

FH FLEISCHER-HANDWERK

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



FLEISCHER MIT ERFOLG

**Metzgerei Endraß
Bad Oberdorf**

TEILSTÜCKE

Alles vom Schwein

HOMANN SNACK STAR

Sieger & Rezepte

primal[®]

Liebe Kunden,
wir sagen Danke für die gute Zusammenarbeit
und das entgegengebrachte Vertrauen in 2017.

VAN HEES GmbH

Kurt-van-Hees-Straße 1 · 65396 Walluf · Tel. + 49 6123 7080 · info@van-hees.com · van-hees.com



Marco Theimer
Chefredakteur

WIR SIND **ANDERS**

Wie die Zeit vergeht – was sich in vier Jahren vor allem in der jungen Generation des Metzgerhandwerks an Kreativität entwickelt hat, ist absolut positiv! Als ich zur selben Zeit 2013 die ersten Zeilen an dieser Stelle an Sie, liebe Leserinnen und Leser, zu Papier brachte, war sie schon als laues Lüftchen zu spüren, die Aufbruchstimmung junger Metzgermeister und Fachkräfte, die dem Nachwuchsmangel, dem Fleischersterben und dem Handel etwas entgegensetzen wollten. Und sie haben es getan: mit viel Engagement, Mut und neuen Ideen, die unsere Branche nachhaltig verändert haben und dies auch weiterhin tun. Denn: Es braucht stets Pioniere, die einen Weg vorangehen und anders sind, als das, was es ohnehin schon auf dem Markt gibt.

Anders zu sein bedeutet zwar nicht zwangsläufig, dass man damit auch langfristig Erfolg hat, aber es steigert die Chance allein dadurch,

dass man sich vom Üblichen abhebt oder etwas anders macht, als es viele tun oder erwarten. Und in Zeiten von Facebook, Twitter & Co. ist es leichter, bekannt und wahrgenommen zu werden als früher. Wichtig dabei ist es aber, authentisch und glaubwürdig zu sein – und auch zu bleiben.

Vor allem die jungen Generationen unseres Handwerks schaffen es immer öfter, stolz auf ihr Handwerk zu sein und das auch in der Öffentlichkeit zu zeigen. Manche beweisen dabei sogar echte Show-Qualitäten. Ob Fleischsommeliers/-en, die Mädels des Vereins „Wir sind anders“ mit ihrem Kalender, der zum zweiten Mal erscheint und den Nachwuchs der Branche fördern soll – und ihn nebenbei begeistert –, das „The Butcher Wolfpack“, das als Team bei der „World Butcher Challenge“ im März 2018 in Belfast antritt oder die neue Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks für den

Nachwuchs – so ist und bleibt unser Handwerk unverwechselbar und echt!

Auch wir wollen mit unserem Fachmagazin anders sein, das war und ist unser Anspruch! Wir wollen Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, ein Gesicht geben und ich hoffe, es ist wenigstens teilweise gelungen. Dabei geht es mir stets darum, die Menschen unserer Branche vorzustellen, ihre Leistungen zu würdigen und in ein positives Licht zu stellen. Es gibt viele erfolgreiche Betriebe, die sich auch in Zukunft vom Handel abheben und ihre Position halten und sogar ausbauen werden. Das Fleischerhandwerk ist echt, klar und unverwechselbar – noch ein paar mehr echte Butcher-Typen oder fachkundige Powerfrauen kämen da gerade recht.

Ich wünsche Ihnen ein erfolgreiches und genussvolles Jahresendgeschäft und natürlich das Beste für 2018!

Foto: Paul Bojba

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



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

138 €



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

149 €

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

Bestellung: _____ Exemplar(e) des Buches „**Kleine Köstlichkeiten**“ à **138 €*** _____ Exemplar(e) des Buches „**Tisch-Events mit Genuss**“ à **149 €***

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

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

oder Sie besuchen einfach unseren Internet-Shop:



Name, Vorname

Firma

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Datum/Firmenstempel und Unterschrift

FH 16/17

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

15



24



6



16



36



FLEISCHER MIT ERFOLG

- Bad Oberdorf:
Das eigene Ding machen
Matthias Endraß 18
- Wenden:
Verdient Europameister
Christoph Alterauge 20
- Selb:
Ein Wunschberuf
Christoph Schmidkunz 22
- Oberstdorf:
Allgäuer Original
Max Hiesinger 24
- Erlangen:
Auf's Pferd gesetzt
Georg Haller 26

Dieser Auflage liegt Beilagen von Edna International, Zusmarshausen, der Rex-Technologie GmbH, Thalgau/A, sowie das Verlagssupplement „Who-is-Who“ bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

BRANCHENBLICK

- Wir sind anders 3
- Wir sind anders e. V.:
- Power-Girls reloaded 6
- Fleischer-Innung Pforzheim-Enzkreis:
Motivation getankt 7
- Weißwurstkönigin Ramona I. 8
- Wettbewerbe in Sachsen 9
- Im Interview:
Nora Seitz – Tolle Talente 10

BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE

- Teilstücke: Alles vom Schwein 13

SERIE: MEIN BERUF

- Vom Metzger zum Rockstar – Teil 2:
Marco Haag:
Entertainer & Fleischexperte 15

HOMANN SNACK STAR 2017

- Mit Hack auf Zack:
Sieger und Rezepte 16

PRODUKTION

- Einzeln portionieren 28
- Technik-Neuheiten 31

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBANDSTAG

- Steuern & erneuern 34

MESSE: SÜFFA-NACHBERICHT

- Fleischer im Aufbruch 36
- Messe-Neuheiten 38

RUBRIKEN

- Neu auf dem Markt 40
- Gesucht & Gefunden 44
- Impressum 46

Titelbild:
Die Metzgerfamilie Endraß aus Bad Oberdorf im Oberallgäu setzt auf regionale Qualität, kurze Wege und Fleischseminare.
Foto: Theimer

Fotos: Böhm Media, Theimer, Messe Stuttgart



Kreishandwerkerschaft Fürth Erfolgreicher Nachwuchs

Vor 200 Gästen in der Fürther Stadthalle sprach Kreishandwerksmeister Konrad Ammon jun. 75 Azubis aus 13 Berufen frei – darunter drei Fleischer, einen Fleischeri-Fachverkäufer und eine Fleischeri-Fachverkäuferin: Volkan Keskin (Ausbildungsbetrieb: Metzgerei SELLERER-SCHUSTER, Fürth), Antonio Mayans Sanchez (Schuster, Veitsbronn) und Maximilian Wirth aus Baiersdorf (Globus, Forchheim) heißen die Junggesellen; Jacqueline Gath aus Puschendorf (Landauer, Veitsbronn) und Dominik Höck aus Zirndorf (Schuler, Zirndorf) stärken den Verkauf. Von der Politik forderte der bayerische Landesinnungsmeister gleiche Chancen für Kleinbetriebe und warnte vor überbordenden bürokratischen Auflagen oder Angriffen der EU auf den qualitätssichernden Meisterbrief. www.handwerk-fuerth.de

Metzgerei Siemandel, Wilhermsdorf Goldener Meisterbrief

Die Handwerkskammer für Mittelfranken ehrte Metzgermeister Erwin Siemandel aus Wilhermsdorf im historischen Sitzungssaal des Fürther Rathauses für seine 35-jährige erfolgreiche Meistertätigkeit mit dem Goldenen Meisterbrief. Die Metzgerei besteht seit 64 Jahren. Erwin Siemandel übernahm das Geschäft 1984 mit Ehefrau Ingrid von seinen Eltern und führt es bis heute als selbstständiger Fleischermeister. Inzwischen arbeiten auch beide Söhne im Familienbetrieb mit. Vor neun Jahren erwarb man als eine von drei Metzgereien im Landkreis Fürth die EU-Zulassung mit Schlachtung im eigenen Betrieb. www.metzgerei-siemandel.de



Deutscher Fleischer-Verband Bundessieger der Fleischerjugend

Am 20./21. November 2017 traten im Bremer Schulzentrum am Rübe-kamp die besten Nachwuchskräfte der Ausbildungsgänge Fleischer/-in und Fleischeri-Fachverkäufer/-in beim Bundesleistungswettbewerb der Fleischerjugend an. Ins Finale der Fleischeri-Fachverkäuferinnen kamen zehn junge Damen, bei den Fleischern waren es elf Herren sowie eine Dame. Bei den Fachverkäuferinnen siegte Lena-Marie Adam (24, Bensheim), Zweite wurde Jennifer Haselbauer (24, Illertissen) und Dritte Nina Yörück (26, Duisburg). Den Sieg bei den Fleischern holte sich Raphael Buschmann (22, Twistingen) vor Max Beck (24, Datterode) und Franz Gawalski (20, Großenhain). 17 Disziplinen mussten in einer eng gesteckten Zeitvorgabe gemeistert werden. www.fleischerhandwerk.de

TECHNOLOGIE SCHLÄFT NICHT

Vom 27. Februar bis 1. März 2018 findet die EuroCIS in Düsseldorf statt. Mehr als 400 Aussteller und rund 10.500 internationale Fachbesucher aus der Retailszene werden zur führenden Fachmesse für Handelstechnologie in Europa erwartet. Es werden verstärkt Lösungen zur personalisierten Kundenansprache zu sehen sein. Sowohl das EuroCISForum als auch das OmnichannelForum bieten aktuelle Fallstudien, Innovationen und Trends, die gemeinsam von Ausstellern und ihren Kunden präsentiert werden. www.eurocis.com

Egepack 50-JÄHRIGES JUBILÄUM

Die Verpackungshändlergruppe egepack aus Hildesheim blickt auf 50 Jahre Unternehmensgeschichte zurück und beschäftigt heute in 14 Niederlassungen in Deutschland, Österreich und den Niederlanden über 500 Mitarbeiter. Das Jubiläum wurde im September mit einem mehrtägigen Event in Berlin mit allen Mitgliedsfirmen gefeiert. Das eigentliche Jubiläumsdatum liegt im November. Die Gruppe wird durch ihre enge Vernetzung, flexible und kurze Abstimmwege sowie eine kollegiale, freundschaftliche Atmosphäre geprägt. Das ist auch für die Zukunft ein wichtiger Baustein in der Kooperation. Über 100 Verpackungsspezialisten im Außendienst betreuen flächendeckend mit einem umfangreichen Sortiment viele Geschäftspartner, auch Fleischerien. Durch ihre regionalen mittelständischen Mitglieder wird ein individueller Service vor Ort gewährleistet. www.egepack.de

MARKENSCHAUFENSTER

Fleisch
Master®
statt Klopfen!



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



STILLER
VERSCHLISS-TECHNIK
Telefon 07268 392

DY 800 **NEU**

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

WWW.STILLERGMBH.DE

KRAMER
LADENBAU

www.kramer-ladenbau.com

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
Bruchköbeler Landstr. 39 • 63452 Hanau

PACO JET

NEU

Pacojet Junior.
Das Wesentliche im Fokus.
Einsteiger- oder Zweitgerät?
Hauptsache Original!
Der **Pacojet Junior** erleichtert Ihnen als preisgünstige Option die Entscheidung.
WHEN COOKING BECAME SWISS.™
Pacojet Service GmbH
www.pacojet.de

25 YEARS PACOJET

POWER-GIRLS RELOADED



Auf der Süffa 2017 in Stuttgart stellten die Power-Girls des Vereins „Fleischerhandwerk – wir sind anders“ e.V. ihren Kalender für das Jahr 2018 sowie weitere Artikel vor.

Firstmals mit einem eigenen Messestand auf der Fachmesse vertreten, präsentierten sie dort nicht nur den neuen Kalender, sondern knüpften Kontakte, standen Interessierten Rede und Antwort und stellten ihren Verein und dessen Philosophie auf der Bühne vor. Außerdem war der Stand mit einer Reihe von Merchandise-Artikeln bestückt, z. B. Turnbeutel mit flotten Sprüchen, Tassen oder schwarze Poloshirts für Damen und Herren. Den Kalender gab es zum Sonderpreis – auch im Paket mit unterschiedlichen Werbeartikeln. Das Fotoshooting für den Kalender fand Anfang August in Hamburg statt. Wie 2017 wurden die Fotos vom Fleischsommelier, Motivations- und Verkaufs-Coach Sven Tholius geschossen. Gedruckt wurde der Kalender von Böhm.media in Lauf. Nach dem Erfolg der „Tussi-Bratwurst“ wurde diese Idee nun von Nadine Fuchs (Köchin, Verkaufsleiterin, Fleischermeister-

in, Ernährungsberaterin und Fleischsommelière) sowie anderen Mitgliedern des Vereins weiterentwickelt und mündete schließlich in acht kreativen Rezepten und Produktideen mit der farbgebenden Zutat Roter Bete, u. a. Tussi Frischkäse-Törtchen, Tussi Traum Süppchen oder Red Beed Burger. Dafür entwickelte Nadine Fuchs gemeinsam mit Krakau & Söhne Gewürzwerke das Gewürz „Tussi-Zauber“, das neben Roter Bete, Zitronenthymian, Macis, Knoblauch und Honig enthält. Diese Produktideen sind ebenso im neuen Kalender enthalten. Infos und Rezepte dazu gibt es unter: www.tussibratwurst.de. Groß war die Freude, als der Verein im Rahmen eines Galaabends mit dem Süffa-Innovationspreis („Sonderpreis der Jury“) ausgezeichnet wurde. **Den Kalender 2018 sowie weitere Artikel gibt es unter: www.fh-wirsindanders.com/shop**



Rund 60 Mitarbeiter und Azubis aus Produktion und Verkauf aus Betrieben der Fleischer-Innung Pforzheim-Enzkreis begeisterte Sven Tholius beim Seminar „Mit Vertrauen in die Zukunft“.



MOTIVATION GETANKT

Nachdem sich der Hamburger Motivations-Coach, Verkaufstrainer und Fleischsommelier der Innung im Juli bei der Generalversammlung vorgestellt hatte, fassten die Metzgermeister Roman Ganzhorn und Karl Zorn den Entschluss, ein Seminar für die Mitarbeiter der Innungsbetriebe zu veranstalten. Am 24. Oktober 2017 um 19 Uhr war es im Haus des Handwerkes in Pforzheim dann soweit. Rund 2 ½ Stunden begeisterte Sven Tholius die Anwesenden mit seiner impulsiven Art. „Er fand einfach die richtigen Worte zur heutigen Zeit. Viele Metzger und Mitarbeiter unserer Branche haben

damit aufgehört ihren Beruf in der Öffentlichkeit positiv darzustellen und ihre Geschichte zu erzählen. Das war nach diesem Abend grundlegend anders“, berichtet Roman Ganzhorn. Der Motivations-Coach vermittelte den Mitarbeitern und Auszubildenden mit emotionalen Bildern und Filmen Impulse wieder stolz auf ihren Beruf zu sein und auf das, was sie täglich machen. Zudem berichtete er über einige aktuelle Projekte. „Viele Kollegen waren zu Beginn des Abends unmotiviert und überrascht, was dann passierte. Danach hatten alle ein Lachen im Gesicht und waren voller Tatendrang“, betont Roman

Ganzhorn. Eine Mitarbeiterin seines Betriebes fehlte etwas die Motivation, er nahm sie mit und ihre Reaktion danach war eindeutig: „Danke Chef, das war genau das, was ich gebraucht habe“. Doch das war noch nicht alles. Im Anschluss an die Veranstaltung bildete sich aus dem Kreis der Teilnehmer sowie weiteren Interessierten ein „Kreativ-Ausschuss“. „Jetzt werden wir auf der Ausbildungsmesse im Kongresszentrum im Februar in Pforzheim richtig auf den Putz hauen und unser schönes Handwerk präsentieren“, so Roman Ganzhorn. Dort ist vor



dem Veranstaltungsort ein Metzgerstand in einem Zelt geplant, an dem Interessierte Wurst produzieren und sich austauschen können. „Wir sind uns einig nun mehr in der Öffentlichkeit positiv präsent zu sein. Dazu hat das Seminar stark beigetragen“, resümiert der junge Metzgermeister. *mth*
www.fleischer-pf-enzkreis.de



Fleischerinnung Stuttgart-Neckar-Fils **Vertrauen als Basis**

Zahlreiche Vertreter der Fleischerinnungen Stuttgart-Neckar-Fils sowie

Rems-Murr ließen sich am 25. Oktober 2017 im „Haus der Rosen“ in Fellbach vom Seminar „Mit Vertrauen in die Zukunft“ begeistern. Dort stellte der Verkaufs-Coach und Motivationstrainer Sven Tholius Möglichkeiten vor, wie Betriebsinhaber und Führungskräfte etwa schwierigen Handlungsfeldern wie dem Fachkräftemangel motiviert entgegenzutreten und fruchtbare Maßnahmen ergreifen können. Dabei ist ihm der stets positive Blick auf die Branche, die Berufe und den jeweiligen Betrieb wichtig. Landesinnungsmeister Joachim Lederer begrüßte zur Veranstaltung auch seinen langjährigen Vorgänger Kurt Matthes.
www.fleischerbw.de, www.sven-tholius.de

Fotos: Fleischer-Innung Pforzheim-Enzkreis, S. Tholius

Schon bei Facebook geklickt?

  auch auf FACEBOOK!  

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

Inventurabverkauf 2017 Nur solange der Vorrat reicht! *Wir räumen unser Lager für das Frühjahr 2018! Viele Modelle zu Top-Preisen!*

Transportieren. Kühlen. % Verkaufen.

		
AGROLINER ALU statt 7.482,- € 6.450,- € netto 7.675,50 € brutto	FRIGO LINER statt 6.945,- € 5.990,- € netto 7.128,10 € brutto	SERRANO statt 18.604,- € 16.900,- € netto 20.111,- € brutto

* Für alle Einsatzbereiche. Exklusiv-Kühltheke geschwungenes Wurstgehänge

WÖRMANN GmbH · Torstraße 29 · 85241 Hebertshausen · **08131 / 2927 80** · www.woermann.eu

RAMONA I.

Erstmals geht die bayerische Weißwurstkrone nach Oberbayern. Ramona Nadler aus der Metzgerei Nadler in Münchsmünster wurde in Bodenmais zur 5. Bayerischen Weißwurstkönigin gekrönt.

Die 28-Jährige folgt ihren Vorgängerinnen Nadja Lotter (2013), Steffi Forster (2014), Christin Herrmann (2015) und Luisa Schömig (2016) als „Ramona I.“ auf den bayerischen Weißwurstthron. Lautstark angefeuert von einem stimmungsgewaltigen Fanclub, der in großer Anzahl in den Bayerischen Wald angereist war, setzte sie sich in der Joska-Waldglashütte gegen weitere sechs Finalistinnen durch. Die Fleischerei-Fachverkäuferin arbeitet in der elterlichen Metzgerei in Münchsmünster im oberbayerischen Landkreis Pfaffenhofen an der Ilm. Nun repräsentiert sie ein Jahr lang die bayerische Wurstspezialität sowie das Metzgerhandwerk des Freistaats und trägt Diadem und Weißwurstzepter. Beworben hatten sich 27 junge Damen aus ganz Bayern. Vor der Wahl hatte die scheidende Regentin Luisa Schömig in einer emotionalen Dia-Show und ergreifenden Rede ihr Jahr Revue passieren lassen und auf ihre rund 100 Termine im Rahmen eines traditionellen, festlichen und glitzernden Bayern zurückgeblickt. Besonders ein Weißwurstfrühstück mit Obdachlosen habe sie stark beeindruckt. Im Wimpernschlagfinale verwies Ramona Nadler letztlich Maria-Christina Gerg (23),

ebenso Fleischerei-Fachverkäuferin (Metzgerei Haller, Bad Tölz), auf den 2. Platz. Alle sieben Finalistinnen meisterten die ihnen gestellten vier Aufgaben mit Leidenschaft, Charme und jede Menge Spaß. Moderiert wurden diese vom niederbayerischen Musikkabarettisten „Vogelmayer“, Thomas Mayer. Dabei mussten sie eine impulsive Eigendarstellung mit der Begründung zur Wahl zur Bayerischen Weißwurstkönigin in 30 Sekunden leisten, ein kniffliges Weißwurst-Quiz mit je drei Fragen beantworten, ein in wenigen Minuten kreativ getextetes und vorgetragenes bayerisches „Gstanzl“ oder Gedicht verfassen (vorgetragen oder gesungen), sowie einen Sketch mit dem Moderator absolvieren, der falsche Bestellungen rund um die Weißwurst tätigte. Danach bewertete die Jury die Aufgaben auf einer Punkte-Skala und ermittelte die Siegerin. Diese punktete mit Coolness, Selbstbewusstsein und Schlagfertigkeit – aber auch die anderen Finalistinnen begeisterten die Gäste. Zu den Juroren zählten der stv. Landesinnungsmeister des Fleischerverband Bayern Werner Braun, die Erfinderin der Weißwurstkönigin



Roswitha Nötzel, Luisa Schömig (Luisa I.), die Dirdl-Designerin Astrid Söll, die alle Finalistinnen ausgestattet und das Sieger-Dirndl design hatte, sowie der Ex-Landrat des Landkreises Regen, Michael Adam. Jetzt erwartet Ramona I. eine ganze Reihe von Terminen, z. B. bei der Internationalen Grünen Woche in Berlin. www.weisswurstkoenigin.de



Die Finalistinnen 2017

- Manuela Fuchs (36, Zwiesel, Niederbayern)
- Maria-Christina Gerg (23, Lenggries, Oberbayern)
- Ramona Nadler (28, Münchsmünster, Oberbayern);
- Melanie Rieger (23, Benediktbeuern, Oberbayern)
- Andrea Schmid (21, Manching, Oberbayern)
- Anna Spiegl (Schernfeld, Oberbayern)
- Daniela Weiß (25, Mainleus, Oberfranken)

TOP-LEISTUNGEN

Bei drei Berufswettbewerben, die vom Sächsischen Fleischer-Innungs-Verband auf der Fachmesse „Iss gut“ in Leipzig organisiert wurden, glänzten die Teilnehmer mit Kreativität und Ideenreichtum.



Neben dem 27. Qualitätswurstwettbewerb, dem 21. Pokalwettbewerb um die besten Knacker sowie dem Lehrlingswettbewerb wurde erstmals der „Erste mitteldeutsche Bratwurstcup“ ausgetragen. Beim Qualitätswurstwettbewerb bewerteten die Fachjuroren 142 Produkte. Hier gab es 97 Bewertungen in Gold, 36 in Silber und zwei in Bronze. Besonders viele goldene Auszeichnungen erreichten die Privatfleischerei Arnold (Kraupa), die Fleischerei Kempe (Olbernhau) sowie die Fachfleischerei During (Dresden), die mit ihrer Kreation „Bratwurst mit Bratapfel-Cranberry-Geschmack“ auch den Sieg beim erstmals ausgetragenen „Mitteldeutschen Bratwurstcup“ davontrug. Dafür wurden 38 Krea-



tionen eingereicht. Sieger beim Wettbewerb um die besten sächsischen Knacker 2017 wurde die Fleischerei Sven Creutz aus Dresden, der Preis für die besten Ur- und Wildknacker ging an die Privatfleischerei Arnold aus Kraupa. Auch der Berufsnachwuchs fand auf der Messe seine Bühne – mit dem Lehrlingswett-

bewerb, an dem rund 60 Azubis aus dem zweiten und dritten Lehrjahr aus acht Berufsschulen ihr Können bewiesen. Den Sieg errangen Robert Lesser und Annemarie Dickert vom Beruflichen Schulzentrum in Suhl/Zella-Mehlis. Zweiter wurde das Team 30 mit Arno Lorenz und



Tobias Schulz vom Beruflichen Schulzentrum Wilkau-Haßlau, Platz 3 belegten Noemi Donisan und Robert Nowotny mit dem Team 29, ebenso vom Beruflichen Schulzentrum Wilkau-Haßlau, das sich so auch den Mannschaftssieg sicherte. www.sfv.de

Fotos: SFIV, Leipziger Messe/Tom Schulze

Ehlert MIT SYSTEM
ZUM GENUSS

DIE MISCHUNG MACHT 'S!

EHLERT → Wir liefern individuelle Gewürzmischungen.
Schneller. Für Ihre Produktion.

www.ehlert-gmbh.de



TOLLE TALENTE

Im Interview erläutert Nora Seitz, Vizepräsidentin beim Deutschen Fleischer-Verband, die Ziele, Einsatzzwecke und den Nutzen der neuen Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks.



Frau Seitz, die Gründung einer solchen Nationalmannschaft war eine Ihrer ersten Maßnahmen als DFV-Vizepräsidentin. Warum war Ihnen das wichtig?

Wir wollten gerne eine Gruppe ausgezeichnete junger Nachwuchskräfte haben, die unser Handwerk repräsentiert. Wir standen etwa beim Internationalen Leistungswettbewerb (ILW) vor dem Problem, dass die ersten zwei Bundesieger, die dorthin entsendet wurden, im Vergleich zu Teilnehmern anderer Nationen sehr wenig Vorbereitungszeit hatten. Das lag am starren Reglement, das es woanders so nicht gibt. In manchen Ländern werden Teilnehmer über ein Jahr lang auf den ILW vorbereitet, was sich natürlich in den Ergebnissen widerspiegelt.

Seit Jahren geben beim ILW andere Nationen den Ton an. Das wollten Sie ändern?

Nicht nur das. Mich störte, dass für Verkäuferinnen/-er nach dem Bundeswettbewerb Schluss ist, da ein entsprechender Wettbewerb auf europäischer Ebene fehlt. Dabei haben wir hier oft herausragende Talente und engagierte Nachwuchskräfte, die eine weitere Förderung verdienen. Das können wir mit der Nationalmannschaft verwirklichen. Ein weiterer Punkt war,

dass in Landes- und Bundesentscheiden immer mehr Teilnehmer auftauchen, die im Groß- und Einzelhandel ausgebildet wurden. Wir waren daher oft in der zweiseitigen Situation, dass wir die individuellen Leistungen begabter Nachwuchskräfte zwar gerne würdigen, andererseits den Unternehmen, für die sie arbeiten und die zu unseren schärfsten Wettbewerbern gehören, keine kostenlose Werbeplattform bieten wollten.

Wie wird man Mitglied dieser Nationalmannschaft?

Die erste Hürde für die Teilnahme an der Nationalmannschaft sind die Landesleistungswettbewerbe. Die Landesinnungsverbände bzw. anderen Landeslehrlingswarte, wählen aus dem Teilnehmerkreis ihrer Wettbewerbe geeignete Kandidaten aus und schlagen sie für die Mannschaft vor. Einmal im Jahr wird ein Bundesentscheid stattfinden, auf dem die Jury – bestehend aus den Landeslehrlingswarten – die Besten auswählt. Der erste Bundesentscheid soll im Januar

2018 stattfinden und wird fachlich im Prinzip wie ein verkürzter Bundesleistungswettbewerb ablaufen. Zusätzlich interessieren wir uns für die sozialen und kommunikativen Fähigkeiten der Teilnehmer, die Botschafter unseres Handwerks sind. Wir fördern gezielt besondere Fähigkeiten und Schwerpunkte der einzelnen Mitglieder. Am Ende soll es im Nationalteam eine gute Mischung aus Generalisten und Spezialisten geben, die sich austauschen und ihr Wissen an den Teamnachwuchs weitergeben. Weitere Betätigungsfelder sind die Werbung und die Öffentlichkeitsarbeit.

Wer gehört zum Trainerstab des Nationalteams der Fleischerhandwerks?

Unsere „Cheftrainer“ sind Carmen und Max Gruber aus Großweingarten. Sie sind hochgradig erfahren und seit Jahren intensiv in die Vorbereitung der Teilnehmer in den Bundeswettbewerb sowie den ILW eingebunden. Sie bilden den Kern eines Trainerteams, zu dem auch die Landeslehrlingswarte gehören. Trainiert wird dezentral, bei Max und Carmen im Betrieb, aber auch in geeigneten Fleischer- und Berufsschulen. Mindestens einmal im Jahr wollen wir ein großes Trainingslager veranstalten, an dem das ganze Team teilnimmt. Dazu wird es mehrere kleinere Trainingseinheiten für Teile der Mannschaft geben. Wir nehmen Rücksicht, dass unsere Teammitglieder alle am Anfang ihres Berufslebens sowie mitten im Tagesgeschäft stehen.

**KÜHLAUSBAU
IN ALLEN VARIANTEN.**

www.coolingvans.de



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

coolingvans
IHR KÜHLFAHRZEUG.

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



Verkürzen Sie Ihre Servicezeiten extrem:

Wartungsfreundlichste Förderkurven

Fortschrittlichste **Pump- und Portioniertechnologie** zeigt ihre wahre Leistung erst dann, wenn andere Systeme an ihre Grenzen stoßen. **Geringster Verschleiß**, **einfachste Wartung** der Pumpelemente, die in 3 Minuten vom Bediener übernommen werden kann und damit einhergehend **höchste Produktivität**, zeichnen das Förderkurvensystem aus. So werden nicht nur **Kosten und Stillstandszeiten reduziert**, sondern optional kann das gesamte Pumpsystem aus Edelstahl eingesetzt werden, was die Standfestigkeit und Hygiene des Systems an bisher unbekannte Grenzen führt. Die neueste Generation von Förderkurven ist zudem auf eine bisher **unerreichte Produktschonung** ausgelegt, die auch sensible Produkte in brillanter Klarheit portioniert. VEMAG entwickelt Förderkurven aus Überzeugung für eine effizientere Produktion und schonendste Portionierung Ihrer wertvollen Rohstoffe.

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





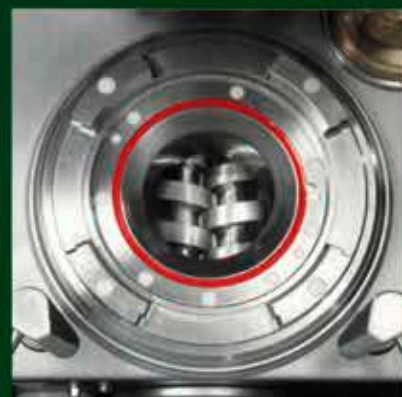
Zusammen neue Maßstäbe setzen:

Realisieren Sie Ihre Ideen durch Technik und Partnerschaft

Die verschleißarmen **VEMAG Förderkurvensysteme** minimieren Service- und Umrüstzeiten und steigern so die Produktivität Ihrer Linien. Für maximale Effizienz.

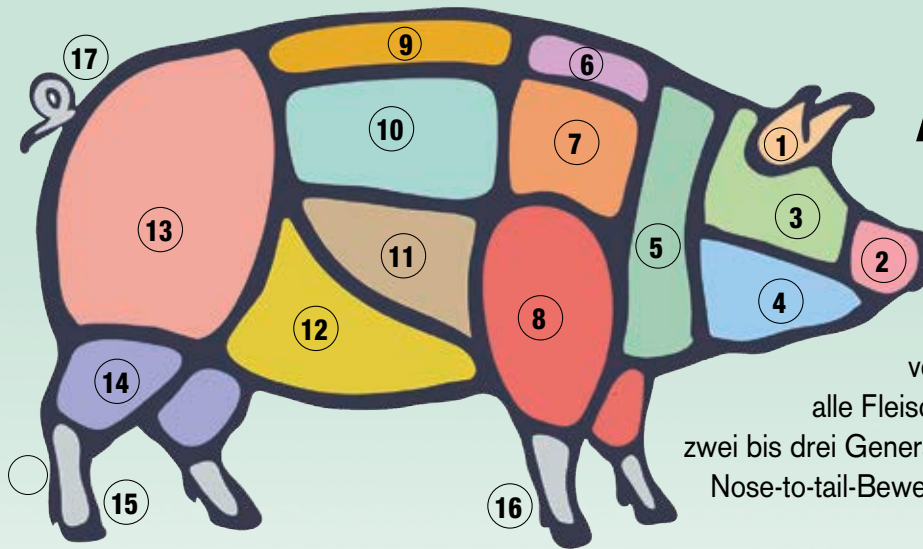
Die VEMAG Maschinenbau GmbH unterstützt Sie darüber hinaus durch kompetente Beratung und große Erfahrung in der Umsetzung von Produkten. Mit Leidenschaft für Ihre Produkte schaffen wir **individuelle Lösungen für Sie**. Dafür steht unser VEMAG-Siegel.

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



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





ALLES VOM SCHWEIN

Ein Schwein im Ganzen zu verwerten und wirklich restlos alle Fleischteile zu verarbeiten, war vor zwei bis drei Generationen alltäglich. Heute trägt die Nose-to-tail-Bewegung diesem Anspruch Rechnung.

Viele Kunden erkundigen sich danach, von welchem Landwirt die Tiere stammen, wie sie aufgezogen, gezüchtet und geschlachtet wurden. Nachfolgend wird vorgestellt, welche Fleisch- und Muskelteile sich für welche Zubereitungen eignen und wie sie nach dem Zerlegen aussehen. Die Auflistung erfolgt von Kopf bis Schwanz:

Ohren: Sie bestehen fast nur aus Knorpel und Schwarte und eignen sich für Füllungen, Wurst oder als Zutat für deftige Eintöpfe. **(1)**

Maske: Die Kopfschwarte – auch mit Schnauze – wird weichgekocht, ist Bestandteil von Sülzen oder Wurst oder kommt in eine deftige Brühe. Echte Kenner rösten sie im Ganzen. **(2,3)**

Fettbacke: Sie enthält viel Fett und Bindegewebe und eignet sich für Wurst, zum Pökeln und Räuchern sowie als geschmacksgebende Zutat für Eintöpfe. **(4)**

Brustspitze/Dicke Rippe: Ein durchwachsendes Stück mit groben Fasern und 20 % Fettanteil. Als Schmorbraten (auch gefüllt) geeignet. **(5)**

Fuß & Vorderhaxe: Beide sind sehr gut für Sülzen. Die Haxen schmecken vor allem knusprig am Stück gebraten. **(16)**

Nacken: Er ist kernig in der Struktur, marmoriert mit Fett. Im Ganzen gut zum Schmoren, in Scheiben geschnitten ein Klassiker für den Grill. Gibt es auch gepökelt und geräuchert als Kassler. **(6,7)**

Schulter: Ist meist in Teilstücken in der Theke zu finden (Mittelstück, flache Schulter, dickes Schulterstück), maximal 10 % Fett, gut zum Schmoren und für die Zubereitung von Pulled Pork. **(8)**

Kotelettstrang: auch Karree. Der magere, feinfaserige Muskelstrang liegt obenauf. Kotelettes zum Braten, größere Stücke zum Schmoren, gepökelt oder geräuchert als Kassler im Angebot. **(10)**

Bauch: Grobfaserige Stücke daraus – ob mit oder ohne Knochen – eignen sich für Speck, zum Füllen, als Kochfleisch und zum Schmoren. **(11)**

Wamme: Dieses Teil weist eine besondere Fettzusammensetzung auf. Daraus entsteht ausgebraten cremiges Speckfett. Es ist auch Bestandteil von streichfähigen Roh- und Leberwürsten. **(12)**

Oberschale: Aus diesem mageren Teilstück werden in der Regel Schnitzel, Rouladen oder Gulasch geschnitten. **(13)**

Filet: Mit zarten Fasern liegt der magere Muskel unterhalb des Kotelettstranges. Prädestiniert zum Kurzbraten (als Medaillons oder im Ganzen). Es lässt sich unterschiedlich füllen oder als Fleisch für Fondue oder Geschnnetztes zubereiten. **(10)**

Hüfte: Das Teilstück der Keule besteht aus unterschiedlichen Muskelsträngen und hat einen feinen Fettmantel. Geräuchert als Schinkenspeck, zum Schmoren als Braten oder Steak. **(13)**

Fledermausstück: Das handtellergroße, sehr aromatische Stück (auch Kachelfleisch) liegt zwischen Becken und Keule, ist fettmarmoriert und bleibt auch gegrillt stets saftig. **(13)**

Unterschale: Das durchwachsende Muskelfleisch ist ideal für Bratengerichte oder gekochten Hinterschinken. **(14)**

Nuss/Kugel: Dieses magere und sehr zarte Fleisch ohne durchlaufende, sichtbare Einschlüsse von Fett oder Sehnen eignet sich für Gulasch, Schnitzel oder Fondue-Fleisch. **(13)**

Teilstück Nuss: Dieses runde Stück der Nuss ist besonders zart und mager und nicht immer jedem Kunden bekannt. **(13)**

Hinterhaxe: Das dunkle Fleisch ist kräftig im Geschmack und wird von Sehnen durchzogen. Es lässt sich frisch oder gepökelt im Ofen braten oder schmoren. **(13,14)**

Schwanz: Dieser gibt vor allem Eintöpfen jede Menge Geschmack und setzt beim Kochen Kollagen sowie Fett frei. Der Schwanz lässt sich auch prima frittieren. **(17)**

Bürgermeisterstück/Tri Tip: Dieses Stück ist feinfaserig und marmoriert und liegt auf der Kugel. Es sieht aus wie eine Hai-fischflosse und eignet sich zum Schmoren, Kurzbraten oder für Geschnnetztes. **(13)**

Rolle: Das Stück des „Fricandeau“ ähnelt aufgrund der feinen Fasern dem Filet, ist aber marmoriert und hat Biss. Ideal zum Sous-vide-Garen, für Schnitzel oder als Fonduefleisch. **(13)**

Ein Schwein möglichst in allen Fleischteilen zu verwerten, ist also keine Zauberei. Befinden sich auch nicht alltägliche Teilstücke im Angebot, erhöhen sich Wertschöpfung und Umsatz. Bei der Beratung und beim Verkauf empfiehlt es sich, eine „Geschichte“ zu erzählen – keine Märchen, sondern das Besondere des jeweiligen Stückes bzw. seine Zubereitungsmöglichkeiten. *mth*





WISSENS-CHECK TRAINING:

Know-how: Fleischteile vom Schwein

?

Aus welchen Bestandteilen besteht die Fettbacke und wie kann man sie verarbeiten?

?

Wie wird der Kotelettstrang noch bezeichnet?



?

In welchem Bereich liegt das Fledermausstück und wie groß ist es etwa?

?

Welche Bestandteile setzen sich beim Kochen des Schweineschwanzes frei?



?

Wie heißt das Teilstück, dass sich besonders gut zum Sous-vide-Garen eignet?

?

Worauf ist der Name des Bürgermeisterstückes zurückzuführen und welche Zubereitungsmöglichkeiten gibt es dafür?

?

Für was lässt sich die Wamme einsetzen?



ENTERTAINER & FLEISCHEXPERTE:

MARCO HAAG

„Weißt du was? Meine Steak-Tastings sind tatsächlich bis Mitte 2018 ausgebucht! Vor kurzem rief mich sogar ein Kunde an und bot mir ein hübsches Extrasümmchen, damit ich noch einen Termin dazwischenschiebe. Ist das nicht völlig verrückt?“

wenn man im Leben einen Gang höher schalten will. Doch danach geht's ordentlich ab!

DARF'S NOCH ETWAS MEHR SEIN?

Über 200 Wurst- und Schinkenvariationen, ein Cateringservice, Convenience-Produkte dürfen am besten auch nicht fehlen, das Fleisch- und Grillsortiment zählt sowieso schon zum Standard, und und und. Wer alle Kundenwünsche erfüllen möchte, verliert schnell die Orientierung. Vollsortimenter werden sich nun verteidigen, schließlich hat ihr Programm keine Lücken. Doch ist es nicht eher so, dass es einfach an einer guten Strategie und einer ordentlichen Portion Mut fehlt? Genau hier setzte Marco Haag an. In den vergangenen Jahren begann er seine Leidenschaft für Steaks vermehrt in den Fokus zu rücken und entwickelte dabei einen zielstrebigsten Weg ganz nach oben. Er baute Expertenwissen aus und inszenierte sich und seine Steaks auf seiner Showbühne – im eigenen Laden. Live am Hackstock schnitt er für seine Kunden Cuts zurecht. Ein Spektakel, das sich schnell herumsprach. Immer mehr Neugierige betraten die Ladenschwelle – und kamen immer wieder.

NACH STEAKS NUN SCHINKEN

Während sich Marco Haags Steak-Show zu den ausgebuchten Steak-Seminaren entwi-

Tipps auf dem Weg zum Erfolg

1. Definiere, was Du gerne tust und womit Du Dich am besten identifizierst.
2. Erkenne Deine Lieblingskunden und fokussiere Dich auf diese Zielgruppe.
3. Finde heraus, was Deine Lieblingskunden begeistert und begeistere sie damit.

ckelte, heckte er mit dem erfolgreichen Winzer Markus Schneider eine neue Idee aus: Zu Schinken ist gut Weinchen trinken! Oder eben beides in einem. Ein Barriqueschinken entstand, dessen Erfolgsstory vorprogrammiert war: Man nehme ein Weinfass, in dem zuvor feinsten Black Print sein Aroma entfaltete und lagere darin einen Schinken. Die Folge waren viele Anfragen aus der Spitzengastronomie sowie über 30.000 Facebook-Fans mehr. Wow! Diese und viele weitere Erfolge gaben Marco Haag letztlich die Bestätigung für seinen Mut. Er fokussierte sich auf eine Zielgruppe, baute seine Kompetenzen aus und blieb nicht in der Vergangenheit stehen. Denn wer immer tut, was er schon kann, bleibt das, was er ist. Natürlich zählen auch klassische Produkte weiterhin zum Sortiment. Doch er schaffte sich ein Alleinstellungsmerkmal, das nicht nur ihn begeistert, sondern auch eine Zielgruppe mit hohem Identifikationspotenzial – seine persönlichen Wunschkunden. www.fleischerei-haag.de
Christian Böhm & Nadine Zwingel, Böhm.media

Marco Haag, ein Metzger, der sich konzentriert auf die Zunge beißt ...



Als Marco Haag uns diese tolle Nachricht kürzlich erzählte, war das innere Grinsen ziemlich breit. Ist es doch gerade fünf Jahre her, dass er sich an unsere Agentur wandte. Damals im Gepäck: sein Logo der Metzgerei Haag – im traditionellen Schweinchen-Design – sowie einige klassische Werbemaßnahmen und Angebotszettelchen. So sah sie also aus, damals. Die Kommunikationslösung für Marcos Filialen in Trier-Ruwer und Schweich. Dazu die quälende Verunsicherung: Bin ich zu teuer? Was passiert, wenn ich weniger Angebote mache? Und heute? Heute ist der Fleischermeister das genaue Gegenteil. Stolz, selbstbewusst und voller Zuversicht. Denn: Er hat sich getraut, das zu tun, was ihm Freude bereitet. Dabei ist er vollen Mutes Risiken eingegangen, die sich inzwischen sichtlich bezahlt machen. Klar, nicht immer ohne Hindernisse. Doch wie heißt es so schön: Es ruckelt stets ein wenig,

DIE AUTOREN

Christian Böhm ist Geschäftsführer der auf die Metzgerbranche spezialisierten Agentur Böhm.media.

Nadine Zwingel schafft dort mit starken Texten wertvolle Inhalte für die Kommunikation der Metzger mit ihren Kunden auf allen Kanälen. Die Agentur betreut im deutschsprachigen Raum über 100 Unternehmer/-innen im Metzgerhandwerk, die vorankommen wollen, mutig sind und auf die große Bühne wollen. www.metzgerstars.de

MIT HACK AUF ZACK

Beim 127. Deutschen Fleischerverbandstag in Potsdam wurden die Sieger des „Homann Snack Star 2017“ gekürt. Der Ideenwettbewerb für Fleischer-Azubis und -Junioren rund ums Thema Snacks fand in diesem Jahr bereits zum siebten Mal statt.

Mit 142 Teilnehmern und über 100 Rezepten erzielte der Wettbewerb 2017 die höchste Beteiligung seit seinem Beginn 2011. Mit „Jetzt Hackt's! – Hackfleisch mal ganz kreativ“ war erneut ein griffiges Motto vorgegeben. Der Wettbewerb ist eine Kooperation von Homann Foodservice, dem Deutschen Fleischer-Verband und dem Fachmagazin Fleischer-Handwerk.

Die feierliche Übergabe der Urkunden, Pokale und Sachpreise fand zum fünften Mal in Folge im Rahmen des Deutschen Fleischerverbandstages statt – in diesem Jahr mit tatkräftiger Unterstützung von Nora Seitz, DFV-Vizepräsidentin und Zuständige für den Bereich Berufsbildung, sowie DFV-Präsident Herbert Dohrmann, der eine spontane Rede zur Preisverleihung beitrug. Über die Preise freuten sich neben den beiden Siegerinnen Jacqueline Nüchter (Fleischerei Sostmann, Bramsche) und Jacqueline Hölting (Sieger-Snack: „Gefüllte Hack-

fleisch-Pide“) die Zweitplatzierten Melissa Boritzky und Miriam Hägemann (Sieger-Snack: „Holla die Hackfee“) sowie Jasmin Thum (Metzgerei Boneberger, Erding; Sieger-Snack: „Muffin Incognito“) als Drittplatzierte. Anerkennungen erhielten zudem Stefanie Fiedler und Jessica Möx als Siegerinnen des Sonderpreises für ihren Snack „Mee(a)t Balls.

Aus allen Einsendungen wählte eine Fachjury – Vertreter des Deutschen Fleischer-Verband, dem Fachmagazin Fleischer-Handwerk und Homann Foodservice mit Produktentwicklung, Marketing und Snack-Coach – die zehn besten Ideen aus. Neben den Bewertungskriterien Idee und Name, Zubereitung und Kalkulation flossen auch Geschmack und Optik der Snacks in die Jury-Bewertung mit ein. Die Sieger wurden durch das Jury-Urteil und ein Online-Voting mit einer Stimmgewichtung von je 50 % ermittelt. Das Online-Voting kam auf knapp 4.000 Stimmen. Alle Teilnehmer konn-

ten kreative Snack-Ideen rund ums Thema Hackfleisch frei entwickeln. Die Bedingung war, dass mindestens ein Produkt aus dem vorgegebenen Homann Foodservice-Sortiment verwendet wird. Zudem wurden Lehrkräfte von Fleischer-, Berufsfach- und Meisterschulen mit einem Snack-Schulungs-Paket unterstützt und konnten so das Thema Snacks und Snack-Zubereitung in ihren Unterricht integrieren. Ein weiterer Ansporn war, dass die Schule mit den meisten von der Fachjury positiv bewerteten Rezeptideen ein exklusives Snack Star®-Seminar mit einem Snack-Coach gewinnen konnte. Hier siegte das Berufsschulzentrum Sulzbach-Rosenberg. Die weiteren Schulen der Siegerinnen waren das Berufskolleg Rheine, das Reckenberg Berufskolleg Rheda-Wiedenbrück sowie die Berufsschule Altötting. 2018 geht der Wettbewerb in die nächste kreative Runde. *mth*

www.homann-snackstar.de

Foto: Theimer



Sonder-Preis

3. Platz

2. Platz

1. Platz

Die Sieger-Rezepte



1.
Platz

**Jacqueline Nüchter (Fleischerei Sostmann, Ibbenbüren)
& Jacqueline Hölting, beide Berufskolleg Rheine des Kreises Steinfurt**

GEFÜLLTE HACKFLEISCH-PIDE

Teig: 1 Päckchen Trockenhefe, 500 g Mehl, 200 ml Milch, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 2 Eiweiß

Füllung: 500 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 1 TL Chilipulver, Salz, 6 EL Tomatensaft, 1 Tomate, 1 Knoblauchzehe, 2 Eigelb zum Bestreichen

Topping: 5 Frühlingszwiebeln, 250 g Kirschtomaten, ½ Gurke, 250 ml Homann Snack Sauce Döner Kebap

Zubereitung: Hefeteig herstellen und ruhen lassen. Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauchzehe fein hacken und Tomaten würfeln. Die Zutaten mit Hackfleisch vermengen, Tomatensaft und Chilipulver zufügen und salzen. Den Teig in zehn Portionen teilen und zu ca. 15 cm langen Ovalen ausrollen. Mit je 2 EL Füllung belegen. Ränder und Spitzen einschlagen; mit Eigelb bepinseln. Die Pide bei ca. 175°C 25 Min. backen. Abkühlen lassen, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Gurke in Scheiben schneiden, diese vierteln. Kirschtomaten halbieren. 2 EL Döner Sauce auf den Pide verteilen und mit Topping belegen. *Zubereitungs-Alternativen: Sauce auf Paprika-Basis oder gemischtes Hackfleisch verwenden, Paprika würfeln und als Topping nutzen.*



2.
Platz

Melissa Boritzky & Miriam Hägemann, Reckenberg Berufskolleg

HOLLA DIE HACKFEE

Zutaten: (für 1 Portion)

1 Croissant, 1 Tomate, 1 Salatblatt, 150 g gemischtes Hackfleisch, 1 kleine Zwiebel, 20 g Frischkäse, 3 EL Homann Snack Sauce Holländische Art, 3 EL Homann Snack Sauce Döner Kebap, eine Handvoll Homann Kraut-salat, je 1 TL Pfeffer, Salz, Paprikagewürz und Knoblauch

Zubereitung: Kraut-salat im Sieb auspressen, Tomaten und Salat waschen und trocknen, die Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und klein schneiden und mit dem Hack vermischen, Kraut-salat untermischen und die Gewürze dazugeben. Daraus eine Bulette formen und diese gut durchbraten. Croissant aufschneiden und mit Frischkäse bestreichen. Ein Salatblatt und zwei Scheiben Tomaten darauf legen. Die Bulette in Scheiben schneiden und auf den Salat legen. Zum Schluss beide Saucen miteinander vermischen und auf die Bulette streichen.



3.
Platz

**Jasmin Thum, Metzgerei Boneberger, Erding,
Berufsschule Altötting**

MUFFIN INCOGNITO

Zutaten: (für 2 Portionen)

ca. 70 g Pizzateig, ca. 15 g Homann Kraut-salat, ca. 20 g Hackfleisch (Rind), ca. 10 g geriebenen Emmentaler, je 1 gestrichenen TL Salz, Pfeffer und Paprika (edelsüß), 1 EL Sahne, 1,5 EL Milch, 1 Ei

Zubereitung: Ofen vorheizen. Muffinform einfetten und mit dem Pizzateig auslegen. Hackfleisch, Kraut-salat, Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß in eine Schale geben. Nun die Sahne-Ei Mischung zubereiten: 1 EL Sahne, 1,5 EL Milch und 1 Ei in einer Schale mischen und mit dem Hackfleisch vermischen. Diese Mischung in die mit Pizzateig ausgelegte Form füllen und mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Bei 180°C etwa 30 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen.



Sonder-
Preis

Stefanie Fiedler & Jessica Möx, Staatl. Berufsschule Kulmbach

MEE(A)T BALLS

Zutaten: (für 20 Stück)

500 g gemischtes Hackfleisch, 2 TL Paprika rosenscharf, 2 TL schwarzer Pfeffer, 2 TL Salz, ½ Zwiebel, 1 Ei, 28 g Aspikpulver, 300 g Homann Snack Sauce Döner Kebap, 300 g Homann Snack Sauce Senf; außerdem: Holzspieße

Zubereitung: Das Hackfleisch anrühren und zu kleinen 20-g-Plättchen formen. Die mit Aspikpulver angerührten Saucen in kleine runde Backformen geben und solange kühl stellen, bis die Masse fest ist. Das Hackfleisch braten und die Plättchen auf den Saucenspiegel geben. Darüber die zweite Sauce geben und auskühlen lassen. So entsteht ein Hackbällchen halb und halb. Zum Schluss auf Holzspießchen stecken.

Der Betrieb der Familie Endraß in Bad Oberdorf im Allgäu ist eine Dorfmetzgerei wie aus dem Bilderbuch. Rundum grüne Wiesen und Wälder des Ostrachtales – eine intakte Natur. Den respektvollen Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch und das traditionelle Handwerk gab Karl-Heinz Endraß an seine Kinder Matthias (29) und Katharina (24) weiter.

Das eigene Ding machen



Eine alpenländische Idylle, die nicht nur Touristen lieben: Bad Oberdorf, Ortsteil von Bad Hindelang (822 m), etwa 500 Einwohner. Unweit der Kirche gründeten die Großeltern von Karl-Heinz Endraß 1925 die Metzgerei in einer alten Nagelschmiede – zunächst als Filiale, dann selbständig. 1971 übernahm sein Vater Anton jun., seit 2001 führt Karl-Heinz Endraß den Betrieb mit Ehefrau Hiltrud. Das im oberen Teil mit dunklem Holz verkleidete Wohn- und Geschäftshaus ist typisch für die Region. Nur die zwei älteren Töchter gingen eigene Wege, in Stoßzeiten helfen sie aus. Matthias und Katharina blieben dem Metzgerhandwerk treu. „Es ist einfach ein schönes Stück Erde hier. Die beiden Jüngsten entschieden sich ohne Zwang für ihren Beruf. Ich unterstütze sie in jeder Hin-

sicht dabei, neue Wege zu gehen“, so der Metzgermeister. Matthias, Fleischermeister mit Leib und Seele, ist seit rund zehn Jahren wieder im Betrieb. Anfang Februar bildete er sich an der Fleischerschule Augsburg zum Fleischsommelier weiter. Katharina lernte in der Metzgerei Rehle in Immenstadt Fleischereifachverkäuferin, absolvierte

ebenfalls in Augsburg die Weiterbildung zur Verkaufsleiterin und war mehrfach im Verkaufsteam auf der Int. Handwerksmesse in München. Durch ihr erworbenes Wissen, den Austausch mit Kollegen/-innen und das Netzwerken starteten Matthias und Katharina 2017 mit sieben Grillkursen samstags und acht Fleischseminaren freitags voll durch und etablierten innerhalb weniger Monate neben Ladenverkauf und Catering ein neues Geschäftsfeld. Die Teilnehmer-



nach Rezept kann jeder. Heute muss man seine Nische finden. Wir zeigen den Leuten, dass Rindfleisch je nach Cut und Reifegrad sehr unterschiedlich schmeckt. Die Geschmacksintensität steigert sich vom Topside-Steak bis zum Cap of Rib-eye. In der Berufsschule lernten wir, dass man Rinderbrust nicht grillen kann, das hat sich zum Glück geändert“, ergänzt ihr Bruder, der sein Dry-aged-Fleisch mindestens fünf Wochen im Kühlraum reift.

KLASSE STATT MASSE

„Es macht einfach Spaß gutes Fleisch zu verkaufen“, sagt Matthias Endraß mit funkelnden Augen. Dass Qualität und regionale Wertschöpfung hoch sind, ist hier gewiss. Die Rinder stehen neun Monate auf den Almwiesen und wandern dann meist ohne Lkw-Transport in die Metzgerei zum Schlachten. „Viele kommen zu Fuß vom Bauern direkt zu uns. Wir schlachten pro Woche ein Stück Großvieh, manchmal dazu noch ein Kalb und verarbeiten einfach alles. Es wird nichts weggeworfen“, betont er. Auch die drei bis fünf Schweine pro Woche werden schlachtwarm aus Memmingen angeliefert. So entstehen Spezialitäten mit individuellem Geschmack und Charakter. „Beliebt sind etwa unsere Wildkochsalami, Lammjäger, Kaminwurzeln oder der Bergschinken. Wir räuchern mit Fichtenspänen in eigenen Mischungen. Das macht den Unterschied“, erklärt Karl-Heinz Endraß. Auch die Herstellung von Wildspezialitäten aus Hirsch, Reh oder Gämse hebt den Betrieb vom Handel ab. „Zudem gibt es Fertiggerichte wie Gulasch oder Sauce Bolognese für die schnelle Küche. Auch Gäste aus umliegenden Ferienwohnungen schätzen das und kommen vor ihrer Abreise noch in den Laden“, sagt Katharina Endraß. Wer das vergisst, kann auch online bestellen.

zahl bei den Grillkursen beträgt max. 15, bei den Seminaren zehn Personen – es kommen nicht nur Männer. „Ich startete eine Facebook-Seite, wir warben dort dafür und machten einige Flyer und Plakate für die Werbung in der Gemeinde“, berichtet Katharina. Umso überraschter waren sie, als die Teilnehmer aus Kempten oder Günzburg kamen, um sich über neue Cuts zu informieren oder sich ein Flat Iron-Steak im Heumantel schmecken zu lassen. Die Fleischspezialitäten bereichert Katharina dann z. B. um gefüllte Aprikosen mit Schafskäse, Melonensalat oder Rettichspieße mit Nektarinen. „Wurstmachen

ANDERS SEIN

Durch ihre Weiterbildungen und Social-Media-Aktivitäten sind Katharina und Matthias Teil des jungen Metzgerhandwerks, das etwas bewegen möchte. Katharina engagiert sich im Verein „Fleischerhandwerk – wir sind anders“ e. V. und ziert das Januar-Blatt des Ka-

KONZEPT

METZGEREI ENDRASS – BAD OBERDORF

In dritter Generation geführter Familienbetrieb im Oberallgäu. Die vierte Generation steht in den Startlöchern. Regional erzeugte, individuelle Wurstspezialitäten – auch aus Wild. Fleischseminare und Grillkurse als Zusatzangebote vermitteln Know-how in Sachen Fleisch.

ERFOLGSFAKTOREN

- Ehrlichkeit bei den Produkten
- Regionale Verbundenheit
- Individueller Geschmack der Spezialitäten
- Treue Stammkundschaft
- Grillkurse und Fleischseminare

PROFI-PARTNER

- Bandsäge: Bizerba
- Entschwarzer: Weber Maschinenbau
- Füller: Frey Maschinenbau
- Gewürze: Raps, Hagesüd, Lay Gewürze, Avo-Werke
- Kombidämpfer: Rational
- Kutter: K+G Wetter
- Messer: Friedrich Dick
- Scherbeneismaschine: Maja Maschinenfabrik
- Spültechnik: Winterhalter

lenders 2018. „Wir sind eine tolle Gemeinschaft, das hat man nicht nur auf der Süffa beim erstmaligen Auftritt mit eigenem Messestand gemerkt“, sagt sie. Sie schätzt vor allem den Ideenaustausch. Ihr Bruder ist zudem eines der zehn Mitglieder des „The Butcher Wolf Pack“, des deutschen Teams um Teamleader Dirk Freyberger, das bei der „World Butchers Challenge“ im März 2018 in Belfast um den Titel kämpft. „Dazu braucht man viel Erfahrung und es ist eine echte Herausforderung“, sagt er. Doch zuvor steht noch ein weiterer regelmäßiger Jahreshöhepunkt an: der Stand auf dem Bad Hindelanger Weihnachtsmarkt in den ersten beiden Dezemberwochen. Viele Besucher lassen sich dort auch Bratwürste und Leberkäse der Metzgerei schmecken. *mtH*
www.metzgerei-endrass.de

Fotos: Theimer, Metzgerei Endraß



Verdient Europameister

2017 gewann die Fleischerei Alterauge aus dem Sauerland in Holland die Europameisterschaft der Fleischer. 22 Produkte erreichten die Höchstpunktzahl. Die Jury überzeugte vor allem die Qualität – auch ein Ergebnis des Einsatzes professioneller Technik.

Der Stolz funkelt noch in den Augen von Christoph Alterauge, wenn er sich an jenen Tag zurückerinnert. Den Tag, an dem sich sein Team und er voller Spannung auf den Weg nach Holland machten und zur großen Freude aller Europameister 2017 wurden. Dort besonders beliebt: Die Fleischwurst, die mit ihrem unnachahmlichen Geschmack für Genussmomente sorgt und der auch die Preisrichter nicht widerstehen konnten. „Die wurde nach erfolgreicher Bewertung direkt verputzt. Das verriet uns der Vorsitzende nach der Siegerehrung“, lacht Christoph Alterauge. Bei der Confrérie des Chevaliers du Goûte-Andouille de Jargeau in Eindhoven kämpfen jedes Jahr ca. 100 Metzger aus aller Herren Länder mit fast 1.000 Produkten um Preise und Pokale. „Kein einziger Punkt wurde uns abge-

zogen“, so der Metzgermeister. In der Laudatio hieß es: „Qualität setzt sich eben durch.“ Doch von Anfang an: Christoph Alterauge ist Fleischermeister aus Leidenschaft und bekam die Begeisterung für das Wursthandwerk in die Wiege gelegt. Sein Großvater Josef war es, der 1950 dafür den Grundstein legte, indem er die Fleischerei im Rothemühle eröffnete. Handwerkliche Tradition, frische Zutaten und erlesene Gewürze – mit diesem „Geheimrezept“ und den so erzeugten Produkten in höchster Qualität machte sich die Fleischerei einen Namen.

AUSGEZEICHNETES HANDWERK

Christoph Alterauge ist überzeugt: „Gute Produkte sind immer auch das Resultat guter Maschinen.“ Daher setzt das 42 Mann starke Familienunternehmen neben seiner Handwerkskunst auf modernste Technologie und vertraut seit über 20 Jahren auf das Können

des hessischen Maschinenbauers K+G Wetter. „Auf unsere Maschinen müssen wir uns verlassen können. Das ist schließlich unser Kapital, damit verdienen wir unser Geld“, sagt er. Beim Gang durch die Produktion bleibt er an einem besonderen Modell stehen. „Der Misch-Winkelwolf hier ist tatsächlich aus der allerersten Baureihe von K+G Wetter und funktioniert noch wie am ersten Tag.“ Darüber hinaus ergänzt ein Kutter des Unternehmens den Maschinenbestand des Metzgers, der ihm nicht zuletzt durch seinen variablen Antrieb größtmöglichen Gestaltungsspielraum in der Fleischverarbeitung bietet. Überhaupt schätzt er neben ihrer Zuverlässigkeit die Flexibilität, die ihm seine K+G-Maschinen bieten. „Wir können dank unseres 70-l-Kutters ohne Weiteres auch kleine Chargen verarbeiten. Von 5 bis 10 kg, alles kein Problem. Das ist für uns im Handwerk enorm wichtig. Überhaupt ‚spielen‘ wir viel mit den Maschinen und probieren stets Neues. Das ist für mich Handwerkskunst. Daher gibt es für mich persönlich auch nur K+G – weil die super Handwerksmaschinen machen.“

CLEVERE DETAILS

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Rund 200 verschiedene Köstlichkeiten locken Kunden aus nah und fern in die sechs Filialen des Traditionsunternehmens – darunter natürlich die prämierten Gold-Würste. Aber auch Schinken, herzhaftes Bratwurst sowie eine kleine Auswahl an Convenience-Produkten wie die regionale Spezialität ‚Olper Beff‘ zählen zum beliebten Sortiment und erhielten ebenso Bestnoten. Für diese Vielzahl an Produkten holt Christoph Alterauge zusammen mit seinem Team Tag für Tag das Beste aus den Maschinen heraus.

Dabei überzeugen ihn deren fortschrittlichen Lösungen, wie der stufenlose Antrieb seines Kutters. Alle K+G-Kutter können wahlweise mit einem zweistufigen oder einem stufenlosen Antrieb ausgestattet werden, die je über eine robuste und leicht zu reinigende Folientastatur oder optional ein intuitives Touchpanel gesteuert werden. Dank des stufenlosen Antriebs kann der Fleischermeister bis zu sechs verschiedene Messerdrehzahlen abspeichern, hinzu kommen verschiedene Speicherplätze für den Mischgang. Durch die speziellen Messer, die je nach Produkt einsetzbar sind, kann er auf jede Anforderung flexibel reagieren. Für die optimale Herstellung unterschiedlicher Wurstsorten lassen sich die Kutter dank der herausnehmbaren Stauwand mit drei verschiedenen Messerarten ausstatten. Das Zusammenspiel aus Messer, Stauwand und der exakten Messerwellendrehzahl sorgt für die ausgezeichneten Endprodukte.

OPTIMALE PROZESSE

Auch der Wolf überzeugt durch clevere Details, die die Abläufe im Betrieb verbessern. So zeichnet die K+G-Wölfe ihre fortschrittliche Sortiereinrichtung aus. Dadurch werden die Hartanteile seitlich abgeführt. Der Anwender kann das aussortierte Material so einfach und schnell kontrollieren und bei Bedarf sofort nachjustieren. Zudem wird durch die seitliche Abführung ein Verschmieren an der Schneckenarbe verhindert und der Anwender profitiert von einem freien und sicheren Arbeitsbereich. Ein weiteres wichtiges Argument für Christoph Alterauge ist die rückwärtslaufende Zubringerschnecke, die dafür sorgt, dass die

► *Ob Touchpanel oder Folientastatur: Die Steuereinheiten der Maschinen sind robust und leicht zu reinigen.*



◀ *Dank der K+G-Sortiereinrichtung werden die Hartanteile seitlich abgeführt, sodass sich das aussortierte Material einfach und schnell kontrollieren lässt.*

im Wolf befindliche Fleischmasse aus dem Trichterboden immer wieder in den Mischkreislauf und in Richtung der Mischwelle befördert und so restlos und homogen durchmischt wird. „Für mich ist vor allem wichtig, die Prozesse in meinem Betrieb am Laufen zu halten“, erklärt er. Ein Vorteil ist für ihn daher auch, dass sich Mischwelle und Zubringerschnecke für die Reinigung leicht und schnell ausbauen lassen, was kostbare Zeit spart.

STARKES TEAMWORK

Christoph Alterauge wäre kein Europameister, wenn er nicht den Anspruch hätte, seine Produkte weiter zu optimieren und setzt auch dabei auf die technische Beratung der Hessen. So gab es einmal einen Fall, in dem er noch nicht hundertprozentig zufrieden war mit einer Lösung. „Mein Berater bei K+G war sofort zur Stelle und wir haben so lange getüftelt, bis ich mit meinem Kutter dank der variabel einstellbaren Messerwellendrehzahlen genau das richtige Ergebnis hatte.“ Diese Expertise und der persönliche Service sind es, die ihn neben der Qualität dieser Maschinen begeistern und die mindestens genauso wichtig sind. „Ich nutze auch den Schleifservice von K+G regelmäßig. Die Kuttermesser und die Schneidsätze des Wolfs werden in eigens dafür bereitstehenden Kunststoffkisten zu K+G geschickt, geschliffen und gehen dann

wieder im Top-Zustand bei uns ein. Besser geht's nicht.“ Volle Punktzahl – besser hätte es auch bei der EM nicht laufen können. Im eigens eingerichteten Pokalzimmer strahlt der riesige Siegerpokal mit Christoph Alterauge und über 130 weiteren Trophäen um die Wette, die schon sein Vater Hermann im Laufe seiner Karriere ins Sauerland holte. Für den Fleischermeister, der den Betrieb vor wenigen Jahren übernahm, ist der neueste Erfolg aus einem Grund ein ganz besonderer: „Er zeigt uns, dass wir unsere Qualität über Generationen hinweg halten. Dank meines Teams – aber auch dank K+G.“ Wer ihn kennt, der weiß: Es wird nicht sein letzter bleiben.

www.qs.alterauge.info, www.kgwetter.de

KONZEPT

FLEISCHEREI ALTERAUGE – WENDEN

In dritter Generation geführter Familienbetrieb im Sauerland mit Hauptgeschäft und fünf Filialen. Europameister 2017 beim Wettbewerb der Confrérie des Chevaliers du Goûte-Andouille de Jargeau.

ERFOLGSFAKTOREN

- Handwerkliche Tradition
- Vertrauen in langjährige Produktionstechnik
- Gutes Teamwork
- Keine Kompromisse bei der Qualität
- Produkte immer wieder optimieren



Ein Wunschberuf

Traditionell und modern – das ist der Familienbetrieb Schmidkunz in Selb an der tschechischen Grenze. Juniorchef Christoph Schmidkunz ist einer der jüngsten Metzgermeister Deutschlands.

Die Metzgerei mit ihrem Hauptgeschäft im oberfränkischen Selb im Landkreis Wunsiedel ist ein Familienbetrieb mit einer ganz persönlichen Note. 1989 starteten Inhaber Horst Schmidkunz und seine Ehefrau Elke als Kleinunternehmer, als sie den Betrieb vom Vorbesitzer übernahmen. 2017 gibt es neben dem Laden sowie der Produktion in der Porzellanstadt eine weitere Filiale in Höchstädt im Fichtelgebirge. Die Mitarbeiterzahl stieg seither von sieben auf 39 sowie vier Auszu-

ERFOLGSFAKTOREN

- Heimische Bauernhöfe als Lieferanten
- Gleichbleibend hohe Qualität
- Regionale Spezialitäten nach eigenen überlieferten Hausrezepten
- Spezialist für Salami und Rohwurst
- Im Auftrag gebräutes eigenes Bier

KONZEPT

METZGEREI SCHMIDKUNZ – SELB

In zweiter Generation geführte Metzgerei. Eigene Schlachtung, Party- und Cateringsservice sowie Betrieb einer Kantine. Eigener Gewölbekeller für besondere Feste und Events.



Fotos: D. Dietrich

bildende. 2016 wurden vier Produkte der Metzgerei vom bayerischen Staatssekretär für Wirtschaft, Franz-Josef Pschierer, für ihre hohe Qualität und Güte ausgezeichnet.

Christoph Schmidkunz könnte man aufgrund seines Aussehens mit einem der Auszubildenden verwechseln – er ist auch kaum älter als seine angehenden Gesellen. Der junge Mann mit dem stets freundlichen Lächeln kletterte jedoch schon eine steile Karriereleiter hinauf. Mit 18 bestand er die Meisterprüfung. Dennoch gibt sich der heute 21-Jährige bescheiden. Etwas heimlicher Stolz blitzt aber dennoch in seinen Augen auf, wenn er von seiner beruflichen Laufbahn erzählt. So habe er als Kind schon im Vorschulalter seinen Vater bei der Warenlieferung im Kleintransporter begleitet. Auch die Mitarbeiter in der Produktion und im Laden hat er stets neugierig bei ihrer Arbeit beobachtet und mit Kunden kokettiert. „Metzger war schon immer mein Wunschberuf“, sagt er. Nach dem Erreichen der Mittleren Reife startete er seine Ausbildung in der Metzgerei Herpich in Hof: „Ich wollte wissen, wie andere Betriebe arbeiten und Erfahrungen sammeln“. Seine Gesellen- und Meisterprüfung bestand er jeweils mit Note 1. Dankbar ist er, dass er dazu damals ein Stipendium der Adalbert-Raps-Stiftung in Anspruch nehmen durfte. Im Anschluss daran erreichte er zusätzlich die Berufsabschlüsse Betriebswirt im Handwerk, Ernährungsberater und Gewürzsommelier. Nun unterrichtet er auch als Fachlehrer regelmäßig angehende Metzgergesellen an der Berufsfachschule Hof.

SALAMI-SPEZIALIST

Die Verteilung der Arbeiten ist klar geregelt. Vater Horst ist für alles Kaufmännische, für die Produktion und alle technischen Dinge verantwortlich. Die Spezialistin und Chefin für Catering & Partyservice ist die Mutter. Neben zwei Filialen betreibt die Metzgerei eine Betriebskantine im Werk eines Automobilzulieferers. In der Frühstückspausen werden die dortigen Mitarbeiter mit Snacks, in der Mittagspause mit täglich wechselnden warmen Gerichten verwöhnt. In der Metzgerei stehen 690 Sorten Fleisch- und Wurstwaren zur Wahl sowie eine Heiße Theke. Das Lieblingsprodukt von Christoph Schmidkunz ist Salami, von der es 32 Sorten zur Auswahl gibt. Seine Spezialitäten: die Edelschimmel-Salami-Sorten. Alle reifen in speziellen Natur- und Klimaräumen nach ei-

nem aufwändigen Verfahren vier Wochen lang. „Darauf bin ich stolz. Sie sind unsere umsatzstärksten Produkte“, betont er. Die Nachfrage nach der Herkunft der Tiere, aus denen die Fleisch und Wurstwaren hergestellt werden, beantwortet er schnell: „Wir beziehen alle unsere Tiere von Kleinbauern im Umkreis von 25 km. Verarbeitet werden Rinder, Schweine, Kälber und hin und wieder Geflügel je nach Jahreszeit. Das Fleisch kommt durchwegs aus ökologischer Aufzucht von regionalen zertifizierten Lieferanten. Geschlachtet wird in Marktrechwitz, einem der kleinsten Schlachthöfe in Bayern.

ERLEBNISORT FÜR FESTE

Die Metzgerei bietet aber nicht nur Raritäten bei ihren Produkten, sondern hat seit 2014 ein „Schatzkästchen“ auf eigenem Grund. Seniorchef Horst Schmidkunz erzählt, dass es damals bei Renovierungsarbeiten in der angeschlossenen, verpachten Gastwirtschaft zu einem außergewöhnlich Fund kam: einem verschütteten Eingang zu einem 300 m² großen Kellergewölbe. Nachdem die Tür frei geschaufelt war, entdeckte man, dass das Gewölbe aus dem Jahr 1802 vor etwa 60 Jahren luftdicht verschlossen wurde. Neben einem Holzfass und Weinflaschen fand man in einer Kassette ein verbrieftes Braurecht, das seine Gültigkeit für immer behalten wird. Im Kulmbacher Brauereimuseum wird seitdem nach diesem Rezept das „Schmidkunz-Zoigl“ (5,3 vol %) ausschließlich für die Metzgerei gebraut – ca. 150 l pro Monat. Entdeckt wurden dort zudem historische Fleischhaken. Die beiden Metzgermeister vermuten, dass im Gewölbe einst Schinken abhingen, die auch in Tücher eingewickelt waren. Das Gewölbe, gemütlich restauriert und romantisch beleuchtet, dient als besonderer Erlebnisort für Feste. Serviert werden hier natürlich Speisen und Getränke aus eigener Produktion. *D. Dietrich*
www.schmidkunz-issbesser.de

PROFI-PARTNER

- **Bandsäge:** Mado
- **Entschwarzer:** Maja Maschinenbau
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Gewürze:** Raps, Frutarom Savory Solutions (Gewürzmüller)
- **Speckschneider:** Treif Maschinenbau
- **Spültechnik:** Jeros



Die Neuheit im Trendmarkt

Streetfood Business ist redaktioneller Partner von:



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

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

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

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



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

Allgäuer Original



Die Metzgerei Hiesinger ist in Oberstdorf der letzte Handwerksbetrieb, der noch selbst schlachtet. Auch deshalb schmecken Gulasch, Suppen, Leberkäse und andere Klassiker in der angeschlossenen Imbiss-Stube mit 45 Plätzen besonders gut.



Wie weit der Großvater von Metzgermeister Max Hiesinger (38) seiner Zeit voraus war, zeigt die Imbiss-Stube, die er 1978 inklusive von acht Ferienwohnungen im vorderen Teil des Hauses errichtete. Es ging um nichts weniger als die selbst hergestellten Fleisch- und Wurstspezialitäten nicht nur in der Heißen Theke im Laden, sondern jedem, der am Haus vorbeikam, in einem gemütlichen Gasträum zum Genuss anzubieten. Und so kann man ohne jeden Zweifel sagen, dass die Metzgerfamilie Hiesinger diesbezüglich zu den Pionieren in Deutschland zählt.

Dieses Konzept hat sich über die Jahrzehnte hinweg bei den Kunden und Gästen etabliert – und das, obwohl die Metzgerei nicht direkt im Ortskern von Oberstdorf liegt, sondern einige Gehminuten davon entfernt. „Die Leute müssen schon gezielt zu uns kommen, wenn sie unsere Spezialitäten im Laden kaufen oder vor Ort genießen möchten“, betont Max Hiesinger,

der als dritte Generation in den Startlöchern steht. Nun ist es an ihm, das Werk seines Großvaters und seines Vaters, der ein guter Geschäftsmann und Stratege ist, erfolgreich weiterzuführen. Seinen Meister sowie den Betriebswirt des Handwerks machte er an der Fleischerschule in Augsburg und ist seit 15 Jahren wieder zurück im Betrieb. Etwa zehn Mitarbeiter sind hier fest beschäftigt, dazu mehrere Aushilfen. Drei Mitarbeiterinnen sind für die Küche und die Imbiss-Stube zuständig, die täglich außer wochenends von 10 bis 18 Uhr geöffnet ist. Durchschnittlich werden dort pro Tag 130 Essen im bedienten Service ausgegeben. Die Küche liegt direkt hinter der Theke – die Wege sind also kurz. Nicht nur Touristen und Wanderer lassen sich hier gerne Hausmannskost aus der Metzgerei schmecken, z. B. Leberkäse mit Kartoffelsalat, Schnitzel oder frische Blut- und Leberwürste im Herbst. Die Imbiss-Stube trägt gut ein Viertel zum Gesamtumsatz bei, die Hälfte der Laden, der Rest folgt aus der Belieferung von Hotels und Gastronomen. „Bis auf wenige Wochen im Jahr haben wir gut zu tun“, freut sich der Metzgermeister.

REGIONALE FLEISCHQUALITÄT

Rund 70 m² misst die Fläche der Wurstküche. Daneben sind die Räume für die Schlachtung und die Zerlegung angesiedelt. In der Regel dienstags schlachten Max Hiesinger, sein Vater und zwei Gesellen ein Rind und ein Kalb – vor allem Fleckvieh, das von Bauern aus Oberstdorf und Umgebung stammt und ein Dreivierteljahr auf den Almwiesen weidet.

KONZEPT

METZGEREI HIESINGER – OBERSTDORF

In dritter Generation familiengeführte Metzgerei mit Ladengeschäft, einer gemütlichen Imbissstube und eigenen Ferienwohnungen im Haus. Der Traditionsbetrieb ist u. a. auf Rohwurst, Schinken und Wildspezialitäten spezialisiert.

ERFOLGSFAKTOREN

- Hoher Anspruch an Qualität
- Eigene Imbiss-Stube mit 45 Plätzen
- Langjährige Mitarbeiter
- Regionale Wertschöpfung
- Transparenter Tierbezug

Die Fleischqualität ist dementsprechend hoch. Die Schweinehälften werden von einem kleinen Schlachthaus aus der Region angeliefert und kommen schlachtwarm gegen 6.30 Uhr in der Metzgerei an. Auch hier sind sich die Hiesingers hinsichtlich der Qualität der Ware sicher. „Regelmäßig machen wir auch Hauschlachtungen für einige Bauern, die dann ihre Wurst bei uns abholen“, sagt Max Hiesinger.

DER GANZE STOLZ

In den Kühlräumen reift u. a. Roastbeef in großen Bottichen. Weitere Reiferäume befinden sich im Keller. Dort reift bis zu einem halben Jahr Max Hiesingers ganzer Stolz – der Oberstdorfer Bergschinken. Dieser ist neben vielen anderen Spezialitäten in der Ladentheke zu finden: Kassler, Rindslyoner, Tellersülzen, Pfannengerichte, Brät- und Leberknödel sowie Grillspieße u. v. m. „Zu 95 % stellen wir das in der Theke selbst her“, betont der Metzgermeister. Als SB-Ware gibt es etwa Salami, Chorizo oder Schinken in Scheiben.

Einen Namen haben sich die Hiesingers außerdem mit der Verarbeitung von Wildfleisch gemacht. Die Rohware wird von heimischen Jägern angeliefert oder stammt aus Revieren des Bayerischen Staatsforstes im Raum Sonthofen. Hirsch, Reh oder Gämsen gibt es als Braten; der Großteil davon wird aber zu Hirschwurz, Hirschkochsalami und anderen Spezialitäten verarbeitet. Die Wurst kommt etwa auf 60 bis 70 % Magerfleisch vom Wild sowie Rückenspeck vom Schwein und wird mit Wacholder oder anderen wildbetonten Gewürzen veredelt.



Frage. Deshalb sind die Spezialitäten der Metzgerei auch an vielen Orten präsent, z. B. auch in Hütten des Alpenvereins, die auf etwa 2.000 m Höhe liegen und bis zu 300 Übernachtungsgäste beherbergen können. Dorthin gelangen die Fleisch- und Wurstwaren mit einem Fahrer, der sie zu einer Materialseilbahn bringt. Zudem werden einige kleinere Hütten mit Waren beliefert. Und so kommt es, dass Hiesingersche Kaminwurz, Landjäger, Rohschinken, Salami oder Leberkäse im Glas auch auf dem Berg zahlreiche Liebhaber finden. Und wer dann noch zufällig in einer der Ferienwohnungen der Metzgerei übernachtet, findet sie gegebenenfalls in einem Lunchpaket für eine Wanderung oder für die bevorstehende Heimreise. *mth*

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Cliptechnik:** Tipper Tie
- **Entschwarzer:** Maja Maschinenfabrik
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Frutarom Savory Solutions (Gewürzmüller), Raps, Van Hees
- **Kassensystem:** Bizerba
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Pökelinjektor:** Rühle
- **Räucherammer:** Kerres Anlagenbau
- **Scherbeneiserzeuger:** Maja Maschinenfabrik
- **Speckschneider:** Treif Maschinenbau
- **Spültechnik:** Hobart
- **Verpackungstechnik:** Multivac
- **Wägetechnik:** Bizerba
- **Wolf:** K+G Wetter



Auf's Pferd gesetzt

Metzgermeister Georg Haller (64) aus Erlangen-Büchenbach ist konkurrenzlos in der Region. „Spezialisierung ist wichtig“, sagt er. Der Fleischer muss es wissen: Er ist nach eigenen Angaben der letzte Pferdemetzger in Nordbayern.

Mit diesem Alleinstellungsmerkmal findet er seine Kunden in weitem Umkreis. Viele kommen in seinen Betrieb an der Dorfstraße 9 im Westen Erlangens, der drei Tage pro Woche geöffnet hat. Viele Kunden versorgen er und sein Geselle Dieter Brehm (57) zudem im Verkaufsmobil auf Wochenmärkten, z. B. in Neustadt/Aisch,

Höchstadt, Herrnsheim, Thalmässing, Schwabach, Weißenburg, Schwandorf oder Burglengenfeld. In ländlichen Gegenden wie der Oberpfalz gehe das Geschäft mit Pferdewurst besser als in der Stadt, sagt Dieter Brehm. Dort wachsen die Kinder noch mit herzhaft-kräftigem Geschmack auf und Erwachsene stehen für „gsmackige“ Pferde-Knacker Schlange.

Gut 15 Sorten Frischwurst umfasst das Sortiment; beliebt sind Fleischwurst (10 €/kg), Knoblauchknacker (11 €/kg) oder Leberkäse (9 €/kg). Die rohe Bratwurst hat statt des in Franken typischen Majorans eine feine Knoblauchnote. Als Rohwurst gibt es u. a. Polnische (17 €/kg) und fünf Sorten Salami (18 €/kg) – traditionell, mit Paprika, Kräutern, Knoblauch oder Pfefferkörnern. Wenn es sich ergibt, auch einmal luftgetrocknete Esel-Salami nach italienischem Rezept. An Frischfleisch liegen Rouladen (13 €/kg), Roastbeef (16 €/kg) oder Lende/Filet (30 €/kg) in der Theke. Obwohl Pferdefleisch im Preis deutlich unter Rindfleisch liegt, fett- und cholesterinärmer, eisen-, kalziumreicher und zarter ist, trauen sich laut Dieter Brehm kaum deutsche Kunden ran; das



liege wohl am Streicheltier-Image der Pferde. Dafür lassen es sich viele italienische Kunden schmecken und kaufen gerne auch Familienportionen von 2 bis 3 kg.

Im Imbissbereich lockt die Metzgerei mit zwei Voll- und zwei Teilzeitbeschäftigte Kunden bei Veranstaltungen wie dem Nürnberger Schmankerlmarkt der Handwerkskammer für Mittelfranken z. B. mit einer Pferdeweißwurst (aus je 50 % Pferde- und Schweinefleisch) oder einer Riesen-Rossbratwurst (150 g, 80 % Pferdefleischanteil), frisch vom Rost. Im Verkaufsfahrzeug ist stets eine mit Wasser gefüllte Fritteuse dabei, um Knacker & Co. erhitzen und als Snack in der Semmel anbieten zu können.

GROSSE AUSBEUTE

Warum spezialisiert man sich auf eine Pferdemetzgerei? Leicht paradox nennt Georg Haller, der nach der Metzgerlehre in Fürth 1977 seine Meisterprüfung in Augsburg ablegte, rückblickend seine Beweggründe. Von 1967 bis nach der Jahrtausendwende besaß er selbst Pferde, konnte Beruf und Hobby aber trennen. Er wollte „etwas anderes machen als alle anderen“ und war nebenbei froh, manch schlecht gehaltenes Pferd von seinem Schicksal zu erlösen. 1983 machte er sich mit einem Kollegen selbstständig, seit 1995 führt er den Betrieb allein. Seine Schlachttiere – vor allem Warmblüter – bezieht er aus 100 km Umkreis, von Privatbesitzern und Gestüten.

Pferde werden bis zu 35 Jahre alt, aber für die Fleischqualität sei das Alter relativ egal – wichtig sei der Futterzustand, erklärt der Metzger. Bei Bedarf holt er die Tiere selbst ab. Gab es einen Unfall, z. B. einen Knochenbruch, darf er sie nach Rücksprache mit dem Amtstier-

arzt selbst vor Ort töten. Regelmäßig schlachten ließ er anfangs im städtischen Schlachthof Erlangen, inzwischen im Privatschlachthof Günter Hertlein in Kairindach. 300 bis 350 kg Schlachtgewicht wiegt ein Pferd, rund 60 kg davon sind nicht verwertbar. In die Metzgerei geliefert werden Pferdehälften, die zunächst grob in Viertel (ca. 80 kg) oder Einzelteile wie Schlegel und später fein zerlegt werden. Nach dem Schlachten und Ausbeinen hängen Edelteile wie die Lende eine Woche ab. Dann werden sie vakuumiert und reifen so – je nach Abverkauf – zwei bis drei Wochen nach. Bis zu acht Wochen reifen die Salamis.

WENIGE ORIGINALE

Als wahre Spezialitäten schätzen viele Georg Hallers Produkte vom Pferd, die aus handwerklicher Herstellung zur Rarität werden. Die nächsten Pferdemetzger sind in Amberg, Straubing und Zwiesel beheimatet. 2000 schloss der letzte Kollege in Nürnberg, dessen Wochenmärkte er übernahm. „Konkurrenzlos glücklich“ also? „Ich kann gut davon leben“, sagt Georg Haller. Das Wegsterben der Kriegsgeneration, für die Pferdefleisch als Delikatesse galt, sei spürbar. Viele Verbraucher seien zu „verkopft“ und erkennen den Wert dieses Fleisches als wertvolles Lebensmittel nicht mehr. Ihm selbst macht das Arbeiten großen Spaß, wenn er aus Altersgründen auch die Augen nach einem möglichen Betriebsnachfolger offenhält: „Die Qualität muss stimmen, dann hat unsere Branche für junge Leute eine Zukunft.“ Er jedenfalls ist stolz, wenn er bei jedem Marktauftritt drei oder vier Kunden überzeugen kann, die eine oder andere Pferdefleisch-Spezialität zu probieren. *Horst Buchmann*



ERFOLGSFAKTOREN

- Spezialisierung auf Nischenprodukt Pferdefleisch/-wurst
- Persönlicher Kontakt zu Kunden mit zum Teil weiter Anfahrt
- Präsenz auf Wochenmärkten
- Herkunftssicherheit durch eigenen Schlachtiertransport
- Eigene Zerlegung und Produktion
- Spezialitäten wie Esel-Salami als Alleinstellungsmerkmal

KONZEPT

PFERDEMETZGEREI GEORG HALLER – ERLANGEN-BÜCHENBACH

Kleine, handwerkliche Fleischerei mit vier Mitarbeitern; Spezialisierung auf Pferdefleisch und -wurst mit Vertrieb über den Laden sowie Wochenmärkte in etwa 100 km Umkreis; rollender warmer Imbiss; Rohstoffbezug und Schlachtung regional.

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittsmaschinen:** Graef
- **Berufsbekleidung:** DBL
- **Cliptechnik:** Poly-clip System
- **Därme:** Wiberg
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Gewürze:** Wiberg, Hermann Laue (Hela), Hagesüd
- **Verkaufsanhänger:** Humbaur
- **Wägetechnik:** Bizerba
- **Wolf:** Düker Rex

Foto: Buchmann



Die ganze Welt des Würzens seit 1881

Gewürze, Gewürzmischungen, Veredelung, Convenience und technologische Wertstoffe.

Hagesüd – Kompetenter Partner des Fleischer-Handwerks



Member of **AICL** Group

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 · 71282 Hemmingen · Telefon 07150/94260

www.hagesued.de · E-Mail: info@hagesued.de · Hagesüd

EINZELN PORTIONIEREN

Eine mit Naturbindfaden abgebundene Wurst vereinigt Produktsicherheit mit einem traditionellen Erscheinungsbild. Das abgebundene Produkt ist sicher, da kein Metall oder Plastik beim Separieren der Portionen verwendet wird.

Der Einsatz eines Bindfadens zum Trennen von Wurstportionen verleiht den Produkten eine handwerklich gefertigte Anmutung. Alle Produkte, selbst Feinbrät oder zähflüssige Pasteten, erhalten so ein hochwertiges Aussehen. Das Trennen von Wurstportionen mit Bindfaden in Verbindung mit der hohen Präzision moderner Füllmaschinen ist der neueste Tätigkeitsbereich von Inotec. Produktportionen mit Naturbindfaden trennen etwa die Maschinen der Giromatic-Serie. Bei der Vereinzelung von Wurstketten als Vorstufe der Verpackung, entweder direkt nach dem Füllen oder nach dem Koch- oder Reifeprozess

können Wurstschneidemaschinen dieses Herstellers nützlich sein. Die hohe Präzision beim Schneiden sowie ein Scan Modus zum Einstellen der Maschine – hier kann die gesamte Wurstkette gescannt werden um den optimalen Schnittpunkt für das jeweilige Produkt zu finden – sorgen für eine maximale Gutausbeute beim Schneiden. Vielfältige Bedienmodi erweitern das Anwendungsspektrum der Maschinen. So können etwa mit einem speziellen Schnittmodus Cabanossi Sticks, Wurststücke für Pizzabeläge, Suppeneinlagen oder Partyhäppchen geschnitten werden. Eine Zählfunktion erleichtert die Herstellung von Großpackungen – beim Erreichen der gewünschten Menge stoppt die Maschine

automatisch für einen definierte Zeit. Für hochwertige Salamiprodukte gibt es außerdem eine Spezialmaschine, die Wursttrennstellen herausschneidet. Diese neue Maschinengeneration punktet laut Hersteller mit einem modernen Konzept, abgerundeten Ecken, freien Zugängen zu allen Reinigungs- und Wartungselementen sowie höheren Geschwindigkeiten und höchstmöglicher Präzision. Alle Maschinen der „iT Generation“ arbeiten mit einem 10,4“-Touch-Screen-Bedienpanel, das via Industrie-PC gesteuert wird. Sie sind komplett sprachfrei gestaltet; intuitiv zu bedienende Symbole führen den Anwender zum gewünschten Ergebnis. Die Wursttrennmaschinen kennzeichnet ein hygienisches und dynamisches Maschinendesign, das alle Anforderungen hinsichtlich Reinigung, Sauberkeit und Ergonomie erfüllt. www.inotecgmbh.de



Abbindemaschine
Giromatic IGS2-iT



Wursttrennmaschine
WT99-iT



GENAUERERERERER GEHT NICHT

HANDTMANN VF 800

UNSERE PORTIONIER-VORTEILE FÜR IHREN GEWINN

- Langzeitstabile Gewichtsgenauigkeit durch neues Flügelzellenförderwerk. Schonend. Nachstellbar. Verschleißarm. Perfekt.
- Präzise Verarbeitung schwer zuführbarer und empfindlicher Massen.
- Integrierte Gewichtskompensation für genaueste Gewichte.
- Kraftvolle Dynamik durch spezielle High-End Servoantriebe.

Erfahren Sie mehr: www.handtmann-vf800.de



handtmann
Ideen mit Zukunft.

PROFITIEREN SIE VON DER SAGENHAFTEN HANDTMANN PORTIONIERGENAUIGKEIT:

Denn jedes Gramm zählt!



↑ Optimale Zuführung



↑ Neuer Pumpenrotor



↑ Modernste Antriebstechnik



↑ Neueste Steuerungstechnologie

**Jedes verschenkte Gramm multipliziert sich minütlich.
Mit dem VF 800 multiplizieren Sie Ihren Gewinn.**

- Übertroffene Portioniergenauigkeit ist Ihnen in allen Anwendungen sicher, ob Füllen, Portionieren, Abteilen, Koextrudieren, Dosieren oder Formen.
- Und erst recht bei allen Produkten. Ganz gleich, ob in klassischen Wurst- und Fleischanwendungen oder bei gefragten Trend- und Convenience-Produkten.
- Grammgenau portionieren in alle Behältnisse, Därme, Alginathüllen, Becher, Schalen oder Sonstige, die der Verbraucher wünscht.



GENAUIGKEIT IST, WENN GIVE-AWAY NICHT MEHR MESSBAR IST!

Der VF 800 schafft grammgenaue Produktqualität!



Präzise injektieren

Die automatischen Pökelinjektoren der Baureihen PI 17/ PI 21M/ PI 57M/ PI 26M/ PI 52M von Günther Maschinenbau sind robust verarbeitet und kompakt gebaut. Mit der neuen Baureihe der vollautomatischen Reversier-Servo-Injektoren PI 124M/156M mit hoher Einspritzgenauigkeit und Funktionalität schließt das Unternehmen die Lücke zwischen Handwerk und Industrie und bietet so ein Modell mit fast allen Industriekomponenten. Neben einer 4,3"-Touchscreen-Steuerung verfügt der Injektor über USB-Druckeranschluss, Ethernet-Schnittstelle zur An-

bindung an vorgelagerte Steuerungssysteme für Standard-Injektoren sowie eine RS 232-Schnittstelle. Das Schnellwechsel-Nadelbrücken-System zum Variieren zwischen Steaker-Messern und Nadeln ist Standard. Der Reversierbetrieb ermöglicht frei wählbare Stopps oberhalb des Förderbandes. Die elektrische Drucküberwachung sorgt für eine hohe Präzision. www.guenther-foodtech.de



WIR DANKEN ALLEN KUNDEN UND FREUNDEN
FÜR DIE TREUE UND VERBUNDENHEIT
UND WÜNSCHEN SCHÖNE FESTTAGE
UND EINEN GUTEN START IN EIN
ERFOLGREICHES JAHR 2018!



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

Flexibel clippen

Mit einer Druckluftzufuhr zwischen 5 und 7 bar arbeiten die fünf Modelle der beck 1-TC Tischclipper-Serie von Beck Clip Systems. Sie versehen Natur- und Kunstdärme neben Beck Aluminium Clips auch mit Clips anderer gängiger Marktanbieter in verschiedenen Dimensionen. Ob Roll- oder Flach-Clip-Verschluss ist bei jedem Modell individuell über eine Wechselmatrize einstellbar. So kann die Verschlussart auf die Empfindlichkeit des Materials oder die benötigte Dichtheit des Verschlusses abgestimmt werden. Eine große Standplatte mit Gummifüßen sorgt für einen sicheren Halt. Das vielfältige Clip-Angebot umfasst Alu-U-Clips in verschiedenen Farben, die es als Riegel, auf Spulen oder auf Tellern gibt. Die Clips sind auch mit marktüblichen Maschinen von anderen Herstellern kompatibel. Durch den mobilen Kundenservice sind Produktschulungen und Installationen vor Ort möglich. www.beck-clips.com

Fotos: Günther Maschinenbau, Beck Clip Systems



FÜLLER UND KUTTER

Wir haben über fünfzig Jahre Erfahrung.



Die Vakuumfüllmaschinen der **Serie 200** und **300** sowie die Kutter der **Größe 50** und **70**, sind speziell für Handwerksbetriebe konzipiert. Innovatives Hygienesdesign, effektive Technik und Energieeffizienz garantieren höchste Produktionssicherheit.



www.dueker-rex.de



Trendprodukte formen

Eine effiziente Gesamtlösung von Handtmann ist ein Multiform-System, das geformte Produkte wie Burger oder Bällchen direkt in Schalen platziert. Der Vakuumfüller VF 616 mit Füllwolf zerkleinert und portioniert schonend und grammgenau. Mit dem synchronisierten, modularen Formsysteem MBF1 ist die Herstellung vielfältiger geformter Produkte in variabler Produktgröße (rund, eckig oder länglich) aus Fleisch- oder anderen Produktmassen möglich – auch Scheiben und Sticks. Eine Produktionsleistung mit Taktzahlen bis zu 400 Portionen pro Minute sowie hohe Portions- und Gewichtsgenauigkeit mit Einsparen von Rohmaterial sorgen für eine wirtschaftliche Produktion. Optional ist das Einlegen der Produkte nachgegliedert direkt in Schalen möglich, indem sie das synchronisierte Rückzugsband VRB1 schonend in vom Intray-Einleger bereitgestellte Schalen befördert: individuell in Stückzahlen nach Wahl, gestapelt oder geschindelt und fertig für eine nachgeschaltete Verpackung. www.handtmann.de

Kühlräume entwickeln

Neben dem Ladenbau sowie Dry Age-Kühl- und Reiferäumen entwickelt Kramer auch klassische Kühlraumbau-Lösungen für Fleischereien. Vom Boden bis zur Decke, von den Wänden bis zur Tür – jedes Konzept entsteht im engen Dialog mit dem jeweiligen Kunden – egal ob konventioneller Aufbau, Sandwich-Elemente oder Edelstahlverkleidungen. Zuverlässige, konstante Temperaturen werden durch die Nutzung modernster



Technologien erreicht und die Arbeitsabläufe des Betriebs unterstützt. Mit dem Sockelabschlussprofil KFB 70925 verfügt das Unternehmen über eine ideale Lösung der Bauwerksabdichtung. Die Übergabe erfolgt schlüsselfertig. www.kramer-kuehlraumbau.de

ANZEIGE

STROHSCHWEINE VON FAIRFLEISCH

– AUS HANDWERKLICHER SCHLACHTUNG



Bundesweit entstehen momentan unterschiedliche Initiativen unter dem Begriff „Strohschwein“. Bei allen Unterschieden ist ihnen gemeinsam, dass die Schweine mehr Platz bekommen und einen mit Stroh eingestreuten Stallbereich haben.

Die Fairfleisch GmbH vertreibt seit Jahren ausschließlich Fleisch aus artgerechter und biologischer Tierhaltung. Das Unternehmen hat rund 30 landwirtschaftliche Betriebe als Lieferanten. Schweine, die unter der Eigenmarke „Fairfleisch“ angeboten werden haben Langschwänze, Auslauf, mindestens doppelt so viel Platz wie gesetzlich

vorgeschrieben, ausschließlich heimische Futtermittel und selbst die Mutterschweine und Ferkel müssen aus Strohbetrieben kommen. „Ich darf mit Stolz sagen, dass dies das höchste Niveau ist, dass es derzeit am Markt gibt“, so Matthias Minister. Das „Strohschwein“ vertreibt die Fairfleisch GmbH als Zweitmarke. Damit wurde eine zusätzliche, einfachere

und preisgünstigere Variante geschaffen. „Es ist völlig widersprüchlich, wenn man große Anstrengungen für eine artgerechte Tierhaltung unternimmt und dann die Schweine in einem Großschlachtbetrieb abfertigt, nur um ein paar Euro zu sparen“, sagt Matthias Minister. Daher werden alle Fairfleisch-Schweine (und auch die Rinder) im regionalen Metzgerschlachthof in Überlingen vom eigenen Personal geschlachtet. Fairfleisch versteht sich als Partner des Fleischerhandwerks. Es sei aber nun endlich an der Zeit, dass sich die Metzger zur nachhaltigen, artgerechten Tierhaltung bekennen, so Matthias Minister.



fairfleisch
ARTGERECHT & GUT

Fritz-Reichle-Ring 4 | 78315 Radolfzell am Bodensee
Tel.: (07732) 82 13 45 | Fax: (07732) 821355
info@fairfleisch.de | www.fairfleisch.de

Fotos: Handtmann, Kramer

Mittelfach als Clou

Die neue Spießschale von ES-Plastic eignet sich mit zwei Fächern (358 ml und 193 ml) vor allem für Fingerfood wie Hackbällchen, Frühlingsrollen oder kleine Schnitzel. Die Polypropylen-Verpackungslösung ist 187 mm lang, 137 mm breit und 37 mm hoch. Ihr Clou ist ein längliches Mittelfach, in das kleine Spieße oder eine Minigabel passen. Kunden öffnen einfach die Oberfolie und können die Häppchen picken und genießen. Anstelle von Spieße ist es möglich, im Mittelfach einen schmal verpackten Dip oder Currysauce unterzubringen. Die Schale ist in mehreren Farben erhältlich und lässt sich auf Wunsch technisch fit für Mikrowelle oder Tiefkühltruhe machen. www.es-plastic.de



Allrounder zum Füllen

Die Füller der Serie 400 von Rex Technologie sind universell einsetzbar und verfügen über Klapptrichter in den Größen 100, 160, 250 und 350 l. Das glattflächig und hygienisch gestaltete Maschinengehäuse ist selbsttragend und besteht komplett aus Edelstahl. Das große Flügelzellenförderwerk garantiert laut Hersteller in verstärkter Ausführung eine hohe Portioniergenauigkeit. Kein Quetschen und Schmieren: Alle Füllmassen werden schonend transportiert, auch bei größeren Bräteinlagen, Fleischstücken oder Rohwurstanwendungen. Die Förderwerke gibt es mit acht, zwölf oder 14 Schiebern, aber auch mit Blindschiebern. Das Modell RVF 400 verfügt über eine neue entwickelte Hebe-Kippvorrichtung. Die Touchscreen-Steuerung steuert Clipmaschinen, Rex-Aufhängelinien oder Vorsatzgeräten an. Das Abdrehen von Kunst- bzw. Naturdärmen erleichtert die optionale Darmhaltevorrichtung. www.rex-technologie.com



Aus der Praxis, für die Praxis

Das Wissen erfahrener Metzgermeister floss in die Entwicklung der DP 3 von Vemag Maschinenbau ein. Ob Geradeausfüllen, Clippen, Abdrehen von Collagen- und Schälldarm oder Naturdarm mit gleicher Länge, gleichem Gewicht und Kaliber: Die Füllmaschine erfüllt alle Anforderungen. Zudem ist sie ohne großen Umrüstaufwand zur Herstellung von Snackprodukten einsetzbar. Auch Massen mit großstückigen Einlagen wie Bierschinken portioniert sie schonend. Dazu werden einige Schieber gegen Blindflügel ausgetauscht, wodurch das Kammervolumen steigt. Die Drehschieberpumpe transportiert das Füllgut fast reibungsfrei von der Zubereitung zum Auslauf. Ein großes, leicht ablesbares Grafikdisplay führt den Anwender zum Ziel. Die Steuer-elektronik liegt innerhalb der Maschine in einem dampf- und staubdichten Gehäuse. Die Form des Trichters verbessert die Produktzuführung und minimiert Restmengen an den Innenwänden. Der Trichter ist zum Bediener hin leicht ausgebuchtet, was das Beladen und Reinigen erleichtert. www.vemag.de



Fotos: ES-Plastic, Rex-Technologie, Vemag Maschinenbau

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

STEUERN & ERNEuern



Mathias Bothe



Herbert Dohrmann



Die Annahme des Perspektivbeschlusses, der eine direkte Einzelmitgliedschaft beim Deutschen Fleischer-Verband ermöglicht, ein Kompetenzverbund sowie die Vorstellung einer Nationalmannschaft für Nachwuchskräfte im Fleischerhandwerk waren die Höhepunkte eines sehr lebhaften Bundesverbandstages in Potsdam.

Mit dem Tagungsort 2017, der ebenso wie Wittenberg eine wichtige Rolle in der Reformation spielte, hatten die DFV-Verantwortlichen unterbewusst ein Zeichen für Erneuerung gesetzt. Das Kongresshotel am Templiner See bot für den 127. Deutschen Fleischerverbandstag einen professionellen Rahmen für Gespräche, Diskussionen sowie zukunftsträchtige Entscheidungen. Der Gastgeber war der Obermeister der Fleischer-Innung Potsdam, Mathias Bothe, der die Teilnehmer beim Gastgeberabend im Gewölbekeller im Haus der Brandenburgisch-Preußischen Geschichte willkommen hieß. Bei der Matinée am folgenden Vormittag war erstmals seit vie-

len Jahren kein Bundes- oder Landespolitiker zu Gast, um eine Sonntagsrede zu halten, sondern der ehemalige Bundesliga-Schiedsrichter Lutz Wagner. Dieser verteilte in einem impulsiven und mitreißenden Vortrag spielerisch gelbe und rote Karten und motivierte die Anwesenden so zum aktiven Mitgestalten ihres Handwerks. „Sie sollten einfache Entscheidungsstrukturen pflegen und Entscheidungen auch wirklich treffen. Agieren statt reagieren minimiert die Fehlerquote“, zog er Parallelen zwischen seiner sportlichen Erfahrung und dem Unternehmertum im Allgemeinen. In diesem Sinne plädierte auch DFV-Präsident Herbert Dohrmann nach einem Jahr Amtszeit für

eine hohe Entscheidungsqualität: „Wenn wir Chancen erkennen, sind wir gefordert, entschlossen zu handeln. Es gilt, den Verband und das Fleischerhandwerk für die Zukunft zu rüsten.“ Einige der Herausforderungen sind: Nachwuchsmangel, Tierschutz, Einsatz für die gezielte Förderung regionaler Strukturen, faire Gebühren, Lebensmittelkennzeichnung, weniger Bürokratie und Digitalisierung. „Wir nehmen die Herausforderungen an. Insgesamt sind wir ein gutes Team im Fleischerhandwerk. Ich bin sicher, dass wir alles gemeinsam sehr zuversichtlich angehen können. Was uns dabei hilft: Dass wir gute Partner haben und wir den Kontakt zu Politik, Landwirtschaft und unseren Betrieben

pflegen“, betonte der DFV-Präsident in seiner Rede.

EINIGE VERÄNDERUNGEN

Bei der Mitgliederversammlung folgten nach den Worten dann die Taten im Geiste des Steuerns und Erneuerns. Der Gesamtvorstand hatte einen Perspektivbeschluss als wichtigen Schritt zur Zukunftssicherung vorbereitet, der die Direktmitgliedschaft und einen Kompetenzverbund beinhaltet. Die Delegierten nahmen diesen mit 137 von 162 abgegebenen Stimmen an. Für Direktmitglieder gelten die gleichen Rechte und Pflichten wie für die anderen Mitgliedsunternehmen. Beitragseinnahmen des DFV erhalten die davon betroffenen Innungen und Landesverbände

Fotos: Theimer



Die Gewinner des Wettbewerbes der Gilde-Stiftung „Fit für Azubis“: Hannah Gehring und Leonie Baumeister, Gerhard Kaiser (stv. für Metzgerei Reichenbach) und Lars Bubnick (stv. für Metzgerei Boneberger).

zeitweise rückvergütet. Das Ziel des Kompetenzverbundes ist es, Fachwissen einzelner DFV-Organisationen auch außerhalb der Landesinnungsverbände und Innungen möglichst vielen Mitgliedern nutzbar zu machen. „So schaffen wir exklusive Angebote mit hoher fachlicher Kompetenz“, betonte DFV-Hauptgeschäftsführer Martin Fuchs. Beschlossen wurde zudem, dass es neben dem Präsidenten statt zwei nun vier gleichrangige Vize-Präsidenten gibt, und der Fleischerverbandstag künftig an zwei Tagen, sonntags und montags, stattfindet. Auch externe und interne alte Freund- und Feindbilder gehörten auf den Prüfstand. „Wir müssen die nahe Zukunft darauf verwenden, eigene Standpunkte zu definieren und diese mit Nachdruck vortragen. Dazu können wir alle etwas beitragen. Wir müssen deutlicher werden, wenn es um unsere Belange geht“, rief Herbert Dohrmann den Delegierten zu und erntete nicht nur in diesem Punkt reichlich Applaus.

NACHWUCHS BEGEISTERN

Auch der „traditionelle“ Gala-Abend unterschied sich maßgeblich von denen in der Vergan-

genheit, was nicht nur an der stimmungsvollen Inthronisierung der ersten vier Mitglieder der Nationalmannschaft des Deutschen Fleischerhandwerks durch DFV-Vizepräsidentin Nora Seitz lag. Gemeinsam mit Alicia Utrillas von der DFV-Geschäftsstelle brachte sie diese auf den Weg. Die Rolle des Moderators hätte kaum jemand besser ausfüllen können als der Münchner Obermeister Andreas Gaßner. Das Kernteam der Nationalmannschaft:

- **Leonie Baumeister**, Fleischer-gesellin aus Waibstadt. Sie nahm mit sehr gutem Ergebnis am Bundesleistungswettbewerb 2016 (BLW) sowie am ILW teil.
- **Hannah Gehring** kommt aus Rot am See in Baden-Württemberg, war als Fachverkäuferin ganz vorne beim BLW dabei und legte danach ihre Meisterprüfung ab.
- **Markus Kretschmann**, Fleischermeister aus Meißen in Sachsen, nahm am Bundes- sowie am Int. Leistungswettbewerb 2016 teil.
- **Stefan Weishaupt** aus Aitrach in Bayern bereitet sich auf die Meisterprüfung vor, stand ebenso beim BLW 2017 auf dem Treppchen und sammelte danach Auslandserfahrung.

Näheres zur Nationalmannschaft erläutert Nora Seitz auf Seite 10 in dieser Ausgabe. Nicht nur sie engagierte sich in ihrem ersten Amtsjahr stark, kompetent und

mit viel Leidenschaft für den Branchennachwuchs. Dieser liegt auch weiterhin im Fokus des Bereiches „Werbung und Öffentlichkeitsarbeit“ von DFV-Vize Michael Durst. Er stellte u. a. die drei neuen Ausbildungsfilme für das Portal www.fleischerberufe.de vor, die unter dem Titel „Warum sich eine Ausbildung im Fleischerhandwerk lohnt“ stehen, sowie einen neuen Nachwuchsfilm der Bundesagentur für Arbeit, die in den Metzgereien Hübenbecker in Hamburg und Gruber in Spalt gedreht wurden. Zum Abschluss der Tage in Potsdam lud Michael Durst seine Kollegen zum 128. Deutschen Fleischerverbandstag am 14./15. Oktober 2018 ins Hotel Hafen Hamburg ein. Die Elbmetropole wird dann zum achten Mal Veranstaltungsort des Bundesverbandstages der Fleischer sein. mth
www.fleischerhandwerk.de

Foto: Theimer



Immer das Optimale von Anfang an!



F-Line F40

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



www.frey-maschinenbau.de
info@frey-maschinenbau.de



FLEISCHER



IM AUFBRUCH



8.700 Besucher strömten vom 21. bis 23. Oktober 2017 auf die SÜFFA auf dem Stuttgarter Messegelände. Knapp drei Tage lang war die Aufbruchstimmung auf den Ständen sowie in den Gängen deutlich zu spüren.



Es war eine tolle Messe mit tollen Besuchern, eine Messe, die unser Handwerk wieder ein Stück nach vorn gebracht hat“, resümierte Joachim „Joggi“ Lederer, Landesinnungsmeister für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg. Die Besucherzahl stieg um 5 % gegenüber 2015. Neben Rohstoffen, Maschinen, Berufsbekleidung oder Dienstleistungen standen Snacks und Foodtrucks im Fokus der Fachmesse. „Durch ihre große Bandbreite und die konstant hohe Angebotsqualität konnte die Süffa 2017 ihre Bedeutung als wichtigster Treffpunkt für das Handwerk behaupten“, so Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsführung der Messe Stuttgart. „Es ist gelungen, ein bewährtes Konzept nochmals zu optimieren.“ Auch „Joggi“ Lederer spürte die Aufbruchstimmung: „Ein Trend, der sich schon bei der letzten Süffa abzeichnete. Die Betriebe nehmen wieder Geld in die Hand; viele Anbieter haben gute Aufträge geschrieben.“

häufigsten genannt, aber auch Lebensmittelsicherheit und Hygiene (33 %) sowie Geschäftseinrichtung und Ausstattung (31 %) wurden stark nachgefragt.

Erneut freite auch die „Qualität“ des Publikums die Aussteller. Über ein Drittel (35 %) war in der Geschäfts- und Unternehmensleitung tätig. 82 % der Fachbesucher gaben an, an Einkaufs- und Beschaffungsentscheidungen beteiligt zu sein. Knapp 40 % (2015: 32 %) kamen mit konkreten Investitionsabsichten. Hier stand die Produktionstechnik mit 71 % an vorderster Stelle. Die hohe Besucherqualität bestätigte auch Anton Wahl, Vorstandssprecher der Zentrag eG: „Es kamen viele hochqualifizierte Besucher, mit denen wir gute Fachgespräche führten. Das Fleischerhandwerk zeigt sich sehr vital und blickt optimistisch in die Zukunft.“

KONTAKTE UND AUFTRÄGE

Dieser Optimismus sorgte für Hochstimmung in den Hallen: „Die Süffa 2017 hat unsere Erwartungen übertroffen. Bestandskundenpflege und Neukundengewinnung liefen gleichermaßen gut. Wir hatten sehr viele Interessenten am Stand und konnten direkt auf der Messe Abschlüsse tätigen“, sagt Andreas Wetter, Geschäftsführer von K+G Wetter. Ähnlich begeistert war Sebastian Holzberger, Marketingleiter beim Ladenbauer Aichinger: „Wir hatten einen Gemeinschaftsstand mit Moguntia und ergänzten uns mit unseren Produkten gegenseitig sehr gut. Der Trend geht in Richtung Gastronomie und Verzehr, sodass sich unser Roll ‘n’ Grill als wahrer Türöffner erwies. Das Publikum strömte, wir hatten sehr gute Kontakte. Es wird derzeit sehr gut investiert. Die Auftragslage ist bestens, was man deutlich spürte.“ Und



VITALES HANDWERK

Sowohl regional als auch überregional war die Messe ein Publikumsmagnet: Fast die Hälfte (49 %) aller Besucher nahm eine Anreise von über 100 km in Kauf (2015: 43 %), 5 % reisten aus dem angrenzenden Ausland an. Hier lag Österreich an der Spitze, gefolgt von der Schweiz und Frankreich. Es wurden Besucher aus 30 Ländern registriert. National verzeichnete Bayern mit einem Anteil von 23 % (2015: 19 %) den größten Zuwachs. Aus dem Fleischerhandwerk stammten 71 % der Besucher, 12 % aus dem Bereich Catering und 10 % aus der fleischverarbeitenden Industrie. Beim Angebotsinteresse wurde das Thema Arbeits- und Betriebstechnik mit 49 % am



Freute sich über den Gesamtsieg sowie das „Stuttgarter Rössle“: die Schneider Metzgerei GmbH aus Pliezhausen.

Dianne Seydelmann, Geschäftsleitung der Seydelmann Maschinenfabrik, kommentierte: „Schon am Samstag ging die Messe überraschend gut los – nächstes Mal gerne ein ganzer Tag. Die Süffa ist ein guter Treffpunkt, um Kontakte zu pflegen und zu knüpfen. So konnten wir neben unserer Stammkundschaft viele neue Interessenten begrüßen.“

Erstmals kundenspflege, und wir konnten gut beraten und betreuen. Wir gehen davon aus, dass wir unsere Messeziele erreichen konnten, und kommen zur nächsten Süffa gerne wieder.“

AUSGEZEICHNETE LEISTUNGEN

Erneut hatten das Preisgericht und die Jury bei den zahlreichen Qualitäts- und Leistungs-

wettbewerben die Qual der Wahl: Im Vorfeld der Messe gingen etwa 1.000 Proben aus dem In- und Ausland ein – auf einem „super Niveau mit sehr wenigen Ausreißern“, wie der Jury-Vorsitzende und stellvertretende Landesinnungsmeister für das Fleischerhandwerk, Wolfgang Herbst, bestätigte und ergänzte: „Klassische Produkte in unglaublicher Vielfalt von durchweg sehr guter Qualität. Das sind Dinge, die man industriell nicht herstellen kann.“

Es wurden 788 Gold-, Silber- und Bronzemedallien sowie 63 Pokale vergeben. Gesamtsieger wurde die Pliezhausener Metzgerei Schneider. Der 1934 gegründete Familienbetrieb holte mit 53 eingesandten Proben 38 Goldmedallien und hob sich klar vom übrigen Teilnehmerfeld ab. Bei der Zubereitung ihrer vielfach prämierten Erzeugnisse setzen Jochen und Markus Schneider auf moderne Technik, natürliche Zutaten und überlieferte Rezepturen. Dank dieser Philosophie konnten die Brüder weitere Erfolge verbuchen: Auch den 11. Stuttgarter Schinkenwurst-Wettbewerb ums „Stuttgarter Rössle“, den 13. Int.

Foto: Messe Stuttgart

ANZEIGE

ERWARTUNGEN ÜBERTROFFEN

Die Düker-REX Fleischereimaschinen GmbH aus Laufach präsentierte auf der SÜFFA in Stuttgart ihr aktuelles Maschinenprogramm.

DIE KUTTER der neuesten Baureihe in den Größen 50 und 70 l zeichnen sich durch ihre innovative Technik aus. Viele Pluspunkte wie der Sanftanlauf, die Energieeffizienz, die stufenlose Verstellung über Potentiometer im Schneid- und Mischbetrieb sowie die einfache, strukturierte Bedienung via Folientastatur wurden den interessierten Besuchern erklärt. Speziell das einzigartige Hygienesystem der Maschinen und der inte-

grierte Spülablauf der Kutterschüsseln begutachteten die Standbesucher mit großem Interesse.

AN FÜLLMASCHINEN wurden der Kolbenfüller RKF 130 und die Vakuümfüller der Serien RVF 200, RVF 300 und RVF 400 präsentiert. Erstmals wurde die Füllergeneration RVF 220 vorgestellt. Dieses erste Modell der neuen RVF 200-Serie ist eine kostengünstige Einsteigerlösung in die Vakuümfülltechnik. Aber auch als platzsparende Ersatzanschaffung für eine bestehende Füllmaschine in einem Handwerksbetrieb ist die RVF 220 bestens geeignet. Die Akzeptanz und das Interesse an diesem neuen Modell war sehr zufriedenstellend. Als Ergänzung zu den Vakuümfüllern stellte Düker-REX

diverse Vorsatzgeräte zum Herstellen spezieller Sonderprodukte wie Knödel, Burgerpattys und Cevapcici, sowie Portionsanwendungen von Pasteten bis hin zu Konserven vor.

GENERELL ZEIGTE SICH DÜKER-REX zufrieden mit der im Vergleich zu den Vorjahren sehr gut frequentierten Messe. Das Interesse der fachkundigen Besucher auf dem Messestand übertraf die gestellten Erwartungen, wodurch die SÜFFA 2017 seitens Düker-REX als erfolgreich bezeichnet werden kann



Düker-Rex
Fleischereimaschinen GmbH

Im Gewerbegebiet 17
63846 Laufach
info@dueker-rex.de
www.dueker-rex.de



Kochpökelwaren-Wettbewerb, den 22. Int. Brühwurst-Wettbewerb und 19. Int. Pasteten- und Rouladen-Wettbewerb entschied die Metzgerei für sich. Im Wettstreit um den Titel des Schinkenkönigs überzeugte die *Metzgerei Meier* (Gommiswald/CH). Den ersten Platz im 7. Int. Kochwurst-Wettbewerb belegte die Gerlinger *StirnerSinn Kronenmetzgerei*. Sieger des 5. Int. Rohwurst-Wettbewerbs sind – mit je fünf Goldmedaillen – die *Metzgerei Mertz* (Emmendingen) und die *Obere Metzgerei Franz Winterhalter* (Elzach). Im 15. Int. Rohschinken-Wettbewerb teilt sich die *Metzgerei Winterhalter* den Platz auf dem Treppchen mit *Hofmann's Fleischereifachgeschäft* (Osterburken).

KREATIVER NACHWUCHS

Vor einem begeisterten Publikum wurden während der Süffa weitere Wettbewerbe ausgetragen. Siegerin des 14. Int. Nachwuchs-Platten-Wettbewerbs wurde *Maria-Christina Gerg* (Metzgerei Haller, Bad Tölz) mit drei Goldmedaillen. In der Disziplin „Fingerfood & Flying Buffet“ setzten sich *Dirk Freyberger* (Metzgerei Freyberger, Nürnberg) und *Katharina Bertl* (Metzgerei Haller, Bad Tölz) durch. Die leckersten schwäbischen Maultaschen machte die *Metzgerei Frank Winter* (Schorndorf). Spannend war auch der Berufsschulwettbewerb, da aufgrund genau abgewogener Ausgangsmaterialien „absolute Waffengleichheit“

herrschte. „Was die jungen Leute innerhalb einer Stunde zustande brachten, war grandios“, betonte Wolfgang Herbst. An den Start gingen 41 Teams mit 80 Teilnehmern, von denen 43 Gold (22 Teams), 27 Silber (14 Teams) und zehn Bronze (5 Teams) errangen. Aus dem hochklassigen Teilnehmerfeld hoben sich drei Auszubildende hervor: *Nicole Hofmann* und *Jan Schübler* (beide vom Staatl. Beruflichen Schulzentrum Aschaffenburg sowie *Katharina Egger* (Gewerbliche Schule Schwäbisch Gmünd). Sie erreichten mit ihren Teams als einzige die Höchstpunktzahl (100 Punkte). Die nächste Süffa findet vom 20. bis 22. Oktober 2018 statt. www.sueffa.de

Franz-Oberthür-Schule Fleischer-Azubis top

Auch die Fachklassen für Fleischer und Fachverkäufer im Fleischerhandwerk der Würzburger Franz-Oberthür-Schule besuchten die Süffa. Dabei lernten die Schüler Neuerungen und aktuelle Trends kennen. Dort wird zudem ein Berufsschulwettbewerb organisiert, bei dem der Branchennachwuchs sein Können unter Beweis stellen kann. Dazu erklärten sich 14 Schüler bereit. Sie bereiteten sich im Vorfeld gründlich auf die anstehenden Aufgaben vor und stimmten ihre Produktvariationen jeweils im Team aufeinander ab. Im Wettbewerb hatten sie 60 Minuten Zeit, ihre Arbeiten anzufertigen. Dabei stellten sie Schinken-Braten-Platten, gefüllte Rollbraten oder andere Convenience-Produkte her und präsentierten sie der Jury. Nach der Bewertung wurde der Wettbewerbsbereich für Besucher geöffnet. Diese bewunderten die ausgestellten Erzeugnisse. Die sieben Teams der Schule wurden mit fünf Goldmedaillen, einer Silber- und einer Bronzemedaille belohnt. www.franz-oberthuer-schule.de



Version 14.5

Erstmals präsentierte *Syner.com* die Version 14.5 der Warenwirtschaftssoftware *Apro.con* live. Damit ist es möglich, Filialbestellungen auf dem Handy oder Tablet zu erfassen. Verantwortliche sparen sich so Bestellungen per Fax oder E-Mail. Welche Artikel bestellt werden, lässt sich tages- und filialabhängig steuern. So haben Filialen etwa die Möglichkeit, Waren nur am Produktionstag zu bestellen, um eine optimale Frische zu bieten. Mit der App für Business-Bestellungen können Kunden Waren per Web-Bestellformular ordern – inkl. automatisch ausgehandelter Konditionen, Abnahme-

mengen in der Vergangenheit sowie Angebotsartikeln. Zudem bietet die Software erweiterte Funktionen zu Statistiken und zur Kennzahlenberechnung. Verantwortliche erstellen Reports und Diagramme in wenigen Schritten und treffen so fundierte Entscheidungen auf Basis exakter betriebswirtschaftlicher Auswertungen. www.syner-con.com

Gemeinsam in die Zukunft

Zum fünften Mal war *Lindner Computersysteme* als Aussteller auf der Süffa vertreten. „Aber die Süffa dieses Jahr war etwas anders, als die der Jahre zuvor“, sagt Gerhard Lindner. Die Frage der Kunden lautete nicht mehr „Haben Sie eine Software?“, sondern „Wie können wir gemeinsam in die Zukunft gehen?“ Sich auf dem Erreichten auszuruhen, sei keine Option für das Unternehmen sowie für seine Kunden. „Die Innovation, die wir auf der Süffa präsentieren und auf reges Interesse gestoßen ist, sind unsere elektronischen Preisschilder und Filialbestell-Tablets. Auf Marktsituationen zu reagieren, schnell, modern und unkompliziert: Das ist das Gebot für jeden, der seinen Verkauf im Griff haben möchte“, resümiert er. www.pclin.de



NEUE IDEEN FÜR MEHR EFFIZIENZ

K+G Wetter überzeugt auf der SÜFFA 2017 mit cleveren Lösungen für höchste Qualität

Lösungen, die das Fleischerhandwerk besser und effizienter machen – damit hat K+G Wetter im Vorfeld der diesjährigen SÜFFA nicht zu viel versprochen. Zahlreiche Messegäste nutzten die Gelegenheit, sich selbst von den fortschrittlichen Maschinen und cleveren Neuheiten des hessischen Traditionsunternehmens zu überzeugen. „Unsere Wurzeln liegen im Handwerk, deshalb wissen wir, worauf es dort besonders ankommt“, betont Geschäftsführer Andreas Wetter. „Umso mehr freut es uns, wenn Kunden uns im Gespräch bestätigen, dass unsere Ideen ihnen tagtäglich die Arbeit erleichtern. Auch deshalb war die SÜFFA für uns einmal mehr ein voller Erfolg und ein Gewinn für beide Seiten.“

MESSE-HIGHLIGHTS: VAKUUM-KUTTER UND TOUCHPANEL

Für Begeisterung am gut besuchten Messestand sorgte der neue, 120 l fassende Vakuum-Kutter. Die Besonderheit liegt hier im geteilten Lärmschutz-Deckel, der den Zugang zur Schüssel deutlich bequemer und das Be- und Entladen des Kutters um einiges schneller macht – schließlich muss nicht mehr der ganze Deckel angehoben werden, sondern nur noch der vordere Bereich.

Auch mit seiner neuen Touchpanel-Generation für Handwerkskutter beeindruckte K+G Wetter das Fachpublikum nachhaltig. Die fortschrittliche Steuereinheit kombiniert die moderne Bedienung per Touchscreen mit einer Drucktastentechnik. Häufig genutzte Befehle lassen sich so schnell und einfach über prominent platzierte Leuchtringtasten auslösen, z. B. das Öffnen und Schließen des Messerdeckels oder das Anpassen der Geschwindigkeiten. Weitere Befehle können direkt über das übersicht-



Rund 100 Mitarbeiter arbeiten bei K+G Wetter in Biedenkopf-Breidenstein an den fortschrittlichen Maschinen und cleveren Neuheiten, die auf der SÜFFA präsentiert wurden.

liche Touchdisplay ausgelöst werden, das sich natürlich mühelos an individuelle Anforderungen anpassen lässt.

EINFACHER ZUGANG UND HYGIENISCHES SORTIEREN

Kleine Details, die den entscheidenden Unterschied machen – K+G Wetter ist bekannt für clevere Lösungen. Für mehr Effizienz im Handwerk sorgt etwa der „Easy Access“, der in den neu entwickelten Winkelwölfen und Misch-Winkelwölfen E 130 / G 160 zum Einsatz kommt und über die großzügige Öffnung einen direkten Zugang zum Wolftrichter ermöglicht. So lassen sich z. B. Gewürze einfach hinzugeben und auch die Reinigung wird erleichtert, denn das Ein- und Ausbauen von Mischwelle und Zubringerschnecke ist schnell erledigt. Für ein Höchstmaß an Hygiene und Effizienz hat K+G Wetter zudem seine fortschrittliche Sortiereinrichtung weiter optimiert. Über eine praktische Steckverbindung ist es möglich, die Sortiereinrichtung werkzeuglos innerhalb weniger Sekunden aus- bzw. wieder einzubauen. Ob manuelle oder pneumatische Einrichtung: Die einzelnen Bauteile sind so im Handumdrehen wieder sauber. Eines steht schon heute fest: Als starker Partner des Handwerks wird K+G Wetter auch auf der nächsten SÜFFA den Fortschritt vorantreiben – für höchste Qualität und puren Genuss.

◀ Für mehr Effizienz im Handwerk: der neue Vakuum-Kutter VCM 120 von K+G Wetter.

▼ Die pneumatische Einheit von K+G Wetter ist jetzt vollständig im Korpus des Wolfs verbaut und kommt so erst gar nicht mit dem zu verarbeitenden Produkt in Berührung – ein echtes Plus in puncto Hygiene.



K+G WETTER

Goldbergstraße 21
35216 Biedenkopf-Breidenstein
www.kgwetter.de

Abwechslung in der Theke

Mit der Sorte „Pikante Kräuter“ geht der „Grünländer des Jahres“ von Hochland in die fünfte Runde: Zeitlich begrenzt auf ein Jahr, bringt der Käse den aromatischen Duft und Geschmack von Basilikum und Thymian, kombiniert mit einem Hauch Chili, auf den Tisch. Seit 2013 kreiert der Käsespezialist eine neue, attraktive Geschmacksvariante dieser Marke und steigert so seine Attraktivität für Käseliebhaber, die die Abwechslung lieben. Die beliebte Schnittkäsemarke gibt damit zusätzliche Impulse – auch in der Käsetheke. Der neue „Grünländer des Jahres“ kombiniert eine ausgewogene Mischung aus Basilikum, Thymian, Petersilie, Paprika, Zwiebeln und Chili, wobei Basilikum und Thymian die Hauptnoten sind. Schnittkäse mit Kräutern ist laut Nielsen in Deutschland die viertstärkste Geschmacksvariante bei Hart- und Schnittkäse. Eine pikante Variante mit einem Hauch von Chili, eben „Pikante Kräuter“, gibt es derzeit unter den Top-Marken nur von Grünländer.

Die Käsespezialität ist aus Milch hergestellt, die ausschließlich von Bauernhöfen aus der Region der Molkerei stammt. Alle Sorten verzichten auf Gentechnik und kommen ohne künstliche Zusätze und ohne Konservierungsstoffe aus. Der Käse ist von Natur aus laktose- und glutenfrei.
www.gruenlaender.de,



Pikante Pizza-Schnecken

Zutaten: (für 4 Personen)

- 300 g „Grünländer Mild & Nussig“
- 2 Packungen Pizzateig (aus dem Kühlregal)
- 1 Dose Tomatensugo
- 22 Scheiben Tiroler Speck
- 1 Bund Majoran
- 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die ausgerollten Pizzaböden mit etwas Tomatensugo leicht bestreichen, mit Speck und dem „Grünländer Mild & Nussig“ belegen sowie mit Majoran bestreuen. Pizzaböden je zu einer Rolle zusammendrehen und danach in daumendicke Scheiben aufschneiden. Die Pizza-Schnecken auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 185°C etwa 12 Minuten ausbacken. In der Zwischenzeit aus dem restlichen Tomatensugo, etwas Olivenöl, Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine leichte Soße zum Snack erstellen. **Tipp:** Außerhalb der Saison kann auch gut getrockneter Majoran verwendet werden.

Genuss mit Mehrwert

Mit den saisonalen Wild- und Geflügelspezialitäten der Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford können Fleischereien einen Mehrwert zu Ware im SB-Regal schaffen. Ein Beispiel dafür ist die Mini Pâté im dekorativen S/W-Becher, eine Lebercreme aus frischem Schweinefleisch und milder Schweineleber, die – je nach Sorte – von einem fruchtigen oder pikanten Topping gekrönt wird. In Handarbeit wird auch die Entengalantine mit Truthahnbrät hergestellt, die grobes Brät, mageres Geflügelfleisch, Croûtons, Lauch und Brokkoli enthält. Bis Ostern 2018 erhältlich ist die Rehpastete mit Schweineleber, die neben den Fleischanteilen mit Sahne, Waldpilzen, kanadischen Preiselbeeren und Pistazien verfeinert ist. Alle Produkte kommen ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe aus. www.bedford.de



Wings vom Grill

Die Fleischbasis für das Wintergrillen gibt es beim Metzger des Vertrauens. Eine Basis für mehr Geschmack finden Interessierte im Sortiment von Heinz Foodservice. Ein Tipp sind etwa winterlich marinierte Chicken Wings. Diese werden über Nacht in einer Marinade aus Heinz Barbecue Sauce, Honig, etwas Ketchup und Sriracha sowie Knoblauchsauce eingelegt. Durch das wiederholte Bestreichen mit der Sauce bleibt das Fleisch saftig. In der 875-ml-Squeeze-Flasche gibt es zudem ein Gherkin Relish für exotische Genüsse.
www.heinzfoodservice.de

Für festliche Anlässe

Für Weihnachtsfeiern, Stehempfänge oder das Silvesterfest stellt Edna International die beliebtesten Artikel fürs Buffet vor: Vom klassischen Weizenbaguette bis zum Petit Four ist dabei für jeden Gang etwas dabei. Wie wäre es etwa mit der Baguette-Kiste? Diese enthält ein saftiges Kürbisbaguette, das mit Kürbiskernen bestreut und eingebackenem Kürbisfleisch verfeinert ist. Für herzhaftes Häppchen eignet sich auch die Flying Burger Mischkiste. Damit können eigene Kreationen in vier farbigen Buns zur Geltung gebracht werden. Für den süßen Abschluss hält das Unternehmen die Mischbox Petit Fours bereit. Sie wartet mit Mini-Eclairs mit weißer und Vollmilchschokolade, schokolierten Windbeutel und soften Brownies auf. www.edna.de



Bewerben Sie sich jetzt für den

FLEISCHER-HANDWERK

Award 2018

Mit dem **FLEISCHER-HANDWERK Award 2018** werden zum 5. Mal technische Innovationen in der Fleisch- und Wurstverarbeitung ausgezeichnet, die einen nachhaltigen Vorteil für den verarbeitenden Betrieb und die Qualität der produzierten Lebensmittel haben.

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

Ausschreibung:

Die Ausschreibung für den FLEISCHER-HANDWERK Award ist ab sofort eröffnet und endet am **19. Januar 2018**.

Bewerbung:

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

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

Preisverleihung:

Die Prämierung der preisgekrönten Projekte und Entwicklungen erfolgt am **21. März 2018** auf der **Anuga FoodTec** in Köln im Rahmen einer fachöffentlichen Veranstaltung. Die Preisträger werden zudem mit einer Urkunde ausgezeichnet. Über die Siegerprojekte wird nach der Messe in FLEISCHER HANDWERK ausführlich berichtet.



Preiskategorien:

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



Award
2018

1. Platz

?

Kategorie:
Verarbeitungs-
maschinen

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

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



Klassiker in Aktion

Im Rahmen einer Vkf-Aktion rückt Homann Foodservice die Nadler Remoulade in den Fokus. Den Klassiker gibt es nun ohne Konservierungsstoffe. Zudem können Profis in C&C-Märkten sowie über den Zustell-Großhandel Prämien sammeln, z. B. ein Dick Allzweckmesser mit Wellenschliff, einen Profi-Vorbinder oder einen hochwertigen Automatik-Stockschirm mit Windproof-System und Stahlstock. Die Remoulade 50 % ist in drei Gebindeformen erhältlich: 5-kg-Eimer, 2,5-kg-Schale und 875-ml-Profittube. Nadler Finessa mit 80 % Fett gibt es ebenso in der 875-ml-Profittube. Auf allen Produkten sind im Aktionszeitraum o.K.-Sammelpunkte (1, 2 oder 4 Pkt.) angebracht. Die Remoulade eignet sich z. B. zum Verfeinern und Garnieren. www.homann-foodservice.de

Etiketten für das Fleischerhandwerk

Die isega-zertifizierten Schlaufenetiketten von Mediaform können u. a. zur direkten Kennzeichnung von Fleisch- und Wurstwaren sowie als Kistenanhänger für Euroboxen E2 genutzt werden. Ihre hochverdichtete, 150 µ starke PE-Folie (HDPE) überzeugt durch sehr hohe Zug- und Reißfestigkeit und ist resistent gegenüber Öl, Fett, Blut, UV-Strahlung und zahlreichen Chemikalien. Die Etiketten sind in unterschiedlichen Ausführungen erhältlich und können mit flexiblen Thermotransferdruckern wirtschaftlich bedruckt werden. Das Schriftbild bleibt selbst bei starken Temperaturschwankungen, in Kühlumgebungen oder bei Nässe dauerhaft lesbar. shop.mediaform.de/lebensmittelkennzeichnung



Präsentation auf Stufen

Eine Thekentreppe für die Präsentation von Snacks, belegten Brötchen, Sandwichs oder Fingerfood im Glas beim Catering führt FMU. Durch den Stufenaufbau rücken auch Snacks im hinteren Teil der Theke in den Fokus. Standard ist ein dreistufiges Modell (BxHxT: 400x580x70 mm) aus schwarzem, kratzfestem Kunststoff, das aus einem Stück gefertigt ist. Durch die feine Narbung bleiben keine Finger-



abdrücke zurück. Die Thekentreppen gibt es in weiteren Größen und Formen; sie sind für alle Thekenarten anpassbar. Auf Wunsch wurden schon übergroße Thekentreppen mit 1.050 mm Tiefe und 615 mm Höhe verwirklicht. www.fmugmbh.de



Anhänger-Abverkauf

Mit einem Inventurabverkauf schafft der Anhängerspezialist Wörmann Platz für neue Kollektionen. Er umfasst Lager-, Vorführ- und Gebrauchtanhänger aller Fahrzeugarten und bietet Rabatte solange der Vorrat reicht. Im Rahmen der „Alt gegen Neu-Aktion“ können sich Kunden ihren derzeitigen Anhänger auf reduzierte Sonderpreise anrechnen lassen. Bewertet wird der gebrauchte Anhänger zu 100 % nach der Wörmann Fahrzeug-Taxierungssoftware. Kunden können sich zudem Anhänger durch Zubehör oder eine Maßanfertigung individuell anpassen lassen. www.woermann.eu

Feines für Feste

Zum Weihnachtsgeschäft tischt der Gewürz- und Saucenhersteller Eppers eine Vielzahl an Ideen auf. Das abwechslungsreiche Sortiment reicht von klassisch-bewährt bis raffiniert und ausgefallen. Egal ob Amuse Gueules, Entrées oder raffinierte Ideen für den Festtagsbraten – das Unternehmen führt eine reichhaltige Vielfalt. Beispiele sind die Dip Cocktail Sauce oder die Würzsauce Hubertus, verpackt im praktischen Darm. Variationsreiche Mini-Pastetchen lassen sich leicht als Fingerfood servieren, ebenso wie Krabbencocktail. Auch Vitello Tonnato, italienischer Kalbsbraten oder Flugentenbrust können für Genussmomente sorgen. Zudem gibt es klassisch aufgepeppte Weihnachtsrezepte. www.eppers-gewuerze.de



Grillen bei maximal 800°C

Küppersbusch hat mit dem BeefCraft und dem BeefCraft+ zwei Hochleistungsgrills im Portfolio. Der Steakgrill kann bequem ohne Vorinstallationen in Betrieb genommen werden. Einzige Voraussetzung: ein 400-V-Stromanschluss. In der größeren Version – dem BeefCraft+ – können bis zu 16 Entrecotes gleichzeitig oder große Tomahawk-Steaks zubereitet werden. Die Quarzstrahler sorgen dafür, dass das Grillgut von oben mit bis zu maximal 800°C gegrillt wird. www.kueppersbusch.com





Marinieren ohne Palmfett

Mit den Dekora®-Sal Salfettmarinaden in den Varianten Paprika, Curry und Kräuter ermöglicht das Indasia Gewürzwerk Geschmacks-erlebnisse ohne Palmfett. Sie enthalten das pflanzliche Öl reifer Früchte des Salbaums sowie weitere natürliche Zutaten. Gehärtete Fette, Aromen und Zusatzstoffe fehlen. Die Marinaden beweisen, dass es auch ohne Abholzung des Regenwaldes und Plantagen-anbau geht. „Die Brillant-Optik, der volle Geschmack und eine einfache Handhabung sind auch bei diesen Marinaden garantiert“, so Fachberater Lukas Willmann. Durch den niedrigeren Schmelz-punkt lassen sich Geräte und Schüsseln nach dem Einsatz gut reinigen. Zudem ist die Übertragung der Geschmacksstoffe von der Marinade auf das Fleisch verbessert. www.indasia.com

Licht gestalten

Die XR Leuchtenserie von bauleuchten und Pendel- und attraktivem Design. Stromschienenmontage, XR oder Pendelleuchte



Bäro umfasst Strahler, Halbein-leuchten in kompakten Maßen Ob als Ontero XR Strahler zur Halbeinbauleuchte Intara Pendiro XR: Die Serie kom-biniert Technologien wie Hybrid-LED-Lichttechnik mit und der breiten Auswahl an

Lichtverteilungen sowie LED-Standard- und Speziallichtfarben. Die LED-Module mit den Leistungsstufen 15, 23 und 34 W erreichen eine Lichtaus-beute bis zu 142 lm/W und Nutzlichtströme bis zu 3.940 lm. Hochtrans-parente und hitzebeständige 3D-Silikonlinsen sorgen für Lichtverteilungen der Charakteristiken NarrowSpot, Spot, Medium, Flood und OvalBasic. Die Strahler lassen sich auch an senkrechten Stromschienen montieren, z. B. in Schaufenstern. Es gibt sie in Stratoschwarz und Stratoweiß, zudem sind Sonderfarben nach RAL oder NCS möglich. Der modulare Aufbau der Elektronik ist auf künftige Erweiterungen wie Sensor- oder Übertragungstechniken ausgelegt. www.baero.com

Garen mit vielen Funktionen

Für das VarioCooking Center® bietet Frima Original-Zubehör an, mit dem sich das multifunktionale Gargerät noch effizienter nutzen lässt. Dazu zählen etwa eine Spachtel sowie eine Bratschaufel. Tiegelbodenrost und Sieb ermöglichen laut Hersteller eine perfekte Übernachtgarung von Braten oder das Ansetzen von Brühen bzw. Fonds. Die Hebe- und



Senkautomatik AutoLift erleichtert das Kochen oder Frittieren in Körben. Die eingebaute Kochintelligenz weiß, wann der perfekte Garpunkt erreicht ist und hebt den Korb im richtigen Moment aus dem heißen Öl oder Wasser. So ist das Gargut sicher entnehmbar und kann im Frima-Korb-wagen oder VarioMobil® transportiert werden. www.frima-online.com

Exotisch & festlich

Bis Ende Dezember erhältlich sind die festlichen Feinkost-Spezialitäten von Grossmann Feinkost, z. B. der Shrimps-



Cocktail „Bombay“ mit Shrimps und Würfeln von Ananas, Mandarinen und Kürbis in Currycreme. Ein Appetizer sind auch die Riesengarnelen „Mango-Mandarine“ mit einer Sauce aus Mangopüree, Mandarinspalten und Ingwer. Beim Meeresfrüchtesalat „Chili-Vanille“ verleiht ein leichtes Dressing mit Ananas, Mandarinen, Honig, Estragon, Vanille und Chili der Kreation Raffinesse. Ein kulinarisch-festlicher Auftakt sind auch der „Echte Räucherlachssalat“ und der knusprig-gebratene „Entensalat Cumberland“.

Alle Produkte werden manuell ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern und Farbstoffen hergestellt und sind im 1,5-kg-Gebinde abgepackt. www.grossmann-feinkost.de

Kostenlose Info-Pakete

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



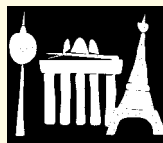
Bauernhof-Urlaub



Wander-Urlaub



Fahrrad-Urlaub



Städte



Familien-Urlaub

Bitte Info-Paket(e) senden für:

- Bauernhof Rad Familie
 Wandern Städte

Einfach Coupon ausfüllen, ausschneiden und senden an:

B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

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

Ridlerstraße 37
80339 München



Absender:

Vorname, Name: _____

Straße, Hausnummer: _____

PLZ, Ort: _____ Telefon: _____



GESUCHT & GEFUNDEN

Arbeits- und Einwegschutzkleidung, Food- und Berufskleidung



EUROFLEX
... the Original

Heilemann Sicherheitstechnik GmbH
Industriestraße 55, D-75417 Mühlacker
Tel. +49 (0) 7041-81416-0, Fax -81416-18
info@euroflex-safety.de



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

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.

**boyenz
backservice**

www.boyenzbackservice.de

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

Entnehmungsmaschinen
und -anlagen



BAADER®
Food Processing Machinery

**BAADER-Fleisch
Entnehmungskonzepte**

Geniner 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**

**DUCKER
REX
FLEISCHEREIMASCHINEN**

Telefon: +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



GIP

www.gastroinfoportal.de

Gewürze



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

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



Hygienetechnik



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

www.walter-geraetebau.de

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

www.FleischNet.de

Kühl-/Tiefkühlzellen

Kühlzellen, Tiefkühlzellen und Kühlaggregate



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

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



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

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

Kühlanhänger

BARTHAU Kühlanhänger
 ANHÄNGERBAU
 PU 80 mm 0,235 W/(m²K)
 CATERING TRANSPORT KÜHLRAUM
 BARTHAU ANHÄNGERBAU GMBH
 D-74547 Untermünkheim-Brachbach
 Tel. +49 (0) 79 44 63-0 · Fax +49 (0) 79 44 63-30
 info@barthau.de · www.barthau.de

SOS-Kinderdorf-Stiftung
 www.sos-kinderdorf-stiftung.de
 JETZT ONLINE ZUSTIFTEN!

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

Kunstdärme



seenotretter.de

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

Kunststoffverkleidung

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

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

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

Gütezusätze

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

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

Schinken-/Spindelpressen



Eberhardt GmbH

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

www.FleischNet.de

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
Vakuumgeräte**

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

Rauchstockwaschmaschinen



Eberhardt GmbH

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

FleischNet.de

Online-Magazin rund um Fleisch und Wurst

Wir liefern IHNEN Inhalte,
die SIE brauchen.

Schlachthofeinrichtungen

**Rohrbahnanlagen
Schlachttechnik
Stefan Ochs**

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



Systems for the red meat industry
RENNER

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

Schleiftechnik



karrer
SCHLEIFTECHNIK

**AUTOMATISCH
SCHÄRFER**

05203 7609 · www.karrer-schleiftechnik.de

Rauchwagen



Eberhardt GmbH

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

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

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
Telefon: (089) 370 60-0
Telefax: (089) 370 60-111
Internet: www.blmedien.de
E-Mail: muc@blmedien.de

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

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

► **Ständige Autoren:**
Heike Sievers, Verena Wagner

► **Anzeigen:**
Paula Pommer (verantwortlich) -110
Gerhild Burchardt -205 Rosi Höger -210
Serap Dokumaci -215 Rocco Mischok -220
Fritz Fischbacher -230 Bernd Moeser -200
Concetta Herion -240

► **Gültige Anzeigenpreislste:**
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 Fleischerverbandes
ist im Mitgliedsbeitrag enthalten.
Kündigungsfrist: Nur schriftlich drei
Monate vor Ende des berechneten
Bezugsjahres.

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

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

► **Bankverbindung:**
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADE3333
Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043

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

Herstellungs- und Vertriebsstörun-
gen 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

► **Garriktstand:** Hilden

► **ISSN: 2192-5033**

Der Informationsgemeinschaft zur
Feststellung der
Verbreitung von Werbeträ-
gern 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 6/2017

_____ Datum, Unterschrift

SNACK STAR®

NACHWUCHSWETTBEWERB 2017

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

MOTTO 2017

Jetzt Hackt's!

DANKE AN ALLE TEILNEHMER

1. PLATZ: GEFÜLLTE HACKFLEISCH-PIDE

Jacqueline Nüchter + Jacqueline Hölting
Berufskolleg Rheine des Kreises Steinfurt

2. PLATZ: HOLLA DIE HACKFEE

Melissa Boritzky + Miriam Hägemann
Reckenberg Berufskolleg

3. PLATZ: MUFFIN INCOGNITO

Jasmin Thum
Berufsschule Altötting

SONDERPREIS: MEE(A)T BALLS

Stefanie Fiedler & Jessica Möx
Berufsschule Kulmbach

GEWINNER DES SNACK STAR® SEMINARS

Berufliches Schulzentrum
Sulzbach-Rosenberg

Die Preisverleihung fand im Rahmen des Deutschen Fleischer-Verbandstages in Potsdam statt.

Die Siegerrezepte und weitere Informationen zum Wettbewerb finden Interessierte unter:

www.homann-snackstar.de



Gefüllte Hackfleisch-Pide



Holla die Hackfee



Muffin Incognito



Mee(a)t Balls