

FH FLEISCHER-HANDWERK

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



KALENDER

Wir sind anders

FLEISCHER MIT ERFOLG

Elmars Metzgerei, Kordel

HOMANN SNACK STAR 2016

Sieger & Rezepte

SNACK STAR® 2016

DER IDEEN-WETTBEWERB FÜR
FLEISCHER-AZUBIS UND JUNIOREN
BIS 10 JAHRE NACH AUSBILDUNG



DANKE ALLEN
TEILNEHMERN

DIE HOMANN SNACK STARS 2016 STEHEN FEST:

1. PLATZ: CHEESE-NACHO-BURGER

Dénise Völkel
Berufskolleg Rheine
Feinkostfleischerei Hidding, Münster

2. PLATZ: SCHNITZEL DÖNER À LA MAX

Max Münch
HWK zu Leipzig
Fleischerei Münch, Lommatzsch

3. PLATZ: TONI'S SCHNITZEL

Toni Kliwer
BSZ für Ernährung und Hauswirtschaft Bautzen
Bio-Fleischerei Mörl, Gaußig

Die Preisverleihung fand im Rahmen des Deutschen
Fleischer-Verbandstages in Saarbrücken statt.
Die Siegerrezepte und weitere Informationen
finden Sie unter: www.homann-snackstar.de



NACHPLAPPERN ODER EINFLUSS NEHMEN?



Marco Theimer
Chefredakteur

ACHTUNG, liebe Leser, hier kommt ein echtes Stück MEINUNG! Jeder Bürger in unserem Land sollte eine Meinung haben. Aber oft ist es gar nicht so einfach, sich eine eigene Meinung zu bilden – bei der täglichen Informationsflut. Kein Wunder, wenn es einem da schon mal schwerfällt, nicht das nachzuplappern, was andere z. B. auf Facebook & Co. von sich geben oder zu bewerten, was uns von den Massenmedien als Wahrheit angeboten wird. Die Kunst ist es, die richtigen Infos herauszufiltern und sie mit eigenen menschlichen Werten und Idealen zu vergleichen und – wohlüberlegt – als persönliche Meinung zu vertreten und danach zu handeln. Aktuelle Herausforderungen sind etwa Themen wie Veggie-Food mit Fleischnamen, „Metzgerschinken“ aus der Industrie, Azubimangel oder das Tierwohl.

ten sollte jedem klar sein: Der Wahlkampf für die Bundestagswahl 2017 ist in vollem Gange. An der jeweiligen Parteibasis, und auch bei Ihnen, liebe Leser/-innen, buhlen die Politiker nun um Zustimmung für ihre Positionen und werben um Verständnis. Diese sind nun gefordert, wieder das Wohl der Menschen sowie das des unternehmerischen Mittelstandes in den Fokus ihres Tuns zu rücken. Wenn der Staat aber alles vorschreibt, bleiben die Freiheit des Einzelnen und die Möglichkeit etwas selbst zu entscheiden, auf der Strecke. Demokratie bedeutet nicht Bevormundung. Denken Sie mal darüber nach. Und: Ohne das ehrenamtliche Engagement vieler Bürger, wäre unsere Gesellschaft nicht das was sie ist. Umso wichtiger ist es mitzumachen und Einfluss zu nehmen.

dung zu treten und sich über die Herausforderungen der Branche auszutauschen. Ebenso wichtig ist es, zu gegebener Zeit eigene Anliegen oder Forderungen zu formulieren und diese an geeigneter Stelle persönlich mit Nachdruck zu vertreten – egal ob im Kollegenkreis der Innung, bei einem Weiterbildungsseminar oder beim Landes- bzw. Bundesverband. In der Demokratie zählt jede Stimme, und nicht nur die, die alle paar Jahre in der Wahlkabine vom mündigen Bürger verlangt wird. Nur wenn möglichst viele Fleischer/-innen ihre Positionen vertreten, besteht die Möglichkeit, drohenden gesetzlichen Regelungen entgegenzuwirken und eigene Belange durchzusetzen. Mischen Sie sich ein, nur gemeinsam kann man etwas bewegen!

Nicht erst seit der Debatte um einen neuen Kandidaten für das Amt des Bundespräsidenten

Die Kommunikationssysteme unserer Zeit sind ein ideales Hilfsmittel, mit anderen in Verbin-

Ich wünsche Ihnen ein äußerst erfolgreiches und genussvolles Jahresendgeschäft sowie das Beste für 2017!

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

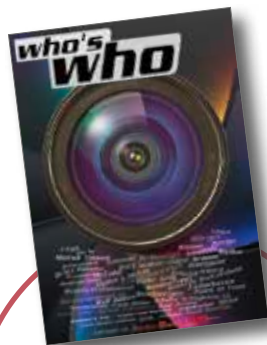
Straße/Nr.

PLZ/Ort

Datum/Firmenstempel und Unterschrift

FH 16/16

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



War jemand schneller als Sie?

Fordern Sie unser Supplement „Who's who“ unter (089) 370 60-0 an!



FLEISCHER MIT ERFOLG

- Kordel:
Gutes aus der Eifel
Patrick Böttel 18
- Wiesen-Pfitsch/I:
Echt g'sund vom Berg
Arthur Mair.....20
- Scheinfeld:
Sauwohl im Steigerwald
Johannes Buchner.....22
- Trebbin:
Kein Höhenflug im Flachland
Philipp Kliem.....24
- Bergisch Gladbach:
Liebe zum Handwerk
Dirk & Christian Wünsch ..26

BRANCHENBLICK

- Aktuelles aus der Branche 5
- Butchers Manifest..... 6
- Unikum mit Flair 7
- Königin Luisa I. 8

WEITERBILDUNG

- Workshop kreativer Ideen 9

AKTION

- Wir sind anders e.V.:
- Kalender – stark & sexy..... 10

BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE

- Geflügel: Alles Verwandte? 13

THEKE

- Genuss-Geschenke 15
- Fisch mit gutem Gewissen..... 17

FLEISCHER-VERBANDSTAG

- Mehr Tuchfühlung28

HOMANN SNACK STAR 2016

- Schnitzel kreativ.....32
- Die Rezepte der Sieger.....33

PRODUKTION

- Neues aus der Konserve34
- Maschinell entvliesen37
- Kutterwagen reinigen38

BETRIEBSFÜHRUNG

- Mehr als Stromvergleich 40

RUBRIKEN

- Neu auf dem Markt42
- Gesucht & Gefunden.....44
- Impressum.....46

Titelbild: Zwölf starke Frauen aus dem Fleischerhandwerk engagieren sich im Verein „Wir sind anders e.V.“ für die Nachwuchsförderung, u. a. mit einem mutigen Kalender.

www.fh-wirsindanders.de
Foto: © Wir sind anders e.V./S.Tholius

Dieser Ausgabe liegen eine Beilage von Heba Gerätevertrieb, Pfalzgrafenweiler, sowie das Verlags-Supplement „Who is Who“ bei. Einem Teil dieser Auflage liegt eine Beilage von CT Cliptechnik, Meißen, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

Consorzio del Prosciutto di Parma Parmaschinken-Profi

Der „Parmaschinken-Spezialist 2016“ kommt aus dem Fleischerhandwerk: Stephan Helmus von der Helmus Fleischerei & Feinkost in Düsseldorf, der sich über eine in Italien gefertigte manuelle Schwungradmaschine freute. Mit der Ehrung würdigt das Consorzio del Prosciutto di Parma die Leidenschaft von Metzgern sowie Fach- und Feinkosthändlern und rückt deren langjähriges Engagement in Präsentation und Verkauf sowie die gewachsenen Verbindungen zu den Produzenten in den Fokus.

Außerdem wurden drei weitere Betriebe ausgezeichnet: Ingo Gütelhöfer (Gütelhöfer Feinkost & Fleischerei, Siegen), Brigitte Irmer (Schindler Delikatessen, Starnberg) und Rogee Wildung (Hein Deli Shop, L+T Markthalle, Osnabrück). www.prosciuttodiparma.com



NürnbergMesse

Evenord mit großem Zuspruch

Einen konstanten Zuspruch von rund 6.000 Fachbesuchern verzeichnete die 48. evenord in Nürnberg. 153 Unternehmen informierten dort über Entwicklungen und Trends bei Rohstoffen, Arbeitsgeräten, Ladenbau, Dekoration und Service. Gut besucht waren an den Messetagen auch die neuen Bereiche „Metzgerburger“ und „Schnellgaren“, die Informationen zu den Themen moderner Mittagstisch und Heiße Theke boten. Die 49. evenord findet am 7. und 8. Oktober 2017 im Messezentrum Nürnberg statt. www.evenord.de/messe



Metzgerei Moser, Landsberg am Lech Ausgezeichneter Ausbilder

Metzgermeister Michael Moser wurde für seine Verdienste als Ausbilder mit einer Ehrenurkunde des bayerischen Wirtschaftsministeriums ausgezeichnet. Seit Firmengründung wurden in seinen drei Betrieben 109 Lehrlinge ausgebildet bzw. befinden sich noch in Ausbildung. Darunter sind zwölf Innungs- und ein Kammersieger. Am 1. September 2016 starteten erstmals in der Geschichte der Metzgerei zehn Azubis in drei verschiedenen Sparten ihre Ausbildung. www.landsberger-schmankertl.de



Kiesling Fahrzeugbau Flotter Flitzer

Auf der IAA Nutzfahrzeuge in Hannover stellte Kiesling eine Systemlösung für die Auslieferung von Online-Bestellungen vor. Damit lassen sich kleinere Entladungen schnell und effizient durchführen, der Beladungsprozess läuft ebenfalls optimiert ab. Die Jury des Branchenpreises „Trailer Innovation“, bestehend aus 14 Fachzeitschriften aus ganz Europa, vergab dafür die Auszeichnung in der Kategorie „body“. www.kiesling.de



Hamburg Messe & Congress

FH Nord goes Internorga

Die FH Nord geht 2017 in die zweite Runde. Parallel zur Internorga stattfindend, ist sie der wichtigste Branchentreff für das Fleischerhandwerk im Norden Deutschlands. Von 18. bis 20. März 2017 wird sie erstmals direkt auf dem Messegelände Hamburg veranstaltet. Gemeinsam bieten die beiden Fachmessen eine Plattform für die wichtigsten Erlösbereiche des Fleischerhandwerks: klassischer Thekenverkauf, Heiße theke und Catering. www.fh-nord.de



LIV für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg

Landesinnungsmeister Lederer

Joachim Lederer, Obermeister der Fleischerinnung Lörrach, ist seit September neuer Landesinnungsmeister in Baden-Württemberg und trat die Nachfolge seines langjährigen Vorgängers Kurt Matthes an, der sich nicht mehr zur Wahl stellte. Im



Vorstand des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg war der leidenschaftliche Metzgermeister und begeisterte Marathonläufer, der eine Metzgerei in Weil am Rhein sowie eine erfolgreiche Veranstaltunglocation betreibt, bisher nicht vertreten. Seit vielen Jahren setzt sich Joachim Lederer mit großem Engagement für Auszubildende ein, die in der Regel schwer auf dem „normalen“ Arbeitsmarkt zu vermitteln sind, und wurde dafür bereits mehrfach geehrt. www.fleischerbw.de

Eppers Gewürze

Generationswechsel

Ende September übergaben Rosemarie und Peter Eppers sen. die Geschäftsführung nach mehr als 30 Jahren an Sohn Peter Eppers jun. (Kaufm. Geschäftsführung), Tochter Nicole Leyendecker-Eppers (Techn. Geschäftsführung) sowie Schwiegersohn Ralf Leyendecker (Geschäftsführung Vertrieb und Mar-



keting). Das Familienunternehmen firmiert nun als GmbH & Co. KG. Die neue Führungsspitze ist selbst seit über 20 Jahren in leitenden Funktionen im Unternehmen tätig. Zu den künftigen Zielen zählen u. a. die Ausweitung des Exports, der gezielte Einsatz neuer Medien, die Etablierung des Profi-Online-Shops sowie kundenspezifische Lösungen. Auch das Bio-Sortiment sowie die Umstellung von Palmfett auf Salfett sollen fortgesetzt werden. www.eppers-gewuerze.de

MARKENSCHAUFENSTER



STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK
Telefon 07268 392

DV 800 **NEU**

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

WWW.STILLERGM.BH.DE

KRAMER

www.kramer-freiburg.com

LADENBAU
MEHR RAUM FÜR GESCHMACK

BARTHAU Kühlanhänger
ANHÄNGERBAU

Kälte Wärme

PU 80 mm 0,235 W/(m²K)

CATERING TRANSPORT KÜHLRAUM

BARTHAU ANHÄNGERBAU GMBH
D-74547 Untermünkheim-Brachbach
Tel. +49 (0) 79 44 63-0 · Fax +49 (0) 79 44 63-30
info@barthau.de · www.barthau.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



BUTCHERS MANIFEST

Im Rahmen des Festivals „Stadt.Land.Food“ in Berlin unterzeichneten erstmals auch deutsche Fleischermeister und Fachkräfte das „Butchers Manifesto“ aus Dänemark – eine Absichtserklärung für eine vom Handwerk getragene Wurst- und Fleischkultur.

Das Manifest vereint handwerklich arbeitende Metzger aus aller Welt in ihren Bemühungen, alte traditionelle Techniken zu bewahren, natürliche Zutaten einzusetzen und Respekt vor dem Tier wal-

ten zu lassen. Den Start machten 25 Metzger beim „Meat Summit“ auf dem Copenhagen Food & Cooking Festival im August. Unter der Leitung des dänischen Metzgers Michael Museth sollen Wege gefunden werden, altes Wissen über traditionelle Techniken an kommende Generationen weiterzugeben und wieder Stolz für das eigene Handwerk zu entwickeln. Dem Manifest schlossen sich am 2. Oktober 2016 in der „Markthalle Neun“ in Berlin-Kreuzberg u. a. folgende Metzgermeister und Fachkräfte aus Deutschland an: Jörg Förstera (Kumpel & Keule, Berlin), Jörg Erchinger, (Berlin), Christoph Grabowski (Bochum), Peter Inhoven (Düsseldorf), Carsten Neumeier (Hessisch-Lichtenau/Walburg), Simon Ellery (Berlin) sowie die zwölf Frauen des Vereins „Wir sind anders“.

www.folketsmadhus.dk/508/butchersmanifesto

Leitsätze des Manifestes

- „Wir ehren die wertvolle Tradition des Metzgerhandwerks.“
- „Wir bestehen auf Transparenz und ehrlich erzeugtes Fleisch.“
- „Wir fördern den Austausch von Wissen und Sachkenntnis im Metzgerhandwerk.“
- „Wir stehen für ein Handwerk ein, das ein positiver Austausch von Tradition & Innovation ist.“
- „Wir führen den Dialog über und verteidigen einen verantwortlichen Konsum von Fleisch.“

Sächsischer Fleischer-Innungs-Verband Meat-Camp 2016

Rund 30 Teilnehmer aus Sachsen, Thüringen und Brandenburg trafen sich am 22./23. Oktober 2016 in der Akademie des Bäckerhandwerks in Dresden zum 4. Meat-Camp des Sächsischen Fleischer-Innungs-Verbands. Vor allem junge Nachwuchskräfte, aber auch erfahrene Teilnehmer tauschen sich hier seit 2013 jedes Jahr aus. Zu den Themen zählten z. B. unternehmerische Alleinstellungsmerkmale, Work-Life-Balance, LIMV, kreative Plattendekorationen oder Aufstiegsfortbildungsförderungen. Auch die Teilnehmer referierten zu einzelnen Inhalten. „Es freut

uns sehr, dass das Meat-Camp so gut von den Kollegen angenommen und aktiv mitgestaltet wird“, so SFIV-Geschäftsführerin Marina Holm. Die Junioren-Gruppe trifft sich im Januar 2017, um das Meat-Camp 2017 vorzubereiten.

www.sfiv.de



5 METZGER-KALENDER gewinnen!

Erneut zieren acht vom People- und Fashion-Fotografen Oliver Reetz in Szene gesetzte, echte Fleischer in ästhetischen s/w-Motiven den „Metzger-Kalender 2017“ von Reinert. Zum 2. Mal dabei ist Florian Roß (22), der im Rahmen eines Online-Votings zum



„Metzger des Jahres 2016“ gekürt wurde und so auf dem Titel posiert.

Senden Sie dafür eine E-Mail inklusive ihrer Adresse mit dem Betreff „Metzger-Kalender 2017“ an: gewinnen@blmedien.de.

Einsendeschluss: 5. Dezember 2016

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

UNIKUM MIT FLAIR

Rund 21.000 Besucher strömten am 8. und 9. Oktober 2016 zum 8. Rhöner Wurstmarkt in Ostheim v. d. Rhön, etwa 1.000 mehr als vor zwei Jahren.



Friedlich-fröhlich feierten alle zusammen ein Gourmetfestival mit einem einzigartigen Flair. Die Liebhaber der Rhöner Wurst- und Schinkenspezialitäten schmauschten sich zwei Tage lang durch die üppige Vielfalt kreativer Handwerkskunst. Die 50 einheitlich gestalteten Stände von Metzgern, Bäckern, Brauern, Winzern und Direktvermarktern reichten zehntausende von Geschmacksproben über den Tresen und wohl ebenso

viele Würste und Schinken wurden verkauft. Besonders gefragt war der Rhöner Rotgelegte, der in diesem Jahr zur Prämierung anstand. Die Goldmedaille der Fachjury beim Wettbewerb für den besten Rotgelegten errangen die Ostheimer Metzgerei Ortlepp sowie die Metzgerei Unger aus Wetzhausen. Eine Bronzemedaille ging an die Metzgerei Bausewein aus Priesenstadt. Eine Silbermedaille vergab das strenge Gremium nicht.

Das Votum des Publikums am Stand von Slow Food Convivium Hohenlohe Tauber Mainfranken fiel interessanterweise ebenso auf die Metzgerei Unger. Für den Familienbetrieb bedeutete die Anerkennung einen Motivationsschub. Auf reges Interesse stieß die erstmals eingerichtete Wurstschauküche, in der Auszubildende Ausschnitte ihres Aufgabenspektrums präsentierten. „Wir werden die Wurstschauküche auch 2018 an-

bieten und versuchen, noch mehr junge Leute zu erreichen“, versprach Anton Koob, Obermeister der Metzgerinnung Rhön-Grabfeld und Mitinitiator. „Das war sicherlich einer der besten Märkte bisher“, so Hugo Neugebauer, Präsident der HWK Unterfranken. www.rhoener-wurstmarkt.de

Schon bei Facebook geklickt?



Maja-Maschinenfabrik Der ewige Christian

Christian Leineweber betreut als selbständiger Servicepartner Maja-Kunden in der Nordhälfte Deutschlands. Das sechsköpfige Leineweber-Team kümmert sich vom Firmensitz in Lüdinghausen bei

Münster aus um Inbetriebnahmen von Neumaschinen, Einweisungen und Anwendungsschulungen sowie um Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Auch so manchen Übersee-Einsatz hat er für das Maschinenbauunternehmen aus Kehl-Goldscheuer übernommen. Einige Male half er in Brasilien aus, der Heimat seiner Frau Natalia, deren Dolmetscherdienste von Maja ebenfalls gerne in Anspruch genommen werden. Seit 25 Jahren besteht diese enge Zusammenarbeit, für die sich Reinhard Schill, geschäftsführender Gesellschafter der Maja-Maschinenfabrik, mit einer Erinnerungstafel bedankte. www.maja.de

Fotos: Tonya Schulz, Maja, amh-online.de

Aktion Modernes Handwerk e. V. Kinder erleben Handwerk

Auf Initiative der Aktion Modernes Handwerk e. V. (AMH) lädt die Aktion „Hand in Hand durch unseren Ort“ Kita-Kinder zwischen 3 und 6 Jahren mit ihren Erziehern ein, regionale Handwerksbetriebe zu besuchen und die Berufe kennenzulernen. Dabei sammeln die Kinder Eindrücke und praktische Erfahrungen, mit denen sie ein großes Poster gestalten können. Die Erzieher fotografieren es und reichen es bis 31. Januar 2017 ein. Die Landessieger im bundesweiten Wettbewerb stehen im Frühjahr 2017 fest und erhalten 500 € für ein Kita-Fest oder einen Projekttag zum Thema „Handwerk“. Die Poster bekommen die Kitas über Wettbewerbspakete, die von Handwerksorganisationen ausgegeben werden. Interessierte Betriebe können kostenfreie Wettbewerbspakete anfordern und an Kitas vor Ort verteilen. www.amh-online.de



www.ehlert-gmbh.de

Ehlert MIT SYSTEM
ZUM GENUSS

ENGPASSENTFERNER

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

KÖNIGIN LUISA I.



Die 21-jährige Würzburgerin Luisa Schömig ist die 4. Bayerische Weißwurstkönigin 2016/2017 und holte die bayerische Weißwurstkrone nach Stefanie Forster (2014) und Christin Herrmann (2015) zum dritten Mal in Folge nach Franken.



Laustark angefeuert von ihrem Fanclub, der in Busstärke in den Bayerischen Wald angereist war, und vielen hundert Gästen auf dem Bodenmaiser Marktplatz, sicherte sie sich den Sieg. Die gelernte Hotelfachfrau stammt aus der Würzburger Metzgerei Rainer Schömig/Gasthaus Zum Hirschen. Auch ihr 85-jähriger Großvater war dabei, um seine Enkelin zu unterstützen. Luisa I. repräsentiert nun für ein Jahr die bayerische Spezialität sowie das Metzgerhandwerk des Freistaats. Rund 30 Kandidatinnen bewarben sich um den Titel. Im Finale setzte sich Luisa gegen sechs Mitbewerberinnen durch. Ihr zur Seite stehen die Zweitplatzierte Johanna Freudlsperger (21, Servicekauffrau, Halsbacher Qualitätsfleisch, Halsbach) sowie die Dritte Melanie Popp (23, Metzgermeisterin, Veitsbronn). Nach einer Weißwurstparty am Vorabend mit Musik von Schlagerstar Nicki sowie einer Modenschau von Astrid Söll Dirndl Culture, die erneut das Siegerinnen-Dirndl sponserte, startete die Wahl der 4. Bayerischen Weißwurstkönigin. Schirmherr war der Bayerische Staatsminister für Ernährung und Landwirtschaft, Helmut Brunner, Juroren die BR-Moderatorin Uschi

Dämmrich von Luttitz, die Ex-ZDF-Moderatoren Sissy de Mas und Sepp Ortmeier, Bodenmais' Bürgermeister Joli Haller, der stv. bayerische Landesinnungsmeister Werner Braun, die Miss Bayern 1991/92 Doris Melchner sowie Christin I. Der Kabarettist Woife Berger moderierte. Dabei hatten die Finalistinnen vier Aufgaben zu meistern: eine impulsive Eigendarstellung, ein Weißwurst-Quiz, ein in wenigen Minuten getextetes und vorgetragenes bayerisches Gstanzl, sowie ein Buchstaben-Suchspiel mit dem Publikum. Danach bewertete die Jury die Aufgaben und die Siegerin stand fest.

www.weisswurstkoenigin.de

Die Finalistinnen 2016

- 1. Platz:** Luisa Schömig (mi., Würzburg, Unterfranken)
 - 2. Platz:** Johanna Freudlsperger (3.v.li., Halsbach, Oberbayern)
 - 3. Platz:** Melanie Popp (2.v.re., Veitsbronn, Mittelfranken)
- Ebenso im Finale:** Angelika Hackl (26, Metzgermeisterin, Landau, Niederbayern); Melanie Menge (24, Metzgereifachverkäuferin, Miesbach, Oberbayern); Anja Seemann (25, Schriftstellerin, Zwiesel, Niederbayern), Monika Wölfl (30, Metzgereifachverkäuferin, Bodenmais, Niederbayern)

30 Teilnehmer diskutierten bei der zweiten „Trüffeljagd“, einem Inspirations-Event der Adalbert-Raps-Stiftung, kreative Ideen und loteten zukunftsweisende Chancen für ihre Betriebe aus.

Die dreitägige Tour führte die Teilnehmer erneut nach Berlin. Dort hörten sie Vorträge von Vordenkern der Food-Branche, tauschten sich mit Experten aus und lernten Start-ups kennen. „Wir haben den Anspruch, ein neues Selbstverständnis für Metzger zu provozieren und möchten innovationswillige Ver-

Berliner Szene-Restaurants „Herz & Niere“, mit Einblick ins dortige kulinarische „Nose to tail“-Konzept. Max Thinius vom Bundesverband E-Commerce und Versandhandel Deutschland (BEVH) verdeutlichte am darauffolgenden Tag die Notwendigkeit der Digitalisierung. Einen Einblick in aktuelle Food-Start-ups gaben der Direkt-



WORKSHOP KREATIVER IDEEN

treter der Zunft konkret unterstützen“, betonte Frank Kühne, Vorstand der Adalbert-Raps-Stiftung und ergänzte: „Bei der Trüffeljagd zeigen wir, wie die Metzgerei der Zukunft aussehen kann und wie Trends für den eigenen Betrieb nutzbar gemacht werden können. Den Auftakt machte der Besuch des

lieferant „Potsdamer Sauenhain“, der Fleisch aus artgerechter Tierhaltung anbietet, die Gründer des Trockenfleisch-Snacks „Paleo Jerky“ für Sportler sowie der Familienbetrieb „Goosies“ von Johann-Michel Claßen mit Geflügelbratwürsten. Danach debattierten die Teilnehmer in Gruppen ausgie-

big die Chancen für ihre eigenen Betriebe. Ein Ausblick auf freilaufende Schweine sowie ein Abendessen bei Landwirt Bernd Schulz in der „Bachschwein-Tenne“ bei Potsdam rundeten den zweiten Tag ab. In der „Markthalle Neun“ ging die Trüffeljagd am dritten Tag weiter. Hier trafen die Teilnehmer Hendrik Haase, dem Mitgründer der Metzgerei „Kumpel & Keule“. Er erklärte die Metzger zu Rockstars von morgen. „Mich hat diese Aussage

besonders angesprochen, da mir klar wurde, dass wir eine Botschaft haben und gemeinsam für das Bild des Fleischers verantwortlich sind. Wir möchten gerne der Traditionsfleischer von nebenan bleiben, aber dabei innovativ sein“, sagte Fleischermeister Benjamin Karl-Heinz Koithahn (23) aus Hattdorf am Harz in Niedersachsen. Die nächste „Trüffeljagd“ findet vom 29. bis 31. Januar 2017 statt. www.trueffeljagd.org

Nadine Fuchs

Metzgermeisterin & Filialleiterin,
Metzgerei Fuchs, Hallstadt

„Die Trüffeljagd ist eine ideale Plattform, um mit bekannten Metzgern in Kontakt zu kommen“, betont Nadine Fuchs (27), die während der ersten Trüffeljagd im Frühjahr ein Praktikum bei „Kumpel & Keule“ vereinbarte. Die zweite Inspirationsreise erlebte sie aus einer anderen Perspektive. „Vom Kumpel-Team habe ich gelernt, mit meinen Mitarbeitern etwas lockerer umzugehen. Der Zusammenhalt und die gute Laune kommen auch bei den Kunden an. Ich habe gemerkt, dass weniger mehr sein kann und darauf mein komplettes Ladenkonzept umgestellt. Zuvor habe ich Produkte von Lieferanten zugekauft. Nun stellen wir alle Salate selbst her. Das war für Kunden und Verkäufer eine Umstellung. Inzwischen haben wir ein eingespieltes System mit bestimmten Angeboten an festgelegten Tagen. So bieten wir transparent frische Produkte an und machen sogar mehr Umsatz. Zudem verkaufe ich unser Fleisch mit gutem Gewissen, denn ich weiß genau, von welchem Bauern es stammt. Unterstützt hat mich mein Onkel, denn er war bei der Trüffeljagd ebenfalls dabei und genauso begeistert wie ich.“



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

**KÜHLAUSBAU
IN ALLEN VARIANTEN.**
www.coolingvans.de



Coolingvans GmbH & Co. KG
Max-Planck-Straße 26,
DE-70806 Kornwestheim
Telefon 07154 808 580

coolingvans
IHR KÜHLFAHRZEUG.



& SEXY

Mit Power, Leidenschaft und jeder Menge Herz präsentierten sich zwölf starke Frauen aus dem Fleischerhandwerk vom Verein „Wir sind anders“ e. V. in Berlin und stellten ihren Kalender 2017 vor, dessen Erlöse der Nachwuchsförderung dienen.

STARK

Als Orte für die Präsentation hatten sie zwei besondere Locations gewählt: das „fleischlastige“ Steakrestaurant „Goldhorn – Beefclub“ von Hartmut „Josh“ Jabs sowie das Festival „Stadt.Land.Food“ im Umfeld der Markthalle Neun im Stadtteil Kreuzberg. Dort übernahmen einige der ausgebildeten Metzgermeister-, Verkaufsleiter- und Betriebswirtinnen, Ernährungsberater- sowie Fleischeri-Fachverkäuferinnen, von denen neun aus Franken sowie drei aus dem Raum Stuttgart stammen, die Herstellung einer pinkfarbenen „Tussi-Bratwurst“ mit Roter Bete und Feta. Diese wurde dann von den befreundeten Metzgern der „gläsernen“ Fleischeri „Kumpel & Keule“ gegrillt und verkauft. Moderator der dreitägigen „Wurstwerkstatt“ war „Kumpel & Keule“-Mitgründer Hendrik Haase. Der Kalender zeigt monatlich eine der Damen in sexy Pose mit einem Gegenstand aus ihrem im Fleischerhandwerk bevorzugten Tätigkeitsbereich, z. B. Catering, Fingerfood oder mobiler

Verkauf. Die professionellen Fotos stammen von Fleischermeister und Motivations- und Verkaufstrainer Sven Tholius. Sponsoren waren Frutarom Savory Solutions, CWS-boco, Deese Cosmetics und der Deutsche Fleischer-Verband. Zielgruppe sind Endverbraucher. Der Erlös aus dem Verkauf kommt in Kooperation mit dem Deutschen Fleischer-Verband der Nachwuchsförderung zugute, wobei der Verein selbst mitbestimmt, wer das Geld erhält. Der „Tussi-Bratwurst“ folgten jüngst „Tussi-Maultaschen“ und „Tussi-Burger“ sowie ein Promo-Einsatz für den Kalender auf dem Scheinfelder Holzmarkt. Als Aktivitäten des Vereins sind 2017 weitere Aktionen geplant, etwa Events an Schulen, im Rahmen von Innungsveranstaltungen, Workshops etc.

Starke Frauen für ein starkes Handwerk

Kalender im Internet: www.fh-wirsindanders.de

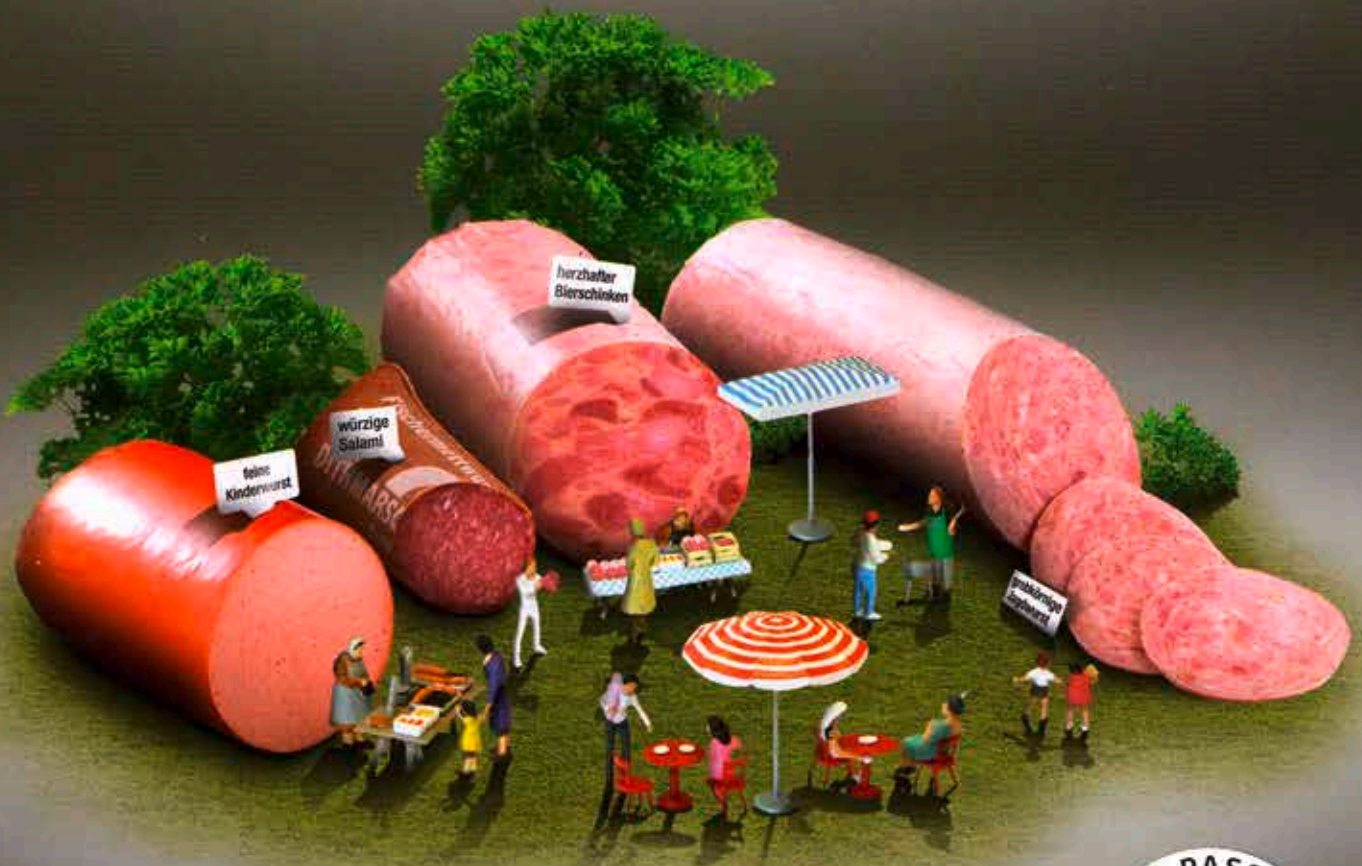
STEFFI

AGNES

2017

WIR SIND ANDERS DAS FLEISCHERHANDWERK

Fotos: Theimer, Wir sind anders e. V., S. Tholius



Setzen Sie neue Maßstäbe in Ihrer Flexibilität

Produktionsabläufe nach Bedarf einteilen

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





Zusammen neue Maßstäbe setzen:

Realisieren Sie Ihre Ideen durch Technik und Partnerschaft

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

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

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



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





ALLES VERWANDTE?

Die Nachfrage nach Geflügelfleisch ist ungebrochen – nicht nur als Braten an den Festtagen. Doch es gibt viel mehr als Hähnchenbrust und Putenschnitzel. Dies ist gut zu wissen, falls die Kunden einmal etwas anspruchsvoller sind.



destens zwei Tage lang abgehangen haben, was einen typischen Wildgeschmack zur Folge hat.

GANS

Eine Martins- oder Weihnachtsgans zählt in Europa zum kulinarischen Jahreskalender. Früher lieferten Gänse Fleisch, Dauen, Schmalz sowie Federkiele zum Schreiben. Heute erreichen Gänse meist im November ihr Schlachtgewicht (4,5 kg), wenn sie zwischen April und Juni geschlüpft sind. Eine französische Toulouse-Gans kann sogar über 10 kg, eine Pommersche 6 kg wiegen. Die Zubereitungszeit im heimischen Backofen beträgt etwa eine Stunde pro Kilogramm. Magere Wildgänse sind oft schon nach 120 Minuten gar.

In der Regel gilt Geflügelfleisch als gesund sowie leichte Alternative zu Schweinefleisch – falls die Tiere nicht im Übermaß mit Antibiotika vollgestopft sind und in einer überschaubaren, tiergerechten Menge gehalten und aufgezogen werden. Ernährungsphysiologisch gesehen ist die biologische Wertigkeit von tierischem Eiweiß hier besonders hoch. Diese gibt an, wieviel Gramm körpereigenes Eiweiß der Mensch aus 100 g Nahrungseiweiß aufbauen kann. Bei Geflügeleiweiß sind das etwa 80 g, bei Weizeneiweiß 47 g, bei Linsen 43 g und bei Bohnen rund 70 g. Zudem enthält Geflügelfleisch Eisen, Zink und Kalium sowie die Vitamine B1, B2 und B6. Hier nun einige Arten und ihren Geschichte im Porträt:

PUTE

Puten heißen im englischen Sprachraum „Turkey“, da sie im 16. Jahrhundert wohl aus dem Osten Europas nach Westen kamen. Andere Quellen vermuten, dass das in Italien genannte „Pollo D'India“ (Indisches Huhn) aus Mittelamerika stammt – die Karibik hieß einst Westindien. Turbomast und die Gabe von Antibiotika führten allerdings dazu, dass Puten zu reinen Nutztieren für den Massenbedarf wurden. Artgerechte Ware ist heute rar und eher teuer.



TAUBE

Das Fleisch von gezüchteten Tauben ist hell und galt bereits im Land der Pharaonen als Delikatesse. Später ließen es sich auch Könige und Kaiser schmecken. Gejagt werden fast nur Ringeltauben. Das Gewicht einer küchenfertigen Taube beträgt etwa 600 g. In der Küche werden Tauben meist gebraten oder gegrillt. Taubenbrüste kann man auch räuchern, pochieren oder Sous-vide garen. Pro Person genügen zwei bis drei davon als Fleischkomponente eines Gerichtes.



ENTE

Bereits vor über 3.000 Jahren kultivierten die Chinesen Stockenten, was tönerner Figuren belegen. Generell ist das Dreifache an Fett gegenüber dem Gewicht der Knochen bei Enten nicht selten. Pekingenten bestehen bei 5 kg Schlachtgewicht manchmal sogar aus mehr als einem Drittel aus Fett. Im 17. Jahrhundert entstanden vor allem in Frankreich, Ungarn und Pommern Zentren der Entenzucht mit Rassen wie Rouen, Barbarie, Challans oder Mularde. Da Entenrassen von Wildvögeln abstammen, haben sie dunkles Fleisch – oft bis zu sieben verschiedene Konsistenzen pro Tier, wie der Volksmund sagt.



FASAN

Einst als Delikatesse des Adels bekannt, landet das Tier heute meist nur in der gehobenen Küche oder als Jagdbeute auf dem Teller. Fasan hat von allen Wildgeflügelarten das hellste Fleisch. Gelbliches Fett ist ein Hinweis auf eine Fütterung mit Mais. Das Fleisch an sich gilt als fettarm, woher der Brauch stammt, es mit Speck zu umwickeln (bardieren bzw. spicken). Vor dem Zubereiten sollte das Jagdtier min-

WACHTEL

Wilde Wachteln stehen auf der Roten Liste der gefährdeten Arten, Zuchtwachteln stammen meist aus einer intensiven Haltung. Ausgewachsene Tiere sind etwa 20 cm lang und wiegen etwa 250 g. Die Brust kommt auf 60 g. Die Tiere dürfen nicht abhängen, sondern müssen sofort gerupft, ausgenommen und zubereitet werden. Mit Speck bardiert oder gefüllt, sind sie im Backofen nach rund 20 Minuten bei 160°C gar. Im englischen Sprachraum bedeutet „Spatchcock“ halbiert, aufgeklappt und mit Spießen fixiert.

mth





WISSENS-CHECK TRAINING:

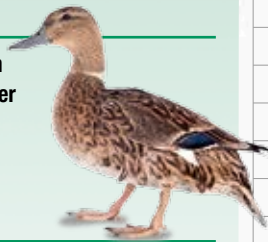
Know-how: Geflügel-Wissen

?

Wieviele Gramm körpereigenes Eiweiß kann ein Mensch aus 100 g Geflügeleiweiß aufbauen?

?

Welche Entenrassen wurden im 17. Jahrhundert in Europa immer beliebter und sind es teilweise bis heute?



?

Wie lange sollte ein gejagter Fasan vor dem Zubereiten mindestens abhängen und was bewirkt dies?

?

Auf welches Schlachtgewicht kommt eine französische Toulouse-Gans?

?

Wieviele Taubenbrüste sollte man bei der Kalkulation eines Gerichtes pro Person ansetzen?



?

Was hat es mit der britischen Zubereitungsart „Spatchcock“ bei Wachteln auf sich?



Nur bei uns erhältlich:

Allergen-Ratgeber



GENUSS-GESCHENKE



Spätestens als die Supermärkte auf ihren Sonderflächen mit den ersten Schokolebkuchen und Zimtsternen auftrumpften, wurde über Weihnachten nachgedacht. Im Fleischerhandwerk liefen die Vorbereitungen für die umsatzstarken Festtage bereits auf Hochtouren.

STOLLEN ODER PASTETE?

Mit einer besonderen Weihnachtsdelikatesse hat sich die *Fleischerei Popella* aus Aue in Sachsen einen Namen gemacht. Die Idee der „Stollenpastete“ entstand, weil sich die Fleischermeisterin Christin Popella mit den üblichen Stollenzutaten wie Zitronat, Orangeat und Rosinen nicht anfreunden mochte. Vier Jahre werkelte sie an der Rezeptur, bis die ersten Stollenpasteten vor fünf Jahren verkauft wurden. Der Stollen ist aus klassischem Pastetenbrät hergestellt, abgeschmeckt mit allerlei weihnachtlichen Gewürzen, Mandeln, Cranberries, Speck und letztendlich mit „reichlich Liebe“ – in der typischen Form sanft gebacken. „Wir limitieren den Stollen und bieten ihn exklusiv nur bei uns im Geschäft an. Für den Versand ist er wahrlich nicht gemacht, dazu muss man schon

Stephan Helmus, Inhaber der *Helmus Fleischerei & Feinkost* in Düsseldorf beschäftigt sich seit dem Sommer mit den Festtagen. „Ab August bestelle ich das Fleisch für Weihnachten“, sagt er, „etwa Anfang Oktober entwickeln wir fertige Drei-Gänge-Menüs zu den Festtagen, die die Kunden bei uns abholen können: drei Gerichte, drei Vorspeisen und drei Desserts.“ Delikatessen, wie Foie gras, Rillettes und Pasteten, bezieht die Feinkostfleischerei direkt aus Frankreich und über ihren Feinkosthändler. Exklusiv für die Bedienungstheke präsentiert die Delikatessmanufaktur *Bedford* hochwertige Spezialitäten. Gut in die Festtagszeit passt die „Feinste geräucherte Entenbrust“, die von Oktober bis Dezember erhältlich ist. Im Naturdarm bis zur Reife abgetrocknet und im leichten Buchenrauch

veredelt, steht sie für kräftig rote Farbe und Zartheit. Freunde hochwertigen Schinkens kommen beim Jahrgangsschinken „Alter Fritz“ auf ihre Kosten. Der geräucherte Rohschinken verfügt über eine besondere aromatische Tiefe und milde Finesse. Er reift 13 Monate und wird über Buchenholzspänen geräuchert. Mit sechs unterschiedlichen Salamisorten hat auch *Hellmann* das Weihnachtsgeschäft eingeläutet. Nicht nur die Tannenbaumform der Salamis fällt auf, sondern auch ihre Geschmacksrichtungen, etwa mit 15 % Walnusskernen, frisch und leicht scharf mit grünem Pfeffer oder „Wintertraum“ mit einem Mantel aus Bärlauch, Petersilie, Tomatenflocken und Karotten. Pur präsentieren sich die Truthahnsalami und die Salami Auslese ohne Ummantelung. „Als Traditionsbetrieb legen wir größ-

ten Wert auf beste Qualität nach alter Handwerkskunst“, sagt Jan-Frederik Hellmann. Die „Wurst in Form“ hat keine Hülle und ermöglicht so an der Bedienungstheke eine gute Rendite. Aufgrund minimaler Endstücke sind die Abschriften gering, der Entsorgungsaufwand der Hülle entfällt.

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

ART. 1951
FF-RED LOVE BURGER

- ✓ der Eyecatcher auf jeder Karte
- ✓ Trendfarbe Rot & rustikale Optik
- ✓ vorgeschnitten
- ✓ fertig gebacken

Serviervorschlag

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

Bedford



ein Stück Erzgebirge erleben. Diese und andere Weihnachtsleckereien, wie die schlesischen Weißwürstchen nach Urgroßvaters Rezeptur, gibt es dann auch konsequent nur vom 1. Advent bis Heiligabend“, berichtet Christin Popella.

Pasteten klassischer Art für die Winterzeit führt auch *Wiltmann*. In einer praktischen Bedienungschale (ca. 1,6 kg) präsentiert das Unternehmen sechs Sorten, z. B. Leber-Pastete mit Hirschfleisch und Pfifferlingen, hergestellt aus Hirsch- und Schweinefleisch, mit frischer Leber und Pfifferlingen verfeinert, oder Leber-Pastete mit Fasanenfleisch und Trüffeln, zart schmelzend, abgerundet im Geschmack. Beide sind mit ihren handgegossenen Aspiquespiegeln ein Blickfang in der Theke.

WILD GEWORDEN

Weihnachtszeit ist auch Wildzeit. Frisches Wildbret bezieht *Mega Stuttgart* von ausgewählten Lieferanten aus Österreich, Bayern und Neuseeland, die sich für den Schutz und die Erhaltung einer

artenreichen und gesunden freilebenden Tierwelt sowie die Sicherung ihrer Lebensgrundlagen einsetzen. Der fachmännische Umgang mit dem erlegten bzw. geschlachteten Tier sowie die vorschriftsmäßige Kühlung sind selbstverständlich. Angeboten werden alle gängigen Stücke von Hirsch, Hirschkalb, Reh und Wildschwein wie Keule und Rücken jeweils mit und ohne Knochen ebenso wie Gulasch. Hinzu kommen Hirschfilet, Rehbug und Wildschweinschulter, jeweils mit und ohne Knochen. Eine Spezialität aus der „Wild-Schatzkammer“ ist frisches Hirschfleisch aus Neuseeland. Erhältlich sind entvlieste Keulen als 4er-Schnitt, bratfertig geschnittene Schultern, Lachse und Filets. Wenn es schnell gehen muss, können die Kunden auf

Enders



Hellmann

frisch zubereitete Wildgerichte aus der Kochmanufaktur unter der

Leitung eines erfahrenen ehemaligen Sternekochs zurückgreifen. Im Angebot sind saisonal traditionell hergestellte Wildkraftbrühe, Reh- und Hirschgulasch.

FEIN(ES) GEMACHT

Über weihnachtliche Angebote beim Fleischerei-Profi *Enders* berichtet Jens Hillebrecht, Fachberater für Lebensmittel: „Besonders zur Weihnachtszeit sind Pasteten und Terrinen ein Thema. Bei uns gibt es eine breite Auswahl beliebter Sorten, ob mit Wildschwein, Hirsch oder als Leberpastete mit Preiselbeeren. Auch ausgefallener Pasteten führen wir dann im Angebot, etwa Leberpastete mit Orange und Grand Marnier und solche mit Apfel-Calvados. Beliebt sind nach wie vor Rillettes. Und nicht zu vergessen: hochwertige Schinken, z. B. Mangalitzta oder Culatello di Zibello, der in der Schweineblase reift. Ein Höhepunkt 2016 ist Fleisch überjähriger Duroc-Schweine aus Thüringen, die bekannt für saftiges und gut marmoriertes Fleisch sind.“

Eine ganz besondere Fleischspezialität gibt es zu den Festtagen in den Geschäften der *Metzgerei Häfele* in und um Stuttgart. „Mit unserem Fondue Chinoise haben wir ein Alleinstellungsmerkmal. Hinter diesem hauchdünn ge-

Wiltmann



schnittenen Fleisch steckt jedoch auch ein enormer Arbeitsaufwand. Zwei Mitarbeiterinnen sind jeweils an die 100 Stunden damit beschäftigt“, sagt der Seniorchef Werner Häfele. Beliebt seien auch backofenfertige Fleischgerichte, z. B. Braten im Blätterteig. Ab dem 1. Advent erhalten die Kunden hier eine Broschüre mit etwa 30 Weihnachtsartikeln „Die Broschüre gibt's schon seit 20 Jahren. Sie wird laufend modifiziert und ständig werden neue Artikel eingefügt“, betont Werner Häfele und ergänzt: „Aber um alle Bestellungen richten zu können, müssen wir das nachts machen. Neben dem Verkauf schaffen wir das nicht. In diesem Jahr ist Heiligabend an einem Samstag. Da werden die Nächte fast nicht reichen“, befürchtet er. Allen seinen Kollegen wünschen wir starke Nerven – und vielleicht helfen noch einige fleißige Weihnachtsengel mit? *Heike Sievers*

Nützliche Links

- www.bedford.de
- www.fleischerei-helmus.de
- www.fleischerei-profi.de
- www.grossmann-feinkost.de
- www.hellmann-salami.de
- www.mega-stuttgart.de
- www.metzgerei-haefe.de
- www.popella-genuss Handwerk.de
- www.wiltmann.de

2000

500 Gebrauchte*

Anhänger und ca. auf über 50.000 qm

WÖRMANN

www.wormann.de

Thermoking -

Der King unter den Kühlanhängern

Mit Rohrbahn und Dachverstärkung

THERMO KING

30.30/165

3,0 t Ges. Gew.

300 x 165 x 220 cm

statt 11.494,- €

9.900,- € netto

11.781,00 € brutto

* Für alle Einsatzbereiche

WÖRMANN GmbH

Torstraße 29

85241 Hebertshausen b. Dachau

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 9.00 - 18.00 h

Sa 9.00 - 14.00 h

www.woermann.eu

0 81 31 / 29 27 80

FISCH MIT GUTEM GEWISSEN

Eine Umfrage von Verbrauchern zum Thema Fischkonsum ergab, dass das Thema Nachhaltigkeit in Deutschland eine immer wichtigere Rolle beim Fischeinkauf spielt.

Für 1.034 befragte Fischkonsumenten in der Republik ist neben der Qualität eines Fischproduktes vor allem seine Nachhaltigkeit kaufentscheidend – mit großem Abstand vor den Faktoren Preis oder Marke. Die weltweite Konsumentenbefragung in 21 Ländern wurde vom unabhängigen Forschungsinstitut GlobeScan im Auftrag des Marine Stewardship Council (MSC) durchgeführt. Die Stichprobe war nach Geschlecht, Alter, Region und Bildung gewichtet. „Die Umfrage zeigt, wie unterschiedlich die Fischbranche an sich im Vergleich zu anderen Branchen tickt. Nachhaltigkeit hat hier offensichtlich eine echte Relevanz und Verbraucher geben ihr eine höhere Priorität bei der Wahl ihrer Produkte, als wir dachten“, sagt Caroline Holme, Geschäftsführerin von GlobeScan.

Drei von fünf der befragten deutschen Fischer äußerten die Bereitschaft, für nachhaltige Fischprodukte tiefer in den Geldbeutel zu greifen als für nicht-nachhaltige. Selbst eine Preissteigerung von 18 % wäre noch für die Hälfte der Befragten zu akzeptieren – ein welt-

weiter Spitzenwert. Auch aktuelle Daten des deutschen Fisch-Informationszentrums (FIZ) stützen diese Beobachtung: So kauften die deutschen Verbraucher zuletzt 1 % mehr Fisch als im Vorjahr – dafür haben sie aber gleichzeitig 3,1 % mehr bezahlt. Die Ausgaben für Fisch stiegen überproportional zur Einkaufsmenge.

SELBSTBEWUSSTE VERBRAUCHER

Auf die Frage, wer am meisten zum Schutz der Meere beitragen könne, wurden mehrheitlich Nichtregierungs-Organisationen (46 %), internationale Organisationen sowie wissenschaftliche Institutionen (32 %) genannt. Danach folgten bereits die Verbraucher selbst: Jeder fünfte davon glaubt, dass er selbst durch sein Kaufverhalten Einfluss auf den Schutz der Meere nehmen kann. Regierungen und Unternehmen hingegen werden als wenig einflussreich eingestuft. „Den Fischessern in Deutschland ist bewusst, wie wichtig ein nachhaltiger Fischfang ist – und sie sind bereit, ihr Kaufverhalten zu ändern, um die Meere zu schützen“, sagt die Pressesprecherin des MSC



in Deutschland, Andrea Harmsen. Das hohe Verbrauchervertrauen in den positiven Einfluss von NGOs und Wissenschaft passt auch zur Wahrnehmung der Verbraucher des MSC: 70 % der Konsumenten, die das MSC-Siegel kennen, finden es vertrauenswürdig und beurteilen den Einfluss der Organisation positiv. Rund 300 Fischereien in mehr als 30 Ländern sind nach dem MSC-Standard zertifiziert. Zusammen fangen diese Fischereien 9 Mio. t Fisch und Meeresfrüchte. Das Angebot an Fischen aus nachhaltigem Fang ist aber begrenzt. So kommen weltweit nur 10 % aller Fische und Meeresfrüchte aus MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischereien. Über 20.000 Produkte weltweit tragen bisher das MSC-Siegel.

www.msc.org/de, www.fischinfo.de

Foto: Colourbox.de

SENGER | KÜHLTRANSPORTER Qualität. Einfach. Günstig.



Volkswagen T6
kompletter Kühltransporter

ab **€ 24.995,-**

Peugeot Partner
kompletter Kühltransporter

ab **€ 16.795,-**

Mercedes-Benz Sprinter
kompletter Kühltransporter

ab **€ 34.895,-**

* Preis zzgl. MwSt. und Überführung. Abb. mit Sonderausstattung

Mehr Informationen auf:
www.kuehltransporter.de

SENGER

Ulrich Senger GmbH
Rheine, Lingener Damm 1
Tel.: 05971 7910-2590
info@kuehltransporter.de

Senger Nutzfahrzeuge GmbH
Lübeck, Schwertfegerstr. 2
Tel.: 0451 88001-6713
luebeck@kuehltransporter.de

Senger GmbH & Co. KG
Rosbach, Robert-Bosch-Str. 2-8
Tel.: 06003 9120-3914
af@kuehltransporter.de

elmarsmetzgerei
gutes aus der eifel
seit 1890



Gutes aus der Eifel

Seit dem Sommer weht ein frischer Wind durch Elmars Metzgerei im idyllisch gelegenen Kordel unweit von Trier. Fleischermeister Patrick Böttel trat in die Geschäftsführung ein und führt nun gemeinsam mit Anina Endres den Traditionsbetrieb.

Auch der Laden erstrahlt seit dem Frühjahr in neuem Glanz.

Die beiden neuen Geschäftsführer kennen sich seit Jahren. Anina Endres kehrte 2000 in den elterlichen Betrieb zurück. Ein Jahr später begann Patrick Böttel dort seine Fleischerlehre, machte 2007 seinen Meister, 2011 den Betriebswirt und gehört nach einigen Wanderjahren in Österreich, Frankreich und einer Stelle in einem Schlachthof seit 2012 wieder zum Betrieb. Die Gründer der Metzgerei waren Anina Endres' Urgroßeltern Johann und Anna Maria Roth. In Familienbesitz ist der Betrieb seit 1890. Ihre Großmutter Wilhelmine verstarb 2015 mit 98 Jahren und half noch bis ins hohe Alter gerne regelmäßig beim Herstellen der Konserven mit. Vater Elmar Endres ist nicht nur der Namensgeber, sondern machte die Metzgerei mit seiner Ehefrau Evelyn zu dem, was sie ist: ein erfolgreicher Traditionsbetrieb mit Zukunft.

Eine gute Basis also, die es nun auszubauen gilt. „Ich kam zurück in mein Elternhaus, weil ich dachte, das es schade wäre, wenn der Familienbetrieb nicht fortgeführt werden würde. Ich denke, solange Fleisch gegessen wird, muss es Bauern und Fachbetriebe geben, die ihr Handwerk verstehen. Es darf nicht alles aus der Industrie kommen“, sagt Anina Endres selbstbewusst. Patrick Böttel, Sohn und Enkel eines Viehhändlers, ist mit Tieren aufgewachsen. „Meine Familie liefert seit jeher Tiere an diese Metzgerei. Ich weiß also von der Pike auf, woran man eine gute Fleischqualität

erkennt“, betont er. Frisches Fleisch gibt es in dem 2.500-Seelen-Ort nur hier. Und dessen Qualität sowie der im Haus hergestellten Wurstspezialitäten schätzen viele private Kunden, die oft viele Kilometer entfernt leben, sowie rund 50 gewerbliche Kunden. Dazu zählen drei privat geführte Edeka-Märkte, ein Krankenhaus sowie Kunden aus Hotellerie und Gastronomie.

REGION IST SPÜRBAR

Als die in die Jahre gekommene Ladentheke 2015 ihren Dienst zu quittieren drohte, war eine schnelle Entscheidung gefragt – reparieren oder erneuern. Und so wurde der etwa 100 m² große Laden innerhalb von drei Monaten neu gestaltet und eröffnete im März. Professionell umgesetzt wurde dieses Vorhaben mit dem Kulmbacher Ladenbauer Schrutka-Peukert. Eine geschwungene Thekenlandschaft führt durch die Vielfalt des Sortiments. Die hohe Qualität der Ware findet hier die richtige Bühne – egal ob aus frischer oder Heißer Theke. Tradition, z. B. der Fleischschau-schrank, trifft auf zeitgemäßes Design. Auch optisch findet sich die Eifel hier wieder, z. B. durch regionaltypische Elemente wie eine Sandsteintapete oder eine großformatige Wand mit historischen Bildern der Familie hinter Glas. Rund 40 Schweine und fünf bis sieben Rinder werden in der EU-konformen Produktion pro Woche von zehn Mitarbeitern verarbeitet. Zudem verfügt diese über eine EU-Zulassung für



ELMARS METZGEREI – KORDEL

In vierter Generation geführter Familienbetrieb im Kylltal (Landkreis Trier-Saarburg) mit rund 30 Mitarbeitern. Durchdachte Absatzwege und Versand der Produkte sowie Direktlieferung. Bekannt für klassische Wurstkonserven, Fertiggerichte in Dosen und Eifeler Land-schinken. Produktion von Tiernahrung.



ten ausgewählter Käsereien aus Italien. „Auch unsere Gewürze mischen wir selbst und wir haben unser gesamtes Sortiment auf Naturgewürze, umgestellt. Dabei wurden die Zusatzstoffe um 40 %, allergene Stoffe um 80 % gesenkt. Unsere Wurst enthält keine Geschmacksverstärker“, betont Anina Endres.

WURST AUF TOUR

Neben Fleisch und Wurst aus Meisterhand, dem täglich wechselnden Mittagsgeschicht und der hohen Fleischqualität ist die Metzgerei seit Jahrzehnten für ihre Konserven bekannt. Blutwurst, Kochmett, Bierschinken, Rinderrouladen, saure Nierchen oder „Wildragout Diana“ gibt es nicht nur im Laden, sondern auch bei einer Reihe mobiler Händler, die entlegene Eifel-Dörfer mit Gutem aus der Region versorgen. Wer nicht nach Kordel zum Einkauf kommen kann, wird beliefert. „Das sind unsere treuen 'Tüten-Kunden', die ihre Bestellung telefonisch abgeben“, sagt Patrick Böttel. Und auch diese freuen sich über eine der Papiertragetaschen mit dem Logo der Kordeler Metzgerei, die für die Herausforderungen der Zukunft gewappnet ist. *mth*

www.elmars-metzgerei.de

Wild. Geschlachtet werden die Tiere in nahen Schlachthöfen in der Eifel. Auch hier achtet Patrick Böttel peinlich auf die Qualität. Rund 100 Sorten Wurst stellt die Metzgerei selbst her, z. B. Eifeler Landschinken, Trierer Schwartemagen oder die Kylltal-Bratwurst. Ein Kassensautomat erleichtert das Bezahlen. „Alles was gut schmecken soll, braucht seine Zeit und hat seinen Preis. Doch viele Kunden schätzen genau das“, bringt es Patrick Böttel auf den Punkt. Zugekauft werden nur Parmaschinken, Südtiroler Schinken und Mailänder Salami, zudem Käse aus der Region sowie einige Sor-

Fotos: Elmars Metzgerei

PROFI-PARTNER

- **Autoklav:** Korimat
- **Füller:** Handtmann
- **Gartechnik, multifunktional:** Frima International
- **Gewürze:** Raps
- **Kassensautomat:** Perfect Money
- **Kennzeichnung/Etikettierung:** Bizerba
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter + Wolf:** K+G Wetter
- **Ladenbau:** Schrutka-Peukert
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Spültechnik:** Hobart
- **Vakuumentchnik:** VC999
- **Warenwirtschaft/Wägetechnik:** Bizerba

ERFOLGSFAKTOREN

- **Verbundenheit zur Region, gewachsene Beziehungen und Absatzwege**
- **Fleischgeschäft nie vernachlässigt**
- **Hohe Fleischqualität und generelle handwerkliche Qualität**
- **Durchdachte Arbeitsabläufe**
- **Zeit für Kunden und Ware**
- **Gewerbliche Kunden als Basis**
- **Verzicht auf Geschmacksverstärker und Fertiggewürzmischungen**





Echt g'sund vom Berg...



Kein Tier hier sieht je einen LKW oder großen Schlachthof. Der Pretzhof im Pfitschtal ist ein Paradebeispiel nachhaltiger Landwirtschaft und Fleischerzeugung sowie regional orientierter Top-Gastronomie. Mit der Hofmetzgerei und Arthur's Mountain Meat führt Arthur Mair die Philosophie seiner Ahnen in zehnter Generation fort.

Der Name „Arthur's Mountain Meat“ ist seine eigene Kreation und könnte nicht besser gewählt sein. Der Bergbauernhof (ca. 1.300 m Höhe) im Wiesener Ortsteil Tulfer, 8 km von Sterzing entfernt, ist seit 1695 in Familienbesitz und wurde in den vergangenen 200 Jahren von Generation zu Generation übergeben. Anfang 2016 übernahm Arthur Mair (26), nach vielen Jahren der Erfahrung dort, die Metzgerei am Hof. Er absolvierte eine Wirtschaftsschule, hat eine Metzgerbefähigung der Handelskammer – wie es in Südtirol heißt – sowie einen durch Veterinäre ausgestellten Sachkundenachweis zum Schlachten. Alles, was er kann, hat er sich selbst beigebracht und keine spezielle Fachschule besucht.

1980 begannen seine Eltern Karl und Ulli mit einer Jausenstation und bauten diese zu einer der besten Adressen regionalgeprägter Berggastronomie Italiens aus. Während der Vater passionierter Gastgeber, Weinkenner und Jäger ist, kreiert die Mutter als „Seele der Küche“ aus allem, was der Hof hervorbringt, köstliche Gerichte – es gibt keine Speisekarte.

„Unsere Tiere verbringen viel Zeit in freier Natur oder auf unserer Alm. Qualität fängt beim Futter an. Fleisch kann nur so gut sein, wie das Futter der Tiere. Und das schmeckt man bei jedem unserer Produkte“, bringt es Karl Mair auf den Punkt. Etwa je 24 Schweine und Kühe gibt es im Schnitt auf dem Hof. Das Grauvieh ist von Mitte Juni bis Mitte September zwischen 70 und 85 Tagen auf der ca. 2.000 m hoch gelegenen Alm, auf der dann auch der Bergkäse von einer Sennerfamilie hergestellt wird. 10 Hektar Wiesenfläche gibt es. „Der Auslauf ist wichtig für die Marmorierung des Fleisches. Die Muttersauen werden bis zu drei Jahre alt

KONZEPT

ARTHUR'S MOUNTAIN MEAT – WIESEN-PFITSCH/SÜDTIROL

EU-konforme Metzgerei in Bergbauern- und -gasthof im Pfitschtal. Eigene Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung der Tiere. 18 Mitarbeiter. Spezialitäten: Echter Südtiroler Speck, Wildschinken und Bergkäse. Regional geprägte Feinschmeckerküche. Energieautark durch Wasserkraftwerk, Photovoltaik und Hackschnitzelheizung.

ERFOLGSFAKTOREN

- Geschlossener Kreislauf von Erzeugung, Produktion und Verbrauch
- Speck-Tradition über Jahrzehnte
- Transparenz und Glaubwürdigkeit
- Gelebte Nachhaltigkeit
- Hohes Maß an Kreativität

PROFI-PARTNER

- **Bandsäge:** Freund Maschinenbau
- **Gewürze:** Frutarom Savory Solutions
- **Heißräuchertechnik:** Kerres Anlagenbau
- **Kutter:** Mainca
- **Reifeschrank:** Dry Ager/Landig + Lava

und wiegen manchmal 300 bis 400 kg. Auch sie können sich immer wieder frei auf dem Hof bewegen“, betont Arthur Mair.

GUTES BRAUCHT ZEIT

Schon seit Anfang der 90er-Jahre gab es auf dem Hof eine kleine Metzgerei in einem Raum. Auch Arthurs Urgroßvater war Hausschlachter für regionale Bauern. Infolge der EU-Vorschriften wurde die Produktion der Metzgerei 2009 erweitert (heute: etwa 100 m²) und auf den neuesten Stand gebracht. „Wir haben kräftig investiert, aber es hat sich gelohnt“, sagt Karl Mair, für den Südtiroler Speck ebenso wie für seinen Sohn eine der schönsten Kindheits-erinnerungen ist. Einst wurde der Speck über dem Rauchabzug in der Küche geräuchert. Innerhalb von 40 Jahren hat die Familie dies perfektioniert und sich mit ihrem Paradeprodukt

einen Namen gemacht. „Nach bis zu drei Wochen traditionellem Räuchern mit getrocknetem Erlenholz im Räucherraum, kommen die Speckseiten ins Gewölbe unseres Speckkellers und reifen dort mindestens ein Jahr bei einer permanenten Temperatur von 10°C“, erklärt Arthur Mair. Den Keller gibt es seit 2004, ebenso den Käsekeller einen Raum weiter. Verarbeitet wird stets die Speckseite der ganzen Sau. So wiegt das Endprodukt im Original 50 bis 60 kg. Der Speck wird ab Hof verkauft und ist auch in Feinkostläden in Mailand und Florenz erhältlich. Alles dafür beginnt aber jeden Montag beim Schlachten. Arthur Mair und ein Fleischer-geselle schlachten und verarbeiten die Tiere vom eigenen Hof sowie in Lohnarbeit – etwa 1.500 Schlachtungen pro Jahr, im Winter manchmal bis zu 50 Tiere pro Tag. Der Großteil der Tiere stammt vom Hof, die anderen sucht Arthur Mair persönlich nach höchsten Kriterien bei ausgewählten Bauern der Region aus. „Als offizielle Wildannahmestelle des Bezirks bekommen wir auch Hirsche oder Gamsen“, erklärt er. Und so entstehen Bergkäsekraut und -salami, Kamin-wurzen (auch aus Lamm oder Wild), Krakauer und Aufschnittware, im Leinendarm gereifte Salami, Meraner Würstel, Osterschinken vom Spanferkel, Rinds-, Gams- und Hirschschinken sowie Dry Aged-Fleisch vom Bergrind. Konservierungsstoffe enthält kein Produkt.

VERWÖHNEN LASSEN

Die Basis allen Tuns ist der Zusammenhalt aller, das weiß die Familie. Das Reich von Tochter Sonja ist der 2002 geschaffene Hofladen, in dem es neben den eigenen Speck- und Wurstspezialitäten auch andere regionale Erzeugnisse wie Senf, Kräuterkissen, erlesene Weine und natürlich Dry Aged-Beef aus einem Reifeschrank gibt. Und wer es nicht abwarten kann, der setzt sich in der Gaststube nieder und lässt sich vom Pretzhof-Team verwöhnen. Je nachdem, was die Küche gerade hergibt: im Ofen gegarten Schulterbraten vom Almo-oxen, Gamsrücken mit Rotweinsauce oder traditionelle Tiroler Speckknödel. Fast jeden Tag kreiert Ulli Mair ein neues Gericht. Ihr Sohn hingegen tüfelt an Ideen und Innovationen für die Zukunft, entwickelt die Produkte weiter und optimiert die Verfahren in der Metzgerei. „Wichtig dabei ist es, Emotionen zu wecken, dann bin ich zuversichtlich für die Zukunft unseres Betriebes“, resümiert Karl Mair. *mth*
www.pretzhof.com, www.mountain-meat.it

Die Profiküche der Zukunft!

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

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

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

NEU:

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

ISBN 978-3-928709-17-0

39€*



BESTELLEN SIE HIER

www.gastroportal.de/profikueche/

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



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





Sauwohl im Steigerwald

Ihr Fleisch ist dunkel, kernig, die Muskelmasse kompakt, Kotelett oder Rückenstücke zierte ein starker Fettrand: Auf dem Laimbachhof in Scheinfeld verschreibt sich Landwirt Johannes Buchner der Freilandhaltung und belebt die alte Rasse der Deutschen Cornwallschweine wieder.

Der 32-jährige etablierte die regionale Spezialität als „Steigerwälder Schwarzerle“ und macht bei Schlachtung und Vermarktung gemeinsame Sache mit zwei Metzgerkollegen. Als Jugendlicher kam er auf seine Geschäftsidee, als er auf dem elterlichen Hof seine Sau „Theo“ im Gartenpferch auf-

zog. Nach der Lehre schrieb er sogar 2006 im Rahmen seiner Fortbildung zum Landwirtschaftsmeister eine Semesterarbeit zum Thema. 2008 absolvierte er ein Praktikum auf einer schottischen Farm, auf der sechs alte Schweinerassen frei gehalten wurden. „Ich verliebte mich“, erzählt er und importierte

2009 vier reinrassige dunkle Cornwallschweine (engl. „Large black Pig“) nach Franken. Er stieg in den Betrieb seiner Eltern Hans und Karin Kotzer ein und begann auf 1 ha Fläche mit der Selbstständigkeit. Auf 10.000 m² Wechselweide leben heute im Sommer wie Winter 40 bis 60 Schweine, sogar bei Temperaturen bis -15° C und Schnee. Zum Schlafen nutzen sie einen Hänger. Die gesundheitlich robusten Tiere fressen Gras und wühlen im Boden, zugefüttert werden Gerste, Weizen und Erbsen aus 70 ha eigener Anbaufläche, nur Sojaschrot wird zugekauft – gentechnikfrei. Der Hof ist zwar nicht Bio-lizenziert, liegt aber bei etlichen Kriterien über den Anforderungen, z. B. beim Auslauf mit 150 statt 1 m²/ Tier. Johannes Buchner zäunte 8.000 m² Eichen-/Buchenwald ein, um ihn alle zwei Jahre als Weidefläche für „Waldschweine“ zu nutzen. In Stall stehen neun Mutterschweine und zwei Eber. Über letztere wird ein Anteil Duroc und Pietrain eingekreuzt, um die

KONZEPT

LAIMBACHHOF – SCHEINFELD/ OBERLAIMBACH

Landwirtschaftlicher Betrieb mit Fleischerei am Hof (zwei Teilzeitmitarbeiter); Freilaufareale für Cornwall-Schweine („Steigerwälder Schwarzerle“) im nahen Umfeld; eigene Herstellung mit Warmfleischverarbeitung, Schwerpunkt: Fränkische Spezialitäten; Hofladen und Mobilverkauf

ERFOLGSFAKTOREN

- **Regionalität – Rohstoffbezug sowie Angebot**
- **Naturnahe Pflanzen- und Tierzucht**
- **Handwerkliche Produktion**
- **Etablierte Eigenmarke („Steigerwälder Schwarzerle“)**
- **Persönliche Kontakte zu Wiederverkäufern**
- **Verkauf vor Ort und via Thekenfahrzeug**
- **Kundenorientiertes Sortiment**

dominierende Speckhaltigkeit der Cornwallrasse zu verringern. Der Fettanteil hat nichts mit viel oder wenig Auslauf zu tun: „Das ist alles eine Frage der Genetik.“ Die Ferkel wachsen sechs Wochen gemeinsam im Stall auf und leben acht bis neun Monate auf den Koppeln. 150 Schweine (Gewicht: 110-120 kg) bringt der Bauer jährlich zur Schlachtreife. Für den Eigenverkauf und -vertrieb lässt er im 7 km entfernten Sugenheim in der Metzgerei Kachler-Hoferer bei Metzgermeister Jens Hoferer schlachten.

GEZIELTER ABSATZ

Probleme mit dem Absatz des „sehr aromatischen und kräftigen“ Fleisches der „Schwarzerle“ hat der Landwirt nicht, obwohl der Bruttopreis (3,30 €/kg) weit über den 1,50 € für konventionell erzeugtes Schweinefleisch liegt. Fünf Gaststätten im Umkreis von 30 km nehmen ihm Edelteile ab, manche sogar ganze Tiere. Vieles verarbeitet er im eigenen Betrieb. 2009 richtete er auf dem Hof eine „Metzgerwerkstatt“ ein und beschäftigt heute zwei Metzgergesellen in Teilzeit. Dank der Nähe zum Schlachtbetrieb stellen sie ein Komplettsortiment von Brüh- und Kochwurst im Warmfleischverfahren her, mit Naturgewürzen verfeinert, ohne Geschmacksverstärker oder Phosphat: z. B. Hausmacher Stadtwurst (15,50 €/kg) oder Presssack (13 €/kg). Man produziert auch rohe Fränkische Bratwurst (15,50 €/kg) oder Rohschinken (20 €/kg), der mit Koch- statt Nitritpökelsalz,

Wacholderbeeren, Pfefferschrot, Lorbeeren und Zucker gewürzt, vier Wochen trocken gebeizt, eine Woche geräuchert und bis zu zwei Monate luftgetrocknet wird. Der Verkauf an Endkunden erfolgt im 2013 eingerichteten Hofladen oder via Verkaufsmobil, in das 60.000 € investiert wurden. Ein Mitarbeiter ist auf vier Touren in Nürnberg und auf einer Tour im Raum Scheinfeld unterwegs. So bringt man nicht nur hauseigene Fleisch- und Wurstwaren unters Volk, sondern ergänzend u. a. Eier, Nudeln sowie vakuumiertes Angus-, Charolais- und Geflügelfleisch anderer Höfe. Ein bekannter Metzgermeister, der das Schwarzerle-Fleisch verarbeitet, ist Claus Böbel im 90 km entfernten Georgensgmünd-Rittersbach. Er lobt es als „fest, trocken und intensiv im Geschmack“, kurz: „Es hält, was es verspricht.“ Das sei den auch Kunden, die im Laden Edelteile wie Filet oder Schäufele nachfragen, gut zu vermitteln, der höhere Preis daher kein Problem. Für Schnitzel verlangt er 24 €/kg, für Kotelett 18 €/kg, für eine 190-g-Dose Stadtwurst oder Bratwurstgehäck 4,90 €. Claus Böbel, der im Online-Shop www.umdiewurst.de 43 Produkte (von Tomahawk-Steak bis Leberwurst) mit dem Schwarzerle-Logo anbietet, bezieht alle zwei Wochen ein im EG-Schlachtbetrieb Friedrich Neckermann in Aub geschlachtetes „Schwarzerle“ und ist „sehr zufrieden“ mit der Kundenresonanz.

Johannes Buchner könnte sich eine intensivere Zusammenarbeit mit regionalen Metzgern gut vorstellen. Da die Kapazitäten auf seinem Hof aber auf maximal 300 Schweine/Jahr begrenzt sind, denkt er zunächst über eine Lizenzvergabe für die Schwarzerle-Haltung an befreundete Landwirte nach. Sich selbst sieht er als „Überzeugungstäter“ und in der naturnahen Haltung eine Win-Win-Situation für Tiere, Landwirte, Metzger und Verbraucher. *Horst Buchmann*
www.laimbachhof.de

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittsmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Mado
- **Berufskleidung:** via Evenord
- **Gewürze:** via Evenord
- **Füller:** Baader
- **Kochkessel:** Zanussi
- **Kutter:** Lampert-SEMA
- **Transporter/ Fahrzeuge:** Gamo
- **Vakuuiergerät:** VacuMit
- **Wägetechnik:** Mettler-Toledo, Söhnle



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



Kein Höhenflug im Flachland

„Wir wollen nicht um jeden Preis wachsen, sondern das Vorhandene erhalten und weiter perfektionieren“. Vater und Sohn Kliem sind sich einig, wenn es um die Ausrichtung ihrer Fleischerei Lehmann im brandenburgischen Trebbin geht.



Die Kleinstadt Trebbin, etwa 20 km südlich der Berliner Stadtgrenze gelegen, ist mit knapp 10.000 Einwohnern und den üblichen Discountern kein leichter Standort für eine Fleischerei. „Wir sind durch Höhen und Tiefen gegangen“, berichtet Vater Karl-Heinz Kliem. Er meint damit vor allem ein Kapitel in der 90-jährigen Firmengeschichte – zum Ende der 1990-er Jahre: „Nach der Wende sind wir zu schnell groß geworden und dann wurde eine Bahnunterführung gebaut, die Kunden konnte nicht mehr hier parken.“ Sein Sohn Phillip Kliem (34) erinnert sich: „Ich habe damals gerade in Berlin Fleischer gelernt und dann schlitterte der elterliche Betrieb in eine Insolvenz. Aber was einen nicht umbringt, macht ihn härter“, sagt er im Brustton der Überzeugung. Durch eine übertragene Sanierung wurde aus dem Einzelunternehmen seines Vaters eine GmbH. Seit 2005 ist Phillip Kliem Geschäftsführer. Vater Karl-Heinz Kliem, die „graue Eminenz – so sagen die Leute“, übernimmt Buch- sowie Lohnbuchhaltung und steht dem Sohn so gut es geht zur Seite. Aus gesundheitlichen Gründen kann der Vater nur sitzend im Büro arbeiten, „eigentlich bin ich Rentner“, sagt er zufrieden. „Ich bin froh, dass er mich unterstützt. Mal bildlich gesprochen, lernt das Kind ja besser laufen, wenn man es an die Hand nimmt, als es einfach losrennen zu lassen“, meint sein Sohn und ergänzt: „Nach umfangreichen Umbauten und dem Neubau einer Schlachtereier hat die Fleischerei seit 2009 auch die EU-Zulassung.“

DUFTE SCHWEINE

Wer Saalower Kräuterschweine kauft, kann sicher sein, dass diese bei Lehmanns geschlachtet wurden. Die Schweine, die als Markenprodukt am Markt etabliert sind, gelten als fleischreich und fettarm. Das verfütterte Getreide enthält viele Kräutersamen – wurde also nicht davon befreit – und trägt damit zum Appetit der Schweine sowie zum besonderen Geschmack des Fleisches bei. „Auch Sternköche lieben dieses Fleisch. Und wenn einer einmal nach Mallorca übersiedelt, möchte er trotzdem das Kräuterschwein haben. So müssen wir dann ranklotzen, damit das Fleisch morgens pünktlich beim Großhändler ist“, betont Karl-Heinz Kliem.

Geschlachtet wird dienstags, mittwochs und freitags – pro Woche gerechnet etwa 45 Mast-



KONZEPT

FLEISCHEREI LEHMANN – TREBBIN

Fleischerei, die konsequent auf Regionalität in Rohstoffen/Rezepturen und eigene Schlachtung setzt. 29 Mitarbeiter, davon ein Auszubildender; zwei Standorte (davon einer in eigener Gesellschaft), zwei Marktanhänger und ein Marktwagen.

ERFOLGSFAKTOREN

- Hohes Maß an Regionalität (z. B. Saalower Kräuterschwein)
- Mehrere Standbeine
- Geschmack und große Auswahl der Fleisch- und Wurstwaren
- Gute Kooperation zwischen Vater und Sohn
- Wirtschaftlichkeit als Entscheidungskriterium

schweine, 40 Ferkel und zwei Rinder. Alle Tiere – nicht nur die Kräuterschweine – stammen aus der Umgebung der Fleischerei. „Wir können uns nicht auf einen Mastbetrieb festlegen, aber aus der Region muss das Fleisch sein und die Haltung und Fütterung schauen wir uns natürlich an.“ Karl-Heinz Kliem weiß genau, wovon er spricht. Er ist Agraringenieur, seinen Fleischermeister hat er in den 1990er-Jahren in der Abendschule absolviert.

Die Auslastung der Schlachtung sei wichtig, „aber an der Kapazitätsgrenze kratzen wir nur selten, manchmal mit den Spanferkeln. Letztendlich kommt ja die Zerlegung danach und das müssen wir alles noch bewerkstelligen können“, sagt Phillip Kliem. Sie versuchen, möglichst wenig Ware zuzukaufen und

viel aus der eigenen Schlachtung zu verarbeiten. Bei Schweinefleisch aus der eigenen Schlachtung liegt der Anteil bei etwa 85 %, bei Rind bei 60 %. Auch lohngeschlachtet wird hier.

MOBILE PRÄSENZ

Einer der Vorteile der eigenen Schlachtung ist die Verarbeitung von schlachtwarmem Fleisch, etwa für spezielle Salamisorten. Insgesamt gibt es in der Fleischerei an die zwölf Sorten Salami. Eine Besonderheit ist die „Clauert-Stracke“. Hans Clauert war der märkische Eulenspiegel, der in Trebbin („Clauert-Stadt“) lebte. Ihm ist diese Wurst gewidmet, „im Leinendarm mit Aufdruck – kommt gut an“, sagt Karl-Heinz Kliem und ergänzt: „Davon verkaufen wir

mindestens 50 kg pro Woche“. Für die Theke würden etwa 10 % der Produkte zugekauft, z. B. Aspikprodukte, Rohschinken und Chicken-Salami. Die Produkte der Fleischerei gibt es aber nicht nur in Trebbin. Wöchentlich werden mit den beiden Marktanhängern drei Märkte und mit einem Verkaufswagen zwei weitere Standorte bedient. Auch einen Partyservice bietet die Fleischerei an. Phillip Kliem sagt: „Das ist arbeitsintensiv, aber wir können nicht darauf verzichten.“ Und noch ein Standbein hebt er hervor: „Etwa 50 % unseres Umsatzes erreichen wir durch Großhandel und Lohnarbeiten. Wir liefern direkt an Händler und Gastronomen. Das hat auch den Vorteil, dass wir einen guten Frische-Umschlag haben, der im Laden und an unseren Ständen stets für frische und gute Produkte sorgt.“ Heike Sievers
www.fleischerei-lehmann.com
www.saalower-kräuterschwein.de

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschine:** Bizerba
- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Entschwarzer:** Maja Maschinenbau
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Kassensystem:** Syner.con/Apro.con
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Pökelinjektor:** Günther Maschinenbau
- **Räuchertechnik:** Bastra, Fessmann
- **Speckschneider:** Treif Maschinenbau
- **Spültechnik:** Meiko

Foto: Sievers

GEWUSST WIE CATERING UND PARTYSERVICE

39€*

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

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

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

BESTELLEN SIE HIER ISBN 978-3-928709-18-7
www.gastroinfoportal.de/fachbuecher



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.



Liebe zum Handwerk

Seit über 50 Jahren setzt Wunsch's Fleischspezialitäten im Bergischen Land Maßstäbe in Sachen Produktqualität. Die Wurstwaren wurden schon fast unzählige Male ausgezeichnet. Ihren Teil daran hat auch der Einsatz professioneller, effizienter Wolf- und Kuttertechnik.

Beim Eintritt in den Werksverkauf wandert der erste Blick zur Theke: „Alles, was wir bei uns herstellen, bieten wir auch an“, betont Geschäftsführer Dirk Wunsch zufrieden und zeigt auf die frische Wurst, den Aufschnitt und die vielfältigen Fleischspezialitäten in den Regalen und Theken. Seniorchef Dirk Wunsch und sein Sohn Christian haben rund 250 Rezepturen im Repertoire, von der

einfachen Mettwurst bis zum feinen Schinken. Hergestellt werden die Spezialitäten in der eigenen Produktionshalle in Bergisch Gladbach. Zwei große Türen führen in den Verarbeitungsraum, in dem die Maschinen schon früh morgens im Einsatz sind. Die Stimmung ist gut. Denn: Kürzlich wurde der Familienbetrieb mit dem Oscar der Fleischwarenbranche geehrt, dem Bundesehrenpreis der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Bei der Beurteilung kam es auf Details an: vom Aussehen der Produkte über die Zusammensetzung, die Konsistenz bis zu Geruch und Geschmack. „Die Auszeichnung ist fantastisch. Elf Goldmedaillen in verschiedenen Kategorien. Das war wirklich ‚wow‘“, schwärmt Dirk Wunsch.

GELUNGENES ZUSAMMENSPIEL

Auch in vierter Generation steht für den Familienbetrieb die handwerkliche Produktion, verbunden mit einem hohen Qualitätsanspruch,

Fotos: K+G Wetter



Durch die seitliche Abführung der Hartanteile am Winkelwolf erhöht sich die Qualität des gewolften Fleisches.

Der Auswerfer des Kutters sorgt durch seine spezielle Konstruktion für eine schnelle und restlose Entleerung der fertigen Produkte.



an erster Stelle. Beliebt bei den Kunden sind Frischwurst sowie hochwertige Fleisch- und Convenience-Produkte wie Frikadellen oder Rouladen. Qualität beginnt für Dirk Wünsch bei der Auswahl der Rohstoffe: „Unsere Kunden sollen wissen, woher ihre Ware kommt. Daher arbeiten wir mit ausgesuchten und langjährigen Partnern zusammen und achten konsequent auf artgerechte Tierhaltung sowie eine moderne Verarbeitung.“

Kompromisslos ist der Metzgermeister auch bei der Auswahl seiner Anlagen. „Wir setzen nur Maschinen ein, die zu uns und unseren Ansprüchen passen.“ Seit 2005 leisten Maschinen des hessischen Maschinenbauers K+G Wetter ihren Beitrag zur ausgezeichneten Qualität der Fleisch- und Wurstwaren. Es begann mit dem Misch-Winkelwolf, der bis heute im Einsatz ist. „Das Beste an den K+G-Maschinen ist ihre Zuverlässigkeit. Zudem ist die Qualität der verarbeiteten Fleischprodukte hervorragend“, betont Dirk Wünsch.

WENN'S DRAUF ANKOMMT...

Der Winkelwolf ist täglich im Einsatz. Er ist so konstruiert, dass das Fleisch in der Anlage zunächst gründlich gemischt und danach gewolft werden kann. Der Mischprozess ist intensiv und schonend. Für Dirk Wünsch bedeuten die kleinen Details der Maschinen des hessischen Herstellers viel: „Ein klarer Vorteil bei den K+G-Wölfen ist für mich die Sortiereinrichtung. Die seitliche Abführung der Hartanteile lässt sich einfach und schnell kontrollieren.“ Im Gegensatz zu anderen Einrichtungen erfolgt die Sortierung hier nicht über den Schneckenzapfen. So wird eine hohe Belastung der

Endlochscheibe verhindert. Auch die geringe Temperaturerhöhung der Produkte beim Wölfen sowie das klare, saubere Schnittbild haben die beiden Metzgermeister überzeugt.

Aus der Beziehung beider Unternehmen wurde eine jahrelange Partnerschaft. „Wir hatten einmal einen Notfall mit einer Maschine. K+G Wetter reagierte schnell und stand mit einer Lösung vor der Tür. Das werde ich nie vergessen“, lobt Dirk Wünsch. Und so entschied er sich auch bei der Wahl des Kutters zum zweiten Mal für diesen Hersteller. Seit 2007 ergänzt neben dem Winkelwolf der Vakuum-Kutter den Maschinenbestand. Die durchdachte und solide Konstruktion überzeugten dabei ebenso wie die Software CutControl zur Programmsteuerung und Rezepturverwaltung. „Da wir über die Software die Arbeitsschritte am Kutter sicher und reproduzierbar wiederholen können, ist die gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte einfacher und sicherer zu erreichen“, so Christian Wünsch. Die Bedienung des Kutters erfolgt über eine zentrale Steuereinheit mit übersichtlich gestalteter Bedienoberfläche. So lassen sich die wichtigsten Maschinenbefehle leicht und selbst erklärend ausführen. Durch den flexiblen Schneidraum und das Einsetzen der Stauwand kann der Kutter auf jede Produktgruppe angepasst werden. Für die Rohwurstherstellung unter Verwendung faustgroßen Gefrierfleisches bis -18°C wird ein großer Schneidraum ohne Stauwand genutzt, während für Brüh- und Kochwurst ein begrenzter Schneidraum durch



KONZEPT

WÜNSCH'S FLEISCHSPEZIALITÄTEN – BERGISCH GLADBACH
In vierter Generation geführter Familienbetrieb. Neben Fleisch- und Wurstwaren produziert die Fleischerei Convenience- und Vollconvenience-Produkte und bedient gastronomische Kunden. Musterbeispiel für langjährige Produktqualität aus Meisterhand.

ERFOLGSFAKTOREN

- Hoher Qualitätsanspruch
- Langjährige Partnerschaften
- Keine Kompromisse bezüglich der Maschinenteknik
- Mehrere Absatzwege
- Effizienter Einsatz der Technik

Einsetzen der Stauwand verwendet wird. Auch Convenience-Produkte werden im Kutter verarbeitet. Die hausgemachten Spezialitäten – nach Familienrezepten hergestellt – sind sehr beliebt. „Unsere Bergische Roulade oder die Wirsing-Roulade sind absolute Renner, gerade zu Weihnachten“, resümiert Dirk Wünsch.
www.wuenschs.de, www.kgwetter.de

Foto: K+G Wetter

Achtung Allergene

Alles Wissenswerte rund um das Allergenmanagement

Gleich bestellen!

Seit dem 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 Adressverzeichnis: Welche Unternehmen bieten Unterstützung?
Wer liefert was?
- **Die wichtigsten Unternehmen auf einen Blick**



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

Fotos: © Colourbox-Pic - Fotolia.com; © Les Cunliffe - Fotolia.com

MEHR TUCHFÜHLUNG

Der Deutsche Fleischer-Verband hat ein neues Präsidium: Die Delegierten wählten den Landesinnungsmeister von Niedersachsen-Bremen, Herbert Dohrmann, auf dem Bundesverbandstag in Saarbrücken turnusmäßig zum neuen Präsidenten. Die erste Frau im Gremium überhaupt ist die Sächsin Nora Seitz (32).

Der 126. Deutsche Fleischer-Verbandstag fand zum dritten Mal im kleinsten deutschen Flächenbundesland auf Einladung der Fleischerinnung des Saarlandes, unter Leitung von Landesinnungsmeister Volker Weider in der Congresshalle in Saarbrücken statt. Nach einem stimmungsvollen Begrüßungsabend im historischen Festsaal des Rathauses St. Johann in der Altstadt stand die traditionelle Matinée am ersten Veranstaltungstag auf dem Programm. Gastredner war in diesem Jahr der Chef des Kanzleramtes sowie Bundesminister für besondere Aufgaben, Peter Altmaier, ein gebürtiger Saarländer. Er lobte nicht nur die dortigen Fleischer seiner Kindheit, sondern vor allem die Ehrenamtskultur in Deutschland, was natürlich auch das Engagement vieler in den Innungen und Organisationen des Fleischerhandwerks betrifft. „Gute

Metzgereibetriebe sind eine Bereicherung der Lebenskultur in Deutschland. Und dies sollte auch so bleiben“, betonte der Minister. Sie seien Orte der Begegnung und des Austauschs und leisteten einen erheblichen Beitrag zu Gemeinschaft, Bildung und Gesellschaft. Gleichzeitig riet er den Anwesenden die Digitalisierung als Chance zu begreifen und vorhandene Potenziale für sich zu nutzen. Er folgte damit inhaltlich den Worten seines Vorredners, des scheidenden DFV-Präsidenten und neuen DFV-Ehrenpräsidenten Heinz-Werner Süß, der künftige Lösungen getreu dem Verbandstagsmotto „Vernetzt in die Zukunft“ ausschließlich im Dialog aller sieht: „Zusammenschließen, Vorteile schaffen, Wissen teilen und gemeinsame Ziele bearbeiten – diese Basis dürfen wir nicht aus dem Auge verlieren“, betonte er. Daher ließen es sich beide auch nicht nehmen,

DFV-Gesamtvorstand 2016

Werner Braun, Joachim Lederer, Klaus Gerlach, Otto Meinert, Dr. Bettina Hardtert, Hans-Christian Ockens, Heiner Kleinschmidt, Adalbert Wolf, Wolfgang Gehrlein, Markus Kramb, Volker Weider, Thomas Keller, Klaus-Dieter Kohlmann, Roland Lausen und Günter Grüner.

eine der erfolgreichen Teilnehmerinnen des Bundesleistungswettbewerbes der Fleischerjugend 2015, die Fleischerei-Fachverkäuferin Jasmin Kulke (Fleischerei Kollhorst, Varrel), für ihre tollen Leistungen gebührend zu ehren.

SPANNENDE WAHLEN

Die Mitgliederversammlung am zweiten Tag des Verbandstages stand ganz im Zeichen



Das neue DFV-Präsidium (v. l.): Konrad Ammon jun., Eckart Neun, Nora Seitz, der neue DFV-Präsident Herbert Dohrmann, Michael Durst sowie Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs.

AL-SYSTEME JETZT
mit innovativen Neuerungen



WÜRSTCHENPRODUKTION HEUTE

FLEXIBILITÄT UND EFFIZIENZ FÜR JEDE ANWENDUNG

UNSERE TOP-VORTEILE FÜR IHRE WÜRSTCHENPRODUKTION

- Vielseitigkeit in allen Darmsorten: Natur-, Collagen- und Kunstdarm
- Wahlweise Vollautomation mit automatischem Darmwechsel, halbautomatisch mit Revolver oder manuellem Darmaufziehen
- Produktvielfalt durch modularen Aufbau und großen Kaliberbereich
- Höchste Produktionsleistung bei erstklassiger Produktqualität
- Genaueste Gewichte durch perfektes Flügelzellenförderwerk

handtmann
Ideen mit Zukunft.

PROFITIEREN SIE VON UNSEREN INNOVATIONEN IN IHRER WÜRSTCHENPRODUKTION:

Neue Parallel-Verdränger und mehr. Für die optimale Verarbeitung
von Naturdarmprodukten!



Noch schonenderes Abdrehen durch neuen Parallel-Verdränger ist nur ein Beispiel der gewinnbringenden Neuerungen, mit der Handmann die automatische Würstchenproduktion perfektioniert.

Unser Portfolio an AL-Systemen bietet Ihnen das passende Modell für jede Produktionsanforderung: vom Einstiegsmodell in die automatisierte Würstchenproduktion bis zum Hochleistungsmodell für eine vollautomatische Mono-Produktion. Ob SCHNEIDEN und/oder HÄNGEN, ob manueller und/oder automatischer Darmaufzug.

- Vom Portionieren bis Hängen oder Schneiden ist jede Funktion perfekt im Einzelnen und optimal im Gesamtprozess
- Kürzeste Darmwechselzeiten für höchste Produktivität
- Garantiert exakt gleiche Längen bei allen Produkten
- HCU-Software on top für zusätzliche Kostenreduzierung durch automatische Gewichtsregulierung
- Flexibles Modul in komplexen Automationslösungen bis zur Verpackung



QUALITÄT IST, WENN IHR KUNDE MEHR WILL

Unsere AL-Systeme schaffen durch und durch perfekte Produktqualität





DFV-Ehrenpräsident Manfred Rycken und DFV-Präsident Herbert Dohrmann.



Jasmin Kulke wurde für ihre tollen Leistungen beim Bundesleistungswettbewerb 2015 geehrt.



Der Gastgeber: Volker Weider.

der Wahlen des neuen DFV-Präsidiums, die alle fünf Jahre stattfinden. Als Wahlleiter fungierte der DFV-Ehrenpräsident Manfred Rycken. Der scheidende DFV-Präsident Heinz-Werner Süss, der seit 2011 in diesem Amt war und nun einstimmig zum DFV-Ehrenpräsidenten gewählt wurde, übergab seine Präsidentenkette an Herbert Dohrmann (54). Dieser hatte als einziger kandidiert und wurde mit großer Mehrheit von 162 Ja-Stimmen (171 abgegebene Stimmen) gewählt. DFV-Vizepräsidenten sind der Landesinnungsmeister Hamburgs, Michael Durst, sowie der hessische Landesinnungsmeister Eckart Neun. Neu im DFV-Präsidium als weitere Mitglieder sind der neue bayrische Landesinnungsmeister Konrad Ammon jun. sowie die stv. Landesinnungsmeisterin von Sachsen, Nora Seitz (32), die sich mit 126 Ja-Stimmen (171 abgegebene Stimmen) gegen das bisherige Präsidialmitglied Klaus Gerlach, Landesinnungsmeister Berlin-Brandenburg, durchsetzte. Der neue Präsident bedankte sich für das entgegengebrachte Vertrauen und forderte die Anwesenden dazu auf, stärker „auf Tuchfühlung“ zueinander zu gehen. Seine eigene Frage „Wofür

stehe ich hier?“ beantwortet er so: „Ich bin Fleischer durch und durch. Gemeinsam Verantwortung tragen, Erfolge feiern und Herausforderungen lösen. Nur wenn wir noch mehr miteinander und mit anderen reden und diskutieren, können wir unsere Zunft nachhaltig voranbringen und den Nachwuchs für unsere Betriebe sichern. Wir sind aber auch in der Pflicht, über andere Lösungsansätze nachzudenken und die Partnerschaft zu Organisationen und Erzeugern zu vertiefen.“


AKTIONEN UND MEHR





Michael Durst vom Fachbeirat Werbung und Öffentlichkeitsarbeit stellte aktuelle und künftige Maßnahmen zur Förderung des Branchennachwuchses vor. Diese seien der weitere Ausbau und die Weiterentwicklung der Onlineportale wie www.fleischerberufe.de. Er verwies auf die neuen Elemente und Tools, etwa das „Wurst-Quiz“ oder die Broschüre „Leitfaden zur Nachwuchsgewinnung“. Sehr positiv sei auch die Innungsaktion „Bratentage“ bei den Mitgliedern angekommen, die 2017 mit der Aktion „Wilde Wochen“ fortgesetzt wird. Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs erläuterte zudem die neue Aufstellung der Finanzbuchfüh-

rung im Verband – eine Folge der neuen Steuergesetzgebung, die zu mehr Transparenz führt. Die Beiträge passt der Verband aufgrund sinkender Mitgliedszahlen für das Haushaltsjahr 2017 um 9 € auf 185,50 € je Mitglied an. Feierlich wurde es zum Schluss des Verbandstages nochmals, als die ehemaligen Landesinnungsmeister Kurt Matthes (Baden-

Württemberg), Emil Gustav Müller (Nordrhein-Westfalen) und Peter Raabe (Schleswig-Holstein) für ihr langjähriges Engagement mit dem DFV-Ehrenzeichen in Gold geehrt wurden. Zum Abschluss lud der Obermeister der Fleischer-Innung Potsdam, Mathias Bothe, die Anwesenden zum 127. Deutschen Fleischerverbandstag am 8./9. Oktober 2017 nach Brandenburg ein. *mth*

Fotos: Theimer



SLAUGHTER SYSTEMS

for cattle, pigs and sheep

Customized Solutions
for industry and craft.

RENNER
Schlachthustechnik GmbH
Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Tel. 0 73 66/9 20 96-0
Fax 0 73 66/9 20 96-99
www.renner-sht.de

© 2016 Renner-SHT

SCHNITZEL KREATIV



Der Wettbewerb wurde erneut in Kooperation mit dem Deutschen Fleischer-Verband (DFV) und dem Fachmagazin „Fleischer-Handwerk“ durchgeführt. Erstmals gingen die Preise an Auszubildende aus Nordrhein-Westfalen sowie Sachsen – an eine Fleischereifachverkäuferin und zwei Fleischer. Premiere hatte 2016 mit „Schnitzel Connection“ zudem ein vorgegebenes Motto, das von allen Teilnehmern in kreative und phantasievolle Snacks rund ums Thema Schnitzel umgesetzt wurde. Der Ideenwettbewerb richtet sich gezielt an den Fleischer-Nachwuchs. In diesem Jahr wurden verstärkt Berufsfach- und Meisterschulen angesprochen, denen umfangreiches Schulungsmaterial zur Verfügung gestellt wurde, um das Thema Snack und den Wettbewerb in den Unterricht einzubinden, z. B. zu den Themen Kalkulation, Idee & Name oder Zubereitung. Die Rücksendungen der Rezepte erreichten erneut einen Höchststand: über 100 Teilnehmer wurden gezählt – vom klassischen, aber neu interpretierten Schnitzelbrötchen über Schnitzel-Sticks bis zur Schnitzeltorte mit Aspik u.v.m. Die Sieger

Die Sieger des 6. Homann Snack Star stehen fest. Über die Urkunden und Pokale des Nachwuchswettbewerbes für kreative Snacks freuten sich in Saarbrücken Denise Völkel (21), Markus Münch (23) und Toni Kliwer (23).

2016 wurden nicht nur allein durch eine Fachjury ermittelt. Nach einer Vorauswahl, bei der die Rezepte nach festgelegten Kriterien bewertet und auf ihre Zubereitungstauglichkeit getestet wurden, wählte die Öffentlichkeit in

einem Online-Voting drei Wochen lang ihre Favoriten. Dieses Ergebnis floss ebenso wie das Urteil der Fachjury zu 50 % in die Wertung ein. Die Anzahl der Klicks und Bewertungen zeigte, wie gut das Voting angenommen wurde. Die Siegerehrung und Preisübergabe des Homann Snack Star fand bereits zum vierten Mal im Rahmen des Deutschen Fleischer-Verbandstages statt. Daher ließen es sich auch der DFV-Ehrenpräsident Heinz Werner Süß sowie das langjährige Präsidialmitglied und der Zuständige für den Bereich Berufsbildung, Klaus Gerlach, nicht nehmen, die drei Gewinner zu beglückwünschen und ihnen weiterhin viel Erfolg zu wünschen. Im Rahmen der Siegerehrung erfuhren die drei Azubis jede Menge Anerkennung und Lob bei der Verkostung ihrer Snacks, die sie im Vorfeld vor Ort zubereitet hatten. Die Snack-Saucen der Homann-Range dienten als ideale Begleiter der kreativen Snack-Küche. Der Wettbewerb beweist einmal mehr, wie viel kreatives Potenzial im Nachwuchs steckt und dass das Thema Snacks topaktuell ist. www.homann-snackstar.de

Fotos: Theimer, Homann Foodservice



Die Rezepte der Sieger



Denise Völkel, 3. Lj.,
Feinkostfleischerei Hidding, Münster

1.

CHEESE-NACHO-BURGER

Zutaten: 4 Hamburger-Brötchen, 6 Radieschen, 1 Pck. Büffelmozzarella, 2 Lauchzwiebeln, 1 Töpfchen Kresse, 4 Hähnchenschnitzel, 1 Pck. Schmelzkäse, 150 ml Sahne, 1 kleine Zwiebel, 1 Ei, 100 g Mehl, 1 Pck. Käse-Nachos, 3 TL Homann Snack Sauce Paprika Frischkäse, Paprikapulver, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Hähnchenschnitzel salzen und pfeffern. Dann in Mehl und einem aufgeschlagenem Ei wenden. Die Nachos fein zerbröseln und das Hähnchenschnitzel darin wenden, bis es rundum bedeckt ist. Danach in der Pfanne braten. Zwiebeln klein schneiden und in einem Topf schmoren, die Sahne und Schmelzkäsescheiben dazugeben, langsam erhitzen und rühren, bis eine feste Sauce entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken, 3 TL Snack Sauce Paprika Frischkäse dazugeben. Die Hamburger-Brötchen aufbacken. Feldsalat, Radieschen, Lauchzwiebeln, Kresse waschen und zuschneiden. Büffelmozzarella abtropfen lassen und in



acht Scheiben schneiden. Brötchen aufschneiden und beide Hälften mit Käsesauce bestreichen. Mozzarella auf die untere Hälfte legen, mit Kresse und Lauchzwiebeln belegen, dann das Schnitzel daraufgeben. Nun Radieschen Feldsalat, Lauchzwiebeln platzieren. Zum Schluss die obere Hälfte des Brötchens als Deckel auflegen.

Zubereitungs-Alternativen: andere Arten von Schnitzeln, Nachos, Brötchen oder Gemüsesorten verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

SCHNITZEL-DÖNER À LA MAX

Zutaten: ¼ Fladenbrot, 160 g Schnitzel (6 Stück), 50 g Nadler Farmersalat, 4 Scheiben Gurke, 4 Scheiben Tomate, 15 g Nadler Remoulade, 15 g Homann Snack Sauce Paprika, Frischkäse, 3 Blätter Salat

Zubereitung: Fladenbrot vierteln, kurz warm halten. Schnitzel dünn schneiden und klopfen, panieren und braten. Salat waschen, Gurke und Tomate schneiden, Fladenbrot mit Salat füllen, Schnitzel hineinstecken, Farmersalat, Remoulade sowie Snack Sauce Paprika Frischkäse verteilen. Garnitur: Gurke und Tomate.

Zubereitungszeit: 30 Minuten/10 Stück

Max Münch, 2. Lj., Fleischerei Münch, Lommatzsch



2.



3.

TONI'S SCHNITZEL

Zutaten: 100 g Lachsschnitzel, 20 g Cornflakes, 10 g Rucola, 10 g Homann Snack Sauce Paprika, Frischkäse, 10 g Mehl, 5 g Serrano-Schinken, 1 Ei, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Längs aufgeschnittenes Lachsschnitzel mit Serrano-Schinken belegen. Dünn mit Homann Snack Sauce Paprika Frischkäse bestreichen und darauf den Rucola gleichmäßig verteilen. Aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Mehl, Ei und Cornflakes panieren. Die Cornflakes davor fein zerstoßen. Im 180°C heißem Fett 5-6 Min. frittieren. Zahnstocher entfernen, das Fett abtropfen lassen und in einer Serviette als Fingerfood servieren.



Zubereitungs-Alternativen: Salbei statt Rucola verwenden; auch die Sauce kann variieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Toni Kliwer, 3. Lj., Bio-Fleischerei Mörl, Doberschau-Gaußig



NEUES AUS DER KONSERVE

Seit Louis Pasteur (1822-1895) ist das Haltbarmachen Gegenstand wissenschaftlicher Forschungen. Diese begnügen sich heute nicht mehr mit optimalen Prozessergebnissen, sondern suchen nach maximaler Produktqualität. Das führt auch zu neuen technischen Lösungen.

Trotz aller Fortschritte beim Haltbarmachen und Bevorraten verderben aber heute noch bis zu 25 % der Weltproduktion an Lebensmitteln – in Europa sind es bis zu 280 kg pro Kopf und Jahr. Um ein Lebensmittel zu konservieren, also die natürlichen Zerfallsprozesse zu verlangsamen und möglichst aufzuhalten, müssen die darin vorhandenen Mikroorganismen und Enzyme ausgeschaltet werden. Dazu existieren zahlreiche Verfahren, die sich unterschiedlich systematisieren lassen. Generell wird in physikalische, chemische und biologische Verfahren unterschieden. In der Praxis werden häufig aber Kombinationen dieser Möglichkeiten angewendet bzw. bedingen sich, wie etwa das Zugabe von Antioxidantien beim Herstellen von Rohwurst, das den Sauerstoffgehalt senkt. Fleisch und Fleischprodukte enthalten Nährstoffe für Bakterien, Hefen und Schimmel-

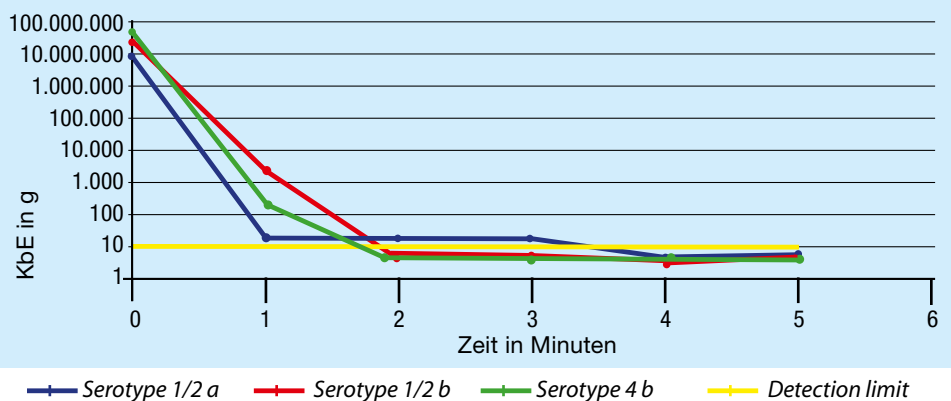
pilze. Sie sind ein besonders gutes Nährsubstrat zahlreicher Mikroorganismen

VERDERB VERHINDERN

Da sich eine Kontamination trotz einem sorgfältigen Einhalten der Hygienevorschriften und strengeren Regelungen für das Schlachten (z. B. TierSchlV vom 20. Dezember 2012) nicht völlig verhindern lässt, drohen mikrobieller Verderb und damit eine Gefährdung der Gesundheit der Verbraucher. Um Zellteilung und Wachstum von Mikroorganismen zu verhindern oder einzuschränken, sind klassische Maßnahmen wie Trocknen, Salzen, Räuchern, Einlegen in Gewürzmischungen sowie Aufbewahren bei niedriger Temperatur noch immer von Bedeutung. Anfang des 19. Jahrhunderts begann der Aufstieg der Hitzebehandlung als wichtige Methode zum Abtöten von Mikroorganismen.

Die Konservendose aus Metall wurde 1810 patentiert und der Erfinder P. Durand gründete

Reduktion von *Listeria monocytogenes* in Rohschinken bei 600 MPa und +5°C



Mittels hohem Druck lassen sich z. B. Listerien in Rohschinken vernichten.

Quelle: Hiperbaric

Foto: Colourbox.de



1812 gemeinsam mit J. Hall und G. Donkin in Bermondsey, einem Stadtteil von London, die weltweit erste Konservenfabrik. Die Deckel wurden mit Blei verlötet, was zu Bleivergiftungen führen konnte. Erst später, etwa zur Zeit der Erfindung des Einmachglases mit Gummiring (1892), begann der Siegeszug der Metallkonserven, dank besserer Materialien und Produktionsanlagen. Dann wurden Louis Pasteurs grundlegende Arbeiten über das Abtöten von Mikroorganismen wissenschaftlich vertieft, zunächst gefördert von der expandierenden amerikanischen Konservenindustrie. Heute sind die Hitzeresistenz der Mikroorganismen (D-Wert) und die Kinetik ihrer Abtötung bzw. Inaktivierung weitgehend erforscht, ebenso die Wärmeübertragung im Füllgut, die Einflüsse von Form und Kopfraum des Behältnisses auf den Temperaturanstieg und der Einfluss der Temperatur auf den Abbau wertvoller Inhaltsstoffe, z. B. der Vitamine. Damit lassen sich die Prozesse so auslegen, dass der gewünschte Effekt erreicht wird: Beim Pasteurisieren (bei Temperaturen unter 100°C) eines keimarmen Produktes oder beim Sterilisieren, das bei hohen Temperaturen (über 100°C) und ausreichend langen Erhitzungszeiten das Abtöten von Mikroorganismen und hitzeresistenten Bakteriensporen gewährleistet. Gegen das Auskeimen verbliebener Sporen (*Bacillus* und *Clostridium*), die sehr widerstandsfähig gegen Hitze, Kälte, Austrocknung und Strahlung sind, helfen passende aw- und pH-Werte.

Foto: R. Kuffler

FRAGE DER QUALITÄT

Konservierungsverfahren führen meist zu ungewünschten Veränderungen des Produkts. Bei der Hitzebehandlung kommt es zu Volumenschrumpfung, Änderungen der Fleischfarbe, des Geruchs, des Geschmacks sowie der Textur und zum Masseverlust durch den Austritt von Fleischsaft. Der ernährungsphysiologische Verlust durch den Abbau wichtiger Inhaltsstoffe wird mit 10 bis 20 % beziffert. Er betrifft z. B. Aminosäuren und die Schädigung der Eiweißqualität. Methoden wie Pökeln (Suren) und Räuchern (Selchen) werden bezüglich des Verwendens bzw. möglichen Entstehens von Stoffen (Nitrite, Benzpyren), die als krebserregend gelten, kritisch betrachtet. Obwohl die technologischen Abläufe ständig modifiziert und verbessert werden, führen sie nicht immer zu Produkten, die den ständig steigenden Anforderungen der Verbraucher entsprechen.

PRODUKTE SCHONEN

Dazu zählt ein möglichst gesundes und frisches Produkt mit gutem Aussehen und Textur, bei dem die natürlichen Eigenschaften der verarbeitenden Stoffe erhalten sind. Um diese Qualitätsanforderungen zu erreichen, ist ein schonendes Haltbarmachen nötig. Eine möglichst geringe Kontamination der Ausgangsstoffe ist dabei hilfreich. Für thermische Verfahren bedeutet dies, die bei der Wärmebehandlung unerwünschten Abbauprozesse durch geeignete Verfahrensführung, z. B. Hochtemperatur-Kurzzeit-Erhitzung (HTST),

zu reduzieren. Bei der Kältebehandlung sind die Abläufe so zu steuern, dass Schäden beim Gefrieren nicht auftreten.

Neben der Auswahl des besten Verfahrens zur Haltbarmachung geht es auch darum, auf künstliche Zusatzstoffe zu verzichten bzw. durch natürliche Konservierungsmittel zu ersetzen sowie

den Einsatz von Salz, Fett und Zucker zu hinterfragen und gegebenenfalls zu senken.

DRUCK ALS MITTEL

Neue Methoden des Haltbarmachens von Lebensmitteln werden daher vor allem daran gemessen, in welchem Maße sie deren ernährungsphysiologische Eigen-





SAFER SIEGELN

SIEGELMASCHINEN & MENÜSCHALEN

... KOMMT SICHER LECKER AN

Interesse an unseren Produkten?
Rufen Sie uns an:
0800 9094110
(kostenlos aus deutschen Festnetzen)

MIVEG GmbH AFS – European –
Gewerbering 4, 91341 Röttenbach
www.safer-siegeln.de

FÜLLER UND KUTTER

Wir haben fünfzig Jahre Erfahrung.



Die Vakuumfüllmaschinen der Serie 300 speziell für Handwerksbetriebe. Innovative Technik und der wartungsfreie, leistungsgeregelte Frequenzantrieb garantieren höchste Produktionssicherheit.

www.dueker-rex.de



FLEISCHEREIMASCHINEN

schaften erhalten sowie die Zubereitung und den Verzehr vereinfachen. Etabliert hat sich die Hochdruckpasteurisation, international bezeichnet als High Pressure Processing (HPP), High Hydrostatic Pressure (HHP) oder Pascalization bzw. Bridgmanization (nach Percy W. Bridgman, 1882-1961, erhielt 1946 den Nobelpreis auf dem Gebiet der Hochdruck-Physik). Die Wirkung hohen Druckes auf Mikroorganismen ist seit 1884 bekannt, etwa seit 1990 wird sie industriell angewendet, vor allem bei Fruchtsäften und Kosmetika. Dieses nicht-thermische Verfahren erhält die Merkmale des frischen Produkts, die sensorischen und ernährungsphysiolo-

gischen Eigenschaften bleiben fast erhalten. Für Produkte, die nicht thermisch behandelt werden können, kann HPP eine Lösung sein. Pathogene Keime wie *Listeria* und *Salmonella* (s. Diagramm S. 34) werden vernichtet. Hefen und Schimmelpilze werden schon bei niedrigem Druck inaktiviert, Sporen können dagegen einen Druck von über 1.000 MPa überleben. Die Verfahrensführung ist dem Ziel der gewünschten Inaktivierung anzupassen. Die Hochdruckbehandlung erfolgt meist in Kombination mit Schutzatmosphäre und Vakuumverpackung. In einer HPP-Anlage wird das verpackte Produkt hohem Wasserdruck bis zu 600 MPa ausgesetzt. Die Anforderungen

an das Verpackungsmaterial sind daher hoch. Interessant ist für Fleischerzeugnisse, dass HPP die Haltbarkeit salzreduzierter Produkte ohne Zusatz von Konservierungsstoffen verlängert. Anwendung findet sie derzeit vorrangig bei Rohschinken, Kochpökelwaren und Brühwürsten.

Von den derzeit auf dem Markt befindlichen hochdruckbehandelten Lebensmitteln nehmen Fleischwaren mit einem Anteil von etwa 28 % hinter Gemüseerzeugnissen (36 %) vor Fisch und Säften (je 15 %) den zweiten Platz ein. Dank seiner Vorteile und neuer, wirtschaftlich arbeitender Anlagen wird HPP weiter an Bedeutung gewinnen. *Dr. Heinz Schleusener*



F. Krenn
Sicher sterilisieren

Autoklaven aus Edelstahl in den Größen von 120 bis 1.000 l stellt F. Krenn her. Sie eignen sich für das Sterilisieren und Konservieren von Dosen, Gläsern, Beuteln etc. und sind in allen Beheizungsarten erhältlich. Die Autoklaven werden per Mikroprozessor MRA 590 gesteuert und entsprechen TÜV geprüfter Qualität nach Druckgeräterichtlinie 97/23/EG. Laut Hersteller zählen eine 40 % schnellere Aufheizzeit sowie 45 % weniger Energiekosten pro Charge zur den Vorteilen. Optional gibt es Datenlogger zum Aufzeichnen, Speichern und Drucken sowie eine vollautomatische Steuerung. www.f-krenn.de

Handtmann
Auf das Gramm genau

Für das Befüllen von Dosen, Bechern, Gläsern oder Schalen mit streichfähigen Produkten wie Leberwurst, Aufstrichen oder Pasteten bietet Handtmann unterschiedliche Lösungen an, die an die Vakuümfüller VF 608 plus, VF 610 plus, VF 612 und VF 616 angeschlossen werden. So wird auch bei kleinen Chargen wirtschaftlich gearbeitet und dem Aspekt der Sortenvielfalt nachgekommen. Flüssige oder pastöse Massen – auch mit Grobeinlagen – lassen sich mit dem manuell bedienbaren Dosierventil einfüllen. Das Flügelzellen-Förderwerk des Füllers gewähr-

leistet eine hohe Genauigkeit beim Portionieren. Mehrbahning und grammgenau dosiert auch das Dosiersystem VDM mit servogesteuerter Hebeeinrichtung flexibel in alle Behältnisse. Die Verfahrbewegung der Ventile kann in bis zu fünf verschiedenen Stufen individuell an die Produkteigenschaften angepasst werden. So entsteht ein optimales Produktbild. Die Dosierköpfe sind leicht zu wechseln. Der Abstand der Ventile zueinander ist variabel einstellbar. So können effizient viele unterschiedliche Produkte abgefüllt werden. Die Ventile sind entsprechend den Produkteigenschaften wählbar. www.handtmann.de



Stiller
Deckel auf der Dose

Maximal 1.000 Dosen pro Stunde (Durchmesser 52-99 mm, Höhe 30-300 mm) aus Weißblech sowie Kombi-/Pappwickeldosen verschließt die halbautomatische Dosenverschließmaschine STA 1200 von Stiller. Sie verfügt über eine automatische Deckelzuführung mit Abschneckmagazin und ersetzt so das manuelle Auflegen des Deckels vor dem Verschließvorgang. Die Dose wird ohne Deckel auf den Unterteller gestellt und das Verschließen per Zweihand-Sicherheitssteuerung gestartet. Sie wird angehoben, der Deckel übernommen, beides in Rotation versetzt und verschlossen. Danach stoppt die Dose und wird stillstehend abgesenkt. Zugleich gelangt der nächste Deckel unter den Verschließkopf. Die mobile Maschine ist flexibel einsetzbar. www.stillergmbh.de

Fotos: F. Krenn, A. Handtmann Maschinenfabrik, Stiller



MASCHINELL ENTVLIIESEN

Entvlienes Fleisch ohne Sehnen, Fettschichten und Vliesreste wirkt in der Theke hochwertig, gesund und edel. Ein maschinelles Entvliesen steigert Qualität und Ausbeute und dient der Erweiterung des Sortiments.

Entvliemaschinen entfernen hauchdünnes Bindegewebe, Faszien, Fettreste und feine Sehnen schnell von unterschiedlichen Teilstücken, ohne die Oberfläche des Fleisches einzuschneiden und zu beschädigen und wertvolles Magerfleisch mit abzutrennen. Die EVM 5004 von der Maja-Maschinenfabrik eignet sich für größere Handwerks- und Filial- sowie kleinere Zerlegebetriebe. Die Schnittbreite von 434 mm reicht zur bequemen Bearbeitung der gesamten Produktpalette von Schwein, Rind/Kalb, Wild, Pferd, Geflügel etc. aus. Das moderne Design der Maschine ermöglicht ein ergonomisches Arbeiten und schafft Hygienebedingungen, welche die tägliche Reinigung der Maschine erleichtern. Es gibt keine waagrechten Flächen am Untergestell, an denen sich Rei-

nigungsmittel oder Schmutzpartikel festsetzen können. Auch auf eine durchgängige Bodenplatte wurde verzichtet, da an deren Unterseite Spritzwasser vom Boden zu Verunreinigungen führen könnte. Stattdessen besteht die Kübelauflage aus Edelstahlrohren mit V-förmigen Abtropfkanten. Für die Reinigung des Entvliesbereichs wird der Arbeitstisch in Reinigungsstellung hochgeklappt. Praktisch ist auch das Messerhandling: Zum Wechseln der Klinge sowie zu Reinigungszwecken muss der Messerhalter nicht ausgebaut werden. Er verbleibt in der Maschine und wird lediglich hochgeklappt. Das Entvliemesser wird ohne Werkzeugeinsatz über einen Schnellspanverschluss ein- und ausgebaut – ganz ohne den Einsatz eines weiteren Werkzeugs. www.maja.de

Foto: Maja-Maschinenfabrik

Mehr für Sie drin

Gewinnen und begeistern Sie Kunden mit ausgereiften Ideen und einer einzigartigen Vielfalt für Fleisch, Wurst, Fisch, Convenience!

FRUTAROM Savory Solutions GmbH
sginfo@frutarom.com
www.frutaromsavory.com
f Gewürzreporter



F-Line F100

- ▶ Groß dimensionierte Flügelzellenförderwerke für beste Produktqualität
- ▶ Niedriger Verschleiß und hohe Standzeiten durch Peek-Cam-System
- ▶ Für handwerkliche und industrielle Produktionsstätten
- ▶ Servoantriebe garantieren höchste Portioniergenauigkeit auch bei hohem Massendurchsatz
- ▶ Flexibel einsetzbar für unterschiedlichste Anwendungsbereiche
- ▶ Sichere, rationelle Herstellung selbst schwierigster Produkte



Heinrich Frey Maschinenbau GmbH
Fischerstraße 20
D-89542 Herbrechtingen
Telefon: +49 7324 1720
Fax: +49 7324 17244
info@frey-maschinenbau.de



www.frey-maschinenbau.de



Auf der IFFA 2016 stellte Walter Gerätebau einen halbautomatischen Reinigungsautomaten für Beschickungswagen vor. Es gibt ihn inzwischen in vier Varianten: mit integrierter Druckerhöhung oder zum Anschluss an ein bestehendes Druckwassernetz mit Chemiedosierung (zwei Reinigungsprogramme) sowie mit integrierter Druckerhöhung oder zum Anschluss an ein bestehendes Druckwassernetz (ein Reinigungsprogramm). Die Kutterwagen werden damit halbautomatisch von innen gereinigt. Für die Außenreinigung gibt es eine Handlanze. Seit der Vorstellung des Gerätes wurde es bei der Metzgerei Schneider in der Praxis erprobt und weiterentwickelt. Geschäftsführung und Mitarbeiter sind begeistert: Ein Mitarbeiter schiebt den Wagen in die Aufnahme und startet das gewünschte Programm per Knopfdruck. Die Dreh-/Kippvorrichtung schwenkt den Wagen in die Reinigungsposition, die Innenreinigung beginnt. Im ersten Schritt wird er per Düsensystem RD3 mit dem dreidimensionalen Spritzbild der Behälter von innen mit Druckwasser gereinigt (ca. 90 Sek.). Die Dampfentwicklung ist minimal. Je nach Ausstattung des Geräts bzw. Programmwahl folgt die Schaumreinigung, bei der das Reinigungskonzentrat mittels automatischer Chemiedosierung in den Behälter gelangt (inkl. Einwirkzeit ca. 120 Sek.). Dann wird dieser erneut mit Wasser ausgespült und vom Gerät in der Ausgangsposition abgesetzt. Während der Innenreinigung kann die Außenreinigung mit der integrierten Lanze stattfinden. Da sich der Behälter während der Innenreinigung in einer ergonomisch günstigen Position befindet, kann der Mitarbeiter auch die Räder und die Seiten gut reinigen. Zudem bilden sich auf der Behälterinnenseite keine Eiweiß- und Kalkbeläge mehr. Neben der Grundreinigung der Wagen wird das Gerät dort auch für die Zwischenreinigung speziell bei Produktwechseln genutzt, da die Innenreinigung mit Wasser nur etwa 90 Sekunden dauert. Die Mitarbeiter der Metzgerei Schneider sind voll des Lobes und geben das Gerät auf keinen Fall mehr her.

KUTTERWAGEN REINIGEN

Beschickungswagen sind hohen Herausforderungen ausgesetzt. Daher entwickelte Walter Gerätebau für die Metzgerei Schneider in Pliezhausen eine Lösung, welche die Wagen schont, die Hygiene gewährleistet und die Ergonomie für die Mitarbeiter erhöht.

Seit über 40 Jahren stellt Walter Gerätebau Reinigungsgeräte für Druck- und Schaumreinigung sowie Desinfektion her. Viele Kunden setzen auf die Lösungen des Herstellers, die Metzgerei Schneider seit 2011. Bei ihrer Arbeit stellten die Mitarbeiter der Metzgerei fest, dass das Reinigen der Kutterwagen sehr aufwändig ist, da hohe Hygiene-Anforderungen zu erfüllen sind. Zudem ist eine manuelle Reinigung bei zunehmender Stückzahl unwirtschaftlich. Leere Wagen (etwa 40 kg) werden daher oft auf dem Boden per Handlanze gereinigt – ohne Hilfsmittel über eine Ecke gekippt und auf eine Seite geworfen. Dabei werden sie mehrfach gewendet, umgeworfen und wieder aufgestellt. Beschädigungen an den Ecken und ab-

gerundeten Kanten, Beulen und Risse sind die Folge. Die Oberfläche wird rau, das Verschmutzungs- und Verletzungsrisiko steigt.



www.walter-geraetebau.de
www.metzgerei-schneider.org



Düker-Rex Sparen beim Füllen

Für Betriebe mit häufigem Sortenwechsel und normalen Brätmengen eignet sich der Vakuumfüller RVF 327 von Düker-Rex. Er steht laut Hersteller für Zuverlässigkeit, schnelle und einfache Reinigung sowie niedrige Restmengen und Energiekosten. Wahlweise gibt es Klapprichtvarianten von 100 und 160 l Inhalt, was eine Füllleistung von bis zu 2.700 kg/h erlaubt. Eine exakte Portioniergenauigkeit sowie geräuscharmer Lauf gewährleistet der Rex Servodrive. Das aus verschleißfestem Edelstahl gefertigte Flügelzellenförderwerk sorgt für eine hohe Standzeit sowie Produktqualität. Es transportiert Füllmassen schonend und reduziert die Restluft im Brät. Die standardmäßige Clippersteckdose erlaubt ein Ansteuern von Clip- bzw. Zusatzmaschinen. Zudem ermöglicht es der Füller, eine rotierende oder starre Darmhaltevorrichtung zu montieren, die das Abdrehen von Kunst- und Naturdärmen erleichtert. Zu den Füllern gibt es Linienlösungen für ein Kalibrier- und Hängesystem sowie den Service von Werks- und Generalüberholungen älterer Maschinen. www.dueker-rex.de

Laska

Mischen statt tumbeln

Die Herstellung von Kochschinkenspezialitäten kleiner bis mittlerer Größe führt die Maschinenfabrik Laska die Mischmaschinen ME 130 und ME 250, die anstelle eines Tumblers einsetzbar sind – auch für andere Produkte. Die Maschine wird mit den Schinkenteilen beschickt, die dann schonend mit der automatischen Poltereinrichtung unter Vakuum massiert werden. Die optimale Bearbeitung der Schinkenteile stellen die Mischarme – Z-Arm- oder Paddelmischwellen – sicher, die sich automatisch bei leichtem Druck in die entgegengesetzte Richtung drehen. Weitere Vorteile sind kurze Entleer- und Reinigungszeiten, stufenlos einstellbare Drehzahlen der Mischwellen und doppelt abgedichtete Mischwellen vom Produkt- zum Antriebsbereich. www.laska.at



Frey Maschinenbau Höherer Druck

2016 feierte Frey Maschinenbau sein 70-jähriges Bestehen und war auch in diesem Jahr vielen seiner Kunden ein zuverlässiger Partner. Mit der F103, F163 und F193 platzierte das Unternehmen eine Vakuumfüllerserie mit erhöhtem Fülldruck. Dieser beträgt bis zu 55 bar, wodurch sich die Maschinen, in Verbindung mit dem Füllwolf WK98, gut für die Herstellung kleinkalibriger Würstchen eignen. Die Füllleistung beträgt max. 3.000 kg/h. Ansonsten sind die Modelle jeweils baugleich mit den Vakuumfüllern der F-Line, F100, F160 und F190. Neu bei Füllern der mittleren Baureihe sind steckbare Steuerkurven, die den Verschleiß im Förderwerk aufnehmen und vom Anwender leicht ohne Werkzeug getauscht werden können. Kleine Burger hingegen gelingen mit der Produktionslinie DMFB 60-2 Linear mit einer maximalen Portionierleistung von 440 Stück pro Minute bei 220 Takten/Minute. www.frey-online.com



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



MEHR ALS STROMVERGLEICH

Wer eine Energieberatung in Erwägung zieht und dabei staatliche Förderung oder günstige Kredite in Anspruch nehmen möchte, sollte sich bei der Auswahl des Energieberaters im Vorfeld genau informieren. Fördermittel dafür sind nur über zertifizierte Anbieter möglich.

Der Begriff des Energieberaters ist als Berufsbezeichnung nicht geschützt, daher gibt es auch schwarze Schafe. „Prinzipiell kann sich jeder so nennen, der verschiedene Stromanbieter vergleicht oder eine Glühlampe durch LED-Leuchten ersetzt. Das hat mit einem professionellen Energiekonzept aber überhaupt nichts zu tun, denn hier sind viel Know-how und spezielle Fachkompetenz gefordert“, weiß Dipl.-Wirtsch.-Ing. (FH) Cornelius Ober, Geschäftsführer der ESA-Energieberatung, Geschäftsbereich der Cornelius Ober GmbH in Eisenach, Thüringen. Professionelle Dienstleister erstellen immer ein kostenloses, unverbindliches Angebot. Zudem analysieren und beantragen sie die individuellen Fördermöglichkeiten einer Energieberatung im Vorfeld. Die Kunden wissen so

vor dem Start eines Projekts, welche Kosten entstehen, und erleben keine bösen finanziellen Überraschungen im Nachhinein. „Den wenigsten ist bewusst, dass in den meisten Fällen schon die Kosten für die Erstellung eines umfangreichen Energiekonzepts zu 80 % förderbar sind. Diese Förderung kann nur dann beantragt und in Anspruch genommen werden, wenn das Energiekonzept von einem zertifizierten Energieberater erarbeitet wurde“, sagt Cornelius Ober, der u. a. von KfW, BAFA (Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle) und Thüringer Aufbaubank zertifiziert wurde.

ENERGIEKOSTEN SENKEN

Eine seriöse Energieberatung beinhaltet eine Vielzahl unterschiedlicher Maßnahmen und

Tätigkeiten, um Energiekosten effektiv zu senken. In Zeiten steigender Energiepreise rücken energieeffiziente Gebäude zunehmend in den Vordergrund. „So lassen sich hier im Vergleich zu unsanierten Gebäuden bis zu 80 % Energiekosten sparen“, betont der Energieexperte. Für Unternehmen ist es von zentraler Bedeutung, die größten Verbraucher aus dem Bereich der Querschnittstechnologien – wie Druckluftherzeugungsanlagen, Wärmerückgewinnungsanlagen, Kälte-, Lüftungs- und Klimatechnikanlagen – zu optimieren. Auch Lastganganalysen, Preiskontrolle und die Prüfung der Wahl der Energieträger fallen unter die Optimierungsmöglichkeiten. „Die Förderung dieser hocheffizienten, am Markt verfügbaren Querschnittstechnologien durch die BAFA wurde verlängert und kann noch

bis Ende 2019 in Anspruch genommen werden“, weiß Cornelius Ober. Aber auch Umweltschutz, Nachhaltigkeit, Ressourcen- und Klimaschutz spielen bei der Entscheidungsfindung eine wichtige Rolle. „Welche Maßnahmen und einzelnen Schritte zum Tragen kommen, variiert von Projekt zu Projekt und hängt immer stark von den individuellen Gegebenheiten und Zielvorstellungen ab“, erklärt der Energieberater. So umfasst das Leistungsspektrum im Rahmen der Energieberatung viele verschiedene Bereiche. Die Beratung zu möglichen Erneuerungen von Heizungs- und Lüftungsanlagen oder zur Außen-dämmung von Wänden, Dächern und Fenstern zählt ebenso dazu wie das Aufdecken von Einsparpotenzialen bei den Energiekosten in Produktionsgebäuden. Die Erstellung von Sanierungskonzepten, die Beantragung von Fördermitteln und die Analyse zur Steuererstattung von Energiesteuern sind diesbezüglich auch zu nennen.

MODERNE MESSTECHNIK

Am Anfang steht eine exakte Analyse. Neben einem ausführlichen, persönlichen Gespräch mit dem Kunden, der Vor-Ort-Begehung und der Erhebung unterschiedlicher Daten bildet die messtechnische Untersuchung den wichtigsten Teil, um einen exakten

Ist-Zustand zu erhalten und so Einsparpotenziale im Energiekonzept transparent zu machen. Oft trennt sich spätestens hier bei Energieberatern die Spreu vom Weizen, denn die Anschaffung der technischen Geräte bedeutet eine nicht unerhebliche Investition, ohne die eine exakte und qualifizierte Analyse, Planung und Konzeptionierung nicht möglich ist. „Wir verfügen über modernstes Equipment aus dem Bereich Messtechnik. Dabei erfassen unsere Messungen Energieströme von elektrischer oder thermischer Natur“, erläutert Cornelius Ober. So handelt es sich im Einzelnen etwa um elektrische Messungen, Durchflussmessungen an Rohrleitungssystemen, Klimamessungen, Infrarotthermografie, Messungen der Beleuchtungsstärke und Ultraschall-Druckluftleckage-Messungen. Die gewonnenen Daten fasst der Energieberater in einem Energieflussdiagramm zusammen. „Nur so können wir Schwachstellen aufspüren und auf Basis der gemessenen Daten ein individuell auf die Kundenbedürfnisse zugeschnittenes Energiekonzept erarbeiten, das alle Ist-Werte und natürlich entsprechende Vorschläge für Maßnahmen enthält, die eine Energieeffizienzsteigerung und Kosteneinsparung erzielen“, resümiert der Experte. www.esa-energieberatung.de

Der Mittelstandsverbund – ZGV e.V.

Klimaprofis für den Mittelstand

Das Energiesparen ist in vielen Unternehmen noch immer ein Stiefkind. Damit sich das ändert, rief der Mittelstandsverbund das neue Förderprojekt „Klimaprofi für den Mittelstand“ ins Leben. „Fleischer und Bäcker verbrauchen im Backprozess und bei der Kühlung enorm viel Energie“, erklärt Projektleiter Ernst Panse. Dennoch seien diese Branchen beim Energiesparen noch häufig zögerlich. Gemeinsam mit anderen Experten berät er Unternehmer kostenlos zu Energieverbrauch und Fördermöglichkeiten, ob bei Öfen, Kühlraumaggregaten, Lüftungsanlagen oder Beleuchtung. Mit den richtigen Maßnahmen könne der Energieverbrauch um bis zu 30 % reduziert werden. www.mittelstandsverbund.de

Professionelle Spültechnik für den Meister



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





Genuss zu verschenken

Schwarzwälder Schinken wird traditionell mit Salz und Gewürzen wie Wachholderbeeren, Koriander und ganzen Pfefferkörnern von Hand eingerieben und trocken gesalzen. Anschließend werden die Schinken getrocknet und über duftendem Tannenreisig drei Wochen kalt geräuchert. In der frischen Schwarzwälder Höhenluft reift der Schinken drei Monate nach, bis er sein typisches und einzigartiges Aroma

erreicht hat. Für Geschenkkörbe und Weihnachtspräsente bietet Tannenhof für Metzgereien Schinkenstücke in allen Grammaturen an, die ohne Kühlung haltbar sind – auf Wunsch fix und fertig verpackt und mit dem Firmenlogo des Kunden bedruckt. www.tannenhof-schinken.de

Für Meisterliches im Glas

Zwiebelmett, Bauernleberwurst oder Schweinskopfsülze erleben im Zuge des Trends zur Regionalität als Portionen in stilgerechten Weckgläsern eine Wiederentdeckung. Dafür bieten die Avo-Werke Rezepturen und Hilfsmittel an, z. B. Würzungen, Emulgatoren oder Aspik- und Sahnepulver im Komplettpaket. Damit gelingen gleichbleibende Kochwurstqualitäten. Der Emulgator CL auf Pflanzenbasis bindet Fett gut und verhilft den Produkten zur Deklaration „Clean Label“.



Leberwurst mit Majoran/Pfeffer/Macis-Note und mit Ingwer abgerundet dient als Grundwürzung für die grobe Variante des Klassikers. Hinzu kommen können Avorot Extra Umrötehilfsmittel und Avo Liq-Würz Bratzwiebel. Natürlich gibt es auch Produkte ohne Laktose und allergene Stoffe. www.avo.de

Gekühltes mobil lagern

Für das Kühlen leicht verderblicher Lebensmittel und Getränke eignen sich die absenkbaren Modelle der Kühlanhänger-Baureihe Senkomat-Cooler von Wörmann, die für den Bereich bis +2°C ausgelegt ist. Eine lauffähige Hochleistungs-Kühlmaschine mit elektronischer Abtauung, mit der sich der mobile Kühlraum leicht hygienisch sauber halten lässt, erbringt eine Kälteleistung von bis zu 2.000 W bei bis zu +30°C Umgebungstemperatur. Durch den tiefen Absenkpunkt entsteht ein flacher Auffahrwinkel, sodass der Inhalt des Anhängers bequem per Hubwagen entnehmbar ist. Den An-

hänger gibt es in zwei Größen (348 x 156 x 190 cm, 400 x 170 x 190 cm) und je in den Gewichtsklassen 2.700, 3.000 und 3.500 kg. Optional sind ein auf der Deichsel montierter Stromerzeuger, Regalsysteme oder Kältevorhänge erhältlich.

www.woermann.eu



Klassisch Kunden binden

Auch nach über 25 Jahren ist die „Taler-Aktion“ in Metzgereien als Möglichkeit der Kundenbindung beliebt. Schon lange vor digitalen Angeboten führte KWS Küttler ein Kundenbindungs- und Rabattsystem ohne „Überwachungscharakter“ ein, das vom Endkunden geschätzt wird. Viele langjährige Nutzer der Aktion sind von deren Einsatz und Erfolg überzeugt. Das Geheimnis der Aktion ist der persönliche Kontakt mit den Kunden – oder auch mit einem Außendienst-Mitarbeiter, der regelmäßig kommt. Die Sammelleidenschaft kann nicht nur zu Weihnachten oder zum neuen Jahr geweckt werden. www.kws-shop.com



Fiskaldateien auf Abruf

Mit der Warenwirtschaftssoftware Apro.Con 14 von Syner.Con sparen Fleischeereien Zeit und Ressourcen bei der Erstellung der Fiskaldateien für das Finanzamt, die ab 1. Januar 2017 verpflichtend sind.

Die Software ermöglicht es, Kassenwaagen von Mettler Toledo zu vernetzen. Sind alle nötigen Rechnungsdaten darauf gesammelt, legt sie die Dateien gebündelt an einem zentralen Speicherort ab – etwa auf einem Server oder einer Netzwerkfestplatte. Dafür ist eine GoBD-konforme Hardware nötig. Die Fachberater des Unternehmens stehen Inhabern für Fragen und eine fristgerechte GoBD-Integration zur Seite. www.syner-con.com, www.procon.de

Für schnittfeste Rohwurst

Das Komplett-Sortiment Nitrosafe von Hagesüd mit der Starterkultur „Zero“ und den darauf abgestimmten Gewürz-

mischungen „Klassik“, „Mediterran“ und „Ungarisch“ erleichtert die Herstellung von schnittfester Rohwurst. So enthält die Wurst ihr sensorisches Geschmacksprofil und die Reifeprozesse laufen standardisiert ab. Die Variante „Klassik“ ist eine deutsche Mischung mit der Würzrichtung Pfeffer, Koriander, Knoblauch und Chili. „Mediterran“ enthält Pfeffer, Koriander und Knoblauch, „Ungarisch“ punktet durch eine edle Paprikanote innerhalb der Würzrichtung Pfeffer, Paprika, Zwiebel und Chili. Das Sortiment enthält keine zugesetzten Allergene, Laktose, Mononatriumglutamat und GDL. Beim Einsatz der Variante „Zero“ entfällt der Einsatz einer Reifekammer komplett. www.hagesued.de



Komfortabel bedienen

Da immer mehr Kunden beim Kauf von Vakuumentchnik auch auf Design und Bedienerfreundlichkeit achten, entwickelte Komet für seine Kammervakuumierer die neue Steuerung „Comfort“. Sie ersetzt die bisherige „Select“-Steuerung, die jeder Kunde gegen die neue austauschen kann. Charakteristisch sind eine große LED-Anzeige mit angenehmen Farben und starkem Kontrast, die auch von Ferne leicht lesbar ist. Zudem können drei voreingestellte Vakuumwerte sowie das Serviceprogramm aktiviert werden. www.vakuumpacken.de



Ausgewogen marinieren

Paprika-Chili, Knoblauch-Kräuter oder Tomate-Basilikum: Ausgesuchte Kräuter verleihen den Marifresh-Marinaden von Raps einen abgerundeten Geschmack. Sie enthalten bis zu 29 % erntefrisch gefrorene Rohstoffe, was für eine grobstückige Textur sorgt.



Die Würzsaucen sind vielseitig einsetzbar, einfach anzuwenden und enthalten keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, Palmfett und Allergene. Das Grillgut ist nach dem Marinieren verpackt unter Schutzatmosphäre gekühlt acht bis zehn Tage haltbar, die Marinaden selbst bis zu drei Monate. www.raps.de



Schärfen im Asia-Look

Passend zu den Messern der Serie Red Spirit führt Friedr. Dick nun einen Wetzstahl, bei dem sich die Produktdesigner von der asiatischen Handwerkskunst inspirieren ließen. Die Klinge misst 25 cm. Der effektive Standardzug bewirkt beim Einsatz ein geschmeidiges Nachschärfen und Abziehen und sorgt für ein gleichmäßiges Schäfergebnis. Der runde Griff besteht aus hochwertigem Kunststoff, was Ansprüche an ein hygienisches Arbeiten erfüllt. Das Werkzeug liegt gut in der Hand und erfüllt so ergonomische Anforderungen. www.dick.de



In der Luft gereift

Ausgewählte Keulen italienischer Schweine, Meersalz und das spezifische Mikroklima des Friuli verleihen dem luftgetrockneten San Daniele del Friuli seinen typischen Geschmack. Er enthält weder Zusatzstoffe noch Konservierungsmittel und erhielt 1996 als eines der ersten Produkte das EU-Gütesiegel „g. U.“ (geschützte Ursprungsbezeichnung). Die Bezeichnung tragen nur Produkte, die aus einer streng definierten geografischen Region stammen und unverwechselbare Verarbeitungstechniken vorweisen, die mit der Region verbunden sind. Eine wichtige Rolle zum Schutz des luftgetrockneten Schinkens spielt das Konsortium Prosciutto di San Daniele. Es repräsentiert alle Produzenten der Delikatesse und überwacht jeden Produktionsschritt. www.prosciuttosandaniele.it/de

Snacks mit Schmelz

Mit der großen Markenvielfalt (Leerdammer, Kiri, Bonbel oder Babybel) von Bel Foodservice gelingen kreative Snack-Rezepte mit warmem Käse. So wurde ein Konzept entwickelt, das Fleischereien gantztägig in puncto heiße Snacks unterstützt. Mittags erwartet die Kunden z. B. ein kartoffeliger „Rösti-Burger“ (Kiri) oder ein „Hot Bandito“ mit Putenbrust (Mini Babybel). Mit einem Getränk wird daraus ein attraktives Set-Angebot, das den direkten Preisvergleich umgeht. Als To-go-Snacks mit Käsezutaten eignen sich auch eine herzhaft „Schinken-Blüte“ mit Kochschinken bzw. Salami oder die rustikale „Power-Stange“ mit Speck und Krautsalat. Zudem gibt es attraktive Snack-Tüten, Präsentationshilfen und Werbemittel. Bei deren Gestaltung hilft das Bel-Mediaportal. www.bel-foodservice.de, www.bel-mediaportal.de



Kostenlose Info-Pakete

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



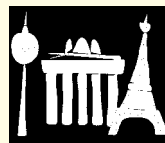
Bauernhof-Urlaub



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: _____



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

Entnehmungsmaschinen 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
▲ Küttern
▲ 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



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



- **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



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



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 | Geflügelschneider
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



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



Klima- und
Räuchertechnik

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

Kühl-/Tiefkühlzellen

Kühlzellen, Tiefkühlzellen
und Kühlaggregate



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



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

www.FleischNet.de

Kunstdärme

„Man muss Glück
teilen, um es zu
multiplizieren.“

Marie von Ebner-Eschenbach



SOS
KINDERDÖRFER
WELTWEIT

Tel.: 0800/5030300 (gebührenfrei)
IBAN DE22 4306 0967 2222 2000 00
BIC GENO DE M1 GLS

www.sos-kinderdoerfer.de

2015/1



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

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

RENNER
Systems for the red meat industry
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
Produkte jeder Größe vakuumieren & bis zu 3 Schweifnähte 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 Höß, Astrid Schmitt

Anzeigen:

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

Gültige Anzeigenpreisliste:

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 im Internet:



Einfach Coupon ausfüllen, ausschneiden und senden an:

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

Oder faxen an:
(089) 370 60-111

Widerrufsgarantie:

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

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

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

Firma _____

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon, Fax _____

E-Mail _____

Ich zahle gegen Rechnung.

Ich zahle bequem per Bankeinzug.

IBAN _____

BIC _____

Kreditinstitut _____

Als Begrüßungsgeschenk erhalte ich einen

ein Solicut-Messer „Professional“

30 €-Gutschein von BestChoice

SEPA-Lastschriftmandat:

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

FH 6/2016

Datum, Unterschrift _____



aAPRO.CON

Warenwirtschaft mit System

Organisation

Wareneingang
Produktionsplanung
Bestandsmanagement
Küche und Catering
Großhandel

Richtlinienkonformität

Rückverfolgbarkeit
Kennzeichnung/Etikettierung
GoBD-Integration

Verwaltung

Auftragsmanagement
Offene Posten-Verwaltung
Dokumentation
Rezepturen
Produktdeklarationen
Lagerverwaltung

Vernetzung

Wägetechnik
Industrieterminals
Thekenwaagen
Mobilgeräte

Wirtschaftlichkeit

Rezeptur- und Zerlegekalkulation
Angebotsmanagement
Filialkontrolle und Verkauf
Management digitaler
Waagenwerbung

Jetzt bis zu
40 %
Wechselprämie
sichern!



Partner in Ihrer Nähe: www.aprocon.de/kontakt