

FH FLEISCHER-HANDWERK

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

METZGERKURS

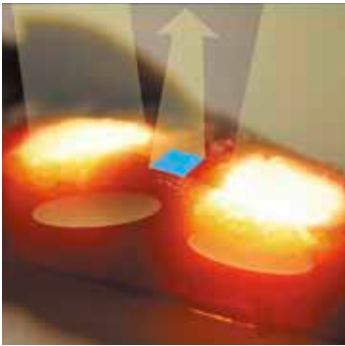
Von Kopf
bis Schwanz

FOOD

Burger & Co.

FLEISCHER MIT ERFOLG

Genuss.Erlebniswelt
Keller, Langenbach



**FETTGEHALT VON RIND-
UND SCHWEINEFLEISCH
ZUVERLÄSSIG PRÜFEN**



ENTDECKEN SIE
MEHR AUF DER
INTERPACK 2017

**STAND F01
IN HALLE 5**



**SENSORBASIERTE
IN-LINE FETT-ANALYSE
FÜR DEN MITTELSTAND**

Mit dem **TOMRA FatScan** zu
optimiertem Rohstoffeinsatz –
mehr Effizienz auf ganzer Linie.



Marco Theimer
Chefredakteur

WO EIN WILLE, DA EIN WEG

Handwerk ist nicht sexy, leider! Nicht sexy genug in dem Sinne, dass sich Schulabgänger auf Ausbildungsplatzsuche gezielt dafür entscheiden, eine Lehre in einem Beruf der „Wirtschaftsmacht von nebenan“ zu starten und auch zu beenden. Viele von Ihnen, liebe Leser, finden seit Jahren keine Auszubildenden. Der aktuelle Berufsbildungsbericht der Bundesregierung bestätigt das: Nach wie vor bleiben ein Drittel der Stellen in den Berufen Fleischer/-in und Fachverkäufer/-in unbesetzt. Als Gründe dafür werden das immer noch schlechte Image in der Öffentlichkeit, die Akademisierung des Landes oder der demographische Wandel genannt – und der hat in Wirklichkeit noch gar nicht richtig begonnen!

Dabei sind die Chancen für Schulabgänger auf einen geeigneten Ausbildungsplatz heute so gut wie seit 20 Jahren nicht mehr. Gründe für

eine Ausbildung im Handwerk sind etwa, dass man seine Zukunft selbst in die Hand nehmen kann, man mit dem Kopf und den Händen arbeitet, eine hohe Wahrscheinlichkeit auf einen sicheren Arbeitsplatz hat oder die eigene Selbstständigkeit. Dies scheint aber nicht in der Öffentlichkeit anzukommen. Auch die bereits im Herbst 2014 vom Deutschen Fleischer-Verband gestartete, aufwändig angelegte Online-Kampagne „versandete“ irgendwie, so dass selbst dessen Hauptgeschäftsführer kürzlich zugeben musste: „Die Leute wissen immer noch zu wenig über unsere Berufe, über die heutige berufliche Realität“. Da drängt sich die Frage auf, ob die Möglichkeiten und das Image unserer Handwerksberufe immer noch nicht richtig kommuniziert werden? Hier sind alle gefragt und müssen ihren Beitrag leisten! Wo ein Wille ist, da ist auch ein Weg – doch das muss auch vorgelebt werden.

Es gibt aber auch positive Zeichen. Die Anzahl junger Fleischer/-innen und anderer Fachkräfte, für die es cool ist, ihren Beruf mit Spaß und Freude auszuüben und das auch auf Facebook, Instagram & Co. oder in der Öffentlichkeit zu zeigen, steigt. Beispiele dafür sind der „Bayerwald Butcher“ Florian Zankl oder die Frauen des Vereins „Fleischerhandwerk – Wir sind anders“, die ihren Weg zur Nachwuchsförderung auch 2017 fortsetzen: jüngst auf der IHM in München, bei einem Kreativ-Workshop, auf der Süffa in Stuttgart im Herbst und mit einem weiteren Kalender 2018. Es bedarf aber noch vieler weiterer solcher Aktionen auf allen Ebenen, um wieder mehr junge Leute vom Handwerk zu überzeugen! Dabei sind alle gefordert: Verbände, Eltern, Lehrer, Berufsberater und Betriebe. Denn: Wer als Arbeitgeber ein gutes Image hat, kennt die Problematik des Nachwuchsmangels weniger als andere.

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 3/17

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

13



28

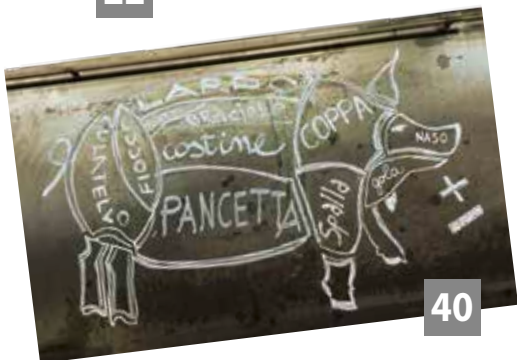


30

42



22



40

FLEISCHER MIT ERFOLG

- Amberg:
Voll auf Kurs
Christine Lotter 22
- Langenbach:
Mehrwert erleben
Augustin Keller..... 24
- Jossgrund-Oberndorf:
Genuss aus dem Spessart
Michael Bien..... 26
- Berlin:
Die Bratwurst-Profis
Markus Genz..... 28

Einem Teil dieser Ausgabe liegt eine Beilage der Münchener Verein Lebensversicherungs a.G., München, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

BRANCHENBLICK

- Wo ein Wille, da ein Weg 3
- Aktuelles aus der Branche 5
- 1. BFS: Garanten für Qualität 7
- Interview: Sven Tholius –
Der Polarisator..... 9

BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE

- Lamm aus der Region..... 11

BURGER & CO.

- Kreatives auf die Hand..... 13

THEKE

- Auswahl & Beratung 18

LADENBAU

- Genusswelten schaffen..... 30
- Licht, dass überzeugt..... 32
- Schöne Lichträume 33
- Damit's nicht riecht und nebelt 34

SCHLACHTEN

- Tierschutz:
Kastrieren oder nicht?..... 35
- Metzgerkurs/ Emilia Romagna:
Von Kopf bis Schwanz 40

PRODUKTION

- Convenience als Chance 42
- Technik-News 45
- Optimal haltbarmachen 46

AUS DER PRAXIS

- Metzgerei Pelgen, Neustadt
an der Weinstraße: Alles picobello ... 48

RUBRIKEN

- Neu auf dem Markt 50
- Gesucht & Gefunden 52
- Impressum..... 54

Titelbild: Mit ihrer „Genuss.Erlebniswelt“ in Langenbach im Landkreis Freising haben sich die Geschwister Augustin Keller und Barbara Klingseisen einen Lebenstraum erfüllt und sorgen für Gesprächsstoff.

Foto: Keller GmbH

Fotos: Delikant Feinkost, Sievers, Schrutka-Peukert, Metzgerei Lotter, Colourbox.de, Theimer



Fleischerschule Augsburg Quereinsteiger im Verkauf

Erstmals bot die Fleischerschule Augsburg im März den achttägigen Kurs „Basiswissen Quereinsteiger im Verkauf“ an. Für die Teilnehmer, die teilweise aus ganz anderen Berufen kamen, war dies ein großer Erfolg. Sehen, riechen und schmecken: An der Metzgertheke sollen alle Sinne angesprochen werden. Wie dies am besten umgesetzt wird, zeigten die Fachlehrer in diesem Kurs. „Das Thema Quereinsteiger wird in unserem Beruf immer aktueller“, so der bayerische Landesinnungsmeister

Konrad Ammon jun. Neben den Hygienegrundlagen standen die Roh- und Brühwurstherstellung sowie das Legen von Platten und deren Präsentation im Fokus. Die Quereinsteiger waren begeistert: „Das macht Lust aufs Handwerk“, lautete eine der Grundaussagen. www.fleischerschule.de

Gamo

Treue Begleiter gesucht

Im Rahmen eines Foto-Gewinnspiels auf Facebook sucht Gamo bis zum 30. Juni 2017 den ältesten Verkaufsanhänger bzw. das älteste Verkaufsmobil, das sich noch im Dienst befindet. Die Voraussetzung zur Teilnahme an #GAMODEinTreuerBegleiter, ist, dass das Fahrzeug angemeldet sein und über TÜV verfügen muss. Dazu wird das Foto mit dem Hashtag #GAMODEinTreuerBegleiter und dem Baujahr des Fahrzeuges bzw. -Trailer auf der Pinnwand der Facebook-Seite gepostet. Das Gamo-Team ermittelt nach Ablauf des Wettbewerbsdauer das älteste Verkaufsmobil bzw. den ältesten Verkaufsanhänger und veröffentlicht dies mit dem Facebook-Namen des Gewinners auf der Facebook-Seite. Die Gewinner werden per Kommentar-Funktion aufgefordert, per E-Mail persönlichen Daten ordnungs- und wahrheitsgemäß zu übermitteln. Als 1. Preis winkt eine Fahrzeugbeklebung (Wert: 2.200 €). Zudem gibt es weitere Preise. www.gamo.de



Deutscher Fleischer-Verband „Wilde Wochen“

Im Rahmen der Gemeinschaftswerbung 2017 hat der Deutsche Fleischer-Verband die Innungsaktion „Wilde Wochen“ entwickelt. Dabei können teilnehmende Innungen auf ein fertiges Werbemittelpaket zugreifen. Eine „Wilde Fibel“ informiert über Fleischarten und Zubereitung. Sie kann gratis an die Kunden abgegeben werden. Die Aktion wird durch Plakate beworben, die Teil des Pakets sind. Ein „Aktions-Fahrplan“ hilft bei der Planung und Durchführung. Der Fahrplan enthält Aktions-Ideen wie den „Wilden Mittagstisch“ oder einen Grill-Event mit örtlichen Jägern. Die Werbematerialien können als Druckdateien angefordert werden. Sie werden kostenfrei für die jeweilige Innung angepasst und können an eine Druckerei vor Ort gegeben werden. Die Kosten für den Druck und die ausgelobten Gewinne sowie die Kosten rund um die Aktion vor Ort trägt die Innung. Pro Innung gibt es einen Druckkostenzuschuss (200 €).



Schon bei Facebook geklickt?



auch auf
FACEBOOK!



vinzenzmurr

30. DLG-Gold

Für 15 Jahre ununterbrochene Spitzenleistungen bei den DLG-Prüfungen wurde vinzenzmurr aus München von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) in Fulda mit dem Qualitätszertifikat „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. „Für mich beginnt Qualität beim Bauern aus der Region. Daher arbeiten wir seit Jahrzehnten mit den gleichen Vertragsbauern zusammen. Durch diese langjährige Zusammenarbeit konnten wir ein persönliches Vertrauensverhältnis zu ‚unseren Bauern‘ aufbauen. Selbstverständlich werden dabei die Fütterung, die Haltung, der

Transport und die Schlachtung regelmäßig kontrolliert“, sagt

Alexander Brandl, Metzgermeister sowie Urenkel des Firmengründers Vinzenz Murr. Ein ganz wichtiger Punkt ist die handwerkliche Herstellung – seit 115 Jahren. „Die Auszeichnung ist für uns Bestätigung und Motivation zugleich“, ergänzt er. www.vinzenzmurr.de



Handwerkskammer Bayreuth

Tim Lindner geehrt

Der Fleischer Tim Lindner aus Pegnitz ist bester Junggeselle der HWK Bayreuth im Zuständigkeitsbereich der Kreishandwerkerschaft

Kulmbach. Er schloss seine Prüfung in der Theorie mit einem Notendurchschnitt von 1,3 (Theorie) und 1,4 (Praxis) ab. Er absolvierte seine Ausbildung in der Metzgerei Dörfler und Fiedler in Plech. Ihre Prüfungen zum Fleischer bestanden ebenfalls Tobias

Meusel aus Mitwitz (Metzgerei Hans-Peter Heymann, Sonnefeld) und Sebastian Hofmann aus Forchheim (Metzgerei Albert, Eggolsheim) sowie die Fachverkäuferinnen Fleischerei Songkran Schneider, Bamberg (Metzgerei Goller, Bamberg), und Jaclyn Sullivan, Bayreuth (Landmetzgerei Gerd Böhner, Mistelgau). *D. Dietrich*



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



Winterhalter **Neubau eines Logistikzentrums**

Mit einer Investition in Höhe von rund 15 Mio. € erweitert der Spültechnikhersteller Winterhalter seinen Stammsitz in Meckenbeuren um ein Logistikzentrum. Auf einer Grundfläche von 10.000 m² wird es die Bereiche Versand und Logistik sowie Büro- und Sozialräume beherbergen. Damit werden die bisher über mehrere Standorte verteilten Lager- und Logistikflächen im Ort und der Maschinenversand zentralisiert. Der Bau wird 122 m lang und 110 m breit sein. Nicht nur die Spülmaschinen kommen hohen Ansprüchen in puncto Energieeffizienz nach, auch der Neubau, z. B. mit einer Photovoltaik-Anlage auf dem Dach, Heizungsanlage mit Gas-Brennwert-Kessel, Erdwärmepumpe und Blockheizkraftwerk. Das Bauprojekt soll in rund 18 Monaten fertiggestellt sein. www.winterhalter.de

MARKENSCHAUFENSTER

METZGEREI ZU VERPACHTEN
Gut gehende Metzgerei im Westen von München zu verpachten. Komplettes Inventar vorhanden. Personalstamm inkl. Verkaufsleitung vorhanden. Bei Interesse: 0176 / 34131457

STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK
Telefon 07268 392

DV 800 **NEU**

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

WWW.STILLERGBMH.DE

KRAMER

www.kramer-freiburg.com

LADENBAU
MEHR RAUM FÜR GESCHMACK

Fleisch Mastern® statt Klopfen!

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

ASCA

ASCA AUTOKLAVEN

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

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

bfm Ladenbau **30 Jahre nah am Kunden**

Unter dem Motto „Mit Differenzierung zum Erfolg!“ feiert die bfm Ladenbau GmbH ihr 30-jähriges Bestehen. 1987 in Lorch-Waldhau im Remstal gegründet, zählt es heute zu den etablierten Unternehmen mit Fokus auf Metzgereien, Bäckereien, Feinkostläden und Markthallen. Was mit einer Handvoll Beschäftigten begann, wurde Dank des heute 25 Mitarbeiter starken Teams und durch das kontinuierlich erweiterte Leistungsangebot zur Erfolgsstory. Neben der technischen Ladenausstattung nach modernen Standards liegen Arbeitsschwerpunkte in der Gestaltung authentisch-einladender Innendesigns sowie der Realisierung angesagter Verkaufskonzepte. In Kooperation mit acht Vertragspartnern aus dem Bereich Schreinerei/Objektausbau und ihren ca. 400 Beschäftigten realisiert das Unternehmen jährlich bis zu 80 Ladeneinrichtungen erfolgreich.

„Wichtig für unser eigenes Wachstum und in gleichem Maße bedeutend für den Erfolg unserer Kunden ist, uns immer wieder selbst neu zu erfinden, dem Strukturwandel mit innovativen Produkten einen Schritt voraus zu sein und sich so von den Wettbewerbern abzuheben“, so bfm-Gründer und Geschäftsführer Rainer Lutz. Im Rahmen einer Betriebsfeier dankte er seinem Team. Auch der hauseigene neue Showroom wurde fertiggestellt, der belegt, welche Möglichkeiten sich im Ladenbau der Zukunft bieten. www.bfm-ladenbau.de



Avo-Werke **Geflügeltes grillen**

Die Broschüre „Geflügel gut grillen“ von AVO enthält über 60 Rezepturen – nicht nur gängige Varianten. Beginnend bei Poularde oder Gans werden auch kleine Varianten wie Perlhuhn oder Wachtel berücksichtigt. Zudem widmet sie sich Steak, Brust oder Keule. „Buffalo Wings“, mariniert mit Lafiness Tomate und Käsegranulat, oder „Putenholz-fällerstakes“ mit AVO Mirakel Mama African Rub, lassen Genießerherzen höher schlagen. Mit Lafiness Black Garlic und der Marinade Sanddorn Quinoa finden sich auch Superfood-Vertreter in den Rezepten. Wer Lust auf Neues hat, probiert „Taubenbrust im Wirsingmantel“ oder „Coq au vin Spieß Hähnchenkeule“. Abgerundet wird die Grillparty mit „Geflügel-salat Topica“ oder dem „Chicken-Cocktail Florida“. www.avo.de



Kaufeinschwein.de **Crowdbutching**



Nach www.Kaufmekuh.de bietet der Crowdbutching-Pionier nun unter www.kaufeinschwein.de auch Schweine an. Dabei tun sich Menschen zusammen, um via Internet Bio-Fleisch aus artgerechter Haltung in größeren Mengen zu kaufen. Die Kunden erhalten ihren Anteil in Form verschiedener Schweinefleischprodukte in Paketen gekühlt nach Hause geliefert. So wissen sie, wo ihr Fleisch herkommt – Transparenz, die im Supermarkt oft fehlt. Das Schwein wird erst geschlachtet, wenn es zu 100 % verkauft ist und von der Schnauze bis zum Schwanz verarbeitet. Die nicht zum Verzehr geeigneten Teile werden z. B. an Tierfutterhersteller weitergegeben. www.kaufeinschwein.de

Van Hees

Neue Doppelspitze

Nach 23 Jahren erfolgreicher Tätigkeit schied der bisherige Vorsitzende der Geschäftsführung von Van Hees, Jürgen Georg Hüniken, Ende März aus der operativen Geschäftsführung aus. An seine Stelle traten zwei Geschäftsführer, die seit Jahren für das Unternehmen arbeiten: Robert Becht und Frédéric Guet. Das Duo teilt die Verantwortlichkeiten auf: Robert Becht übernimmt Einkauf, Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Marketing und Vertrieb. Frédéric Guet leitet die Bereiche Finanzen, Controlling, Human Resources, Produktion und IT. Jürgen Georg Hüniken bleibt dem Unternehmen zwei Jahre erhalten. www.van-hees.com



Fotos: Winterhalter, bfm Ladenbau, AVO-Werke, Kaufeinschwein.de, Van Hees Gruppe



1. Bayerische Fleischerschule Landshut **Garanten für Qualität**

39 junge Metzger und zwei Metzgerinnen schlossen den 432. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut erfolgreich ab.

„Sie stehen künftig für Qualität, persönlichen Einsatz, Kundenservice und Verbraucherschutz“, betonte Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl im Rahmen der Freisprechungsfeier. Die zwölfwöchige Lerngemeinschaft vereinte neben Berufskollegen aus Bayern, Baden-Württemberg, Bremen, Niedersachsen oder Sachsen auch zwei Teilnehmer aus Österreich. Den längsten Anreiseweg hatte Artur Wiesner aus Bremen. Als Lokalmatador verkörperte Simon Detterbeck (20) aus Altdorf die vierte Generation der gleichnamigen Landshuter Metzgerei. Nach dreijähriger Lehre bei Obermeister Jakob Axthaler jun. und Gesellenprüfung arbeitete er seit August 2016 im 15 Mitarbeiter zählenden elterlichen Betrieb, wo er künftig in der Produktion Verantwortung übernehmen wird. Thomas Georg Stadler (18) entstammt einer Gastwirtsfamilie in Vilsheim und schloss seine Lehre in der Metzgerei Michael Heimberger in Tiefenbach

mit einer Doppel-Eins als Innungsbester ab. Als Meister wird er künftig in einem Metzgereibetrieb in der Produktion tätig werden. Den Weg in die Selbstständigkeit geht Anton Bauer (30) aus Velden/Vils, der die dortige Metzgerei Riedi mit sieben Mitarbeitern übernimmt. Ihm zur Seite steht dabei seine Lebensgefährtin und gelernte Fleischereifachverkäuferin Ute Schuster. Kursbester wurde Daniel Granitza (19) aus Goch in Nordrhein-Westfalen. Neue Fleischermeisterinnen sind Selina Kosowski (20) aus Brennborg und Nicole Malik (26) aus Garbsen. „Sie haben sich einen Schatz an Wissen erarbeitet“, bestätigte HWK-Vizepräsident Konrad Treitinger. Als Meister gehörten sie zur „ökonomischen Elite unseres Landes“ und stünden für „Handwerksqualität made in Germany“. Barbara Zinkl bat die Absolventen, aktiv um Berufsnachwuchs zu werben, Kontakte untereinander zu pflegen (z. B. über den Absolventenverband der 1. BFS) und die Fortbildung nicht aus den Augen zu verlieren. www.fleischerschule-landshut.de

Grillen Spezial 2017

Das Kundenmagazin „Grillen Spezial 2017“ der B&L MedienGesellschaft ist mit den zugehörigen Werbemitteln und -vorlagen eine komplette Werbeaktion für die Grillsaison. Deren Ziel ist es, den Fleischermeister als Grillspezialisten zu positionieren und die Markenbindung zur f-Marke zu fördern. Das 24-seitige Magazin ist das Kernelement der Aktion.

Fleischer verteilen es als besondere Serviceleistung an die Kunden. Neben Grillrezepten für Rind-, Schweine-, Lammfleisch, Hack oder Geflügel erhalten die Leser „heiße“ Grilltipps und -tricks sowie Produktinformationen des Meisterbetriebs. QR-Codes im Heft verlinken auf zusätzliche Rezeptvorschläge bzw. Infos unter www.meine-grillparty.de. Das zugehörige Werbemittelpaket umfasst etwa Angebotsplakate, Gewinnspielkarten (Gewinn: drei tragbare Gasgrills von „Broil King“, Wert: je 300 €) sowie Internetbanner, Handzettel und digitale Plakate für Theken-TV-Systeme zum Download. Während der Aktionszeit nutzen Besteller die Smartphone-App „FleischereiPilot“ kostenlos für die direkte, schnelle Kundeninformation. So lassen sich via Push-Nachrichten tagesaktuelle Angebote an Empfänger versenden. Das Magazin ist bei Bedarf um Logos und Firmendressen auf der Vorderseite sowie Angeboten auf der Rückseite individualisierbar. Bei hohen Abnahmemengen, etwa für Filialisten und Innungen, sind eigene Innenseiten möglich. Weitere Infos unter Tel. (02103) 204-0 oder www.blmedien.de/grillen.



Fotos: 1.BFS, B&L MedienGesellschaft

www.ehlert-gmbh.de

Ehlert MIT SYSTEM
ZUM GENUSS

EINWEG- BEKLEIDER 2017

EHLERT → Wir liefern mehr Einwegbekleidung.
Schneller. Für Ihre Produktion.

Nachgefragt!



„Worauf muss bei der Lagerung von Berufskleidung geachtet werden?“

Dirk Hischemöller, Geschäftsführer Marketing & Vertrieb, DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH

„Mit der Anschaffung und Aufbereitung ist es beim Thema Berufskleidung allein nicht getan. Auch bei der Lagerung muss der Betriebsinhaber einige Regeln beachten, insbesondere wenn es um Hygienekleidung oder um Kleidung im Pflegebereich geht. Hier liefern Richtlinien wie RABC* oder RAL** klare Empfehlungen auch zur Lagerung der Berufskleidung. So darf z. B. benutzte Hygienekleidung nicht gemeinsam mit sauberer aufbewahrt werden. Bakterien könnten so von der verschmutzten Kleidung auf die saubere gelangen und so eine Kontaminationsquelle darstellen. Wirksam unterbunden wird diese Kreuzkontamination durch zwei getrennte Spinde. Die DIN 10524 schreibt vor, dass saubere textile Arbeitskleidung in einer dafür vorgesehenen und gekennzeichneten Ablage, z. B. einem geeigneten Schrank oder Spind, verschmutzungssicher und trocken aufzubewahren ist. Materialien, wie wir sie im Rahmen des DBL Mietservice zur Verfügung stellen.“

* RABC (Risk Analysis and Biocontamination Control System)

** RAL (Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V.)

Moguntia Die Zukunft im Blick

Im Rahmen eines Kundenseminars im österreichischen Bad Häring mit dem Schwerpunkt „Produktion“ stellte Moguntia den Teilnehmern zukunftsfähige Lösungen vor. Neben dem Schwerpunkt „Herstellung feiner Kochpökelwaren“ fanden auch die Themen aus dem Bereich Brüh- und Rohwurst reges Interesse. Ergänzt wurden die Hauptthemen durch Vorträge von Arotop Food & Environment über Lebensmittelrecht und Sensorik, sowie aktuelle Trends aus dem Feinkostbereich. Die Produktionsthemen wurden authentisch inszeniert. So konnten die Teilnehmer fast alle vorgestellten Ideen direkt verkosten. Die zuvor von Moguntia angefertigten Muster wurden teilweise erst vor Ort fertiggestellt und vor den Augen der Teilnehmer an- und aufgeschnitten. Das Unternehmen wartete mit einer großen Bandbreite an Produkten auf. Die Herstellungsverfahren reichten von klassisch und traditionell über allergenfrei und Zusatzstoffreduziert bis zur Gridmaster®-Technologie. Interessant war auch der Vergleich deutscher und österreichischer Verfahren. Im Bereich Rohwurst stärkte das Unternehmen seine Kompetenz u. a. durch die selbst fermentierten Starterkulturen. „Skind easy“ ist eine lizenzierte Alginathüllen-Technologie, die ohne Coextrusionsanlage auskommt. Die Software „plan IT“ hilft bei der Entwicklung, Verwaltung und Kalkulation von Rezepturen (Fleischverarbei-



tung und Küche), der Erstellung von Produktpässen, Produktions- und Menüplänen und Materiallisten, der Ausarbeitung von Deklarationen unter Berücksichtigung lebensmittelrechtlicher Vorgaben sowie der Berechnung von BEFFE und Nährwerten. Das System arbeitet plattformunabhängig und kann über Microsoft- bzw. Apple-Computer sowie IOS-, MS- oder Android-Tablets bedient werden. Das Moguntia-Team unter der Leitung von Alexander Thalhammer schuf eine familiäre Atmosphäre mit regem Austausch, begleitet durch ein interessantes Rahmenprogramm, etwa der Besichtigung des Kirchbichler Gewürz- und Lebensmittelwerkes.

www.moguntia.de



Mitteldeutsche Handwerksmesse Transparent und digital

Gleichermaßen traditionell und zukunftsorientiert präsentierte sich das Fleischerhandwerk in Leipzig. Die Rolle des Lebensmittelhandwerks in Gegenwart und Zukunft gehörte zu den Hauptthemen der 20. Mitteldeutschen Handwerksmesse in Leipzig. Besondere Beachtung fanden Branchen, die ihr Handwerk vor Ort in Aktion präsentierten. So vermittelte eine „Gläserne Fleischerei“ den Messebesuchern einen Einblick in die Produktion sächsischer Fleisch- und Wurstspezialitäten. Die jungen Akteure von der Landmetzgerei Reiche in Beutha präsentierten den Besuchern ihr Handwerk mit viel Schwung und Spaß. Kein Wunder, dass die Produkte und Speisen aus der „Gläsernen Fleischerei“ überaus gefragt waren. Erstmals stellte sich das „Kompetenzzentrum Digitales Handwerk Schaufenster Ost“ auf der Messe vor. Das in Dresden ansässige Zentrum ist eine von vier Kontaktstellen für die Digitalisierung im Handwerk und wurde vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie zur Förderung der Digitalisierung in kleinen und mittelgroßen Betrieben des Handwerks initiiert. Es bietet Hilfe bei mobilen Anwendungen und Cloud-Services für Außendienstmitarbeiter und Kunden sowie bei Analysen, der Nutzung größerer Datenmengen oder ähnlichen Aufgaben. Prof. G. Grundke



Fotos: DBL, Moguntia-Werke, Leipziger Messe

DER POLARISATOR

Seit Jahren pflegt Sven Tholius als Motivations- und Verkaufstrainer den direkten Kontakt zur Branche. Er polarisiert und motiviert – und setzt sich dabei leidenschaftlich ein. Im Gespräch erklärt der frischgebackene Augsburgs Fleischsommelier seine Motivation.

Warum setzt Du Dich für das Fleischerhandwerk ein?

Ich habe den drohenden Nachwuchsmangel in unserem Handwerk schon vor etwa zehn Jahren bemerkt. Damals betrachteten viele das noch oberflächlich und sagten „Stimmt das wirklich?“, „Der übertreibt, der Spinner“ oder „Der soll mal locker bleiben“. Heute sind wir genau da angekommen und haben große Probleme, Nachwuchs und Mitarbeiter zu finden. Unsere Berufe, die so viel mitbringen, werden einfach nicht richtig kommuniziert. Heute ist es wichtiger denn je, sich aufmerksamkeitsstark nach außen zu präsentieren.

Auswahl Projekte

- „Mit Vertrauen in die Zukunft“
- Repräsentant für Unternehmen
- „Wir sind anders e.V.“
- Fleischsommelier
- Stil- und Imageberatung
www.sven-tholius.de

Worin liegen Deiner Meinung nach Chancen?

Miteinander und über unsere tollen Berufe zu sprechen. Viele wollen wissen, was wir in unserem Handwerk tun. Wir müssen aufhören, uns zu verstecken, dazu trage ich gerne einen Beitrag bei. Ein Kunde sagte kürzlich zu mir: „Was nützt es uns, wenn wir Gold verarbeiten, es aber bei den Kunden nicht ankommt?“ Da hat er Recht. Wenn wir gute Dinge oder Inhalte nicht nach draußen kommunizieren – wer

wird sind, was wir tun und was uns vom Handel unterscheidet – haben wir ein Problem. Da müssen wir ansetzen.

Was sind die größten Herausforderungen in Deiner Beratungspraxis?

Viele Leute sind mit ihrem eigenen Ego beschäftigt und stellen sich selbst zu sehr in den Vordergrund. Wenn sich jeder ein Stück zurücknimmt, egal ob im Umgang mit Kollegen oder dem Chef, kann man Ziele oder Inhalte gemeinsam besser verfolgen und letztlich auch etwas erreichen. Bei meinen Workshops picke ich mir gerne starke Leader-Persönlichkeiten heraus, denen andere gerne folgen.

Warum hast Du beim Fleischsommelier-Kurs in Augsburg teilgenommen?

Ich bringe mich gerne auf den neuesten Stand, mich haben z. B. die neuen Cuts interessiert. Zudem sah ich die Chance, von dem dort vermittelten Wissen in meiner Beratungspraxis zu profitieren, um es dann in Metzgereien vor Ort weiterzugeben. Das Erleben dieses Kurses war etwas so Besonderes. Einen solchen Spirit, diese unterschiedlichen Charaktere, habe ich selten so erlebt. Alle Teilnehmer lernten in kürzester Zeit Dinge voneinander – egal ob jung von alt oder umgekehrt. Es kam eine Wertschätzung zutage, die keiner so erwartet hätte. Dies führte zu einer hohen Wertigkeit der einzelnen Teilnehmer im Allgemeinen, hat uns stark gemacht und gab uns ein gutes Ge-



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

fühl. Viele wollten nach den zwei Wochen nur noch raus in die Welt, um das Erlebte mit neuen Ideen im Betrieb umzusetzen – was auch fast alle getan haben.

Was war Dein Beitrag zum Kurs?

Wir haben uns als Menschen und Persönlichkeiten kennengelernt. Ich kann Stärken und Schwächen ganz gut einschätzen und beurteilen. Jeder Teilnehmer hat einen eigenen Charakter, manche wussten das, andere nicht. Daher haben wir unter dem Ansatz „Wie vermarkte ich mich selbst?“ bzw. „Wie mache ich mich zum Star?“ an einem halben Tag ein Fotoshooting mit der Stylistin Gabi Pappert gemacht. Dabei kamen wirkungsvolle Aufnahmen zustande, und der Spirit in der Gruppe wuchs weiter.

Was ist das Wichtigste, um wieder mehr Nachwuchs für das Fleischerhandwerk zu gewinnen?

Der erste Schritt lautet „Wertschöpfung durch Wertschätzung der Mitarbeiter“. Erfolgreiche Metzgereien, die großes Engagement gegenüber ihren Mitarbeitern leben, finden eher Auszubildende bzw. Mitarbeiter. Ein Arbeitgeber mit tollem Image kennt keinen Nachwuchsmangel. Auch ein Chef muss Leidenschaft für das Handwerk vorleben. Wenn ich Mitarbeitern ein gutes Gefühl durch Wertschätzung gebe, gibt es weniger Krankheitsfälle und sie bringen automatisch neue Auszubildende sowie Mitarbeiter mit. Mein Credo lautet „Mit Vertrauen in die Zukunft“, d. h. darauf zu vertrauen, was Mitarbeiter leisten können, was sie gerne tun und dass sie sich entfalten und kreativ und aktiv in den Betrieb einbringen. *mith*

Vielen Dank für das Gespräch!

Weitere Fleischsommeliers (2/2017):

Michael Keller, Frank Neumaier, Lukas Lohberger, Friedrich Hack, Stephan Gropp, Florian Morschheuser, Augustin Keller und Barbara Klingseisen



Werner Braun



Matthias Endraß



Christian Feiler



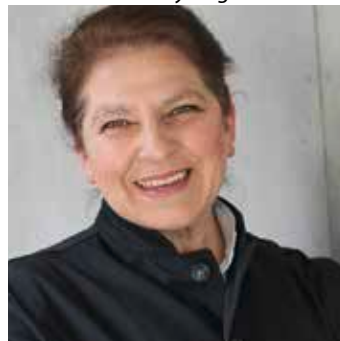
Dirk Freyberger



Nadine Fuchs



Richard Huber



Gerlinde Keller



Michael Moser



Andreas Ortlepp



Thomas Petermann



Philipp Max Sontag



Fritz Wied



Norbert Wittmann



Jan Zimmermann



LAMM AUS DER REGION

Nicht nur zu Ostern oder an anderen Feiertagen sind Spezialitäten vom Lamm beliebt. Neben Ware aus Übersee gibt es auch in Deutschland ausgezeichnete Qualität beim Fleisch von Tieren, die regional verwurzelt sind oder wieder nachgezüchtet wurden.

Etwa 50 % des angebotenen Lammfleisches stammen aus Deutschland. Andere Herkunftsländer sind z. B. Neuseeland, Australien, Irland oder Großbritannien. Neuseeländische Lämmer stammen zwar aus riesigen Betrieben, können aber das ganze Jahr über hinweg auf der Weide fressen. Bestimmend für den Geschmack des Fleisches sind vor allem zwei Faktoren: die Art des Futters und die Rasse. Beim Futter prägen etwa Salzwiesen, Alpenkräuter oder die Stallhaltung die Fettsäurezusammensetzung des Fleisches. Etwa 60 % des deutschen Lammfleisches werden ab Hof verkauft, der Rest landet in den Theken von Metzgereien oder Handelsketten. Das Logo für „Deutsches Lamm“ der Wirtschaftsvereinigung deutsches Lammfleisch e.V. (WDL) gibt es seit 1989.

Lammfleisch mit diesem Zeichen stammt von Tieren, die

- in Deutschland geboren, aufgezogen und geschlachtet sind,

- nicht älter als sechs Monate sind,
- ein Schlachtgewicht von unter 22 kg aufweisen,
- in die Handelsklassen Euro und Fettgewebssklasse 1 bis 3 eingestuft werden können.

In Bayern gibt es das Siegel „Qualität aus Bayern“, dem auch Markenprogramme von Schafhalterverbänden angeschlossen sind. Hier nun einige ausgewählte, regionale Schaf- und Lammrassen:

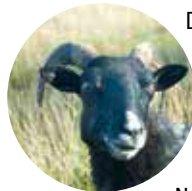
ALTMÜHLTALER LAMM

Gäbe es die Schafe in der Altmühl-Jura-Region nicht, würden die Jurafelsen in wenigen Jahrzehnten von Büschen und Bäumen verdeckt. Schäfer, Metzgereien, Direktvermarkter und Gastronomen haben sich hier zusammengeschlossen. Die Gesamtkoordination liegt beim Landschaftspflegeverein VöF Kelheim. Die Schafe werden nach strengen Vorgaben gezüchtet und sind nicht älter als sechs Monate. Das Fleisch gibt es z. B. in den Metzgereien Leidl (Beilngries), L. Walk (Berching) oder G. Hafner (Mörnsheim).

JURADISTL-LAMM

Diese Lammrasse ist in das Projekt nepo.muk eingebunden. Umweltschonende Hühaltung, vorwiegend im Naturschutzgebiet, ist die Voraussetzung, um dieses Logo zu erhalten. Bei diesem Projekt machen 33 Städte und Gemeinden in den Landkreisen Amberg-Sulzbach, Neumarkt i.d. Opf., Regensburg und Schwandorf mit. Das Fleisch wird von Schafhaltern, Gastronomen und Metzgereien angeboten, z. B. der Metzgerei Lotter (Sulzbach-Rosenberg, Amberg, s. S. 22), der Metzgerei Wittmann (Neumarkt i.d. Opf.) oder der Metzgerei Pesold (Nabburg).

HEIDSCHNUCKEN



Die Graue gehörnte Heidschnucke lebt seit langer Zeit in der Lüneburger Heide. Ihr Name kommt von „schnökern“ (naschen), da die Tiere Abwechslung lieben und gerne Heidekraut, Gras und Wildkräuter fressen. Der Geschmack des Fleisches erinnert an Wildbret. Das Fleisch der Lüneburger Heidschnucke ist in Europa unter diesem Namen geschützt und trägt das Siegel einer geschützten Ursprungsbezeichnung.

RHÖNSCHAF

Namentlich erwähnt wurde dieses Schaf, das auf den Magerasenflächen der hessischen, bayerischen und thüringischen Rhön weidet, erstmals 1846. Sein Aussehen ist in Deutschland einmalig: schwarzer Kopf, weißes Fell und weiße Beine, keine Hörner. 1960 gab es nur noch 300 Tiere. Im Zuge eines erfolgreichen Regionalmarketings und der Entstehung des Biospärenreservats Rhön wurde das Schaf wieder nachgezüchtet und wird in ausgewählten Betrieben vermarktet. Heute liegt der Gesamtbestand im fünfstelligen Bereich.



mth





WISSENS-CHECK TRAINING:

Know-how: Kleine Lammkunde

?

Welche Faktoren sind für den Geschmack von Lammfleisch bestimmend?

?

Lammfleisch mit dem WDL-Logo ist durch welche Kriterien gekennzeichnet?

?

In welchen Landkreisen kann man Fleisch vom Juradistl-Lamm genießen?

?

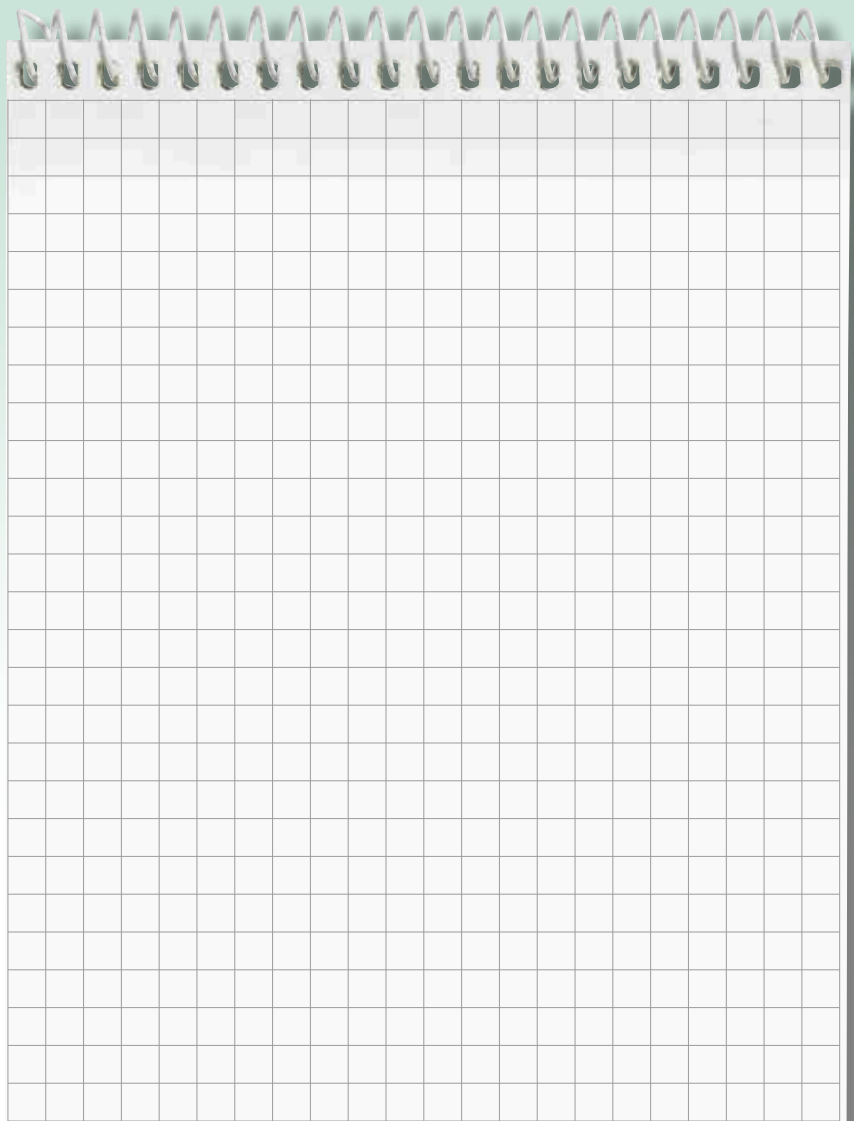
Wie viele Heidschnucken in Herden werden in der Lüneburger Heide etwa gehütet?

?

Woher hat die Heidschnucke ihren Namen und wie schmeckt ihr Fleisch?

?

Welche Kennzeichen sind typisch für das Rhönschaf?



Lamm – Leckere neue Rezepte

Lamm ist eine schmackhafte Alternative zu Rind- und Schweinefleisch. Dank dieses Kochbuchs brauchen sich nun auch ungeübte Hobbyköche nicht vor der Zubereitung von Lammfleisch zu scheuen. Spitzenköche verraten 60 ihrer Lieblingsrezepte, von Vorspeisen bis hin zu je nach Jahreszeit typischen Hauptgerichten. Eine Warenkunde informiert über Tierhaltung und Fleischqualität. Neustadt/Weinstr.: Neuer Umschau Buchverlag, 144 Seiten, 14,90 €.



We love Lamb

Club-Sandwich mit Lammschulter-Streifen oder eine herzhafte Brühe aus Lammherz – mit vielfältigen Rezepten zeigen die belgischen Köche Johan Segers und Dirk De Prins, dass sich Lamm abwechslungsreich zubereiten lässt. Das Kochbuch enthält Bilder, Infos und Tipps zu verschiedenen Lammrassen, den Zuschnitten sowie den besten Lammfleisch-Restaurants in London. Köln, Informationsbüro Lecker Lamm, 167 Seiten, 15,75 €.

KREATIVES AUF DIE HAND

Burger sind „in“. Die Unkompliziertheit, Qualität und Vielfalt authentischer Burger schätzen nicht nur junge Leute, sondern auch die ältere Generation.

Wenn die „Fette Kuh“ kein Schimpfwort und ein „Space Burger“ nicht der Name eines schlechten Science-Fiction-Films ist, geht es um den aktuellen Verzehr-Trend Fast Casual oder die anhaltende „Burgerliebe“. Dass dabei hochwertige Produkte gefragt sind, zeigen die zahlreichen Anbieter, die den Fastfood-Liebhaber immer wieder neu in Szene setzen.

RUNDUM-KONZEPTE

Die Bedürfnisse, die mit der Nahrungsaufnahme verknüpft sind, haben sich in den vergangenen Jahrzehnten entscheidend verändert. Idealerweise sollte ein Essen mit positiven Empfindungen wie Glück oder Wohlbefinden verknüpft sein. Doch was macht beim Essen glücklich? Aufschluss darüber gibt die „limbische Karte“, die menschliche Bedürfnisse in einer Matrix festhält und in sechs Rubriken einteilt: Stimulanz, Fantasie und Genuss, Balance, Disziplin und Kontrolle, Dominanz sowie Abenteuer und Nervenkitzel. Diesen Rubriken sind Attribute wie Geselligkeit, Vertrauen, Kreativität, Spontaneität, Ordnung oder Freundschaft als „Culinary Codes“ zugeordnet. Die von *Salomon FoodWorld* entwickelte, wissenschaftliche Methode ermöglicht es, Zutaten so zusammenzustellen, dass sie emotionale Bedürfnisse unterschiedlicher Zielgruppen befriedigen. Ein klassisches Beispiel: Männer bevorzugen andere Beilagen als

Frauen. So spricht ein Burger, angerichtet mit Kokosflocken, eher die weibliche Zielgruppe an. Kombiniert mit Jalapeños punktet das identische Basisprodukt eher bei Männern. Das Food-Konzept „BurgerCraft“ von *Service-Bund* in Zusammenarbeit mit dem Backwaren-Spezialisten *Lantmännen Unibake* und Salomon

FoodWorld entwickelt, setzt hier an. Unter dem Motto „Made by you“ stehen Qualität, Handwerklichkeit, Fantasie und Abwechslung im Mittelpunkt – passende Basisprodukte inbegriffen: verschiedene Pattys von Rindfleisch über Hähnchen bis Veggie und mehrere Brötchensorten. Hier stehen sieben aufeinander abge-





Delikant Feinkost



Aviko



Bull's-Eye/Longhorn



Van Hees



Hellmann's

stimmte Rezepturen zur Verfügung, die sich schnell zubereiten lassen: The Classic, The BBQ, The Umami, The German, The Portobello, The Bernaise und The Blue Cheese. Die Gourmet-Burger-Linie von Edna punktet durch Aussehen und Qualität. Die fertig gebackenen und vorgeschrittenen Buns für Black-Burger, Red Love-Burger, Gourmet-Burger, China-Burger oder Sourdough-Burger leuchten in knalligen Farben. Die Produkte

sind einfach im Handling, schnell und unkompliziert in der Zubereitung und lange frisch, ebenso das rustikale Burgerbrötchen mit Sandwichschnitt und einem Dekor aus Hartweizengrieß, fertig gebacken zum Auftauen. Zudem gibt es Verpackungen aller Art, z. B. im Streetfood-Design. Eine Empfehlung von Eipro, einem Hersteller von Ei-Convenience, lautet: „Die Nase vorn hat, wer sein Angebot genau auf die Bedürf-

nisse seiner Kunden abstimmt. Der Trend geht zu traditionellen Rezepten, natürlichen Produkten und diese verarbeitet wie selbstgemacht. Da passen z. B. hausgemachte Buns und Brotaufstriche prima zu den Ei-Pattys von Eipro. Die tiefgekühlten Pattys sind vielseitig einsetzbar und weisen eine kontrollierte Qualität auf. Daher behalten sie auch angerichtet über einen längeren Zeitraum ihr appetitliches Aussehen. Sie sind fix und fertig gewürzt und gegart. In den Geschmacksrichtungen „natur“, „mit feinem Schnittlauch“ und „Bacon“ sind sie mit ihrer praktischen, runden Form eine Alternative zum Rührei. Das Produkt eignet sich, neben der Regenerierung in der Mikrowelle und dem Kombidämpfer, auch für den Merrychef, einem Kombigerät aus Mikrowelle und Backofen. Mit Chipotle Chili präsentiert Tulip eine feurige Variante des Erfolgsproduktes Pulled Pork – diesmal aus der Trendküche Mexikos. Die Chipote Chili ist eine getrocknete

und geräucherte Chilischote, deren extrem scharfer Geschmack an Jalapeños erinnert. Für alle Pulled Pork-Fans, denen die Burger, Wraps, Tacos oder Sandwiches nicht scharf genug waren, gibt es die Fleischspezialität auch in der „Extra-Scharf“-Version. Die einfache Zubereitung im Bratgefäß bei 180°C für etwa eine Stunde bleibt.

SENF ODER SAUCE?

Der bayerische Feinkosthersteller Byodo Naturkost bietet eine vielfältige Produktauswahl mit 100 % Bio-Zutaten an. 13 Senfsorten lassen sich in den angebotenen Thekendisplays auf der Theke platzieren. Neben Klassikern wie dem süßen, mittelscharfen und scharfen Senf finden sich Spezialitäten im Sortiment. Der körnige Senf mit ganzen Senfkörnern und mittelscharfer Note eignet sich zur Verfeinerung von Saucen und Dressings. Zu Grillgut passt der Grill & Fondue Senf mit frischem Paprika-Geschmack. Daneben gibt es eine Auswahl an neun Feinkost-

Pulled Pork, Spare Ribs & Co. ... mit Indasia zu einem perfekten BBQ!

Indasia
...dem Geschmack zuliebe

Indasia Gewürzwerk GmbH • Malberger Straße 19 • 49124 Georgsmarienhütte
info@indasia.de • www.indasia.de

Fotos: Delikant Feinkost, Aviko, Bull's-Eye/Longhorn, Van Hees, Unilever Food Solutions

Saucen. Zusätzlich zu den Sorten Cocktail, Knoblauch, Barbecue und Chili-Paprika sorgen Curry-Mango und die Asia-Sauce für exotische Momente. Die Thai Sauce inspiriert mit Kokosöl, Zitronengras, Mango und Ananas. Sie passt etwa zu einem Geflügel- oder Veggie-Burger. In der Squeeze-Flasche präsentieren sich die Neuheiten Grill & Burger Sauce sowie die Grill & Tex Mex Sauce. Letztere passt mit ihrer pikanten Note zu rotem Fleisch sowie mexikanischen Gerichten. Die meisten Produkte sind auch für Veganer geeignet.

Mit Relishes baut auch *Develey Food Service* sein Saucen-Angebot aus: Neben den Sorten Paprika und Gurke verfügt auch das Sauerkraut Relish über einen hohen Gemüseanteil. Die feine, stückige Konsistenz und eine „handgemachte“ Optik sind beim Füllen der Burger gegenüber glatten Saucen ein Vorteil. Die Relishes sind back- und gefrierstabil und eignen sich auch zum Erhitzen auf Produkten in Snack-Öfen. Alle drei Sorten sind frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen wie Konservierungsstoffen oder künstli-

Fotos: Develey Food Service

HOTDOG „FANCY N' FRESH“

Zutaten: (1 Hotdog)
 1 Hot-Dog-Bun (à ca. 60 g),
 30 g Develey Relish „Gurke“,
 10 g Develey mittel-scharfer Senf,
 1 Würstchen (z. B. Rindsknacker),
 20 g Cheddar-Käse in Scheiben,
 15 g Eisbergsalat,
 5 g rote Zwiebeln,
 10 g orange Paprikaschote,
 2 g Sprossen nach Wahl



BURGER „BAVARIAN CLASSIC“

Zutaten: (für 1 Burger)
 1 Burger-Bun „Laugen“
 (à ca. 80 g),
 30 g Develey Relish
 „Sauerkraut“,
 10 g Develey
 mittelscharfer Senf,
 1 Bratwurst-Grillschnecke
 (110 g),
 20 g Emmentaler Käse
 in Scheiben,
 10 g junger Spinat,
 10 g Kopfsalat,
 5 g Rettich-Juliennes,
 5 g Radieschen (in dünne Scheiben
 geschnitten)

Guter Geschmack ist die beste Zutat

 **Beck**
 Gewürze und Additive



SoftFix Marinaden | Grillgewürze | Bratwurstspezialitäten | Gewürzsalze | Convenience-Produkte

BECK Gewürze und Additive GmbH | Kirschenleite 11-13 | 91220 Schnaittach | Tel. +49 9153 9229-0 | Fax +49 9153 9229-20 | www.beck-gewuerze.de



Edna



Homann



Service-Bund

chen Farbstoffen. Die Würzsauces können geöffnet ungekühlt zwei Wochen gelagert werden. Erhältlich in neun Geschmacksrichtungen sind die Feinkostsaucen von *Heinz*, von Curry Mango bis zur koreanisch angehauchten Barbecue-Sauce. Wie wäre es mit einem Fleischkäse-Burger mit knackig-frischem Gurken-Relish oder

einem Burger mit BBQ-Sauce zu Spießbraten oder einer Bratwurstschnecke? Dieser Newcomer vereint die Cremigkeit einer Mayonnaise mit dem rauchig-würzigen Bacon-Geschmack. Den rauchig-würzigen *Bull's-Eye/Longhorn*-Geschmack gibt es erstmals als Burgersauce mit feinen Gemüsestückchen. Eine Treuepro-

motion unterstützt die Produkte von *Bull's-Eye/Longhorn Professional Feinkost-/BBQ* sowie *Miracel Whip Professional*. Seit März 2017 erhalten Profikunden pro Aktionspackung einen Treuepunkt. Als Wunschprämien gibt es je nach Höhe der gesammelten Punktzahl Küchenutensilien von Markenherstellern.

ten Paprika Frischkäse, holländische Art, cremig-pikant oder die joghurt-frische Variante Döner Kebab für individuelle Burger-Kreationen. Alle vier sind verzehrfertig, kalt und heiß einsetzbar, backstabil und frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen. Zudem führt der Anbieter Salatdressings im 4-l-Eimer sowie vier Sorten davon in der 875-ml-Profifutube. Diese sind ungeöffnet nicht kühlbedürftig.

NOCH MEHR AUFSTRICHE

Das Hamburger Unternehmen *Delikant Feinkost*, Experte im Bereich Aufstriche und Füllungen für Brotsnacks, sorgt mit seinem Saucenkonzept „Burger-Liebe“ für frischen Wind. Die „Burger-Liebe“-Saucen sind in den Varianten Beste Mayo, Trüffel, Klassik, Jalapeño, Aioli, Sweet Chili und Karibik BBQ erhältlich; alle sind frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen. Zudem gibt es Produkte wie Basilikum- oder Avocado-creme.

Von *Van Hees* gibt es die *Vantasia®* Snack-Spreads, die den Geschmack von Schinken und Wurst unterstreichen als „*Toscana*“ (rot-brauner Aufstrich mit Tomaten und mediterranen Kräutern), „*Joghurt*“ (weißer Aufstrich mit Gewürzgurken und Kräutern) sowie „*Mustard*“ (goldgelber Aufstrich mit mildem Senfgeschmack und Senfkörnern). Auf Wunsch liefert das Unternehmen dazu Rezeptideen in Posterform. Die Snack-Saucen von *Homann Foodservice* beinhalten die Sor-

Die nicht nur in den USA beliebten *Hellmann's* Saucen kehren im Vertrieb von *Unilever Food Solutions* nach über einem Jahrhundert zu den Ursprüngen ihres Erfinders unter dem Motto „Coming Home“ zurück nach Deutschland. Im Fokus steht dabei die Real Mayonnaise mit Eiern, die ausschließlich aus Freilandhaltung stammen. Daneben ergänzen das Real Tomato Ketchup mit Tomaten aus nachhaltigem Anbau und die *Deli Style* Senfsauce das Sortiment.

PRAKTISCHE BEILAGEN

Viele Kunden essen zu ihrem Burger gerne etwas dazu. Neben den Klassikern aus Kartoffeln liegen Süßkartoffel-Pommes im Trend. Die tiefgekühlten *Aviko* Sweet Potato Fries lassen sich in Fritteuse, Backofen und Kombidämpfer zubereiten und eignen sich für kreative Fingerfood- und Beilagen-Variationen. Der schonende Dampfprozess bei der Produktion

NACHHALTIGKEIT

Doppel-Kontakt-Braten mit der S-Klasse (S-261 GR)

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

silex
Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

www.silex-de.com

Fotos: Edna, Homann Foodservice, Service-Bund



bewahrt die tieforange Farbe und den natürlichen Zuckergehalt. Das spezielle, patentierte Coating ist glutenfrei und ohne genetisch veränderte Zusatzstoffe.

Lamb Weston führt drei Varianten Sweet Potato Fries. Die aus der ganzen Süßkartoffel geschnittenen Crispy Fries sind aromatisch und crunchy. Die Shoestring Fries sind die schmalere Variante des Klassikers. Sehr vielseitig einsetzbar sind die CrissCuts, z. B. als kreativer Mini-Burger oder belegt als Bruschetta.

Den Kartoffelsalat auf Mayonnaise-Basis mit ganzen Kartoffelscheiben präsentiert Homann Foodservice klassisch mit sichtbaren Anteilen an Eischeiben und Gewürz Gurken oder als würzige Alternative mit geschrotetem Pfeffer. Bei der Essig- und Öl-Variante gibt es neben der sämigen süddeutschen Art eine sommerlich, fruchtige Variante mit ge-

Nützliche Links

- www.aviko.de
- www.byodo.de
- www.culinarycode.de
- www.develey.de
- www.delikant.de
- www.edna.de
- www.eipro.de
- www.heinzfoodservice.de
- www.homann.de
- www.lambweston.eu/foodservice/de
- www.mondelez-deutschland-professional.de
- www.salomon-foodworld.de
- www.slowcooked.de
- www.tulip.de
- www.ufs.com
- www.van-hees.com

grillter Paprika sowie bissfesten Kartoffeln. Sollen es einmal keine Kartoffeln sein, ist der Krautsalat mit Zwiebeln und feinen Streifen grüner Paprika eine knackige Alternative. *V. Wagner*



Fotos: Tulip, Heinz, Lamb Weston

Professionelle Spültechnik



Spültechnik für den Meister

Von den innovativen M-iClean Untertischspülmaschinen bis hin zu den starken Universalspülmaschinen bieten wir Ihnen aus einer Hand, was für hygienisch einwandfreies Arbeitsgeschirr unverzichtbar ist. Ob für die tägliche Reinigung Ihrer Auslagebleche, Behälter und Schalen, für Partygeschirr und Besteck, für Transportbehälter und Werkzeuge – für alle Fälle haben wir die optimale Lösung.

www.meiko.de



Experten-Tipps

- Mit der richtigen Verpackung lässt sich der Convenience-Grad für den Verbraucher erhöhen: Ofengerichte in hitzebeständigen Schalen ersparen den Kunden das Umfüllen.
- Neben Innovationen sind heute gleichzeitig auch wieder „Basics“ gefragt, z. B. ein perfekter Schweinebraten oder eine schmackhafte Rinderroulade.

Füllungen, Basissaucen, Pestos und Chutneys. Alle Produkte basieren auf hochwertigen frischen und tiefgekühlten Zutaten wie Gemüse,

Gewürzen, Kräutern oder Früchten und weisen eine perfekte Konsistenz auf. Auf Basis dieser Halbfertigkomponenten lässt sich im Nu eine breite Palette unterschiedlicher Spezialitäten herstellen.

Vom Grillsortiment über regionale und saisonale Spezialitäten bis zu Länderküchen – die Komponenten sind flexibel einsetzbar. Kunden des Unternehmens profitieren zudem von einem vielfältigen Angebot an gelingsicheren Rezeptvorschlägen. Diese Produkte verbinden einfaches Handling mit einem laut Hersteller zu 100 % authentischen, hausgemachten Geschmack. Auch nach der Verarbeitung der Rohstoffe zu Halbfertigkomponenten sind die

AUSWAHL & BERATUNG

Einfach und schnell lassen sich mit einem durchdachten Angebot in der Theke Akzente setzen. Zugleich steigern praxisorientierte Schulungen und Workshops für die Mitarbeiter die Kompetenz.



Ein reichhaltiges Snack-Angebot, Mittagstisch, wechselnde Thekenhighlights, regionale und internationale Spezialitäten – all das sind Merkmale einer modernen Metzgerei. Obwohl die Anforderungen immer vielfältiger werden, lohnt es sich, Schritt zu halten. Ein durchdachtes Thekenangebot, verbunden mit einer kompetenten Fachberatung, sind entscheidende Wettbewerbsfaktoren. Mit einem starken Partner in puncto Geschmack an der Seite, z. B. Raps, entsteht auch mit nur wenigen Komponenten und überschaubarem Aufwand ein vielfältiges Sortiment, das selbst anspruchsvolle Kunden überzeugt und langfristig bindet. Verbraucher suchen einfache Lösungen: Sie wollen Mahlzeiten möglichst schnell und unkompliziert zubereiten. Dieser Trend ist nicht neu, aber heute reicht Convenience alleine nicht aus. Zugleich sind hohe Qualität und ein frischer, unverfälschter Geschmack gefragt. Mit dem „Marktfresh“-Sortiment des Kulmbacher Unternehmens können Metzgereien diesen Spagat meistern. Das „Baukastensystem“ umfasst Marinaden, Grill- und Dekorwürzungen,

frischen Zutaten klar wahrnehmbar. Die Vielfalt der Aromen übersteht auch weitere Verarbeitungsschritte beim Kunden ohne Einbußen.

PERMANENT WEITERBILDEN

Für eine gelungene Präsentation kommt es nicht nur auf die Theke, sondern maßgeblich auf die Mitarbeiter dort an. Eine kompetente Beratung führt zu zufriedenen Kunden und ist letztlich das Unterscheidungsmerkmal zur SB-Theke im Supermarkt und Discounter. Daher sollten regelmäßige Schulungen auf der Agenda stehen. „Kunden interessieren sich etwa verstärkt für amerikanische Cuts. Auch Dry Aged-Fleischspezialitäten werden immer beliebter. Ob moderne Verfahren in Sachen Fleischveredelung und -zubereitung, Trendgerichte aus der Streetfood-Kultur oder Spezialitäten aus der saisonalen Küche: Fachpersonal, das souverän beraten kann, ist klar im Vorteil. Wir bieten zu unterschiedlichen Themen Seminare, Workshops und individuelle Fachberatungen an“, rät Marcus Vollmer, Fachberater beim Unternehmen. www.raps.de

Fotos: Raps

interpack

PROCESSES AND PACKAGING
LEADING TRADE FAIR

Besuchen Sie uns
in Düsseldorf vom
04. - 10.05.2017
Halle 4, Stand 4C55



Setzen Sie neue Maßstäbe in Ihrer (Würstchen-) Produktion:

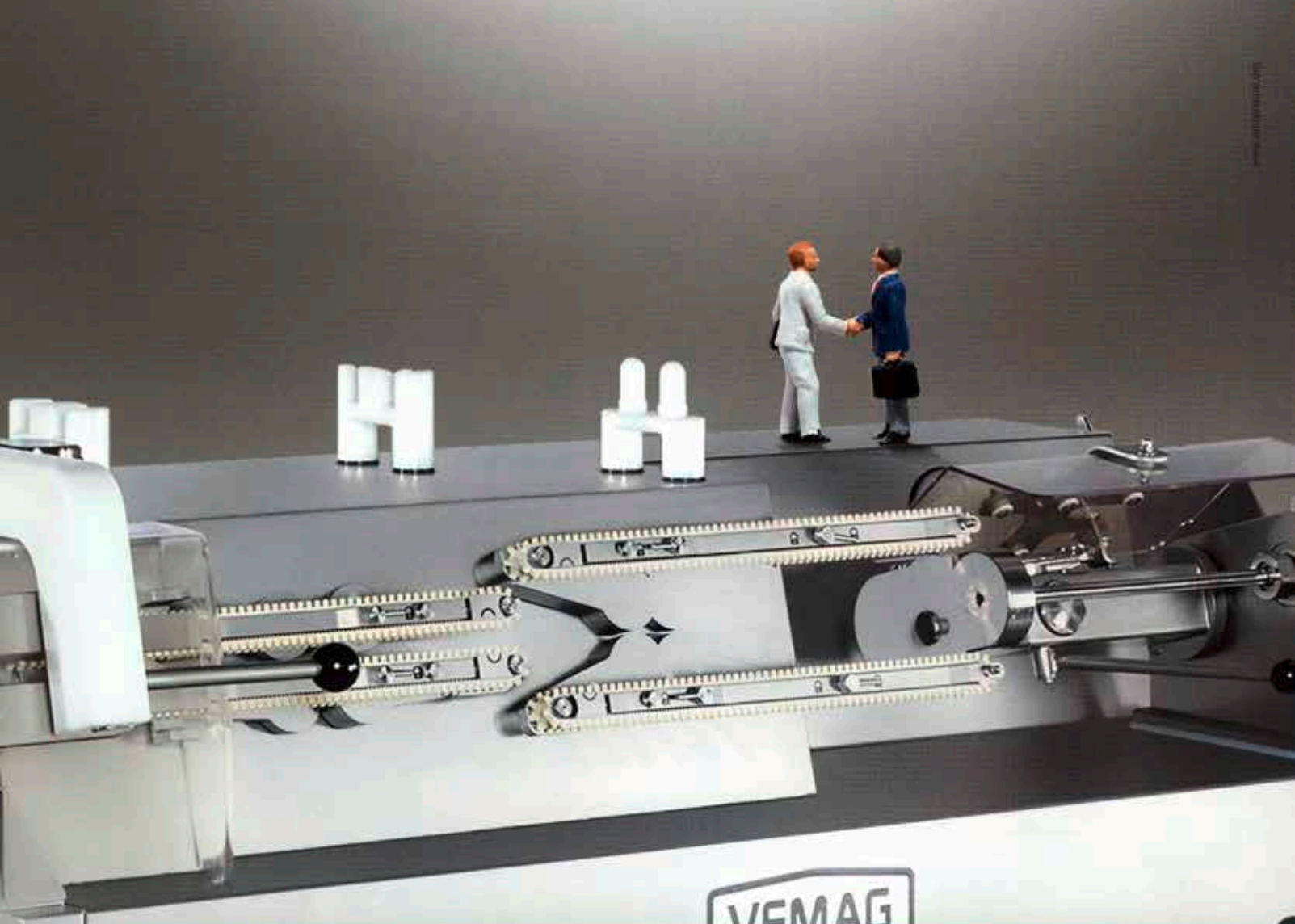
Maximale Flexibilität für die Würstchenproduktion

Der Name ist Programm. Die Flexible Sausage Line FSL210 ist ein Gerät zum flexiblen und längengenauen Portionieren, Abdrehen und Trennen von Würstchen im Natur- und Collagendarm. Flexibilität in der Produktion, reproduzierbare Längen und Gewichte – hier stellt sich die Maschine auf das Produkt ein und nicht umgekehrt. Ein Gerät, das universell in der Würstchenproduktion eingesetzt werden kann, für z.B. frische Bratwurst im Saitling oder Schweinedarm sowie Merguez, Chorizo oder Breakfast Sausage. Die FSL210 errechnet automatisch die passende Würstchenlänge bei Angabe von Gewicht und Kaliber, bietet aber auch Eingabemöglichkeiten, um die Produktlänge optimal an eine Verpackung anzupassen.

Informieren Sie sich und erfahren Sie mehr über die vielen Vorteile der FSL210.



VEMAG



Zusammen neue Maßstäbe setzen:

Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten durch Technik und Partnerschaft

Mit Geräten wie der **Flexible Sausage Line FSL210** integrieren Sie ein Höchstmaß an Flexibilität in Ihre Würstchenproduktion.

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

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



Professionell in die ZUKUNFT

Nach einem Brand ließ sich die Wenneman Meat Company, ein Fleischgroßhändler in St. Libory, IL/USA nicht unterkriegen und begann an seiner Zukunft zu arbeiten. Als bewährter Geschäftspartner dabei war TIPPER TIE.



Wenneman beliefert hunderte Restaurants und Supermärkte in den umliegenden Bundesstaaten mit einer breiten Palette hochwertiger Fleischprodukte, Feinkost und Meeresfrüchten. Zudem können lokale Kunden die Produkte im örtlichen Fleischereigeschäft kaufen, das auf eine 85-jährige Tradition zurückblickt. Der Schlüsselbegriff bei der Ausstattung der neuen Produktionsanlage war optimale Produktivität in jeder Hinsicht, um nicht nur das gut gehende regionale Geschäft zu unterstützen, sondern auch neues Wachstum zu generieren.

Hohe Effizienz

Besonders wichtig in Wennemans Produktsortiment sind Wurstprodukte wie Bologna, Hotdogs und grobe polnische Wurstspezialitäten. Die Wahl des neuen Feinstzerkleinerers war von zentraler Bedeutung. „Wir arbeiten seit Jahren mit TIPPER TIE, und sie standen hinter allem, was wir bisher von ihnen gekauft haben“, sagt Paul Otten. Nach einer Testphase wählte Wenneman den TTCut125H mit dem berührungsfreien Schneidsystem. Die Maschine kann bis zu 1.200 kg/Std. produzieren. Die Vielseitigkeit, hohe Effizienz und Bedienerfreundlichkeit des TTCut125H machten die Maschine

zum wichtigen Bestandteil bei der Entwicklung neuer Produkte, wie Leberwurst oder leicht geräucherter Braunschweiger. Der TTCut125H stellt im Gegensatz zu einem Fleischwolf Emulsionen mit unterschiedlichen Partikelgrößen her, von groben bis sehr feinen Emulsionen mit einer Stärke von 0,2 mm. Diese hohe Produktkonsistenz ermöglicht eine einheitliche Produktqualität für die Feinkostprodukte. „Ich kann diese Ma-

schine nur empfehlen. Sie ist kompakt, und wir haben diesen besonders hohen Durchsatz, aber zu einem vernünftigen Preis, verglichen mit den großen Feinstzerkleinerern. Es ist eine sehr robuste Maschine, mit einer guten Arbeitshöhe zum Befüllen“, sagt Paul Otten. Schnelle und einfache Reinigung sowie relativ niedrige Schallpegel seien weitere Vorteile.

Beste Anschaffung

Um den Durchsatz weiter maximal zu halten, wurde der TTCut125H an einen Doppelclip-Automat KDCMA400 von TIPPER TIE angeschlossen. Der vielseitige KDCMA400 liefert einheitliche, hochwertige Verpackungen für Wennemans Rinderhack, verschiedene Sorten Sommerwurst, Krakauer, Kochwurst, Wildsalami sowie 2-kg-Packungen Taco-Füllung. „Wie viel Geld ich damit verdienen kann. Die Maschine ist unheimlich arbeitssparend. Wir kaufen Sommerwurst-Därme. Früher haben wir sie auf ein Füllrohr aufgezogen, gefüllt und die Wurst per Hand geclippt, eine nach der anderen. Wenn man 90 t Wildsalami in sechs Wochen herstellen muss und nur etwa 300 kg/Std. produzieren kann, ist das viel Arbeit. Man braucht eine Menge Leute, die jeden Abend bis 23 Uhr gearbeitet haben, um das zu schaffen. Jetzt schaffen wir das in der normalen Arbeitszeit und produzieren ca. 1 t/Std. Im Schnitt produziert der KDCMA mind. 3,5 t pro Woche über das gesamte Jahr. Während der Wildsaison kann er 45 t pro Woche schaffen. Die Geschwindigkeit hat mich überrascht. Der KDCMA war eine der besten Anschaffungen, die wir je getätigt haben. Wir haben die Maschine schon an unsere Partner weiterempfohlen“, so Paul Otten. Mit dem neuen Feinstzerkleinerer und der neuen Clipmaschine konnte Wenneman die operative Wirtschaftlichkeit durch die Automatisierung der Schneid-, Zerkleinerungs-, Füll- und Clipprozesse optimieren.



TIPPER TIE TECHNOPACK GMBH

Wilhelm-Bergner-Straße 9a ♦ 21509 Glinde/Germany
Tel.: +49 40 72 77 04 0
infoDE@tippertie.com ♦ www.tippertie.com

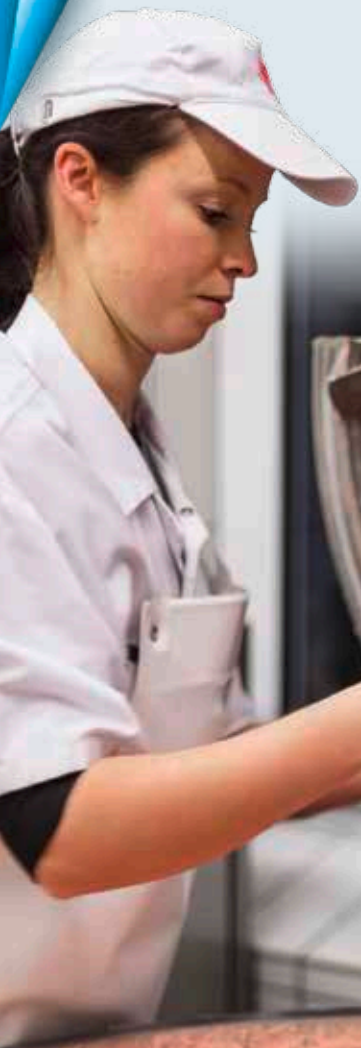


STRONGER
TOGETHER

TIPPER TIE

Im November 2015 eröffnete die Fleischermeisterin Christine Lotter in der Heimatstadt ihres Vaters ihr eigenes Geschäft – die Geschichte einer Berufung.

Voll auf Kurs



Genuss, Heimat, Glückseligkeit, daheim: diese plakativen Worte links an einer dunklen Wand fallen direkt ins Auge, wenn man die neu gebaute Metzgerei betritt. Auf zwei großformatigen Bildschirmen hinter der Theke wechseln sich aktuelle Angebote, aber mehr noch, positive Impressionen von Christine Lotter und ihrem Team, ihrer Familie und allerlei handwerklich hergestellten Leckereien ab. Hin und wieder blitzt es auf, dieses vereinnahmende Lächeln mit den großen dunklen Augen, dem man nicht so leicht entkommt. Nach unserem ersten Treffen 2014 auf der IHM in München, auf der sie in der gläsernen Wurstküche moderierte, bemerke ich schnell, dass sie hier angekommen ist und sich ihren Traum von der eigenen Metzgerei verwirklicht hat – mit ihrer Familie im Rücken.

Ihr beruflicher Werdegang begann mit einer Episode als Arzthelferin, während der sie schnell merkte, dass dies nicht ihr Hauptaugenmerk ist, zumal sie in die Lebensmittelbranche einsteigen wollte. Danach absolvierte sie eine Ausbildung und mehrjährige Festanstellung als Hotelfachfrau in München – u. a. bei Alfons Schuhbeck und im Hotel Königshof. Doch sie wollte „noch immer in die Produktion“ zurück, lernte Fleischerin in der elterlichen Metzgerei in Sulzbach-Rosenberg, arbeitete in verschiedenen familiären Handwerksbetrieben, absolvierte ihren Meister in Augsburg und arbeitete bei einem industriellen Wurstwarenhersteller. Mit 28 Jahren wurde ihr Wunsch nach einem eigenen Betrieb immer größer. Da ihr zwei Jahre jüngerer Bruder Johannes in den elterlichen Betrieb einstieg, ersteigerte die Familie 2013 das Haus und kaufte das angrenzende Grundstück am heutigen Standort, an dem schon zuvor viele Jahre eine Metzgerei angesiedelt war. „Alles war meine eigene Entscheidung und nun habe ich eine Metzgerei ganz nach meinen Wünschen“, betont sie.

IN EINE RICHTUNG

Im Oktober 2014 stellte die Familie Lotter einen komplett als Metzgerei ausgestatteten Verkaufscontainer auf, um in der Nachbarstadt Fuß fassen zu können und sich mit den Kunden aus Amberg und Umgebung vertraut zu machen. Die Metzgerei der Eltern Hans und Marianne Lotter besteht seit 1995: Damals bauten diese einen komplett neuen Betrieb mit

eigener Schlachtung und Produktion, nachdem sie 1985 als Pächter einer Metzgerei gestartet waren. Im Frühjahr 2015 startete der Neu- und Umbau in Amberg. „Alles wurde im Familienkreis geplant, besprochen und diskutiert“, berichtet Christine Lotter. Ein Beispiel dafür sind die drei Kühlhäuser – für jeden Betriebsbereich eines. „Ordnung ist mir sehr wichtig, sowie ein ständig rotierender Betriebsablauf, bei dem jeder weiß, was zu tun ist. Wenn der Laden brummt, ist dank dem gut eingespielten Team und aufeinander abgestimmten Arbeitsabläufen meist die nötige Routine vorhanden. Ich bin zwar der Kapitän, aber wir können unser Schiff nur erfolgreich auf Kurs halten, wenn wir alle in die gleiche Richtung fahren“, sagt sie mit einem Lächeln. 13 Mitarbeiter zählen zum Team, darunter ein erfahrener Koch sowie zwei Auszubildende.

FRISCHE BESTIMMT DAS ANGEBOT

Der neue Laden misst rund 120 m². Wo heute der gastronomische Sitzbereich mit 40 Plätzen ist, war vorher der ehemalige Laden. Im Sommer lädt zudem ein eigens eingerichteter Biergarten zum Verweilen ein; nur 5-10 Gehminuten von der Amberger Altstadt entfernt. Über den ganzen Tag hinweg, kann man hier Leckeres genießen: ob ein gutes Frühstück, die beliebten Lotter-Semmeln als Snack, die Mittagsgesichte aus der Heißen Theke, in der sich ein vielfältiges Angebot widerspiegelt, frische Feinkostsalate oder verschiedene Wraps. In der modernen Frischtheke vom Ladenbauprofi Schrutka-Peukert, der die Familie auch schon im Aufbau der Metzgerei unterstützt hat, befinden sich Hausmacher schwarze Stadtwurst, Kochwurstspezialitäten, „Bauernseufzer“ aus dem Kaltrauch, Käse aus dem Tegernseer Land, Dry aged-Beef aus dem Schauschrank, Schinkentörtchen (Magerfleisch in Sülze), Lotters Bauernschinken, naturgereifte Salami sowie feinstes Fleisch vom Oberpfälzer Landschwein oder vom Oberpfälzer Rind. Die Aufschnittmaschinen stehen schräg hinter der Theke, wo auch die Annahme der Bestellungen erfolgt. „Die Theke dient der Präsentation und muss sauber bleiben“, betont Christine Lotter. Nachmittags gibt es Kaffee und frisch gebackene Kuchen. Ihre Waren kauft sie im elterlichen Betrieb, wirtschaftet aber in allen Dingen selbstständig. Jeden Tag holt sie die Ware ab. In der Produktion werden pro Woche ca. 30 Schweine und zwei Rinder von Landwirten aus einem

KONZERT

METZGEREI CHRISTINE LOTTER – AMBERG
 Neu errichtete Metzgerei im Amberger Eisbergviertel. Familienbetrieb mit gutem Ruf für Qualität und Service. Große Auswahl an Mittagsgesichten.



ERFOLGSFAKTOREN

- **Familiär geführter Betrieb**
- **Große und direkte Kundennähe**
- **Eigene Schlachtung, Wurstherstellung und Fleischveredelung**
- **Gut geschulte Mitarbeiter und Teamwork**

Umkreis von rund 10 km geschlachtet und verarbeitet. Das Geflügel kommt von einem regionalen Betrieb, ebenso das heimische Juradistl-Lamm. „Wir sprechen unsere Kunden nicht über den Preis an, sondern über den Service und die Qualität“, betont Christine Lotter und untermauert so die Verbundenheit zu ihrer Heimat, der Oberpfalz. *mtH*
www.metzgerei-lotter.de

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Mado
- **Berufskleidung:** CWS-boco
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Gewürze:** Hagesüd, Frutarom Savory Solutions, Avo-Werke
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Ladenbau:** Schrutka-Peukert
- **Scherbeneiszerzeuger:** Maja Maschinenbau
- **Spültechnik:** Winterhalter
- **Vakuumentchnik:** VacuMit


Geschmack & Technologie
www.avo.de


www.schrutka-peukert.de

www.winterhalter.de

Fotos: Theimer, Metzgerei Lotter



Mehrwert erleben



Diese Metzgerei ist einzigartig – eine, deren Ziel es ist, den Kunden den ganzen Tag über Mehrwert zu bieten. Das ist die Philosophie von Augustin Keller und seiner Schwester Barbara Klingseisen, die sich mit Hilfe des Multispezialisten Aichinger ein Genusswelt schufen.

Ein ca. 8 m hoher Ladenraum, eine 4 m lange Glasschiebewand, echte Pflanzen im Gastro-Sitzbereich (65 Plätze), ein separater „Genuss.Raum“ für zehn Personen, mit Schirmen überdachte Außenbänke (ca. 60 Plätze), Dry-aged-Reiferaum (15 m²), ein Regal mit ausgewählten Weinen, eine 13 m lange Theke und eine Kochschule – das sind nur einige Highlights in der „Genuss.Erlebniswelt Keller“ in Langenbach im Landkreis Freising. Mit dem Neubau der zentralen Produktion (ca. 1.540 m²) sowie diesem besonderen Laden (ca. 250 m²), der am 29. November 2016 eröffnete, setzten die beiden frischgebackenen Fleischsommeliers der Fleischerschule Augsburg Maßstäbe. Direkt neben einem Rewe-Markt im Gewerbegebiet „Großer Anger“ gelegen, entstand ein Betriebskonzept, das traditionelle Metzgerei, Feinkost, Gastronomie sowie Erlebnisse rund um gutes Essen vereint. „Solch ein Projekt ist die Verwirklichung eines Lebensraums. Um heute zu bestehen, muss man den Kunden Mehrwert bieten“, fasst es Augustin Keller zusammen und ergänzt: „Das klassische Klischee der traditionellen Metzgerei sollte bewusst durchbrochen werden, d.h. eine offene Gestaltung mit viel Licht und Raum, eine Kombination natürlicher Materialien wie Steine, Holz und Glas und, dass man den Kunden zu jeder Tageszeit eine Atmosphäre bieten kann, in der sie sich wohlfühlen“. Aufgrund langjähriger persönlicher Beziehungen der Kellers, die zudem ein Stammgeschäft und eine Filiale in Moosburg an der Isar betreiben, zu Georg Oberloher aus Landshut, heute Erfolgsberater von Aichinger, fiel die Wahl des Partners in Sachen Ladenbau und Gestaltung leicht. „Ziel war es, dass die Kunden länger verweilen



ERFOLGSFAKTOREN

- Hochwertiges Warenangebot
- Gut ausgebildete Mitarbeiter
- Transparenz ohne Kompromisse
- Gute Reputation bei den Kunden
- Echter Unternehmer sein
- Kunden Mehrwert bieten

PROFI-PARTNER

- Cliptechnik: Tipper Tie
- Füller: Handtmann
- Gewürze: Hagesüd, Raps, Van Hees
- Kassensystem: Bizerba
- Kochblock: MKN
- Kochkessel: Sorgo
- Kombidämpfer: Rational
- Kutter: Seydelmann
- Ladenbau: AICHINGER
- Räucher- und Reifetechnik: Sorgo
- Schweinefleisch: Mega Stuttgart
- Spültechnik: Winterhalter, Kitzinger
- Schädlingsbekämpfung: Rentokil
- Vakuumtechnik: VC 999
- Wägetechnik: Bizerba



KONZERT

GENUSS.ERLEBNISWELT KELLER – LANGENBACH

In vierter Generation geführte Familienmetzgerei (gegründet 1908) mit zwei Filialen sowie einer „Genuss.Erlebniswelt“ und zentraler Produktion und Verarbeitung.

und über den ganzen Tag hinweg ein bezahlbares, hochqualitatives Angebot genießen können“, betont Augustin Keller.

JEDER BRACHTE SICH EIN

Das zu bebauende Grundstück wurde 2014 gekauft, die Erdarbeiten starteten im Sommer 2015 und der Ladenausbau im August 2016. Die Grobplanung machten Augustin Keller, Barbara Klingseisen und Georg Oberloher gemeinsam. „Wir haben zunächst den Laden geplant, erst dann erfolgte die Planung des Gebäudes durch den Architekten“, berichtet der Metzgermeister. Und Georg Oberloher ergänzt: „Das Besondere für mich waren die Größe des Projektes sowie die Verbindung mit der Produktion und die Umsetzung

des gastronomischen Konzeptes. Wichtig bei der Planung ist es, die Laufwege der Mitarbeiter und die zu erwartenden Kundenströme so zu planen, dass sich die Wege nicht kreuzen“, führt er aus. Der imposante Verkaufsraum ist durch einen Ziegelbau, in dem sich Büros und Sozialbereiche befinden, mit dem Produktionsbereich verbunden. Dort werden ca. 2,5 bis 3 t Fleisch/Woche verarbeitet. Das Schweinefleisch (Staufen- und Stauferico-Fleisch) wird seit 2011 und heute inzwischen zweimal pro Woche von Mega Stuttgart angeliefert – ebenso das Färsenfleisch. Das Ochsenfleisch kommt von der Metzgerei Stuhlberger in Wartenberg. Daraus entstehen unzählige Klassiker und Spezialitäten, z. B. Kochpökelwaren, verschie-

dene Rohwürste, Rohpökelwaren, Brühwürste oder Leberkäse-Variationen, die in den Theken und im Schauschrank präsentiert werden. Die Heiße Theke ist bewusst „klein“ gehalten, die Backwaren sind in die Theke integriert. Zeitgemäße Snacks, Kuchen und Burger sind Standard. Die gewerbliche Küche misst etwa 40 m². Direkt daran schließt sich die Küchenzeile der Kochschule mit haushaltsgemäßer Küchentechnik an. Dort finden parallel zum Ladenbetrieb samstags von 9:30 bis 13:30 Uhr für bis zu zehn Personen einmal monatlich Kochkurse in Kellers „Koch.Akademie“ statt. „Die Glasschiebewand trennt dann zwar den Laden ab, die Kunden können aber trotzdem sehen, was wir dort Leckerer zubereiten“, sagt der Metzgermeister.

MITARBEITER FÖRDERN

Etwa 35 Mitarbeiter werden beschäftigt. Und auch die leben die Mehrwert-Philosophie ihrer Chefs. Damit das gelingt, arbeiten diese seit 16 Jahren mit einer Personaltrainerin zusammen. „Wir schulen immer wieder bestimmte Bereiche intensiv, z. B. Persönlichkeitsstruktur oder Stressbewältigung. Daran nimmt jeder Mitarbeiter im Verkauf an zwei Tagen im Jahr teil“, erklärt Augustin Keller. So findet die Weiterentwicklung der Mitarbeiter strategisch und langfristig statt – und nicht nur punktuell. Er ist sich sicher, auf dem richtigen Weg zu sein, und möchte ihn auch weiterhin erfolgreich beschreiten und den Betrieb weiterentwickeln. *mtH*

www.feinkost-keller.de



Genuss aus dem Spessart

Die luftgetrocknete Ahle Wurst ist eine Spezialität aus Nordhessen. Dank neuer Reifetechnik gibt es sie aber auch anderswo, z. B. in der Fleischerei Bien in Jossgrund an der hessisch-bayerischen Grenze im Main-Kinzig-Kreis.

Handwerkliche Qualität spricht sich eben herum. Daher sind die Fleisch- und Wurstspezialitäten dieser Fleischerei nicht nur bei den Einheimischen beliebt, sondern locken auch Kunden aus Bad Orb oder Gelnhausen an. Viele nehmen sogar 30 oder 40 km Anfahrtsweg auf sich. Freitags sind es im Schnitt bis zu 350 Kunden. Zudem werden ausgewählte Wurstwaren in vier regionalen Lebensmittelgeschäften der Rewe-Tochter „Nahkauf“ in den Ortsteilen Pfaffenhausen, Merles und Burgjoss sowie in Steinau-Marjoß verkauft. Die Familie Bien ist fest in der Region verwurzelt. Das spiegelt sich auch in ihrem Tun wider. „Für mich gab es nur zwei Berufsziele,

KONZEPT

FLEISCHEREI BIEN – JOSSGRUND

In dritter Generation geführte Handwerksmetzgerei im Spessart. Regionale und überregionale Privatkunden sowie Kunden aus Handel, Gastronomie und Hotellerie. Etabliertes Catering.

ERFOLGSFAKTOREN

- Hohes Maß an Regionalität
- Gleichbleibende, gute Qualität, fairer Preis
- Familienbetrieb über mehrere Generationen
- Geschulte Mitarbeiter, mehrere Standbeine
- Hohes Maß an handwerklicher Qualität
- Gespür für den Zeitgeist

Fußballprofi oder Metzger“, sagt Michael Bien (38), der schon als Fünfjähriger gerne beim Schnip-peln von Gulasch half. Gemeinsam mit Vater Rudolf und Bruder Timo (40) führt er seit 2015 den Betrieb. Die Söhne machten beide ihren Meister, Timo auch den Betriebswirt des Hand-

werks, und stiegen mit 18 in den Betrieb ein, den die Großeltern und der Vater aufbauten. Beschäftigt werden 26 Mitarbeiter, davon neben den drei Meistern fünf Gesellen und ein Azubi. Alle werden regelmäßig weitergebildet.

Pro Woche werden rund 30 Schweine und vier Rinder geschlachtet und verarbeitet. Die Schweine stammen vom Ritzelshof in der Rhön, die Rinder von acht Vertragsbauern. Stallungen zum Versorgen der Tiere sind vorhanden. „Wir kaufen kein Fleisch hinzu, sondern verkaufen regionale Produkte. Alles ist handwerklich hergestellt“, betont Michael Bien. Viele Produkte tragen das Siegel „Geprüfte Qualität Spessart“. Beispiele aus dem Sortiment sind Krustenschinken, Chili-Peitschen, Wildhackbraten in Dosen, hausmacher Presskopf oder eben die neue Jossgründer Ahle Wurst.

PROFI FÜR REIFETECHNIK

Einen großen Schritt in die Zukunft machte die Fleischerei 2016 mit der Verdopplung der Produktionsfläche von zuvor 250 m² auf heute ca. 600 m². „Die alten Räume waren am Limit.

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Hagesüd, Van Hees, Frutarom Savory Solutions
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** Seydelmann
- **Naturdärme:** CDS Hackner
- **Reifetechnik:** Sorgo
- **Scherbeneiserezeuger:** Maja Maschinenbau
- **Vakuumentchnik:** Webomatic

Wir konnten nach Jahren endlich angrenzenden Grund kaufen, und nach einem Jahr Bauzeit ging die neue Produktion im Juni 2016 in Betrieb“, berichtet Michael Bien. Eine Herausforderung stellte die Kombination und Angliederung des neuen Teils der Produktion an die alten Räume dar. Auch die Rohwurst- und Reifetechnik bedurfte einer Erneuerung. Michael Bien ist oft in Österreich, und wo ihm eine Wurst gut schmeckte, fiel beim Nachfragen der Name Sorgo. „Das Unternehmen hat große Erfahrung in Sachen Reifetechnik, und so entschieden wir uns für den technisch anspruchsvollen Teil für dieses Unternehmen“, sagt er. So kam der Kontakt zum Sorgo-Mitarbeiter Joachim Gensle zustande, mit dem die drei Meister gemeinsam die Planung machten und das Projekt umsetzten. Installiert wurden eine einreihige Kaltrauchanlage mit Reiberaucherzeuger für drei Rauchwagen sowie eine Reifeanlage in einem speziell dafür vorgesehen Reiferäum für bis zu 18 Rauchwägen. Dort reifen z. B. die Ahle Wurst – bis zu fünf Wochen, Parmesan-



Eine Steuerung für zwei Anlagen

Salami, die Mini-Bienies oder Schinkensorten auch parallel. „Beide Anlagen sind seit Mai 2016 in Betrieb, sehr gut ausgelastet und haben von der ersten Minute an funktioniert. Auch die technologische Unterweisung war top“, lobt Michael Bien. Weitere Vorteile sind die Steuerung beider Anlagen über ein Display, das Datenaufzeichnungssystem, der gute Kontakt zu Joachim Gensle und die Wiederverwertung der eingesetzten Ressourcen. Ein effizientes Arbeiten und gutes familiäres Miteinander ist angesagt, wenn Partyservice- und Cateringaufträge anstehen. Die Sonntage sind mit Ausnahmen frei. In der Woche werden dafür u. a. kräftige Fonds und Saucen angesetzt, die für viele Speisen als Basis statt reinen Wassers dienen. Die Kapazitätsgrenze liegt bei ca. 400 Personen. Auch Aufträge im Vollservice werden angenommen, z. B. mit Bedienung. „Wir beliefern auch viele Feste der umliegenden Orte mit unseren Waren, auch mal mit Geräten wie einer Gyrospfanne“, sagt der 38-Jährige, der heute nur noch selten von einer Fußballkarriere träumt. *mth*

www.fleischerei-bien.de



Fotos: Theimer

dbl service
Miettextilien



Mietberufskleidung von DBL.
Wir beschaffen, holen, bringen und pflegen Ihre Berufskleidung. Individuell, pünktlich und zuverlässig. Testen Sie unser Angebot. Rufen Sie an unter +49 800 310 311 0.



DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH
Albert-Einstein-Str. 30 | 90513 Zirndorf
info@dbl.de | www.dbl.de

Die Bratwurst-Profis

Die Berliner Fleischerei Genz baut ihren Erfolg auf zwei Geschäfte, einen hochwertigen Partyservice sowie ein erfahrenes Team – Zukunftspläne inklusive.

Gegründet wurde die Fleischerei 1965 von Fleischermeister Achim Genz in Berlin-Charlottenburg. Seit 1969 ist sie am heutigen Standort in einer Nebenstraße in Berlin-Marienfeld ansässig. 1972 kam die bis heute betriebene Filiale am „Platz der Luftbrücke“ in Berlin-Tempelhof dazu. Die Fleischerei wurde 1998 in eine OHG umgewandelt. Markus Genz, Lebensmitteltechnologe und Sohn des Gründers, und Fleischermeister Michael Rakette, langjähriger Mitarbeiter, wurden zu Geschäftsführern ernannt.

Markus Genz erklärt die Aufgabenteilung: „Jeder von uns ist für einen der Standorte zuständig, Herr Rakette dann außerdem für den Verkauf und ich für die Produktion, die hier in Marienfeld ansässig ist. Anfragen aus dem Partyservice übernehmen wir beide, je nachdem, wer angesprochen wurde.“ Insgesamt arbeiten 32 Angestellte bei der Fleischerei, davon sieben in der Produktion. Am Standort in Berlin-Tempelhof zählt ein Imbiss zum Geschäft. Dort gibt es neben den Klassikern (z. B. Hähnchenkeulen, oder Buletten) und einem täglich wechselnden Eintopf vier Mittagsgerichte zwischen 5,50 und 7,20 €. Auch ein Fischgericht steht fast immer auf der Karte.

VON GRUND AUF NEU

Der Party- und Veranstaltungsservice gehört für Markus Genz zum Konzept seiner Fleischerei. Er sagt, dass etwa 30 % Umsatz aus diesem Bereich stammen. Die Fleischerei übernimmt Aufträge für Feiern von 10 bis 1.000 Personen, auch mit komplettem Service. „Kleinere Veranstaltungen können wir mit unseren Stammmitarbeitern abdecken. Wir haben außerdem einen kleinen Stab von Aus-

hilfskräften, die uns dann unterstützen. Wenn es um große Veranstaltungen geht, arbeiten wir mit Agenturen zusammen“, sagt Markus Genz. Renommierte Unternehmen wie Mercedes-Benz und Würth zählen zu den Kunden. Im hellen, aufgeräumten Büro von Markus Genz hängen mindestens 15 Ausdrucke mit Lieferbestellungen für die nächsten Wochen. „Wir versuchen, besonders für den Partyservice ein noch effektiveres System zu entwickeln“, sagt er und ergänzt: „In dem Bereich wollen wir richtig gut dranbleiben. Auch unsere Webseite soll unseren Partyservice noch besser abbilden. Denn besonders Kunden, die danach suchen, schauen sich die Seite an“, weiß der Fleischermeister.

Ein anderes, umfänglich größeres Vorhaben, sind die Baumaßnahmen in der Fleischerei. „Wir konnten die Immobilie, in der wir unsere Produktion und das Geschäft haben, lange Zeit nicht kaufen. Aber seit dem vergangenen Jahr sind wir nicht mehr Mieter und nun werden wir zuerst in den Boden investieren und dann Stück für Stück weitere Verbesserungen vornehmen, auch wegen der EU-Zulassung. Wir sind bereits mit unserem Amtsveterinär im Gespräch über notwendige Maßnahmen“, skizziert er das Vorhaben.

Wöchentlich werden etwa 20 bis 24 halbe Schweine, zwei bis drei Hinterviertel sowie Teilstücke verarbeitet. Das Schweinefleisch be-

KONZEPT

FLEISCHEREI GENZ – BERLIN

Alteingesessene Berliner Fleischerei mit zwei Standorten und anspruchsvollem Partyservice. Zukunftsplanung mit dem Fokus auf Modernisierung und Effektivität.

ERFOLGSFAKTOREN

- Handwerkliche Tradition
- Gleichbleibende, überzeugende Qualität
- An Trends orientieren
- Ausgleich durch drei Standbeine
- Langjähriges Team



PROFI-PARTNER

- Bandsäge: Mado
- Berufskleidung: MEWA Textil-Service
- Brühkessel: Bastra
- Entschwarter: Weber Maschinenbau
- Füller: Frey Maschinenbau
- Kassensystem: Bizerba
- Kutter: Seydelmann
- Räuchertechnik: Fessmann
- Spültechnik: Meiko
- Wägetechnik: Bizerba
- Vakuumtechnik: Multivac



zieht die Fleischerei seit 2013 von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

MIT DEN KUNDEN WACHSEN

Etwa 80 % der Wurstwaren kommen aus eigener Herstellung. Ein besonderes Steckenpferd sind die Bratwurstkreationen. In den letzten Jahren hat das Team der Fleischerei regelmäßig das Siegerpodest bei der Berliner

Bratwurstmeisterschaft bestiegen, z. B. in der Kategorie „Kreative Bratwurst“ 2015 mit einer Spargel-Zitronengras-Bratwurst sowie 2016 mit einer Liebstöckel-Feigen-Bratwurst. Neben der Bratwurstmeisterschaft im Frühling ist die Fleischerei auch auf dem Weihnachtsmarkt im Kiez dabei – Kommunikation der direkten Art. Werbung würden sie nicht schalten. Ein- bis zweimal im Jahr werden Flyer in der Umge-

bung verteilt, „damit die Neuhinzugezogenen auch bemerken, dass es hier eine Fleischerei gibt“, begründet Markus Genz. Die Bevölkerungsentwicklungen der Kieze an den beiden Standorten sieht Markus Genz positiv: „Wir bemerken, dass durch den Zuzug von Familien die Nachfrage nach nachhaltig erzeugtem Fleisch zunimmt. Da haben wir mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft eine gute Wahl getroffen.“ Den Anteil an Stammkunden in Mariendorf beziffert er mit fast 90 %, in Tempelhof in Flughafennähe seien es zwischen 70 und 75 %. „Wir haben keine 1 A-Lagen“, sagt er, „wenn sich jedoch unsere Standorte weiterhin wie in den letzten Jahren entwickeln, also was das Umzugs- und Zuzugsverhalten betrifft, sind wir sehr zufrieden. H. Sievers www.genz-ohg.de

Fotos: Sievers

GEWUSST WIE CATERING UND PARTYSERVICE

39€*

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

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

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

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



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.

GENUSS WELTEN SCHAFFEN



Viele Metzgereien nutzen die Umgestaltung ihres Ladens dazu, ihren Betrieb neu auszurichten und den Kundenwünschen anzupassen. Die Basis dafür ist ein durchdachtes Konzept, das ein Ambiente erzeugt, im dem sich Kunden und Mitarbeiter wohlfühlen.

Beim Design eines neuen Ladens sollten klare Linien die Blicke auf die präsentierte Ware richten. Natürliche Formen und Materialien wie Holz, Stein und Edelstahl unterstreichen die Wertigkeit der zum Kauf angebotenen Produkte. Zeitgemäßer Ladenbau heißt, dass ein Laden entsteht, der den Verkauf langfristig unterstützt. Vor dem Hintergrund permanenter Marktveränderungen im Lebensmittelbereich heißt das für viele Fleischereien, noch bewusster auf Premium bei ihren Fleisch- und Wurstwaren und dem ergänzenden Sortiment zu setzen und das Handwerkliche zu betonen – das gilt natürlich auch für die Gestaltung des Ladens und macht ihn authentisch. Nachfolgend werden einige Konzepte ausgewählter Ladenbau- und Gestaltungsprofis sowie Neuheiten vorgestellt.

Metzgerei Egeler, Ammerbuch-Reusten

Der familiengeführte Betrieb in der Nähe von Tübingen baute 2016 seinen Laden um. Aus zuvor 40 m² Ladenfläche wurden etwa 110 m². „Der ehemalige Laden ist nun unsere Küche“, berichtet Metzgermeister Günther Egeler. Realisiert wurde das Projekt von der Innenarchitektin Ulrike Komrowski sowie dem Projektleiter Werner Bantle von *Kramer Ladenbau*. Die Farbauswahl folgte dem Prinzip „weniger ist mehr“, da die Warenvielfalt an sich für Akzente sorgen sollte. Weiß sind u. a. die Akustikdecke, Angebotstafeln sowie alle funktionalen Möbelkomponenten. Hinter der Theke wurde ein gelenkschonender Boden verlegt, im Kundenraum helle Fliesen. Die Mittellinsel besteht aus niedrigen Schrankteilen und

Arbeitsflächen und weist einen bis zur Decke herausragenden, drehbaren Edelstahl-Gehängebaum auf. Brotregal, SB- und Deko-Regale sowie die Blenden an Wänden und Schränken aus Eiche Altholz sorgen für Kontraste. Als Umluftkühltheke wurde das Modell Primo 55 gewählt, zweifach abgewinkelt und mit integrierten Waagen ausgestattet, sowie wechselnden weißen Flächen und Eiche-Altholz-Partien im Frontbereich. Bezahlen können die Kunden an zwei in die Theke integrierten Automaten. Ein Hingucker ist der im Rückbereich und nur aus der Peripherie zugängliche Dry-Age-Reifeschrank mit Mikroklima, hinterleuchteter Salzsteinrückwand, LED-Innenbeleuchtung sowie einem Sichtfenster aus der Perspektive des Ladens. Zudem gibt es eine SB-Kaffeestation in Form ei-



Der Laden- und Gastrobereich im Fleischmarkt Hilker in Erkrath misst 190 m². Warme Farbtöne bestimmen hier das Bild.

In der Metzgerei Egeler wurden aus vorher 40 m² Ladenfläche etwa 110 m². Die Theke ist zweifach abgewinkelt.

nes kompakten Schrankregals mit horizontal herausragender, ans SB-Regal grenzenden Tischplatte mit drei Sitzplätzen. Im Verzehrbe- reich lädt eine Sitzmöbelgruppe aus dunklen Hockern in techni- schem Look mit Metallfüßen und ledernem Sitzteil zum Verweilen ein. Hier hängen auch dekorative Fotos von Kühen sowie Bilder aus der Historie der Metzgerfamilie. Weiße Bodenfliesen sowie braune Barock-Ornamente komplettieren den Look.

Fleischmarkt Hilker, Erkrath

Vor allem bei Fleischliebhabern in der Region genießt dieses Flei- scherfachgeschäft einen hervor- ragenden Ruf. Im Sommer sind es vor allem Grillfreunde, die weite Wege hierher auf sich nehmen. Fleisch- und Wurstwaren aus hei-

mischer Schlachtung, Rindfleisch aus Südamerika und Lammfleisch aus Neuseeland bilden das Basis- sortiment des Betriebs. Ergänzt wird es um Fisch und Seafood. Hochwertige Waren, gepaart mit hohe Beratungskompetenz brau- chen eine Bühne. So lautete die Aufgabe von Geschäftsführer Gerhard Fritz an den Ladenbauer Schrutka-Peukert. Herauskam ein Laden, der das Unternehmen zeit- gemäß und vielen Alleinstellungs- merkmale präsentiert.

Rund 190 m² Fläche werden für Laden- und Gastrobereich ge- nutzt. Mit Stilelementen aus dem Vintage-Bereich wie Beton, Mas- sivholz, Schieferoptik in Kombina- tion mit warmen Farben, entstand eine Atmosphäre, die auch den handwerklichen Charakter des Betriebs untermauert. Ein über- dimensioniertes Bild hinter der Theke betont die Fleischkompe- tenz zusätzlich. Präsentiert wird die Ware in einer stützenlosen Tischtheke des Typs Kubus. Ihre gerade Linienführung lenkt die Blicke der Kunden auf die Waren. Sie wird ohne optischen Bruch, sondern sanft geschwungen über Eck geführt. Die Wurstgehänge an der Rückfront sind minimalisiert. Die Schieferrückwand bietet einen Kontrast zu den davor hängenden Wurstwaren. Hinterleuchtete Salz- steine sorgen in der Dry-Aged- Beef Reifekammer für ein trocken- es und reifeoptimierendes Klima.

Zwei große Fenster erlauben Ein- blicke auf die darin reifende Ware und setzen Kaufimpulse. Das gilt auch für den Fleischschauschränk hinter der Theke. Impulskäufe für Dry-Aged-Beef werden zusätzlich durch eine speziell integrierte Dry-Aged-Beef Auslage in der Theke generiert. Hier wird das

Formen- und Lichtspiel durch die Salzsteinoptik der Reifekammer fortgesetzt.

Metzgerei Schäfer, Bissingen an der Teck

Einen Tapetenwechsel verordnete auch die Metzgerei Schäfer ihren Verkaufsräumen im Spätsommer

Huch, der Luftkanal brennt! Wer haftet?

Gehen Sie kein Risiko ein und beugen Sie vor:

Der REVEN®-Kanalabscheider hält den Abluftkanal fettfrei, kastriert den Roten Hahn und befreit die Abluft von Gerüchen.



REVEN
SCHAKO Group

Tel.: +49 (0) 7042 - 373 - 0

www.reven.de/nebeltod



In der Metzgerei Schäfer ist die Heiße Theke ebenfalls abgewinkelt.

2016. Mehr Platz für Warenangebot und Kunden sowie ein Imbissbereich mit Sitzcke lauteten die Vorgaben an den Ladenbauer. Metzgermeister Jochen Schäfer (34) führt den Betrieb seit 2015 in

dritter Generation. 90 % der Rohstoffe kommen von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), das Geflügel stammt von einem Bauernhof auf der Alb. Warmer Mittagstisch, ein Pro-

duktautomat im Außenbereich und ein Partyservice ergänzen das Unternehmenskonzept. Bei der Neugestaltung der Verkaufsräume wurde der Metzgermeister von *bfm Ladenbau* unterstützt. Der Eingangsbereich wurde mit Hilfe einer neuen, vorgebauten Glasfront erweitert. Er dient nun als Stellfläche für zusätzliche Produkte und als Imbisszone. Für Kunden, die sitzen möchten, gibt es vier Plätze in einer Nische. Herzstück und Aktionsmittelpunkt ist eine Verkaufstheke mit Snack-Counter, die sich trapezförmig durch den Raum zieht. Die senkrechte Verglasung der Panoramaversion ohne Stützen ermöglicht einen ungehinderten Blick auf die gesamte Produktpalette. Bei der

Nützliche Links

- www.bfm-ladenbau.de
- www.fleischland.com
- www.kramer-ladenbau.com
- www.metzgerei-egeler.de
- www.schrutka-peukert.de

Kühllösung fiel die Wahl auf eine Ausführung mit Luftbefeuchtung des niederländischen Herstellers SMEVA. Diese ist in Deutschland nur über *bfm* erhältlich. Weitere Details sind ein Wurstgehänge vor anthrazit-farbig beschichtetem Glas, LED-Spotbeleuchtung sowie ein grauer Steinfliesenboden. „Das vergangene halbe Jahr hat uns gezeigt, dass sich die Investitionen gelohnt haben“, resümiert Jochen Schäfer.

EIN LICHT, DAS ÜBERZEUGT

Seit ein paar Monaten setzt die Feinkost-Metzgerei Weber in Lenggries in ihrem Laden auf LED-Technik. Im Gespräch erläutert Metzgermeister Karl Weber die Vorteile.

Wie wurden Sie auf das Unternehmen We-Ro aufmerksam. Seit wann ist die LED-Technik bei Ihnen im Einsatz?

Wir sind auf unserer Metzgerversammlung der Innung im vergangenen Herbst darauf aufmerksam geworden, auf der Herr Werner

Rottmüller seine Lösungen vorführte. Danach kam er im Januar zu uns in den Betrieb, zeigte uns die Technik noch einmal, wir verglichen sie mit dem bestehenden Licht in unserer Theke und befragten auch unsere Kunden, was sie davon halten.

Würden Sie diese Technik auch anderen Kollegen empfehlen?

Wir sind sehr zufrieden, doch bei manchen alten Theken hilft vielleicht manchmal auch ein neues LED-Licht nichts. Man muss generell immer abwägen, ob Qualität, Frische, Kundenzufriedenheit und der persönliche Einsatz stimmen. *mtH*

Vielen Dank für das Gespräch!



Elisabeth, Andrea und Karl Weber.

Wo ist diese Technik im Einsatz? Wie wirkt sie sich auf die Warenpräsentation aus?

Wir haben die Röhren in der ganzen Theke sowie im Fleisch-Schauschrank angebracht. Das Licht ist leicht hellrot, da z. B. in den Röhren zwei weiße Lämpchen und noch ein rotes Lämpchen eingebaut sind. Die Ware – ob Fleisch, Wurst oder Käse – wirkt frisch und appetitlich. Das LED-Licht sorgt für eine leuchtende Farbe. Man braucht aber einen guten Abverkauf, sonst kann es passieren, das etwa bei Salami oder Geräuchertem die eigentliche Farbe etwas verblasst. Das Licht erzeugt keine Wärme und spart durch LED viel Strom.



Fotos: bfm Ladenbau, Theimer, Feinkost-Metzgerei Weber

SCHÖNE LICHTWELTEN

LED-Leuchten sind ökologisch, effizient und lassen Fleisch- und Wurstwaren in vorteilhaftem Licht erstrahlen. Kurt Schörghofer vom LED-Leuchtenhersteller Isoled gibt einen Einblick in die bunte LED-Welt.



Herr Schörghofer, was bewirkt LED-Technik bei der Präsentation von Fleisch- und Wurstwaren im

Vergleich zu Leuchtstoffröhren und Energiesparleuchtmitteln?

Grundsätzlich geht es bei der Lebensmittelbeleuchtung darum, Waren mit dem qualitativ besten, ökologisch nachhaltigsten sowie ökonomisch effizientesten Licht so in Szene zu setzen, dass dem Kunden gefällt, was er sieht. Ein entscheidender Vorteil unserer für die Lebensmittelbeleuchtung konzipierten LED-Leuchten und -Strahler ist die Wiedergabe von „echten Farben“. Erst mit der LED-Technologie ist es möglich, durch ein ausgewogenes und individuell angepasstes Farbspektrum proaktiv auf die Farbwiedergabe einzuwirken. LED-Leuchten geben besondere Farbtemperaturen mit spezifischen dominanten Wellenlängen ab, die z. B. im Fall von Fleisch- und Wurstwaren die Ware besonders frisch, saftig und schmackhaft erscheinen lassen. Leuchtstoffröhren oder Energiesparlampen verfälschen die farbliche Wahrnehmung oft.

Hat LED-Technik einen Einfluss auf die Qualität der Lebensmittel?

Nein. Es geht darum, den Kunden mit einer optimal ausgeleuchteten Warenpräsentation zum Kauf zu animieren. Das Licht unserer LED-Leuchten und -Leuchtmittel verändert weder die Qualität der Lebensmittel, noch manipuliert es den Konsumenten. Es fokus-



siert die Natürlichkeit der Produkte, hebt entsprechende Farbpigmente hervor und erhöht die Attraktivität in der Wahrnehmung durch das menschliche Auge. Unsere Leuchtmittel besitzen ein hervorragend konzipiertes Thermo-Management, das die entstehende Wärme ableitet und für die Umgebung nicht spürbar macht.

Wie energiesparend ist der Einsatz von LED-Leuchtmitteln?

War noch bis vor wenigen Jahren die Stromaufnahme in Watt für die Bewertung der Leistung von Leuchtmitteln wesentlich, gilt nun der erzeugte Lichtstrom in Lumen als Maßstab. Setzt man den für den Betrieb eines Leuchtmittels nötigen Strom mit der Lichtausbeute in Relation, spricht man von Lumen/Watt. Je mehr Lumen/Watt, umso energieeffizienter und betriebskostensparender ist das Leuchtmittel. Mit der Umrüstung bzw. dem Umstieg auf intelligente LED-Beleuchtungskonzepte kann man bis zu 80 % der Gesamtkosten sparen. Die Vorteile: weniger Strom, schnelle Amortisierung der Anschaffungskosten sowie maximale Reduktion der Wartungskosten.

Welche besonderen Faktoren sind in der LED-Technik im Einsatz von Metzgereien zu beachten?

Unsere Kundenberater konzipieren gemeinsam mit Lichtplanern

die ideale Lichtlösung für jeden Kunden. Wesentliche Faktoren sind u. a.: keine unnötige Lichtverschmutzung und -belastung für Mitarbeiter und Kunden, nur für den Bestimmungszweck gerichtetes Licht in optimierter Lichtmenge, spezifische Farbwiedergabe mit auf Fleisch- und Wurstwaren abgestimmter dominanter Wellenlänge und der Einsatz von flicker(flimmer) freien Leuchtmitteln. Alle EU-weit geltenden Normen und Vorschriften werden eingehalten. *vielen Dank für das Gespräch!*
www.isoled.at



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



DAMIT'S NICHT RIECHT UND NEBELT

Ein hochwertiges Sortiment und eine Heiße Theke sind heute Standard. Auch Frontcooking – das Kochen vor dem Gast – liegt im Trend. Wichtig dabei ist eine wirkungsvolle Lüftung.

Eine monströse Dunstabzugshaube ist keine Lösung, denn diese passt eher zu einem „Bratwurstbrutzler“ und nicht in eine zeitgemäße Metzgerei. Die Lüftungsindustrie hat verschiedene Alternativen anzubieten. So baut etwa der schwäbische

Hersteller Rentschler Reven filigrane Buffethauben aus Glas und Edelstahl, die baumaßgerecht im Werk vormontiert werden. Größe, Kontur und Farbe werden kundenindividuell auf das Ambiente des Ladens abgestimmt. Alle Hauben sind mit X-Cyclon-Fettabscheidern ausgestattet.

Ihr Vorteil gegenüber Fettfiltern aus Metallgestrick: Sie speichern das Fett nicht und müssen nicht regelmäßig ausgewechselt werden. Durch das Cyclon- (Fliehkraftprinzip) schleudern sie die Fettpartikel aus und reinigen sich fast von selbst. Aufgrund des hohen Abscheidegrads bleibt der Abluftkanal auch bei gedrosselter Lüftung sauber und trocken. Das Fett kann bei kleiner Ventilator-

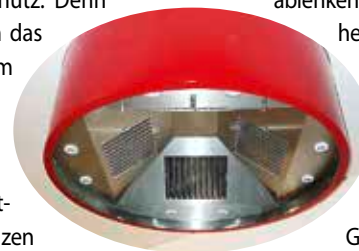
zahl nicht zurückkriechen und ins Essen tropfen. Ein sauberer Abluftkanal verbessert den baulichen Brandschutz. Denn dann kann sich das Feuer bei einem eventuell auftretenden Fettbrand nicht über den Luftkanal im ganzen Gebäude ausbreiten. Die meisten Luftkanalbrände haben oft verheerende Folgen. Daher schreibt die neue Euronorm DIN EN 16282 (Großküchengeräte – Einrichtungen zur Be- und Entlüftung) flammendurchschlagsichere Fettabscheider aus Edelstahl vor, erkennbar am Prüfzeichen EN 16282-A. Alu-Gestrickfilter lässt

die neue Norm nicht mehr zu. Für größere Präsentationstheken und Free-Flow-Strecken eignen sich flach gebaute Lüftungsdecken im Kleinformat. Auch diese Lösungen werden auf Wunsch mit allen Features einer großen Lüftungsdecke ausgerüstet: versetzbare X-Cyclon-Abscheider, wasserabhängiger Luftmengenregelung, Feuerlöschautomatik oder LED-Beleuchtung mit geringer Wärmeabgabe. Ein sinnvolles Zubehör ist die Waschautomatik für Fettabscheider. Diese müssen nur einmal pro Woche in die Spülmaschine. Die Reinigung kann halbjährlich erfolgen, wenn die Wascheinrichtung die Fettabscheider beidseitig mit Warmwasser besprüht, ebenso den Abluftraum dahinter. Das erhöht den vorbeugenden Brandschutz.

LADEN AUFWERTEN

Auch die Mini-Decke wird weitgehend vorgefertigt und ist schnell installiert. Diese Lüftungsdecke schafft Atmosphäre und wertet den Verkaufsraum auf. Mitunter lockern höhenversetzte Deckenflächen das Gesamtbild auf. Der optische Aspekt darf aber nicht von der eigentlichen Funktion einer Abzugshaube oder -decke ablenken: der weitestgehenden Beseitigung der Fettaerosole aus der Abluft und nicht der Wärmeabfuhr, Lüftererneuerung, Geruchsbeseitigung oder Flammensperre. Das alles wird meist von hochwertigen Fettabscheidern gleich mit erledigt. Wo fettreich auf engem Raum gegrillt wird, ist der zusätzliche Einbau eines „Kanalabscheiders“ im Abluftkanal sinnvoll. Dieser fängt feinste Restpartikel ab.

P. Göhringer
www.reven.de



Viele Fleisch- u. Wursttheken sind schlecht beleuchtet!

WERO

LED – LICHTSYSTEME zeigen Ihre Produkte in brilliantem Licht, appetitanreg. u. top. Kostenlose Vorführtermine
Tel. 0176/ 39 37 44 05
Email: setcom@gmx.com

KASTRIEREN ODER NICHT?

Zu den aktuell diskutierten Themen zählt das Kastrieren männlicher Ferkel. Während die Prozedur aus Tierschutz-Sicht als für das Tier qualvoll kritisiert wird, beschäftigt sich die Fleischbranche mit der Frage, wie man diese heikle Problematik am besten lösen kann.

Die Mast von Jungebern ist auf den ersten Blick eine gute Sache. Unkastrierte männliche Tiere zeigen schnelleren Gewichtszuwachs als Kastraten. Sie bilden deutlich weniger Fett und mehr ungesättigte Fettsäuren und ihr Fleisch hat einen höheren Proteingehalt. Eberfleisch hat einen höheren pH-Endwert und ein gutes Wasserbindevermögen, was positiv für die Fleischwarenproduktion ist. Trotzdem ist die Ebermast in Europa nur wenig verbreitet. Der Grund ist der Ebergeruch am Tier bzw. an einem Teil davon. Über den Umfang der davon betroffenen Tiere (1 bis 15 %) gibt es unterschiedliche Angaben. Dieser Geruch wird häufig als unangenehm empfunden. Der Grad, in dem dies wahrgenommen wird, ist sehr unterschiedlich. Eberfleisch punktet hinsichtlich Saftigkeit und Zartheit, erhält aber deutliche Abzüge bezüglich Geruch und Geschmack. Insgesamt entscheiden sich die Verbraucher meist dagegen.

URSACHEN DES ÜBELS

Den Ebergeruch bewirken Androstenon, Indol und Skatol. Während das Sexualhormon Androstenon im Hoden der Eber gebildet wird, entstehen Indol und Skatol beim Verdauen von Eiweiß (Abbau von Tryptophan) im Darm des Tieres. Indol und Skatol sind fettlöslich, daher ist der Geruch im Fettgewebe besonders auffällig. Dessen Stärke hängt von der genetischen Anlage, dem Alter und individuellen Faktoren ab. Er tritt auch bei verdorbenem Fleisch auf. Die Geruchsschwelle für Skatol liegt bei



5 Pikogramm (billionstel Gramm) pro Liter Luft. Beide Stoffe werden bei weiblichen Tieren und Kastraten in der Leber abgebaut. Bei Ebern erschweren Geschlechtshormone diesen Prozess. Bei Androstenon werden schon geringere Konzentrationen im Fleisch (über 1 mg/kg) als unangenehm eingestuft. Diese wird durch Gas-Chromatographie direkt nach dem Schlachten der Eber bestimmt. Neu ist ein System der in-line-Überwachung, bei dem eine Probe Fettgewebe direkt analysiert wird. Daneben ist eine sensorische Prüfung üblich. Geruchsbelastetes Eberfleisch kann so ausgesondert und der Geruch z. B. durch den Zusatz von Gewürzen neutralisiert werden.

PRO & CONTRA: KASTRATION

Die gegenwärtig zulässige Methode der betäubungslosen Ferkelkastration ist mit dem Tierschutz nicht vereinbar. In den europäischen Ländern existieren seit Jahren unterschiedliche Initiativen und Regelungen. In Deutschland ist betäubungsloses Kastrieren von Ferkeln innerhalb der ersten sieben Lebenstage bis zum 1.1.2019 erlaubt (3. Gesetz zur Änderung des Tierschutzgesetzes). Die Ebermast ohne Kastrieren schätzen viele Bauern als unrealistisch ein und verweisen auf das aggressive Verhalten junger Eber. Es gibt Kämpfe um die Rangordnung, Aufreiten, Penisbeißen – die Zahl der Todesfälle steigt. In

GEHALT VON ANDROSTENON, INDOL UND SKATOL IN VERSCHIEDENEN EBERN:

Eigene Messungen an der Universität Praha (bei einigen Ebern lag der Gehalt unter der Messgrenze):

	Kotelett	Speck
Androstenon [µg.kg-1]	181,44 – 5.871,79	819,58 – 37.475
Indol [µg.kg-1]	104,05 – 612,76	52,4 – 2.391
Skatol [µg.kg-1]	73,65 – 3.888,35	94,23 – 17.771

Großbritannien, Irland, Portugal und Spanien überwiegt die Eberaufzucht. Die Tiere werden dort aber vor der Geschlechtsreife mit bis zu 80 kg geschlachtet. Für Rohschinken (Serrano, Iberico und Parma), die vom Schwein mit Schlachtgewichten von deutlich über 100 kg hergestellt werden, ist das Eberfleisch ungeeignet. Deutsche Wirtschaftsverbände formulierten schon 2008 den Verzicht auf die Ferkelkastration „unter Ausschluss jeglicher Risiken für die Verbraucher und Tiere“. Einige Handelsketten wie Aldi, verkaufen seit 1. Januar 2017 kein Schweinefleisch von kastrierten Tieren, Penny und Rewe gestatten bei ihren Eigenmarken die Kastration unter Anästhesie.

DIE ALTERNATIVEN

Welche Möglichkeiten bestehen außerhalb der betäubungslosen Kastration, um den Ebergeruch zu vermeiden? Es gibt einige, sie unterscheiden sich in Aufwand und Ergebnis.

♦ **SPERMASEXING**

Hier erfolgt ein Selektieren der weiblichen und männlichen Chromosomen. Kommerziell hat sich diese Methode nur bei Milchrindern durchgesetzt. Bei Schweinen ist für das Befruchten eine sehr hohe Zahl von Spermien (bis etwa 2 Mrd. in einer Inseminationdosis) nötig und daher für diese Tiere derzeit nicht anwendbar.

♦ **VEREDELUNG**

Ebergeruch ist genetisch beeinflussbar. Durch gezielte Züchtung lässt er sich deutlich senken.

♦ **INJEKTIONSANÄSTHESIE**

Dabei erhält das Tier eine Vollnarkose durch die in der tierärztlichen Praxis bewährten Wirkstoffe Azaperon und Ketamin. Nach dem chirurgischen Eingriff sorgen schmerzlindernde und entzündungshemmende Mittel für eine schnelle Heilung. Diese Phase erfordert weiteren Aufwand. Die Ferkel sind in einem beheizten Bereich unterzubringen und in der bis zu vier Stunden dauernden Nachschlafphase von der Muttersau zu trennen (Gefahr des Erdrückens). In dieser Zeit können sie keine Milch aufnehmen. Außerhalb der ökologischen Schweinehaltung hat die Injektionsnarkose gegenwärtig kaum Bedeutung. Lokale Betäubungen, auch durch einen qualifizierten Tierarzt, lindern den Kastrationsschmerz kaum.

♦ **INHALATIONSANÄSTHESIE**

Hier atmet das fixierte Tier das Narkosegas über eine Atemmaske ein. In Deutschland ist diese Narkoseart nicht zugelassen, es finden aber Versuche mit CO₂ und Isofluran statt. CO₂ reizt die Atemwege, führt zu Stressbelastung und zum Herzstillstand. Tierschützer empfehlen die Isofluran-Narkose. Hier zeigten sich aber Schwächen im Betäubungseffekt, nicht nur wegen der Passgenauigkeit der Masken bei den unterschiedlichen Ferkelgrößen. Unzureichend betäubt wurden schwere und alte Tiere. Über die Masken können Krankheitskeime übertragen werden. Auch für den Ope-



Foto: Colourbox.de



KUNST AM PRODUKT

DAS NEUE FORMEN MIT HANDTMANN FORMSYSTEMEN

FORMEN SIE IHRE ZUKUNFT MIT TREND-PRODUKTEN

- Modulare und flexible Formsysteem-Reihe vom Einstiegsmodell bis zur hochindustriellen, vollautomatischen Gesamtlösung
- Bis zu 24-bahnige automatische Prozesslösungen für höchste Effizienz
- Deutliche Kostenreduzierung durch exzellente Portioniergenauigkeit
- Perfekte Module in komplexen Systemlösungen bis zur Verpackung
- Erstklassiges Produktbild durch schonendes Verfahren
- Produktvielfalt durch unzählige Formoptionen

Erfahren Sie mehr: www.handtmann.de

handtmann
Ideen mit Zukunft.

PROFITIEREN SIE VON PROZESSSICHEREN UND LEISTUNGSFÄHIGEN SYSTEMEN:
**DENN SYSTEMQUALITÄT ZAHLT SICH IN
LANGFRISTIGER PRODUKTQUALITÄT AUS!**

Verbrauchertrends verändern sich rasant. Handmann Formsysteme sind flexibel.
In Formgebung und Produktmasse. Vom Füllen bis zur Verpackung.



FS 520

Mehrbahniges Formen von
Produkten mit rundem Querschnitt
auf Band und Gitter



FS 521

Mehrbahnig geformte Produkte in
Wasser- oder Ölbad-Systeme, auf
Laminieranlagen oder Bänder



FS 522

Mehrbahnig geformte oder
geplättete Produkte bis zur
Verpackung



FS 510

Mehrbahniges Formen
unterschiedlichster 3D-Produkte
auf Band oder Gitter/Bleche



RF 440

Einbahnig mit Diaphragma
zu geformten oder geplätteten
Produkten



QUALITÄT IST, WENN IHR PRODUKT KUNST UND GENUSS IS(S)T!

Lifestyle für Ihre Kunden und Erfolg für Sie mit Handmann Formsystemen!



rateur bedeuten die Narkosegase ein Risiko.

◆ IMMUNKASTRATION

Bei diesem Verfahren erhält das Schwein zwei Impfungen im Abstand von mindestens vier Wochen, die zweite erfolgt vier bis sechs Wochen vor dem Schlachten. Der verabreichte Impfstoff unterdrückt die Produktion von Sexualhormonen im Hoden und reduziert das Bilden von Androstenon. Dieses Verfahren wird seit 1998 in Australien und Neuseeland angewendet, in Europa in Belgien und Norwegen. Verwendet wird der seit 2009 zugelassene Impfstoff Improvac®. Insbesondere die zweite Impfung ist bei einem Gewicht des Ebers von 80 bis 90 kg schwierig zu realisieren. Es ist nicht klar, ob die Kosten der Impfungen durch die Vorteile der Ebermast ausgeglichen werden.

◆ INULIN UND LUPINEN GEGEN SKATOL

Dem Bilden von Skatol kann durch Fütterungsmaßnahmen entgegengewirkt werden. Untersuchungen zeigten die positive Wirkung von Inulin, roher Kartoffelstärke und blauen Lupinen auf das Reduzieren des Stoffes. Das wasserlösliche Polysaccharid Inulin ist in geringen Mengen als Zusatzstoff in der Tierernährung und der Lebensmittelherstellung im Einsatz.

◆ EINFLUSS DER STALLUNGSFORM

Interessant ist das Ergebnis einer Untersuchung im Landkreis Burgsteinfurt (NRW). Sie zeigte verstärkten Geruch bei räumlicher Nähe der Stallungen von männlichen und weiblichen Jungtieren.

AUSBLICK

Das Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration und das Ziel, auf chirurgische Kastration zu verzichten, zwingt auch Tiererzeuger und Fleischerhandwerk zu Veränderungen. Offensichtlich ist die Kastration unter Betäubung



derzeit keine Lösung, vor allem nicht für große landwirtschaftliche Betriebe. Auch die Immunkastration ist mit einem Fragezeichen zu versehen, denn es ist unklar, wie die Verbraucher das Fleisch von immunkastrierten Tieren annehmen. Also doch die Ebermast? Gutes Futtermanagement und kluge Aufstallungsformen sollten eine Basis dafür sein. Nach der Schlachtung sind geruchsbelastete Tiere auszusondern. Zusätzlich zu geschulten Prüfern werden hier auch bald „elektronische Nasen“ Einzug halten.

Generell steht die Tierzucht vor der Aufgabe, das Bilden von Androstenon zu senken. Dies ist schwierig, denn es steht in Zusammenhang mit der Fruchtbarkeit des Tieres. Experten rechnen aber erst in etwa zehn Jahren mit Fortschritten.

Ein anderes Problem darf aber nicht verschwiegen werden. In der EU gibt es zu diesem Thema nur die freiwillige „Brüsseler Erklärung“ (2010), die auch Ausnahmen zulässt. Eberfleisch eignet sich nur bedingt für regionale Schweinefleisch- und Wurstprodukte. Es

darf nicht sein, dass geeignetes Fleisch aus dem Ausland importiert wird, womöglich von betäubungslos kastrierten Ferkeln. Landwirtschaftliche Verbände fordern daher gleiche Wettbewerbsbedingungen für Schweinehalter innerhalb Deutschlands und der EU. Diesen Aspekt berücksichtigt das von der Universität Hohenheim geleitete Projekt IPEMA

(Innovative approaches in pork production with entire males), das die Arbeit von Einrichtungen aus 21 Ländern Europas vernetzt und bis 2020 läuft. Es ist zu hoffen, dass es sein Ziel, Innovationen in der Schweinefleischproduktion zu fördern und dabei nationale Traditionen und Verbrauchergewohnheiten zu beachten, erreicht.

Dr. H. Schleusener, P. Pipek

KOLBE
FOODTEC

K440RS mit Austragband

**VON DEN BESTEN
FÜR DIE BESTEN**

Unsere **TOP SÄGE** für präzises Portionieren mit ausgezeichnetem Schnitt

www.kolbe-foodtec.com



VON KOPF BIS SCHWANZ

Der Sternekoch und Metzgermeister Massimo Spiragoli aus Polensine Parmense in der Emilia Romagna züchtet die schwarzen Schweine „Nera di Parma“ und pflegt die regionale Tradition, die Tiere immer vom Kopf bis zum Schwanz zu verarbeiten.

Massimo Spiragoli gibt seit Jahren Interessierten die Möglichkeit, mit ihm gemeinsam im Rahmen eines Metzgerkurses die traditionelle Verarbeitung seiner Schweine live zu erleben. Etwa 500 Nera di Parma hält er, davon werden acht Tiere monatlich geschlachtet und in der eigenen Metzgerei verarbeitet. Die Schweine werden in der Regel etwa zwei Jahre alt

und kommen auf ein Schlachtgewicht von bis zu 260 kg. Bis 1848 gab es keine weißen Schweine in dieser Region. 1961 galten die schwarzen Schweine als ausgestorben. Seit 2016 sind sie dank des großen Engagements des Sternekochs wieder offiziell zugelassen. Da die Schweine in der Emilia Romagna generell nicht als Frischfleisch in der Theke oder in der Küche landen,

Fotos: Theimer



sondern diverse Arten der Konservierung Tradition haben, ist der aktuelle „From nose to tail“-Gedanke hier seit jeher Realität. Denn: Einst musste eine Familie mit einem Schwein ein ganzes Jahr als Nahrungsquelle auskommen. Daher werden die Schweine vor allem zur Schinkenspezialität „Culatello di Zibello“ sowie verschiedenen Salamisorten, z. B. der Strolghino, stets nitratfrei, verarbeitet. Nachfolgend wird dargestellt, was aus welchen Teilen des Schweines wird:

♦ **Culatello:** Acht Edelteile, die es beim Schwein jeweils zweimal gibt, werden zum luftgetrockneten Edelschinken „Culatello di Zibello“ verarbeitet: Culatello (Schinken), Fiocco (Nuss), Pancetta (Bauchspeck), Lardo (Rückenspeck), Lombo (Lende), Spalla (Schulter), Coppa (Nacken) und Guancinali (Backen). Die Reifezeit beträgt unterschiedlich bis zu drei Jahre. Jeden echten Culatello umschließt eine Schweineblase. Im Keller der „Antica Corte Pallavicina“ lagern etwa 6.000 Culatelli.

Metzgerkurs mit Massimo Spiragoli

Sapio Reisen, Berlin, ist Spezialist für kulinarische Erlebnisreisen, z. B. ins Piemont, nach Apulien oder in die Emilia Romagna.

Die nächste Reise „Emilia mit Hausmacher-Metzgerei-Kurs“ mit Massimo Spiragoli (bis max. 12 Personen) findet vom 25. Februar bis 3. März 2018 statt.

Weitere Infos unter: www.sapio.de



- ♦ **Salami:** Aus 85 % Fleisch und 15 % Speck, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Wein entsteht ein Rohwurstbrät für verschiedene luftgetrocknete Salamisorten, beispielsweise Crespone, Crespinetto oder Gentile. Dazu werden die gesäuberten Därme des Schweines genutzt.
- ♦ **Brühwurst:** 50 % Schwarte, Muskelfleisch mit Speckanteil, Zunge, Herz, Nieren, Salz, Pfeffer, Gewürze, Knoblauch und Wein sind die Zutaten der Mariola.
- ♦ **Kopf, Schwanz, Schwarte, Füße:** All das wird stundenlang in Wasser gekocht, mit

ausgelassenem Grieben vermischt, gesalzen und in ein Leinentuch gepresst. Gekühlt aufgeschnitten schmeckt diese Wurst (eine Art Presssack, s.o.) traditionell zu Polenta.

- ♦ **Blut:** Ein Teil des Blutes wird mit Zwiebeln und Bauchspeck sowie Lorbeerblatt und Gewürzen in einem Topf angebraten und ebenso traditionell zu Polenta gegessen.
- ♦ **Leber/Lunge:** Die Leber hält sich bis zu zwei Tage und wird frisch verarbeitet. Die Lunge wird als einzige Innerei nicht gegessen.

mth
www.fratellispigaroli.it

Foto: Theimer

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



CONVENIENCE ALS CHANCE

Metzgermeister Peter Walz von der Metzgerei Walz in Mainz, sagt: „Im Vergleich zum Lebensmitteleinzelhandel sollten sich klassische Metzgereien durch ehrliche Handwerksqualität und Beratung abheben. Das gilt natürlich auch für Convenience-Produkte.“



von 300 Klößchen/Min. (Durchmesser von 20 bis 60 mm) geeignet. Für größere Filialbetriebe sind die neuen Formsysteme FS 520, FS 521 und FS 522 und der Rundformer RF 440 konzipiert. Sie ermöglichen automatisches Formen von Produkten in vielfältigen Formen und

Convenience-Produkte bedeuten hausgemachte Qualität und sind natürliche Produkte mit guten Zutaten. Da geht es etwa nicht darum, für eine Sauce ein Tütchen aufzureißen. Klar, dass eine gute Sauce Arbeit macht, aber geschmacklich ist sie dann auch das bessere Produkt. Als

Heiße Theke der vier Geschäfte und den Partyservice abdeckt.

Und so punkten auch die Technikhersteller mit Produkten, die diesen Trend aufgreifen. Seydelmann bietet für Prozessschritte, wie das Zerkleinern der Ausgangsmaterialien auf die gewünschte Größe und das Mischen mit Zutaten, verschiedene Optionen. Mit dem Konti-Kutter, einem Feinstzerkleinerer, gelingen Wurstsorten, Saucen und Füllungen. Das vorgemischte Schneidgut wird durch ein System aufeinanderfolgender Loch- und Schneidplatten gesaugt. Die Platten stehen in minimalem Abstand berührungsfrei übereinander, sodass nicht Metall auf Metall reibt.

verschiedenen Massen. So lassen sich mit dem Rundformer RF 440 mit nur einem System Produktdurchmesser von 10 bis 94 mm herstellen. Im Bereich „Dosieren“ gelingen mit dem Dosierkopf 85-2 pastöse bis dünnflüssige Massen mit Einlagen, wie Feinkostsalate und Aufstriche – exakt dosiert. Mit dem Dosierventil ist ein flexibles und manuelles Dosieren homogener Massen ab 20 g möglich. Bei allen Lösungen besteht Spielraum für eine vorgeschaltete oder nachgelagerte Weiterverarbeitung. Für Produktentwicklung, Praxistests



Fachgeschäft nehmen wir den Kunden diese Arbeit ab – wir kochen so, wie es eine gute Hausfrau machen würde“, meint Peter Walz. In seiner Metzgerei gibt es ein „Rundum-

Sorglos-Paket“, wie er es nennt: Top-Seller sind fertig vorgegarte Bratenspezialitäten, auf Wunsch mit Beilagen wie Rosmarinkartoffeln, nennt er als Beispiel, sowie pfannenfertige Gerichte, Aufläufe und Gratins. Im letzten Jahr investierte die Metzgerei in eine neue Küche. Neun Mitarbeiter – Köche und Küchenhilfen – arbeiten alleine in diesem Bereich, der die Mittagsverpflegung von Kindergärten, Imbiss und

GUTE VORSÄTZE



„Wir kochen so, wie es eine gute Hausfrau machen würde.“ **Peter Walz**

Convenience fängt bei *Handtmann* mit Vorsatzgeräten für den kleineren Handwerksbetrieb an und deckt mit automatisierten Lösungen für den größeren Filialbetrieb alle Bedarfssituationen ab. Das Klößchenformgerät 79-0 mit Doppeldiaphragma ist für die Klößchenproduktion bei einer Portionierleistung



Seydelmann

von Produktideen und die Präsentation realisierter Projektierungen steht allen Interessierten das Handtmann-Forum offen. Ein Vorsatzgerät für Vakuumfüllmaschinen von *Vemag Maschinenbau* ist der Ball Control BC237, mit dem sich gefüllte und ungefüllte Convenience-Produkte schnell und einfach herstellen lassen. Es wird vor die Füllmaschine gerollt und mit ihr verbunden. Die Produktmasse wird in den Trichter gefüllt und die Füllmaschine kann starten. Aufgrund seiner besonderen Lochplatten eignet sich der Ball Control zur Herstellung unterschiedlicher Produkte, wie Fleisch-, Gemüse-, Fischbällchen, Schupfnudeln, Kroketten, gefüllte Kartoffelklöße und Käsekugeln. Die Formgebung wird durch die Lochplatten realisiert. Der Ball Control verfügt über zwei Produktauslässe, sodass bei maximalen 250 Takten bis zu 500 Produkte pro Minute ausgeformt werden. Die Steuerung erfolgt über die Grafiksteuerung der Füllmaschine. Einstellung und Reinigung erfolgen ohne Werkzeug: Durch das Lösen von zwei Schnellspannern können drei Blöcke entnommen werden und schon liegen die Lochplatten frei. Bei *Frey Maschinenbau* setzt man mit der C-Line auf die Herstellung von Convenience-Produkten und erweitert so den Einsatz der Füll-

maschinen. C-Line-Komponenten sind modular aufgebaut und kombinierbar. Sie sind für mittelgroße Produktionsstätten mit einer vielfältigen Produktpalette geeignet. Der schnelle Umbau aller Komponenten erlaubt einen zügigen Wechsel von Produkten. Die C-Line bietet Transportbänder für die Zu- und Abführung der gefüllten bzw. geformten Produkte. Es kann mit und ohne Papier gearbeitet werden. Eine universelle Schneidvorrichtung lässt sich optional auf oder zwischen den Universaltransportbändern montieren. Mit der flexiblen Formlinie CLB FTDM162-4 präsentiert das Unternehmen zudem eine automatische Linie zum Portionieren und Formen verschiedener Produkte, z. B. Rundformen wie Klößchen, Kroketten, Köfte oder Cevapcici. Möglich wird dies durch die Kombination von runden Lochmessern und Linear-Antrieben. Letztere sind frei programmierbar in Weg und Beschleunigung, daher können beliebige Formen bis zu einem Durchmesser von 32 mm produziert werden.

VON HAND

Auch bei der Metzgerei Schiller im Bayerischen Wald gibt es eine vielfältige Auswahl küchenfertiger Gerichte. „Der Aufwand für Convenience-Produkte hält sich

Fotos: Handtmann, Vemag Maschinenbau



Handtmann



Vemag Maschinenbau

Service ...
 ... heißt bei Düker-Rex, der Kunde ist uns wichtig.

Wartungsarbeiten, Kundendienst, Austausch von Verschleißteilen – der Düker-REX Ferndiagnose-Reparaturservice unterstützt Techniker vor Ort bei der Behebung von Problemen. Zusätzlich gewährleistet der Werkskundendienst eine kurzfristige Hilfe direkt beim Kunden.

www.dueker-rex.de

3 ARGUMENTE FÜR IHREN ERFOLG:

Der Winkelwolf / Misch-Winkelwolf E 130 / G 160

1. neuer „Easy Access“ für bequemen Zugang zum Trichter
2. schnelle Reinigung und komfortable Montage der Komponenten
3. Sortiereinrichtung mit seitlicher Abführung für beste Produktergebnisse



F. Krenn



Korimat



Frey Maschinenbau



in Grenzen. Eine spezielle Ausrüstung haben wir nicht. Ohnehin sind durch unseren Partyservice und den Imbiss alle Geräte vorhanden“, berichtet der Metzgermeister und ergänzt: „Das bedeutet natürlich auch, dass wir durch den Imbiss Synergien nutzen können, falls etwa Gerichte in der Theke übrig bleiben“. Er sieht in seinem Geschäft eine zunehmende Nachfrage für diesen Bereich: „Etwa 10 % der Theke bestücken wir mit küchenfertigen Produkten. Besonders beliebt sind etwa panierte Cordons bleus sowie panierte Schnitzel, schnelle Pfannengerichte und unsere Gulaschsuppe, die wir in den Darm füllen. Auch Leber- und Schinkenknödel als Suppeneinlagen werden bei uns gerne gekauft.“

Neben dem Standardangebot bietet die Metzgerei Schiller auch

Abwechslung durch Blätterteigvarianten, Lasagne oder Pizza.

SAUBER EINGEDOST

Das Unternehmen Römmele Jagdstfelder Fleischwarenspezialitäten stellt u. a. die schwäbischen Spezialitäten Kutteln (tafelfertig in Dosen) und frischen Ochsenmaulsalat her. Geschäftsführer Berthold Krauth freut sich über die zunehmende Nachfrage, die inzwischen übers Schwäbische hinausgeht. „Immer mehr Bayern schmecken unsere Produkte“, meint er lachend. Seit er das Unternehmen 1989 gemeinsam mit seiner Frau übernahm, setzt er auf Autoklaven von F. Krenn. „Gerade jetzt haben wir den dritten gekauft“, sagt er, „der Autoklav wird ausschließlich zum Pasteurisieren der Dosen genutzt“. In den beiden anderen werden Pansen, etwa 4 t im Monat, und Ochsenmäuler, etwa 15 t monatlich, gekocht. Seine Entscheidung für dieses Unternehmen begründet er zum einen mit der räumlichen Nähe. „Aber was uns besonders wichtig ist – die echte Qualität, die Krenn abliefern“, betont er, „nicht zu vergessen: Die Autoklaven werden nach unseren Wünschen gebaut.“ Das Unternehmen aus Bad Rappenau präsentiert aktuell einen Autoklaven mit eingebautem Dampferzeuger – Autoklav und Kochkessel in einer Maschine –, das durch eine 40 % schnellere Aufheizzeit und

45 % weniger Energiekosten pro Charge vorteilhaft ist. Dank eines Datenloggers ist das Aufzeichnen, Speichern und Drucken aller Daten möglich. Eine vollautomatische Steuerung bietet 99 Programme.

Mit den Funktionen Sterilisieren und Einkochen ist seit Jahrzehnten auch der Name *Korimat* verbunden. Im Korimat zeichnet der elektronische Datenrecorder während des Sterilisationsvorgangs die Kerntemperatur und die Kochzeit auf und ermittelt den F-Wert, sodass ein lückenloses Protokoll gewährleistet ist. Produziert wird das Gerät in drei Größen mit Kesselinhalten von 120, 240 und 380 l. Neu gibt es auf Wunsch eine Variante mit vollautomatischer Steuerung (Druckregelung, Kühlung, Temperatur, Gegendruck). Die Ware wird wie gewohnt zugesetzt, das entsprechende Programm eingestellt und gestartet. Hat die Ware ihre Kochzeit, den F-Wert oder die Kerntemperatur erreicht und die Kühlphase ist abgeschlossen, ertönt ein Signal. Und wie sieht's bei Ihnen aus? Haben Sie noch Convenience-Potenzial? Wie klingt Ihr Startschuss für den „Küchenservice to go“? *Heike Sievers*

Gehen Sie auf Nummer sicher!

KORIMAT KA 380

Kessel und Autoklav

- Konserven sterilisieren
- Vakuum-Dämpfen
- Rohwurststreifen
- Druckgaren im Dampf
- Schnellkochen von Suppen

- Mikroprozessor-Steuerung
- Datenrecorder
- von 120 bis 5000 Liter Fassungsvermögen



KORIMAT

35708 Haiger - Tel: 0 27 74 / 92 39 93
 Fax: 02774/92301 91 - info@korimat.de
 www.korimat.de: Gebrauchtmaschinen
 Vertriebspartner - Seminar-/Messe Termine



CE geprüft
 TÜV Geprüfte Qualität nach Druckgeräterichtlinie

Nützliche Links

- www.f-krenn.de
- www.frey-online.com
- www.handtmann.de
- www.korimat.de
- www.metzgerei-schiller.de
- www.metzger-walz.de
- www.roemmele-gmbh.de
- www.seydellmann.com
- www.vemag.de

EFA Schmid & Wezel
Sicher betäuben

Immer wieder gibt es Probleme, wenn es um die Tierbetäubung in Schlachtbetrieben geht: Die strengen Regeln nach EG Nr. 10099/2003 Tier Sch/V werden nicht oder nur unzureichend eingehalten. EFA Schmid & Wezel Fleischereimaschinen bietet mit dem Betäubungsgerät EFA VBE

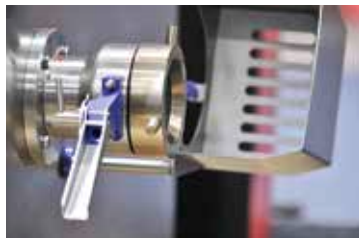
500 Abhilfe, denn dieses übertrifft die Forderungen der Norm. Alle Arbeitsschritte und relevanten Parameter werden datentechnisch erfasst und lassen sich über eine LAN-Verbindung zur EDV oder über einen USB-Stick auslesen. Eine lückenlose Dokumentation ist somit gewährleistet. Der Betäubungsvorgang selbst wird optisch und akustisch am Gerät dargestellt.

Mit einem personenbezogenen Programmspeicher ist zudem jederzeit nachvollziehbar, wer mit welchen Programmparametern wann welches Tier betäubt hat. www.efa-germany.com



K+G Wetter
Hygienisch sicher

Die Wölfe und Mischwölfe von K+G Wetter verfügen über eine Sortiereinrichtung, welche die Hartanteile seitlich abführt. Andere Systeme führen diese mittig durch den Schneidsatz



und einen Schlauch ab, wodurch der Schneidsatz an Fläche verliert und im Bereich des Austrags irgendwann beginnt zu schmieren. Mit der Sortiereinrichtung ist der Ausschuss leichter und schneller kontrollierbar. Die manuelle und die pneumatische Einrichtung sind in Sekunden ein- bzw. ausgebaut. So kann der Anwender die einzelnen Bauteile einfach und gründlich reinigen. Die Verbindung des Antriebs zum Verschlussmechanismus der Sortierung lässt sich werkzeuglos per Steckverbindung trennen. Die pneumatische Einheit ist komplett im Korpus des Wolfs bzw. Mischwolfs verbaut. Der Antrieb der Sortierung kommt nicht mit dem zu verarbeitenden Produkt in Kontakt. Eine mögliche Kontamination wird so verhindert. www.kgwetter.de

Seydelmann
Ergonomisch zerkleinern

Der 90-l-Hochleistungskutter K 96 AC-8 von Seydelmann wurde nach ergonomischen Anforderungen konzipiert, um belastende Tätigkeiten zu vermeiden. Er ist mit einem hydraulischen Hauptdeckel und Auswerfer ausgestattet – bedienbar mittels Kreuzschalter. Der Auswerfer übernimmt zudem das Entleeren der Kutterschüssel und das darauffolgende Zusammenschlesigern von Restbrät. Der frequenzgeregelte Drehstrommotor hat sechs stufenlose Vorwärtsgänge und zwei Rückwärtsmischgänge. Das ermöglicht eine ertragreiche Bräterherstellung. www.seydelmann.com



Fotos: Silikal, EFA Schmid & Wezel, K+G Wetter, Seydelmann



Silikal Belastbarer Boden

Die Reaktionsharz-Beschichtungen von Silikal eignen sich für stark beanspruchte Bereiche der Branche, z. B. in Produktion und Verkauf. Die Bodensysteme bilden ebene, durchgängige Oberflächen – ohne Fugen und andere Unebenheiten, sodass sich Verschmutzungen nicht festsetzen können. Hohlkehlen runden die Eckbereiche ab und schaffen auch an diesen kritischen Stellen pflegeleichte Voraussetzungen. Eingestreute Quarze machen die Beschichtung rutschhemmend. www.silikal.de





Spikomast® Schaschlikaufspießgerät



Fackel-Master KK2006



Stick-Master KV2014



Holzspieße

MiVEG-SPIESSMASCHINEN

... FOODTECHNIK NACH MASS

MiVEG GmbH AFS – European –
Gewerbering 4, 91341 Röttenbach
www.miveg.de



Perfektes Füllbild – durch uns bestimmt

Füllwolfssysteme WK98

- ▶ Ausgerichtete Fleischstrukturen sorgen für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse
- ▶ Steigerung der Produktqualität in Bezug auf Füllbild
- ▶ Verkürzung des Reifeprozesses
- ▶ Reduzierung der Erwärmung und Kontamination
- ▶ Produktionszeitenverkürzung durch Wegfall mehrerer Arbeitsschritte



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



www.frey-maschinenbau.de

OPTIMAL KONSERVIEREN

HALTBAR



Ob Würstchen im Glas, Leberwurst aus der Dose oder Pulled-Pork im Mikrowellenbeutel: Unterschiedliche Produkte benötigen eine jeweils passende Konservierung, damit die Fleischerzeugnisse sicher haltbar sind und zugleich ihren Geschmack, Aussehen und Textur bewahren.

Als Spezialist für Haltbarmachung entwickelt und erprobt das KIN-Lebensmittelinstitut die jeweils passenden Methoden zur Konservierung und definiert entsprechende Parameter. Am schonendsten ist oft eine Kombination verschiedener Methoden. „Häufig wenden sich Unternehmen an uns, um ihre Produkte qualitativ zu verbessern oder schonender haltbar zu machen. Wir helfen ihnen bei der Umstellung ihrer Verfahren“, sagt Michael Benner, Leiter der KIN GmbH, und ergänzt: „Inzwischen verfügen die meisten handwerklich arbeitenden Metzgerbetriebe über mehrere Filialen. Da viele ihre Produkte

überregional vertreiben, ist auch die Haltbarkeit ein immer wichtigeres Thema.“ Bei einer neuen Produktidee muss auch die Art der Konservierung überzeugen. Dafür sind zunächst grundlegende Parameter zu klären wie: Sollen Fleischwaren direkt an der Ladentheke gekühlt verkauft oder an den Einzelhandel geliefert werden? oder Ist ein Online-Vertrieb ohne Kühlkette geplant? Am KIN können Hersteller und Start-ups gemeinsam mit Experten die passende Variante der Haltbarmachung entwickeln.

HERAUSFORDERUNGEN MEISTERN

Aktuell stellen die Bereiche Bio und Veggie die Mitarbeiter des Instituts vor spannende Fragestellungen. „In den vergangenen zwei bis drei Jahren nahm die Nachfrage aus der Fleischbranche nach unseren Leistungen deutlich zu“, sagt Sascha Baye, zuständig für die Prozessvalidierung. „Das liegt vor allem daran, dass in vielen Betrieben neben Fleischprodukten auch zunehmend vegetarische und vegane oder Bio-Produkte hergestellt werden. Damit haben die Betriebe noch wenig Erfahrung.“ Wollen Metzger etwa knackige Bio-Würstchen anbieten, entfällt mit Pökelsalz ein

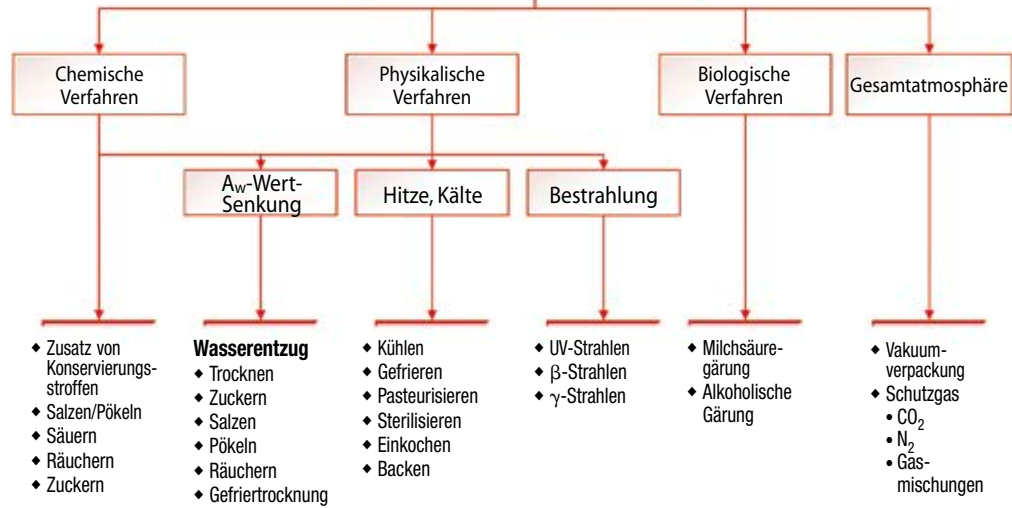
wichtiger Konservierungsstoff. Bei einer klassischen Rezeptur empfiehlt sich die thermische Behandlung nach einem Hürdenkonzept, das mehrere Verfahren der Konservierung kombiniert und eine schonende Herstellung gewährleistet. Ohne Pökelsalz und Hürdenkonzepte muss für eine sichere Haltbarmachung eine höhere Temperatur länger auf das Produkt einwirken. Dies hat einen großen Einfluss auf Konsistenz und Geschmack. Ein weiterer Ansatz: Optimierte Sterilisationsparameter, individuell angepasst auf die Anforderungen der Betriebe und Produktkonzepte, bieten auch für Herausforderungen aus dem Bio-Sektor eine Lösung. Schon ein minimal höherer Aufwand beim Sterilisieren schon die Produkte. Einfluss auf die Technologie haben zudem die Qualität der Rohstoffe, die Betriebs- und Produktionshygiene sowie die Anwendung des HACCP-Konzepts. Sei es das Brühen in der Kochkammer oder haltbar gemachte Würstchen in Glas, Dose oder Kunststoff: Optimierte Prozesse erhalten den Biss und das Fett setzt sich nicht ab.

Für hochwertige Fleischwaren bietet sich die „High Pressure Pasteurisation“ (HPP) bei Niedrigtemperaturen an. Dazu wird z. B. ein vakuumierter Rohschinken in einen Zylinder gegeben, dieser wird mit Wasser geflutet, das darauf komprimiert wird. Der hohe Druck von bis zu 6.000 bar überträgt sich gleichmäßig von allen Seiten auf das Produkt. Mikroorganismen werden so geschädigt, dass sie absterben und sich nicht mehr vermehren können. Zugleich bleiben die sensorischen Eigenschaften weitgehend erhalten. Voraussetzung für den Einsatz dieser Technologie ist eine flexible Endverpackung. Die Behandlung fällt derzeit

Schmiede für Fachkräfte

Zertifiziert von der deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) validiert das KIN thermische Prozesse und vergibt eigene Prüfsiegel für Geräte und Verfahren. Neben der KIN GmbH gehört eine „Fachkräfteschmiede“ zum KIN-Lebensmittelinstitut, an der bereits mehr als 2.500 Lebensmitteltechniker ausgebildet wurden. Die neuen Lehrgänge starteten im April dieses Jahres – jetzt auch als berufsbegleitende Angebote. www.kin.de

Haltbarmachungsverfahren



(Quelle: J. Krämer, Lebensmittel-Mikrobiologie / KIN Lebensmittelinstitut)

noch unter die Novel-Food-Verordnung und ist deklarationspflichtig.

RICHTIG VERPACKEN

Eine entscheidende Rolle für die Sicherheit sensibler Produkte spielt die Verpackung: Konservendosen lassen sich einfach handwerklich herstellen und garantieren, dass Fleischwaren auch längere Transportwege überstehen. Glasverpackungen bieten eine freie Sicht auf das Produkt, sind aber nicht bruchsicher und verursachen höhere Transportkosten. Daher sind Alternativen aus Kunststoff beliebt. Doch durchsichtige Kunststoffbecher mit Easy-Peel-Aufreißdeckel, die Convenience mit einer Sichtbarkeit des Produkts kombinieren, stellen ganz eigene Anforderungen in puncto Haltbarkeit.

Jede Abweichung kann entscheidend sein. Daher untersuchen die KIN-Experten bei Qualitätsmängeln oder nicht erreichter Mindesthaltbarkeit alle Produktionsschritte. Sie überprüfen, ob die Leistungen der Anlagen und Verpackungen den Anforderungen entsprechen und ein für

Verbraucher sicheres Endprodukt hergestellt werden kann. Bei der Haltbarmachung sind für die gewünschte Sensorik und optimale Produktsicherheit unterschiedliche Keimspktrien und chemische Prozesse zu beachten. Mit produktspezifischen Wärmekennzahlen und mikro-

biologischen Untersuchungen bis hin zu Nährwertangaben für das Etikett unterstützt das Institut Kunden bei allen wichtigen Abläufen. Neben Laboranalysen bietet es auch konkrete Lösungsansätze im Betrieb an und entwickelt mit den Unternehmen neue Verfahren.

Diagramm: KIN-Lebensmittelinstitut



Separator TYP SP-100

Zum Separieren von Brät und Darm

Der kleine Große!
Kostensparnis auf kleinstem Raum



Ihre Vorteile:

- ✓ klein
- ✓ fahrbar
- ✓ Darmabfuhr in extra Behälter
- ✓ Wiederverwertbarkeit des Bräts
- ✓ schnell reinigbar bei Produktwechsel





ALLES PICOBELLO

Die Metzgerei Pelgen in Neustadt a. d. Weinstraße ist ein typischer Familienbetrieb – alle packen mit an. Die Wurstküche wird per Niederdruck-System gereinigt und desinfiziert.

Bereits 1993 übernahm Fleischermeister Jürgen Pelgen die Metzgerei von seinem Vater. Heute führt er sie in zweiter Generation mit Ehefrau, Schwester, Tochter und Sohn. Sie liegt mitten in der Fußgängerzone und viele Stammkunden kaufen hier ein, z. B. Pfälzer Blutwurst oder Saumagen, „Herzpfeffer“, Mandel-Trüffel-Leberpastete, Rohwürste ohne Zusatzstoffe, Coppa oder auch mal ein Tomahawk-Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Alles wird täglich frisch hergestellt. Pro Woche verarbeitet die Metzgerei etwa zwölf Schweinehälften sowie ein halbes Bio-Rind. Seit drei Jahren schwört Jürgen Pelgen auf Fleisch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und ist seit 2015 sogar Fördermitglied von Slow Food. „Viele Kunden kommen gerade wegen der guten Qualität unserer Waren und wissen das zu schätzen“, berichtet er. Regelmäßig erhalten manche Kunden auch mal ein Päckchen mit Wurst per Post. Auch die Nachfrage nach Caterings mit Klassikern der gutbürgerlichen Küche ist groß. Fast jedes Wochenende wird ausgeliefert.

SCHAUM KRIECHT IN RITZEN

Aufgrund der Citylage ist der Produktionsbereich sehr kompakt. „Hier hat alles seinen

Platz und alle Abläufe sind eingespielt“, sagt Jürgen Pelgen. Es herrscht ein System der kurzen Wege. So geschieht selten etwas doppelt. Alle für die Wurstproduktion nötigen Maschinen und Geräte sind vorhanden. Sind alle Tätigkeiten und Aufgaben eines Tages erledigt, findet die Grundreinigung des Produktionsbereichs statt – meist nachmittags. Nach langem Suchen für ein effektives Reinigungssystem entschied sich der Fleischermeister vor drei Jahren für die Niederdruck-Schaumstation Pepito-II von Bobby, die an einer Wand montiert ist und zum Betrieb einen Hauswasser-, 230-V-Strom- und Druckluftanschluss benötigt.

„Wir reinigen die Koch- und Rauchanlagen, Kutter, Füller, Wände und Arbeitsflächen gründlich vor und besprühen dann alles mit dem Schaum aus der Hygienestation“, erklärt er. Ein Wahlhebel ermöglicht die Umstellung zwischen Reinigen und Schäumen. 15 m lang ist der Schlauch, der das chloralkalische Reinigungs- und Desinfektionsmittel als kriechenden Schaum mit einem Druck von 10 bar dorthin bringt, wo er einwirken soll. Der langanhaltende, leicht feuchte Schaum wird flächendeckend aufgetragen und gelangt durch seine Konsistenz auch in sonst schwer zugängliche Ritzen oder Fugen. „Der flexible

Service und die Qualität der Firma Bobby haben uns überzeugt. Ein zuverlässiger Partner in Sachen Betriebshygiene ist unerlässlich“, betont er. Der Schaum wirkt etwa 10 bis 15 Min. ein. Danach sind Fett, Eiweiß oder Rauchharze gelöst und es wird mit klarem Wasser nachgespült. Aerosole bilden sich bei dieser Reinigung nicht. Typische Hochdrucksysteme dagegen führen in aller Regel zur Bildung von Wassernebel, wodurch sich eine Kreuzkontamination im gesamten Produktionsbereich ergeben kann. Ist alles sauber, kann der nächste Produktionstag beginnen. *mth*
www.metzgerei-pelgen.de, www.bobbyanlage.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 30.06.2017	Normalpreis/Stück ab 01.07.2017
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 26.10.2017 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 26.10.2017.

- Vorgezogener Liefertermin in der 41. KW 2017, bei Eingang von Bestellung und Eindruckdateien bis 31.08.2017.

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

Weniger Fett bei Geflügelwurst

Mit der Liq-Würz Pflanzencreme auf der Basis von Rapsöl ermöglicht der Gewürzspezialist AVO die Herstellung von Geflügelwurst mit einem geringeren Anteil tierischer Fette. Je nach Rezeptur können bis zu 20 % des tierischen Fetts ersetzt werden. Aufgrund der gleichmäßigen Verteilung der geschmacksgebenden Komponenten in der Creme, kann sich der Geschmack im Brät komplett entfalten. Die Zusammensetzung sorgt für eine Brätstruktur, die im Endprodukt dem Biss eines Würstchens oder der Streichfähigkeit von Leberwurst entspricht. Neben einer speziellen Würzung enthält die Creme Kutter- und Umröthelhilfsmittel, sodass in der Produktion nur noch Salz hinzugefügt werden muss. www.avo.de



Praktischer Datenlogger

Der LOG200 von Dostmann electronic ist ein kompakter Datenlogger zur Temperaturoaufzeichnung bei Lagerung und Transport sowie zur Überwachung von Produktionsprozessen. Direkt in die USB-Schnittstelle des Computers eingesteckt, erzeugt er automatisch eine Auswertung in Gestalt einer PDF- und einer Listendatei (Messwert, Datum und Uhrzeit), die mit Microsoft Excel gelesen und bearbeitet werden kann. Er misst die Umgebungstemperatur mit einer Genauigkeit von $\pm 0,5^\circ\text{C}$. Sein Speicher zeichnet kontinuierlich bis zu 150.000 Datensätze auf. Der



Messbereich reicht von -40 bis $+70^\circ\text{C}$. Bei der Lagerung und dem Transport leicht verderblicher Lebensmittel dokumentiert er lückenlos die Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur. Der Logger wiegt 70 g. www.dostmann-electronic.de



Flüssig oder fest?

Mit dem streufähigen Zartin Gourmet CA und dem flüssigen Zartin Gourmet CA liquid bietet Van Hees die nächste Generation seiner Zartin-Serie an. Bei ersterem handelt es sich um ein Würzmittel auf der Basis von Citrat, Acetat und einer Kombination ausgewählter Gewürze, das sich zur Vorbehandlung von panierten, marinierten oder gewürzten Fleischzubereitungen eignet. Die flüssige Variante basiert auf der ersten. Die damit veredelten Fleischstücke sind danach besonders zart und saftig. www.van-hees.com

Ein Hauch von Bier

Die Biermarinade „MarinierSoft Pilsen“ von Hagesüd ergänzt das bestehende 19 Marinaden umfassende Sortiment dieser Marke. Sie enthält eine würzige Kombination aus Bier, Pfeffer, Paprika, Kümmel, Zwiebeln sowie Kräutern und lässt sich leicht auftragen. Die empfohlene Zugabemenge beträgt 60-80 g/kg. Durch die transparente Konsistenz ist die Fleischstruktur gut sichtbar. Die Marinade tropft nicht vom Fleisch. Neben Steaks, Spießen oder Braten verleiht sie auch Geschnetzeltem oder Ragouts eine delikate Note. Mononatriumglutamat ist nicht enthalten. Rezeptideen enthält das Kundenmagazin „Würzwelt“. Weitere Tipps und Tricks gibt es in den bundesweit stattfindenden Grillseminaren sowie bei der Fachberatung des Unternehmens. www.hagesued.de



Vertikal & digital

Mit der automatischen Vertikal-Schneidemaschine VSI führt Bizerba eine netzwerkfähige Lösung

mit integrierter Steuerung auf Zielgewicht. Die Geräteserie ist ein Beispiel für das „Digital Slicing“, wobei das rein mechanische Schneiden um das Management von Daten erweitert und so digitalisiert wird. Die Modelle verfügen optional über integrierte Kontrollwaagen mit Zielgewichtsoptimierung und sind zudem linienfähig. Auch die gleichzeitige Verarbeitung mehrerer Schneidgüter ist möglich. In der Tischversion passt sich das Gerät in die Prozesse der Frischetheke ein. Gewogen wird direkt im Schneidprozess, womit sich die Menge an Produktresten beim Schneiden auf Zielgewicht minimieren lässt. www.bizerba.com

Abwechslung beim Würzen

Neu im Sortiment der Würzöle von Hela sind die Varianten „Würzöl naturell Hot Peppadew“ und „Würzöl naturell Hickory-Honey“. Die erste Sorte ist intensiv Rot und enthält Meersalz, Kirschpaprika, Chili und Kräuter. Die zweite Variante kombiniert mildes Hickory-Raucharoma mit einer Note von Honig und Karamell. Ausgesuchte Kräuter und Gewürze runden das Geschmacksprofil ab. Beide Varianten enthalten keine Laktose und Glutamat, sind aber mit Meersalz hergestellt, was das Fleisch besonders veredelt. Alle 27 Würzöle vereinen die Arbeitsschritte Marinieren, Veredeln und Abschmecken in einem Arbeitsgang. www.hela.eu



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

WÖRMANN
world of trailers

Transportieren,
Kühlen,
Verkaufen

Mit Rohrbahn und Dachverstärkung

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

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



90°-Bedientheke

Die neue Umlufttheke von KMW ermöglicht eine ansprechende Warenpräsentation im 90°-Winkel und ist eine Alternative zu geraden Kühltheken. Der zur Verfügung stehende Raum kann

optimal bis in die letzte Ecke genutzt werden. Kunden können von beiden Seiten an die Theke treten. Die großen Glasvitrinen im Bistro-Stil sind nach vorne aufklappbar. So ist die Theke jederzeit leicht zu bestücken und zu reinigen. LEDs und EC-Ventilatoren sparen Energie. Weitere Ausstattungsmerkmale sind die mehrfach verstellbare Auslagefläche, ein Anti-Beschlagsystem sowie ein großflächig beschichteter Verdampfer für hohe Luftfeuchte. Wer die Theke ans individuelle Ladendesign anpassen möchte, hat vielseitige Optionen wie Holzverkleidung, Lackierung in Wunschfarbe oder Logoaufrdruck. www.kmw-limburg.com



Neue Optionen

Die modulare Touchscreen-Thekenwaage Fresh Way Vario als Flat-Edition-Variante von Mettler Toledo bietet Thekenmitarbeitern dank der flachen CWP-Wägeplatte eine große Bewegungsfreiheit sowie einen einfachen Zugriff in die Auslage. Die separate Recheneinheit lässt sich unsichtbar ohne unveränderliche Aussparungen im Thekenmöbel verstecken. FreshWay Vario und FreshWay Tower verfügen über robuste kapazitive Touchscreens. Dank des rahmenlosen Designs des Displays sind die Bildschirme leicht zu reinigen. Leistungsstarke Prozessoren und ein hoher RAM-Speicher unterstützen Digital Signage-Anwendungen am POS – auch rechenintensive Promotions und Branding-Kampagnen. www.mt.com/freshway

Ohne Palmfett

Die Aromette® SF Marinaden in den Geschmacksrichtungen Paprika, Curry und Kräuter von Moguntia enthalten neben pflanzlichem Öl aus den Früchten des Salbaums nur Salz und natürliche Zutaten. Gehärtete Fette, Palmfett, Aromen und allergene Zutaten bzw. Zusatzstoffe fehlen. Salfett oder -öl weist fast gleiche Bedingungen wie eine Standard-Ölmarinade auf. Vorteile sind eine geringere Zugabemenge (60 bzw. 80 g/kg, für vorbehandeltes bzw. pures Fleisch), eine bessere Übertragung der Geschmacksstoffe, kürzere Marinierzeiten und ein niedrigerer Schmelzpunkt, wodurch sich Geräte/Schüsseln nach dem Gebrauch gut säubern lassen. www.moguntia.de



Schutz und Geschmack

Frutarom Savory Solutions vereint nun die Marken Gewürzmüller, Gewürzmühle Nesse und Wiberg unter einem Dach. Die Fleischmarinade Grillfix sorgt für einen aromatisch-würzigen Geschmack und eine appetitliche Optik. Zugleich legt sie sich als Schutzmantel ums Fleisch und bewahrt es vor dem Austrocknen. Wirtschaftlich effizient gelingen vormarinierter Spezialitäten mit den Grillfix-Trockenmarinaden. Die Gewürzmüller Ölmarinaden eignen sich für vorverpackte Spezialitäten. Mit der Wiberg Gewürzfolie rücken sowohl Kochpökelwaren, Brühwurst, Pasteten oder Rohwurst optisch und geschmacklich in ein neues Licht. www.wiberg.eu



Marinaden-Aktionen

Noch bis Ende Mai präsentiert Fuchs zwei Theken-Aktionen. Die Joghurt Spargel Marinade mit grünen Spargelstücken peppt Spargel/Schinken-Klassiker auf. Um Kochschinken oder Schweinefleisch zu verfeinern, empfiehlt das Unternehmen zudem ein speziell entwickeltes Spritzmittel. Die zweite Aktion umfasst die PowerFox-Marinaden, u. a. für Steaks, Braten oder Pfannengerichte. Im Aktionspaket erhältlich sind die trockenen, küchenfertigen Würzmischungen in den Varianten Genf (Knoblauch, Pfeffer, Kräuter), Alio Verde (würzig, Kräuter, Knoblauch), Stekado (scharf, Paprika, Würze, Kümmel, Koriander), Samba (Paprika, Würze, Zwiebeln, Rauch), Zwiebel (Zwiebeln, Paprika, Koriander, Pfeffer) und Bacon (Bacon, Paprika, Koriander, Pfeffer). Es bietet zudem Infos, eine Kundenkarte zum Auslegen, Rezeptbroschüren sowie rabattierte Aktionsprodukte. www.fuchsspice.com



Fotos: KMW Kühlmöbelwerk Limburg, Mettler Toledo, Moguntia-Werke, Fuchs, Frutarom

Kostenlose Info-Pakete

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



Bauernhof-Urlaub



Wander-Urlaub



Fahrrad-Urlaub



Städte



Familien-Urlaub

Bitte Info-Paket(e) senden für:

- Bauernhof Rad Familie
 Wandern Städte

Einfach Coupon ausfüllen, ausschneiden und senden an:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

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

Ridlerstraße 37
80339 München



Absender:

Vorname, Name: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Ort: _____ Telefon: _____



GESUCHT & GEFUNDEN

Arbeits- und Einwegschutzkleidung, Food- und Berufskleidung

hele
Hygiene-, Arbeitsschutzkleidung und mehr...



Gesamtkatalog gratis anfordern!

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

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

Sein Einsatz ist unbezahlbar. Deshalb braucht er 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.



boyen/ backservice

www.boyensbackservice.de

SPRÜH-SYSTEME

UNIFILLER-SYSTEME

BACKTRENNMITTEL

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

DAS ORIGINAL

BAADER®
Food Processing Machinery

BAADER-Fleisch Entsehnungskonzepte

Genier Str.249 · D-23501 Lübeck
Germany · Tel.+49|451-53020
baader@baader.com
www.baader.com

Fleischereimaschinen

K+G WEITER

WÖLFE · KUTTER MISCHER

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



**Hilfe für Flüchtlinge
Jetzt spenden!**

Spendenkonto (IBAN):
DE62 3702 0500 0000 1020 30
Stichwort: Hilfe für Flüchtlinge
Förderer werden unter:
www.Aktion-Deutschland-Hilft.de

Aktion Deutschland Hilft
Bündnis deutscher Hilfsorganisationen



▲ **Füllen**
▲ **Kuttern**
▲ **Wolfen**

dueker REX
FLEISCHEREIMASCHINEN

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

**Anzeigen werden gelesen!
Sie tun es gerade!**

Fußbodensanierung

KEUTE
KUNSTHARZ-FUSSBODEN GMBH

Bodensanierungen nach EG-Richtlinien
www.keute-boden.de
keute.gmbh@t-online.de
Tel.: 05921/82370

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

**DER WILLE VERSETZT BERGE.
BESONDERS DER LETZTE.**

**EIN TESTAMENT ZUGUNSTEN VON ÄRZTEN
OHNE GRENZEN SCHENKT MENSCHEN
WELTWEIT NEUE HOFFNUNG.**

Wir informieren Sie gerne.
Ihre Ansprechpartnerin:
Anna Böhme
Telefon: 030 700 130-145
Fax: 030 700 130-340
anna.boehme@berlin.msf.org



Gewürze

Beck
Gewürze und Additive

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

beck-gewuerze.de

91220 Schnaittach · Tel. + 49 9153 9229-0

**gastroinfo
portal**
www.gastroinfoportal.de

Gewürze



- GEWÜRZE UND GEWÜRZMISCHUNGEN
- FUNKTIONELLE ZUSATZSTOFFE
- CONVENIENCE
- STARTERKULTUREN
- FISCHANWENDUNGEN
- BIO SORTIMENT
- WURSTHÜLLEN

FRUTAROM Savorly Solutions Germany GmbH
 Eichendorffstr. 25
 83395 Freilassing
 Germany
 Phone: +49 (0)8654 470 0
 office@frutarom.eu
 www.frutaromsavorly.com



Die ganze Welt des Würzens
 seit 1881

Gewürze, Gewürzmischungen,
 Veredelung, Convenience
 und technologische Wertstoffe

HAGESÜD INTERSPICE
 Gewürzwerke GmbH
 Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen
 Telefon: (0 71 50) 9 42 60
 www.hagesued.de
 E-Mail: info@hagesued.de

Member of **AICL** Group



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

Gütezusätze



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

Hygienetechnik



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

www.walter-geraetebau.de

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

FleischNet.de

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

Kühltheken



FRISCHE IN PERFEKTION

Die neuen **akf-Metzgertheken**

- robuste Edelstahlausführung und elegante Glasfront
- verschiedene Kältesysteme
- individuelle Temperaturzonen



www.hagola.de
 Tel. 04444201-0 | info@hagola.de

Kühl-/Tiefkühlzellen

Kühlzellen, Tiefkühlzellen und Kühlaggregate

VISSMANN

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

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

LANDIG

Kunstdärme

HansSchütt
 Kunst Därme für jede Anforderung
 Ihr Partner für flexible Folien
 Hans Schütt e. Kfm. · info@hans-schuetz.de
 Immelweg 19 · 25469 Halstenbeck
 Tel. 04101 8560-0 · Fax 0401 8560-77

Projektpatenschaft Ernährungssicherung **IOI**

100 % nachhaltig.
 Jetzt Pate werden und langfristig helfen.

Ihr Kontakt zu uns:
 www.DRK.de/Paten
 ☎ 030 / 85 404 - 111
 Spenderservice@DRK.de



www.FleischNet.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



Das digitale Kunden-
 Informationssystem
 für die moderne Fleischerei



Moderne Kunden-
 information kann so
 einfach sein!

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

Weitere Informationen
 finden Sie auf:

www.promedia-thekentv.de



Messer für Lebensmittel-
 verarbeitungsmaschinen

ASTOR
Schneidwerkzeuge GmbH
 Lebbiner Str. 18 | D-15859 Storkow
 Tel. +49 (0)33678-649-0 | Fax ...-649-22
 info@astorblades.de | www.astorblades.de/com

Kütermesser | Abschnidmesser | Schweinspaltmesser
 Gattermesser | Entschwartzungsklingen | Gefriergutschneider
 Slicermesser | Kreismesser | Steakermesser | Injektormädel
 Schneidwerkzeuge für Großwölfe | Messer mit Verzahnungen

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

GESUCHT & GEFUNDEN

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

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

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

Vakuumverpackung



Professionelle 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

Einmalig



SOS KINDERDÖRFER WELTWEIT

Tel.: 0800/50 30 300 (gebührenfrei)
IBAN DE22 4306 0967 2222 2000 00
BIC GENO DE M1 GLS
www.sos-kinderdoerfer.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

Tumbler



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

Walzensteaker



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

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

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



RENNER

Systems for the red meat industry

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

 **DZI**
Spenden
Stempel

Warenwirtschaft

Produktion · Verkauf · Catering



Warenwirtschaft mit System

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

☎ 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
Telefon:
(089) 370 60-111
Telefax:
Internet: www.blmedien.de
E-Mail: muc@blmedien.de

Verlagsleitung München:
Annemarie Heinrichsdobler (089) 370 60-100
Paula Pommer (Stv.) -110
Frank Wunderlich (Stv.) -101

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

Ständige Autoren:
Heike Sievers, Verena Wagner

Anzeigen:
Paula Pommer (verantwortlich) -110
Gerhild Burchardt -205
Fritz Fischbacher -230
Rosi Höger -210
Sebastian Lindner -215
Rocco Mischok -220
Bernad Moeser -200

Gültige Anzeigenpreisliste:
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, 90 € jährlich inkl. Porto u. MwSt.
Ausland 105 € inkl. Porto. Einzelpreis Inland 19 €, Ausland 21 € (alle Preise inkl. Versandkosten und MwSt.). Der Abopreis für die Verbandsangehörigen des Bayerischen Fleischverbands ist im Mitgliedsbeitrag enthalten.
Kündigungsfrist: Nur schriftlich drei Monate vor Ende des berechneten Bezugsjahres.

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

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

Bankverbindung:
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZX00000326043

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

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

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

Gerichtsstand: Hilden

ISSN: 2192-5033

Der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern angeschlossen.



JETZT Prämie sichern!

Bestellen Sie 6 Ausgaben zum Jahres-Abo-Preis von nur **90 €**



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 90 € inkl. Porto und MwSt. (Ausland 105 €) 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 3/2017

Datum, Unterschrift _____

DER

QUANTENSPRUNG IM TRIMMING

Ohne Limit: Mehr Leistung, mehr Geschwindigkeit:
Das **innovative Trimmer-System Quantum** sorgt für
deutlich **bessere Ergebnisse** an allen Zerlegelinien.
Gleichzeitig erhöhen auch die **länger haltbaren Klingen**,
der **geringere Energieverbrauch** und der **wartungslose
Antrieb** die Effizienz.



Ein Quantensprung der Ihr Geschäft weiter bringt.



Telefon: +49 (0)7257 9255 900 | Fax: +49 (0)7257 9255 901
Mail: info@bettchergmbh.de | Internet: www.bettcher.com



BETTCHEr

the Pioneer in Trimming