

# FH FLEISCHER-HANDWERK

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

**BERUFSBILDUNG**

**Wurst aus  
der Region**

**HOMANN SNACK STAR**

**Die Sieger!**

**FLEISCHER MIT ERFOLG**

**Metzgerei Keindl  
Niederaudorf**



# SNACK STAR 2015

# DANKE ALLEN TEILNEHMERN!



## DIE HOMANN SNACK STARS 2015 STEHEN FEST:

**GOLD: BAYERISCHE FRÜHLINGSROLLEN**

Sarah Wollny & Veronika Osl  
Berufliche Schulen Altötting

**SILBER: DREILÄNDER PRETZL BUN**

Denis Kummerer  
Gewerbeschule Lörrach

**BRONZE: QUADRATO DI ASPARAGI**

Sandra Ruser  
Gewerbeschule Lörrach

Die Preisverleihung fand im Rahmen des Deutschen Fleischer-Verbandstages in Bremen statt. Siegerrezepte und weitere Informationen unter [www.homann-snackstar.de](http://www.homann-snackstar.de)



# ALTER WEIN IN NEUEN SCHLÄUCHEN



Marco Theimer  
Chefredakteur

Ekelwürmer im Fisch Mitte der 80er, BSE in den 90ern, Antibiotika in der Pute in den Nullerjahren und nun Krebsverdacht bei rotem Fleisch und Wurst – Horrormeldungen bei tierischen Lebensmitteln haben Tradition, aber zum Glück auch nur eine geringe Halbwertszeit. Nachdem wieder mal eine Woche lang die „Sau durch den Medien-Dschungel“ getrieben wurde, ist von der Panikmache nicht mehr viel übrig geblieben. Nach wie vor gilt der rund 600 Jahre alte Paracelsusatz „Nur die Dosis macht das Gift“, denn für eine generelle gesundheitsgefährdende Wirkung von rotem Fleisch und Wurst wollte sich selbst die Weltgesundheitsorganisation WHO nicht vor den Karren spannen lassen. WHO und die Internationale Krebsforschung IARC weisen sogar darauf hin,

dass der Fleischkonsum gesundheitlich nützlich ist und für Einzelne das Risiko der Entwicklung von Darmkrebs aufgrund von Fleischverzehr gering bleibt. Auch die dafür zuständigen deutschen und europäischen Behörden teilen diese Einschätzung explizit.

Gerade weil solche Schlagzeilen für Verunsicherung sorgen, sind Skepsis und Zweifel berechtigt. Die Ende Oktober vor angekündigte IARC-Studie ist keine konkrete Untersuchung über den Fleischverzehr an sich, sondern basiert auf rein statistischen Auswertungen, Berechnungen und Analysen von 800 Studien – und liefert keine neuen Erkenntnisse. Solche Beobachtungsstudien zeigen zwar Zusammenhänge auf, erklären aber nicht welche Mechanismen und Ursachen dahinter stecken. Da-

her haben auch Ernährungswissenschaftler Vorbehalte, dass sich so erhobene Daten als Grundlage von Empfehlungen für die Ernährung eignen. Dies sollten auch Ihre Kunden, liebe Leser, wissen!

Zum Glück ordneten auch viele Verbraucher diese Meldung gut ein und es war ihnen wurscht, welcher alte Wein ihnen da in neuen Schläuchen serviert wurde. Denn: Das Essen ist einer der wenigen Bereiche in der globalisierten Welt, die man noch einigermaßen selbst bestimmen und beeinflussen kann. Bratwurst, Sauerbraten und Dry aged Beef stehen für Regionalität, für ein Stückchen Heimat und Genuss.

**Ich wünsche Ihnen ein äußerst erfolgreiches und genussvolles Jahresendgeschäft und das Beste für 2016!**

Foto: Paul Bojba

## Für die besten Feste! Unentbehrlich für alle, die gerne Gäste verwöhnen wollen.



- Mehr als 300 Seiten mit Rezepten, Tipps, Ideen und Vorschlägen für Catering und Partyservice
- 270 Rezepte von einfach und schnell bis exotisch und ausgefallen
- Komplett in einem hochwertigen Ordner mit herausnehmbaren Innenseiten

138 €



- Über 600 Seiten Ideen, Anregungen und Vorschläge für außergewöhnliche Tischinszenierungen
- 16 Themen-Ideen für exklusive Events mit spezifischen Dekorationsvorschlägen auf großen Panorama-Aufklappseiten
- Zu jedem Thema drei eigens entwickelte Fünf-Gang-Menü-Vorschläge, die untereinander kombiniert werden können – bis hin zu exklusiven Buffets

149 €

Einfach ausfüllen und per Post oder Fax an: (02103) 204 204

Bestellung: \_\_\_\_\_ Exemplar(e) des Buches „Kleine Köstlichkeiten“ à 138 €\*

Bestellung: \_\_\_\_\_ Exemplar(e) des Buches „Tisch-Events mit Genuss“ à 149 €\*

**B&L** MedienGesellschaft mbH & Co. KG  
Fachbuchversand  
Max-Volmer-Straße 28  
40724 Hilden

Tel. (02103) 20 40 · Fax (02103) 204 204  
info@blmedien.de · www.blmedien.de



oder Sie besuchen einfach unseren Internet-Shop:

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Datum/Firmenstempel und Unterschrift

FH 16/15

\* inkl. MwSt., inkl. Versand. Der Preis versteht sich bei Auslandsbestellungen unverzollt und unbesteuerter. Übersee zzgl. Versandkosten. Preisänderungen vorbehalten.



**BRANCHENBLICK**

Aktuelles aus der Branche ..... 5  
 3. Bayerische Weißwurstkönigin ..... 7  
 Süffa-Wettbewerbe:  
 Massenhaft Gewinner ..... 8  
 Fleischerschule Augsburg:  
 Unverzichtbare Schlüsselfunktion ..... 9  
 Eberhardt: Der 3. Streich ..... 10

**BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE**

Regionale Wurstkultur – Teil 1 ..... 13

**DT. FLEISCHER-VERBANDSTAG**

Ziele gemeinsam erreichen ..... 15

**AUS- UND WEITERBILDUNG**

Homann Snack Star 2015:  
 Crossover-Snacks der Sieger ..... 18

**INTERVIEW**

10 Jahre Synercon: „High-Tech-Metzgern gehört die Zukunft“ ..... 28  
 Guido Klüh, Dr. Oetker Professional:  
 Zusatzgeschäft generieren ..... 31

**THEKE**

Parmaschinken:  
 Schinken in reinsten Form ..... 32

**PRODUKTION**

Über den Tod hinaus ..... 33  
 Auf die Dose gekommen ..... 36  
 Technik-News ..... 37

**BETRIEBSFÜHRUNG**

Gemeinsam erfolgreich ..... 43

**RUBRIKEN**

Neu auf dem Markt ..... 42  
 Gesucht & Gefunden ..... 44  
 Impressum ..... 46

*Titelbild:*

*So sehen Sieger aus: Die Gewinner des Homann Snack Star 2015 (v.l.n.r.): Sandra Ruser (3. Platz), Denis Kümmerer (2. Platz) und Veronika Osl (1. Platz). Die Rezepte der Sieger werden auf Seite 19 vorgestellt!*

**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!**

*Foto: Theimer*



**FLEISCHER MIT ERFOLG**

Niederaudorf:  
 Bayerische Originale  
**Magnus Waller** ..... 20

Schwielowsee:  
 Engagiert zum Erfolg  
**Mathias Bothe** ..... 22

Michelstadt/ Odenwald:  
 Keine Energie vergeuden  
**Georg Hofmann** ..... 24

Hamburg:  
 Mit Freude verkaufen  
**Dirk Hübenbecker** ..... 26



**Fleischerei Schmidt, Herne**

## Nachwuchsförderung prämiert

Die Fleischerei Schmidt aus Herne wurde bei der Aktion „Unser Tag 2015“ von Mewa Textil-Management mit 5.000 € ausgezeichnet: Der Betrieb bewarb sich mit den Leistungen seiner Auszubildenden Marianna Köhle (3.v.r.). In dritter Generation von Johannes Friedrich (2.v.l.) und Silvia Schmidt (3.v.l.) geführt, hat sich das Unternehmen seit der Gründung 1918 immer weiter entwickelt. „Mit dem Geld werden wir Marianna die Ausbildereignungsprüfung ermöglichen“, erklärte Johannes Friedrich Schmidt. [www.metzgerei-schmidt.de](http://www.metzgerei-schmidt.de)

Schon bei Facebook geklickt?



**Fleischer-Verband Schleswig-Holstein**

## Erfolgreicher Nachwuchs im Norden

Der Fleischer Thorben Macke (Eutin) und die Fleischerei-Fachverkäuferin Natalie Wolgast (Nindorf) siegten bei den Landesmeisterschaften des Fleischer-Verbandes Schleswig-Holstein. Zweiter bei den Fleischern wurde Jendrik Martens, Dritter René Mahler. Den zweiten Platz bei den Fleischerei-Fachverkäuferinnen errang Aileen Müller, Dritte wurde Jessica Bölke. Am Wettbewerb nahmen zehn Teilnehmer teil, darunter drei Hamburger Fleischer. Die Sieger erhielten neben einem 500 €-Scheck Stipendien für Weiterbildungsmaßnahmen. [www.fleischerverband-sh.de](http://www.fleischerverband-sh.de)



**Messe Stuttgart**

## Süffa Innovationspreis 2015

Die Metzgereien Hornung und Lindauer sowie der Spültechnikspezialist Winterhalter sind die Preisträger des Süffa Innovationspreises 2015. Die Preisverleihung erfolgte am Gala-Abend der Süffa. In der Kategorie „Marketing und Konzeption“ siegte die Lautertaler Metzgerei Hornung mit ihrer „Bergsträßer Winzerkugel“. Metzgermeister Gunther Hornung entwickelte mit seiner Jungmeisterin Jaqueline Wohland den kugelförmigen Snack auf der Basis von Saumagenbrät. Er wird mit Füllungen in den Varianten Kastanie, Pflaume und Sauerkraut angeboten. Der „Sonderpreis der Jury“ ging an die Metzgerei Lindauer aus Mühlacker. Ihr Film „Selbstverständlich selbst gemacht“ zeigt auf neue Art und Weise, wie eine Handwerksmetzgerei heute arbeitet und gewährt einzigartige Einblicke. Zentraler Bestandteil ist der Ablauf einer Schweineschlachtung, bei der mit viel Sorgfalt gearbeitet wird und Tierwohlkriterien eingehalten werden. **Der Link zum Film:** [www.metzgerei-lindauer.de/film-so-arbeiten-wir/](http://www.metzgerei-lindauer.de/film-so-arbeiten-wir/)



**NürnbergMesse/evenord**

## Positive Bilanz der 47. evenord

Rund 6.000 Fachbesucher informierten sich auf der evenord bei 168 Unternehmen über neue Entwicklungen bezüglich Rohstoffen, Arbeitsgeräten, Ladenbau, Dekoration und Service. Viele Produktinnovationen und die entspannte Gesprächsatmosphäre waren nur zwei Highlights, die zum Erfolg der Messe beitrugen. Auch 2015 reisten die Besucher aus dem gesamten Evenord-Vertriebsgebiet an und nahmen nicht selten mehr als 150 km Anfahrtsweg auf sich. Viele Aussteller waren mit ihrer Präsenz zufrieden. In familiärer Atmosphäre wurden bei Weißwurst, Wienerle und Leberkäse Netzwerke gepflegt und neue Geschäftskontakte aufgebaut. Die nächste evenord findet am 8. und 9. Oktober 2016 im Messezentrum Nürnberg in der Halle 12 statt. [www.evenord.de](http://www.evenord.de)



## MARKENSCHAUFENSTER

# Kühlfahrzeuge

Direkt vom Hersteller  
Kühlaufbauten & Kühlanhänger

**KRESS**

KRESS Fahrzeugbau GmbH  
Daimlerstr.7, D-74909 Meckesheim

Tel. 06226-9263-0  
Fax 06226-9263-29

info@kress.eu  
[www.kress.eu](http://www.kress.eu)

Tre Torri

## Das Beste vom Schwein

Ein neuer Blickwinkel auf traditionelle Rezepte: Bei Metzger- und Küchenmeister Burkhard Schork steht alles im Zeichen des Schweins. Im Themenkochbuch „Das Beste vom Schwein“ präsentiert er Rezepte, die weit über Schnitzel und Kotelett hinausreichen. Wie wäre es etwa mit einer Metzelsuppe oder einer grob gewolfen Leberpâté? Neben zahlreichen Bildern bietet das Buch zudem Wissenswertes rund um die Geschichte des Hausschweins. B. Schork: Das Beste vom Schwein. Wiesbaden: Tre Torri, 224 Seiten, 39,90 €.



## Deutscher Fleischer-Verband Mehr-Umsatz-Seminar

Das zweitägige DFV-Seminar „Mehr Umsatz an der Fleischertheke“ mit dem Referenten Peter Gerst in Bietigheim-Bissingen vermittelte 15 Teilnehmern die goldenen Regeln der Verkaufszahlen. Diese lernten z. B. was man bei einem Kundengespräch richtig und falsch machen kann. Um das Gelernte zu vertiefen, übte der Referent mit der Gruppe Verkaufssituationen, etwa den Umgang mit Reklamationen. Ein Folgeseminar zum Thema „Mitarbeiter glaubwürdig motivieren und nachhaltig einbinden“ findet am 1./2. März 2016 im Hotel Pfeffermühle in Siegen statt. [www.fleischerhandwerk.de](http://www.fleischerhandwerk.de)

## MARKENSCHAUFENSTER

**VC999®**  
Innovative Verpackungslösungen  
[www.vc999.de](http://www.vc999.de)

**KRAMER**  
LADENBAU  
KÜHLRAUMBAU  
[www.kramer-freiburg.com](http://www.kramer-freiburg.com)

**STILLER**  
VERSCHLIESS-TECHNIK  
Telefon 07268 392  
• Dosenverschleißmaschinen (halb- und vollautomatisch)  
• für Handwerk und Mittelstand  
[WWW.STILLERGBMH.DE](http://WWW.STILLERGBMH.DE)

**ASCA**  
ASCA AUTOKLAVEN  
Protokollierung über USB-Stick  
CE-zertifiziert  
TÜV geprüft  
100 – 1.500 l Inhalt, alle Beheizungsarten  
– sterilisieren  
– pasteurisieren  
– druckkochen  
Tel.: 06052/9184402 • Fax: 06052/9278841  
E-Mail [auth@asca-consulting.com](mailto:auth@asca-consulting.com)  
[www.asca-consulting.com](http://www.asca-consulting.com)  
Lindenallee 46 • 63619 Bad Orb

Zentrag

## Informationsforum

Zentrag-Vorstandssprecher Anton Wahl beurteilte die Süffa 2015 rückblickend „als die beste und erfolgreichste, an der wir jemals teilgenommen haben.“ Eine klare Standstruktur, wegweisende Ideen und Innovationen neben etablierten Angeboten, Leistungen aus dem klassischen Zentrag-Programm, kompetente Ansprechpartner und Live-Präsentationen – mit geballter Fachkompetenz präsentierte sich die Zentrag auf ihrem Gemeinschaftsstand in Halle 6, in enger Kooperation mit den neun Wirtschaftsorganisationen sowie dem Landesinnungsverband Baden-Württemberg. „Unser Messeauftritt war an allen drei Messtagen zu allen Zeiten überaus gut frequentiert. Alle von uns vorgestellten Themenschwerpunkte und Live-Präsentationen stießen auf großes Interesse und hatten in vielen Fällen direkte Verkaufsgespräche zur Folge“, so Anton Wahl. Auf großes Interesse stieß auch das mit Tchibo Coffee Service realisierte neue Kaffee-Konzept von Gilde foodservice, das speziell auf die Bedürfnisse des Fleischerhandwerks zugeschnitten ist. [www.zentrag.de](http://www.zentrag.de)



LIV des Fleischerhandwerks  
Mecklenburg-Vorpommern

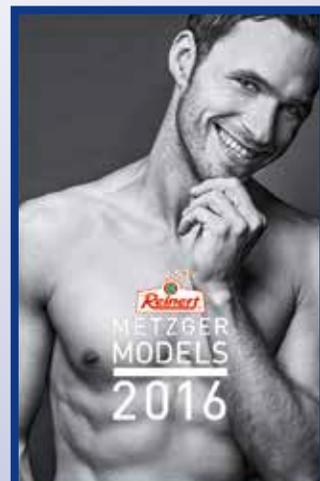
## Herbsttagung in Güstrow

Rund die Hälfte der Mitglieder folgte der Einladung des LIV des Fleischerhandwerks Mecklenburg-Vorpommern nach Güstrow und erlebte einen informativen Tag. Im ersten Teil der Tagung informierte Abteilungsleiterin Dr. Maria Dayen und Referatsleiterin Marion Lorz vom Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz M-V über aktuelle Themen. Dr. Dayen stellte die Transparentmachung der Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrolle im Internet vor. Marion Lorz sprach u.a. über Förderungsmöglichkeiten. Ab einem Investitionsvolumen von 20.000 € sind bis zu 25 % der Gesamtkosten förderfähig. Danach referierte der Avo-Fachberater Jan Thiede über Trends im Conveniencebereich für den Herbst und Winter, z. B. das Angebot von Mittagsgesamten oder das Thema Wintergrillen.



## 10 METZGER-KALENDER zu gewinnen!

Seit über zehn Jahren begeistert der Reinert Männer-Kalender Frauen in ganz Deutschland. Auch 2016 zieren erneut echte Metzger-Models die künstlerisch vom People- und Fashion-Fotografen Oliver Reetz in Szene gesetzten zwölf s/w-Motive. Zentrales Gestaltungsmittel ist dabei das gekonnte Spiel von Licht und Schatten. Senden Sie dafür eine Mail inklusive ihrer Adresse mit dem Betreff „Metzgermodels“ an [gewinnen@blmedien.de](mailto:gewinnen@blmedien.de)



Einsendeschluss ist der 30.11.2015  
Mitarbeiter und Angehörige der B&L MedienGesellschaft sind von der Teilnahme an diesem Gewinnspiel ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

# 3. BAYERISCHE WEISSWURSTKÖNIGIN

Aus den USA direkt auf den Weißwurst-Thron: Für die 24-jährige Metzgerei-Verkaufsleiterin Christin Herrmann ging dieser Urlaubswunsch Mitte September in Bodenmais in Erfüllung.

**D**enn: Zur diesjährigen Entscheidung auf dem Marktplatz in Bodenmais im Bayrischen Wald reiste sie erst am zweiten Finaltag an – und gewann! Als „Christin I.“ repräsentiert die 24-Jährige nun ein Jahr lang das bayerische Metzgerhandwerk. Sie setzte sich gegen 35 Kandidatinnen insgesamt und im Finale gegen fünf Mitbewerberinnen durch. Ihr zur Seite stehen die Zweitplatzierte Verwaltungsangestellte und Metzgereitochter Monika Müller (18) aus Aholming sowie die Dritte Julia Schönberger (22), Mechatronikerin aus Zwiesel. Christin Herrmann stammt aus der Metzgerei Herrmann aus Schlüsselfeld in Oberfranken, einem Familienbetrieb, der seit über 150 Jahren besteht. Seit 2009 ist sie als Verkaufsleiterin dort tätig. Als Schirmherr war der Bayerische Staatsminister für Ernährung und Landwirtschaft, Helmut Brunner, zu Gast. Die Jury 2015: Bayern-3-Moderator Bernhard

„Fleischi“ Fleischmann, Literaturagent Georg Simader, der die Krimiautorin Rita Falk vertrat, die 2. Bayerische Weißwurstkönigin Stefanie Forster, Bodenmais' Bürgermeister Joli Haller, Obmann Werner Braun (Fleischerverband Bayern), Laura Spangler (Astrid Söll Dirndl Couture) und Weißwurstkönigin-Ideengeberin Roswitha Nötzl. Moderator war erneut der Kabarettist Woife Berger. Im Finale mussten die Kandidatinnen vier Aufgaben meistern: eine impulsive Eigendarstellung mit der Begründung zur Wahl zur Weißwurstkönigin in 30 Sekunden, ein kniffliges Weißwurst-Quiz mit je drei Fragen, ein in wenigen Minuten kreativ getextetes und vorgetragenes bayerisches „Gstanzl“, das die Wörter „Weißwurst“, „Woife“ und „gwampert“ enthalten musste, sowie ein Buchstaben-Suchspiel mit dem Publikum, dass aber einem Regenschauer zum Opfer fiel. Nun erwarten Christin I. zahlreiche repräsentative Termine,



z. B. auf der Int. Grünen Woche 2016 in Berlin oder der Weißwurstparty beim Stanglwirt in Tirol. [www.weisswurstkoenigin.de](http://www.weisswurstkoenigin.de)

## Die Finalistinnen 2015

1. Platz: Christin Herrmann (Verkaufsleiterin Metzgerei, Schlüsselfeld/Oberfranken)
2. Platz: Monika Müller (Verwaltungsangestellte, Aholming/Niederbayern)
3. Platz: Julia Schönberger (Mechatronikerin, Spiegelau/Niederbayern)

Ebenfalls im Finale: Bianca Bielmeier (Verwaltungsangestellte, Köln, geb. Viechtach/Niederbayern), Jennifer Deichl (Rechtsanwaltsfachangestellte, Röhrmoos/Oberbayern), Julia Stillfried (Einzelhandelskauffrau, Ottenzell/Oberpfalz), erkrankt: Alexandra Blüml (Studentin Mathematik, Donaustauf/Oberpfalz)

Foto: Theimer

**SENGER**

Alle Modelle, aktuelle Angebote und weitere Informationen unter [www.kuehltransporter.de](http://www.kuehltransporter.de)



**NUTZFAHRZEUG ZENTRUM RHEINE\***  
Lingener Damm 1, 48429 Rheine  
Tel.: 05971 7910-2590  
Mail: [info@kuehltransporter.de](mailto:info@kuehltransporter.de)

**NUTZFAHRZEUG ZENTRUM LÜBECK\***  
Schwertfegerstraße 2, 23556 Lübeck  
Tel.: 0451 88001-6713  
Mail: [luebeck@kuehltransporter.de](mailto:luebeck@kuehltransporter.de)

## Jetline-Cool Kühltransporter

*von den Profis empfohlen!*



**Volkswagen T5**  
kompletter Kühltransporter

ab **23.995,-**

**Peugeot Partner**  
kompletter Kühltransporter

ab **15.395,-**

**Mercedes-Benz Sprinter**  
kompletter Kühltransporter

ab **33.995,-**

Preise zzgl. MwSt. und Überführung (Kosten je nach Marke unterschiedlich) \*Ein Unternehmen der Senger GmbH in Rheine.



# MASSENHAFT GEWINNER

Die Süffa-Qualitätswettbewerbe zählen bundesweit zu den größten ihrer Art für Handwerksbetriebe. Auch in diesem Jahr gab es zahlreiche Top-Leistungen.

Zu diesen Wurst- und Schinkenwettbewerben gingen im Vorfeld der Messe etwa 1.000 Proben ein. Dabei vergaben die fachlich versierten Prüfer insgesamt 840 Gold-, Silber- und Bronzemedailen. „Eine Süffa-Prämierung gilt in der Branche etwas. Dass viele Proben ausgezeichnet wurden, zeigt das hervorragende Qualitätsniveau im Fleischerhandwerk“, erklärt der stv. Landesinnungsmeister und Jury-Vorsitzende Wolfgang Herbst. Die fachkundige Bewertung der Wurst- und Schinkenspezialitäten erfolgte bereits am 26. September in der „Alten Kelter“ in Fellbach. Bei den

Berufsschulwettbewerben gingen 41 Teams an den Start. Die Arbeiten waren laut Jury durchweg qualitativ auf sehr hohem Niveau. Hier wurde 19 x Gold, 14 x Silber und 8 x Bronze vergeben. Die erfolgreichen Metzgereien: (s. Kasten oben)



## Gesamtsieger:

Obere Metzgerei Franz Winterhalter, Elzach (2 Pokale: Brühwurst- und Rouladen-Wettbewerb, übrige Disziplinen je ein Pokal)

## Beste „Schwäbische Maultasche“:

Metzgerei Oliver Häcker, Sachsenheim

## Schinkenkönig:

Metzgerei Dölz, Lauschrün (8 x Gold, 2 x Silber)

## Stuttgarter Rössle:

Metzgerei Matthes, Plieningen

## Int. Brühwurst- und Int. Pasteten- & Rouladen-Wettbewerb:

Metzgerei Schäfer, Weinstadt (18 x Gold)

## Kochwurst-Wettbewerb:

Metzgerei Schneider, Freiberg am Neckar (8 x Gold)

## Int. Rohwurst-Wettbewerb:

Metzgerei Bommer, Neidenstein; Hofmetzgerei F. Hack, Pfdelbach-Windischenbach; Vogt Bühler Fleischwaren, Bühl (alle drei 1. Sieger, 5 x Gold)

## Int. Rohschinken-Wettbewerb:

Hofmann's Fleischereifachgeschäft, Osterburken (4 x Gold)

## 12. Int. Kochpökelwaren-Wettbewerb:

Metzgerei Dölz, Lauschrün; Metzgerei Schäfer, Weinstadt; Obere Metzgerei Franz Winterhalter, Elzach (alle drei 1. Sieger, 5 x Gold)

## Wettbewerb „Fingerfood & Flying Buffet“:

Sonja Trumpp, Metzgerei Trumpp (6 x Gold, 2 Pokale)

## Wettbewerb „Nachwuchs-Platten“:

Marie-Madlen Strauß, Metzgerei Trump, Schillingsfürst (3 x Gold, 1 Pokal)

## 25 GOLDMEDAILLEN

Alle 42 eingereichten Produkte von „Der Metzger Schneider“ aus Freiberg am Neckar erhielten bei den Süffa-Qualitätswettbewerben eine Medaille, darunter 25 x Gold sowie drei Pokalauszeichnungen.

Außerdem gewann die Metzgerei den 6. Int. Kochwurstwettbewerb. Insgesamt reichten 77 Handwerksbetriebe 874 anonymisierte Proben zu den

Wettbewerben ein. Elf Pasteten, 42 Maultaschen, 73 Rohschinken, 95 Kochpökelwaren, 135 Rohwürste, 158 Kochwürste und 360 Brühwürste wurden sensorisch geprüft. Mit Gold prämiert werden in allen Kategorien nur absolut fehlerfreie Produkte. Schon kleine, in der handwerklichen Herstellung nicht unübliche Abweichungen, z. B. Lufteinschlüsse oder geschmackliche Differenzen beim Räuchern, die keine Auswirkung auf andere Qualitätskriterien haben, führen dazu, dass es „nur“ zur Silber- oder Bronzemedaille reicht. [www.sueffa.de](http://www.sueffa.de) [www.der-metzger-schneider.de](http://www.der-metzger-schneider.de)

# UNVERZICHTBARE SCHLÜSSELFUNKTION

Das Bildungszentrum des Fleischerhandwerks in Augsburg bietet den Lehrgang zum/zur Verkaufsleiter/in an. Der nächste Kurs startet am 18. Januar 2016 und endet am 17. März 2016.

Der Verkauf gehört zu den Königsdisziplinen der handwerklichen Metzgerei. Er ist die Schnittstelle zum Kunden und so das Aushängeschild des Betriebes. Die Aufgabe des/der Verkaufsleiters/in ist es, diesen Bereich zu organisieren. Dieser Verkaufsleiter/innen-Lehrgang richtet sich an Fleischerei-Fachverkäufer/innen, die leitende Aufgaben im Verkauf übernehmen, selbstständig eine Filiale führen und Verkaufslehrlinge ausbilden wollen. Im Mittelpunkt steht ein praxisorientierter Unterricht, der optimal auf die anerkannte Fortbildungsprüfung zum/zur Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk (Schwerpunkt Fleischerei) vorbereitet. An der Augsburger Schule unterrichten in allen vier Prüfungsteilen (Fachpraxis, Fachtheorie, wirtschaftliche und rechtliche Kenntnisse, berufs- und arbeitspädagogische Kenntnisse) neben den Fachkräften der Fleischerschule und den Mitarbeitern des Fleischerverbandes Bayern auch qualifizierte auswärtige Dozenten. Der Lehrgang umfasst 400 Unterrichtsstunden.

Mit dem im Kurs erworbenen Wissen lassen sich auch betriebswirtschaftliche Änderungen im Verkauf umsetzen, Werbemaßnahmen planen oder das Sortiment besser auf die Kunden abstimmen. Vor allem die Fachberatung und das Catering, die in vielen handwerklichen Metzgereien zu den Alleinstellungsmerkmalen zählen, stehen im Fokus dieses Kurses. „Wer gut verkaufen will, braucht eine/n Verkaufsleiter/in aus Augsburg“, betont Anton Schreistetter, Organisationsleiter des Bildungszentrums.

Auch der bayerische Landesinnungsmeister Georg Schlagbauer unterstreicht die Wertigkeit der Verkaufsleiter/innen: „Der Verkauf wird zunehmend zur Schlüsselfunktion, da hier die Kommunikation mit dem Kunden stattfindet. Entsprechend gut ausgebildetes Personal ist an dieser Stelle unverzichtbar“. Weitere Informationen gibt es im Schulsekretariat der Fleischerschule Augsburg bei Lieselotte Sturm, Tel: (0821) 568 61 21, sowie im Internet unter [www.fleischerschule.de](http://www.fleischerschule.de).

Fotos: Fleischerverband Bayern



#### Kurstermine 2016

**30. Lehrgang „Fleischerei-Verkaufsleiter/in“**  
18. Jan. - 17. März 2016

**31. Lehrgang „Fleischerei-Verkaufsleiter/in“** 4. Okt. - 1. Dez. 2016

[www.ehlert-express.de](http://www.ehlert-express.de)

Der WebShop für die  
Lebensmittelbranche

Reinigungsmittel

Kunstdärme **Maschinen**

**Bekleidung**

Messer **Naturdärme**

**Fleischereibedarf**

**Verpackungen**

Zusatzstoffe **Gewürze**

Desinfektionsmittel



Alles, was der Profi braucht !

eXtra schnell  
eXtra professionell

Bestellung  
bis 13.00 Uhr:  
Versand am  
selben Tag !

[www.ehlert-express.de](http://www.ehlert-express.de)



# DER 3. STREICH

Mit Edelstahlpressen für Kochpökelwaren hat sich die Eberhardt GmbH aus dem Frankenland von einer regionalen Größe zum Global Player entwickelt.

**A**ller guten Dinge sind drei. Das dachte sich auch Klaus Eberhardt und erwarb eine über 10.000 m<sup>2</sup> große Fläche im Gewerbegebiet Lichtenau an der A6, um dort das Werk III des Weltmarktführers für Koch- und Schinkenpressen, der Eberhardt GmbH, zu errichten. Im Dezember 2014 war Spatenstich, im Juli die Einweihung der neuen Werkhalle. Die Erweiterung ist keinem Sprichwort geschuldet, sondern der schieren Notwendigkeit. Das Unternehmen, 1960 von Spenglermeister Adolf Eberhardt gegründet, ist heute in über 90 Ländern auf allen Kontinenten der Erde aktiv. Mit den pneumatischen Kochpressen aus Edelstahl lassen sich Kochpökelwaren ohne Druckverlust gleichmäßig pressen, kochen und in fast jede Form bringen, vor allem bei Slicerprodukten, bei denen es auf Egalisierung ankommt. Ihr pneumatischer Zylinder besteht aus einem speziell entwickelten Gummi, der bis 90°C hitzebeständig und mit einer zusätzlichen Edelstahllendplatte versehen ist. Die Kochpressen werden in acht Modellen mit einem Füllgewicht von 100 bis 700 kg hergestellt.

Die patentierten Spindelpressen können Produkte mit einer Länge von bis zu 1.000 mm fertigen. Im Cook-In-Verfahren oder in offener

Kochung, mit beschichteter Gewürzfolie, im Netz oder Kunstdarm, werden sie eingeformt. Die Pressen sind wartungsfrei, leicht zu bedienen sowie alleine befüll- und entleerbar. Die gewichtsgenaue Egalisierung und Formgebung minimiert den Schneideverlust auf unter 1 %. Die individuell gefertigten Geräte eignen sich sowohl für die industrielle Slicerproduktion als auch für handwerkliche Spezialitäten.

## BREITES PORTFOLIO

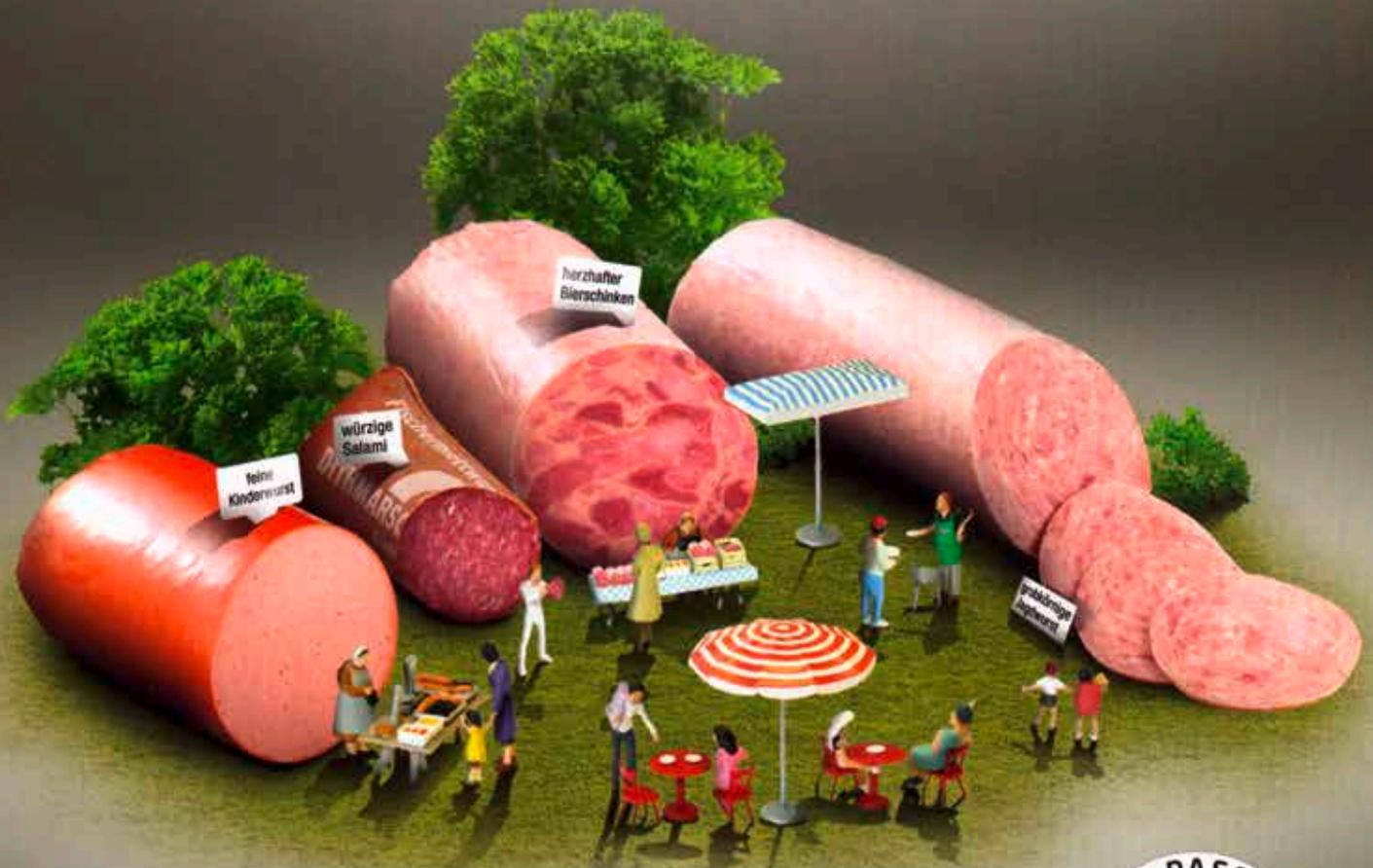
Die Euro-Schinkenpressen mit einem Maximaldruck bis zu 8 bar sind mit pneumatischer Steuerung ausgestattet. Damit verbessert und beschleunigt sich der Reifungsprozess von Rohschinken und Dauerware. In der Produktion fallen geringere Abschnittsverluste an, der Schinken bekommt eine feste Konsistenz und gleichmäßige Salzscharfe. Die Schinkenpressen sind in drei Varianten lieferbar.

In der neuen Halle arbeitet eine der modernsten Beiz- und Elektrolyseanlagen Deutschlands. Geländerbau und Oberflächenfinish sind dort ebenso untergebracht wie die Anlieferung sowie Büro- und Sozialräume. Das Portfolio der Edelstahlexperten reicht übrigens weit über das Fleisch-, Wurst und Metzgersegment hinaus. Produziert werden in Lichtenau

auch Treppen, Balkons und Zäune, Grillgeräte sowie Garten- und Designmöbel.

Trotz des weltweiten Erfolgs ist der fränkische Mittelständler ein Familienunternehmen geblieben. Der Gründer Adolf Eberhardt übergab den Betrieb 1978 an seinen ältesten Sohn Klaus, der bis heute als Geschäftsführer agiert. Zusammen mit seinen beiden Brüdern, den Spenglermeistern Rainer und Fred, leitet er die Geschicke des Unternehmens. Rainer Eberhardt verantwortet das Design für die Produkte der Lebensmittelindustrie und ist als Kundenbetreuer weltweit unterwegs. Fred Eberhardt ist für Zäune- und Geländerproduktion zuständig und in diesen Sparten auch als Kundenberater im Einsatz. Die nächste Generation ist mit den Söhnen Ralf, Peter, Kevin und Hannes ebenfalls schon in der Firma aktiv.

Im Werk I sind weiterhin Hauptproduktion und Bürozentrale untergebracht, im Werk II das Lager. Sollte sich der Wachstumskurs des Unternehmens auf dem hohen Niveau der vergangenen Jahre einpendeln, wäre für das neue Werk ein Erweiterungsbau denkbar. Rainer Eberhardt sieht Wachstumspotenziale vor allem in Afrika und in der Karibik. Platz genug für eine Erweiterung wäre am neuen Standort allemal. *chb*  
[www.eberhardt-gmbh.de](http://www.eberhardt-gmbh.de)



Setzen Sie neue Maßstäbe in Ihrer Flexibilität

## Produktionsabläufe nach Bedarf einteilen

Mit dem Wissen erfahrener Metzgermeister und basierend auf unseren Erfahrungen mit Industriemaschinen haben wir die flexibel einsetzbare **DP3** speziell für Handwerksbetriebe entwickelt. Das Ergebnis ist eine zuverlässige und langlebige Maschine, mit intuitiv zu bedienendem **Touchscreen** für die Verarbeitung viskoser und fester Rohstoffe, wie sie in jeder Metzgerei verarbeitet werden. Sie ist **optimal für kleine Chargen** und **häufige Produktwechsel** geeignet. Zusammen mit den universellen Einsatzmöglichkeiten unserer Vorsatzgeräte und den vielfältigen Serviceleistungen vor Ort bieten wir Ihnen ein umfassendes Rundum-Sorglos-Paket. Informieren Sie sich und erfahren Sie mehr über die vielen Vorteile der DP3.





Zusammen neue Maßstäbe setzen:

## Realisieren Sie Ihre Ideen durch Technik und Partnerschaft

Nutzen Sie die Flexibilität und Effizienz der Füllmaschine DP3, um die Produktion in Ihrem Betrieb zu optimieren.

Die VEMAG Maschinenbau GmbH unterstützt Sie darüber hinaus durch kompetente Beratung und große Erfahrung in der Umsetzung von Produkten. Mit Leidenschaft für Ihre Produkte schaffen wir **individuelle Lösungen für Sie**. Dafür steht unser VEMAG-Siegel.

Was können wir für Sie tun? **Vereinbaren Sie einen Gesprächstermin** bei uns in Verden und überzeugen Sie sich vor Ort im Kundencenter von den Möglichkeiten unserer Maschinen.



VEMAG Maschinenbau GmbH | Weserstraße 32 | D-27283 Verden  
Tel.: +49 (0)4231 777-0 | Fax: +49 (0)4231 777-241 | e-mail@vemag.de | [www.vemag.de](http://www.vemag.de)





Die deutschen Regionen sind bekannt für ihre besonderen Wurstspezialitäten. In den nächsten beiden Ausgaben werden an dieser Stelle neben Klassikern auch unbekanntere Wurstsorten vorgestellt.



## REGIONALE WURSTKULTUR – TEIL 1

In Deutschland gibt es mit regionalen Schwerpunkten über 1.500 Wurstsorten und Fleischerzeugnisse, die sich in Herstellung, Zusammensetzung, Aussehen und Geschmack unterscheiden. Fast jede Region hat ihre traditionellen Originale, zu denen nicht nur die jeweilige Bevölkerung vor Ort, sondern auch internationale Wurstliebhaber eine emotionale Bindung haben. Nachfolgend nun eine erste Auswahl davon:

### NORDEN

**Knipp:** Diese helle Bremer Kochwurst enthält wie der „Pinkel“ Hafergrütze, die dem Brät Bindung gibt. Die Wurstmasse aus fein gekuttertem Schweinskopf, Schweinebauch und Schwarte wird im

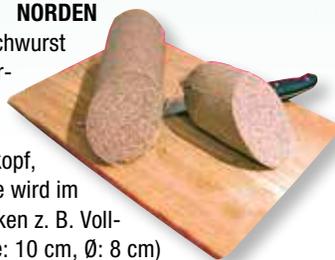
Wurzelsud gekocht. Dazu schmecken z. B. Vollkornbrot oder Rote Bete. (Länge: 10 cm, Ø: 8 cm)

**Lotsenwurst:** Die geräucherte Rohwurst ist eine Hamburger Spezialität (auch: Mettwurstaufschnitt). Mageres Schweinefleisch führt hier zu einem eher untypischen Fettanteil von weniger als 25 %. Die Wurst kann auch Rindfleisch, Pfeffer sowie Senfkörner enthalten. (Länge: 20 cm, Ø: 4 cm)

**Oldenburger Pinkel:** Diese geräucherte Rohwurst aus Niedersachsen enthält Grütze, aber auch viel mageres Schweinefleisch. Daher „pinkelt“ sie aufgehängt nach dem Räuchern auch weniger Fetttropfchen als fettere Varianten. (Länge: 13 cm, Ø: 3,5 cm)

**Saure Rolle:** Aus Schleswig-Holstein kommt diese stückige Brühwurst. Sie enthält gewürzte, mittelgrob gewolfte, und mit mageren Rinderstreifen versehene Schweineschlachtprodukte, die in einen Rinderpansen eingenäht sind. Die Rolle liegt zwei Wochen nach dem Erkalten in einer Marinade aus Essig oder Molke. (Länge: 30 cm, Ø: 9 cm)

**Schlackwurst:** Diese geräucherte Rohwurst aus Mecklenburg-Vorpommern ist eine Variante der Zervelatwurst und nach dem Schlackdarm (Schweinemastdarm) benannt. Die krumme Wurst erfährt eine Kalträucherung und reift bis zu zwei Wochen lang an der Luft. (Länge: 50 cm, Ø: 5 cm)



### MITTE

**Ahle Wurst:** Die nordhessische Wurstspezialität schlechthin wird luftgetrocknet und im Naturdarm als „Stracke“ oder „Runde“ verkauft. Das „Ahle“ steht für das lange Reifen sowie das hohe Schlachalter der „Wurstschweine“. Seit 2004 bei Slow Food in der „Arche des Geschmacks“. (Länge: 33 cm, Ø: 6 cm)

**Eichsfelder Feldgieker:** 1718 wurde diese herkunftsgeschützte Thüringer Rohwurst erstmals urkundlich erwähnt. Sie reift sechs bis zwölf Monate in Reifekammern. (Länge: 14 cm, Ø: 8 cm)

**Schwartenmagen:** In Osthessen tragen Presskopfbereitungen diesen Namen, z. B. in Fulda. Die Kochwurst enthält Schweineohren und -zunge und wird in Gläser oder Dosen gefüllt. In geräucherter Form gibt es sie in Blasen oder Mägen. (Größe: 22x12 cm, Ø: 25 cm)

### SÜDEN

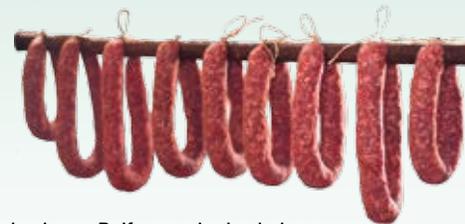
**Hofer Rindfleischwurst:** Diese nordbayerische Spezialität ist am „g.g.A.-Stempel“ („geschützte geografische Angabe“) zu erkennen und darf nur in Hof und Umgebung hergestellt werden. Die Basis der Streichwurst ist sehr mageres Fleisch weiblicher Rinder (80 %). (Länge: 11 cm, Ø: 5 cm)

**Kirschwassersalami:** Diese helle, luftgetrocknete Salami kommt aus Baden-(Württemberg) und wird mit schwarzem Pfeffer, Rauch, Senfkörnern und Kirschwasser verfeinert. (Länge: 40 cm, Ø: 7 cm)

**Milzwurst:** Im Süden und Osten Bayerns bekannt, wird diese aus zwei Dritteln Weißwurstbrät, fein gekuttertem Schweine- oder Kalbfleisch und kirsch kerngroßen Milzstückchen hergestellte Brühwurst in große Kunstdärme gefüllt. Milzbrieswurst enthält Kalbsbries. (Länge: 20 cm, Ø: 9 cm)

**Wollwurst:** Hier wird das Brät aus Kalb und Schwein direkt in siedendes Wasser gespritzt. Die Wurst braucht so keinen Darm und weist eine „wollige“ Oberfläche auf. Wird sie in Milch getaucht und gebraten, schwillt sie an (bayr. Gschwollene). (Länge: 15 cm, Ø: 2 cm)

*In der nächsten Ausgabe folgen Wurstspezialitäten aus Ost- und Westdeutschland sowie Österreich.*





# WISSENS-CHECK TRAINING:

## KNOW-HOW: REGIONALE WURSTKULTUR (1)

?

Was bezeichnet man als Schwartemagen?

?

Wann wurde die Eichsfelder Feldgieker  
erstmals urkundlich erwähnt?



?

Woher hat die Schlackwurst ihren Namen?

?

Welche Spezialität aus Norddeutschland  
wird in Rinderpansen eingenäht?

?

Worauf bezieht sich der Name  
der bayerischen Wollwurst?



?

In welcher Region ist die „Ahle Wurscht“ bekannt?

?

Welchen typischen pflanzlichen Bestandteil  
enthält Knipp?

Nur bei uns erhältlich:

**Allergen-Ratgeber**





Herbert Dohrmann

„Arbeiten am gemeinsamen Ziel“ lautete das Motto des 125. Deutschen Fleischer-Verbandstages am 11./12. Oktober 2015 in Bremen. Dialogbereitschaft, Tierschutz, Nachwuchsförderung und Integration von Flüchtlingen waren nur einige Themen von vielen.



# ZIELE GEMEINSAM ERREICHEN



Heinz Werner Süß

Gut mit Bremer Spezialitäten gestärkt und voller Elan fanden sich die rund 300 Teilnehmer nach dem gelungenen Eröffnungsabend der Bremer Fleischer-Innung in der Handwerkskammer der Hansestadt zur Matinée im Dorint Park Hotel ein. Trotz Veggie-Boom, rückläufiger Betriebsanzahl und anhaltendem Nachwuchs- und Fachkräftemangel genießt das Fleischerhandwerk bei den Verbrauchern ein hohes Ansehen. „Die Umsätze sind gut, die Ertragslage bei den meisten mehr als befriedigend und die Investitionen in die Zukunft nehmen zu. Das Vertrauen der Kunden trägt uns derzeit zu gutem Erfolg“, betonte DFV-Präsident Heinz Werner Süß. Doch diesen gelte es auszubauen und nicht stehen zu bleiben. Dafür seien Offenheit und Dialogbereitschaft von allen Seiten nötig, egal ob mit Verbraucherverbänden, Arbeitnehmern, Gewerkschaften, Handel, Industrie

oder der Politik. Hinsichtlich der Flüchtlinge äußerte er sich durchaus positiv: „Wenn wir unsere Hilfe so anbieten und organisieren, dass wir sie bewältigen können, sind die Flüchtlinge in der Tat eine Chance. Es kommen viele gute Leute ins Land“.

## GEMEINSAM GESTALTEN

Ein besonderes Anliegen war dem DFV-Präsidenten die Partnerschaft

mit der Landwirtschaft, weshalb auch Themen wie der Tierschutz ganz oben auf der Agenda standen. In Landwirtschaft und Fleischerhandwerk sei die Zeit nicht stehen geblieben. Deshalb seien ein aktiver Dialog und eine konstruktive Zusammenarbeit unerlässlich. „Es ist unsere gemeinsame Aufgabe, den Anforderungen der Verbraucher gerecht zu werden und ihnen klar zu machen, dass



Johannes Röhring, MdB

Fotos: Theimer

**ca. 2000 Anhänger und ca. 500 Gebrauchte\*** auf über 50.000 qm

**WÖRMANN**  
world of trailers

**Transportieren  
Kühlen  
Verkaufen**

- Exklusiv-Kühltheke
- geschwungenes Wurstgehänge
- u.v.m.

Mit Rohrbahn und Dachverstärkung



**SERRANO**



**THERMOKING**

\* Für alle Einsatzbereiche

**WÖRMANN GmbH**  
Torstraße 29  
85241 Hebertshausen b. Dachau

Öffnungszeiten:  
Mo-Fr 9.00 - 18.00 h  
Sa 9.00 - 14.00 h

[www.woermann.eu](http://www.woermann.eu)  
**0 81 31 / 29 27 80**



DFV-Ehrennadel in Gold: Berthold Bissinger (2.v.l.), Jean-Marie Oswald (2.v.r.) und Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald (r.).



Ausgezeichneter Nachwuchs: der Fleischer Herrmann Eberle, die Fleischei-Fachverkäuferin Svenja Spitzmüller und die Fleischerin Anna Steffen.

sie unsere in der Kette produzierten Erzeugnisse guten Gewissens genießen können“, rief er dem Gastredner Johannes Röring, dem CDU-Bundestagsabgeordneten und Vorsitzenden des Fachausschusses Schweinefleisch beim Deutschen Bauernverband, zu. Dieser bekräftigte, dass das Fleischerhandwerk trotz gesteigerter Exportorientierung die Basis allen Tuns sei und dankte den Metzgerinnen für ihre hohe handwerkliche Qualität und die kompetente Beratung der Kunden. Er signalisierte

Kooperation, um gemeinsame Ziele zu definieren und zu verfolgen. „Das Fleischerhandwerk ist ein wichtiges Bindeglied der Wertschöpfungskette und trägt zum Erfolg bei der Vermarktung von Lebensmitteln bei“, betonte Johannes Röring, der gerne mehr Fachgeschäfte mit dem „f“-Zeichen in den Fußgängerzonen sehen würde. Im Rahmen der Mitgliederversammlung berichtete auch DFV-Vize Michael Durst aus dem Fachbeirat Werbung und Öffentlich-

keitsarbeit und stellte aktuelle und künftige Maßnahmen zur Förderung des Branchennachwuchses vor. Dies seien der Ausbau und die Weiterentwicklung der 2014 gestarteten Online-Portale, die noch besser von den Betrieben genutzt werden könnten, sowie die bessere Bekanntmachung dieser bei Eltern und Lehrern. Er verwies z. B. darauf, dass man die Videos der Erfahrungsberichte aktueller Gesellen/innen auf eigene Webseiten – egal ob Betrieb oder Innung – kostenlos einbinden könne. Ebenso empfahl er eine noch stärkere Nutzung der Betriebsdatenbank zur Nachwuchsgewinnung sowie den neuen Kinospot zur Imagebildung. Positiv sei auch die Innungsaktion „Steaktage“ angekommen, für die aber noch Potenzial nach oben sei. 2016 soll eine weitere Innungsaktion mit Werbemitteln angeboten werden.

Fleischerei-Fachverkäuferin Svenja Spitzmüller (Baden-Württemberg), die Fleischerin Anna Steffen (Schleswig-Holstein) sowie der Fleischer Herrmann Eberle jun. (Bayern). Einen Tag später erhielten drei weitere Personen für ihr langjähriges Engagement für das Fleischerhandwerk das DFV-Ehrenzeichen in Gold: Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald (Vorstand der Schweisfurth-Stiftung), Jean-Marie Oswald (Präsident, Internationaler Metzgermeisterverband) und Berthold Bissinger (Präsident Dt. Fleischer-Sängerbund). Der diesjährige Verbandstag endete mit einem stimmungsvollen Abend im Bremer Ratskeller, direkt unter dem mehr als 600 Jahre alten Rathaus, der von der gastgebenden Bremer Fleischer-Innung um Ober- und Landesinnungsmeister Herbert Dohrmann und seinen Kolleginnen und Kollegen perfekt organisiert wurde. Der 126. Deutsche Fleischer-Verbandstag findet auf Einladung des saarländischen Landesinnungsmeisters Volker Weider am 9. und 10. Oktober 2016 in Saarbrücken statt.

#### EINSATZ HONORIERT

Im Rahmen der sonntäglichen Matinee wurden auch drei erfolgreiche Teilnehmer des Bundesleistungswettbewerbs der Fleischerjugend 2014 gebührend geehrt: die

Fotos: Theimer

## Metzgermeister

vertrauen auf

**StaufenFleisch®** und **STAUFERIGO®**

eingetragene Marken der MEGA

Überzeugen Sie sich von:

→ der Saftigkeit → der Zartheit → dem feinen Fleischgeschmack

Exklusiv für das Fleischerhandwerk und die Gastronomie – das regionale Markenfleischprogramm aus dem MEGA-eigenen MetzgerSchlachthof

Besuchen Sie uns auf der **Großen MEGA Hausmesse** am So. 22. und Mo. 23. Nov. 2015 · jeweils 9 – 18 Uhr im MEGA C&C-Markt Stuttgart · Schlachthofstr. 6 Verkostungen | Vorführungen | Branchentrends Berufsmode | Fleischerei-Technik auf über 9000 m<sup>2</sup>

**MEGA** Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie

stauflenfleich.de | mega-stuttgart.de

mth

# Bewerben Sie sich jetzt für den

## FLEISCHER-HANDWERK

# Award 2016

Mit dem **FLEISCHER-HANDWERK Award 2016** werden zum 4. Mal technische Innovationen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung ausgezeichnet, die einen nachhaltigen Vorteil für den verarbeitenden Betrieb und die Qualität der produzierten Lebensmittel haben.

Die Auszeichnung wird an Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister verliehen. Eine Fachjury nimmt die Beurteilung der Vorschläge und Bewerbungen vor.

#### **Ausschreibung:**

Die Ausschreibung für den FLEISCHER-HANDWERK Award ist ab sofort eröffnet und endet am **5. März 2016**.

#### **Bewerbung:**

Bewerbungen und Vorschläge können ab sofort eingereicht werden. Die Kurzbewerbung in digitaler Form sollte enthalten:

- ◆ Motivation für die Bewerbung
- ◆ Firmenbeschreibung und fachlichen Hintergrund
- ◆ Schilderung des Projekts bzw. der Innovation auf max. 3 Seiten sowie die Herausstellung des besonderen Innovationsgehalts
- ◆ ggfs. Bilder

#### **Preisverleihung:**

Die Prämierung der preisgekrönten Projekte und Entwicklungen erfolgt auf der **IFFA 2016 in Frankfurt am Main** in einer fachöffentlichen Veranstaltung. Die Preisträger werden zudem mit einer Urkunde ausgezeichnet. Über die Siegerprojekte wird in FLEISCHER HANDWERK ausführlich berichtet.



### Preiskategorien:

- ◆ Gütezusätze & Gewürze
- ◆ Ladenbau & Verkauf
- ◆ Verpackungstechnik
- ◆ Räucher- und Klimatechnik
- ◆ Verarbeitungsmaschinen
- ◆ Gar- und Küchentechnik
- ◆ Konzepte zur Verkaufsförderung



Award 2016

1. Platz

?

Kategorie:  
Verarbeitungs-  
maschinen

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung oder Ihren Vorschlag an die Redaktion:

**Marco Theimer, Chefredakteur** ◆ [m.theimer@blmedien.de](mailto:m.theimer@blmedien.de) ◆ +49 (89) 370 60-150



# CROSSOVER-SNACKS

**R**und 250 Vertreter der deutschen Fleischerinnungen feierten die Sieger des fünften Homann Snack Star-Wettbewerbs 2015 und verkosteten die mit großer Hilfe des Bremer Lehrlingswartes Wilfried Wöbbeking zubereiteten Snacks. Verliehen wurden die Auszeichnungen im Dorint Park Hotel Bremen in Gold, Silber und Bronze. Die Siegerinnen Veronika Osl (18, Metzgerei Alber, Markt am Inn) und Sarah Wollny (19, Edeka Lechertshuber/Wimmer, Burghausen) gewannen mit ihrer Snack-Idee „Bayerische Frühlingsrollen“ mit Weißwurststreifen im Frühlingsrollenteig. Silber ging an Denis Kummerer (26, Edeka Hieber, Rheinfelden) mit dem Snack „Dreiländer Pretzel Bun“. Sandra Ruser (21, Metzgerei Jansen, Lörrach-Stetten) errang mit ihrem Snack „Quadrato di Asparagi“ Bronze. Denis Kummerer und Sandra Ruser nahmen gemeinsam mit ihren Klassenkameraden der Gewerbeschule Lörrach am Wettbewerb teil. Federführend dabei waren die Fachlehrer Andreas Reichert (Theorie) und Riccardo Abbate (Praxis). Der bundesweite Wettbewerb ist eine Kooperation von „Fleischer-Handwerk“, dem Deutschen Fleischer-Verband und Homann Foodservice und wurde in diesem Jahr bereits zum fünften Mal ausgetragen. Teilnehmen durften

Bayern trifft China, Deutschland im kulinarischen Mix mit Frankreich und der Schweiz – die Sieger-Snacks des fünften Homann Snack Star überwinden kulinarische Grenzen. Die Gewinner wurden beim 125. Dt. Fleischer-Verbandstag in Bremen ausgezeichnet.



erneut alle Nachwuchskräfte, die maximal zehn Jahre im Fleischerhandwerk tätig sind. Ihre Aufgabe bestand darin, kreative und moderne Snacks nach eigener Vorstellung zu entwickeln, diese handwerklich umzusetzen und den Wareneinsatz sowie den Verkaufspreis zu kalkulieren. Dann sollten sie ihre Kreation mit einem pffigen Namen versehen, fotografieren und einschicken. Eine Profi-Jury wählte im Herbst die Sieger in einem zweistufigen Verfahren aus. Bewertungskriterien dabei waren Optik, Geschmack, Name, Wirtschaftlichkeit und Praktikabilität der Zubereitung. Die diesjährige Siegerehrung erfolgte in der Mittagspause der Mitgliederversammlung am zweiten Tag des Verbandstages und lockte zahlreiche Teilnehmer der Veranstaltung an. Mit dabei waren auch der Präsident des Deutschen Fleischer-Verband, Heinz-Werner Süss, sowie das DFV-Präsidiumsmitglied Klaus Gerlach, Vorstand Berufsbildung im Deutschen Fleischer-Verband, mit dessen freundlicher Unterstützung der Wettbewerb und die Siegerehrung durchgeführt wurden. Danach war klar: Auch im Jahr 2016 wird der Homann Snack Star fortgesetzt. Die Snack-Ideen und Rezepte der diesjährigen Sieger nachfolgend – auch online unter [www.homann-snackstar.de](http://www.homann-snackstar.de) mth

# DIE REZEPTE DER SIEGER

1.

## BAYERISCHE FRÜHLINGSROLLEN

### Zutaten: (für 5 Stück)

1 Weißwurst, 5 Frühlingsrollenteigplatten (z. B. Kanaki-Teig oder Strudelblätter), 50 g Nadler Schnittfrischer Krautsalat, 25 g süßer Senf

**Zubereitung:** Den Teig auslegen und bis zur Verarbeitung mit einem feuchten Tuch abdecken. Die Haut von den Weißwürsten ablösen und diese in kleine gleichmäßige Streifen schneiden. Etwas Krautsalat in der Mitte des Teiges verteilen, die Weißwurststreifen auf den Krautsalat geben und einen Klecks süßen Senf darauf geben. Die Seiten einschlagen und den Teig mit leichtem Druck zusammenrollen. Bei 170°C goldbraun frittieren. **Tipp:** Zum Verkleben des Teiges ein verquirltes Ei auf den Rand der Teigplatten streichen.

**Wareneinsatz, ca.-Wert: 1,06 €**  
**empfohlener Verkaufspreis: 2,10 €**



Veronika Osl & Sarah Wollny (ohne Bild),  
Berufliche Schulen Altötting

2.

## DREILÄNDER PRETZL BUN

### Zutaten: (für 1 Pretzel Bun)

2 Merguez, 1 Laugenbrötchen, 20 g Nadler Schnittfrischer Krautsalat, 10 g Nadler Remoulade 50 %, 20 g Schweizer Emmentaler

**Zubereitung:** Pfanne erhitzen und Merguez anbraten. Laugenbrötchen aufschneiden und Käsescheiben hineinlegen. Das belegte Brötchen für 3 Min. in den Backofen geben, Merguez aus der Pfanne zusammen mit Nadler Schnittfrischen Krautsalat ins Brötchen legen. Einen Spritzer Nadler Remoulade auftragen, den Deckel auflegen und sofort genießen.

**Wareneinsatz, ca.-Wert:**  
**0,65 €/Stück**  
**empfohlener Verkaufspreis: 2,50 €/Stück**



Denis Kummerer,  
Gewerbeschule Lörach

3.

## QUADRATO DI ASPARAGI

### Zutaten: (für 4 Stück)

1 Blätterteig, 8 Teelöffel Nadler Remoulade 50 %, 12 Stangen Spargel, 80 g Wacholderschinken, 80 g Käse, 1 Eigelb

**Zubereitung:** Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Blätterteig in vier gleichgroße Quadrate schneiden. Das Eiweiß vom Eidotter trennen. Schinken auf den Blätterteig legen und mit je 2 TL Nadler Remoulade 50 % bestreichen. Den Spargel etwas kürzen und auf den Schinken legen. Dann den Käse darauf legen. Blätterteig zum Schluss mit Eigelb bestreichen und 15 Min. in den vorgewärmten Backofen geben und goldgelb bei 200°C backen. **Tipp:** Statt Spargel können auch Pilze, Auberginen, Ananas oder Paprika verwendet werden.

**Wareneinsatz, ca.-Wert: 1,07 €**  
**empfohlener Verkaufspreis: 1,50 €**



Sandra Ruser,  
Gewerbeschule Lörach

Metzgerei, Gasthof, Hotel – der „Keindl“ in Niederaudorf im bayrischen Inntal ist weithin für sein erstklassiges Ochsenfleisch aus eigener Aufzucht bekannt. Der Betrieb in drei Worten? Familie, Tradition, Qualität.

Der Gasthof Keindl zählt im Ort zu den ältesten Anwesen. Der Hof ist um 1270 erstmals urkundlich erwähnt. Ab 1445 war Wastl Huber als Wirt benannt. Seit 1847 wird der „Keindlhof“ in Verbindung mit einer Metzgerei genannt. Die Familie Waller, die seit 1918 hier ansässig ist, betrachtet es als Verpflichtung, die Tradition fortzusetzen und zu erhalten, was hier in Jahrhunderten gewachsen ist. Dazu engagiert sich die ganze Familie. Beim 1977 erfolgten Umbau des Anwesens wurde trotz aller Modernisierungsmaßnahmen der bodenständige Stil beibehalten. Heute beschäftigt das Familienunternehmen zwölf feste Mitarbeiter und 16 Teilzeitkräfte, darunter zwei Metzger und eine Vollzeit-Verkäuferin sowie vier in Teilzeit.

Die Söhne Josef und Magnus Waller sind als Juniorchefs für Hotel und Gastronomie bzw. Metzgerei und Landwirtschaft, Reparaturen und große Teile des Einkaufs zuständig. Während sich die Mutter Margarethe Waller um die Angelegenheiten des Hotels kümmert, ist der Seniorchef Josef Waller unser „All-Inclusive“, wie es der Sohn voller Wertschätzung nennt. Der 62-jährige Metzgermeister, der das Handwerk von seinem Vater übernommen hat, behält den Überblick und schaut nach dem Rechten. Heute teilt er sich die Aufgaben mit seinem Sohn, der 2007 nach vielen Jahren der Praxis in Landwirtschaft und eigenem Betrieb, seinen Meistertitel in Landshut erhielt. „Vor lauter Vollgas im Betrieb habe ich die Theorie ein wenig schleifen lassen“, grinst der 39-jährige, der schon mit zwölf Jahren bei der täglichen Stallarbeit mithalf.

#### DIE ERZEUGNISSE

Das Familienunternehmen ist EU-zertifiziert für Schlachtung, Zerlegung und Produktion. „In der Woche verarbeiten wir ein bis zwei Ochsen aus eigener Aufzucht“, sagt Magnus Waller. Die rund 75 Ochsen bekommen bestes

# Bayerische Originale



Futter, um ihr zartes Fleisch zu entwickeln, bevor sie nach etwa 1,5 Jahren geschlachtet werden. Sie sind im vor ca. 20 Jahren neu erbauten, geräumigen Freiluftstall artgerecht unter-

gebracht. Das Futter kommt von den eigenen Wiesen, ist gentechnikfrei und kein Kraftfutter. „Mais baue ich nur an, wenn ich ihn mit Gentechnikfrei-Zertifikat bekommen kann“, betont der Juniorchef. Der Stall ist rund 800 m von der Metzgerei entfernt. Die Tiere haben keinerlei Transportstress zu bewältigen. Edelteile wie Schlegel und Lenden hängen mindestens eine Woche ab, Suppenfleisch gelangt schneller in den Verkauf.

Alle anderen Tiere bezieht der „Keindl“ aus der Region. Die bayrischen Schweine liefert seit neuestem Vion an, da der Großhändler in der Region als einziger Partner übriggeblieben ist und zuverlässig und pünktlich Tiere in der gewünschten Qualität liefert. „Das ist hart vom Regionalitätsaspekt her, aber ich muss ehrlich sagen, da bekomme ich was ich will, frisch geschlachtet und nur aus Bayern. Viel zu fette Schweine kann ich nicht verkaufen“, erklärt der Metzger, der zudem Kälber, Ziegen, Schafe und

#### KONZEPT

##### GASTHOF METZGEREI KEINDL – NIEDERAUDORF

Traditioneller bayerischer „Metzgerwirt“ im Voralpenland mit jahrhundertelanger Erfahrung. Heute: Gasthof, Metzgerei und Hotel. Zahlreiche kulinarische Spezialitäten aus eigener Herstellung und transparente Wege.

#### ERFOLGSFAKTOREN

- Eigener hoher Qualitätsanspruch
- Eigene Aufzucht der Tiere
- Hohe Wertschöpfung
- Mehrere Standbeine
- Kurze Wege



zurück. Im Schnitt produziert die Küche täglich 250 Essen. Das Angebot geht über das eines traditionell bayrischen Gasthofs hinaus. Neben einer reichen Auswahl an leichten Gerichten, Brotzeiten und Salaten gibt es eine Steakkarte, auf der z. B. „Surf & Turf“ zu finden ist: Ochsenfilet trifft hier auf Gambas mit Kartoffelspalten und spanischem Gemüse (21,90 €). Die unangefochtene Nr. 1 ist der Ochsenrahmbraten mit selbstgemachter Soße, Spätzle und Salat (10,20 €). Zusätzlich gibt es eine aktuelle Tageskarte.

Eine Heiße Theke in der Metzgerei gibt es seit Dezember 2014. Die Imbissangebote, zubereitet in der Küche des Gasthofs, wechseln täglich und es gibt immer zwei zu fixen Preisen, z. B. Kartoffelgulasch mit Würstl (4,50 €) oder Rahmschnitzel mit Spätzle (4,99 €). Pro Mittag werden zwischen 30 und 50

Essen verkauft. 2013 erfuhr das 38 Jahre alte Ladengeschäft eine Totalsanierung mit neuer Einrichtung und moderner Fleischtheke, und damit auch ein erweitertes Speisenangebot mit Brot, Semmeln sowie Gebäck- und Kaffeespezialitäten zum Mitnehmen. „Ich habe zufälligerweise über eine Auktionsfirma im Internet eine komplette Einrichtung zur Versteigerung gefunden, für rund 130.000 € mit Verdrahtung, Fliesen, Klimatisierung und Elektrik. Im Gegensatz zum Neukauf habe ich mit dem Erwerb der rund neun Monate alten Einrichtung ein Drittel gespart“, erklärt der passionierte Metzger, dem es eine Herzensangelegenheit ist, den Familienbetrieb zu bewahren.

*F. König*

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

Straußen schlachtet – auch in Lohnschlachtung. Da sich in der Gegend eine Straußenfarm befindet, besuchte er eigens einen dreitägigen Lehrgang zum Straußenschlachten.

Pro Woche werden ca. 1.500 kg Fleisch verarbeitet, darunter 600 kg Ochse, je 50 kg Kalb und Geflügel und 800 kg Schwein. Daraus entstehen 400 bis 500 kg Wurstwaren. Die Renner im Sortiment sind Leberkäse, Wurstspezialitäten wie Weiße, Wiener, Aufschnitt und natürlich das Ochsenfleisch. Manche Kunden kommen zum Teil bis von München und kaufen für 200 oder 300 € ein. „Viele Feriengäste nehmen große Pakete mit auf die Heimreise, nachdem sie in ihrem Urlaub mal bei uns im Gasthof gegessen haben“, erzählt er. Die Familie legt großen Wert darauf, dass ihre Metzgerei-Erzeugnisse gluten-, laktose- und geschmacksverstärkerfrei sind. Magnus Waller wurde vom Fleischerverband für seine Weißwurst „Münchner Art“ und die Kalbsleberwurst mit Gold ausgezeichnet.

Der Metzger sieht die hohe Qualität als wichtigsten Erfolgsfaktor. Dass dieses Konzept funktioniert, zeigt auch die Filiale in Oberaudorf, die der Keindl – mit einem eigenen ortsansässigen Metzger – unterhält.

**DIE KULINARIK**

Das Zusammenspiel von Landwirtschaft, Metzgerei und Gastronomie spiegelt sich in der Speisekarte wider. Im Einklang mit der Natur werden die Hauptprodukte „Inntaler Ochsenfleisch“, die festkochende, gelbfleischige Speisekartoffel Ditta sowie Obst erzeugt. In Zusammenarbeit mit der Audorfer Käserei, einigen Jägern, der Fischerei und der eigenen Landwirtschaft bieten Ladengeschäft und Gastronomie viele heimische Produkte an. Bruder Josef Waller ist Küchenchef und gibt den kreativen Input für die Speisekarte. Der gelernte Koch kehrte nach verschiedenen Stationen, u.a. in Vail und Detroit, in den Familienbetrieb

**PROFI-PARTNER**

- **Bandsäge:** Bizerba
- **Füller:** Vemag
- **Hochdruckreiniger:** Kärcher
- **Kassensystem:** Mettler Toledo
- **Kochkessel:** Asca
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kühl- und Lagertechnik:** Blitzer (Motoren)
- **Kutter:** MKS
- **Pökelinjektor:** Rühle
- **Räucherammer:** Stein
- **Scherbeneismaschine:** Maja Maschinenbau
- **Speckschneider:** Treif Maschinenbau
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Wägetechnik:** Mettler Toledo
- **Wolf:** K+G Wetter

Fotos: F. König



Wir sind an einem Punkt, an dem uns die Arbeit viel Spaß macht, wir aber auch an sieben Tagen in der Woche auf den Beinen sind. Gerade was den Partyservice betrifft, probieren wir seit einem Vierteljahr viel aus und sehen diese Zeit als Findungsphase“, sagt der Fleischermeister. Tatkräftigt unterstützt wird er dabei von seiner Partnerin Marion Dünow-Bücher, die seit 2012 in der Fleischerei arbeitet. Die Fleischerei in Schwielowsee-Geltow, etwa 8 km südwestlich von Potsdam gelegen, gibt es seit 1950. Mathias Bothe ist Fleischermeister in dritter Generation. Sein Großvater betrieb in Ostpreußen einen Bauernhof mit Gaststätte und Fleischerei und ließ sich nach der Vertreibung in Beelitz, etwa 15 km von Geltow, nieder. 1950 eröffnete er dort die Fleischerei, 1963 übernahm Mathias Bothes Vater, Horst Bothe, das Geschäft. Seit 1993 – nach seinem Studium der Fleischwirtschaft – ist Mathias Bothe mit dabei. 2003 gab der Vater seinem Sohn die Zügel komplett in die Hand. „Aber er ist noch immer gerne dabei, wenn Not am Mann ist“, freut sich Mathias Bothe.

Das Erkennungsmerkmal der Fleischerei ist der weiße Stahl-Glas-Vorbau. Einige Sitzplätze außen sowie vier Tische im Geschäft laden zum Imbiss ein: belegte Brötchen mit Ei, Hackepeter und Wurst als kalte Angebote sowie sechs bis acht warme Gerichte. Eintöpfe, Nudeln und Fleischgerichte liegen preislich zwischen 3 und 7,50 €. „Unsere Renner sind Schnitzel mit einem Spiegelei drauf – das läuft schon morgens um 7:30 Uhr und wird frisch in der Pfanne nachgebraten – Soljanka, Gulasch und Topfwurst“, berichtet Mathias Bothe. Als

Fotos: Sievers

# Engagiert zum Erfolg

Mit einem Hauptgeschäft, einer Filiale und dem Partyservice hat Mathias Bothe von der Fleischerei Bothe in Schwielowsee am gleichnamigen See seine ideale Kombination gefunden.



## KONZEPT

### FLEISCHEREI & PARTYSERVICE BOTHE – SCHWIELOWSEE

Alteingesessene Fleischerei (Fleischertradition seit 1939) mit Hauptgeschäft, Filiale, Partyservice und klassischem Imbissangebot, in dritter Generation geführt.

## ERFOLGSFAKTOREN

- Immer „kühlen Kopf bewahren“
- Betrieb stets im Auge behalten
- Investitionen wagen
- Tradition und moderne Ansprüche verbinden
- Großer persönlicher Einsatz

## PROFI-PARTNER

- **Bandsäge:** Bizerba
- **Berufskleidung:** Mewa Textil-Service
- **Entschwarzer:** Maja Maschinenbau
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Scheid Gewürze, Avo-Werke
- **Fahrzeuge:** Winter Fahrzeugtechnik
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kochkessel:** Lefa
- **Kombidämpfer:** Rational, Wiesheu
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Ladentheke:** Aichinger
- **Pökelinjektor:** Pökomat (J. Koch)
- **Räucherammer:** Stein
- **Scherbeneiserzeuger:** Maja Maschinenbau
- **Speckschneider:** Treif Maschinenbau
- **Spültechnik:** Hobart
- **Vakuumiertechnik:** Webomatic
- **Wägetechnik:** Bizerba
- **Wolf:** Alexanderwerk
- **Zusatzgeschäft:** Fleischer (Dr. Oetker Professional), Grossmann Feinkost



Beilagen dürfen Bratkartoffeln nie fehlen. Je nach Saison werden auch Enten- bzw. Gänsekeulen sowie Wild angeboten. „Wir trinken gerne selbst einen guten Espresso nach dem Essen. So entstand die Idee für eine Profi-Kaffeemaschine, die seit zwei Jahren auch die Kunden erfreut. „Aber auf die Pumpkanne verzichten wir trotzdem nicht“, sagt Mathias Bothe. Zum Team gehören neben ihm selbst und seiner Freundin 13 Mitarbeiter. Davon arbeiten eine Köchin, vier Verkäuferinnen und zwei Verkäufer in der Filiale in einem Einkaufszentrum in Werder, knapp 3 km entfernt.

## IMMER AM BALL BLEIBEN

Pro Woche werden etwa 20 Schweinehälften und ein halbes Rind verarbeitet, geliefert als Viertel. Montag, Mittwoch und Freitag sind die Zerlegetage – neben der Produktion der Fleisch- und Wurstwaren, die jeden Tag läuft. „Etwa 99 % der Wurst- und Schinkenprodukte stellen wir selbst her“, betont der Fleischermeister. „Besonders beliebt sind Bierschinken, Lachs- und Nusschinken, Pfeffersalami und Schlackwurst, aber auch Kochschinken und Wiener. Im Sommer haben wir bis zu 15 verschiedene Bratwurstsorten im Angebot. Denn wir sind auch eine Urlaubsregion und haben Zeltplätze in der Nähe“, erklärt er. So seien auch die Angebote in Gläsern entstanden, denn die Kunden wollten z. B. gerne Soljanka oder Topfwurst mitnehmen. In einem Kühlschrank stehen neben Gulasch, Soljanka und der Wurst in Gläsern auch frische Milchprodukte einer kleinen Privatmolkerei.

Immer am Ball bleiben, Neues ausprobieren und dabei nicht über die Stränge schlagen – Mathias Bothe weiß, worüber er spricht: „Was mein Vater verdient hat, ist sofort wieder in den Betrieb zurückgeflossen. Und alle zehn Jahre wurde hier in größerem Umfang investiert. Ich führe das so weiter. Aber natürlich ändern sich die Zeiten: Früher reichte eine Idee für fünf Jahre, heute gerade mal für ein Jahr.“ Zum Zeitpunkt des Besuchs der Redaktion war gerade „Oktoberfest“, Dekoration und Angebot waren darauf abgestimmt. Marion Dünow-Bücher, während dieser Aktion im schmucken Dirndl, sagt: „Weißwürste laufen super. Wir stellen sogar den dazu passenden Senf selbst her.“ Die Angebote des Partyservice werden auch aus Berlin angefragt. „Von 5 bis 500 Personen machen wir alles, auch im Komplettservice“, sagt Mathias Bothe. Diese Wochenendar-

beit übernehmen überwiegend seine Freundin und er. „Für das Feedback, das wir dort bekommen, lohnt sich der Einsatz an sieben Tagen in der Woche“, freuen sie sich. „Wir übernehmen auch Aufträge, die im ersten Augenblick unattraktiv erscheinen“. Aber schließlich ergänzen sich der Partyservice und das Tagesgeschäft wunderbar und profitieren voneinander. Zudem ist Mathias Bothe Obermeister der Fleischer-Innung Potsdam, zu der zwölf Betriebe gehören. „Letztendlich muss man über neue Strukturen nachdenken“, meint er nachdenklich, geht aber zum Tagesgeschäft über. *H. Sievers*  
[www.partybothe.de](http://www.partybothe.de)

# Die Profiküche der Zukunft!

Sie wollen in Ihrem Betrieb nachhaltig und zukunftsorientiert handeln? Statt der üblichen „Floskeln und Allgemeinheiten“ steckt unser Buch „Die nachhaltige Profiküche in Theorie und Praxis“ auf 266 Seiten voller:

- umsetzbarer Tipps
- Best Practice Beispiele
- Hintergrundinformationen
- Checklisten
- Rezepte

die Ihnen helfen, im Umgang mit Food und Technik nachhaltig zu agieren. Das kommt Ihrem Budget, Ihrer Qualität, Ihren Mitarbeitern und nicht zuletzt der Umwelt zugute.

## NEU:

- Glossar schafft schnellen Überblick
- 30 Seiten mehr als die 1. Auflage

ISBN 978-3-928709-17-0

39€\*



## BESTELLEN SIE HIER

[www.gastroinfoportal.de/profikueche/](http://www.gastroinfoportal.de/profikueche/)

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG  
Ridlerstraße 37 • 80339 München



\* inkl. MwSt., inkl. Versand. Der Preis versteht sich bei Auslandsbestellungen unverzollt und unversteuert. Übersee zzgl. Versandkosten.



# Keine Energie vergeuden

Die Metzgerei Hofmann in Michelstadt im Odenwald entschied sich bewusst für eine Energieversorgung mit Flüssiggas und bereute diesen Schritt nicht. Vor allem in ländlichen Regionen ohne Erdgasversorgung, bietet dieser Energieträger Vorteile.

Die Metzgerei im Luftkurort Michelstadt-Vielbrunn produziert seit über 115 Jahren regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Schlachtung. Tradition und Beständigkeit sind für die vierte und fünfte Generation der Hofmanns, Metzgermeister Georg und Sohn Achim, Grundpfeiler ihrer Arbeit. „Wir lieben unseren Beruf und sind glücklich, dass die Kunden uns teilweise schon seit Jahrzehnten treu sind“, so der Senior. Neben dem Bewahren von Althergebrachtem achtet die Familie stets darauf, mit der Zeit zu gehen, Innovationen aufzugreifen und so Chancen für den Betrieb zu nutzen. „Vor einigen Jahren haben wir uns intensiv mit den Themen Energieversorgung und Heizung beschäftigt und entschieden, das Ganze selbst in die Hand zu nehmen“, sagt Georg Hofmann. Dazu plante der Metzgermeister eine komplette Anlage, in deren Mittelpunkt ein Blockheizkraftwerk (BHKW) SenerTech Dachs steht. Mit Investitionen von 100.000 € in den Technikraum und 20.000 € ins BHKW entstand 2008 die Basis für die energetische Selbstversorgung.

*Georg Hofmann (r.) und Progas-Experte Markus Häcker (l.) im Technikraum (m.).*

*Einer der fest installierten Gasanschlüsse in der Metzgerei, in der das Flüssiggas sozusagen aus der „Steckdose“ kommt (l.u.).*

## KONZEPT

### METZGEREI HOFMANN – MICHELSTADT

In vierter bzw. fünfter Generation familiengeführte Metzgerei im Odenwald mit eigener Schlachtung, „Rundum-Sorglos-Partyservice“, Bio-Fleisch und -Wurst sowie nachhaltiger Energieversorgung.

Im Vergleich zur alten Ölheizung, die nur Wärme bereitstellte, liefert das neue Energie-Allroundsystem zusätzlich Strom und Warmwasser. Für den Betrieb des BHKWs setzen die Hofmanns auf Flüssiggas, das sie von Progas beziehen. Aus dem Gas, das in einem 6.400 l fassenden Flüssiggas-Tank im Garten gelagert wird, produziert das Mini-Kraftwerk etwa 5,5 kW elektrische und 14,5 kW thermische Energie. Bei ca. 6.500 Betriebsstunden pro Jahr ergibt das fast 100.000 kWh nutzbare Wärme und über 35.000 kWh Strom. Damit wird nicht nur der Bedarf an Wärme für die Räume gedeckt, sondern auch heißes Wasser für die Produktion erzeugt. Zusätzlich deckt das Energiesystem den Grundumsatz aller elektrischen Verbraucher des Betriebs. Kombiniert ist das BHKW mit einer Gasbrennwerttherme Sener Tec SEplus, die dank MSR 2-Steuerung leicht zu bedienen ist. Tanklastwagen liefern jährlich etwa 12 t Flüssiggas an. 10 t davon verbrauchen BHKW und Brennwerttherme, 2 t werden für die Fleisch- und Wurstproduktion benötigt. Zusätzlich nutzt die Metzgerei rund 300 kg Flaschengas pro Jahr. Gespeichert in 11 kg-fassenden Flaschen wird dieses beim Abflämmen von Schweineborsten im Betrieb sowie im Partyservice verwendet, um Speisen zu erwärmen.

## KOSTEN SPAREN

Das Flaschengas war auch der Grund dafür, warum die Hofmanns und Progas seit Jahrzehnten zusammenarbeiten. „Seit den 1950er Jahren hatte mein Großvater neben seiner Schmiede eine Progas-Agentur, über die er Flaschengas in der Region vertrieb. Diese

habe ich nach seinem Tod übernommen und fortgeführt. Als feststand, dass wir ein BHKW bekommen, war für mich klar, bei dessen Energieversorgung mit dem Partner zusammenzuarbeiten, den ich über Jahrzehnte hinweg als kompetent und zuverlässig kennengelernt hatte“, erläutert der Odenwälder seine Entscheidung. Neben der Kostenersparnis gegenüber Öl und einem höheren Komfort schätzt er weitere Vorteile, die für eine eigenständige Energieversorgung sprechen. Da die eigenen Verbräuche schwanken, das BHKW aber fast durchgängig produziert, können jährlich etwa 3.000 kWh Strom in das öffentliche Stromnetz eingespeist werden. Bei einer Vergütung von 3,5-5,5 ct/kW ergeben sich so Einnahmen von rund 250 €.

Da der Brennstoff von der Energiesteuer befreit ist, gibt es zusätzlich jährlich rund 600 € an Rückerstattung durch die Zollbehörde. „Für uns sind das BHKW in Kombination mit dem Flüssiggas die absolut richtige Entscheidung gewesen“, betont Georg Hofmann. „Durch den günstigen Gaspreis und die perfekte Abstimmung auf die Erfordernisse des Betriebs wird sich die vom SHK-Fachbetrieb Kohl Heizungsbau gebaute Anlage aller Voraussicht nach noch 2015 amortisiert haben“. Zum Umwelt-Aspekt ergänzt Markus Häcker, Progas-Verkaufsleiter und seit Jahren Ansprechpartner der Familie:



„Da unser Energieträger ungiftig ist, nahezu rückstandsfrei verbrennt und auch keine Geruchsbelästigungen verursacht, dürfen Anlagen wie diese sogar in einem Luftkurort wie Vielbrunn betrieben werden.“

#### STÄNDIG VERBESSERN

Ebenso wie bei der Wärme- und Energieversorgung ist die Metzgerei auch bei ihrer weiteren technischen Ausstattung auf dem neuesten Stand, z. B. die neue Räuchertechnik von Fessmann in der Produktion. Im ganz aus Edelstahl gefertigten und computergesteuerten Turbomat 3000 erhalten zahlreiche Wurstspezialitäten ihr ganz besonderes Aroma. Alle

Betriebsabläufe werden permanent überprüft und optimiert. Neben den vielen Veränderungen „hinter den Kulissen“ sind es aber die sichtbaren, die die Kunden schätzen. „Wir wollen uns ständig verbessern und den Service anbieten, den unsere Kunden wünschen. Seit 1993 bieten wir etwa den eigenen Rundum-Sorglos-Partyservice mit hochwertigen Produkten aus eigener Schlachtung“, betont Georg Hofmann. Nur wenige Jahre später reagierte die Familie auf die wachsende Nachfrage nach Fleisch in Bio-Qualität und sind heute die einzige Metzgerei in Südhessen, die eine EU-Zulassung für Bio-Schlachtung und -Zerlegung vorweist.

#### ERFOLGSFAKTOREN

- Immer als Puls der Zeit sein
- Permanente Weiterentwicklung
- Nachhaltiges, kostensenkendes Energiekonzept
- Mut zu Investitionen
- Einzige Bio-Schlachtung in Südhessen

# GEWUSST WIE CATERING UND PARTYSERVICE

39€\*

Sie wollen Ihr Geschäftsfeld um professionelle Caterings und Partyservice-Angebote erweitern? Dann holen Sie sich Tipps zu den Grundlagen und neue Ideen aus den Best Practice-Beispielen in unserem Buch. Auf rund 200 Seiten finden Sie:

- praxisnahe Checklisten und Kalkulationshilfen
- kreative Rezeptideen
- Expertentipps
- effiziente Küchentechnik
- bewährte Erfolgskonzepte
- Deko-Erlebnisswelten

Sichern Sie sich jetzt unser Buch für ein erfolgreiches Geschäft mit Caterings & Partyservice.

**BESTELLEN SIE HIER** ISBN 978-3-928709-18-7  
[www.gastroinfoportal.de/fachbuecher](http://www.gastroinfoportal.de/fachbuecher)



**B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG**  
 Ridlerstr. 37 • 80339 München

\* inkl. MwSt., inkl. Versand. Der Preis versteht sich bei Auslandsbestellungen unverzollt und unversteuert. Übersee zzgl. Versandkosten.



# Mit Freude verkaufen

Die Fleischerei Hübenerbecker mit zwei Filialen und einem Wochenmarktstand ist in den Hamburger Elbvororten sehr bekannt und beliebt. Noch bekannter wurde sie allerdings durch den Auftritt von Fleischermeister Dirk Hübenerbecker in der TV-Sendung „Das perfekte Dinner“.

Danach kamen dauernd Kunden in den Laden und sagten, „Ich habe Sie im Fernsehen gesehen“, berichtet der Fleischermeister, der in der Koch-Show ein Gericht mit iberischem Schweinefleisch kochte und damit den zweiten Platz belegte. „Ich habe den Auftritt in der Sendung schon auch als Werbung in eigener Sache gesehen und wollte damit den Beruf des Fleischers etwas anschieben“, erklärt Dirk Hübenerbecker. Nicht nur als Unternehmer, sondern auch als Lehrlingswart in der Fleischereinnung Hamburg weiß er, wie schwierig es heute ist, interessierte und geeignete Azubis sowohl für Beruf des Fleischers, aber auch für den der Fleischereifachverkäuferin zu finden. Die beste Werbung für seinen Beruf macht er aber, wenn er mal nicht den perfekten Hauptgang serviert, sondern hinter seiner Ladentheke in der Filiale in der Waiztstraße in Hamburg-Othmarschen steht. Hier wird nicht einfach nur Ware verkauft, sondern der Chef spricht mit Leib und Seele über seine Produkte. Da wird gefachsimpelt, etwa über die perfekte Qualität von Färsenfleisch, es werden Rezepttipps gegeben und immer etwas zum Probieren angeboten. „Natürlich bekommen die Kinder immer eine Wurst und die Hundebesitzer einen Knochen“, verrät er.

## TRADITION UND MODERNE

Der Fleischer als Kommunikationszentrale in der Nachbarschaft: Das hat Dirk Hübenerbecker von seinem Vater Rolf (72) gelernt. Dieser steht auch heute noch täglich im Stammgeschäft im Hamburger Stadtteil Nienstedten. „Mein Vater weiß dort alles über die Nachbarschaft und kennt neun von zehn Kunden mit Namen. Er ist der geborene Entertainer“, erzählt sein Sohn. In dieser Familie hat das Fleischerhandwerk eine lange Tradition, die sich bis ins 18. Jahrhundert zurückverfolgen lässt. Damals war die Familie bei Mölln im Herzogtum Lauenburg angesiedelt und als Landschlachter unterwegs. Der Senior wagte den Sprung nach Hamburg und machte sich 1973 in Nienstedten selbstständig. 1994 stieg sein Sohn

## KONZEPT

### FLEISCHEREI + PARTYSERVICE HÜBENERBECKER – HAMBURG

Familiengeführtes Unternehmen mit zwei Filialen und einem Stand auf einen Wochenmarkt. Hohe Kundenbindung. Zusatzgeschäft durch Mittagstisch und Partyservice.



beschäftigt eine Vollzeit-Verkäuferin und zwei Gesellen. Doch was macht diese Fleischerei erfolgreich? Ganz klar: die Qualität der Produkte. Das Rindfleisch stammt aus kontrollierter Aufzucht von bäuerlichen Betrieben aus Norddeutschland. Verwendet wird nur Färsenfleisch. Dirk Hübenbecker erzählt gerne, dass dieses Fleisch einen ganz anderen Geschmack hat, zarter ist und besser reift als anderes. Bekannt ist die Fleischerei für ihr reichhaltiges Angebot an marmorierten Steaks. Beim Schwein setzt der Fleischermeister auf das Haselauer Landschwein. Die Hamburger Fleischerinnung ging hier eine Kooperation mit einem Bauern in der Haseldorfer Marsch im Kreis Pinneberg ein, der die Tiere in artgerechter Haltung aufzieht und auf wenig Stress beim Transport sowie bei der Schlachtung achtet. Die Innung garantiert dem Bauern eine bestimmte Abnahme, der so zuverlässig planen und wirtschaften kann. Eine Spezialität der Hübenbeckers ist der Kochschinken. „Der ist saftig, handgewickelt, gut gewürzt und nicht gepoltert“, erklärt der Fleischermeister. Auch die selbst gemachte italienische Bratwurst ist etwas Besonderes. Dafür werden 15 verschiedene Kräuter und Gewürze verwendet. Viele Wurstwaren werden nach traditionellen Familienrezepten hergestellt. In jüngster Vergangenheit wurde der Mittagstisch immer weiter ausgebaut. „Ich bin heute schon fast etwa überfordert damit“, sagt Dirk Hübenbecker. Denn beim Mittagstisch lautet das Motto: Hier kocht der Chef selber – sei es eine Kürbis-Ingwer-Kokossuppe, deftige Schweinshaxn mit Sauerkaut und Kartoffel-

stampf oder feine Lammkoteletts mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln. Ein weiteres Standbein ist der Partyservice, der in den vergangenen Jahren immer weiter gewachsen ist. Spezialisiert hat sich die Fleischerei auf Richtfeste. So wurde beispielsweise ein Richtfest im Oktoberfest-Style mit Weißwurst, Leberkäse und Obatzda für die edle Kaisergalerie in Hamburgs Innenstadt für 100 Gäste ausgerichtet. Dabei wird von der Fleischerei nicht nur das Essen geliefert, sondern ein Rundum-Service angeboten – mit Aufbau, Abbau, Ausstattung, Dekoration und Service. Diese Erfolge veranlassen Dirk Hübenbecker das Hauptgeschäft im nächsten Jahr etwas aufzufrischen – die Planungen dafür werden konkreter. A. HöB  
[www.fleischerei-huebenbecker.de](http://www.fleischerei-huebenbecker.de)

### ERFOLGSFAKTOREN

- Große Identifikation mit dem Beruf
- Regionale Rohstoffe, z. B. Haselauer Landschwein
- Eigene Herstellung der Wurstwaren nach Familienrezepten
- Kompetente und freundliche Beratung
- Gute Standorte in den Elbvororten

### PROFI-PARTNER

- Bandsäge: Bizerba
- Gartetechnik: Rational
- Gewürze: Hela
- Füller: Baader
- Ladenbau: Aichinger (geplant 2016)
- Partyzubehör-Verleih: Alles klar!
- Vakuümierer: Komet

Dirk ins Geschäft mit ein. Zwar wollte dieser erst andere Wege gehen und machte eine Lehre als Kaufmann. „Aber am Wochenende habe ich immer bei meinem Vater gejobbt und gesehen, eigentlich ist es ja ganz cool selbstständig zu sein und habe mit 24 doch noch eine Fleischerlehre gemacht“, blickt er zurück. Heute bildet er selbst zwei Auszubildenden sowie eine Fleischereifachverkäuferin aus und

Foto: HöB

# Achtung Allergene

Alles Wissenswerte rund um das Allergenmanagement

Jetzt erhältlich!

Seit 13.12.2014 muss laut der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 bei allen losen Produkten und Gerichten, die zum sofortigen Verzehr angeboten werden, über die enthaltenen Allergene informiert werden.

Unser Handbuch „Achtung Allergene“ klärt auf!

#### ■ Fachinformationen

- Wie gelingt eine übersichtliche Allergenkennzeichnung?
- Wie sieht ein allumfassendes Allergenmanagement im Betrieb aus?
- Welche Chancen bietet die neue Lebensmittelinformationsverordnung?

#### ■ Checklisten

#### ■ Tipps

- Umfangreiches Adressenverzeichnis: Welche Unternehmen bieten Unterstützung?
- Wer liefert was?

#### ■ Die wichtigsten Unternehmen auf einen Blick



E-Paper: 16 €, Printausgabe: 18 € (inkl. MwSt)

# „HIGH-TECH-METZGERN GEHÖRT DIE ZUKUNFT“

Der Fachhändler- und Beraterbund Syner.Con feiert 2015 sein zehnjähriges Bestehen. Im Interview sprechen die Syner.Con-Partner Egbert Frieman, Jens Eden und Michael Mörtl über die Anfangsjahre sowie über die Zukunft der Branche.

**Sie haben in Ihrer Funktion als Berater und Fachhändler viele Betriebe gesehen, begleiten sie oft über Jahre. Wo sehen Sie das Fleischerhandwerk im Jahr 2025?**

*Frieman:* Ich denke, dass sich der Trend zur Filialisierung noch verstärken wird. Das ist nicht mehr aufzuhalten. Kleine Betriebe werden nach und nach aufhören, die übrigen werden High-Tech-Metzger. Dabei wird die Warenwirtschaft immer wichtiger. Nur wer seine Zahlen kennt und als Steuerungsgrößen nutzt, wird sich als Handwerksbetrieb gegen die Fleisch- und SB-Wursttheken in den Supermärkten behaupten können. Wer clever und gut ist, filialisiert vielleicht sogar mit seinem Betrieb hinein in die Supermärkte seiner Region.

*Eden:* Das sehe ich auch so. Die Betriebe, die überleben werden und auch wachsen können, kaufen heute keine Waagen oder Kassen mehr, sondern sehen ihre Investitionsentscheidungen aus dem Blickwinkel einer ganzheitlichen Betriebsführungs- und Warenwirtschaftslösung. Ich bin mir sicher, dass sind dann auch die Metzger, bei denen wir 2025 noch einkaufen können.

*Mörtl:* Viele junge Leute, die heute die Betriebe ihrer Eltern übernehmen, haben studiert, oft BWL. Die haben einen anderen Blickwinkel auf das Geschäft als ihre Eltern – wirtschaftlicher. Schaute der Vater noch abends in die Kasse und

wusste, wie der Tag gelaufen war, so setzen sich die Jungen heute an den PC, analysieren Einkaufs-, Produktions-, Verkaufszahlen.

**Wo liegen die Wurzeln von Syner.Con?**

*Frieman:* Eine Zufallsbegegnung. Jens und ich waren Standnachbarn auf einer Fischmesse. Ich war zu dem Zeitpunkt selbständiger Berater und mit Mefos unterwegs, Jens hatte Apro.Con im Messegepäck. Nach drei Messetagen war mir klar: Apro.Con hatte zwar weniger Funktionen, war aber besser. Ich stieg schnell auf den Vertrieb von Apro.Con um und Jens entwickelte das Kalkulationsmodul. Nach der ersten Anbindung an Mettler Toledo-Waagen kam es zur Initialzündung durch Walter Budke. Er überzeugte die anderen,

auch auf Apro.Con umzusteigen. Die hatten mit den ersten Mettler Toledo-Touchscreen-Waagen zwar eine gute Hardware, aber es fehlte eine passende Software für die Metzger. Das begann bei der Kassenanbindung. Die Mettler Toledo-Waagenhändler, wir Berater plus Jens Eden

mit der Warenwirtschaftssoftware Apro.Con waren eine vielversprechende Kombination, die wir im Markt vorantreiben wollten.

*Eden:* Es war sicherlich auch ein Abenteuer, auf das wir uns da eingelassen haben. Damals gab es ja noch gut und gerne sieben, acht weitere Anbieter, die mit ihren Branchenlösungen unter-

wegs waren. Eine große Zäsur am Markt markierte der Sprung von der 16-Bit- auf die 32-Bit-Architektur. Das überforderte viele Anbieter. Apro.Con hatte als 32-Bit-Neuentwicklung einen Startvorteil. Wir waren frei von solchen Altlasten und konzentrierten uns bei der Verbesserung der Software ganz auf die Erweiterung ihres Funktionsumfangs.

**Wo steht Syner.Con heute?**

*Mörtl:* Zur Syner.Con gehören sechs Händler, zwei Berater und Apro.Con als Software-Anbieter. Zusammen haben wir etwas über 80 Mitarbeiter und betreuen rund 4.500 Kunden. Syner.Con ist heute ein Fachhändler-Verbund mit eigener Warenwirtschaftslösung für Metzgereien. In dieser Kombination aus Branchen- und IT-Kompetenz sehen wir unsere große Stärke. Wir können im Schlachtraum genauso mitreden wie im Serverraum.

**Werfen wir einen Blick nach vorn: Wo steht Syner.Con 2025?**

*Frieman:* Das weiß keiner. Wir haben einerseits das Wegsterben vieler Kleinbetriebe und einen Verdrängungsmarkt und andererseits die Situation, dass wir mit Syner.Con eine Klientel adressieren, die sich in diesem harten Markt behaupten wird. Daher sehe ich die Perspektiven für alle Beteiligten optimistisch.

*Vielen Dank für das Gespräch!*



Egbert Frieman



Michael Mörtl





## FÜR VIELFALT UND EXPANSION IM HANDWERK

DER VF 612 H ERFÜLLT ALLE IHRE ANFORDERUNGEN:

- Für ambitionierte Handwerksbetriebe, die auf Leistung und Qualität setzen
- Dauerhaft höchste Portioniergenauigkeit für eine wirtschaftliche Produktion
- Für eine große und hoch qualitative Produktvielfalt in allen Anwendungen

**handtmann**  
*Ideen mit Zukunft.*



## FÜR DEN AMBITIONIERTEN HANDWERKSBETRIEB

**VIELSEITIG  
LEISTUNGSSTARK  
PORTIONIERGENAU  
WIRTSCHAFTLICH**



1. VF 612 H mit Klipper
2. Fleischsalat
3. VF mit Klipper

4. Flügelzellenförderwerk
5. Wurstsortiment



### Profitieren Sie von diesen Vorteilen

- **Hohe Portioniergenauigkeit** und beste **Produktqualität**
- **Starke Portionierleistung** bis zu 450 Portionen pro Minute
- **Geballte 35 bar Fülldruck** für feste Massen wie Rohwurst
- **Einfache Bedienung** und Steuerung am 10"-Farbdisplay
- **Armhebevorrichtung** für 120 oder 200-Liter-Brätwagen
- **Schnelle Reinigung** durch 90/240 teilbaren Fülltrichter, geringe Restbrätmengen und hygienisches Design
- **Flexible Kombination mit Vorsatzgeräten**, wie z.B. Haltevorrichtung, Klipper, etc.

# ZUSATZGESCHÄFT GENERIEREN

Im Gespräch erläutert Guido Klüh, Bereichsleiter Dr. Oetker Professional, welche Chancen und Potenziale das Geschäftsfeld Catering bereithält und gibt dazu wertvolle Tipps für die tägliche Praxis.

**Gerade vor Weihnachten und rund um den Jahreswechsel boomt das Catering-Geschäft. Warum sollten Fleischereien noch stärker auf dieses lukrative Geschäftsfeld setzen bzw. einsteigen?**

Mit Catering können Fleischereien zum Teil ganz neue Zielgruppen erreichen und sich attraktive Zusatzgeschäfte erschließen. Mit Hilfe qualitativ hochwertiger Produkte und vorgefertigter Konzepte lässt es sich sogar ohne großen Mehraufwand ins Tagesgeschäft integrieren. Viele Fleischereien sind mit der Heißen Theke oder dem Mittagstisch den ersten Schritt in diese Richtung gegangen. Daher ist der Schritt zu einem breiten, vielfältigen Catering-Angebot nicht mehr weit. Viele Restaurants und Hotels kommen in der Weihnachtszeit mit den Anfragen kaum noch hinterher. Fleischereien stellen hier eine praktische Alternative dar und können z. B. das Catering von Firmenfeiern übernehmen.

**Welche Lösungen mit Mehrwert – über reine Produkte hinaus – bieten Sie an, um den Mitarbeitern in einer Fleischerei die Arbeit in diesem Geschäftsfeld zu erleichtern?**

Neben unserer breiten Produktpalette unterstützen wir die Kunden mit vielfältigen Rezeptideen. Unsere Fachberatung zeigt unseren Fleischer- und Cateringkunden in speziellen Workshops, was sie aus unseren Produkten, von herzhaft bis süß, alles machen und wie sie diese am besten einsetzen können.

**Mit welchen saisonalen Produkten für Catering, Partyservice und Zusatzgeschäft im Laden können Fleischereien aktuell von Ihnen rechnen?**

Fleischereien können für ihr Cateringgeschäft oder den Mittagstisch auf das vielfältige GV-Sortiment von



Dr. Oetker Professional zurückgreifen. Für den Nachtisch bieten wir aktuell drei attraktive, leicht zuzubereitende Saisonprodukte an – die Mousses Lebkuchen, Marzipan- und Bratapfel-Geschmack –, zudem die passenden Rezepte, aus denen man leicht weitere leckere Desserts zaubern kann. Von „Fleischer“ selbst gibt es das ganze Jahr über Fix-Produkte, die vor allem in der kalten Jahreszeit hoch im Kurs stehen – Fix

für Schmorbraten etwa, Fix Soße zu Wild oder Fix für Schweinebraten.

**Wie unterstützen Sie Fleischereien, die ein vegetarisches/veganes Sortiment einführen bzw. ihr bisheriges Angebot ergänzen möchten?**

Caterer können es sich heute nicht mehr leisten, keine vegetarischen Alternativen im Angebot zu haben. Daher ist auch unser vegetarisches Sortiment sehr vielfältig: von vegetarischen Schnitzeln über Gemüseschnitten und -bratlinge bis zu Klassikern wie Quiche oder Gemüsestrudel. Dazu kommen viele Suppen und Soßen, die für Vegetarier ebenso geeignet sind. Auf dieses Angebot können auch Fleischereien jederzeit zurückgreifen – der „Fleischer“-Außendienst steht hier mit Rat und Tat zur Seite.

**Ist der Bereich Desserts für Sie in dieser Zielgruppe relevant?**

In den Metzgereien selbst, etwa für den Mittagstisch oder die Heiße Theke, spielen Desserts keine große Rolle. Beim Zusatzgeschäft Catering ist das

natürlich anders: Desserts sind ein unverzichtbarer Bestandteil des Angebots. Da sich unsere Desserts schnell, sicher und einfach zubereiten lassen, auch nach längerer Standzeit noch gut aussehen und hervorragend schmecken, sind sie dafür perfekt geeignet. Wir unterstützen sie

darüber hinaus mit Rezepten und Serviceleistungen und helfen ihnen, ein attraktives, abwechslungsreiches und hochwertiges Dessertangebot anzubieten.

Vielen Dank für das Gespräch!

mth





# SCHINKEN IN REINSTER FORM



Wer an Parma denkt, denkt an Schinken. Auch in vielen Metzgertheken ist die italienische Spezialität Standard. Das Consorzio del Prosciutto di Parma überwacht die Qualität und die Herstellung des Klassikers.

**W**ie im Schlaraffenland: 35.000 Parmaschinken in schier unüberschaubaren Gängen und auf hölzernen Regalen soweit das Auge reicht – meterlang und meterhoch. So mancher Betrachter denkt dann ehrfürchtig an die Menschen, die dieses kulinarische Werk vollbracht haben. In der Zeit des Festivals del Prosciutto di Parma jedes Jahr im September können Besucher in den Manufakturen in und rund um Parma einen Blick hinter die Kulissen der Herstellung der luftgetrockneten Schinkenspezialität werfen. Eine davon ist die Manufaktur Pio Tosini in Langhirano, eine halbe Autostunde südlich von Parma gelegen. Der Familienbetrieb produziert ausschließlich Parmaschinken – zwischen 90.000 und 100.000 Stück pro Jahr, was ca. 1 % der Gesamtproduktion der rund 150 Schinkenmanufakturen des Consorzio del Prosciutto di Parma entspricht. Erst wenn alle Anforderungen erfüllt sind, erhält der Schinken das Gütesiegel des Consorzio: die fünfzackige Krone der Herzöge (6).

Doch was macht einen Parmaschinken aus? Das Salz (1),

das Klima und das Wissen der Menschen in den Manufakturen. Die Zutaten: eine frische Schweinekeule, Meersalz, die besonderen klimatischen Gegebenheiten der Region Parma und eine Reifezeit von mindestens zwölf Monaten. Aus Tradition und Überzeugung wird bei der Herstellung auf Konservierungs-, Farb- und Zusatzstoffe verzichtet. Doch nicht jeder Schweineschlegel taugt zum Parmaschinken. Nur die Rassen Large White, Landrace und



Fotos: Theimer, Consorzio del Prosciutto di Parma



5



6

Duroc sind laut Statuten des Consorzio del Prosciutto di Parma und des EU-Siegels „g.U.“ zugelassen. Die Schweine dürfen nur aus den mittel- und oberitalienischen Regionen Emilia-Romagna, Venetien, Lombardei, Piemont, Molise, Umbrien, Toskana, Marken, Abruzzen und Latium stammen. Dokumentiert wird die Herkunft durch einen dreiteiligen Stempel mit Geburtsdatum, dem Namen der Provinz und des Aufzuchtbetriebs. Die Schweine fressen Mais, Gerste und Molke aus der Parmesankäseproduktion bis sie – mindestens 140 kg schwer und neun Monate alt – geschlachtet werden. Das Brandzeichen PP für Prosciutto di Parma sowie der Code des Schlachthofs kennzeichnen die je 10 bis 15 kg schweren Keulen, die einzeln auf ihre Frische und Qualität geprüft werden.

### DAS SALZEN

Den Prozess des wiederholten Salzens und Wartens überwacht der „Maestro Salatore“ – der Einzelsalzmeister. Er behandelt die von Fett und Schwarte befreite Keule schrittweise über mehrere Monate. Einzige Hilfsmittel sind natürliches Meersalz, seine langjährige Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl. Erst die richtige Menge Salz, die richtige Technik und gutes Timing machen aus dem Schweineschlegel einen echten Parmaschinken. Ein „Maestro Salatore“ wird ausgebildet, um den Schinken – vor allem auf der Fleischseite

und rund um die Gelenkkugel des Hüftknochens – sorgfältig per Hand mit Salz einzureiben. Nach einem einwöchigen „Zwischenstopp“ der Schinken in kühlen Lagerräumen (2) wird dieser Vorgang wiederholt, um sie dann zwei bis drei weitere Monate ruhen zu lassen. Dabei verliert der Schinken Wasser und wiegt nachher etwa ein Drittel weniger als zu Beginn. Die für Geschmack und Konsistenz richtige Salzmenge wurde aufgenommen, übrige Salzreste werden abgewaschen.

### DAS REIFEN

Die weiche Luft, das stabile Klima und die Durchschnittstemperatur der Region um Parma sind optimal für eine lange Reifezeit, während der Schinken in speziellen Reifehallen (3) lagert. Je nach Jahreszeit, Witterung und Zeitpunkt des Trocknungsprozesses wird die Luftzirkulation individuell angepasst. Damit der Schinken nicht zu stark austrocknet, wird die Fleischseite im Laufe der Lufttrocknung mit einer Paste aus Schmalz und Salz bestrichen (5). Das „Einschmalzen“ ist ein wichtiger Teil der traditionellen Herstellung. Am Ende des Prozesses sticht der Schinkenmeister mit einem Pferdeknochen an fünf fixen Punkten in den Schinken, um die Qualität zu prüfen (4). Diese sind dünn und porös, nehmen für einen Moment das Aroma des Schinkens auf und geben dem Schinkenmeister Gewissheit über die Qualität. Nur

wenn diese stimmt, gelangt der Schinken als Prosciutto di Parma in den Handel.

Parmaschinken ist ideal für eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Ernährung. Neben dem Geschmack hat er „innere Werte“: einen geringen Cholesterolgehalt, wertvolle Oleinsäure und einen hohen Anteil an freien Aminosäuren. Neben fettlöslichem Vitamin A enthält das Fleisch weitere

fettlösliche Vitamine der B-Gruppe, die u. a. für Eiweißstoffwechsel und die Blutbildung benötigt werden. [www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)



Fotos: Theimer, Consorzio del Prosciutto di Parma



## Ergonomie auf den Punkt gebracht

- ▶ Anbaulift zur Steigerung der Arbeitsergonomie und -sicherheit
- ▶ Kompakte Bauweise ermöglicht Einsatz auch bei engen Platzverhältnissen
- ▶ Entlastung des Bedienpersonals
- ▶ Einfacher und schneller Sortenwechsel mittels Touch Screen Steuerung
- ▶ Garantiert gleichbleibend stramme und fest gefüllte Ware
- ▶ Darmhaltevorrichtung zur Beschleunigung des Füllprozesses



**Heinrich Frey Maschinenbau GmbH**  
 Fischerstr. 20 · D-89542 Herbrechtingen  
 Tel.: +49 7324 172 0 · [www.frey-maschinenbau.de](http://www.frey-maschinenbau.de)





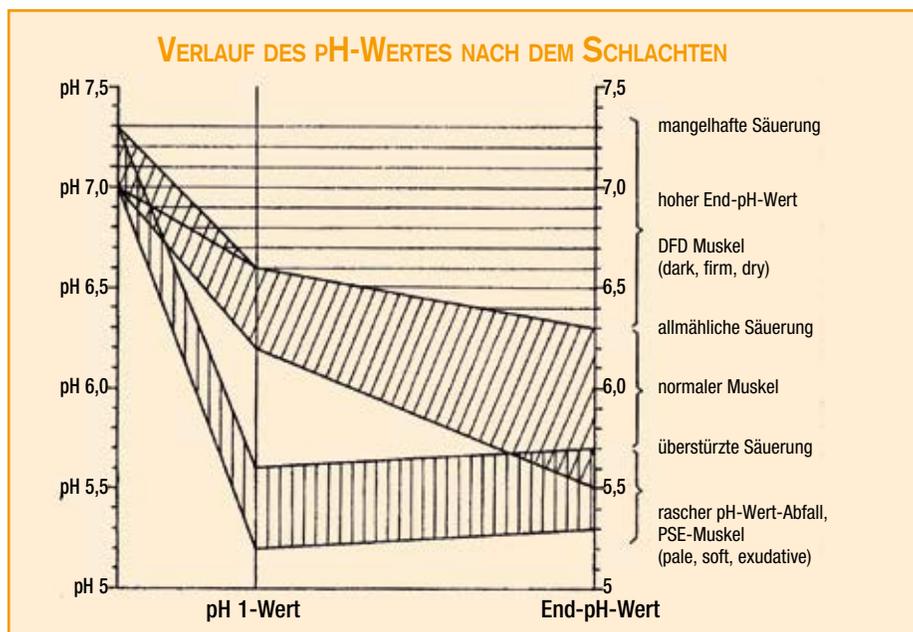
# ÜBER DEN TOD HINAUS

Wie sich das Fleisch nach dem Tod verändert, ist für die Fleischverarbeitung von grundlegender Bedeutung.

Die wesentlichen Veränderungen nach dem Tod sind die Totenstarre und die Fleischreifung, ferner einige Vorgänge wie die Kälteverkürzung, Auftaurigor und stickige Reifung. Dazu zählt auch das Entstehen von DFD- und PSE-Fleisch. Alle genannten Veränderungen haben Einfluss auf die Qualität und die technologischen Eigenschaften des Fleisches sowie auf daraus hergestellte Produkte.

## TOTENSTARRE

In den Muskeln geschlachteter Tiere sind infolge der fehlenden Sauerstoffzufuhr durch das Blut, abgesehen von der Anfangsphase, nur noch anaerobe Vorgänge möglich. Von Bedeutung ist insbesondere die anaerobe Glykolyse. Sie hat Einfluss auf den postmortalen Verlauf des pH-Wertes. Nach etwa 24 Stunden erreicht dieser seinen Endwert. Der pH-Endwert ist bei verschiedenen Tieren etwas unterschiedlich. Deutliche Abweichungen von der Norm sind bei DFD- und PSE-



Fleisch zu beobachten. Bei niedrigeren Temperaturen sind Eintritt und Ablauf der Totenstarre (Rigor mortis) verzögert, bei höheren beschleunigt. Fleisch im Zustand der Totenstarre ist durch folgende Merkmale gekennzeichnet: Geringer Gehalt an Phosphaten und Glykogen in der Muskulatur sowie niedriger pH-Wert. Das Fleisch ist während der Totenstarre zäh, hart und verfügt über ein schlechtes Wasserbindevermögen.

### FLEISCHREIFUNG

Nach Lösen der Totenstarre kommt es zur Fleischreifung. Sie wird gewöhnlich bei Temperaturen zwischen 3 und 7 °C meist im Kühlraum durchgeführt. Höhere Temperaturen beschleunigen das Reifen, niedrigere verlangsamen es. Das Fleisch ist je nach Tierart rotbraun oder grauweiß. Von besonderer Bedeutung ist das Bilden von Fleischaroma, d. h. die Ausbildung von Wohlgeschmack und -geruch. Die Reifung dauert bei Rind- und Schaffleisch etwa fünf Tage. Bei den übrigen Tierarten ist das Reifen des Fleisches meist unproblematisch. Reifen können ganze Schlachttierkörper (Kleintiere, Tierkörperhälften oder -viertel), aber auch Teilstücke nach dem Zerlegen. Bei der Teilstückreifung werden die Fleischstücke meist in Folien (Schrumpffolien) vakuumverpackt und anschließend für eine bestimmte Zeit gelagert. Der Vorteil beim Reifen in Vakuumverpackungen ist, dass die Produkte schneller kühlen. Es treten keine oder nur geringe Saftverluste auf.

### KÄLTEVERKÜRZUNG

Diese kann eintreten, wenn in der frühen Phase der postmortalen Vorgänge bei Rindern und Schafen die Temperatur auf weniger als 14°C absinkt. Derartige Fleisch ist nach der Wärmebehandlung zäh und hart. Die Kälteverkürzung wäre nicht zu beobachten, wenn

das Aufhängen der Schlachttierkörper – in der Praxis jedoch unüblich – am Becken statt an den Hinterextremitäten erfolgen würde (Prändl u. Mitarbeiter). Empfohlen wird eine Elektrostimulation, um die Kälteverkürzung zu verhindern.

### AUFTAURIGOR

Dies bezeichnet die unmittelbar nach dem Auftauen eintretende Totenstarre von Fleisch, das vor Eintritt der Starre tiefgekühlt wurde. Ein Problem, das nicht auftritt, wenn man das Fleisch in gefrorenem Zustand zerkleinert. Ein probates Mittel gegen das Entstehen des Auftaurigors ist das Einsalzen des Warmfleisches vor dem Gefrieren.

### STICKIGE REIFUNG

Sie wird beobachtet, wenn bei einer ungenügenden Kühlung die Körpertemperatur nicht schnell genug abgeführt wird. Sie ist durch einen sauren Geruch und Geschmack gekennzeichnet. Bei Schlachttieren, die generell nach dem Schlachten gekühlt werden, kommt dieser Mangel praktisch nicht vor. Bei Wild und Geflügel kann eine stickige Reifung beobachtet werden, wenn keine Kühlung möglich ist oder das Kühlen ungenügend ist.

### DFD-FLEISCH

Der Begriff kommt aus dem Englischen und bedeutet dunkel, fest und trocken (dark, firm & dry). Der Mangel kommt bei Rindern und Schweinen vor. Die Beschaffenheit des Fleisches ist leimig. Es wird angenommen, dass ebenso wie beim Entstehen von PSE-Fleisch eine genetische Disposition zugrunde liegt. Auslöser für diesen Mangel ist meist Stress. DFD-Fleisch weist einen hohen End-pH-Wert auf (siehe Grafik) und ist schlechter haltbar. Es sollte ebenso wie PSE-Fleisch nicht unmittelbar dem Verbraucher angeboten werden. Es besitzt ein

hohes Wasserbindevermögen und ist deshalb zum Herstellen von Brühwurst geeignet, weniger für andere Produkte.

### PSE-FLEISCH

Darunter ist zu verstehen, dass das Fleisch blass, weich und wässrig (pale, soft & exsudative) ist. Es kommt von bestimmten stress-

anfälligen Schweinerassen. Der pH-Wert sinkt in der Regel binnen 30 bis 60 Minuten nach der Schlachtung auf Werte von 5,6 bis 5,3 (pH1-Wert). Die Schnittfläche von derartigem Fleisch ist nass und es fließt Gewebesaft ab. Bei Erhitzen schrumpft das Fleisch stark, wird zäh und trocken. *Dr. Heinz Schleusener, Prof. Dr. Heinz Sielaff*

**FÜLLER UND KUTTER**  
Wir haben fünfzig Jahre Erfahrung.

Die neuen Vakuumfüllmaschinen der Serie 400 speziell für Handwerks- und Mittelbetriebe. Innovative Technik und „REX-Servodrive“ garantieren höchste Produktionssicherheit.

[www.dueker-rex.de](http://www.dueker-rex.de)

**DÜKER REX**  
FLEISCHEREIMASCHINEN

## VOSSCHOTT

**Autoklaven**  
Großvolumige & kleinere Berieselungs- und Dampf-Autoklaven | Kesselautoklaven  
...neu & gebraucht!

**VOS Schott GmbH**  
Am Seefeld 3 | 35510 Butzbach  
Fon +49 6033 9190-0  
Fax +49 6033 9190-20  
E-Mail [info@vos-schott.com](mailto:info@vos-schott.com)  
[www.vos-schott.com](http://www.vos-schott.com)

Im Jahr 2009 begann der Metzgermeister Alexander Lang aus Nenningen damit die Herstellung und den Vertrieb seiner Wurstkonserven zu professionalisieren – eine echte Erfolgsgeschichte.



## AUF DIE DOSE GEKOMMEN

Die Landmetzgerei Lang in Lauterstein-Nenningen im Landkreis Göppingen gibt es seit über 100 Jahren. Geführt wird sie heute in dritter Generation von Metzgermeister Alexander Lang. Neben dem Hauptgeschäft mit angegliederter Produktion in der Ortsmitte gibt es zwei Filialen: im nahegelegenen Wißgoldingen sowie in Ottenbach im Ostalbkreis. Inklusiv ihm selbst und seiner Familie sind in der Metzgerei 22 Mitarbeiter beschäftigt. „Montags werden rund 50 Schweine geschlachtet, zudem drei bis vier Stück Großvieh pro Woche“, berichtet der Metzgermeister. Bekannt ist der Familienbetrieb etwa für seine Maultaschen, „Meterwurst“ oder Lauch- und Gemüsebraten. Außer dem Verkauf der hausgemachten Fleisch- und Wurstwaren über die Bedientheken hat Alexander Lang den Geschäftsbereich Großhandel aufgebaut. Dazu zählen die Belieferung von Kunden in der Gastronomie sowie an Kantinen, Einzelhandelsgeschäfte und Metzgerkollegen. Bei den letzten beiden ist der Bedarf an Hausmacher Wurstkonserven und Fertiggerichten in Dosen in den letzten Jahren ungebrochen.

### UMSATZCHANCE GENUTZT

Dafür hat der Metzgermeister folgende Gründe ausgemacht: „Es gibt viele Single- und Seniorenhaushalte, die wenig Zeit oder Lust haben groß zu kochen. Auch Camper und Selbstversorger schätzen unsere Dosenware aus Meisterhand“. Im Durchschnitt produziert die Metzgerei davon 4.000 bis 6.000 Stück pro Woche, bei Aktionen im Handel, z. B. vor den Ferien, können es auch schon einmal 8.000 bis 10.000 sein. Derzeit gibt es 18 Sorten Wurst in 200-g-Dosen und sechs verschiedene Fertiggerichte wie Rinderrouladen oder Gulasch in 400-g-Dosen. Die Konserven sind zwei Jahre ungekühlt haltbar und machen inzwischen

20 bis 25 % des Gesamtumsatzes aus. Die meisten davon verkauft er über den Einzelhandel im Großraum Stuttgart. Lyoner und Schinkenwurst erhielten 2015 DLG-Gold.

Die Konserven werden drei- bis viermal pro Woche, meistens vormittags produziert. Letzten Mai hat Alexander Lang die halbautomatische Dosenverschleißmaschine Typ STA 1200 D, die seit 2009 im Einsatz war, gegen den Vollautomaten STA 1500, beide von Stiller, ersetzt. „Diese Maschine verschließt 1.500 Dosen à 200 g pro Stunde, das kann kein Mensch schaffen. Ein Mitarbeiter füllt die zuvor in der Küche selbst hergestellten Speisen ab, ein zweiter nimmt die Dosen vom Band“, berichtet der Metzgermeister. Zudem schätzt er, dass sich dieser Hersteller voll auf die Belange des Handwerks eingestellt hat: „Dieser Vollautomat ist für Betriebe wie uns erschwinglich und eignet sich für alle, die einen steigenden Bedarf an Konservenware haben“. Und weil das so ist, wird demnächst eine Profi-Gastroküche gebaut, um das Sortiment an Fertiggerichten in Dosen weiter auszubauen.

*mth*

[www.metzgerei-lang.de](http://www.metzgerei-lang.de),  
[www.stillergmbh.de](http://www.stillergmbh.de)



**K+G Wetter**  
**Zugang stark erleichtert**

Mit den neu entwickelten Winkel- und Mischwinkelwölfen WW und MWW E 130 mm/G 160 prä-sentiert K+G Wetter eine Produktinnovation. Durch den „EasyAccess“ werden das Reinigen und der Ausbau der Mischwelle sowie Zubringerschnecke erleichtert. Dabei handelt es sich um eine Öffnung, die einen großen Bereich des Arbeitstrichters des Wolfes leicht zugänglich macht. Dieser öffnet sich ähnlich eines Revisionsklappenkonzepts. Dort wo sich der Anwender bisher über den Trichterrand beugen musste, um Zugang zu den Schnecken zu erhalten oder den Trichter zu reinigen, arbeitet er nun mühelos, wo er sich sonst umständlich hin bewegen musste. So ist es auch einfach den Wolf in Sekunden zum reinen Winkelwolf ohne Mischein-



richtung umzubauen oder ihn in umgekehrter Folge zu erweitern. Mit bis zu 200 kg Ladekapazität kann in den Trichter der Inhalt zweier 120-l-Fleischwagen auf einmal eingebracht werden (variiert je nach Maschinentyp). Weitere bewährte Funktionen

sind die Sortiereinrichtung mit seitlicher Abführung, welche die Sortierqualität erkennen lässt oder, dass vorhandene Standardschneidsätze verwendet werden können. Integrierte Spülkammern sorgen zudem für hohe Hygienestandards an den sonst nicht zugänglichen Stellen der Schneckenantriebe. Im Sinne einer optimierten Hygiene werden alle Maschinen des Herstellers mechanisch von Hand geschliffen. Schmutzpartikel gelangen so leicht von den Edelstahlflächen ins Reinigungswasser. [www.kgwetter.de](http://www.kgwetter.de)

**Düker-Rex**  
**Schonend füllen**

Der Vakuumfüller RVF 327 von Düker-Rex eignet sich für Betriebe mit häufigem Sortenwechsel und normalen Brätmengen. Das Gerät steht, laut Hersteller, für Zuverlässigkeit, schnelle und einfache Reinigung, Minimierung der Restmengen und niedrige Energiekosten. Das aus verschleißfestem Edelstahl gefertigte Flügelzellenförderwerk garantiert eine hohe Standzeit sowie Produktqualität. Es transportiert Füllmassen schonend und sorgt für minimalste Restluft im Brät.



Die standardmäßige Clippersteckdose erlaubt das Ansteuern von Clip- bzw. Zusatzmaschinen. Zudem ermöglicht es der Füller, eine rotierende oder starre Darmhaltevorrichtung anzubringen, die das Abdrehen von Kunst- und Naturdärmen erleichtert. Wahlweise stehen Klapptrichtervarianten von 100 und 160 l Inhalt zur Wahl und erlauben so eine Füllleistung von bis zu 2.700 kg/h. Zu den Füllern gibt es auch Linienlösungen für ein Kalibrier- und Hängesystem. [www.dueker-rex.de](http://www.dueker-rex.de)

**Webomatic**  
**Sicher in Beutel verpacken**

Lösungen zum Verpacken von Lebensmitteln in Beuteln führt Webomatic. Mit ihren schmalen Abmessungen und neuem Design eignet sich die Einkammer-Standmaschine I 30 für kleinere bis mittlere Verpackungskapazitäten. Für die Innenreinigung sind die Siegelleisten schnell und werkzeuglos entnehmbar. Optional dafür gibt es zum schonenden Vakuumieren empfindlicher Produkte eine Soft-Air- oder Begasungseinrichtung. Die Tischmaschine E-15 basic (490 x 610 x 470 mm) hilft Betrieben mit sehr wenig



Platz bzw. im mobilen Einsatz. Zehn Programme und separat geregelte Siegel- und Trennzeiten kennzeichnen die Einkammer-Standmaschine SuperMax-i, die über zwei Sprachsätze verfügt. Faltenfreie, in natürlicher Form befindliche Waren im Schrumpfbeutel entstehen durch die Nutzung des manuellen Schrumpftanks ST 40, der eine Vakuumkammermaschine gut ergänzt.

Innenverlaufende Beckenränder erleichtern die Reinigung und sorgen für einen hygienischen Restwasserrückfluss. [www.webomatic.de](http://www.webomatic.de)

**Vemag Maschinenbau**  
**Praktisch im Handling**

Die robuste HP3 mit Förderkurve von Vemag ist prädestiniert für den Übergang vom Kolbenfüller zu einer Vakuumfüllmaschine. Die Bedienung ist, laut Hersteller, komfortabel und selbsterklärend: ob es das Touchpanel, die Einstellung der Parameter mit dem Abspeichern von Programmen, z. B. für Würstchenspezialitäten, die einfache Beschickung, oder die einfache Nutzung von Vorsatzgeräten ist. Das spart Zeit und verhindert Fehlbedienungen. Der teilbare Trichter ist zum Bediener hin mit einer leicht ovalen Ausbuchtung versehen und erleichtert so das Beladen mit den Rohstoffen. Die Förderkurve transportiert schonend und ohne Kompressionszone auch Rohstoffe mit großstückigen Einlagen von der Zubringung zum Auslauf der Maschine. Der Rohstoff wird nicht gestresst und Verschmierung verhindert. Die Kurven arbeiten nahezu verschleißfrei und senken so die Wartungskosten. [www.vemag.de](http://www.vemag.de)



Fotos: K+G Wetter, Düker-Rex Fleischereimaschinen, Webomatic Maschinenfabrik, Vemag Maschinenbau



**Vertriebs GmbH**

**MEHR ALS NUR EIN DARM!**



**SPM \*Sun Products Vertriebs GmbH**  
Parkstr. 21 · 76131 Karlsruhe  
☎ 0721-62811-0 · Fax 0721-62811-28  
spm@sun-products.de · [www.sun-products.de](http://www.sun-products.de)



**VC999  
Schalen versiegeln**

Neu im Sortiment von VC999 Verpackungssysteme ist die halbautomatische Schalenriegelmaschine VC999 TS200 mit integrierter Vakuumpumpe. Das Tischmodell eignet sich für den Einsatz an der Theke oder in der Küche. Das Verpackungsgut wird manuell in vorgefertigte Schalen gelegt, diese dann mit einer Deckelfolie überzogen und luftdicht versiegelt oder nach Abzug der atmosphärischen Luft mit einem Gasgemisch (modifizierte Atmosphäre, MAP-System) rückbegast und versiegelt. Dabei sind Einzel- und Mehrfachwerkzeuge einsetzbar. Bei Verwendung kleinerer Schalen lässt sich der Verpackungsausstoß erhöhen, indem in einem Mehrfachwerkzeug mehrere Schalen pro Takt verarbeitet werden. Das Modell gibt es auch mit einem fahrbaren Unterbau und einhängbaren Ablageflächen für Schalen und fertige Packungen. [www.vc999.ch](http://www.vc999.ch)

MAP-System) rückbegast und versiegelt. Dabei sind Einzel- und Mehrfachwerkzeuge einsetzbar. Bei Verwendung kleinerer Schalen lässt sich der Verpackungsausstoß erhöhen, indem in einem Mehrfachwerkzeug mehrere Schalen pro Takt verarbeitet werden. Das Modell gibt es auch mit einem fahrbaren Unterbau und einhängbaren Ablageflächen für Schalen und fertige Packungen. [www.vc999.ch](http://www.vc999.ch)

**Seydelmann Nützliche Kombination**

Ab einem Schüsselinhalt von 60 l gibt es die Kutter von Seydelmann auch mit einer Vakuumpumpe und einer Kochfunktion. Geschmack, Aussehen und Biss der Wurst verbessern sich, laut Hersteller, unter Vakuum durch den höheren Aufschluss von Eiweiß und geschmackstragender Substanzen. Der geringe Luftsauerstoffeintrag bewirkt eine längere Haltbarkeit der Ware sowie eine schnellere, stabilere Umrötung des Bräts. Mit der Kochfunktion laufen Kochen und Kutmern im selben Arbeitsschritt ab. Aromen und Proteine, die sonst im Kochwasser verlorengehen, bleiben im Brät erhalten. Neu beim Konti-Kutter KK 140 AC-6 ist der zweiteilige Ultra-Antrieb. Der erste Gang mit niedrigen Drehzahlen eignet sich für gröbere Endprodukte, der schnelle zweite für feine Erzeugnisse. Da alle Maschinen individuell hergestellt werden, können Kundenwünsche jederzeit berücksichtigt werden. [www.seydelmann.de](http://www.seydelmann.de)



**Treif  
Schneiden ohne „Leerschnitte“**

Mit den Schneidemaschinen von Treif können Fleischereien arbeiten wie im industriellen Bereich. Beispiele dafür sind der Portionenschneider Puma 700 EB, der Koteletts (bis zu -4°C), knochenlose Ware, wie Bauchscheiben oder Kasseler, sowie Wurst und Käse in Scheibenform bringt. 0,8 t Wurst, Schinken oder Speck pro Stunde schaffen die Würfel- und Streifenschneider Felix und Argon, deren 96er-Schneidkammer eine Beschickung ohne Vorschneiden der Produkte sichert. Der Slicer Divider orbital+ ist ein Einsteigermodell, das dank Eco Slicing beim Schneiden von Brühwurst, Salami oder Schinken Energiekosten spart. Diese müssen vor dem Schneiden kaum gekühlt werden. Da es bei Treif-Slicern keine „Leerschnitte“ gibt, sind weniger Messerumdrehungen für die gleiche Leistung nötig. So wird produktchonend bei höheren Produkttemperaturen geschnitten. Der Aufwand für Logistik und Produktkühlung und so die Energiekosten sind geringer. [www.treif.de](http://www.treif.de)



**Vemag Maschinenbau  
Flexibler Allrounder**

Die Vakuumfüllmaschine DP3 von Vemag lässt sich mit Vorsatzgeräten aus dem Baukastensystem des Herstellers flexibel an unterschiedlichste Aufgaben in der Wurstküche anpassen: ob Geradeausfüllen, Clippen, Abdrehen von Collagen- und Schäldarm oder Naturdarm mit gleicher Länge, gleichem Gewicht und Kaliber. Die Form des Trichters verbessert die Produktzuführung und vermindert Restmengen an dessen Innenwänden auf ein Minimum. Die Drehschieberpumpe transportiert das Füllgut schonend von der Zubereitung zum Auslauf der Maschine. Die fast reibungsfreie Förderung des Füllguts gewährleistet eine gewichtsgenaue Portionierung. Die Steuerelektronik liegt in einem dampf- und staubdichten Gehäuse, was die Lebensdauer erhöht und die Servicekosten senkt. Auch Massen mit großstückigen Einlagen, wie Bierschinken, gelingen damit. Dazu werden einige Schieber gegen Blindflügel ausgetauscht. Die DP 3 ist ohne Umrüstaufwand auch zur Herstellung von Snackprodukten einsetzbar, z. B. als Teil des Vemag Koextrusionssystems. [www.vemag.de](http://www.vemag.de)



**Poly-clip System  
Mehr Zeit beim Clippen**

An den Doppel-Clip-Halbautomaten PDC 600 und PDC 700 von Poly-clip System können produktspezifische Einstellungen vorgenommen werden. Sie sind leicht zu bedienen, modular aufgebaut und ggfs. aufrüstbar und sparsam beim Luftverbrauch. Sie eignen sich für das Herstellen von Einzelportionen, Ketten, Stangenware, halben und ganzen Ringen in Kunststoff-, Faser-, Collagen- und Naturdärmen. Die PDC 600 verschleißt Kaliber bis 90 mm, die PDC 700 bis 115 mm. Für eine kürzere Hebelbewegung sorgt ein auf das Kaliber des Produktes einstellbarer Verdrängerdurchlass. Bei kleineren Kalibern kann die Verdrängeröffnung auf den entsprechenden Kaliberbereich verkleinert werden. So gibt es keine „Leerwege“ des Bedienhebels mehr. Die so gewonnene Zeit steigert die Leistung und die Bedienung ist ermüdungsfrei. Der Bedienhebel ist an die Bedürfnisse des Mitarbeiters anpassbar. Der Gurtschlaufeneinleger benötigt nur noch einen Luftdruck von 3 bar. Glatte Flächen und die kompakte Bauweise lassen anhaftendem Brät keine Chance, was das Reinigen erleichtert. Das in V-Form konstruierte Rollgestell kann näher an bzw. unter den Arbeitstisch gefahren werden. Je nach Bedarf ist das automatische Etikettiersystem ES 4000 nachrüstbar. [www.polyclip.com](http://www.polyclip.com)



Fotos: VC999 Verpackungssysteme, Vemag Maschinenbau, Seydelmann, Treif Maschinenbau, Poly-clip System

# EFFIZIENZ BEIM FÜLLEN

Egal ob Brüh-, Koch oder Rohwurst, dünnflüssige Massen oder grobstückige Ware – die Vakuumfüller von Handtmann sind flexibel in der Kombination mit Clipautomaten aller Hersteller einsetzbar. Die Produkte werden gefüllt, portioniert, abgedreht und ggfs. geclippt. So kann auch Aufschnittware in Portionsgröße von mehreren Kilos exakt hergestellt werden. Neu ist der VF 612 Handwerk, der sich für Betriebe eignet, die in Brätherstellung und -transport Brätwagen einsetzen (Füllleistung: 2.000 kg/Std., Portionierleistung: bis 450 Port./Min.). Auch die optionale Armebevorrichtung erhöht die Effizienz. Mit einem Fülldruck von 35 bar stehen auch ausreichend Kraftreserven für hochviskose Produktsorten wie Rohwurst zur Verfügung. Die flexible Kombination mit Vorsatzgeräten, z. B. Haltevorrichtung, Rundformer oder Schneideeinheit bietet Potenzial für Convenience-Produkte. Die Technologie des VF 608 plus ermöglicht die wirtschaftliche Pro-



duktion kleiner Chargen (Füllleistung: bis 2.000 kg/Std., Portionierleistung: 400 Port./Min.) Der VF 610 plus Vakuumfüller arbeitet große Chargen und Auftragsspitzen zuverlässig ab (Füllleistung: bis 3.000 kg/Std., Portionierleistung: 450 Port./Min.) – bei einem Fülldruck von bis 50 bar. Beide Geräte enthalten das bewährte Flügelzellenförderwerk, sind leicht zu reinigen,

ermöglichen schnelle Produktwechsel und arbeiten gewichtsgenau. Ein Wasserabscheider mit Sensor gewährleistet dauerhaft die hohe Vakuum- und Zuführungsleistung für eine minimale Restbrätmenge. Als Zubehör gibt es etwa Dosenfüll- und Dosierkopf, Haltevorrichtungen, Darmaufziehgerät oder Klößchenformgerät. [www.handtmann.de](http://www.handtmann.de)

Foto: Handtmann

Damit es auch verpackt noch lecker aussieht.



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

### Kleine und große Lösungen.

Für Handwerk und Industrie – WEBOMATIC bietet das ganze Spektrum moderner Vakuumpackungsmaschinen und -linien für den Food-Bereich:

- Vakuunkammermaschinen
- Schalsiegelmaschinen
- Schrumpfeinheiten
- Tiefziehmaschinen

Wirtschaftliche, kundenfreundliche, funktionelle und zuverlässige Verpackungsmaschinen – für Sie entwickelt und gebaut in unserem Familienunternehmen in Deutschland. Seit über 55 Jahren.



Schalsiegler TL250



Einkammer-Standmaschine I30



Schrumpftank ST40

 **High Quality**  
aus Deutschland  
made in Germany

**WEBOMATIC®**  
Advanced Vacuum Packaging Systems

Fleischereien stehen vor herausfordernden Zeiten: Preisdruck, ein sinkender Fleischkonsum und mangelnder Fleischer-Nachwuchs sind zentrale Entwicklungen, mit denen sich das Handwerk heute auseinandersetzen muss. Motivierte Mitarbeiter sind daher ein absolutes Muss.



# GEMEINSAM ERFOLGREICH

Der Trend zu authentischer Nahrung bietet auch Chancen: Statt abgepackter „Massenware“ wünschen sich immer mehr Verbraucher Handwerksqualität, eine persönliche und kompetente Beratung sowie Klarheit, wenn es um die Herkunft und Haltungsbedingungen der Schlachttiere geht. Hier hat das Handwerk einen Trumpf in der Hand – wenn es versteht, diese Vorteile gekonnt zu vermarkten. Das Ziel des Seminars „Mit Vertrauen in die Zukunft“ mit dem Motivationstrainer Sven Tholius von Frutarom Savory Solutions ist es, Fleischereien für die Zukunft zu rüsten und wettbewerbsfähig zu machen. Ein aktuelle Beispiel dafür ist seine Arbeit in der Metzgerei Haller im bayerischen Murnau. Der Fokus liegt auf der Teamentwicklung. „Erfahrungsgemäß sind es selten große Stellschrauben, an denen gedreht werden muss. Viel wichtiger ist es, an den vielen Kleinigkeiten zu arbeiten, die sich über die Jahre in den Alltag eingeschlichen haben und die man meist ohne viel Aufwand besser machen kann“, erklärt Sven Tholius.

## STARTPUNKT: IST-ANALYSE

Das Seminar umfasst über zwei Jahre hinweg verschiedene Module. Zu Beginn analysieren die Mitarbeiter die Ist-Situation. Typische Fragen sind: Wo liegen unsere Stärken und Schwächen? Warum ist das so? Was könnte besser laufen und was können wir dafür tun?

Ein zentraler Bestandteil ist für Sven Tholius herauszufinden, wie das Team zusammengesetzt ist, wie es arbeitet und inwieweit die Mitarbeiter offen gegenüber Veränderungen sind. Oft geht es nicht nur darum, Bestehendes zu optimieren, sondern die Zusammenarbeit neu zu strukturieren. Im Team wird nach Schwachstellen geforscht, Probleme werden benannt und nach den Ursachen gesucht. Auf dieser Basis wird ein gemeinsames Ziel definiert: Der Soll-Zustand wird konkret beschrieben, so dass diese Ziele messbar sind und nicht vage bleiben. Dann wird ein „Kreativ-Team“ gebildet, das aus Produktions- und Verkaufsmit-

arbeitern sowie mindestens einer Person aus der Geschäftsführung besteht. Der rote Faden des Seminars sind die Themen Vertrauen und Transparenz. Beides sind wichtige Aspekte, um die Kommunikationskultur zu stärken – denn oft entstehen Unzufriedenheit und Missverständnisse aus ganz nichtigen Anlässen und unzureichendem „Miteinander reden“.

## GEMEINSAM KREATIV SEIN

Ein weiterer Schwerpunkt liegt darauf, kreatives Potenzial im Betrieb zu fördern. Mit der gemeinschaftlichen Entwicklung neuer Produkte, z. B. saisonalen Spezialitäten, soll nicht nur frischer Wind in die Theke kommen – es geht auch darum, sich von anderen Anbietern und den großen Handelsmärkten zu differenzieren. Oft lassen sich aus bestehenden Rezepturen leicht neue Produkte herstellen. Doch die Rezeptur ist nicht alles: Die Mitarbeiter müssen Preise kalkulieren und eine Marketingstrategie erarbeiten: Verkaufsargumente zählen ebenso dazu wie appetitliche Beispielfotos oder ungewöhnliche Werbemaßnahmen.

Wichtig dabei ist, dass das gesamte Team einbezogen wird: In gemeinsamen Meetings präsentiert das „Kreativ-Team“ allen Mitarbeitern die Ergebnisse. Im Rahmen dieser Besprechungen wird die genaue Vorgehensweise besprochen und ggfs. angepasst. Auch bei diesen Meetings ist Vertrauen eine zentrale Vor-

### Ursachen für Konflikte im Team

- Kein gemeinsames Ziel haben
- Unklare Aufgabenstellung und -verteilung
- Keine Führung
- Machtkämpfe im Hinblick auf bestimmte Positionen
- Keine klare Kompetenzenregelung im Betrieb
- Durchsetzung von Entscheidungen
- Persönliche Befindlichkeiten/ menschliche Unterschiede
- Unterschiedliche Fachkenntnisse und/oder Arbeitsweisen
- Ausübung von Druck



Die Mitarbeiter der Metzgerei Haller in Murnau sind und bleiben begeistert.

aussetzung: Die Präsentierenden benötigen eine gute Portion Selbstvertrauen, um die Ergebnisse in einer großen Runde vorzustellen. Aber auch für alle anderen ist es wichtig, neue Vorschläge und Inspirationen ohne falsche Angst einzubringen. Eine Atmosphäre des Vertrauens gibt jedem einzelnen Mitarbeiter die Sicherheit, dass es kein „Richtig oder Falsch, Gut oder Schlecht“ gibt, sondern dass alle Vorschläge willkommen sind.

Im Rahmen des Seminars vermittelt Sven Tholius dem „Kreativ-Team“ außerdem Methoden, wie die eigenen Kollegen am besten geschult werden können. Denn: das Wissensspektrum ist umfassend und vielfältig: Nährwertprofil der Fleisch- und Wurstwaren, Zusatzstoffe, Allergene, neueste Qualitäts- und Hygienebestimmungen, Zubereitungsmethoden, Trends – das alles sind Aspekte, bei denen das gesamte Team auf dem aktuellsten Stand

sein muss. Ein wichtiger Lerninhalt der Seminare ist es, Aufgaben zu delegieren und Konflikte zu lösen. Denn im Laufe der Zeit bleiben Konflikte erfahrungsgemäß nicht aus. Für alle Aufgaben, die im Rahmen des Seminars anstehen, wendet der Motivationstrainer etablierte Coaching-Methoden an. Ob Workshops, Interaktionsaufgaben oder Outdoor-Training – die Methode wird an die individuelle Situation angepasst. „Der Ablauf ist keinesfalls mühelos, sondern erfordert intensive Arbeit. Trotzdem kommt der Spaß nicht zu kurz und es motiviert die Mitarbeiter, dass sie etwas bewegen können. Unternehmen gehen gestärkt aus der Maßnahme hervor – Prozesse laufen effizienter, es herrscht eine bessere Kommunikationskultur und das Zusammengehörigkeitsgefühl der Belegschaft ist besser. Das ist auch für mich jedes Mal eine tolle Erfahrung“, resümiert Sven Tholius.

## NACHWUCHSFÖRDERUNG

Viele Betriebe haben Probleme, Ausbildungsstellen mit geeigneten Bewerbern zu besetzen. Mit der Imagekampagne „Anders als Du denkst“ wirkt der Deutsche Fleischer-Verband dieser Entwicklung entgegen. Durch Transparenz sollen Vorurteile ausgeräumt werden: So berichten z. B. aktuelle Auszubildende in kurzen Videos aus ihrem Berufsalltag. Zudem hat der Verband eine interaktive Internetpräsenz geschaffen und einen professionellen Imagefilm gedreht ([www.fleischerberufe.de](http://www.fleischerberufe.de)).

Um die Kampagne bekannter zu machen, griff Sven Tholius das Motto „Anders als Du denkst“ im Workshop „Denk Anders!“ auf, der in Kooperation mit den Innungen Tübingen, Reutlingen und Zollernalb stattfand. Darin entwickelten Führungskräfte und Auszubildende Strategien, um die Ausbildungsberufe Fleischer/in und Fleischerei-Fachverkäufer/in attraktiv zu positionieren. Die Veranstaltung brachte viele neue Ideen, Inspirationen und Strategien hervor. Das Feedback der Teilnehmer nach dem zweitägigen Workshop war positiv. Besonders wertvoll war es, die Erfahrung der Führungskräfte sowie die Einstellungen und Ideen der Auszubildenden zusammenzubringen. Ein weiteres Ergebnis: die Erkenntnis, dass jeder dazu beitragen kann, das Image des Berufs zu verbessern und das dies nicht ausschließlich Verbandsarbeit ist. Sven Tholius ist bereit für viele neue Projekte dieser Art und freut sich über eine Zusammenarbeit mit anderen Innungen. Kontakt: [stholius@frutarom-com](mailto:stholius@frutarom-com).

Foto: Frutarom Savory Solutions

## Kostenlose Info-Pakete

Mit je bis zu 10 verschiedenen Katalogen + Urlaubsführer mit 300 Anbietern weltweit



Bauernhof-Urlaub



Wander-Urlaub



Fahrrad-Urlaub



Städte



Familien-Urlaub

Bitte Info-Paket(e) senden für:

- Bauernhof  Rad  Familie  
 Wandern  Städte

Einfach Coupon ausfüllen, ausschneiden und senden an:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

oder faxen an: **089/370 60 111**

Ridlerstraße 37  
80339 München



Absender:

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Straße, Hausnummer: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_





### Reifeschrank für Profis

Zusammen mit einem Lebensmittelabor und zwei ausgebildeten Fleischer-Experten entwickelte Landig + Lava den Reife- kühschrank Dry Ager®. Er eignet sich für Rind-, Lamm, Wild- oder Schweine- fleisch, Würste und Schinken. Seine verglaste Optik im Edelstahlgehäuse ermöglicht einen freien Blick auf den Reifegrad. Kunden können den Reifeprozess mitverfolgen. Dank der Selbstbestimmung des Reifegrades und Zubehör, wie dem SaltAir® System mit Himalaya- Salzblöcken, kann jeder Metzger seine

eigene Handschrift ins Trockenreifeverfahren einfließen lassen. Der Schrank ermöglicht das Reifen in sicheren, hygienischen Bedingungen. Dafür wurden Technologien entwickelt, die mit fünf Gebrauchsmustern geschützt sind. Die präzise elektronische Steuerung gewährleistet eine konstante Temperatur (0 bis +25°C), die in 0,1°C-Schritten regelbar ist. Die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank HumiControl® ebenso in 0,1 %-Schritten zwischen 60 und 90 % ohne Wasseranschluss kontrollieren. Das sorgt mit dem integrierten DX AirReg® System selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperaturen für ein ideales Mikroklima im Schrank und eine fortlaufende Entkeimung der Luft, dank einer UVC-Entkeimungsbox, kombiniert mit einem Aktivkohlefilter. Isolierglastüren schützen zudem vor UV-Strahlen. Aufgrund des höheren Preises für Dry Aged-Fleisch amortisiert er sich rasch. [www.dry-ager.com](http://www.dry-ager.com)



### Flexibles Thekenmodell

Das KMW Kühlmöbelwerk Limburg präsentiert ein neues Thekenmodell der Orca-Serie. Diese wird nun durch eine steckerfertige Theke in drei Größen ergänzt. Eine Besonderheit sind die Frontscheiben, die zur leichteren Befüllung der Auslagefläche geöffnet werden können. Gekühlt wird die Theke per Umluftkühlung mit Kontaktkühlung an den

Auslageböden. Sie ist in RAL-Farben sowie mit unterschiedlichen Holzverkleidungen, die individuell angefertigt werden, erhältlich. [www.kmw-limburg.com](http://www.kmw-limburg.com)



### Pfiffige Ideen

Kreative und lukrative Snack- Ideen für die kalte Jahreszeit hält Van Hees bereit, z. B. Pulled-Pork als Wrap oder einen Sesam-Bagel mit pikant marinierten Hähnchenfleischscheiben.

Als original US-Sandwichbelag eignet sich Pastrami, für das Rinderbrustkernfleisch mit dem Gewürzpräparat Van Hees® Pastrami Rot

oGAF ummantelt wird. Auf Geflügel abgestimmt ist die orange-rote Würzmarinade Vantasia® Schlemmer-Liquid Geflügel oGAF mit Paprika, Curry sowie Zwiebel-, Pfeffer- und Chili-Note. Sie ist auch bei geringer Zugabe hochviskos – für eine hohe Abdeckung und attraktiven Glanz. Für schnelle Schlemmergerichte stehen die Tiroler, Indische Curry und Mexikanische Pfanne auf der Basis der Vantasia® Schlemmer-Öle zur Wahl. [www.van-hees.com](http://www.van-hees.com)



### Saisonaler Genuss

Mit den Geflügel- und Wildspezialitäten für die Bedienungstheke von Bedford können sich Fleischereien vom SB-Angebot des Handels abheben. Nur im November und Dezember erhältlich ist der mild gesalzene, fettarme, geräucherte Wildschweinschinken, der über 13 Monate reift.

Fruchtig-süße Akzente setzt die in Orangenmarinade eingelegte Gänsebrust. Sie ist mild gepökelt, gegart und frittiert. Frisches Putenfleisch und sorgfältig vorbereitete Putenleber werden für die geräucherte Putenleberwurst Truthahn pur mittelgrob gekörnt. Mit Kräutern abgestimmt und in einen schwarz-weiß bedruckten Textildarm gefüllt, zieht sie die Blicke auf sich. [www.bedford.de](http://www.bedford.de)



### Waren im richtigen Licht

Viele Fleischereien sind im Thekenbereich sowie im Laden zu schwach beleuchtet. Aber: Eine Warenpräsentation mit der richtigen Lichtstärke und der passenden Lichtfarbe ist wichtig und kann den Umsatz steigern. Denn: Licht erzeugt Stimmungen und beeinflusst das Kaufverhalten. Auf der Süffa 2015 stellte Wero-LED-Lichtsysteme sein neues in vielen „Wohlfühl-Metzgereien“ umgesetztes Lichtkonzept vor. In zwei Fleisch- und Wursttheken war der Vergleich zwischen üblichen Fleisch-Neonröhren und den Wero-LED-Fleischröhren klar zu erkennen. Die LED-Röhren sparen lt. Hersteller 70 % Strom ein und weisen eine 4- bis 6-mal längere Lebensdauer als Neonröhren auf. [www.wero-led.com](http://www.wero-led.com)



### Tuben mit Mehrwert

Das 875 ml-Saucen-Sortiment der Marken Homann und Nadler von Homann Foodservice gibt es in einer neuen Tubenform. Dank eines innovativen Deckels stehen sie auch wenn sie geöffnet sind auf dem Kopf. Das erleichtert das Entleeren und das Handling. Ein Anti-Tropf-Ventil ermöglicht eine hygienisch einwandfreie Verarbeitung. Die Tuben liegen aufgrund speziellem Anti-Rutsch-Etikett sicher im Griff und rollen

auch liegend nicht davon. Es gibt sie für Homann Salat Mayonnaise, Premium Remoulade 50 %, Delikatess Remoulade 80 % und Fritten Sauce; Nadler Salat Mayonnaise, Mayonnaise 80 %, Remoulade 50 % und Finessa Remoulade 80 %. Neu sind ebenfalls die Snack Saucen „holländische Art“ und „Paprika-Frischkäse“. Beide enthalten keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe. [www.homann.de/foodservice](http://www.homann.de/foodservice)



### Schwäbisch & spanisch

Als ganzen, halben Schinken und Viertel-Stück bietet Mega Stuttgart den Stauerico®-Spaltschinken an. Er stammt aus einer nachhaltigen Vertragserzeugung: dem Stauerico®-Schwein, einer Kreuzung einer heimischen Mutterschweinerasse mit dem Iberico-Eber. Die von Knochen ausgelöste ganze Schweinekeule trocknet etwa 14 Tage in kühlen Kammern und reift danach mehrere Wochen in speziellen Reife-kammern mit Frischluft. Etwa 25 % des Schinkens sind Fett. [www.stauerico.de](http://www.stauerico.de)



### Hitzestabile Saucen

Neu bei Frutarom Savory Solutions sind die hitzestabilen Saucen „Scandinavian“ auf der Basis von Paprika und Zwiebeln sowie „Mexican“ auf Tomatenbasis, verfeinert mit Paprika und Chili. Sie bleiben während des Erhitzens dickflüssig und eignen sich so für Snacks, Wraps oder andere Gerichte. Dank der hohen Visko-

sität haften sie an den Produkten und tropfen nicht. Aufgrund der Gefrierstabilität können damit zubereitete Speisen eingefroren und nach Bedarf wieder aufgetaut werden. Sie enthalten kein Mononatriumglutamat (E621). Zudem hält der Hersteller zahlreiche begleitende Rezepte parat. [www.frutarom.com](http://www.frutarom.com)

### Mobil Kühlen nach Maß

In den Geräten der CoolContainer-Serie von Dometic lässt sich das Kühlgut gradgenau temperieren, z. B. beim Catering, Einkauf oder Straßenverkauf. Die mobilen Kühl- und Gefriercontainer gibt es mit Fassungsvermögen von 209, 435 und 590 l als Front- oder Toplader. Sie funktionieren am 230-V- und 12-V-Stromnetz ebenso wie mit einem Akku-Set, das eine achtstündige Tiefkühlung bei bis zu 32°C Außentemperatur garantiert. Die Transportsicherung im



Fahrzeug ermöglichen stabile Befestigungspunkte zum Verzurren. Bei den Frontladern beträgt die Temperatur serienmäßig +4°C, während die tiefkühltauglichen Toplader per Schlüssel zwischen zwei Fixtemperaturen von +4 oder -18°C umschaltbar sind. [www.dometic.de](http://www.dometic.de)

### Feurig-exotisch

Wie scharf darf es sein? Das Hela Gewürzwerk Hermann Laue offeriert fünf neue Curry-Gewürzmischungen mit unterschiedlichen Schärfe-graden: Mahima, Saheli, Karuka, Grishma und Harathi. Die Gewürzkomponenten, von Kardamom über Chili bis Kurkuma, werden vor dem Vermahlen im Ganzen geröstet, was zu intensiven Aromen mit leichten Röstnoten führt. [www.hela.eu](http://www.hela.eu)



### An der Pfote gereift



Als Spezialität vom Schwäbisch-Hällischen Eichelmastrschwein präsentiert die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall einen luftgetrockneten, ein Jahr an der Pfote gereiften Eichelmastrschinken. Einen Zwischenhandel gibt es bei den Schinken- und Wurstspezialitäten nicht: Zucht, Mast, Schlachtung im eigenen Erzeugerschlachthof und Vertrieb sind in bäuerlicher Hand. Das schätzen bereits viele Inhaber gehobener Fachmetzgereien, ebenso wie speziell vorbereitete Zuschnitte und Fleischartikel. Auf der Süffa vorgestellt wurden zudem Tomahawk-Koteletts und St.-Louis-Rib. [www.besh.de](http://www.besh.de)

### Convenience leicht gemacht

Auf der Süffa präsentierte Moguntia etwa eine Basiscreme für Pizzabrötchen und eine glutenfreie Frikadellenwürzung. Bei der Pizzacreme wird tomatisiertes Pulver in Wasser eingerührt und ergibt so eine cremig-würzige Basis. Hinzu kommen die klassischen Zutaten. Die fertige Masse wird auf Brötchenhälften aufgestrichen und ausgebacken. Mit Frikelle® mit Kartoffel-Flakes gelingen Frikadellen oder Hackbraten ohne den Einsatz von Weizenmehl. [www.moguntia.de](http://www.moguntia.de)



### Reinigung und Desinfektion mit Produkten von Seeger

D-72336 Balingen  
Tel. +49 7433 960-0  
Fax +49 7433 960-150  
[www.seeger-sauber.de](http://www.seeger-sauber.de)



Desinfektionsreiniger sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Produktinformation und Kennzeichnung lesen.

Seeger-Produkte erhalten Sie im Fleischereibedarfs-Großhandel

# GESUCHT & GEFUNDEN

Arbeits- und Einwegschutzkleidung, Food- und Berufskleidung

**HELE**  
Hygiene-, Arbeitsschutzkleidung und mehr...



**Gesamtkatalog gratis anfordern!**

HELE GmbH  
Gutenbergstr. 16 · 91560 Heilsbrunn · Tel. 09872 / 9771-0  
info@hele.de · www.hele.de

Aufschnittmaschinen

Seit 1919  
**SCHARFEN**

Aufschnittmaschinen  
Tischkutter  
Fleischwölfe  
Tumbler



Alle Maschinen in 

Tel. 023 02/28 27 70 - Fax 023 02/22 941  
mail@scharfen.de, www.scharfen.de

Augenlicht  
**RETTET**  
gesucht!

Jetzt mitmachen –  
werden Sie AugenlichtRetter!  
www.augenlichtretter.de

**cbm**

Autoklaven

**KORIMAT**

**Kessel + Autoklav**  
– von 120 bis 5.000 Liter  
Kesselinhalt  
– mit Mikroprozessorstuerung  
– geprüft nach Druckgeräterichtlinie  
– 97/23/EG, CE-Zertifikat



**KORIMAT Metallwarenfabrik GmbH**  
Zum Neuland 12, 35708 Haiger-Weidelbach  
Tel. 0 27 74/92 39 93, Fax 0 27 74/9 23 01 91  
www.korimat.de, info@korimat.de

Backtrennmittel

Wir kriegen's gebacken!



**PROFI - „LÖSUNG“**  
für alle Brat- und Backformen

Leichtes dünnes Einsprühen löst jeden Leberkäse, Pasteten oder Schinken leicht aus der Form. Für Porzellan-, Edelstahl- und Aluminium Formen, absolut Rückstandslos und 100 % Pflanzlich - bedeutet 100 % Geschmacksneutral. Spart überflüssige Kalorien, kein mühseliges Papier in Formen legen.



**boyen/ backservice**

www.boyenzbackservice.de

SPRÜH-SYSTEME

UNIFILLER-SYSTEME

BACKTRENNMITTEL

Darmaufziehgeräte

**DA-TURBOFIX®**  
**Steinmetz OHG**

Inh. Arild Steinmetz  
34225 Baunatal • Porschestr. 19  
Ruf 05 61/40 31 30  
Fax 05 61/40 27 17  
www.steinmetzohg.de  
stohg@gmx.de

Dosenöffner

**Weisser** Maschinenbau und Großküchentechnik  
Tel.: 07841-680190

Entsehnungsmaschinen und -anlagen

Immer auf dem neuesten Stand ...

**Das Original!**  
**Baadern = Gewinn**

**BAADER®**  
Food Processing Machinery

Genier Str. 249 · D-23501 Lübeck · Germany  
Tel.+49/451-53020 · Fax +49/451-5302492  
separation@baader.com · www.baader.com

Fleischereimaschinen

**K+G WETTER**  
Erfolg mit eingebaut

Goldbergstr. 21 · 35216 Biedenkopf  
Tel. (0 64 61) 9 84 00 · Fax 9 84 025  
www.kgwetter.de · info@kgwetter.de

**Kutter · Wölfe · Mischer**

**LASKA**

KUTTER · MISCHMASCHINEN  
WÖLFE · PRODUKTIONSLINIEN  
GEFRIERFLEISCHSCHNEIDER  
FEINSTZERKLEINERER

T (DE) 0171 31 393 07  
T (A) +43 7229 606-0  
F (A) +43 7229 606-400  
www.laska.at · laska@laska.at

**Lebensgeschichten**

... weiter erzählen. Unterstützen Sie uns mit einer Kondolenzspende:

**0800 / 200 400 1**  
www.alzheimer-forschung.de

Alzheimer Forschung Initiative e.V.

Fleischereimaschinen

▲ Füllen  
▲ Küttern  
▲ Wölfen

**DUKER REX**  
FLEISCHEREIMASCHINEN

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

**gastroinfo portal**  
www.gastroinfoportal.de

Fußbodensanierung

**KEUTE**  
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH

**Bodensanierungen nach EG-Richtlinien**

www.keute-boden.de  
keute.gmbh@t-online.de  
Tel.: 05921/82370

Gebrauchtmaschinen

**TICHY TRADING**  
FOOD PROCESSING MACHINES

KARL TICHY HANDELS. G.M.B.H.  
3350 Haag Austria Tel.: +43 664 44 33 22 1  
www.tichytrading.at

Geräteausstattung

www.superverkauft.de

Gewürze

**FRUTAROM**  
SAVORY SOLUTIONS

**Gewürzmüller** GEWÜRZMÜHLE NESSE

- GEWÜRZE UND GEWÜRZMISCHUNGEN
- FUNKTIONELLE ZUSATZSTOFFE
- CONVENIENCE
- STARTERKULTUREN
- FOOD SYSTEMS / SAUCEN & ZUBEREITUNGEN
- BIO SORTIMENT

FRUTAROM SAVORY SOLUTIONS GMBH  
Siemensstraße 1  
D-70825 Korntal-Münchingen  
Tel +49 (0)7150/2090-0  
Fax +49 (0)7150/2090-7000  
sginfo@frutarom.com  
www.frutaromsavory.com

JANS Bio Marinaden im Zip-Beutel

Fleisch, Fisch, Gemüse, Tofu  
im Beutel marinieren!

www.jans-marinade.de



**VAN HEES**  
We know how!

VAN HEES GmbH  
Kurt-van-Hees-Str. 1 · DE-65396 Walluf  
T. + 49 61 23 70 80 · F. + 49 61 23 70 82 40  
www.van-hees.com

## Gewürze



Die ganze Welt des Würzens

Geschmack · Service  
Technologie

**HAGESÜD INTERSPICE**  
Gewürzwerke GmbH & Co. KG  
71282 Hemmingen  
Saarstraße 39  
Telefon: (0 71 50) 9 42 60  
www.hagesued.de  
E-Mail: info@hagesued.de  
Member of **ICL Group**



**Danke! Ich habe  
meinen Weg gefunden.**

Jugendliche haben die Chance auf eine gute Zukunft verdient. Ebnen Sie den Weg dafür. Mit Ihrer Zuwendung an die SOS-Kinderdorf-Stiftung ermöglichen Sie benachteiligten Jugendlichen eine solide Ausbildung und gestalten Perspektiven.

Petra Träg, 089 12606-109  
petra.trag@sos-kinderdorf.de



## Gütezusätze



**VAN HEES GmbH**  
Kurt-van-Hees-Str. 1 • DE-65396 Walluf  
T. +49 61 23 70 80 • F. +49 61 23 70 82 40  
www.van-hees.com

## Hygienetechnik



- **Reinigungssysteme**  
Individual-Druckreinigung  
Schaumreinigung  
Desinfektion
- **Automatische Bandreinigung**
- **Mischerreinigung**

www.walter-geraetebau.de

**WALTER Gerätebau GmbH**  
Neue Heimat 16 Phone: +49 7046 980-0  
D-74343 Sachsenheim- Fax: +49 7046 980-33  
Ochsenbach info@walter-geraetebau.de

## Klima- und Rauchanlagen

info@autotherm.de



www.autotherm.de  
Tel 06554/ 9288-0 Fax: 06554/ 928826



## Kochkammern und -schränke

info@autotherm.de



www.autotherm.de  
Tel 06554/ 9288-0 Fax: 06554/ 928826

## Kühlfahrzeuge



**HEIFO Kühltransporter**  
**Alles aus einer Hand.**  
Hochwertige Isolierungen und  
Kühlanlagen für:  
alle Fahrzeughersteller • jedes Modell/Größe  
jede Branche • individuelle Anforderungen

Tel. 0541 5843-135  
heifo-kuehltransporter.de

## Kühl-/Tiefkühlzellen

### Kühlzellen, Tiefkühlzellen und Kühlaggregate



**VISSMANN**  
**Sonderaktion  
zum besten Preis!**  
Infos & Bestellmöglichkeit:  
www.viessmann-kuehlfzellen.de

88348 Bad Saulgau  
Tel. 07581-48959-0  
Fax 07581-48959-29  
verkauf@landig.com



**Gemeinsam  
Mukoviszidose  
besiegen!**

Werden Sie Schutzengel,  
genau wie Michaela May.



Spendenkonto 70 888 00  
IBAN DE 59 3702 0500 0007 0888 00  
BIC BFSWDE33XXX  
BLZ 370 205 00  
Bank für Sozialwirtschaft  
www.muko.info

## Kunstdärme



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

## Kunststoffverkleidung



**D-34233 Fulda**  
**Am Berg 4**  
**Tel. (0 55 41) 18 79**  
**Fax (0 55 41) 69 06**

## Ladengestaltung



Das digitale Kunden-  
Informationssystem für  
die moderne Fleischerei



## Moderne Info-Displays

- ✓ verkaufsfördernde,  
regelmäßig wechselnde  
Inhalte
- ✓ Information und  
Werbung für Ihr  
Geschäft

www.promedia-  
thekenTV.de



B&L NewMedia GmbH  
Max-Volmer-Str. 28 • 40724 Hilden  
Tel.: 0 21 03 /20 47-00 • Fax: -70

## Messer für Lebensmittelverarbeitungs- maschinen



**Schneidwerkzeuge GmbH**  
Lebbiner Str. 18 | D-15859 Storkow  
Tel. +49 (0)33678-649-0 | Fax ...-649-22  
info@astorblades.de | www.astorblades.de/com  
Kütermesser | Abschnidmesser | Schweinespaltmesser  
Gattermesser | Entschwartungsklingen | Gefriergutscneider  
Slicermesser | Kreismesser | Steakermesser | Injektormadeln  
Schneidwerkzeuge für Großwölfe | Messer mit Verzahnungen

# GESUCHT & GEFUNDEN

## Portioniermaschinen

**Weisser** Maschinenbau und Großküchentechnik  
Tel: 07841-680190

## Pökelinjektoren

**günther**  
Maschinenbau

Günther Maschinenbau GmbH  
Bauhof 7, D-64807 Dieburg  
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825  
Internet: www.guenther-maschinenbau.de  
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

## FleischNet.de

Online-Magazin rund um Fleisch und Wurst  
Wir liefern IHNEN Inhalte, die SIE brauchen.

## 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

## Rauchstockwaschmaschinen

**Eberhardt GmbH**

Rauchstockwaschmaschinen, Kochpressen, Schinken- und Spindelpressen, Rauchwagen  
Eichendorffstr. 5  
91586 Lichtenau  
Telefon: (0 98 27) 3 54  
Telefax: (0 98 27) 75 04  
Eberhardt-GmbH@t-online.de  
www.eberhardt-gmbh.de

## Rauchwagen

**Eberhardt GmbH**

Rauchstockwaschmaschinen, Kochpressen, Schinken- und Spindelpressen, Rauchwagen  
Eichendorffstr. 5  
91586 Lichtenau  
Telefon: (0 98 27) 3 54  
Telefax: (0 98 27) 75 04  
Eberhardt-GmbH@t-online.de  
www.eberhardt-gmbh.de

## Schinken-/Spindelpressen

**Eberhardt GmbH**

Rauchstockwaschmaschinen, Kochpressen, Schinken- und Spindelpressen, Rauchwagen  
Eichendorffstr. 5  
91586 Lichtenau  
Telefon: (0 98 27) 3 54  
Telefax: (0 98 27) 75 04  
Eberhardt-GmbH@t-online.de  
www.eberhardt-gmbh.de

## Schlachthofeinrichtungen

**Rohrbahnanlagen Schlachttechnik Stefan Ochs**

36381 Schlüchtern-Hütten  
Tel.: 0 66 61/69 73, Hy: 01 72/8 03 21 61  
www.stefan-ochs.de

**RENNER**  
SCHLACHTHAUSTECHNIK GmbH

Fachsenfelder Straße 33  
D-73453 Abtsgmünd  
Telefon 073 66/9 2096-0  
Telefax 073 66/9 2096-99  
www.renner-sht.de

## Spülmaschinen

**Mit dieser Technik spült die Welt**

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG  
Englerstraße 3 · 77652 Offenburg  
Tel. 0781/203-0 · Fax 0781/203-1179  
www.meiko.de · e-mail: info@meiko.de

www.FleischNet.de

## Tumbler

**günther**  
Maschinenbau

Günther Maschinenbau GmbH  
Bauhof 7, D-64807 Dieburg  
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825  
Internet: www.guenther-maschinenbau.de  
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

## Aktion Deutschland Hilft Das starke Bündnis bei Katastrophen



Wenn Menschen durch große Katastrophen in Not geraten, helfen wir. Gemeinsam, schnell und koordiniert.

Jetzt Förderer werden unter:  
www.Aktion-Deutschland-Hilft.de



**Aktion Deutschland Hilft**  
Bündnis deutscher Hilfsorganisationen



## Vakuumverpackung

**lava** Professionelle Vakuumeräte  
VAKUUMVERPACKUNG

Produkte jeder Größe vakuumieren & bis zu 3 Schweißnähte möglich

Sonderaktion online!

ab EUR **259,-** Frei Haus!

Valentinstr. 35-1 · 88348 Bad Saulgau  
Telefon 0 75 81-48 959-0  
www.la-va.com

## Walzensteaker

**günther**  
Maschinenbau

Günther Maschinenbau GmbH  
Bauhof 7, D-64807 Dieburg  
Tel: 0 60 71/ 9878-0, Fax 987825  
Internet: www.guenther-maschinenbau.de  
E-Mail: info@guenther-maschinenbau.de

## Warenwirtschaft

Produktion · Verkauf · Catering

**aprocon**

Warenwirtschaft mit System

Im Vertrieb der  
**SYNER.CON**  
DIE SYSTEMLOSER

☎ 0441/93925787 · aprocon.de



Impressum 4. Jahrgang  
Offizielles Organ von:



Verlag:  
**B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,**  
Verlagsniederlassung München  
Postadresse:

Postfach 21 03 46,  
D-80673 München

Hausadresse:

Ridlerstraße 37,  
D-80339 München

Telefon: (089) 370 60-0

Telefax: (089) 370 60-111

Internet: www.blmedien.de

E-Mail: muc@blmedien.de

**Verlagsleitung München:**  
Annemarie Heinrichsdobler (089) 370 60-100  
Paula Pommer (Stv.) -110

**Redaktion:**  
Marco Theimer (mth), (089) 370 60-150  
Chefredakteur (verantwortlich i. S. d. P.)  
Christian Blümel (chb) (089) 370 60-185

**Ständige Autoren:**  
Heike Sievers, Astrid Schmitt,  
Alexandra Höb

**Anzeigen:**  
Paula Pommer (verantwortlich) (089) 370 60-110  
Gerhild Burchardt -205  
Fritz Fischbacher -230  
Rosi Höger -210

Sebastian Lindner -215  
Rocco Mischok -220  
Bernd Moeser -200

Gültige Anzeigenpreisliste Nr. 18  
vom 1.1.2015

### Anzeigenabwicklung:

Stefanie Wagner -260  
Felix Hesse -261

**Layout:**  
Sanda Kantoci -256  
Michael Kohler -255  
Liane Rosch -258  
Lifensens e.V.  
Rita Wildenauer  
Melina Lopez Ruiz

### Abonnementbetreuung:

Basak Aktas (verantwortlich) -270  
E-Mail: b.aktas@blmedien.de  
Patrick Dornacher -271  
E-Mail: p.dornacher@blmedien.de

### Bezugspreis:

Erscheint 6-mal jährlich, 80 € jährlich  
inkl. Porto u. Mwst. Ausland 95 €  
inkl. Porto. Der Abopreis für die  
Verbandsangehörigen des Bayerischen  
Fleischverbandes ist im Mitgliedsbei-

trag enthalten. Kündigungsfrist:  
Nur schriftlich drei Monate vor Ende  
des berechneten Bezugsjahres.

**Anschrift aller Verantwortlichen:**  
B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG,  
Verlagsniederlassung München,  
Ridlerstraße 37, D-80339 München

**Repro und Druck:**  
Alpha-Teamdruck GmbH,  
Haager Str. 9, 81671 München

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

Für unaufgefordert eingesandte  
Manuskripte übernimmt der Verlag  
keine Gewähr. Namentlich gekenn-  
zeichnete Beiträge geben nicht immer  
die Meinung der Redaktion wieder.  
Nachdruck und Übersetzung veröffent-  
lichter Beiträge dürfen, auch auszugsw-  
eise, 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

**Gerichtsstand:** Hilden

**ISSN: 2192-5033**

Der Informationsgemeinschaft  
zur Feststellung der  
Verbreitung von  
Werbeträgern  
angeschlossen.



# JETZT Prämie sichern!

Bestellen Sie 6 Ausgaben zum Jahres-Abo-Preis von nur **80 €**



**Zur Begrüßung erhalten Sie ein exklusives Geschenk:**

**Stechmesser „Professional“** (18 cm) von Solicut: Aus hochwertigem Stahl geschnittene Klinge und Griff aus belastbarem, antibakteriell wirkendem Kunststoff.



### 30-€-Gutschein BestChoice

Mit dem BestChoice-Einkaufsgutschein haben Sie freie Auswahl aus dem umfangreichen Angebot von über 200 namhaften Anbietern. Der Prämienwert kann auch auf mehrere BestChoice-Partner verteilt werden. Gültigkeitsdauer: 3 Jahre.



**Abo auch im Internet:**

Einfach Coupon ausfüllen, ausschneiden und senden an:

**B&L MedienGesellschaft**  
Abo-Service  
Postfach 21 03 46  
80673 München

**Oder faxen an:**  
**(089) 370 60-111**

**Widerrufsgarantie:**

Meine Bestellung kann ich innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen schriftlich widerrufen. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung einer schriftlichen Kündigung an: B&L MedienGesellschaft, Abo-Service, Postfach 21 03 46, 80673 München

**Ja, ich möchte FH FLEISCHER-HANDWERK zum Jahresabo-Preis von 80 € inkl. Porto und MwSt. (Ausland 95 €) lesen.**

FH FLEISCHER-HANDWERK erscheint 6-mal pro Jahr. Das Abo verlängert sich automatisch, wenn es nicht mindestens drei Monate vor Ablauf gekündigt wird.

Firma \_\_\_\_\_  
 Name, Vorname \_\_\_\_\_  
 Straße, Nr. \_\_\_\_\_  
 PLZ, Ort \_\_\_\_\_  
 Telefon, Fax \_\_\_\_\_  
 E-Mail \_\_\_\_\_

- Ich zahle gegen Rechnung.  
 Ich zahle bequem per Bankeinzug.

IBAN \_\_\_\_\_

BIC \_\_\_\_\_

Kreditinstitut \_\_\_\_\_

Als Begrüßungsgeschenk erhalte ich einen

- ein Solicut-Messer „Professional“  
 30 €-Gutschein von BestChoice

**SEPA-Lastschriftmandat:**

Ich ermächtige die B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, wiederkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verlag auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

FH 6/2015

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_



Professional

# Das ist hausgemachter Erfolg!

Das Convenience-Konzept von Fleischer

Jetzt neu:  
Ordner im Professional-Design  
mit fünf neuen Rezepten

Ein Service von

**Fleischer**

Traditionelle, hausgemachte und servierfertige Gerichte vom Metzger, direkt aus dem Glas, dem Darm oder der Dose, liegen voll im Trend!

Mit dem Convenience-Konzept von Fleischer, das Frische- und Convenience-Komponenten gekonnt kombiniert, können Sie diese so einfach und effizient wie noch nie in die Tat umsetzen.

Sichern Sie sich Zusatz-Umsatz: Wir liefern Ihnen alles, von den Rezepten über die Produkte bis hin zu den Vorlagen für Ihre Etiketten. Mehr brauchen Sie nicht für ein eigenes, erfolgreiches Convenience-Angebot.



- + Herstellung großer Mengen mit geringem Zeitaufwand möglich
- + Sichere Kalkulation bei Beachtung der Rezeptvorschläge
- + Abwechslungsreiches Thekenangebot: regional-typische und saisonale Gerichte
- + Große Auswahl an beliebten Rezepten: Praktisch aufbereitet mit Zutatenlisten, Nährwertangaben und Kennzeichnungshinweisen nach den gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)
- + Professionelles Servicepaket: überarbeiteter Ordner im Professional-Design mit praktischer CD und vielen nützlichen Informationen, Hintergrundwissen und praktischen Tipps sowie ansprechenden Etiketten-Vorlagen und Hinweisen zur Gestaltung
- + Jetzt fünf neue Rezepte, z. B. Hackbällchen in scharfer Soße, Ragout fin, Rinderstreifen Asia...