

FLEISCHER-HANDWERK

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



FLEISCHER MIT ERFOLG:

Metzger A. Heußler,
Dettingen am Albuch

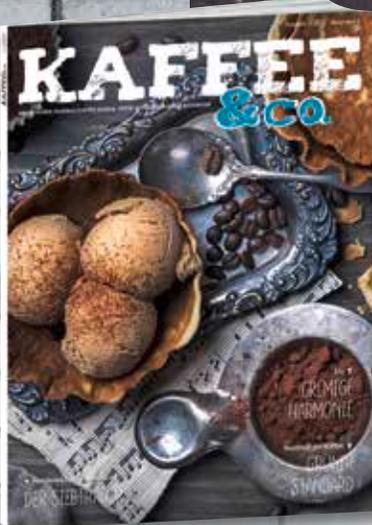
- **NACHWUCHS:** „Metzgerfluencer“ Timo Rögele
- **WEITERBILDUNG:** Premiere: Sommelier-Kultur
- **EVENT:** 1. Butcher's Festival bei Herrmannsdorfer
- **PRODUKTQUALITÄT:** Analyse in Sekunden

Jetzt im Mini Abo erhältlich!

10 € für 2 Ausgaben

KAFFEE & CO.

COFFEE
is always
A
GOOD
idea



089/37060-271 | abo@blmedien.de
www.blmedien.de/kaffee/miniabo

Das Abo endet nach Erhalt der
2. Ausgabe automatisch.



Pioniergeist gespürt



Marco Theimer,
Chefredakteur
FH Fleischer-
Handwerk

Bereits während meines FH-Studiums der Oecotrophologie an der Hochschule Fulda in den 1990er-Jahren fiel immer, wenn es um beispielhafte, nachhaltige Tieraufzucht und Landwirtschaft ging, der Name der Herrmannsdorfer Landwerkstätten in Glonn im Landkreis Ebersberg östlich von München. Nach dem Verkauf seines Wurst- und Fleischwarenunternehmens Herta an Nestlé Mitte der 1980er-Jahre schuf Karl Ludwig-Schweisfurth (1930-2020) eine neue Form von Landwirtschaft und setzte dort als Pionier seiner Zeit seine nachhaltig-ökologisch geprägte und am Tierwohl orientierte Philosophie um. Heute, fast 40 Jahre später, hat sich dieses Konzept bewährt und wird von seinen Nachkommen in seinem Sinne weiterbetrieben und ausgebaut. Und so kam es dort am 15. und 16. Juni 2024 zum 1. International Butcher's Festival, was mich schon Wochen zuvor neugierig machte, als mir eine Kollegin einen Flyer davon auf den Schreibtisch legte. Da musste ich natürlich hin! Einen ausführlichen Bericht gibt es auf den Seiten 12 und 13. Ich muss sagen, es war ein Erlebnis und vieles von dem, was ich darüber zu wissen glaubte, bestätigte sich voll und ganz.

Zur Premiere, mir ein eigenes Bild vor Ort zu machen, kam eine zweite: Ich moderierte unter dem schattigen Lindenbaum im Hof eine Gesprächsrunde (Bild u.) mit drei interessanten Gästen: Metzgermeister Ludwig Failenschmid, seines Zeichens Erfinder von Albbüffel und Alblinsenschwein, der über seinen Weg zum Erfolg berichtete, dem angehenden Fleischermeister David Fleischer vom Zog'ser Hofladen im thüringischen Vogtland, der sein Konzept weiter ausbauen möchte, und dem Münchner Sternekoch Tohru Nakamura, dem regionale Produkte und Wertschöpfungsketten wichtig sind und der einst seine ersten Erfahrungen als Aushilfe im Gasthaus der Herrmannsdorfer Landwerkstätten machte. Jeweils 20 bis 30 Besucher des Festivals folgten den Gesprächsrunden mit internationalen Experten. Auch die Live-Vorführungen in der Metzgerei, Workshops und ein Streetfood-Markt waren gut besucht. Ein Anfang ist gemacht! Ganz im Sinne des Gründers.



Fotos: C. Kirchner, Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Fotos von Reportagen & Events

Videos und Storys

FOLGEN & LIKEN!

Wo wir unterwegs sind? Was wir für die nächsten Ausgaben planen? Auf Facebook sind Sie fast live dabei: Fotos und Videos von Events und Reportagen, News aus dem Redaktionsalltag, Selfies mit unseren Interviewpartnern u. v. m..

Folgen Sie unserem Facebook-Profil und werfen Sie so einen Blick hinter die Kulissen Ihres Fachmagazins FH Fleischer-Handwerk!

www.facebook.com/FleischerHandwerk

Foto: Sergey Nivens - stock.adobe.com



6



18



26



12



15

Branchenblick

Pioniergeist gespürt 3
 Weißwurstkönigin on Tour 6
 Fokus Bayern:
 Verbandstag in Neumarkt 8
 Ehre, wem Ehre gebührt 10

Events

Internationale Landpartie 12
 Outdoor-Genuss in Ostheim 14
 3. Sächsisches Grillfestival 15

Weiterbildung

Premiere in Augsburg:
 1. Kurs Sommelier-Kultur 16
 Wagyu-Tour in Japan 36

Nachwuchs

Timo Rögele, Gnodstadt:
 Ein „Metzgerfluencer“ 18
 SnackStar auf der SÜFFA 38

Käse

Käse-Seminar in Nürnberg 20
 Schweizer Käse-Expertin 22
 Neuheiten für die Theke 24

Fleischer mit Erfolg

Bichl:
 Authentisch im Tölzer Land
Familie Kramer 26
Dettingen am Albuch:
 Füller für die Stadionwurst
Familie Heußler 28
Schlat:
 16/7 statt 24/7
Häcker & Messerle 30

Titelbild: Andreas und Lena Heußler aus Gerstetten-Dettingen sind sehr zufrieden mit ihrem neuen Vakuumfüller (siehe S. 28).
 Foto: Theimer

Jubiläum

120 Jahre Aichinger:
 Erfolg lässt sich einrichten 32

Kasse & Co.

Zahlungsmethoden:
 Bargeld auf dem Rückzug? 34

Kühl- und Kältetechnik

Update F-Gase-Verordnung 39
 Mobile Kühllager 42

Aus der Praxis

Landmetzgerei Setzer:
 Mehrwegsystem mit Pfiff 44

Produktqualität

Metzgerei Oskar Zeeb:
 Analyse in Sekunden 46

Rubriken

Neu auf dem Markt 48
 Impressum 49
 Gesucht & gefunden 50



**Feinkost Müller, Dresden
Siegreich in Sachsen**

Beim 3. Sächsischen Grillfestival in der Fleischerei Schempp in Thienendorf-Tauscha fand auch ein Lehrlingswettbewerb statt. Vier jeweils zweiköpfige Teams traten an und stellten vor Publikum ihre Fähigkeiten unter Beweis. Zur Jury zählen etwa einige sächsische Fleischsommeliers und die Vize-Präsidentin des Deutschen Fleischer-Verband und Landesinnungsmeisterin Nora Seitz. Am Ende gewannen die zwölfjährige Klara Müller und Daniel Plewan und wurden von Ministerpräsident Michael Kretschmer geehrt. Klara Müller ist die Enkelin des Obermeisters der Fleischerinnung Dresden, Jürgen Müller. www.mueller-feinkost.de



**NovaTaste
Neue Website gestartet**

Die neue Website von NovaTaste spiegelt seine Kernwerte Innovation, Qualität und Nachhaltigkeit wider. Mit benutzerfreundlicher Navigation und einer Fülle an Informationen bietet sie alles, was Fachleute benötigen, um ihre Produktivität und Kreativität zu steigern. Erstmals finden Nutzer die Vielfalt des Sortiments traditionsreicher Marken wie Wiberg, Gewürzmüller, Gewürzmühle Nesse sowie Mühlehof Gewürze. Ob Gewürze, funktionelle Zutaten, Convenience-Lösungen, hochwertige Fleischwaren oder vegane Komplettlösungen: Vom Start-up, über den Handwerksbetrieb bis zum industriellen Produzenten finde jeder die richtigen Produkte. Ebenso gibt es viele Beispiele, wie die Produkte in der Praxis eingesetzt werden und ihren Mehrwert entfalten. Rezepte hausgener Fachberater dienen als Inspirationsquelle, detaillierte Anleitungen und Tipps unterstützen das Metzgerhandwerk dabei, hochwertige, schmackhafte Produkte zu kreieren. Neben Kontakten, Downloads und Zertifikaten, erfahren Kunden wie man vom Wissen der NovaTaste-Spezialisten profitiert. Der Bereich „Service“ enthält Termine für Workshops, Schulungen oder Messen. Als nächstes folgt ein individueller Kunden-Login zum Ausbau der Website zur Serviceplattform mit Fachberater-Rezepturen, maßgeschneiderten Schulungen etc.. <https://europe.novataste.com/de>

**Rudolf Schad
Insektenhotel aus Metall**

Für eine Schlaufenknotmaschine, die jahrzehntelang im Metzgerhandwerk im Einsatz gute Dienste leistete und nun als Insektenhotel an einem öffentlichen Platz stehen wird, wurden die Auszubildenden Leon Bott und Leon Eckart von Rudolf Schad aus Hosenfeld ausgezeichnet. Mit ihrer kreativen Idee und deren Umsetzung belegten sie den dritten Platz im Wettbewerb „Metallbau setzt Akzente – Projekt Insektenhotel“ des Fachverband Metall Hessen und freuten sich über einen Gewinn von 200 Euro. „Es ist doch ganz interessant zu sehen, was man noch weiter aus alten Fleischereimaschinen machen kann“, freute sich Jana Schad aus dem Marketing des Unternehmens. www.r-schad.eu



**Seydelmann
Kundenzentrum erfolgreich**

Eine Silber- und drei Goldmedaillen errang das Kundenzentrum der Maschinenfabrik Seydelmann für dort hergestellte Produkte bei der Int. DLG-Qualitätsprüfung für Schinken & Wurst 2024. Ausgestattet wie ein moderner Lebensmittelbetrieb – mit Maschinen auch für vor- und nachgelagerte Prozesse – und einer EU-Zulassung zur Lebensmittelherstellung, können sich nicht nur Kunden dort von der Leistungsfähigkeit, Qualität und Effizienz und den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Kutter, Wölfe, Mischer und Feinstzerkleinerer selbst überzeugen, sondern hier wird auch wirklich produziert. „Nur wenn wir selbst die Grundlagen beherrschen, haben wir die nötige Basis, um gemeinsam mit unseren Kunden deren Prozesse und Produkte weiterzuentwickeln, fundiert zu beraten und innovativ zu sein“, betont Michael Kirn, Fleischermeister und Betriebsleiter des Kundenzentrums. www.seydelmann.com

Schon bei Facebook geliked?
FH Danke für mehr als 9.900 Follower!

Markenschaufenster


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

Foto: Stefan Ulbricht, Rudolf Schad, Maschinenfabrik Seydelmann, NovaTaste

Weißwurstkönigin on Tour

Nach ihrer Ernennung zur 9. Bayerischen Weißwurstkönigin als Elisabeth I. im Februar absolvierte die Fleischermeisterin Elisabeth Schadl (20) im Frühjahr eine ganze Reihe an Terminen, um für das Metzgerhandwerk zu werben, es angemessen zu repräsentieren und junge Leute über die Vielseitigkeit des Berufs im Handwerksbereich zu informieren und zu begeistern. Hier eine Auswahl an Bildern von ihrem ehrenamtlichen Einsatz:

Herzlichen Dank für Dein bisheriges Engagement, Elisabeth!

www.weisswurstkoenigin.de



22. April 2024: „GastroFrühling“, Münchner Frühlingsfest mit dem TV- und Sterne-Koch Alexander Herrmann (TV-Sendung folgt!)



5. Mai 2024: Volksfest Schrobenhausen, Einladung Spargelzeugerverband Südbayern



27. April 2024: JOB-Messe in Dachau



20. Mai 2024: Hoffest der Hofmetzgerei Ottillinger, Pöttmes (mit Bürgermeister Mirko Ketz, li.)



25. Mai 2024: Weißwurstfrühstück in der Metzgerei Haslach in Langenpreising. Elisabeth I. im Kreise der Belegschaft.



1. SÜFFA Team Cup

Als „Siebenkampf des Fleischerhandwerks“ kündigt die Messe Stuttgart für den 29. und 30. September 2024 den 1. SÜFFA Team Cup an.

Der neue Wettstreit wird publikumswirksam auf der „Bühne für Trends und Neues“ (Halle 6) ausgetragen. „Wir sehen den Team Cup als frische Ergänzung zu den etablierten SÜFFA-Wettbewerben“, erklärt Projektleiterin Sophie Stähle: Mit dem neuen Format wolle man „den Community-Gedanken stärker ins Blickfeld rücken. Das Ganze soll aber in erster Linie Spaß machen. Daneben fördert eine gemeinsam bewältigte Herausforderung das Team-Building und steigert im Idealfall die Effizienz in den Betrieben.“ Die Teilnahme ist kostenfrei.

Beim TeamCup kämpfen zwei bis drei Personen starke Teams in sieben Einzelkategorien – getrennt in die Bereiche „Aus der Wurstküche“ (vormittags) und „Aus dem Verkauf“ (nachmittags) – um den Sieg nach Punkten. Je nach Kategorie treten zwei oder alle angemeldeten Teams gegeneinander an. Den Teilnehmenden wird einiges abverlangt: vom Ausbeinen, Wolfen oder Kuttern auf Zeit über das genaue Anrichten einer vorgegebenen Canapé-Platte bis hin zum „blinden“ Gewürz- und Soßen-Erraten oder der Herstellung möglichst gleich schwerer Le-

berkäse-Brötchen innerhalb weniger Minuten. Dem Gewinner-Team des jeweiligen Tages winkt ein exklusiver Pokal. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten eine Medaille und eine Urkunde.

„Nur gut ausgebildete, motivierte Fachkräfte können die Branche voranbringen“, betont Martin Krippel-Stojic, Leiter Marketing, Kommunikation/PR vom Premiumpartner Maschinenfabrik Seydelmann. Weitere Partner sind Amjadi, Bizerba, Friedr. Dick, Hagesüd, Handtmann und Thekenplan.

www.sueffa.de/teamcup



Zum zweiten Gipfel dieser Art hatte Bayerns stv. Landesinnungsmeister Werner Braun Vertreter aus dem Landtag, der Lokalpolitik und der Wirtschaft eingeladen.

Weißwurst-Wirtschafts-Gipfel

Die Metzgerei Braun in Wiedenzhausen bot für das Treffen der CSU Dachau die perfekten Bedingungen. Und die Polit-Prominenz kam zu dem Gespräch mit Vertretern der Wirtschaft sowie der umliegenden Gemeinden. Allen voran der Landtagsabgeordnete und Beauftragte der Bayerischen Staatsregierung für Bürokratieabbau, Walter Nussel, der von seinem Landtagskollegen Bernhard Seidenath, der Bundestagsabgeordneten Katrin Staffler und dem Landrat Stefan Löwl begleitet wurde.

Probleme analysieren

In seinem Redebeitrag ging Walter Nussel besonders auf den von der bayerischen Staatsregierung vorbereiteten Bürokratieabbau ein. Man meint es ernst und möchte die Wirtschaft entlasten. Die knapp 50 Gäste sparten aber auch nicht mit Kritik. „Bürokratieabbau muss sichtbar sein.“, sagte u.a. Dehoga-Kreisvorsitzender Michael Groß aus Bergkirchen. Werner Braun appellierte an die Vernunft und pflichtete Bernhard Seidenath bei: „Man kann Bürokratie nicht mit noch mehr Bürokratie bekämpfen. Vielmehr müssen wir das große Problem in viele kleine, lösbarere Probleme zerlegen.“ Das Metzgerhandwerk in Bayern wurde von der Staatsregierung unter anderem durch die Senkung der Fleischhygienegebühren spürbar entlastet.

Walter Nussel versprach, die vorgebrachten Themen und Anliegen der Unternehmerinnen und Unternehmer sowie der Bürger/-innen mitzunehmen. Zuvor hatte er an der feierlichen Einweihung des neuen 24/7-Smartstores der Metzgerei, der zusätzlich mit dem Segen des Pfarrers der Kirchengemeinde noch einmal offiziell eröffnet wurde, teilgenommen. In diesem Rahmen übergaben Werner und Elisabeth Braun einen Spendenscheck zugunsten der Dachauer Tafel in Höhe von 1.000 Euro an Bernhard Seidenath, der auch als Vertreter des Bayerischen Roten Kreuzes (Kreisverband Dachau) anwesend war.

<https://einfach-guad.de/>

100% saustark

Die starke Messe für unser Handwerk

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

Wir sehen uns auf der SÜFFA.

28.–30. September 2024

Messe Stuttgart

Weitere Informationen unter sueffa.de



Die Fachmesse für die Fleischbranche

sueffa.de



Neumarkt bleibt in Erinnerung

Große Einigkeit, gute Laune und Sachverstand kennzeichneten den Verbandstag 2024 im Hotel-Metzgerei Wittmann in Neumarkt in der Oberpfalz, der erstmals seit fünf Jahren wieder an einem kompletten Wochenende stattfand.

Das exklusiv reservierte, bemerkenswerte, modernisierte im Frühjahr 2023 neu eröffnete Hotel mit Metzgerei und Steak-Restaurant der Metzgerfamilie Wittmann bot am 8./9. Juni ideale Voraussetzungen für die wichtigste Verbandsveranstaltung im Jahr. Daher reiste ein beachtlicher Teil des Obermeister, Delegierten und Mitglieder schon am Samstag an. Nachdem der Vorstand getagt hatte, gingen die Anwesenden zum Klostersaal des Evangelischen Zentrums, in dem sie der Oberbürgermeister der Stadt, Markus Ochsenkühn, erwartete. Gemeinsam mit Landesinnungsmeister Konrad Ammon ehrte er mit der eigens angereisten amtierenden Bayerische Weißwurstkönigin Elisabeth I., verdiente langjährige Kollegen sowie zwei hoffnungsvolle Nachwuchskollegen (siehe Seite 10).

Am Abend genossen Obermeister/-innen, Delegierte, Partner/-innen und Ehrengäste einen wunderbaren Abend mit lockerem Kollegenaustausch, fantastischen BBQ-Speisen – direkt aus der Küche und vom Buffet –, einem Karikaturisten und Top-Stimmung mit Livemusik und Tanz. Auch der Münchner Obermeister Andy Gaßner griff zum Mikrofon und Elisabeth I. zur Gitarre.

Zwischendurch führte Norbert Wittmann Interessierte in Gruppen durch seine „neue Welt“: den Laden mit Graffiti-Kunst à la Weißwurst und Dry-age-Reifezelle, die Räume der Metzgerei mit Vorbereitung, Wurstküche und Verpackung, die top-ausgestattete Küche, die sein Sohn Tim leitet, und das Restaurant mit Bar und Rezeption, wo seine Tochter Jana, eine gelernte Hotelfachfrau, das Sagen hat. „Hier ist jeder für seinen eigenen Bereich verantwortlich, meine Frau für den Laden und



Fotos: M. Theimer, Fleischerverband Bayern

Der wiedergewählte Landesvorstand

Landesinnungsmeister: Konrad Ammon (Mi.)
Stv. Landesinnungsmeister: Werner Braun (3. von re.)
Vorstand Oberbayern: Michael Moser (2. von li.)
Vorstand Niederbayern: Thomas Krinner (4. von li.)
Vorstand Oberfranken: Thomas Köhn (2. von re.)
Vorstand Schwaben: Harald Münzinger (3. von li.)
Vorstand Oberpfalz: Daniel Hirsch (li.)
Vorstand Unterfranken: Christof Eck (nicht im Bild li.)
Vorstand Mittelfranken: Manfred Weber (re.)
Kooptiert: Analena Löhle, Georg Meyer und MdL Andreas Kaufmann (nicht im Bild li.)

die Kinder und Schwiegerkinder auch“, betonte er. Beeindruckt waren die Gäste auch vom 1. Metzgerei- und Weißwurstmuseum, das mit allerhand imposanten und seltenen historischen Ausstellungsstücken aufwartet.

Herausforderungen & Erfolge

Wer sich am Sonntagmorgen am ausgiebigen Frühstücksbuffet gestärkt hatte, war fit für den zweiten Tag mit Mitgliederversammlung inklusive Neuwahlen im Tagungsbereich des Hotels. Zahlreiche Partnerfirmen wie Vemag, AVO-Werke, Local to go, Handmann oder Lehr Consulting Heidelberg standen bis zum Ende der Tagung im Restaurant für Fragen und Informationen bereit.

Konrad Ammon unterstrich in seiner Rede die politischen Herausforderungen, vor denen Deutschland, Europa und der Verband stehen. Er ging dabei auf die für den Verband wichtigsten Themen ein. Von der entscheidenden Frage „Woher kommt künftig unser Fleisch?“, der Schlachttstättenstruktur über EU-Nachhaltigkeits-Berichtspflichten, Mehrwertsteuer-Erhöhung auf Fleisch – die man ablehnt –, die Situation bei den Tierärzten und Bürokratieabbau bis hin zum Arbeitszeitgesetz. „Ohne Bezug zur Realität, ohne Einbezug von Experten und Praktikern aus Handwerk und Mittelstand werden in Berlin und Brüssel Dinge beschlossen, die uns alle betreffen. Hier werden wir gegensteuern“, betonte er. Auch die Verbandsstruktur werde eine Kernaufgabe des neuen Landesvorstands sein. Für eine Kooperation mit den Landesverbänden Thüringen und Sachsen gaben die Delegierten einstimmig grünes Licht. Rückblickend auf seine zweite Amtszeit benannte Konrad Ammon Erfolge, wie die Nachwuchswerbekampagne „Butcher’s Tale“, die Einführung der Metzger-App und des Metzger-M, die sehr gute Vernetzung zu politischen Entscheidungsträgern, die Senkung der Fleischhygienegebühren, die Stärkung der bayerischen Metzgerfamilie als Gemeinschaft und das Engagement in den Innungen und der Mitarbeiter in Geschäftsstelle und Fleischerschule, was ihn für die dritte Amtszeit motiviert.

Wahl und Vorträge

Bei den Neuwahlen von Vorstand, Ausschüssen und Gremien bestätigten die Delegierten mit 59 anwesenden Stimmenteilen Landesinnungsmeister Konrad Ammon und seinen Stellvertreter

Werner Braun für fünf weitere Jahre im Amt. Auch der Landesvorstand – Christof Eck hatte sich entschuldigt – und die kooptierten Vorstandsmitglieder Analena Löhle, Georg Meyer und MdL Andreas Kaufmann erhielten einstimmige Zustimmungen bzw. Bestätigung in ihren Ämtern. Erstmals zu Gast seit Jahren war der ehemalige und langjährige Schulleiter der Fleischerschule Augsburg, Robert Baur, der sich sehr über die Einladung freute und die Wahl leitete.

Als Gastreferent gab Jürgen Straub (Fleischerring eG, Schweinfurt), Informationen und Handlungsempfehlungen zur Entwicklung der novellierten F-Gase-Verordnung (s. auch Seite 39). Björn Hansen vom Partner B&L MedienGesellschaft berichtete über die Neuerungen der digitalen Temperaturerfassung in der HACCP-App, die gemeinsam mit dem Verband auf den Weg gebracht wurde. Die stv. Geschäftsführerin Svenja Fries referierte zu Themen aus dem Lebensmittelrecht, etwa zur Zukunft der Fleischbeschau, „Dönerwurst“-Kennzeichnung und dem Zoonose-Kontrollprogramm „Handwerkliche Metzgereien“. Schulleiter Anton Schreistetter gab einen Einblick in die Arbeit der Fleischerschule Augsburg sowie zu anstehenden Investitionen. Beschlossen wurden auch der Jahresabschluss von Verband und GmbH zum 31.12.2023 sowie die Haushaltspläne 2024 und 2025. Am 10. Juli 2024 folgte die Verleihung des Staatsehrenpreises, die nächste Obermeistertagung ist für den 6. November 2024 in Augsburg terminiert. **red/mth**

www.metzgerhandwerk.de



FREY
Maschinenbau

**VON ANFANG AN
IMMER DAS OPTIMALE**

Vakuumfüller F40
 Vakuum-Einstiegsmodell mit großem Funktionsumfang
 Perfekt geeignet für handwerkliche und kleinere Produktionsstätten
 Verbrauchsoptimierte elektronische Antriebe für energieeffizienten Einsatz

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



Ehre, wem Ehre gebührt



Beim 75. Verbandstag in Neumarkt in der Oberpfalz ehrte der Fleischerverband Bayern langjährige Ehrenamtliche sowie zwei hoffnungsvolle Nachwuchskräfte.

Die Ehrungen fanden im Klostersaal des Evangelischen Zentrums statt, in dem nach Landesinnungsmeister Konrad Ammon der Neumarkter Oberbürgermeister Markus Ochsenkühn die Anwesenden begrüßte. Unterstützt wurden die beiden bei der Übergabe der Urkunden, Ehrenzeichen und Geschenke von der Bayerischen Weißwurstkönigin Elisabeth I. und dem stellvertretenden Landesinnungsmeister Werner Braun.



1 Leonhard Griener

Nach seiner Meisterprüfung im Jahr 1997 übernahm Leonhard Griener das Amt des Vorsitzenden des Gesellenprüfungsausschusses der Fleischer-Innung Nordschwaben. Zudem ist er seit 1995 im Vorstand der Innung aktiv. Bei der Ehrung anwesend war daher auch der Obermeister der Innung und Obmann für Schwaben Harald Münzinger (li.). Leonhard Griener erhielt den Goldenen Meisterbrief, die Ehrenurkunde und die Ehrenmedaille des bayerischen Metzgerhandwerks.



2 Karl Schneider

Bereits seit April 2003 ist Karl Schneider Obermeister der Fleischer-Innung Neumarkt in der Oberpfalz. In seiner Rede lobte Konrad Ammon vor allem seine stets offenen Worte, seine konstruktive Kritik und das damit einhergehende Miteinander. Für sein ehrenamtliches Engagement wurde Karl Schneider mit der Goldenen Ehrennadel ausgezeichnet. Ihm gratulierten der stv. Obermeister der Innung, Norbert Wittmann, sowie der Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Patrick Brandl.



3 Franz Prostmeier

Bei den EuroSkills 2023 in Danzig belegte der Fleischermeister Franz Prostmeier als Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks den zweiten Platz in der Kategorie Fleischer und wurde Vize-Europameister. Dafür überreichten ihm die Honoratioren die silberne Ehrenmedaille, einen 500-Euro-Bildungsgutschein der Fleischerschule Augsburg und ein hochwertiges Messer der Serie „Hektor“ mit Gravur von Friedr. Dick.



4 Rudolf Jakob Kramer

Der frischgebackene Fleischermeister Rudolf Jakob Kramer aus der Landmetzgerei Kramer in Bichl (Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen) gewann den Titel bei den Fleischern bei der 1. Deutschen Meisterschaft des Fleischerhandwerks 2023 in Hannover. Zuvor hatte er den Landeswettbewerb für sich entschieden. Für seine Leistungen erhielt er die silberne Ehrenmedaille, ein hochwertiges Messer der Serie „Hektor“ mit Gravur von Friedr. Dick sowie vom Verein Fleischsommelier Deutschland ein Stipendium für einen Fleischsommelierkurs an der Fleischerschule Augsburg.



5 Irene Schlee

Last but not least zeichnete der Verband Irene Schlee aus, die seit 30 Jahren viele Vorstände, Landesinnungsmeister und Geschäftsführer erlebt hat. „Ihre Treue, Zuverlässigkeit und Loyalität verdient besondere Anerkennung“, lobte Konrad Ammon. Ihre korrekte und gewissenhafte Arbeit – auch in Sachen Finanzen – wurde mit einem Gutschein für die Therme Bad Wörishofen gewürdigt. **mth**



Fleischsommelier

Am 18. April hielten die erfolgreichen Absolventen und Absolventinnen den 35. Kurs zum Fleischsommelier nach zwei Wochen ihre Zertifikate in den Händen. In diesem Kurs wird Wissen rund um Tierrassen und -arten, Genetik, Cuts und ihre geschmacklichen Unterschiede, Zubereitungsmethoden, Gewürze, Reifung, Positionierung im Geschäft vermittelt. Durch die zahlreichen Tastings kommt auch der Genuss nicht zu kurz. „Es war ein hervorragender Kurs mit tollen Teilnehmerinnen und Teilnehmern. Die Gemeinschaft, der Austausch und die Ergebnisse sprechen für sich. Ich gratuliere allen herzlich“, resümierte Kursleiter Robert Schedel.



Certified Meat Specialist – Verkauf

Der dritte Kurs der dreitägigen, im September 2023 gestarteten Weiterbildung in Sachen Fleisch für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Verkauf endete am 4. April 2024. Dieser Kurs geht weit über normale Basics hinaus und ist eine verkürzte Form des Fleischsommelier-Kurses für das Team hinter der Theke. Themen wie aktives Verkaufen, fachgerechte Beratung und langfristige Kundenbindung stehen ebenso auf der Agenda wie der Umgang mit Reklamationen. Hochkarätige Dozenten wie Fleischsommelier Ronny Paulusch, der 2022er Metzger-Weltmeister Jörg Erchinger und Sternekokch Wolfgang Müller sorgen für ein gelungenes Kursprogramm.

Weiterbildung und Austausch

Zahlreiche Fachkräfte aus dem Metzgerhandwerk bildeten sich in den ersten vier Monaten dieses Jahres an der Fleischerschule in Augsburg weiter – ob zum Fleischsommelier, Wurst- und Schinkensommelier, Wildsommelier oder Meat Specialist im Verkauf.

Wildsommelier

Von 4. bis 15. März 2024 stand dieser Kurs – die inzwischen vierte Ausgabe – auf dem Plan der Fleischerschule. Inhalte sind u.a Wildschwein, Hirsch, Nutria, Exotenfleisch, Wildhygiene, Reifung, Nose-to-tail, Veredelung, Schinken, Ernährungswissen, Ethik und Kulturgeschichte. Dieses Zusatzwissen haben sich die neuen Wildsommeliers angeeignet. „Hochkarätige Dozenten, leckere Wildschmankerl und jede Menge Input haben die beiden Wochen zu etwas Besonderem werden lassen“, sagte Kursleiter Robert Schedel.

Wurst- und Schinkensommelier

Der 9. Kurs dieser Art fand vom 19. Februar bis 1. März 2024 statt. Zwei Wochen lang ging es hier ums Thema Wurst und Schinken. Von Herstellung über DLG-Sensorik, jede Menge Verkostungen über Mikrobiologie bis hin zum Foodpairing war fachlicher und kulinarischer Input garantiert. „Ihr habt euch diesen zwei Wochen gestellt und jede Menge Wissen erworben. Nutzt es für den weiteren Berufsweg“, riet Kursleiter Robert Schedel den erfolgreichen Fachkräften.

www.fleischerschule.de





Internationale Landpartie

FH Fleischer-Handwerk mittendrin, anstatt nur dabei, beim ersten Butcher's Festival in den Herrmannsdorfer Landwerkstätten.

Am zweiten Tag des Festivals, einem Sonntag, komme ich gegen 9:30 Uhr in den Herrmannsdorfer Landwerkstätten an. Erste Besucher schlendern umher, die Mitarbeiter sind mit Vorbereitungen für Essen und Getränke beschäftigt, drei offene Feuerstellen, mit großformatigem Asado-Grillgut bestückt, brutzeln und garen das aufgesteckte Fleisch.

Um 10 Uhr steht der erste Workshop mit Johannes Kratzer an, er demonstriert die Herstellung von Weißwurst. Rund 30 Gäste nehmen Platz. Nach ersten Handgriffen und Erklärungen zupfen zwei Gäste Petersilie, die später gebraucht wird. Parallel zum Kuttern und Füllen erklärt der Dozent Wissenswertes und Fachspezifisches. Zum Schluss genießen alle frische Weißwürste mit Brezn und Bier. Einen anderen Workshop an diesem Tag gestaltet Elisabeth Paul (Valli Unite

Cooperativa, Costa Vescovato Piemont/I). Ihr Thema: Die Herstellung von Salsiccia und Salamini. Zunächst geht das Fleisch durch den Wolf, es werden Gewürze gemischt und hinzugegeben, alles vermengt und für den Kolbenfüller vorbereitet. Auch hier helfen Gäste und Kinder bei den Vorbereitungen gerne mit, etwa beim Zerstoßen von Pfefferkörnern in einem Mörser.

Die Gäste des Festivals und an regionalen, nachhaltigen Wertschöpfungsketten Interessierten haben auf dem weitläufigen Gelände die Qual der Wahl: ganz unterschiedliche thematische Workshops und Mitmach-Aktionen, interessante Gesprächsrunden, Leckeres an vielen Streetfood-Ständen sowie ein Kunst- und Handwerkermarkt lassen kaum Wünsche offen. Ganz im Sinne des Gründers der Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Karl Ludwig Schweisfurth (1930-

2020), haben seine Kinder und Enkelkinder ein praxisnahes Programm mit einer ganzen Reihe an Aktionen und Köstlichkeiten zusammengestellt. Organisatorisch federführend seine Enkelin Amelie Schweisfurth und ihr Partner Christian Mochel (Bild o. Mi.), die aktuell ihren Meisterkurs in Augsburg absolvieren. Das top-motivierte Herrmannsdorfer-Team hat gut zu tun, die Abläufe funktionieren.

Handwerkstatt & Metzgerei

In der „Handwerkstatt“ gibt es weitere Workshops, auch zu veganer Weißwurst, ein Innereien-Tasting mit Amelie Schweisfurth, zu Wild (Max Beck) und Bratwurst, einen Kochkurs rund ums Mangalitza-Schwein mit Christian Maischberger sowie einen Ahle-Wurst-Kurs mit dem jungen Fleischermeister Moritz Ritter aus dem Landkreis Kassel. Wer am ersten Tag des Festivals früh aufstand und



einen der begehrten Plätze ergatterte, konnte in der Metzgerei an einer Schweineschlachtung teilnehmen – Hygienekleidung natürlich inklusive. Tagsüber fanden dort außerdem schlachtwarmes Zerlegen und Kuttern, die Herstellung einer polnischer Blutwurst, die Zerlegung eines halben Kalbes, das Zuschneiden von Special Cuts und vieles mehr statt.

Unter dem Lindenbaum

Vielfältige Themen wie Weideschlachtung, Ehrfurcht vor dem Leben, Butcher Storys, Ausbildung im Handwerk und zur Zukunft der Handwerkskunst finden im Schatten unter der altehrwürdigen Linde statt, wo die Gäste auf Strohbällen Platz nehmen. Zum letztgenannten Thema habe ich dann um 14:30 Uhr meine Moderations-Premiere mit dem Thüringer Selbstvermarkter David Fleischer (Zog'ser Hofladen), dem Albbüffel-Erfinder Ludwig Failenschmid und dem Münchner 2-Sterne-Koch Tohru Nakamura.

Aus dem benachbarten Ausland nahmen an den vielen Workshops und Diskussionsrunden zudem teil: Samuel Levie (Brand &

„Wer mit Boden, Pflanzen und Tieren umgeht und Lebens-Mittel für Menschen erzeugt, trägt hohe Verantwortung. Wir brauchen ethische Grundwerte, die uns sagen, was wir tun müssen und was wir nicht tun dürfen, sonst sind wir ohne Orientierung.“

Karl Ludwig Schweisfurth, Gründer, Ideengeber und Visionär

Levie, Amsterdam/NL), Rafael Jenzer (Jenzer Fleisch+Feinkost, Arlesheim/CH) und Stefan Schöch (Metzgerei Meathouse Schöch, Feldkirch/A). Außerdem berichteten Auszubildende aus verschiedenen handwerklichen Metzgereien über ihre Erfahrungen. Auch die Metzger-Innung München machte mit Aktionen und dem „VR-Leberkäs-Simulator“ auf die Berufe im Metzgerhandwerk aufmerksam.

Weitere anwesende Metzgereien: Landmetzgerei Ritter (Naumburg, Hessen), Metzgerei Maischberger (Buchloe), Metzgerei Failenschmid (Gächingen), Schinkenräucherei Petersen (Malente) und Metzgerei Jakob Köpf (Gerstetten). Aus Italien angereist war Pedrazzoli. Und: Die Sonne schien am zweiten Tag und machte die Festival-Premiere auch wettertechnisch zum Erfolg.

Marco Theimer

www.herrmannsdorfer.de

Fotos: M. Theimer, Herrmannsdorfer Landwerkstätten

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



Outdoor-Genuss in Ostheim

Am 12. und 13. Oktober 2024 startet der Rhöner Wurstmarkt in Ostheim v.d. Rhön in die zwölfte Runde. Liebhaber regionaler, handwerklich erzeugter Köstlichkeiten freuen sich schon auf die alle zwei Jahre stattfindende Open Air-Feinschmeckermesse.



„Nur wenn wir modern auftreten, unseren Respekt zu Tier und Natur vermitteln und neben unseren traditionellen Spezialitäten auch trendige Food-Konzepte anbieten, werden wir die nächste Generation von unserer Zunft überzeugen“, ist der Ostheimer Metzgermeister und Fleischsommelier Andreas Ortlepp überzeugt. Zwischen 20 und 30 regional und überregional ansässige Metzgereien sind unter den etwa 50 Ausstellern vertreten.

Auf Regionalität besinnen

Trotz der Veränderungen im Konsumverhalten blicken auch die Rhöner Metzger zuversichtlich in die Zukunft. Trends wie Pulled Pork in zeitgemäßen Variationen finden Anklang, während traditionelles wie Bratwurst oder Leberkäse nach wie vor beliebt sind. „Es gibt viele positive Entwicklungen, die wir mit unserer Großveranstaltung fördern“, freut sich Steffen Malzer, 1. Bürgermeister der Gastgeberstadt. Und: Der Wurstmarkt ist nicht nur ein Ort für Wurstfans, sondern auch für Liebhaber begleitender Produkte wie Bier, Wein, Brot und Aufstriche.

Die bei Musik und guter Stimmung kommunizierte Botschaft des Rhöner Wurstmarkts gewinnt mehr denn je an Bedeutung, sich beim Kauf von Wurst und Fleisch auf das regionale Metzgerhand-

werk zu besinnen. Ein Aufruf, der nicht nur für die Metzger aus der hessischen, bayerischen und thüringischen Rhön gilt, sondern kollegial für alle Genusshandwerker im Land. Kurze Transportwege, geschlos-

serter Wirtschaftskreislauf, Arbeit und Ausbildung in der Region, Transparenz und Nähe zum Erzeuger sind unschlagbare Vorteile, die verantwortungsbewusste Verbraucher mit dem Kauf honorieren.

www.rhoener-wurstmarkt.de

Auf einen Blick

Der Rhöner Wurstmarkt ist von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet 5 € pro Person für einen Tag, für beide Tage 8 €, Kinder bis 14 Jahre frei. Parkflächen stehen gratis zur Verfügung. Veranstalter ist das Kommunalunternehmen Tourismus und Marketing Ostheim vor der Rhön, Tel: (09777) 91 70 50, tourismus@ostheim.de
www.ostheimrhoen.de

Dann lautet das Motto bei Metzgern, Bäckern, Brauern und Winzern wieder: „Entdecken. Schmecken. Genießen“. Von 10 bis 18 Uhr öffnet der unterfränkische Genussort wieder seine Stände an der Marktstraße mit kulinarischen Neuheiten, Motivation zur Nachhaltigkeit und einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm. Die Veranstaltung verkörpert Tradition und Innovation zugleich, indem sie das reiche Erbe des Metzgerhand-

werks mit zeitgemäßen Ansätzen kombiniert. „In einer Zeit, die stärker denn je von Klimawandel und neuem Verbraucherverhalten geprägt ist, spielt das Traditions Handwerk weiter eine tragende Rolle“, erläutert Julia Rösch, Mitarbeiterin der Bayerischen Verwaltung des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön.

Qualität vor Quantität

So lautet hier seit über 20 Jahren die Devise. Die Statistik zeigt zwar, dass der Fleischkonsum der Deutschen in den vergangenen zehn Jahren auf ca. 52 kg pro Kopf gesunken ist, Tendenz weiter fallend. Für die Metzger ist dies aber kein Grund zur Panik, zumal auch hochwertige, vegetarische Varianten oft das Sortiment bereichern.

„Die Kunden werden immer anspruchsvoller, wollen immer mehr zu Tierhaltung, Schlachtung und Produktion von uns Metzgern wissen. Das ist gut so, das begrüßen wir.“

Andreas Ortlepp, Metzgermeister & Fleischsommelier





Das Grillfestival bei der Land- und Wildfleischerei Schempp lockte Grillfans aus nah und fern an. In Thendorf-Tauscha wurden ein vielfältiges Programm und hochwertiges Fleisch für alle Besucher geboten.



3. Sächsisches Grillfestival

Schon der Auftakt war spektakulär. Ein volles Haus und eine beeindruckende Auswahl an Köstlichkeiten vom Grill und der Feuerplatte sorgten am Tag 1 für ein unvergessliches Erlebnis. Ihren Höhepunkt erreichte die Atmosphäre beim Auftritt des DJ-Duos „Stereoact“ und versetzte die 1.500 Gäste in Feierlaune.

Auch der zweite Tag hielt einige imposante Highlights bereit. So war etwa die Fleischerschule Augsburg mit ihrer VR-Brille und dem VR-Leberkas-Simulator vertreten und begeisterte vor allem den Nachwuchs. Besonders erwähnenswert war zudem der Lehrlingswettbewerb des Sächsischen Fleischer-Innungs-Verbands, bei dem das Gewinnerteam von Feinkost Müller mit der talentierten 12-jährigen Klara Müller glänzte. Auch der Besuch des sächsischen Ministerpräsidenten Michael Kretschmer, der sich aktiv am Geschehen und am Grill beteiligte, setzte ein starkes Zeichen für das Fleischerhandwerk.

Der Wettkampftag, wie bereits am Vortag größtenteils von Diplom Fleischsom-

melier Ronny Paulusch moderiert, war ein Fest für die Sinne. Die Grillteams präsentierten kulinarische Meisterwerke und überzeugten die Jury mit ihren kreativen Kreationen, darunter Secreto, Vegetarisches oder Rinderbäckchen. Den krönenden Abschluss bildete

ein süßer Nachtisch, präsentiert von BBQ-Dessertweltmeister Sven Schurig, der das Festival perfekt abrundete. Als Gesamtsieger sicherten sich schließlich Maxi Baumann und ihr Team „de Grillbossn“ (oben, li.) aus der Fleischerei Seifert in Eppendorf im Erzgebirge den begehrten Pokal.

Weitere Höhepunkte auf der Festivalbühne waren der praxisnahe Fachvortrag „Nose-to-tail vom Schwein“ des Fleischflüsterers Christoph Grabowski, der wertvolles Wissen vermittelte, und die Zerlegung einer ganzen Rinderkeule vom World Butchers Challenge-Weltmeister 2022 Jörg Erchinger (li.) aus der gleichnamigen Berliner Fleischerei und dem Obermeister der Fleischerinnung Dresden Jürgen Müller.

red

www.fleischerei-schempp.de





Premiere Sommelier-Kultur

Sieben Augsburger Fleischsommeliers und eine Fleischsommeliere absolvierten von 13. bis 17. Mai 2024 erfolgreich den ersten Kurs „Sommelier-Kultur“, der vom Dipl.-Fleischsommelier Ronny Paulusch konzipiert wurde.

Mit diesem für alle Beteiligten erfolgreichen Kursauftakt setzte die Fleischerschule Augsburg erneut einen Meilenstein in Sachen qualifizierter Fachkräfteausbildung und erweiterte ihr Bildungsangebot um eine innovative, zukunftsweisende Weiterbildung.

Schon 2016 etablierte sie den ersten Kurs zum Fleischsommelier in Deutschland und setzte damit neue Trends. Die Schule wurde zum Pionier einer proaktiven Fleischbewegung, aus deren Mitte der auch der Fleischsommelier Deutschland e. V. und das Butcher Wolfpack, das die amtierenden Metzger-Weltmeister stellt, entstanden sind. Seither passt das engagierte Team um Schulleiter Anton Schreistetter und Verbandsgeschäftsführer

„Der Kurs Sommelier-Kultur ist für alle Fleischsommeliers eine Bereicherung.“

Lukas Lohberger

Lars Bubnick die Programme stets den aktuellen Anforderungen der Teilnehmer/-innen, den politischen Gegebenheiten und dem sich wandelnden Marktumfeld an.

Der Sommelierkultur-Kurs zielt darauf ab, Fleischsommeliers und -sommeliären eine vertiefte Schulung in Fleischkultur und -genuss zu bieten. Diese erweitern ihr Wissen über die sensorischen Eigenschaften von Fleisch, die Aromenbildung, Schnitt- und Serviertechniken, Fehlprodukte sowie wirtschaftlich nachhaltig gestaltete Veranstaltungen. Damit werden sie zu Experten in der Kunst der Fleischpräsentation und können Kunden umfassend betreuen, ganz im Sinne der ursprünglichen Kultur eines Sommeliers. Ronny Paulusch, der 2022 auf der IFFA mit dem FH-Award in der



Fotos: Ronny Paulusch



Wer war dabei?

- Dario Drey mann, Bio-Metzgerei Drey mann, Ahrensburg
- Michael Keller, Keller Promotion, Rösrath
- Dirk Lindig, Landfleischerei Lindig, Krölpa-Dobian
- Lukas Lohberger, Der Lohberger, Rosenheim
- Helga Rittmaier, Metzgerei Boneberger
- Dirk Rösken, Fleischerei Rösken, Erkelenz
- Bernhard Steinhauer, Präsident Austrian BBQ Association
- Michael Voß, Metzgerei Franz Voß, Delbrück



Kategorie Weiterbildung geehrt wurde, konzipierte den Kurs und fungiert neben Robert Schedel als Kursleiter und Referent in Personalunion. Der Kurs wird von einem hochkarätigen Dozententeam begleitet, darunter dem Sternekoch und Buchautor Wolfgang Müller, dem Weinsommelier Justin G. Leone, dem Fleischexperten David Pietralla und der Käsesommeliere Jutta Jung. Unterstützt wird das Programm von anerkannten Experten und Sommeliers verwandter Fachgebiete. „Ich habe den Kurs konzipiert, um mehr Stil und Raffinesse in die Welt der Fleischsommeliers zu bringen. Inspiriert von der Tradition und dem Erscheinungsbild eines Weinsommeliers, zielt er darauf ab, die Kompetenz und das Auftreten von Fleischsommeliers auf ein neues Niveau zu heben“, erläutert Ronny Paulusch.

Genuss mit den Sinnen erleben

Der erste Tag begann mit motivierten Teilnehmern und dem Dozententeam, bestehend aus dem Winzer Markus Meier sowie den Metzger-Weltmeistern Jürgen Reck und Matthias Endraß und Ronny Paulusch. Auch das Programm der Folgetage war spannend:

- Olivenöl-Intensivkurs mit Spyridoula Kagiaoglou und Brotverkostung mit Christian Philipps.
- Einblicke ins Teamwork von Weltmeister Jörg Erchinger; kulinarische Highlights von Sternekoch Wolfgang Müller. Exkursion: Alois - Dallmayr Fine Dining, München.
- Fachwissen zu Fleisch, Fehleraromen und Catering von David Pietralla (Meatheaven) und Oliver Wendt (Black Cat BBQ) und dem Abschlussvortrag von Käsesommeliere Jutta Jung über Kombinationen von Fleisch und Käse.

Der offizielle Teil des Kurses endete mit einer praktischen und einer schriftlichen Prüfung, bei der die Teilnehmer ihre Fähigkeiten, kombiniert mit dem neu erworbenen Wissen, unter Beweis stellten. Ihr Feedback war durchweg positiv. Der Tenor war, dass der Kurs die Erwartungen übertroffen, neue Impulse gesetzt und alle zur Weiterempfehlung inspiriert hat. „Was für eine Woche, was für eine Kurspremiere. Dieser Kurs, mein Herzensprojekt, hat die Fleischsommelier-Bewegung auf das nächste Level gehoben,“ zeigte sich Ronny Paulusch begeistert.

red Sommelierkultur-Kurse: 23. bis 27. September 2024, 10. bis 14. Februar 2025.

www.fleischerschule.de

Qualität durch Erfahrung
Quality by experience



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



CLIPSTAR-Serie
Der Alleskönner unter
den Tisch-Einzelclippern



CDC-Serie
Halbautomatische
Doppelclipper

Finanzieren oder Leasen
Fragen Sie uns - wir erstellen Ihnen gerne
ein unverbindliches Angebot!

CT
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

Ein „Metzgerfluencer“



Metzgermeister Rögele

Online-Shop: www.metzgerei-uffenheim-marktbreit-sickershausen.de

Twitter: metzgermeisterroegele

Instagram: metzgermeister_roegele

Facebook: Metzgermeister Rögele

TikTok @metzgermeisterroegele

mehr aus dem Kopf und er sagte im Freundeskreis: „Ich mache jetzt [YouTube-Videos](#)“.

Am 9. Januar 2023 war es dann soweit und er lud sein erstes Video dort hoch. Schon nach drei Monaten hatte er 1.000 Abonnenten. Für die Aufnahmen nutzte er zu Beginn eine Spiegelreflex-Kamera mit Videofunktion. Danach kaufte er sich eine GoPro-Kamera, die ihm seitdem sehr gute Dienste leistet. „Ich zeige den Leuten draußen wie abwechslungsreich unser Metzgerhandwerk ist und lasse sie an unserem Alltag teilhaben. Keine geschönten Instagram-Bilder, kein perfektes Metzgerimage“, betont Timo Rögele.

Nach Realschulabschluss und angefangener Lehre zum Feinwerkmechaniker ent-

„Ich zeige den Leuten draußen wie abwechslungsreich unser Metzgerhandwerk ist und lasse sie an unserem Alltag teilhaben.“

Timo Rögele

Mehr als 1,1 Mio. Aufrufe, mehr als 200 Videos und über 8.900 Abonnenten auf YouTube innerhalb von eineinhalb Jahren. Dazu Shorts auf Instagram und TikTok. Das schaffte Metzgermeister Timo Rögele (23) aus Gnodstadt in Unterfranken.

Seine YouTube-Community begrüßt der junge Fleischermeister in jedem Video mit einem sympathisch-fränkischen „Servus Leude“. Meist trägt er einen

weißen Metzgerkittel und eine weiße rückwärts aufgesetzte Basecap auf seinem hellblonden Schopf. Rund um den Jahreswechsel 2022/2023 ging ihm eine Sache nicht

schloss er sich dann doch für eine Metzgerlehre: Er startete diese in der Metzgerei H. Schömig in Würzburg. Dort lag der Schwerpunkt aber eher im Verkauf und weniger in der Produktion. Daher wechselte er im Guten im Sommer 2020 von dort aus in die Metzgerei Dees. Da sein Vater kurz nach dem Start dort akut erkrankte, kehrte er in die 1903 vom Urgroßvater gegründete Metzgerei mit Stammhaus und einer Filiale im 20 km entfernten Uffenheim zurück. Seinen Meisterkurs schloss er im Anschluss an der Fleischerschule Augsburg erfolgreich ab. „Für mich steht das Handwerk stets an erster Stelle, etwas mit den Händen zu erschaffen“, sagt der engagierte Metzgerfluencer.

Alles selbst beigebracht

Seine Videos entstehen im normalen, wöchentlichen Arbeitsalltag in der Wurstproduktion. „Man sollte aber schon ein Faible dafür haben, gerne vor der Kamera stehen und dort agieren“, berichtet er. Ein Drehbuch gibt es nicht, saisonale Spezialitäten und anstehende Arbeiten sowie Aktionen werden gefilmt. Das hat er sich alles selbst beigebracht. YouTube-Videos anderer schaut Timo Rögele eher selten an. In den ersten Monaten waren es zwei Videos pro Woche mit rund zehn Minuten Länge, heute meist eines in der Woche, zudem ein bis zwei maximal einminütige Shorts für Instagram und TikTok. Auf einem Facebook-Account kündigt er die Videos an. Beim Filmen helfen ihm manchmal auch seine Freundin oder sein Vater Frank, die hin und wieder in den Clips zu sehen sind. Live-Videos, die auch mal um die zwei Stunden lang sind, zählen außerdem regelmäßig zum Filmplan, z. B. Rindfleisch richtig zerlegen oder die Herstellung von 400 Steaks.

Und so zeigt er etwa die Herstellung einer Sanddorn-Salami, einer hausgemachten Sülze oder Pilzwurst ebenso, wie das Ausbeinen einer Rinderkeule oder wie man Rinderbäckchen portioniert. „Das Video mit der größten Reichweite war das Spanferkel-Live-Video mit über 45.000 Aufrufen, was mir alleine 242 neue Abonnenten gebracht hat“, berichtet er. Bei den zuvor angekündigten Live-Videos sind immer 600 bis 700 Zuschauer dabei und 50 bis 60 im Chat. „So baut man sich eine gute Community auf“, sagt er. Die 10-Minuten-Clips schneidet er meist am Wochenende mit der Videoschnitt- und Farbkorrektur-Software DaVinci Resolve von Black Magic Design. Das dauert zwischen 2 und 2 ½ Stunden, dann geht das Video sonntags auf YouTube live.

Mediales Interesse erzeugt

Auf eigene Initiative hin machte Timo Rögele im vergangenen Jahr sowohl regionale als auch überregionale Medien auf sein Tun in Sachen YouTube & Co. aufmerksam. Mit Erfolg: ein umfangreicher Artikel in der „Main-Post“ und im Online-Portal der Handwerkskammer, dazu kam ein Filmteam des Bayerischen Rundfunks für die Serie „Lohnt sich das? Was verdient ein Metzger?“. „Einen Tag nach der ersten Ausstrahlung hatte ich 800 Abonnenten mehr“, sagt er. Und was treibt ihn an? „Mir macht es einfach Spaß andere Menschen ins Metzgerhandwerk mitzunehmen, zu begeistern und im besten Fall junge Leute für eine Ausbildung zu gewinnen“, betont er. Drei heutige Fleischer-Azubis habe er durch seine Videos schon dazu angeregt. Und auch der Teamcaptain der 2022er-Weltmeister vom Butcher Wolfpack, Dirk Freyberger, klickte sicher mal in eines seiner Videos rein und fragte ihn, ob er sich für die

Fotos: M. Theimer, Metzgermeister Rögele



Am PC mit zwei Bildschirmen schneidet Timo Rögele die Videos und gestaltet sie grafisch mit einer entsprechenden Software.



„Butcher Wars“ Anfang April in Stuttgart bewerben möchte. Das tat er und so traf ich den jungen Metzgerfluencer erstmals, der seine Videos stets mit den Worten „Lasst euch nicht von der Masse verleiten, lasst uns bei der Qualität bleiben“ schließt. Dieser Spruch steht auch auf einem T-Shirt und einem Hoodie, die im Online-Shop der Metzgerei erhältlich sind.

Marco Theimer

Andere Metzgerfluencer

(Abonnenten: YouTube, Stand: 09. Juli 2024)

- Metzgerei Brath: 24.500
- Freyberger TV: 8.570
- Metzgerei Lotter's Oberpfalz Beef: 5.177
- Metzgerei David: 1.980
- Der Ludwig | Metzgerei: 1.640

**Sun[®]
Products**

Vertriebs GmbH

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



**Taste
the Tropics!**

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

Käse-Seminar in Nürnberg

An einem praxisnahen Workshop, bei dem Käse im Mittelpunkt stand, nahmen in den Räumen der Evenord 35 Teilnehmerinnen und Teilnehmer von etwa 20 Metzgereien aus der umliegenden Region der Frankenmetropole teil.



Für viele Inhaber ein kleines Zusatzsortiment für Sandwiches und Partyservice – für Nicolai Roth eine Umsatz- und Imagechance, die sich ein Fachbetrieb nicht entgehen lassen sollte. Bei dem Seminar empfahl der Käsesommelier, die Käsetheke mit einer reichen Sortenvielfalt zu bestücken, gut zu pflegen und großen Wert auf die Kommunikation zu legen: „Lassen sie ihre Kunden probieren, dann geht der Verkauf von alleine“. Der Kundenberater des Feinkost-Anbieters Heiderbeck (Olching) gab einen Einblick in die Geschichte der Käseherstellung, verschiedene Käsegruppen – u. a. Hartkäse, Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse – und die Käsesensoren.

Sein Tipp für den Einstieg: „Schauen sie, dass sie etwas Gutes in die Theke legen, was es nicht beim Discounter um die Ecke gibt.“ Als geschmackvolle Beispiele aus dem über 5.000 Produkte umfas-

senden Firmensortiment nannte er den „Purist“, einen acht Monate gereiften Bergkäse aus der Schweiz, einen zehn Monate alten Grana Padano DOP aus der Lombardei und einen handwerklich gefertigten „Bufalina“-Büffelcamembert aus Italien.

Abseits vom Supermarkt-Gouda oder Mozzarella bietet Käse eine eigene Feinschmecker-Welt, die auch zahlungskräftige Kunden anlockt. Aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch, mit Trüffeln veredelt, aus klassischen Käseländern wie Frankreich und Spanien oder aus Ungarn oder Kroatien – geschmacklich und preislich sind dabei kaum Grenzen gesetzt. „Ich kenne Metzger, die einen Whisky-affinierten Käse für 4,50 Euro pro 100 g anbieten“, sagte der Experte. Auf 3 Euro lasse sich bei guter Beratung fast jeder Kunde ein. Als Theken-Erstausstattung empfahl er zehn bis 20 mittelepreisige sowie zwei bis drei hochpreisige Sorten.

Potenziale nutzen

Der Markt für Käse ist da, machten Nicolai Roth und seine Kollegen Ramona Rößiger und Andreas Köhler (Kundenberater für das Gebiet Nordbayern-Sachsen-Thüringen) klar: Deutschland liegt mit einem Verbrauch von ca. 24 kg/Person und Jahr europaweit im oberen Drittel. Beim Käseverkauf ist aber Kompetenz und Fachwissen gefragt. Etwa über Spezialsorten wie Rohmilch- oder Heumilchkäse oder die Ausweisung des Fettgehalts, der hierzulande nach Abzug des Wasseranteils erfolgt (Fett in der Trockenmasse, abgekürzt „Fett i. Tr.“). Auch die Lagerung von Käse muss passen: Als ideal gilt eine Temperatur von 7 bis 9 °C an einem kühlen, dunklen Ort mit geringer Luftfeuchtigkeit. Leicht verderblicher Frischkäse will es kühler als Schnitt- oder Hartkäse, die atmen und reifen wollen. Die Experten, darunter Käsesommelier Thomas Wolf von der Evenord, warnten auch vor Fehlern an der Käsetheke: z.B Austrocknung, Schimmel, unattraktiver Präsentation, schlechter Schnitttechnik (führt zu unverkäuflichen Abschnitten), falscher Verpackung oder zu hohem Lagerbestand.

„Schauen Sie, dass Sie etwas Gutes in die Theke legen, was es nicht beim Discounter um die Ecke gibt.“

Nicolai Roth



Motto: „Cheese up your life“

Wie man es besser macht, zeigte Evenord -Verkaufsführerin Karmen Walcher, die regelmäßig Seminare und Schulungen anbietet. Sie hatte vorab viele Käsekreationen hergestellt – diverse Varianten von Käseplatten, Carpaccio, Käseherzen und sogar eine Käsetorte. Das Seminar-Motto „Cheese up your Life“ gilt

ihrer Meinung nach auch für die Metzgerei, denn: „Käse nicht zu mögen, ist eigentlich gar nicht möglich bei der Vielzahl der Verwendungs- und Verfeinerungsmöglichkeiten.“ Vom Brotbelag über die Käseplatte beim Catering und mit Käse überbackenes Gratin als Beilage bis zu Frischkäsefüllungen von Wraps und edlen Fleischteilen reicht die Palette. Auch aus der vegetarischen Küche sei Käse als Bindemittel, für Füllungen und geschmackliche Attraktion nicht wegzudenken.

Die praktische Umsetzung im Verkauf und bei der Thekenpräsentation ließen sich die Teilnehmer von Karmen Walcher und Ramona Rößiger demonstrieren und durften selbst praktisch üben – Schneidetechniken, das optimale Folieren der Käsestücke oder das kreative Dekorieren von Käseplatten mit Früchten, Gemüse und Obstschnitzchen. Schrutka-Peukert (Kulmbach), Ladenbau-Partner der Evenord, hatte für die praxisgetreue Umsetzung und zu

Schulungszwecken extra eine Theke zur Verfügung gestellt.

Abgerundet wurde das praxisnahe Käse-Seminar vom Unternehmen Wolf Butter Back (Fürth), das etliche Backwaren von der Blätterteigstange mit Käsekern bis zum

„Käse nicht zu mögen, ist eigentlich gar nicht möglich bei der Vielzahl der Verwendungs- und Verfeinerungsmöglichkeiten.“

Karmen Walcher



Käsewirbel mit Salami präsentierte, die den Käseverkauf in der Metzgerei ergänzen können. Alle hergestellten Kreationen wurden zum Abschluss als Buffet dekoriert – und jeder konnte nach Belieben probieren und schlemmen. Nicht fehlen durfte als Ergänzung eine herzhafter Käsesuppe, serviert in einer Soup-Bowl.

In diesem Jahr stehen laut Evenord-Vorstand Christian Tschulik noch viele weitere, interessante Praxisseminare sowie die Herbstmesse am 12. und 13. Oktober 2024 auf dem Plan.

www.evenord.de



Die Käse-Expertin

Maxine Hagenbucher hat sich eine imposante Expertise aufgebaut. Als Käse-Expertin ist sie bei cheezy etwa für die Auswahl des monatlich wechselnden Sortiments zuständig.

Aufgrund eines Masters in Science in Agrarwissenschaften mit Schwerpunkt Agrarökonomie an der ETH Zürich kennt sich die 25-jährige bestens mit der Landwirtschaft aus und ist sich der zentralen Rolle von Milch in der Schweizer Tra-

„Wir versuchen, mit der Zeit zu gehen und auserlesenen Schweizer Käse von kleineren Käsereien noch bekannter zu machen.“

Maxine Hagenbucher



Dorfkäsereien kommen bei ihr nicht zu kurz: „Wir versuchen, mit der Zeit zu gehen und auserlesenen Schweizer Käse von kleineren Käsereien noch bekannter zu machen.“ Bei Cheezy, einem Online-Marktplatz von Swissmooch für verschiedenste Käsereien, gibt es Käseboxen mit unterschiedlichem Inhalt zu 600 g, 900 g und 1.200 g. Im Abo wird der Käse einmal monatlich (Do.) frisch von der Käserei direkt geliefert. Nachfolgend gibt sie einige Tipps, die auch im cheezy-Trendletter enthalten sind.

Das richtige Messer

■ **Weichkäse:** Die Käsesorte kann durch ihre Konsistenz schnell am Messer kleben bleiben. Ein Messer mit dünner Klinge eignet sich besonders, damit der Kern beim

Schneiden nicht zerdrückt wird. Auch Messer mit Löchern in der Klinge eignen sich. Alternativ kann ein scharfes Kochmesser in heißes Wasser getaucht werden. Das sorgt dafür, dass die Klinge gut gleitet.

■ **Hartkäse:** Ein robustes Messer mit starker Klinge ist notwendig, um Hartkäse ohne großen Kraftaufwand schneiden zu können. Eine gute Wahl bietet auch ein Käsebeil oder Käsepachtel. Mit einem Hobel gelangen dünne Scheiben.

■ **Blauschimmelkäse:** Ein spezielles Blauschimmelkäsemesser, das eine kurze, stabile Klinge mit einer Gabelspitze kombiniert, ermöglicht es, den Käse zu schneiden und elegant zu servieren.

Die Aufbewahrung

Käse wird bestenfalls unter einer Käseglocke aufbewahrt. Damit er eine ideale Versorgung mit Feuchtigkeit hat, kann ein Trick helfen: Einfach einen Apfel dazulegen. Vor allem Käsesorten wie Le Gruyère AOP mögen das. Alternativ schaffen auch Käse- oder Wachspapier, Alufolie oder perforierte Frischhaltefolie Abhilfe, damit der Käse atmen kann. Käse kann auch gut eingefroren werden, z.B. Hartkäse, Raclettekäse oder Extra-Hartkäse.

Fun Facts

Wieso duften gewisse Käsesorten manchmal wie menschliche Füße?

Der Grund sind Bakterien und Schimmelpilze, die Milchzucker abbauen und dabei übel riechende schwefelhaltige Verbindungen erzeugen. Bei „Käsefüßen“ sind es dieselben Bakterien.

Ist die Käserinde unbedenklich?

Gemäß dem Branchenkodex wird bei der Herstellung und Pflege von Käse freiwillig auf den Einsatz antibiotisch wirkender Zusatzstoffe wie Natamycin verzichtet. Daher kann die Rinde von Schweizer Käse mitgegessen werden, auch wenn sie nicht bei allen Sorten gleich gut schmeckt.

Ist Käse das am häufigsten gestohlene Lebensmittel der Welt?

Ja, das ist nicht überraschend, da besonders hochwertige Sorten wie Parmesan zu einem hohen Preis verkauft werden können.

www.cheezy.ch

dition bewusst. Die Käse-Expertin legt besonderen Wert auf die vielfältigen Sorten der verschiedenen Regionen. Auch kleinere

Tasty Grill Tacos

Zutaten:

- 1 rote Zwiebel
- 1 Limette
- Salz, Zucker
- 2 Aprikosen
- 1 Chilischote
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Chipotle-Sauce
- 2 Old Amsterdam Tasty Grill (Sorte „Sweet Chili“)
- 4 Maistortillas
- 4 Stiele Koriander

Zubereitung: Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Limette auspressen und den Saft mit den Zwiebelringen vermengen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Aprikosen waschen, abtropfen lassen, entkernen und fein würfeln. Chili und Frühlingszwiebel waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe geschnitten zu den Aprikosen geben.

Mayonnaise und Chipotle-Sauce vermengen. Old Amsterdam Tasty Grill auf dem Grill oder in der Grillpfanne nach Packungsanweisung zubereiten. Inzwischen die Maistortillas in einer Pfanne erwärmen. Koriander waschen, trockenschütteln und grob zupfen. Den Tasty Grill in Streifen schneiden. Etwas Chipotle-Mayo auf die Tortillas geben. Grilltaler-Streifen, Aprikosen-Salsa und Zwiebeln darauf verteilen und Koriander darüber streuen.

Tipp: Beim Topping sind natürlich auch andere saisonale Gemüse- und Obstsorten einsetzbar.



Käse auf Mandelbasis

Mit veganen Käse-Variationen möchte das Berliner Start-up **Mondarella** sommerliche Genussmomente schaffen. Dabei setzt das Unternehmen auf 100 % natürliche Zutaten wie gemahlene Mandeln, gesunde Fette (wie Shea Butter) und verzichtet auf modifizierte Stärken und Geschmacksverstärker. Das eigens entwickelte Herstellungsverfahren orientiert sich an der konventionellen Käseherstellung aus Milch. Für Grillspieße etwa eignen sich die Camembert-Variationen in den Sorten Blanc, Rouge und Bunter Pfeffer. Die pflanzliche Alternative zum Parmesan, der würzige Pastasan, peppt Salate, Dips und selbstgemachtes Pesto auf. Neben herzhaften Mini-Pizzen mit Mondarellas Gratinello, machen die veganen Käse-Variationen auch auf dem Lieblingssandwich oder einem Käse-Weintraubenspieß eine gute Figur.



Fotos: Old Amsterdam, Mondarella

www.mondarella.eu

Vorsorgen. Vererben. Gestalten.

Mit Weitblick vorsorgen,
mit Herz vererben,
mit Leidenschaft gestalten.
Wir zeigen, wie es geht.

DEUTSCHES INSTITUT
FÜR SERVICE-QUALITÄT
GmbH & Co. KG
1. PLATZ
Versicherer
des Jahres
12 Jahre Teststinger
in Folge
Kundenbefragung
Sept. 2023
20 Anbieter
www.disiq.de
Privatwirtschaftliches Institut

Klingt spannend? Jetzt mehr
zu Erben & Schenken erfahren:

Film ab!

münchener verein
partner der versorgungswerke
Handwerk. In besten Händen.

Streichfähiger Weichkäse

Der streichfähige Weichkäse White Cheese von **Arla**® Pro vereint den würzig-salzigen Geschmack von Hirtenkäse mit der Cremigkeit von Frischkäse. Einsetzbar ist er pur oder als Basis, etwa in Dips, Cremes, Soßen und Suppen oder auf Burgern oder Sandwiches. „Den White Cheese kann man sehr kreativ einbinden. Zum Beispiel einen delikaten Käsedip mit sonnengetrockneten Tomaten und Knoblauch oder als schaumige Creme zum Mini-Burger. Als grüne Käsecreme mit Basilikum, Petersilie und Schnittlauch passt er super zu Salaten, vermengt mit Pesto schmeckt er auf Sandwiches lecker“, sagt Sarah Eickholt, Applicationmanager Foodservice bei Arla Pro. Der Weichkäse ist im 1-kg-Tetrapack erhältlich. www.arlafoods.de



Cremige Back-Käse-Snacks

Mit den Back-Gouda Nuggets und der Sorte Cheesecake Balls Himbeere erweiterte die oberbayerische Traditionskäserei **Alpenhain** ihr Sortiment. Die Back-Gouda Nugget bestehen aus mildem Gouda und einer herzhaft-kros-

sen Kartoffelstreifenpanade. Geschmacksverstärker, Konservierungs- und Farbstoffe sind nicht enthalten. Ein 2,25-kg-Karton enthält 135 Stück à 16,7 g. Sie schmecken als Snack zwischendurch, eignen sich aber auch als schmackhaftes Topping auf einem frischen Salat. Mit ihrer fruchtigen Himbeerfüllung und knusprigen Panade ergänzen die Cheesecake Balls Himbeere z. B. ein Dessertbuffet. Die cremigen Frischkäsekugeln wiegen 15 g pro Stück, sind – da tiefgekühlt – kalkulations- und zubereitungssicher und flexibel portionierbar. www.alpenhain.de

Frischkäse-Variationen

Eine abwechslungsreiche Palette an kreativen Frischkäse-Variationen bietet **Dahlhoff Feinkost** an. Zu den Top-6 des Anbieters zählen die Dattel-Chili-Frischkäsecreme mit einer fruchtigen, orientalischen Note und angenehmer Schärfe, eine Lachs-Frischkäsecreme mit milden Räucherlachsstücken und Kräutern, die Jalapeno-Frischkäsecreme mit feurigen Jalapenos, Petersilie und Dill, eine Honig-Senf-Frischkäsecreme mit einer milden Note nach Honig und Rotisseur-Senf, eine Kräuter-Frischkäsecreme mit Schmand und frischen Kräutern und die Rucola-Frischkäsecreme mit Sauerrahm, frischem Rucola, Lauchzwiebeln und Schnittlauch.

www.dahlhoff.de



Käse aus dem Bayerwald

In die Käsetheken in Metzgereien passt auch der Emmentaler am Stück (2,5 kg) ohne Gentechnik und einem Fettgehalt von 45 % Fett i. Tr. (Vollfettstufe) von **Goldsteig** aus Cham. Egal ob als Riegel, Würfel oder in Scheiben überzeugt er viele durch einen milden Geschmack und sein nussiges Aroma. Die Käsespezialität wird mit Sorgfalt aus naturreiner, pasteurisierter Kuhmilch hergestellt und nach traditionell bayerischen Rezepturen veredelt. Bei der Herstellung kommt das auch für Vegetarier geeignete mikrobielle Lab zum Einsatz. Da der Käse weniger als 0,1 g Laktose je 100 g enthält, darf er die Bezeichnung „von Natur aus laktosefrei“ tragen. Dank der festen und dabei elastischen Konsistenz ist er leicht zu schneiden. Der Emmentaler enthält etwa 1 g Calcium/100 g, d. h. dass bei einer Portionsgröße von 60 g die Hälfte des empfohlenen Tagesbedarfs (1,2 g/d) gedeckt wird. www.goldsteig.bayern



Dunkle Blumenrinde

Die jüngste Käseinnovation der **Käse Rebellen** ist der laktosefreie Hartkäse „Bergblumen Rebell“ (51% Fett i. Tr.) aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S, der sechs Monate reift. Sein Duftbild ist von mildem Sauerrahm bis hin zu röstigen Malznoten geprägt. Der cremig-kraftige Teig eröffnet mit Zartbitterschokolade und dan salzigen Noten. Durch die Pflege mit einem Sud aus Bergblumen und Pflanzenkohle zieht sein Aroma langsam in den Käse ein. So entstehen der würzig-kraftige Geschmack und die dunkle Rinde, die nicht zum Verzehr geeignet ist. „Die Konsumenten achten seit der Inflation beim Einkauf mehr auf den Preis, sodass sich das Ein-



kaufverhalten der Menschen stark verändert hat. Jedoch gibt es weiterhin eine Käuferschicht, die weniger preissensibel reagiert und auf der Suche nach besonderen Käsekreationen ist“, sagt der Geschäftsführer Andreas Geisler.

www.kaeserebellen.com

Exakt portionieren, sicher clippen.

Die leistungsstarken Clipmaschinen portionieren und clippen klassische Brüh- und Kochwurst, Rohwurst, Schinken, dünnflüssige Massen oder grobstückige Ware. Ob als Stand-Alone-Lösung oder in Kombination mit Anknüpfmaschinen – die Flexibilität ermöglicht zahlreiche Anwendungen.

- Einzel- oder Doppelclipper, Halb- oder Vollautomaten
- Modularer Aufbau – einfache Anpassung an individuelle Anforderungen
- Umfangreiche Zusatzausstattung
- Robuste Konstruktion für hohe und langjährige Verfügbarkeit



**TT1815 –
Automatischer
Doppelclipper**



**KDCM90 –
Halbautomatischer
Clipper**



**TC406H –
Tischclipper**



Authentisch im Tölzer Land

Idyllisch liegt die Landmetzgerei Kramer in der 2.000-Einwohner-Gemeinde Bichl zentral am Dorfplatz des Ortes. Geführt wird sie von Barbara und Rudolf Kramer. Ihr Sohn Rudolf Jakob ist ebenso Fleischermeister. Auch sein Bruder Leonhard lernt den Fleischerberuf in der Region.



Aufgefallen ist mir die sympathische Metzgerfamilie in den vergangenen Jahren mehrfach. Stets adrett und picobello in unterschiedlicher Trachtenkleidung gewandert, etwa bei den Preisverleihungen der Qualitätsprüfung „Metzger-Cup“ in Neusäß oder im Juni 2023, als sie erstmals den Staatsehrenpreis für das bayerische Metzgerhandwerk bekam. Gut ein Jahr später besuche ich sie vor Ort. „Wir haben in den vergangenen sechs Jahren kontinuierlich am Metzger-Cup teilgenommen. Immer mit unserem Leberkäse, auch mit kreativen Spezialitäten wie Wild-Bolognese oder ‚Zirbenbeißer‘ vom Hirsch, einer Brotzeitsalami. Stets lagen die Bewertungen zwischen 4,9 und 5,0 Punkten. Letztlich war der Staatsehrenpreis Lohn und Ernte der vergangenen 20 Jahre“, freut sich der Inhaber mit leuchtenden Augen noch immer. Vor 20 Jahren übernahmen der 46-jährige und seine Frau Barbara (43), gelernte

Hauswirtschafterin, Metzgerei-Fachverkäuferin und zweite Bundessiegerin 1998, die Metzgerei. Das Paar hat drei Söhne und eine Tochter.

Ursprung des Betriebes war 1953 eine Metzgerei mit Gastwirtschaft des Großvaters Rudolf Kramer in Iffeldorf im Landkreis Weilheim-Schongau. Dessen gleichnamiger Sohn



lernte ebenso Metzger, arbeitete nach der Lehre im eigenen Betrieb und im Gasthof-Metzgerei „Bayerischer Löwe“ in Bichl, machte sich 1968 als Meister selbständig, kaufte 1972 die Hofstelle von einem Bauern, der aussiedelte, und baute den Hof am Dorfplatz neu auf. Bis heute betreibt die Familie Landwirtschaft auf zehn Hektar Land mit einer Limousin-Mutterkuhherde, die von Mai bis November auf der Weide steht. Mit stattlichen Pferden (Süddeutsches Kaltblut) nimmt Rudolf Kramer zudem jährlich im November an der Leonhardifahrt im benachbarten Benediktbeuren teil.

Arbeit wird geschätzt

Gemeinsam stemmen Rudolf jun., sein Vater und ein Geselle die Arbeit in Schlachtung und Produktion. „Bald haben wir wieder einen Fleischer-Azubi und evtl. einen zweiten, der seine Ausbildung bei uns beenden möchte“, gibt sich der Vater zuversichtlich. Sieben

Schweine bringt ein Landwirt aus dem Landkreis Erding samstags, die montags ab 8 Uhr geschlachtet werden. Zudem drei bis vier Rinder pro Woche – aus eigener Zucht und von Bauern aus dem Landkreis und dem Nachbarlandkreis – und alle zwei Wochen sechs Kälber sowie einige Lämmer.

„Die Lohnschlachtung ist unser zweites Standbein. Wir haben seit Jahren muslimische Kunden, die unsere Arbeit und Rinderzucht wertschätzen“, so Rudolf Kramer. Zum Halal-Fleisch zählen auch zwei bis drei Tonnen Hackfleisch, das zum muslimischen Opferfest mit dem Automatenwolf binnen eines Tages zerkleinert werden. 700 bis 800 kg Wurst werden jede Woche produziert. „Ein großer Anteil Kalbfleisch kommt dort hinein, vor allem in Gelb- und Weißwurst oder Kalbskäse: Schulter, Schlegel und der Kalbskopf für die Weißwurst.“ Auch deshalb kaufen viele Kunden aus München hier ein, wenn sie einen Tag im Tölzer Land verbringen. Außerdem ist der Senior ein passionierter Jäger. Rehe, Hirsche und anderes Wild kommen ihm in der Region um die Benediktenwand vor die Flinte. Auch dieses Fleisch wird zu Spezialitäten verarbeitet.

2017 kam die Filiale im rund 15 km entfernten Bad Tölz hinzu. Diese wird täglich ab 7:30 Uhr mit Ware beliefert. Auch mit Metzger-Convenience im Glas wie Currywurst in Sauce oder Sauce Bolognese, die Barbara Kramer in zwei VarioCooking Centern (VCC) und einem Kombidämpfer in der Küche zubereitet. „Die sind super. Ich will sie nicht mehr missen“, betont sie. Ihre neueste Kreation ist der Leberkäse „Ploppi“ zum Selbstaufbacken im 400-ml-Glas, den es in drei Sorten gibt (klassisch, Chili-Cheese, altbayerisch), seit einem Jahr auch im Automaten vor dem Laden.

Was reift im Keller?

Wo einst Öltanks standen, ist vor zwei Jahren sein „Schmuckkastl“ entstanden, wie Rudolf Kramer den Reifekeller nennt. Bei konstanter Temperatur von 13°C und 72,9 % Luftfeuchtigkeit reifen hier computerüberwacht Schinken und Salamis. Etwa der hausgemachte Schinken (6 bis 8 Wochen), Chili-Beißer, Nussalami, „Klosterwurzn“, Rindertrockenfleisch oder ein „Culatello“ aus Nuss und Hüfte im Rinderblinddarm (bis zu 14 Monate). Von dort kommen diese Schmankerl in die Theken von Filiale und Laden, wo es neben einem Herrgottswinkel auch eine in die Wand eingelassene



Konzept

LANDMETZGEREI KRAMER, BICHL

1953 gegründete, heute in dritter Generation geführte Metzgerei im Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen mit Stammhaus und Produktion in Bichl sowie einer Filiale in Bad Tölz; eigene Mutterkuhhaltung, Lohnschlachtung als zweites Standbein; etwas Catering und Partyservice. 2023 erstmals Auszeichnung mit dem Staatsehrenpreis Metzgerhandwerk Bayern.

Erfolgsfaktoren

- Eigene Rinderaufzucht und Schlachtung der Tiere
- Hoher eigener Anspruch an Qualität
- Betriebsabläufe immer wieder optimieren
- Neue Produkte entwickeln und testen
- Kooperative Personalführung

Profi-Partner

- **Automatenwolf:** Seydelmann
- **Brühwanne:** Haas
- **Betäubungstechnik:** Haas
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Gewürze:** AVO-Werke, Hagesüd, Gewürzmüller (NovaTaste)
- **Kessel:** Maurer-Atmos
- **Kombidämpfer & VCC:** Rational
- **Kutter:** Seydelmann und ein kleiner „Oldtimer“ (Kilia)
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Reifekeller:** Winkelplast, Sorgo
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Verpackungstechnik:** VAMA Maschinenbau



sene Vitrine mit Pokalen gibt. Darin zu finden, u.a. die Medaille vom Staatsehrenpreis und ein Pokal von 1998, als Kramer senior im österreichischen St. Pölten Europameister im Auslösen und Zerlegen wurde. **Marco Theimer**

www.landmetzgerei-kramer.de



Füller für die Stadionwurst

Die Metzgerei A. Heußler auf der Ostalb Baden-Württembergs ist in über 50 Jahren stets mit Bedacht gewachsen und regional fest verwurzelt. Daher kommt ihr Partner in Sachen Fülltechnik auch aus dem benachbarten Herbrechtingen.

Es ist zwar an diesem Morgen Anfang Mai nicht die Stadionwurst für die Heimspiele des Fußball-Bundesligisten und Conference League-Teilnehmers FC Heidenheim, die hergestellt wird, sondern es sind verschiedene Salamis mit stattlichen Kalibern. Die

dafür eingesetzte Produktionstechnik aber ist ähnlich. Fleischermeisterin Lena Heußler (22, re.) kuttert das dafür vorgesehene, teilweise gefrorene Fleisch auf 5 bis 6 mm Körnung im Brät grob vor. „Die Rohware hat eine Temperatur zwischen -2 und 4°C. Für die endgültige

Körnung von 2 mm kommt das Brät noch durch den jüngst angeschafften Füllwolf WK 160 unseres Partners Frey Maschinenbau, der zwischen Füller und Cliptechnik steht. Die Wurstmasse hat dann eine höhere Dichte, die Fettbestandteile sind gleichmäßig verteilt und das Schnittbild ist auch sehr gut. Unsere Kunden und wir sind sehr zufrieden“, erklärt ihr Vater Andreas Heußler (li.), der die Metzgerei seit 1997 führt, den Prozessschritt.

Lena ist die zweitälteste von vier Töchtern, machte nach ihrem Abitur eine verkürzte Fleischerlehre, sammelte wertvolle Erfahrungen in verschiedenen Kollegenbetrieben wie der Metzgerei G. Winterhalter in Elzach und der Albmetzgerei Steinhart in Gammertingen und schloss Anfang 2023 erfolgreich ihren Meisterskurs an der Fleischerschule Augsburg ab. Seit September 2023 studiert sie Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf und hilft mehr als regelmäßig in der Produktion mit. „Die Theorie im Studium ist eine super Ergänzung zur praktischen Arbeit im Betrieb“, sagt sie. Und die macht ihr, so mein Eindruck in der Wurstküche, sichtlich großen Spaß. Der Seydelmann-Kutter – und zuvor ein Wolf des Unternehmens – leisten die Vorarbeit, bevor der nächste Produktions-





Der Universal-Vakuumfüller F222R von Frey Maschinenbau ist eine unverzichtbare und zuverlässige Maschine, in der viele Wurstsorten, z.B. die Salami, entstehen. Auch der Füllwolf WK 160 (Bilder linke Seite, o.re.) leistet hier wertvolle Dienste.

Im Füller Nr.2 werden etwa Rauchpeitschen hergestellt.

schritt der Salami ansteht: das Füllen im Universal-Vakuumfüller F222R mit neuer TC1000 Steuerung von Frey Maschinenbau.

Technik mit Mehrwert

Gleich zwei dieser Maschinen – das Vorgängermodell, das seit fast zehn Jahren im Einsatz ist und der neue F222R – sind täglich mehrere Stunden hier im Einsatz. „Sie laufen von 5:15 Uhr bis etwa 13 Uhr durch. Wir stellen damit sehr viele verschiedene Wurstsorten mit unterschiedlichen Kalibern her, vor allem Stangenware: etwa alle Salamisorten, Aufschnitt und natürlich unsere beliebten Würstchen. Aber auch Dosenware und Convenience im Kunststoff“, berichtet Lena Heußler.

Via Normbeschickungswagen und Hydrauliklift gelangt das Salamibrät in den 300 l fassenden Fülltrichter. Dann startet ein Mitarbeiter den Füllvorgang. Der Füllwolf mit seinem starken Motor und dem speziellen Schneidsystem verrichtet seinen Dienst und die Cliptechnik sorgt für gleichmäßige Salamistangen, die ein weiterer Mitarbeiter abnimmt und in einem Wagen aufhängt.

„Bei uns ist noch vieles Handarbeit, nur die Maschinen sind etwas größer als in kleineren Kollegenbetrieben“, sagt Andreas Heußler. Am zweiten Frey-Füller werden parallel zur Salami an diesem Freitag Rauchpeitschen produziert, die spiralförmig auf Wurststöcken landen und ebenso in vorbereitete Rauchwagen gelangen. Alles das geht hier Hand in Hand und wie am Schnürchen. Anderntags entstehen aus 250 kg Brät in 45 Minuten leckere Saitenwürstchen. Bezüglich der Produktionstech-

nik sind sich Vater und Tochter einig: Sie muss zuverlässig sein, einen Mehrwert und Arbeits-erleichterung bieten, Energiekosten einsparen, leicht zu reinigen und die Lebensmittel sicher machen. „Den F222R haben wir nach der IFFA 2022 im Dauerbetrieb getestet und gaben unsere Erfahrungen dann gerne an Frey weiter“, sagt Andreas Heußler. Und durch die räumliche Nähe in der Nachbargemeinde sei guter Service ohnehin gewährleistet.

Die Stadionwurst

Doch was hat es nun mit der Stadionwurst auf sich? Ganz einfach: Auch deren Brät geht durch die Frey-Füller. „Seit Jahrzehnten sind wir Sponsor des FCH. Seit Corona auch Lieferant der Stadionwürste. An den Verkaufskiosken wird angezeigt, dass sie von uns stammen“, sagt der Metzgermeister stolz. Rund 12.000 Stück in drei Sorten sind es pro Heimspiel: grobe Rostbratwürste, weiße bzw. rote Bratwurst sowie eine feurige Rinderbratwurst für Fans, die kein Schweinefleisch essen. Mehrere tausend Grillschnecken gehen außerdem jede Woche ins Legoland nach Günzburg.

Das Fleisch für die Heußlerschen Wurstspezialitäten stammt übrigens von Landwirten aus einem Umkreis von 30 km und wird montags und donnerstags angeliefert. Die 200 Schweine und 15 bis 20 Rinder, die pro Woche in der Metzgerei selbst geschlachtet werden, standen zuvor auch in Betrieben der Region. So geht regionale Wertschöpfung – von Stall bzw. Weide über die eingesetzte Technik bis zum Kunden. **Marco Theimer**
www.metzgereiheussler.de

F-Line F222R

Das bewährte Modell F222 wurde revidiert und technisch mit neuer Antriebs- und Steuerungstechnologie ausgestattet. Neues Förderwerk mit 14 Füllkammern, Fülldruck bis zu 62 bar, Peek-Cam-System konzentriert Verschleiß auf ein einziges Teil des Förderwerks und sorgt für hohe Standzeit. Neuer, energieeffizienter Antrieb. Glatflächiges Hygienic Design. Separater Rührerantrieb. Förderleistung bis 6.200 kg/h. Max. 1.000 Portionen/Minute. Neue TC 1000 Steuerung mit zwei leistungsstarken Dual Core CPUs. Verschleißfreie Festplatte. Automatisches Daten-Backup unterstützt integrierte Realtime-Clock. Optional: RFID-Technik und Servoabdreher.
www.frey-maschinenbau.de

Konzept

METZGEREI A. HEUSSLER, DETTINGEN AM ALBUCH

1970 gegründeter und heute in zweiter Generation geführter Familienbetrieb im Landkreis Heidenheim. Etwa 180 Mitarbeiter, davon 30 in der Produktion. Direktverkauf plus 13 Filialen (5 eigene, 7 in Rewe-Märkten, 1 bei Kaufland). Dazu Großkundengeschäft (z. B. Kantinen, LEH-Belieferung mit SB-Ware).

Erfolgsfaktoren

- Eigene Schlachtung
- Frische, Qualität und Geschmack der regional erzeugten Fleisch und Wurstwaren
- Beständiges, wohlüberlegtes Wachstum
- Gutes Renommée in der Region
- Familienzusammenhalt als Vorbild für zuverlässige Mitarbeiter

16/7 statt 24/7

Aus dem Modell 24/7 hat die Metzgerei Häcker & Messerle in ihrer Filiale in Schlat 16/7 gemacht. Diese neue Form von Fleischerfachgeschäften braucht keine Verkaufskräfte.

Der renommierte schwäbische Fleischer-Spezialist mit Stammhaus in Geislingen an der Steige beschäftigt in derzeit sieben Filialen 110 Mitarbeiter. Seine Wurzeln liegen in der 1847 in Schlat gegründeten Metzgerei Messerle und der seit 1909 in Geislingen ansässigen Metzgerei Häcker.

Und das sind die Erfolgsfaktoren dieses (fast) personallosen Metzgerladens, der vom Ladenbauer Ladena umgesetzt wurde:

Standort: Das neue Geschäft in der Hauptstraße 1 liegt gegenüber dem Rathaus. Hier war jahrzehntelang die Heimat der Metzgerei Neuffer. Dieser Name ist auch durch Bizerba-Manager Dieter Neuffer bekannt. Der Standort ist eine klassische innerörtliche Lage. Die Standortgegebenheiten vor dem Umbau waren die vieler Metzgereien.

Frischesortiment: Täglich liefert ein Bäcker-Partner frisch an die Metzgerei. Ein regionaler Gemüselieferant sorgt dafür, dass Obst, Salat und Gemüse maximal frisch angeboten



Erfolgsfaktoren

- Sorgfältige Auswahl der Rohstoffe
- Kurze Wege (Erzeuger/Metzgerschlachthöfe/Produktion)
- Vielfalt in Metzgerqualität
- Regionale Wertschöpfung
- Mut zu Neuem

werden. Geschickt gelöst: Bäcker, Gemüsebauer und die Weinmanufaktur Jörg Geiger sind nicht nur Lieferanten, sondern auch Mieter. Sie zahlen eine feste Miete für ihre Regalflächen und erhalten im Gegenzug 100 % der Einnahmen aus ihrem Bereich.

Metzger-Schwerpunkt: 250 Produkte und damit mehr als ein Viertel des gesamten Sortiments sind Erzeugnisse von Häcker & Messerle. Auch Schulkinder, die sich für 40 Cent einen Schokoriegel o.ä. kaufen, sind willkommene Kunden.

Einlass, Sicherheit und Umsatz

Technik darf nicht überfordern. Nicht jeder ist mit dem Internet aufgewachsen oder möchte sich die x-te App auf sein Smartphone laden – nur um einen 24/7-Laden betreten zu dürfen. Einfach und kundenfreundlich geht das hier mit einer EC- oder Kreditkarte – schon öffnet sich die Automatiktüre. Auch ältere Kunden schätzen diese Einfachheit. Damit es die



Kunden leicht, mögliche Diebe aber schwer haben, schaffen Videokameras Sicherheit.

Schleicht sich ein möglicher Ladendieb hinter einem Kunden in den Laden, erstellt die Kamera am Einlass ein gestochenes scharfes Portraitfoto. 2.000 Euro Tagesumsatz werden an „guten Tagen“ erreicht, nach der Einführungsphase (drei Jahre nach der Eröffnung) lautet das Ziel 800.000 Euro Jahresumsatz. Der Umbau der früheren Metzgerei kostete inklusive aller Technik und Inneneinrichtung, etwa 500.000 Euro.

Kürzere Öffnungszeiten

Der 16/7-Laden hat außen und innen Fachgeschäfts-Flair. Auch für Läden nach der Formel 24/7 gilt für den Ladenbau-Spezialisten Daniel Schwarz: „Was ein Metzger baut, darf nie nach Discount aussehen.“ Statt 24/7 hat dieses Geschäft 16 Stunden geöffnet. Warum? Dazu Inhaber Holger Messerle: „Wir haben von der Sparkasse und der Volksbank gelernt. Die öffnen ihre SB-Bereiche auch nicht mehr rund um die Uhr. Mit Öffnungszeiten von 6 bis 22 Uhr an allen sieben Tagen erfüllen wir 99 % der Kundenwünsche.“ Vergibt er sich damit nicht Umsatz? „Wir haben Sicherheit und Umsatz abgewogen. Mit den kürzeren Öffnungszeiten gewinnen wir Sicherheit und verlieren kaum Umsatz“, sagt Daniel Schwarz.

Voraussetzungen: Produktionsseitig ist eine rationelle Verpackung und Etikettierung nötig.



Die Arbeiten im Ladengeschäft beschränken sich auf Regalpflege und Reinigung.

Bezahlen: Der Kunde scannt die Waren seines Einkaufs und zahlt mit der Karte, mit der er auch den Laden betreten hat. Die ausschließlich bargeldlose Zahlung vermeidet alle Probleme mit Verunreinigungen oder ausländischen Münzen, wie man sie häufig von Automaten her kennt.

Betriebsicherheit: Holger Messerle lobt auch das Miteinander mit der Bizerba-Technik: „Die in unserem neuen Laden eingesetzte Technik harmoniert erstklassig mit dem Bizerba-Warenwirtschaftssystem; gleichermaßen ist das System offen für andere Hard- und Software.“

Kollegen, Kunden auf Facebook und die Zeitung „Südwestpresse“ urteilten, dass hier in Schlat etwas Gutes gelungen ist. Daniel Schwarz sieht in solchen Geschäften eine wesentliche Metzger-Chance für einen Verkauf ohne gelernte Verkaufskräfte. „Früher sagten mir die Metzger: ‚Bring mir einen Standort, dann bauen wir einen Laden‘ – heute sagen diese Metzger: ‚Bring mir Personal, dann bauen wir einen Laden.“

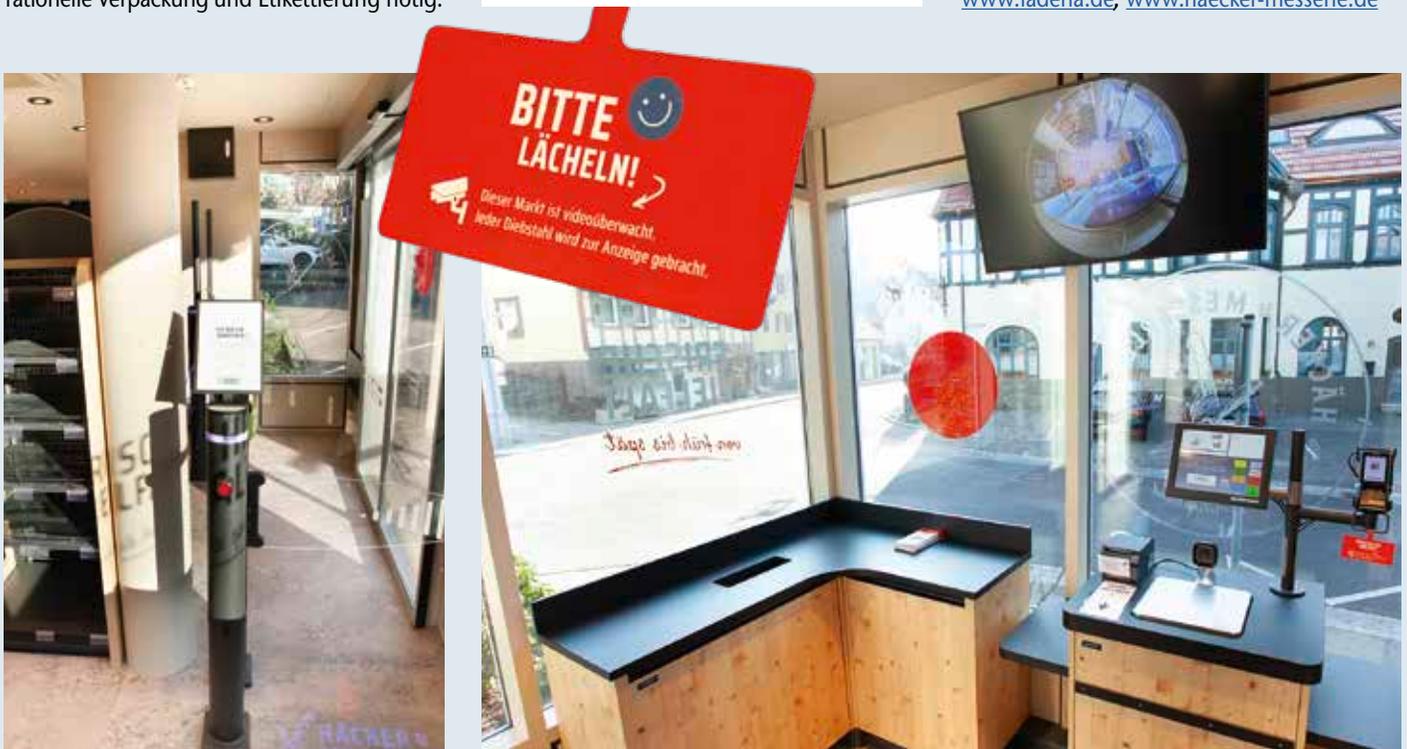
red

www.ladena.de, www.haecker-messerle.de

Konzept

METZGEREI HÄCKER & MESSERLE – GEISLINGEN AN DER STEIGE

1847 (Metzgerei Messerle) und 1909 (Metzgerei Häcker) gegründete, familiengeführte Metzgerei, die 1973 fusionierte, mit Hauptgeschäft und fünf Filialen. Spezialitäten: handgerollte Maultaschen mit unterschiedlichen Füllungen, „Fünftälerschinken“, Sülzen ohne Gelatine u.v.m.





Erfolg lässt sich einrichten

120 Jahre alt wird einer der wichtigsten Anbieter im deutschsprachigen Raum für Ladeneinrichtungen und Theken im Fresh-Food-Bereich: Aichinger. Die Stärke aus dem permanenten Wandel prägte das Unternehmen über Jahrzehnte hinweg.



Das 1904 in Nürnberg gegründete und seit 1962 im benachbarten Wendelstein ansässige Unternehmen hat sich in den vergangenen Dekaden permanent Herausforderungen gestellt und daraufhin weiterentwickelt. Doch zunächst zum Ursprung zurück.

Als der Schreinermeister Johann Aichinger in Nürnberg sein Unternehmen gründete, gingen die Menschen noch in Kolonialwarengeschäfte, um zu besonderen Anlässen Gewürze oder Kaffee zu kaufen. Heute geht es darum, Menschen beim Einkaufen beim Metzger, Bäcker oder im Supermarkt zu inspirieren und zum Probieren, Verweilen und Genießen zu verführen. Die Mission, Einkaufen zum Erlebnis zu machen, Läden und Märkten ein Gesicht zu geben, prägt die „DNA“ der 520 Mitarbeitenden der Aichinger-Gruppe. „Die Attribute Kreativität, Innovation und Qualität zeichnen Läden, Produkte und Dienstleistungen von Aichinger aus. Zudem die Bereitschaft, sich dem beständigen Wandel zu stellen, neue Fähigkeiten zu entwickeln und Veränderungen voranzutreiben.“, sagt der Geschäftsführer der Aichinger GmbH, Dr. Oliver Blank.

Wurden anfangs Apotheken und Kolonialwarengeschäfte ausgestattet, entstanden ab 1925 Einrichtungen für Bäckereien und Cafés. Nach dem Zweiten Weltkrieg übernahm der Sohn des Gründers den Wiederaufbau des Betriebes. 1959 erweiterte das Unternehmen sein Angebot um Alufenster und -fassaden. Drei Jahre später wurde die Metallverarbeitung nach Wendelstein verlegt, 1978 die Holzverarbeitung. 1989 und 1990 wurden die Ladenbauer Nax und Orschler erworben.

Heute Komplettanbieter

1995 übernahm der Unternehmer Günther Hertel die Aichinger GmbH aus der Insolvenz, konsolidierte und konzentrierte die Geschäftstätigkeit des „Gemischtwarenladens“ und integrierte den Ladenbauer Maier+Pistor. In 15 Jahren entwickelte er das Unternehmen zu einem in Deutschland führenden Anbieter für Ladenbau für den Außer-Haus-Markt und das Frische-Handwerk. Durch strategisch geschickte Übernahmen wurde in einem zweiten Schritt aus dem Ladenbauer mit der Aichinger-Gruppe ein Komplettanbieter mit Planungs-, Projek-

tierungs-, Entwicklungs- und Fertigungs-kompetenz auch bei Küchen-, Kühl- und Lichttechnik. Aufmerksamkeit erfuhr das Unternehmen in dieser Zeit durch Großprojekte wie die Allianz Arena oder den Flughafen München

Mit seinem 80. Geburtstag wechselte Günther Hertel aus der Geschäftsführung in den Beirat und begleitet den Transformationsprozess vom inhaber- zum managementgeführten Unternehmen. „Ich bin glücklich und stolz zu sehen, dass die eingeführten Organisations- und Managementstrukturen Aichinger nachhaltig fit für die Zukunft gemacht haben. In unserem komplexen und sich schnell verändernden Markt ist es enorm wichtig, die Fähigkeiten des gesamten Teams zu aktivieren und nicht nur einem starken Mann zu vertrauen“, stellt der Vollblut-Unternehmer zufrieden fest.

„Verkaufsmaschinen“ realisieren

In den vergangenen 20 Jahren hat sich das Unternehmen zudem als Innovationsführer für Kühltheken und -möbel für den Lebensmittel Einzelhandel und das Frische-Handwerk (Bäcker, Metzger) „Made in Germany“ etabliert. Die Aichinger-Gruppe bündelt als Multispezialist die Kompetenzen der Bereiche Ladenbau/Kühlmöbel, Lichtdesign und -konzepte (we-shoplight) für den Verkaufsbe-

reich, sowie Edelstahlmöbel (birkenstahl) für Vorbereitungsbereiche und Profiküchen. So können aus einer Hand Einrichtungs-lösungen entwickelt und angeboten werden. „Aichinger ist individueller als es Großserienhersteller von Kühlmöbeln sein können und bringt die Produktkompetenz zur Kühltechnik ein, die Ladenbauer nicht anbieten können. So können wir ‚Verkaufsmaschinen‘ kreieren und realisieren. Diese begeistern mit hoher Anziehungskraft durch ein kreatives Shop-Design und einer Warenpräsentation, die Kaufimpulse setzt. Zugleich überzeugen hohe Effizienz, Zuverlässigkeit und Wirtschaftlichkeit im Laden-Verkaufsaltag“, betont Dr. Oliver Blank.

Energieeffizient und nachhaltig

Kreative und erfahrene Spezialisten kreieren am Hauptsitz sowie in neun Competence Centern in Deutschland, Österreich und der Schweiz emotionale Fresh-Food-Erlebniswelten: von Island bis in die Vereinigten Arabischen Emirate, vom XXL-Supermarkt bis zum autonomen 24/7-Smartstore.

Die Ladeneinrichtungen, Bedientheken und Kühlmöbel werden auf rund 30.000 m² Produktionsfläche individuell nach Kundenauftrag gefertigt und termingerecht eingebaut. Dabei setzt das Unternehmen auf

nachhaltige und gut recycelbare Materialien wie Holz, Glas, Stahl und Naturstein. Diese werden vorwiegend von Lieferanten aus Deutschland und Österreich bezogen.

Auch bei den Kühltheken setzt das Unternehmen auf Energieeffizienz und Nachhaltigkeit. In der 2010 eingerichteten Aichinger Measurement Area (AiMA) messen unzäh-



„Ich bin glücklich und stolz zu sehen, dass die eingeführten Organisations- und Managementstrukturen Aichinger nachhaltig fit für die Zukunft gemacht haben.“

Günther Hertel

lige Sensoren Energieverbräuche, Luftströmungen und die Temperaturstabilität der Kühlmöbel und Wärmegeräte. Das Streben nach technischer Innovation und marktführender Qualität demonstrieren die Franken durch Transparenz: Als einziger Hersteller von Kühlmöbeln stellt Aichinger seit 2013 den Energieverbrauch und Betriebszustand einer in einem Supermarkt installierten Kühltheke live und online dar. **red**

www.aichinger.de



3

1. In Nürnberg gründete der Schreinermeister Johann Aichinger 1904 das Unternehmen.
2. Beispielhafte Umsetzung von Kreativität, Innovation und Qualität im Shop-Design im Frischehandwerk: Metzgerei Tremmel Genuss & Event, Landshut
3. Oliver Blank, Geschäftsführer Aichinger GmbH
4. Die Aichinger-Methode vereint Inszenierungs-, Konzept- und Technologiekompetenz.
5. Die Mitarbeitenden haben die „Aichinger-DNA“ verinnerlicht: Kreativität, Innovation und Qualität.



4



5



Bargeld auf dem Rückzug?

Um den Bedürfnissen von Kunden und Verbrauchern gerecht zu werden und wichtige Geschäftsabläufe effizienter zu gestalten, setzen auch kleine Gewerbetreibende immer öfter auf bargeldlose Zahlungen.

Eine Analyse des Finanztechnologie-Unternehmens SumUp zeigt etwa auf, dass die Entwicklung der Kartenzahlungen branchenübergreifend von Oktober 2021 bis Oktober 2023 zugelegt hat. Im vergangenen Oktober verbuchten Händler über Kartenzahlungen ein Umsatzwachstum von durchschnittlich 24 % im Vergleich zu Oktober 2021. Die durchschnittliche Anzahl der Transaktionen stieg in diesen zwei Jahren um fast 44 %. Eine Analyse der jährlichen Entwicklungen zeigt, dass von Oktober 2021 zu Oktober 2022 ein stärkerer An-

„Wir erleben eine deutliche Verschiebung vom Bargeld hin zu digitalen Zahlungsmethoden.“

Thomas Brosch

stieg (24,6 %) zu verzeichnen war als im darauffolgenden Vergleichszeitraum (Okt. 2022 bis Okt. 2023) mit einer Zunahme um 15,4 %. Die Etablierung von Kartenzahlungen zeigt sich auch bei der Höhe des Zahlungsbetrages. Während die Transaktionen von Jahr zu Jahr zunehmen, sank der Betrag, der mit Karte gezahlt wird von 2021 zu 2023 um 13,4 %. Bei den Deutschen wird die Karte somit nachweislich immer regelmäßiger auch für Kleinstbeträge eingesetzt.

Im Einzelhandel zeigte sich ein Anstieg der Transaktionen von 39,1 % und ein Umsatzplus um 17,6 %. Bei Handwerkern sah es ähnlich aus: Mit einer Zunahme an elektronischen Zahlungen um 30,9 % und einem Umsatzwachstum von 17,8 % im Vergleich zu vor zwei Jahren machte diese Branche einen großen Schritt in Richtung digitaler Bezahlösungen.

Statt einen Einkauf mit PIN-Eingabe oder Unterschrift abzuschließen, bevorzugen es viele Deutsche, die Karte kurz ans Terminal zu halten. Die SumUp-Analyse belegt, dass auch kontaktlose Zahlungen in den vergangenen zwei Jahren stark zugelegt haben. Inzwischen erfolgen 89 % aller Transaktionen so. Auch von 2022 auf 2023 legen diese Zahlungen noch einmal um 26,9 % zu. Parallel dazu sank die PIN-Abfrage kontinuierlich (-39,2 %).

Provinz holt auf

Noch immer hält sich die Annahme, dass im Stadt-Land-Vergleich Kartenzahlungen vor allem in Großstädten anzutreffen sind. Doch ein Blick auf die Entwicklung in den Bundesländern zeigt, dass viele ländlich geprägte Bundesländer aufgeholt haben. Mit einem Zuwachs von knapp 64 % weist Sachsen zwischen 2021 und 2023 den stärksten Anstieg auf. Sächsische Gewerbetreibende konnten damit im direkten Vergleich zu vor zwei Jahren ein durchschnittliches Umsatzwachstum von 40,4 % erzielen. Hessen liegt mit 61,9 % mehr Transaktionen und einem Umsatzplus von 32,5 % knapp dahinter. Auch kleine Händler in Brandenburg profitieren von digitalen Bezahlösungen: So stiegen die durchschnittlichen Transaktionen dort um 60,7 %, der Umsatz um 19,2 %.

„Kartenzahlungen gehören für Konsumenten und Händler zum Alltag – für letztere sind sie eine kostengünstige, sichere und in der Abrechnung einfachere Alternative zu Barzahlungen. Es ist erfreulich, dass der Trend hin zu mehr Digitalisierung im Zahlungsbereich immer breitere Akzeptanz auch in Deutschland findet“, sagt Michael Schrezenmaier, CEO Europa bei SumUp.

Zahlen via Smartphone

Eine andere Studie, die „Digitalstudie 2023 – Die digitalen Deutschen“ der Postbank, untersuchte den Einsatz mobiler Endgeräte wie Smartphone und -watch beim Bezahlen (Mobile Payment).

Dafür wurden im vergangenen August 3.038 Bürger befragt. Unter den Personen im Alter von 18 bis 39 Jahren nutzen 79 %

die modernen Bezahlverfahren, bei den über 40-Jährigen waren es 58 %. Wer auf Mobile Payment setzt, tut das vor allem aus

Handlungsbedarf im Kassenprozess



Quelle: EHI-Studie „POS-Systeme 2024“

Bequemlichkeit. 56 % der Befragten geben an, es sei einfacher und schneller, als mit Bargeld zu bezahlen. 55 % finden es praktisch, die Bankkarte nicht mitnehmen oder suchen zu müssen. 39 % bevorzugen das Verfahren aus hygienischen Gründen. Mit wachsender Beliebtheit solcher Bezahlmethoden steigt der Anteil derer, die auf Bargeld verzichten können. Jede*r Dritte würde das begrüßen, 12 % mehr als noch 2020. Unter den 18- bis 39-Jährigen sind es sogar 57 %, bei Befragten ab 40 Jahren aber nur 22 %. „Wir erleben eine deutliche Verschiebung vom Bargeld hin zu digitalen Zahlungsmethoden“, sagt Thomas Brosch, Leiter Digitalvertrieb der Postbank. „Vor allem bei jungen Menschen sind diese sehr beliebt. Für Banken bedeutet das, kontinuierlich in innovative und komfortable Bezahlösungen zu investieren. Bei der Postbank ermöglichen wir unseren Kund*innen sowohl das digitale Bezahlen per App als auch per Karte“, ergänzt er.

Aufladen und bezahlen

Mit E-Ladesäulen auf Parkplätzen bieten Händler ihren Kunden ein attraktives, zusätzliches Angebot. Auf der EuroCIS 2024 stellte Fiserv eine E-Mobility-Lösung vor – ein schlüsselfertiges Konzept von der Planung über den Aufbau bis zum Betrieb mit bargeldlosen Bezahlverfahren. Zwei Trends beherrschen das bargeldlose Bezahlen in der D-A-CH-Region: eine stark wachsende Anzahl an Transaktionen und sehr viele Zahlungsvorgänge mit kleinen Summen. „Unser Ziel ist es, Händlern uneingeschränkte bargeldlose Payments zu ermöglichen, die schnell, einfach und sicher

„Es ist erfreulich, dass der Trend hin zu mehr Digitalisierung im Zahlungsbereich immer breitere Akzeptanz auch in Deutschland findet.“

Michael Schrezenmaier

funktionieren. TeleCash bietet attraktive Konditionen, gerade für Händler mit kleineren Durchschnittsbons“, erklärt Torsten Philippi, Director Sales GBS Merchant D-A-CH von TeleCash from Fiserv. „Damit profitieren auch Bäckereien, Fleischereien oder Kioske von den Vorteilen des digitalen Bezahls und können ihren Kunden moderne Bezahlmöglichkeiten mit allen gängigen Karten, dem Smartphone oder anderen Diensten anbieten“.

Alleskönner Kasse

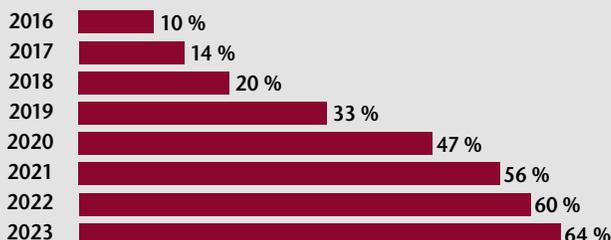
Eine Kasse muss vielen Anforderungen genügen. Der Kassiervorgang sollte schnell sein, damit die Kundschaft nicht lange warten muss. Sie sollte auch leicht zu bedienen und – je nach Branche – mobil einsetzbar sein. Zudem wünschen sich die befragten Händler laut der EHI-Studie „POS-Systeme 2024“, dass Omnichannel-Services funktionieren. An der Umfrage beteiligten sich 49 Handelsunternehmen aus dem deutschsprachigen Raum (D-A-CH), was 58.100 Filialen entspricht. „Bei Kassen legen Händler heute besonderen Wert auf intuitive Bedienbarkeit, schnelle Anpassbarkeit der Software und Omnichannel-Fähigkeit“, erklärt Studienautorin Imke Hahn.

Auch an der Kasse ist KI auf dem Vormarsch. 33 % der Befragten sehen hier Handlungsbedarf, um den Checkout-Prozess zu optimieren (Diagramm oben). Beispiele sind eine KI-gestützte Produkterkennung oder personalisierte Angebote. Immer mehr Handelsunternehmen können sich auch Cloud-basierte Kassen in ihren Filialen vorstellen. Der These, dass sich solche Lösungen in naher Zukunft flächendeckend durchsetzen werden, stimmen immerhin 60 % der Befragten zu.

In fast einer halben Million Betrieben des Handels* (498.200) sind fast eine Million Kassen (931.000) im Einsatz. Das ist ein Rückgang im Vergleich zu 2022 (525.900 Betriebe mit 976.900 Kassen). Rund 5,5 Jahre ist eine Kasse durchschnittlich im Einsatz, die Software wird mit 6,4 Jahren etwas länger genutzt, 80 % der Befragten planen laut dieser Umfrage eine Veränderung ihrer Kassenhardware binnen zwei Jahren. Rund ein Viertel will die Kassen sogar komplett austauschen. Fast die Hälfte der in dieser Umfrage befragten Unternehmen plant die Kassensoftware zu wechseln. **red**

* Handel im weiteren Sinne (inkl. Bäckereien, Tankstellen, Friseurgeschäften, etc.)

Nutzung von mobilem und kontaktlosem Bezahlen im Zeitvergleich



Quelle: Postbank – eine Niederlassung der Deutschen Bank AG

Diagramme: B&L MedienGesellschaft



Wagyu-Tour nach Japan

Um mehr zum Themenkomplex Wagyu zu erfahren, begab sich Ronny Paulusch, Diplom-Fleischsommelier und Dozent an der Augsburger Fleischerschule, auf eine faszinierende Reise nach Japan.

Diese Expedition wurde durch die steigende Nachfrage nach Wagyu-Fleisch sowie durch das Bedürfnis inspiriert, bestehende Mythen und Halbwahrheiten über diese besondere Rinderrasse zu klären. Darüber hinaus plant Ronny Paulusch 2025 mit Fleischsommeliers eine Fachexkursion ins Land der aufgehenden Sonne, die zeitlich mit der Weltausstellung EXPO in Osaka zusammenfallen soll.

Während dieses Japan-Aufenthaltes hatte er die einzigartige Gelegenheit, Rinderzüchter zu treffen und ihre Betriebe zu besuchen. Er lernte dabei viel über ihre Zuchtmethoden, die Pflege der Tiere sowie die kulturelle Bedeutung von Wagyu für die japanische Esskultur. Besonders beeindruckt war er von der Hingabe und dem umfassenden Fachwissen der Züchter, was sich in der Qualität des Wagyu-Rindfleisches widerspiegelt.

Außerdem erkundete er verschiedene Restaurants, die für Wagyu-Gerichte bekannt sind. Er probierte eine Vielzahl von Spezialitäten und erfuhr aus erster Hand, wie sich japanisches Wagyu-Fleisch von dem unter-

scheidet, was außerhalb des Landes erhältlich ist. Die Verbindung zwischen hochwertigem Fleisch und japanischer Kochkunst inspirierte ihn in seiner eigenen Arbeit.

Qualität und Tradition

Der Diplom-Fleischsommelier führte zudem intensive Gespräche mit Fachleuten aus der Fleischindustrie. Diese Diskussionen beleuchteten aktuelle Trends, Herausforderungen und Innovationen bezüglich der Produktion und Vermarktung von Wagyu-Fleisch. Die Erkenntnisse daraus halfen ihm, sein Wissen zu vertiefen und er kann so Schüler und Fachkräfte im Nachgang der Expedition besser informieren.

Ein besonderer Moment war ein Vortrag, den er an der Federal Meat Academy of Japan (FMA) halten durfte. Schulleiter Kaz Obara, der ihn auf seiner Rundreise begleitete, hatte ihn eingeladen, vor Fachpublikum zum Thema Fleischreifung mit Schwerpunkt Wagyu inkl. Kreuzungen zu referieren. Das Thema fand großes Interesse und war auch Mittelpunkt eines Treffens mit Prof.



11

12

13

14

Ueda von der Kobe University. Man vereinbarte für die Zukunft eine engere Zusammenarbeit. Eine Bildungskoope-ration ist auch zwischen der Fleischerschule Augsburg und der FMA geplant. Nach dem Beispiel von Iberico-Schinken in Spanien soll eine Wagyu-Masterclass in Japan durchgeführt werden.

Nach seiner Rückkehr reflektierte Ronny Paulusch die gewonnenen Erkenntnisse. Er erkannte die Bedeutung von authentischem Wissen zum Themenkomplex Wagyu und die Notwendigkeit, Mythen und Missverständnisse zu entkräften. „Diese Erfahrung stärkt mein Engagement für eine fundierte Ausbildung und fördert meine Leidenschaft für die Vermittlung echten Fachwissens“, betont er. Er teilt seine Erfahrungen gerne mit Fachleuten und Enthusiasten aus der Fleischindustrie und dem Metzgerhandwerk und freut sich darauf, nun sein neues Wissen in die Praxis umzusetzen. Sein Ziel ist es, das Verständnis für Wagyu und die Bedeutung von Qualität und Tradition weiter zu för-

1. Weiderinder auf der Insel Ishigaki
2. Die Omi-Beef-Farm verfügt über eine mehr als 400-jährige Geschichte.
3. Völkerverständigung zwischen Sachsen und Japan: Vortrag bei der Federal Meat Academy (FMA)
4. Detail: Zerlegung bei Toriyama
5. Wagyu-Angebot in einem Supermarkt im Hauptbahnhof von Tokyo
6. Wagyu-Steak A5
7. Kobe-Rind
8. Family-Business: Familie Shinzato, Insel Ishigaki
9. Adachi-Farm
10. Nakao-Farm, Matsusaka
11. Zerlegung bei Toriyama (Umami Wagyu)
12. Zeichen für einen autorisierten Metzger für Kobe Beef
13. Rinder in einem Stall bei Hida Beef
14. Praktischer Unterricht bei der Federal Meat Academy (FMA)

dern. Die nächste Exkursion dieser Art nach Japan findet vom 12. bis 28. Mai 2025 statt – bei Verlängerung mit einer Option zum Besuch der EXPO 2025 in Osaka. **red**
www.fleischsommelier.info

Fotos: Ronny Paulusch

FLEISCH IST SCHÖN!

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

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



Scan me

Bestellung im Internet:
www.blmedien.de/plakate





SnackStar auf der SÜFFA

Der Nachwuchsförderwettbewerb Homann SnackStar kehrt 2024 auf die Messe Stuttgart zurück. Das Branchen-Battle für den jungen Berufsnachwuchs aus Metzgereien, Bäckereien und Gastronomie erreicht so die nächste Stufe.

Gesucht sind in diesem Jahr Ideen für Snacks, die das Motto „Good Food – Good Mood“ auf gesunde Weise interpretieren. Dabei spielt es keine Rolle, ob sie klassisch, vegan oder eine Mischung aus beidem sind. Teilnehmen können die Nachwuchskräfte einzeln oder im Duo, wobei sie

maximal fünf Jahre nach Abschluss ihrer Ausbildung im Beruf tätig sein dürfen.

Ende Mai war mit 29 Snack-Ideen alleine aus dem Fleischerhandwerk eine rege Beteiligung der Nachwuchskräfte zu erkennen. Neben dem Schulungsmaterial für die Lehrkräfte der beruflichen Schulen, wurden von

diesen bis dahin 20 kostenlose Warenkörbe mit Homann-Snacksaucen, Bonduelle Goldmais, verschiedenen Service-by-Bonduelle-Artikeln und einem Gutschein von Weitblick Workwear angefordert. Nach dem Einsendeschluss Ende Juni sichtete und bewertete eine Profi-Jury in einem ersten Schritt die eingesandten Snack-Ideen. Dann gehen die jeweils drei besten Snack-Ideen der drei Branchen in ein Online-Voting (12.8. bis 15.9.2024) bei dem die Teilnehmer-Community ihre Favoriten wählt. Anschließend werden aus dem Urteil der Profi-Jury und dem Ergebnis des Online-Votings die Finalisten je Branche ermittelt.

Profi-Paten unterstützen

Dank der neuen Zusammenarbeit mit der Messe Stuttgart und den Fachmessen SÜFFA, südback und Intergastra kann der etablierte Nachwuchswettbewerb aufstrebenden Talenten nun die Bühne bieten, die sie und ihr Können verdienen. Diese Gelegenheit ist nicht auf eine bestimmte Branche beschränkt, sondern überspannt verschiedene Bereiche. Unterstützung erhalten die jungen Leute von den in den jeweiligen Branchen bekannten Profi-Paten Catharina Bardun (Fleischer), Fleischermeisterin und Fleischsommeliere, der Jung-Unternehmerin und Bäckerei-Profi Caroline Bosselmann (Bäcker) sowie dem Gründer und Leader der „Guerilla Chefs“ Simon Kolar (Gastronomie, Bild re.).

Catharina Bardun (Bild li.), die selbst beim SnackStar 2013 Zweite wurde, freut sich, „dass der neuen Generation damit eine Bühne gegeben wird und sie mit Stolz ihre Kreativität im Beruf zeigen darf.“ Daher wird sie auch auf der SÜFFA 2024 im Format „Homann SnackStar Live“ anwesend sein. Zudem gibt es dort Infos über das Online-Voting-Ergebnis und die Snack Star-Finalisten 2024. Auszubildende aus dem Fleischer- und Metzgerhandwerk können Gratis-Eintrittskarten für die SÜFFA (Mail an: sophie.staehle@messe-stuttgart.de) anfordern.

Das SnackStar-Team arbeitet bereits an einer Weiterentwicklung des Konzeptes der Preisverleihung, das die Azubis bzw. Juniorinnen und Junioren aus dem Fleischer- bzw. Bäckerhandwerk und der Gastronomie als Highlight in Erinnerung behalten werden. Das Finale findet im November statt.

www.sueffa.de, www.homann-snackstar.de



Update F-Gase-Verordnung

Die Inhalte der novellierten F-Gase-Verordnung haben Auswirkungen für Betreiber von Kälte-, Klima- und Wärmepumpenanlagen. Die seit dem Jahr 2015 gültige Verordnung trat am 11. März 2024 in Kraft.



F-Gase kommen als fluorierte Kältemittel in den allermeisten Kälte-, Klima- und Wärmepumpenanlagen zum Einsatz. Aufgrund ihrer Wirksamkeit auf den Treibhauseffekt wird ihre Verwendung durch die europäische F-Gase-Verordnung kontrolliert und reguliert. Durch die Novellierung ändern sich viele Vorgaben für Planer, Anlagenbauer und -betreiber – in Bezug auf Wartung und Service im Bestand und hinsichtlich der Konzeption von Neuanlagen. So müssen diese nun verbindlich für eine kälte- und climatechnische Zukunft planen, in der die Verwendung fluoriierter Kältemittel kontinuierlich eingeschränkt und je nach Anwendung ganz untersagt wird. Das hat Auswirkungen auf viele etablierte kälte- und climatechnische Konzepte, da in den meisten Anwendungsbereichen in den vergangenen Jahrzehnten fluorierte Kältemittel zum Einsatz kamen. Mit den Inhalten der F-Gase-Verordnung müssen sich auch die Betreiber der Anlagen befassen, denn es ergeben sich für sie umfassende Pflichten, für deren Einhaltung sie selbst verantwortlich sind.

Nicht-fluorierte Kältemittel

Aufgrund einer kontinuierlichen Verringerung der verfügbaren Menge an F-Gasen („Phase-down“), die in der EU jährlich neu auf den Markt gebracht werden darf, und durch anwendungsspezifische Inverkehrbringungsverbote für Anlagen mit F-Gasen zeichnet sich ab, wohin die kälte- und climatechnische Reise gehen

wird: Nach Möglichkeit sollten Neuanlagen nur noch mit nicht-fluorierten Kältemitteln wie Propan, Kohlendioxid oder Ammoniak bzw. mit fluorierten Kältemitteln mit einem möglichst niedrigen GWP-Wert (= Global Warming Potential = Treibhauseffekt) geplant werden. Die bisher vorrangig verwendeten, fluorierten Sicherheitskältemittel werden größtenteils vom Markt verschwinden. Stattdessen kommen Kältemittel zum Einsatz, bei deren Verwendung größere Sorgfalt an den Tag gelegt werden muss, da sie entweder brennbar (Propan), toxisch (Ammoniak) oder eine erstickende Wirkung und hohe Anlagendrucke haben (Kohlendioxid). Auch die noch erlaubten F-Gase mit geringem GWP-Wert sind größtenteils zwar schwer, aber immerhin doch entflammbar. Die bereits lange bestehende, aber oft vernachlässigte und für alle (!) Anlagen – unabhängig von der Kältemittelart – geforderte Betreiberpflicht der Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung für Kälte- und Klimaanlagen erhält so eine nochmals höhere Bedeutung.

Verwendungsverbote für Neuanlagen

Die F-Gase-Verordnung macht eine Reihe an Vorgaben, welche Kältemittel bei Neuinstallationen in den Anlagen noch verwendet werden dürfen. Die noch maximal erlaubten GWP-Werte der Kältemittel sind auf der nächsten Seite tabellarisch aufgelistet. Der Vollständigkeit halber sind auch Verbote aufgeführt, die in der früheren F-Gase-Verordnung so formuliert waren.

Anlage	Verbot ab
Stationäre Kälteanlagen	
Haushaltskühl- und -tiefkühlgeräte	HFKW mit GWP ≥ 150 ab 2015 keine F-Gase ab 2026*
Gewerblich genutzte, in sich geschlossene Kühl- und Tiefkühlgeräte	HFKW mit GWP ≥ 2.500 ab 2020 HFKW mit GWP ≥ 150 ab 2022 F-Gase mit GWP ≥ 150 ab 2025
Andere in sich geschlossene Kälteanlagen (außer Kühler/Chiller)	F-Gase mit GWP ≥ 150 ab 2025*
Stationäre Kälteanlagen (außer Kühler/Chiller) (Ausnahmen für Kühlung auf unter -50°C)	HFKW mit GWP ≥ 2.500 ab 2020 F-Gase mit GWP ≥ 2.500 ab 2025 F-Gase GWP ≥ 150 ab 2030*
Mehrteilige zentralisierte Kälteanlagen für die gewerbliche Verwendung mit einer Nennleistung von 40 kW oder mehr	F-Gase nach Anhang I mit GWP ≥ 150 ab 2022
Kühler (Chiller)	
Kühler (Chiller) mit Nennleistung bis 12 kW	≥ 150 ab 2027* keine F-Gase ab 2032*
Kühler (Chiller) mit Nennleistung über 12 kW	F-Gase mit GWP ≥ 750 ab 2027*
Stationäre Klimaanlage und Wärmepumpen	
Mono-Splitgeräte mit weniger als 3 kg Kältemittel-Füllmenge nach Anhang I	HFKW mit GWP ≥ 750 ab 2025
Steckerfertige, bewegliche Raumklimageräte	HFKW mit GWP ≥ 150 ab 2020
Steckerfertige Raumklimageräte-, Monoblockklimaanlagen- und andere in sich geschlossene Klimaanlage und Wärmepumpen bis 12 kW Nennleistung	F-Gase mit GWP ≥ 150 ab 2027*** Keine F-Gase ab 2032**
Monoblock- und andere in sich geschlossene Klimaanlage und Wärmepumpen mit Höchstnennleistung über 12 kW, die 50 kW nicht überschreitet	F-Gase mit GWP ≥ 150 ab 2027***
Andere in sich geschlossene Klimaanlage und Wärmepumpen (z. B. mit Nennleistung über 50 kW)	F-Gase mit GWP ≥ 150 ab 2030***
Luft-Wasser-Splitsysteme mit Nennleistung von zu bis 12 kW (Verbot F-Gase mit GWP ≥ 150 ab 2027*)	Keine F-Gase ab 2035*
Luft-Luft-Splitsysteme mit Nennleistung von bis zu 12 kW (Verbot F-Gase mit GWP ≥ 150 ab 2029*)	Keine F-Gase ab 2035*
Splitsysteme mit einer Nennleistung über 12 kW	F-Gase mit GWP ≥ 750 ab 2029* F-Gase mit GWP ≥ 150 ab 2033*

* Ausnahmeregelungen bei Sicherheitsanforderungen ohne Einschränkung durch GWP-Werte.

** Ausnahmeregelung bei besonderen Sicherheitsanforderungen möglich, aber nur mit GWP bis 750 sind erlaubt.

Für die mit Stern gekennzeichneten Verbote gibt es Ausnahmeregelungen, sofern Sicherheitsvorgaben dem Einsatz von brennbaren (z. B. Propan) bzw. toxischen Kältemitteln (z. B. Ammoniak) entgegenstehen. So können etwa sicherheitstechnische Vorgaben aus der EN 378 dazu führen, dass weiterhin F-Gase verwendet werden dürfen.

Umsetzung nicht final geklärt

Wie diese Regelung exakt umgesetzt wird, ist noch nicht final geklärt und wird in der Verordnung nicht genauer erläutert. Jüngster Kenntnisstand dazu: Diese Entscheidung und die entsprechende Dokumentations-

pfligt liegt beim Betreiber der Anlage, der sich ggf. die erforderliche Sachkunde beim Kälte-Klima-Fachbetrieb oder Sachverständigen einholen sollte. Eine Beantragung bei einer Behörde o. ä. ist nicht nötig. Wählen zu viele diese Option, um weiterhin auf fluorierte Sicherheitskältemittel setzen zu können (ohne es tatsächlich zu müssen), wird die Quote aber schnell verbraucht sein.

Spätestens 2030 muss die EU-Kommission einen Bericht über die Auswirkungen der F-Gase-Verordnung vorlegen und bewerten, ob kostengünstige, technisch machbare, energieeffiziente, ausreichend verfügbare und zuverlässige Alternativen zu Anlagen

mit F-Gasen existieren, die die Verbote möglich machen. Schon zuvor kann die Kommission auf Antrag eines Mitgliedsstaates Ausnahmeregelungen von den Verboten erlassen, wenn nachgewiesen wird, dass keine technischen Alternativen bestehen oder unverhältnismäßig hohe Kosten entstehen würden.

Der Phase-down

Rückgrat der bisherigen und novellierten F-Gase-Verordnung ist der Phase-down. Die novellierte VO reduziert die Gesamtmenge an HFKW-Kältemitteln schneller und umfangreicher, als es in der bisherigen Verordnung der Fall war. Zum Verständnis: Die erlaubte Gesamtmenge an Kältemitteln wird nicht in Kilogramm, sondern in „Tonnen CO₂-Äquivalent“ angegeben.

1 kg CO₂ als Referenzwert für die Treibhauswirksamkeit entspricht bei dieser Betrachtung 1 kg CO₂-Äquivalent. Der GWP-Wert des häufig in Klimaanlage eingesetzten Kältemittels R410A etwa liegt bei 2.088, d.h. es hat eine 2.088 Mal höhere Treibhauswirksamkeit als CO₂. Ein kg R410A entspricht demnach 2,088 t CO₂-Äquivalent. Ein kg des in Klimaanlage und Wärmepumpen eingesetzten Kältemittels R32 entspricht 0,688 t CO₂-Äquivalent; das sogenannte HFO-Kältemittel R1234yf liegt nur bei 0,5 kg CO₂-Äquivalent.

Gesamte Branche gefordert

Die Kühltechnikbranche sollte dazu beitragen, den durchschnittlichen GWP-Wert aller verwendeten Kältemittel weiter zu senken, damit die jährliche Quote nicht frühzeitig ausgeschöpft ist. Dies betrifft vor allem die Kältemittelwahl für Neuanlagen, damit weiterhin genügend Kältemittel für Service und Wartung der Bestandsanlagen zur Verfügung steht, bei denen keine Kältemittel mit niedrigerem GWP verwendet werden können.

2015 durften knapp 180 Mio. t CO₂-Äquivalent in der EU in Verkehr gebracht werden. Bis zum Jahr 2023 wurde dieser Wert durch die F-Gase-Verordnung auf ca. 68 Mio. t CO₂-Äquivalent reduziert; 2024 geht es weiter runter auf 45,5 Mio. t CO₂-Äquivalent. 2025 stehen noch rund 42,8 Mio. t CO₂-Äquivalent zur Verfügung. Die novellierte Verordnung verschärft den Phase-down. Der Anteil für die Kälte-, Klima- und Wärme-

pumpenbranche reduziert sich 2025 noch einmal zusätzlich um 8 bis 10 Mio. t, da dann auch die Menge an F-Gasen, die in medizinischen Dosiersprays als Treibmittel verwendet werden (MDI), in die Quote eingerechnet wird. 2025 halbiert sich also die Menge im Vergleich zu 2023, drei Jahre später ein weiteres Mal usw. (siehe Tabelle u.). Engpässe und Preissteigerungen – vor allem bei Hoch-GWP-Kältemitteln – sind also zu erwarten. 2050 geht die Quote auf null zurück – aus dem Phase-down wird ein Phase-out. 2040 soll aber noch einmal überprüft werden, ob der Phase-out realistischerweise so eingehalten werden kann.

Jahre	Max. Menge in t CO ₂ -Äquivalente
2025-2026	42.874.410
2027-2029	21.665.691
2030-2032	9.132.097
2033-2035	8.445.713
2036-2038	6.782.265
2039-2041	6.136.732
2042-2044	5.491.199
2045-2047	4.845.666
2048-2049	4.200.133
2050	0

Service und Wartung

Nicht nur der Phase-down, sondern auch Verwendungsverbote schränken die Verfügbarkeit von Kältemitteln für Service und Wartung ein. Bei größeren Kälteanlagen darf dafür seit 2020 kein Kältemittel mehr mit einem GWP ab 2.500 als Frischware verwendet werden, ab 2025 entfallen die Ausnahmen für kleine Anlagen und ab 2032 gilt für Frischware GWP 750 als maximal erlaubte Obergrenze. Recyceltes und wiederaufbereitetes Kältemittel ist davon ausgenommen – mit einer Einschränkung: Mit einem GWP ab 2.500 darf es für Servicezwecke nur noch bis 2030 eingesetzt werden. Danach ist Schluss.

Bei Klimaanlagen und Wärmepumpen gelten andere Grenzwerte für Service und Wartung. Der Einsatz von Kältemitteln mit einem GWP über 2.500 ist bei diesen Anwendungen ab 2026 als Frischware verboten. Recyceltes und wiederaufbereitetes Kältemittel mit einem GWP von 2.500 und mehr darf noch bis 2032 eingesetzt werden. Die genannten Verwendungsverbote könnten vor allem bei Hoch-GWP-Kältemitteln zu

Engpässen führen. Eine Kälteanlage könnte dann bei einem ungewollten Kältemittelverlust durch eine Leckage aufgrund der Nichtverfügbarkeit des Kältemittels ggf. nicht mehr wieder befüllt und in Betrieb genom-

HFO-Kältemittel wie R1234yf oder R1234ze – nun auf Dichtheit kontrolliert werden müssen, wenn sie mehr als 1 kg Füllmenge enthalten. Es gelten folgende Vorgaben für die Intervalle bei HFO-Kältemitteln (siehe Tabelle):

Füllmenge in kg	Häufigkeit ohne Leckageerkennung	Häufigkeit mit Leckageerkennung
ab 1 kg	alle 12 Monate	alle 24 Monate
ab 10 kg	alle 6 Monate	alle 12 Monate
ab 100 kg	alle 3 Monate	alle 6 Monate

men werden, bzw. ab 2030 wäre dies mit Kältemitteln mit einem GWP über 2.500 selbst mit wiederaufbereitetem Kältemittel verboten. Der Druck auf Betreiber, diese Anlagen möglichst bald auszutauschen, wächst daher. Es wird deutlich, dass alle in der Branche noch mehr als heute größtmöglichen Wert darauf legen müssen, Kältemittel bei Wartungsarbeiten und Außerbetriebnahmen sauber und sortenrein zu sammeln und einer Wiederverwertung zuzuführen. Das schont die zur Verfügung stehende Gesamtmenge, da wiederaufbereitetes Kältemittel bei der erlaubten Quote nicht eingerechnet wird.

Ersatzteile weiter einsetzbar

Das Inverkehrbringen von Teilen (z.B. Verdichter, Ventile o. ä.), die für die Reparatur und Wartung bestehender Anlagen mit F-Gasen nötig sind, ist dauerhaft zulässig – eine wichtige Botschaft für Betreiber von Bestandsanlagen. Die Reparatur darf dabei nicht zur Erhöhung der in der Anlage enthaltenen Menge an F-Gasen führen. Es ist keine Änderung des verwendeten F-Gases erlaubt, wenn dies zu einer Erhöhung des GWP-Werts des Kältemittels führt.

Betreiber von Kälte- und Klimaanlagen sind nach der F-Gase-Verordnung verpflichtet, größte Sorgfalt walten zu lassen, was die Dichtheit der Anlagen betrifft. Leckagen sind umgehend zu beheben, was nicht nur aus Gründen des Klimaschutzes nötig ist, sondern auch, weil Leistung und Energieeffizienz ansonsten sinken. Die Anforderungen und Intervalle (abhängig von den Kältemittelfüllmengen) für Dichtheitskontrollen bleiben bestehen, wie in der bisherigen F-Gase-Verordnung beschrieben. Neu ist jedoch, dass auch Anlagen mit Kältemitteln in Annex II (Teil 1) der F-Gase-Verordnung – das sind

Für die Durchführung und Dokumentation der Dichtheitskontrollen sind die Betreiber der Anlagen verantwortlich. Diese können die Aufgabe aber einem Kälte-Klima-Fachbetrieb übertragen.

Erfolgskontrolle der Reparatur

Im Falle einer reparierten Leckage muss der Erfolg der Reparatur binnen eines Monats überprüft werden. Neu ist, dass erst 24 Stunden nach Ausführung der Reparatur deren Erfolg überprüft werden darf. Die gängige Praxis, diese Überprüfung nach einer kurzen Pause im Rahmen einer einzigen Anfahrt beim Kunden durchzuführen, ist nun nicht mehr möglich.

Zertifizierung und Training

Wer mit F-Gasen arbeitet, benötigt eine entsprechende Zertifizierung. Bestehende Zertifikate bleiben dabei gültig. Neu hinzugekommen ist die Anforderung, dass Personen, die mit natürlichen Kältemitteln arbeiten, eine Zertifizierung benötigen. Details zu Trainingsinhalten und Umfang der Zertifizierung sollen auf nationaler Ebene von den EU-Mitgliedsstaaten umgesetzt werden. Neu ist zudem, dass auch Personen, die im Besitz eines gültigen Zertifikats sind, an Auffrischungslehrgängen teilnehmen müssen – spätestens fünf Jahre nach Inkrafttreten der Verordnung und danach alle sieben Jahre.

Die novellierte F-Gase-Verordnung wurde im europäischen Amtsblatt veröffentlicht:

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202400573

Christoph Brauneis, Beauftragter Politik & Medien, VDKF – Verband Deutscher Kälte-Klima-Fachbetriebe e. V. – und Landesinnung Kälte-Klima-Technik Hessen-Thüringen/ Baden-Württemberg

Mobile Kühllager

Auch im Fleischerhandwerk gibt es Zeiten, in denen Kühl- und Lagerkapazitäten knapp werden bzw. sind. Eine Lösung für diesen Umstand sind mobile Kühllager, wie sie auch ein Unternehmen aus Dormagen anbietet.



Dabei handelt es sich um die deutsche Niederlassung der Dawsongroup plc., die Thermobil Mobile Kühllager GmbH, die transportable Temperaturlager, Auftau- und Schnellgefrieranlagen anbietet. Über 2.900 ständig vermietete Anlagen garantieren ein umfassendes Erfahrungspoten-

zial in den Bereichen Temperatursteuerung, -prozessertechnik und Umweltsimulation.

Die transportablen SuperBoxen sind seit fast 15 Jahren in Industrie-, Handel- und Logistik-Bereichen, wo eine exakte Temperatursteuerung nötig ist, zu finden. Es gibt sie in sechs verschiedenen Größen, mit einem

Lagervolumen zwischen 30 und 145 m³. Dies entspricht einer Ladekapazität von 12 bis 44 Euro-Paletten. Die Lagertemperatur ist zwischen -30°C und +25°C frei wählbar. Der Aufbau und die technische Ausstattung entsprechen allen europäischen Vorschriften für Sicherheit und Hygiene (HACCP) und der FDA GMP-Guideline. Die Boxen sind auch in redundanter Ausführung mit zwei unabhängigen Hochleistungskälteaggregaten und einer Isolierung von 150 mm lieferbar.

An Gebäude andockbar

Neben der Möglichkeit, diese Boxen auf eine befestigte Fläche zu stellen, ist eine Andockung an Gebäude, Laderampen oder Raumcontainer realisierbar. Dabei garantieren Kühlraumtüren ohne Stangenverriegelung unterhalb des Bodens einen ebenen Übergang zum Gebäude oder zur Laderampe. Durch sinnvolles Zubehör wie Seitentüren, Untergestelle etc. sind alle Produkte optimal an kundenspezifische Anforderungen anpassbar.

Das Unternehmen bietet Mietlösungen, die nicht nur kurzfristige Interimslösungen abdecken, sondern auch langfristige Kundenprojekte fast ohne Kapitalbindung und mit entsprechendem Service- und Garantiepaket abgesichert. Durch diese Flexibilität ist es auch kurzfristig möglich, auftragsbezogene Kapazitätserweiterungen zu realisieren, ohne dass zusätzliche Baumaßnahmen notwendig werden. Vorteilhaft ist, dass dann wertvolle Produktions- oder Verkaufsflächen innerhalb vorhandener Gebäude erhalten bleiben.

Isolierung und Alarm

Die fugenfreie Wandkonstruktion dieser Boxen garantiert in Verbindung mit einer optimierten Boden- und Dachisolierung einen vergleichsweise geringen Energieverbrauch. Somit sind alle Wände praktisch aus einem Isolationspaneel gefertigt – bei einer 6 m-Einheit ebenso wie bei einer 15 m langen Einheit. Hier gibt es somit keine Kältebrücken durch gesteckte Paneele. Da die Wände und Decken in einer speziellen Konstruktion miteinander verbunden sind, gibt es auch hier keine Kältebrücken. So sind alle Boxen für die Aufstellung im Freien konzipiert und halten Regen, Wind und Schneelast stand. Ausstattungsmerkmale sind ein

flacher und isolierter Kunststoffboden mit Anti-Rutsch-Struktur, Sicherheitskühlraumtür mit Innenentriegelung und Türrahmenheizung, Streifenvorhang, eine helle Innen- und eine Notbeleuchtung sowie Temperaturodatenlogger.

Ein umfangreiches technisches Alarmsystem warnt bei einer Temperatur-Grenzwertverletzung, einem Stromausfall oder einer technischen Störung der Kälteanlage. Zudem ist ein Personen-Alarm vorhanden. Die neueste Generation der Kälteanlagen verfügt über ein hohes Leistungsspektrum in allen Temperaturbereichen. Bei der Entwicklung dieser Anlagen standen drei Punkte im Fokus: geringer Energieverbrauch, geringe Lärmemissionswerte und höchste Zuverlässigkeit. Ein weiteres Highlight ist das optionale GSM-Fernwartungssystem.

Aufstellung und Service

Die Boxen haben einen geringen Wärmedurchgangskoeffizienten. Damit definiert das Unternehmen auch in puncto Umwelt-



verträglichkeit und CO₂-Emissionen neue Maßstäbe. Energieeffiziente Kälteaggregate mit Doppelkompressor-System mit elektronischer Steuerung sowie der doppelten Verdampfer-Lüfter sind zuverlässig und robust. So senken die SuperBoxen laut Unternehmen im Vergleich zu üblichen Seecontainern den Stromverbrauch um nahezu 75 %.

Die Aufstellung aller Anlagen wird von geschultem Fachpersonal ausgeführt. Eine ent-

sprechende Einweisung des Bedienpersonals vor Ort ist selbstverständlich. Weiterhin wird jede Anlage durch ein speziell ausgebildetes Serviceteam regelmäßig gewartet. Beim Ausfall einer Anlage betreut der haus-eigene 24h-Service-Support Kunden auch im Notfall optimal und garantiert eine schnelle Reparatur. Der Support ist im Mietpreis enthalten.

red

www.thermobil.de

Fotos: Thermobil mobile Kühlager



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



Mehrwegsystem mit Pfiff

Dass Nachhaltigkeit, Komfort und Effizienz Hand in Hand gehen können, zeigt ein pfandfreies Mehrwegsystem in der Landmetzgerei Setzer aus lebensmittelunbedenklichen Edelstahlboxen, das digital organisiert ist.



Nachhaltigkeit und ein hohes Maß an Tierwohl durch geeignete Haltungsformen – dafür steht die Landmetzgerei Setzer aus Wolpertshausen aus dem Hohenlohekreis. Deshalb praktiziert das Familienunternehmen die From-Nose-to-Tail-Philosophie und demonstriert so die ethische Verantwortung gegenüber den Tieren im Metzgeralltag. Als QS-zertifizierter Betrieb, bezieht Metzgermeister und Diplom-Fleisch-

Sommelier Volker Setzer (Bild o.) seine Tiere regional aus Hohenlohe und kombiniert bei der Verarbeitung moderne Produktion und traditionelle Fertigung.

„Uns liegt die Nachhaltigkeit ebenso am Herzen wie unsere Produktqualität. Deshalb haben wir uns für dieses System entschieden.“

Volker Setzer

Doch der Nachhaltigkeitsgedanke endet nicht bei Beschaffung und Produktion. In

drei der Filialen, die frisch zubereitete Mittagstischspeisen anbieten, sowie beim unternehmenseigenen Partyservice und beim Seniorencatering setzt die Metzgerei auf ressourcensparende Mehrweg-Verpackungen aus lebensmittelunbedenklichem Edelstahl, der keinerlei Mikroplastikpartikel an die Speisen abgibt. Dafür hat sie das eatTainable-Mehrwegsystem von Rieber eingeführt. Es adressiert die Problematik von Einwegverpackungsmüll und senkt so auch die Umweltbelastung. Zugleich ermöglicht es den Kunden pfandfrei und ohne zusätzliche Kosten einzukaufen. Denn die mehr als 200 hochwertigen Edelstahl-Mehrwegboxen werden ohne Pfand ausgegeben und können danach jederzeit an Rückgabeautomaten zurückgegeben werden. Diese sind außerhalb der Filialen installiert und so unabhängig von Öffnungszeiten zugänglich.

Digitale Organisation

Das System zielt darauf ab, Einwegverpackungsmüll zu reduzieren und die Nachhaltigkeit im Lebensmittelkonsum zu fördern. „Uns liegt die Nachhaltigkeit ebenso am Herzen wie unsere Produktqualität. Deshalb haben wir uns für dieses System entschieden“, erklärt Volker Setzer seine Beweggründe für die digitale Mehrwegorganisation. Die digitale Verwaltung vereinfacht dabei die Rückgabe und Reinigung der wiederverwendbaren und in der Mikrowelle erhitzbaren Edelstahlboxen, was den Prozess für die Kunden und den Betrieb effizient und benutzerfreundlich macht. Ein weiterer Vorteil ist die Rückverfolgbarkeit der Boxen – das beugt verschwundenen Behältern und Kosten für den Ersatz vor. Umweltschutz und Komfort gehen hier Hand in Hand. Dies wird von den Kunden sehr gut angenommen.

Und so geht's: Um das System eatTainable nutzen zu können, ist eine einmalige Regis-

trierung der Kunden in der App nötig. Dabei erhalten sie einen individuellen QR-Code für die Teilnahme an dem System. In der Metzgerei wird bei der Mitnahme der QR-Code des Behälters dem QR-Code des Kunden zugeordnet. Der Kunde sieht in der App eine Auflistung aller seiner geliehenen Behälter sowie den Rückgabetermin. Bei der Rückgabe über den Automaten wird der Behälter zurückgebucht und das Behälter-Saldo des Kunden in der App wieder ausgeglichen. Nach einer professionellen Reinigung werden die Mehrwegbehälter wieder an der Theke der Metzgerei ausgegeben. Benachrichtigungen per E-Mail sind ebenso möglich. Sollten Behälter ihren Weg nicht zurückerfinden, können sie dem entsprechenden Kundenkonto automatisiert nachbelastet werden.

Mehrere tausend Zyklen

Das nachhaltige Mehrwegsystem besteht aus Edelstahl und ist so zu 100 % lebensmittelunbedenklich und recyclingfähig, spül-



Die Boxen werden pfandfrei an die Kunden ausgegeben. Diese geben sie über Rückgabeautomaten zurück. Via App und QR-Code wird die Rückgabe digital erfasst und quittiert. So weiß die Metzgerei jederzeit, wo sich die einzelnen Boxen befinden.

maschinentauglich, robust und laut Rieber mehrere Jahrzehnte bzw. mehrere tausend Zyklen einsetzbar. Die bisher durch den Einsatz dieser Mehrweg-Organisation eingesparte Menge an Einwegplastikverpackungen beträgt aktuell rund 165.000 kg. Dieses Modell zeigt nicht nur das zukunftsweisende Engagement der Familie Setzer für die

Nachhaltigkeit, sondern kann auch als inspirierendes Beispiel für Metzgereien dienen, die nach fortschrittlichen, leicht zu implementierenden und kundenfreundlichen Lösungen suchen, um den Plastikverbrauch in ihrem Betrieb zu senken und einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. **red**

<https://riber.systems/de>, www.landmetzgerei.de



Zum anbeißen!

Lesen!
Nicht essen!

!!!

SORRY!
ABER WIR
KÖNNEN NUR
LECKER!

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

Euer carneo-Team

carneo[®]
Das Kundenmagazin des
Deutschen Fleischerhandwerks



Scan me

Weitere Infos und Musterheft:
www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/20444



Analyse in Sekunden



Seit einigen Monaten begleitet der Fleischerei-Filialist Oskar Zeeb die Neueinführung eines NIR-Analysesystems für die Zielgruppe Fleischerhandwerk. Damit ist es möglich, BEFFE, Fettgehalt etc. in Sekunden selbst zu analysieren.

Es geht dabei um ein Nahinfrarot-Spektrometer, das mittels kurzwelligem Infrarotlicht Fleischerzeugnisse analysiert. Auf dem Bildschirm jedes angeschlossenen Notebooks können dann Nähr- und BEFFE-Werte sowie Fett-, Wasser- oder Eiweißge-

halte angezeigt werden. Vor der Inbetriebnahme muss das Gerät auf die zu analysierenden Produkte kalibriert werden. Entwickler des neuen NIR-Spektrometers ist das Dresdner Unternehmen HiperScan, das 2006 als Ausgliederung aus dem Fraunhofer-Insti-



Weitere Analysen im Hinblick auf Kollagen, BEFFE im FE, Federzahl oder Hydroxyprolin sind möglich. Dabei sind die Messbereiche so großzügig, dass alle denkbaren Fleischerzeugnisse analysiert werden können.

tut gegründet wurde und rund 60 Mitarbeiter beschäftigt. Nach guten Erfahrungen in der Fleischwarenindustrie hat es die Geräte vereinfacht und im Preis reduziert.

Die Lebensmitteltechnologin Dr. Kathrin Ulmer ist Leiterin der Qualitätssicherung bei Oskar Zeeb. Sie kennt die NIR-Technologie seit ihrem Studium an der Universität Stuttgart-Hohenheim: „Damals waren NIR-Geräte schrankgroß und kosteten über 100.000 Euro. Wir konnten uns damals als Fachgebiet Fleisch so etwas gar nicht leisten – so haben mehrere Fachgebiete für diese Investition zusammenlegen müssen. Dass es diese Leistung bald für weniger als 20.000 Euro gibt, finde ich enorm.“

Der Praxistest

Dr. Kathrin Ulmer zeigt die Anwendung der HiperScan-Neuentwicklung: Sie streicht etwa 80 g Masse verschiedener verkaufsfertiger Roh-, Brüh- und Kochwurstsorten in eine Petrischale und setzt diese nacheinander ins NIR-Gerät ein. Die eigentliche Analyse läuft auf Knopfdruck. Ihr Urteil: „Dafür braucht man kein Studium. Zu beachten ist nur, dass keine Luftlöcher im Material sind.“ Und ihr Chef Bernhard Klein pflichtet ihr bei: „Das ist kinderleicht. Die Anwendung beherrscht ein Auszubildender im ersten Lehrjahr aus dem Stand.“

Bisher wurden bei Oskar Zeeb Produktwerte auf Basis der Rezepturen hochgerechnet. „Nun stellen wir fest, dass die tatsächlichen Werte einige Prozent über den hochgerechneten liegen. Unsere Produkte sind hinsichtlich der analytischen Bestandteile noch magerer, eiweißhaltiger und besser als bisher vermutet“, erklärt Bernhard Klein. Natürlich wurden die neuen Werte schnellstmöglich in die Etikettierung und Produktblätter übertragen. Während des Praxistests standen die beiden in

„Dafür braucht man kein Studium. Zu beachten ist nur, dass keine Luftlöcher im Material sind.“

Dr. Kathrin Ulmer

„Unsere Produkte sind hinsichtlich der analytischen Bestandteile noch magerer, eiweißhaltiger und besser als bisher vermutet.“

Bernhard Klein

regelmäßigem Kontakt mit Hiper Scan-Manager Obrad Kovanovic. Dieser leitet das Projekt Fleischerhandwerk und sieht sich nach dem mehrmonatigen Praxistest bestätigt: „Wir können diese Technologie ab sofort für deutlich unter 20.000 Euro auf dem Markt bringen. Fleischerfachgeschäften können wir damit einen besonderen Nutzen geben.“

NIR in der Fleischverarbeitung

Nahinfrarot-Spektrometer (kurz NIR-Finder) ermöglichen die Analyse wichtiger qualitätsbezogener Messgrößen von Lebensmitteln. In der Fleischbranche finden die Geräte für rohes und bearbeitetes Fleisch sowie Fleischerzeugnisse Anwendung. Zu analysieren gilt es etwa den Gehalt von Fett, Wasser, Eiweiß oder Kollagen. Nachfolgend beschrieben sind die Einsatzmöglichkeiten und die Leistungsfähigkeit am Beispiel des NIR-Spektrometers von HiperScan. Die Spektrometer des Herstellers waren vor der Markteinführung in der Fleischbranche vor allem im Bereich Pharmazie bekannt.

Der Analysevorgang: Die Proben werden auf maximal 3 mm Körnung zerkleinert und in eine offene Petrischale aus Glas (Durchmesser 94 mm) gefüllt. Die befüllte Petrischale wird auf einen rotierenden Motor gesetzt. Das Nahinfrarot-Licht scannt nun die Bestandteile der Probe. Dabei arbeitet das System im Rahmen der eingegebenen Kalibrierungen. Die standardisierten Kalibrierungsmöglichkeiten umfassen mehrere Hundert verschiedene Fleischsorten und Fleischerzeugnisse. Auf jedem

handelsüblichen Notebook, mit dem das Spektrometer verbunden ist und auf dem die HiperScan-Software installiert ist, werden dann die Ergebnisse tabellarisch und grafisch angezeigt. Schon im Vorfeld der Markteinführung wurden Proben von Schwein, Rind, Lamm, Pferd und Geflügel, von Roh-, Brüh- und Kochwurst sowie von Fertiggerichten analysiert. Nach wenigen Sekunden zeigt der Bildschirm die Ergebnisse.

Was zeigen die Analyseergebnisse? Zunächst ist das NIR-System eingestellt auf das Analysieren der Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, BEFFE, Wasser, Asche und Salz. Weitere Analysen, etwa im Hinblick auf Kollagen, BEFFE im FE, Federzahl oder Hydroxyprolin, sind möglich. Dabei sind die Messbereiche so großzügig, dass alle möglichen Fleischerzeugnisse analysiert werden können. Fettgehalte sind von 0,5 bis 93 % messbar, Proteingehalte können von 1 bis 47 % bestimmt werden, der Wassergehalt zwischen 4 und 90 %.

Sicherheit und Nutzen der Analyseergebnisse: Die Analysemethoden entsprechen den im § 64 des LMBG genannten Verfahren und beziehen sich auf klassische Analysemethoden wie „Kjeldahl“ für Proteine oder „Soxhlet“ für Fett. Somit können die Ergebnisse direkt in die Produktblätter und für die Etikettierung verwendet werden.

red

www.hiperscan.com, www.oskar-zeeb.de

Im Kräutermantel

Die Deco Quick® Gewürzhüllungen von **NovaTaste** veredeln etwa Brüh- und Rohwurst, Kochpökelwaren, Pasteten, Braten, Käse und vegetarische Produkte. Ein Beispiel dafür ist die Mischung Deco Quick® Kräutergarten, die mit einer frischen und bunten

Optik punktet und den ummantelten Spezialitäten eine kräftige Kräuternote verleiht.

Kräuter und Gewürze sind so einfach, schnell und sauber aufzutragen. Das Ergebnis: Jede einzelne Scheibe des jeweiligen Produktes ist gleichmäßig und vollständig mit Gewürzen bedeckt. Selbst beim Aufschneiden und Slicen fällt die Umhüllung nicht ab, auch die Verpackung bleibt sauber.

<https://europe.novataste.com/de>



Scharfe Messer beim Kutteln

Bei Kutteln zeigen sich stumpfe Messer etwa an geänderter Brätkonsistenz, längeren Verarbeitungszeiten oder ungewollter Temperaturerhöhung des Bräts. Bis es so weit kommt, arbeitet ein Kutter schon viel zu lange mit Zeit- und Qualitätsverlust. Eine Lösung bei den Kutteln von **K+G Wetter** ist der Messerschnittzähler CutCounter als digitaler Assistent. Die optionale Funktion, ab dem Modell CutMix CM 50 erhältlich, behält die Anzahl an Schnitten, die mit einem Satz Messer ausgeführt wurden, exakt im Blick und wird auf dem Touchpanel aktiviert. Dafür können drei verschiedene Messersätze oder drei komplette Messerköpfe hinterlegt werden. Für jeden ist individuell festzulegen, nach welcher Gesamtzahl an Umdrehungen der Schnittzähler die Empfehlung zum Nachschärfen gibt. Auf dem Touchpanel ist zu sehen, wenn die Messer zum Schärfen müssen. CutCounter speichert die Umdrehungszahl auch dann, wenn der Messerkopf samt Messer oder nur die Messer (ist nur ein Messerkopf im Einsatz) vor dem Erreichen der maximalen Schnittzahl getauscht werden.

Das ist etwa beim Produktwechsel zwischen Koch- und Rohwurstbrät der Fall. Kommen die Messer wieder zum Einsatz, wird beim vorherigen Stand weitergezählt. So behalten Metzger und Maschinenführer auch bei wechselnden Messerköpfen/Messern stets den Überblick über die Schleifintervalle. „Nicht zu unterschätzen sind der erhöhte Energieverbrauch beim Einsatz nicht optimal geschliffener Messer und der Einfluss auf die Lebensdauer der Messer selbst. Das sind leicht vermeidbare Mehrkosten“, sagt Volker Schlosser, Sales Manager International. Das Schleifen und Schärfen der Messer übernimmt K+G Wetters eigener Schleifservice. www.kgwetter.de



Avantgarde auf dem Tisch

Schön in der Form und hygienisch sicher – so präsentieren sich die Porzellankollektionen von **Bauscher**. Ihre funktionalen Eigenschaften schätzen viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küche, Theke und Service. Die aus natürlichen Rohstoffen bestehenden Artikel aus Hartporzellan haben eine hygienische Oberfläche. Gerade beim Anrichten sensibler Lebensmittel ist das ein Vorteil. Zudem sind sie schnitt-, spülmaschinen- und kratzfest und geschmacksneutral – ob dekorierte, farbig glasierte oder weiße Artikel. Die Kollektion Avantgarde ist durch zahlreiche multifunktionale Formen gekennzeichnet. So ist auch auf kleinen Verkaufs- und Verzehrflächen in Fleischereien vieles möglich: Heute dienen die Platten als Teller, morgen als Serviermöglichkeit – tropfenförmige Schalen heben mal die Beilage, mal die Sauce hervor. Unabhängig von der Form ist das Porzellan mikrowellengeeignet und sicher im Ofen zu verwenden. Nützlich seien auch die guten Temperaturhalte-Eigenschaften. www.bauscher.de

Nach dem Spiel...

... ist vor dem Spiel. Das gilt etwa für kreative Bratwürste, die auch nach der Fußball-EM die Blicke der Kunden auf sich ziehen. Dafür präsentiert **Van Hees** neue Produkte, etwa das rote Würzöl Vantasia® Schlemmer-Öl Tikka Masala oGAF, das für eine exotisch-würzige Note im Endprodukt sorgt. Für das Grundbrät gibt es den Komplettcompound Van Hees® Bratwurst Kombi oGAF, eine Kombination von Phosphat und unterschiedlichen gemahlenden Gewürzen, die ohne zugesetzte Geschmacksverstärker und deklarationspflichtige Allergene auskommt. Ein mediterraner Kochschinken lässt sich mit Gütezusätzen wie Aromix® Knoblauch L oGAF herstellen. Das flüssige, wasserlösliche Gewürzextrakt bringt natürlichen Knoblauchgeschmack ohne zugesetzte Geschmacksverstärker ins Produkt. Zudem kreierte der Vize-Europameister der Fleischer von 2023 und Mitglied in der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, Franz Prostmeier, mit den Vantasia® Schlemmer-Ölen hochwertige Grill-Applikationen wie etwa Whischy chops (Bild oben, Schlemmer-Öl Whisky Gold oGAF) oder „Baconbag“ (Schlemmer-Öl Onion Bacon Taste oGAF). www.van-hees.com



Stumpfe Messer werden scharf

Seit über 40 Jahren entwickelt **Friedr. Dick** Schleifmaschinen. Neu ist die kompakte Nassbandschleifmaschine SM-130 mit wassergekühltem Schleifband, mit der Hand- und Maschinenmesser sowie Werkzeuge geschliffen werden können. Sie besteht aus zwei Stationen: dem Schleifband zum Nachschleifen der Messer und der Filzpolierscheibe zum Polieren der Schneide. Der Bandschleifarm ist stufenlos einstellbar und so der Arbeitsumgebung anpassbar. Auf dem Schleifband (1.000 mm lang, 50 mm breit) lässt sich ein neuer balliger Anschliff schnell und materialschonend anbringen. Beschädigungen an der Schneide sind schnell herausgeschliffen. Die Wasserkühlung verhindert dabei ein Überhitzen der Schneide und bindet zugleich den Schleifstaub. Außerdem verfügt die Maschine dank des geräusch- und vibrationsarmen Motors (300 W Direktantrieb; 230-V-Variante) über einen ruhigen Lauf.

www.dick.de

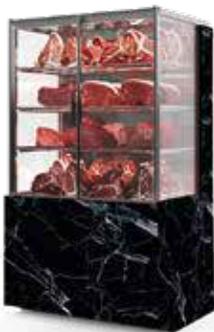


Couscous leicht gemacht

Mit der Komplettmischung Vegavo Couscous ready-to-mix mediterran von **AVO** gelingt die nordafrikanische Spezialität einfach und schnell. Fertig gewürzt wird sie mit heißem Wasser aufgegossen und muss quellen. Danach erfolgt eine Weiterverarbeitung nach Belieben. Den feinkörnigen Couscous kennzeichnet eine mediterrane Vielfalt an Aromen. Paprika, Tomate, Knoblauch, ein Hauch Zitronenschale, natives Olivenöl extra und erlesene Kräuter. Er eignet sich als Beilage ebenso wie als Hauptgericht, etwa in Verbindung mit den veganen Falafel aus dem AVO-Sortiment. Couscous lässt sich vielfältig verfeinern, etwa als abwechslungsreiche Bowl mit frischem Gemüse und Hummus oder als Salat für ein Grillbuffet. Rezeptideen für verschiedene Salate, etwa eine würzige Variante mit einer pikanten Chorizo, oder eine orientalische Interpretation mit Pistazien und Granatapfelkernen, gibt es auf der Webseite.

www.avo.de

Fotos: Friedr. Dick, AVO-Weite August Beise, Epta Deutschland, Komet Maschinenfabrik



Regal für besondere Stücke

Im Rückraumregal Torre der Stili-Range der Marke Eurocryor von **Epta** lassen sich besondere Fleischstücke kühlen und stilvoll präsentieren. Es ist 218,5 cm hoch – davon entfallen 130 cm auf die Präsentationsfläche – sowie 90 cm tief. Auf dem robusten Edelstahlkorpus thronen doppelt verglaste Seitenteile, Türen und ein Dach. Durch die verspiegelte Rückwand wirkt das Warenangebot doppelt so groß. Die

Etagere bestehen aus Edelstahl und leicht zu reinigen. Die Dreiecksform der Etagere-Verstrebungen lässt die Luft im Möbel optimal zirkulieren. Das Kühlsystem ist auf die Anforderungen der Konservierung größerer Fleischstücke auch über einen längeren Zeitraum ausgerichtet (Energieeffizienzklasse B). Temperatur und Luftfeuchtigkeit bleiben so immer konstant. LED-Leuchten unterstreichen die natürliche Frische der Lebensmittel. Die Materialien, Farben und die Verarbeitung sind an die Gestaltung des Ladens anpassbar.

www.epta-deutschland.com/de

Vakuieren in Wunschfarbe

Über das Know-how aus über 70 Jahren im Maschinenbau als Hersteller in Sachen Technik zum Vakuumieren und Thermalisieren verfügt die **Komet** Maschinenfabrik. Nun sind ausgewählte Vakuum-Tischmaschinen in einer fast unbegrenzten Farbpalette erhältlich – auch in der eigenen Unternehmensfarbe eines Betriebs. So untermauern Fleischeren ihre Individualität auch in diesem Produktbereich und die Vakuummaschine wird auch hinter der Ladentheke oder in der Küche zum Eyecatcher, der sich nicht zu verstecken braucht. „Bringen sie mit Farbe ihre Individualität zum Ausdruck! Warum sollte dies nicht auch für ihre Vakuummaschine gelten?“, heißt es aus dem Unternehmen. Nähere Informationen dazu gibt es auf Anfrage.

www.vakuumpacken.de



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) 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 13ZZZZ00000326043

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 ein Gerät alle Probleme löst, 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

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

fleisch net.de

SOCIAL PRODUCT
GEMEINSAM LAUT. STARK

FÜR GEMEINNÜTZIGE ORGANISATIONEN

NGO EMPOWERMENT
NACHHALTIGE PRODUKTE

www.socialproduct.de

SOS-KINDERDORF STIFTUNG

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



SAUGUT...

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

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

Das Management-
Magazin für das
Fleischerhandwerk



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

Impulse finden
Sie in

FH
FLEISCHER-HANDWERK

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

Das Jahresabonnement umfasst sechs Ausgaben und kostet 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!**

