

FH FLEISCHER-HANDWERK

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

PRODUKTION

Experimente erwünscht

DRY AGED

Altern mit Stil

FLEISCHER MIT ERFOLG

Fleischerei Balk
Rangsdorf



WIR LESEN

FH

FLEISCHER-HANDWERK



Metzgermeister Daniel Frey, Seeshaupt

**... weil ich so keine
Neuigkeiten aus meiner
Branche verpasse.**

Metzgermeister Magnus Bauch, München

**... weil es die Zeitschrift
meines Verbandes ist.**



Metzgermeister Karl Weber mit seiner Frau Elisabeth Weber
und Schwester Andrea Weber, Lenggries

**... weil wir immer neue
Ideen für Vertrieb &
Marketing erhalten.**



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

Ridlerstraße 37, 80339 München, Tel.: 089 / 3 70 60-0, Fax: 089 / 370 60-111, www.fleischer-handwerk.com, www.fleischnet.de

REIN INS RAMPENLICHT



Marco Theimer
Chefredakteur

Bregenwurst, Rotgelegter, Krautleberwurst, oder Sächsische Stollenpastete: Das alles sind kulturell gewachsene Kreationen aus deutschen Landen – traditionell, individuell, authentisch und vor allem schmackhaft und keine Einheitsware. Unter rund 1.500 verschiedenen Wurstsorten können die Deutschen landauf, landab wählen – davon werden die meisten im Fleischerhandwerk hergestellt. Ein wohl sortierter Supermarkt oder Discounter bietet im Schnitt 60 Wurstsorten an, ein handwerklicher Metzger mehr als das Doppelte oder sogar Dreifache. Regional und saisonal erzeugte Fleisch- und Wurstwaren rücken wieder stärker ins Licht der Öffentlichkeit, das belegen Trends wie Craft Meat bzw. Wurst oder Dry Aged Beef. Die Aufmerksamkeit könnte aber noch viel größer sein, wenn noch so mancher Metzgerkollege mehr sein Schattendasein verlassen würde.

Jeder Trend hat seinen Gegentrend und so verwundert es nicht, dass sich dem hypermedialen Vegetarier- und Veganertum dieser Tage engagierte Metzgerkollegen entgegenstellen, die im urbanen Berliner Hauptstadtdjargon schon mal gerne New Age Butcher heißen. Jörg Förstera, Hendrik Haase, Dirk Ludwig, Jürgen David oder Christin Popella sind in diesem Zusammenhang nur einige Namen, die medial offensiv zu ihren Überzeugungen bezüglich Regionalität, Rohstoffbeschaffung und Individualität stehen und ihr Handwerk leidenschaftlich leben. Doch nicht nur diese Kollegen, auch viele andere von Ihnen, liebe Leser, leisten täglich Großartiges in Sachen Wurstvielfalt. Der breiten Öffentlichkeit ist dies aber kaum bewusst. Dabei haben gerade handgemachte, eigenständige Kreationen aus der Wurstküche jederzeit das Potenzial, ein unverwechselbares kulinarisches Kulturgut zu werden.

Die Zeichen dafür stehen – für manchen vielleicht unerwartet – wirklich äußerst gut. Denn trotz rückläufiger Anzahl der Betriebe und akutem Nachwuchsmangel erzielten die Mitgliedsbetriebe bei der DfV-Kostenanalyse 2015 das beste Ergebnis seit zehn Jahren. Nie waren die Umsätze je Betrieb höher. Deshalb sollten wir uns aber nicht auf dem Erreichten ausruhen, sondern weiter nach neuen Absatzwegen und Spezialitäten suchen, mit denen man die Kunden überraschen und im besten Fall neue hinzu gewinnen kann – und die große Wurstvielfalt bereichern. Dabei sind Experimente und Pioniergeist gefragt. Es gilt, unverwechselbar zu sein und das handwerkliche Können auch aktiv zu zeigen – egal ob in einer gläsernen Wurstküche oder bei einer Führung von Schulkindern im Betrieb. Die Devise sollte lauten: Raus aus dem Schatten, rein ins (Rampen)-Licht!

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 €*** _____ 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 15/16

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



FLEISCHER MIT ERFOLG

Dietfurt an der Altmühl:
Gemeinsam stark
Anton Straßer 34

Rangsdorf:
Hauptsache Fleischer
Mathias Balk.....36

Grünkraut:
Dem Handwerk verpflichtet
Ralf Buchmann..... 38

Hamburg:
Hier geht's um die Wurst
Hans & Michael Wagner .. 40

BRANCHENBLICK

Aktuelles aus der Branche 5
Kleines Gerät ganz groß 9
Berufsschule Freising 10
Studie: Wertschöpfung 18

BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE

Die alten Rassen 13

AUSBILDUNG

Agieren statt reagieren 15

NACHWUCHS

Florian Zankl, Saulburg 16

DRY AGED

Altern mit Stil 20

THEKE

GoBD: Die digitale Abrechnung 23

GEWÜRZE & HILFSSTOFFE

Extra-Portion Schärfe 28
Der Gewürzmüller-Mann 32

PRODUKTION

Experimente erwünscht 42
Technik-News 45

HYGIENE

Listerien vermeiden 50

BETRIEBSFÜHRUNG

Betrieb erfolgreich übergeben 52

RUBRIKEN

Kollegenbörse 33
Neu auf dem Markt 56
Gesucht & Gefunden 58
Impressum 60

*Titelbild: Kommunikativ, sympathisch, authentisch: viele Nachwuchskräfte im deutschen Fleischerhandwerk.
Foto: © Deutscher Fleischer-Verband*

Dieser Ausgabe liegen Beilagen von Synercon/ Aprocon, Rastede, der KWS Küttler GmbH, Neuenthal, sowie der Landig + Lava GmbH & Co. KG, Bad Saulgau, bei. Einem Teil dieser Auflage liegt eine Beilage des Münchener Verein, München, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.



Metzgerei Moser, Landsberg am Lech

Zehn Azubis auf einmal

Am 1. September starteten zehn Auszubildende ihre Lehre in der Metzgerei Moser in Landsberg am Lech. Obwohl diese auf eine langjährige Tradition zu-

rückblickt, waren es noch nie so viele Azubis wie 2016. Metzgermeister Michael Moser und seine Frau Jana begrüßten die neuen „Eingefleischten“ und zeigten ihnen alle Betriebsteile und den firmeneigenen Schlachthof. Nach einem gemeinsamen Mittagessen gingen die Azubis an ihren jeweiligen Einsatzort: Michelle Griebel, Jarah Bogner, Luca Griebel, Mirjeta Shala, Regina Rácz, Laura Lange und Zoe Jurack (Fleischerei-Fachverkäufer/in); Michael Leimer und Pascal Griebel (Metzger) sowie Maria Port (Kaufrfrau für Bürokommunikation). www.landsberger-schmankerl.de

Berufliche Schule B 3, Nürnberg Sicherer Medaillen-Garant

Die Nürnberger Berufsschule 3 ist eine Medaillenmaschine: Seit 2010 holten die Metzgerklassen im DLG-Wettbewerb stets Gold, Silber oder Bronze. Auch die diesjährige NFF 11 war erfolgreich. Die acht Auszubildenden im 2. Lehrjahr erreichten im großen Qualitätstest in Erfurt für ihre unter Anleitung von Fachlehrer Wolfgang Maurer selbst hergestellte Rinderkaiserjagdwurst Bronze. Zehn Wochen intensive Arbeit haben sich gelohnt. Man habe jeden Arbeitsschritt gemeinsam beraten und besonderen Wert auf die Rohstoffqualität gelegt – etwa bei der gewürfelten Einlage aus Rindfleisch oder hochwertigen Pistazien und Gewürzen, umriss Paul Fleischmann (17, Metzgerei Fleischmann, Kraftshof) das Ergebnis. www.b3-nbg.de



1. BFS Landshut

Traumnote 1,25

Mit einem Durchschnitt von 1,25 schloss Andreas Gantner aus Markt Schwaben den 14. Kurs zum „Betriebswirt des Handwerks“ an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut ab. Seine Karriere begann er mit einer Bäckerlehre und ließ ab 2010 eine Ausbildung zum Metzger im elterlichen Betrieb folgen. Nach der Gesellenprüfung absolvierte er im Frühjahr 2014 erfolgreich den 423. Meisterkurs an der BFS. Künftig übernimmt der vielseitige Handwerker einen Allround-Job in der elf Mitarbeiter zählenden und seit 1959 bestehenden Metzgerei Gantner. Rinder und Schweine von Höfen in maximal 30 km Umkreis lässt man in Pastetten schlachten und verarbeitet sie täglich frisch zu traditionellen Fleisch- und Wurstwaren. www.metzgereigantner.de



Fleischer-Innung Holstein-Süd

Neue Fachkräfte im Norden

Bei einer Feier in der Handwerkskammer Lübeck sprach die Fleischer-Innung Holstein-Süd 14 Fleischer/-innen und sieben Fleischereifachverkäufer/innen frei. Die jeweils drei besten Auszubildenden wurden mit Pokalen geehrt. Die beiden Jahrgangsbesten erhielten je einen Buchpreis: Tanja Flachsberger bei den Fachverkäufer/innen und Tim Möller bei den Fleischer/innen, der das beste Ergebnis bereits in der vorgezogenen Gesellenprüfung im Februar 2016 erzielte. www.handwerk-lauenburg.de

Fleischer/innen:

1. Platz: Dennis Relling, coop eG, Lübeck
2. Platz: Sören Haßler, Fleischereibetrieb Schwiecker, Aumühle
3. Platz: Anastasia Sende, Sky Lebensmittel-Vertrieb, Lübeck

Fleischereifachverkäufer/innen:

1. Platz: Tanja Flachsberger, coop eG, Geesthacht
2. Platz: Sabrina Hampf, Jens Märkte, Heiligenhafen
3. Platz: Annika Tetzlaff, Jens Märkte, Fehmarn

Homann Foodservice/ B&L MedienGesellschaft/ Deutscher Fleischer-Verband

Wer holt den Homann Snack Star 2016?

Zum 6. Mal prämiert das Fachmagazin Fleischer-Handwerk, Homann Foodservice und der Deutsche Fleischer-Verband beim Nachwuchswettbewerb „Homann Snack Star“ die kreativsten Snacks des Jahres. Per Online-Voting bestimmen erstmals auch andere die Sieger mit. Diese Stimmen fließen zu 50 % in die Bewertung ein. Premiere hat 2016 auch ein konkretes Motto, „Schnitzel-Connection“, das im Fokus stand – was der Kreativität der eingesandten Ideen einen zusätzlichen Schub verlieh. Zudem erhielten Lehrkräfte an beruflichen Schulen im Vorfeld Unterrichtsmaterialien zu den Themen Idee/Name, Optik/

Geschmack, Zubereitung und Kalkulation, die sie einsetzen konnten. 115 Teilnehmer aus 21 Schulen sandten ihre Rezeptvorschläge bis Ende Juli ein. Im Rahmen zweier Jurysitzungen schafften es zwölf Rezepte in die engere Wahl, neun wurden auf ihr Zubereitungs- und Küchentauglichkeit geprüft, etwa „Pork Spit“ oder „Schnitzel-Döner à la Max“. Die Sieger werden im Finale am 10. Oktober 2016 auf dem Deutschen Fleischerverbandstag in Saarbrücken gekürt.

www.homann-foodservice.de



MARKENSCHAUFENSTER

www.hygienemarkt24.de

...we think clean!

STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK
Telefon 07268 392

DV 800 **NEU**

- Dosenverschleißmaschinen (halb- und vollautomatisch)
- für Handwerk und Mittelstand

WWW.STILLERGMBH.DE

KRAMER

LADENBAU

EVENORD / Halle 12 / Stand 12-404

WWW.KRAMER-LADENBAU.COM

Immobilienangebot

Altingesessene, sehr gut gehende Fleischerei in 39439 Güsten zu vermieten. Beste Lage, ausreichend Kundenparkplätze vorhanden. Einrichtung kann auf Wunsch gerne übernommen werden. KM 550,- + NK

Weitere Infos und Besichtigungstermine:
Immobilienverwaltung Pontius
Tel: 06109/731404
info@Akademie-Pontius.de

ASCA

ASCA AUTOKLAVEN

Protokollierung über USB-Stick
CE-zertifiziert
TÜV geprüft
100 – 1.500 l Inhalt, alle Beheizungsarten
– sterilisieren
– pasteurisieren
– druckkochen

Telefon 0 69/98 55 07 61 • Fax 0 69/98 55 07 62
E-Mail ascaauth@aol.com
www.asca-consulting.com
Emmastraße 13 • D-63071 Offenbach am Main

Bizerba
Von der Alb in die Welt

Sein 150-jähriges Bestehen feierte Bizerba mit seinen Mitarbeitern am Stammsitz in Balingen. 1866 legte der Schlosser Andreas Bizer dort den Grundstein des Unternehmens und ließ es im Handelsregister eintragen. Aus Bizer und Balingen wurde der Name Bizerba. Ende der 1920er Jahre zählte das Unternehmen 800 Mitarbeiter, heute sind es weltweit ca. 3.700. Seit Anfang 2016 ist es wieder zu 100 % in Familienbesitz und wird in fünfter Generation von Andreas Wilhelm Kraut geführt. Das Mitarbeiterfest mit Shows und Feuerwerk war der Höhepunkt der Jubiläumsfeierlichkeiten. „Der enge Zusammenhalt und unsere motivierten Mitarbeiter, die täglich ihr Bestes geben, haben diesen Erfolg möglich gemacht“, so Andreas Wilhelm Kraut. www.bizerba.com



Seeger
135 Jahre gefeiert

Die Seeger Wasch- und Reinigungsmittel GmbH blickt auf eine 135-jährige Erfolgsgeschichte zurück. 1881 als Seifensiederei gegründet und als „Seifen Seeger“ bekannt, wandelte sich das Unternehmen in den letzten 20 Jahren zu einem Spezialisten für Reinigungsmittel in der Lebensmittelverarbeitenden Branche und Gastronomie. Etabliert sind dort etwa die Marken Triol, Exporit, „Pack zu“ und Seeger Gastro Linie. In einem Festakt würdigte der geschäftsführende Gesellschafter Hubertus F. Fies vor allem seine Mitarbeiter, die das Unternehmen zu dem gemacht haben, was es heute ist. Gemeinsam feierte man mit Kunden, Lieferanten sowie Vertretern aus Politik und Wirtschaft ein gelungenes Fest. Auch der erste „Tag der offenen Tür“ in der Firmengeschichte am darauffolgenden Samstag wurde von der Bevölkerung mit überwältigendem Interesse angenommen. www.seeger-balingen.com

Staatliche Berufsfachschule Kulmbach
Tolle Leistung erbracht

Franziska Seitz, Fachkraft für Lebensmitteltechnik aus Haundorf (Notendurchschnitt: 1,0), und Jens Schneider, Fleischer aus Mainleus (Notendurchschnitt: 1,14; Ausbildungsbetrieb Metzgerei Kleinheinz, Kulmbach), gehören zu den diesjährig besten Neuzugängen in ihrem Beruf. Die beiden Absolventen der Staatlichen Berufsfachschule Hans Wilsdorf in Kulmbach wurden für ihre hervorragenden Prüfungsleistungen mit dem „Preis der Regierung von Oberfranken“ geehrt. Dieser ging nur an drei von 300 Prüflingen der Schule. Schulleiter Joachim Meier lobte die Berufseinsteiger für ihre hervorragenden Leistungen und wünschte ihnen ein erfolgreiche Zukunft. www.bsz-kulmbach.de



Poly-clip System
Clipper-Schulungen

Die Steigerung der Produktivität in der Wurstherstellung steht im Fokus der praxisnahen Schulungen von Poly-clip System. Geschult wird in Deutsch, Englisch oder der jeweiligen Landessprache (mit Dolmetscher). Die Mischung aus Theorie und Praxis an der Maschine sowie kleine Gruppen gewährleisten ein schnelles Lernen. Das Training umfasst den Aufbau der Maschine nach Funktionsgruppen gegliedert. Danach werden Bedienung, Wartung, Austausch von Verschleißteilen und die Fehlersuche vertieft. www.polyclip.com



Termine

- 27./28.9.2016 und 8./9.11.2016: FCA 120/160
- 29.9.2016 + 25.11.2016: FCA 80
- 30.9.2016: PDC / PDC-A 600/700
- 10./11.11.2016: ICA

Fotos: Seeger Wasch- und Reinigungsmittel, Bizerba, D. Dietrich, Poly-clip System

Wörmann

Anhänger zum Mitnehmen

Vom 21. bis 23. Oktober 2016 lädt der Anhänger-Spezialist Wörmann aus Hebertshausen bei Dachau von 10 bis 18 h zur Anhängermesse ein. Auf einer 50.000 m² großen Ausstellungs- und Vorführfläche sowie im 2.500 m²-Showroom werden alle Anhängerarten und Modellneuheiten vorgestellt. Das Angebot reicht von Viehanhängern in Plywood- und Alu-Ausführungen über Leer-, Imbiss- und Metzgerei-Verkaufsanhänger bis hin zu Kühl- und Tiefkühlanhängern. Ein Beispiel dafür ist der Verkaufsanhänger „Serrano“ mit Wurstgehänge, Kühltheke und großzügiger Arbeitsfläche. Bei Gefallen steht der Wunsch-Anhänger zur direkten Mitnahme bereit. Für das leibliche Wohl ist gesorgt. Kinder können Anhänger bemalen oder Trampolin springen. www.woermann.eu



Schon bei Facebook geklickt?



NürnbergMesse

evenord 2016: Branchentreff im Frankenland

Erstmals findet die 48. evenord am 8./9. Oktober 2016 in der Halle 12 im Westen des Nürnberger Messegeländes statt. Es werden 170 Aussteller und rund 6.000 Besucher erwartet. Eine weitere Neuerung ist die umgestaltete Website, auf der alle Informationen zur Messe übersichtlich präsentiert werden. Neben dem breit gefächerten Produkt- und Dienstleistungsangebot wartet die Messe mit zwei neuen Innovationsbereichen auf. Ohne Heiße Theke und Mittagstisch geht in der modernen Metzgerei nichts mehr. Um diese Entwicklung abzubilden, gibt es den Themenstand „Metzgerburger“ mit kreativen Ideen für schmackhafte Burger



Fotos: Wörmann, Frima International, Nürnberg Messe



Frima International CookingLive-Events

Ob beim Würstebrennen, Rouladenschmoren, Übernachtgaren, bei der Vorbereitung des Partyservice oder für die Heiße Theke: Das VarioCooking Center® von Frima bietet eine hohe Flexibilität und ermöglicht eine schnelle und gelingsichere Produktion hochwertiger Speisen. Dank eingebauter Kochintelligenz und Anbratpower ist laut Hersteller eine Rohwarenersparnis von bis zu 10 % möglich. Um die Vorteile des multifunktionalen Gargerätes aufzuzeigen, gibt es bundesweit CookingLive Events, u. a. in der Fleischerschule Landshut, bei Mega in Stuttgart, in der Fleischerei Heyer in Werdau oder bei der Metzger-Innung München. In rund zwei Stunden wird ein Menü produziert und die Einsatzmöglichkeiten des Gerätes demonstriert. Alle Termine gibt es auch unter: www.frima-online.com/erleben

Think BIG

Tour 2016

Besonders wenn es klein sein muss.

NEU



Die neuen SelfCookingCenter® – jetzt auch in XS. Die echte Profiklasse im kleinen Format.

Termine unter:

rational-online.de

mit dem gewissen Etwas. Ein Koch zeigt live, wie Metzgereien den Klassiker mit leckeren Soßen und abwechslungsreichen Belägen aufwerten können. Auch der ideale Garprozess des Fleisches wird demonstriert. Zudem wird das Thema Schnellgaren aufgegriffen. Das Grillen von Antipasti, Steaks und Fisch sowie das Zubereiten und Räuchern von Pulled Pork gelingt mit Schnellgargeräten im Nu. Ihrem Ruf als familiärer Branchentreff kommt die Messe mit einem Kindergarten und dem Biergarten nach, in dem live hergestellte Köstlichkeiten serviert werden. Zudem gibt es eine Aktionsfläche mit herbstlichen und winterlichen Dekorationsartikeln für den Laden, die vor Ort erworben werden können. Auf der Webseite steht eine Aussteller- und Produktdatenbank zur Verfügung, in der auch nach Produktgruppen gefiltert werden kann. Mit Hilfe einer Merklisse stellen sich Besucher so ihre Favoriten für den Messebesuch zusammen. Kostenlose Eintrittsausweise gibt es bei der Evenord eG oder am Eingang zur Messe. www.evenord-messe.de

RATIONAL



**Adalbert-Raps-Stiftung
Gewürz-Sommelier**

Die vierte Qualifizierung zum Gewürz-Sommelier des Bayerischen Clusters Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) startet im Februar 2017. Bewerbungen sind bis 9. Dezember 2016 möglich. Der Kurs umfasst fünf zweitägige Seminarblöcke. Voraussetzung sind eine abgeschlossene Ausbildung, ein Studium oder eine entsprechende Tätigkeit in der Lebensmittelbranche oder Gastronomie. Die Teilnehmer erarbeiten sich umfassende Kenntnisse über die Welt der Gewürze und des Geschmacks. Neben Gewürzkunde und Einheiten zu Garten- und Wildkräutern stehen ein intensives Sensorik-Training sowie „Food Pairing“ und „Food Completing“ auf dem Programm. Der Kurs endet mit einer zweitägigen Abschlussprüfung. Die Adalbert-Raps-Stiftung vergibt drei Stipendien von je 2.500 €. www.raps-stiftung.de

**Metzger-Innung ArberLand
Bayerische Weißwurstkönigin Luisa I.**

Die 21-jährige Würzburgerin Luisa Schömig ist die 4. Bayerische Weißwurstkönigin 2016/2017 und holte die „bayerischer Weißwurstkrone“ zum dritten Mal in Folge nach Franken. Die gelernte Hotelfachfrau stammt aus der Metzgerei Schömig/Gasthaus „Zum Hirschen“ in Würzburg-Lengfeld, einem Familienbetrieb seit 1886. Auch ihr 85-jähriger Großvater war wie rund 50 weitere Fans nach Bodenmais angereist, um die Finalistin zu unterstützen. Luisa I. setzte sich gegen sechs weitere Kandidatinnen durch. Zweite wurde Johanna Freudlsperger (21, Halsbach), Dritte Melanie Popp (23, Veitsbronn), die der Weißwurstkönigin als Prinzessinnen zur Seite stehen. Organisatoren waren wie bisher Bodenmais Tourismus, die Metzger-Innung ArberLand um Obermeister Stefan Einsle sowie die Ideengeber Rosl und Bertl aus dem benachbarten Zwiesel. Als Schirmherr der Veranstaltung nahm erneut der bayerische Landwirtschafts- und Ernährungsminister Helmut Brunner teil. www.weisswurstkoenigin.de, www.mymetzger.de



**Bizerba
Online gegangen**

Ersatzteile, Reinigungs- und Pflegeprodukte sowie Etiketten von Bizerba sind nun auch online erhältlich. Im August startete der Anbieter von Wäge- und Schneidetechnologie einen Web-Shop in Deutschland, in dem 85 Produkte zur Verfügung stehen. Ergänzt wird das Angebot von Schneidemaschinen und Terminals mit einfachen Wäge- und Kontrollfunktionen, die Anwender direkt installieren und nutzen können. Für alle erklärungsbedürftigen Produkte setzt das Unternehmen weiterhin auf das Vertriebsnetz mit bundesweit 400 Beratern. www.bizerba.com



**Fleischerverband Nordrhein-Westfalen
Neuer Vorstand im Amt**

Adalbert Wolf (re.), OM der Fleischerinnung Bonn Rhein-Sieg, ist neuer Landesinnungsmeister des Fleischerverbandes Nordrhein-Westfalen. Er folgt Emil Gustav Müller, der den Verband fünf Jahre führte und aus Altersgründen nicht mehr zur Wahl antrat. Stv. LIM ist Heinz Thelen (li., Gelsenkirchen). Zum Vorstand zählen zudem Jakob Kohnen (Tönisvorst, OM Fleischerinnung Viersen), Landeslehrlingswart Volker Haupt (Bonn), Ernst-Alfred Kleeschulte (Lippetal, OM Fleischerinnung Hellweg-Lippe) sowie Michael Knuf (Borken, stv. OM Fleischerinnung Westmünsterland). Neu im Vorstand sind Willi Schillings (OM Fleischerinnung Kreis Neuss) sowie Thorsten Schröder (OM Fleischerinnung Lippe). www.fleischer-nrw.de



MARKENSCHAUFENSTER

Kühlfahrzeuge
Direkt vom Hersteller
Kühlaufbauten & Kühlanhänger
KRESS
KRESS Fahrzeugbau GmbH Tel. 06226-9263-0 info@kress.eu
Daimlerstr.7, D-74909 Meckesheim Fax 06226-9263-29 www.kress.eu

Fleischgabel, 28 cm, mit Namen, ab € 1,19 + MWST Vertreter gesucht
5 Jahre Garantie
Vespermesser, 22 cm mit Namen, nur € 0,99 + MwSt.
www.burkhardt-werbe.de • Tel. (07031) 27 52 75 • Fax 27 99 74

**BGN
Sicheres Schülerpraktikum**

Immer wieder stellen auch Fleischereien Praktikanten ein. Eine Gruppe sind Schüler, die die Ferien nutzen, um in einem Betrieb Erkenntnisse für eine spätere Berufswahl zu sammeln. Während eines solchen Praktikums sind Schüler bei der BGN gesetzlich unfallversichert. Nicht zuständig ist die Berufsgenossenschaft, wenn es sich um ein Schüler-Pflichtpraktikum handelt. Auch hier besteht ein gesetzlicher Unfallversicherungsschutz. Zuständig ist dann die Unfallkasse des Bundeslandes, in dem die Schule liegt. www.bgn.de



KLEINES GERÄT GANZ GROSS

40 Jahre nach dem Rational-Kombidämpfer hatte das Unternehmen aus Landsberg am Lech Ende August im Hotel Esperanto in Fulda eine große Neuigkeit im Gepäck, die sich als „klein“ entpuppte.



Fotos: Rational, Hercht

Mit etwa 56 x 65 x 55 cm präsentiert sich das neue SelfCookingCenter XS mit kleinen Maßen für die Profiküche. Es ist das erste Gerät von Rational im Kleinformat, das vor über 200 Gästen Premiere im Hotel Esperanto in Fulda feierte. Groß gedacht, aber im Kleinen, hat Rational die XS-Version um-

gesetzt. Dabei stand der Kundennutzen ebenso im Fokus wie der Wandel im Außer-Haus-Markt. „Unsere Geräte überzeugen durch Leistungsfähigkeit und Präzision. Zusammen mit den Vorteilen des Frischdampfgenerators steht Rational für beste Speisenqualität und diesbezüglich gibt es für

uns keine Kompromisse“, erklärte Oliver Frosch, Geschäftsführer Rational Großküchentechnik. „Wir sind deshalb sehr stolz, dass es uns gemeinsam mit unseren Physikern, Ingenieuren und Köchen gelungen ist, ein SelfCookingCenter dieser Baugröße zu entwickeln, das unsere Gargeräteserie nicht nur äquivalent ergänzt, sondern im Markt eine eigene Klasse definieren wird“, ergänzte er.

BEWÄHRTE FUNKTIONEN

Mit dem SelfCookingCenter XS gelang es dem Unternehmen, die Serie um ein 2/3-Gerät zu erweitern, das mit einem Platzbedarf von 0,2 m³ auskommt. Das neuerdings kleinste Gerät aus der Familie der SelfCookingCenter soll

den größeren Geräten hinsichtlich Ausstattung und Leistung in nichts nachstehen. Auch das SelfCookingCenter XS ist mit einem Frischdampfgenerator ausgestattet und verfügt über Assistenten wie iCookingControl, iLevel Control, HiDensity-Control und Efficient CareControl.

Das SelfCookingCenter XS ist als Erst- oder Zweitgerät für den Einsatz als Postengerät im A-la-Carte-Geschäft, in Metzgereien oder in Tankstellen konzipiert. Die kompakten Maße erlauben den Einsatz als Einbaulösung, Wandbefestigung oder als Standgerät. www.rational-online.com

Hier erfahren Sie noch mehr zum Kleinformat: <https://www.youtube.com/watch?v=tfyD71196Vk>



Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!

evenord NÜRNBERG MESSE

- Fleischerei-/Gastronomiebedarf
- Nahrungs- und Genussmittel
- Ladenbau und -einrichtungen
- Dekorationsartikel

Mehr unter:
www.evenord-messe.de

Ihre Innovationsmesse für
Fleischerei und Gastronomie

Messezentrum Nürnberg

8.-9. Oktober

evenord
2016

DOPPELTE FREUDE



nung den mit 500 € dotierten Eugen-Nagel-Preis der Stiftung des Metzgerhandwerks.

SAMSTAGSÜBUNGEN

Es war ihr Fachlehrer Johann Kristic, der die vier Azubis zum besonderen Engagement motivierte. Denn das war vonnöten, um in Frankfurt bestehen zu können, wie Stefanie Rösch (20), (Ex-)Auszubildende zur Metzgereifachverkäuferin in der Metzgerei Simeth in Wartenberg, bestätigt: „Ab Februar haben wir uns jeden Samstag in der Berufsschule getroffen, um für die IFFA zu üben. Wir Verkäuferinnen haben uns an ausgefallenen Kanapees versucht, die beiden Metzger übten schmackhafte Grillplatten und küchenfertige Gerichte.“ Die Kreationen mussten binnen zwei Stunden servierfertig sein. Zehn Teams kämpften auf der Messe um Titel und Preise, das Gros davon ging schließlich an das Quartett aus Bayern.

„Solche Erfolge sind nur möglich, wenn ein kompetentes Lehrerteam dahintersteht und Ausbildungsbetriebe, Metzgerinnungen sowie der Förderverein der Berufsschule finanziell mithelfen“, betonte Fachbetreuerin Angela Albertz. Nicht weniger erfreut war der Schulleiter Matthias Fischer über die Leistungen des Quartetts sowie des gesamten Azubi-Jahrgangs. Peter Heimann, Obermeister der Metzger-Innung Ebersberg und stv. Kreishandwerksmeister, gab den neuen Gesellen noch eine weitere Sicherheit mit auf den Weg: „ Sie haben einen schönen Beruf, der immer satt macht.“ *chb*

Beim Abschlussfest der Staatlichen Berufsschule Freising blickten die diesjährigen Absolventen aus dem Fleischerhandwerk auf ihre Ausbildung sowie die Erfolge auf der IFFA in Frankfurt am Main zurück.

Mit einem stimmungsvollen Fest endete für 21 Auszubildende, 14 Metzger und sieben Metzgereifachverkäuferinnen der Innungen Freising, Erding, Dachau und Ebersberg, ihre Ausbildung. Für vier von ihnen war es ein Blick zurück mit besonderer Freude: Stefanie Rösch, Michaela Reimann, Stefan Holzner und Günther Mayr (Bild o.) hatten nicht nur ihren Gesellenbrief in der Tasche, sie

räumten auch bei der IFFA im Mai mächtig ab. Bei der internationalen Fachmesse der Fleischwirtschaft nahm das Quartett am Wettbewerb „Fleischerklassen zeigen ihr Können“ für Berufsschüler des Fleischerhandwerks teil. Und das überaus erfolgreich. Zusammen gewannen sie die Schulwertung, Stefanie und Stefan landeten in der Teamwertung auf dem dritten Platz. Zudem ergatterte die Freisinger Abord-

Frohe Festtage 2016

Auch 2016 steht mit dem Kundenmagazin „Frohe Festtage“, dazu passenden kostenlosen Werbemitteln und digitalen Vorlagen eine komplette Werbeaktion für die Advents-, Weihnachts- und Silvesterzeit zur Verfügung. Sie ist eine Kooperation von B&L MedienGesellschaft, Deutschem Fleischer-Verband und der Wirtschaftsförderungsgesellschaft des Fleischerhandwerks. Wer seinen Kunden zudem digitale Informationen und Rezepte bieten möchte, kann die App FleischereiPilot gratis nutzen und eine Rezept-Homepage mit Kochassistent-Funktion in die eigenen Internetseiten einbinden. Besteller können von dort aus auf die Rezeptseiten linken und müssen



so keine Bildrechte beachten. Das Kundenmagazin enthält Tipps, Deko-Ideen und festliche Rezepte und lässt sich mit Logos und Adressen auf der Vorderseite bzw. eigenen Texten oder Angeboten auf der Rückseite versehen. Das Werbemittelpaket besteht aus Angebotspaketen, Kartenaufsteller mit Gewinnspielkarten und Zahlteiler. Zusätzlich gibt es digitale Werbevorlagen zum Download, z. B. Internetbanner, Handzettel und digitale Plakate für Theken-TV-Systeme. Filialisten und Fleischer-Innungen können auch größere Mengen ordern und einzelne oder mehrere Seiten des Magazins mit eigenen Inhalten oder Angeboten füllen. Infos unter Tel. (02103) 204-0 oder unter www.blmedien.de/frohefesttage.

NEUHEITEN



STARKE NEUHEITEN VOM FÜLLEN BIS ZUR VERPACKUNG

Neuheiten und mehr...

Vorsprung neu definieren? Das geht! Lassen Sie sich von unseren starken Neuheiten begeistern!

- Entdecken Sie bei Handtmann neueste Technologie
- Erfahren Sie, wo Potenziale für Ihre Produkte liegen
- Erleben Sie, wie Vorsprung neu definiert wird

Erfahren Sie mehr: www.handtmann.de

handtmann
Ideen mit Zukunft.

STARKE UND PROZESSSICHERE NEUENTWICKLUNGEN

vom Füllen bis zum Einlegen in die Verpackung.
Profitieren Sie von neuester und modernster Technologie!



**DIE NEUEN
VAKUUMFÜLLER VF 800**
5 starke Modelle für Ihre
Produktion: VF 830, VF 838 S,
VF 840, VF 842, VF 848 S.



**NEUE HACKFLEISCHLINIE
MIT NEUEM FÜLLWOLF**
Jetzt noch schneller und
kraftvoller: Der neue
Hackfleischportionierer mit
VF 800 und neuem Füllwolf!



**GRENZENLOS FORMEN
IN ALLEN ANWENDUNGEN**
Die neuen Formsysteme
FS 520, FS 521 und FS 522:
Für jede Anwendung das
passende System!



**HOCHLEISTUNG FÜR
PRODUKTE IN ALGINATHÜLLE**
Das neue flexible ConPro-
System: Hochleistung für
geschnittene oder geformte
Produkte!



**DIE KOMPLETTLÖSUNG
FÜR FRISCHWURST**
in Natur-, Collagendarm und
Alginathülle: Automation vom
Füllen bis zum Einlegen in
Schalen!



**VERNETZUNG 4.0 MIT
HCU-SOFTWARE!**
Mit neuen Features
noch effektiver.



DIE ALTEN RASSEN

Immer mehr Fleischliebhaber suchen das Außergewöhnliche – auch bei der Auswahl von Schweinefleisch. Daher kommen zunehmend alte, von vielen vergessene Rassen zurück ans Tageslicht: vor allem Weide- und Fettschweine.



Obwohl sich Weide- und Fettschweine von ihrem Wuchs und Aussehen her stark unterscheiden, weisen beide Rassen einen geringen Anteil an Muskelfleisch im Verhältnis zu ihrem Körper auf. Weideschweine werden im Freiland auf einer Weide oder im Wald gehalten und sind die älteste Rasse des domestizierten Wildschweins. Spitze Rüssel und hohe Beine erinnern daran. Viele Rassen starben im 19. und 20. Jahrhundert aus. Fettschweine stammen aus Asien und wurden ab dem 18. Jahrhundert in verschiedenen europäischen Ländern veredelt. Sie standen aber den Zuchtbemühungen hin zu den heutigen Fleischschweinen im Wege.

WEIDESCHWEINE

CINTA SENESE

Diese italienische Rasse erscheint schon im 14. Jahrhundert auf toskanischen Fresken.

Charakteristisch ist der schwarze Streifen auf dem Rücken („cinta“), der bei den Sattelschweinen in Nord- und Mitteleuropa zwar auch vorkommt, aber auf Kreuzungen mit Schweinen aus Asien oder England zurückzuführen ist. In der Toskana entsteht daraus z. B. der fette Speck „Lardo di Colonnata“. Auch der „Culatello di Zibello“, Italiens wertvollster Schinken, wird aus einer verwandten Rasse, der Mora Romagnola, hergestellt. Ein kleiner Wuchs sowie schwarze und rote Flecken kennzeichnen die Rassen Nero di Parma und Nera Parmigiana.



DÜPPELER WEIDESCHWEIN

Besonders widerstandsfähig gegen Witterungsbedingungen und stressresistent waren die Schweine dieser alten Rasse. Sie starben allerdings in den 1960er-Jahren aus. Durch Rückzüchtung versucht man nun, via Einkreuzen verschiedener Rassen, Schweine zu schaffen, die arttypische Merkmale eines Weideschweins aufweisen. Seit rund 25 Jahren gibt es eine weitgehend homogene Gründerpopulation. Daraus hergestellte Wurstspezialitäten werden nur in sehr geringem Umfang vermarktet.

FETTSCHWEINE

BERKSHIRE-SCHWEINE

Das Aussterben der ältesten durchgezüchteten Schweinerasse Großbritanniens wurde nur durch Reimporte reinrassiger Schweine aus Australien und den USA verhindert. Das feine, marmorierte Fleisch dieser Speckschweine genießen Gourmets weltweit. In Japan gibt es eine Zuchtlinie namens Kurobuta (Schwarzes Schwein), deren Fleisch einen Ruf wie Kobe-Rindfleisch genießt. Alle Tiere in Deutschland sind bei der British Pig Association (bpa) registriert.



MASKENSCHWEIN

Das chinesische Meishan-Schwein mit dem faltigen Gesicht und den hängenden Ohren gilt als Mutter aller Fettschweine, die in Europa anzutreffen sind. Die älteste Hausschweinerasse rückte



im 18. Jahrhundert ins Interesse britischer Züchter. Ihr Fettanteil beträgt nur 45 %. Die fruchtbaren Tiere – pro Wurf 12 bis 18 Ferkel – erreichen eine maximale Schulterhöhe von 75 cm und wiegen zwischen 130 und 170 kg. Der Nachwuchsrekord liegt bei neun Würfen mit 215 Ferkeln, d. h. 22 pro Wurf.

ROTBUNTES HUSUMER SCHWEIN

Diese Schweinerasse entstand in Folge von Grenzkonflikten zwischen Deutschland und Dänemark im 19. und frühen 20. Jahrhundert. Das Schwein wurde auch „Dänisches Protestschwein“ genannt, da die rotbunte Färbung der dänischen Flagge ähnelte. Seit 1996 gibt es den „Förderverein Rotbuntes Husumer Schwein“. Die Tiere sind winterfest und robust. Sauen wiegen bis zu 300 kg, Eber bis zu 350 kg. Eine Vermarktung findet nur vereinzelt statt.



TUROPOLJE-SCHWEIN

1777 begann man in Kroatien englische Berkshire-Schweine mit lokalen Siska-Schweinen zu kreuzen. Auch in Österreich entstand eine stabile Population. Typisch sind große schwarze Flecken auf dem Körper. Fleisch und Speck weisen eine hohe Qualität auf. Ein wesentlicher Nachweis dafür ist der geringe Tropfsaftverlust, der im Zusammenhang mit der Stressresistenz der Tiere steht. Das Fleisch ist trotz intramuskulärem Fett eher fettarm und liefert einen kernigen, festen Speck. *mth*





WISSENS-CHECK TRAINING:

Know-how: Weide- und Fettschweine

?

Wie hoch ist der Fleischanteil beim chinesischen Maskenschwein?

?

Wo und in welcher Region wurden die ersten „Cinta Senese“ abgebildet und welche bekannte Speckspezialität wird daraus hergestellt?



?

Auf welches Gewicht kommen Sau und Eber des Rotbunten Husumer Schweins?

?

Warum ist das Fleisch der Turopolje-Schweine als hochwertig zu bezeichnen und wie kann man dies nachweisen?



?

Wie heißt die japanische „Variante“ des Berkshire-Schweines?

?

Wodurch zeichnet sich das Düppeler Weideschwein aus?

Nur bei uns erhältlich:

Allergen-Ratgeber





AGIEREN STATT REAGIEREN

Die Initiatoren des 8. Rhöner Wurstmarktes rücken am 8./9. Oktober 2016 das Thema Nachwuchs in den Fokus, u. a. mit einer Wurstschauküche im Rathaus.

Das Metzgerhandwerk hat viele Betriebe, bedingt durch den Preiskampf mit den Supermärkten, verloren. Die Metzgereien, die noch am Markt sind, sind leistungsstarke und innovative Betriebe, die gut ausgelastet sind. Um die Vielfalt unserer guten Fleisch- und Wurstwaren zu erhalten, braucht es ein starkes Metzgerhandwerk. Dies entscheidet das Kaufverhalten der Bevölkerung mit“, weiß Hugo Neugebauer, Präsident der Handwerkskammer Unterfranken, aus eigener Erfahrung. Deshalb nutzen die Initiatoren die Feinschmeckermesse für eine intensive Nachwuchswerbung. Dafür wird eine Wurstschauküche installiert. Demonstrationen aus dem Metzgeralltag sollen das

Interesse junger Leute für die Ausbildungsberufe des Fleischerhandwerks wecken. Außerdem wird es eine Infothek mit Broschüren sowie Filmen von den Branchenverbänden geben. Positive Signale für die Ernährungsberufe sehen die Verantwortlichen des Fleischerverbandes Bayern in den Großstädten. „Schlagworte wie Regionalität, Authentizität, Kompetenz und Vertrauen bei der Wahl der Lebensmittel tragen dazu bei, Berufe wie den des Metzgers ins rechte Licht zu rücken. Metzger sind heute Wurstmacher, Ernährungsberater und Event-Manager, also Genusshandwerker“, betont der Mitte Juli gewählte neue, bayerische Landesinnungsmeister Konrad Ammon jun.

Foto: Tonya Schulz

TIPPS VOM MEISTER

„Der Beruf des Metzgers ist kein Knochenjob mehr“, betont Anton Koob, Obermeister der Metzgerinnung Rhön-Grabfeld und Mitorganisator der Veranstaltung. Durch moderne Technik sei die Arbeit in den Wurstküchen heute viel leichter und ergonomischer als einst, unterstreicht er. „Holen Sie junge Leute ins Praktikum und schaffen Sie in ihrem Betrieb ein Wohlfühlklima“, empfiehlt sein Ostheimer Kollege Andreas Ortlepp (41, Bild re.). „Ein zeitgemäßer Auftritt sowie trendige Produkte wie Dry Aged Steaks machen einen Betrieb für eine Ausbildung attraktiv“, weiß der Besitzer der seit über 70 Jahren bestehenden Traditionsmetzgerei. Auch Facebook ist seiner Erfahrung nach ein ideales Medium, um mit jungen Leuten zu kommunizieren und Nachwuchskräfte zu finden. Denn: Seine rechte Hand ist ein „Eigengewächs“, das mit derselben Leidenschaft kocht und wurstet wie sein Chef. Vor einem Jahr schloss Sascha Klett (20, li.) seine Ausbildung ab. „Der Beruf macht mir einfach Spaß. Alles andere wäre langweilig“, sagt er. Er liebt das Kreative und die Abwechslung durch die Produktvielfalt ebenso wie die direkte Rückmeldung von den Kunden. Ein höherer Lohn wiege dies nicht auf.

Meistertipps von Andreas Ortlepp, Ostheim v. d. Rhön

- Bieten Sie Praktika an! Hier erkennen Sie geeignete Bewerber besser als anhand von Zeugnissen.
- Schaffen Sie ein positives Betriebsklima und klare Strukturen. Das beugt Stresssituationen vor.
- Präsentieren Sie Ihr Unternehmen in allen Bereichen zeitgemäß – von der Ladenausstattung bis zum Internet- und Facebook-Auftritt. So wecken Sie Interesse und Sympathie.
- Greifen Sie aktuelle Ernährungstrends auf und bieten Sie diese aktiv an.
- Nutzen Sie Facebook für die Nachwuchssuche: Machen Sie sich interessant!
- Übertragen Sie Auszubildenden und Gesellen Verantwortung – auch wenn das Delegieren schwerfällt. Vertrauen motiviert!
- Zeigen Sie Verständnis und suchen Sie das Gespräch.

Nützliche Links

- www.f-tastisch.de, www.fleischerberufe.de
- www.hwk-uf.de/lehrstellenboerse

Das Lernen ist für ihn längst nicht abgeschlossen. „Jetzt geht es erst richtig los. Nun kommt die Verantwortung“, sagt Sascha Klett. www.rhoener-wurstmarkt.de

www.EDNA.de
Tiefkühlbackwaren • Bakery Products
Produits boulangers • Prodotti da forno

FF-GOURMET BURGER ART. 1600
FF-BLACK BURGER ART. 1845
FF-RED LOVE BURGER ART. 1951

BURGER-IDEEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Servivorschlag

Bestellen Sie bei Ihrem Großhändler, im C+G-Markt oder direkt bei:
EDNA International GmbH - Gollenhoferstraße 3 - 86441 Zusmarshausen
Tel.: 0 800/722 722 4 - Fax: 0 800/722 722 5

Wenn der Kunde nicht zum Metzger kommt, muss der Metzger eben zum Kunden kommen. Dachte sich Metzgermeister Florian Zankl (19) und gründete den Lieferservice „Bayerwald Butcher“.



STEAKS VOM WUNDERKIND

Florian Zankl ist so etwas wie ein Wunderkind des Metzgerhandwerks. Seine berufliche Karriere absolvierte er im Galopp: verkürzte Ausbildung, Gesellenbrief mit Traumennoten, Auszeichnung mit dem Bayerischen Staatspreis, Meister-



brief mit Bravour an der Fleischerschule Lands hut – mit 18. Zurück im heimischen Metzgereibetrieb von Vater Stefan Zankl in Saulburg präsentierte er der erstaunten Familie Ende 2015 seine neue Geschäftsidee: einen Lieferservice für Fleisch- und Wurstwaren. Florian Zankl sah Handlungsbedarf, da ältere Kunden oft nicht mehr so mobil sind, um den Weg ins Fleischerfachgeschäft zu finden. Die jüngeren Kunden setzen dagegen beim Einkaufen zunehmend auf Online-Dienste. Für beide Kundenkreise wäre ein Lieferservice wie geschaffen, über den richtigen Namen musste Florian Zankl nicht lange nachdenken: „Bayerwald Butcher“.

RIND BESONDERS BEGEHRT

Zum Weihnachtsfest 2015 wurden die ersten Flyer im Bayerischen Wald verteilt. Die Resonanz gab dem findigen Jungmeister Recht. 20 Interessenten meldeten sich zum Start. Nach knapp einem Jahr zieht der 19-Jährige eine echte Erfolgsbilanz. 70 bis 80 Kunden beliefert er immer dienstags und freitags mit Fleisch und Wurst aus dem heimischen Betrieb, Tendenz steigend. „Es läuft gut, richtig gut“, schwärmt der Bayerwald Butcher. Vor allem Rindfleisch und Rindersteaks sind bei den Lieferservice-Kunden begehrt. Florian Zankl führt dies auf die Qualität zurück, für die der Familienbetrieb steht: „Wir schlachten selber und bieten nur Top-Qualität von Bauern aus der heimischen Region, deren Tiere wir mit Namen kennen.“ Konnten die Kunden zunächst nur telefonisch oder per E-Mail bestellen, ist der Bayerwald Butcher mittlerweile

auch mit einem Online-Shop präsent. „Die jüngeren Kunden bestellen lieber online, die älteren bevorzugen das Telefon“, berichtet Florian Zankl. Bis 18 Uhr am Vortag kann man bestellen, dann stellt er die Touren zusammen. In einem Radius von rund 30 km um den elterlichen Betrieb liefert er aus, wobei ein Lieferwagen oft nicht mehr ausreicht. Die Kühlkette muss strikt eingehalten und die Touren sorgfältig geplant werden. Bestellungen, die von außerhalb des fahrbaren Bereichs kommen, werden in Kühlpaketen versandt.

INTENSIVER KUNDENKONTAKT

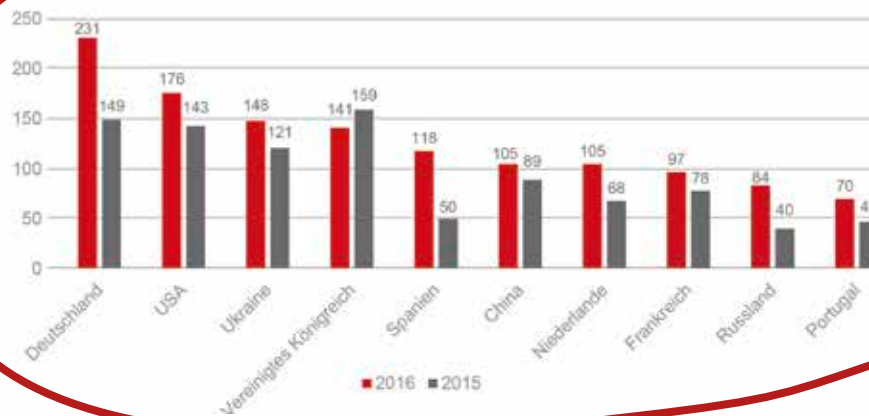
Als wichtigstes Kriterium für den Erfolg seiner Idee sieht Florian Zankl den Grundgedanken der Regionalität: „Bei uns wissen die Kunden einfach, was sie bekommen.“ Saisonale Schwankungen hat er ebenfalls ausgemacht, nicht bei der Ware, sondern beim Lieferservice an sich: „Ist das Wetter schlecht oder die Straße glatt, lassen sich unsere Kunden Fleisch und Wurst lieber liefern.“ Kollegen kann der junge Metzgermeister nur wärmstens empfehlen, ähnliche Geschäftsmodelle auszuprobieren. „Vor allem der Kundenkontakt ist beim Bayerwald Butcher ein ganz anderer. Wenn man bei den Kunden an der Tür steht, kommen oft Gespräche zustande, wie sie so an der Fleischtheke kaum geführt würden. In ihren eigenen vier Wänden sind die Kunden entspannter und souveräner.“ Kein Wunder, dass er an die Nachhaltigkeit seiner Geschäftsidee glaubt: „Der Bayerwald Butcher ist keine Eintagsfliege.“ *chb*
www.bayerwald-butcher.de

WURSTNATION NR.1

Der Wurstmarkt boomt. Von Juni 2015 bis Juni 2016 kamen besonders viele neue Wurstprodukte auf den Weltmarkt. Deutschland steht auf der Weltrangliste auf Platz 1. Dies ist das Ergebnis einer Auswertung des Kollagenhüllenherstellers Devro.



Top 10 der Wurstnationen



Quelle: Devro/Innova

Alles in allem waren es 2.470 neue Wurstprodukte auf dem Weltmarkt. Das ist ein Plus von 46 % im Vergleich zum Vorjahreszeitraum. An der Spitze der Wurstnationen liegt Deutschland (im Vorjahr noch auf Platz 2) mit einem Zuwachs von mehr als 50 %. Mit 231 Wurstneuheiten verweist es Länder wie die USA, Ukraine und Großbritannien mit deutlichem Abstand auf die Ränge. Die meisten neuen Produkte stammen von Eugen Rehm Esslinger Fleischwaren sowie von Kaufland (je 12). Es folgen Lidl (11), Meica, Feneberg sowie Aldi. Alle Daten wurden von Devro unter der Zuhilfenahme der Innova-Datenbank erhoben. Die Vergleichszahlen stammen aus dem identischen Vorjahreszeitraum.

Wenn es um die Wurst geht, steht bei den Bundesbürgern Schweinefleisch ganz oben auf

der Liste der Vorlieben. Mit einem Blick auf alle Wurstneuheiten im zurückliegenden Jahr enthalten 200 Würste Schweinefleisch. Auf Platz 2 landet Rindfleisch, das in 37 Würsten enthalten ist. Danach folgen Wurstprodukte mit Truthahn (27) und Huhn (19). Auch im internationalen Vergleich dominiert Schweinefleisch als Zutat. Es ist in 1.798 Würsten enthalten. Rindfleisch kommt in 653 Würsten vor, Hähnchen folgt mit 464. Auch die Themen Gesundheit und bewusstes Essen stehen hierzulande weiterhin ganz oben auf der Wunschliste der Verbraucher. Diesem Trend kommen auch die Wurstproduzenten nach und bieten vermehrt Wurst an, die etwa auch von Allergikern oder Menschen mit Unverträglichkeiten gegessen werden kann. 113 neue Produkte widmen sich allein diesem Thema. Dazu zählt auch glutenfreie Wurst.

VERLÄSSLICHE HÜLLEN

Immer mehr werden in der internationalen Wurstproduktion Kollagenhüllen verwendet und ersetzen somit traditionelle Naturdärme (Schaf und Ziege). 2015 steckte weltweit bereits fast jede zweite Wurst in einer solchen Hülle. Viele Hersteller produzieren damit kostengünstig und sicher. Die Verbraucher genießen die Gewissheit eines sicheren Lebensmittels und schätzen die Vorteile bezüglich des Aussehens und des Geschmacks. In den USA wurden im Jahr 2015 (auf Jahresfrist gerechnet) bereits 44 % aller Würste in einer Kollagenhülle verkauft, in Europa und im Mittleren Osten jeweils 30 %. In Asien arbeiten die Hersteller überwiegend mit diesen Hüllen (57 %).

Die Erhebung der Daten fand im Zeitraum vom 30. Juni 2015 bis 30. Juni 2016 statt.

www.devro.com

Foto + Diagramm: Devro s.r.o

www.ehlert-gmbh.de

Ehlert MIT SYSTEM
ZUM GENUSS

ENGPASSENTFERNER

EHLERT → Ein Partner. Alle Bedarfsartikel.
Für Ihre Produktion.



Eine Studie zu den Perspektiven von Handwerksschlachtern und Landwirten im ländlichen Raum beleuchtet deren Zukunftschancen und analysiert regionale Wertschöpfungsketten.

WAS DEN **UNTERSCHIED** MACHT

Die Wohlfahrtseffekte regionaler Wertschöpfungsketten für den ländlichen Raum bei der Herstellung von Lebensmitteln werden heute weder von der Politik noch von staatlichen Zuwendungsgebern wahrgenommen; auch die betroffenen Ak-

teure kümmern sich oft zu wenig darum. Vor allem kleine Betriebe des Lebensmittelhandwerks kämpfen mit rechtlichen Auflagen und Restriktionen, die den Strukturwandel beschleunigen. Dies sind zwei Ergebnisse einer umfangreichen Analyse zu den Erfolgsfaktoren

dieser Wertschöpfungsketten, die im Frühjahr 2016 veröffentlicht wurden. Die Projektleitung der vom Bundeslandwirtschaftsministerium geförderten Studie hatte die Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft inne.

SCHLUSSFOLGERUNGEN/ PRAXISLEITFADEN

• PROZESSVORTEILE KENNEN

Die Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung in einem Betrieb ermöglicht fleischtechnologisch vorteilhafte Verfahren wie die Warmfleischverarbeitung.

• POTENZIALE NUTZEN

Fleischereien im ländlichen Raum nutzen noch nicht vollständig die Vorteile der Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten, die es ihnen ermöglichen, sich von anderen Verkaufsorten von Fleisch und Fleischwaren abzuheben. Dabei gibt es eine Fülle von wahrnehmbaren Produkteigenschaften und Wertanmutungen, die Zusatznutzen in der Kundenansprache bieten können und die Ausbildung eines Unique Selling Point (USP) unterstützen.

• TRANSPARENZ HERVORHEBEN

Transparente Herstellungsprozesse von Lebensmitteln, insbesondere von sensiblen Erzeugnissen wie tierischen Produkten, werden gesellschaftlich honoriert und generieren Zusatznutzen. Selbstschlachtende Fleischer nutzen dies jedoch noch in zu geringem Maß als Verkaufsargument.

• TIERSCHUTZ KOMMUNIZIEREN

Möglichst kurze Schlachtviehtransporte sind unter Tierschutzgesichtspunkten wünschenswert und auch unter fleischtechnologischen Aspekten (geringere Stressbelastung der Schlachttiere mit positiven Auswirkungen auf die Fleischqualität) positiv zu bewerten.

• REGIONALITÄT AUSLOBEN

Durch ihre eher kleinräumige Struktur können fleischerhandwerkliche Betriebe mit einem bewussten Angebot von Produkten mit traditionellen regionalen Rezepturen oder Spezialitäten ihr Profil schärfen.

• FAIRE PREISFINDUNG

Eine Voraussetzung für den dauerhaften Erfolg von Wertschöpfungspartnerschaften zwischen fleischerhandwerklichen und landwirtschaftlichen Betrieben ist die Entwicklung dauerhafter Preisfindungsmodelle, die für beide Seiten akzeptabel sind.



Themas wurde eine Vielzahl von relevanten Strukturdaten, Praxisaussagen und Erfolgskennzahlen erhoben. In einem „Leitfaden für die Praxis“ und einem „Kriterienkatalog für künftige Förderrichtlinien in der Regionalvermarktung bzw. Regionalentwicklung“ sind die wichtigsten Ergebnisse zusammengefasst.

Die Initiative zur Entwicklung und Realisierung des Vorhabens ging von den Fleischermeistern Enno Appelhagen (Ostfriesische Spezialitäten-Fleischerei Appelhagen, Norden) und Dr. Ludwig Stuhlberger (Metzgerei Stuhlberger, Wartenberg, Landkreis Erding) aus, unterstützt von Rolf Anger (†) vom Fleischerverband Bayern. Der Antragsteller für die Förderung durch das BMEL war die Gemeinde Krummhörn im Landkreis Aurich.

CHANCEN FÜR BEIDE SEITEN

Im „Leitfaden für die Praxis“ wird selbst schlachtenden Handwerksschlachtereien z. B. empfohlen, Prozessvorteile zu nutzen, die in industrialisierten Betrieben nicht oder nicht mehr möglich sind. Dazu gehören etwa die Schlachtung und Warmfleischverarbeitung sowie die Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung der Schlachttiere in einer Betriebsstätte. Mit einem vergleichsweise geringen Aufwand ließe sich auch die von Verbrauchern geforderte transparente Herstellung hervorheben. In der Kommunikation sollten die kulturelle Bedeutung des nicht-industriellen Schlachtens sowie Tierschutzaspekte (z. B. kurze Transportwege) deutlicher als bisher hervorgehoben werden.

Fazit der Studie: Wertschöpfungspartnerschaften zwischen selbstschlachtenden Betrieben des Fleischerhandwerks und Vieh haltenden Landwirten bieten beiden Seiten große Chancen zur Entwicklung ihrer Betriebe und stärken den ländlichen Raum. Die Voraussetzung dafür ist ein gemeinsames Verständnis über die Ziele und Inhalte der Partnerschaft sowie klare Abmachungen.

Eine vollständige Dokumentation der Studie „Erfolgsfaktoren von Wertschöpfungsketten des Ernährungshandwerks im Ländlichen Raum“ gibt es unter www.ernaehrungshandwerk-laendliche-raeume.de

Exemplarisch wurden das selbst schlachtende Fleischerhandwerk und die dazugehörigen lokalen bzw. regionalen Wertschöpfungsketten in Deutschland analysiert. In bundesweiten Befragungen und Marktforschungen sowie Workshops zu den Teilaspekten des

• DIREKTE KUNDENANSPRACHE

Sie eröffnet einen wertvollen Kommunikationskanal, über den nicht nur die Vorzüge der Ware, sondern auch die Besonderheiten des Produktionsprozesses vermittelt werden können.

• TRADITION HERAUSSTELLEN

Selbstschlachtende Fleischereien sind Kulturträger. Es sind bisher weder von einzelnen Betrieben noch ihren Vertretungen nennenswerte Ansätze erkennbar, die Bedeutung des nicht-industriellen Schlachtens als Erhalt einer sehr alten Handwerkskunst öffentlich zu verdeutlichen.



WIR SPÜLEN,
WIE SIE ARBEITEN.
PASSIONIERT.

Die neue Winterhalter Gerätespülmaschine.
Saubere. Ergonomisch. Wirtschaftlich.

UF-Serie. Part of your Passion.



ALTERN

MIT STIL

Nicht neu, aber noch immer äußerst trendy: Mit Dry Aging unterstreichen Metzger ihre Handwerksqualitäten. Der Aufwand dafür ist unterschiedlich, muss aber nicht hoch sein.

Oliver Lutz, Metzgermeister von der Metzgerei Lutz aus Pöcking, erinnert sich: „Als der Hype um das Dry-Aged-Beef vor einigen Jahren losging, konnten wir unseren Kunden sagen, dass dies eigentlich nichts Neues ist. So praktizieren wir das schon immer.“ Aber die Nachfrage sei weiter angestiegen und beschränkt sich inzwischen nicht nur auf den Sommer. Mit einem hochwertigen Prospekt informiert die Metzgerei aus dem Starnberger Land ihre Kunden über die Fleischreifung. Entscheidend für



eine gute Qualität sei vor allem die Haltung und Fütterung der Tiere, findet Oliver Lutz (im Bild, o.): „Ich kenne jedes Tier persönlich, bevor es zu uns in die Schlachtung kommt. Ich weiß, dass sie gut gefüttert werden, mit



Futter aus eigenem Anbau der Bauern, ohne Soja. Und sie müssen ein bestimmtes Alter erreicht haben; Turbomast geht für uns nicht. Die Färsen sind mindestens 30 Monate alt.“ Ein schonender Transport der Tiere und eine saubere Schlachtung, um möglichst wenig Keime auf dem Fleisch zuzulassen, tragen weiter zur späteren Fleischqualität bei. Einen speziellen Reiferaum hat die Fleischerei nicht, „aber die Temperatur und Feuchte im Kühlraum werden überwacht. Und wir achten darauf, dass die Tür nur geöffnet wird, wenn es nötig ist“, betont Oliver Lutz. Im Rückraum des Verkaufsraums gibt es außerdem einen klassischen Fleischschrank.

ZEIGEN, WAS MAN HAT

Nicht erst seit die gläserne Metzgerei „Kumpel & Keule“ oder der Fleischpapst Ludwig Mauer darin reifen, gibt es die schicken Dry Ager®-Reifeschränke aus dem Hause Landig+Lava. Seit mehr als 30 Jahren ist das Unternehmen ein technischer Vorreiter bei Fleischkühlungen und Vakuumieren. Für den Dry Ager® wurden Technologien entwickelt, die mit fünf Gebrauchsmustern geschützt sind. Die elektronische Steuerung gewährleistet eine konstante Temperatur, die in 0,1°C-Schritten geregelt werden kann. Auch die Luftfeuchtigkeit lässt sich in 0,1%-Schritten zwischen 60 und 90 % kontrollieren. Selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperatur bleibt das Mikroklima erhalten. Ein Wasseranschluss ist nicht nötig. „Der DryAger-Kauf hat sich bereits nach zweimal Beladen und Verkaufen bezahlt gemacht“, sagt Christian Landig, Geschäftsführer der Dry Ager Manufaktur. Er rät Einsteigern: „Möglichst große Rückenstücke reifen, um den Verschnitt später gering zu halten. Ein schüt-

Fotos: Metzgerei Lutz, Landig/Dry Ager



zender Fettdeckel außen ist vorteilhaft. Am besten eignen sich Färsenfleisch mit guter Marmorierung oder sehr alte Kühe, die viele Male gekalbt haben. Nach dem Reifen wird der Rücken zerlegt. Dabei empfehlen wir die Cuts mit Knochen, z. B. T-Bone, Porterhouse oder Ribeye. Denn so lässt sich der Knochen zum selben Kilopreis verkaufen. Da in fast jeder Metzgerei – so ist unsere Erfahrung – das Fleisch im Reifeschrank schon nach wenigen Tagen komplett vorreserviert ist, wird eine Lagerung nach dem Reifen nicht mehr nötig sein. Falls doch: Die Cuts (mit Knochen) vakuumieren und in die Theke legen. So bleibt die Fleischqualität in der Kühlung für bis zu zehn Tage erhalten. Wer dann immer noch Ware übrig hat, kann sie ohne Qualitätsverlust einfrieren.“

IM GESPRÄCH BLEIBEN

Metzgermeister Jens Hoferer von der Metzgerei Kachler-Hoferer im fränkischen Sugenheim sagt: „Wir sind hier richtig auf dem Land und unsere Kunden fahren durchaus 30 km und mehr zu uns. Wir sind froh, dass sich die Qualität unseres Dry-Aged-Fleisches so herumgesprochen hat.“ Die Metzgerei bietet auch Grillkurse an, denn „nicht jeder Kunden weiß, wie er solch ein hochwertiges Stück Fleisch richtig zubereitet. Auch an der Theke gehört die Beratung der Kunden unbedingt dazu. Für gute Tipps sind unsere Kunden sehr dankbar.“

Ein vor den Kunden aufgestellter Reifeschrank fordert geradezu auf zum Nachfragen. Auch deshalb

gibt es bei Nordcap die Reifeschränke der Serie FRS 900 mit Voll- oder Glas-tür. Via elektronischer Steuerung sind Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit einstellbar. Vier Fühler für Kühlraum, Verdampfer, Kondensator und Luftfeuchtigkeit garantieren eine einwandfreie Arbeitsweise. Ein Alarm ertönt, sollte die Tür offen, die Abtaugung defekt oder der Kondensator verschmutzt sein. Eine kompaktere Lösung sind die Fleischreife- und Präsentationsvitrinen, die sich für den Einbau in die Wand eignen. Die Innenausstattung ermöglicht die Wahl zwischen Fleischgehängen, Fleischreifeböden oder eine Kombination aus beidem. Die Temperatur ist von 0 bis +4°C stufenlos regelbar. Die Luftfeuchtigkeit kann auf bis zu 85 % eingestellt werden. Zudem erleichtert eine gerundete Innenwanne mit Auslaufschutz die Reinigung.

Auch *KBS Kältechnik* bietet mit dem TS 800 G einen Reife- und Trocknungsschrank in ansprechendem Design und mit vielfältigen Funktionen. Durch den Luftwechsel im Kühlinnenraum und den damit verbundenen Luftausstoß wird das Aroma der Spezialitäten in den Verkaufsraum verteilt und das Interesse der Kunden durch die Ansprache der Sinne geweckt. In der Steuerung sind drei Programmzyklen integriert. Sieben weitere Programme können individuell festgelegt werden. Der Schrank ist mit zwölf Fleischgehängen – verteilt auf vier höhenverstellbare Auflageschienen – ausgestattet. Ergänzend dazu gibt es den Präsentations- und Lagerschrank PL 825 G mit zwölf Fleischgehängen und drei Paar Auflageschienen sowie sparsamer LED-Beleuchtung.

Doch nicht allein die Optik macht das Geschäft: Josef Pichler (im Bild li.) von Pichler Biofleisch in Grä-felfing ist überzeugt: „Das A und O ist der Rohstoff. Mittelmäßiges Fleisch kann man nicht zu besserem machen.“ Für die Reifung hat er sich einen Kühlraum bauen lassen – ganz nach seinen Vorga-

ben: „Mit einer speziellen Lüftung. Dafür ein Gerät zu entwickeln, war eine Herkulesaufgabe.“ Ein Bekannter, der im Laborbereich arbeitet, unterstützte ihn dabei.

ALLER ANFANG IST LEICHT...

...wie ein Beutel: Mit dem „Sun V Dry Age Bag“ stellte *SPM Sun*

SOMMER-AKTION: AB 2.770 € NETTO + FRACHTFREI IN D



DRY AGER

SUPERIOR BEEF



DER FLEISCH-REIFESCHRANK

—
STECKERFERTIGER VOLLREIFE-PROFISCHRANK,
BENÖTIGT KEINEN WASSERANSCHLUSS UND
PRODUZIERT DRY AGED BEEF, SCHINKEN & SALAMI.

WWW.DRY-AGER.COM
TELEFON 07581 489 59-0



Im Membranbeutel gereiftes Fleisch (li.) und die Rohware (re.).

Products Vertrieb auf der IFFA 2016 in Frankfurt einen Membranbeutel für die Fleischreifung vor. Der Hightech-Beutel leitet das Wasser nach außen und lässt Fleisch sicher reifen. „Dieses neue Produkt kombiniert die Vorteile eines Beutels mit denen der trockenen Reifung, also geringe Kontamination durch Umweltein-

flüsse und Stabilisierung der fleischeigenen Struktur mit zartmachendem Effekt. Es gibt keine Säuerung im Beutel wie bei der Vakuumreifung“, erläutert Vertriebsleiter Ingmar Kuttler. Die Anwendung ist einfach: frisches Fleisch in den passenden

Beutel geben, Vakuum ziehen, verschließen und im Kühlraum auf einem Rost bei geringer Luftbewegung lagern. Nach 21 Tagen ist das Fleisch laut Hersteller optimal gereift und zum Verzehr geeignet. Vakuumverpackt kann man es sogar noch länger lagern. Ein solcher Membranbeutel kann der Anfang für das Dry Aged-Geschäft bei einem Metzger sein, „aber

wir haben auch Kunden, die die Membranbeutel sogar zusätzlich nutzen“, berichtet Ingmar Kuttler und ergänzt: „Ein gut gereiftes Stück Fleisch macht einfach Spaß. Und dem Handwerk eröffnen sich mit einem derart gutem Fleisch einfach viele Möglichkeiten. Bei uns reifen schon neue Ideen!“

Doch egal ob im stylischen Reifeschrank im Laden oder im Beutel im Hintergrund – das Thema Premiumfleisch ist und bleibt eine Umsatzmöglichkeit mit Potenzial. *Heike Sievers*

Nützliche Links

- www.dry-ager.com
- www.nordcap.de
- www.kbs-oem.de
- www.biopichler.de
- www.metzgerei-kachler-hoferer.de
- www.metzgerei-lutz.com
- www.sun-products.de

WICHTIGE BEGRIFFE

- **ATP:** Abkürzung für Adenosintriphosphat; wird im Muskelgewebe gebildet und hält das Gewebe elastisch. Fehlt es, tritt die Totenstarre ein.
- **Cut:** Steak-Zuschnitt; in den USA eine Wissenschaft für sich.
- **Dry Aging:** dt. Trockenreifung; trad. Metzgerkunst; Fleisch reift in klimatisch austarierten Kühlkammern direkt am Knochen; Gegenteil: Wet Aging (Nassreifung).
- **Glykogen:** im Muskel enthaltene Kohlehydratverbindung, die vom Organismus permanent zu Milchsäure umgewandelt wird; reichert sich nach dem Tod im Gewebe an und setzt für das Mürbewerden wichtige enzymatische Abläufe in Gang.
- **Nassreifung:** auch: anaerobe Reifung; findet in luftdicht verschlossenen Vakuumbeuteln statt; typische Form der industriellen Fleischproduktion (siehe Vakuumierung).
- **Reifedauer:** Zeit, die Muskelgewebe braucht, um die Totenstarre zu lösen und mürbe (wieder zart) zu werden; mitentscheidend für die Geschmacksentwicklung; im Schnitt zwei Wochen, je nach Teilstück bis zu vier Wochen und mehr.

- **Sauerstoff:** bewirkt feine Geschmacksnuancen (buttrig, nussig); nur beim Dry Aging möglich.
- **Schimmel:** kann auf der Fleischoberfläche während der Trockenreifung entstehen; wird vor der Weiterverarbeitung entfernt; für manche ein aromatisches Extra, für andere ein Marketing-Gag.
- **Totenstarre:** tritt etwa 36 Stunden nach der Schlachtung komplett ein; Grund: Es fehlt ATP

- **Umami:** fünfte Geschmacksrichtung; von japanischem Forscher 1908 entdeckt; charakteristisches Aroma, das beim Dry-Aging entsteht.

- **Vakuumierung:** kompletter Entzug von Sauerstoff aus einer Verpackung; Grundlage für die industrielle Nassreifung, bei der das Fleisch kaum Gewicht verliert.

(Quelle: Flyer der Metzgerei Lutz in Pöcking)



DIE DIGITALE ABRECHNUNG

Mit dem 1. Januar 2017 endet die Frist zur Umstellung aller Kassensysteme. Ab diesem Zeitpunkt dürfen nur noch Kassen- und Waagensysteme eingesetzt werden, die jeden Buchungsvorgang im Einzelnen aufzeichnen und unveränderbar komplett abspeichern.

Unter dem sperrigen Titel „Grundsätze zur ordnungsmäßigen Führung und Aufbewahrung von Büchern, Aufzeichnungen und Unterlagen in elektronischer Form sowie zum Datenzugriff (GoBD)“ verschärfte das Bundesfinanzministerium (BMF) mit Schreiben vom 14. November 2014 die bis dahin geltenden Bestimmungen für die Aufzeichnung von Bargeschäften mittels Registrierkassen sowie die Regelungen zur Aufbewahrung und Zugriffsmöglichkeiten der digitalen Unterlagen. Die GoBD gelten seit dem 1. Januar 2015 und lösten die „Grundsätze zum Datenzugriff und zur Prüfbarkeit digitaler Unterlagen (GDPdU)“, das „FAQ zum Datenzugriffsrecht der Finanzverwaltung“ sowie die „Grundsätze ordnungsmäßiger DV-gestützter Buchführungssysteme (GoBS)“ ab.

RICHTIG AUFBEWAHREN

Unterlagen, die mit Hilfe eines Datenverarbeitungsgerätes, also einer Kasse, erstellt wurden,

müssen für zehn Jahre jederzeit verfügbar und unverzüglich lesbar sowie maschinell auswertbar aufbewahrt werden (lt. § 147, Abs. 2 der Abgabenverordnung). Registrierkassen und Waagensysteme sowie zugehörige Datenverarbeitungssysteme müssen den GoSB- und

den GDPdU-Grundsätzen entsprechen. Diese Daten sind unveränderbar und komplett aufzubewahren. Eine Verdichtung der Daten (Zusammenfassung der Einzelbuchungen im täglichen oder monatlichen Z-Bericht) ist ebenso unzulässig wie das ausschließliche Vorhalten

Abkürzungen

BMF = Bundesministerium der Finanzen

GDPdU = Grundsätze zum Datenzugriff und zur Prüfbarkeit digitaler Unterlagen

GoB = Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung

GoBD = Grundsätze zur ordnungsmäßigen Führung und Aufbewahrung von Büchern, Aufzeichnungen und Unterlagen in elektronischer Form sowie zum Datenzugriff

GoBS = Grundsätze ordnungsmäßiger DV-gestützter Buchführungssysteme



Bizerba

Was ist zu tun?

- Bei Regelung bis 31. Dezember 2016 (falls noch nicht geschehen): Mit dem Kassenshersteller über eine Neuanschaffung bzw. Möglichkeiten einer Nachrüstung mit einer zertifizierten Sicherheitseinrichtung sprechen und handeln.
- Ist eine Speichernachrüstung oder Software-Anpassung bauartbedingt unmöglich, sollte man sich dies vom Hersteller schriftlich bestätigen lassen.
- Auch alle, die ein neues Kassen- oder Waagensystem angeschafft haben, sollten hinterfragen, ob die Nachrüstung einer zertifizierten Sicherheitseinrichtung möglich ist.
- Sich bezüglich der Ordnungsmäßigkeit eigener Aufzeichnungen und Bücher mit einem Steuerberater abstimmen.

der Daten in gedruckter Form („Z-Streifen“ oder „Journal-Streifen“). Auch Journal-, Auswertungs- (Berichte) und Programmierdaten sowie Stammdatenänderungen sind steuerlich relevante Daten. Zudem sind die Einsatzorte und -zeiträume der Kassen zu protokollieren und aufzubewahren. Dies gilt auch für die Organisationsunterlagen sowie Bedienungs- und Programmieranleitungen. Sind die Daten nicht alle im Gerät speicherbar bzw. reicht dessen interner Speicher für eine Aufbewahrung während der zehn Jahre nicht aus, ist eine Datenspeicherung auf einem externen Datenträger Pflicht. Dies betrifft bei Registrierkassen vor allem die Journal-, Auswertungs-, Programmier- und Stammdaten-Änderungsdaten.

Soweit unbare Geschäftsvorfälle, z. B. EC-Cash, erfasst werden, muss aufgrund der erstellten Einzeldaten ein Abgleich barer und unbarer Zahlungsvorgänge und deren zutreffende Verbuchung im Buchführungs- bzw. Aufzeichnungswerk gewährleistet sein. Für Betriebe, deren elektronische Registrierkassen oder Waagen mit Registrierkassenfunktion diese Anforderungen nicht oder nur teilweise erfüllen, gilt eine Übergangsregelung bis zum 31. Dezember 2016. Technisch mögliche Speichererweiterungen oder mögliche Software-Anpassungen sind in jedem Fall zu leisten. Diese Frist zur Umstellung wird

nach Meldungen des ZDH und des DFV nicht verlängert. Die Übergangsregelung gilt nicht für Betriebe, deren elektronische Registrierkassen oder Waagen mit Registrierkassenfunktion mit einem Speichermedium oder einer entsprechenden Software nachgerüstet werden können. Ist eine solche Nachrüstung möglich, ist diese bereits seit dem 26. November 2010 umzusetzen. Betriebe, die nach diesem Datum ein neues Kassen- und Waagensystem entsprechend der Kassenrichtlinie 2010 angeschafft haben und es nicht entsprechend den Forderungen nach Manipulationsschutz nachrüsten können, genießen bis zum 31. Dezember 2022 Bestandsschutz.

WAS GIBT'S NEUES?

Nachfolgend werden einige Neuheiten ausgewählt Hersteller vorgestellt: PC-basierte Waagen, z. B. die K- oder X-Class von Bizerba, sind unter Auflage der anstehenden gesetzlichen Anforderungen konfigurierbar.



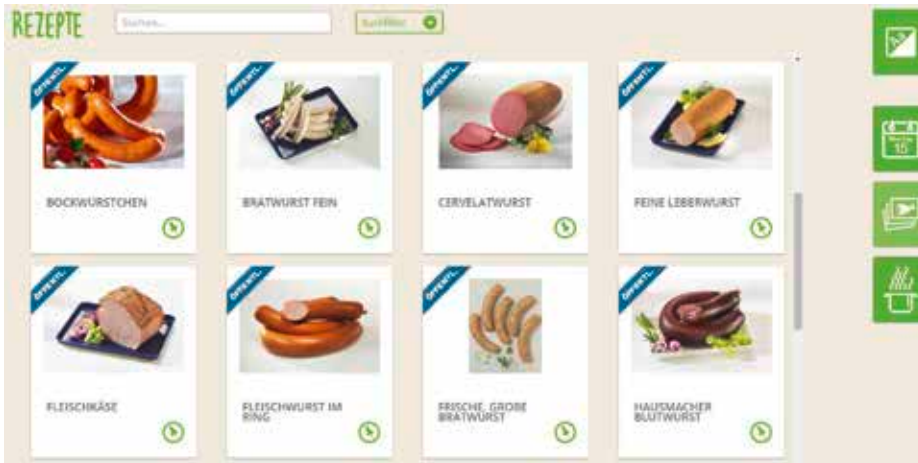
Mettler Toledo

Sie erfüllen alle wesentlichen Aufgaben: Wiegen, Kassieren, Drucken, Beraten, Darstellung von Werbeinhalten und Cross Selling. Kombiniert mit einer Kassenschublade, sind sie eine leistungsstarke Lösung, die alle Umsätze und Daten im konformen Dateiformat exportieren kann. Transaktionsdaten können von der Waage auf einen USB-Stick oder eine externe Festplatte gespeichert werden, so dass sie bei einer Betriebsprüfung jederzeit elektronisch auswertbar und inklusive Strukturinformationen verfügbar sind. Die PC-basierte Waage stellt einzelne Artikel inklusive Nährwerten und Allergenen übersichtlich auf einem 10"-Display dar und unterstützt so auch die Umsetzung der LMIV.

Ein Branchenpaket, das für die Forderungen des Gesetzgebers von Comsys weiterentwickelt wurde, ist Comsys Waagenverbundplus+, das die Waagenverbundsysteme der gängigsten Waagenhersteller unterstützt. Die gesammelten Daten von Artikeln, Verkäufern und Waagen oder Einzelbons werden GoBD-gerecht ausgewertet und zur Verfügung gestellt. Für die Übergabe der Daten an die Finanzbehörde gibt es eine IDEA-Schnittstelle. Nach wie vor ein Thema ist auch die LMIV, die das Aufbringen vorgegebener Daten auf jedem Etikett fordert. Mit der C:E:S Etikettierstation sind auch diese Forderungen für jeden Betrieb erfüllbar.

Funktionen zur Umsetzung der GDPdU-Datenspeicherung, ein Modul zur Lagerverwaltung und Werkzeuge zur Verkaufsförderung kennzeichnen die Version 14 des Warenwirtschaftssystems Apro.con von Syner.con/Apro.con. Damit sind Waagen von Mettler Toledo vernetzbar. Das Erstellen der Fiskaldateien wird direkt in der Apro.Con-Software angestoßen. Nach dem Fiskalisierungsvorgang kopiert diese die Datei automatisch, z. B. auf eine Netzwerkfestplatte. Zudem können Lager auch in zwei separaten Einheiten geführt werden – etwa nach Stückzahl und Gewicht. Auch das Buchen von Zu- und Abgängen ist leicht; händische Streichlisten für den Warenbestand sind passé. Die Infokiosk-

Funktion stellt Nährwertangaben, LMIV-Informationen, Artikelpässe oder Verfahrensanweisungen für Mitarbeiter ohne Datenbankinstallation auf allen Endgeräten zur Verfügung. Geringe Einschwingzeiten, ein schneller Datenfluss zur Kasse und geringere Warte-



Mit der Rezeptdatenbank „plan IT“ stellte Moguntia auf der IFFA 2016 ein Hilfsmittel vor, mit dem viele aktuelle Herausforderungen der Kennzeichnung gemeistert werden können.

Nützliche Links

www.aprocon.de
www.bizerba.com
www.comsys-plus.de
www.mt.com/retail
www.moguntia.de
www.syner-con.com

zeiten kennzeichnen die Checkout-Waagen-generation Ariva von *Mettler Toledo*. Die kompakte Ariva-H ist in Horizontalscanner integrierbar und steht für Bedienkomfort. Mit ihrem Dual-Interval-Wägemodul bietet sie eine Maximallast bis 15 kg und eine Gewichtsauflösung von 2 g für leichtere, hochpreisige Waren. Sie eignet sich auch für enge Platzverhältnisse, wo bi-optische Scanner zu groß sind oder die Optik der Ladenbaugestaltung stören. Via USB 2.0-Schnittstelle lässt sie sich an POS-Systeme und andere Applikationen, die Gewichtsdaten erfordern, anbinden. Eine gemeinsame Software gewährleistet eine einfache Systemintegration.

LMIV, QUID oder Allergene – in Kooperation mit dem Lebensmittelinstitut arotop food & environment entwickelte *Moguntia* das IT-System „plan IT“ – eine Rezeptdatenbank, die auf aktuelle Anforderungen zugeschnitten ist. Es

enthält einen Pool an Standardrezepten sowie eine Zutatendatenbank. Es können aber auch eigene Rezepte neu erstellt werden. Die Basis dafür sind der offizielle Bundeslebensmittelschlüssel und die aktuelle Fleischsortierung. Die Daten können gepflegt und bei Bedarf geändert werden. Auch das Erstellen eines Wochenmenü- oder Produktionsplans ist möglich – von der Bedarfsliste bis hin zur Einkaufsplanung über die Kalkulation bis zum individualisierbaren Menüplan mit Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung. Das System ermöglicht zudem ein neues Niveau der Kundenansprache am POS, in dem etwa ein Tablet-PC mit Menüvorschlägen vor der Bedientheke aufgestellt wird.

WER ÜBERPRÜFT?

Die Überprüfung der Einhaltung der GoBD-Vorgaben und die Zertifizierung erfolgen

meist durch Wirtschaftsprüfer beim Anwender vor Ort. Dafür erarbeitete das Institut der Wirtschaftsprüfer in Deutschland e. V. mit dem IDW RS FAIT 3 (Fachausschuss für Informationstechnologie) eigene Vorgaben. Die Einhaltung der Revisionsicherheit kann auf der Basis einer Verfahrensdokumentation auch durch TÜVIT zertifiziert werden. Es genügt in der Regel nicht, sich auf die Versicherung von Herstellern zu verlassen, das gekaufte Kassensystem sei GoBD-tauglich. Für den Anwender ist nicht gleich ersichtlich, ob Dateien manipulationssicher sind, ob diese im richtigen Format vorliegen oder nur ein Journal beinhalten. Ist das nicht gegeben, erkennt die Finanzbehörde die Abrechnung unter Umständen nicht an und verwirft bei einer Prüfung die Abrechnungen. Stattdessen erfolgt eine Schätzung, die hohe Nachzahlungen nach sich ziehen kann. Bei Nicht-

Foto: Moguntia-Werke

SHOP.BIZERBA.COM

Entdecken
Sie die Vorteile
des neuen
Online-Shops



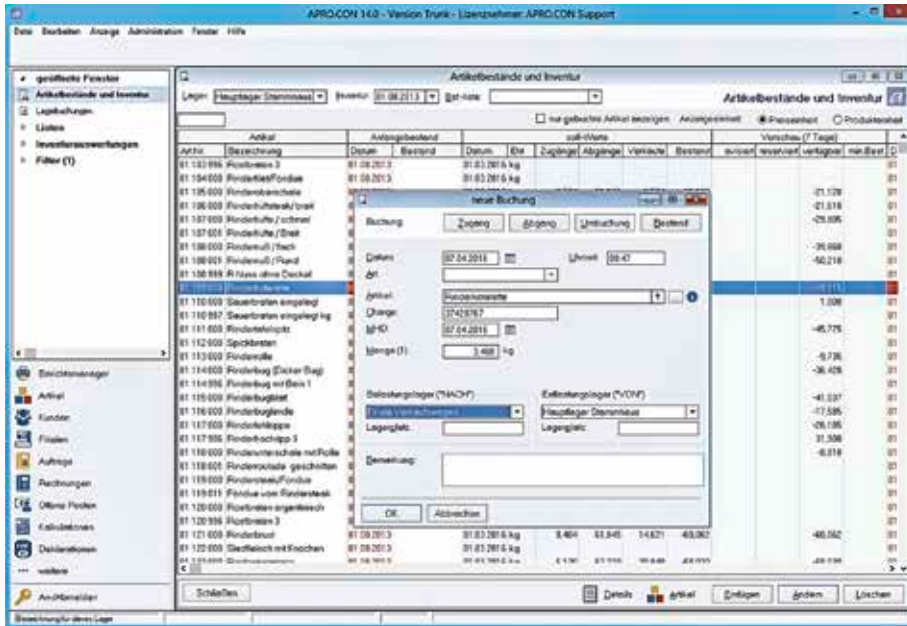
Der Bizerba Online-Shop

Flexibel einkaufen, einfach liefern lassen

Von Etiketten und Reinigungsmitteln über Fleischbearbeitungsgeräte und Schneidemaschinen bis hin zu Terminals und Kompaktwaagen: Im Bizerba Online-Shop finden Sie nur Originalprodukte. Bestellen Sie per Mausklick, und Bizerba versendet innerhalb von 48 Stunden.

shop.bizerba.com

BIZERBA
closer to your business



Die Version Apro.Con 14 ermöglicht das Führen von Lagern in zwei separaten Einheiten.

beachtung drohen Betrieben sogar Geldbußen von bis zu 25.000 €.

SCHUTZ DER DATEN

Im Juli 2016 beschloss die Bundesregierung einen Gesetzesentwurf zum Schutz vor Ma-

nipulation an digitalen Grundaufzeichnungen. Ob er vom Bundestag und Bundesrat so beschlossen wird, ist offen. Dahingehend sind elektronische Aufzeichnungen ab dem 1. Januar 2020 durch eine zertifizierte technische Sicherheitslösung zu schützen. So soll

sichergestellt werden, dass digitale Grundaufzeichnungen nicht nachträglich unerkannt gelöscht oder geändert (manipuliert) werden können. Zudem ist die Einführung einer sogenannten Kassennachschau geplant, ein eigenständiges Verfahren zur zeitnahen Aufklärung steuererheblicher Sachverhalte, u. a. im Zusammenhang mit der ordnungsgemäßen Erfassung von Geschäftsvorfällen mittels elektronischer Aufzeichnungssysteme. Werden „offene Ladenkassen“ geführt, kann die Finanzverwaltung zur Prüfung ordnungsgemäßer Kassenaufzeichnungen einen Kassensurzusturz verlangen sowie sich die Aufzeichnungen der Vortage vorlegen lassen. Die Regelungen sehen auch vor, dass der Kunde einen Anspruch auf einen Kassenschein hat. Bis der Gesetzesentwurf verabschiedet wird, setzt sich etwa auch der Fleischerverband Bayern dafür ein, unnötige Belastungen für seine Mitgliedsbetriebe zu vermeiden. *mth/flo*

Als Ansprechpartner steht Lars Bubnick, Tel. (0821) 568 61 24, E-Mail: bubnick@fleischerverband-bayern.de zur Verfügung.

BUCHTIPPS

MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER

Für dieses Buch ließen sich einige der besten deutschen Metzger über die Schulter schauen und wurden nach ihrem ureigenen Verständnis zum Produkt und dessen Herstellung befragt. Das Kapitel „Grundkurs Würsten“ erklärt alle wichtigen Handgriffe zur Herstellung der eigenen Wurst inkl. Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Exklusive Rezepte verdeutlichen die große Vielseitigkeit: von Currywurst über Wurstsalate bis Garnelenwurst, Blutwurstpuckchen oder Wurstkuchen.

Demnächst folgt der nächste Band der Buchreihe (Steaks, Grillen, Craft Bier, Wurst) zum Thema „from nose to tail“. *Beef! Wurst – Meisterstücke für Männer*, Wiesbaden: Tre Torri Verlag, 254 S., 39,90 €



FLEISCHEREI HEUTE

Das handlungsorientierte Lehrbuch begleitet Schüler durch ihre dreijährige Ausbildung und vermittelt in 13 Lernfeldern alle Inhalte laut Rahmenlehrplan. Jedes Kapitel beginnt mit einer konkreten Fragestellung zu einer beruflichen Situation aus dem Alltag. Komplexe Aufgaben sowie Wiederholungs- und Fachrechenaufgaben innerhalb der Kapitel verfestigen die erworbenen Kompetenzen. *N. Latz (Hrsg.), Fleischerei heute*, Hamburg: Verlag Handwerk und Technik, 672 S., 49,90 €

PERSONAL-KNOW-HOW

In diesem Buch zeigt die Bilanzbuchhalterin (IHK) Danuta Ratasiewicz auf, wie Handwerksbetriebe ihre Zahlen im Griff haben. Es ist in die Schwerpunkte Buchführung sowie Personalabrechnung gegliedert – Basiswissen wird jeweils um handwerksbezogene Besonderheiten ergänzt. Vom korrekten Umgang mit Rechnungen, Sachanlagen und Personalaufwendungen über Themen wie Mindestlohn und Tarifverträge bis hin zur Sofort- oder Unfallversicherungsjahresmeldung erläutert sie praxisnah, was wann und wie zu tun ist. Im Bereich der Arbeitshilfen online gibt es u. a. Rechner für den Arbeitsalltag zum Download. *D. Ratasiewicz, Buchführung und Personalabrechnung im Handwerksbetrieb*, Freiburg: Haufe-Lexware, 434 S., 34,95 €



ETHIK FÜR FLEISCHESSER

Vom Schweizer Fleisch-Fachverband geehrt, streitet dieses Buch für mehr Sachlichkeit im Umgang mit Tieren und hinterfragt die Lehre von der Gleichheit der Lebewesen. Der Autor – passionierter Jäger und Genießer – zweifelt die Heilsbringerschaft von Veganern und Tierschutzaktivisten an und warnt vor einem umweltpolitischen Radikalismus. *F. Asche: Tiere essen dürfen – Ethik für Fleischfresser*, Melsungen: J. Neumann-Neudamm, 224 S., 16,95 €



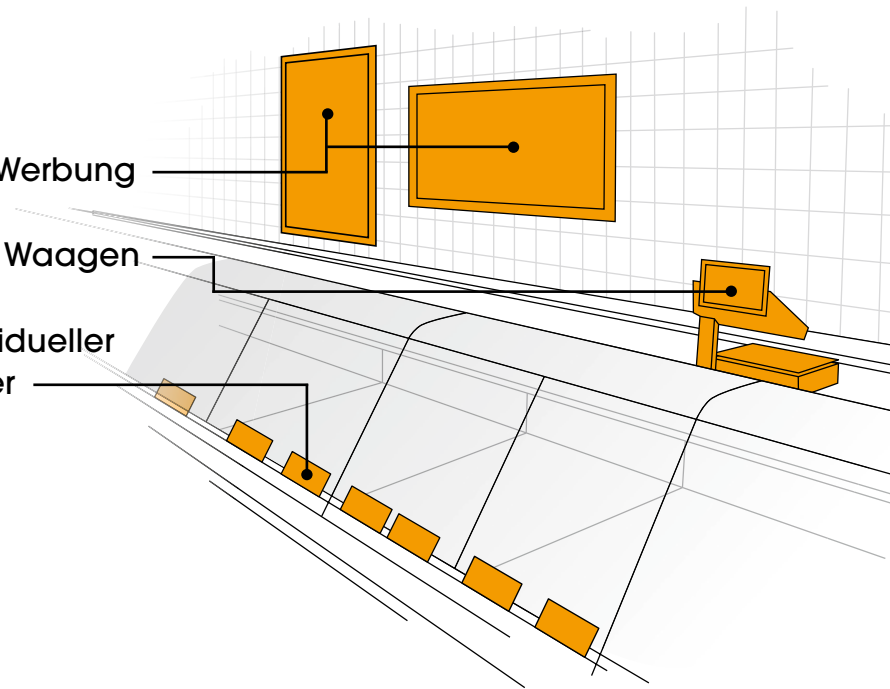
Mitten ins Auge Ihrer Kunden!



Bildschirm-Werbung

Content für Waagen

Druck individueller
Preisschilder



Kundeninformation
kann so einfach sein

Auf Ihr Bedürfnis abgestimmt:

- ✓ Verkaufsfördernde POS-Werbung
- ✓ Zentrale Verwaltung aller Medien und Playlisten, auch filialübergreifend
- ✓ Zeitliche Steuerung der Playlisten
- ✓ Bildbibliothek mit über 1.200 Bildern
- ✓ Automatischer Datenupload via Internet
- ✓ Zielgruppengenaue Ansprache
- ✓ Erstellung eigener Preisschilder für Ihre Theke
- ✓ Professionell aufbereitete Templates als Service oder Erstellung in Eigenregie

Ihre Inhalte:

Sie haben es in der Hand! Wählen Sie zwischen:

- ✓ wöchentlichen Basisinhalten mit Rezeptvorschlägen und Informationen
- ✓ Ihren eigenen Inhalten, die Sie mit Ihren Fotos, Videos, etc. gestalten können

EXTRA-PORCION SCHÄRFE

Was sind die neuesten Geschmackstrends? Diese Frage beschäftigt landauf und landab Gewürzexperten sowie Verantwortliche im Fleischerhandwerk. Eine Tendenz ist klar erkennbar: Es wird zunehmend schärfer.

Zu solchen Erkenntnissen kommen etwa die Experten von Bell Flavors & Fragrances sowie vieler anderer Hersteller aus dem Bereich Gewürze und Ingredients durch intensive Marktforschung, konstruktives Kundenfeedback sowie umfangreiche Produktscreenings der Märkte. Dies alles zusammen ergibt einen Einblick in die Welt der Aromen von morgen und liefert Inspirationen für erfolgreiche neue Produktideen – auch im Fleischerhandwerk.

Den Trend zu immer würzigeren und schärferen Aromen haben viele Hersteller bereits in den vergangenen zwei Jahren erkannt und seitdem kontinuierlich weiterentwickelt. Dieser wird auch weiterhin anhalten und in abgewandelter Form neue Akzente setzen. Vor allem Saucen, Marinaden, Snacks oder Fertiggerichte können die Kunden an der Heißen Theke oder der Bedientheke mit einer Extra-Portion Schärfe, einem frisch-säuerlichen Hauch, einer orientalisch-exotischen Note oder einer kräftigen rauchigen Nuance überzeugen.

SCHMACKHAFT UND SICHER

Komplexe Chilinoten wie die von Habanero, Chipotle, Cayennepfeffer oder Tabasco liefern Schärfe und Raffinesse, aber auch arabische Gewürzmischungen wie Harissa, Baharat oder Ras el Hanout tauchen immer öfter auf Menü- und Speisekarten sowie in Food Blogs auf und stehen für ei-



MEISTER- STÜCKE

die Ihre Kunden begeistern



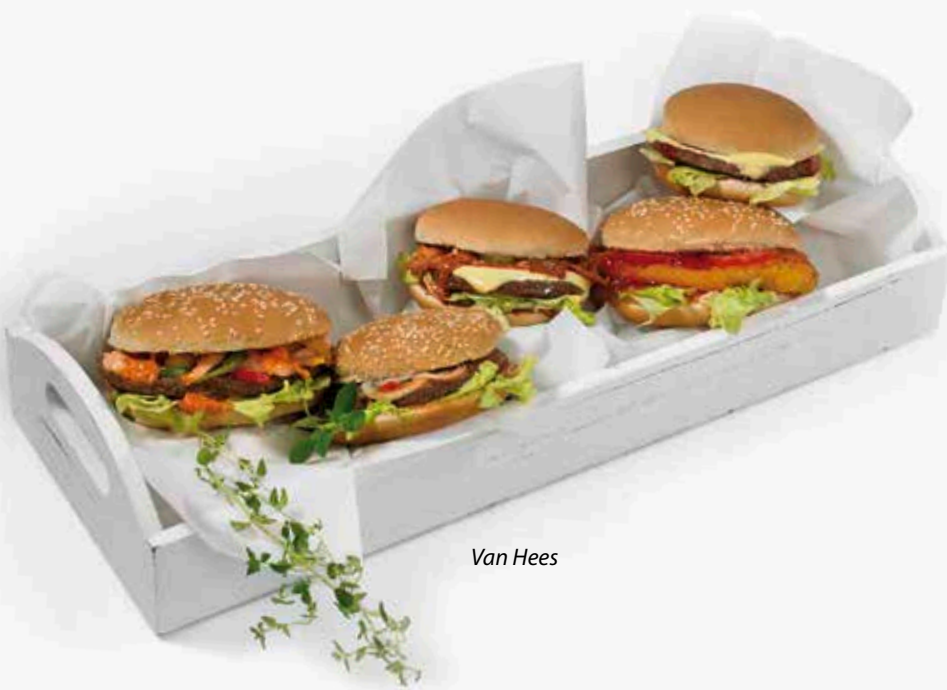
Wir unterstützen Ihren Verkauf!

- Gewürze und Zutaten
- Verpackung für den Verkauf
- Kundenflyer – auf Wunsch mit Ihrem Logo
- Mediendaten für Ihre Präsentation



PULLED PORK BEEF BRISKET PULLED POULTRY

Der BBQ-Trend aus den
USA für Ihre Theke!



Van Hees

nen authentisch-exotischen Geschmack. Die feine Frische und leichte Säure zahlreicher argentinischer und mexikanischer Spezialitäten, etwa die krautig-herben Noten einer Chimichurri-Sauce mit einem Hauch Chili, kommen auch bei vielen Verbrauchern gut an. Kräftig-würzige Raucharomen, kombiniert mit scharfem Chili oder anderen Gewürzen, sollte man ebenso auf dem Radar haben, z. B. „Smoky Sriracha“, Chorizo und rauchiger Pfeffer. Nachfolgend wird eine Auswahl aktueller Angebote aus dem Bereich Gewürze und Hilfsstoffe vorgestellt:

Mit der Produktlinie „Beck Bavarian BBQ“ bietet Beck Gewürze und Additive seit dem Beginn der Grillsaison ein vielfältiges Sortiment an Gewürzen und Zutaten für trendorientierte Produkte wie Pulled Pork, Beef Brisket und Pulled Poultry an. Mit den angebotenen Komplettpaketen werden neben den für die Herstellung der Fertigprodukte nötigen Gewürzen und Zutaten auch eine individuelle Verpackung und Kundenflyer geliefert, die

auf Wunsch mit Firmennamen, Anschrift und Logo des Kunden bedruckt werden. Zusätzlich gibt es Gewürzstreuer als Give-Aways für Endverbraucher, so dass eine würzige Barbecue-Soße mit wenig Aufwand hergestellt werden kann. Die genannten Trendprodukte können nicht nur in der Heißen Theke oder in einem Food-Truck, sondern ganzjährig als küchenfertiger Convenience-Artikel in der Theke angeboten werden.

Die CombiSafe Starterkulturen von *Frutarom Savory Solutions* helfen dabei, die Anzahl von *Listeria monocytogenes* in Rohwurstwaren zu senken. Die Produktreihe enthält ein Bacteriocin-bildendes Milchsäurebakterium und kombiniert die Eigenschaften einer klassischen Starterkultur mit einer Schutzfunktion gegen Listerien. Die Starterkulturen gibt es in vier Varianten, um verschiedene Möglichkeiten der Reifung und des Geschmacksprofils abzudecken. Die Milchsäurebakterien in der „Bitec® Starter B“ Reihe bilden antimikrobielle Substanzen, die über verschiedene Mechanismen die Zellwandsynthese bzw. Membranintegrität der Listerienzelle stören. So entstehen etwa Poren, die zum

Verlust des Zellinhalts führen und die Zelle zerstören. Die Varianten B1 und B4 sind für Produkte mit traditionell langsamer Reifezeit geeignet, B2 und B3 unterstützen eine schnelle und aktive Reifung bzw. Säuerung.

Bei der Produktion von Rohwurst begünstigen Starterkulturen den Reifeverlauf, bewirken die gewünschte Umrötung und reduzieren unerwünschte Keime, z. B. Salmonellen oder

Indasia





Beck Gewürze und Additive

Listerien. Die Kultur Rowu® Star vom *Indasia Gewürzwerk* wächst im Fleischmedium an und verhält sich gegenüber der Spontanflora dominant. Dazu bietet sich etwa die Kombination mit einer Gewürzmischung, wie dem Klassiker Pfefferbeißer® an, den es seit 1978 gibt. So ist eine optimale und einwandfreie Reifung der Rohwurst gewährleistet, Listerien und Salmonellen werden nachweislich gehemmt. Für die Herstellung traditioneller Wurstsorten wie Krautleberwurst, Rotgelegter oder

gekochte Zwiebelmettwurst führt *Moguntia* viele Lösungen. Beispiele sind Finax® Rotwurst, Elidex® Kalbsleberwurst, Zwiebling® Kräuter-Zwiebelleberwurst und Sülzling®, die 30 % mehr Geschmack versprechen. Regional kann dieser durch die Zugabe von Pfeffer, Majoran oder Muskat verfeinert werden. Zur Abrundung des Geschmacks eignen sich auch Glutessa®

sensor ideal mit oder Arostar® extra clean ohne Mononatriumglutamat. Pökelfit® P duo Gold hält die Pökzeit kurz. Um einer gummiartigen Konsistenz bei der Verwendung von Schwartenbrei entgegenzuwirken, können weißem und rotem Presssack zum Teil fein gewolft, ungepökelte gekochte Schweinemasken hinzugegeben werden – gerne auch etwas weicher, wodurch das Schnittbild weniger glatt ist und der brühige Kochwurstgeschmack verstärkt



Nubassa Gewürzwerk

wird. Viele Rezepte, Gewürze und Tipps hält das neue Tool „plan IT“ bereit (siehe S. 25), inkl. BEFFE-, QUID und Nährwertberechnung sowie dazugehöriger Deklaration.

Für die Zubereitung von deftigen Braten und Pfannengerichten präsentiert *Nubassa* zahlreiche Produkte und Rezepte. Ein gefüllter, herzhafter Apfel-Cranberry-Braten gelingt z. B. mit dem Früchte-Mix Apfel-Cranberry CL/AF und der Marinade Quicksoft Pfeffer-Rahm CL/AF mit grünem Pfeffer, Chili und Paprika.



Ubena

Fotos: Beck Gewürze und Additive, shutterstock/marco mayer, Ubena

Ideale Kombination

ANZEIGE

Der gesamte Reifeprozess sorgt bei der Rohwurstproduktion für die Geschmacksbildung. Ein Einsatz von Starterkulturen bewirkt, dass die Reifeprozesse standardisiert ablaufen. Durch, auf die Starterkultur abgestimmte Gewürze, erhalten die Rohwürste ihr sensorisches Geschmacksprofil. Deshalb empfiehlt es sich, eine Starterkultur mit abgestimmten Gewürzmischungen zu kombinieren.

Hagesüd präsentiert das neue **NITROSAFE** Rohwurstsortiment für schnittfeste Rohwurst. Es besteht aus der Starterkultur **NITROSAFE ZERO** sowie den drei darauf abgestimmten Gewürzmischungen **NITROSAFE KLASSIK**, **NITROSAFE MEDITERRAN**, **NITROSAFE UNGARISCH**.

NITROSAFE KLASSIK ist eine deutsche Gewürzmischung mit der Würzrichtung Pfeffer, Koriander, Knoblauch und Chili. **NITROSAFE MEDITERRAN** hält was der Name verspricht mit der Würz-



NITROSAFE – das neue Hagesüd Sortiment für die sichere, unkomplizierte und moderne Art der Rohwurstproduktion

richtung Pfeffer, Koriander und Knoblauch. Und **NITROSAFE UNGARISCH** besticht durch ihre edle Paprikanote innerhalb der Würzrichtung Pfeffer, Paprika, Zwiebel und Chili.

Bei dem neuen Komplett-Sortiment mit Starterkultur und drei verschiedenen, auf diese Kultur abgestimmten Gewürzmischungen handelt es sich um ein modernes, kennzeichnungsfreundliches Sortiment. Ohne zugesetzte Allergene, Lactose, Mononatriumglutamat und GDL. Darüber hinaus punktet das neue Sortiment durch die besonders einfache Anwendung. Bei der Verwendung der Starterkultur **NITROSAFE ZERO** ist keine Reifekammer für die Rohwurstproduktion nötig.



Member of **AICL** Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 71282 Hemmingen • Tel. (07150) 94260 • info@hagesued.de • www.hagesued.de



Salz-Seminar

Am 22. Oktober 2016 veranstaltet das Deutsche Gewürzmuseum im Museumspädagogischen Zentrum (MUPÄZ) im Kulmbacher Mönchshof ein Salzseminar mit dem „Gewürzpapst“ und Sternekoch Ingo Holland. Die Teilnehmer lernen verschiedene Sorten Salz und deren Eigenschaften kennen. Sie erfahren, wie unterschiedliche Salze perfekt eingesetzt und kombiniert werden – und welche Mengen und Zusätze wirklich gut und wichtig für eine gesunde Ernährung sind. Tafel-, Meer- oder Steinsalze? Eine Unterscheidung der Salzarten steht ebenso auf dem Programm, wie deren Gewinnung und Aufbereitung sowie der Einsatz in der Küche. Anmeldung unter Tel. (09221) 805 14 oder per Mail an stefanie.rau@kulmbacher.de. www.kulmbacher-moenchshof.de

Fotos: Amarita Petcharakul, Moguntia-Werke, Frutarom Savory Solutions

Die Zugabe von Flüssigkeit bewirkt eine cremige Sauce. Die rote, leicht pikante Würzmarinade ist frei von E-Nummern und deklarationspflichtigen Allergenen.

Auch ein Heide-Braten, gefüllt mit Broccoli-Gemüse-Mix CL/AF, lässt Genießerherzen höher schlagen. Das Bratengewürz Heide-Braten Grün CL/AF enthält verkapseltes Speisesalz, Pfeffer, Zwiebeln und Lauch. Neu ist auch der flüssige, fermentierte Gewürzextrakt Nubalan Ferm CL/AF, der den Geschmack von Fleisch intensiviert und das Wachstum von Mikroorganismen auf natürliche Weise hemmt. Produkte, um Speisen fernöstliche Aromen zu verleihen, hält der Gewürzhersteller *Ubena* bereit. Die Würzpaste in den Sorten „Rotes Zitronengras“ und „Curry“ gibt z. B. auch Suppen, Saucen und Reisgerichten die richtige Schärfe. Die Asia Gewürzzubereitung mit



Frutarom Savory Solutions

Paprika, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch bekommt dagegen erst durch die Zugabe von Anis, Chili und Zimt den typisch asiatischen Geschmack. Ein wahrer Alleskönner ist die Wok Gewürzzubereitung. Sie verbindet eine leichte

Curry-Note, fruchtige Komponenten, würzige Kräuter und eine leichte Schärfe. Süße erhält die Mischung durch die Zugabe von Kokosnuss. Der Wok-Würzer lässt sich mit cremigen Flüssigkeiten wie Brühe, Wasser, Kokosmilch oder Sahne mischen.



Moguntia

Wer seine Kunden mit fleischlosen Spezialitäten überraschen möchte, findet bei *Van Hees* eine ganze Reihe technologischer Lösungen. Damit gelingen z. B. vegetarische Nuggets oder Burger-Patties, vegetarische Aufschnittvarianten oder vegane Aufstriche. Dem Burger-Trend kommt dieser Anbieter mit der Würzsauce *Vantasia*®Cocktail nach. Gulasch und Sauce Bolognese gelingen mit den *Vantasia*®Schlemmer Quick-Produkten.

Zudem gibt es für Corn Dogs nach US-amerikanischer Art diverse Panaden. Noch viele weitere Ideen enthält die Herbstaussgabe der Kundenzeitschrift „Pffff“ für das Metzgerhandwerk. Es gibt also noch viel zu entdecken. *mth*

Nützliche Links

www.beck-gewuerze.de, www.frutaromsavory.com, www.indasia.de, www.moguntia.de, www.nubassa.de, www.ubena-foodservice.de, www.van-hees.com

SENGER | KÜHLTRANSPORTER Qualität. Einfach. Günstig.



Volkswagen T6
kompletter Kühlkoffer
ab **€ 24.995,-***



Peugeot Partner
kompletter Kühlkoffer
ab **€ 15.999,-***



Mercedes-Benz Sprinter
kompletter Kühltransporter
ab **€ 34.895,-***



Mehr Informationen auf:
www.kuehltransporter.de

DER GEWÜRZMÜLLER-MANN

Nach einem erfolgreichen Meistertitel und mehrjähriger Arbeit im Fleischerhandwerk startete Peter Hommen im September 1976 seine Laufbahn bei Gewürzmüller, heute Frutarom Savory Solutions. Ein Rückblick.



und Kaufgewohnheiten der Verbraucher, zum anderen, was den Stellenwert des Fleischerhandwerks betrifft. „Rückblickend gesehen waren die 70er- und 80er-Jahre goldene Zeiten für das Handwerk, da hatte jeder Stadtteil noch seinen Metzger. Damals waren deftige Spezialitäten wie Blutwurst, Schwartenmaggen und Sülze der Renner“, blickt Peter Hommen zurück. In den 90er-Jahren lag der Fokus auf der Veredelung: Vorgewürztes und mariniertes Fleisch, komplette bratfertige Gerichte – was heute Standard im Kernsortiment ist, waren damals Innovationen. Zudem entfachte das Grillfieber, neben klassischer Bratwurst eroberten marinierte Steaks und Fleischspieße in allerlei Geschmacksrichtungen die Grillroste der Republik – auch dieser Boom hält an. Doch die Branche muss sich den Kundenwünschen und Marktänderungen anpassen. Peter Hommen sieht aber Chancen: „Moderne Betriebe, die sich spezialisiert haben, etwa durch Partyservice, Mittagstisch, Fertiggerichte oder tagesfrische Qualitätsprodukte aus eigener Herstellung, haben eine gute Chance“. Zudem ist ein Wandel spürbar: Herkunft, Qualität und Beratung werden wieder mehr geschätzt; hier können Handwerksmetzger punkten. Auch Premiumgenuss spielt eine wichtige Rolle. So boomen Spezialitäten wie Dry Aged-

Als Sohn einer Fleischerfamilie wurde ihm das „Metzger-Gen“ quasi vererbt; mit 21 Jahren hatte er die Meisterprüfung in der Tasche. Nun feiert Peter Hommen sein 40-jähriges Dienstjubiläum. Das Gebiet 35 in Nordrhein-Westfalen ist sein „Revier“ – dort verkauft und berät er seine Kunden mit großer Leidenschaft. „Manche Geschäftspartner von heute kenne ich von ihrer Geburt an. Das ist natürlich schon etwas Besonderes. Da entstehen Bindungen, die über das Geschäftliche hinausgehen“, sagt der Jubilar. So wie die mit der Fleischerei Dönninghaus in Bochum. Inhaber Dirk Schulz schaute schon als Kind seinem Opa über die Schulter, wenn er bei Peter Hommen bestellte. Der Draht war schon immer gut und die Produkte stimmten einfach. Deshalb ist Dirk Schulz nach wie vor ein zufriedener Kunde – in dritter Generation. Bei allen Fragen

rund um Produkte und Technologien steht Peter Hommen stets mit Rat und Tat zur Seite und präsentiert individuelle Lösungen, die funktionieren. „Manch eine Bestellung dauert dann schon mal etwas länger. Neben Geschäftlichem tauscht man sich natürlich auch mal über Privates aus, man kennt sich ja schon ewig“, sagt Dirk Schulz.

BRANCHE IM WANDEL

In 40 Jahren hat sich viel verändert, zum einen, was die Ess-

Herzlichen Dank!

An dieser Stelle dankt Peter Hommen allen seinen Kunden für die Zusammenarbeit sowie das entgegengebrachte Vertrauen. Auch Frutarom Savory Solutions bedankt sich bei ihm für die vertrauensvolle Zusammenarbeit sowie sein Engagement.

Weiderind, das in speziellen Reife-schranken seinen typischen Geschmack entwickelt.

„Es ist wichtig, nicht stehenzubleiben, sondern die Kundenbedürfnisse zu erkennen und sich entsprechend auszurichten“, betont Peter Hommen. Auch er hat sich im Laufe seiner Dienstzeit kontinuierlich weitergebildet, um das Fachwissen zu erweitern und an seine Kunden weiterzugeben. www.frutaromsavory.com



KOLLEGENBÖRSE: WER BIETET WAS?

Betrieb	Produkte	Betrieb	Produkte
Metzgerei Ammon Würzburger Str. 550 · 90768 Fürth Tel. (0911) 73 50 35	Die von uns hergestellten Produkte enthalten garantiert nur drei Zusatzstoffe. Putenwurst beinhaltet 100 % Putenfleisch.	Metzgerei Miller Pfaffenhofener Str. 6 · 86565 Weilach Tel. (08259) 10 21	verschiedene Schinken und Presssäcke, Cambo, Rinderrauchfleisch, Wacholderhüfte, Haxensülze, Rohwurst
Bischofs Fleischwaren GmbH Brabanter Str. 57 · 52525 Waldfeucht Tel. (02455) 17 16	z. B. Haussalami, Mailänder Salami, hausm. Rotwurst, Schlackwurst, Pfefferbeißer, Cranberryleberwurst, u.v.m.	Metzgerei Miller Memminger Str. 1 · 87727 Babenhausen Tel. (08333) 47 42	Allgäuer Bauernsalami, Hausmacherpresssack, Harzer Zungenblutwurst, Schwarzwurst, Hausmacherleberwurst
Metzgerei Brunner Holzhamer Str. 17 · 83128 Halfing Tel. (08055) 90 30 84	Lohnschlachtungen	Metzgerei Preußner Dr.-Enders-Str. 1 · 95030 Hof Tel. (09281) 70 98	Fleisch und Wurstprodukte
Metzger-Innung Dingolfing-Landau Kreuzstr. 12 · 84130 Dingolfing Tel. (08731) 735 75	Wurst	Metzgerei Rottenwallner Schießstattstr. 4 · 83646 Bad Tölz Tel. (08041) 60 61	Fleisch- und Wurstprodukte, Spezialitäten: Tölzer Bauernschinken, Bergschinken Toellente
Fleisch- und Wurstwaren Verena Hahn Franziskanerplatz 7 · 84307 Eggenfelden Tel. (08721) 81 19	Niederbayrisches Schwarzgeräuchertes, Lammfleisch und Rehzerlegung	Metzgerei Schiller Ringstr. 1 · 94234 Viechtach Tel. (09942) 83 06	Fleisch
Metzgerei Hartmann Seeäckerstr. 6a · 91233 Neunkirchen/Sand Tel. (09123) 99 95 19-0	fränkische Fleisch- und Wurstwaren, Konserven ohne Kühlung, Geschenk- und Präsentkörbe auf Vorbestellung	Metzgerei Schuhbauer Bischof-Krautbauer-Str. 8 92436 Bruck i. d. Oberpfalz Tel. (09434) 6 83	Wurstspezialitäten, Bauernseufzer, Pfefferbeißer
Stadtmetzgerei Hoch Ludwig-Thoma-Sr. 25 · 95447 Bayreuth Tel. (0921) 560 67 39	19 Sorten Salami, Brühwurst, Kochwurst, roher Schinken, Rohpökelwaren, Fleisch- und Wurstwaren auf Anfrage	Metzgerei Schuster Mariabergstr. 5 · 87487 Wiggensbach Tel. (08370) 300	Hausgemachte, speziell italienische Salami, Kant- u. Edelsalami, Kaminwürzen, Allgäuer Landjäger, rohe Hausschinken, Chilibeißer
Metzgerei Kaffenberger Erbacher Str. 46 · 64395 Nieder-Kainsbach Tel. (06161) 23 00	eigene Schlachtung, Wurst- und Fleischwaren auf Anfrage	Metzgerei Ullrich Untere Waaggasse 6 · 91413 Neustadt Tel. (09161) 23 70	Fränkische Wurstwaren, Konserven
Metzgerei Kaindl Eichendorffstr. 2 · 86415 Mering Tel. (08233) 56 95	verschiedene scharfe Pfeffersalamis	Metzgerei Weber Johannisstr. 9 · 91207 Lauf Tel. (09123) 27 01	Fleisch- und Wurstwaren (auf Anfrage)
Metzgerei Kraus Strauer Str. 3 · 96317 Kronach Tel. (09261) 616 36	Kronacher Bierwürmer (würzige hautfreie Salami im Knabberformat), Hochlandrinderzipfel	Metzgerei Wirth Hochsträßweg 1 · 88179 Oberreute Tel. (08387) 4 90	Schwarzgeräuchertes und Landjäger
Metzgerei Koch Bleicherstraße 49 · 88400 Biberach Tel. (07351) 47 49 40	Oberschwäbisch-regionale Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Schlachtung, verschiedene Brühwürste und -würstchen, sieben Kochschinken		
Metzgerei Koller Bad Oberdorfer Str. 22-24 87541 Bad Hindelang Tel. (08324) 20 79	z. B. Hirsch-, Gams- und Wildschwein-Salami naturgereift, Salami-Brezn, Bergwürzn, Wildschwein-Leberpastetchen im 110-g-Glas, Gams-Würzn u.v.m.		
Metzgerei und Imbiss Maisch Heinrich-Vogl-Str. 23-25 · 85560 Ebersberg Tel. (0 80 92) 2 23 70	Fleisch und Wurstprodukte		
Metzgerei Maischberger Angerstr. 1 · 86807 Buchloe Tel. (08241) 45 23	u. a. Allgäuer Kaminwürzen, Allgäuer Schüblinge, Allgäuer Rauchkochsalami, Allgäuerle (nach Art Brühpolnische)		
Metzgerei Makula Dornierstr. 2 · 82110 Germering Tel. (089) 80 08 45 21	Brühwurst, Kalbfleisch (auf Anfrage)		

FLEISCHER-HANDWERK versteht sich als aktiver Förderer des deutschen Fleischerhandwerks und veröffentlicht an dieser Stelle für alle Abonnenten kostenlos alle Fleischerfachgeschäfte, die ihre Kollegen beliefern möchten oder dies bereits tun, mit Kontaktdaten und einer Auswahl an Produkten bzw. regionalen Spezialitäten!

Melden Sie sich bei:
(089) 370 60-271 (Patrick Dornacher)
Die Aufnahme in unsere Datenbank ist kostenlos.



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
- Expertentipps
- bewährte Erfolgskonzepte
- kreative Rezeptideen
- effiziente Küchentechnik
- Deko-Erlebniswelten

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

BESTELLEN SIE HIER ISBN 978-3-928709-18-7
www.fleischnet.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.



Gemeinsam stark

2011 entschied sich die Metzgerei Straßer in Dietfurt im Altmühltal für eine Filiale im Erdgeschoss eines Ärztehauses und ist seitdem u. a. mit Mittagsgerichten erfolgreich. Für Maria Straßer und ihre Tochter Margaretha (28) ist diese nicht nur Ehrensache, sondern auch eine kreative Spielweise.

Anfang August, ein Mittwoch: „Griaß Di, ich komm' gleich. Ich muss unserer neuen Auszubildenden nur noch schnell zeigen, wie das mit der großen Partybrez'n geht“, begrüßt mich Margaretha Straßer beim Besuch in der Metzgerei. Derzeit bildet sie zwei Azubis aus, eine im 2. Lehrjahr und eine „ganz frisch“, sagt sie keck. Ihre eigene Ausbildung absolvierte sie in der Metzgerei Walk in Mühlhausen und Neumarkt mit Mitte 20, nachdem sie sechs Jahre als Patenanwaltsfachangestellte in München gearbeitet hatte. An die Lehre schloss sie eine Weiterbildung zur Verkaufsleiterin inkl. Ausbilderschein an der Fleischerschule Augsburg an. Sie ist das zweite von vier Kindern – neben drei Brüdern – von Metzgermeister Anton und Maria Straßer, die

den 1911 gegründeten Familienbetrieb am „Goggerturn“ in der Altstadt 1993 in dritter Generation übernahmen. Für Maria Straßer war es damals ein Einstieg auf dem „zweiten Bildungsweg“. Nach der Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin setzte sie sich intensiv mit dem Thema Ernährung auseinander und machte eine Weiterbildung zur Gesundheitsberaterin. So verwundert es nicht, dass es seit der Filialeröffnung täglich neben den wechselnden Fleisch- und Wurstspezialitäten ein vegetarisches Mittagsgeschäft wie Leberkäs- und Schnitzelsemmel. Und so mancher Arbeiter, der zu uns kommt, kombiniert auch mal ein vegetarisches Menü mit einem Goggerlhaxen“, betont Margaretha Straßer. Im

Wochenwechsel arbeiten Mutter und Tochter in der Filiale sowie im etwa 800 m entfernten Hauptgeschäft, während der Vater und drei weitere Metzger in der Produktion für den vielfältigen Nachschub sorgen. Zudem sind 17 Verkäuferinnen fest angestellt, die meisten davon seit vielen Jahren.

DIE QUAL DER WAHL

Das kulinarische Angebot in der meterlangen Theke ist an Vielfältigkeit kaum zu toppen. „Mehrere Male am Tag sorgen wir für Nachschub und die Kunden sehen, dass alles wirklich frisch ist“, erklärt Maria Straßer. Dafür ist eine dreirädrige blaue Apé von Piaggio im Einsatz. Während das Angebot im Hauptgeschäft eher auf Fleisch und Wurst ausgerichtet ist, haben die Kunden in der Filiale die Qual der Wahl. Neben Heiße Theke-Klassikern wie Fleischpflanzerl und Pizzaleberkäse gibt es jeden Mittwoch Frühlingsrollen, was an die „chinesische Faschingszeit“ der Dietfurter erinnert, die den Steuereintreibern vor Jahrhunderten hinter ihren Mauern Widerstand leisteten. Zahlreiche Käsesorten bereichern das Angebot ebenso, wie täglich zahlreiche frische Feinkostsalate (Tortellini, Schichtsalat, Thai-Nudelsalat, etc.) sowie eine reichhaltige



Auswahl an Brotaufstrichen in 90-g-Bechern auf Frischkäse- oder Butterbasis (Kürbiskern, Pepperdew, Bärlauch, Obazda, etc.). Standard sind zudem bis zu neun Sorten Leberkäse (Chili, Kalbs- oder Käseleberkäse, etc.) sowie weitere Spezialitäten wie Käseknacker, grobe Stadtwurst, „Pariser Rolle“ oder Edelteile vom Rind wie T-Bone-Steak oder Entrecôte.

Das Fleisch stammt von drei regionalen Bauern aus dem Umkreis von 5 km und wird von einem Metzgerkollegen geschlachtet. Pro Woche werden etwa 10 bis 15 Schweine sowie je ein Rind und ein Kalb verarbeitet. „Meine Brüder holen die Tiere samstags ab, fahren sie dorthin, wo sie einen Tag zur Ruhe kommen und montags geschlachtet werden“, berichtet die 28-Jährige.

Zwei Mittagsgerichte gibt es täglich, die etwa alle acht Wochen wechseln oder um weitere ergänzt werden (Preis: 3,90-5,90 €). Pfefferrahmschnitzel mit Kroketten oder Zwiebel-Schicht-Braten mit Rösti stehen ebenso auf dem Speiseplan wie Kartoffel-Paprika-Gulasch, Safran-Reis-Pfanne oder Tagliatelle mit Gemüse. Die warmen Speisen werden in der rückwärtig gelegenen Küche zubereitet und durch ein „Fenster“ in der Wand in den Laden gereicht. Größere Catering-Aufträge werden im Stammhaus der Metzgerei vorbereitet.

MITEINANDER STATT ALLEINE

Das Motto „Gemeinsam sind wir stark“ wird nicht nur in der Metzgerei Straßer groß geschrieben. Jedes Jahr beim 7-Täler-Volksfest Ende Juli ziehen die drei in der Stadt verbliebenen Metzgereien Straßer, Leidl und Schweißer fünf Tage lang als Arbeitsgemeinschaft an einem Strang. Dann versorgen sie viele der rund 6.000 Einwohner der Stadt (inkl. Eingemeindungen) sowie Festgäste und Touristen aus Nah und Fern mit regionalen Schmankerln aus einem gemeinsam geführten Küchenzelt. „Jeder stellt etwas zur Verfügung, egal ob Personal, Grills oder andere Arbeitsmittel“, schwärmt Maria Straßer. Und ihre Tochter ergänzt: „Es ist einfach toll, im Team zu arbeiten. Das möchte ich nicht mehr missen“, sagt sie mit einem Lächeln.

mth

www.strasser-metzgerei.de

KONZEPT

METZGEREI STRASSER – DIETFURT AN DER ALTMÜHL

In dritter Generation geführter Familienbetrieb mit einer Filiale im Erdgeschoss eines Ärztehauses. Erfolgreicher Mittagstisch und Catering. Vierte Generation in den Startlöchern.

ERFOLGSFAKTOREN

- Hohe Anforderungen an Qualität der Rohware
- Kundennahe Ausbildung
- Langjährige Mitarbeiter, gutes Betriebsklima
- Etablierter Mittagstisch
- Gelungene Filialisierung

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba, Graef
- **Bandsäge:** Mado
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Füller:** Handmann
- **Gewürze:** Raps, Frutarom Savory Solutions (Gewürzmüller), Hagesüd, Lay Gewürze
- **Kassensystem:** Mettler Toledo
- **Käse:** Evenord
- **Kombidämpfer:** Wiesheu
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Ladenbau:** Schrutka-Peukert
- **Nudeln:** Alb-Gold
- **Räuchertechnik:** Maurer-Atmos
- **Scherbeneiserezeuger:** Maja Maschinenbau
- **Spültechnik:** Meiko
- **Technologische Hilfsstoffe:** Van Hees
- **Theken-TV:** B&L New Media
- **Vakuumiertechnik:** Multivac
- **Wägetechnik:** Mettler Toledo



Der Erfolg dieses Betriebs kommt nicht von ungefähr. „Wir haben uns jetzt so aufgestellt, dass unsere Fleischerei gut funktioniert“, sagt Mathias Balk, Fleischermeister aus Rangsdorf, 10 km südlich von Berlin.

Hauptsache **Fleischer**

Mehrere Standbeine, zu denen ein Mittagstisch, eine nahe gelegene Kantine und ein Partyservice gehören, sind für diese Fleischerei das Erfolgskonzept. „Aber das Wichtigste ist: Dass ich noch immer Fleischer bin und sein kann“, sagt Mathias Balk mit Überzeugung in seiner Stimme. Seit 30 Jahren führt

er die Fleischereigeschichte seiner Familie fort. Sein Urgroßvater eröffnete im Jahr 1900 eine Fleischerei in einem Nachbarort. Am jetzigen Standort ist die Familie seit 1923, als „mein Opa hier einheiratete“. Mathias Balk führt das Geschäft seit 1986. In der Wurstküche arbeiten er sowie ein Meister, außerdem beschäftigt er drei Köche, zwei Mitarbeiter für die Kantine in Dabendorf sowie vier weitere im Verkauf. Auch seine Ehefrau und einer seiner Söhne arbeiten im Betrieb mit. Insgesamt umfasst das Team 14 Mitarbeiter. Rangsdorf liegt am gleichnamigen See und ist für viele Berliner ein beliebtes Nahziel. Davon profitiert auch die Fleischerei. „Viele unserer Stamm-

kunden kommen von dort. Der Einkauf bei uns gehört zu ihrem Ausflug ins Grüne immer dazu“, sagt der Fleischermeister. Bei ihm gibt es nur Handwerksware. „Unsere Spezialitäten sind etwa verschiedene Salamisorten, magerer, mediterraner Schinken und Lachsschinken, gelegentlich auch Schinken vom Sattelschwein, den ich bis zu 18 Monate reifen lasse. Wir stellen fast alle Wurstsorten selbst her. Wenige Waren, die wir zukaufen, stammen von Kollegen“, ergänzt der Fleischermeister.

DER RICHTIGE MIX

„Seit 2006 betreiben wir eine öffentliche Kantine. Ich habe mich beworben und gewonnen, weil ich das beste Konzept hatte“, betont der Fleischermeister und fährt fort: „Dann haben wir zuerst einen sechsstelligen Betrag investiert, denn die Einrichtung war noch aus DDR-Zeiten.“ Zwischen 150 und 200 Kunden versorgt die Fleischerei dort täglich. Zum Frühstück gibt es z. B. belegte Brötchen, Bratwurst und Schnitzel. Mittags bietet die Fleischerei zwei Gerichte zur Wahl an. „Das Mittagsan-





KONZEPT

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE BALK – RANGSDORF

Traditionelle Fleischerei im „Berliner Speckgürtel“; Zusatzgeschäfte über den Betrieb einer Kantine, Mittagstisch-Lieferservice sowie Partyservice.

ERFOLGSFAKTOREN

- Große Liebe zum Fleischerberuf
- Traditionelle Rezepte
- Chef lebt Teamgeist vor
- Altbewährter Familienbetrieb am Ort
- Mehrere Standbeine
- Ehrenamtliches Engagement

gebot ist meist ein ähnliches wie das in unserer Fleischerei“, sagt Mathias Balk. Insgesamt werden in der Kantine, per Lieferservice und am Mittagstisch an guten Tagen an die 1.000 Essen verkauft. „Aber ich bin froh, immer noch Fleischer sein zu können – mit Herz und Seele“, betont der Fleischermeister nochmals. „Das Ladengeschäft ist trotzdem unser wich-

PROFI-PARTNER

- Bandsäge: Bizerba
- Füller: Vemag Maschinenbau
- Gewürze: Moguntia, Avo-Werke, u.a.
- Kaffeemaschinen: Melitta
- Kombidämpfer: Rational
- Messerschleifer: Wiegand Fleischereimaschinen
- Räucherammer: Bastra
- Speckschneider: Treif Maschinenbau
- Spültechnik: Meiko
- Wolf: K+G Wetter
- Vakuumiertechnik: Komet



tigstes Standbein. Durch die Angebote in der Kantine kann ich vor allem gute Ausgleichsmöglichkeiten schaffen. Schließlich muss man ja bestimmte Größenordnungen herstellen, damit sich der Aufwand lohnt.“

INVESTIEREN STATT REAGIEREN

Etwa 20 Schweinehälften werden pro Woche verarbeitet. Dabei setzt Mathias Balk auf Schweine aus der Region. Geschlachtet wird im nahen Schlachthof oder bei Kollegen. Die frischen Zutaten für die Küche, z. B. Gemüse und Kartoffeln, werden täglich frühmorgens angeliefert. Zwei separate Eingänge sichern die geforderte Hygiene. Ein neuer Reaktionsharzboden sowie eine helle, aufgeräumte Küche und Wurstküche geben der Fleischerei ein freundliches Gesicht. „Wir investieren ständig“, berichtet Mathias Balk, „ich habe ganze Gebäudeteile angehoben, damit wir nun alles ebenerdig haben, nur zwei Stufen müssen wir in Kauf nehmen.“ Haus und Grundstück gehören der Familie.

Mathias Balk ist Obermeister der Innung Brandenburg-Mitte. Er findet kritische Worte für seine Kollegen: „Ich mag es ungern zugeben, aber wir haben uns alle zu wenig um die Ausbildung gekümmert. Wenn ich Argumente höre wie ‚Wir bilden doch nur für die Handelsketten aus‘, sage ich: Nein, wir bilden für uns aus. Denn ich bin überzeugt, dass gute Ausbilder ihre Lehrlinge auch behalten – auch wenn sie sich zwischendurch woanders den Wind um die Nase wehen lassen. Letztendlich muss man sagen, dass der Handel sehr viel in Ausbildung investiert. Nicht ohne Grund kommen die Lehrlingsbesten oft aus den Handelsketten.“ In seiner Fleischerei hat er zur Zeit eine Auszubildende zur Fachverkäuferin.

Mathias Balk (geb. 1958) verschwendet schon einmal so manchen Gedanken an seine Nachfolge. „Wir bleiben immer am Ball und natürlich sollte jemand, der eine Fleischerei übernimmt, vom ersten Tag an davon leben können. Ich höre immer wieder von Fällen, wo keine Nachfolge gefunden wird. Aber wenn man sich die Betriebe ansieht, ist oft klar: Seit mehreren Jahren wurde nichts investiert, weder in die Strukturen noch in die Ausbildung.“ Mathias Balk plant auch das letzte Stück Fußboden im Betrieb zu erneuern. Und nach dem frisch-freundlichen Hausanstrich wird bald ein Wandbild mit Logo aufgemalt. *Heike Sievers*
www.partyservice-balk.de



Streetfood Business ist redaktioneller Partner von:



Das erste und einzige Fachmagazin für die ganze gastronomische Bandbreite der Streetfood-Branche:

Reportagen, Interviews, Kolumnen Anwenderberichte, Kommentare und mehr – aus der Szene, für die Szene.

Etablierte Gastro-Klassiker im Streetfood-Kontext, junge Erfolgsmodelle, kreative Neueinsteiger, moderne Crossover-Konzepte ...

Streetfood Business bietet umfassende Hilfestellung bei der Konzeption und Umsetzung, beim Start oder bei Neuausrichtung und Feintuning in Sachen Streetfood!



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Ridlerstr. 37 • 80339 München
muc@blmedien.de
www.gastroinfoportal.de

Die Neuheit im Trendmarkt



Dem Handwerk verpflichtet

Der Name Buchmann steht in der Region rund um den Bodensee für gelebte Leidenschaft im Fleischerhandwerk. Der auf frische und gegarte Fleisch- und Wurstwaren spezialisierte Familienbetrieb verbindet traditionelles Handwerk mit modernster Technologie.



Die Erfolgsgeschichte beginnt 1935: Der Metzgermeister Andreas Zodel kauft eine Metzgerei in Ravensburg und gründet sein eigenes Unternehmen. 1963 heiratet Tochter Ingeborg den Metzgermeister Walter Buchmann, 1970 entsteht mit dem Rückzug der Zodels die Metzgerei Buchmann. Danach geht es in großen Schritten voran. Meilensteine sind die erste Betriebserweiterung um 1.500 m² mit neuester Technik in der Produktion, 1998 die Fertigstellung des dritten Bauabschnitts in Grünkraut-Gullen. Zu dieser Zeit haben 150 Mitarbeiter einen Arbeitsplatz, den Betrieb führt Ralf Buchmann als Geschäftsführer in dritter Generation. Ab 2003 folgen ständig neue Investitionen sowie technische Innovationen in der Produktion sowie permanente Optimierungen im Dienstleistungsbereich mit dem Schwerpunkt Convenience-Produkte. 2007 standen der Um- und Neubau von Büroräumen und Verpackung an, auch das

Ladengeschäft wird modernisiert. Seinen hohen Qualitätsanspruch dokumentiert das Unternehmen mit der Zertifizierung 2008. Die Produktion erfüllt seitdem die Anforderungen des International Food Standard. In den darauffolgenden Jahren wird weiter investiert: 2009 in eine neue Verpackungsanlage und 2014 in eine komplett FCKW-freie Kälteanlage. Zeitgleich erfolgt die Erweiterung der Versandabteilung.

QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT

Die Tiere für die regionalen Fleischprogramme Buchmann's LandSchwein, Bioland-Rindfleisch und PrimaRind stammen von ausgesuchten, süddeutschen Landwirten. „Wir sind überzeugt, dass nur zufriedene Tiere eine gute Fleischqualität garantieren“, betont Ralf Buchmann. Zum hohen Anspruch zählt natürlich, dass täglich frisch geschlachtet und zerlegt wird. So entstehen Würstchen, Frischwurst und Convenience-Produkte und gelangen in die Verkaufsstellen in Grünkraut-Gullen, Ravensburg-Weststadt und Neufrach sowie in den BAG-Markt Oberteuringen. Zudem werden im Umkreis von 100 km rund um Ravensburg Gastronomen, Händler, Metzgereien, Seniorenheime und Kliniken mit eigenen Kühlfahrzeugen mit Waren beliefert. Die überregionale Auslieferung erfolgt über Speditionen. Auf der Straße und Events ist

Fotos: Buchmann Fleisch- und Wurstspezialitäten, Winterhalter



KONZEPT

BUCHMANN FLEISCH- UND WURSTSPEZIALITÄTEN – GRÜNKRAUT

Familiengeführter Traditionsbetrieb in der Bodenseeregion mit Kunden aus dem privaten Bereich, Gastronomie, dem Handel und Gemeinschaftsverpflegung. Vier Verkaufsstellen sowie mobile Ochsenbraterie.

man zudem mit einer mobilen Ochsenbraterie unterwegs. „Jeder Arbeitsschritt, vom Wareneingang über die Fleischverarbeitung, Verpackung und Lagerung bis zum Versand, unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle“, erklärt der Geschäftsführer.

Im Bereich Verpackung vertraut er auf Technik von Multivac: „Wir entscheiden uns grundsätzlich für einen Hersteller.“ Verpackt wird vom SB-Pack bis zum Großpack, in Beutel und mit Tiefziehverpackungsmaschinen – egal ob Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Wild

oder Geflügel. Die Wurstwaren werden mit großer Sorgfalt hergestellt und kommen als Roh-, Brüh- und Kochwurst sowie Roh- und Kochschinken ins Sortiment. Im Segment Convenience gibt es Produkte in verschiedenen Fertigungsstufen: frische, portionierte Fleischwaren wie fertig geschnittene Schnitzel, Gulasch oder Geschnetztes, Rouladen und fertig gesteckte Spieße, aber auch gewürzte Fleischwaren wie Grillsteaks, Gyros- oder Schaschlik-Pfannen und gefüllte, rohe Braten. Zudem werden fertig gegarte und gebratene Fleischwaren wie Fleischküchle, Cevapcici, Schnitzel, Gulaschsuppe oder Sauce Bolognese angeboten. Nicht zuletzt gibt es schwäbische Spezialitäten wie Geschlagene/Wollwurst, Wurstsalat, Maultaschen oder Schupfnudeln.

HOHE FLEXIBILITÄT

Mehrere Maschinen des Herstellers aus Wolfertschwenden sind im täglichen Einsatz, z. B. Tiefziehverpackungsmaschinen des Typs R 240 und R 145. Jüngst wurde mit der R 085 in die fünfte Maschine dieser Art investiert – ein Einstiegsmodell, das es in mehreren Ausstattungsoptionen gibt. Darauf können sowohl Vakuum- als auch MAP-Verpackungen hergestellt werden. Die Maschine ermöglicht einen einfachen Werkzeugwechsel, verarbeitet Weich- und Hartfolien und bietet gerade für kleinere Losgrößen und Formatwechsel

eine hohe Flexibilität. Vorrangig verpackt das Modell Frischwurst-Aufschnitt in 500-g-Packungen. „Durch die Abzugslänge von 30 cm ist auch das Verpacken langer Würstchen wie Pfefferbeißer problemlos möglich“, ergänzt der vorausschauende Metzgermeister. „Wir bieten unseren Kunden täglich eine Vielzahl an unterschiedlichen Produkten, Formaten und Packungsdesigns. Daher stehen für uns Flexibilität, schnelle Werkzeugwechsel und reproduzierbare Verpackungsprozesse absolut im Vordergrund“, umschreibt er die Anforderungen an die Verpackungsmaschinen.

Befüllt werden die Verpackungen von seinen Mitarbeitern per Hand. Sorgfältig werden Würstchen, Bratenstücke, Aufschnittware oder Geschnetztes in die Packungsmulden eingelegt, ehe sie zur Siegelstation gelangen. Die Steuerung der Maschinen erfolgt über die Bedienoberfläche HMI 2.0. Dank der grafischen Darstellung und dem Rezeptspeicher gelingt die Bedienung intuitiv. Auch von der Zuverlässigkeit und dem Service ist Ralf Buchmann überzeugt: „Die Maschinen sind top-gewartet, die Zusammenarbeit funktioniert gut und bei Problemen sind kompetente Monteure auch kurzfristig verfügbar.“ Der erfolgreich eingeschlagene Weg dieses Familienunternehmens steht also auch technisch immer auf gesunden Füßen.

www.buchmann-gmbh.de

ERFOLGSFAKTOREN

- Hoher Qualitätsanspruch
- Mut zu Investitionen
- Langjährig gepflegtes regionales Netzwerk
- Mehrere solide Standbeine
- Einsatz professioneller Technik
- Gesundes Wachstum

Foto: Buchmann Fleisch- und Wurstspezialitäten

FLEISCHER MIT ERFOLG
GRÜNKRAUT

Achtung Allergene

Alles Wissenswerte rund um das Allergenmanagement

Gleich bestellen!

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)

Fotos: © Coloures-Pic - Fotolia.com; © Les Cunillie - Fotolia.com



Hier geht's um die **Wurst**

„Alles, was Sie hier in der Auslage sehen, ist aus eigener Herstellung“, sagt Hans Wagner und zeigt stolz über eine lange Reihe von Würsten, die dekorativ an der Rückwand des Ladengeschäftes der Schlachterei Wagner in Hamburg-Eimsbüttel aufgehängt sind.

Der Seniorchef Hans Wagner und sein Sohn Michael haben rund 120 Wurstsorten im Repertoire, von der einfachen Bierwurst bis zur edlen italienischen Salami. „Wir verwerten alles vom Schwein und vom Rind, bei uns wird nichts weggeworfen“, erklärt Hans Wagner. Und er hat auch Kunden, die Spezialitäten wie „Schnuten und Poten“ (Schnauzen und Pfoten) oder Schweineschwänze schätzen und dafür von weither in die Schlachterei nach Eimsbüttel kommen. Seit 1906 residiert diese in dem günstig gelegenen Eckgrundstück. Angefangen hatte es mit einem Großonkel von Hans Wagner, einem Fleischermeister aus Franken, der auf Wander-



schaft ging, in Hamburg hängenblieb und das Haus erbaute. Nach einem Umbau und einer Erweiterung 1958 wurde die Fleischerei zu einer richtigen Attraktion in Hamburg: wegen einem an der Wand hinter der Theke eingebauten Fließband, auf dem die Verkäuferin den für den Kunden gepackten Warenkorb Richtung Kasse schickte. „Ende der 50er-/Anfang der 60er-Jahre war hier sehr viel los, da musste es schnell gehen mit der Bedienung. Doch dann kamen die Supermärkte mit ihren Fleischtheken“, blickt Hans Wagner zurück. Aber auch noch heute ist das Fließband in Betrieb, allerdings nur samstags, wenn der Laden so richtig voll ist.



Dreamteam: Seniochef Hans Wagner und Sohn Michael.

KLASSIKER & CHIANINA

Produziert werden die Spezialitäten im Keller unter dem Ladengeschäft, hier gibt es auch mehrere Räucherammern, eine ist sogar noch aus dem Gründungsjahr. „Je älter die Kammer und je mehr Ruß an den Wänden, desto besser der Geschmack“, sagt Hans Wagner. Spezialitäten der Schlachtereier sind Würste aus eigener Herstellung – allein 15 verschiedene Sorten Grillwürstchen gibt es hier – aber auch der Holsteiner Katenschinken, der drei Monate reift, bis er verkaufsfertig ist, sowie die Holsteiner feine und grobe Mettwurst. Auch Weißwurst werde sehr gut nachgefragt. „Die ist bei uns aber relativ fest von der Konsistenz, anders als in Bayern“, erklärt der Seniorchef. Nur mit vegetarischer oder veganer Wurst können sich die Wagners nicht anfreunden. „Ich gehe auch nicht in den

Gemüseladen und bestelle dort Fleisch. Wer zu uns kommt, weiß, hier gibt es Fleisch und Wurst in guter Qualität und fertig“, betont Michael Wagner. Ein Beleg dafür ist auch die regelmäßige Auszeichnung als einer der besten 500 Metzger Deutschlands durch die Zeitschrift „Der Feinschmecker“.

Geschlachtet wird nicht selber, dies übernimmt einmal pro Woche eine Landschlachtereier in Schleswig-Holstein. Zum Betrieb gehört aber ein Bauernhof in der Nähe von Itzehoe, auf dem die Wagners neben 60 Rindern auch Geflügel, Schafe und Ziegen halten. Eigentlich kaufte Hans Wagner den Hof mit 14 ha Fläche Ende der 70er-Jahre für sich und seine Familie zum Ausspannen vom Stress im Betrieb. „Doch dann kam mir der Gedanke, dass ich dort selber Tiere halten und im Geschäft vermarkten könnte“, sagt er. Eine Besonderheit auf dem Hof sind seit einigen Jahren die 20 Chianina-Rinder aus

der Toskana. Die riesigen Rinder, die über eine Tonne wiegen können, liefern ein sehr feinfaseriges Fleisch. „Für das italienische Bistecca alla Fiorentina nimmt man das Fleisch dieser Rasse. Das geht bei uns meist sofort an die Gastronomie, die Köche arbeiten sehr gerne damit“, erklärt Michael Wagner.

PROMIS AUS METT

Die Schlachtereier beliefert auch bekannte Köche in Hamburg, z. B. Tim Mälzer. Für dessen neues Buch lieferte Michael Wagner auch die Fleischstücke zum Fotografieren. Ebenso stellt er oft Fleisch für die Produktion von Food-Strecken in Zeitschriften des Hamburger Verlages Gruner+Jahr zur Verfügung. „Die brauchen erstklassiges Fleisch und wissen, das bekommen sie von uns.“ Mit fast allen bekannten TV-Köchen hat Michael Wagner in Sachen Fleisch schon zusammengearbeitet, aber er spricht nicht so gerne darüber – hanseatisch bescheiden eben. Lieber erzählt er von seiner Leidenschaft für Hack-Gesichter. Aus Mett formt er etwa Porträts von Prominenten wie Udo Lindenberg, natürlich stilecht mit Hut und Sonnenbrille. Und für den HSV bekam er den Auftrag, das Gesicht Uwe Seelers anzufertigen – auch die Fußball-Legende hat er natürlich gut getroffen.

Alexandra Höß

www.schlachtereier-wagner.de

PROFI-PARTNER

- **Berufsbekleidung:**  Mewa-Textil Service
- **Fleischereimaschinen:** Friedrich Jürges
- **Gewürze:** Lay
- **Verpackung:** Ragaller

KONZEPT

SCHLACHTEREIER WAGNER – HAMBURG

Familienbetrieb in vierter Generation mit breiter Auswahl an selbst hergestellten Wurst- und Fleischspezialitäten.

ERFOLGSFAKTOREN

- **Guter Standort** (Eckgrundstück im quirligen Stadtteil Eimsbüttel)
- **100 % eigene Herstellung**
- **Eigener Bauernhof** mit Rindern (u.a. Chianina), Geflügel und Schafen
- **Guter Ruf** in der Hamburger Spitzengastronomie für beste Qualität
- **Spezialist** für „Hack-Gesichter“



Das Chianina-Rind stammt ursprünglich aus der Toskana und ist die älteste und größte Rinderrasse weltweit.



EXPERIMENTE ERWÜNSCHT

Gerade entwickelt sich in Deutschland eine Szene von New Age-Butchern. Einer der bekanntesten Vertreter der neuen Butcher-Szene ist Hendrik Haase, der als Mitbegründer der Fleischerei „Kumpel & Keule“ in Berlin „dem Fleisch und dem Handwerk die Würde zurückgeben“ will.



Zusammen mit dem Geschäftsführer und Metzgermeister Jörg Förstera und einem Team aus sehr engagierten Männern und Frauen, kämpfen sie für die Vielfalt der Wurst. Transparenz, handwerkliche Herstellung, Herkunft des Fleisches und Geschmack stehen dabei im Mittelpunkt. Der Naturdarm spielt dabei eine zentrale Rolle, wie der leidenschaftliche Handwerker Hendrik Haase erklärt:

Wie auf Ihrer Homepage zu lesen ist, sind Sie mit „Leidenschaft und Überzeugung auf der Suche nach allumfassender Qualität – vom Acker bis auf den Teller“. Was bedeutet das genau?

Es fängt beim Tier und der Qualität des Fleisches an. Haltung, Fütterung, Transport und Schlachtung der Tiere haben einen erheblichen Einfluss auf die Fleischqualität. Danach

Fotos: Kumpel & Keule, Kumpel & Keule/Olaf Deharde

entscheidet sich, wie gut das Fleisch oder Fett schmeckt. Weitere wichtige Faktoren sind die Auswahl der richtigen Fleischstücke für die Wurstverarbeitung, die des Darms bei der Wurstbefüllung oder auch die Gewürze.

Was macht Ihre individuellen Wurstkreationen aus?

Wir legen allergrößten Wert auf hochwertige Zutaten. Bei einer handgemachten Wurst kommt dann noch die kreative Würzung hinzu. Nimmt man etwa eine frische grobe Bratwurst, dann lässt sich das Aromenspiel mit frischen Zutaten individuell gestalten. Ob Käse, verschiedene außergewöhnliche Gewürze, vielleicht auch etwas Räucherspeck – diese Kreativität kann nur das Fleischerhandwerk bieten. Mit solchen handgemachten Würsten können Fleischereien ihren Kunden Individualität bieten und sich von der Industrie abheben. Hier liegt großes Potenzial.

Welche Rolle spielt dabei der Naturdarm?

Der Naturdarm hat einen wesentlichen Einfluss auf das Geschmackserlebnis. Bei Geschmack denken viele immer gleich an salzig bzw. an die verschiedenen Aromen. Aber eigentlich besteht Geschmack aus vielen verschiedenen Komponenten. Dazu gehören auch die Textur sowie das Mundgefühl. Bei einer Wurst, z. B. Bratwurst, sind aus meiner Sicht der Knack und der Biss ganz entscheidend. Und der Biss von einer Wurst im Naturdarm ist einfach unschlagbar. Wenn man beim Darm z. B. versucht, die Natur zu imitieren, kommt meistens etwas anderes dabei heraus. Aber für mich ist der Naturdarm sehr viel spannender, weil er zu dem gesamten Geschmacksprofil der Wurst beiträgt. Hinzu kommt die Vielfalt: Ich war gerade in der Pfalz unterwegs. Dort gibt es die Blutwurst im Schweinedarm oder Grillwurst im Saitling. Diese verschiedenen Därme und Kaliber haben einen ganz unterschiedlichen Biss. Da können künstliche Därme aus meiner Sicht nicht mithalten.

Naturdarm ist weltweit gefragt

Der deutsche Naturdarmhandel verzeichnete im Geschäftsjahr 2015 einen Gesamtaußenhandelsumsatz von 841 Mio. €. Damit lag der Wert mit 4,8 % weiterhin auf hohem Niveau. Während der Export in Wert und Menge leicht sank, stieg der Import mengenmäßig. Die EU-Länder blieben für den weltweiten Naturdarmhandel auch im aktuellen Berichtsjahr die wichtigste Handelspartner. Nach den Niederlanden war Polen das zweite bedeutende europäische Exportland für den deutschen Naturdarmhandel. Generell entwickelte sich der osteuropäische Markt sehr positiv. Auch die Exportmenge nach Ungarn nahm zu. Als westeuropäische Wurstnation setzte Frankreich verstärkt auf Wurstwaren im Naturdarm. Der Absatz stieg hier um 2,3 %. Im südeuropäischen Raum erzielte Portugal einen enormen Anstieg im Volumen. In Spanien und Italien sind Würste im Naturdarm ebenfalls weiterhin beliebt. Bei den Importen schloss der deutsche Naturdarmhandel an die guten Ergebnisse der letzten Jahre an: Die Gesamteinfuhrmenge stieg leicht

auf 75.119 t, und es wurde ein Gesamtwert von 458 Mio. € erzielt. Der größte Teil der Ware stammt mit 21.487 t aus China, gefolgt von den Transitländern Niederlande (18.845 t) sowie Polen (5.515 t). Aktuell entwickeln sich neue, interessante Märkte für die Naturdarmbranche. Denn handwerkliches Können und individuelle Wurstkreationen rücken zunehmend in den Fokus. Nach Angaben des Deutschen Fleischerverbandes bewegt sich der Pro-Kopf-Verzehr von Koch-, Brüh- und Rohwürsten seit 30 Jahren auf fast konstantem Niveau. Für viele dieser Wurstsorten ist Naturdarm unerlässlich, ebenso wie für den Trend zur „Craft Wurst“. „Immer mehr Handwerksbetriebe erkennen, dass sie ihre Existenz langfristig nur dann sichern können, wenn sie ihren Kunden Qualität und individuelle Genusserlebnisse bieten, die sich von der Masse abheben. Genau dafür bietet der Naturdarm beste Voraussetzungen“, betont Heike Molkenhuth, Vorsitzende des Zentralverband Naturdarm e.V. www.naturdarm.de

Welches Potenzial bietet handwerklich hergestellte Wurst für das Fleischerhandwerk?

Als Handwerksbetrieb, der weder auf die Marke noch auf den Preis setzen kann, hat man nur eine Chance: die Kunden über ein solides, vielfältiges, individuelles Sortiment mit Aromentiefe an das Geschäft binden. Das Fleischerhandwerk konkurriert mit Supermärkten und Discountern. Wenn man sich gegen diese Wettbewerber durchsetzen will, kann das nicht über den Preis erfolgen. Das führt zu einer Preisspirale nach unten und ist der sichere Weg ins Aus.

Das Handwerk kann nur gewinnen, wenn es seine Vorteile ausspielt: Kreativ sein, sich bewusst für Qualität und Geschmack entscheiden, individuelle Akzente setzen und mit Gewürzen und anderen Zutaten spielen. Der Weg zum Erfolg führt über eine unverwechselbare Wurstvielfalt und die Besinnung auf das handwerkliche Können, das auch durch Verwendung des Naturdarms zum Ausdruck kommt. Hiermit kann sich der Einzelne gezielt von der Masse abheben und ein neues Selbstbewusst-

sein erlangen, was vielen aus meiner Sicht etwas verloren gegangen ist.

Wie kommt die individuelle Wurstvielfalt bei den Verbrauchern an?

Wir merken, dass die Kunden genau deshalb zu uns ins Geschäft kommen. Sie essen wieder mehr Bratwurst – einfach nur, weil wir verschiedene, individuelle Sorten anbieten, darunter etwa eine mit Craftbeer und Lauch. Hier gibt es unendlich viele Möglichkeiten, man muss einfach nur kreativ sein und ein wenig experimentieren. Dabei kann es nicht schaden, auch auf die Wünsche der Kunden zu achten. Wir beliefern auch Gastronomiebetriebe. Diese laden wir in unsere Wurstküche ein und kreieren gemeinsam neue Wurstsorten, die sie dann exklusiv in ihrem Restaurant einsetzen können. Das kann kein Industriebetrieb leisten.

Sollten Fleischereien neben kreativen Wurstrezepten auch neue Vermarktungsmöglichkeiten entwickeln?

Ja, sie haben hier einige Hausaufgaben zu



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



lösen. Wenn die Betriebe darüber nachdenken, welches Fleisch, welche weiteren Zutaten und Gewürze sie verwenden, mit welchem Darm sie arbeiten und ob sie individuell genug sind, können sie nachhaltig erfolgreich sein. Im Prinzip muss man sich nur auf seine Wurzeln besinnen. Das kommt bei den Kunden gut an. Handwerk wie früher, Geschmack wie früher. Viele Verbraucher nehmen für individuelle Wurstspezia-

litäten sogar längere Wege in Kauf und sind bereit, mehr Geld dafür auszugeben.

Wie wichtig ist eine gläserne Produktion?

Die ist sehr wichtig. Denn wenn die Leute den handwerklichen Prozess nachvollziehen können und erkennen, was es bedeutet, ein Schwein zu zerlegen und daraus eine Wurst herzustellen, wissen sie die Qualität zu schätzen. Fleischereien sollten

sich öffnen, damit die Verbraucher das Handwerk verstehen. Bei uns können die Kunden z. B. jeden Tag sehen, wie wir die unterschiedlichen Naturdärme mit Wurstbrät füllen. So begreifen sie auch, warum Handwerk seinen Preis hat. Wer auf Qualität bei den Zutaten achtet, Transparenz in die handwerkliche Wurstproduktion bringt und kreative Rezepturen entwickelt, hat gute Chancen sich durchzusetzen.

Vielen Dank für das Gespräch!

Kumpel und Keule, Berlin
 Im November 2015 eröffneten der Metzgermeister Jörg Förstera und der Food-Aktivist, Autor und Medienprofi Hendrik Haase in der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg die erste gläserne Metzgerei Deutschlands. Außerdem folgten zwei „Trüffeljagd“-Workshops mit der Adalbert-Raps-Stiftung. Vom 1. bis 3. Oktober 2016 findet in der Markthalle das Stadt Land Food-Festival statt.
www.stadtlandfood.com
www.kumpelundkeule.de



Deutsch-österreichische Qualität im System.





Raimund Beck KG
 Raimund-Beck-Straße 1
 5270 Mauerkirchen | Österreich
 Tel. +43 (0)7724 / 2111-0
 sales@beck-clips.com

SPM * Sun Products Vertrieb
Därme mit Gewürztransfer

Für die Herstellung fleischloser und veganer Produkte führt SPM * Sun Products Vertrieb z. B. die Gewürzdärme Sun Spice. Damit gelingt mit wenigen Handgriffen eine abwechslungsreiche, jahreszeitliche Produktpalette mit Gewürz- oder Kräuterdekor. Neu in der stetig wachsenden Gewürzpalette sind die in Kooperation mit Kunden entwickelten Sorten Kürbiskerne und Wacholder. Auch die Sun-Flavor- Gourmet-Därme steigern die Produktivität der Anwender. Die gerafften Hochbarriere-Därme gibt es in verschiedenen Standard-Gewürzmischungen. Große Resonanz auf der IFFA 2016 erfuhr die Variante „Grill“, die



Endprodukten eine attraktive Grilloptik verleiht, in der Zutatenliste aber nur als Gewürz deklariert werden muss. Beide Darmvarianten sind Halal-zertifiziert.
www.sun-products.de

Fotos: Kumpel & Keule, SPM * Sun Products Vertrieb

Beck Clipsystems

Clipper mit System

Eine Vor-Ort-Kundenbetreuung in Deutschland, Österreich und der Schweiz bietet Beck Clipsystems. Produktschulungen und Installationen sind so direkt beim Kunden möglich. Für telefonische Anfragen gibt es eine kostenlose Service-Hotline. Mit der Markteinführung des ersten pneumatisch betriebenen Beck Tischclippers T2 wurde das Unternehmen 2013 zum Systemanbieter. Inzwischen hat es Einzelclipper für verschiedene Clipdimensionen und Verschlussarten (Roll- oder Flach-Clip) im Angebot. Im Bereich der Halbautomaten wurde das Portfolio um den Doppelclipper Beck 100-SAC-T1 erweitert. Die Beck-Aluminium-Clips sind mit gängigen Maschinen anderer Hersteller kompatibel. www.beck-clips.com

Oskutex

Hüllen für jeden Zweck

Der Mehr-Schichtdarm Multibar von Oskutex ist für Brüh- und Kochwurst, Leberpasteten, Suppen oder Convenienceprodukte einsetzbar. Der Monodarm VKS lässt sich gut abschälen und eignet sich für Produkte, die mit dem Slicer geschnitten werden. NaloFashion ist eine formgenähte Faserhülle, die es in vielen Ausführungen und Kalibergrößen gibt. Schnürnähte verleihen ihr ein handwerklich-rustikales Aussehen. Sie ist z. B. für Brüh-Halbdauerwaren, Kochpökelerzeugnisse oder streichfähige Rohwurst geeignet, individuell bedruckbar und lenkt als Saisonartikel, z. B. zu Halloween oder Weihnachten, die Blicke auf sich. Die beschichteten Textildärme Betex RS für Rohwurst und Betex K/KB/KDB für Koch- und Brühwurst sind aus natürlichen Rohstoffen hergestellt, aber nicht essbar. Hier gibt es Sonderformen sowie die klassische Fettendenform. www.oskutex.com, www.wursthuellen-shop.de



CT Cliptechnik Deutschland Flexibel portionieren

Die Clipmaschinen CDC 800 und CDC 800 Easy Plus von CT Cliptechnik Deutschland verschließen Natur- und Kunstdärme von Kaliber 25 bis 105 mm. Im Kleinkaliberbereich sorgen diese durch den Einsatz von Darmraupen für Flexibilität bei den Portionsgrößen. Der Bediener bestimmt diese selbst, indem er das gewünschte Gewicht an der Füllmaschine einstellt. Die CDC 800 gibt es als halb- sowie vollautomatische

Variante. Beide verarbeiten Einzelwürste, Wurstketten, halbe Ringe oder, in Verbindung mit dem optional lieferbarem Fadenspender, ganze Ringe sowie Suppen oder Fertiggerichte. Der Easy-Plus-Doppelclipper wird einfach vor der Füllmaschine positioniert und benötigt nur einen Luftanschluss – keinen Strom. Der CDC 800-Vollautomat arbeitet im Kaliberbereich 25 bis 90 mm und schafft bis zu 80 Portionen. Optional ist dafür ein Schlaufeneinlegeautomat erhältlich. www.cliptechnik.de

Fotos: Oskutex, CT Cliptechnik Deutschland



Immer das Optimale von Anfang an

F-Line F40

- ▶ Vakuum-Einstiegsmodell mit großem Funktionsumfang
- ▶ Perfekt geeignet für handwerkliche und kleinere Produktionsstätten
- ▶ Großes Kammervolumen garantiert brätschonendes Füllen und beste Füllergebnisse
- ▶ Perfektes Füllbild durch Restluftentzug
- ▶ Verbrauchsoptimierte elektronische Antriebe für energieeffizienten Einsatz
- ▶ Ergonomische Touch Screen Bedienung zur sicheren Füllersteuerung



Heinrich Frey Maschinenbau GmbH
Fischerstraße 20
D-89542 Herbrechtingen
info@frey-maschinenbau.de
Tel.: +49 7324 1720

www.frey-maschinenbau.de

Die neue Kutter-Generation
Ideal für das Fleischerhandwerk.

EVENORD 2016 • Halle 12.0 • Stand 109



Blizzard 50 L und 70 L: für die spezifischen Anforderungen des Fleischerhandwerks. Effizientes Antriebssystem, komplett geschlossener Edelstahlkorpus, einzigartiges Hygiene-System.

www.dueker-rex.de



Handtmann

Convenience-Food leicht gemacht

Frikadellen, Bällchen, Cevapcici, Suppeneinlagen, Soßen u.v.m. bereichern Mittagstisch, Catering und Verkaufstheke. Für die Herstellung solcher Produkte führt Handtmann Lösungen, die sich leicht in die tägliche Produktion integrieren lassen. Im Bereich Dosieren sind das etwa direkt an den Vakuuffüller anbaubare Dosierventile und Portionierköpfe, die ein grammgenaues Dosieren in Behältnisse aller Art ermöglichen. Für die Produktion von geformten Produkten eignen sich das direkt an den Auslauf eines Vakuuffüllers anbaubare Klößchenformgerät oder der Rundformer RF 440. Mit nur einem System lässt sich eine große Produkt- und Formenvielfalt in konstanter Produktqualität herstellen. Auf diese Weise entstehen Produkte mit einem Durchmesser von 10-94 mm bei einer Leistung bis 150 Portionen/Minute. Für Betriebe, die in die automatisierte Würstchenproduktion einsteigen möchten, eignen sich neben Form- und Dosierlösungen auch Würstchenfülllinien mit Haltevorrichtung.

www.handtmann.de



Bizerba

Wiegen mit Höchstgeschwindigkeit

Die vollautomatische Kontrollwaage CWHmaxx von Bizerba überprüft bis zu 250 Packungen/Minute und sortiert fehlergewichtige Exemplare aus. Mit offener Bauweise und glatten Oberflächen eignet sich der Checkweiger für vorverpackte Produkte mit hohen hygienischen Anforderungen im Frische- und Trockenbereich. Das Gerät verfügt über eine zentrale Anzeige- und Bedieneinheit mit 12"-Touchscreen und Artikelspeicher. Mit einem optionalen Metalldetektor testet es die Produkte zusätzlich auf Fremdkörper. www.bizerba.com



Frey Maschinenbau

Vorteilhafte Kombination

Das Wolfsystem WK98 von Frey Maschinenbau ist ein Vorsatzgerät in Verbindung mit dessen Vakuuffüllmaschinen und eignet sich für die Herstellung von Rohwurst und groben Produkten. Es wird anstelle des Abtriebsmotors des Abtriebsmotors montiert. Vier- oder



fünftellige 98 mm-Schneidsätze sind verwendbar. Per Flügelzellenförderwerk wird das Produkt evakuiert und dabei kontinuierlich dem Schneidsatz im Wolf zugeführt. So verkürzen sich Reifeprozess und Produktionszeiten. Das Produkt wird vor dem Eintritt ins Füllrohr auf Endkorngröße gewolft. Auch die Produktqualität hinsichtlich Füllbild und Hygiene steigt. Die übliche Erwärmung und Kontamination bei Standzeiten sowie Transportwege werden reduziert. Die Integration von Füll- und Wolfprozess spart ein bis zwei Arbeitsgänge. Mit einem Trennsatz lassen sich Sehnen, Knorpel und Knochen separieren.

www.frey-online.com

K+G Wetter

„Toträume“ sind passé

Beim Mischwolf U 200 mm von K+G Wetter sind Misch- und Wolfteil getrennt voneinander verbaut. „Durch das fortschrittliche Konstruktionsprinzip verläuft der Mischvorgang störungsfrei und besonders materialschonend. Das schafft Möglich-



keiten, den Verarbeitungsprozess schneller und vor allem effizienter durchzuführen“, erklärt Sales Manager Volker Schlosser. Es entstehen auch keine „Toträume“, also Stellen im Trichter, welche die Mischpaddel nicht erreichen. Kosten und Produktionszeiten sind deutlich reduziert. Der Mischwolf eignet sich für Hackfleisch und Käse, die Herstellung von Hamburgern und die Rohwurstproduktion. Aus dem Mischgut wird in einem Arbeitsgang eine homogene Masse mit gleichmäßiger Qualität. Danach gelangt es durch zwei große Entleeröffnungen in den Wolfteil. Je nach Chargengröße sind das bis zu 15 kg „Ausschuss“ (ungemischte Ware), die bisher entweder gewolft oder erneut gemischt wurde. Da keine Schnecke den Mischprozess hemmt, wird schnell, aber doch schonend gemischt. Beim Entleeren des Mischtrichters bleibt im Mischerteil nichts übrig; das komplette Material kann gewolft werden. Bei der Zubringerschnecke erfolgt der Transport nun von beiden Seiten zur Mitte. www.kgwetter.de



Seydelmann

Für feine Emulsionen

Mehr als 50 Maschinen präsentierte die Maschinenfabrik Seydelmann auf ihrem Messestand auf der IFFA: Kutter, Wölfe, Feinstzerkleinerer und Mischerwölfe in zahlreichen Ausführungen. Patentiert etwa ist die Schneidtechnik des Vakuum-Konti-Kutters KK 254 AC-6. Vorzerkleinertes Schneidgut wird durch ein System aufeinanderfolgender Loch- und Schneidplatten gesaugt. Diese stehen in einem minimalen Abstand berührungsfrei übereinander, sodass eine Reibung von Metall auf Metall vermieden wird: Eine Kontamination des Produkts mit Metallabrieb findet nicht statt. Der Plattenverschleiß ist stark reduziert. Der Feinheitsgrad der Emulsion bestimmen die Anzahl der Loch- und Schneidplatten sowie Anzahl und Größe der Löcher darin. Die Vakuumfunktion verlängert die Haltbarkeit des Produktes und sorgt für eine noch intensivere Materialzerkleinerung; höhere Schüttungen durch größere Wasser-/Eiszugabe sind möglich. Die entstehende Emulsion ist fein, homogen und schaumfrei. Das Endprodukt ist geschmacksintensiv, bissfest und sieht lange frisch aus. www.seydelmann.com

Higel Kältetechnik

Scherbeneis-Profi

Scherbeneiserzeuger in diversen Ausführungen und Leistungsklassen bietet Higel Kältetechnik: als Komplettmaschinen mit Kapazitäten von 120 kg bis 6.000 kg/24 Std. oder als Split-Variante (ohne Kälteaggregat) – für den Anschluss an vorhandene Verbundanlagen – mit einer Tagesleistung von 120 kg bis 12.000 kg/24 Std. Das trockene, ausgefrorene Eis verfügt über eine konstante Temperatur von -6 bis -8°C. Die Geräte haben serienmäßig eine automatische Restwasserentleerung sowie eine optionale vollautomatische Selbstreinigung (per Knopfdruck), was einen gleichbleibenden Hygienestandard garantiert. Neu sind Vorratsbehälter ab 1,5 bis 5 t mit automatischer Austragung. Die Geschwindigkeit beträgt rund 80 kg/Minute. Zudem gibt es ein Speichersystem mit Vorratswagen, das eine optimale Schüttfähigkeit des Eises auch nach längerer Lagerung sicherstellt sowie umweltfreundliche Erzeuger auf CO₂-Basis. www.higel-kaeltetechnik.de



Fotos: Maschinenfabrik Seydelmann, Higel Kältetechnik



Die saubere Lösung

Professionelle Spültechnik für den Meister



MEIKO-Spültechnik. Noch perfekter in Hygiene, Sicherheit, Wirtschaftlichkeit und Ökologie.



www.meiko.de



ENERGIEEFFIZIENZ AUSSCHÖPFEN

Für die speziellen Anforderungen der Energieberatung im Mittelstand gibt es ein Förderprogramm – auch für das produzierende Gewerbe.

Ein Anstieg der Energiekosten lasse sich nur bekämpfen, indem man den Energieverbrauch reduziert. Die Förderlinie „Energieberatung im Mittelstand“ des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BMWi) gilt für alle Mittelständler gleichermaßen. Hintergrund ist die veröffentlichte Jahresstatistik des Bundesamts für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA). Antragsberechtigt sind kleine und mittlere Unternehmen der gewerblichen Wirtschaft sowie des sonstigen Dienstleistungsgewerbes, die weniger als 250 Mitarbeiter beschäftigen und einen Jahresumsatz von nicht mehr als 50 Mio. € haben. Das Programm des BMWi ist, laut Dr. Wolfgang Hahn, Geschäftsführer der ECG, ein geeigneter Startpunkt, da Unternehmen damit staatlich gefördert ihren Verbrauch professionell bewerten lassen können. Eine solche Energieberatung fördert das Programm mit bis zu 8.000 € in Unternehmen des deutschen Mittelstands. Die unabhängige Energieberatung ECG weist darauf hin, dass Unternehmen die dadurch entstehenden Energiesparpotenziale sinnvoll nutzen können. „Die Jahresstatistik des BAFA zeigt eindeutig, dass das Förderprogramm bisher insbesondere vom produzierenden Gewerbe im süddeutschen Raum und Nordrhein-Westfalen nachgefragt wurde. Dabei ist das Programm auch für Unternehmen des Dienstleistungsbereichs sinnvoll, die in Sachen Energieeffizienz oft noch nicht optimal aufgestellt sind“, erklärt Dr. Wolfgang Hahn. www.energie-consulting.com

Vemag Maschinenbau Vielfältig formen

Convenienceprodukte ohne Füllung gelingen mit dem Vorsatzgerät für Vakuumfüllmaschinen der HP Serie Ball Control BC237 von Vemag Maschinenbau. Die Produktion startet, sobald es an den Füller angeschlossen



ist und sich die Füllmasse im Trichter befindet. Mit speziellen Lochplatten eignet sich die Maschine z. B. zur Herstellung von Fleisch- und Fischbällchen, Schupfnudeln, Kartoffelklößen oder Käsekugeln. Die Platten sind der Produktform angepasst. Durch gegenseitiges Verschieben realisiert sich die gewünschte Form.

Bei maximalen 250 Takten können bis zu 500 Produkte/Minute ausgeformt werden. Es gibt zwei Produktauslässe. Die Steuerung erfolgt per Grafiksteuerung der Füllmaschine, die sich über CanBus mit dem Gerät verbindet. Am Ende eines Tages oder bei einem Produktwechsel geht auch die Reinigung fix. Durch das Lösen zweier Schnellspanner sind drei Blöcke entnehmbar und die Lochplatten liegen frei. Einstellung und Reinigung erfolgen werkzeuglos.

www.vemag.de



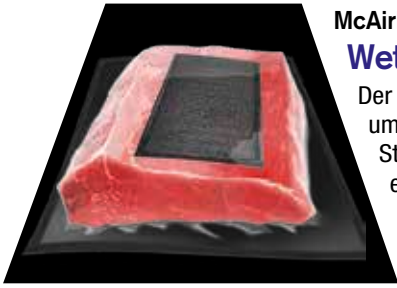
Rund 30 % aller Arbeitsunfälle in Europa sind durch Handmesser verursachte Stich- und Schnittverletzungen und betreffen zu 50 % den Hand-Arm-Bereich. Dadurch entstehen jährlich Schäden in einer Größenordnung von mehreren Hundert Millionen Euro. Trotz Stechschutzhandschuhen kommt es häufig zu Verletzungen durch die Klingenspitze. Deshalb führt Friedr. Dick die gelben Ausbeinmesser ErgoGrip safety tip mit runder Spitze (13 und 15 cm) in den Varianten flexibel, halbflexibel und starr in seinem Sortiment. Solche Messer werden auch von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) empfohlen, was diese durch ein Prämienverfahren honoriert. Praxistests bestätigten, dass es dadurch keine Nachteile gibt. Die abgerundete Messerspitze kann den Metallringgeflechtshandschutz nicht durchdringen und sich nicht in Knochen einhaken. Darüber hinaus rutscht die Messerhand seltener in die Klinge ab. www.dick.de

Borco-Höhns Starke Warenpräsentation

Mit der Designstudie 2016 beweist Borco-Höhns, dass sich individuelle Verkaufsfahrzeuge nach Kundenwunsch bauen lassen, die einem modernen Ladengeschäft kaum nachstehen und außerdem den Vorteil bieten, noch näher am Verbraucher bzw. Kunden zu sein. Das Verkaufsfahrzeugkonzept verfügt über unverkennbare optische und technische Komponenten und überzeugt bereits viele Unternehmer der mobilen Verkaufsbranche. Ein rechtwinkliger Thekenaufsatz ermöglicht stets einen optimalen Blick auf die Ware. Das Innendesign kombiniert Holz, Edelstahl und Steinoptik für eine attraktive Präsentation der Waren. Das Beleuchtungs- sowie das Thekenkonzept sind



auf ein funktionales sowie praktisches Arbeiten abgestimmt. Eine Besichtigung des Konzeptes sowie eine individuelle Beratung sind jederzeit möglich. www.borco.de



McAirlaid's
Wet-Aging im Beutel

Der Reifeprozess ist wichtig, um ein qualitativ hochwertiges Stück Rind- bzw. Wildfleisch zu erhalten. Für den Wet-Aging-Prozess dieser Fleischsorten hat McAirlaid's die Lösung VAC-Guard entwickelt, die den Reifeprozess in

Vakuumverpackungen aktiv unterstützt. Sie absorbiert freigesetzte Flüssigkeiten, hemmt das mikrobiologische Wachstum im Vakuumbbeutel, bindet unangenehme Gerüche und reduziert den säuerlichen, metallischen Geschmack. Ein Abhängen des Fleisches entfällt. So wird im Vergleich zu anderen Reifeprozessen Zeit gespart. Das Handling ist einfach und hygienisch. Der Verbraucher erhält so ein sehr gut gereiftes Stück Fleisch, das auch vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) in einer Reifestudie getestet und bestätigt wurde. www.mcairlaids.com

Itec Mehr Hygiene

Die Hygienestationen des Typs Star Clean von Itec können als Podest oder ebenerdig in einer Schachtelbauvariante betrieben werden.

Die Handreinigung erfolgt in vier Schritten: Entnehmen der Flüssigseife, Reinigung, Trocknung und Desinfektion.

Die Sohlenreinigung und -desinfektion erfolgt durch zwei in entgegengesetzter Richtung drehende Reinigungsbürsten parallel zur Reinigung der Hände. Erst nach dem Durchlaufen des kompletten Prozesses gibt die motorisierte Drehsperre den Durchgang in den Produktionsbereich frei. Alle Schritte werden berührungslos aktiviert. Der Aufbau der Stationen ermöglicht eine schnelle und effektive Reinigung aller Maschinenteile. Durch eine optionale Integration eines automatischen Schaumreinigungssystems ist die Zwischenreinigung der Bürsten innerhalb der Wanne möglich, ohne diese entnehmen zu müssen www.itec.de



JMC Verlag
Schnell und exakt messen



Die Einstechthermometer „testo 104-IR“ und „testo 106“ vom JMC Verlag erfassen die Temperatur von Lebensmitteln schnell und einfach. Das Infrarot-Messgerät testo 104-IR zur Messung der Oberflächen- und Kerntemperatur von Lebensmitteln zeigt mit einem 2-Punkt-Laser mit 10:1-Optik den exakten Messbereich an. Bis zu zweimal pro Sekunde misst das testo 106 die Kerntemperatur. Das mit einem akustischen und optischen Alarm ausgestattete Gerät hinterlässt sehr kleine Einstichlöcher. Beide Thermometer sind wasserdicht, nach EN 13485 geprüft und HACCP-konform. www.jmc-verlag.de

EINFACH MEHR ...

... Erfolg haben, mit ...



Telefon: 04261 671-0

... Verkaufsfahrzeugen vom Marktführer! borco.de

**AUF GUTE KOLLEGEN
IST VERLASS:**

Der neue 120 Liter Vakuum-Kutter



- geteilter Vakuumdeckel für schnelles Be- und Entladen
- maximale Hygiene durch einfach herausnehmbare Deckeldichtungen und großzügige Reinigungsklappen unter der Schüssel
- massiver Maschinenständer für Stabilität und Langlebigkeit

www.kgwetter.de



Fotos: Mc Airlaids Vliesstoffe, JMC Verlag, Itec, IP Gansow

IP Gansow
Flexibler Reinigungsprofi

Die Scheuersaugmaschine CT 30 von IP Gansow ist für die maschinelle Reinigung von Hartfußböden in engen Produktionsbereichen oder Sanitärräumen geeignet. Aufgrund der integrierten PASC-Bürste K 320 kann der Schmutz in einem Arbeitsgang mechanisch gelöst und abgesaugt werden. Eine um 180° verstellbare Lenkstange ermöglicht das Reinigen unter Anrichten oder Bändern. Die Tanks sowie der Maschinenkörper sind aus Polyäthylen gefertigt. Eine zentrale Wasserzufuhr reduziert das Wasservolumen. www.gansow.de



MONITORING-PAKET

Nach der Häufung von Listerien-Fällen in den vergangenen Monaten bietet der Fleischerverband Bayern ein Monitoring-Paket als Hilfestellung an.

Durch die Probenahme an kritischen Stellen, z. B. Kondenswasser an Verdampfern, Arbeitsbrettern, Gullys etc. kann überprüft werden, wie es um den Betrieb steht. Sind Listerien (*Listeria monocytogenes*) nachweisbar, kann sofort gehandelt werden. Erfahrungsgemäß sind diese im Betrieb nachweisbar, gelangen aber noch lange nicht ins Endprodukt. Der Fleischerverband Bayern empfiehlt ein Monitoringsystem, d. h. kritische Stellen mindestens 1x/Jahr mittels fünf bis zehn Tupferproben zu untersuchen. Das Listerien-Monitoring-Paket gibt es einzeln oder in Kombination mit dem Hygienepaket H+. Es umfasst neben den Tupferproben ein Ablaufdiagramm zur Überprüfung des Hygienestatus, und ob ggf. alle Unterlagen/Dokumentationen vorhanden sind. Ebenso enthält es eine Checkliste, mit der allgemeine Hygieneregeln überprüft werden können, sowie eine Schulung mit Dokumentation für die Mitarbeiter.

Die Pakete mit Analyse inklusive des Versands in einer Kühlbox kosten: 5 Tupferproben 169 € (zzgl. MwSt.), 10 Tupferproben 289 € (zzgl. MwSt.). Weitere Fragen beantwortet die technisch-technologische Beraterin des Fleischerverband Bayern, Svenja Fries, unter Tel. (0821) 5 68 61-18.



LISTERIEN VERMEIDEN

Die jüngsten Berichte über Listerienfunde haben gezeigt, dass eine erneute Kontamination von Endprodukten nicht immer ausgeschlossen werden kann. Ist es möglich, Rekontaminationen zu vermeiden?

Hohe Standards bezüglich der Hygiene im Betrieb, insbesondere die Reinigung und Desinfektion sowie kurze Transportwege, bilden die Grundvoraussetzung einer listerienfreien Produktion. Nachfolgend einige Handlungsempfehlungen für den Betriebsalltag:

Allgemeine Vorbeugemaßnahmen

- Allgemeine Hygieneregeln beachten, insbesondere Handhygiene; Trennung schwarz/weiß: nicht mit Weißkleidung in unreine Bereiche gehen oder mit Straßenkleidung in die Produktion; Trennung von Rohwaren und Endprodukten

Vorbeugende Maßnahmen: Rohwurst

- Verwendung von keimarmem Fleisch (kein DFD-Fleisch)
- Starter- bzw. Schutzkulturen einsetzen, die Listerien und Salmonellen hemmen
- gute Verteilung der Starterkultur beim Kutmern
- ausreichende Säuerung (Zucker, GDL) und/oder Trocknung

Vorbeugende Maßnahmen für erhitzte Produkte

- ausreichende Erhitzung auf mindestens 72°C Kerntemperatur
- schnelle Kühlung nach dem Kochen
- erneute Kontaminationen vermeiden

Reinigung

- Die Reinigung sollte von oben (Decke) nach unten (Boden) stattfinden. Bei Böden und Gullys darauf achten, dass das Wasser vom Boden nicht nach oben spritzt (z. B. beim Einsatz eines Hochdruckreinigers); Niederdruckreiniger ist besser
- regelmäßiger Wechsel zwischen saurem und alkalischem Reinigungsmittel; Konzentration des Reinigungsmittels und Einwirkzeiten beachten
- mindestens einmal pro Woche desinfizieren
- regelmäßiger Ausbau der Kutmernmesser für eine effektivere Reinigung
- Arbeitsbretter niemals auf den Boden stellen, weder zum Reinigen noch zum Trocknen

Vermeidung erneuter Kontamination

- keine Kisten oder Gegenstände direkt auf den Boden stellen und keine Utensilien, die Kontakt mit dem Boden hatten, auf einer Arbeitsfläche ablegen
 - Kondenswasserbildung an der Decke vermeiden, ggf. Maßnahmen ergreifen
 - unter Stellen, an denen die Gefahr besteht, dass sich Kondenswasser bildet, keine offene Ware lagern oder abstellen
 - keine offene Ware unter den Verdampfer stellen
 - regelmäßige Kontrolle der Maschinen auf Beschädigungen/schlechte Reinigung
- www.fleischerverband-bayern.de

Am 1. Juni 2016 beschloss das Bundeskabinett einen überarbeiteten Gesetzesentwurf zur Änderung des Arbeitnehmerüberlassungsgesetzes (AÜG). Vieles bleibt beim Alten, einiges wurde entschärft, anderes nur scheinbar geändert.

ZEITARBEIT NEU GEREGET

Der neue Gesetzesentwurf behält viele alte Regelungen bei. So gibt es nach wie vor eine Überlassungshöchstdauer von 18 Monaten. Der Arbeitnehmerüberlassungsvertrag muss ausdrücklich als solcher bezeichnet werden und die Zeitarbeiter müssen vorher namentlich konkretisiert werden. Zudem haben die Zeitarbeiter grundsätzlich nach neun Monaten einen Anspruch auf Gleichstellung (Equal Pay/ Equal Treatment).

Eine Entschärfung der Regulierungen ergibt sich aus den neuen §§ 1 Abs. 1b und 8 Abs. 4 AÜG-E. Hier war ursprünglich eine Unterbrechungsfrist von sechs Monaten vorgesehen. Danach sollten bei einem mindestens sechsmonatigen Einsatz des Zeitarbeiters bei einem anderen Entleiher die Zeiten nicht für die Berechnung der Höchstüberlassungsdauer und des Equal Pay zusammengerechnet werden. Diese Frist wurde nun auf drei Monate verkürzt, danach beginnen die Fristen wieder neu zu laufen.

HEBEL GEGEN WERKVERTRÄGE

Es bleibt nun abzuwarten, wie sich das Gesetz im weiteren parlamentarischen Verfahren entwickelt und auf die Fleischbranche auswirkt.

Die Betroffenen sollten sich jedoch bereits jetzt darauf einstellen und die notwendigen Änderungen vornehmen. Insbesondere ist davon auszugehen, dass zukünftig Werkverträge vermehrt



Heiko Greulich (li.) und Christian Andorfer, Rechtsanwaltssozietät protag Prof. Dr. Tuengerthal, Andorfer, Greulich & Prochaska

als verdeckte Arbeitnehmerüberlassung qualifiziert werden, um zu den einschneidenden Sanktionen zu gelangen.



Nach der neuen Definition soll eine Arbeitnehmerüberlassung bereits dann vorliegen, wenn die Zeitarbeiter in die Arbeitsorganisation des Entleihers eingegliedert sind und seinen Weisungen unterliegen.

Damit wird die Rechtsprechung aufgeweicht, die eine volle Eingliederung und ein ausschließliches Weisungsrecht des Entleihers verlangt hat.

Es liegt zukünftig in der Hand der Ermittlungsbehörden und der Gerichte, bis zu welchem Grad von Eingliederungen und Weisungen eine Arbeitnehmerüberlassung vorliegt. Dies wird der Hebel gegen Werkverträge sein. Betroffene sollten daher auch ihre eigenen Werkverträge genauer ins Auge nehmen und bis zum Inkrafttreten des Gesetzes am 1. Januar 2017 die Abläufe weitgehend risikoarm gestalten. www.protag-law.com

Fotos: Colourbox.de, Rechtsanwaltssozietät protag

Kostenlose Info-Pakete

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



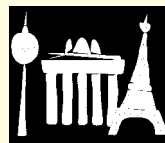
Bauernhof-Urlaub



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: _____





DEN BETRIEB ERFOLGREICH ÜBERGEBEN

Die Übernahmephase von Unternehmen ist für den bisherigen, aber auch den künftigen Inhaber eine schwierige Zeit. Schließlich müssen beide ihre Rolle im Betrieb erst neu definieren. Es gilt zudem gemeinsam Entscheidungen zu treffen, obwohl ihnen häufig unterschiedliche Einschätzungen zu Grunde liegen.

Während dieser Zeit platzen bei beiden Partnern oft viele Träume und Wünsche. Die Ursache dafür ist immer seltener, dass sich der bisherige Inhaber zu spät mit der Nachfolgeregelung befasst. Stattdessen setzte sich in den vergangenen Jahren folgende Erkenntnis durch: Dieser Schritt muss von langer Hand geplant sein – vor allem dann, wenn der Nachfolger ein „Fremder“ ist und der Betrieb nicht mangels Alternative „verschenkt“, sondern angemessen verkauft werden soll. Daher machen sich Aktive rechtzeitig Gedanken über diese Fragen:

- Was passiert mit meinem Unternehmen, wenn ich in absehbarer Zeit ausscheiden möchte?

■ Wer könnte dann mein Nachfolger sein?
Dies gilt vor allem für die Inhaber, die außer von ihrer fachlichen Expertise primär von der Vertrauensbeziehung leben, die sie über viele Jahre zu ihren Stammkunden aufgebaut haben, z. B. Industrielieferer oder Steuerberater. Ein Nachfolger muss in einem längeren Prozess zunächst mit dem Geschäft des Betriebes, den Besonderheiten seiner Klientel vertraut gemacht sowie bei den Kunden eingeführt werden. Sonst ist die Gefahr groß, dass gewachsene Beziehungen zu den Kunden verlorengehen.

KONFLIKTE MÖGLICH

Bei besagten Unternehmen ist es meist nötig, dass bisheriger und künftiger Inhaber, nach-

dem die Unternehmensübergabe vertraglich geregelt wurde, eine längere Zeit zusammenarbeiten und gemeinsam das Unternehmen führen. Dieser Übergabeprozess erstreckt sich oft über zwei bis drei Jahre. In dieser Zeit prallen nicht nur Generationen, sondern auch unterschiedliche Perspektiven aufeinander. Während der scheidende Inhaber primär daran denkt, wie die nächsten zwei, drei Jahre gestaltet werden, stehen für den künftigen Inhaber folgende Fragen im Vordergrund:

- Wohin soll sich das Unternehmen mittel- und langfristig entwickeln?
- Was ist nötig, damit es nach dem Ausscheiden des bisherigen Inhabers erfolgreich im Markt agiert (und finanzielle Verpflich-

tungen, die mit dem Kauf des Unternehmens einhergingen, erfüllt werden)?

Aus diesen verschiedenen Sichtweisen resultieren unterschiedliche Prioritätensetzungen im Arbeitsalltag, woraus sich in der Zusammenarbeit häufig Konflikte ergeben. Hinzu kommt: Alle Beteiligten müssen, wenn der Übergabeprozess eingeläutet wird, sich selbst und ihre Rolle neu definieren. So muss etwa der bisherige Inhaber, der es gewohnt ist, alleine Entscheidungen zu treffen, den neuen Mitinhaber und künftig alleinigen Inhaber nicht nur in seine Entscheidungsprozesse einbeziehen, sondern ihm auch sukzessiv die (alleinigen) Entscheidungsbefugnisse übertragen.

Das fällt vielen gestandenen Unternehmern schwer – selbst wenn sie guten Willens sind. Denn sie sind mit dem Unternehmen, das sie über Jahrzehnte aufgebaut haben, emotional verbunden. Zudem haben sie im Laufe der Jahre ihren eigenen Stil entwickelt, Probleme und Herausforderungen zu lösen. Aufgrund ihrer Erfahrungen haben sie meist eine sehr dezidierte Meinung darüber, was beim Führen des Unternehmens, beim Umgang mit den Kunden usw. zu beachten ist. Der künftige Inhaber ist – sofern er nicht selbst zuvor Unternehmer war – in ihren Augen noch ein „unternehmerisches Greenhorn“, welches das Unternehmen sowie seinen Markt und seine Klientel noch nicht kennt, sich in der Rolle des Unternehmers erst noch einfinden und noch lernen muss, was geht und was nicht. Diese Grundeinstellung prägt oft unbewusst die Kommunikation mit dem künftigen Inhaber, was zu Konflikten führt – insbesondere dann, wenn der bisherige Inhaber, real oder in der subjektiven Wahrnehmung des künftigen Inhabers, sich entsprechend auch gegenüber Mitarbeitern und Kunden

äußert und so dessen Autorität untergräbt. Schleichen sich solche Kommunikationsmuster in den Umgang der Beteiligten ein, ist der Übergabeprozess meist nicht mehr zu steuern, mit der Konsequenz, dass die geplante Übergabe entweder scheitert oder im Verlauf dieses Prozesses ein Teil des Unternehmenswerts vernichtet wird.

MODERATOR UND WEGBEGLEITER

Deshalb kann es eine echte Hilfe sein, einen neutralen, externen Berater hinzuziehen, der den Prozess der Übergabe begleitet und mit den Beteiligten die verschiedenen Aspekte bearbeitet, die mit jedem Nachfolgeprozess verbunden sind. Dazu zählen beispielsweise:

- **psychologische Aspekte:** Welche Erwartungen habe ich als neuer bzw. scheidender Gesellschafter an das Verhalten des jeweils anderen? Was ist mir als Person in dem Übergabeprozess wichtig?
- **unternehmerische Aspekte:** Inwieweit ändert sich durch die Übergabe die Kultur des Unternehmens, seine Marktposition? Was ist aus meiner Warte für eine erfolgreiche Unternehmensübergabe wichtig?
- **kommunikative Aspekte:** Wie kommunizieren wir im Übergabeprozess miteinander? Wie treffen wir Entscheidungen und kommunizieren diese? Wie und wann informieren wir die Mitarbeiter und Kunden über die geplante Übergabe?

Über viele dieser Fragen wird in geplanten Übergabeprozessen keine explizite Verständigung erzielt. Vielmehr wursteln die Beteiligten gemäß der Devise „Irgendwie wird es schon klappen“ vor sich hin, bis auf beiden Seiten emotionale Wunden entstanden sind, die ein zielorientiertes Zusammenarbeiten erschweren.

Erst wenn sich die Situation, z. B. durch eine Krise, zugespitzt hat, suchen sie oft eine externe Unterstützung mit der Intention, den Übergabeprozess in ein ruhiges Fahrwasser zu führen. Dies ist in der Regel auch möglich – nicht nur weil der externe Berater mit den Beteiligten den Übergabeprozess strukturiert und „Spielregeln“ für die Zusammenarbeit definiert. Mindestens ebenso wichtig ist, dass er eine Plattform schafft, um auch heikle, mit Emotionen behaftete Themen so zu besprechen, dass für beide Seiten akzeptable und tragfähige Lösungen erarbeitet werden können.

Viel sinnvoller als ein solches Krisenmanagement zu betreiben, ist es, unmittelbar nachdem (oder sogar bevor) die Unternehmensübergabe vertraglich geregelt wurde, einen Nachfolgeberater zu engagieren. Denn im Übergabe-

prozess müssen der bisherige und der künftige Inhaber gemeinsam viele Herausforderungen meistern, bezüglich deren Lösung sie aufgrund ihrer Biografie und der Lebensphase oft gänzlich unterschiedliche Einschätzungen, Erwartungen sowie Bedürfnisse haben. Daher sind Konflikte bzw. Interessengegensätze, aus denen Konflikte resultieren, fast immer unumgänglich. Darum ist eine professionelle Prozessbegleitung fast unverzichtbar. Klaus Kissel
www.ifsm-online.com

Zum Autor

Klaus Kissel ist einer von zwei Geschäftsführern des ifsm Institut für Sales & Managementberatung, das u.a. Unternehmen im Prozess der Nachfolgeregelung unterstützt und begleitet. Außerdem ist er Autor des Buches „Das Prinzip der minimalen Führung“.



PERFEKTES BRATEN

Doppel-Kontakt-Braten mit der S-Klasse S-161 GR OV

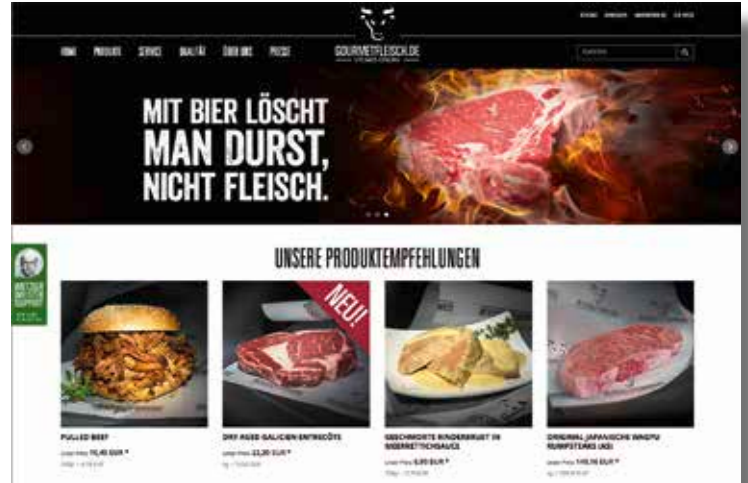
- Spezielle Oberflächenveredelung der Bratplatten durch das **DURANEL®** +plus Easy Clean Verfahren
- Digitale Steuerung
- Nachhaltig, effizient und effektiv in puncto Energie und Wirtschaftlichkeit

silex
Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

www.silex-de.com

ONLINE-SHOPS: GUTE FOTOS

Hochwertige Produktfotos für einen Webshop sind ein absolutes Muss. Doch wie gelingt es, an passende Bilder zu gelangen, um die Artikel ansprechend in Szene zu setzen? Nachfolgend einige Tipps.



Die Produktfotografie ist im Online-Handel eine erforderliche Investition. Die Bilder dienen der Differenzierung gegenüber dem Wettbewerb. Eine ansprechende Präsentation der Waren kann den Ausschlag für oder gegen den Kauf-Klick geben. Kunden können Waren beim Online-Shopping nicht haptisch erleben: Sie sind auf deren Abbildung angewiesen. Käufer schätzen es, wenn sie exakt erkennen, worum es beim Produkt geht. Je genauer und besser die Fotos aber sind, desto größer ist das Vertrauen des Kunden in den Shop und in seine Kaufentscheidung. Werden Bilder in Eigenregie erstellt, kann man sich von Mitbewerbern abheben. Doch wie kommt man zu wertigen Abbildungen? Die Messe „Internet World“ gibt Hilfestellung:

Licht, Licht, Licht

Schlecht be- und ausgeleuchtete Produkte sind ein Marketing-Killer. Die Qualität der Bilder veranlasst Kunden, Rückschlüsse auf die Qualität der Produkte oder des Shops zu ziehen. Es ist selbstverständlich, dass professionell gemachte Produktfotos viel hochwertiger erscheinen.

Von oben, unten und im Umfeld

Noch besser ist es, wenn es verschiedene Fotos gibt, z. B. ein neutrales auf weißem oder grauem Hintergrund und eines, auf dem die Waren im Umfeld zu sehen sind. So sind Größenverhältnisse gut nachvollziehbar und das Produkt erscheint attraktiv.

Auf Details kommt es an

Der Shop-Kunde muss sich ein genaues Bild vom Wunschprodukt machen können. Abbildungsgenauigkeit und Perspektive spielen eine wichtige Rolle. Für jedes Produkt sollten Zoomstufen konzipiert und durchgeführt werden. Dazu zählen Makroaufnahme, Close-ups, Freisteller und Fotos aus der Totalen. Nur durch diese Bandbreite an Fotos ist das Risiko von Retouren zu senken und der Kunde erlebt beim Auspacken keine Enttäuschung.

Outsourcing der Fotografie

Wer nicht selbst fotografieren möchte, kann den Vorgang auch außer Haus geben. Es gibt viele Dienstleister, die sich auf professionelle Produktfotos spezialisiert haben. Der Preis hängt von der gewünschten Qualität und der Anzahl der Darstellungsformen ab. Für ein Foto in Vorder- und Rückansicht sowie in drei Details fallen inkl. Bildbearbeitung pro Artikel etwa 25 € an.

Fotos in Eigenregie

Ein Unternehmer kann Produktfotos in Eigenregie machen. Gute Spiegelreflex-Digitalkameras kosten etwa 600 €, inkl. Zubehör (Blitzgerät, Fotobearbeitungs-Software) alles ca. 1.000 €. Für eine professionelle Nachbearbeitung gibt es Software, die teilweise auch in der Shop-Software integriert ist. Eine weitere Option ist die Anschaffung eines automatischen Fotostudios. Als offene Systeme, also ohne automatisch integrierte Lichtsteuerung, gibt es diese ab 1.500 €. Geschlossene Systeme mit automatischer Beleuchtung und Freistellfunktion kosten ab 6.900 €. Ob sich der Einsatz eines eigenen Fotostudios lohnt, ist allerdings ein Rechenexempel und hängt von der Anzahl der benötigten Fotos für den Shop ab.

Internet World 2017

Die 21. „Internet World“ findet vom 7. bis 8. März 2017 auf dem Münchner Messegelände statt. Themenschwerpunkte sind E-Commerce, Multichannel, Online-Marketing, Logistik, Software, E-Payment, Usability und Social Media. www.internetworld-messe.de

Das werbewirksame Geschenk für Ihre Kunden! Der Rezeptkalender 2017



Ihr besonderer Kundenservice

- Übersichtliches Monatskalendarium
- Viele leckere Rezeptvorschläge und Tipps zum Ausprobieren
- Ihr Firmeneindruck wirbt das ganze Jahr für Ihr Geschäft
- Informationen über das Fleischerhandwerk
- Für Lizenznehmer der f-Marke auch als f-Marken-Version

Mehr Genussmomente im Internet

Auf www.fleischerkalender.de finden Ihre Kunden viele ergänzende Informationen zu den Kalenderthemen.

Bis zum 30.09.2016
bestellen und mehr als
10% sparen!

Bitte ausfüllen und per Post oder Fax (02103/204 204) senden, bzw. per Telefon bestellen: 02103/204 310

Ja, ich/wir bestelle(n)

hiermit zu den genannten

Preisen & Lieferbedingungen _____ Stück
des Fleischer-Rezeptkalenders 2017.

Kalender-Menge	Aktionspreis/Stück bis 30.9.2016	Normalpreis/Stück ab 1.10.2016
50 bis 499 Stück	0,79 €	0,89 €
ab 500 Stück	0,77 €	0,87 €
ab 1.000 Stück	0,74 €	0,84 €
ab 2.000 Stück	0,71 €	0,81 €
ab 5.000 Stück	0,69 €	0,79 €

Alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.

Weitere Informationen: www.blmedien.de/fleischerkalender
Firmeneindruck: Zzgl. 26,- Euro für Ihren Firmeneindruck, einfarbig in Schwarz (Eindruckfläche: 17,5 x 5,5 cm). Nur bei Bestelleingang bis zum 14.10.2016 möglich!

Liefertermin: Bei Bestelleingang bis zum 02.09.2016 ist eine Lieferung bis zur 44. KW 2016 möglich. Bei späteren Bestellungen erfolgt eine Lieferung in der 48. KW 2016.

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

- Ich bin Lizenznehmer der f-Marke und erhalte den Kalender mit f-Marke
- Ich bin nicht Lizenznehmer der f-Marke
- Firmeneindruck laut Anlage
- Firmeneindruck wie im Vorjahr
- Firmeneindruck wie Kundenzeitschrift
- Firmeneindruck lt. Logodatei (bitte senden an kalender@blmedien.de)
- Ohne Eindruck
- Bitte senden Sie mir vorab einen Musterkalender
- Ich habe noch Fragen und bitte um Anruf
- Ich stimme zu, per E-Mail über Produktneuheiten der B&L MedienGesellschaft informiert zu werden

Firma

Vorname/Name

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Datum/Unterschrift



Aus einer Hand

Das Mehrmarken-Autohaus Senger führt neben Kühltransportern, z. B. auf Basisfahrzeugen von Mercedes-Benz, VW oder Fiat, auch Tiefkühl- und Multitemperatur-

Transporter. Nun bietet Senger Rent die Möglichkeit, Fahrzeuge für den temperaturgeführten Transport auch temporär zu nutzen – egal ob langfristig oder für einen kurzfristigen Engpass. Die Modelle gibt es auch als Kühlkastenwagen als Komplettlösung. Vom Fahrzeug, über die Sonderausstattung bis zu kundengerechten Finanzierungs- oder Leasingangeboten mit Servicepaketen für Fahrzeug und Kühlung kommt alles aus einer Hand. Dabei werden auch spezielle Kundenwünsche berücksichtigt. Technische Details sind etwa Telematikfunktionen oder die Temperatur- und Positionsüberwachung. Eine Geruchsneutralisierung erlaubt den gleichzeitigen Transport von Fisch und Fleisch in einem Fahrzeug, was eine zusätzliche Trennwand erspart. www.auto-senger.de, www.senger-rent.de



Bunte Burger

Optisch komplett anders als andere Burgerbrötchen präsentieren sich die farbigen Buns von Edna International, die es in vier Sorten gibt: als Gourmet-, Black-, Red Love- und Sourdough-Burger. Die rote Farbe stammt vom Farbstoff Karmin, die schwarze Färbung von einer essbaren Pflanzkohle. Der Durchmesser beträgt 120 mm, sodass zwischen den Hälften viel Platz für ein Hackfleisch- oder Gemüsepatte sowie andere kreative Zutaten bleibt. Die Buns sind vorgebacken und vorgeschnitten und nach dem Auftauen direkt einsetzbar. Ein Durchweichen findet nicht statt, die Konsistenz ist zugleich fest und fluffig. Ab dem Produktionsdatum sind die Burgerbrötchen tiefgekühlt bis zu einem Jahr haltbar. www.edna.de

Liefern mit System

Nur mit einem effizienten Gesamtkonzept kann ein Lieferservice kostendeckend realisiert werden. Eine Lösung präsentiert Kiesling mit dem zum Patent angemeldeten HD Flitzer®, ohne dass dabei größere Einrichtungen oder Umbauten nötig sind. Die bestellten Waren werden vorkommissioniert, in Eurokisten geladen und an einer Laderampe in speziellen Rollcontainern bereitgestellt. Magnete verbinden diese zum „fahrbaren Paket“, das an der Rampe zur Beladung des HD Flitzers steht. Über die Hecktüren gelangen die Rollcontainer in den Laderaum. Auf Tour sind die Waren durch drei bzw. vier Seitentüren entnehmbar. Die Türen geben den Zugriff auf je drei Rollcontainer frei, die als Durchschieberegale fungieren. Der Fahrer braucht nicht mehr in den Laderaum zu steigen. www.kiesling.de



Mini Pâté

Mit den Mini Pâté in den Sorten Mango und Antipasti präsentiert die Delikatessmanufaktur Bedford eine feine saisonale Spezialität. Die Lebercreme aus

frischem Schweinefleisch und sorgfältig vorbereiteter, milder Schweineleber ist von einem fruchtigen oder pikanten Topping gekrönt. Portioniert in schwarz-weißen 100-g-Bechern, wird sie rasch zum Blickfang. Die fruchtige Mango Mini Pâté enthält knackige Pistazien sowie ein fruchtiges Mangopüree obenauf. Die Antipasti Mini Pâté punktet mit getrockneten Tomaten, Artischocken, schwarzen Oliven, Champignons, Hirtenkäse und pikantem Tomatenpüree als Topping. Beide glutenfreien Artikel bieten ein echtes Differenzierungsmerkmal zu SB-Regalen. www.bedford.de

Elektrische Kühlfahrzeuge

Zwei neue Wachstumstrends hat Coolingvans im Blick: den verstärkten Einsatz von Elektroaggregaten und den Auf- und Ausbau von Großfahrzeugen. Daher präsentiert das



Unternehmen eine vollelektrische Unterflur-Kühlanlage, die ihre Leistung über eine verstärkte Lichtmaschine bezieht und somit völlig unabhängig vom Motormanagement des Fahrzeugs bleibt. Eine weitere Eigenentwicklung ist eine elektrische Wärmespeicherplatte. Diese arbeitet nach dem Prinzip einer Fußbodenheizung und sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Laderaum des Fahrzeugs. Auch der Kühl-Lkw Ceekon ist eine Neuheit mit Zukunft. Dahinter verbirgt sich ein Elektrofahrzeug mit Coolingvans-Aufbau. www.coolingvans.de

Für kreativen Kaffeegenuss

Die Spezialitätenmaschine WMF 1500 S von WMF misst 32,5 x 68 x 59 cm und findet so auch auf schmalen Flächen Platz. Sie verfügt über zwei Kaffeebohnenbehälter (je 650 g), Handeinwurf sowie Schoko- oder Toppingpulver-Behälter. Die Leistung beträgt bis zu 180 Tassen/Tag. Eine Benutzerschnittstelle unterstützt die Zubereitung verschiedener Kaffee-Milch-Heißgetränke. Kombiniert mit mehreren Systemen für kalte und heiße Milch bzw. heißen Milchschaum sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt. Das Windows CE-basierte Man-Machine-Interface-Touchdisplay erlaubt eine intuitive Bedienung, Pflege und Wartung. Die Funktion SteamJet sorgt per kurzem Dampfstoß für temperierte Tassen bzw. Gläser. www.wmf.de





Coffee & more

Kaffee- und Milchspezialitäten für das Snackgeschäft gelingen etwa mit den Kaffeefullautomaten Coffee Soul und Coffee Prime von Schaerer. Die 33 cm schmale Coffee Soul eignet sich für einen Bedarf von bis zu 180 Tassen/Tag; die Coffee Prime schafft bis zu 80 Tassen/Tag. Beide Maschinen sind optional erweiterbar und wachsen dank ihrer modularen Bauweise auch mit neuen Anforderungen im Betrieb mit. Eine intuitive Bedienung ist gegeben. Für Milchschaum auf Barista-Niveau sorgt das Milchsystem Best Foam. Eine Innovation ist das zum Patent angemeldete Entkalkungssystem „Uptime!“. Für mobile Einsätze gibt es die Coffee Prime mit einem Rollwagen – z. B. inklusive Kühl-

schrank, externem Trinkwassertank oder einem zweiten geschlossenen Tank für Restwasser. www.schaerer-gmbh.de

Ein Stück Italien

Die vorgebackene Bruschetta Margherita (230 g) von Vandemoortele besteht aus knusprig geröstetem Weizenbrot, ist mit frischen Tomatenstückchen, Mozzarella- und Edamerkäseraspeln belegt, mit Olivenöl beträufelt sowie mit Oregano abgeschmeckt. Sie lässt sich mit wenigen Handgriffen und unterschiedlichen Zutaten – ob fruchtig-süß oder herzhaft-würzig – individuell veredeln. Der Snack ist einzeln



verpackt und muss nach etwa 30 Minuten Auftauen vor dem Verzehren 8-10 Minuten bei 180°C im Ofen gebacken werden. www.vandemoortele.de

Der Umwelt zuliebe

Zur Kundenbindung in Metzgereien führt Werbe-Burkhardt seit 1960 ein vielfältiges Sortiment an Werbegeschenken und Werbemitteln. Ein aktuelles Beispiel dafür sind Tragetaschen aus Stoff oder Papier, die dem Gedanken der Nachhaltigkeit im Betrieb nachkommen. Ferner gibt es unterschiedliche Messer mit Werbepprägung, Spezialdruck auf dem Griff oder mit Laserbeschriftung auf der Klinge (Vesper-, Brot-, Fleisch- und Käsemesser), Fleischgabeln, Geschirrtücher mit Namenseinwebung oder Druck, Frischhaltedosen sowie Vesper- oder Clickboxen.



www.burkhardt-werbe.de

Pasta in drei Farben

Grüner Spinat, weißer Mozzarella und eine würzige rote Tomatensauce zwischen Nudelplatten: Die Saison-Lasagne Tricolore von Dr. Oetker Professional macht auch beim Mittagstisch beim Metzger eine appetitliche Figur. Die fleischlose

Sorte mit Spinat, Zucchini, Tomaten- und Bechamel-Sauce, Mozzarella und der typisch italienischen Pasta ohne Ei lässt sich auch in Cook & Chill-Systeme einbinden. Dank des Gebindes (½-GN-Blech) gelingen auch kleinere Mengen oder zwei verschiedene Lasagnen in einem 1/1-GN-Blech. Im Kombidämpfer wird die Nudelspezialität bei 160°C in 50 Minuten gebacken und kann bis zu zwei Stunden warmgehalten werden. www.oetker-professional.de



ANHÄNGERHERBSTMESSE 2016
21. - 23. Oktober
10 bis 18 Uhr

WÖRMANN
WORLD OF REFRIGERATION

Tolle Messeangebote!
Grillspezialitäten
Kaffee und Kuchen

Transportieren.	Kühlen.	Verkaufen.	
AGROLINER ALU 27.35/170 2,7 t Ges. Gew. 350 x 170 x 190 cm statt 7.273,- € 6.270,- € netto 7.461,30 € brutto	THERMO KING 30.30/165 3,0 t Ges. Gew. 300 x 165 x 220 cm statt 10.425,- € 8.990,- € netto 10.698,10 € brutto	SERRANO 15.38/215 1,5 t Ges. Gew. 375 x 215 x 230 cm statt 19.804,- € 16.900,- € netto 20.111,- € brutto	• Exklusiv-Kühltheke • geschwungenes Wurstgehänge mit Rückwand in Orange • u.v.m.

WÖRMANN GmbH • Torstraße 29 • 85241 Hebertshausen • **08131 / 29 27 80** • www.woermann.eu

Schaumreinigung + Desinfektion

mit Produkten von

Seeger

72336 Balingen - Tel. 07433 9600
www.seeger-balingen.com

Seeger - Produkte
erhalten Sie im Fleischereibedarfs-Großhandel

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

Vandemoortele, Werbe-Burkhardt, Dr. Oetker Professional

Fotos: Schaerer Deutschland,

GESUCHT & GEFUNDEN

Arbeits- und Einwegschutzkleidung, Food- und Berufskleidung

hele
Hygiene-, Arbeitsschutzkleidung und mehr...



Gesamtkatalog gratis anfordern!

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

FleischNet.de

Online-Magazin rund um Fleisch und Wurst

Wir liefern IHNEN Inhalte,
die SIE brauchen.

Autoklaven

KORIMAT

Kessel + Autoklav

- von 120 bis 5.000 Liter Kesselinhalt
- mit Mikroprozessorsteuerung
- 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

www.krenn-autoklaven.de
Tel.: +49 (0)7264 206263

Autoklaven Kessel Anlagen *neu & gebraucht!*

VOSSCHOTT
www.vos-schott.com

Ihr Einsatz ist unbezahlbar. Deshalb braucht sie Ihre Spende.



www.seenotretter.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.



boyens backservice

www.boyensbackservice.de

SPRÜH-SYSTEME

UNIFILLER-SYSTEME

BACKTRENNMITTEL

Cliptechnik

beck CLIPSYSTEMS

www.beck-clips.com

Raimund Beck KG
Raimund-Beck-Straße 1
5270 Mauerkirchen | Österreich
Tel. +43 (0)7724 / 2111-0
Fax +43 (0)7724 / 2111-20
sales@beck-clips.com

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

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

Fleischbearbeitung

Fleisch Mastern® statt Klopfen!



D-84335 Mitterskirchen
Telefon +49 (0) 8725 9674-30
info@schnitzelmaster.de
www.schnitzelmaster.de

Fleischereimaschinen

K+G WEITER

WÖLFE · KUTTER MISCHER

Tel. +49 (0) 64 61 / 98 40 - 0
info@kgwetter.de · www.kgwetter.de

LASKA
FOOD PROCESSING MACHINERY

**CUTTERS · GRINDERS
MIXERS · EMULSIFIERS
PRODUCTION LINES
FROZEN MEAT CUTTERS**

T +43 7229 606-0
F +43 7229 606-400
www.laska.at · laska@laska.at

www.FleischNet.de

**Füllen
Kuttern
Wolfen**

DUKER REX
FLEISCHEREIMASCHINEN

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

Fußbodensanierung

KEUTE
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH

Bodensanierungen nach EG-Richtlinien

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

gastroinfo portal
www.gastroinfoportal.de

Geräteausstattung

www.superverkauft.de

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

Gewürze

Beck
Gewürze und Additive

Gewürzmischungen
Pökelpreparate
Funktions- und Zusatzstoffe
Starterkulturen
Grill- und SoftFix Marinaden
Bio-Produkte

beck-gewuerze.de
91220 Schnaittach · Tel. + 49 9153 9229-0

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

Hygienetechnik



WALTER
cleaningsystems

- 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

Kühltheken



HAGOLA

THEKENTECHNIK
für Metzgereien

- verschiedene Kältesysteme
- Produktion der akf-Kühltheken



www.hagola.de

HAGOLA
Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Hagolastraße 2 | 49424 Goldenstedt
Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de

Kunststoffverkleidung

Horo-Kunststofftechnik
Vertriebs GmbH

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

Ladengestaltung

promedia thekenTV

Das digitale Kunden-
Informationssystem
für die moderne Fleischerei



Moderne Kunden-
information kann so
einfach sein!

Setzen Sie Ihre Informationen,
Angebote und vieles mehr
auf Bildschirmen,
Kassenwaagen und
Preisschildern stark in Szene.

Weitere Informationen
finden Sie auf:

www.promedia-thekentv.de



Messer für Lebensmittel-
verarbeitungsmaschinen



ASTOR
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 | Entschwartzungsklingen | Gefriergutschneider
Slicermesser | Kreismesser | Steakermesser | Injektormodeln
Schneidwerkzeuge für Großwölfe | Messer mit Verzahnungen



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 AICL Group

info@autotherm.de

AUTOTHERM
Klima- und
Räuchertechnik

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

neues Design • neue Inhalte • neue Möglichkeiten

NEU GIERIG?

immer ein Genuss!

KAESWEB.DE

Kochkammern und -schränke

info@autotherm.de

AUTOTHERM
Klima- und
Räuchertechnik

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

Kühl-/Tiefkühlzellen

**Kühlzellen, Tiefkühlzellen
und Kühlaggregate**

VISSMANN

Sonderaktion
zum besten Preis!
Infos & Bestellmöglichkeit:
www.viessmann-kuehlzellen.de



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

www.FleischNet.de

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



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

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

HEIFO
DIE PROFIS

Gütezusätze



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

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

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

gastroinfo portal
www.gastroinfoportal.de

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

www.FleischNet.de

Schlachthofeinrichtungen

Rohrbahnanlagen Schlachttechnik Stefan Ochs

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

Systems for the red meat industry
RENNER

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

Spülmaschinen

MEIKO 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

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



Werden Sie zum Wasserspender!

arche noVa steht für humanitäre Wasserprojekte weltweit. Wir sind im Katastrophenfall schnell vor Ort und leisten nachhaltige Hilfe. Ihre Spende wirkt – dauerhaft.

Spendenkonto:
IBAN: DE78 8502 0000 0003 5735 00
BIC: BFSW DE 33 DRE
Bank für Sozialwirtschaft
Stichwort: Wasser weltweit

arche noVa
Initiative für Menschen in Not
www.arche-nova.org



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

apro.con

Warenwirtschaft mit System

Im Vertrieb der
SYNER.CON
DIE SYSTEMLOSER

☎ 0441/93925787 · aprocon.de



Impressum 5. 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
(089) 370 60-0
(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
Frank Wunderlich (Stv.) -101

Redaktion:

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

Ständige Autoren:

Heike Sievers, Alexandra Hüb, Astrid Schmitt

Anzeigen:

Paula Pommer (verantwortlich) -110
Gerhild Burchard -205
Fritz Fischbacher -230
Rosi Höger -210
Sebastian Lindner -215
Rocco Mischok -220
Sabina Ahmed -245
Bernd Moeser -200

Gültige Anzeigenpreislister:

Nr. 19 vom 1.1.2016

Anzeigenabwicklung:

Stefanie Wagner -260
Felix Hesse -261

Layout:

Michael Kohler -255
Liane Rosch -258
Rita Wildenauer -254
Lifesens e.V.; 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 Fleischerverbandes ist im Mitgliedsbeitrag 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: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Gewähr. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht immer die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck und Übersetzung veröffentlichter Beiträge dürfen, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages erfolgen. Im Falle von Herstellungs- und Vertriebsstörungen

durch höhere Gewalt besteht kein Ersatzanspruch. Für den Inhalt der Werbeanzeigen ist das jeweilige Unternehmen verantwortlich.

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

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.



TRADITIONELLE, REGIONALE WURSTSPEZIALITÄTEN,
NATÜRLICH IM TEXTILDARM

OSKUt[®]tex

KALLE GROUP