

FH

FLEISCHER-HANDWERK

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



TECHNOLOGIE

Sauber am Start

FLEISCHER MIT ERFOLG

Metzgerei Fuchs Ebern

FILIALISIERUNG

Wachsen & weichen

WIR LESEN

FH

FLEISCHER-HANDWERK



Metzgermeister Daniel Frey, Seeshaupt

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

Metzgermeister Magnus Bauch, München

... weil es die Zeitschrift meines Verbandes ist.



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

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



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

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

LÜGENWURST ODER CHANCE?



Marco Theimer
Chefredakteur

Veggie Schweinefilet in Scheiben“ (Vantastic Food; 28 % Sojafasern, 17 % Soja-eiweiß), „Vegetarische Mühlen Fleischwurst“ (Rügenwalder) aus 69 % Eiklar und „Rostbraten Lieblingswurst“ (Veggie Life) Hauptbestandteil: Tofu – nur drei Beispiele für bei deutschen Verbrauchern derzeit angesagte Veggie-Food-Produkte. Der Rest der von Kritikern teils zu Recht so bezeichneten „Eiweißpampe“ sind Geschmacksverstärker, Gewürze, Stabilisatoren etc. Auch Allergene, die in Fleisch oder Wurst nicht vorkommen. Wenige Wochen vor der „Grünen Woche“ in Berlin nimmt ein Thema Fahrt auf, dass zunächst nur eine fixe Idee von – je nach Blickwinkel ewiggestrigen oder besorgten Metzgermeistern zu sein schien. Nun unterstützen plötzlich der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Christian Schmidt, und Politiker fast aller Parteien ein Verbot von Fleischnamen für Veggie-Produkte.

Davon kann man halten, was man will, aber eines steht jedenfalls fest: Die aktuelle Diskussion folgt einem wahren Kern und letztlich dem ewigen Spiel: Klein gegen Groß. Viele handwerkliche Fleischer verstehen seit der Einführung dieser in Supermärkten hochprofitablen Produkte die Welt nicht mehr und ärgern sich über den Missbrauch ihrer über Jahrhunderte gewachsenen Bezeichnungen regionaler Wurstkultur durch die Fleischwarenindustrie.

Der Unmut ist verständlich, denn Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung, Hygienevorschriften und viele andere gesetzliche Regelungen führten in den Betrieben zu immer mehr Bürokratie, während industrielle Hersteller scheinbar auf ihre Veggie-Food-Produkte draufschreiben können, was sie wollen – alles gedeckelt von der Lebensmittelbuch-Kommission und dazu noch absolut gesetzeskonform.

Wie auch immer: Es bringt nichts, Don Quichote zu spielen und gegen Windmühlen zu kämpfen. Setzen Sie Ihre Energie lieber in Kreativität um und entwickeln Sie Eigenes und Unverkennbares! Einige Ihrer Kollegen haben das Potenzial von Veggie-Food-Produkten bereits vor Jahren erkannt, z. B. die Bio-Metzgerei Prosiegel in Markt Berolzheim, die ihre Kunden mit „Vetschies“ und „Vitelettis“ aus natürlichen Rohstoffen begeistert. Oder die Metzgerei E. Becker in Mülheim-Kärlich, die vegetarischen Aufschnitt unter dem Namen „NoMeat!“ anbietet. Eine eventuelle Irreführung findet hier nicht statt. Das haben Sie als ehrliche Handwerker gar nicht nötig! Lassen Sie sich – gerade im Bundestagswahljahr 2017 – von politischen Nebelkerzen nicht in die Irre führen und gestalten Sie Ihre Zukunft selbst aktiv mit.

Ich wünsche Ihnen ein erfolgreiches 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 1/17

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



31



17



14



26

BRANCHENBLICK

Lügenwurst oder Chance? 3
 Aktuelles aus der Branche 5
 Online: Wurst-Quiz 8
 Franken: Bereit zur Fusion 9
 Kollegenbörse 30

WEITERBILDUNG

Wissen ist Kapital 7
 Zum Abschied ein Paten-Rind 10

BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE

Fischwissen: Achtung, Flossen! 11

NACHWUCHS

Denise Völkel, Fachfleischerei 7
 Hidding: Chancen nutzen 13

TECHNOLOGIE

Starter- und Schutzkulturen:
 Sauber am Start 14

MESSER

Scharf und schnittig 17
 Prosciutto schneiden 18

PRODUKTION

Räucher- und Klimatechnik:
 Qualität aus dem Rauch 31

BERUFSKLEIDUNG

Textilien mit Weitsicht 34
 Landschlachtereie Dettmers:
 Hygienisch sicher 36

RUBRIKEN

Neu auf dem Markt 38
 Gesucht & Gefunden 40
 Impressum 42

Titelbild: In der Marktscheune in Hallstadt verwöhnen Nadine Fuchs und ihr Team die Kunden seit September 2015 mit typisch fränkischen Spezialitäten aus Meisterhand. Foto: Thaimer



24



34

FLEISCHER MIT ERFOLG

FILIALEN-SPEZIAL:
 Wachsen & weichen 20
 „Jeder macht alles“
Interview: Agnes Häberle 21
 Ebern/Hallstadt:
 Offen für Neues
Nadine Fuchs 22
 Weinstadt-Beutelsbach:
 Mahlzeit im Remstal
Uwe Schäfer 24
 Hof:
 Hofer Wurstkultur
Thomas Köhn 26
 Kandel:
 Voll vernetzt
Bernd Freier 28

Fleischerverband Nordrhein-Westfalen**Kampagne: Kauf im Ort**

Mit der Kampagne „Kauf im Ort“ startete der Fleischerverband Nordrhein-Westfalen eine Initiative für den regionalen Einkauf. Sie macht darauf aufmerksam, dass dies die Basis dafür ist, dass es auch künftig handwerkliche Qualität beim Fleischer oder anderen lokalen Geschäften gibt. Für den Erhalt einer gesunden geschäftlichen Infrastruktur vor Ort ist es wichtig, dass Menschen ihr Geld nicht auf der „grünen Wiese“ ausgeben. Die Werbemittel können als Paket aus drei DIN A3-Plakaten und 150 DIN A5-Flyern beim Fleischerverband Nordrhein-Westfalen bestellt werden. Ansprechpartner dort ist Christian Deppe, Tel: (02150) 70688-14, deppe@fleischer-nrw.de. www.fleischer-nrw.de

**DLG****Eberfleisch-Wissen**

Die Serie „Expertenwissen“ der DLG informiert in zwei Teilen über Eberfleisch. Teil 1 widmet sich dem Basiswissen, Teil 2 der speziellen Sensorik des Fleisches. Ab 2019 sind in Deutschland rund 24,2 Mio. männliche Ferkel vom Ausstieg aus der betäubungslosen Ferkelkastration betroffen. Die Ebermast stellt ein Alternativverfahren dar, das neben Vorteilen in der Mast- und Schlachtleistung auch Nachteile wie Eber- bzw. Stallgeruch aufweist. Die neuen DLG-Expertenwissen zeigen Möglichkeiten moderner Prüferschulungen auf. Beide Teile stehen als kostenfreier Download zur Verfügung unter www.dlg.org/expertenwissen_sensorik.html.

**Handwerkskammer für Oberfranken****Leuchttürme des Handwerks**

Friederike Exter aus Berlin und Maximilian Fath aus Langenpreising in Oberbayern wurden von der Handwerkskammer für Oberfranken als beste Jung-Metzgermeister des Jahres 2015/2016 ausgezeichnet. Beide drückten fern ihrer Heimat

äußerst erfolgreich die Schulbank zur Weiterqualifikation. „Sie können stolz auf ihre Leistungen sein. Sie sind nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch hervorragend ausgebildet und Leuchttürme des oberfränkischen Handwerks“, lobte Kammerpräsident Thomas Zimmer in einer Festansprache und erinnerte sie an ihre berufliche Vorbildfunktion. *D. Dietrich*

**Park Hyatt Zürich Metzger in Hotelküche**

Das Restaurant Parkhuus im Park Hyatt Zürich trug drei Monate den Namen Hung'ER Butcher Shop & Restaurant. Unter dem Motto „Meat the unexpected“ ließen Küchenchef Frank Widmer und Ernst Brönnimann, Metzger in Jona, das traditionelle Schweizer Metzger- und Kochhandwerk aufleben, indem sie neue Spezialitäten kreierten. Alle Grundprodukte und Zutaten stammten zu 100 % von lokalen Erzeugern. Die Speisekarte war saisonabhängig und beruhte auf nachhaltigem Anbau sowie Respekt vor dem Tier. www.zurich.park.hyatt.com

**Euroshop 2017****Neue Messestruktur**

Die internationale Handelsfachmesse Euroshop stellt sich 2017 neu auf. Statt der bisher vier Bereiche erwarten die Fachbesucher sieben Erlebnis-Dimensionen: POP Marketing, Expo & Event Marketing, Retail Technology, Lighting, Visual Merchandising, Shop Fitting & Store Design sowie Food Tech & Energy Management. Die neue Struktur soll Synergien bieten und langfristig zusammenwachsen. www.euroshop.de

MARKENSCHAUFENSTER

STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK
Telefon 07268 392

- **Doserverschließmaschinen** (halb- und vollautomatisch)
- für Handwerk und Mittelstand

WWW.STILLERGM.BH.DE

KRAMER

www.kramer-freiburg.com

LADENBAU
MEHR RAUM
FÜR GESCHMACK

ASCA

ASCA AUTOKLAVEN

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

Tel.: 06052/9184402 • Fax: 06052/9278841
E-Mail auth@asca-consulting.com
www.asca-consulting.com
Lindenallee 46 • 63619 Bad Orb



Kumpel & Keule, Berlin

Metzger holten Gastro-Palme

Das Berliner Metzgereikonzept „Kumpel & Keule“ triumphierte bei der 15. Preisverleihung des renommierten Gastronomiepreises „Leaders Club Award“ in Hamburg und entführte die „Goldene Palme“ nach Berlin. Im Schmidt Theater auf der Reeperbahn lag das Team um Metzgermeister Jörg Förstera und den Food-Aktivisten Hendrik Haase in der Gunst der Gäste vorne. „Wir sind echt überrascht, es waren tolle Konzepte dabei“, freute sich Jörg Förstera. Hendrik Haase riet den Gastronomen, stärker mit handwerklichen Metzgern in Dialog zu treten, um deren Fortbestand zu sichern und eigene Wettbewerbsvorteile zu generieren: „Mit Stücken, die oft viel besser schmecken und ein intensiveres Aroma haben als ein Filet, kann man sich vom Massenmarkt absetzen.“ www.kumpelundkeule.de

Adalbert-Raps-Stiftung Trüffeljagd Lab im März

Mit der praxisorientierten Veranstaltung „Trüffeljagd Lab“ schafft die Adalbert-Raps-Stiftung eine Plattform für Fleischer zum Austausch über Personalrekrutierung und -bindung. In der Innovationswerkstatt erarbeiten die Teilnehmer von 26. bis 28. März 2017 in Berlin mithilfe eines „Design Thinking“-Ansatzes moderne Betriebs- und Personalmodelle, um sich als Arbeitgeber attraktiv zu positionieren. Weitere Informationen sowie Einzelheiten zu Anmeldung und Kosten des „Trüffeljagd Lab“ finden sich unter www.trueffeljagd.org sowie unter www.facebook.com/trueffeljagdraps.

METZGER-KALENDER gewonnen!



Hier die Gewinner und Gewinnerinnen

Axel Schmidt, Metzgerei Haller – Feinkost, Villingen- Schwenningen

Maria Kryger, Vet.-med. Fakultät Uni Leipzig „Wurstmanufaktur“, Leipzig

Saskia Vetter, Metzgerei Vetter, Aalen

Radek Nemeč, Raps-CZ, CZ-Prag

Gabi Oberloher, Feinkostmetzgerei Oberloher, Geisenhausen

Herzlichen Glückwunsch!

In der Ausgabe 6/2016 verlost „Fleischer-Handwerk“ fünf der kultigen Metzger-Kalender von Reinert für das Jahr 2017.

Marianne & Reinhard Wolf-Stiftung

Talente gefördert

Bei einer Feierstunde wurden die zehn besten Auszubildenden des Jahrgangs „Sommer 2015“ im Bereich Metzgerei und Metzgereiverkauf mit dem „Förderpreis der Wolf-Stiftung für das Metzgerhandwerk der Oberpfalz“ ausgezeichnet und mit Preisgeldern von insgesamt 5.000 € für ihre Leistungen geehrt. Der Preis wurde 2014 von der Marianne & Reinhard Wolf-Stiftung ins Leben gerufen, um das Wissen um handwerkliches Können und Qualität zu bewahren. Das Preisgeld wurde unter den Preisträgern aufgeteilt. Die zugewendeten Beträge sollen der weiteren Fortbildung dienen.



Die Preisträger/-innen 2016:

Prüfungsbeste der Gesellenprüfung im Ausbildungsberuf Metzger/in:

1. **Prüfungsbester:** Marcel Hagen, 1.000 €
2. Michael Küspert, 600 €
3. Dominik Opl, 400 €
4. Stephan Dotzauer, 300 €
5. Michael Greß, 200 €

Prüfungsbeste im Ausbildungsberuf Fachverkäufer/in im Lebensmittel-Handwerk, Schwerpunkt Metzgerei:

1. **Prüfungsbeste:** Marion Harrer, 1.000 €
2. Nadja Lotter, 600 €
3. Tina-Marie Görner, 400 €
4. Verena Löbl, 300 €
5. Julia Segerer, 200 €

Metzgerei Moser, Landsberg am Lech

Gäste aus Frankreich

Der Präsident der französischen Handwerkskammer, Christian Le Lann, besuchte im Rahmen seiner Anwesenheit am Bildungszentrum des bayerischen Fleischerhandwerks in Augsburg auch die Metzgereien Moser (Landsberg am Lech) sowie Braun (Wiedenzhausen). Der Gast ist auch

Präsident des französischen Fleischerfachverbands. Begleitet wurde er von Florence Frangeul, Abteilungsleitung Wirtschaft im Französischen Verband der Metzger, Metzgereien und Caterer, sowie Anthony Baechle, Vize-Präsident von Centralvia, Mitglied der Zentrag. Obermeister Michael Moser begrüßte die Gäste im Flagship-Store „Am Penzinger Feld“. Beeindruckt



waren die Gäste vor allem von der Vielfalt, der Wertschöpfungstiefe und dem ganzheitlichen Konzept der Metzgereien. www.landsberger-schmankerl.de

WISSEN IST KAPITAL

Bei einer Feier vor rund 200 Gästen im Michel-Hotel in Landshut wurden acht Absolventen des Verkaufsleiter-Kurses 2016 an der Fleischerschule Landshut freigesprochen.

Jürgen Fittigauer (37) aus Regensburg. Kursbeste wurde die 18-jährige Maria Ettl aus Stallwang/Schönstein. In der Prüfung erfolgreich waren auch Ramona Hattenberger (Thurmannsbang), Stefanie Kloster (Wenden), Katrin Schenkewitz (Johanneskirchen), Marie-Madlen Strauß (Wörnitz) und Claudia Wehlend (Berglern). Der nächste Verkaufsleiter-Kurs findet von 11. September bis 25. November 2017 statt. www.fleischerschule-landshut.de

Sieben Damen und einem Herrn gratulierte der Prüfungsausschussvorsitzender Johann Landstorfer zum Abschluss. Das Themenspektrum des neunwöchigen Vorbereitungskurses reichte von Praxisbereichen wie Rohstoff- und Warenkunde über Produktionsabläufe und Catering bis zur Fachtheorie mit Verkaufspsychologie, Personalschulung, Controlling, Hygiene- und Finanzrecht oder Marketing. Das entspricht den wachsenden

Anforderungen an Verantwortungsträger in den Betrieben. Um auf die selbstständige Führung einer Filiale vorzubereiten, ist ins Kurskonzept eine Weiterbildung „Filialmanager/in“ integriert. Der Titel „Verkaufsleiter/in“ ist das anerkannte Pendant zum Meisterbrief, im Europäischen Qualitätsrahmen dem universitären Bachelor gleichgesetzt, und eröffnet so weitere Fortbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. Einziger männlicher Teilnehmer war

Foto: 1. BFS

Zwei in einem

Vertikalschneidemaschine VS12 W



Bizerba Interactive



In einem Schritt Schneiden und Wiegen

Die integrierte Kontrollwaage macht es möglich: In nur einem Arbeitsgang schneiden und wiegen Sie das Schneidgut. Ergonomisch und sicher. Dabei senkt Emotion® mit jedem Schnitt Ihre Energiekosten. Effizienz, die Sie auch beim Reinigen erleben: minimaler Zeitaufwand für maximale Hygiene durch Ceraclean®.

www.bizerba.com



Der Anti-Haft-Effekt der Oberflächenveredelung Ceraclean® halbiert die Reinigungszeit. Perfekt gegen mechanische und chemische Belastungen gerüstet, werden so alle wichtigen Hygiene-Anforderungen erfüllt.



Die Effizienz der VS12 W zeigt sich auch im Energieverbrauch: Die intelligente Motorsteuerung Emotion passt die Leistung des extrem leisen Motors dem Schneidgut-Widerstand an. Ideal auch im Leerlaufbetrieb.

BIZERBA
closer to your business

WURST-QUIZ

Der Deutsche Fleischer-Verband hat im Rahmen der Nachwuchswerbung ein Online-Quiz zur Geographie der deutschen Wurst erstellen lassen. Es steht auf www.fleischerberufe.de zur Verfügung.

Damit kann auf spielerische Art die Vielfalt traditioneller handwerklicher Wurst dargestellt werden. Da das Quiz auf allen Arten internetfähiger Endgeräte spielbar ist, eignet es sich auch zum Einsatz bei Werbeveranstaltungen für Branchennachwuchs oder Tagen der offenen Tür. Voraussetzung ist

ein Internetzugang. Es geht über mehrere Runden, in denen bekannte Städte auf einer Deutschlandkarte markiert und Fragen zu den dort bekannten, regionalen Wurstspezialitäten beantwortet werden müssen. Für richtige Antworten gibt es Punkte. Nach fünf Runden erhält der Spie-



bände haben die Möglichkeit, das Quiz in die eigenen Internetseiten einzubinden – ohne großen technischen Aufwand. Es müssen nur einige Zeilen sogenannten Quelltextes in die eigene Webseite eingefügt werden. Eine Anleitung und Hilfestellung gibt es im passwortgeschützten Bereich der Nachwuchswerbeplatt-

ler sein Ergebnis. Abgefragt werden neben Fragen zur Geschichte der Wurst auch technologische Feinheiten, besondere Zutaten oder Gewürze. Auch Mitgliedsbetriebe, Innungen und Landesver-

form. Das Quiz ist erweiterungsfähig, neue Orte und Fragen werden in regelmäßigen Abständen ergänzt. **Und hier der direkte Klick zum Quiz:**



Kreishandwerkerschaft Erlangen-Hersbruck-Lauf

Karriere mit Lehre



Ludwig Strauß (19) aus Uttenreuth wurde, wie 27 andere junge Damen und Herren von der Kreishandwerkerschaft Erlangen-Hersbruck-Lauf, für das Bestehen der Meisterprüfung geehrt. Der Jungmeister machte seine Ausbildung in der Fürther Metzgerei Hans-Jürgen Förderreuther und kehrte danach in die elterliche Metzgerei Lang zurück. Er legte seine Gesellenprüfung mit Note 1,8 (Theorie) und 1,9 (Praxis) als Innungsbester

ab und siegte im freiwilligen Leistungswettbewerb in Mittelfranken. An der Fleischerschule Augsburg absolvierte er den Meistervorbereitungskurs (Noten Abschlussprüfung: 2, 2, 2 und 3). www.metzgereilang.de

Mondeléz International Neue Markennamen

Im Laufe des Jahres 2017 stellt Mondeléz International zwei Markennamen um: Aus Bull's-Eye und Kraft werden die neuen Marken Longhorn Professional sowie Miracel Whip Professional. Ab 2018 werden Longhorn und Miracel Whip Professional exklusiv geführt. Rezepturen, Sortenvielfalt, Verpackungseinheiten und Artikeldaten ändern sich nicht. So wird aus

den Bull's-Eye BBQ-Saucen und den Kraft Feinkostsaucen Longhorn Professional. Die Kraft Dressings und Kraft Salat-Mayonnaise heißen dann Miracel Whip Professional Dressing und Miracel Whip Professional Salat-Mayonnaise. www.mondelez-deutschland-professional.de



Umweltbundesamt Abfall reduzieren

Das Potenzial zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist im gewerblichen Bereich groß und teilweise mit geringem Aufwand zu erzielen. Wie, das zeigt der Catering-Leitfaden des Umweltbundesamts, der in Zusammenarbeit mit Gastronomie-Experten sowie der Unterstützung des Dehoga entstand. Eine gezielte Planung und Berücksichtigung aller Prozessschritte ist dabei Voraussetzung. Der Leitfaden steht auf der Homepage zum Download bereit. www.umweltbundesamt.de

MARKENSCHAUFENSTER

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

Wörmann Anhänger-Aktionstag 2017

Am 18. Februar 2017 von 9 bis 17 Uhr veranstaltet der Anhängerspezialist Wörmann seinen traditionellen Anhänger-Aktionstag mit Weißwurstfrühstück und Kuchen der Dachauer Landfrauen im beheizten, 2.500 m² großen XXL-Showroom, Aktionsangeboten und einer Präsentation der ersten Modellneuheiten des Jahres. Als solche ist der überarbeitete, lebensmitteltaugliche Kühlanhänger „Thermoking“ zu sehen, der neben einer Hochleistungs-Kühlmaschine über einen Spezial-Iso-Boden sowie eine Rohrbahn und Dachverstärkung verfügt. Er wurde für den hängenden Fleischtransport konzipiert. Interessenten können sich in entspannter Atmosphäre beraten lassen und mit fachkundiger Unterstützung das für sie passende Modell auswählen.

www.woermann.eu



BEREIT ZUR FUSION

Die Fleischer-Innung Fürth geht auf Brautschau: Einstimmig bevollmächtigen die Mitglieder den Vorstand, Fusionsgespräche mit den Nachbarinnungen zu führen.

Obermeister Konrad Ammon jun. ist zuversichtlich, dass ein Zusammenschluss mit der Nürnberger Innung zum Jahreswechsel 2017/2018 vollzogen werden kann. Da die Wahlperiode von Nürnbergs Obermeister Manfred Seitz im Frühjahr 2018 endet, wäre eine Fusion kurz davor ideal. Eine Verwaltung durch die Kreishandwerkerschaft Fürth werde bevorzugt. In diese „Ehe“ brächte Nürnberg über 50 Betriebe ein, Fürth 23. Der stv. OM Jürgen Förderreuther betonte, man könne mit 80 statt 20 Betrieben ganz anders auftreten, in der Öffentlichkeit wie gegenüber der Politik. Konrad Ammon jun., zugleich Landesinnungs- und Kreishandwerksmeister, findet langfristig in Mittelfranken drei statt acht Innungen ausreichend – die bestehende Innung Mittelfranken-Süd, eine im Westen (mit Ansbach und Dinkelsbühl-Feuchtwangen) und eine zentrale (mit Nürnberg, Fürth, Erlangen, Lauf-Hersbruck, Neustadt/ Aisch-Bad Windsheim). Auch bei den Berufsschulen ist eine Reduzierung der vier Standorte absehbar. Wie Bernd Schmitt vom Staatl. Beruflichen Schulzen-

trum Fürth mitteilte, gibt es in Rothenburg o. d. Tauber derzeit kein Schulbetrieb für den Metzger-nachwuchs. In Weißenburg wurde eine Kombi-Klasse für Fleischer und Fachverkäuferinnen mit 21 bis 22 Schülern eingerichtet, in Fürth wurden 31 neue Azubis (aus Rothenburg: 11) begrüßt (zweites Lehrjahr: 37; drittes Lehrjahr 27). Auf Weisung der Regierung von Mittelfranken gibt es Blockunterricht. Zehn Wochen pro Jahr fehlen die Azubis im Betrieb. Je nach Innung kommt eine Woche überbetriebliche Unterweisung dazu. Konrad Ammon jun. mahnte, sich der Situation zu stellen; auch in der Oberpfalz überlegt man, den Schulbetrieb an einem Standort zu konzentrieren.

Als Gastreferentin gab Stefanie Kurz Tipps, wie man mit Gehalts-extras Mitarbeiter gewinnen und motivieren sowie Lohnnebenkosten sparen kann. Die Arbeitsrechtsexpertin der HWK für Mittelfranken nannte Beispiele wie Fahrkosten-zuschüsse, Kindergartenzuschüsse oder Warengutscheine, die teils pauschal besteuert, aber sozialversicherungsfrei sind. www.fleischer-fuerth.de

Fotos: Buchmann



Fleischer-Innungen Nürnberg und Lauf-Hersbruck Erfolgreich ausgebildet

63 Auszubildende aus dem Fleischer- und Bäckerhandwerk erhielten ihre Gesellenbriefe. Die Abschlussprüfung bestanden u. a. sieben Metzgergesellen, eine Metzgergesellin, zwölf Fleischerei-Fachverkäuferinnen und drei Fleischerei-Fachverkäufer. Willkommen hießen den Nachwuchs in der „Handwerkerfamilie“ die Büroleiterin der Fleischer-Innung, Angelika Ziegler, und Nürnbergs Metzger-Obermeister Manfred Seitz. Sein Amtskollege von der Fleischer-Innung Lauf-Hersbruck, Manfred Weber, war erfreut, dass unter den Fleischern drei mit Schwerpunkt Schlachten waren. Als innungsbeste Fachverkäuferin zeichneten die Obermeister Jana Sebald (26, Lehrbetrieb Metzgerei Kleinlein, Nürnberg) für einen Notenschnitt von 1,3 (Theorie) und 2,0 (Praxis) aus. www.fleischer-innung.de



DRY AGE BAGS FLEISCHREIFUNG – THE EASY WAY.



SPM * Sun Products Vertriebs GmbH
Parkstraße 21 - 76131 Karlsruhe - Tel.: 0721-62811-0
E-Mail: spm@sun-products.de - www.sun-products.de

JETZT MUSTER ANFORDERN: ☎ 0721 - 62811-21

ZUM ABSCHIED EIN PATEN-RIND



Barbara Zinkl staunte: Die 33 erfolgreichen Absolventen des 431. Meisterkurses der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut schenkten der Geschäftsführerin zum Abschied eine Patenschaft – für ein ausgewachsenes schottisches Hochlandrind.

Der dreijährige Bulle „Othello“ lebt mit Gattin „Isabelle“ und Sohn „Paris“ im Tiergarten Straubing, wo ihn die Kurs Teilnehmer bei einem Besuch für zwei Jahre zum Wappentier der Schule erkoren. In zwölf Wochen und über 500 Unterrichtseinheiten, die vom Wurstmachen (135 Sorten) bis zu Lebensmittelhygiene und Steuerrecht reichten, sei eine verschworene Gemeinschaft entstanden, so Klassensprecher Michael Toni Tewes (30) aus Oer-Erkenschwick in Nordrhein-Westfalen. Aus Kirchberg am Wagram in Österreich kam Christoph Kolobratnik (26), aus Seoul in Südkorea Byung-Kwan Yu (36), der seit Juli 2015 bei einer Gastfamilie sein Deutsch und in der Metzgerei Rümenapf in Buch am Erlbach das Metzgerhandwerk vertiefte. Kursbeste wurde Annamaria Büchele (25) aus Waldbüttelbrunn in Unterfranken.

Barbara Zinkl appellierte an die Jungmeister, selbst auszubilden, ihr erworbenes Wissen weiterzugeben und den Kontakt zu Kurskollegen zu halten, etwa über den 500 Mitglieder zählenden Absolventenverband der 1. BFS. Auch als Meister sollte man die Weiterbildung, z. B. zum Betriebswirt des Handwerks, nicht vernachlässigen. „Heute ist Ihr Champion's Day – künftig spielen Sie in der Profiliga“, lobte Konrad Treitinger. Der Vizepräsident der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz nutzte in seiner Festrede Analogien zum Sport: Der Saisonauftakt sei geglückt, aber wer nicht auf der Ersatzbank landen wolle, dürfe auch im Berufsleben nie in seinen Anstrengungen nachlassen. Der Beruf des Metzgers sei einer der ältesten überhaupt. „Das Fleischerhandwerk ist Weltmeister in Vielfalt und Geschmack. Und wir brauchen junge Leute, die ihre Berufe

Barbara Zinkl (mi.) erhält eine „Urkunde“ über ihre Patenschaft für den Bullen „Othello“.

Die Beste dieses Meisterkurses war Annamaria Büchele (25, mi.) aus Waldbüttelbrunn.

lieben wie sie“, sagte Konrad Treitinger. Qualität und Genuss stünden dabei seit jeher im Mittelpunkt. Mit ihren neu gewonnenen Kenntnissen von Buchführung über Biochemie bis Pädagogik seien die Absolventen berufstüchtige „Allrounder“ und weltweit begehrte Fachkräfte. Daher lautete sein Appell: „Seien Sie selbstbewusst und pochen Sie auf Ihre Stärken. Qualität setzt sich auf Dauer durch.“ Auf der Bühne erhielten die erfolgreichen Nachwuchskräfte neben dem Meisterbrief ein silbernes „Meister-M“ sowie das seit Gründung der Schule 1928 etablierte Diplom. www.fleischerschule-landshut.de



ACHTUNG, FLOSSEN!

An der Nord- und Ostsee ist frischer Fisch im Alltag nicht wegzudenken. Aber auch in Fleischereien verspricht ein dementsprechendes wöchentliches Angebot attraktive Zusatzumsätze – vor allem in Orten, an denen es kein vergleichbares Angebot im Einzelhandel gibt.



Getreu dem Motto „Das Auge isst mit“, muss Frischfisch attraktiv und stets gut gekühlt auf Eis präsentiert werden. Das dürfte für Verkaufsmitarbeiter mit entsprechender Ausbildung kein Problem sein. Denn: Sie wissen, dass gerade bei hochsensiblen Lebensmitteln auf höchste Qualitäts- und Fertigungsstandards sowie absolute Frische Verlass sein muss. Daher ist ein besonderes Augenmerk auf die Auswahl des Fischhändlers zu legen. Mit diesem Partner steht und fällt das Geschäft. Nachfolgend einige wichtige Fischarten im Überblick.

FISCHE MIT WEISSEM FLEISCH

Dorade

In Südeuropa alltäglich, schmeckt dieser Meeresfisch hierzulande am besten in der Grillzeit von Juli bis Oktober. Als Wildfang bringt er bis zu 2,5 kg auf die Waage. Dieser Fisch wurde als erster sinnvoll in der Aquakultur gezüchtet. Sein Fleisch schmeckt würzig, was sich durch Zutaten wie frische, mediterrane Kräuter oder Knoblauch noch verstärken lässt.

Seeteufel

Der auch als Anglerfisch oder Lotte bekannte Speisefisch kriecht als Armflossler auf dem Grund des Meeres. Vor dem Garen muss der Fisch von seiner Haut befreit werden. Aufgrund seiner sieben Häute wird er auch als „Zwiebel des Meeres“ bezeichnet. Das Fleisch ist fest und grätenfrei. Gourmets bevorzugen die großfleischigen, zarten Bäckchen.

Wolfsbarsch

Der „Loup de mer“ wird oft als ganzer Fisch oder in einer Salzkruste versteckt gegart und serviert. Der Wolfsbarsch hat etwa 180 Unterarten, z. B. Goldmakrele, Äsche, Snapper oder Barbe. Der spanische Lubina (Seabass) aus Wildfang misst 40 cm und wiegt rund 1,5 kg. Gezüchtet wiegt der Fisch meist deutlich weniger.

SÜSSWASSERFISCHE

Karpfen

Schuppen- und Spiegelkarpfen werden in Teichen gezüchtet, z. B. im Aischgrund in Franken, und ernähren sich im Sommer von Algen, was zu einem muffigen Geschmack führen kann. Daher sollte man immer die schlammigen Kiemen entfernen. Zu den „Karpfenartigen“ gehören auch Brachse, Plötze oder Rotaugen.

Regenbogenforelle

Forellen zählen zu den „Lachsartigen“ und wachsen meist in einer artgerechten Umgebung auf. Am besten ist es, wenn das Wasser in den Zuchtbecken permanent rauscht und in Bewegung ist. Die beliebtesten Zubereitungsarten sind „blau“ (gekocht), „Müllerin Art“ (mit Mehl bestäubt in Butter gebraten), als bayerischer Steckerlfisch oder geräuchert. *mth*

FETTFISCHE

Hering

Zu dieser Fischfamilie zählen auch Sardinen, Sprotten oder Sardellen. In Deutschland kommt der beim Fangen rund 25 cm lange Fisch gerne als Matjes oder

Bismarck (in saurer Marinade) sowie in Feinkostsalaten auf den Teller. Hering macht rund 20 % des Fischkonsums aus. Er steht seit dem Mittelalter auf dem Speisezettel der Mitteleuropäer.

Lachs

Als europäischer Wildfang ist Lachs (*Salmo salar*) fast überall bedroht. Aquakulturen in Norwegen oder Schottland bzw. Bio-Ware werden jedoch selbst vom WWF empfohlen. Der Wanderfisch legt auf dem Weg zum Laichen bis zu 100 km zurück. Das feine, rötliche Fleisch eignet sich für fast alle Zubereitungsarten. Ausreichend zertifizierte MSC-Mengen eines Lachs-Verwandten (*Oncorhynchus*) gibt es im Norden des Pazifiks in Kanada und Alaska.

Thunfisch

Thunfisch aus Aquakultur ist in der Regel nicht zu empfehlen. Das feste, im rohen Zustand tiefrote Fleisch, ist so begehrt, dass der Raubfisch in vielen Meeren nicht mehr vorkommt. Auch als Hauptbestandteil von Sushi oder als Pizzazutat gelangte er zu großer Beliebtheit. Als Alternativen gelten westpazifischer Gelbflossenthun, Bonito aus MSC-Leinenfang, Weißer Thun oder Atlantikschwertfisch.





WISSENS-CHECK TRAINING:

Know-how: Fischkunde

?

Wie heißt der Lachs-
Verwandte aus dem
Nordpazifik?



?

2. Welche Fische gelten als nachhaltige
Alternativen zu Thunfisch?

?

3. Wieviel kann eine im
Wildfang gefangene
Dorade wiegen?



?

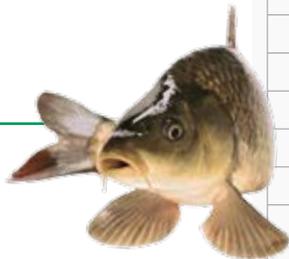
4. Warum heißt der Seeteufel auch
„Zwiebel des Meeres“?

?

5. Zu welcher Fischart zählen Äsche,
Barbe und Goldmakrele?

?

6. Warum sollte man beim
Karpfen die schlammigen
Kiemen entfernen?



Nur bei uns erhältlich:

Allergen-Ratgeber



CHANCEN NUTZEN

Mit Denise Völkel gewann 2016 erstmals eine Auszubildende aus Nordrhein-Westfalen den „Homann Snack Star“ und setzte sich dabei gegen zwei Fleischer aus Sachsen durch. Ihre letzte Abschlussprüfung legte sie im Dezember ab und ist voller Tatendrang.



Nach einem Praktikum in einer Metzgerei stand 2014 für die heute 23-Jährige fest, eine Ausbildung zur Fleischnachverkäuferin zu machen. Ihre Mutter übt diesen Beruf ebenso aus. Sie bewarb sich bei der Feinkostfleischerei Hidding in Münster, einem Familienbetrieb, der von den Geschwistern Andrea Runge, Christiane und Thomas Hidding in dritter Generation geführt wird, und wurde genommen. Der Stammsitz des Betriebs ist Nordwalde. Zudem gibt es Verkaufsstellen in Emsdetten, Steinfurt und Nienberge sowie die Feinkostfiliale in der City von Münster, in der Denise Völkel arbeitet. Diese liegt in einer Einkaufsstraße, was neben den Stammkunden für eine hohe Frequenz an Laufkunden sorgt. „Ich habe von Beginn an im Verkauf gearbeitet, lernte viel über verschiedene Fleischarten und Wurstgruppen, dann kamen dekorative Aufgaben wie Präsenten anfertigen und das sachgemäße und kreative Einräumen der Theken, Plattenlegen und Arbeiten im Partyservice hinzu“, skizzierte sie ihre Ausbildung. „Zudem lernte ich, wie man mit den verschiedenen Kundentypen

umgeht. Der Beruf ist sehr interessant und jeder Bereich macht mir Spaß“, sagt sie. Auf die Frage, welche Charaktereigenschaften man in diesem Beruf haben sollte, antwortete sie wie aus der Pistole geschossen: „Freundlich und lernbereit sein, auch einmal über Grenzen gehen können, im Team konzentriert arbeiten und Spaß dabei haben.“

TUE GUTES UND REDE DARÜBER

Am Nachwuchswettbewerb „Homann Snack Star“ teilzunehmen, machte ihr viel Spaß. Anfang 2016 erfuhr sie an ihrer Berufsschule, dem Berufskolleg Rheine des Kreises Steinfurt, von der Fachlehrerin Irene Rosenbrock davon, die den Schülern das Konzept des Wettbewerbes vorstellte. „Gemeinsam entwickelten meine Mitschülerinnen Christina Laufmöller und Jana Busalski und ich dann unsere Schnitzelvariation, den Snack Cheese Nacho Burger. Dass es zum Sieg reichen würde, hätten wir nie gedacht“, sagt sie. Im Fach „Kochen“ experimentierte das Trio rund vier Wochen in den jeweiligen Schulstunden an der finalen Version des Snacks. Er besteht aus einem mit Käse-Nacho-

Bröseln panierten und gebackenen Schnitzel, das mit Schmelzkäsescheibe, der Homann Snack Sauce Paprika Frischkäse, Radieschen, Büffelmozzarella, Kresse, Zwiebeln und Feldsalat zur schmackhaften Burgervariante wird. Jüngst schaffte es der Snack ins Mittagsangebot des Bistrobereiches der Feinkostfiliale und kam gut an. Über ihren Erfolg bei dem Wettbewerb berichtete sie auch als Ausbildungsbotschafterin der Handwerkskammer Münster im November und Dezember an zwei Schulen. Sie warb für ihren Beruf und stellte ihn jeweils in einer Schulstunde ausführlich vor. „Da konnte ich nicht nein sagen, wenn man schon einmal so eine Chance bekommt. Viele Schüler waren überrascht, wie kreativ unser Beruf ist“, betont sie. Bis Ende August 2017 wird Denise Völkel in der Fleischnachverkäuferin arbeiten. Danach folgt eine rund viermonatige Weiterbildung beim Handwerkskammer Bildungszentrum Münster (HBZ) zur „Meisterin im Fleischerhandwerk“. „Dann stehen das Auslösen einer Rinderpistole auf dem Programm sowie Rechnungswesen und Wirtschaft“, freut sie sich. *mth*
www.fleischerei-hidding.de

SAUBER AM START

Spätestens seit den Rückrufaktionen aufgrund von Listerien im Sommer 2016 denkt so mancher über die Sicherheit seiner Rohwurstprodukte nach und hinterfragt die Eigenschaften von Starterkulturen.

Wir verwenden drei Sorten Starterkulturen. Dabei legen wir Wert auf eine Flora, die den hauseigenen Geschmack unterstreicht und eine gesunde Absäuerung sicherstellt. Wichtig ist auch der verwendete Trägerstoff, denn laktosefrei sollte er sein. Außerdem setzen wir auf natürliche Reifung – ohne GDL, angelehnt an das italienische Modell“, sagt Obermeister Berthold Kaeding (Innung Rostock) von der Fleischerei Kaeding

in Bad Sülze. Die Fleischerei, die es seit 1856 gibt, produziert eine große Rohwurstvielfalt, z. B. Recknitztaler Salami, Mecklenburger Zervelatwurst, Salami im Naturdarm und Salami mit Meersalz, die in zwei Geschäften sowie per Webshop verkauft werden.

Markus Lotz, Technologie bei *Scheid Gewürze*, erinnert sich an verstärkte Kundennachfragen, als das Thema Listerien in die Öffentlichkeit rückte: „Wir unterstützen die Handwerker ger-



ne dabei, ihre Produkte sicherer zu machen. Unsere Technologieberater gehen gemeinsam mit den Metzgern alle Produktionsstufen durch. Natürlich beraten wir sie auch bei der Auswahl der Reifekulturen, denn diese müssen mit den Reifepreparaten für Rohwurst und Rohpökelwaren sowie dem Reifeprozess zusammenpassen.“ Der Hersteller bietet ein umfangreiches Programm an: Beliebt seien Turinol für Pfefferbeißer, Salpökin RN 4 SM u. ä. sowie Rötöfirm Premium Salami für naturgereifte, schnittfeste Rohwurstsorten. Abgestimmt darauf sind die Reife- und Schutzkulturen Fermactiv-RS 012 und Fermactiv-RPS 015, die bacteriocinbildende Kulturen enthalten und somit gegen Listerien wirken. Mit der Kombination einer klassischen Starterkultur und einer Schutzfunktion gegen Listerien wartet „Combi-Safe“ von *Frutarom Savory Solutions* auf. Die Produktreihe enthält ein bacteriocinbildendes Milchsäurebakterium. Diese Kulturen sind als Paket mit passenden Reifemitteln und Gewürzen in mehreren Varianten erhältlich.

FEHLERQUELLEN VERMEIDEN

Patrick Kollhorst, Fachberater bei *Wiberg* bringt es auf den Punkt: „Starter- und Schutzkulturen unterstützen den Reifungsprozess bei der Herstellung von Rohwurstprodukten, können aber nicht zaubern. Sie können eine umfassende Betriebshygiene und eine sorgfältige Rohwarenauswahl selbstverständlich nicht ersetzen. Bei der Herstellung von Rohwurstprodukten gibt es einige Fehlerquellen, die es zu vermeiden gilt. Angefangen beim

falschen Rohmaterial: überlagertes Fleisch, mit einer zu hohen Keimzahl oder aber auch zu frisches Fleisch, mit einem pH-Wert höher als 5,9. Ebenso ungeeignet ist zu lange gefrorener Speck. Auch die Temperaturführung beim Herstellungsprozess spielt eine wesentliche Rolle. Damit geht die Feuchtigkeitssteuerung einher. Der pH-Wert der Wurstwaren muss unbedingt gemessen, laufend kontrolliert und ggfs. gesteuert werden. Vorsichtig muss man auch mit der Zugabe von Zucker sein. Hier kann es zu starken Übersäuerungen kommen. Zu guter Letzt muss die Reifung beachtet werden – nicht nach einem Anlagenprogramm, sondern nach der Zeit.“

Schon einfache Hürden sollten in der täglichen Arbeitsroutine nicht vergessen werden. Dazu Frank Großkopf, Technologie bei *Nubassa*: „Ein einfaches Praxisbeispiel, um das Risiko von Mikroorganismen zu verringern, ist eine ausreichende Trocknungszeit oder das Abtrocknen der Maschinen.“ Sorgfalt im gesamten Produktionsprozess kann nicht durch die Reifemittel, Starter- und Reifekulturen ersetzt werden.

Für eine erleichterte Herstellung von Rohwurst entwickelte *Nubassa* speziell auf die Starter- und Reifekulturen abgestimmte Würz- und Reifemittel, die es für alle Arten der Reifung gibt. „Ganz neu haben wir einen flüssigen Gewürzextrakt, der Listerien bis nahezu null hemmt“, verrät Frank Großkopf und ergänzt: „Nubalan Ferm CL/AF ist für jegliche Wurstarten einsetzbar. Bei 30 g/kg

wirkt es gegen Salmonellen, bei 20 g/kg gegen Listerien, es schränkt aber auch die Wirkung der Starterkulturen ein. Daher



„Produktsicherheit hat höchste Priorität bei den Kunden. Mit *CombiSafe* bieten wir eine natürliche Lösung an, um diese zu erhöhen.“

Josefina Petzka, Mitarbeiterin R&D Starterkulturen, *Frutarom Savory Solutions*

würde ich es vor allem für roh verkaufte Frikadellen, grobe Bratwurst u. ä. verwenden.“ Sicherheit auf allen Produktionsstufen steht bei *Van Hees* im Fokus. Dafür bietet das Unternehmen eine Reihe von Produkten. Die Marke *Bomba!* umfasst hochwirksame Frischhalter. Um die Sicherheit zu gewährleisten,

gibt es die *Primal*® Schutz- und Starterkultur für die Produktion von Rohwurst. Sie enthält Bacteriocin-Bildner und wirkt somit gegen Listerien. Sie hat eine hohe Salztoleranz sowie ein breites Temperaturspektrum.

MIT SICHERHEIT MEHR GESCHMACK

Um das Geschmacksprofil zu harmonisieren empfiehlt *Moguntia* die *AromaStar*® und *PrestoStart*® aromatic-Starterkulturen. Sie enthalten zu-



Hagesüd

FOCUS BEST PRACTICE

NEU!

Mehr Geschmack für edle Rohwurst

Mediterrane Rohwurst, wie edle Salami, verlangt nach einer sicheren Reifung und einem milden Geschmack. Vorteile unserer neuen Starterkultur:

- schnellere Reifung für verkürzte Produktionszeiten
- sichere Reifung durch optimalen pH-Wert
- ideale Farbhaltung und Aromabildung

AVO-WERKE · August Beisse GmbH · Industriestraße 7 · D-49191 Belm
Tel. 0 54 06 / 5 08-0 · Fax 0 54 06 / 41 26 · info@avo.de · www.avo.de

Fotos: Frutarom Savory Solutions, Hagesüd Interspace, Van Hees



Van Hees

sätzlich Aromahefen. Zum einen sind Hefen Sauerstoffzehrer, was die Umrötung fördert. Zum anderen fördern sie die Glutaminsäurebildung und lassen den pH-Wert in der Nachreifung etwas schneller ansteigen.

Mit dem Nitrosafe-Würzsortiment von Hagesüd in Kombination mit der neuen Starterkultur Nitrosafe Zero sinkt der pH-Wert bei der Reifung rasch, aber kontrolliert ab – ohne Übersäuerung. Die Starterkultur NitroSafe Zero ist eine Kulturmischung, die als Reifekultur (geschmacksbildend), Schutzkultur (Aufbau einer Konkurrenzflora zu unerwünschten Keimen) und Starterkultur (pH-Wert senkend) fungiert. Am Technologiestandort in Österreich forscht Raps an Kombinationen unterschiedlicher Bakterienstämme, damit pathogene Mikroorganismen gehemmt und zugleich sensorische Eigenschaften eingestellt werden. Mit Reifepräparaten und Würzungen bietet das Unternehmen Komplettlösungen für Rohwurstspezialitäten. Für schnittfeste Produkte eignet sich Biostart Sprint 50 für eine schnelle und tiefe pH-Wert Absenkung. Biostart Plus 50 steht



für eine kontinuierliche, aber (im Vergleich zur Variante Sprint) langsamere pH-Wert-Abenkung. Für streichfähige und dünnkalibrige Produkte geeignet ist das Biostart Classic 50.

KLASSIKER SICHER PRODUZIEREN

Mit 18 Sorten Salami und mobilem Verkauf auf Festen und Bauernmärkten ist der Salamihof Mittweida in Sachsen ein besonderes Konzept. Inhaber Wolfgang Möbius produziert die Salamisorten, einen Teil lässt er produzieren. „Weihnachten ist Hochsaison, da können wir das nicht allein schaffen“, sagt er. Gefragt nach der hygienischen Sicherheit seiner Produkte,

weiß er: „Das Ausgangsmaterial ist entscheidend. Ich verwende Schwein, Rind, Schaf und Wild, je nach Sorte. Und natürlich haben wir im Reife- und Trocknungsprozess immer ein Auge auf alle Parameter. Wir trocknen fast alle unsere Produkte in Lehmkammern“, erklärt er stolz.

Der Indasia-Klassiker Pfefferbeißer®, hergestellt mit der Starterkultur Rowu®Star, überzeugt seit 1978 viele Fleischer. Durch die Kombination aus Starterkultur und Gewürz ist eine einwandfreie Reifung der Rohwurst garantiert, bei der Listerien und Salmonellen nachweislich gehemmt werden.

Für feine Schinkensorten wie Knochen- oder Spaltschinken und andere edle Rohpökelprodukte kombiniert AVO Reifemittel, Würzungen und darauf abgestimmte Starterkulturen. Neu sind AVO RPW und AVO RPW spezial. Sie fördern den zügigen Abbau von Nitrat und damit eine schnellere Umrötung, gute Farbstabilität sowie eine verlängerte Fetthaltbarkeit. Optimal abgestimmt auf alle Rohpökelmittel des Gepö-2000-Sortiments des Anbieters, sind die neuen Starterkulturen ein wichtiger Baustein im AVO-Prozess-Control-System zur sicheren Herstellung von edlem Rohschinken. Es werden auch Zusätze ohne Laktose angeboten.

Über eine andere Neuheit verrät der Leiter des AVO-Technikums Jürgen Seifert: „Anfang 2017 werden wir eine Schutzkultur auf den Markt bringen“. Dr. Michael Peusch, Qualitätssicherung bei AVO, erklärt: „Unsere Standard-Reifekulturen hemmen unerwünschte Keime schon natürlicherweise durch die Bildung einer Konkurrenzflora im Reifeprozess. Schutzkulturen, die darüber hinaus spezielle Hemmstoffe ausbilden, sind dann ein weiterer Sicherheitsfaktor im Herstellungsprozess. Und es gilt noch immer: Schutzkulturen in Verbindung mit einer sehr sorgfältigen Rohstoffauswahl sowie einem standardisierten und optimalen Herstellungsprozess sichern das Produkt am besten gegen negative Einflüsse.“ Heike Sievers

„Wir verwenden drei Sorten Starterkulturen. Dabei legen wir Wert auf eine Flora, die den hauseigenen Geschmack unterstreicht, eine gesunde Absäuerung sicherstellt.“
Obermeister Berthold Kaeding, Fleischerei Kaeding in Bad Sülze



Nützliche Links

www.avo.de, www.fleischerei-kaeding.de,
www.frutaromsavory.com,
www.hagesued.de, www.indasia.com,
www.moguntia.com, www.nubassa.de,
www.raps.de, www.salamihof-mittweida.de
www.scheid-gewuerze.de,
www.van-hees.com, www.wiberg.eu

SCHARF UND SCHNITTIG

Messer zählen zu den wichtigsten Werkzeugen jedes Fleischers. Die Anzahl an verschiedenen Formen, Farben und Größen ist oft kaum zu überblicken. Doch sind wirklich so viele unterschiedliche Messer nötig? Es kommt darauf an.

Und zwar auf die Arbeitsaufgabe, das Fleisch, das geschnitten werden soll, sowie auf die persönliche Vorliebe des Fleischers. Kein Universalmesser kann alle unterschiedlichen Anforderungen gleichermaßen erfüllen. Daher gibt es für jeden Bereich ein perfekt abgestimmtes Messer. Gemeinsam mit Jörg Förstera, Metzgermeister und Mitbegründer von „Kumpel & Keule“ in Berlin, gibt der Messerprofi Friedrich Dick Tipps für den Umgang:

DAS AUSBEINMESSER

Dieses Messer gehört zur Basisausstattung. Charakteristisch ist die meist geschwungene Klinge, die es in verschiedenen Längen sowie Flexibilitätsstufen gibt. Es wird zum Ausbeinen von Fleisch, also zum Herauslösen und Trennen der Knochen vom Fleisch, verwendet. Die flexible Klinge kann eng am Knochen entlang geführt werden, so dass fast kein Fleisch mehr daran haften bleibt.

DAS BLOCKMESSER

Der Name entstand, da das Messer früher auf Hackblöcken zum Einsatz kam. Die breite und stabile Klinge ermöglicht ein einfaches Zuschneiden und Zerteilen von Fleischstücken. Um Fleisch auf die gewünschte Größe zuzuschneiden, ist es auch im Thekenbereich einiger Metzgereien im Einsatz.

DAS ZERLEGEMESSER

Das Messer wird zum Zerlegen größerer Fleischstücke eingesetzt. Die lange, geschweifte Klinge ermöglicht einen langen, ziehenden Schnitt, der z. B. beim Abdecken oder zum Schieren verwendet wird.

Welche Messer letztlich zum Einsatz kommen, hängt vom Fleisch und der Arbeitsweise des Metzgers ab. Neben unterschiedlichen Klingensformen gibt es zahlreiche unterschiedliche Griffvarianten, die ebenfalls vom persönlichen Geschmack und der Arbeitsweise des Anwenders abhängen. Jörg Förstera schwört bei seinen Messern auf die Serie ErgoGrip von Friedr. Dick: „Ich arbeite viele Stunden täglich mit den Messern. Deshalb müssen sie perfekt in der Hand liegen und natürlich absolut scharf sein.“

NACHSCHÄRFEN UND MESSERPFLEGE

Der Wetzstahl ist ein ebenso wichtiges Werkzeug wie das Messer. „Ich nehme am liebsten den klassischen Dickoron,



um die Messerschneide zu schärfen, und Dickoron polish zum Polieren der Klinge“, empfiehlt Jörg Förstera: „So habe ich immer ein rasiermesserscharfes Messer und das Zerlegen und Zuschneiden geht superschnell und exakt.“ Wer nicht gerne mit einem Wetzstahl arbeitet, kann auf eine Wetzhilfe, z. B. den RapidSteel, zurückgreifen. Hier ist ein optimaler Winkel durch die beiden Schärfstäbe vorgeben und die Anwendung dadurch sehr einfach. Generell ist das Nachschärfen ein wichtiger Aspekt. Durch Abnutzung am Schneidgut oder an der Schneideunterlage verliert auch das beste Messer mit der Zeit an Schärfe. „Am besten vor jedem Gebrauch kurz über den Wetzstahl ziehen, dann hat man immer ein perfekt scharfes Messer“, rät Jörg Förstera. Irgendwann kommt aber der Punkt, an dem das bloße Aufrichten der Schneide am Wetzstahl nicht mehr genügt, um die gewünschte Schärfe zu erreichen. Dann sollten die Messer von einem Spezialisten an Schleifmaschinen nachgeschliffen werden. So wird die Geometrie der Schneide wieder komplett hergestellt und das Messer erhält einen neuen „Grundschliff“.

Alle Werkzeuge, die beim Schlachten, Zerlegen und Weiterverarbeiten eingesetzt werden, sollten hygienisch sein. Die Fleischermesser dieses Herstellers sind spaltenfrei, so dass zwischen Klinge und Griff keine Fleischreste oder -säfte eindringen können. Wichtig ist auch die regelmäßige Reinigung der Messer und Werkzeuge. Rückstände hochkonzentrierter Reinigungsmittel, ein langer Verbleib der Messer in der Spülmaschine sowie Eiweiß- und Fleischreste auf den Klingen können zu Flecken und mit der Zeit sogar zu Oberflächenkorrosion führen. Daher am besten direkt nach dem Einsatz mit einem milden, alkalisch-basischen Reinigungsmittel ohne Säure reinigen, z. B. Natronbleichlauge (Natriumhypochlorid, auch „Eau de Labarraque“ genannt). www.kumpelundkeule.de, www.dick.de

PROSCIUTTO SCHNEIDEN

Eine ganze italienische Schinkenkeule authentisch und fachgerecht aufzuschneiden und zu portionieren, ist auch für die Mitarbeiter einer Metzgerei wichtig. Nachfolgend eine Hilfestellung.

Wer es beherrscht, eine ganze Prosciutto-Keule vor den Augen der Kunden in köstliche Portionen zu verwandeln, zieht die Blicke auf sich und bewegt sie zum Kauf. Mario Cichetti, Geschäftsführer des Konsortiums Prosciutto di San Daniele, gibt Tipps, wie dies am besten gelingt.

MANUELL MIT DEM MESSER:

Die Schwarte („Stucco“, die Schmalzpaste) und den Schlossknochen mit dem Schwar-

tenmesser entfernen. Dabei sollte nur so viel Schwarte wie nötig entfernt werden, da sie das Produkt konserviert. Den Schinken in den Schinkenhalter spannen. Die zuvor entschwartete Seite zeigt nach oben. Beim Schneiden beide Hände verwenden. In der einen Hand liegt das Messer mit schmaler Klinge, in der anderen, die Gabel: So ist der Körper während des Schneidens im Gleichgewicht. Geschnitten wird von rechts nach links, mit leicht sägender Bewegung und der gesamten Klinge

(Ausnahme: Linkshänder). Am Keulenknochen angelangt den Schinken umdrehen, Schwarte und Schmalzpaste entfernen und den Schinken erneut im Schinkenhalter fixieren. Nun auf der anderen Seite weiter schneiden.

MIT DER MASCHINE:

Soll ein ganzer Schinken mit Knochen mit einer Schneidemaschine geschnitten werden, muss er zuvor entbeint werden. Zuerst den Schlossknochen, die Schwarte und den „Stucco“ mit einem entsprechenden Messer entfernen. Den Schinken in die Maschine legen und so viele Scheiben schneiden, bis der Oberschenkelknochen erreicht ist. Das Fleisch um den Knochen herum mit einem Messer bis zum Oberschenkelkopf entfernen, sodass sich der Knochen herauslöst. Den Schinken vom oberen Ende her wenden und nach dem Entfernen der Rinde sowie des „Stucco“ auf dieser Seite weiter schneiden.

Prosciutto di San Daniele, der an der Theke geschnitten wird, sollte einen ausreichenden Fettanteil sowie eine zartrosa Farbe aufweisen. Die Lagerungsbedingungen und die Temperatur, bei der dieser Schinken geschnitten wird, können die organoleptischen Eigenschaften signifikant beeinflussen. Es wird empfohlen, frisch aufgeschnittenen Schinken innerhalb von zwölf Stunden zu verbrauchen.

www.prosciuttosandaniele.it/de



1. Die Schwarte und die Schmalzpaste („Stucco“) entfernen.
2. Den kleinen Keulenknochen entfernen.
3. Den Schinken in den Schinkenhalter spannen, mit der zuvor entschwarteten Seite nach oben.
4. Von rechts nach links schneiden (oder von links nach rechts für Linkshänder).
5. So viele Scheiben schneiden, bis der Knochen erreicht ist. Dann den Schinken umdrehen und weiter schneiden.



Aufschnitt von Hand mit dem Messer

Arbeitsmittel:

- Schinkenhalter zum Fixieren des Schinkens
- robustes Schwartenmesser mit einer kurzen Klinge
- langes Messer mit einer schmalen Klinge
- Gabel

Aufschnitt per Maschine

Arbeitsmittel:

- Aufschnittmaschine (manuell od. elektrisch), am besten: Messerdurchmesser 315 mm
- robustes Schwartenmesser mit einer kurzen Klinge

Victorinox
Verwechslungen vorbeugen

Die Berufsmesserlinie Swibo mit dem leuchtend gelben Kunststoffgriff von Victorinox wurde mit und für Profis entwickelt. Die Messergriffe liegen bequem und gut in der Hand. Die Messer kennzeichnet laut Hersteller ihre lange Schnitthaftigkeit und sie müssen weniger schnell nachgeschliffen werden. Zur Messerlinie zählen Filetier-, Ausbein-, Schlacht- und Abhäutemesser ebenso wie Schinken-, Stech- und Tranchiermesser. Ergänzend dazu gibt es Küchenhaubeile, Abziehstähe und Schutzhandschuhe. Alle sind über die Zentrag oder im Fachhandel erhältlich.
www.victorinox.com


Friedr. Dick
Schleifen und abziehen

Mit der Schärmaschine RS-150 Duo von Friedr. Dick werden Messer mittels Durchziehen nach wenigen Sekunden wieder scharf. Sie ist kompakt und robust in der Ausführung und wird nach aktuellen europäischen Vorschriften gebaut. Der optimale Schleif- und Abziehwinkel ist bereits ab Werk fix eingestellt. Durch die exakte Abstimmung der Diamant-Schleif- und Hartkeramik-Abziehscheiben sind ein minimaler Materialabtrag sowie eine lange Standzeit der Schneide gewährleistet. Die Maschine erhielt zudem das nordamerikanische cUL Sicherheits- und Qualitätszeichen. www.dick.de

Microplane
Genuss – scheinchenweise

Ob Scheibchen, Zesten oder Raspel: Für Lebensmittel in feinen Formen führt Microplane verschiedene Helfer im Angebot. Der Flexi Zesti etwa reibt im Handumdrehen die Schale von Zitrusfrüchten ab und liegt dank einer ergonomischen Form gut in der Hand. Während des Reibens sammelt sich die Schale in einer Vertiefung und kann bequem entnommen werden. Der Gourmet Profi-Gemüsehobel hingegen macht mit rasiermesserscharfen Klingen aus Kartoffeln oder Zucchini Scheiben von 2 mm. So vielseitig wie der Einsatz von Ingwer ist auch die Ingwerreibe 3-in-1. Damit lässt sich die Wurzel schälen, reiben oder in Scheiben hobeln. Wer süße Schokospäne oder -röllchen zum Garnieren benötigt, greift zur 2-Wege Schneide.
www.microplane.com


FÜR DEN HARTEN ALLTAG

Mit F.DICK professionell nachschärfen

Ihr Systempartner
für hochwertige
Fleischwerkzeuge

www.dick.de

Messer . Werkzeuge
Wetzstähe
Schleifmaschinen


BGN
Mitarbeiter regelmäßig schulen

Fast ein Drittel der 2015 gemeldeten Arbeitsunfälle in der Fleischwirtschaft waren Unfälle mit Messern – weit über 4.000. Schnitt- und Stichverletzungen sind immer noch die häufigste Unfallart. Danach fällt ein Mitarbeiter im Schnitt für 14 Tage aus, d. h. zwei Wochen Lohnfortzahlung sowie Mehrarbeit für Kollegen oder zusätzliche Lohnkosten für eine Ersatzkraft. Eine Gefährdungsbeurteilung aller betrieblichen Arbeitsabläufe mit Messereinsatz gemeinsam mit den Beschäftigten vorzunehmen, ist ratsam. Diese kennen die Arbeitsabläufe und Handgriffe sowie mögliche gefährliche Situationen. Die Ergebnisse dieser Beurteilung ergeben den Verbesserungsbedarf in Sachen sicherer Messerhandhabung. Ein oft vernachlässigter Punkt dabei: die regelmäßige Unterweisung der Mitarbeiter, um ihre Aufmerksamkeit zu schärfen und ihr Wissen aufzufrischen. Hilfreich dabei ist auch das Unterweisungs-Kurzgespräch der BGN „Arbeiten mit dem Messer“. www.bgn.de

Wachsen & weichen



Das Netz der Filialisierung im Fleischerhandwerk wurde 2015 weiter gestrafft. Im Jahresverlauf eröffneten 881 neue Filialen und 1.090 Filialen schlossen. Die vergleichsweise starke Fluktuation ist Ausdruck der hohen Dynamik dieses Vertriebsweges.

Die Ausdünnung des fleischerhandwerklichen Filialnetzes in Deutschland schwächte sich 2015 weiter ab. Im Verlauf des Jahres 2014 wurden 268 Filialen weniger gezählt, ein Jahr zuvor waren es 209 weniger. Mit der Schließung von Kleinstfilialen sowie der Konzentration auf attraktive Standorte ist oft auch eine wirtschaftlichere Reorganisation der Betriebe verbunden. Bundesweit gab es Ende 2015 8.941 fleischerhandwerkliche Filialen. Die Verringerung des Gesamtbestandes konzentrierte sich auf die erste Jahreshälfte. Im letzten Jahrzehnt trug die in diesem Zeitraum zunehmende Filialisierung dazu bei, den rückläufigen Betriebszahlentrend zumindest teilweise zu kompensieren. Inzwischen überwiegt die Tendenz, das vorhandene Filialnetz durch die Schließung weniger rentabler Zweitverkaufsstellen zu straffen und zu optimieren. Regional war 2015 die Anzahl der Filialen in Bayern mit 82 am stärksten rückläufig, es folgten Sachsen (-71) und Niedersachsen (-30). In der ersten Jahreshälfte 2016 sank die Zahl der Filialen bundesweit um 169. Der Rückgang schwächte sich gegenüber dem gleichen Vorjahreszeitraum weiter ab. Betroffen waren bis zur Jahresmitte 2016 erneut die Bundesländer Bayern, Hessen und Sachsen.

JEDER VIERTE MIT FILIALE

Ende 2015 hatten 3.474 Fleischereien mindestens eine weitere stationäre Verkaufsstelle, die als Filiale geführt wurde. Damit war mehr als jeder vierte Betrieb filialisiert. Vor allem bei Betrieben mit einer größeren Anzahl an Filia-

len, ist eine weitere Spezialisierung auf diesen Vertriebstyp zu erkennen. Die Zahl der Betriebe mit einer Filiale blieb gegenüber dem Vorjahr mit 2.008 fast unverändert. Bei Betrieben mit zuvor zwei bis fünf Filialen fand eine weitere Strukturbereinigung statt. Fleischerhandwerkliche Großfilialisten arbeiten entweder nur oder überwiegend mit eigenen Filialen oder fast nur mit Franchise-Nehmern. 142 Ex-Filialen wurden 2015 als eigenständige Unternehmen neu gegründet – sechs weniger als im gleichen Vorjahreszeitraum. 96 Unternehmen hatten zwischen elf und 50 Filialen – ein Unternehmen weniger als ein Jahr zuvor. Dieses gehört nun

zur Gruppe mit 51 bis 100 Filialen, deren Anzahl bundesweit auf sechs Unternehmen gestiegen ist. Auf über 100 Filialen kommen zwei fleischerhandwerkliche Unternehmen.

Im 1. Hj. 2016 sank die Zahl der Filialen weiter. Zur Jahresmitte gab es 8.772 Filialen, 169 weniger als zu Jahresbeginn. Nach dem Bestandsabgang von 234 Filialen im gleichen Vorjahreszeitraum verlangsamte sich der rückläufige Trend. Betroffen waren vor allem Unternehmen mit einer oder zwei Filialen. Zu eigenständigen Unternehmen umgewandelt wurden von Januar bis Juni 2016 72 ehemalige Filialen – zwei weniger als ein Jahr zuvor.

Grad und Anzahl der Filialisierung

	Filialen je 100 Betriebe	2012	2013	2014	2015
Deutschland (Ø 68)					
Baden-Württemberg	62	1.393	1.405	1.340	1.336
Bayern	59	2.324	2.233	2.148	2.066
Berlin	73	112	104	92	80
Brandenburg	112	377	371	373	363
Bremen	95	39	35	36	36
Hamburg	27	27	26	26	25
Hessen	49	659	591	603	601
Mecklenburg-Vorpommern	140	195	186	185	178
Niedersachsen	62	664	641	613	643
Nordrhein-Westfalen	53	1.068	1.006	969	968
Rheinland-Pfalz	60	527	516	496	481
Saarland	53	103	95	89	84
Sachsen	133	996	981	947	876
Sachsen-Anhalt	138	597	557	550	523
Schleswig-Holstein	33	106	99	105	104
Thüringen	142	598	572	578	577

(Quelle: DFV 2013-2016)



„Jeder macht alles“



2009 siegte Agnes Häberle (29) beim Plattenlege-Wettbewerb auf der Süffa, seit 2011 leitet sie die Filiale der Metzgerei Schneider in Plochingen. Hier berichtet sie über ihre Erfahrungen.

Wie kam es dazu, dass Sie eine Filiale leiten?

Ich kam zum „Schneider“ mit der Ankündigung, 2008 auf die Augsburgische Fleischerschule zu gehen, um die Fortbildung zur Verkaufsleiterin zu absolvieren. Mein Chef meinte zwar, ich bräuchte das nicht unbedingt, aber ich wollte das für mich machen – damit mir keiner etwas vormachen kann. Die Prüfung legte ich sehr erfolgreich ab und arbeitete danach zunächst normal in der Filiale. Ich war Erstverkäuferin sowie Vertretung der Filialeiterin. Als diese die Metzgerei verließ, rückte ich nach. Zum Glück wollte auch das komplette Team, dass ich den Posten übernehme.

sen durchdacht sein, um zügig ans Ziel zu kommen. Sind viele Dinge vorzubereiten, schreibe ich eine Liste und hänge sie aus. So sieht jeder, was zu tun ist. Dann wird ein Punkt nach dem anderen abgehakt.

Wie vermitteln Sie den Mitarbeitern aktuelle Themen?

Ich mache Teambesprechungen, bei denen alle anwesend sind. Dann erkläre ich, was ansteht oder aktuell ist. Wichtige Termine schreibe ich auf einen Zettel und hänge ihn im Personal- oder im Vorbereitungsraum auf. Sollte etwas ganz dringend sein, da wir uns nicht immer alle an einem Tag sehen, gibt es die WhatsApp-Gruppe „Turbomädels vom Schneider“, in der man das schnell durchgeben und klären kann.

Haben Sie Tipps für die Mitarbeiterführung?

Für mich ist es das A und O, dass der Chef keine Unterschiede macht. Jeder macht alles, auch ich als Chef – egal, ob eine Maschine geputzt oder der Boden gefegt werden muss, das gehört alles dazu. Wir sind ein Team. Nur so erfährt man auch von den Mitarbeitern Wertschätzung. Es ist ganz wichtig, dass man als Chef selbst im Laden hinter der Theke mitarbeitet. So behält man den Überblick, was beim Kunden ankommt und was nicht.

Vielen Dank für das Gespräch!

mth



Aktuell betreibt die Metzgerei mit Hauptsitz in Pliezhausen 18 Fachgeschäfte im Großraum Stuttgart. Agnes Häberle zählt seit 2007 zum Schneider-Team. Nach einer Stelle als Babysitterin bei einer anderen Metzgerfamilie entschied sie sich, Fleischerei-Fachverkäuferin zu lernen, bildete sich zur Verkaufsleiterin sowie Ernährungsberaterin weiter und absolvierte zudem Messe-Einsätze auf der IHM in München. Derzeit bildet sie ihren vierten Azubi aus. Ehrenamtlich engagiert sie sich seit 2016 beim Verein „Wir sind anders“ und betreut dessen Internetauftritt.

Welche Herausforderungen gibt es bei der Führung einer Filiale?

Ehrlich gesagt fällt es mir leicht, die Filiale zu leiten. Ich habe ein tolles Team, das zu 100 % hinter mir steht, mich unterstützt und mit mir am selben Strang zieht. Allgemein ist es wichtig, dass die Ware immer gut kalkuliert ist, damit die Frische der Produkte garantiert ist. Alle Arbeitsschritte und Vorgänge müs-



FLEXIBLER TEAMZUWACHS.

Zwei Gararten zur selben Zeit in einem FlexiCombi Team. So leicht zu bedienen wie Ihr Smartphone. Touch & Slide auf Augenhöhe.

EFFIZIENT. FLEXIBEL. ERGONOMISCH.

www.mkn.de



Offen für Neues



Seit September 2015 betreibt die Metzgerei Fuchs in der Marktscheune Hallstadt ihre siebte Filiale. Geplant und umgesetzt hat sie Nadine Fuchs (27), Tochter der Metzgerfamilie aus Unterfranken. Den Umsatz verdoppelte sie in einem Jahr – das kommt nicht von ungefähr.

Ein Mittwochmorgen, Mitte November. „Hallo, ich freu mich. Bin gleich da, muss nur noch einem der Mädels g’schwind in der Küche noch was zeigen“, begrüßt sie mich mit einem strahlenden Lächeln. Nach ihrer Ausbildung zur Köchin und einem Jahr

als Gesellin in einem Hotel in Bad Kissingen kehrte sie 2011 in den Familienbetrieb zurück. Gegründet wurde dieser in Ebern mit dem Stammhaus, heute „Fuchsbau“, vor 51 Jahren von ihren Großeltern. Deren Söhne Stephan und Hans-Peter übernahmen den

Betrieb. 2009 bauten sie eine EU-konforme Produktion in Ebern-Eyrichshof, eröffneten über die Jahre hinweg weitere Filialen und entwickelten das Unternehmen weiter. Auch für Nadine war nach der Lehre nicht Schluss und sie bildete sich jeweils im Jahresabstand an der Fleischerschule Augsburg zur Ernährungsberaterin, Verkaufsleiterin und Metzgermeisterin weiter. Auch ihr Bruder Fabian machte gerade seinen Meister an der 1. BFS in Landshut. „Ich bin neugierig und offen und arbeite gerne mit Lebensmitteln, vor allem mit Fleisch. Je mehr ich dazulernte, desto mehr machte mir alles Spaß und der Wunsch nach einer eigenen Filiale wurde immer größer“, berichtet sie. Am 15. September 2015 war es soweit. Sie setzte viele Ideen um: kurze Laufwege, eine sinnvolle Aufteilung der Arbeitsflächen oder schwarze Präsentationschalen. Nun führt sie in ihrer Filiale sieben von insgesamt 90 Mitarbeitern. Die Filiale lockt rechts an der Wand im Edeka-Frischecenter Massak mit fränkischen Fleisch- und Wurstspezialitäten und wechselnden Mittagsgerichten. Weitere Filialen gibt es in Rewe-Märkten in Ebern, Ebensfeld, Breitengüßbach und Bad Staffelstein, zudem eine eigene Verkaufsstelle in Haßfurt.

WARE VEREDELN

Die Planungen für Nadines Filiale starteten Anfang 2015. Entgegen aller Erwartungen wollte der Edeka-Händler, der auch einen Markt in der Bamberger City betreibt, einen regionalen Metzger sowie eine Bäckerei in der neu errichteten Marktscheune, über der sich zudem die Veranstaltungslocation „Kulturboden“ befindet. „So kamen wir ins Spiel. Typische fränkische Spezialitäten, wie es sie bei uns gibt – auch mal deftig sind hier sehr beliebt“, sagt die 27-Jährige. Und die gibt es in der Frischetheke (7 m) und der Heißen Theke (3 m) zuhauf: z. B. Schäufele, frische Blut- und Leberwürste, heißgeräucherte Fränkische Rauchwurst, edle Rinderteilstücke, die pinkfarbenen „Tussi-Bratwürste“ ohne Phosphat u. v. m. Beliebt sind auch der mit Gewürzen und Kräutern ummantelte, luftgetrocknete Mühlenschinken oder der „Zwetschgenbames“, ein magerer Rinderschinken aus der Schwanzrolle, über Zwetschgenholz geräuchert – ein Bamberger Original. Die frisch hergestellten Waren aus der Produktion bringt täglich um ca. 8.30 Uhr einer von drei Fahrern. „Aber es gibt nicht immer alles, da wir sehr nachhaltig ausgerichtet und seit 2015 Slow Food-Betrieb sind. D. h.,

wir nehmen Einfluss auf die Fütterung der Tiere und bieten glaubhafte Herkunftsnachweise“, erklärt sie. Ist eine Sorte vergriffen, wird eine Alternative verkauft. Hier könne man die Kunden schon lenken. „Viele Leute mögen keine Wurst- oder Fleischanschnitte. Ich werfe prinzipiell nichts weg, so haben wir fast keinen Abfall. Wenn etwa Schweinerücken übrig ist, gibt’s am nächsten Tag Gyros als zweites Mittagsgeschicht. So einfach ist das, wenn man kreativ ist“, sagt sie. Die Waren weiter zu veredeln sei ein wichtiger Erfolgsfaktor. Die wechselnden Mittagsgeschichte unterscheiden sich in den Filialen. Das und vieles mehr mussten auch die Mitarbeiter erst lernen. „Nach einem Dreivierteljahr stand das Team, es ist eingearbeitet und es läuft super“, sagt sie.

FACEBOOK & KALENDER

Die größten Herausforderungen bei der Eröffnung ihrer Filiale seien die Kundengewinnung und die Mitarbeiter gewesen. „Ich war ja immer Chef-Tochter. Aber wenn man gut gelaunt ist,

Spaß an der Arbeit hat und den Mitarbeitern etwas beibringen kann und sie es annehmen, schafft man das“, betont sie. Und so gehen auch alle nach der Mitarbeiterschulung miteinander essen. Nebenher pflegt sie Facebook-Accounts mit Eindrücken oder Videos aus der

KONZEPT

METZGEREI FUCHS – EBERN
Familiengeführte Metzgerei im Landkreis Haßberge mit sieben Filialen in Unter- und Oberfranken. Slow Food-Metzger seit 2015. Abwechslungsreiche, wechselnde Mittagsgeschichte, Partyservice und Catering.

ERFOLGSFAKTOREN

- Tiere von regionalen, kleinen Bauern
- Hohe Veredelung der Waren
- Verarbeitung von Warmfleisch
- Eigene Produktion
- Permanente Weiterbildung
- Marketing via Social Media

Filiale, z. B. beim Herstellen der „Tussi-Bratwurst“. Diese gibt es in den Betrieben der zwölf Damen des Vereins „Wir sind anders“. Eines von den Kalender-Models 2017 des Vereins ist sie natürlich auch und ziert den Dezember mit Tattoo und Hackebeil. Warum? „Weil mir die Zukunft unseres Handwerks nicht wurst ist. Der Spaß sollte aber nicht fehlen, sonst kommen unsere Messages nicht rüber“, appelliert sie. *mth*
www.metzgerei-fuchs.de

PROFI-PARTNER

- **Berufskleidung:** CWS-boco
- **Gewürze:** Van Hees, Raps, Frutarom Savory Solutions
- **Kassenwaagen:** Mettler Toledo
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** Seydelmann
- **Ladenbau:** Aichinger
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Take away-Schalen:** Bunzl
- **Wolf:** K+G Wetter

Fotos: Theimer



Mahlzeit im Remstal

Dass man im Weinstädter Stadtteil Beutelsbach beim Metzger gut essen kann, wissen Einheimische seit 1880. Aus dem Wirtshaus mit Metzgerei der Familie Schäfer von einst formten Uwe und Wolfgang Schäfer einen Betrieb mit Zukunft. Wechselnde Mittagsgerichte sind in vielen der elf Verkaufsstellen beliebt – auch dank professioneller Küchentechnik.



Vor allem die sonnigen Weinberge dieser Genießerregion östlich von Stuttgart, die auch Weinstadt den Namen gaben, dürften bekannt sein. Da liegt es nahe, dass hier auch im Metzgerhandwerk auf beste Qualität großer Wert gelegt wird. Ein Beispiel dafür ist die Metzgerei Schäfer, die seit Mitte der 1990er Jahre von den Brüdern Uwe und Wolfgang Schäfer geführt wird. Beutelsbach ist mit ca. 8.500 Einwohnern der größte Stadtteil. Hier befinden sich im Ortskern das Stammhaus der Metzgerei und wenige Kilometer entfernt in einem Gewerbegebiet die zentrale Produktion samt Küche und Laden. Weitere Verkaufsstellen gibt es in Beinstein, Bittelfeld, Endersbach, Korb (2), Fellbach-Oefingen (seit 2015), Rommelshausen, Stetten und Waiblingen (seit 1998). Über 120 Mitarbeiter sind dort beschäftigt. „Unsere Filialen haben wir immer in größeren Abständen eröffnet. Es ist ein Prozess, der höchste Aufmerksamkeit erfordert und täglich neue Herausforderungen bereithält“, betont Uwe Schäfer. Damit meint der Metzgermeister z. B. die Logistik.

„Wechselnde Mittagsgerichte gibt es im Stammhaus seit fast 30 Jahren, nicht mit je 28 Innen- und Außenplätzen wie heute, aber doch in einem gewissen Rahmen“, berichtet er. Dort gibt es, sowie in drei weiteren Filialen, zwischen 11 und 14 Uhr Leckeres aus der Heißen Theke mit Komponentenwahl. Das Mittagsgeschäft ist etabliert. Seinen aktuellen Look erhielt der Laden im Stammhaus 2008/2009. Hier gehen täglich 230 bis 300 Essen über die Theke, 70 % davon to-go. „Das Mittagsgeschäft stieg vom Umsatz her jedes Jahr leicht. Manche Kunden essen hier, andere nehmen es mit. Da muss man flexibel sein und trotzdem eine gleichbleibende Qualität bieten. Sehr wichtig dabei ist professionelle Küchentechnik“, so der Metzgermeister.

UNVERZICHTBARE HELFER

Den ersten Kombidämpfer kaufte er 1990 bei Rational, da es Engpässe beim Kartoffelsalat



**11
FILIALEN**



gab und die Kartoffeln danach über Nacht garen konnten und morgens geschält wurden. Er blieb dem Unternehmen treu. Heute stehen in der rund 200 m² großen Küche am Produktionsstandort zwei SelfCookingCenter whiteficiency und bewältigen die Basis für rund 1 t Kartoffelsalat pro Woche. Aufgrund der guten Erfahrungen damit lag die Anschaffung von zwei VarioCookingCentern Multificiency 211 der Rational-Tochter Frima Deutschland nahe. Sie sind seit gut zwei Jahren im Einsatz und erleichtern dem achtköpfigen Team um Küchenchef Hervé Wittenberg die Arbeit enorm. Rund 600 Essen verlassen seine Küche täglich, je zwei Fleischgerichte und ein vegetarisches samt Beilagen sowie große Mengen selbstgemachter Convenience für Dosen, Gläser und SB-Packs: Gulaschsuppe, Chili con carne, Rinderbraten, saure Nieren, das Schwaben-Trio Linsen, Spätzle und Seitenwürstle u. v. m. „Pro Woche sind das etwa 130 kg Spätzle und etwa 800 kg Fertiggerichte“, betont der Küchenchef, der seit 17 Jahren hier arbeitet. Vor allem die Schnelligkeit und permanente Temperatur, Effizienz und Flexibilität sowie die Funktion des Übernachtgarens der VarioCookingCenter lobt er: „Ich setze nachmittags etwa eine Rinderbrühe oder einen Fond an und morgens ist alles schonend gegart fertig. In der Zeit, in der ein alter Kipper aufgeheizt ist, habe ich schon zwei Chargen gekocht“. Dabei nutzt er selbst eingegebene und gespeicherte Garprogramme, mit denen er gute Erfahrungen gemacht hat. Und so entstehen in den multifunktionalen Geräten Gulasch, Milchreis, Spätzle, Gemüsebeilagen wie Brokkoli oder Semmelknödel. „Und wenn diese fertig gegart sind, fahren die Körbe automatisch hoch“, ist er begeistert (durch die eingebaute Hebe- und Senkautomatik, Anm. der Redaktion). Danach kommt der Schockkühler zum Einsatz. Die

Fotos: Theimer

KONZEPT

METZGEREI SCHÄFER – WEINSTADT-BEUTELSBACH

In vierter Generation familiengeführte Metzgerei im Rems-Murr-Kreis mit elf Verkaufsstellen. Bekannt für abwechslungsreiche, regionale Mittagsgesichte und Catering. Fünfte Generation steht mit Robin Schäfer (Metzgermeister seit 2016) in den Startlöchern.

ERFOLGSFAKTOREN

- **Regionaler Bezug des Fleisches**
- **Einsatz effizienter Küchentechnik**
- **Zeitversetzte Speisenzubereitung**
- **Bewusste Expansion**
- **Etabliertes Mittagsgeschäft**
- **Langjährige Partnerschaften**

zeitversetzte Produktion spielt hier ihre kompletten Vorteile aus. „Zwar möchten die Leute heute immer mehr Vegetarisches, aber auch Klassiker wie Rinderrouladen oder Krautwickel sind beliebt und erleben eine Renaissance“, so Hervé Wittenberg. Ihre langjährigen Erfahrungen geben Uwe Schäfer und sein Küchenchef jedes Jahr innerhalb zweier Wochen an Mitarbeiter einer koreanischen Bäckereikette

PROFI-PARTNER

- **Autoklaven:** F. Krenn
- **Füller:** Handtmann
- **Garotechnik, multifunktional:** Frima Deutschland
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Ladenbau:** Kramer Ladenbau, bfm Ladenbau
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Scherbeneiserzeuger:** Maja Maschinenbau
- **Schnellkühler:** Irinox
- **Speckschneider:** Rühle
- **Spültechnik:** Hobart
- **Vakuumiertechnik:** Multivac
- **Wolf:** K+G Wetter

weiter, die in ihren Geschäften auch ein Sortiment deutscher Wurstwaren verkauft. „Zum Beispiel Leberkäse oder Bratensauce nach unserer Rezeptur“, sagt Uwe Schäfer. Und so gelangt in Kooperation mit der Uni Stuttgart Hohenheim schwäbische Metzgerkunst nach Fernost, was die schon oft bekundete schwäbische Cleverness einmal mehr beweist. *mth*

www.metzger-schaefer.de





Natürlich gesund genießen“, ist für die Inhaber der Metzgerei nicht nur ein Motto, sondern eine gelebte Philosophie. Metzgermeister Thomas Köhn (47) ist der „Seniorchef“ des Betriebes. Seinen Beruf übt er wie die beiden weiteren jungen Geschäftsführer Florian Köhn und Maximilian Rädlein engagiert, mit Kreativität und viel Liebe aus. Unterstützt werden sie dabei von Familienmitgliedern und einem motivierten Team an Mitarbeitern, derzeit 70 Ganztags- und 40 Halbtagskräfte sowie fünf Lehrlinge. Ihren Betrieb mit drei Läden und einem eigenen Festsaal bezeichnen die Inhaber auch als „Manufaktur“ und „Feinkostproduktion“ Hier werden auch exklusive Artikel hergestellt. 500 Wurstarten in unterschiedlichen Varianten, unzählige Bratwurstkreationen und außergewöhnliche Fleischsorten befinden sich im Angebot. Eine eigene Bio-Linie sowie vegetarische Produkte werden seit 2011 nach eigener Rezeptur produziert, aber nur über den Facheinzelhandel verkauft. In Hof gibt

Hofer Wurstkultur

Die Metzgerei Max im oberfränkischen Hof ist ein Musterbeispiel für traditionelles und modernes Metzgerhandwerk. Die Inhaber haben sich auf die Herstellung hochwertiger, außergewöhnlicher Fleisch- und Wurstwaren spezialisiert – mit beachtlichem Erfolg.



ERFOLGSFAKTOREN

- Hohe Anforderungen an die Qualität der Rohware
- Enge Zusammenarbeit mit Erzeugern
- Regionale Produkte, gleichbleibende Qualität
- Langjährige Mitarbeiter, gutes Betriebsklima
- Zufriedene Kunden – im Laden sowie bei den Großkunden
- Guter Mix aus traditionellen und innovativen Produkten

es drei Filialen: neben dem Stammhaus eine in guter Lage in der Altstadt sowie eine weitere in einem Einkaufsmarkt. Sehr gut floriert das Geschäft auch im Festsaal, in dem Familienfeiern stattfinden. Zudem gibt es einen Party- und Cateringservice. Das „Berufshobby“ der beiden jungen Geschäftsführer ist der Foodtruck „Burgerwehr“ mit einem exotischen Imbissangebot, der am Wochenende bei Veranstaltungen im Einsatz ist. „Die Metzgerei Max existiert seit 77 Jahren und wird in der vierten Generation als Familienbetrieb geführt“, sagt Thomas Köhn, Schwiegersohn von Manfred Max, dem Sohn des ehemaligen Firmengründers Georg Max. In dem 2.400 m² großen Gebäude inklusive Hauptfiliale wird verkauft und produziert – in zwei getrennten Räumen für konventionelle Ware sowie Bio-Ware.

ROBUST UND HOCHWERTIG

Thomas Köhn beginnt zu schwärmen, sobald er von seinen Fleischangeboten spricht. „Natürlich“ bedeute für ihn, dass seine Rinder, Schweine, Lämmer und Geflügel ohne Ausnahme in Oberfranken geboren und bei heimischen Landwirten artgerecht bis zur Schlachtung aufgezogen werden. „Unsere Tiere stehen nicht in Boxen“, betont er. Die Rinder haben lebenslang freien Auslauf. In den Sommermonaten grasen sie auf den Wiesen des Fichtelgebirges und des Frankenwalds. Im Winter gibt es dort Freilaufställe. Gefüttert wird nur mit den dort wachsenden Wiesenkräutern und -gräsern. Wachstumsfördermittel werden nicht verabreicht. Das Fleisch der robusten Rassen Luïng, Zwergzebu, Aubrac und Fleckvieh ist kräftig im Geschmack. Da sich die Tiere viel bewegen, bilden sich viele Omega-Fettsäuren in den Muskeln, was das Fleisch wertvoll macht. Das Fleisch einer neuen Rinderart aus der Fränkischen Schweiz hat Thomas Köhn erst kürzlich aufgenommen, das Jura-Wagyu-Rind. Diese Art wird sehr langsam aufgezogen. „Das ist das Highlevel bei Rindfleisch“, betont der Metzgermeister. Auch bei der Schweinezucht setzt er auf eine artgerechte Haltung. Die hier verarbeiteten Schweine werden ausschließlich auf Stroh gehalten, was sich geschmacklich positiv auf die Fleischqualität auswirkt. Zu kaufen gibt es zudem Fleisch sowie Produkte von Exoten, z. B. dem Wollschwein (Mangalica). Qualitäts- und naturbewusst ist die Metzgerei auch bei ihren sonstigen Zutaten. So werden nur reine, feine Qualitätsgewürze auf Natur-

KONZEPT

METZGEREI MAX – HOF

Familiengeführte Metzgerei mit drei Verkaufsstellen. Eigener Festsaal für Veranstaltungen, Foodtruck „Burgerwehr“ sowie Produktion von Bio-, veganen und vegetarischen Artikeln. Verkauf von Fleisch vom Jura-Wagyu-Rind.



basis sowie frisches Gemüse aus heimischem Anbau eingesetzt. Ständig wird zudem nach neuen Geschmacksvarianten und Rezepten gesucht, ausprobiert und dann erfolgreich umgesetzt. Max' Fleischwaren gibt es aber nicht nur in Hof. Thomas Köhn verrät, dass einer seiner Großkunden das Münchner Feinkostunternehmen Käfer ist, das 80 % seiner Produkte u. a. in der Käfer Wiesenschänke auf dem Oktoberfest einsetzt. Auch dafür werden regelmäßige neue Spezialitäten kreiert. Neben dem Frischsortiment kaufen die Kunden auch gerne Spezialitäten in Dose oder Glas.

Um die Zukunft seines Betriebes macht sich Thomas Köhn kaum Sorgen. Demnächst werde eine neue, größere Produktionshalle gebaut. Zudem wird es bald ein eigenes, speziell gebräutes Bier geben, das geschmacklich zu den exklusiven Fleischprodukten passt. *D. Dietrich*
www.max-wurst.de

PROFI-PARTNER

- **Bandsäge:** Kolbe foodtec
- **Berufskleidung:** CWS-boco
- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Frutarom Savory Solutions
- **Ladenbau:** bfm Ladenbau
- **Kassensystem:** Syner.con/Apro.con
- **Kochkessel:** Fessmann, Korimat
- **Kombidämpfer:** Zanussi
- **Kutter:** Seydelmann
- **Pökelinjektor:** Rühle
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Scherbenerzeuger:** Günther Maschinenbau
- **Speckschneider:** Treif Maschinenbau
- **Vakuumentchnik:** Multivac
- **Zusatz- und Hilfsstoffe:** via Evenord



Die Neuheit im Trendmarkt

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



Voll vernetzt



Der Zerlege- und Produktionsbetrieb Freier in Kandel vereint traditionelles Fleischerhandwerk mit moderner Technologie zu einem erfolgreichen Gesamtkonzept. Mit einer speziellen Warenwirtschaftslösung wurden alle Unternehmensbereiche vernetzt, um schneller auf Kundenanfragen zu reagieren und Betriebsprozesse zu optimieren.

Obwohl der Geschäftsführer und Inhaber Bernd Freier seinen Betrieb erst 2010 gründete, zählt das mittelständische Unternehmen heute in der Pfalz schon zu den Top-Adressen für Fleisch- und Wurstwaren. Gründe dafür sind die hohe Qualität und Vielfalt. Hier gibt es neben klassisch regionalen Wurst- und Fleischerezeugnissen auch Spezialitäten wie Roastbeef oder Rib Eye-Steaks aus Mittelamerika.

Vermarktet werden die Produkte an Großhändler, Gastronomen und Endverbraucher. Zudem gibt es eine klassische Metzgereifiliale für Privat- sowie eine Verkaufsstelle für Geschäftskunden. Um alle Unternehmensbereiche vom Wareneingang über die Produktion und Etikettierung bis zu den Kassen in den Filialen miteinander zu vernetzen, wählte Bernd Freier die Warenwirtschaftssoftware Apro.con. Die Datenbank enthält alle Liefe-

ranten- und Kundendaten, Rohwaren, Artikel, Artikelpässe, Rezepturen, Etiketten sowie Preise. „Wir kannten Apro.con schon vor der Geschäftsgründung aus der Praxis und waren von der Leistungsfähigkeit der Software überzeugt. Also setzten wir vom ersten Tag an auf diese Warenwirtschaftslösung“, berichtet Bernd Freier.

QUALITÄT UND SERVICE

Ein fester Bestandteil der Unternehmensstrategie ist eine konsequente Kundenorientierung mit kurzen Reaktionszeiten. „Unsere Kunden können sich darauf verlassen, dass sie auch kurzfristig noch Steaks bekommen, etwa wenn ein Grillfest besser läuft als gedacht. Flexibilität ist auch dank unserer Warenwirtschaftslösung eine unserer großen Stärken“, erklärt Jeanette Göpfert, Qualitätsbeauftragte und Assistentin der Geschäftsleitung. Mit Hilfe der Warenwirtschaftslösung können die Mitarbeiter spontane oder dringliche Bestellungen mit zugehöriger Fakturierung schnell abwickeln. Sie wandeln Bestellungen oder Angebote per Mausclick in Aufträge und später in Rechnungen und Lieferscheine um. Alle nötigen Daten wie Lieferadressen, Artikelnummern oder Preise sind im System hinterlegt und müssen nicht bei jedem Arbeitsschritt erneut manuell eingegeben werden.

„Wir beziehen unsere Rohstoffe von ausgewählten zertifizierten Betrieben. Unser Fleisch stammt fast ausschließlich aus Rheinland-Pfalz“, betont Bernd Freier. Um die hohen Qualitätsstandards in der Produktion aufrecht zu erhalten, pflegt er alle Rezepturen im Warenwirtschaftssystem. Die Mitarbeiter in der Produktion greifen per Industrie-PC auf Zutatenlisten sowie Herstellungshinweise zurück und

dosieren die Zutaten mit einer angeschlossenen Waage grammgenau. Die Software ist intuitiv bedienbar, sodass die Wurstspezialitäten stets gleich schmecken – egal, wer das Brät mischt. Im Anschluss an die Herstellung verpacken und etikettieren die Mitarbeiter die fertigen Produkte. Die Etiketten mit den richtigen Zutatenlisten, Allergenhinweisen und anderer nach LMIV vorgeschriebener Daten kommen per Knopfdruck direkt aus dem Warenwirtschaftssystem. So gewährleistet die Fleischerei, dass alle nötigen Verbraucherinformationen fehlerfrei auf dem Produkt landen. Zudem verwaltet Bernd Freier alle Preis- und Auszeichnungsschilder für die Filiale in der Apro.con-Datenbank. Auch hier druckt er die Zutatenliste direkt auf das Auszeichnungsschild – als Service für den Kunden. Um Sonder- oder Rabattaktionen besser zu bewerben, pflegt er unterschiedliche Layouts. Die Kunden erkennen reduzierte Ware an der Farbe und Gestaltung dieser Schilder.

Informationen zu Artikeln erhalten die Kunden der Filiale über die Auszeichnungsschilder sowie vom Verkaufspersonal. Die mit der Warenwirtschaft vernetzten Mettler Toledo Touchscreen-Kassenwaagen liefern auf Knopfdruck Zutatenlisten oder Informationen über evtl. enthaltene Allergene. Auf jeden Kassenzettel druckt die Fleischerei mit der Software einen QR-Code, auf dem die Einkaufssumme hinterlegt ist. Die Kunden bezahlen kontaktlos an einem Automaten. Die Abverkaufszahlen bei der Filialen werden in Echtzeit an die Waren-



KONZEPT

FLEISCHEREI FREIER – KANDEL

Junger Fleischereibetrieb mit Filialgeschäft für Endverbraucher und Großkunden. Zahlreiche traditionelle Wurst- und Fleischerzeugnisse aus eigener Herstellung sowie zeitgemäße Spezialitäten wie Roastbeef oder Rib Eye-Steaks.

ERFOLGSFAKTOREN

- **Breit aufgestelltes Warenangebot**
- **Eigener hoher Qualitätsanspruch**
- **Schnelle Auftragsabwicklung als Kundenservice**
- **Vernetzte Betriebsprozesse**
- **Präzise Preiskalkulation**

wirtschaftssoftware übertragen. In der Filiale für Geschäftskunden erfassen die Verkäuferinnen zudem Bestellungen auf dem Touchscreen der Kassenwaagen oder verbuchen Retouren direkt im System.

ALLE ZAHLEN IM BLICK

Um ökonomisch zu arbeiten, müssen Bernd Freier und Jeanette Göpfert die Zahlen, vor allem bei der Preiskalkulation, stets im Auge behalten. „Die Gewinnspannen einzelner Produkte sind mitunter sehr gering. Hier können schon geringe Veränderungen in der Kostenstruktur wie abweichende Lieferantenpreise die Wirtschaftlichkeit eines Produktes beeinflussen,“ verrät Jeanette Göpfert. Um bei über 150 Artikeln die Übersicht zu behalten, pflegt sie alle Kostenpunkte wie Einkaufspreise, Personal-, Maschinen- oder Fixkosten im Warenwirtschaftssystem. Auf Knopfdruck sieht sie die Herstellungs- und Materialkosten eines Einzelprodukts und berechnet auf dieser Basis den Verkaufspreis. Zudem wertet sie regelmäßig vom Warenwirtschaftssystem bereitgestellte Statistiken aus, um frühzeitig auf Negativtrends reagieren zu können. Betreut wird die Apro.con-Installation vom Syner.con-Partner Christian Braun. Hat die Fleischerei Probleme oder benötigt sie eine individuelle Anpassung der Warenwirtschaft, kann sie sich auf seine Unterstützung verlassen. „Uns gefallen vor allem die kurzen Kommunikationswege und schnellen Entscheidungsprozesse“, resümiert Jeanette Göpfert. www.freiergutesfleisch.de, www.syner-con.com

Foto: Syner.con/Apro.con

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

■ **Die wichtigsten Unternehmen auf einen Blick**



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

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

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

KOLLEGENBÖRSE: WER BIETET WAS?

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

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

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



GEWUSST WIE CATERING UND PARTYSERVICE

39€*

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

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

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

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



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

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

QUALITÄT AUS DEM RAUCH

Das Räuchern zählt nicht nur zu den ältesten Methoden zur Konservierung, sondern ist ein Veredelungsvorgang, der über die Qualität der Produkte entscheidet. Dafür stehen technisch ausgefeilte Anlagen zur Verfügung, die diesen Prozess sicher und wirtschaftlich gestalten.

Um ein gleichmäßiges und gutes Ergebnis zu erreichen, findet das Räuchern in der Regel in vollklimatisierten und elektronisch gesteuerten Anlagen statt. Dabei werden drei Methoden unterschieden: Heißräucherung, Warmräucherung und Kalträuchern. Prinzipiell gilt: Je höher die Temperatur, desto kürzer ist die Räucherzeit. So dauert das Heißräuchern zwischen 20 und 60 Minuten, das Warmräuchern ein bis drei Stunden und bei der Kalträucherung reift das Produkt mehrere Wochen in einer klimatisierten Räucherammer. Der Rauch wird durch die Verschwelung zerkleinerter Harthölzer erzeugt und entsteht durch eine unvollständige Holzverbrennung. Geräuchert wird im Allgemeinen mit Sägespänen oder -mehl von Buchenhölzern. Um eine dunklere Farbe zu erhalten, werden auch Erlen-Sägespäne oder -mehl hinzugegeben. Für die Geschmacksgebung sorgt die Zugabe von Wacholderbeeren, Kräutern, Tannen- oder

Kieferzapfen und -nadeln. Das Mischungsverhältnis bestimmt den charakteristischen Geschmack. Dafür sind viele Verbindungen verantwortlich, die durch das Räuchern in die Ware gelangen – ca. 500 sind identifiziert, es sind aber nicht alle wünschenswert. Dazu zählt z. B. das krebserregende Benzopyren, ein polyzyklisch aromatischer Kohlenwasserstoff (PAK). Über den Anteil an erwünschten und unerwünschten Verbindungen im Rauch entscheiden die Menge an Luftsauerstoff, die Feuchtigkeit des Holzes, die Verwendung der Holzart sowie die Raucherzeugungstemperatur. Je höher diese ist, desto höher ist der PAK-Anteil. Moderne Räucheranlagen senken diesen Ausstoß aber enorm. Nachfolgend berichten einige Fleischereien über ihre Erfahrungen mit der Räucher- und Klimatechnik ausgewählter Hersteller. Zudem werden einige Neuheiten vorgestellt.

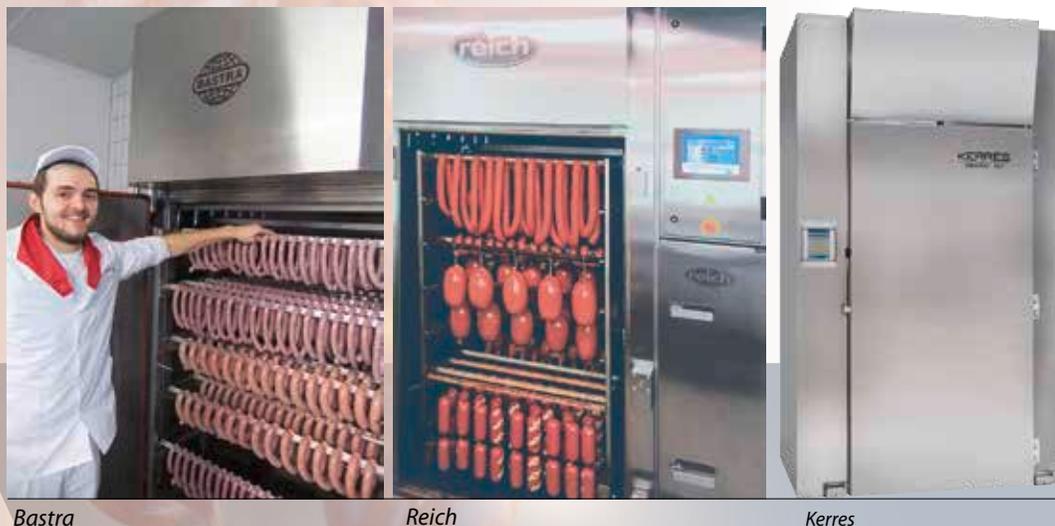
FÜR KLIMA-PROFIS

Die Metzgerei Horn aus Geslau im Mittelfranken vertraut auf Technik von *Bastra*. „Wir brauchen Partner und Produkte, die für zuverlässige Qualität und Beständigkeit stehen“, betont der Metzgermeister Maximilian Horn (Bild S.32) und ergänzt: „Unsere Bastra-Anlage erzielt beste Räucherergebnisse, arbeitet dabei energieeffizient und ist gut verarbeitet. Ein Produkt, auf das wir uns vollumfänglich verlassen und es bedenkenlos weiterempfehlen können.“ Das Unternehmen aus dem Sauerland stattet seine individuell konfigurierbaren Universal-Koch- und Raucharanlagen zusätzlich mit einer Reifefunktion aus. Die Serienausstattung wird



Fotos: Colourbox.de, Fessmann

Fessmann



dabei durch eine optional auch stufenlos zu regelnde dritte Umluftstufe sowie eine zusätzliche Kühleinrichtung erweitert. Auch bestehende Anlagen können nachgerüstet werden. Die rationelle, präzise Steuerung des Reifevorgangs über die neue Bastra-Profi-Mikroprozessortechnologie schont die Produkte und minimiert das Risiko von Reifefehlern. Zudem gibt es das Klimadeckengerät DG 64 für Nachreifeprozesse in Lager- und Nachreiferäumen. Je nach Produkt reifen darin bis zu acht Wagen Ware (Grundfläche: ca. 12 m², Temperaturbereich: 13° bis 18°C) nach. Neben den Raucherzeugersystemen Ratio-Top (Glimmrauch), Ratio-Friction (Reiberauch) und Ratio-Liquid (Flüssigrauch) entwickelte *Fessmann* den patentierten Ratio

Hybrid. Diese Kombination aus Glimm- und Dampfrauch ermöglicht es, einen Dampfraucherzeuger für zarte Naturdärme sowie Produkte mit leichter Färbung anzubieten und das Ratio Top-System zu integrieren. Die flexible Hybridlösung kombiniert beide Systeme und ermöglicht individuelle Produkte mit hoher Flexibilität in der Produktion. Die Zufuhr von stark erhitztem Niederdruckdampf führt zu einem schonenden Rauchverfahren. Bei Bedarf kann jederzeit leicht zum intensiven Rauch des Ratio-Top gewechselt und somit alles individuell auf die aktuelle Produktion abgestimmt werden. Das System ist wartungsarm. Siebwechsel nach jeder Charge entfallen, verschleißbehaftete Komponenten sind nicht eingebaut. Der

Ratio Hybrid kann durch einen Umbausatz auf bestehende Ratio Top-Glimmraucherzeuger nachgerüstet werden. Die Ratio-Familie ist für das Handwerk in den Baugrößen 325 (Breite: 32,5 cm) erhältlich. Seit über 50 Jahren liefert *Kerres* Rauch- und Kochanlagen in alle Welt. Mit einem neu entwickelten Hybrid-Luftumwälzungssystem mit Wechselklappen für Universal-Rauch-Koch- und Backanlagen kann der Anwender die Umluft bei jedem Prozess vertikal und horizontal betreiben. So sind schnellere Prozesszeiten, höherer Output, weniger Gewichtsverlust und absolute Gleichmäßigkeit bei hoher Wagenbeladung erzielbar. Diese geschieht hängend oder liegend auf Behandlungswagen. So können in den Anlagen z. B. Beef Jerky oder liegende Mini-Salami mit bis zu 30 Auflagen gleichmäßig behandelt werden. Alle Anlagen bieten ein hohes Einsparpotenzial durch kontrollierte Gewichtsreduzierung. Außerdem präsentiert das Unternehmen ein Klimastandgerät für Räume zwischen 3 und 15 m². Es benötigt einen Kubikmeter Platz und stellt in geeigneten, isolierten Räumen ein konstantes Klima zwischen 12 und 26°C bei einer Luftfeuchte von 74 bis 90 % her. Das Gerät ist auch an vorhandene Verbund-Kühlsysteme oder ein ex-

ternes Kühlaggregat anschließbar. Die Entfeuchtungsleistung beträgt bis rund 50 l/Tag und reicht für eine Beschickung von bis zu 1.600 kg Ware. Für die thermische Behandlung führt *Reich Thermoprozesstechnik* eine vielfältige Palette an Anlagen. Die Metzgerei Metzler in Althausen etwa stellt ca. 300 Fleisch- und Wurstwaren her und setzt auf eine Universalanlage *Airmaster®UK* 2100 BE mit Reiberaucherzeuger FR 702 und einem Klimapaket. Damit entstehen tagsüber Brüh- und Kochwürste sowie Kochpökelwa-

ren und über Nacht dünnkalibrige Rohwürstchen wie Landjäger oder Pfefferbeißer. Rohwürste und Rohschinken werden über das Wochenende fermentiert, getrocknet und geräuchert und danach in der Nachreifung veredelt. „Wir haben durch den Einsatz der Reich-Rauchanlage eine Qualitätsverbesserung und deutlich weniger Gewichtsverlust bei Würstchen, Halbdauerware und Pökelware. Wir sind damit sehr zufrieden und können sie weiterempfehlen“, sagt Metzgermeister Albert Metzler. Das optionale Klimapaket besteht aus Kühlverdampfer, Feinbefeuchtung, Elektro-Miniheizung, erweiterter Steuerung mit Rohwurst-Intervall sowie stufenlos über Frequenzumformer geregelten Umluftmotor zum vollklimatisierten Reifen und Kalträuchern. Das geschlossene *CircoSystem®* sorgt für minimale Emissionswerte während des Rauchprozesses bei höchster Rauchdichte mit einem geringen Verbrauch an Räuchermitteln, was vor allem innerorts gelegene Betriebe schätzen.



KERRES

anlagensysteme

Größte Leistung auf kleinstem Platz!

Ihr kompetenter Partner für Räucher-Koch-, Klima- und Reifetechnik, für Intensivkühlsysteme sowie für Rauch- und Kutterwagen-Waschanlagen und Durchlaufwaschsysteme.

KERRES Anlagensysteme GmbH

Manfred-von-Ardenne-Allee 11
D-71522 Backnang
Fon +49 (0) 7191 - 91 29-0
www.kerres-group.de info@kerres-group.de

The fine art of smoking

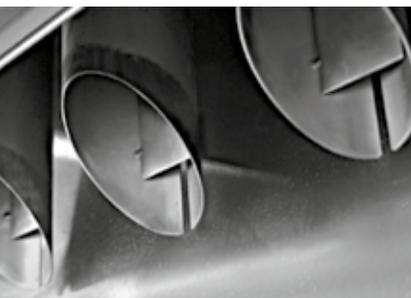
Nützliche Links

www.bastra.de
www.fessmann.de
www.kerres-group.de
www.metzgerei-horn.de
www.metzgerei-metzler.de
www.reich-germany.de

Fotos: Bastra, Reich Thermoprozesstechnik, Kerres Anlagensysteme



Leading in Smoking Technologies



Qualität durch Erfahrung
die man sieht und schmeckt.

FESSMANN GmbH und Co KG

Herzog-Philipp-Str. 39, D-71364 Winnenden, Telefon +49(0)7195 701-0, Fax +49(0)7195 701-105

Für mehr Information: info@fessmann.de, www.fessmann.de

oder folgen Sie uns auf [LinkedIn](#)



TEXTILIEN MIT WEITBLICK



Ergonomische, strapazierfähige und hygienisch sichere Berufskleidung ist in Fleischereien ein Muss.

Welche Aspekte dabei noch eine Rolle spielen und was gerade „up to date“ ist, wird nachfolgend vorgestellt.



Durch die verschiedenen Arbeitsbereiche an der Theke, in der Küche oder in der Schlachtung bzw. Produktion existieren an die Kleidung der Mitarbeiter unterschiedlichste Anforderungen. An der Bedientheke und in der Küche sind etwa Bewegungsfreiheit, Tragekomfort sowie ein modernes Auftreten in der CI des Betriebes von Bedeutung. Hier bieten sich u. a. Polo-Shirts, Blusen, Bistro- oder Kochjacken, Schilmützen oder Latz- bzw. Halbschürzen an. In der Produktion bedarf es HACCP-gerechter Kleidung. Hier liegt der Fokus in den hygienischen Anforderungen. Die Auswahl der Kleidung sollte nach den Risikoklassen gemäß DIN 10524 erfolgen:

■ **Risikoklasse 1:** Beim Vorliegen eines geringen Hygienrisikos (Umgang mit nicht leicht verderblichen Lebensmitteln oder Zutaten) kann die Schutzfunktion der Arbeitskleidung den Lebensmitteln gegenüber gering sein, wenn sie durch die Verpackung hinreichend geschützt sind bzw. in einer weiteren Stufe vom Hersteller bzw. Verbraucher weiter verarbeitet werden.

■ **Risikoklasse 2:** Beim Vorliegen eines hohen Hygienrisikos (Umgang mit unverpackten, leicht verderblichen Lebensmitteln und Zutaten) muss die Schutzfunktion hoch sein, vor allem dann, wenn die Lebensmittel nicht weiter verarbeitet werden und Mikroorganismen sich darin oder daran vermehren können, z. B. bei der Abgabe unverpackter Lebensmittel.

■ **Risikoklasse 3:** Beim Vorliegen des höchsten Hygienrisikos (Umgang mit unverpackten verzehrfähigen, sehr leicht verderblichen Lebensmitteln) muss eine sehr hohe Schutzfunktion sichergestellt sein, da die Lebensmittel technologisch nicht stabilisiert werden und sich Mikroorganismen einschließlich Krankheitserregern vermehren können.

Beispiel Fleischhandel: „Als Familienbetrieb legen wir sehr großen Wert auf langjährige Kundenbeziehungen und beste Qualität. Dasselbe erwarten wir von unseren Lieferanten. Als Zulieferer und Konfektionär unserer Berufskleidung erfüllt Weitblick|Gottfried Schmidt unsere Anforderungen und Erwartungen vollständig. Vom sehr guten Rundum-Service mit persönlicher Kundenbetreuung bis zur strapazierfähigen, qualitätsbewussten Berufskleidung sind wir seit fünf Jahren ein zufriedener Kunde. Im Einsatz sind Latzhosen und Herrenmäntel (Kollektion Euroclean) für die Mitarbeiter in

der Zerlegung sowie Polo-Shirts für Mitarbeiter im Büro. Diese sind von der Kleidung und ihrer Qualität bzw. Langlebigkeit begeistert“, sagt der Geschäftsführende Gesellschafter Jürgen Bauer vom Goldbacher Fleischhandel.

LEISTUNGEN PRÜFEN

Auch andere Anbieter, Dienstleister und Hersteller von Arbeits- und Schutzkleidung für das Fleischerhandwerk präsentieren alltagstaugliche und hygienisch sichere Kollektionen und Modelle – eine Auswahl:

Die Norm DIN10524 legt eindeutige Anforderungen an die Arbeitskleidung fest, u. a. dass Teile der Persönlichen Schutzausrüstung (PSA) regelmäßig und hygienegerecht zu reinigen sind. Hygiene ist auch bei der Wahl von Sicherheitsschuhen ein entscheidendes Kriterium. Schnell landen beim Zerlegen Blut oder Fette darauf. Bei wenigen Nähten lassen sich die Schuhe leicht reinigen. Besitzen sie waserabweisendes Obermaterial, ist der Schuh bei häufigem Kontakt mit Flüssigkeiten nicht

so schnell angreifbar. Damit die Füße auch bei Reinigungsarbeiten trocken bleiben, sollten Schuhe eine geschlossene Lasche haben. *Elten* bietet diverse Lösungen in Sachen Fußschutz an. Sohlen mit einer besonderen Profilierung nach dem Safety-Grip-Konzept steigern die Bodenhaftung auf rutschigen Untergründen. Eine Zehenschutzkappe beugt Verletzungen vor. Peter Vehreschild von der Metzgerei Quartier in Kleve setzt auf den Elten White Loop: „Damit fühle ich mich sicher, und total bequem ist er auch noch“.

Berufskleidung zu mieten ist eine Alternative zum Kaufen – und eine Entlastung. Die gesamte Logistik übernimmt der Textildienstleister: Er holt die Kleidung ab, wäscht sie und liefert sie wieder an. Der Textil-Service *Mewa* hat einen Kriterienkatalog erstellt, nach dem die Auswahl erfolgen sollte. Wichtige Aspekte sind z. B. persönliche Beratung, ein agiler Kundendienst, Flexibilität sowie Qualitätssicherung. Für Produktion/Schlachtung führt *Weitblick|Gottfried Schmidt* drei Kollektionen: die Euro-

clean Basic-Kollektion, eine Premium-Kollektion – auch mit Bundhosen und Mänteln für Damen – sowie die Hit-Kollektion für anspruchsvolle Einsatzbereiche mit einem Gewebe mit einem Flächengewicht von 300 g/m². Dies erhöht die Lebensdauer – auch bei hoher Beanspruchung. Innerhalb der Kollektionen gibt es u. a. Latz- und Bundhosen, Overalls, Jacken, Damen- oder Herrenmäntel. Verschlüsse und Edelstahlknöpfe sind verdeckt. Bei Taschen sollten die Eingriffe senkrecht und verschließbar bzw. verdeckt gearbeitet sein. Für die Aufbereitung empfiehlt das Unternehmen Dienstleistungspartner, welche die Wäsche nach DIN EN 14065 und/oder dem RAL-Gütezeichen (RAL-GZ) 992/3 reinigen und wieder anliefern.

Nützliche Links

www.elten.com
www.goldbacher-fleischhandel.de
www.metzgerei-quartier.de
www.mewa.de
www.weitblick.vision

Lösungen für Handwerk und Industrie



Schlaufenknotmaschine E85-2
zum Aufhängen von Fleischstücken. Mit Rauchstockanlage direkt auf den Rauchspieß aufhängen.



Netzeinziehgeräte RSM
Rationelles befüllen in Netze oder Därme. Ideal für Rollbraten und Schinken. Mit dem Folienvorsatzgerät kann in Netze essbarer Folie verarbeitet werden. Passend dazu unser Netzraffgerät.



Fleischbindemaschinen
für Ihre Fleischprodukte. Auch als Automatikausführung erhältlich. Perfektes Binden leicht gemacht.



Bandsägen für Handwerk und Industrie
Perfekt für Fleisch, Fisch, Geflügel, Knochen. Als Tisch- oder Standmodelle erhältlich.



Messerschleifmaschinen
Weil's scharf sein soll. Naßschliff oder Trockenschliff Sie haben die Wahl!



Rudolf Schad GmbH & Co. KG

Schulstraße 7 • 36154 Hosenfeld • Telefon (0 66 50) 96 21-0 •
Telefax (0 66 50) 96 2198 • info@r-schad.de • www.r-schad.de

HYGIENISCH SICHER

Carsten Dettmers von der gleichnamigen Landschlachterei im niedersächsischen Wedemark setzt auf den kompletten Service eines textilen Dienstleisters. Im Gespräch erläutert er die Hintergründe.



Der Fleischermeister führt den Traditionsbetrieb bereits in vierter Generation. 15 Mitarbeiter in Produktion und Verkauf zählen zum Team der Fleischerei. Ein professioneller und dabei hygienischer Auftritt sind dem Chef ebenso wichtig wie die Qualität seiner Produkte.

Herr Dettmers, wie lautet Ihre Betriebsphilosophie?

Kurze Wege, persönlich bekannte Fleischproduzenten und vor allem Eigenschlachtung. Wir stehen für Frische und Qualitätsprodukte. Daher kommen unsere Fleisch- und Wurstprodukte aus eigener Herstellung. Unsere Fleischlieferanten

sind zwei Schweinemastbetriebe und ein Rindermastbetrieb, die in der Nähe liegen. Denn kurze Wege sind ausschlaggebend für die Fleischqualität; die Tiere sind weniger gestresst.

Warum beziehen Sie die Kleidung im Mietservice?

Im fleischverarbeitenden Gewerbe haben wir strenge gesetzliche Vorschriften, auch was die Kleidung der Mitarbeiter betrifft. Wir müssen uns an Richtlinien wie HACCP halten. Früher haben sich unsere Mitarbeiter selbst eingekleidet, die Kleidung wurde bei uns im Hause gewaschen – das war aufwändig. Der Mietservice gewährleistet mir als Betriebsinhaber die Einhaltung der strengen Richtlinien in Bezug auf die Hygiene; das gibt mir Sicherheit. Die DBL, hier das regionale Vertragswerk Kuntze & Burgheim, erscheint mir als seriöser Anbieter. Von dort beziehen wir die Kleidung, sie übernimmt die Pflege.

Welche Berufskleidung ist bei Ihnen im Einsatz?

Wir tragen in der Schlachtereinweiße Euroclean-Hygienekleidung, im Verkauf auch farblich akzentuierte Berufskleidung. Im Einsatz sind bei den Fleischern Kittel, Latz- und Bundhosen, bei den Fleischerei-Fachverkäuferinnen Kasacks und Bistrojacks. Bei unserer Kleidung sind heute viele Kleinig-

keiten zu beachten. So darf sie z. B. in Bereichen mit hohem Hygienisiko keine außenliegenden Taschen aufweisen. Zudem gibt es hygienegerechte Druckknöpfe, etwa beim Verschluss der Kittel eine verdeckte Druckknopfleiste. Dennoch wahren wir mit der Kleidung auch unsere Corporate Identity (CI): Weiß für Hygiene. Rot abgesetzt für Fleischwaren. Die grünen Embleme und Firmenlogos stehen für unsere Nähe zu Natur und Umwelt.

Welche Vorteile bringt Ihnen dieser Service?

Ganz einfach: Wir müssen uns um nichts mehr kümmern. Neben dem gesicherten Hygieneaspekt entlastet er uns vor allem bei der Organisation rund um die Kleidung. So stellt uns das DBL-Vertragswerk auch Schranksysteme für reine und unreine Wäsche zur Verfügung. Die verschmutzte Kleidung wird wöchentlich abgeholt und frische Kleidung für die Mitarbeiter gebracht. Schön ist auch, dass die Servicefahrer nicht ständig wechseln; sie wissen um unsere Ansprüche und unsere Eigenarten – alles ist eingespielt. Auf Wünsche wird schnell reagiert, ob bei einer Reparatur oder bei Sonderwünschen. Auch hier zählen kurze Wege. **Vielen Dank für das Gespräch!** www.dbl.de, www.dettmers-landschlachterei.de



Das werbewirksame Geschenk für Ihre Kunden: Der Rezeptkalender 2018



Bestellen Sie
bis 30.06.2017 zum
FRÜHBESTELLERPREIS!
Sie sparen mehr
als **10%!**

Ihr besonderer Kundenservice

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

Mehr Genussmomente im Internet

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

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

Ja, ich/wir bestelle(n)

hiermit zu den genannten
Preisen & Lieferbedingungen _____ Stück
des Fleischer-Rezeptkalenders 2018.

Kalender-Menge	Frühbestellerpreis/Stück bis 30.06.2016	Normalpreis/Stück ab 01.07.2016
50 bis 499 Stück	0,79 €	0,89 €
ab 500 Stück	0,77 €	0,87 €
ab 1.000 Stück	0,74 €	0,84 €
ab 2.000 Stück	0,71 €	0,81 €
ab 5.000 Stück	0,69 €	0,79 €

Alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.

Weitere Informationen: www.blmedien.de/fleischerkalender

Firmeneindruck: Zzgl. 26,- Euro für Ihren Firmeneindruck, einfarbig in Schwarz (Eindruckfläche: 17,5 x 5,5 cm). Nur bei Bestelleingang bis zum 23.10.2017 möglich!

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

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

Liefertermin:

Lieferung erfolgt in der 47. KW 2017, bei Eingang der Bestellung und der Eindruckdateien bis 23.10.2017.

- Vorgezogener Liefertermin in der 41. KW 2017, bei Eingang von Bestellung und Eindruckdateien bis 01.09.2017.

Firma _____

Vorname/Name _____

Straße/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon/Fax _____

E-Mail _____

Datum/Unterschrift _____



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG
Max-Volmer-Straße 28, 40724 Hilden
kalender@blmedien.de, www.blmedien.de



Vernetzt beim Spülen

Nach den Untertischmaschinen der UC-Serie werden 2017 auch die Gerätespülmaschinen der UF-Serie und die Durchschubspülmaschinen der PT-Serie von Winterhalter mit „Connected Wash“ ausgestattet. Die Maschinen sind per LAN oder W-LAN vernetzt und senden Daten in Echtzeit an einen Server.

Per Computer, Tablet oder Smartphone gibt die Connected Wash-App einen raschen Überblick über den Status und wichtige Daten. Im Bereich Sicherheit gibt es Maschinenmeldungen inklusive Anleitung zur Behebung einer Fehlermeldung. Bei einem kritischen Fehler erhält die zuständige Person eine Push-Nachricht auf Smartphone oder Tablet. Im Bereich Optimierung wird das Spül- und Nutzerverhalten ausgewertet. Daraus werden Handlungsempfehlungen zur Betriebskostensenkung abgeleitet. www.winterhalter.de



Filialplanung in 3D

Die Züricher Perspectix AG und der hessische Großhändler Enders entwickelten gemeinsam eine Beratungssoftware für Fleischereien, die das gesamte Angebot dreidimensional abbilden und mit Leistungsdaten verknüpfen kann. Sie verbindet die Bereiche Thekenplanung und Sortimentsgestaltung mit der Einrichtungsplanung und der Auslegung der benötigten Maschinen. Ausgehend von betriebswirtschaftlichen Zielen, lassen sich damit effiziente Filialen aus einem Guss planen. Ein integriertes Rezeptur-Management ermöglicht Bedarfs- und Erlösprognosen bis zum Return on Investment. Auch vorhandene Filialen können so optimiert werden. www.perspectix.com, www.fleischerei-profi.de

Sauce und Palette

Solange der Vorrat reicht, erhalten Kunden beim Kauf einer Snack Sauce von Homann Foodservice im Großhandel eine Winkelpalette von Friedr. Dick gratis dazu. Die Aktion gilt für alle Sorten der Sauce in der 875-ml-Tube: Döner Kebap, Senf, Paprika-Frischkäse und Holländische Art. Die Saucen sind verzehrfertig, kalt und heiß einsetzbar sowie backstabil. Die Variante Döner Kebap enthält 20 % frischen Joghurt, Knoblauch und Dill und passt zu Gyros oder Scampi, die süßliche Variante Senf zu Buletten oder Leberkäse. Alle vier Saucen sind frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen (gem. §9 ZZuV). Kreative Rezeptvorschläge und Anwendertipps gibt es www.homann-foodservice.de.



Garen mit Rauchnote

Mit der integrierten Räucherfunktion „Smoke Inside“ kann im Kombidämpfer „FlexiCombi MagicPilot“ von MKN auch geräuchert werden. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse: Vier verschiedene Intensitätsstufen verleihen den Speisen ein rauchiges Aroma. Die Räucher Einheit ist auf dem Gerät fixiert. Die Beschickung mit Holzspänen oder Gewürzen erfolgt über eine ausziehbare Schublade, die Bedienung hingegen über die MagicPilot Touch-Steuerung. Auf diese Weise ist das Räuchern der Speisen auch in Kombination mit anderen Gararten programmierbar. Dies sorgt für Prozesssicherheit und erleichtert die Dokumentation nach HACCP. Beim Schreiben von Garprogrammen mit Räucherfunktion können Details wie die Intensität des Rauchs oder die Art und Anzahl der Holzspäne abgespeichert werden. www.mkn.eu



Gemeinsam kühlen

Partnerschaftlich schufen der Transportkälte-Dienstleister tkv und der Kühlhausbauerhersteller Coolingvans eine Kühltransporterlösung für Fahrzeugaufbauten bis 34 m³ Laderaum. Das Herzstück sind Kühlaggregat-Varianten der Serie „Ce“,

eine Lösung für Lieferfahrten mit häufigen Türöffnungen. Neu in der Produktreihe ist die Thermo-King-Kühlmaschine C-450e, die laut tkv für eine um 20 % schnellere Temperaturabkühlung steht und die Fracht so besser schützt. Dieser Aspekt ist bei eiligen Fahrten mit sehr vielen Türöffnungen pro Stunde wichtig. Die Kühlhausbauten mit Doppeltürdichtungen von Coolingvans bestehen aus präzise gefertigten GFK-Formteilen und bieten eine Isolierung mit einem k-Wert von unter 0,4. www.thermoking-sued.de, www.coolingvans.de



Streichfähige Terrine statt Butter

Cremig, flexibel einsetzbar und praktisch im Handling ist die direkt aus dem Kühlschrank streichfähige 500-g-Terrine der Marke Kiri® von Bel Foodservice. Als Alternative zu Butter ermöglicht sie im Snack-Geschäft attraktive Margen. Ob als klassischer Aufstrich, Füllung oder Topping – der Frischkäse ist kalt und warm einsetzbar. Beispiele sind „Veggie Happen“, die Schnecken „Ham'n Roll“, „Kernige Pause“ mit Körnerbrötchen oder „Vital Wrap“ in der Tortilla-Variante. Als Barriere zwischen Backware und Zutaten bleibt der Frischkäse lange stabil. Zudem gibt es Aktionsmaterial wie Oblaten und Snack-Pockets. www.bel-foodservice.de/kiri500g





Fritteusen-Service

Mit dem mobilen Service bietet Filtafry Fritteusen-Management vor Ort. Die Mitarbeiter kommen in die Küchen und filtern mit einem speziellen Mikrofilter-System Nahrungsmittel- und Kohlenstoffreste bis zu 99 %. Damit verdoppelt sich auch

die Nutzungsdauer des Öls. Ölverbrauch und Kosten lassen sich so bis zu 50 % reduzieren. Das Altöl wird vergütet, fachgerecht entsorgt und recycelt. Auf Wunsch liefert das Unternehmen auch frisches Öl und übernimmt das Auffüllen der Fritteusen. www.filtafry.de

Süßer Abschluss

Die Premium-Mousses von Dr. Oetker Professional eignen sich auch für Partyservice und Catering. Statt mit Milch werden Mousses au Chocolat

mit Edelschokolade, Chai Latte mit der gleichnamigen Teemischung und Dark Cookies mit Schokokeksstückchen mit kaltem Wasser aufgeschlagen, bis eine sahnige Konsistenz erreicht ist. Kurz kalt stellen, dann steht

ein Dessert bereit, das sich individuell verfeinern lässt. Bei den Götterspeisen gibt es zwei vegane Sorten – Waldmeister und Kirsch – die Carrageen statt Rindergelatine enthalten. Das Wasser dafür kann kalt oder lauwarm sein. Die Götterspeisen mit Gelatine kommen ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß § 9 ZzulV) aus. www.oetker-professional.de



Aus der Kartonschublade

Kalkulationssicher, praktisch, hygienisch sicher und lange haltbar sind Portionsbeutel. Einen Schubladenkarton, der 100 Beutel zu je 15 bzw. 20 ml aufnimmt, führt Develey Food Service im Sortiment. Die Verkaufseinheit lässt sich auf wenig Raum platzieren. Darin gibt es etwa Mittelscharfer Senf (15 ml), Münchner

Weißwurstsenf (15 ml), Tomaten Ketchup (20 ml) und Mayonnaise 80 % (20 ml). Die Portionsbeutel aus der „Salatliebe“-Range enthalten mit 25 ml die richtige Füllmenge für einen Beilagensalat.

Die Dressings stehen in den Sorten Joghurt, Kräuter, Kräuter-Vinaigrette und Balsamico zur Wahl. Weitere würzige Begleiter im Kleinformat sind Curry und Barbecue Sauce von Develey, Löwen-senf Extra und Mittelscharf sowie Bautz'ner Senf Mittelscharf und Tomaten Ketchup.

www.develey-foodservice.de



Gemüse-Sticks

Mit den würzigen Blumenkohl-Brokkoli-Sticks (20 g) präsentiert die Delikatessmanufaktur Bedford eine fleischlose Alternative, die sich in zahlreiche Rezepturen integrieren lässt. Sie enthalten neben den namensgebenden beiden Zutaten Porree, der grob gewürfelt und mit reichlich Käse vermengt ist, sowie Gewürze und Speisesalz – aber keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe. Zu handlichen Sticks geformt, frittiert und schockgefrostet, bietet das Neuprodukt flexible Einsatzmöglichkeiten, z. B. als Snack mit einem Dip, gebraten mit Salat oder mit Käse überbacken im Brötchen serviert. Eine Packung enthält 110 Stück. www.bedford.de

Rösti-Genuss

Rösti passen nicht nur klassisch als Beilage, sondern können auch als Snack-Variante kreativ veredelt werden. Aviko führt als

TK-Ware z. B. Rösti-Ecken (65 g), Röstinchen (35 g) und Rösti-Bites (13 g) im Sortiment, die etwa zu Geschnetzeltem oder einem vegetarischen Gemüse-Pilz-Ragout passen. Als Basis für Snacks eignen sich die Teller Rösti Home-made Style, die sich leicht im Kombidämpfer zubereiten lassen und, mit frischen Zutaten belegt, zur attraktiven Pizza-, Sandwich oder Baguette-Alternative werden. www.aviko.de



Fotos: Filtafry, Dr. Oetker Professional, Develey Senf & Feinkost, Bedford, Aviko

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

WÖRMANN
Werkstofftechnik

ANHÄNGER AKTIONSTAG 2017
18. Februar
8 bis 17 Uhr

Direktverkauf ab Lager

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

Mit Rohrbahn und Dachverstärkung

SERRANO

THERMOKING

* für alle Einsatzbereiche

WÖRMANN GmbH
Torstraße 29
85241 Hebertshausen b. Dachau

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

www.woermann.eu
0 81 31 / 29 27 80

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

www.FleischNet.de

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

FleischNet.de

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

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

Entsehnungsmaschinen und -anlagen

Immer auf dem neuesten Stand ...

Das Original!
Baadern = Gewinn

BAADER
Food Processing Machinery

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

Fleischbearbeitung

Fleisch Mastern® statt Klopfen!



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

Fleischereimaschinen

K+G WETTER

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

▲ 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

Pökelinjektoren

günther
Maschinenbau

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

FleischNet.de

Online-Magazin rund um Fleisch und Wurst

Wir liefern IHNEN Inhalte,
die SIE brauchen.

Pökel- und Massiertechnik

Suhner
food processing equipment

Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

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

Rauchstockwaschmaschinen

Eberhardt GmbH

Rauchstockwaschmaschinen,
Kochpressen, Schinken- und
Spindelpresen, 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
Spindelpresen, 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-/Spindelpresen

Eberhardt GmbH

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

www.FleischNet.de

Schlachthofeinrichtungen

**Rohrbahnanlagen
Schlachttechnik
Stefan Ochs**

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

Systems for the red meat industry
RENNER

Fachsenfelder Straße 33
D-73453 Abtsgmünd
Telefon 073 66/92096-0
Telefax 073 66/92096-99
www.renner-sht.de

Spülmaschinen

Mit
dieser Technik
spült die Welt

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

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 0500 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
VAKUUMVERPACKUNG Vakuumeräte

Produkte jeder Größe vakuumieren
& bis zu 3 Schweißnähte möglich

Sonderaktion online!

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

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

Walzensteaker

günther
Maschinenbau

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

Warenwirtschaft

Produktion · Verkauf · Catering

aprocon

Warenwirtschaft
mit System

Im Vertrieb der
SYNER.CON
DIE SYSTEMLOESER

☎ 0441/93925787 · aprocon.de



Impressum 6. 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
www.blmedien.de
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 H68, Astrid Schmitt

Anzeigen:

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

Gültige Anzeigenpreisleiste:

Nr. 20 vom 1.1.2017

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 Mitgliedsbeitrags-
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 dürfen nicht immer die
Meinung der Redaktion wieder. Nach-
druck 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 Er-
satzanspruch. Für den Inhalt der Werbe-
anzeigen 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.



Bekanntgabe laut Bayerischem Pressegesetz
vom 3.10.1949: persönlich haftender Gesell-
schafter der B&L MedienGesellschaft mBH &
Co. KG, D-40724 Hilden, ist zu 6,865% die
B&L MedienGeschäftsführungsgesellschaft
mBH, D-40724 Hilden, und Kommanditist
ist zu 93,135% die Erbengemeinschaft
T. Zaack van Heel, Bevollmächtigter und
Beiratsvorsitzender Prof. Dr. Bernd H. Kossow,
D-51429 Bergisch-Gladbach.

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 1/2017

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