen Hausmesse startete die Fleischergenossenschaft die Feierlichkeiten zu ihrem Jubiläum. „Für Sie aus Leidenschaft“, diesen Slogan nannte Werner Braun ein tolles Leitbild. Tradition müsse in einer so lebendigen Branche bedeuten, „nicht die Asche zu bewahren, sondern das Feuer weiterzugeben“. Die er-



folgreiche Geschichte der Evenord zeige: Nur wenn Metzger zusammenhalten, können sie ihr Gewerk nach vorne bringen.

Als Evenord-Vorstand dankte Christian Tschulik allen Beteiligten für ihre Arbeit – den etwa 160 Mitarbeitern für die Vorbereitung und Durchführung der Messe, den gut 5.000 Kunden, etwa 1.000 Mitgliedern und allen Partnerfirmen für ihre langjährige Treue und Unterstützung „auch in schwierigen Zeiten“. Zwei Tage lang konnte man zeigen, dass man sich auch im 100. Jahr „jung und voller Tatendrang“ für sie einsetze. Jüngstes sichtbares Zeichen dafür war vor einem Jahr die Einweihung einer für 1,3 Mio. Euro neu erbauten Maschinen- und Servicewerkstatt. In dem Neubau mit 450 m² Grundfläche in Nürnberg-Altenfurt bietender Kooperationspartner Christian Höhn und sein Team herstellerunabhängig Reparatur- und Wartungsarbeiten an Vakuumfüllern, Rauch- und Kochanlagen, Wölfen, Kuttern, Schneide-

und Abschwartmaschinen sowie Kälte- und Klimatechnik an. Ein Service-Plus, das sich steigender Nachfrage erfreut. Ehrengäste im 1.600 m² großen Zelt waren die Mitglieder des Evenord-Aufsichtsrates um den Vorsitzenden Claus Steiner, die weiteren Evenord-Vorstände Wolfgang Rupprecht und Thomas Kühnlein sowie Geschäftsführer Olaf Zaulig (EV Service). 30 Aussteller waren neu dabei, z. B. Bizerba, Rühle und Unox Deutschland.

Langjährige Partner

Das Angebot für die Besucher aus über 400 Betrieben in Franken, Bayern, Thüringen und Sachsen reichte von Maschinen und Lebensmitteln bis zu Deko-Artikeln. Als „Stützpunkthändler“ fungiert die Evenord etwa für Friedr. Dick, der ein Vollsortiment an Messern, Wetzstählen, Schleifgeräten u.v.m. herstellt. Die Vertriebsmitarbeiter Christian Bieber und Lothar Ernst stellten die neue Edition „Dark Nitro“ aus Scandic-Stahl in Hammerschlagoptik, Klingen-Ätzung und Eichenholzgriff vor. Für K+G Wetter präsentierte Vertriebsleiter Dieter Schnapp den stufenlos und frequenzgesteuerten Kutter CutMix 50 STL mit 50 l Kesselgröße. Ein modernes Touchpanel, CutControl-Programmsteuerung und Hygienic Secure-Vorteile machen diese Maschinen zu einem Handwerksgerät mit Industrieausstattung.

Im Kampf gegen unerwünschte Keime und Bakterien gibt die Ernst GmbH Metzger Hilfsstellung u.a. mit den Schaumfemodellen „Due“ und „Eco“, einem Schaum-Injektor sowie drei Varianten von Druckschaumgeräten. Inhaber Werner Ernst erläuterte die Vorteile des Kaltvernebelungsgerätes für Desinfektionsmittel (nach der Schaumreinigung).

Der Kulmbacher Ladenbauer Schrutka-Peukert sorgte mit einem mobilen „Selbstläufer-Laden“ (li. u.) im Container für 24/7-Verkauf ohne Personal für Aufsehen. Die Evenord-Abteilung „Fleisch“ zeigte in Kühltheken Ideen für die Grillsaison – etwa mit Ananas und Kräutern dekorierte Röllchen und Spieße, feines Lammkarree und herzhaftes fränkisches Schäufele. Auch mit Leberkäse und Bratwürsten konnten die Besucher ihren Hunger stillen.

Als nächste Höhepunkte kündigte Christian Tschulik viele weitere Praxisseminare sowie die Herbstmesse am 12. und 13. Oktober 2024 an.

www.evenord.com



Seydelmann



Automatenmischwolf AE 130 M

NEU!



Entleerklappe



Trichter

Die Vorteile des Automatenmischwolfs AE 130 M auf einen Blick:

- Maximale Flexibilität
- Zum Mischen und anschließenden Wolfen nutzbar
- Zum Wolfen und anschließenden Mischen nutzbar
- Als reiner Mischer mit separater Entleerklappe nutzbar (ohne Wolfen)
- Als reiner Automatenwolf nutzbar (Mischwerk entnehmbar)
- Mit großer Zubringerschnecke und starkem Mischwerk
- Hygienic Design
- Niedrige Bauhöhe und geringer Platzbedarf
- Optional mit Trennsatz, Schneidtrommel und Hebevorrichtung für E2-Kisten verfügbar

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





Vakuump-Koch-Kutter

Kochen und Kuttern
in einem
Arbeitsgang



Vakuump-Koch-Kutter 124 H AC-8 mit hydraulischer Beladung

Die Vorteile der Seydelmann Vakuump-Koch-Kutter auf einen Blick:

- Bis zu 160 m/s Schnittgeschwindigkeit
- Hygienic Design in allen Details
- Entnehmbare und selbstjustierende Deckeldichtung
- Entnehmbare Schüsseldichtung
- Wartungsfreier, leistungsstarker frequenz geregelter Antrieb
- Robuster rostfreier Maschinenständer
- Ergonomische Bedienung mit Kreuzhebelschaltern
- Automatische Rezeptursteuerung Auto-Command 1000



Vakuumausführung:

- besserer Biss, längere Haltbarkeit, höhere Farbstabilität
- Würstchen erhalten bei eingestelltem Gewicht immer konstant gleiche Größen; weniger Verbrauch von Därmen/Verpackungen
- Höherer Eiweißaufschluss und mehr Geschmacksintensität (Gewürz-/Zusatzstoffreduktion möglich)



Kochausführung:

- Kochen und Kuttern in einem Arbeitsgang
- vollständige Erhaltung der Geschmacks-, Aroma- und Eiweißstoffe, die sonst im Kochwasser verloren gehen
- beständige, stabile Wurstmasse durch heißes Emulgieren von Fleisch, Fett und Wasser

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
Gebrauchsmaschinen**





Flexibilität beim Füllen

Seit über 70 Jahren bietet **Frey Maschinenbau** eine Vielfalt an Füllmaschinen an. Für kleinere Handwerksbetriebe eignet sich etwa der F-Line F40 Vakuumfüller mit acht Füllkammern und einem 40-l-Fülltrichter. Besonders leistungsfähig sei die Maschine durch ihr abnehmbares Abdrehtriebe bei der Würstchenproduktion. Optional gibt es einen teilbaren 90-l-Fülltrichter, einen Clipperanschluss und ein fahrbares Untergestell. Die sanfte Beschleunigung des Förderwerkes beim Portionsstart gilt als Vorteil. Auch die Vakuumfüller F-Line F52 und F60 wurden mit weiteren Verbesserungen modifiziert. Bei F52 sind die Rotoren nun in Edelstahl mit Plasmabeschichtung ausgeführt. So seien Rostfreiheit und geringer Verschleiß gewährleistet. Bedient wird die Maschine mit der Touchscreen-Steuerung TC266. Das Vakuumsystem ist digital gesteuert. Damit können auch Vakuumeinstellungen mit dem Produktprogramm gespeichert werden. Die Kolbenfüller lassen sich um das Modul Burger Head BH4 ergänzen. So entsteht eine halbautomatische Maschine, mit der bis zu 1.000 gleich große Burger/Std. hergestellt werden können. www.frey-maschinenbau.de

Teilstücke umsatzfördernd veredeln

Auf der Anuga FoodTec 2024 zeigte **Weber Food Technology** einen neuen Entvliesser, der die Wertschöpfung in Handwerksbetrieben erhöht. Mit ihrer geringen Aufstellfläche und kompakter Bauweise fügt sich die AMS 400 auch in enge Produktionsumgebungen ein. Eine Vielzahl an Teilstücken, etwa von Rind, Kalb, Schwein, Pute, Pferd und Wild können damit veredelt und danach zu einem höheren Preis verkauft werden. Geschätzt werden Weber-Skinner etwa von Metzgermeister Heiko Brath aus Karlsruhe oder Fleischermeisterin Katharina Koch aus Calden. Wer leistungsstarke Entvliesser für die Veredelung von Teilstücken nutzt statt diese manuell zu bearbeiten, profitiert von hoher Leistung, Zeitersparnis und präziser Bearbeitungsqualität. In Summe bedeutet das mehr Wertschöpfung.



Den neuen Entvliesser gibt es auch in einer Eco-Ausführung, die sich gut für Schwein, Wild und Geflügel eignet. AMS 400 Eco benötigt keine Druckluft, da die Zugwalze der Maschine mechanisch gereinigt wird. So entfällt der Einsatz eines Kompressors was die Betriebskosten senkt und mehr Nachhaltigkeit generiert. Durch den offenen Maschinenständer sowie den Wegfall der Druckluftschläuche punktet der Entvliesser auch in Sachen Hygiene. www.weberweb.com

Mehr Hygiene beim Clippen

Als anwenderfreundliche Lösung gilt die pneumatisch betriebene, halbautomatische Clipmaschine SCD 700 von **Poly-clip System**. Jüngst wurden deren Hygieneigenschaften optimiert. Der Tischclipper verschleißt etwa Wurstwaren oder Convenience-Produkte in Kunststoff- oder Naturdärmen bis Kaliber 120 mm sowie Beutel oder Netze indem beim Clipvorgang stets nur ein Clip gesetzt wird. Er bietet verschiedene Einstellungsmöglichkeiten wie Clipdruck, Verschleiß- und Verschleißkraft, die sich produktspezifisch abstimmen lassen und wiederholgenau ausgeführt werden. Mithilfe von Lasertechnologie, die das Stanzen beim Herstellen der Maschine ersetzt, werden ebene, noch leichter zu reinigende Oberflächen erzielt, welche die Hygieneigenschaften des Clippers und die Produktsicherheit steigern.

Optional gibt es für die SCD 700 u.a. eine Clip-Codierung, z. B. zur Rückverfolgung von Chargen. Dabei lässt sich der Stempel zur Codifizierung auf drei Zeichen einstellen, um Produktionsdatum oder Chargen-/Lot-Nr. zu verschlüsseln. Weitere Features sind ein Druckminderer mit Filter, pneumatische Messer oder Gurtschlaufeneinleger (GSE). Zudem gibt es eine Horizontalversion. www.polyclip.com

Neue Technologie für Autoklaven

Verbesserungen präsentiert die **Korimat Metallwarenfabrik**, welche die Effizienz, Benutzerfreundlichkeit und Vielseitigkeit ihrer Autoklaven steigern soll. Mit der Einführung der IoT-Übertragungstechnologie für Kochprotokolle können Kunden effizient Kochprotokolle per Email vom Korimat aus übertragen. So ist eine nahtlose Verwaltung und Analyse der Kochvorgänge möglich. Ausgewählte Modelle verfügen über die neue MP11-Steuerung. Korimat KA 160 MP 6 tritt als Auslaufmodell ab, während KA 160 MP11 Halbautomatik das neue Standardmodell ist. Kunden können sich auf eine automatische Abkühlphase, externe Steuerung mit erweiterten Funktionen und die Integration der IoT-Technologie freuen. Bei den KA 240 und KA 380-Modellen ist zwischen halbautomatischer Steuerung MP 11 und vollautomatischer Steuerung MP11 wählbar. Zusätzlich verfügen alle Modelle über den optionalen Wagramat-Wasserspeicher, der die Effizienz und Leistung steigert. MP11 bietet viele Innovationen, darunter automatischer Wasserzu- und -ablauf, erweiterte Aufheizphasen, Abkühlung auf Zeit über Kernfühler und die Möglichkeit zur Anpassung der Zirkulationspumpe während der Abkühlphase. Dies führe zu einer Steigerung der Produktivität und Qualität in den verschiedenen Anwendungsgebieten. www.korimat.de



Leidenschaft für Gewürze

Die Raps-Gruppe blickt in diesem Jahr auf eine Erfolgsgeschichte zurück, die bis ins Jahr 1924 zurückreicht. Zum Jubiläum zeigt diese Rückschau die wichtigsten Meilensteine.



für die Qualität und den unverwechselbaren Geschmack, welche die Produkte noch heute auszeichnen. Trotz schwieriger Nachkriegsjahre lässt der Erfolg nicht lange auf sich warten: Bald exportiert das Unternehmen in die Schweiz und baut die Betriebsanlagen deutlich aus. Das Portfolio umfasst Würzmischungen für Fleisch- und Wurstwaren – auch salzarme und salzfreie – Konservierungsstoffe und Einzelgewürze.

Blick nach Bayern

Die Machtergreifung der Nationalsozialisten und der Zweite Weltkrieg bringen große Verluste und Veränderungen: Gewürzimporte sind kaum noch möglich, das Betriebsgelände in Hamburg wird im Juli 1943 zerstört. Die Produktion läuft in einer stillgelegten Kuvertürenfabrik weiter, doch Adalbert Raps sucht nach einem weiteren Ausweichbetrieb. Er wird in seiner Heimat Bayern fündig. Ab November 1943 produziert man auch im Ausweichquartier im oberfränkischen Kulmbach. Schon 1950 präsentiert sich das Unternehmen auf Messen. Der erste große Erfolg ist 1951 die Einführung von Glutalin: Adalbert Raps bringt den fünften Grundgeschmack „Umami“ in Fleischereien und führt sein Unternehmen weiter auf Wachstumskurs. 1953 wird in Kulmbach der Grundstein für den heutigen Hauptsitz gelegt und die Fabrik mit modernsten Mahl- und Mischanlagen und einer Gewürzentkeimungsanlage nach amerikanischem Vorbild ausgestattet.

Innovation und Ausbau

Die 1960er und 1970er-Jahre sind durch Investitionen in Verfahren und Anlagen sowie den Export geprägt. Eine Extraktionsanlage für ätherische Öle und Extrakte entsteht. Mit dem Biofrost-Kaltmahlverfahren erhöht das Unternehmen die Aromausbeute deutlich und liefert Produkte sowie Spezialmischungen höchster Qualität. Neben der Schweiz als Exportmarkt gibt es bald auch viele

Der Apotheker Adalbert Raps fasst 1924 einen weitreichenden Entschluss: Fortan wird er sich ganz seiner Leidenschaft widmen, den Gewürzen. In Hamburg als damaligem Gewürzhandelszentrum Europas, gründet er das Unternehmen Raps & Co. und entwickelt ein Herstellungs-

verfahren für salzfreie Produkte. In seinen Notizbüchern arbeitet er Rezepturen aus, streicht oder ergänzt Zutaten und notiert akribisch Grammzahlen. Schon damals ein Vorreiter, überträgt er sein pharmazeutisches Wissen auf die Entwicklung von Rezepturen für Gewürzmischungen und legt so die Basis



Das Raps-Management heute: Florian Knell (CEO, li.) und Frank Kühne (Vorsitzender des Beirats, re.) und ein Teil des Kulmbacher Werkes, das aktuell erweitert wird.



Wichtige Innovationen

- 1973: „Phoston“, Klassiker unter den flüssigen Kutterhilfsmitteln
- 1975: „Steakado“, Würzmittel für Braten, Kurzbraten, Grillartikel, Convenience-Spezialitäten
- 1976: „Senator Gold“, beliebteste Wurstwürzung
- 1983: erste Marinade der Marinox-Reihe: „Budapest“, die Basis vieler weiterer Varianten
- 1992: „Stabiloton“, erstes natürliches Antioxidationsmittel auf rein pflanzlicher Basis
- 1995: erste „Magic“-Marinade, All-In-Marinade für Fleisch und Geflügel
- 2008: „Glutaclean“, alle Produkte kommen ohne herkömmliche Geschmacksverstärker aus
- 2014: „Vega Tex“, für die Herstellung pflanzlicher Alternativen
- 2021: „Plantfix“, für die Herstellung pflanzlicher Alternativen



Einige Impressionen aus den Anfängen des Unternehmens sowie nach dem Umzug von Hamburg ins oberfränkische Kulmbach.

Kunden in Österreich und Frankreich. Ab 1971 erscheint das Kundenmagazin „Würzstern“, das an mehr als 10.000 Metzgereibetriebe geht und über 40 Jahre ein unverzichtbarer Ratgeber sein wird. Als Adalbert Raps 1975 stirbt, hinterlässt er ein florierendes Unternehmen. Aus seinem Nachlass entsteht die Adalbert-Raps-Stiftung, die bis heute in der Region Oberfranken sozial und gesellschaftlich Verantwortung übernimmt.

Die nächsten Generationen

Stillstand ist kein Thema. Nach dem Tod des Gründers übernehmen seine Neffe Horst Kühne und Waldemar Pfeiffer, ebenso ein langjähriger Wegbegleiter, das Ruder. Am neuen Standort in Kulmbach wird die Erfolgsgeschichte fortgeschrieben. Dabei geben neue gesellschaftliche und kulinarische Entwicklungen den Ton an: Die Verbraucher entdecken neue Länderküchen, sind experimentierfreudig und begeistern sich für ganz neue Geschmäcker. Zugleich wächst die Bedeutung industriell hergestellter Lebensmittel, denn traditionelle Geschlechterrollen verändern sich. Immer mehr Frauen sind berufstätig, die Zubereitung der Mahlzeiten muss schnell gehen, andererseits wächst das Bewusstsein für gesunde Ernährung. Nun setzt das Unternehmen auf neue Produkte,

Schulungen für die Kunden und vor allem technologische Innovationen.

1982 nimmt es als einer der Vorreiter in der Lebensmittelindustrie die erste Coating-Anlage in Betrieb und ermöglicht so die Herstellung mikroverkapselter Inhaltsstoffe. Weitere Anlagen folgen 2012 und 2022. Eine eigens entwickelte CO₂-Extraktionsanlage ermöglicht es ab 1992, die wichtigen Aromaträger ohne chemische Lösungsmittel aus den Gewürzen zu lösen und erzielt so eine noch bessere natürliche Geschmacksintensität.

Das neue Jahrtausend

Die nächste Generation steht bereit. 2005 übernimmt Frank Kühne die Geschäftsführung von seinem Vater, Horst Kühne. Heute führt Florian Knell als CEO die Raps-Gruppe, während Frank Kühne Vorsitzender des Beirats ist, der nach Waldemar Pfeiffers Tod gegründet wurde. Inzwischen ist das Unternehmen zum international tätigen Anbieter von Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffen geworden, obgleich die Tradition und der Fokus auf Gewürze, Würzmischungen und Marinaden weiterhin gepflegt wird. Dies drückt sich im Corporate Design aus, das es seit 2014 gibt. Auch der Slogan „Performance Inside“ unterstreicht diese Ausrichtung und Ambitionen.

Praxisnahe Seminare

Schon früh bot Raps Kunden die Möglichkeit, sich weiterzubilden. Seit 1972 gibt es in Kulmbach Fachvorträge. Es folgten Seminarreisen nach Mallorca, Griechenland oder in die Türkei, die für innovative Fleischer bzw. Metzger bald als unverzichtbar galten. Mit den „Jugend-Tendenzen“ setzte das Unternehmen neue Maßstäbe und bot den Teilnehmern unvergessliche Erlebnisse und wertvolles Fachwissen. Seminare zur kreativen Gestaltung von Fleisch- und Wurstplatten zählten ebenso dazu wie deutschlandweite Grilltouren. Bis heute gibt es Produktions- und Themenseminare, die durch digitale Angebote, wie Webinare mit Experten, ergänzt wurden.

www.raps.com

Durch die Gründung von Tochtergesellschaften und gezieltem Zukauf erweitert Raps sein Portfolio, um neue Märkte zu erschließen und zu wachsen. Heute beschäftigt die Raps-Gruppe mit 15 Tochtergesellschaften rund 900 Mitarbeitende und verarbeitet über 1.700 Rohstoffe an sieben europäischen Produktionsstätten. Der bewusste Umgang mit Ressourcen ist Kern der Nachhaltigkeitsstrategie, die das Unternehmen seit langem verfolgt und durch ein Nachhaltigkeitsteam vorantreibt: Nachhaltigkeit ist eine Investition, die sich langfristig auszahlt. **red**



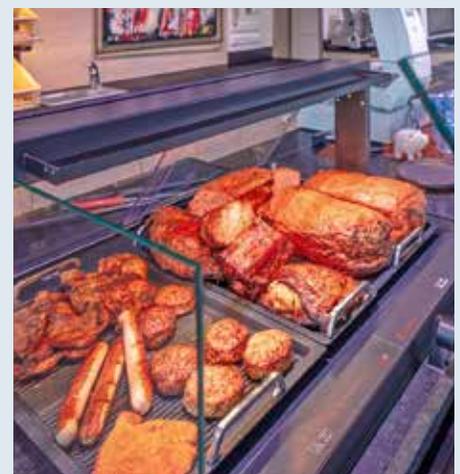
Traditionell nachhaltig

Ökologisch und ökonomisch handeln – das bestimmt das Tun der Metzgerei Filser in Altstadt seit jeher. Ob beim Rohstoffbezug – bis 2019 hielt man eigene Rinder – Hackschnitzelheizung, BHKWs, Photovoltaik-Anlage, Pionier für Pfandboxen und im neu gestalteten Laden.



Schon Anfang 2020 war ich in der Metzgerei in der rund 3.500 Einwohner zählenden Gemeinde, die an die Stadt Schongau im Pfaffenwinkel grenzt, zu Gast. Wenige Monate später berichtete ich in unserer Sonderausgabe #spürbargrün über die Erfahrungen von Ludwig und Barbara Filser mit dem EcoBox-Pfandsystem. 2021 referierte der Metzgermeister bei unserem dritten „Meat & Greet“ über sein Energiekonzept.

Den Eltern zweier kleiner Kinder liegt das Thema Nachhaltigkeit sehr am Herzen und sie handeln auch danach. „Wir schlachten als einer von wenigen Betrieben im weiteren Um-



Fotos: Aichinger, Filser – der Metzger

kreis noch selbst. Zwölf Schweine und ein Rind pro Woche, zudem alle zwei bis drei Wochen eine Lohnschlachtung. Die Rinder kommen von Bauern aus dem Ort sowie wenige Kilometer entfernt, die Schweine von der Erzeugergemeinschaft Allgäu-Kaufbeuren-Lindau“, berichtet Ludwig Filser, seit 2004 Meister und Betriebswirt des Handwerks und in diesem Jahr wieder 20 Jahre im Betrieb. 2019 übernahm er ihn vom Vater. Schon die Urgroßeltern betrieben eine Hausschlachtung mit Gasthof, die Großeltern gründeten die Metzgerei. Viele Jahre mästete die Familie bis zu 200 Rinder, belieferte u.a. die Franz-Josef-Strauß-Kaserne im Ort, deren Soldaten immer noch zur regelmäßigen Klientel zählen. Viele Kunden überzeugen die nachhaltig hergestellten Spezialitäten aus Meisterhand.

18 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind beschäftigt, davon fünf in Produktion und Schlachtung und je ein(e) Auszubildende(r) in Verkauf und Produktion. „Die eigene Ausbildung genießt eine hohe Priorität. Zwei Ex-Azubis sind heute Fleischergesellen, einer davon kam vor fünf Jahren als afghanischer Flüchtling, war zunächst Spülkraft, und schrammte letztlich nur um wenige Punkte an einer 1er-Abschlussprüfung vorbei“, berichtet der 41-Jährige. Und seine Frau Barbara ergänzt: „Hier macht jeder alles, auch wir selbst.“ Hierarchien gibt es nicht.

Wichtige Details

„Auch den Laden in Sachen Energieeffizienz nach 26 Jahren auf den neuesten Stand zu bringen, stand irgendwann an“, sagt Ludwig Filser. Ein Wasserschaden einen Tag vor Vaterstag im Mai 2023 beschleunigte das Vorhaben letztlich. Erste Gespräche mit Bernd Weid, Mitarbeiter von Aichinger, gab es im Juli 2023. „Persönlich hat es einfach gepasst, so wusste ich nach kürzester Zeit, dass wir den Laden gemeinsam planen und umsetzen“, beschreibt er die Entscheidungsfindung. Der Vertrag wurde Mitte August unterschrieben.

Als der Versicherungsfall geklärt war, ging es los. In der nur elftägigen Abbruch- und Umbauphase diente ein Verkaufscontainer auf dem Hof als adäquater Ladenersatz. „Der alte Laden wurde auf gleicher Fläche kernsaniert und umgebaut. Die Theke auf dem bestehenden Betonsockel“, sagt er. „Unsere Vorgabe: Es gab fast keinen Spielraum, aber es sollte anders sein, es sollte unser Laden werden“, er-



Konzept

FILSER - DER METZGER – ALTENSTADT

In vierter Generation geführte Metzgerei im Landkreis Weilheim-Schongau mit einer nachhaltig ausgerichteten Betriebsphilosophie. Neu gestalteter Laden, Verkaufsmobil „Schnitzelblitz“, „Digitaler Brotzeitdienst“. Abhol-Catering bis samstags. 2.200 EcoBoxen im Umlauf (Pfandsystem seit 2019).

Erfolgsfaktoren

- Eigene Schlachtung als Markenzeichen, nachvollziehbare Regionalität
- Familiäres Arbeits- und Betriebsklima, „Super-Team“
- Nachhaltig ausgerichtete Betriebsphilosophie
- Zeit für Smalltalk mit den Kunden
- Keine Hierarchien, Flexibilität im Team
- Gezielter Ausbau der Geschäftsbereiche bzw. Standbeine

Profi-Partner

- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** NovaTaste (Gewürzmüller), Scheid Gewürze
- **Kochkessel:** Fessmann
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** Seydelmann
- **Ladenbau:** Aichinger
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Präsentationsschalen (Theke):** Batania
- **Spültechnik:** Hobart
- **Verkaufsfahrzeug:** Borco Höhns
- **Wolf:** Seydelmann

gänzt Barbara Filser. So kam es dann auch und im November 2023 wurde eröffnet.

Nur die Wandfliesen und der Bodenbelag im Kundenbereich blieben. Durch helle Holztöne an der Thekenfront wirkt der Laden nun wärmer als zuvor. „Es gibt keine Wurstgehänge mehr. Dafür eine Heiße Theke mit Induktion (Platte 64) und Gusspfannen, eine Kühlschublade für Getränke direkt darunter, eine energieeffiziente Umluftkühlung und ein neues Regal für den Zusatzverkauf“, erklärt er. Zudem war ihm ein schwarzer Thekenboden, inklusive der Kühlschlitze hinten, wichtig. Der Fleischschauschrank im Rückbereich ist nun etwas kleiner als zuvor, dafür stehen darauf oben mit Kreide geschrieben, die Bauern von denen die Tiere kommen. „Das ist mir lieber als ein langweiliger Zettel irgendwo, um der Herkunftskennzeichnung nachzukommen“, sagt er. Sein Fazit nach fünf Monaten. Man sei durch den neuen Laden umsatzmäßig viel besser durch die schwächeren Monate Januar und Februar gekommen. Ohne wäre die „Delle“ größer gewesen.

„Schnitzelblitz“ und mehr

Umsatzmäßig liegt der Laden bei rund 60 %. Noch relativ neu sind die Geschäftsbereiche „Schnitzelblitz“ und „Digitaler Brotzeitdienst“. Seit Ende März 2023 ist Ludwig Filser im rund 15 km entfernten Markt Peiting an einem festen Standort in einem Wohngebiet dienstags, donnerstags, freitags und samstags mit dem Verkaufsmobil „Schnitzelblitz“ – gebraucht erworben – von 9 bis 12 Uhr unterwegs. Donnerstags nach einigen Monaten auch nachmittags. 250 bis 300 neue Kunden gewann er so hinzu, was 27 % des Umsatzes ausmacht – Tendenz steigend. „Das ist ein ganz anderer, schneller Verkauf als im Laden“, sagt er.

Den „Digitalen Brotzeitdienst“ gibt es seit gut drei Jahren. In Spitzenzeiten sind 120 Brotzeiten in einer Stunde vorzubereiten. Die Beschäftigten mehrerer Unternehmen bestellen bis 7:45 Uhr im firmeneigenen Intranet belegte Semmeln, Butterbrezn, Feinkostsalate, etc., die um 8:45 und 9:15 Uhr ausgeliefert werden. Personalisierte Etiketten erleichtern das Verteilen. Abgerechnet wird es digital über die Lohnabrechnungen der Mitarbeiter. Das sind nur zwei weitere Beispiele dafür, dass sich die Filser immer wieder auf Neues einlassen und damit auch Erfolg haben. **Marco Theimer**

www.filser.com



Waadtländer Wurstgenuss

In Vevey am Genfer See macht man keinen Hehl daraus, welchen hohen Stellenwert gutes Essen hat. Einer, bei dem der Genuss groß geschrieben wird, ist der „Metzger des Jahres 2013“ Armand Stuby. Er betreibt seine Metzgerei in dem Städtchen in vierter Generation.

Bereits 1928 ließ sich der Gründer der Metzgerei und Urgroßvater von Armand Stuby in Vevey nieder. Seither ist das Unternehmen stetig gewachsen. Heute befindet sich die Metzgerei im Migros-Einkaufszentrum, das dort gebaut wurde, wo einst das alte Haus der Familie Stuby stand. „Dieser Schritt ermöglichte uns, die Produktion zu modernisieren, ohne auf unsere handwerkliche Passion zu verzichten. Wir konnten das Sortiment damit gezielt erweitern, denn jetzt werden auch alle unsere Aufschnitt- und Pökelwaren hausgemacht“, berichtet Armand Stuby. Bekannt ist der Metzger vor allem für seine Waadtländer Wurstspezialitäten, die das ganze Know-how sowie die kulinarischen Traditionen des Kantons widerspiegeln.

Zu dessen Spezialitäten gehören die Waadtländer Wurst (Saucisson vaudois IGP) sowie

die Waadtländer Kohlwurst (Saucisse aux choux vaudoise IGP). Diese Würste werden auf Basis von Schweinefleisch hergestellt und zart geräuchert. Gewürzt wird neben Salz und Pfeffer mit Knoblauch, Koriander, Muskatnuss, Muskatblüte, Nelken oder Anis. „Wir haben unser Familienrezept für das Wurstgewürz von Wiberg maßgeschneidert zusammenmischen lassen. Dazu verwenden wir Novarot ohne Phosphat für die Wurstproduktion“, erläutert Armand Stuby ein Rezept.

Rezepte für guten Geschmack

Für die Kohlwurst wird neben Schweinefleisch die namensgebende Zutat Weißkohl ins Brät eingearbeitet. Dafür wird das Kraut blanchiert und dann gepresst. Das gibt der geräucherten Rohwurst einen leichten Kohlgeschmack und ein einzigartiges Aroma.

Konzept

BOUCHERIE-CHARCUTERIE STUBY – VEVEY/CH

In vierter Generation geführter Familienbetrieb im Schweizer Kanton Waadt. Geschäft in einem Migros-Einkaufszentrum, das an der Stelle der einstigen Metzgerei steht. Dazu mobiler Verkauf auf Märkten.

Erfolgsfaktoren

- Fast 100 Jahre Metzger-Erfahrung
- Sorgfältige Auswahl von Fleisch und Zutaten
- Zahlreiche Wurstspezialitäten sind mit IGP- und AOP-Siegel gekennzeichnet
- Schweizer „Metzger des Jahres 2013“
- Fester Bestandteil der Waadter Genusskultur

Um die geschützte Herkunftsbezeichnung IGP (Indication géographique protégée) und damit die Auszeichnung der traditionellen und typischen Spezialitäten des Waadtlandes tragen zu dürfen, müssen die Produkte im Kanton aus Schweizer Grundzutaten hergestellt werden. Armand Stuby bezieht sein Fleisch zum Großteil von lokalen und regionalen Bauernhöfen in den Kantonen Waadt und Freiburg. Bei Schweine- und Lammfleisch pflegt er einen engen Kontakt mit den Züchtern, bei Kälbern und Färsen arbeitet er mit Händlern zusammen, die für ihn die Qualität auswählen. „Die IGP-Zertifizierung ermöglicht es uns Metzgern außerdem, einen hohen Produktionsstandard aufrechtzuerhalten, da IGP-Produkte alle zwei Jahre blind verkostet werden“, verdeutlicht er die Relevanz der Zertifizierungen.

Die Spezialität Boutefas

Noch strenger sind die Vorgaben für die Rohwurst Boutefas AOP, die ausschließlich mit Fleisch von Schweinen hergestellt wird, die in den Kantonen Waadt und Freiburg geboren und aufgezogen wurden. Die Schweine stammen von Schweizer Rassen, werden mit Molke und Getreide gefüttert und dürfen im Freien herumlaufen. Erst 2021 wurde der Boutefas das AOP-Siegel verliehen und die Spezialität so in die Liste der geschützten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen. Die ältesten Belege und Erwähnungen der Wurst gehen bis ins 17. Jahrhundert zurück. Seither ist sie tief im kulinarischen Kalender und auf den Speiseplänen der Waadtländer verankert. Lange war sie ausschließlich ein saisonales Produkt, das im Herbst hergestellt wurde und für große Familienfeste und andere Anlässe reserviert war.

Für die Boutefas wird grob zerkleinertes Schweinefleisch mit Gewürzen vermischt und in die Enden von Naturschweinedärmen gefüllt, die mit einer dicken Schnur abgebunden werden. Dadurch erhalten sie ihre typische und auch etwas ungewöhnliche Form. Nach dem Räuchern bringen die Würste zwischen 600 g und 3 kg auf die Waage. Für die Boutefas, die Waadtländer Wurst und die Kohlwurst, aber auch für andere Spezialitäten wie Pasteten, Terrinen, Speck und Schinken wird Armand Stuby regelmäßig bei dem alle zwei Jahre stattfindenden Qualitätswettbewerb des Schweizerischen Fleischfachverbandes (UPS) ausgezeichnet. 2013 nahm er zudem die Aus-



Authentische Waadtländer Wurstspezialitäten können Kunden der Familie Stuby unter anderem in der Metzgerei und im mobilen Verkaufswagen kaufen.

Eine besondere Spezialität dieser Region sind die Boutefas (li.), die erstmals im 17. Jahrhundert erwähnt werden und seitdem ein fester Bestandteil des kulinarischen Kalenders dort sind.

zeichnung als „Metzger des Jahres“ entgegen und gewann die „European Butchery Trophy“ in Lyon.

Waadter Genusskultur

Welchen Stellenwert die Wurst in dem Bilderbuch-Kanton hat, merkt man nicht nur in den Restaurants und gemütlichen Gasthäusern, sondern auch in den verwinkelten Gassen von Vevey, durch die mittags und abends das Aroma gekochter Räucherwürste zieht. Boutefas, Saucisson und Kohlwurst sind fixe Bestandteile vieler lokaler Gerichte wie Papet vaudois, das die traditionelle Gastronomie dieses Kantons wie kaum ein anderes verkörpert. Dafür werden Kartoffeln und Lauch mit

Weißwein gar geköchelt und mit Rahm verfeinert; langsam unter dem Siedepunkt erhitzte Kohlwürste in Scheiben geschnitten und zum Eintopf serviert. Dazu passt ein Glas trockener Weißwein von den Hängen rund um den Genfersee, etwa ein Chasselas. Auf die Frage, wie er die Boutefas am liebsten zubereitet, antwortet Armand Stuby: „Ich mag meine Boutefas am liebsten kalt und in dicke Scheiben geschnitten, dazu ein gut und würzig abgeschmeckter Linsensalat.“ Und der Metzger ergänzt lächelnd: „Jeder im Kanton würde diese Frage anders beantworten.“ Im Waadtland ist Wurst eben nicht gleich Wurst. **red**

www.stuby.ch

(Quelle: Gewürzreporter 2/2023, NovaTaste)



Ganz schön mutig

In den nun kernsanierten ehemaligen Räumen einer Praxis für Physiotherapie eröffnete Metzgermeister Stefan Holzner aus Pliening Mitte April in Forstinning im östlichen Münchner Umland seine erste Filiale.

Kennengelernt habe ich den heute 27-jährigen Ende Januar 2019 bei seinem ersten „Nose-to-tail- und Zerlege-Workshop“ in der im kommenden Jahr 100 Jahre bestehenden Metzgerei seiner Familie in

Pliening. Diese hatte er damals zum Jahresanfang übernommen. Mit Leidenschaft, Herz und Verstand brachte er an diesem Samstagnachmittag gut 15 Interessierten seinen Beruf sowie die Themen regionale Erzeugung,



Konzept

METZGEREI HOLZNER – FORSTINNING

In vierter Generation geführte, 1925 in Pliening im nördlichen Landkreis Ebersberg gegründete Metzgerei mit neuer Filiale in Forstinning. Erfolgreiches Foodtruck- und Grill-Catering sowie mehrere Verkaufsautomaten. Etwa 20 Mitarbeiter (+30 Aushilfen für Events). Eigene Schlachtung.

Erfolgsfaktoren

- Eigene Schlachtung und Produktion
- Neue Mitarbeiter und Azubis werden persönlich vom Chef angelernt
- Neue Geschäftsbereiche geschaffen (Verkaufsautomaten, Foodtruck-Catering) und etabliert
- Kommunikationstalent und Verhandlungsgeschick
- Mut zum Risiko



Profi-Partner

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Bizerba
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Gewürze:** Raps
- **Kochkessel:** Fessmann
- **Kühltechnik:** Kühl-Willi Kälte- und Klimatechnik
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Ladenbau:** Ott Ladenbau
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Spültechnik:** Hobart
- **Transporter/Kühlfahrzeug:** Renault



Schlachtung, Verarbeitung und Nose-to-tail nahe. Schon damals fielen mir seine Macher-Qualitäten auf und dass er das Metzgerhandwerk voranbringen möchte.

Gegründet vom Urgroßvater Markus Holzner startete der bis heute familiengeführte Betrieb als klassische Bauernmetzgerei. Großvater Xaver Holzner, dessen Kinder Thomas und Brigitte folgten, modernisierten und bauten am Standort an und den Betrieb aus, 2019 schließlich der heutige Inhaber. „Durch technische Neuerungen in der Produktion schlachten und produzieren wir heute mengenmäßig das Doppelte mit drei Vollzeitkräften weniger“, sagt er. Noch heute schlachtet er Schweine und Rinder selbst, die seit Jahrzehnten in gewachsener Partnerschaft von Landwirten aus den umliegenden Gemeinden kommen, z. B. Kirchheim, Ottersberg oder Aubing. Geflügel stammt vom Geflügelhof Gerlmaier aus Pastetten. „An der Qualität darf nie gespart werden. Gute Wurst und gutes Fleisch kommen nur von glücklichen Tieren, z. B. den auf Stroh gehaltenen ‚Kaiserberger Wohlfühl-Schweinen aus Anzing‘“, betont Stefan Holzner. Diese mästet der Landwirt bis rund 150 kg Lebendgewicht bis zu einem Jahr. 16 davon werden jeden Montag in der Frühe geschlachtet, dazu ein Rind pro Woche. Seit der erneuerten EU-Zulassung 2019 wurde auch die komplette Produktionstechnik technisch auf den neuesten Stand gebracht.

Tatkräftig unterstützt

Die Planungen für die neue Filiale in Forstinning begannen im Herbst 2022. Die Gemeinde liegt etwa 26 km östlich von München an der A94, rund 15 Autominuten von Plieining entfernt und hat etwa 4.000 Einwohner. Da es in hier nur einen kleinen Supermarkt gibt, fiel der Schritt zur Eröffnung der Filiale nicht schwer. Über 40 Jahre war in dem Haus



die Physio-Praxis Baumann ansässig. Insgesamt investierte Stefan Holzner eine mittlere sechsstellige Summe, für etwa 30 % davon erhält er verschiedene Fördermittel. „Doch das war ein Haufen Arbeit und Bürokratie“, sagt er. Allein fünf Ordner mit Korrespondenz und Anträgen stehen in einem Regal, die er in einem Beitrag des Bayrischen Fernsehens wenige Tage nach der Eröffnung präsentierte. Sein Vermieter, der ortsansässige Unternehmer Hubert Hörndl, auf dessen Firmengelände ein Verkaufsautomat der Metzgerei mit Wurstwaren steht, brachte sich mehr als normal in die Planung mit ein und unterstützte den Ladenumbau finanziell. Nicht zuletzt auf einen Hinweis seiner Mutter Otilie, wie er bei der Eröffnung betonte, die sagte: „Bua mir brauchta wieda an Metzga“. Die Summe zahlt der Metzgermeister über 20 Jahre mit der Miete wieder ab.

Der Umbau startete im November 2023, der Innenausbau eine Monat später, die Theke kam im Februar 2024. Der neue Laden wurde von Ott Ladenbau geplant und gestaltet. Rustikal, aber modern präsentiert er sich mit vielen Holzelementen, schwarzen Fliesen, einer im Halbrund gestalteten Heißen Theke und 25 Sitzplätzen innen. Draußen gibt es Park-

Auch Forstinnings Bürgermeister Rupert Ostermair (l.), der Landtagsabgeordnete Thomas Huber (2.v.re.) und sein Vermieter Hubert Hörndl (re.) gratulierten Stefan Holzner zur Eröffnung seiner Filiale.

plätze und Flächen für weitere Sitzplätze. Vor allem für die Beschäftigten ansässiger Betriebe, Senioren und durchfahrende Handwerker sind der Imbiss und der täglich wechselnde Mittagstisch jetzt eine sehr gute Anlaufstelle in Sachen Verpflegung. Auch Dry-aged-Steaks, SB-Wurstwaren sowie Zusatzartikel wie Eier oder Nudeln regionaler Herkunft gibt es.

Events sind sehr wichtig

Nach der offiziellen Eröffnung mit etwa 50 geladenen Gästen aus Wirtschaft und Politik sowie kirchlichem Segen am 12. April, konnten die Kunden einen Tag später erstmals richtig in der neuen Metzgerei einkaufen. Am nächsten Tag gab es bei strahlendem Sonnenschein einen zünftigen Frühschoppen mit Weißwürsten und vielen anderen Leckereien. Events wie dieser sind für die Metzgerei Standard. Denn: Was 2022 mit einem gemieteten Anhänger und etwas Grill-Equipment begann, haben Stefan Holzner, seine Freundin und sein Team seitdem zu einem erfolgreichen Foodtruck- und Grill-Catering für private und geschäftliche Kunden sowie öffentliche Veranstaltungen, z.B. im Münchner Olympiapark, ausgebaut. „Das sind 20 % mehr Umsatz, die ich zuvor nicht hatte“, sagt er.

Die Events und die Aktivitäten der neuen Filiale werden natürlich auch ausgiebig auf Social-Media-Plattformen wie Instagram medial begleitet. Der Erfolg sei messbar – bei den Followern und abends in der Kasse. Denn: Jetzt hat auch Forstinning wieder ein echtes Stück Metzgerhandwerk.

Marco Theimer

www.metzger-holzner.de



Was kommt auf den Rost?

Wie grillen die Deutschen am liebsten? Was kommt bei ihnen bevorzugt auf den Grill? Wo kaufen sie dafür ein? Nur drei Fragen, die der „Grillkompass 2024“, eine Studie der Meinungsmacher von Civey und dem Forum Moderne Landwirtschaft (FML), beantwortet.

Dazu online befragt wurden von 22. bis 25. März 2024 rund 2.500 Bundesbürger/-innen ab 18 Jahren, 1.000 Personen, die mindestens einmal im Jahr grillen sowie 1.000 Personen, die mindestens einmal im Jahr grillen und Fleisch konsumieren.

Fleisch, Käse oder vegane Alternativen? Fleisch und Würstchen zählen nach wie vor zu den beliebtesten Lebensmitteln auf dem Grill. 81 % der Befragten gaben an, dass Fleisch am liebsten am Grill zubereitet wird, 65 % greifen auf Würstchen zurück. Während Fleisch bei Männern und Frauen fast gleichermaßen beliebt ist, sind es bei Würstchen vor allem Männer (71 %), die darauf nicht verzichten möchten. Bei den Fleischarten sind sich die Deutschen einig: Vor allem Schweinefleisch (60 %) wird gegrillt, es folgen Rind (49 %) und Hähnchen (48 %) auf den Plätzen 2 und 3. Gemüse kommt mit rund 35 % auf den Grill, Fleischersatzprodukte bilden mit nur 4 % das Schlusslicht beim Grillgut.

Metzger oder Discounter?

Die Lebensmittel, die auf den Grill kommen, werden überwiegend beim Metzger gekauft. 68 % der Befragten, die Fleisch essen und grillen, geben das an. Dicht gefolgt kommt der Supermarkt mit 59 %. Der Discounter schafft es

Vor allem die junge Zielgruppe (18-29 Jahre) gibt an, dass sie gerne beim Metzger oder Fleischer einkauft, wenn es ums Grillgut geht.



nur auf 29 %. Auf dem Markt kaufen nur 12 % der Befragten regelmäßig ein. Vor allem die junge Zielgruppe (18-29 Jahre) gibt an, dass sie vorwiegend beim Metzger oder Fleischer einkauft, wenn es ums Grillgut geht. Während Befragte im Alter von 40 bis 49 Jah-



LEGENDÄR LECKER.

RAPS: SEIT 100 JAHREN IHR
SPEZIALIST FÜR GESCHMACK
UND FUNKTIONALITÄT.





AVO-Werke: Kreative Würzungen für Hackfleisch vom Grill.



Beck Gewürze und Additive: Marinade Oriental Kebab.

ren beim Fleischkauf eher auf Produkte aus dem Supermarkt zurückgreift (69 %).

Wieviel Wert wird auf Tierwohl oder Regionalität gelegt? 53 % der Befragten sagten, dass ihnen beim Fleischkauf die Regionalität wichtig ist. 34 % hingegen achten beim Kauf auf Produkte mit Tierwohlstandards. 32 % ist beim Fleischkauf der günstige Preis am wichtigsten. Ob es sich um Fleisch aus Biohaltung handelt, interessiert etwa ein Viertel (26 %). 27 % greifen dabei am häufigsten auf grillfertige Produkte zurück, z.B. mariniertes Fleisch. Vor allem der Altersspanne 65+ ist Regionalität beim Fleischkauf wichtig (65 %). „Wir freuen uns, dass auch beim Grillen der Fokus immer mehr auf Produkten aus regionaler Herstellung liegt, die unsere heimische Landwirtschaft fördern.“

Lea Fließ

liegt, die unsere heimische Landwirtschaft fördern“, betont Lea Fließ, Geschäftsführerin beim Forum Moderne Landwirtschaft.

Liegt grillen noch im Trend? 33 % der Befragten gaben an, dass sie mindestens ein- bis fünfmal im Jahr grillen. 20 % sagen sogar, dass sie im Schnitt sechs- bis zehnmal pro Jahr grillen. 21 % aller Befragten gaben an, dass sie nie in einem Jahr grillen.

Wo wird gegrillt?

Gegrillt wird am liebsten im Garten (81 %), Balkonien schafft es nur auf 13 %. Öffentlich im Park möchte kaum einer mehr grillen: Hier geben nur 0,1 % der Befragten an, dass sie dort normalerweise ihren Grill aufstellen. Übrigens: Die liebste Beilage zum Fleisch ist das Brot (71 %), auf Platz 2 schafft es Kartoffelsalat mit 67 % und 59 % bevorzugen grünen Salat dazu.

„Grillen ist etwas Gemeinschaftliches, bei dem es um Genuss geht – etwas, das ich mit Freunden oder der Familie mache“, ergänzt Lea Fließ: „Uns ist die Stärkung der heimischen Landwirtschaft dabei besonders wichtig, denn wir produzieren für alle Lebensmittel, egal ob es am Ende das Nackensteak oder der Käse oder die Paprika ist, die auf dem Grill landet.“

Im Folgenden werden weitere Neuheiten aus dem Produktbereich Gewürze, Marinaden und mehr von ausgewählten Herstellern in alphabetischer Reihenfolge vorgestellt.

BBQ für Entdecker

Vielseitig, budgetfreundlich und lecker: Auch mit Hackfleisch lassen sich kreative Grillspezialitäten kreieren. AVO liefert dafür passende Gewürze, pflanzliche Alternativen zu klassischem Hack und eine ganze Reihe an Anwendungsrezepturen. Hackfleisch lässt sich leicht würzen, formen und gleichmäßig garen. Selbst für große Gruppen sind Hackprodukte schnell vorzubereiten und bis zum perfekten Garpunkt zu grillen. Der Aromenvielfalt, ob regional oder exotisch, sind kaum Grenzen gesetzt. Ob ein US-Classic Burger, pur oder mit Käse gefüllt, mediterrane Bifteki oder Cevapcici



Fotos: AVO-Werke August-Beise, Beck Gewürze und Additive, Forum Moderne Landwirtschaft



Hagesüd: Mit den Marinaden lassen sich auch Grilldips verfeinern.



Glasierte BBQ Chicken Drumsticks

Zutaten:

Rub:

- 4 EL Salz
- 8 EL Paprikapulver
- 4 EL brauner Zucker
- 6 TL Knoblauchpulver
- 4 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Chilipulver

Hähnchen:

- 3 kg Hähnchen-Unterkeulen („Drumsticks“)
- 0,4 l Deveyley Barbecue Sauce
- 150 g Sesam (weiß)
- Zitrone

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Rub in einer Schüssel vermengen. Die Hähnchen-Unterkeulen komplett damit einreiben und drei bis vier Stunden ziehen lassen. Den Grill gut anheizen und die Keulen gut durchgaren. Dann vom Grill nehmen und mit der Deveyley Barbecue Sauce einpinseln. Zurück auf den Rost oder die Grillplatte geben und solange weiter garen, bis die Drumsticks schön glänzen. Sesam in ein Glas geben und die gegrillten Drumsticks vorsichtig mit dem dickeren Ende eintunken. Danach z.B. auf einem Holzbrett mit Zitronenspalte, Beilage und der Deveyley Barbecue Sauce zum Dippen anrichten. Als Beilage passen z.B. Kartoffel Wedges oder Pommes frites, Cole Slaw, fruchtiger Reis pilaw, Ofengemüse oder ein Salat.



Standard ist ja ganz nett.



BECK Magical Dust
Perfekt für: Geflügel | Rind | Schwein | Wild

Aber schon was neues probiert?



BECK SoftFix Marinade Mango-Thymian
Perfekt für: Geflügel | Rind | Fisch | Wild | Vegetarisch



Hol dir jetzt den perfekten Geschmack!



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



Gewürze und Additive

www.beck-gewuerze.de



Lay Gewürze: Würzöl Marinol Butter Zitrone.



Moguntia Food Group: Aromette Orange Curry.

Nachhaltige Grillkultur

Bio- und Fairtrade-Gewürze von alten Sorten, direkt von den Erzeugern aus dem Ursprungsgebiet bietet die **SoulSpice Manufaktur** an. Die feinen Gewürze kommen von Kleinbauernkooperativen, die langfristig beim Anbau der Bio-Gewürze unterstützt werden. So kann „Geschmack wachsen“: laut Unternehmen mit Sorten, die weniger Ertrag aber dafür mehr Geschmack haben, mit transparenten Wertschöpfungsketten, die Kleinbauern einen fairen Preis und eine bessere Zukunft ermöglichen, mit handwerklicher Verarbeitung zu Rubs aus frisch gemahlene Gewürzen und mit komplexen Gewürz-Rezepturen, die dank vielseitiger, natürlicher Zutaten ein besonderes Geschmackserlebnis garantieren. Das Geheimnis der SoulSpice BBQ Rubs: Gewürze und Kräuter, die im Zusammenspiel verschiedener Aromen perfekt auf verschiedene Fleischsorten abgestimmt sind.

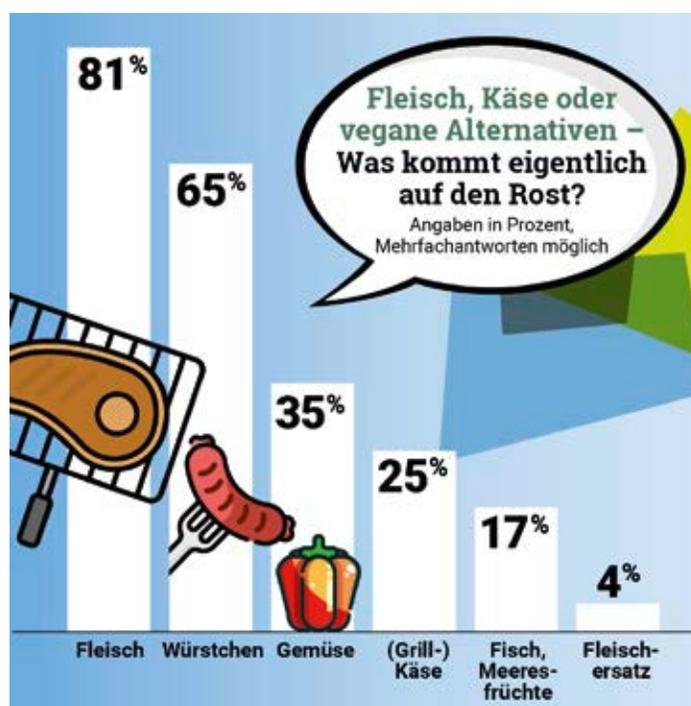


Die Manufaktur arbeitet als Inklusionsbetrieb. Neben regulären Beschäftigten bietet sie Menschen nach einer psychischen Erkrankung Reha-Arbeitsplätze zum Wiedereinstieg ins Berufsleben an. Beispiele aus dem vielfältigen Sortiment sind „Minty Memphis“, eine aromatisch-delikate Mischung mit Minze, Kräutern und Knoblauch, die zu Lamm, Fisch und Gemüse passt, der Pfeffer Beef Rub „Black Kansas“ mit einem hohen Anteil schwarzem Urwaldpfeffer, ergänzt mit Knoblauch, Zwiebel und einem Hauch Chili, der zu Rindfleisch passt. Oder die Mango Grill Marinade „Fruity Hawaii“ mit Bio-Mango und Kokoszucker, die Schwein und Geflügel eine exotische Note verleiht. Alle Gewürze gibt es auch in Großgebinden (1, 3, 5 und 25 kg). Rezept-Tipps verrät Harro Bollinger von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall auf der Website www.soul-spice.com.



– das Unternehmen bietet fein abgestimmte, aromatische Würzungen und Ready-to-mix-Produkte dafür an. Auch fleischlose Grillfans kommen mit veganem Hack auf der Basis von Erbsen- und Sonnenblumenprotein der Marke „Vegavo“ auf ihre Kosten.

BBQ ist ein Lebensgefühl. Anspruchsvolle Genießer geben sich aber nicht mehr nur mit Bratwurst und mariniertem Schweinehals zufrieden. Sie wollen Neues entdecken und zur BBQ-Party raffinierte Gaumenfreuden aufstischen. Dabei hilft *Beck Gewürze und Additive* mit Grill-Würzmischungen und Marinaden sowie vielfach bewährten Tipps für die verkaufstarke Präsentation des Angebotes. Die Beck-Fachberater („Becksperten“) zeigen, wie Rind, Schwein, Geflügel, Fisch und Gemüse mit wenig Aufwand zu exotischen Gaumen-Sensationen werden und wie man sie verführerisch in der Theke anrichtet. Bodenständiges aus der Region liegt





NovaTaste: Exotische Würzungen für Chicken Wings & Co.

weiter im Trend. Gerne lässt man am Grill aber auch den Urlaub Revue passieren, etwa mit orientalischen oder asiatischen Köstlichkeiten. Das „Beck-Kompendium“ – zum Download auf der Website – hält 40 ausgetüftelte Gewürzmischungen und über 30 Grillmarinaden bereit – von der hawaiianisch angehauchten SoftFix Marinade „Waikiki“ über das süßscharfe Vergnügen der SoftFix Marinade „American RibRub“ bis hin zum Curry-Gewürzsalz Indisch. Neu im Sortiment sind außerdem die SoftFix Marinaden „Oriental Kebab“ und „Almgaudi“.

Auch Hagesüd lädt in der Grillsaison 2024 dazu ein, Grillspezialitäten mit seinen „unwiderstehlichen Gewürzen und Marinaden“ zu genießen. Das Sortiment umfasst eine Vielzahl von Trockenwürzungen und Marinaden, die speziell für Grill- und Pfannengerichte entwickelt wurden. Egal ob deftig, fein buttrig, mediterran, exotisch, rauchig oder pikant – im Mariniersoft®-Sortiment ist für jeden etwas dabei. Zwei Neuzugänge bringen zusätzliche Abwechslung in die Theke: Mariniersoft® Black Garlic oG und Mariniersoft® Thai Curry oG + oA. Wie alle Marinaden dieser Range sind auch die Neulinge nicht nur für die Veredelung von Fleisch und Gemüse geeignet, sondern eignen sich auch für die Herstellung von köstlichen Grilledips.

Die Geschmacksnoten mediterraner Köstlichkeiten spiegeln sich in den Neuheiten von Lay Gewürze wider. Das kräftig gelbe Würzöl Marinol „Butter Zitrone“ mit delikater Butternote eignet sich für Kurzgebratenes von Schwein, Geflügel oder Rind. Der Geschmack erinnert an Hausgemachtes, in Butter gebraten mit etwas Zitrone abgeschmeckt. Die leuchtend rote Marinade Marinol „Pomodoro Mediterran“ überrascht mit einer leichten Säure, abgerundet mit mediterranem Aroma. Die Transparenz des Würzöls Marinol „Bunter Pfeffer“ überdeckt Farbe und Struktur von Rind- oder Lammfleisch nicht und bringt den Geschmack verschiedener Pfeffersorten in die Theke. Alle Marinaden sind allergenfrei und in geringer Menge zuzugeben. So bleibt die Würzung auf dem Fleisch und tropft nicht in den Grill. Für Rind- und Schweinefleisch gedacht ist die Trockenwürzung „Nice to Meat“, die wie ein Rub angewendet wird und Fleisch eine perfekte Würzoptik und lange Frische verleiht. Geräuchertes Salz, kombiniert mit Paprika und



Nubassa: Kreationen für das EM-Sommermärchen auf dem Grill.

einer leicht fruchtigen Süße, gibt ihr eine spezielle Note. Auch zwei für Spanien und Frankreich typische Bratwürste sollten im Fußballsommer 2024 nicht fehlen: Merguez und Chipolata. Auch dafür bietet das Unternehmen Würzungen an. Eine Merguez bringt eine typische Paprikanote mit sich, ist herzhaft gewürzt und meist von grober Struktur. Chipolata werden oft als kleine Würstchen angeboten und gefallen durch eine Würzung aus Salbei, Liebstöckel,

AVO

NEU!

Lafiness Cowboy Butter

Voll im Trend, herzhaft-würzig und aromatisch überzeugend. Diese Marinade passt hervorragend zu Grillfleisch, Gemüse sowie Kartoffeln und verleiht allen Gerichten eine wunderbare Butternote.

AVO-WERKE · August Beisse GmbH
Industriestraße 7 · D-49191 Belm · www.avo.de



Van Hees: Vantasia Schlemmer-Öl Geräucherte Paprika

Paprika und eine milde Knoblauchnote. Zu allen Produkten gibt es Rezeptideen auf Anfrage unter info@lay-gewuerze.de.

Gerne experimentieren

Mit dem Einsatz von Gewürzen und Marinaden lassen sich schmackhafte Fleisch-, Gemüse-, Reis-, Brot- oder sogar Dessertgerichte auf dem Grill zaubern, die Urlaubsgefühle vermitteln. Auch in herzhaften Gerichten werden süßere Noten gesucht, um ein neues Mundgefühl zu erzeugen und dem Geschmackserlebnis eine zusätzliche Dimension zu verleihen. „Experimentieren ist der Schlüssel“, rät die *Moguntia Food Group*. Die exotisch-würzige Marinade „Aromette® Orange Curry“ etwa ermöglicht es, in die Welt der regional-indischen Gewürze einzutauchen, die Grillfans mit fruchtigen Geschmäckern und würzigen Noten verwöhnt. Sie kennzeichnet eine



Develley Food Service: BBQ-Sauce umhüllt Hähnchenbein.

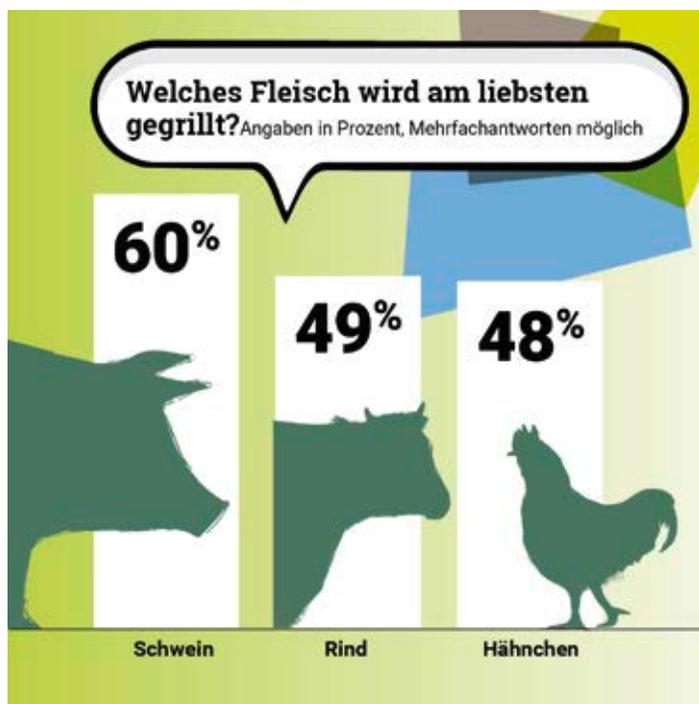
Kombination aus der Süße der Orange mit der temperamentvollen Schärfe von Curry. Die Marinade passt zu Hähnchen- und Geflügelgerichten, aber auch zu gegrillter Mango. Mediterrane Stimmung kommt mit der rot leuchtenden Marinade „Aromette® Napoli“ auf. Ihre vollmundige Tomaten-Note, Zwiebeln und mediterranen Kräuter, z. B. Basilikum, verfeinern nicht nur Fleischgerichte, sondern auch Gemüse oder peppen Nudelsalate auf.

Geflügelfleisch ist beliebt, in der Grillsaison etwa in Form von marinierten Grillspezialitäten. Selbst in Ländern, in denen der Fleischkonsum rückläufig ist, lässt sich bei Geflügelfleisch ein Gegenteil ausmachen. Für die Produktion von Geflügelerzeugnissen, die den Anforderungen zeitgemäßer Ernährungsweisen entsprechen, führt *NovaTaste* speziell darauf abgestimmte Zutaten im Sortiment. Für Convenience-Produkte wie Chicken Wings, Nuggets & Co. reicht die Palette von Dekorwürzungen, Paniersystemen und Marinaden bis hin zu Frischhaltung, Antioxidantien, Vollwürzungen und Spritzmitteln.

Sommermärchenhaft

Was gibt es Aufregenderes, als den Grill anzuzünden und beim Fußballspiel während der EM im Sommer mitzufiebern? Die Grill- und BBQ-Community kommt beim *Nubassa Gewürzwerk* nicht zu kurz. Das Unternehmen hat tief in seine Gewürzkiste gegriffen und präsentiert eine Vielfalt an BBQ-Rubs aus der Sparte der Gewürzsalze – ob würzig-rauchig, pikant-pfeffrig oder exotisch-fruchtig. Diese lassen Spareribs, Chicken Wings oder Pulled Pork zu einem „Sommermärchen auf dem Grill“ werden. Gemüse, Grillkäse, Dips oder Gewürzbutter gelingen damit ebenso.

Außerdem gibt es eine reichhaltige Auswahl weiterer Grill- und Bratengewürze, welche die Geschmacksknospen der Kunden auf eine Achterbahnfahrt um den ganzen Globus mitnehmen: von Europa über Afrika nach Süd- und Mittelamerika bis nach Asien und Indien wird ein breit gefächertes Sortiment angeboten. Viele der Würzcreations sind frei von E-Nummern und deklarationspflichtigen Allergenen. Ebenso enthalten sie kein Glutamat und künstliche Farb- und Konservierungsstoffe. Diese Produkte sind mit CL/AF gekennzeichnet.





Friedr. Dick: Alles im Griff mit der neuen Grillzange.

Zur Grillsaison präsentiert *Van Hees* seine neuesten Kreationen. Neben Fisch oder Gemüse sowie veganen Alternativen sorgen die Klassiker für Abwechslung. Mit dem breiten Sortiment an Vantasia® Schlemmer-Ölen lassen sich immer wieder neue Geschmacksnuancen zaubern. Eine Vielzahl an Rezeptideen bringt Abwechslung und Farbe auf den Grill. Das Zeug zum Sommerhit haben deftig-würzige Geschmacksrichtungen wie geräucherte Paprika. Ihr Pulver, das im neuen Vantasia® Schlemmer-Öl Geräucherte Paprika oGAF enthalten ist, ergänzt mit seinem rauchigen Aroma Fleisch, Fisch und Gemüse. Doch damit ist die faszinierende Entdeckungsreise zu neuen Grilltrends noch nicht zu Ende. Mit der Würzmischung Van Hees® Käsewurst oGAF gelingen verschiedene Brätwurstvariationen. Ob mit Chili, Bärlauch, Bacon oder ganz ohne Zusatz, jeder kann seine eigene Kreation zusammenstellen. Auch vegane Alternativen dürfen nicht fehlen. Van Hees hat diesen Trend früh erkannt und das Sortiment dazu in den vergangenen Jahren stetig erweitert. Mit den DIY-Compounds auf pflanzlicher Basis entstehen schnell und einfach leckere fleischlose Gerichte.

Was gibt es sonst noch?

Mit prägnanten, farbenfrohen Food-Abbildungen erstrahlt das Sortiment von *Develey Food Service* in neuem Glanz – auch die Barbecue Sauce im 5-kg-Eimer und die Cocktailsauce in der 875-ml-Flasche. Die Barbecue Sauce ist vegan und auch für die Heißanwendung geeignet. Ihre feine Rauchnote passt zu Fleischgerichten wie Steaks oder Spareribs ebenso wie zu vegetarischen/veganen Kreationen wie Tofu, Maiskolben oder Folienkartoffeln. Für ihr Geschmacksprofil sorgt Ananassaft, der die Saucenwürze vollmundig abrundet. Die 5-kg-Verpackung ist wiederverwendbar und spart im Vergleich zu kleineren Gebinden Ressourcen ein. Die Sauce ist ungekühlt haltbar und frei von zugesetzten Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern. Auch einem Klassiker – der tomatig-fruchtigen Cocktailsauce – widmet das Unternehmen einen neuen Auftritt. Sie lässt viel Spielraum für eigene kreative Ideen und peppt Salate und Starter mit Seafood oder Hähnchen auf. Die Sauce ist glutenfrei, wird ohne Zusatz von Alkohol hergestellt und enthält keine zugesetzten Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker.

Foto: Friedr. Dick

Der Trend und Hype rund ums Thema BBQ ist ungebrochen. Doch nicht nur der richtige Grill und gute Zutaten sind für einen erfolgreichen Grillabend entscheidend. Daher präsentiert *Friedr. Dick* eine neue, 40 cm lange Grillzange aus rostfreiem Material, mit der Fleisch, Fisch, Gemüse, egal welcher Größe, einfach und sicher gewendet werden können. Sie läuft vorne etwas spitzer zu, damit auch kleinteiliges Fleisch und Gemüse sicher aufgenommen werden kann. Die Zange lässt sich weit öffnen und ist so auch für großes Grillgut geeignet. Durch ihre Länge ist der Abstand zum Grill weit genug weg und verhindert die Verbrennungsgefahr, ist jedoch noch nah genug für eine präzise, bequeme Handhabung. Mit einem robust-einfachen Verschlussmechanismus lässt sie sich mit wenig Kraft schnell öffnen, schließen und verriegeln. So kann sie platzsparend am Grill oder in der Küche an der Aufhängeöse fixiert werden. mth

Nützliche Links

www.avo.de / www.beck-gewuerze.de
www.develey-foodservice.de / www.dick.de
www.hagesued.de / www.lay-gewuerze.de
www.moderne-landwirtschaft.de / www.moguntia.com
www.novataste.com / www.nubassa.de/flyer
www.van-hees.com



INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN

VAN HEES
we know how



„Im klassischen Handwerk eine Nische“



Im Interview beleuchtet Christoph Thelen, Geschäftsführer von Vemag Maschinenbau und gelernter Metzger, die Bedeutung von Plantbased-Produkten im Handwerk und stellt Lösungen für deren Herstellung vor.

Herr Thelen, wie beurteilen Sie die Bedeutung von Plant-based-Produkten generell und im speziellen als Bestandteil des Produktangebotes in Fleischereien?

Tatsache ist, dass eine vegetarische Ernährung immer beliebter wird. Tatsache ist aber auch, dass der Anteil der Menschen in Deutschland, die sich fleischlos ernähren, deutlich unter 10 % liegt. Noch einmal sehr viel weniger Verbraucherinnen und Verbraucher verzichten ganz auf tierische Lebensmittel. Daher denke ich, dass vegetarische und vegane Produkte aktuell eher eine geringe Bedeutung für das Fleischerhandwerk haben. Für den klassischen Fleischer ist es meiner Meinung nach eine Nische. Wenn ich mir den Markt anschau, sind viele unserer Kunden erfolgreich, weil sie sich auf ihre Kernkompetenzen und das vertiefte Fachwissen rund ums Thema Fleisch verlassen. So nimmt der Kunde wiederum den Handwerker als Experten wahr, der für kurze Wege, eine nachvollziehbare Herkunft der Produkte, individuelle Beratung, Tradition und hochwertige Qualität steht. Außerdem bin ich als gelernter Metzger davon überzeugt, dass das Fleischerhandwerk auch in Zukunft mit gesunden, regionalen und nachhaltigen Produkten und Spezialitäten aus Fleisch zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen wird.

Gibt es Marktunterschiede diesbezüglich zwischen Deutschland, Europa und anderen für ihr Unternehmen wichtigen Ländern?

Der Fleischkonsum in Deutschland sinkt kontinuierlich. Nach vorläufigen Angaben des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft sank der Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch 2023 um 430 g auf nun 51,6 kg. Das ist ein neuer Tiefstand beim Fleischverzehr. Dieser Trend – wie auch die hohen Kosten, Personalmangel und immer höhere bürokratische Anforderungen – beschleunigt den Strukturwandel in Deutschland. Vier bis fünf Prozent aller Fleischereien gehen momentan bundesweit pro Jahr aus dem Markt und der Druck auf die Unternehmen und die Anforderungen steigen.

Die heute rund 10.000 Betriebe, die mit Fleisch- und Wurstwaren ihre Umsätze erwirtschaften, suchen nach Lösungen, um die Effizienz in der Produktion zu steigern. So müssen die Maschinen heute so flexibel wie möglich sein, bei Bedarf mitwachsen und so exakt wie möglich verschiedenste Massen, z. B. Brät, aber auch Plantbased-Produkte, gewichtsgenau portionieren und verarbeiten können. Fachkräftemangel führt dazu, dass immer mehr Automatisierungslösungen nachgefragt werden. Fehlendes Personal und steigende Rohstoff- und Energiepreise betreffen unsere Kun-

den in Europa, aber auch in anderen Ländern, in Nordamerika etwa stehen die Unternehmen vor ähnlichen Herausforderungen. Dabei gibt es aber Unterschiede. Weltweit gesehen steigen die Produktion von Fleisch und die Nachfrage. In strukturschwächeren Ländern steht der Fleischkonsum für Wohlstand und ist erstrebenswert.

IFFA 2022, SÜFFA 2023, Anuga FoodTec 2024: Wie hat sich die Nachfrage bezüglich ihrer Lösungen für die Herstellung von Plant-based-Produkten seitdem in Handwerk und Industrie entwickelt?

Im Fleischerhandwerk gibt es sehr wenige Unternehmen, die speziell nach Lösungen nur für die Produktion von Plantbased-Lebensmitteln suchen. Der Handwerker sucht nach flexiblen Maschinen. Diese sollen eine möglichst breite Produktpalette verarbeiten können – unabhängig ob Fleisch- oder Plantbased-Produkte hergestellt werden sollen. Interesse besteht aber im Mittelstand und in der Industrie. Generell sind wir mit der Nachfrage nach Maschinen aus dem Bereich zufrieden.

Betriebe welcher Größenordnung aus dem Fleischerhandwerk beschäftigen sich mit der Herstellung von Plantbased-Produkten?

Es sind neu gegründete Unternehmen, die dieses Feld besetzen. Treiber des Trends ist der Lebensmitteleinzelhandel, der immer wieder neue Produkte im Regal anbieten möchte. So hat z. B. Rewe in Berlin-Friedrichshain einen Markt eröffnet, in dem nur pflanzliche Produkte angeboten werden. Dieser Supermarkt ist zwar ein Pilotprojekt, doch so kann der Weg für neue Marken und Produkte in andere Supermarktgänge geebnet werden. Wie aus den Zahlen des Handelsverbands Deutschland hervorgeht, machte der Einzelhandel in Deutschland mit diesen Produktgruppen 2022 einen Umsatz von rund 3,6 Mrd. Euro. Allerdings ist der Anteil mit 1,8 % im Vergleich zum Gesamtumsatz weiter gering.

Die Anforderungen an die Maschinen – egal ob für die Verarbeitung von Fleisch oder Fleischersatzprodukten – sind identisch:



einfach zu bedienen, robust, effizient, hohe Gewichtsgenauigkeit, leicht zu reinigen und flexibel, um möglichst viele unterschiedliche Produkte herzustellen. Wichtig ist auch ein guter Service.

Welche Ihrer Maschinen eignen sich dafür am besten?

Dem Handwerk und dem Mittelstand bieten wir modulare Lösungen aus hochwertigen Füll-, Portionier-, Form- und Beladesystemen an. Aus diesen Bausteinen wählt der Kunde eine Lösung, die am besten zu seinen Anforderungen passt. Ein Beispiel für eine flexible Handwerkslösung ist der Füller HP1 mit austauschbaren Vorsatzgeräten. Hier gibt es, angefangen von der klassischen Darmhaltevorrichtung zum Abdrehen von Würstchen, über einen Spießformer bis zum Dosenfüllrohr 908 zum Abfüllen von Massen in Dosen, Becher, Gläser viele weitere Module. Bei Bedarf können unsere Systeme mitwachsen oder angepasst werden. Wie etwa mit dem teilautomatisierten Vorsatzgerät FT722 zum halbautomatischen Befüllen von Gläsern oder Bechern. Zudem entwickeln wir Automatisierungslösungen oder konstruieren Maschinen nach Kundenwunsch. **mth**

Vielen Dank für das Gespräch!

www.vemag.de

Foto: Vemag Maschinenbau



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

RENNER Schlachthustechnik GmbH
 Fachsenfelder Straße 33 · D-73453 Abtsgmünd
 Tel. +49 (0) 7366 92096-0 · Fax +49 (0) 7366 92096-99
 info@renner-sht.de · www.renner-sht.de

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





Giesser Messer

Genauigkeit und Können

Messer zählen zu den wichtigsten Werkzeugen im Fleischerhandwerk – in der Zerlegung, bei der Vorbereitung oder auch bei Grill- oder Steak-Kursen. Doch die Anzahl und Vielfalt an verschiedenen Formen, Farben und Größen ist oft kaum zu überblicken.



Jörg Förstera



Friedr. Dick

Es kommt stets auf die Arbeitsaufgabe, das Fleisch und anderer Lebensmittel, die geschnitten werden sollen, sowie auf die persönliche Vorliebe und Arbeitsweise des Fleischers bzw. der Fleischerin an. Kein Universalmesser kann alle unterschiedlichen Anforderungen gleichermaßen erfüllen. Daher gibt es für viele Bereiche und Arbeiten ein perfekt abgestimmtes Messer. Neben unterschiedlichen Klingensformen stehen diverse Griffvarianten, die auch vom persönlichen Geschmack und der Arbeitsweise des Anwenders abhängen, zur Wahl.

Der Allgäuer Metzgermeister und 2022er-Weltmeister bei der Wold Butchers` Challenge Matthias Endraß aus der gleichnamigen Metzgerei aus Bad Hindelang ist nicht nur Gewürzsommelier, sondern auch passionierter Jäger. Seine Arbeit lebt von der Liebe zur Qualität und der Natur und von höchster Präzision und außergewöhnlichem Können. Daher war es für ihn eine Ehre mit seiner Erfahrung und seinem Know-how maßgeblich an der Entwicklung der neuen Profimeserserie „WildLine“ von Giesser mitzuwirken. Er mag keine halben Sachen: Deshalb stellt er an sein Handwerkszeug dieselben hohen Ansprüche wie an seine Arbeit. Er bestätigt, dass seine Anforderungen hinsichtlich Vielseitigkeit, Schärfe, Stabilität und Sicherheit mit dieser Serie mehr als erfüllt werden. „Sie ermöglicht es wirklich jedem, wie ein Profi zu arbeiten. Vielseitig, scharf, stabil und sicher: So muss ein gutes Messer sein“, bringt er es auf den Punkt.

Sein Berliner Metzgermeister-Kollege Jörg Förstera, Mitbegründer von „Kumpel &

Fotos: Giesser Messerfabrik, Kumpel & Keule, Friedr. Dick

Keule“, hingegen schwört auf die Serie ErgoGrip von Friedrich Dick: „Ich arbeite viele Stunden täglich mit Messern. Daher müssen sie perfekt in der Hand liegen und absolut scharf sein.“

Nachfolgend werden in alphabetischer Reihenfolge einige ausgewählte Messer sowie andere Neuheiten vorgestellt:

Für drinnen und draußen

Kennern und Genießern weltweit ist der Name *Berkel* durch die legendäre Schwungradmaschine bekannt, die industrielle Handwerkskunst und Design seit 1898 in besonderer Art und Weise miteinander vereint. Das Herzstück der Marke bildet die Volano Kollektion, die sechs exklusive Modelle hervorgebracht hat. Weniger bekannt ist, dass Van Berkel International auch hochwertige Messerkollektionen anbietet, z.B. Adhoc und Technica. Beispiele dafür sind Santoku-Messer mit einer lasergeschnittenen Stahlklinge oder einem Griff aus thermoplastischem Polymer. Aus Edelstahl gefertigt finden Koch- und Grillbegeisterte hier alles vom Schinkenmesser, über das klassische Brotmesser bis hin zu Steak- und Schälmessern.

Zwei neu entwickelte Messerserien hat *Friedr. Dick* seit verganginem Sommer eingeführt: „DarkNitro“ und „Vivum“. „DarkNitro“ setzt auf pures Industriedesign und besteht aus Office-, Koch- und Brotmesser, Santoku und Wetzstahl (oval). Aus dem Zusammenwirken der Klingeoptik mit Hammerschlagprägung, Kohlenstoff-Optik und ergonomisch geformtem Griff aus Eichenholz entstehen Unikate. Die anthrazitfarbene, schlank ausgeschliffene, scharfe Klinge ist durch ein umweltschonendes Verfahren eingefärbt. Durch die Hammerschlag-Technik entstehen viele kleine Luftpolster zwischen Klinge und Schneidgut. So löst sich dieses leicht vom Klingeblatt ab und ein Anhaften wird reduziert. Die Messer bestehen aus einem martensitischen, rostfreien und stickstofflegierten Stahl. Dessen Mikrostruktur erleichtert das Nachschärfen. Bei der Serie „Vivum“ trifft ein besonders geformter Birkenholzgriff auf hochlegierten Messerstahl und modernes Klingendesign. Zur Serie zählen Office-, Koch-, Brot- und Allzweckmesser mit Wellenschliff, Santoku mit Kullenschliff und das BBQ-Messer „Asador“. Dessen mächtige, lange und geschweifte Klinge ermöglicht bei Fleisch,

Foto: Van Berkel International



Van Berkel International



VICTORINOX

FIBROX DUAL GRIP SCHWEIZER MESSER FÜR DEN PROFI



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



etwa Brisket, und Fisch einen ziehenden Schnitt ohne abzusetzen. Bei beiden Serien gleicht kein Griff dem anderen.

Mit der neuen Serie „WildLine“ spricht die *Giesser Messerfabrik* die Bedürfnisse von Naturfreunden an. Die Messer eignen sich für Jäger, Angler und andere Outdoor-Einsätze, etwa zum Zerwirken von Wild sowie für Präzisionsarbeiten beim Verarbeiten von Fisch. Die Serie umfasst zehn Messer und je ein Set für Jäger und Angler und bietet alle Vorteile der PrimeLine Serie. Die Klinge ist aus hochwertigem Chrom-

„Vielseitig, scharf, stabil und sicher: So muss ein gutes Messer sein.“

Matthias Endraß

Molybdän-Stahl hergestellt und durch eine große Schärfe und hohe Schnitthaltigkeit gekennzeichnet. Durch die ergonomische Gestaltung der Messer, kommt der Hersteller auch höchsten Ansprüchen bezüglich eines sicheren und ermüdungsfreien Arbeitens nach. Der Griff liegt rutschfest und stabil in der Hand, um ein gefährliches Abrutschen zu verhindern. Die exklusiv dafür entwickelte leuchtende Farbe Scarlet-Rot erleichtert das Auffinden in der Natur.

Stabil und effizient

Alles was perfekt gegrillt wurde, möchte schön tranchiert, angerichtet, serviert und stilvoll verkostet werden. In über 50 Arbeitsschritten entstehen in der Solinger *Messermanufaktur Güde* handgefertigte Unikate, z. B. Tranchier- oder Stekmesser, die Fisch, Fleisch oder Gemüse beim Schneiden nicht zerreißen oder zerdrücken. In einem Stück im Gesenk geschmiedet, stehen die Messer laut Hersteller für hohe Anfangsschärfe, lange Schnitthaltigkeit und perfekte Handhabung. Die edel ausgeführten Griffschalen der Serie „Delta“ aus Grenadill-Holz machen die Messer zum Hingucker. Grenadill zählt zu den schwersten Hölzern überhaupt. Die massive Ausführung und die eingesetzten Materialien verleihen den Messern eine gute Balance.

Fotos: Wüsthof, Kai Europe, Victorinox, Messermanufaktur Güde, Tormek

Die Messer der Shun Nagare-Serie des japanischen Herstellers Kai verfügen über einen schwarz-melierten Griff aus ergonomisch geformtem, geschmeidigem Pakkaholz. Um die Griffschalen langlebig, feuchtigkeitsresistent und belastbar zu machen, wird das Holz mit ausgesuchten Harzen behandelt. Der geschmiedete Erl im Griff ermöglicht eine hohe Stabilität, während er das Messer als Gegengewicht zur Klinge ausbalanciert. Die auf Hochglanz polierten Klingen mit kunstvoll gestaltetem, strahlenförmigen Muster entstehen in einem besonderen Schmiedeverfahren. Zwei Stahlsorten mit unterschiedlichen Charakteristika werden zur Damaszener-Klinge mit 72 Stahllagen verbunden. Im Ergebnis führt die Kombination aus flexiblem und widerstandsfähigem VG 2 Stahl mit dem harten VG 10 Stahl zu einer Härte von 61 (±1) HRC.

Die robusten und effizienten Berufsmesser des Schweizer Herstellers des berühmten Taschenmessers Victorinox aus Ibach/Schwyz sorgen mit rostfreien Stahlklingen für eine hohe Widerstandsfähigkeit. Ihre speziellen Griffe sind wasser- und fettabweisend und langlebig. Gefertigt werden auch diese Messer seit Jahrzehnten in der hauseigenen Messerfabrik. Viele Anwender überzeugen sie laut Unternehmen durch hohe Qualität, hochwertige Materialien und ergonomisches Design. Ob Schneiden, Filetieren und Ausbeinen von Fleisch: Für jeden Verwendungszweck hält das Unternehmen das richtige Werkzeug bereit. Die Messerkollektion „Dual Grip“ wurde für speziell die Fleischereibranche entwickelt. Damit gelingt jeder Schnitt präzise. Die Messer mit ergonomisch designten Zwei-Komponenten-Griffen unterstützen die Hand und das Handgelenk. Dank der Dual-Grip-Technologie sind sie stabil und effizient. Sie sorgen selbst an anstrengenden Tagen für ein müheloses Arbeiten und liegen auch bei kraftintensiven Aufgaben angenehm in der Hand.

Rotgelbe Pfirsichtöne, gepaart mit einem Hauch frischer Koralle, kennzeichnen die acht Messer der Serie „Classic Coral Peach“ von Wüsthof. Der Grund dafür ist die Pantone-Trendfarbe 2024 „Peach Fuzz“. Die vollgeschmiedeten Messer weisen eine ausgewogene Balance und Stabilität auf, was neben ihrer Schärfe für präzise Schnitte sorgt. Coral Peach ist eine von fünf Farben aus der Classic Colour-Collection und Teil der Wüsthof-Classic Serie. Für jeden Schnitt bietet das Unternehmen ein passendes Messer, z.B. Santoku, Steak-, Koch- oder Gemüsemesser. Alle liegen gut in der Hand und erstrahlen dank ihrer Farbe auch nach dem Gebrauch stilvoll.

Flexibel schärfen

Schleifsysteme für viele Arten von Schneidwerkzeugen bietet das schwedische Unternehmen Tormek an, etwa den T-2 Pro Kitchen Knife Sharpener. Damit lassen sich Messer schnell und effizient schleifen. Die patentierte Führung fasst Messer von 12 bis 60 mm Breite und bis zu 5 mm Stärke, die Länge ist unbegrenzt. Der Winkel des Messers kann frei zwischen 8 und 22° pro Seite gewählt werden. Es kann auch nur eine Seite des Messers bearbeitet werden. Nach der Einstellung des Winkels wird das Messer auf einer Diamantschleifscheibe geschliffen und danach auf der Komposit-

„Am besten vor jedem Gebrauch kurz über den Wetzstahl ziehen, dann hat man immer ein perfekt scharfes Messer.“

Jörg Förstera

Abziehscheibe rasiermesserscharf poliert. Ein starker Magnet fängt die Stahlpartikel ein, die beim Schleifen entstehen, so dass in der Umgebung alles sauber und hygienisch bleibt.

Nach dem Schneiden ist das Nachschärfen ein wichtiger Aspekt. Denn: Durch Abnutzung am Schneidgut oder an der Schneideunterlage verliert auch das beste Messer mit der Zeit an Schärfe. Daher ist ein Wetzstahl ein ebenso wichtiges Werkzeug wie das Messer selbst. „Am besten vor jedem Gebrauch kurz über den Wetzstahl ziehen, dann hat man stets ein perfekt scharfes Messer“, rät Jörg Förstera. „Ich nehme am liebsten den klassischen Dickoron, um die Messerschneide zu schärfen und Dickoron polish zum Polieren der Klinge“, empfiehlt er: „So habe ich immer ein rasiermesserscharfes Messer und das Zerlegen und Zuschneiden geht schnell und exakt.“ **mth**

Nützliche Links

www.theberkelworld.com/de/ / www.dick.de
www.giesser.de / www.guede-solingen.de
www.kai-europe.com / www.tormek.com/de
www.victorinox.com / www.wusthof.com



Die ErgoGrip Serie

HYGIENISCH . BELASTBAR . BEWÄHRT

Messer . Werkzeuge . Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de



Individuelle Präzision

Seit den 1960er-Jahren produziert die Rudolf Schad GmbH & Co. KG im osthessischen Hosenfeld Maschinen für die Fleisch- bzw. Lebensmittelindustrie und das Fleischerhandwerk – auch als Sonderanfertigungen – vertreibt aber auch Produkte von Partnerunternehmen. Auf der Anuga FoodTec 2024 stand zudem der neue Look im Fokus.

Nach einigen Jahren fand Mitte Februar wieder ein Besuch meinerseits vor Ort statt, der auf der SÜFFA 2023 ins Auge gefasst wurde. Empfangen wurde ich von Hans-Dieter Schad, der seit 2000 die kaufmännische Geschäftsführung innehat und seiner Tochter Jana Schad, die seit April 2023 neue Impulse in Sachen Corporate Identity und Marketing ins Unternehmen einbringt. Auch weitere Familienmitglieder arbeiten im Unternehmen, etwa ihr Cousin Christian Schad als Feinmechanikermeister im Bereich Produktion oder die Onkel Christoph Schad als technischer Geschäftsführer und

Wolfram Schad als Meister im Bereich der Arbeitsvorbereitung.

„Einige Elemente unseres neuen Firmenauftritts waren schon auf der SÜFFA zu erkennen, das neue Logo, das nun einige Folder ziert und die neue Website, die nach und nach aktualisiert wird – dafür waren meine Cousine und ich mit einer Agentur zuständig“, berichtet sie. Ihr Vater lässt ihr in vielen Dingen diesbezüglich freie Hand. Das familienge-

„Wir haben aber auch schon Maschinen nach Neuseeland oder jüngst ein Netzeinziehgerät nach Kanada geliefert.“

Jana Schad

fürte Unternehmen – nach dem Firmengründer Rudolf Schad benannt – beschäftigt auf einer Produktionsfläche von 1.700 m² und Lagerfläche von über 240 m² rund 30 Mitarbeiter. „Ne-

ben Maschinen und Lösungen für den Bereich Fleisch, fertigen und bearbeiten wir Teile als Auftragsarbeiten für die Zulieferindustrie, etwa die Automobilbranche oder Großwäschereien“, ergänzt Hans-Dieter Schad.



Alles begann nach der Firmengründung in 1960, als Rudolf Schad die Schlaufenknotmaschine in einem ehemaligen Kuhstall selber baute, mit der Schinken und Schinkenstücke unterschiedlicher Größen nähnmaschinenartig durch eine Nadel mit einem Bindfaden versehen und dann aufgehängt werden können – was bis heute sehr viel Zeit einspart. Hinzu kamen über die Jahre u.a. die selber gebauten Netz- und Darmeinziehgeräte, etwa für Spießbraten aus Schwein oder Geflügel, sowie zum Befüllen von Därmen mit Fleischstücken. Vertrieben werden auch Bandsägen, ergonomische Transportwagen, Speck- und Käseschneidemaschinen, Messerschleifer, Bindfäden sowie Hilfsmittel für den täglichen Metzgereibedarf.

Aus der Praxis für die Praxis

In den eigenen Produktionshallen befindet sich eine Maschinenpark zum Schneiden, Drehen, Fräsen und Bohren. Letzte Investitionen in Höhe von fast 1. Mio. Euro sorgen für ein noch größeres Spektrum an Fertigungsmöglichkeiten, auch für die Fleischeimaschinen. „Durch unsere eigene Fertigung im Haus ist es uns möglich viele Teile – wie Bleche, Lager, Wellen, Zahnräder, etc. – unserer Maschinen selbst zu produzieren. Das bedeutet für uns kürzere Wege und bessere Kontrolle, Übersicht der Qualität in unseren Maschinen und die Möglichkeit flexibler auf neue Kundenwünsche zu reagieren“, sagt Hans-Dieter Schad.

Zu den Kunden hierzulande zählen etwa Tönnies, Steinhaus oder die Fleischerei Robert Müller, 70 bis 75 % der Kunden sind aber im europäischen Ausland ansässig, bei-

spielsweise in Polen, Frankreich oder Spanien. „Wir haben aber auch schon Maschinen nach Neuseeland oder jüngst ein Netzeinziehgerät nach Kanada geliefert“, berichtet Jana Schad.

Zu den Neuheiten, die im März im Rahmen der Anuga FoodTec 2024 in Köln präsentiert wurden, zählen etwa ein Käseteiler für große Laibe bzw. Stücke oder das Netz-Darm-Einzieh-

„Durch unsere eigene Fertigung im Haus ist es uns möglich viele Teile – wie Bleche, Lager, Wellen, Zahnräder, etc. – unserer Maschinen selbst zu produzieren. Das bedeutet für uns kürzere Wege und bessere Kontrolle, Übersicht der Qualität in unseren Maschinen und die Möglichkeit flexibler auf neue Kundenwünsche zu reagieren.“

Hans-Dieter Schad

gerät RSM mini, mit einem neuen Öffnungs- bzw. Verschlussmechanismus, einem Schieber statt einem Heber“, erklärt sie zum Abschluss.

Marco Theimer

www.r-schad.de

Automatische Entschwärtungsmaschine

NOCK CORTEX CB 460

mit besonderer Eignung zum offenen Betrieb



Know-how in food processing!

NOCK Maschinenbau GmbH

Industriestraße 14
77948 Friesenheim
GERMANY

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

Ihre Vorteile:

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

Einkaufen als Erlebnis

Reifeschrank, Digital Signage via Flatscreen, ein Smartstore on top – im Ladenbau geht der Trend klar hin zu höherer Wertigkeit sowie aufwändigeren Präsentation des angebotenen Sortiments.



Eine geschwungene Lamellen-Installation gliedert den Raum im Feinschmeckerhaus Maulick.



Die von außen einsehbare Dry-age-Reifezelle der Metzgerei Wunderlich weckt den Appetit.

Die Einrichtung eines Ladens unterstützt den Anspruch auf die Vielfalt der angebotenen Produkte und unterstreicht ihre Hochwertigkeit. So differenziert sich eine Theke über Wurst, Fleisch, Feinkost, Käse oder Snacks in verschiedenen Ausprägungen, etwa als Schatzkästchen mit einer höheren Präsentationsfläche oder einem transparenten Glasaufbau ohne Stützen. Schlichte, elegante Thekenfronten unterstützen das gezeigte Angebot. Dabei ist Schwarz oft eine prägende Farbe des Inneren der Theke. Die Inneneinrichtung zieren helle und dunkle Holzöne. Auch Licht gilt es energieeffizient einzusetzen. Metalle und Fliesen in edler, nüchterner Optik unterstützen die Gestaltungsmöglichkeiten einer LED-Beleuchtung und schaffen eine besondere Atmosphäre. Kaufanreize setzt auch die Geometrie, etwa durch geschwungene Verkaufsinselfen oder SB-Elemente. In Höhe und Neigung verstellbare Thekenböden lenken die Blicke der Kundschaft zusätzlich auf das Angebot. Für manche Metzgereien sind vollverglaste Edelschaustränke oder -türme für Fleisch, Schinken oder Rohwurst ein Muss – oder Fleischreifeschränke bzw. -zellen mit einer Salzsteinwand oder in Salzsteinoptik.

Fleisch wird heute zugänglicher und fachkundiger präsentiert als früher. Der oberste Anspruch an die Technik im Bereich Kühlung und Wärmen heißt Energiesparen bei maximaler Schonung der Waren. Auch Imbiss und Heiße Theke entwickeln sich weiter. Nicht zu vergessen sind Snacks – belegt oder kreativ, auch mal vegetarisch. Anreize zum Verweilen und Wiederkommen schaffen auch grafische Gestaltungen, die Geschichten erzählen – Stichwort: Storytelling. Geschichten zur Historie oder Philosophie des Betriebes, zu speziellen Produktideen oder saisonalen Aktionen. Nachfolgend werden einige realisierte Projekte von ausgewählten Ladenbauern vorgestellt.



Einen Hybrid-Laden mit abgegrenztem SB-Bereich hat die Fleischerei Bartoldus jetzt.

Feinschmeckerhaus Maulick, Illingen

Catering? Nicht mehr. Belieferung von Gastronomie und Vereinen? Selten. Essen auf Rädern? Verkaufswagen? Verkaufsautomaten? Rudi Maulick schüttelt den Kopf und blickt zur Theke. Er hat gründlich mit den Experten von Aichinger geplant und mutig investiert. Mit Erfolg: Die Stammkunden wurden während des halben Jahres Umbauzeit in einem Interimsbau aus drei Containern bedient. Nach der Eröffnung am 13. Dezember 2022 zogen das Angebot, die Qualität in und hinter der Theke und das Design des 250 m² großen Ladens neue Kunden an. Ihm, seiner Frau und dem Konzept- und Einrichtungsberater von Aichinger waren in der Planungsphase die Bedeutung der Thekenanlage für den Geschäftserfolg bewusst. Die kurzen Wege aus Vorbereitung und Küche an die Theke sollten erhalten bleiben. Zudem der den Kunden bekannte Thekenlauf mit Fleisch, Wurst, Feinkostsalaten und Käse beibehalten werden, aber dennoch in der Customer-Journey Impulskäufe aktiviert werden.

„Die besondere Atmosphäre und das einzigartige Design werden von unseren Kunden regelmäßig gelobt und durch einen deutlich höheren Verkaufserfolg belohnt.“

Sonja Wunderlich

Danach schließen sich die Heiße Theke mit Leberkäse und Fleischsnacks und der Food-Counter an (4 lfm Theke Gourmet, Wärmesystem Platte 64). 250 Mittagessen gehen hier täglich zwischen 11 und 14 Uhr raus. Gut ein Drittel der Gäste bleibt sitzen (40 Plätze innen, 20 Plätze außen), gerne ewa auf den apfelgrünen Sitzmöbeln hinter der raumhohen, geschwungenen Lamellen-Installation, die den Raum gliedert und den Verweilbereich von der Theke trennt. Der Weg an der Theke wird von der Präsentation ausgewählter Feinkostprodukte wie Nudeln,

Risottos, Sugos, Essige, Öle, selbstgemachten Wurstspezialitäten in halbhohen Regalen begleitet. Im Kühlregal TopSpot Mio+ stehen Mopro-Produkte wie Fassbutter aus Heumilch oder die beliebten Maultaschen in SB. 25 Beschäftigte gibt es im Betrieb, davon 20 im Verkauf.

Hell, schlicht, eher skandinavisch inspiriert ist das Shop-Design, das die Aichinger-Experten federführend mit Sabine Maulick entwickelt haben. Raumhohe Paneele aus Glas, in Steinoptik und in Holz-Wellenoptik ersetzen den Fliesenspiegel an der Rückwand. Das Dekor in Steinoptik wiederholt sich an der Thekenanlage und im Frischebereich für Obst und Gemüse. Eyecatcher in der geschwungenen Thekenanlage (13 lfm Kühltheke Sirius®3) ist der MaxxPoint. Ein kupferfarbenes Dekor betont das halbrunde Präsentationselement. Sabine und Rudi Maulick bieten darin ihre Bestseller der hausgemachten Wurst- und Feinkostsalate dar. „Die Salate werden in schwarzen Schalen optimal präsentiert. Durch die Drehfunktion können wir viel einfacher portionieren und die Schalen auswechseln“, freut sich Sabine Maulick.

Metzgerei & Partyservice Wunderlich, Kirchenlamitz

Für die Familie Wunderlich ist ihre Metzgerei mehr als ein Beruf. In ihrer Landmetzgerei bieten sie ein mit viel Leidenschaft erzeugtes, reichhaltiges Angebot aus eigener Schlachtung und vom Fleischverband Bayern beim Qualitätswettbewerb „Metzger Cup“ prämierten Wurstsorten. 2023 war es

HAGOLA®

ETWAS BESONDERES GEFÄLLIG?
Das Feinkost-Rondell von HAGOLA

Erfahren Sie mehr über unsere Technik

www.hagola.de |  



Die stützenlose Theke im Laden der Metzgerei Wunderlich im Fichtelgebirge.

dann an der Zeit, dafür die passende Bühne zu schaffen. Der in die Jahre gekommene Verkaufsraum bot weder die passende Atmosphäre, noch spiegelte er die Qualität des Angebots wider. Das ist heute komplett anders. Die hohe handwerkliche Qualität der Waren wird nun durch ansprechendes Design und sichtbare Eleganz der Raumgestaltung unterstrichen. Die im Schaufenster integrierte, goldene Dry-age-Kammer, glitzernde Mosaikfliesen an der Rückwand des Wurstgehänges und die goldenen Profile der Kühltheke transportieren gelungen den Anspruch der Metzgerei und schaffen eine ganz andere Verkaufsatmosphäre.

Dabei war es eine echte planerische Meisterleistung von bfm Ladenbau alles auf nur 35 m² Fläche unterzubringen. Die maßgefertigte Einrichtung und modernste Technik waren dabei weitere Zutaten. Ein außergewöhnliches Einkaufserlebnis für die Kunden und die passende Bühne für die Produkte sind das Ergebnis. Dabei wird natürlich die

„Die Salate werden in schwarzen Schalen optimal präsentiert. Durch die Drehfunktion können wir viel einfacher portionieren und die Schalen auswechseln.“

Sabine Maulick

entsprechende Frische sichergestellt. Der Garant dafür ist die eingebaute, 7,5 m lange Kühltheke, die mit stützenloser Vollverglasung beste Sicht auf die Waren ermöglicht und mit der neuesten Technik ausgestattet ist. „Diese erzeugt eine optimale Kühlung und perfekte Frische-Atmosphäre. Den Kunden bietet sie somit Produktfrische, die man sehen und schmecken kann“, heißt es aus dem Unternehmen.

Spitzenqualität für „edle Stücke“ bietet die Dry-age-Kammer. Verarbeitet mit V4A-Edelstahl, hinterleuchteten Glaswänden in Salzsteinoptik sowie der Salzreifung durch einen leicht austauschbaren Salzstein an der Decke, bietet sie alle Vorzüge des Salzreifeverfahrens, ohne besonderen Reinigungs- und Wartungsaufwand und den damit verbundenen Kosten echter Salzsteinwände. Das Fazit der Wunderlichen: „Die besondere Atmosphäre und das einzigartige Design werden von unseren Kunden regelmäßig gelobt und durch deutlich höheren Ver-

kaufserfolg belohnt. Außerdem arbeiten wir und unsere Mitarbeiter mit doppelt so viel Spaß im Laden wie vorher“.

Fleischerei Bartoldus, Borgentreich

Eine zeitgemäße Ladeneinrichtung trägt dazu bei, dass Metzgereien für ihre Kunden den besten Service generieren und so höhere Umsätze erzielen. Dieser Ansatz stand im Mittelpunkt der Zusammenarbeit zwischen der Fleischerei Bartoldus in Borgentreich in Ostwestfalen und *Ladenbau Hanke*. Nach intensiven Gesprächen und sorgfältiger Bedarfsanalyse entschieden sich die Familie Bartoldus und das Hanke-Team dafür, einen Hybrid-Laden zu planen, der ein traditionelles Ladengeschäft und einen abgegrenzten SB-Bereich kombiniert. Diese Lösung ermöglicht es Kunden einzukaufen, ohne sich an Öffnungszeiten halten zu müssen.

Im Zuge der Planung wurden verschiedene Elemente berücksichtigt, um ein optimales Einkaufserlebnis zu gewährleisten. Im traditionellen Ladengeschäft kam eine 4,70 m lange Santana III-Theke zum Einsatz. An der Ladenrückwand wurden spezielle Kühlgeräte für Wurstspezialitäten etc. installiert. Zusätzlich gibt es eine kleine Heiße Theke. Neben der Kühltheke ist ein Bezahlautomat integriert, der die Abwicklung des Tagesgeschäfts erleichtert. Nach Geschäftschluss wird die Glaswand geschlossen, und der 24/7-Shop erwacht zum Leben. Ein besonderes Augenmerk galt dem SB-Bereich, der mit einem 3,75 m großen Wandkühlregal mit Glastüren ausgestattet ist. Dieses trägt nicht nur zur Energieeinsparung bei, sondern ermöglicht auch eine attraktive Präsentation der Ware. Feinkostregale bis zur Decke unterstützen Architektur und Warenpräsentation und bieten eine reichhaltige Auswahl.

Neben der Ladengestaltung wurde die Küche modernisiert, um den Arbeitsablauf zu optimieren und steigenden Anforderungen des Online-Handels gerecht zu werden. Um Bestellungen effizient zu verwalten, gibt es ein Online-Terminal. Insgesamt zeigt dieses Projekt, wie durchdachte Lösungen und professionelle Umsetzung zu gewinnbringenden Erfolgen führen können. Eine Hybrid-Metzgerei bietet Kunden ein zeitgemäßes Einkaufserlebnis und stärkt die Wettbewerbsfähigkeit des Betriebes.



Am Benediktinermarkt in Klagenfurt eröffnete die Traditionsmetzgerei Frierss eine Filiale mit Feinkostangebot und Marktküche.

„Frierss am Markt“, Klagenfurt/A

Am 5. Dezember 2023 eröffnete die Kärntner Traditionsmetzgerei Frierss im Westen der Benediktinermarktes eine Filiale, die Fleischerfachgeschäft, Feinkost und Marktküche unter einem Dach vereint. „Wir wollen den Kunden ein besonderes Einkaufserlebnis bieten“, betont Rudolf Frierss. Was die Kundenschaft erwartet: bestes Fleisch aus der Region, Kärntner und italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten aus eigener Produktion sowie eine delikate bestückte Feinkosttheke.

Ein Großteil der 150 Wurst- und Schinkenspezialitäten der Metzgerei ist hier erhältlich, neben Klassikern vor allem saisonale Köstlichkeiten. Abgerundet wird das Sortiment von ausgewählten Alpe-Adria-Delikatessen, wie Chutneys, Senf, Eingelegtes, schokoladierte Früchte, Nüsse, Trüffelspezialitäten u.v.m. Die Kunden kommen auch in den Genuss einer abwechslungsreichen Marktküche. Die Speisekarte bietet Klassiker wie hausgemachtes Beef Tatar, eine italienische Jause oder ein Pulled Beef-Sandwich ebenso wie asiatischen Jungschweinebauch. Außer-

dem gibt es täglich wechselnde Mittagsgesichte, welche die Kunden vor Ort genießen oder mitnehmen können.

Das Marktkonzept, das gemeinsam von Trecolore Architects und Schrutka-Peukert geplant und kompetent sowie effizient in kurzer Bauzeit realisiert wurde, verbindet gelungen außen die Tradition des Benediktinermarktes mit modernem Design und innen traditionelles Handwerk und innovativen Zeitgeist. Die Präsentation der Produkte in den komplett hand- und maßgefertigten Theken ist dank Kontaktkühlung besonders

Fotos: R. Frierss & Söhne Fleisch- und Wurstspezialitäten



Metzgerei Tremmel, Landshut



AICHINGER

Erfolg lässt sich einrichten.

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

Mehr Information unter www.aichinger.de



Die Regale im Smartstore-Bereich der Fleischerei Bartoldus sind immer gut gefüllt.

warenschonend. Die Optik ist geradlinig und puristisch. Edle Werkstoffe unterstreichen die 125 Jahre alte Marke des Traditionsbetriebes. Räumlich gliedert sich „Frierss am Markt“ in drei Zonen, die zu einem Gesamtkonzept verschmelzen. Harmonisch auf den Markt abgestimmt ist die neue Fassade mit

einem markanten Eingangsportal in Cortenstahl-Optik und dem Frierss-Schriftzug zentral darüber. Ein Gastgarten mit 30 Sitzplätzen lädt bei wärmeren Temperaturen zum Verweilen und Genießen ein. Das Zentrum des Geschäftes, in das von Schrutka-Peukert sehr viele Planungsstunden investiert wur-

7 Gründe für eine professionelle Thekengestaltung



1. Ein **einheitliches, gut durchdachtes Bild** an der Theke lässt die Waren edler wirken, sodass Kundinnen und Kunden bereit sind, mehr Geld dafür auszugeben.
2. Das **Auge isst mit**, schon beim Einkauf: Eine attraktive Theke zieht zusätzliche Kundschaft an.
3. Über eine schön gestaltete Theke lässt man gerne den Blick schweifen. Dabei entdeckt die Kundschaft weitere Produkte, die sie zum **Impulskauf** animieren.
4. Mit einem **geschickten Thekenaufbau** lenken sie den Blick genau auf die Produkte, die sie in den Fokus setzen möchten. Das sorgt für mehr Spontankäufe und somit Mehrumsatz.
5. Den **Platz an der Theke vollständig ausnutzen**, um spezielle eigene Spezialitäten zu präsentieren. So kann man ein besonders reichhaltiges Angebot zeigen.
6. Eine ansprechende Theke trägt dazu bei, die **Kundenbasis zu erweitern** und das Ansehen des Geschäfts und den Umsatz zu steigern.
7. Ein gut durchdachtes, kompatibles, auf die eigenen Bedürfnisse abgestimmtes Thekenkonzept erleichtert die **Arbeitsweise der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Theke** und ist durch vereinfachtes Ein- und Ausräumen der Theke zudem zeiteffizient.
www.arcoplast.de

den, um alle Elemente harmonisch zu integrieren, ist die Feinkosttheke, gegenüber gibt es stilvolle Feinkostregale aus Holz. Auch der kleine, modern gestaltete Gastro-Bereich eignet sich perfekt für einen Lunch mit Blick auf das rege Treiben auf dem Benediktinermarkt. Vielleicht auch ein Grund, der Kärntner Landeshauptstadt mal einen Besuch abzustatten und sich dort kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Was gibt es noch Neues?

Viele positive Gespräche und neue Kontakte kennzeichneten die Präsenz von *Hagola Gastronomie-Technik* auf den Frühjahrsmes- sen 2024 in Stuttgart, Hamburg, Bremen und Wiesbaden. Wie 2023 sei noch immer spürbar, dass innovative und flexibel ein- setzbare Technik ein wichtiges Kriterium bei langlebigen Investitionsgütern sei, so Ver- triebsleiter Edgar Hanken. Vor allem auf der Intergastra und Internorga zeigte das Unter- nehmen eine Vielfalt aus seinem Portfolio, z. B. Neuheiten wie das Fisch- und Feinkost- rondell oder einen Käseklimaschrank, Ge- tränke-Kühltheken und Kuchenvitrinen oder das System „Cocktailjet“. Auch kommende technische und optische Varianten in ver- schiedenen Produktbereichen konnte man so „am Anwender“ testen und wertvolle Er- kenntnisse mit in die laufende Produktent- wicklung von Kühltheken und Kühlvitrinen nehmen. Besonders das Ausprobieren am Produkt, die Haptik von Materialien und Oberflächen sowie Unterschiede im Hand- ling diverser Ausführungen sind laut dem Geschäftsführer Stefan Rakers auf Messen nach wie vor ein entscheidender Vorteil im Vergleich zu rein digitalen Präsentationen. Viele Messebesucher hätten sich gezielt und fachkundig informiert – dies habe die Wich- tigkeit einer Messepräsenz nochmals her- ausgestellt.

Auch das Beleuchtungskonzept spielt bei der Gestaltung eines Ladens zunehmend eine führende Rolle. *Imoon* personalisiert Verkaufsstellen mit der Nutzung fortschritt- licher Technologien und der Kombination von Ästhetik, Funktionalität und emotio- naler Kommunikation. Die Produktpalette umfasst auch Meat LEDs, die in den Vari- anten Red und Red Plus mit roten und weißen Farbtönen die Frische von Fleisch hervorhe- ben. Diese kamen etwa bei der Neugestal-



Einige Beispiele aus dem Sortiment, die Hagola Gastronomie-Technik im Messefrühjahr 2024 vorstellte (li). Effizient beleuchtete Theken mit LED-Lichtlösungen von Imoon (re.).

Fotos: Hagola Gastronomie-Technik, Imoon

Die vpm Hieber's Frische Center in Bad Krozingen zum Einsatz. Auch hier wurden spezielle LEDs angewandt, die verschiedene Farbtemperaturen mixen, um die Qualität der Produkte zu unterstreichen. Die Wireless-Technologie dimmt die Beleuchtungsstärke und schafft ein ansprechendes Ambiente.

Fazit: Eine emotionale Warenpräsentation und spürbare Fachkompetenz sollten auch im Einrichtungskonzept einer Fleischerei bzw. Metzgerei an erster Stelle stehen. So lassen sich die Kunden langfristig begeistern und die Chance auf mehr Umsatz steigt. Zwei weitere neue Läden gibt es auf den Seiten 24 und 28 in dieser Ausgabe. **mth**

Nützliche Links

www.aichinger.de
www.bfm-ladenbau.de
www.fleischerei-bartoldus.de
www.frierss.at
www.hagola.de
www.imoon.it/de
www.ladenbau-hanke.de
www.maulick.de
www.metzgerei-wunderlich.de
www.schrutka-peukert.de

ANZEIGE

METZGEREI DER ZUKUNFT

Ladengeschäft mit integriertem 24/7-Selbstläufer-Bereich

Die Zukunft des Metzgerhandwerks hat schon begonnen! Mit dem Hybridladen bündeln Sie alle Vorteile von traditionellem Thekenverkauf und moderner 24/7-Technik:

- Das unverwechselbare Einkaufserlebnis beim Handwerksmetzger mit persönlicher Beratung.
- Zusätzlichen Umsatz durch beliebig erweiterbare Öffnungszeiten des 24/7-Bereichs unabhängig vom Ladengeschäft.
- Kürzere Wartezeiten für die Kunden und geringere Arbeitsbelastung der Mitarbeiter durch gleichzeitige Nutzung von 24/7-Bereich und Thekenverkauf zu Stoßzeiten.

Selbstverständlich ist unser 24/7-Selbstläuferkonzept inklusive **Wärmerückgewinnung**, hochwertiger **Meat-Beleuchtung** wie im Laden und **Premium-Kühlmöbeln** mit **frei wählbarem Rückwanddesign** in bewährter **Schrutka-Peukert-Qualität** auch als Container oder fahrbarer Trailer umsetzbar.



Öffnungszeiten 24/7 + Bedientheke 7.00 bis 18.00 Uhr



Öffnungszeiten 24/7 18.00 bis 7.00 Uhr



Schrutka-Peukert GmbH | E.-C.-Baumann-Str. 13 | 95326 Kulmbach
 +49 9221 95680 | info@schrutka-peukert.de | www.schrutka-peukert.de

SCHRUTKA-PEUKERT
LADENBAU

Umsatzmotor Dry-Aging

Mehr Umsatz auf Knopfdruck? Na klar. Vielen Metzgereien weltweit ist es gelungen ihren Gewinn mit Hilfe von Dry Ager-Reifeschränken und -zellen zu steigern. So wird Fleisch zur Cash Cow.



Mit der SmartAging®-Technologie der Dry Ager®-Reifeschränke von Landig können Metzger ihr Fleisch in ihren Verkaufsräumen ohne Vorwissen vollautomatisch zur hochpreisigen Dry Aging-Delikatesse reifen lassen – und zusätzlich besondere Schinken- und Wurstspezialitäten herstellen und veredeln. Die Technologie sorgt für weniger Abtrocknung an den Fleischrändern und somit für einen nur noch minimalen Trimmverlust. Für jeden Cut gibt es nun ein individuelles Programm. Auf Knopfdruck wählt man Fleischsorte, Marmorierungsgrad und gewünschte Geschmacksintensität (basic, intensiv oder intensiv+) aus. Reifeparameter wie Temperatur und Luftfeuchtigkeit lassen sich auch manuell einstellen – der Kreativität des Metzgers sind keine Grenzen gesetzt.

Die Reifeschränke funktionieren nach dem Prinzip „Plug & Play“: ein 230-V-Stromanschluss genügt, ein Wasseranschluss ist nicht nötig. „Ein echter Butcher-Booster ist



Große Reifeszellen verfügen über steckerfertige Reifeaggregate und werden im 10-cm-Raster maßangefertigt.

etwa der Dry Ager® DX 1000 Premium S. Er fasst bis zu 100 kg Fleisch und amortisiert sich wegen der riesigen Preisspanne zwischen der Rohware und den veredelten Cuts schon binnen weniger Wochen“, heißt es aus dem Unternehmen. So gelingen trockengereifte Spezialitäten von Rind, Schwein oder Lamm als Delikatesse, für die eine bestimmte Klientel gerne bis zum doppelten Preis von unveredelter Ware ausgibt. Solche Steaks, Schnitzel und Schmorstücke bieten ein ganz eigenes Geschmackserlebnis: Dry Aged-Fleisch schmeckt intensiv, ist zart und am Gaumen sehr saftig.

Reifezellen & Butcher Bundle

Das Reifen von Dry Aged-Fleisch darf bis zu 25 Wochen dauern. Dank innovativer Entkeimungstechnik arbeiten die Reifeschränke hygienisch. Das gilt auch für große Reifezellen, die das Unternehmen mit steckerfertigen Reifeaggregaten ausstattet und im 10-cm-Raster maßangefertigt. Mit dieser Technologie lassen sich auch bestehende Kühlzellen nachrüsten. Alle Geräte sind wartungsfrei, leicht zu reinigen, robust und haben bis auf die UVC-Lampe keine Verschleißteile. Auch für die Herstellung von individuellen Schinken- und Wurstsorten mit regionalem oder internationalem Ursprung eignen sich die Dry Ager. Dafür stehen ebenfalls vollautomatische Programme zur Verfügung. So muss weniger Fremdware zugekauft werden und das Sortiment wird um echte Hausmacher-Delikatesen erweitert. Die SmartAging-Technologie hebt die eigene Metzgertradition und bekannte Handwerkskunst auf ein neues Niveau. So etwas spricht sich schnell herum: Ein solcher Fleischer arbeitet mit wahrer Leidenschaft und Herzblut. Zusätzlich gibt es „Butcher Bundles“ zum Sonderpreis, mit einer Ersparnis von bis zu 400 Euro – und dazu ein vielfältiges Paket mit speziellem Metzgerei-Zubehör. www.dry-ager.com

Die Theke als Blickfang

Die Auslageplatten und -schalen, Thekenplatten und -stufen von **Arcoplast** helfen dabei Fleisch- und Wurstwaren in der Theke zu inszenieren. Die Schalensets aus Kunststoff etwa fügen sich harmonisch zu verschiedenen Formen zusammen, z. B. in Wellen-, Kreis-, Karo- oder Bogenform. Für edle Fleischstücke oder spezielle Wurstsorten gibt es Schalensets mit Breitrand- oder Wellenplatten, die mit Einlegern in Schiefer- oder Holzoptik die Qualität der Produkte unterstreichen. Mit den Schalensystemen lassen sich die Stufensysteme kombinieren, wobei die hinteren Schalen oder Platten leicht erhöht sind. Als Speziallösungen stehen Spießbrett-Sets, Podeste mit Haube, durchsichtige Deckel und Hauben sowie Zerlegebretter und Tranchierplatten zur Wahl. Alle Systeme sind modular aufgebaut. www.arcoplast.de



Stecksystem für die Theke

Das transparente, modulare Stecksystem „Counter-Line“ von **Meto International** erleichtert die Preisauszeichnung in der Theke. Es ist für die analoge und elektronische Auszeichnung (ESL) sowie Preiskassetten geeignet. Das System besteht aus einem stabilen Standfuß, einzelnen Steckelementen und Adaptern, ist in drei Stufen variierbar, horizontal in 90°-Schritten drehbar und vertikal mit fünf Rasterpunkten einstellbar. Die Aufsteller können auf diese Weise auch seitlich neben der Ware positioniert werden, statt nur frontal. Bei einem Wechsel von klassischer Auszeichnung auf ESL muss nur der verwendete Adapter passend zur Auszeichnungsvariante ausgetauscht werden. Das robuste, schlank im Design gehaltene Stecksystem ist lebensmittelecht und spülmaschinenfest. www.meto.com

Fotos: Arcoplast Service, Meto International

Your Partner in Food Cutting

holac[®]



WIR SCHNEIDEN ALLES FÜR DEN GRILL ...

Egal ob Würfel, Raspel, Plättchen, Scheiben oder auch Sonderformen. Wir schneiden Lebensmittel. Und das seit über 60 Jahren!



holac Maschinenbau GmbH
Am Rotbühl 5
89564 Nattheim
Fon +49 7321 / 9645-0
E-Mail info@holac.de

www.holac.de

Austausch, KI & mehr

Neues und Bewährtes, immer „100 % saustark“: Die 27. Ausgabe der Stuttgarter Fachmesse von 28. bis 30. September 2024 ist Branchentreff, Wissensbörse und Event zugleich.



Für das Handwerk und die mittelständische Industrie in Deutschland und im angrenzenden Ausland ist die beliebte Fachmesse ein Pflichttermin. Neben der Produktschau, die das gesamte Themenspektrum vom traditionellen Handwerk bis zur Großproduktion abbildet, erwartet die Messe Gäste ein sorgfältig zusammengestelltes Rahmenprogramm mit reichlich Gelegenheit zum fachlichen Austausch. „Von Anfang an hat sich die SÜFFA stets dynamisch mit dem



Markt bewegt“, sagt Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart: „Wo eine ganze Branche zusammenkommt, entstehen neue Ideen und Synergien, denen wir eine optimale Plattform bereiten wollen. Eine Messe lebt langfristig davon, dass sie sich immer wieder neu erfindet. Darum behalten wir Altbewährtes bei, lassen aber auch genügend Spielraum für neue Entwicklungen. Auf der diesjährigen SÜFFA wollen wir u.a. den Event-Charakter stärker in den Vordergrund rücken.“ Das Informationsangebot bleibt ebenso am Puls der Zeit: Expertenvorträge greifen Trendthemen auf, auch brennende Fragen wie Energiekosten, Kennzeichnungspflichten, Nachwuchsgewinnung oder das Ende des ermäßigten Mehrwertsteuersatzes werden angesprochen.

KI in der Metzgerei?

Wie in anderen Handwerkszweigen wird der Einsatz von Künstliche Intelligenz (KI) auch in der Fleischbranche heiß diskutiert. „Die Grenzen zwischen Handwerk, computergestützter Automatisierung und KI sind durchaus fließend. Chancen und Möglichkeiten intelligenter digitaler Lösungen kann man auf der SÜFFA erleben“, sagt SÜFFA-Projektleiterin Sophie Stähle. Die Anwendungsbereiche von KI sind vielfältig, etwa beim automatischen Ermitteln der Fleischqualität und Bestimmen der nachgelagerten Verarbeitung. Oder im begehbaren 24/7-Verkaufsautomaten, der das eigene Sortiment im Blick behält und selbständig Nachbestellungen tätigt. KI steigert die Effizienz und senkt nicht zuletzt den Personalaufwand.

Wie gut eine Zusammenarbeit von Mensch und Maschine in einer Metzgerei funktionieren kann, zeigt das Projekt

„Ahle Wurst trifft Künstliche Intelligenz“ der Uni Kassel. Gemeinsam mit der Caldener Landfleischerei Koch wurde ein Verfahren entwickelt, in dem eine KI den Reifeprozess der nordhessischen Spezialität optimiert. Per Sensor werden dabei Infos über Raumtemperatur, Luftfeuchtigkeit oder pH-Wert der Würste gesammelt und an einen zentralen Rechner übermittelt. Ein Programm errech-

net die nötigen nächsten Schritte. Anhand dieser Vorgaben kann man entsprechend in den Reifungsprozess eingreifen. Eventuelle Rückmeldungen werden dann ins System eingespeist und sofort verarbeitet: Die KI lernt.

„Neben den rein technischen oder den ergebnisorientierten Aspekten sind auch die in diesem Projekt angestellten Kosten-Nutzen-Rechnungen vielversprechend“, sagt Fleischermeisterin Katharina Koch. Die oft von den Medien geschürte Angst, dass KI Jobs kosten könnte, sei unbegründet: „In unserer Branche herrscht eine gegenteilige Problematik, es gibt zu

„In unserer Branche gibt es zu wenige Fachkräfte. Der Mensch wird nicht ersetzbar, aber die Künstliche Intelligenz kann ihn bei zeitraubenden Routinearbeiten unterstützen.“



Katharina Koch

wenige Fachkräfte. Der Mensch wird nicht ersetzbar, aber die KI kann ihn bei zeitraubenden Routinearbeiten unterstützen.“

Sich gegenseitig inspirieren

In den Messehallen zeigen Aussteller aus allen Bereichen die Momentaufnahme einer quicklebendigen Branche, die sich konstant weiterentwickelt: Das Angebot umfasst Rohstoffe und Halbfabrikate, Arbeits- und Betriebstechnik, Nahrungsmittel und Getränke ebenso wie Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Spezialfahrzeuge, Verkaufsförderung, Werbung oder Dienstleistungen. Daneben setzen SÜFFA-Specials wie die „Bühne für Trends und Neues“, Sonder-schauen und weitere Themenbereiche gezielt Schwerpunkte, die viel Wissenswertes und professionelle Praxistipps bieten.

Hochspannung herrscht auch bei den vom Landesinnungsverband ausgelobten Qualitätswettbewerben. „Eine Veranstaltung wie die SÜFFA beweist jedes Mal aufs Neue, dass sich Messen – bei allem gebotenen Digitalisierungsdruck – nicht durch Online-Alternativen ersetzen lassen. Die SÜFFA ist ein Muss für die gesamte Branche und zeigt, was unser Handwerk ausmacht und worauf wir zu Recht stolz sein können. Man trifft Kolleginnen und Kollegen, lernt Neues kennen und kann sich gegenseitig inspirieren“, betont Joachim „Joggi“ Lederer, Landesinnungsmeister des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg. Er hält Modernisierungen und ein „regelmäßiges Neudenken“ für unabdingbar, um auch den künftigen Herausforderungen gerecht werden zu können.

www.sueffa.de

„Die SÜFFA ist ein Muss für die gesamte Branche. Sie ist ein idealer Marktplatz, auf dem die unterschiedlichsten Faktoren auf einzigartige Weise zusammenwirken.“

Joachim „Joggi“ Lederer



20%
bis 30. Juni
sichern

REZEPTURENTWICKLUNG FÜR IHRE HALTBAREN PRODUKTE

Im **VOSS TECHNIKUM** entwickeln Sie Ihre Produkte so, dass sie lange haltbar bleiben und die Konsistenz und den Geschmack so behalten, wie Ihre Kunden es lieben. **Inklusive Kochungen im Autoklav, Protokollierung und einem Konservierungs-Experten an Ihrer Seite.**

www.VOSSpro.de/REZEPTUR Deutschland-Vertrieb: **06033 9190-0**

VOSS
Thermal Processes





Am Anfang war das MHD

In der Lebensmittelbranche spielt das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) eine zentrale Rolle. Hofmetzgereien und Direktvermarkter stehen oft vor der Herausforderung, ihre frisch produzierten Waren zeitnah zu verkaufen, um Qualitätseinbußen und Verluste zu vermeiden.

Die Verlängerung der Haltbarkeit ist daher nicht nur wirtschaftlich, sondern auch ökologisch sinnvoll. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist eine gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung auf Lebensmittelverpackungen und in der EU durch die Lebensmittel-Informationsverordnung geregelt. Es gibt das Datum an, bis zu dem das betreffende Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen behält. Es gibt verschiedene Methoden, um Produkte haltbar zu machen.

- **Kühlen und Gefrieren:** Das Herabsetzen der Temperatur verlangsamt das Wachstum von Mikroorganismen.
- **Trocknen:** Der Entzug von Wasser hindert Erreger daran, sich zu vermehren.
- **Salzen und Pökeln:** Das Hinzufügen von Salz entzieht Wasser und hemmt das Bakterienwachstum.
- **Einlegen in Säure:** Diese Methode senkt den pH-Wert und das Wachstum von Bakterien.
- **Zuckerzusatz:** Zucker entzieht Wasser und schafft ein ungeeignetes Umfeld für Bakterien.
- **Räuchern:** Dies führt durch antimikrobielle und antioxidative Substanzen zur Oberflächenkonservierung.
- **Thermische Behandlung:** Einkochen, Pasteurisieren oder Sterilisieren durch Erhitzen in geschlossenen Behältern schwächt oder tötet Erreger.

Einkochen, Pasteurisieren oder Sterilisieren durch Erhitzen in geschlossenen Behältern schwächt oder tötet Erreger.

Thermische Behandlung im Fokus

Thermische Behandlungsmethoden sind entscheidend für die Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln. Dabei verdienen Autoklaven als Geräte für die Pasteurisierung oder Sterilisierung besondere Aufmerksamkeit, da sie verpackte Lebensmittel durch Erhitzen unter Druck haltbar machen. Autoklaven sind zuverlässig durch wiederholbare und nachweisbare Prozesse der Haltbarmachung, die so abstimbar sind, dass bei Produkten Geschmack, Farbe und Konsistenz erhalten werden, ohne dass Zusatzstoffe dafür nötig sind. So werden sie zur Schlüsseltechnologie für Metzgereien und Direktvermarkter.

Vorteile so behandelter Lebensmittel

Die thermische Behandlung bietet Vorteile, die es Betrieben erlauben, Produkte über längere Zeiträume kostengünstig zu lagern und flexibel zu vermarkten, ohne dass die Qualität leidet. Dies öffnet neue Märkte und Vertriebskanäle, die sonst aufgrund der Frischeanforderungen unzugänglich wären.

Die Notwendigkeit teurer Kühllogistik wird reduziert. Größere Mengen können auf Vorrat produziert werden. Vor allem profitieren die Kunden von der längeren Haltbarkeit der Produkte. Sie können diese ebenfalls über längere Zeiträume lagern, ohne einen Qualitätsverlust befürchten zu müssen. Nicht zuletzt sorgt die thermische Haltbarmachung für die Reduktion von Lebensmittelabfällen und trägt nicht nur zur Kosteneffizienz bei, sondern fördert auch eine nachhaltige Betriebsführung.

www.vosspro.de/MHD

Produkte einladend präsentieren

Die neue Schalenserie „Grace“ von **PricoPlex** hebt die Qualität und Vielfalt von Lebensmitteln hervor. Edel in der Anmutung und elegant in der Form gelangen Frischetheken damit auf ein neues Level. „Durch verschiedenfarbige Platten und Schalen können einzelne Warengruppen, z. B. Geflügel, Fisch oder bio, optisch voneinander abgehoben werden“, erklärt Geschäftsführer Christian Priebe die Farbauswahl der Schalen. Ihr schmaler Rand steigert die Effizienz in der Bestückung von Bedientheken. So wirken die Auslagen einladend und nie unaufgefüllt. Grillgut, Salate und Feinkost kommen darauf gut zur Geltung. Die matten Oberflächen sind marinadebeständig und leicht zu reinigen. Ressourcenschonend hergestellt werden die Auslageschalen und -tablets in Deutschland. Durch den Einsatz von bruchfesten Verbundstoffen sind sie langlebig. Für fast alle Grace-Schalen gibt es die patentierten

Wabenbodeneinlagen in den matten Oberflächen weiß, schwarz, grün und rot. Diese erhalten die natürliche Farbe des Fleisches und verhindern eine Verfärbung um bis zu 72 Stunden (bei Rindfleisch). Papier als Unterlage entfällt so. www.pricoplex.com



Fotos: PricoPlex, Grillido/NutriUnit



Erbse macht den Unterschied

Gute fleischlose Alternativen begeistern die steigende Zahl an Flexi- und Vegetariern und sollten auf keiner Speisekarte fehlen. Die neuen veganen **Grillido** Burger-Pattys auf der Basis von Erbsenprotein kommen ohne allergenhaltige Zutaten aus und das Nährwertprofil stehe dem Original in nichts nach. Fein abgeschmeckt mit schwarzem Knoblauch und Steinsalz lassen sie sich in verschiedenen Garstufen zubereiten. Ein Tipp: Vegane Burger mit Avocado und Mango-Chutney. Diese Kreation ist unkompliziert in der Zubereitung und schmeckt herrlich frisch, fast schon nach Urlaub auf dem Teller. Hier geht es zum Rezept:

www.grillido-foodservice.de/rezepte.



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



Wursthüllen im Fußball-Look

Nach Bundesliga, Champions League- und DFB-Pokal-Finale geht es weiter – mit der Fußball-Europameisterschaft in Deutschland. Ab dem 14. Juni 2024 rollt der Ball in den Stadien, 24 europäische Mannschaften kämpfen um den begehrten Titel und hoffen auf die Unterstützung ihrer Fans. Die bekannten Fußball-Eventcannings von **Oskutex** aus Georgsmarienhütte helfen dabei und machen auch in der Theke Lust auf Fußball. Der beliebte Fußballschuh, das Trikot oder der lachende Fussball, alle Wursthüllen werden vom Unternehmen mit Begeisterung und Leidenschaft kreiert und sollten daher in keiner Bedientheke fehlen. Der aktuelle Flyer mit allen Fußball-Wursthüllen kann unter info.oskutex@kallegroup.com oder auf der Webseite angefordert werden.

www.oskutex.com



Konti-Kutter & Mischwolf

Auf der Anuga FoodTec 2024 in Köln präsentierte die Maschinenfabrik **Seydelmann** auch neue Maschinen für das Handwerk, z.B. den kompakten Vakuump-Konti-Kutter KK 144 c, ein „kleiner Bruder“ des ebenso neuen KK 254. Beide ermöglichen eine Feinstzerkleinerung unter Vakuum. Vorteile davon sind etwa eine höhere Haltbarkeit und Gewichtstreuung der Endprodukte. Der Automatenmischwolf AE 130 M ermöglicht Mischen und Wolfen über den Wolfauslass oder ein Wolfen mit anschließendem Mischen und Entleerung via Entleerklappe. Dank entnehmbarem Mischwerk und großer Zubringerschnecke führt er auch ganze Muskelstücke dem Schneidsatz zuverlässig zu. Auch ein Einsatz als reiner Mischer ist möglich. Optional kann diese Maschine mit einem manuellen oder pneumatischen Trennsatz, der Seydelmann-Schneidtrommel und einer Hebevorrichtung für E2-Kisten betrieben werden. Neu ist auch die Steuerung Auto-Command 500 als Standard bei allen Handwerkskuttern. Sie ermöglicht neben dem manuellen Betrieb eine automatische Programmsteuerung unterschiedlicher Rezepturen. Das Anlegen der Rezepte erfolgt via Touchscreen, Programmauswahl und -start über Kniehebelschalter.



www.seydelmann.com

Zwei Temperaturbereiche beim Transport

Viele Fleischermeister setzen bei Auslieferungen auf den Runner® von **Kiesling Kühlfahrzeuge**, den es nun auch für den Transport in zwei Temperaturbereichen gibt. Die Runner-Fahrzeuge fassen sieben bis elf Rollcontainer oder die entsprechende Anzahl an Eurokisten. Das Tiefrahmenchassis ermöglicht neben dem tiefen Einstieg in Fahrerhaus und Laderaum (ca. 600 mm) das Entladen über eine Rampe und einen geringeren Kraftstoffverbrauch. Zwei Temperaturbereiche sind durch das dreiteilige Cool Slide®-System erreichbar, das magnetisch an der Decke fixiert wird und beim Beladen nicht stört. Für den Zugang zum Tiefkühlbereich wird beim Entladen einfach ein Element verschoben. Auch über eine Seitentür ist die vordere Tiefkühlkammer zugänglich. Die ausziehbare Rampe bleibt bei Nichtgebrauch unter dem Fahrgestell eingeschoben. Dank des 3,5 t zulässigen Gesamtgewichts ist das Fahrzeug mit dem PKW-Führerschein fahrbar, ohne dass ein Fahrtensschreiber vorgeschrieben ist.

www.kiesling.de



Vom Rauch geküsst

Feine Kreationen vom Grill werden durch eine neue Variante aus der Exquisite-Range von Wiberg – eine Marke von **NovaTaste** – noch feiner. Die Gewürzkomposition „Golden BBQ“ bringt einen „zarten Kuss des Rauches“ auf das Grillgut. Sanft und edel im Geschmack, sinnlich und zart wie der Rauch selbst, verspricht sie laut den Salzburger Gewürzspezialisten ein noch nie dagewesenes Duft- und Geschmackserlebnis. Dafür sorgen nicht zuletzt sorgsam geräucherter Rohrzucker, blumige Vanille sowie die dezente Schärfe vollreifer Guajillo-Chilis. Die erlesenen und hochwertigen Rohstoffe

verbinden sich zu einer sorgsam komponierten Mischung. „Diese begeistert vom ersten bis zum letzten Augenblick des Genusses. Voll sinnlicher Eleganz und purer Natürlichkeit“, heißt es aus dem Unternehmen.

www.wiberg.eu



Mit GN in den Rundlauf



Die rechteckigen schließenden WeTurn-Menüboxen in GN 1/4 von **Contacto** erfüllen hinsichtlich der Mehrweg-Angebotspflicht alle Anforderungen. Sie eignen sich für das Ausgeben von Speisen im Mehrweg- oder Pfandsystem sowie für die Auslieferung von

Speisen in Metzgereien und passen in marktübliche Thermo-Transportboxen. Die schwappstichschließenden Menüschalen mit fest angebrachtem Deckel (265 x 162 mm) gibt es mit ein oder zwei Kammern. Zur verlässlichen Trennung einzelner Speisenkomponenten verfügt die Zweikammerschale über einen Innensteg, der bis oben an den Deckel reicht. Die Schalen bestehen aus BPA-freiem, recycelbarem, spülmaschinen-, mikrowellen- und gefrierfähigem Kunststoff. Es gibt sie in den Farben Transparent-Weiß oder Transparent-Grau. Als Dekor und für den Mehrwegkreislauf kann der Deckel mit Logos oder Barcode-Etiketten versehen werden. Die Schalen sind dank Stapelmulden in Boden und Deckel und einer Stapelhöhe von 65 mm platzsparend zu lagern.

www.contacto.de

Passend zum Fußball-Event

Feuriges Beuteldesign für eine Warenpräsentation zum Anbeißen: Im BBQ-Beutel (Größe 200 x 300 mm) von **allfo** machen Bratwürste, mariniertes Fleisch, Schaschlik-Spieße, Grillkäse oder Gemüse eine gute Figur – vor allem zur Fußball-Europameisterschaft in Deutschland. Der Siegelrandbeutel in der Stärke 90µ verfügt über PA/PE-Barrierefolien, die das Aroma der Lebensmittel erhalten und das Grillgut lange frisch halten. PA (Polyamid) sorgt für eine Sauerstoffbarriere und Aromaschutz, PE (Polyethylen) schafft eine Feuchtigkeitssperre und gute Siegeleigenschaften. Dank intelligenter Materialkombination bietet die Folie auch eine hohe Reiß- und Durchstoßfestigkeit. Mit der handlichen Öffnungshilfe VakTape lässt sich der BBQ-Beutel sauber öffnen. Er ist auf allen gängigen Vakuumkammermaschinen verwendbar.



www.allfo.de

Fotos: allfo, Fotos: Höcker, Borco Höhns, KWS Küttler

Elektrischer Foodtruck

Gemeinsam leisten VW und **Borco Höhns** Pionierarbeit bezüglich der Zukunft der Mobilität und Verpflegung: mit einem elektrisch betriebenen Foodtruck auf der Basis des VW ID Buzz mit maßgeschneidertem Kastenaufbau in Sandwichbauweise. Er versorgt nicht nur die VW-Mitarbeiter im Werk Wolfsburg mit warmen und kalten Speisen, sondern ist vielseitig einsetzbar, z. B. auf Messen, Events oder in Fußgängerzonen. Ausgestattet ist das E-Mobil mit Wärmebehältern, Kühleinheiten und einem leistungsstarken Batteriepaket, um die Speisen frisch und umweltschonend auszuliefern. Die für den Aufbau verwendeten Materialien wie gepresste Hanf- oder Flachfasern mit naturbasierten Harzen unterstreichen das Bekenntnis zu Nachhaltigkeit. Der Foodtruck ist auch als Barista/Kaffee-, Snack-, Infomobil oder Eiswagen nutzbar. Diese Entwicklung beweist, dass Innovation und Umweltschutz Hand in Hand gehen können. www.borco.de



Räuchern auf jeder Ebene

Der Rauchwagen „Flexi“ mit höhenverstellbaren Etagen von **Höcker** ermöglicht es, das Raumangebot beim Räuchern besser zu nutzen und zudem Energie zu sparen. Ungenutzter Leerraum, wie er bei fest angeschweißten Auflagen und unterschiedlichen Räucherwaren entstehen kann, wird so vermieden. Der Wagen wird nach jeweils wechselnden Anforderungen im Herstellungsprozess eingestellt. Höhenverstellbare Auflagen im 50-mm-Raster sorgen dafür, dass der Platz bei liegendem und hängendem Räuchergut bestens genutzt wird. So lassen sich unterschiedliche Produkte in einem Durchgang veredeln. Die Auflagen werden in der Rahmenkonstruktion zum verdrehfreien Einlegen von Rauchspießen, Blechen oder Gittern eingehängt und sind mit wenigen Handgriffen in verschiedenen Höhen umzusetzen. Der Wagen hält eine Tragkraft von 600 kg aus. Als Zubehör gibt es verschiedene Auflagetyper für Spieße, halbseitige oder ganze Bleche und Gitter. Leer kann der Wagen platzsparend mit weiteren Rauchwagen zusammengeschoben werden. www.hoecker.de

Schmalztopf zur EM

Passend zur Fußball-Europameisterschaft in Deutschland präsentiert **KWS Küttler** ein Schmalztopfchen im Fußballdesign, das etwa auch zum beim Unternehmen erhältlichen Salz- und Pfefferstreuer-Set passt. Ein leckeres Schmalz in unterschiedlichen Geschmacksvarianten lässt sich darin natürlich auch über das Fußball-Großevent im Sommer hinaus anbieten. Die Mindestabnahmemenge beträgt 24 Stück. Die Lieferung erfolgt ohne Schmalz. Ab einer Bestellung von 960 Stück gibt es ein original Schneidbares Santoku-Messer gratis dazu. www.kws-shop.com



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 Rocco Mischok -220
(Leitung) -215 Bernd Moeser -200
Gerhild Burchardt -205 Kilian Roth -246
Fritz Fischbacher -230
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

Abonenntbetreuung:
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 Abopreis für die Verbandsangehörigen des Bayerischen Fleischerverbandes ist im Mitgliedsbeitrag enthalten. Kündigungsfrist: Schriftlich vier Wochen vor Ablauf des Bezugsjahres.

Repro und Druck:
Ortmaier Druck GmbH, Birnbachstraße 2
84160 Frontenhausen

Bankverbindung:
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADEFFXXX
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!

SPRÜH-SYSTEME

PROFESSIONELLE LÖSUNG für alle Brat- und Backformen

Leichtes, dünn aufgespritztes Trennmittel löst mühelos jeden Leberkäse, Pasteten oder Schinken aus der Form. Geeignet für Porzellan-, Edelstahl- und Aluminiumformen, hinterlässt es keinerlei Rückstände und ist zu 100 % pflanzlich - somit garantiert geschmacksneutral. Durch die Verwendung sparen Sie nicht nur überflüssige Kalorien, sondern auch das mühsame Einlegen von Papier in die Formen.



www.boyensbackservice.de

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



Hygienetechnik

WALTER
next level cleaning

Wenn Reinigung neu gedacht wird, ist es *next level cleaning.*

Individuelle und ressourcenschonende Reinigungssysteme für vielfältigste Anwendungen.

www.walter-cleaning-systems.de

Pökelinjektoren

günther

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

Pökel- und Massiertechnik

Suhner
food processing equipment

Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

Telefon: +41 56 648 42 42
Fax: +41 56 648 42 45
E-Mail: suhner-export@suhner-ag.ch
www.suhner-ag.ch

Schlachthofeinrichtungen

Systems for the red meat industry

RENNER

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

Etiketten

Innovative Etikettierlösungen für Fleischer, Bäcker und Selbstvermarkter

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

INNOVATIVE GÜTEZUSÄTZE, GEWÜRZE UND MARINADEN DER EXTRAKLASSE



Anzeigen werden gelesen! Sie tun es gerade!

Kunstdärme

HansSchütt

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

Tumbler

günther

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

fleisch net.de

Hilf mit deiner Spende:
www.de/plastikflut

WWF-Spendenkonto:
IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22

STOPP DIE PLASTIK FLUT

Walzensteaker

günther

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



WERDEN SIE ZUKUNFTSSTIFTER!

Nachhaltig und langfristig helfen

www.sos-kinderdorf-stiftung.de

Das Management-
Magazin für das
Fleischerhandwerk

SAUGUT...

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

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



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

Impulse finden
Sie in

FH
FLEISCHER-HANDWERK

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

Das Jahresabonnement umfasst sechs Ausgaben und kostet 98 € (inkl. MwSt. und Versand).
Ihr Abonnement verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, wenn nicht mind. 3 Monate vor Ablauf
des berechneten Bezugsjahres gekündigt wird. Dazu reicht eine E-Mail an abo@blmedien.de.



Erschlägt Sie die tägliche HACCP-Dokumentation?

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



**Jetzt
kostenfrei
testen!**

