

FH FLEISCHER-HANDWERK

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



INTERNATIONAL

**Kanadas
Kultsandwich**

FLEISCHER MIT ERFOLG

**Kupfers Metzgermarkt
Heilsbronn**

PRODUKTION

Alles im Fluss

TRENDIGE EYECATCHER

Ein Lächeln für
Ihren Umsatz

NEU



Für Roh-, Koch- und Brühwurst als [®]Betex RS & [®]Betex KB

GERNE NEHMEN WIR IHRE BESTELLUNG ENTGEGEN. **KONTAKTIEREN SIE UNS.**

☎ T +49 (0)611 962-6739

☒ F +49 (0)611 962-9374

✉ bestellung@kalle.de

oskutex.com

OSKUt[®]tex
KALLE GROUP

METZGER IM TV



Marco Theimer
Chefredakteur

Fleischermeister und Fachverkäuferinnen sind in der Regel eher selten im TV zu sehen. Außer wenn sie sich wieder einmal zu einem Fleisch- oder Wurst-Skandal äußern sollen, mit dem sie an sich nichts zu tun haben. Oder: Wenn sie einen Redakteur aus den dritten Programmen kennen, der selbst gerne Fleisch oder Wurst vom Metzger des Vertrauens isst und dann über regionale Wurstspezialitäten oder Auszeichnungen berichtet, die ein Metzger errungen hat. Und so war schon es eine Besonderheit, dass ein ZDF-Team das „Butcher Wolf Pack“ mehrere Tage bei seinem Wettbewerbsauftritt bei der World Butchers Challenge Mitte März in Nordirland begleitet hat. Das Ergebnis waren 7-minütige Clips, die zwischen 13 und 14 Uhr fünf Tage am Stück in der „Drehplatte“ gesendet wurden.

So etwas gab es noch nie! Gezeigt wurden die Vorbereitungen in der Fleischerschule Augsburg, Kollegenbesuche bei nordirischen Fleischereien, wie das Team zusammenhielt – beim Wettbewerb an sich und in der Freizeit – und welche herausragenden Leistungen und enorme Kreativität das Fleischerhandwerk zu leisten in der Lage ist. Auch wenn es letztlich nicht für das Siegereppchen gereicht hat, erzielte dieses Team durch seine Social-Media-Aktivitäten und die TV-Beiträge eine erhoffte, aber in diesem Maße unerwartete Aufmerksamkeit. Eine solche, aber nicht nur positiv wahrgenommene, war andererseits nach den Beiträgen über „Fleischpanscher“ und DLG-Silber für eine „Seperatorenfleischwurst“ des Frontal21-Teams in den Köpfen der Leute. Hier ging es um Proteinpulver in der Wurst, die von der Lebens-

mittelüberwachung nicht analysiert werden können und echtes Fleisch ersetzen sowie die Glaubwürdigkeit von DLG-Siegeln an sich. Für die Vegetarier- und Veganer-Lobby in unserem Land ein gefundenes Fressen. Die mediale Aufmerksamkeit hat also wie alles im Leben auch zwei Seiten. Es gilt abzuwägen was sinnvoll ist und was nicht. Gewiss ist aber, dass man mit bewegten Bildern Leute immer erreichen kann – egal ob mit einem eigenen Clip auf der Facebook-Seite – Skandal hin oder her, oder durch einen professionellen Clip eines TV-Teams. Um dem Nachwuchs- und Fachkräftemangel weiterhin die Stirn zu bieten, sind noch viele weitere Videos und Clips nötig. Nur im Rampenlicht wird das Fleischerhandwerk wahrgenommen, nicht im Schatten der Vergangenheit. Also: Licht aus, Spot an!

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 13/18

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



8

BRANCHENBLICK

Metzger im TV 3
 Aktuelles aus der Branche 5
 1. BFS: Jungmeister als Models 7
 Kreative „Fleischwölfe“ 8
 Anuga FoodTec 2018 18

NACHWUCHS

Nationalteam formiert sich 10

BLÄTTER ZUR BERUFSKUNDE

Gewürzwelten 11

SERIE: MEIN BERUF

Vom Metzger zum Rockstar
 – Teil 5: Jürgen Reck 13

FH AWARDS 2018

Die Sieger 14

WM-AKTION

Neu auf dem Markt 16

LADENBAU

Anreize schaffen 30

PRODUKTION

Feines Fleisch 34
 Unfälle mit Messern vermeiden 39
 Alles im Fluss 42

INTERNATIONAL

Kanadas Kultsandwich 40

ENERGIE

Mit Vollampf voraus 48

RUBRIKEN

Neu auf dem Markt 50
 Gesucht & gefunden 52
 Impressum 54

*Titelbild:
 Anfang Oktober 2017 eröffneten Jakob und Julia Kupfer ihren „Kupfers Metzgermarkt“ und kehrten mit regionaler Handwerksqualität zu den Wurzeln ihrer Familie zurück.
 Fotos: Kupfers Metzgermarkt*



16



14



30



22



42

FLEISCHER MIT ERFOLG

Kreuztal:
 Siegerländer Original
Janet & Guido Bingener ...22
 Heilsbronn:
 Zurück zu den Wurzeln
Jakob Kupfer24
 Wolpertshausen:
 Gesund gewachsen
Volker Setzer26
 Morbach:
 Hunsrückschwein & mehr
Klaus Gauer-Kneppel28

Dieser Auflage liegt eine Beilage von KWS Küttler, Neuental, sowie ein Fragebogen der B&L MedienGesellschaft, München, bei. Wir bitten um freundliche Beachtung.

Fotos: S. Thollus, B&L MedienGesellschaft, Edna International, Kramer Ladenbau, Fleischerei Bingener, Fessmann



Deutscher Fleischer-Verband Umsatzplus fürs Fleischerhandwerk

Die Umsätze im Fleischerhandwerk sind 2017 nach vorläufigen Berechnungen des Deutschen Fleischer-Verbandes um rund 5 % auf 17 Mrd. € gestiegen. Das Handwerk war Berechnungen zufolge Ende 2017 mit 20.552 stationären Verkaufsstellen am Markt präsent. Die Beschäftigtenzahl sank um knapp 1 %.

Verantwortlich für den Betriebsrückgang waren fast durchgehend Betriebsstilllegungen wegen Erreichens der Altersgrenze der Inhaber und fehlender Nachfolger. Für den vorläufigen Fleischverzehr pro Kopf wird von AMI, BMEL und BLE ein Rückgang gegenüber 2016 um 1,1 kg auf 59,7 kg gemeldet. www.fleischerhandwerk.de



Landesmesse Stuttgart

SÜFFA am Samstag länger

Vom 20. bis 22. Oktober 2018 öffnet die SÜFFA in Stuttgart ihre Tore. Die 2017 erstmals eingeführte Tagesfolge von Samstag bis Montag kam gut an und wird 2018 fortgeführt. Am Samstag startet die Messe um 13 Uhr. Dem Wunsch von Ausstellern und Besuchern folgend, wurde die Öffnungszeit am ersten Messetag bis 20 Uhr verlängert. Am Sonntag und Montag öffnet die Messe von 10 bis 18 Uhr. 2017 kamen etwa 8.800 Fachbesucher und informierten sich bei 245 Ausstellern über die neuesten Produkte und Trends. www.sueffa.de



Handwerkskammer Cottbus

Engagierte Unternehmerfrau

Die 43-jährige Jana Gerber wurde von den 45 Mitgliedern des Arbeitskreises „Unternehmerfrauen im Handwerk“ gewählt und fungiert nun als dessen Vorsitzende. Gemeinsam mit ihrem Mann Frank Gerber führt die Lebensmittelfachverkäuferin die Cottbuser Traditionsfleischerei mit Partyservice. Zum neuen Vorstand des Arbeitskreises gehören zudem Gudrun Waske, Martina Brunzel, Monika Wagner und Isolde Starick. www.hwk-cottbus.de, www.fleischerei-gerber.com

Schon bei Facebook geklickt?



auch auf
FACEBOOK!



Fleischerschule Augsburg „Power-Wölfin“

Als einzige Frau gehörte Karmen Walcher (32), Fachlehrerin an der Fleischerschule Augsburg, Verkaufsleiterin und Fleisch-Sommeliere zum Team des „The Butcher Wolf Pack“, das Mitte März in Belfast bei der World Butchers Challenge um den Titel kämpfte. Für ihren außerordentlichen Einsatz in den Wochen der Vorbereitung dankte ihr deshalb der Geschäftsführer des Fleischerverbandes Bayern, Lars Bubnick. www.fleischerschule.de



Tourismus Ostheim

Rhöner Wurstmarkt

Der Luftkurort Ostheim vor der Rhön lädt zum 9. Rhöner Wurstmarkt. Die 50 Aussteller werden nach strengen Prüfkriterien ausgewählt, wie dem handwerklichen Erzeugen ihrer Waren. Metzger, Bäcker, Direktvermarkter und Brenner stellen am 13. und 14. Oktober jeweils von 10 bis 18 Uhr aus. Der Eintritt kostet für einen Tag 3 €, für beide Tage 5 €, Kinder bis 14 Jahren sind frei. www.rhoener-wurstmarkt.de





Metzger-Innung München Spielerisch begeistern

Sieben Tage machte der Branchennachwuchs der Metzger-Innung München auf der IHM 2018 im Sonderbereich „Young Generation“ Werbung in eigener Sache. Spielerisch suchten interessierte junge Leute etwa Nackensteak oder Schweinebauch am Schweine-Puzzle, mussten Rohgewürze erkennen, banden Wurstkordel um einen „Rollbraten“ oder bewiesen Feingefühl an einem „Elektro-Schwein“ das laut warnte, wenn das Messer die Schienen aus Metall berührte. www.metzgerinnung-muenchen.de

Webomatic Drei Verkaufsprofis

Das Verkaufsteam für Deutschland der Webomatic Maschinenfabrik ist wieder vollständig. Zum 1. März 2018 kam Henry Schönheits hinzu, der den Süden betreut. Schon seit 1. Oktober 2017 ist Lothar Kiedrowski im Norden der Republik tätig. Seit 1. Februar 2018 verantwortet Peter Fellinger das Gebiet Mitteldeutschland. Alle drei verfügen gemeinsam über mehr als 53 Jahre Branchenerfahrung und sind für die direkte Kundenbetreuung sowie die Unterstützung der Werksvertretungen tätig, um das Deutschlandgeschäft weiter voranzutreiben. www.webomatic.de



„EinStückLand“/Go! Express & Logistics Cowfunding

Das junge Unternehmen „EinStückLand“ von Hinrich Carstensen und Lina Kypke vermarktet Fleisch von Galloway-Rindern regionaler bäuerlicher Partnerbetriebe. Die Tiere werden erst geschlachtet, wenn ihr Fleisch bereits via Online-Shop bestellt wurde. Beim Cowfunding wird darauf geachtet, alle Teile des Rinds zunächst in Paketen komplett zu verkaufen. Die Pakete enthalten ca. 6,5 kg Fleisch verschiedener Cuts (Filet, Rouladen, Gulasch) sowie Rindersalami und -fond. Per Overnight-Versand von Go! Express & Logistics gelangen abends abgeholte Pakete spätestens am Mittag des Folgetages zum Besteller: ohne Styropor, dafür mit Stroh und gefrorenem Wasser in Beuteln zum Kühlen. www.einstueckland.de



Franz-Oberthür-Schule, Würzburg Tag der offenen Tür

Am frühen Samstagmorgen des 10. März war in der Nahrungsabteilung der Würzburger Berufsschule Bewegung. Während die Fleischer/-innen frisches Schweinefleisch für die Verarbeitung vorbereiteten, bauten die Fachverkäufer/-innen einen Stand auf, aus dem die kesselfrischen Weißwürste an die Besucher später ausgegeben wurden. Kurz danach lief der Kutter und erste Besucher blickten den Schülern, vom Eingangsbereich der Wurstküche aus, bei ihrer Arbeit über die Schultern. Jeder Handgriff saß. Routiniert gaben die Schüler die abgewogenen Zutaten in den Kutter und brachten die zubereitete Wurstmasse in die neue Füllmaschine. Dort warteten zwei weitere Schüler zum Füllen. Die Besucher staunten, wie die Würste mit handwerklichem Geschick und neuester Technik hergestellt wurden. Danach wurden die Würste gebrüht und die Gäste genossen die handwerklich hergestellten Erzeugnisse mit frisch gebackener Brezel und süßem Senf. www.franz-oberthuer-schule.de

MARKENSCHAUFENSTER

STILLER
VERSCHLIESS-TECHNIK
Telefon 07268 392

NEU
DV 800

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

WWW.STILLERGBMH.DE

Fleisch Mastern® statt Klopfen!

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

KRAMER
IDEEN BEWEGEN

www.kramer-freiburg.com

Raps

Trendreise nach Griechenland

Für Fleischer, die nach Rezepten für die Zukunft ihres Handwerks suchen, organisiert Raps eine Seminarreise nach Griechenland. Von 26. bis 29. Oktober 2018 richtet das Unternehmen im Robinson Club Kyllini Beach auf der Westpeloponnes diesen Event unter dem Titel „Tendenzen 2018“ aus. Fachleute und Experten der Branche werden dort Vorträge und Workshops halten. Der Reisepreis von 1.499 € beinhaltet Flüge, drei Übernachtungen im Doppelzimmer, die Seminargebühren,



All-inclusive-Verpflegung sowie ein Sport- und Unterhaltungsprogramm. Die ersten 100 Teilnehmer, die sich unter tendenzen@raps.com anmelden, sichern sich einen Rabatt auf Neuprodukte. www.raps.de



Der 435. Meisterkurs an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut war ein besonderer: Er war mit 44 erfolgreichen Teilnehmern nicht nur einer der größten seit langem, er erlebte auch die Geburt eines neuen Markenauftritts hautnah mit.

JUNGMEISTER ALS TOPMODELS

Als „Der Campus der Fleischbranche“ geht die 1928 gegründete Schule ins 90. Jubiläumsjahr und in die Zukunft – und einige ihrer 41 frischgebackenen Meister und drei Meisterinnen halfen dabei in ihrer elfwöchigen Lernzeit als Models für Flyer, Plakate und Website aktiv mit.

Der Dank von Barbara Zinkl war ihnen gewiss. Bei einer Feier vor gut 150 Gästen präsentierte

die Schul-Geschäftsführerin das neue Corporate Design der 1. BFS mit Schlagworten wie „Bildung für Eingefleischte“ und „Hand. Herz. Verstand.“ und gratulierte den Absolventen. In über 500 Unterrichtsstunden wurden dabei viele neue Horizonte gezeigt und Wissen in teils ungeliebten Bereichen wie Betriebswirtschaft und Recht vermittelt. Barbara Zinkl mahnte: „Meister heißt heute auch Manager sein!“.

Der Meisterkurs führte Handwerker aus Bayern, Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen, Hessen, Niedersachsen, Schleswig-Holstein, Sachsen und Österreich zusammen. Mit Christina Falter (25) aus Rinchnach, Christin Leetz (28) aus Wittenburg und Ulrike Schwarz (46) aus Bergheim waren drei Damen dabei. Den weitesten Anreiseweg hatte mit 860 km Kenny Kaiser (33) aus Neumünster, den kürzesten Emiliano Fiorentino (30), der seit Herbst 2017 als Fachlehrer mit Schwerpunkt Verkaufspraxis an der 1. BFS tätig ist und in Landshut lebt. Nach den Abschlüssen als Verkaufsleiter und Fleischsommelier hat er nun auch den als Meister. „Lernen tut weh“, zitierte der Prüfungsvorsitzende Florian Lang von der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz den Philosophen Aristoteles. Der Weg zum Meister sei bei der großen Bandbreite von Praxis (Zerlegen, Wurstproduktion etc.) und Theorie (Buchführung, Lebensmittelrecht, Steuern, Arbeitspädagogik etc.) kein leichter. Aber umso wertvoller sei der Titel. Der Branche mit ihren guten Karrierechancen treu zu bleiben, legte auch Barbara Zinkl den Absolventen ans Herz. Wichtig seien zudem die Kontaktpflege untereinander, etwa über den 500 Mitglieder zählenden Absolventenverband der 1. BFS und die Weiterbildung, etwa zum Betriebswirt des Handwerks. www.fleischerschule-landshut.de

STREETFOOD – ESSEN AM PULS DER ZEIT

Unsere Produkte für Pulled Meat sind die perfekte Basis für würzigen Burger-Genuss. Harmonische Begleiter für den gezupften Barbecue-Trend sind unsere Dip-Saucen in den Geschmacksrichtungen BBQ, Cocktail und Knoblauch.





Mitte März kämpften sie in Belfast um den Titel, den schließlich der irische Gastgeber gewann. Zwölf Nationalteams traten an, um in drei Stunden und 15 Minuten ein halbes Rind, ein halbes Schwein, ein Lamm und fünf Hühnchen zu zerlegen, zu schneiden und nach dem From-nose-to-tail-Prinzip ein vielfältiges, kreatives Angebot an veredelten Fleischspezialitäten hübsch auf einem 7 m langen Buffettisch anzurichten. Während das in den Proben zeitlich nie gelang, war das Team im Wettkampf sogar ein paar Minuten eher fertig als nötig. Trotz des Drucks brachte es 90 sehr kreative Feinkostprodukte zustande, z. B. einen „getrüffelten Schweinefuß“.

Es sei gelungen, die Tradition des Handwerks zu bewahren und zugleich moderne Produkte zu präsentieren. Ein Großteil des Teams lernte sich beim zweiten Kurs zum Fleisch-Sommelier in Augsburg Anfang 2017 kennen und wurde vom Verein Fleischsommelier Deutschland e. V. zusammengestellt. „Wir sind zufrieden mit unserer Leistung, weil wir Neulinge in diesem Metzgerwettbewerb gewesen sind“, sagt Metzgermeister Michael Moser. Für seinen Freisinger Kollegen Steffen Schütze zählt etwas anderes: „Der Austausch mit Kollegen aus den anderen Teams war sehr wertvoll. Nun kann ich meinen Auszubildenden etwa ein internationales Praktikum in Neuseeland vermitteln. Das ist wichtig, um guten Nachwuchs zu bekommen.“

Ein Umstand schmerzt nicht nur das Team, sondern auch Teamcaptain Dirk Freyberger: nicht das verpasste Siegerpodest, sondern, dass es keine Informationen über die Ergebnisse der einzelnen Disziplinen gab. „So kann ich mich auch nicht verbessern“, sagt er.

Eines aber haben die „Fleischwölfe“ erreicht: eine hohe Aufmerksamkeit für das Fleischerhandwerk zu schaffen und Vorbilder für den Nachwuchs zu sein. Denn: 2020 findet die WBC in Paris oder in Kalifornien statt. *mth*

www.butcherwolfpack.de

KREATIVE „FLEISCHWÖLFE“

Obwohl es bei der ersten Teilnahme eines deutschen Teams bei einer „World Butchers Challenge“ (WBC) nicht für einen Platz auf dem Siegertreppchen gereicht hat, können die zehn „Fleischwölfe“ und eine „Fleischwölfin“ stolz auf ihre Leistung sein.





NACHHALTIGE WEIDEHALTUNG

Mehr Weidegang für die Kühe und Milch aus der Umgebung – Leerdamer setzt auf Nachhaltigkeit und schafft Impulse für mehr Tierwohl.

Magiert sich Leerdammer, eine Marke von Bel Foodservice, für mehr Tierwohl und reagiert damit auf wachsende Ansprüche der Verbraucher. Um das Siegel der Initiative zu erhalten, gibt es Bedingungen wie die Mindestanzahl an Weidetagen der Kühe. Diese müssen zwischen Fröhling und Herbst mindestens sechs Stunden am Tag und 120 Tage im Jahr auf der Weide stehen. Die Milch für den Käse stammt von Höfen, die in einem Radius von ca. 50 km um die Käserei liegen. Bei der Initiative geht es auch um das Tier-

wohl und dessen Verbesserung. Dazu gehören etwa Workshops mit Vertragsbauern oder der sogenannte „Kuh-Kompass“, der die Landwirte dabei unterstützt, das Wohlergehen ihrer Tiere zu fördern. Das Unternehmen unterstützt dies mit umfangreichem POS-Material, z. B. Preis- oder Aktionsstörern. Über das Bel-Mediaportal ist ein individueller Ausdruck von Werbematerial mit dem Siegel der Initiative möglich. So können auch Fleischerien, wenn sie diesen Käse im Sortiment führen, das Tierwohl in der Milchwirtschaft unterstützen. www.bel-foodservice.de



Aktion Modernes Handwerk Bilder & Videos

Die Bilddatenbank der Aktion Modernes Handwerk (AMH) umfasst rund 550 aussagekräftige Fotos aus dem Arbeitsalltag von 42 Gewerken. Mehr als 17.500 Bilder wurden in den vergangenen drei Jahren bereits heruntergeladen. Zudem erfolgt der Aufbau einer Filmdatenbank parallel dazu, die bisher 330 Imagevideos zu 158 Ausbildungsalternativen im Handwerk beinhaltet. Damit steht ein weiterer Service für Mitgliedsbetriebe und -organisationen zur Verfügung, um diese in eigene Webauftritte einzubinden. Alle zeigen ein innovatives und lebendiges Gesicht des Handwerks. Einen Einblick in die Datenbanken sowie Infos zu einer Mitgliedschaft gibt es unter: www.amh-online.de.

Weber Maschinenbau

Vom Azubi zur Führungskraft

Der Bereich Gebrauchtmaschinen bei Weber Maschinenbau steht unter neuer Leitung. Oliver Stützel, der seit seiner Ausbildung bei dem Systemanbieter für Aufschnittanwendung arbeitet, stellt den Bereich neu auf. Er fokussiert sich auf den Verkauf und den aktiven Rückkauf der Maschinen. Das betrifft ganze Linien sowie einzelne Komponenten. Bei der individuellen Aufbereitung der Maschinen werden diese auf den neuesten sicherheitstechnischen Stand gebracht. Zudem können Komponenten und Funktionen nachgerüstet werden. www.weberweb.com



WIR SPÜLEN,
WIE SIE ARBEITEN.
PASSIONIERT.

Die neue Winterhalter Gerätespülmaschine.
Sauber. Ergonomisch. Wirtschaftlich.

UF-Serie. Part of your Passion.



www.winterhalter.de/uf-series



Im Rahmen eines Wochenendes zur Sichtung und Bewertung im Bildungs- und Technologiezentrum in Borsdorf bei Leipzig wurden die Kandidaten für die künftige Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks auf die Probe gestellt.

Nun stehen zwölf Nominierte fest, die Chancen darauf haben in die Mannschaft zu kommen. Eine Entscheidung darüber fällt das DFV-Präsidium auf einer Sitzung. „Wir wollen, dass Sie als Mitglied der Nationalmannschaft Botschafter unseres Handwerks werden, dass Sie als Vorbilder für unsere Jugend und als Multiplikatoren und ‚Influencer‘ wirken“, beschrieb Nora Seitz, die für Ausbildung zuständige Ressortchefin im DFV-Präsidium, die künftigen Aufgaben der Teammitglieder. Alle Teilnehmer waren auf Empfehlung ihrer Landesinnungsverbände vom DFV dazu eingeladen worden.

Viele davon waren beim letzten Bundesleistungswettbewerb dabei, alle hatten in Landesentscheiden sehr gut abgeschnitten. Jeder Kandidat/-in musste im Vorfeld ein kurzes Bewerbungsvideo von sich drehen, in dem er/sie eine Reihe von Fragen beantworten musste. Diese Clips waren die Basis für die Vorstellungsrunde. Am ersten Wettbewerbstag war eine Interviewsituation aufgebaut. Die Teilnehmer



hatten in 3er-Gruppen 30 Min. Zeit, sich auf kritische Fragen vorzubereiten. So wurde die Redegewandtheit und Stressresistenz getestet. Zudem bewertete die Jury, wie innerhalb der Gruppe zusammengearbeitet wurde und wie sich die Teilnehmer gegenseitig in kritischen Situationen unterstützten. „Wir waren überrascht, wie gut die meisten Kandidaten damit klargekommen sind“, so Nora Seitz. Der fachpraktische Teil bestand aus dem

Herstellen von Kanapees bzw. einer Grillplatte. Hier waren die Teilnehmer frei bei der Auswahl der Zutaten und des Dekomaterials. Die Hauptzutaten, die der Veranstalter stellte, waren bis zum Wettbewerbsbeginn unbekannt. „Wir haben bei der Bewertung der Arbeiten deutliche Unterschiede zu den Ergebnissen aus Bundes- und Landeswettbewerben festgestellt. Die unbekannte Hauptzutat fördert die Kreativität, fordert aber auch mehr Können,“ sagte Juror Ralf Kos. Spontaneität und Kreativität waren auch beim Planen und Herstellen eines Radiowerbespots für die Ausbildung im Fleischerhandwerk innerhalb von zwei Stunden angesagt. Danach hatte jedes Team die Gelegenheit, sein Werbekonzept zu präsentieren und den mit Hilfe von Smartphones produzierten Spot vorzuspielen. Zum Schluss erhielt jeder Kandidat eine Urkunde und ein ausführliches Feedback.

Instagram: [nationalmannschaft_fleischer](https://www.instagram.com/nationalmannschaft_fleischer)

Die Nominierten

- **Philip Stoy**, Fleischer, Ausbildungsbetrieb: Fleischerei Wünsche, Crimmitschau
- **Melissa Barget**, Fleischereifachverkäuferin, Ausbildungsbetrieb: Metzgerei Frank Barget, Nidderau
- **Raphael Buschmann**, Fleischermeister, Ausbildungsbetrieb: Fleischerei Guder, Stuhr
- **Johannes Bächtle**, Fleischer, Ausbildungsbetrieb: Metzgerei Egeler, Reusten
- **Kathrin Meier**, Fleischereifachverkäuferin, Ausbildungsbetrieb: Fleischerei Gawehn, Gnarrenburg
- **Manuel Kirchhoff**, Fleischer, Ausbildungsbetrieb: Fleischerei Kirchhoff, Attendorn
- **Annamarie Büchele**, Fleischermeisterin, Ausbildungsbetrieb: Metzgerei Wolfgang Büchele, Frankenthal
- **Max Münch**, Fleischermeister, Ausbildungsbetrieb: Fleischerei Münch, Lommatsch
- **Nicklas Reinecke**, Fleischermeister, Ausbildungsbetrieb: Landfleischerei T. Reinecke, Arnstein-Arnstedt
- **Paula Judith Brehm**, Fleischerin, Ausbildungsbetrieb: Metzgerei Pfarrer, Wölfersheim
- **Arthur Schäfer**, Fleischermeister, Ausbildungsbetrieb: Landmetzgerei Lothar Klos, Zerf
- **Franz Gawalski**, Fleischermeister, Ausbildungsbetrieb: Fleischerei Loose, Dippoldiswalde

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



Vor Jahrhunderten waren sie wertvoller als Gold und lockten Seefahrer und Entdecker in unbekannte Welten. Gewürze stimulieren unsere Sinne und sorgen dafür, dass der Alltag auf dem Teller nicht langweilig wird.

GEWÜRZWELTEN

Rubs und Gewürzmischungen sind nicht nur bei BBQ-Fans in aller Munde. Doch was ist eigentlich ein Gewürz? Blüten und Samen enthalten Aromen, ebenso Wurzelstücke, Blätter, Rinden oder Früchte. In der Regel werden Gewürze getrocknet, vom Verbraucher zerstoßen, geschrotet oder gemahlen. Auch Fleischerie-Fachgeschäfte können mit abwechslungsreich gewürzten Kreationen bei ihren Kunden punkten. Im Folgenden werden einige ausgewählte Gewürze aus aller Welt und deren Verwendungsmöglichkeiten beschrieben:

Chili Bird's Eye

Diese Chili-Sorte ähnelt Tabasco-Chilis und ist mit über 100.000 Scoville-Einheiten eine der schärfsten der Welt. Sie stammt aus Afrika (Äthiopien, Malawi oder Zimbabwe), aber auch aus Südostasien. Am besten im Ganzen (nur getrocknet) oder gemörsert fein dosiert verwenden.

Echter Roter Pfeffer

Dieser Pfeffer stammt aus Kampot, einer Provinz in Kambodscha, 160 km südlich der Hauptstadt Phnom Penh. Vollreife, rote Früchte werden per Hand geerntet, nach dem Trocknen erfolgt eine Nachreinigung – ebenfalls manuell. Seine fruchtig-süße Schärfe passt nach dem Garen z. B. auf tranchiertes Fleisch von Rind, Ente und Wild.

Garam Masala

Eine der bekanntesten Gewürzmischungen Indiens enthält typischerweise Kreuzkümmel, Koriander, gemahlene Muskatblüte, schwarzen Pfeffer, Kardamom, Gewürznelken, Zimt und Lorbeerblatt und ist tabakbraun in der Farbe. Hülsenfrüchte, fette Fischarten, Geflügelspieße, Bulgur oder Hirse erhalten damit eine exotische Note.

Piment

Das Gewürz stammt aus Jamaika oder Guatemala und erinnert aufgrund seines Aromenmixes an mehrere Einzelgewürze, z. B. Mus-

kat, Zimt oder Pfeffer. Es wird meist im Ganzen mitgekocht oder zum Ende des Garens zugegeben und verfeinert Schmorgerichte, Wild oder dunkle, kräftige Saucen.

Ras el Hanout

Dies ist für viele das orientalische Gewürz schlechthin. Die Komposition kann bis zu 30 Gewürze enthalten, die für eine süß-fruchtige Note und zugleich einen kräftigen Charakter der Speisen sorgen. Gerne etwas mit warmer Flüssigkeit anrühren und Geflügel, Cous-cous, Lamm oder Tajines damit würzen.

Sternanis

Der achteckige Stern ist schon eine Augenweide. Sternanis wird in der Regel in gemahlener Form verwendet. Das Gewürz stammt aus China oder Südostasien und eignet sich u. a. für Marinaden für Fleisch und Fisch, Tomatengerichte oder Eintöpfe.

Timut-Pfeffer

Die Pfeffersorte ist auch unter dem Namen schwarzer Szechuanpfeffer bekannt. Seine Heimat ist Nepal bzw. China. Charakteristisch sind das Grapefruit-Aroma und die dezente Schärfe. Getrocknete, zerstoßene Samenkapseln runden den Geschmack asiatischer Fleisch- und Gemüsegerichte sowie Suppen und Saucen ab.

Wilder Assampfeffer

Dieses Gewürz stammt aus Indien. Der brombeerförmige Pfeffer ist eine Unterart des langen Pfeffers, dessen Schärfe sich langsam entwickelt und von einer prickelnden Note begleitet wird. Er passt etwa zu dunklem Fleisch wie Rind oder Lamm sowie zu fettreichen Fischarten wie Lachs oder Makrele. *mth*



DER BRATWURSTKÖNIG: JÜRGEN RECK



Jüngst hat der sympathische Metzgermeister sein Können bei der Europameisterschaft in Holland unter Beweis gestellt – und dabei prompt den 1. Platz abgeholt. Alle seine Wurst- und Schinkenvariationen erhielten dabei die volle Punktzahl. Schon in den Vorjahren sammelte er als Wurst-Champion Trophäen und darf sich zurecht Bratwurstkönig nennen. Die Teilnahme an Wettbewerben ist eine hervorragende Möglichkeit, in die Medien zu kommen und sichtbar zu werden. Zudem ergeben sich so wertvolle Kontakte zu Kollegen sowie zur Prominenz.

MUT ZU KREATIVITÄT

Bruschetta-Bratwurst, Salsiccia-Bratwurst, Bärlauch-Bratwurst – Jürgen Reck hat sich schon einiges einfallen lassen, um seinen Kunden mehr Abwechslung zu bieten. Dabei spezialisierte er sich auf DAS Produkt seiner fränkischen Heimat und erfand es immer wieder neu. Vor allem Grillfans dürfte es nie langweilig werden mit den verschiedenen Produktvariationen aus dem selbst ernannten „Frankenhimmel“. Wurst ist seine Leidenschaft. Schnell hatte er also sein Image weg und machte es sich direkt zu Nutze. Und zwar, indem er seine Königsdisziplin regelmäßig bei Wettbewerben zur Schau stellte. Natürlich findet man auch bestes Fleisch beim Dorfmetzger Reck. Doch Bekanntheit erlangte er durch die geschickte Vermarktung seines Stars – der Bratwurst. Die durfte er übrigens auch schon einmal im Maximilianeum in München präsentieren.

In die Wiege gelegt bekam Jürgen Reck seine heutige Berufung allerdings nicht, denn er stammt nicht, wie die meisten seiner Kollegen, aus einer Metzgerfamilie. Ganz bewusst und ohne die Einflussnahme der älteren Generation entschied er sich damals alleine für diesen tollen Handwerksberuf – und bereut es bis heute keine Spur. 2010 traute er sich endlich, sich mit seiner Passion selbstständig zu machen und eröffnete seine erste eigene Metzgerei in Möhrendorf. Und die rockt!



Dass sich selbst überzeugte Stadtkinder inzwischen zum Dorfmetzger Jürgen Reck aufs Land verirren, ist längst kein Geheimnis mehr. Denn Jürgens Bratwurstvariationen sind es definitiv wert, auch mal ins idyllische Möhrendorf zu fahren.

WEGE INS RAMPENLICHT

Auf den sprichwörtlichen (Bratwurst)Gipfel treibt es der Metzger vor allem mit seinen zahlreichen Events, die stets das fränkische Original im Fokus behalten. Vom Wurstseminar über Brauer- und Metzgerworkshops bis hin zu Motto-Grillevents – Jürgen Reck findet immer wieder neue Wege, um seine Spezialität ins Rampenlicht zu rücken. Durch seinen Mut zur Spezialisierung und die geschickte Vermarktungsstrategie hat er es in wenigen Jahren ganz nach oben geschafft. Wir sind gespannt, welche Wurstfusion er uns dieses Jahr präsentiert. Vielleicht mal eine Schoko-Bratwurst?
www.derdorfmetzger.de



Tipps auf dem Weg zum Erfolg

- Definiere, was du gerne tust und womit du dich am besten identifizierst.
- Erkenne deine Lieblingskunden und fokussiere dich auf diese Zielgruppe.
- Finde heraus, was deine Lieblingskunden begeistert und begeistere sie damit.

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. www.metzgerstars.de

Vier Unternehmen wurden am 21. März 2018 im Rahmen der Anuga FoodTec in Köln mit dem **FLEISCHER-HANDWERK AWARD 2018** ausgezeichnet.

Nur wer sich einen Vorsprung verschafft, hat auf Dauer die Nase vorn. Dies beherzigten natürlich auch alle Bewerber um den diesjährigen **Fleischer-Handwerk Award**, der zum fünften Mal vergeben wurde. Die ausgezeichneten Unternehmen schufen Innovationen, die einen nachhaltigen Vorteil für das fleischverarbeitende und wurstproduzierende Handwerk bzw. den Verkauf der Waren sowie die Qualität der dort hergestellten Lebensmittel haben. Die Gewinner basieren auf einer Ausschreibung, die von November 2017 bis Januar 2018 im Fachmagazin selbst sowie auf dem Online-Portal www.fleischnet.de stattfand. Rund 20 Bewerbungen gingen bis Mitte Januar ein. Angesprochen waren Unternehmen der Ausrüstungs- und Zulieferindustrie sowie Dienstleister. Die Sieger wurden von einer Jury ausgewählt, bestehend aus der Fachredaktion inkl. Verlagsleitung, sowie langjährigen Fachautoren, z. B. Heike Sievers. Unter Berücksichtigung der Faktoren Qualitätssteigerung, Kostenreduzierung, Nachhaltigkeit und effektive Prozessgestaltung wurden aus den Einsendungen die besten Innovationen ermittelt.

KATEGORIE: THEKENKONZEPTE

Dass es der *Indasia Gewürzwerk GmbH* nicht nur um lecker gewürzte Grillspezialitäten geht, bewies sie mit der Entwicklung des Thekenkonzeptes „Les Tresors“, das Anfang



Les Tresors, Indasia Gewürzwerk

2017 vorgestellt wurde. Damit lassen sich besondere Angebote in der Bedientecke effektiv und attraktiv in Szene setzen. Das entspricht dem Anspruch des Unternehmens, als Ideengeber zu fungieren und Produktlösungen und -konzepte für den Alltag an der Theke zu schaffen. Das Herzstück des Konzeptes ist ein Thekenpräsentier aus hochwertigem ABS-Kunststoff, der vielfältige Kombinations- und Präsentationsformen ermöglicht. Ganze Gerichte oder Snacks lassen sich in Aluschalen mit Dom-Deckel präsentieren, die Kunden als Single-Portionen zu Hause oder im Büro zu Ende garen können. Lammspieße oder edle Steaks finden auf Serviertellern Platz, zudem gibt es längliche Servierplatten, auf denen größere Mengen der Spezialitäten präsentiert werden können.

KATEGORIE: SCHNEIDETECHNOLOGIE

Seinen zweiten Award nach 2013 erhielt *Bizerba* 2018 in der Kategorie „Schneidetechnologie“. Die Jury würdigte die Entwicklung

der VSI Serie. Diese steht für netzwerkfähige, vollautomatische Schneidelösungen, die sehr hohe Sicherheits- und Hygieneanforderungen erfüllen – ob als kompaktes Tischmodell oder Förderbandmaschine. Die Schneidemaschinenserie VSI ermöglicht präzises Schneiden, integriertes Wiegen und ist die erste Maschine ihrer Art, die auf die digitale Transformation vorbereitet ist. Zentrale Geräteverwaltung, Remote Support oder Datenanalyse charakte-



Indasia Gewürzwerk: Jörg Hecker (Vertriebsleiter) und Sabine Müller-Weinhold (Marketing Managerin)



Am Messestand von Bizerba: Stefan Follner (li., Product Managing Global Food Processing) und Ralf Steinhilber (re., Director Global Food Processing).

Fotos: Indasia Gewürzwerk, B&L Medien-Gesellschaft, Schuchardt, Theimer



K+G Wetter: Volker Lauber (re., Geschäftsführer), Volker Grebe (li., Vertriebsleiter)



Landig + Lava: Alexandra Bleicher (Onlinemarketing) und Aaron Landig (Geschäftsführer)



Vakuum Kutter VCM 120, K+G Wetter

risieren das Thema digitales Schneiden. Via Schnittstelle sind die Schneidelösungen in das Produktions- und IT-Netzwerk des jeweiligen Kunden integrierbar. Innovativ sind etwa die integrierte Wägetechnik mit Tendenzregelung, das individualisierbare Design bei der Bedienung oder das effiziente PLU-Management.

KATEGORIE: VERARBEITUNGSMASCHINEN

Die Verbundenheit des nächsten Preisträgers zum Fleischerhandwerk und seinen unermüdlischen Einsatz dafür machten ihn zum „Wiederholungstäter“: die K+G Wetter GmbH. Die Jury ehrte hier Verbesserungen hinsichtlich der Hygiene sowie der Evakuierungszeiten des Vakuum Kutters VCM 120 Liter. Schwachpunkte

bezüglich der Reinigung wurden mit der Entwicklung dieses Kutters behoben. Statt zweier Dichtungen gibt es noch eine, die den Kutterdeckel gegen den gesamten Vakuumraum abdichtet. Großzügige Öffnungen an zwei gegenüberliegenden Seiten des Vakuumschüssels ermöglichen zudem eine sichere Reinigung der Flächen unterhalb der Kutterschüssel. Zudem sind Dichtungen und die Schüsselpilzaufgabe ohne Werkzeug entnehmbar. Reibung auf den Schüsselrand wird verhindert, die Dichtungen sind vertikal beweglich und gleichen den Vakuumdruck auf den Deckel aus. Die Evakuierungszeit wurde gegenüber üblichen Systemen mehr als halbiert, was Energiekosten spart. Via Sichtkontrolle durch ein Fenster ist der Zustand der Vakuumleitung überprüfbar.

KATEGORIE: VERKAUFSFÖRDERUNG

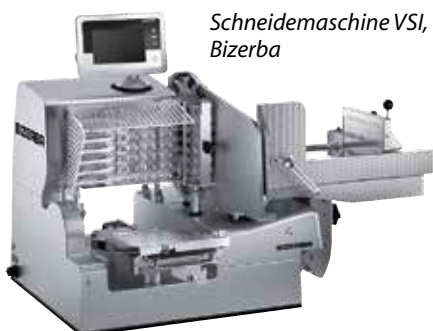
Dieser Award wurde aufgrund terminlicher Überschneidungen bezüglich der Preisverleihung in Köln schon am 9. März 2018 auf der Internorga im Hamburg übergeben. 2013 starteten Aaron und Christian Landig mit zwei Metzgern und einem Lebensmittellabor erste Versuche mit einem Prototypen, Ende 2015 präsentierte die Landig+Lava GmbH

& Co. KG dann eine echte Neuheit: den Reife- und Präsentationsschrank Dry Ager, der aufgrund seines bis dahin nicht gekannten Innovations-Charakters gekürt wurde. Seitdem fand die edle, funktionelle Präsentationsform für Dry-aged-Fleisch und -Wurstspezialitäten in vielen modernen Metzgereien mit hohem Anspruch hinsichtlich Fleischqualität ihren Platz. Trocken gereiftes Fleisch rückte so aus dem Hintergrund eines Kühlhauses direkt ins Sichtfeld der Kunden – und machte so manchem Geschmack auf mehr. Inzwischen gibt es auch großvolumige Reifezellen sowie einen Ableger für private Fleischliebhaber. Die nächsten „Fleischer-Handwerk“ Awards werden 2019 auf der IFFA in Frankfurt/Main vergeben. Bewerbungen können ab November 2018 eingereicht werden. *mtH*

Allen Preisträgern 2018 nochmals herzlichen Glückwunsch!



Dry Ager, Landig+Lava



Schneidemaschine VSI, Bizerba



- Kategorie: Thekenkonzepte:** Indasia Gewürzwerk GmbH
- Kategorie: Schneidetechnologie:** Bizerba SE & Co. KG
- Kategorie: Verarbeitungsmaschinen:** K+G Wetter GmbH
- Kategorie: Verkaufsförderung:** Landig + Lava GmbH & Co. KG

Fotos: Schuchardt, Theimer, K+G Wetter, Bizerba, Landig+Lava



Wenn Fußballfans weltweit ab 14. Juni 2018 wieder im WM-Fieber sind, möchten sie auch kulinarisch mit einer WM-reifen Leistung überrascht werden. Auch Fleischereien sollten von diesem Großevent profitieren.



Weltmeisterlich marinieren

Fuchs bietet in Aktionswochen bis Ende September 2018 elf Trockenmarinaden für die Fleischtheke an. Die Sorten Süd- und Nordamerika, Afrika, Südeuropa, Asien, Australien, Nordeuropa und Mittelamerika vereinen Sport und Kulinarik. Die Sorten Zwiebel, Samba und Bacon gehören ebenfalls zu den elf Aktionsprodukten. Die verschiedenen Gewürze verleihen jeder Trockenwürste einen individuellen Geschmack und verfeinern Grillklassiker schnell und einfach. Die Trockenmarinaden enthalten gemäß EU-Verordnung keine Allergene, keinen Zusatz von Mononatriumglutamat, Hefe, Hefeautolysat, Konservierungs- oder Farbstoffen. www.fuchsspice.com

Fußball-Hüllen

Passend zur Fußball-WM (14. Juni bis 15. Juli 2018) in Russland bietet Oskutex eine abwechslungsreiche Anzahl von Würsthüllen zum Thema Fußball an. Diese sind in einem speziellen Prospekt zu finden, der beim Unternehmen angefordert werden oder auf www.oskutex.com heruntergeladen werden kann. Eine Neuheit für Rohwurst ist eine Hülle mit dem Druck „Anstoß!“. Viele weitere Event-Casings und Sonderformen gibt es außerdem unter www.wursthuelen-shop.de.



Kühltasche für Fans

Eine besondere Kühlmöglichkeit für Fußballfans unseres Nationalteams bietet KWS Küttler zur WM in Russland an. Die schwarz-rot-goldene Kühltasche misst 30,5 x 19,5 x 12,5 cm und zieht – mit eigenen Wurstspezialitäten gefüllt – nicht nur die Blicke an der Theke auf sich. Sie eignet sich als Artikel für das Zusatzgeschäft und kühlt Grillspezialitäten der Kunden bis zum Einsatzort im Freien.

Durch ihre Farbgebung ohne WM-Hinweis ist sie auch nach dem Sportereignis 2018 einsetzbar. Zudem kann sie mit dem Logo des eigenen Betriebs versehen werden. www.kws-shop.de



Bunte Burger

Die Mini-Burger-Buns von Edna in Schwarz, Rot, Gelb und Natur sind ein Hingucker und lassen sich passend zur Fußball-WM kombinieren. Die kleinen Brötchen wiegen 30 g und eignen sich für das Catering oder ein Flying-Bufferet. Für Snacks im größeren Bedarf gibt es die Flying Burger Mischkiste. Darin sind die Burger eine Nummer kleiner (18 g) und in allen Farben enthalten. www.edna.de



Für mehr als nur eine Halbzeit

Auch die Moguntia-Werke haben eine Rezeptsammlung zur Fußball-WM zusammengestellt. Damit können Fleischer ihren Kunden Ideen für Speisen rund um den Sportevent 2018 geben. Sie enthält auch Verkaufsstrategien. Für Grillabende eignen sich etwa Malzbiersteaks – verfeinert mit Marinette® Regional –, scharfe Rippchen (Seidlarippchen) oder ein Hähnchendöner-Burger. Während des Spiels schonen kleine Wilderer Rauchwürstchen, Salami-brezel oder ein Jägermettbrötchen die Fingernägel. Zudem gibt es Rezepte, die exakt 45 Minuten zur Zubereitung benötigen oder während einer Halbzeit fertiggestellt werden können, z. B. der Halbzeit-Schaschlikopf oder ein Halbzeit-Fleischkäse. Ein bunter Wurstsalat oder Finger-Bratwürstchen sind auch in 15 Minuten servierfertig. www.moguntia.de

Fotos: Moguntia Werke, AVO-Werke, Destillerie Dr. Gerald Rauch, Develey



Mini-Elf mit Prozenten

Mit dieser „Elf“ werden Likör- und Fußballfans gleichsam glücklich – egal ob bei einem Sieg oder einer Niederlage. Die Gräf's Mini-Elf der Destillerie Dr. Gerald Rauch besteht aus einem Torwart (Teufelszeug), einer Viererkette (Kleiner Waldi), einem 3er-Mittelfeld (Feige mit Wodka) und einem Sturmtrio (Fränkische Pflaume). Mit 18-25 vol.% sorgen diese schnell für Stimmung. In der Klarsichtbox enthalten ist außerdem eine Trillerpfeife, mit der so mancher Fußballfan selbst zum Schiedsrichter wird. So wird die Fußballparty schnell zum Hit. www.graefs.de



Bratwürste international

Ob rote Chorizo, Salsiccia mit Fenchel-Anis-Paprika-Note oder würzige Merguez mit Paprika, Chili und Kreuzkümmel – mit den Bratwurstkreationen von AVO kommt Abwechslung auf den Grill. Alle können nach dem Grillen auch mal anders serviert werden. Franzosen mögen ihre Merguez in einer Art Hotdog im Brot, eine Salsiccia verfeinert in Scheiben eine Suppe und die Chorizo würzt herzhaft Salate oder Eintöpfe. Für Rindsbratwürste führt das Unternehmen typische Raucharomen, ausgehend von den Rubs des American BBQ: Smokey Rub und Hot Smokey Rub. Eine besondere Veredelung ermöglicht die Black-Aged-Pepper-Mischung, ausgehend von meersalzfermentiertem Pfeffer. Wer noch mehr edlen Genuss möchte, für den ist vielleicht eine mit Trüffeln verfeinerte Kalbsbratwurst richtig. www.avo.de



Kicker gewinnen

30 gebrandete Fußball-Luftsitze und 15 Kickertische mit Spielfiguren im Develey Senftuben-Design stehen im Fokus einer Gewinnspiel-Aktion zur Fußball-WM von Develey. Im Fußball-Look präsentieren sich dann auch drei Saucen einer Sonderedition: die cremige „Kicker Knoblauch Sauce“, die feurige „Chili Sauce on fire“ und die „Scha-la-la Schaschlik Sauce“ in der 250-ml-Flasche. Die Aktion läuft bis Ende Juli und kann am PoS mit diversen verkaufsfördernden Materialien, z. B. auffälligen Displays oder Leporellos, beworben werden. www.develey.de

30 gebrandete Fußball-Luftsitze und 15 Kickertische mit Spielfiguren im Develey Senftuben-Design stehen im Fokus einer Gewinnspiel-Aktion zur Fußball-WM von Develey. Im Fußball-Look präsentieren sich dann auch drei Saucen einer Sonderedition: die cremige „Kicker Knoblauch Sauce“, die feurige „Chili Sauce on fire“ und die „Scha-la-la Schaschlik Sauce“ in der 250-ml-Flasche. Die Aktion läuft bis Ende Juli und kann am PoS mit diversen verkaufsfördernden Materialien, z. B. auffälligen Displays oder Leporellos, beworben werden. www.develey.de

GEWUSST WIE CATERING UND PARTYSERVICE

39€*

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

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

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

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



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

GEWUSST WIE CATERING UND PARTYSERVICE



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



NEUER AUSSTELLERREKORD

Ein deutliches Plus: Mehr als 50.000 Besucher kamen zur Anuga FoodTec 2018 in Köln.

Die internationale Zulieferermesse der Lebensmittel- und Getränkeindustrie fand vom 20. bis 23. März 2018 in Köln statt. Das überaus zahlreich erschienene Fachpublikum informierte sich über Innovationen und Weiterentwicklungen. Die Fachmesse schloss nach vier Messetagen ihre Pforten und verzeichnete ein Besucherplus von 11 %. Neben der Messe wurden u. a. Konferenzen, Guided Tours und Vorträge geboten.

Die Messe zeigte den gesamten Zyklus der Produktion und lieferte sowohl Einzellösungen als auch komplette, prozessübergreifende Konzepte über alle Produktionsstufen. In den Angebotssegmenten Food Packaging, Safety & Analytics, Food Processing, Food Ingredients und Service & Solutions präsentierten die Unternehmen ein branchen- und produktionsübergreifendes Ausstellungsangebot. Das Leitthema Ressourceneffizienz

wurde bereits in der Eröffnungskonferenz am ersten Messetag besprochen und auch von vielen Ausstellern aufgegriffen. So zeigten sie Verpackungen mit Lotus-Effekt gegen den Lebensmittelverlust, Möglichkeiten zur Ressourceneinsparungen oder Fertigungslinien mit modularen Teilen für individuelle Produkte. Die nächste Anuga FoodTec findet vom 23. bis 26. März 2021 statt. www.anugafoodtec.de

Fotos: Koelnmesse/Andreas Hagedorn, Thomas Klerx

ANZEIGE

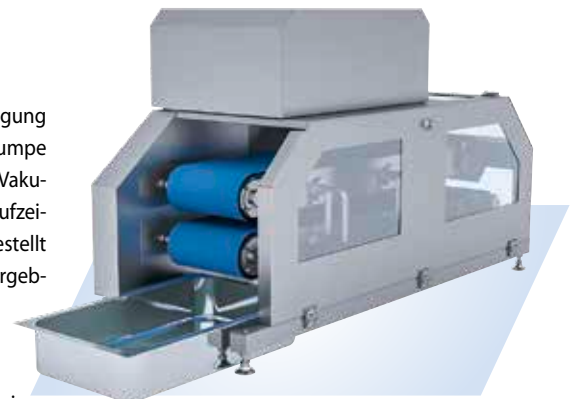
PLÄTTEN UND MARINIEREN

Zwei neue Geräte von Glass für Catering, Handwerk und Gastronomie.

Speziell für die Bedürfnisse von Catering, Handwerk und Gastronomie hat Glass einen kleinen Plätter und einen großen Marinater entwickelt. Beide Geräte wurden auf der Anuga FoodTec in Köln vorgestellt.

Der 50-l-Marinater ist in der Lage, bis zu 30 kg Produkt in einer Charge zu verarbeiten. Die Trom-

mel ist zur Beschickung, Entleerung und Reinigung abnehmbar. Mit der integrierten Vakuumpumpe kann innerhalb kürzester Zeit das benötigte Vakuum erzeugt werden. Die Drehzahlen und Laufzeiten werden je nach Produkt individuell eingestellt und können abgespeichert werden. Beste Ergebnisse werden je nach Fleischsorte bereits nach 15 Minuten erzielt.



Der 200 mm breite Plätter bietet hohe Effizienz und ein exaktes Endprodukt für hochwertige Produkte. Dabei wird durch die geschickte Konstruktion Höchstleistung auf kleinstem Bauraum erzielt. Durch die doppelstöckige Bauweise wurde der Platzbedarf der Anlage deutlich reduziert. Die Leistung liegt bei bis zu 1.500 Schnitzeln pro Stunde und kann damit auch ambitionierten Anforderungen gerecht werden. Die Anlagen werden in Industriequalität am Standort Paderborn hergestellt. Dort kann die

gleichbleibend hohe Qualität „Made in Germany“ gewährleistet werden. Im Technikum können die Anlagen auch direkt vorgeführt werden.

Glass GmbH & Co. KG

Frankfurter Weg 28 | 33106 Paderborn | Deutschland
Tel.: +49 (5251) 77 99 10 | Fax: +49 5251 779 91 77
E-Mail: info@Glass-Maschinen.de
www.glass-maschinen.de





WURST- PRODUKTION DIE EINFACH LÄUFT



Die Vakuumfüllmaschine DP3 ist im Duo mit der Darmhaltevorrichtung DHV937 der optimale Partner für die sportliche Produktion im Handwerk: Einfache, schnell erlernbare Technik, flexibler Einsatz und nutzbar für Natur-, Kollagen- oder Kunstdarm.

Die Darmhaltevorrichtung ist trotz ihrer Präzision einfach aufgebaut. Wenig Verschleißteile und eine nicht angetriebene Darmbremse machen sie robust und außerordentlich wartungsfreundlich. Dabei besitzt die kraftvolle Füllmaschine ausreichend Drehmoment, um auch kalte und steife Massen (z.B. Rohwurstbrät) grammgenau zu portionieren.

Wenn erfolgreich Formen, Füllen, Portionieren, dann VEMAG.

Wir VEMAG Team



VEMAG DP3 + DHV937





Wir sind für Sie da:

DAS TEAM – GEWINNEN ALS EINHEIT



Das Team steht über dem Gerät. Und das Gerät muss perfekt zum Team passen. Als Teamkollegen und Sparringspartner halten wir uns bereit, mit Ihnen Ihren Weg zur Spitzenleistung zu finden: bessere Produkte, effizientere Prozesse, neue Märkte, ganzheitliche Beratung und Diskussion und am Ende Spaß und Leidenschaft für große aber machbare Ideen. Gemeinsam und auf Augenhöhe, ehrlich und loyal und immer mit dem sportlichen Lächeln, gemeinsam etwas Schönes erlebt und erreicht zu haben.

Sprechen Sie mit uns über Ihre vielfältigen Möglichkeiten:

+49 (0) 4231 777-0 | e-mail@vemag.de





Vertrauen in Qualität

Der rumänische Fleischverarbeiter Carniprod baut hinsichtlich Qualität und Produktivität auf Verpackungs- und Verarbeitungssysteme von TIPPER TIE.

Die Stadt Tulcea nahe dem Schwarzen Meer im Osten Rumäniens ist Heimat der führenden Fleischwarenfabrik des Landes: Carniprod. Seit seiner Gründung hat sich das Unternehmen zu einer vertikal integrierten Organisation entwickelt, die ihre Produkte vollständig kontrolliert – vom genetischen Stammbaum ihrer Schweine und deren Futter bis zur Verarbeitung und Lieferung. Selbst das Biogas der beiden Schweinefarmen des Unternehmens wird zur Erzeugung von Ökostrom genutzt, was in Rumänien einzigartig ist.

Sicherheit ist das A & O

Die hochentwickelten Verarbeitungsstätten des Unternehmens sind die jüngsten Beispiele eines unerschütterlichen und beständigen Engagements für die Herstellung bestmöglicher Produkte. In einem Hightech-Labor für Produktanalyse werden jeden Tag umfassende Sicherheits- und Qualitätsprüfungen durchgeführt. Es finden ausführliche physikalische und chemische Analysen statt, um sicherzustellen, dass die Produkte nicht nur den strengen europäischen Standards entsprechen, sondern auch hohe hausinterne Erwartungen erfüllen. Trotz der anhaltend schwachen Wirtschaft, in der Lebenshaltungs- und Produktionskosten nur zu steigen scheinen, fühlt sich Carniprod weiterhin verpflichtet, seinen Kunden einen Mehrwert zu bieten. Einige Mitbewerber haben entschlossen sich indessen, die Qualität zu opfern, um preiswertere Produkte anzubieten, wodurch für erstklassige Hersteller ein Marketing-Dilemma entsteht.

„Ein bisschen speziell“

Der Generaldirektor Nicolae Ciuleac vertritt seinen Kurs mit Überzeugung: „Was die Qualität angeht, so sehe ich mich selbst als Vorreiter, weil wir nur aus Fleisch ohne Sojabohnenzusätze und ohne MDMs (mechanisch ausgelöstes Fleisch) produzieren. Wir verwenden diese Materialien während der Verarbeitung und deshalb halte ich mich für ein bisschen speziell im Vergleich zu anderen.“ Er sieht, dass der rumänische Markt sich zu verschieben beginnt, vor allem qualitativ: „Unsere Entwicklungsabteilung ergänzt unser Portfolio ständig um neue Produkte. Die Nachfrage nach besserer Qualität steigt ständig.“

„Der Geschmack, der sie herausfordert,“ ist der Slogan, der das Ergebnis der Bemühungen von Carniprod charakterisiert. Zur Auswahl zählen geräucherte Würste, Schinken, verschiedene Salamisorten, Fleischwürste, Schweinswürstchen, Frankfurter, Lyoner und Speck. Diese Premium-Lebensmittel werden über 21 eigene Einzelhandelsgeschäfte im Gebiet von Tulcea vertrieben – Tendenz steigend. Solide Exportmärkte gibt es in England, Spanien und Italien.

Vertrauensvolle Partnerschaft

Seit geraumer Zeit greift Carniprod zur Optimierung der Produktion auf Verpackungs- und Verarbeitungssysteme von TIPPER TIE zurück, vor allem Clip-Automaten und die SwiStick-Aufhängetechnologie. Dieses Vertrauen kommt nicht von ungefähr. Das Management schätzt an den TIPPER TIE-Maschinen deren Produktivität, einfachen Betrieb, Arbeitseffizienz, geringen Wartungsbedarf und hochmodernes Design. Nicolae Ciuleac spricht nicht leichtfertig unverdiente Komplimente aus: „Ich habe keine Reklamationen. Die Clipmaschinen sind gut. Ich habe von unserem Bedienungspersonal nichts Schlechtes über sie gehört. Sie sind wartungsfreundlich und die Kosten sind viel niedriger. Andere Markenmaschinen waren sowohl laut als auch kompliziert zu bedienen.“ www.carniprodtl.eu



TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH Deutschland-Filiale:

Wilhelm-Bergner-Straße 9a | 21509 Glinde/Germany | Phone: + 49 40 72 77 04-0

Fax: + 49 40 72 77 04-77 | E-Mail: infoDE@tippertie.com | www.tippertie.com



TIPPER TIE, Inc. USA-Hauptsitz:

2000 Lufkin Rd. | Apex, NC 27539 USA | Phone +1 (919) 362 8811

+1 (800) 331 2905 | E-Mail: infoUS@tippertie.com | www.tippertie.com

Siegerländer Original

Nach einer „unglücklichen“ Ausbildung zur Gesundheits- und Krankenpflegerin folgte Janet Bingener vor drei Jahren einem Bauchgefühl, lernte den Fachverkauf in der familieneigenen Fleischerei und ist seit Anfang März 2018 frischgebackene Fleischermeisterin.

Fast auf den Tag genau 22 Jahre nach ihrem Vater Guido hielt die sympathische Jungmeisterin am 9. März ihren Meisterbrief in der Hand. Während er den Titel an der Fleischerfachschule Heyne in Frankfurt am Main errang, entschied sich die 25-Jährige für eine fünfmonatige Weiterbildung an der Handwerkskammer in Münster. „Der allgemeine Teil dauerte drei Monate, der fachliche zwei. In unserem Kurs waren wir 22 Leute, darunter acht Frauen, vor allem Handwerkskollegen“, berichtet sie. Ebenso wie ihrem

Vater, der stv. Lehrlingswart der Fleischerinnung Siegen-Wittgenstein und Prüfungsmeister ist, liegt ihr die Ausbildung und die Weitergabe von Wissen am Herzen. „Wir haben so einen kreativen und vielseitigen Beruf. Das ist leider viel zu wenig bekannt“, sagt sie und setzt sich wie ihr Vater und Opa dafür ein, dass wieder mehr junge Leute Spaß an Berufen im Fleischerhandwerk haben.

Guido Bingener machte sich vor 27 Jahren selbstständig und bewies, dass es sich lohnen kann, in die Zukunft zu investieren. Fünf Jahre

nach diesem Schritt folgte der Meister, und er zog mit seiner Fleischerei vor 13 Jahren aus Siegen-Geisweid – und mit großer Unterstützung seiner Frau Kristina – in eine neue Fleischerei in der Fußgängerzone von Kreuztal, ca. 20 km nördlich von Siegen, um. In Geisweid hatte schon sein Großvater Alfons ein Lebensmittelgeschäft. „1969 entstand aus zwei Filialen ein größeres Geschäft mit Frischfleischabteilung. In einer Wurstküche wurden selbst Würste hergestellt, was damals in dieser Art neu war“, blickt er zurück. Noch heute nutzt

KONZEPT

FLEISCHEREI BINGENER – KREUZTAL

Familiengeführte Fleischerei im Siegerland, die auf Transparenz, Regionalität und Frische setzt. Etabliertes Mittagsgeschäft und Catering, zudem mobiler Verkauf auf sieben Wochenmärkten. Vierte Generation steht in den Startlöchern.





Seit März Fleischermeisterin: Janet Bingener und ihr Vater Guido.

er die Räucherammer seines Vaters zur Veredelung des Knochenschinkens. Zudem habe er schon immer ein Faible fürs Kochen und Backen gehabt, weshalb die Fleischerei auch in Sachen Catering und Mittagsgeschäft gut aufgestellt ist. Und so scheint es, dass der Vater seiner Tochter neben der Zielstrebigkeit auch die Liebe zum Beruf weitergegeben hat.

IN ALLER MUNDE

2015 investierte die Familie und zog im Juni aus der damaligen Fleischerei mit kleiner Wurstküche ins heutige – von der Verkaufsfläche her dreimal so große – Geschäft gegenüber ein. „Die Fleisch- und Wursttheke allein ist dreimal so lang wie die Theke inkl. Heißer Theke damals“, betont Guido Bingener. Gab es zuvor 14 Sitzplätze, finden Hungrige vor allem in der Mittagszeit nun 48 Plätze innen sowie rund 50 Plätze vor dem Laden bei schönem Wetter vor. Mit der Vergrößerung ging der Ausbau des Mittagsgeschäftes einher, was zu einem höheren Umsatzanteil von gut einem Drittel mehr als vorher führte. Gekocht und gewurstet wird in der ehemaligen Fleischerei. „Täglich gibt es bei uns zwei vorher bekannte und zwei weitere Gerichte zur Wahl, davon ein vegetarisches und eine täglich wechselnde Suppe“, sagt Janet Bingener. Im Schnitt sind das 150 bis 200 Essen pro Tag. Das Essen der Bingeners schmeckt den Siegerländern wohl, denn Cateringaufträge an den Wochenenden sind nicht rar. „Wir haben über 40 rechteckige Chafing-Dishes und nehmen Aufträge bis 340 Personen an. In Einzelfällen kriegen wir auch mehr Leute satt“, sagt ihr Vater.

Von den rund 22 Mitarbeitern arbeiten der Chef selbst, zwei Gesellen, zwei Azubis und ein Koch in Produktion und Küche. Aktuell gibt es vier Azubis. 95 % der Spezialitäten in der Theke werden selbst hergestellt. Die Basis dafür ist Schweine- und Rindfleisch (ca. 1,2 t/ Woche) von Tieren aus der Region um Borken



von Bauern, die das Futter dafür selbst herstellen. Geschlachtet werden die Tiere im privaten Schlachthof Tummel in Schöppingen. Seit etwa 30 Jahren verkauft die Fleischerei Fleisch und Wurst auch mobil. Von dienstags bis samstags sind zwei Verkaufshänger auf sieben Wochenmärkten im Einsatz.

Eine neue Leberwurstvariante brachte Janet Bingener aus dem Meisterkurs mit – und die kommt gut an. Ebenso wie viele andere Spezialitäten: Herzschinken aus der Oberschale, kernige Haus- und Ringsalami, die luftgetrocknete Polnische Mettwurst mit Kümmel und Lauch, der Kreuztaler Ring u.v.m. Zudem gibt es Antipasti, frische Feinkostsalate, Frischkäsezubereitungen und viele andere regionale Artikel wie Nudeln, Gewürze oder den „Kindelsberger“-Rieslingsekt. Ihren Meistertitel feierte Janet Bingener vier Wochen lang mit der pinkfarbenen „Tussi-Bratwurst“ nach dem Rezept von Nadine Fuchs aus Franken. Davon erfuhr sie via Facebook und testete sie aus. Auch auf Instagram ist die Fleischerei nun auch. *mtH*

www.fleischerei-bingener.de

ERFOLGSFAKTOREN

- Kundennähe und Freundlichkeit
- Geschlossenes Auftreten des Teams
- Standardisierte Produkte gleicher Qualität
- Etabliertes Catering und Mittagsgeschäft
- Große Auswahl an Wurstspezialitäten
- Transparenz beim Bezug des Fleisches

PROFI-PARTNER

- **Gewürze:** Fuchs, Frutarom Savory Solutions (Wiberg), AVO-Werke, Eppers
- **Füller:** Vemag Maschinenbau
- **Kochkessel:** Bastra
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Ladenbau:** Kramer Ladenbau
- **Räuchertechnik:** Bastra
- **Schneidetechnik:** Bizerba
- **Spültechnik:** Meiko



Geschmack & Technologie
www.avo.de

Fotos: Fleischerei Bingener, Theimer



Zurück zu den Wurzeln

Ein ehrgeiziges Projekt und Musterbeispiel für regionalen Einkauf unter einem Dach: Mit ihrem „Kupfers Metzgermarkt“ rückten Jakob und Julia Kupfer die Wurzeln ihrer Familie im fränkischen Heilsbronn wieder in den Fokus. Handwerkstradition und Moderne sind kein Gegensatz.

Von außen fast futuristisch, innen prall gefüllt mit allerlei Spezialitäten aus der umgebenden Region: Auf etwa 650 m² Fläche mit Laden und Landbistro sowie 800 m² angrenzender Produktion schufen die zwei Jungunternehmer ein imposantes, regionales Einkaufsparadies mit Marktcharakter. Eröffnet wurde es am 4. Oktober 2017. „Die Idee dazu kam schon Ende meines Studiums Foodmanagement & Kulinaristik in Bad Mergentheim 2013“, blickt Jakob Kupfer (27) zurück, dritter Sohn der Unternehmerfamilie Kupfer. Mit seiner Ehefrau Julia (27, Food Manager) zählt er zur 4. Unternehmergegeneration und realisierte hier parallel zum Meisterkurs und zur Weiterbildung zum Fleischsommelier seine Ideen von regionaler Wertschöpfung. Zwei große s/w-Bilder im Rückbereich der über

KONZEPT

KUPFERS METZGERMARKT – HEILSBRONN

Erlebnis-Metzgerei mit Marktcharakter und vielfältigem, regionalem Angebot. Zwei Fleischqualitäten: Schwein vom Schlachthof Bayreuth, Rind von Unifleisch, Erlangen; beides auch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

ERFOLGSFAKTOREN

- Metzgermarkt für alle; Angebote von preiswert bis hochpreisig
- Einzigartiger Bistrobereich in der Region mit Gerichten zum fairen Preis
- Persönlich präsent beim Kunden sein
- Facettenreich und neugierig sein
- Gelebte Regionalität

20 m langen Theke – inkl. Heißer Theke – zeigen seinen Uropa Hans in seinem Berliner Ausbildungsbetrieb sowie Jakob Kupfer am Kutter. Das symbolisiert die Verbundenheit mit der Familiengeschichte und der Region. Hans Kupfer brachte übrigens als erster einen Kochschinken mit nach Heilsbronn. „Wir wollten hier unabhängig vom Industriebetrieb einen Handwerksbetrieb schaffen, in dem es aus früherer Zeit beliebte Spezialitäten gibt“, skizziert Jakob Kupfer seine Beweggründe. Gemeinsam mit Kramer Ladenbau wurden diese in die Tat umgesetzt: 12 m lang ist die Umluftkühltheke mit Holzplanken in der Front und geradem Glasaufsatz. Daran schließen sich eine meterlange Imbisstheke mit kalten und warmen Zonen – auch Frontcooking ist möglich – sowie eine Bartheke und Kaffeestation



an. Italienische, weiße Fliesen sind an der Rückwand durch Infobildschirme in Holzeinfassungen unterbrochen. Während die Eltern einkaufen oder sich eine Latte Macchiato schmecken lassen, spielen die Kleinen in einem separaten Raum in Sichtweite, dem „Kinderhaus“.

REGIONALE SCHÄTZE

Wer diesen Metzgermarkt betritt, weiß nicht, wohin er zuerst blicken oder gehen soll – es sei denn, man weiß, was man kaufen möchte oder der Hunger treibt einen direkt zur Heißen Theke und dann auf einen der rund 50 Sitzplätze oder einen Platz auf den gemütlichen Loungemöbeln. Holzoptik und Naturmaterialien bestimmen das Bild. Doch zurück zum Eingang. Die Theke nimmt fast die komplette gegenüberliegende Längswand ein, rechts ist das Landbistro, links niedrige Regale mit Nudeln, Honig, Marmeladen, Frankenwein, u.v.m. Links neben der Theke fällt die rund 8 m² große Reifezelle mit Salzsteinwand für Dry aged-Beef ins Auge. An der kurzen linken Wand des imposanten Raumes stehen im 30 m² großen Fleischkühlraum z. B. eingeschweißte Spareribs, Filets, Gulasch oder ganze

Schweinerücken zur Wahl. Daran grenzt auf einer Fläche von 70 m² der Werksverkauf von SB-Ware aus dem Kupfer-Werk an. Die eigentlichen regionalen Schätze birgt die Frischetheke. „Innereien etwa gibt es jeden Dienstag, dazu rote Speckwurst, sechs Wochen gereiften Bauernschinken oder Altfränkischen Leberkäse mit Schweineleber und Majoran nach traditioneller Rezeptur“, zählt Jakob Kupfer einige auf. Hinzu kommen eine vielfältige Bio-Käseauswahl (Dorfkäserei Geifertshofen) und Markenkäse, Antipasti, Feinkostsalate sowie zwei wechselnde Tagesgerichte zur Mittagszeit. Rund 200 davon gehen täglich über die Theke, zwischen 600 und 800 Kunden kommen am Tag. 2,5 t Fleisch verarbeiten die zehn Mitarbeiter in der Produktion pro Woche. Insgesamt sind 35 Mitarbeiter beschäftigt. Der Verkauf der regionalen Spezialitäten, von denen einige von kleinen Manufakturen stammen, die für ihre Waren sonst keinen Weg in den Handel fänden, ist längst nicht alles, was der Metzgermarkt bietet. „Das Landbistro eignet sich prima für private oder geschäftliche Feiern aller Art bis zu 120 Personen“, sagt Jakob Kupfer. Rund 30 Außenplätze schaf-

fen weitere Kapazitäten, etwa für BBQ-Kurse mit bis zu 15 Teilnehmern. „Auch ‚Schlachtschüsselabende‘ und einen Kinderkochschule mit Slow Food Nürnberg haben wir schon veranstaltet“, ergänzt er. Das hätte sicher auch seinem Uropa gefallen. *mth*

www.kupfersmetzgermarkt.de

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Mado
- **Cliptechnik:** Poly-clip system
- **Dry Age-Reifezelle:** Schrutka-Peukert
- **Füller:** Handtmann
- **Gewürze:** Beck Gewürze & Additive, Lay Gewürze, AVO-Werke
- **Kassensystem:** Bizerba, Nixdorf
- **Kochkessel:** Reich
- **Kutter:** Seydelmann
- **Ladenbau:** Kramer Ladenbau
- **Räucher-/Reifetechnik:** Schröter Technologie
- **Schneidetechnik:** Treif Maschinenbau
- **Spültechnik:** Meiko
- **Vakuumentchnik:** Sealpac, Webomatic



Geschmack & Technologie
www.avo.de



Fotos: Kupfers Metzgermarkt





Vor 30 Jahren wurde die Landmetzgerei Setzer als Fortsetzung eines bäuerlichen Betriebes gegründet. Anfangs nur mit ein paar Verkaufs-Mobilen unterwegs, entwickelte sich die von Volker Setzer geführte Metzgerei in Wolpertshausen über die Jahre zu einem Unternehmen mit 19 Filialen.

Gesund gewachsen



Nur wenige hundert Meter von der A6 entfernt gibt es in Wolpertshausen eine Erfolgsgeschichte im Fleischerhandwerk – die, der Familie Setzer, die mit einem Schweinezuchtbetrieb in Untermünkeim-Brachbach bei Schwäbisch Hall begann. Seit 2007 ist dort in einem Gewerbegebiet der Hauptsitz mit einem Fleischerfachgeschäft inkl. großzügigem Imbiss- und Gastrobereich, dem Bistro, sowie die Produktion angesiedelt. „Nach einem Brand 2014 investierten wir und erweiterten die Produktion und den Verkaufsbereich, um noch besser für die Zukunft aufgestellt zu sein“, berichtet Armando Herrmann, zuständig für Einkauf und Produktion. Der gelernte Fleischer ist seit seiner Ausbildung im Team der Metzgerei und rechte Hand des Chefs. „Äußerst geräumig“ ist der Begriff, der einem einfällt, wenn man den Verkaufsbereich betritt. Der schwarz-rote Setzer-Schriftzug ist vielfältig präsent, aber nicht aufdringlich. Die Mitarbeiter tragen rote Mützen zur schwarz-roten Kleidung, sind fachkundig, aufmerksam und zuvorkommend. 120 Sitzplätze gibt es hier innen, eine lange Verkaufstheke mit allerlei regionalen Spezialitäten, Regale

Mit Hilfe eines Wagens können die Körbe mit dem Spülgut ohne mehrfaches Umräumen direkt in die Spülmaschine geschoben werden.



In 17 von 19 Verkaufsstellen der Landmetzgerei gibt es Mittagsgesichte, auch in Wolpertshausen. Dort ist das Bistro mit großzügigem Sitzplatzangebot innen und außen sogar sonntags geöffnet.



**LANDMETZGEREI SETZER
- WOLPERTSHAUSEN**

In zweiter Generation geführte Landmetzgerei in der Region Hohenlohe. Motto: Nur das Beste aus der Region. QS-Zertifizierung, 19 Filialen, Wurst-erlebnis-Seminare, etabliertes Mittagsgeschäft und Catering sowie Online-Dosenshop (www.dosenwurst-kaufen.de).

ERFOLGSFAKTOREN

- Mit dem Trend gehen, offen sein für Neues
- Flexibel auf Kundenwünsche reagieren
- Neue Produkte entwickeln
- Gleichbleibende Produktqualität, glaubhafte Lieferanten
- Social Media-Aktionen & Wurstseminare

mit Dosenware (auch Fertiggerichte), selbst hergestellten Saucen und Zusatzartikeln sowie einen Reifeschrank für Dry aged-Beef. Ein Verkaufsautomat steht vor der Tür. Hier gibt es im Sommer weitere Sitzplätze. „Für kulinarische Aktionen machen wir auch Frontcooking an einer separaten Station links von der Theke“, sagt Armando Herrmann. In 17 Filialen gibt es Imbissbereiche mit Mittagstisch. Fünf von 19 sind eigene Filialen, die anderen befinden sich in Super- und Großmärkten (Rewe, Kaufland, Edeka etc.) im Umkreis von bis zu 100 km. „Wir sind nachhaltig gewachsen“, sagt der 28-Jährige. Rund 200 Mitarbeiter beschäftigt die Metzgerei, davon rund 25 in der Produktion, deren Arbeit in zwei Schichten stattfindet und zwischen 2 und 3 Uhr in der Nacht beginnt. Vier Köche arbeiten in der ideal eingerichteten Küche, die direkt hinter dem Verkaufsbereich und dem Bistro liegt.

EINE ECHE HILFE

Vier bis sechs unterschiedliche Mittagsgesichte gibt es täglich in Wolpertshausen, davon ein bis zwei vegetarische. Zwischen 12 und 13 Uhr gehen davon im Schnitt 200 pro Tag über die Theke. Viele Mittagsgäste essen vor Ort, andere nehmen ihr Essen mit. Auch sonntags ist das Bistro von 10 bis 18 Uhr geöffnet. „An mehreren Wochentagen gibt es

ab 17 Uhr besondere Aktionen, z. B. Spare ribs- oder Pizza-Tag. Das sind im Schnitt auch noch einmal 50 Essen am Abend“, sagt Armando Herrmann. Hinzu kommen diverse Cateringaufträge pro Wochenende. Das Cateringlager in einem Raum neben dem Verkaufsbereich ist imposant groß für eine Metzgerei und wird von zwei Mitarbeitern gemanagt. Hier lagern alle Utensilien, die man für das Catering benötigt. In der Regel sind das Veranstaltungen bzw. Feiern mit bis zu 300 Personen, in Einzelfällen aber auch mal 1.000 und mehr. Durch das Mittagsgeschäft und das Catering entsteht stets eine beachtliche Menge an Spülgut. Seit ein paar Jahren schwört Volker Setzer dafür auf Spültechnik von Winterhalter. Erste Gespräche über eine intensivere Zusammenarbeit führten der zuständige Außendienstmitarbeiter Marcel Beyer und Volker Setzer 2016. Die Erfahrungen mit den 15 Maschinen an zwölf Standorten seien gut, vor allem der Service wird geschätzt und dass in Sachen Spültechnik nun „alles aus einer Hand“ kommt. Seit November 2016 ist am Hauptsitz eine Gerätespülmaschine UF-XL im Einsatz, vor allem für die schiere Masse an GN-Blechen, Cateringutensilien und Geschirr – eine echte Erleichterung für bis zu sechs Spülkräfte, die im Wechsel arbeiten. Ihre Arbeit unterstützt

der Einsatz eines Wagens, der es ermöglicht, volle Spülkörbe ohne Umräumen des Spülguts direkt in die Maschine zu schieben. Zudem werden in den Filialen neun Untertischspülmaschinen (UC-Serie), zwei Durchschubspülmaschinen (PT-Serie), drei GS 302 sowie fünf Wasseraufbereitungen eingesetzt.

QUAL DER WAHL

Pro Woche wird das Fleisch von mehr als 100 Schweinen verarbeitet; es entstehen so mehrere Tonnen Wurst in unterschiedlichen Sorten. Die verarbeitete Menge an Rindfleisch liegt auch etwa in diesem Rahmen. Die Schweine stammen von Bauern aus der Umgebung: Niebel (Goggenbach) und Kühnle (Reinsberg), das Rindfleisch stammt auch von regionalen Landwirten. Einige Beispiele aus dem über 100 Wurstsorten zählenden Sortiment sind Brachbacher Schinkenspeck, Luftgetrocknete im Ring, Meterwurst oder der feurige Peperoni-Fleischkäse. In Gläsern gibt es Texas-BBQ-Sauce sowie mehrere Sorten der Spezialität „Die Natürliche“, die ohne Nitritpökelsalz und Geschmacksverstärker hergestellt wird. „Am Anfang waren das Chargen von 10 kg pro Woche, heute machen wir das Dreifache der Menge davon. Bei uns gibt es immer etwas Neues“, resümiert Armando Herrmann. *mtH*
www.landmetzgerei.de

Fotos: Landmetzgerei Setzer, Theimer

Die Metzgerei Kneppel aus Morbach hat sich mit der Metzgerei Bösen aus Piesport und der Flesch Farming GbR aus Morbach-Merscheid zusammengetan, um gentechnikfrei produziertes Schweinefleisch in der Saar-Hunsrück-Region zu vermarkten.



Durch die hauseigene Schlachtung und Verarbeitung, die Vermeidung langer Transportwege und die Sorgfalt der Landwirte rund um Morbach, mit denen wir teilweise über Generationen hinweg zusammenarbeiten, haben wir beste Voraussetzungen für unsere ausgezeichneten Fleisch- und Wurstwaren geschaffen“, erklärt Klaus Gauer-Kneppel. Er legt großen Wert auf Transparenz und veröffentlicht jede Woche auf seiner Facebook-Seite neben dem Speiseplan auch eine Liste, von welchen Bauern er welche Tiere bezieht, um diese wie jeden Montag selbst zu schlachten. „Wir holen die Tiere bei den Bauern auf dem jeweiligen Hof ab. Der Transport zu unserer Metzgerei beträgt maximal 10 km, d. h. maximal 15 Minuten Fahrt“, betont er. Beide Metzgereien präferieren eine tierfreundliche und artgerechte Aufzucht. Die Schweine dafür kommen von Flesch Farming GbR aus dem Morbacher Ortsbezirk Merscheid. Die komplette Schweinemast ist dort auf gentechnikfreie Fütterung umgestellt. Die Ferkel werden mit einem Gewicht von

25-30 kg von zwei fest zugeordneten Betrieben und einheitlicher Kreuzung aus Rheinland-Pfalz bezogen. Die eingestellten Tiere werden auf nachhaltige Weise fast ausschließlich mit selbst angebauten Futtermitteln wie Gerste, Weizen, Triticale, Rapskuchen und Rapsöl gefüttert. Nur Mineralstoffe und zertifiziertes Sojaschrot aus nicht gentechnisch modifizierten Organismen werden zugekauft. Der Betrieb ist seit über zehn Jahren mit dem besten QS-Status zertifiziert und seit einem Jahr antibiotikafrei. Kooperierende Metzger und Landwirte sind dem Herkunfts- und Rückverfolgbarkeits-System von Orgainvent beigetreten. So wird ermöglicht, Herkunft und Ursprung der Schweine aus Rheinland-Pfalz dem entsprechenden Erzeuger zuzuordnen. Die Vermark-

tung des gentechnikfreien Schweinefleischs erfolgt nur in der Region. In Kooperation mit der Regionalmarke „Ebbes von Heil“ sind Klaus Gauer-Kneppels Wurst- und Fleischwaren sowie die vom Metzger Bösen unter dem Label „Hunsrückschwein“ seit Juni 2017 in den Metzgereien sowie ausgewählten „Ebbes-von-Heil“-Gastronomiebetrieben erhältlich.

HANDGEMACHTE TRADITION

Weitere Standbeine der Metzgerei Kneppel sind Catering und Partyservice für private, aber auch regionale Feste und Feiern. Das macht 10 % des Gesamtumsatzes aus. Daneben beliefert der Familienbetrieb auch an den Einzel- und Großhandel. Im Sortiment haben die Kneppels über 130 Wurstsorten und Fleisch

Fotos: Metzgerei Kneppel



HUNSRÜCKSCHWEIN... und MEHR



aus eigener Schlachtung. Täglich werden frisch zubereitete Feinkost- und Rohkostsalate produziert. „Wir stellen natürlich auch regionale Spezialitäten her, z. B. Rohesser, Kartoffel- und Spießbratenwurst sowie den Original Hunsrück Schinken“, sagt der Metzgermeister. Die Schinkenspezialität wird trocken gesalzen, mit Naturgewürzen versehen, auf Buchenholz im eigenen Kaltrauch geräuchert und reift mindestens drei Monate. „Das Rezept ist seit Generationen überliefert“, ergänzt Petra Kneppel. Ihr Aufgabenbereich ist die Leitung des Verkaufs sowie die Organisation und Einteilung der Mitarbeiter. Zudem kümmert sie sich ums Catering. Das Sortiment wird durch eine Käsetheke (ca. 50-60 Sorten) ergänzt sowie einer Auswahl an Fisch- und Geflügelspezialitäten.

KONZEPT

METZGEREI KNEPPEL – MORBACH

Familiengeführte Metzgerei im Hunsrück, seit mehr als 100 Jahren im Familienbesitz. Abgrenzung durch ein hohes Maß an regionaler Wertschöpfung sowie regionaltypische Spezialitäten, die aus traditionellen Rezepturen hergestellt werden.

ERFOLGSFAKTOREN

- Sich einer guten Fleischqualität verpflichtet fühlen
- Verantwortung über alle Produktionsstufen hinweg
- Eigenes Label „Hunsrückschwein“
- Kooperation mit einer Regionalmarke
- Präsenz in sozialen Medien

Jeden Tag ab 8.30 Uhr gibt es ofenfrischen Fleischkäse, Grillhaxen, Frikadellen, Hähnchenschlegel und kesselfrische Fleischwurst. Ab 11 Uhr bietet die Heiße Theke z. B. Nudel- und Kartoffelaufläufe, Gemüsegratin, Schnitzel, Rollbraten, Steaks, Brat-, Mett- oder Currywurst mit Brötchen und/oder Pommes. Das täglich wechselnde Mittagsmenü zu 6,50 € lockt etwa mit Burgunder Saftgulasch mit Nudeln und Buttermais, Florentiner Schnitzel mit Krokette und Gurkensalat, Schweinerollbraten mit Bratensoße, Salzkartoffeln und Rotkraut. „Besonders stolz sind wir auf unsere Spezialitäten, deren Rezepte teilweise bis zu den Anfängen der Metzgerei unverändert überliefert sind und die wir wie Schätze hüten“, betont Petra Kneppel.

1891 legten Bernhard und Christine Kneppel den Grundstein des Unternehmens am unteren Markt in Morbach. 1934 übernahm Sohn Otto mit seiner Frau Anna die Metzgerei, die durch den Bau der Hunsrückhöhenstraße einen ersten wirtschaftlichen Aufschwung erlebte. 1960 kam die dritte Generation ans Ruder: Sohn Alfred Kneppel und seine Ehefrau Anita bauten die Metzgerei stetig aus. 1995 übernahmen dann die Tochter Petra Kneppel und ihr Mann Klaus Gauer-Kneppel die Leitung. 20 Mitarbeiter beschäftigen sie. Auch Tochter Anna begann 2016 eine Ausbildung zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt Fleischnerei). Die Basis für eine erfolgreiche Zukunft ist also gegeben.

V. Wagner

www.metzgerei-kneppel.de

PROFI-PARTNER

- **Aufschnittmaschinen:** Bizerba
- **Bandsäge:** Bizerba
- **Berufskleidung:** Alasco
- **Betäubungstechnik:** Karl Schermer Apparatebau
- **Gewürze:** Hagesüd, Hela, Raps, Van Hees
- **Entswarter:** Maja Maschinenfabrik
- **Füller:** Frey Maschinenbau
- **Kassensystem:** Mettler Toledo
- **Kombidämpfer:** Rational
- **Kutter:** K+G Wetter
- **Räuchertechnik:** Fessmann
- **Scherbeneiszeuger:** Maja Maschinenfabrik
- **Wolf:** K+G Wetter



Streetfood Business ist redaktioneller Partner von:



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

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

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

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



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

Die Neuheit im Trendmarkt

ANREIZE



Metzgerei Raidt & Gasthof Ochsen, Dettingen (o.)



Metzgerei Geißelmeier, Treuchtlingen (m.); EssHandwerk, Albstadt-Ebingen (u.)



Die Einrichtung eines Ladens unterstützt den Anspruch auf die Vielfalt der angebotenen Produkte und unterstreicht deren Hochwertigkeit. So differenziert sich eine Theke über Wurst, Fleisch, Feinkost, Käse oder Snacks in verschiedenen Ausprägungen, z. B. als „Schatzkästchen“ mit höherer Präsentationsfläche oder einem völlig transparentem Glasaufbau. Thekenfronten zeigen sich schlicht und elegant zu Gunsten des gezeigten Angebots. Dabei ist Schwarz oft eine prägende Farbe des Inneren der Theke. Bei der Inneneinrichtung fallen oft helle und dunkle Holztöne ins Auge. Auch Licht gilt es durchdacht einzusetzen. Materialien aus Stahl und Eisen, Fliesen in edler, nüchterner Optik, betont durch die Gestaltungsmöglichkeiten einer LED-Beleuchtung schaffen Einkaufserlebnisse. Kaufanreize setzt auch die Geometrie über geschwungenen „Verkaufsinselfen“ oder Selbstbedienungselementen. In Höhe und Neigung verstellbare Thekenböden lenken die Blicke der Kunden zusätzlich auf das Angebot.

Für manche Metzgereien sind auch vollverglaste Edelschaustränke für Fleisch, Schinken oder Salami im Rückbereich ein Muss – oder Fleischreifzellen mit einer Wand aus Salzsteinen. Fleisch ist generell wieder erlebbar und wird dem Kunden zugänglicher und fachkundiger als noch vor Jahren präsentiert. Der oberste Anspruch an die Technik im Bereich Kühlung und Wärmen heißt Energiesparen bei maximaler Warenschonung. Auch Imbiss und Heiße Theke differenzieren und entwickeln sich permanent weiter. Anreize dafür gelingen etwa mit Wandtapeten und graphischen Gestaltungen, die Geschichten erzählen. Geschichten zur Historie, zur Philosophie des jeweiligen Betriebes oder zu den Ideen, die sich in der Theke bzw. im Angebot wiederfinden. Einige Beispiele ausgewählter Ladenbauer verdeutlichen die Theorie nun im Folgenden:

METZGEREI GEISSELMEIER: TREUCHTLINGEN

Überlieferte Originalrezepte und jahrzehntelange Erfahrung sind nur zwei Faktoren, warum Kunden gerne fränkische Spezialitäten in dieser Metzgerei kaufen, z. B. die Treucht-

SCHAFFEN

Im Ladenbau geht der Trend klar hin zu einer höheren Wertigkeit sowie zur aufwändigeren Präsentation des angebotenen Sortiments.

linger Bratwürste (auch geräuchert), den Hausschinken oder die „Feuerstangen“. Der Familienbetrieb besteht seit 1898, rund 90 % des Gesamtsortimentes werden selbst hergestellt. Mit Florian und Julia Geißelmeier ging er in die nächste Generation. Als der Laden nach 35 Jahren auf bestehender Fläche umgebaut werden sollte, entschied sich die Familie für *Kramer Ladenbau*.

„Der Laden sollte jünger und moderner werden und die gesamte Einrichtung eine bessere Qualität erhalten – insbesondere die Kühltheke“, berichtet Florian Geißelmeier. Die Entscheidung fiel auf eine Primo Umluft-Kühltheke mit Bistroglasaufsatz, schwarzem Dekor aus Altholz-Elementen, Unterbaukühlzug (Schublade), integrierter Waage kFlex (Bizerba) und Arbeitsplatten aus gebürstetem, dunklem Granit. „Die neue Theke ist bedienbar von tiefer und hat so eine bessere Eingriffshöhe, um die größere Präsentationsfläche an allen Stellen zu erreichen. Ein Anliegen war uns ein ‚komfortables Stehen‘. Mit einem Linoelumboden fanden wir die richtige Lösung. Die im Gegensatz zu Fliesen weichere Oberfläche wirkt entlastend“, erklärt der Metzgermeister. Zudem lobt er die insgesamt gelungene Raum- und Platznutzung. In der „Regio-Ecke aus Jurastein“ werden nur regionale Produkte präsentiert. Auch die Heiße Theke ist umfangreicher als zuvor und ermöglichte den Ausbau des Mittagsgeschäftes. Sie lässt sich

danach durch eine Umluft-Kühlmulde auch für Snacks einsetzen. Ein Dry Ager-Fleischreifeschrank wurde auch angeschafft. Dafür, dass sich die Kunden wohlfühlen sorgen die umlaufende, indirekte LED-Beleuchtung in wechselnden Farben an der abgehängten Decke sowie eine gemütliche Sitzzecke. „Wir haben auf jeden Fall einen größeren Kundenkreis gewonnen. Monteure, Arbeiter und Berufstätige kommen gerne und regelmäßig zum Mittagessen“, sagt Florian Geißelmeier. Die Kunden seien begeistert. „Positive Rückmeldungen kommen auch von langjährigen Kunden, die schon bei unserem Großvater eingekauft haben“, resümiert er.

METZGEREI RAIDT & GASTHOF OCHSEN: DETTINGEN

Nachdem der letzte verbliebene Metzger in der schwäbischen Gemeinde Dettingen im Kreis Biberach schloss, ist nach dem Bau eines neuen Geschäfts- und Wohnhauses im Ortszentrum wieder Leben eingekehrt. Darin eröffnete die Metzgerei Raidt ihre zweite Filiale neben einem regionalen Bäcker. Beide Läden wurden von *Schrutka-Peukert* gebaut. Schule und Kindergarten sind nebenan. Zudem sind leistungsstarke Unternehmen im Ort beheimatet und Wohngebiete ausgewiesen. Neben dem Stammhaus mit dem Gasthof „Ochsen“ hatte die Familie Raidt bisher eine Filiale. Andreas Raidt führt den Betrieb in dritter Ge-



neration. 70 Mitarbeiter sind beschäftigt. Ergänzend werden drei Rewe-Märkte mit Wurst- und Fleischwaren beliefert. „Wir schlachten nicht mehr selbst, beziehen aber Fleisch aus der Region und produzieren über 80 verschiedene Wurstsorten und ein eigenes Salamisortiment“, beschreibt er einige Alleinstellungsmerkmale des Betriebes.

Die Exzellenz und handwerkliche Kompetenz in Sachen Fleisch und Wurst sollte sich auch in der Warenpräsentation im Laden widerspiegeln. Der Ladenbauer erarbeitete ein Konzept, das gemeinsam mit der Familie ausgearbeitet wurde. „Wir hatten eigene Ideen und haben uns zusätzlich Anregungen aus Kollegenbetrieben geholt“, berichtet Andreas Raidt. In der neuen Filiale steht eine 7 m lange Theke. Die Tischtheke mit dunkler Front- und Auslage-

Foto: Kramer Ladenbau



AICHINGER

Erfolg lässt sich einrichten.

Erfolg braucht

INNOVATION.

Unser neues Thekenmodul SIRIUS® SetPOINT ist der Anziehungspunkt in jedem Ladenkonzept. Die Schmuckvitrinenoptik garantiert eine außergewöhnliche Warenpräsentation Ihrer Produkte.



Das rustikale Ambiente der Metzgerei Raidt passt ideal zu den regionalen Spezialitäten.

fläche bietet in Verbindung mit dem stützenfreien Glasaufsatz gute Präsentationsmöglichkeiten. Für eine gute Kälteleistung mit minimalem Austrocknungseffekt sorgt das Kühlsystem. Integriert in die Theke ist eine Heitheke. „Ganz wichtig“, sagt Andreas Raidt. Vieles für die Heitheke wird in der Küche des Gasthofes vorproduziert. In der Filiale steht ergänzend

eine Küche zur Verfügung. Diese wurde auch vom Ladenbauer geplant. „Da man die Abläufe in Laden und Küche betrachten muss“, argumentiert er. Neben dem Standardsortiment mit Klassikern wie Fleischkäse gibt es täglich zwei Gerichte zur Wahl – fleischartig, aber mit selbstgemachten Salaten als Beilage. Die gleichen Tagesge-

richte werden auch im Gasthof und Laden des Stammhauses angeboten, um Synergieeffekte zu nutzen. „Die Heitheke wird hervorragend angenommen“, verrät er. Ein Grund dafür liegt sicher am Standort. Auf einen großen Verzehrereich musste der Metzgermeister und gelernte Koch aber aus Platzgründen verzichten. Aber es sind einige Stehtische mit Hockern vorhanden. Für den Sommer gibt es die Möglichkeit der Außenbestuhlung. „Das liefert weiteres Potenzial“, sagt Andreas Raidt.

werk“ gingen die Brüder dabei bewusst neue Wege und ergänzten ihr Sortiment um Backwaren der „Echt Schwäbischen Landbäckerei“. Realisiert wurde der Neubau von bfm Ladenbau. Die Kombination aus Metzgerei und Bäckerei sowie die gemeinsame Nutzung der 350 m² Einzelhandelsfläche zeigt sich als zukunftsweisendes Konzept. „Wir wurden von unserem Ladenbau-Partner sehr gut beraten“, sagt Philipp Schelkle über die Zusammenarbeit mit dem Ladenbauer, der für Planung und Durchführung zuständig war. Ein Bäckereitheke mit zwei großen Countern empfängt die Kunden. Daran schließt die Heitheke an, die zur Mittagszeit mit wechselnden Gerichten lockt. Durch ein paar Stufen vom Verkaufsraum abgetrennt, lädt ein heller und einladender Sitzbereich in ansprechender Atmosphäre zum Verweilen ein. Das Herzstück des Ladens ist die Fleisch- und Wursttheke im hinteren Ladenbereich. Ein langsam drehender Präsentationsturm setzt optische Akzente und bringt die Waren optimal zur Geltung. Neueste Thekentechnik sorgt zudem für eine langanhaltende Frische und geringen Gewichtsverlust der Waren. Für die Inhaber hat das neue Konzept nur Vorteile. „Es ergeben sich Synergien, die für einen dauerhaften Ladenbetrieb sorgen und wir können vier Verkaufszyklen nutzen, vom Frühstück bis zum frühen Abendessen.“ Eine emotionale Präsentation der Waren und Fachkompetenz sollten auch im Einrichtungskonzept einer Fleischerei an erster Stelle stehen. So lassen sich die Kunden langfristig begeistern. mth



SCHRUTKA-PEUKERT
LADENBAU

METZGEREIEN | FLEISCHEREIEN

LADENBAU IN HÖCHSTER
VOLLENDUNG!



Mehr klasse Läden sehen:
WWW.SCHRUTKA-PEUKERT.DE

**ESSHANDWERK:
ALBSTADT-EBINGEN**

„Um Kosten zu decken, muss man wachsen“, so lautet die Überzeugung der Brüder Philipp und Daniel Schelkle. Anfang 2018 eröffneten sie die dritte Filiale ihrer „Echt Schwäbischen Landmetzgerei“. Unter dem Namen „EssHand-

Nützliche Links

- www.bfm-ladenbau.de, www.kramer-freiburg.com
- www.metzgerei-geisselmeier.de, www.ochsen-berkheim.de
- www.schrutka-peukert.de, www.schwaebische-landmetzgerei.de

Das werbewirksame Geschenk für Ihre Kunden: Der Rezeptkalender 2019



Bestellen Sie
bis 30.06.2018 zum
FRÜHBESTELLERPREIS!
Sie sparen mehr
als **10%!**

Ihr besonderer Kundenservice

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

Mehr Genussmomente im Internet

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

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

Ja, ich/wir bestelle(n)

hiermit zu den genannten
Preisen & Lieferbedingungen _____ Stück
des Fleischer-Rezeptkalenders 2019.

Kalender-Menge	Frühbestellerpreis/Stück bis 30.06.2018	Normalpreis/Stück ab 01.07.2018
50 bis 499 Stück	0,79 €	0,89 €
ab 500 Stück	0,77 €	0,87 €
ab 1.000 Stück	0,74 €	0,84 €
ab 2.000 Stück	0,71 €	0,81 €
ab 5.000 Stück	0,69 €	0,79 €

Alle Preise zzgl. Versandkosten und MwSt.

Weitere Informationen: www.blmedien.de/fleischerkalender

Firmeneindruck: Zzgl. 26,- Euro für Ihren Firmeneindruck, einfarbig in Schwarz (Eindruckfläche: 17,5 x 5,5 cm). Nur bei Bestelleingang bis zum 26.10.2018 möglich!

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

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

Liefertermin:

Lieferung erfolgt in der 47. KW 2018, bei Eingang der Bestellung und der Eindruckdateien bis 26.10.2018.

Firma _____

Vorname/Name _____

Straße/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon/Fax _____

E-Mail _____

Datum/Unterschrift _____



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



FEINES FLEISCH

Grobe Sehnen sind bei den Verbrauchern genauso unbeliebt, wie üppige Fettschichten oder verbliebene Vliesreste. Der Blick in die Kühltheken des Metzgerhandwerks oder den Frische-Abteilungen der Supermärkte zeigt Fleisch von seiner besten Seite: sauber geschnitten, appetitlich angerichtet und küchenfertig vorbereitet.

Angesichts dieser Entwicklung sind bei der Verarbeitung Maschinenlösungen gefragt, mit denen sich Rind- und Schweinefleisch zeitsparend und präzise verarbeiten lassen. In Handwerk und Mittelstand setzt Weber Maschinenbau daher stark auf flexibel einsetzbare Skinner.

In den sozialen Medien wird gepostet was das Zeug hält. Dabei beschränkt sich die wachsende Grillfraktion nicht darauf, nur das auf den Punkt gelungene Steak zu huldigen. Fein parierte Stücke vom Rind, Lamm oder Schwein sind die rohen Stars der Fleischeslust – gerne länger abgehangen. Angesichts des Mitteilungsbedürfnisses, was gerade in der Pfanne brät oder auf dem Grill landet, entscheidet an

der Metzgertheke zunehmend das Auge über die Kaufentscheidung. Folglich sollten Handwerk und Industrie in die Veredelung der Produkte zu investieren. Die Veredelung beim Schwein ist vor allem durch das Entschwarten und Entvliesen der Teilstücke gekennzeichnet. Weber Maschinenbau hat für diese Aufgaben ein skaliertes Portfolio von Entschwartzungs- und Entvliesmaschinen entwickelt. Zusammengefasst zur Produktgruppe „Skinner“, bietet der Spezialist für Hochleistungs-Schneidtechnik aus dem hessischen Breidenbach so passgenaue Lösungen für professionelle und sichere Zerlegeabläufe. Dieser Anspruch wird klar in der Konzeption der ASB 400 und ASB 600. Die Skinner mit Schnittbreiten von 400 mm ermöglichen ein vollautomatisches und manuelles Entschwarten. Damit eröffnet das Unternehmen einen breiten Einsatzraum für das Handwerk, sowie die Fleischabteilungen im Handel.

Die Entvliesmaschinen vom Typ AMS 533 trennen Vlies und Sehnen vom Muskelfleisch.



Per Abführband lässt sich das entschwartete Fleischstück direkt zum nächsten Arbeitsplatz weitertransportieren. Der sauber entfernte Rückenspeck wird nach unten abgeführt.

AUTOMATISCH UND ANWENDERFREUNDLICH

Mit den Kombimaschinen ASB 400 und 600 lassen sich alle Teilstücke eines Schweines manuell oder im Bandbetrieb entschwarten. Die Maschinen unterscheiden sich im Wesentlichen darin, dass die ASB 400 über ein Zuführband sowie eine starre Andrückwalze mit großen Andrückrädern verfügt und als platzsparendes Multitalent gilt. Die ASB 600 ist neben dem Zuführband serienmäßig mit zwei Bearbeitungsgeschwindigkeiten ausgestattet; optional kann außerdem ein Abführband die Arbeit erleichtern. Das Unternehmen entwickelte dazu eine Zugwalzentechnik mit höhenverstellbaren Andrückwalzen, um den perfekten Einzug der Schwarte sicherzustellen. Dieser Aufbau liefert saubere Ergebnisse, die sich im präzisen Abnehmen der Schwarte ohne nennenswerte Rückstände widerspiegeln. Per automatisiertem Bandbetrieb lassen sich flache Teilstücke wie Backe, Bauch- und Rückenspeck sowie Deckelfett von Schulter und Schinken sicher entschwarten. Der „offene“ Betrieb ist für runde Teilstücke wie Schinken, Schulter oder Eisbein gedacht. Für dieses spezielle Einsatzgebiet hat das Unternehmen parallel

zu den Kombimaschinen mit der ASP-Skinnerlinie Maschinen mit unterschiedlichen Schnittbreiten als leicht handhabbare, mobile Lösung entwickelt.

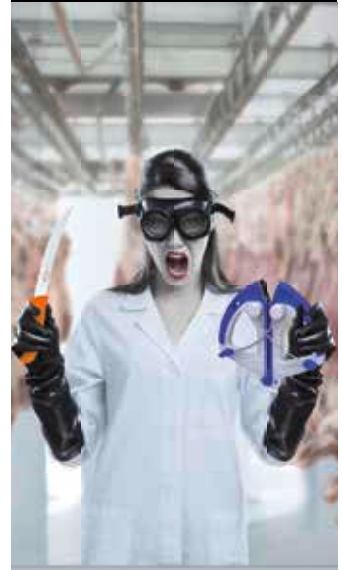
SICHER UND SAUBER

Gute Bedienbarkeit zählt in der Fleischverarbeitung genauso, wie Zuverlässigkeit und eine Bauweise, die den hohen Ansprüchen an die Hygiene gerecht wird. Professionell und effizient zu entschwarten heißt, dass die Weber-Skinner durch saubere Arbeitsergebnisse und ein wirksames „Hygienic Design“ überzeugen. Die sowohl nach funktionalen als auch hygienischen Aspekten konzipierte Bauweise verkürzt Reinigungszeiten in fleischverarbeitenden Betrieben signifikant. Folglich steigt die Produktivität und so Wirtschaftlichkeit – ohne Einbußen bei der Hygiene. „Effiziente Reinigungsabläufe tragen mit dazu bei, dass unsere Kunden in Handwerk und Industrie beste Ergebnisse erzielen“, unterstreicht Wilfried Wittkamp, Leiter des Produktbereichs Skinner bei Weber Maschinenbau. Die Maschinen sind daher so konzipiert, dass sie sich reinigen lassen, ohne dafür aufwändig Funktionsgruppen mit Werkzeugen ausbauen zu müssen.

BEDIENERFREUNDLICH UND BELASTBAR

Noch deutlicher wird die leichte Bedienbarkeit dieser Skinner-Lösungen während des eigentlichen Betriebs. Entschwartungsmaschinen wie die ASB 600 sind parallel zu Funktionalität auch auf maximale Ergonomie ausgelegt. Dieser Anspruch mündet etwa in der integrierten Kistenaufgabe oder der Mobilität der Maschine durch Lenkrolle. Damit lässt sich die ASB 600 auch dank ihrer kompakten Maße dorthin schieben, wo die zu verarbeitenden Fleischstücke gerade bearbeitet werden. Der perfekte Einzug der Schwarten erleichtert den Mitarbeitern zudem die Arbeit. Der Entschwartungsprozess ist so präzise abgestimmt, dass sich die Schwarten fast ohne Rückstände abnehmen lassen. „Wir stellen damit sicher, dass sie sich ohne nennenswerten Fettanteil zu Wurstspezialitäten oder Gelatine weiterverarbeiten lassen“, erklärt Wilfried Wittkamp. Diese Präzision erreicht auch eine weitere Lösung, die für die äußere Veredlung im Einsatz ist: die leistungsstarke Entvliesmaschine vom Typ AMS 533. Sie ermöglicht eine produktspezifische Feineinstellung der Klinge, sodass auch große Teilstücke wie Oberschalen vom Rind perfekt von Sehnen und dem Vliesgewebe befreit werden ohne dabei wertvolles Magerfleisch zu verlieren. Auch hoher Arbeitsergonomie und dem sparsamen Umgang mit Produktionsfläche trägt diese Maschine dank ihrer kompakten Bauweise Rechnung. So lässt sie sich optimal und individuell an räumliche Gegebenheiten anpassen. Der neu entwickelte Düsenblock verhindert, dass sich Sehnen und Muskeln auf den Düsen absetzen, die geraden Flächen optimieren den Hygienestandard zusätzlich. Da keine Maschinenteile entnommen werden müssen, lässt sich auch diese Maschine leicht reinigen. Auf ein

 **DICK**
Traditionsmarke der Profis



QUALITY
MADE IN GERMANY
SINCE 1978

FÜR DEN HARTEN ALLTAG

Mit F.DICK professionell nachschärfen

Ihr Systempartner für hochwertige Fleischwerkzeuge

www.dick.de

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle
Schleifmaschinen



Minimum reduzierte Rüst- und Reinigungszeiten steigern folglich die Produktivität.

SONDERMASCHINEN

Entschwarten, Entvließern, Entfetten: Das sind die drei zentralen Verarbeitungsschritte auf dem Weg zu Produkten, die mit einer ganz eigenen Ästhetik vor allem junge Kunden

besser positionierte, attraktive oder hervorgehobene Plätze in der Verkaufstheke. Weber hat angesichts dieses Konsumtrends mit der ASD 460 eine spezielle Entfettungslinie für Loin und Kotelett entwickelt. Dank einer kameragestützten, vollautomatischen Erkennung von Fettschichten und vorprogrammierter Längsprofilfahrten erreicht diese Maschine

ansprechen. „Mageres Fleisch wird ganz klar bevorzugt. Das spiegelt sich auch in einer modernen, die Konsumenten ansprechenden Thekengestaltung wider“, spricht Wilfried Wittkamp aus Erfahrung. Die Veredelung von Naturprodukten spielt somit eine immer wichtigere Rolle. Denn Produkte die ansprechen, erhalten

eine Produktivität von bis zu 1.200 Koteletts pro Stunde. Die Verarbeitungsqualität ist so gut, dass sich zeitintensives Nachtrimmen per Hand auf ein Minimum reduziert. Auch für weitere spezielle Anwendungsgebiete führt das Unternehmen passende Standard- und Sondermaschinen im Skinner-Portfolio.

Fazit: Mit flexiblen und leistungsstarken Maschinenlösungen lassen sich heute gleichzeitig die Produktivität in der Fleischverarbeitung sowie die Ergonomie steigern. Die Skinner von Weber Maschinenbau sind dabei in puncto Leistung und Funktionalität skaliert aufgebaut und bieten Betrieben aus Handwerk, Mittelstand und der Industrie seit über 35 Jahren stets die passende Lösung. Einen weiteren wichtigen Beitrag für Betriebssicherheit, Langlebigkeit und Verfügbarkeit leisten zudem die Serviceverfügbarkeit und flächendeckende Ersatzteilversorgung über Jahrzehnte hinweg. *Thorsten Sienk, freier Fachredakteur, Bodenwerder, www.weberweb.com*

Foto: Colourbox.de



Nutzen auch Sie erfolgreich das ORGAINVENT-System zur Herkunftskennzeichnung von Fleisch – wie bereits rund

12 000 Betriebe der deutschen Fleischwirtschaft, des Groß- und Lebensmittel-einzelhandels und des Fleischerhandwerks.

ORGAINVENT:

Ihr Partner für neutral geprüfte und unabhängige Herkunftskennzeichnung von Fleisch

Eine funktionierende Informationskette durch alle an der Erzeugung und Verarbeitung bis zum Verkauf beteiligten Stufen sichert den Wahrheitsgehalt der bereitgestellten Informationen für den Kunden ab.

Bei der Herkunftskennzeichnung von Fleisch ist gesetzlich genau vorgeschrieben, welche Informationen zu Geburts-, Aufzucht-, Schlacht- und Zerlegeländern der Verbraucher für welche Fleischarten wo und wie erhält. Auch darüber hinausgehende freiwillige Angaben (z. B. zu Regionen oder Rassen) müssen entsprechend abgesichert werden. Nur, wenn Informationen richtig und vollständig an die nachfolgende Stufe in der Lebensmittelkette weitergegeben werden, kann auch hier eine korrekte Kennzeichnung vorgenommen werden.

Die ORGAINVENT GmbH bietet das einzige System für unabhängig geprüfte und rückverfolgbare Herkunftsangaben von Fleisch in Deutschland. Sie unterstützt ihre Teilnehmer auf allen Stufen der Herstellungs- und Vermarktungskette von Fleisch in der täglichen Arbeit rund um Chargenbildung, Dokumentation, korrekte Etikettierung und Erstellung von Verbraucherinformationen. Dies dient auch dem vorbeugenden Verbraucherschutz im Hinblick auf das Wettbewerbsrecht.



Das einzige System für neutral geprüfte Herkunft von Fleisch in Deutschland!



Rechtssichere Herkunftskennzeichnung für alle Fleischarten!



Aktive Unterstützung, individuelle Beratung und passgenaue Lösungen – seit 1998!

ORGAINVENT GmbH

Schwertberger Straße 16
53177 Bonn
Tel. 0228-3506-104

herkunft@orgainvent.de
www.herkunft.org



WÜRSTCHENPRODUKTION HEUTE

FLEXIBILITÄT UND EFFIZIENZ FÜR JEDE ANWENDUNG

UNSERE TOP-VORTEILE FÜR IHRE WÜRSTCHENPRODUKTION

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

handtmann
Ideen mit Zukunft.

PROFITIEREN SIE VON UNSEREN INNOVATIONEN IN IHRER WÜRSTCHENPRODUKTION:

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



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

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

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



QUALITÄT IST, WENN IHR KUNDE MEHR WILL

Unsere AL-Systeme schaffen durch und durch perfekte Produktqualität



UNFÄLLE MIT MESSERN VERMEIDEN

Der richtige und sachgemäße Umgang mit Messern ist ein Muss und sollte den Mitarbeitern in der Produktion immer wieder ins Bewusstsein gebracht werden. Hier einige Tipps für den sinnvollen Einsatz von Messern.

Passende, richtige Schutzkleidung tragen: Dazu gehören je nach Arbeitsaufgabe lange oder kurze Stechschutzhandschuhe sowie eine Stechschutzhürze. Das feine Metallgeflecht schützt vor Stich- und Schnittverletzungen.

Messergriff muss fest in der Hand liegen: Nur wenn der Griff sicher rutschfest in der Hand liegt, kann schnell und sicher gearbeitet werden. Auch wenn im Idealfall mit trockenen und fettfreien Messern gearbeitet wird, darf der Griff auch in nassem oder fettigem Zustand nicht in der Hand rutschen.

Messer sicher aufbewahren: Wichtig ist, dass Messer nicht zwischen Lebensmitteln abgelegt, sondern z. B. in einem Messerkorb aufbewahrt werden. Messer niemals mit der Schneide nach oben ablegen, da man in die Schneide greifen und sich verletzen könnte.

Nicht nach fallenden Messern greifen: Fällt ein Messer herunter, nicht danach greifen oder versuchen es zu fangen. Wer in die Schneide greift, zieht sich Schnittverletzungen zu.

Die Messer nicht zweckfremd verwenden: Hat man keinen Hebel oder Flaschenöffner zur Hand, wird schnell ein Gegenstand in der Nähe gegriffen – aber nie zum Messer. Werden Messer oder Wetzstähle zweckentfremdet, kann man sich nicht nur selbst verletzen, sondern auch die Werkzeuge beschädigen.

Messer nach jedem Gebrauch reinigen: Messer sollten nach jedem Gebrauch gesäubert werden. Der Messerspezialist Friedrich Dick empfiehlt eine sofortige Reinigung mit einem milden alkalischen basischen Reinigungsmittel ohne Säure. Seine Messer und Wetzstähle sind zum Reinigen in Sterilisatoren bis zu 130°C geeignet.

Immer scharfe Messer verwenden: Messer sollten regelmäßig – ideal vor jeder Benutzung – mit einem Wetzstahl oder einer Wetzhilfe nachgeschärft werden. Von Zeit zu Zeit sollten sie professionell mit einer Schleifmaschine nachgeschärft werden um die Grundgeometrie der Schneide wiederherzustellen.

www.dick.de



Fotos: Friedr. Dick, Kumpel & Keule



FOOD-TECHNIK





FOODTECHNIK

- KW2001 Halbautomatische Spießmaschine
- CSM2012 Compact-Spießmaschine
- KK2006 Fackel-Master
- KV2014 Stick-Master
- Spikomati®
- Comdog-Systeme

- KW2001 Semi-automated Skewering System
- CSM2012 Compact Skewering Machine
- KK2006 Wrapping-Master
- KV2014 Stick-Master
- Spikomati®
- Comdog-Systems

... FOODTECHNIK NACH MASS

www.miveg.de



GENUSS-FAKTOR GARANTIERT

KUTTER,
WÖLFE, MISCHER:
FÜR HANDWERK
UND INDUSTRIE

Mit Technik, die eines verspricht:
Qualität, die man am Ende schmeckt.

www.kgwetter.de

K+G WETTER

KANADAS KULTSANDWICH

Würzen, pökeln, räuchern und dämpfen – Frank Silva macht aus Rindfleisch einen Snack, für den Gäste aus aller Welt anreisen. Wir haben ihn im Februar in seinem kanadischen Imbiss besucht und nach seinem Erfolgsgeheimnis gefragt.



Fotos: A. Schuchardt

Zwölf Uhr, Boulevard Saint-Laurent: Montréal, die größte Stadt der kanadischen Provinz Québec, gilt als Schmelztiegel – was auch auf die gastronomische Szene zutrifft. Wer über den Boulevard Saint-Laurent spaziert, bekommt einen Eindruck von der kulinarischen Vielfalt. Die Straße trennte einst den überwiegend französischsprachigen Ostteil der Stadt von den Vierteln im Westen, in denen zum Großteil die englischsprachige Bevölkerung lebt. Auch wenn sich die Stadtbewohner inzwischen durchmischt haben, ist die Trennung in einen französisch und einen englisch geprägten Teil in Montréal immer noch spürbar. Eine Institution mit Kultstatus für Fleischliebhaber ist hier seit 1928 zuhause: der jüdische Delikatessen-Imbiss „Schwartz’s“. An diesem Mittag ist es bei „Schwartz’s“ ruhiger als sonst. Der Grund ist Blitzeis, das Thermometer zeigt -20°C an. Nur wer dringende Termine hat, ist draußen unterwegs. Glück für Scott Parks. Der gebürtige Amerikaner wollte schon vor Jahren das berühmte Smoked Meat probieren. Doch die Warteschlange schreckte ihn ab, in Sommermonaten ist sie oft über 10 m lang. Bis zu 1.000 Gäste rücken dann täglich bis zur Bestelltheke vor. Einige von ihnen brauchen dafür über eine Stunde. In solchen Zeiten verkaufen Geschäftsführer Frank Silva und sein 55-köpfiges Team täglich bis zu 500 kg Rauchfleisch.

GEHEIMREZEPT AUS RUMÄNIEN

Heute muss Scott Parks nicht lange warten. Frank Silva öffnet den Dampfgarer und spießt in eines der drei Kilo schweren Briskets. An der gepökelten Rinderbrust haften verschiedene Gewürze, darunter Pfeffer, Salz, Knoblauch und Koriander. Die Mischung ist seit jeher ein Geheimnis. „An dem Rezept haben wir seit über 90 Jahren nichts geändert“, sagt Frank Silva. Was dem Rauchfleisch seine einzigartige Geschmacksnote verleiht, hat Rueben Schwartz zu verantworten. Der jüdische Auswanderer zog Ende der 1920er-Jahre mit seiner Familie von Rumänien nach Montréal und entwickelte das Herstellungsverfahren. Zunächst bekommt das Rindfleisch zehn Tage Zeit im Kühlschrank. Darin liegt es in einer Marinade aus Senf und Gewürzen. Danach hängen die schweren Bruststücke, zehn Stunden im „Smokehouse“. 75 Stück à drei Kilo finden in der Räucherammer Platz. Gäste bekommen sie nur zu Gesicht, wenn

Frank Silva Interessierte in den Raum hinter der schweren Tür am Ende des schmalen Restaurants führt, in dem immerhin Platz für 65 Gäste ist. „Vor 20 Jahren haben wir das Fleisch noch über dem Feuer geräuchert“, erinnert sich der Geschäftsführer. Bereits sein Vater arbeitete bei „Schwartz’s“ und holte seinen Sohn Frank vor 37 Jahren mit dazu. „Meine beiden Söhne haben es mir gleich getan und packen ebenfalls mit an. Wir sind stolz, für eines der geschäftigsten Restaurants der Welt zu arbeiten“, sagt der gebürtige Portugiese. Zu einem der fünf Inhaber zählt die kanadische Sängerin Celine Dion, die sich gerne als Fleischfan feiert. Besucht sie „Schwartz’s“, sind die Sandwiches an diesem Tag für alle Gäste gratis – und die Warteschlange noch länger.

FETT, MAGER ODER DURCHWACHSEN?

Vom Smokehouse wandern die Briskets in den Dampfgarer, der gleich hinter der Theke im Gastraum steht. Nach vier Stunden sind die Fleischstücke fertig. Frank Silva hebt eines der Stücke mit dem Spieß auf die Arbeitsplatte und schneidet Scheiben vom Brisket, die etwa halb so dick wie ein Finger sind, ab. Einige davon sind mit Fettschwarten durchsetzt, andere sind mager. Gäste können wählen, welche Version sie bevorzugen. Scott Parks entscheidet sich für „mittel durchwachsen“. Dazu gibt es eingelegte Salzgurke oder Krautsalat. Genüsslich beißt er in das Sandwich, an den Rändern quellen die Rindfleischscheiben hervor, Senf bleibt an seinen Fingern kleben. Für dieses Geschmackserlebnis ist der Tourist auf seiner Durchreise während des Zwischenstopps in Montréal extra vom Flughafen in die City gefahren. „Es schmeckt vorzüglich, der Weg hat sich gelohnt“, sagt er, schiebt seine Mütze zurecht und macht sich auf den Weg zurück zum Airport. Nicht, ohne noch eine Packung der hauseigenen Gewürzmischung zu kaufen.

Anja Schuchardt

www.schwartzsdeli.com

Montréal

Montréal ist mit 3,4 Mio. Einwohnern die zweitgrößte Stadt Kanadas und liegt in der französischsprachigen Provinz Québec. Rund 12 % aller Kanadier und 40 % der Bevölkerung von Québec lebt in Montréal. In der Stadt gibt es rund 4.000 Restaurants. Im Winter können die Temperaturen hier auf bis zu -40°C fallen.

DECKT, GLÄNZT, SCHMECKT!

Beck- SoftFix Marinaden

 **Beck**
Gewürze und Additive

Beck Gewürze und Additive GmbH
Tel. +49 9153 9229-0
www.beck-gewuerze.de



ALLES IM FLUSS

Bessere Leistungen für ein besseres Ergebnis: Dabei geht es um die Mitarbeiter, durchdachte Technik und optimierte Arbeitsabläufe.

Bei Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren in der Sächsischen Schweiz werden täglich etwa 10 t Wurst produziert, 60 % für die eigenen 33 Filialen, 40 % für Großhandel und Gastronomie. Produktionsleiter Denis Mücklich setzt auf *Fessmann*-Anlagen. „2005 hatten wir die erste Anlage – für unsere Schlackwurst. Dafür wurden erst Ziegelwände gemauert und darauf die Anlage gestellt. Sie läuft pro Charge sieben Tage durch und übernimmt den gesamten Prozess. 2011 kamen zwei Kombi-Anlagen dazu. Auch hier wird der gesamte Prozess, vom Umrösten bis zum Duschen, übernommen – ohne dass zwischen-



Fotos: Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren, Fessmann



Rundum zufrieden: Florian Holzmayr vom Packlhof mit dem neuen Kutter. Die vollautomatische Prozesssteuerung der Autoklaven von Korimat.

durch jemand eingreifen muss. Die Kochkesselanlagen, die wir 2016 gekauft haben, sind ebenfalls ins zentrale Netzwerk eingebunden. Für uns bedeutet diese komplett digitale Steuerung: immer gleichbleibende Qualität, hohe Prozesssicherheit und gute Auswertungsmöglichkeiten. Einfach super“, berichtet er. Gemeinsam mit Geschäftsführer Ralph Ehrentraut ist er mindestens einmal im Jahr unterwegs in anderen Betrieben: „Dabei geht es auch um Ideen zur Optimierung unserer Produktion. Moderne Maschinen gehören dazu, aber auch gute Bedingungen für das Personal, z. B. geringere körperliche Belastungen durch Hebeanlagen und Stehhilfen“, sagt er.

Und Hans Heppner, Vertriebsleiter bei Fessmann, ergänzt: „Durch die hervorragende Arbeit unserer Entwicklungsabteilung sind unsere Anlagen immer auf dem technisch allerneuesten Stand.“ Neben der T 3000 sei speziell für das Handwerk der T 1900 ein platzsparender Turbomat. „Aufgrund steigender

Lohnkosten ist die Automatisierung von Produktionsabläufen für viele Hersteller ein wichtiges Thema“, betont Hans Heppner, „durch unsere große Erfahrung in diesem Bereich sind wir oft der erste Ansprechpartner und helfen den Produzenten, das ideale Konzept für ihre Produkte zu entwickeln.“

Um Arbeitskräfte so gut es geht zu entlasten, entwickelte die *Maschinenfabrik Seydelmann* den Hochleistungskutter K 96 AC-8 nach ergonomischen Anforderungen. Darauf lässt sich eine Vielzahl von Arbeitsschritten übertragen. Daher ist der Kutter mit hydraulischem Hauptdeckel und Produktauswerfer ausgestattet. Beides wird über robuste Kreuzschalter bedient, sodass nicht mehr von Hand ein- und ausgeschwenkt bzw. geöffnet und geschlossen werden muss. Der Produktauswerfer übernimmt das bisher manuelle Entleeren der Kutterschüssel und das anschließende Zusammenschlesingern von Restbrät aus der Schüssel.

DURCHDACHT AUF GANZER LINIE

Seit mehr als 25 Jahren setzt die Metzgerei Packlhof in Eurasburg auf biologische Fleischprodukte. Der Bioland-zertifizierte Betrieb verarbeitet ausschließlich Bio-Qualität, betont Geschäftsführer Florian Holzmayr: „Das zeichnet uns aus.“ 70 % der Fleisch- und Wurstwaren werden an den Großhandel verkauft, der kleinere Teil bleibt im eigenen Hofgeschäft. Mit der guten Nachfrage in den vergangenen Jahren entschied man sich für neue und leistungsstärkere Maschinen. „Und da wir mit K+G Wetter bisher sehr zufrieden waren, sind wir dabei geblieben“, sagt Florian Holzmayr. Der neue 120-l-Vakuumkutter (vorher 90 l) werde ausschließlich über Programme gefahren, denn „es gibt keinen Kuttermeister; das muss jeder können.“ Dank CutVision und CutControl, den Softwarelösungen für das Qualitätsmanagement und die Rezepturverwaltung, ist dies leicht möglich. Die K+G Wetter-Konstrukteure haben für den

Fotos: K+G Wetter, Korimat Metallwarenfabrik



Hochleistungskutter
K 75 AC-8



Mischwolf
MD 114



In den Händen der Besten.

24h-Kundendienst
Bester Service rund um die Uhr.

Maschinenfabrik Seydelmann KG
info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90
Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

Kutter ■ Mischer ■ Wölfe
Feinstzerkleinerer ■ Produktionslinien

120-l-Vakuum-Kutter (VCM 120) u. a. eine Deckellösung entwickelt. Das Be- und Entladen des Kutters ist damit genauso schnell möglich wie bei einem offenen Kutter ohne Vakuumtechnik. Durch den geteilten Lärmschutzdeckel wird nur der vordere Deckelbereich geöff-

net. Auf der Anuga FoodTec 2018 wurde diese Innovation mit dem Fleischer-Handwerk Award 2018 in der Kategorie Verarbeitungsmaschinen ausgezeichnet. Die zweite gute Investition des Packhofs sei der Mischwinkelwolf MWW E 130/ G 160 gewesen, so Florian

Holzmayr. Besonders begeistert seien die Mitarbeiter vom Easy Access, einer praktischen Öffnung zum Wolftrichter, die eine schnelle, zuverlässige und einfache Reinigung ermöglicht. Und natürlich der Leistungssteigerung, denn „wir machen viel Hackfleisch und jetzt

können wir noch besser vorwollen, auch gefrorenes Fleisch“, lobt Florian Holzmayr.

AN MORGEN DENKEN

Auch Peter Happacher aus der gleichnamigen Augsburger Metzgerei weiß, wofür sich seine In-



NEU!
Vollautomatische
Kochprozess-
steuerung!

sterilisieren
kochen
garen
dämpfen
reifen

AUTOKLAV & KESSEL **KORIMAT**

www.korimat.de

WURST AUS PILZPROTEINEN

Gemeinsam mit der Universität Gießen entwickelte Van Hees einen veganen Brotbelag auf der Basis von Pilzproteinen (Seitling Pleurotus sapidus und Shiitake-Pilz Lentinula edode).

Drei Jahre dauerte die Entwicklung dieses neuen Rohstoffs als Grundstoff für eine fleischfreie Ernährung. Die Forschungsarbeiten wurden vom Land Hessen mit 147.000 € aus dem Forschungsförderprogramm Loewe III unterstützt. Der Diplom-Lebensmittelchemiker und Fleischermeister Alexander Stephan fand heraus, dass nicht der Fruchtkörper, sondern das Myzel, also das unterirdisch wachsende Geflecht, den gleichen Eiweißanteil wie Fleisch liefert. Dieses Geflecht im Boden, das den Pilz herausbildet, lässt sich im Biofermenter züchten, z. B. auf Melasse-, Karotten-, Zwiebel- oder Apfeltrester. Das auf diese Weise gewonnene Myzel wird gereinigt, gefriergetrocknet und zu einem Pulver gemahlen. Nach dem Zusatz natürlicher Verdickungsmittel, Gewürze, Wasser und Öl lässt sich die hergestellte Masse in Hüllen füllen und es entsteht ein fleischfreier Brotbelag.

Das Forschungsteam schuf u. a. eine vegane „Bratwurst“, vegane „Wiener“, veganen „Aufschnitt“, den Ersatz von Soja im Döner und einen Ersatz von Gluten im Brot. Für die Reifung setzte es *Lactobacillus reuteri* ein, ein Vitamin B12 produzierendes Bakterium. Die Haltbarkeit der Produkte war hoch. Im Anschluss an die Loewe III-Förderung baut Alexander Stephan eine Abteilung für wissenschaftliche Forschung auf, die sich u. a. mit Speisepilzen sowie anderen Proteinquellen als Fleischalternative beschäftigen wird. Ihre Bewährungsprobe hatten Prototypen des Brotbelags auf der IFFA 2016, als 330 Probanden den neuartigen „Aufschnitt“ verkosteten: 54 % fanden den Geschmack akzeptabel, 14 % hielten ihn für eine normale Wurst.

www.van-hees.com




FREY
Maschinenbau

Immer das Optimale
von Anfang an!

F-Line F40

- ▶ Vakuum-Einstiegsmodell mit großem Funktionsumfang
- ▶ Perfekt geeignet für handwerkliche & kleinere Produktionsstätten
- ▶ Großes Kammervolumen garantiert brät-schonendes Füllen & beste Füllergebnisse
- ▶ Verbrauchsoptimierte elektronische Antriebe für energieeffizienten Einsatz
- ▶ Ergonomische Touch Screen Bedienung zur sicheren Füllersteuerung

Heinrich Frey Maschinenbau GmbH
Fischerstraße 20
D-89542 Herbrechtingen
Telefon: +49 7324 1720

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

Foto: Van Hees



Fotos: Seydelmann, Handtmann

vestitionen lohnen: „Ich bin in der glücklichen Lage, einen Nachfolger zu haben.“ Sein Sohn Benjamin (26) ist Metzgermeister, Betriebswirt und Fleisch-Sommelier. 2017 investierten die Happachers in einen großen Dry-Aged-Raum: von außen einsehbar, mit einer 8 m langen Salzwand. Auch die Theke

wurde vergrößert, um dem Fleisch mehr Platz zu geben, der Imbiss wurde erweitert und ein gekühlter Zerlegeraum eingerichtet. Peter Happacher sagt: „Besonders die Erweiterung der Produktionsräume brachte uns eine ganz praktische Verbesserung, denn so können wir gleichzeitig zerlegen und Wurst herstellen.

Das war vorher nicht möglich.“ Seine Metzgerei habe einen guten Fleischumsatz, verglichen mit Wurst liegt er bei 55 %, so der Metzgermeister. Dass die Fleischqualität dann stimmen muss, steht außer Frage. Hier gibt es z. B. Wagyu und Fleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, auch

Lösungen für Handwerk und Industrie



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



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



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



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



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



Rudolf Schad GmbH & Co. KG

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



Peter und Benjamin Happacher



Andreas Kürmeier nach getaner Füll-Arbeit.

online sowie über einen 24-h-Gourmet-Automaten zu beziehen. Da – wie in vielen Betrieben – Mitarbeiter in der Produktion fehlen, kauft er Teilstücke statt Hälften. Das bringe eine kleine Arbeitserleichterung.

Eine Erleichterung für Handwerksbetriebe – ohne auf Zuverlässigkeit, Robustheit und Flexibilität zu verzichten – verspricht *Vemag Maschinenbau* mit dem Vakuumfüller DP3. Dieser lässt sich mit Vorsatzgeräten aus dem Vemag-Baukastensystem schnell an unterschiedliche Aufgaben anpassen: Geradeausfüllen, Clippen, Abdrehen von Collagen- und Schäldarm oder Abdrehen von Naturdarm mit gleicher Länge, gleichem Gewicht und Kaliber. Zudem kann die Maschine ohne größeren Umrüstaufwand zur Herstellung innovativer Snack-Produkte eingesetzt werden. Der ergonomisch geformte, zum Bediener hin mit einer leicht ovalen Ausbuchtung versehene Trichter erleichtert das Beladen sowie die Reinigung.

Das Herzstück der Autoklaven der neuen Bauweisen von *Korimat* ist die fortentwickelte, vollautomatische Prozesssteuerung, die es auch kleineren Unternehmen ermöglicht, eine hohe Qualität bei geringen Chargengrößen zu produzieren. Wo ein Anwender bisher während des Kochprozesses zeitlich passend manuelle Einstellungen an Temperatur- und Druckregelung vornehmen musste, übernimmt nun die Steuerung die Regelung aller Kochphasen. Diese laufen hochpräzise ab und der Bediener tritt erst wieder nach dem Signalton zum Entla-

den des Gerätes in Aktion. Die genau regulierte Drucksteuerung ermöglicht – über Dosen und Gläser hinaus – die Verarbeitung von Weichpackungen, Convenience-Produkten, Hartschalen, Tuben u. v. m. Dabei greift der Anwender auf vorinstallierte Kochprogramme zu, kann diese durch Veränderung verschiedener Parameter individualisieren und so seine Verfahren selbst optimieren. „Wir hören unseren Kunden genau zu, wenn sie über ihre Produktion erzählen, über ihre Erfahrungen und Pläne“, betont Geschäftsführerin Daniela Kronenburg. Dabei sammelt das Unternehmen viel Know-how über verschiedene Einsatzbereiche, was auch in die Entwicklung der neuen Steuerung einfließt.

TREUE KUNDEN

Wenn es ums Füllen geht, setzt die Metzgerei Kürmeier im bayerischen Brannenburg seit Generationen auf Füller von *Handtmann*. Andreas Kürmeier sagt: „Dass Handtmann der Ferrari unter den Füllern ist, ist bekannt in der Branche. Wir haben seit August 2017 einen neuen Handtmann-Füller, den VF 608. Und was soll ich sagen? Einfach super“, lobt er, „einfachste Handhabung, sehr gute Steuerung und eine Haltevorrichtung komplett aus Edelstahl. Nicht zu vergessen, wie leise er ist. Eigentlich hört man ihn gar nicht.“ Die Kürmeiers nutzen den Füller nicht nur für Wurstprodukte, sondern auch in ihrer Funktion als „kochender Fleischer“ für Convenience-Produkte, die in Schlauchbeutel gefüllt werden, z. B. Chili con carne, Gulasch-

suppe oder Bolognesesauce. Auch für das Füllen der Wurstgläser mit feiner und grober Leberwurst ist der Füller eine große Erleichterung. Andreas Kürmeier ist froh, denn „wir können jetzt auch 60 g-/80 g-Leberwürste in Kaliber 34 füllen, die besonders von Kunden aus Single-Haushalten gekauft werden.“ In Kombination mit dem neuen Doppelclipper von *Cliptechnik Deutschland*, den er mit dem Füller kombiniert, spart die Metzgerei bei einigen Kalibergrößen bis zu einem Drittel Zeit. Handtmann bietet zudem ein breites Sortiment an Zubehör für die wirtschaftliche Automatisierung in der Wurstküche an, z. B. Dosenfüllkopf, Haltevorrichtungen, Fleischkäsefüllkopf oder Darmaufziehgerät. Vor allem die Haltevorrichtungen HV 414 und HV 416 zum automatischen Abdrehen von Natur-, Collagen- und Kunstdarm bringen Nutzen. Die angetriebene Darmbremse steht dabei für echte Ersparnis. Kleines Ding mit großer Wirkung oder großes Ding mit noch größerer Wirkung: Technisch am Ball zu bleiben zahlt sich also aus. Heike Sievers

Nützliche Links

www.dfw24.de, www.fessmann.com
www.kgwetter.de, www.handtmann.de
www.korimat.de
www.metzgerei-happacher.com
www.metzgerei-kuermeier.de
www.packhof.de, www.seydelmann.com
www.vemag.de

TRANSPARENTES SYSTEM

Seit 20 Jahren entwickelt, koordiniert und vergibt Orgainvent in Lizenz Systeme zur Herkunftskennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von Fleisch.

Fleisch soll aus der Region stammen und weitere Anforderungen erfüllen, etwa zu Tierhaltung, Rasse oder Reifegrad. Rund 2.000 Betriebe aus Fleischwirtschaft, Lebensmittelhandel, Fleischerhandwerk und landwirtschaftlicher Direktvermarktung in fünf EU-Mitgliedsstaaten nutzen das Orgainvent-System. Es liefert die Basis für eine funktionierende Informationskette durch alle an der Erzeugung und Verarbeitung bis hin zum Verkauf von Fleisch beteiligten Stufen. Zudem sichert es den Wahrheitsgehalt der bereitgestellten Informationen für den Verbraucher ab. Nur wenn diese richtig und vollständig an die nachfolgende Stufe in der Lebensmittelkette weitergegeben werden, ist eine korrekte Kennzeichnung möglich.

Dabei ist für Fleisch gesetzlich genau vorgeschrieben, welche Informationen zu Geburts-, Aufzucht-, Schlacht- und Zerlegeländern der Verbraucher für welche Fleischarten wo und wie erhält. Auch darüber hinausgehende, freiwillige Angaben, z. B. zu Regionen, Rassen oder dem Haltungssystem, müssen abgesichert sein. Wird für eine bestimmte Region geworben, ist zu beachten, dass diese geografisch genau abgegrenzt sein muss. Auch ist exakt zu definieren, welche Prozessschritte dort stattgefunden haben (Geburt, Aufzucht,

Herkunftsangaben auf Fleisch



Das Bild zeigt wichtige Entwicklungen bezüglich der Kennzeichnung im Orgainvent-System auf.

Schlachtung). Die Orgainvent GmbH unterstützt ihre Teilnehmer in der täglichen Arbeit rund um Chargenbildung, Dokumentation, korrekte Etikettierung und Erstellung von Ver-

braucherinformationen. Dies dient auch dem vorbeugenden Verbraucherschutz und ermöglicht wettbewerbsrechtlich klare Aussagen. www.orgainvent.de, www.herkunft.org

Gratifik: Orgainvent

www.kolbe-foodtec.de

ALLES WAS
DU ZUM SÄGEN
BRAUCHST!

KOLBE FOODTEC

PAUL KOLBE GMBH · FOODTEC
GEWERBESTRASSE 5 · D-89275 ELCHINGEN
PHONE +49 (0) 73 08 / 96 10 - 0
FAX +49 (0) 73 08 / 96 10 - 98
INFO@KOLBE-FOODTEC.COM



K330

K380RS

KOLBE
FOODTEC



MIT

VOLLDAMPF VORAUS

Viele Arbeits- und Produktionsprozesse in der Metzgerei sind auf Dampf angewiesen. Das ist auch bei der Metzgerei Edwin Grasmehr im mittelhessischen Weilburg-Gaudernbach der Fall – ein Erfahrungsbericht.

Hochwertige Wurstwaren nach überlieferten Westerwälder Rezepturen haben für die Metzgerei Edwin Grasmehr GmbH Tradition. Das 1963 gegründete Familienunternehmen wird heute von den Brüdern Klaus und Werner Grasmehr in zweiter Generation geführt. Auf rund 3.500 m² mit rund 80 Mitarbeitern produziert der nach IFS Standard zertifizierte Regionallieferant Rezepturen für Supermärkte im Umkreis von rund 200 km. Die Just-in-time-Produktion mit frischen Roherzeugnissen erfordert ein hohes Maß an Flexibilität und organisierte Arbeitsstrukturen. „Ich erinnere mich noch daran, als meine Eltern 1972 sowohl in Rauchanlagen investiert als auch auf Dampf umgestellt hatten“, erklärt Werner Grasmehr. Im Landkreis Limburg-Weilburg war der familiäre Fleisch-

warenbetrieb der erste, der mit seiner Produktion auf Dampf setzte. Vorher wurde auch hier nur mit Holz und Propangas geheizt.

Der erste Dampfkessel ging 1972 in Betrieb und lief bis 1993, um aufgrund höherer Leistungsanforderungen später gegen eine größere Anlage getauscht zu werden. In dieser Zeit wurde

die Produktion schon deutlich ausgeweitet. Wurstkessel, Fleischkutter

und Spülmaschinen werden mit der erzeugten Dampfmenge betrieben. „Das ist weitaus günstiger, als mit Strom zu heizen“, berichtet Werner Grasmehr. „Bei normalen Prozessen wie

Trocknen und Garen würden die Stromkosten über Elektrozusatzheizungen sonst explodieren. Vor allem in einem Wohn-/Gewerbe-Mischgebiet wie dem unseren.“ Die eingesetzten Großwasserraumkessel zur Dampferzeugung liefen permanent – auch am Wochenende. „Der Dauerbetrieb wurde nur aus Gründen der Betriebssicherheit aufrecht erhalten; schadhafte Ventile und Dichtungen hätten bei abwechselndem Ein- und Ausschalten der Anlage womöglich zu einem längeren Produktionsausfall geführt“, so Werner Grasmehr. Trotz Einhaltung des vorgeschriebenen Dauerbetriebs stieß der Großwasserraumkessel 2015 an seine Grenzen. Der finale Ausfall geschah an einem Freitagnachmittag, als selbst der Notdienst des Herstellers im ersten Anlauf nicht erreichbar war. Als die Kontaktaufnahme nach mehreren Versuchen gelang, wurde der Metzgerei ein Leihkessel mit vier Wochen Wartezeit in Aussicht gestellt. Dies hätte aber zum Komplettausfall der Produktion in die-



Die gute-Lamm-Metzer

◀ Werner Grasmehr erläutert in seinem Kesselhaus die Verwendung der Dampfleitungen für seine Produktion.

sem Zeitraum geführt. Der übliche Frischvorrat der Metzgerei muss grundsätzlich innerhalb von zwei Tagen verarbeitet werden. Für mehrere Wochen im voraus produziert dieser Betrieb nicht.

RETTUNG IM ZWEITEN ANLAUF

Als einziger Lieferant war der Kesselbauer Clayton Deutschland in der Lage, der Metzgerei direkt nach dem Ausfall vor dem Wochenende einen Leihkessel über einen Transportcontainer zu liefern. Am darauffolgenden Dienstag wurde der Kesselbetrieb zur Dampferzeugung bzw. die Produktion wieder aufgenommen. In erster Linie war es der Servicebereitschaft des Kesselbauers zu verdanken, dass sich die Metzgerfamilie nach dem Ausfall des alten Kessels für die neue Steam Master-Baureihe entschied. Ihr kam es beim Umstieg auf einen anderen Dampferzeuger darauf an, den aktuellen Bedarf abzudecken als auch für künftige Produktionsausweitungen gerüstet zu sein. Zudem galt es den minimalen Platzbedingungen im kleinen Kesselhaus gerecht zu werden. Was für den Vorgängerkessel galt, war dieses Mal tabu. Für den Einbau durfte keine Wand aufgestemmt werden – es gab keine Zeit für entsprechende Baugenehmigungen. Aufgrund ihrer kompakten Bauweise passten sogar zwei Steam Master durch die Tür des Kesselhauses. Beide erweisen sich für die Produktivitätsschwankungen in Zukunft als nützlich: Via Master-/Slave-Steuerung kann sich bei erhöhten Produktionsraten der zweite Steam Master bei Bedarf zuschalten, um Spitzenlasten abzudecken.

PREMIERE GELUNGEN

2016 liefen nicht nur die ersten Modelle der neuen Steam Master-Dampferzeugergeneration vom Band, sie wurde gleich bei dieser

Metzgerei auf die Probe gestellt. In der Einführungsphase stand der Leihcontainer mit einem anderen Clayton-Dampferzeuger für etwaige Not- oder Ausfälle bereit. Dieser musste nicht einspringen, als die neue Anlage in Betrieb ging. Beide Steam Master erzielen eine Leistungskapazität von bis zu maximal 1,4 t Dampf/Stunde – das Dampfminimum beträgt je 175 kg. Sollte es außer der Reihe vorkommen, dass nachts oder am Wochenende produziert wird, läuft die Anlage durch. Sie lässt sich gegenüber dem ehemaligen Großwasserraumkessel auch jederzeit abschalten. „Das verbessert unsere Energiebilanz. Es gibt keinen Grund, sie durchlaufen zu lassen. Wir haben in zehn Minuten Dampf, wenn wir sie einschalten“, betont Werner Grasmehr. Zudem benötigt der Dampferzeuger in der Stillstandszeit kein Gas zur Warm- oder Druckhaltung. Die Metzgerei nutzt für den Betrieb der zwei neuen Dampferzeuger das Langzeit-Überwachungspaket des Herstellers, um die Qualität des Speisewassers über Härtekontroller, Wasserenthärter und Leitfähigkeitsmesssonde sicherzustellen.

Nach einem Jahr stand fest: Die Metzgerei reduzierte durch die perfekt aufeinander abgestimmte Arbeitsweise der neuen Dampferzeuger über ein Drittel des vorherigen Gasverbrauchs. Das entspricht einer monatlichen Ersparnis von etwa 4.000 €. Der Metzgermeister beabsichtigt, künftig auch die Abwärme der Produktion zu nutzen, um sie über geeignete Abgaskessel in Strom umzuwandeln. Außerdem steht nun die eigene Stromerzeugung über Photovoltaik-Anlagen auf dem Programm. www.grasmehr.de
www.clayton-deutschland.de



Der Metzgermeister prüft über einen Touchscreen die Betriebsbereitschaft der beiden neuen Dampferzeuger.

Die Qualität des Speisewassers für die Dampferzeuger wird automatisch überwacht.

Starkes Duo: Werner Grasmehr und Stefan Wego (li., Clayton Deutschland) auf dem Betriebsgelände.

Fotos: Clayton Deutschland



by World Pac



Vertriebs GmbH

DRY AGING – THE EASY WAY.

DRY AGE BAGS

FLEISCHREIFUNG – THE EASY WAY.

SPM *Sun Products Vertriebs GmbH · Parkstraße 21 · 76131 Karlsruhe

JETZT MUSTER ANFORDERN: ☎ 0721 - 62811-21



Käse mit grüner Seele

Seit 2013 kreiert der Käsespezialist Hochland einen „Grünländer des Jahres“. Mit der limitierten Sorte „Pikante Kräuter“ geht die Käsespezialität in die fünfte Runde: Auf ein Jahr begrenzt bringt sie den Duft und Geschmack von Basilikum und Thymian, kombiniert mit einem Hauch Chili, auf den Tisch. Weiter enthalten sind Petersilie, Paprika und Zwiebeln. Die beliebte Schnittkäsemarke gibt so zusätzliche Impulse in der Käsetheke. Schnittkäse mit Kräutern ist in Deutschland die viertstärkste Geschmacksvariante bei Hart- und Schnittkäse, nach Natur, Chili & Paprika sowie Bärlauch (Quelle: Nielsen, LEH+DM, 2016). Eine pikante Variante, mit einem Hauch Chili, gibt es derzeit bei den Topmarken nur von Grünländer. Mit sieben Sorten bietet diese Käsespezialität dem Verbraucher eine große geschmackliche Vielfalt. Wie alle Grünländer-Produkte ist auch „Pikante Kräuter“ aus Milch hergestellt, die nur von Bauernhöfen aus der Region der Molkerei stammt. Alle Sorten kommen ohne Gentechnik sowie künstliche Zusätze und Konservierungsstoffe aus. Der Käse ist von Natur aus laktose- und glutenfrei. www.gruenlaender.de



Bunter Paprika Nudelsalat

Zutaten: (für 4 Personen)

Für den Salat: 200 g Farfalle (alternativ: schwarze und weiße Muschelnudeln), 120 g Grünländer (z.B. Pikante Kräuter), 2 rote Paprika, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Bd. frischer Basilikum, 1 Bd. frische Minze, 100 g schwarze, entkernte Oliven, 1 EL Ahornsirup

Für das Dressing: 0,2 l Orangensaft, 2 EL Olivenöl, 2 EL saure Sahne, Salz, Pfeffer, Chilipulver

Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abgießen und kurz abkühlen lassen. Den Grünländer-Käse in grobe Würfel schneiden. Paprika waschen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die lauwarmen Nudeln mit Käsewürfeln, Paprika, Frühlingszwiebeln, Basilikum und Minze vermischen. Die Zutaten für das Dressing mit dem Stabmixer aufschäumen und dann über den Salat geben. Oliven in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 7 Min. in Ahornsirup glasieren und warm vor dem Servieren darüber geben. Tipp: Der Salat passt etwa zu Scheiben von der Schweinelende, die kurz in der Pfanne angebraten werden.



Butchers Gin

Zwei Kenner ihres Handwerks – Heiko Brath, Metzgermeister, Querdenker und Fleisch-Sommelier und der Gin-Hersteller Harry Reinholz – kamen auf die Idee etwas Neues zu schaffen. Das Ergebnis ist der Butchers Gin. Gin und Wurst haben mehr Gemeinsamkeiten als man denkt. Dieser Gin enthält 25 Botanicals, die Heiko Brath auch in seiner Wurst verarbeitet, u. a. Kümmel, Thymian oder Majoran, und reift vier Wochen. Auch die Herstellungstemperatur von Wurst und Gin stimmen überein: Die Herstellungstemperatur für die Brath-Wurst liegt bei exakt 78°C, genauso wie die Temperatur der Destillationsanlage. www.breaks-gin.de, www.metzgerei-brath.de



Wurst mit Kultur

Kürzere Fermentationszeiten und geringere Kosten sind die Folgen des Einsatzes von Starterkulturen. Außerdem treten dann weniger Fehlfabrikationen auf. Die Starterkulturen der Bitec® Starter B-Range von Frutarom Savory Solutions bilden neben ihrer Wirkung als Reifekultur antibakterielle Substanzen, die u. a. gegen *L. monocytogenes* wirken. Als Bacteriocine stören sie die Membran-Integrität der Listerienzellen, wodurch diese absterben. Die Bitec® Starter B Mild & Fast kennzeichnet ein mildes und harmonisches Fermentationsaroma, auch bei niedrigen pH-Werten. Ein hoher Staphylokokken-Anteil sorgt für eine gute Farbausprägung und -haltung. Die Kultur eignet sich etwa für schnittfeste Rohwurst, Snackprodukte oder Zwiebelmett. www.frutarom.eu

Flexibler Kessel

Der Fleischerei-Kochkessel von Kerres eignet sich zum Brühen, Kochen, Warmhalten und Abkühlen. Er besteht aus nichtrostendem Edelstahl und ist in acht verschiedenen Größen (250 l bis 1.000 l) erhältlich. Die Kessel heizen mit Dampf (Nieder- oder Hochdruck), (Thermo-)Öl oder Gas sowie elektronisch. Das Gehäuse erreicht eine konstante Temperatur, einen hohen Isolationswert und ist serienmäßig mit Isolierdeckel und Kesselüberlauf ausgestattet. Die Bedienung erfolgt per Mikroprozessor-Steuerung. www.kerres-group.de





Effizient & nachhaltig

Kosten senken und nachhaltig handeln, das gelingt laut Hersteller mit den Lösungen zur Rauch-, Wärme- und Kältebehandlung von Sorgo Anlagenbau. Durch die

Nutzung der Reiberaucherzeuger entfallen Anschaffungs- und Wartungskosten eines Katalysators, da durch die TA-Luft vorgegebene Grenzwerte stark unterschritten werden. Zudem sei eine Einsparung von etwa 40 % chemischer Reinigungsmittel gegenüber konventionellen Rauchsystemen möglich. Durch den Abrieb entstehende Reste sind kein Sondermüll. Beim Enthaltensystem werden via Computersteuerung das Außenklima und das Klima im Behandlungsraum permanent gemessen und aufgezeichnet. Je nach Zustandsänderung der Luft in punkto Temperatur und Luftfeuchtigkeit wird der Frischluftanteil präzise dosiert der Umluft beigemischt. Die Koch- und Intensivkühlanlagen verfügen standardmäßig über das 2-Wege-Duschverfahren. Durch ein spezielles Düsensystem entsteht mikrofeiner Nebel in der Anlage. Da dieser eine größere Oberfläche als Wasser bietet, ist die Verdampfung effektiv. So lassen sich bis zu 50 % Wasser sparen. Der Service endet nicht bei der Installation der Anlage, erfahrene Fleischtechnologien helfen den Kunden vor Ort bei der Produktentwicklung. www.sorgo.at

Systeme für Teigwaren

Zur Herstellung von Teigwaren bietet Handtmann komplette Lösungen oder einzelne Module zur Integration in Linien an. Die Basis ist die Portioniertechnologie der Vakuumfüller, ergänzt um Vorsatzgeräte. Eine Installation mit



VF 600 Vakuumfüllern für die Herstellung von Spätzle und Schupfnudeln ist in Süddeutschland in Betrieb. Dort werden Eierspätzle hergestellt: Knöpfe, lange sowie geschabte Spätzle. Maultaschen mit Füllung gelingen mit einem Vakuumfüller mit Füllstromteiler, der das kontinuierliche und mehrbahnige Auftragen der Füllung auf die Teigbahnen ausführt. Der Vakuumfüller VF 600 führt das Füllgut zu. Ein konstanter Produktfluss garantiert durch eine exakte Drehzahl der Rotoren im Füllstromteiler exakte Gewichte auf jeder Bahn. Auch mit dem Formsysteem FS 510 in Verbindung mit einem Füllstromteiler ist eine mehrbahnige Herstellung von Teigwaren möglich. www.handtmann.de

Schneller Genuss



Unter der Marke Forster präsentiert Wolf Gastro ein vielfältiges Angebot an Menükomponenten und Fertiggerichten, z. B. Vorspeisen, saisonale Eintöpfe, Hauptgerichte mit oder ohne Fleisch, oder Desserts. Geliefert werden die rund 150 Komponenten in transparenten Portionsbeuteln (1 bis 3 kg Inhalt) oder in Schalen (1, 2,7 und 5 kg). Alle Verpackungen lassen sich schnell und unkompliziert im Wasserbad oder Kombidämpfer erhitzen. Die einfache Handhabung der Portionen und der geringe Arbeitsaufwand ermöglichen schnelle Reaktionszeiten und gewährleisten eine strukturierte, sichere Zubereitung – auch in Stoßzeiten. Eine ständig wachsende Auswahl neuer Produkte sorgt für Zusatzumsätze im Mittagsgeschäft. www.wolf-wurst.de

Die einfache Handhabung der Portionen und der geringe Arbeitsaufwand ermöglichen schnelle Reaktionszeiten und gewährleisten eine strukturierte, sichere Zubereitung – auch in Stoßzeiten. Eine ständig wachsende Auswahl neuer Produkte sorgt für Zusatzumsätze im Mittagsgeschäft. www.wolf-wurst.de

Ideen für den Sommer

Eine Reihe praktischer Lösungen hält das Böblinger Unternehmen Werbe-Burkhardt bereit, u. a. ein extrascharfes Messer (23 cm) inkl. Tiefenprägung auf dem Griff, die im Gegensatz zum Druck laut Anbieter länger hält. Die Messer sind auch mit Laserbeschriftung auf der Klinge lieferbar.



Für heiße Tage gibt es blaue Kühltragetaschen mit Reißverschluss (39 x 36 cm) mit 11 cm Seitenfalte, die eine Frischhaltung von mehreren Stunden garantieren. Auf Wunsch gibt es sie mit weißem Aufdruck. Der Renner der vergangenen Jahre ist eine große Einkaufstragetasche (32 x 39 cm) mit großer Seiten- und Bodenfalte (25 cm) in den Farben Rot, Blau, Grün, Gelb und Beige. www.burkhardt-werbe.de



Scharfe Klingen

Die Messerlinie „Chroma Turbo – Design by Porsche“ von Chroma Messer kennzeichnet eine harte Klinge, die zum Ka-Six-Edge gehärtet wurde. Ihre Geometrie ist japanischen Messern nachempfunden. Die Messer sind lange schnitthaltig und müssen seltener nachgeschliffen werden. Der verwendete Turbostahl von Thyssenkrupp macht sie laut Hersteller auch weniger anfällig für Rost. Die Messer tragen eine blaue Perle unterhalb der Klinge und unterscheiden sich dadurch von anderen Messern dieses Herstellers. In Deutschland werden die Messer von acm Service vertrieben. www.acm.nrw, www.chroma-messer.de

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

WÖRMANN
world of trailers

Transportieren, Kühlen, Verkaufen

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

SERRANO

FRIGO LINER

* Für alle Einsatzbereiche

WÖRMANN GmbH
Torstraße 29
85241 Hebertshausen b. Dachau

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9.00 - 18.00 h
Sa 9.00 - 13.00 h

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

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



NEU!
Vollautomatische Steuerung!

reifen
dämpfen
garen
kochen
sterilisieren

AUTOKLAV & KESSEL

KORIMAT

KORIMAT
Metallwarenfabrik GmbH
Telefon 02774-92 39 93
www.korimat.de

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



VOSSCHOTT

PROZESSTECHNIK
FÜR NAHRUNGSMITTEL
FOOD TECHNOLOGY

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.



seenotretter.de

Entsehnungsmaschinen
und -anlagen



BAADER
Food Processing Machinery

BAADER-Fleisch
Entsehnungskonzepte

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

Fleischereimaschinen



K+G WETTER

WÖLFE · KUTTER
MISCHER

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



Aktion Deutschland Hilft
Das starke Bündnis bei Katastrophen

Wenn Menschen durch große
Katastrophen in Not geraten,
helfen wir. Gemeinsam, schnell
und koordiniert.

Jetzt 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

www.tichytrading.at

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



MUKOVISZIDOSE

*Gemeinsam
Mukoviszidose
besiegen!*

Werden Sie Schutzengel,
genau wie Michaela May.

Spendenkonto 70 888 00
IBAN DE 59 3702 0500 0007 0888 00
BIC BFSWDE33XXX
BLZ 370 205 00
Bank für Sozialwirtschaft

www.muko.info

Gewürze



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

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

Kühlfahrzeuge



HEIFO Kühltransporter
Alles aus einer Hand.
Hochwertige Isolierungen und
Kühlanlagen für:
alle Fahrzeughersteller • jedes Modell/Größe
jede Branche • individuelle Anforderungen

HEIFO
DIE PROFIS

Tel. 0541 5843-135
heifo-kuehltransporter.de

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



www.gastroinfoportal.de

Kühl-/Tiefkühlzellen

**Kühlzellen, Tiefkühlzellen
und Kühlaggregate**

VISSMANN

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



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

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

**EIN TESTAMENT ZUGUNSTEN VON ÄRZTE
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



Kunstdärme



HansSchütt

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

Kunststoffverkleidung


**Horo-Kunststofftechnik
Vertriebs GmbH**

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

Ladengestaltung

promedia thekenTV

Das digitale Kunden-
Informationssystem
für die moderne Fleischerei



**Moderne Kunden-
information kann so
einfach sein!**

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

Weitere Informationen
finden Sie auf:

www.promedia-thekentv.de



**Messer für Lebensmittel-
verarbeitungsmaschinen**



Schneidwerkzeuge GmbH

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

Kütermesser | Abschnidmesser | Schweinespaltmesser
Gattermesser | Entschwartzungsklingen | Gefriergutschneider
Slicermesser | Kreismesser | Steakermesser | Injektormädeln
Schneidwerkzeuge für Großwölfe | Messer mit Verzahnungen

Pökelinjektoren

günther

Maschinenbau

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

**SCHULKIND
STATT
EHEFRAU**



**BILDUNG MACHT
MÄDCHEN STARK!**

**„WERDEN
SIE PATE!“**

Plan International
Deutschland e. V.
www.plan.de



GESUCHT & GEFUNDEN

Pökel- und Massiertechnik



Suhner
food processing equipment

Suhner AG Bremgarten
Fischbacherstrasse 1
CH-5620 Bremgarten

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

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

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

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



Charlotte, 91 Jahre
hat wieder Freude am Leben

Jahrelang fiel Charlotte zu Hause die Decke auf den Kopf. Jetzt wird sie regelmäßig von unserer Freiwilligen Anna besucht. Unterstützen Sie unser Engagement gegen Einsamkeit im Alter mit Ihrer Spende!

Bank für Sozialwirtschaft
IBAN DE72 1002 0500 0003 1436 01
Freunde alter Menschen e.V.
Anne Bieberstein, Tel.: 030/21 75 57 90
E-Mail: abieberstein@famev.de
www.famev.de



Walzensteaker



Maschinenbau

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

FleischNet.de

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



Systems for the red meat industry

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

Warenwirtschaft

Produktion · Verkauf · Catering



Warenwirtschaft
mit System

Im Vertrieb der
SYNER.COM
DIE SYSTEMLOSER

☎ 0441/93925787 · aprocon.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

Schleiftechnik



karrer
SCHLEIFTECHNIK

AUTOMATISCH
SCHÄRFER

05203 7609 · www.karrer-schleiftechnik.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



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

► **Herausgeberin:**
Annemarie Heinrichsdobler (089) 370 60-100

► **Verlagsleitung München:**
Bernd Moeser (089) 370 60-200
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, Alexandra Höß

► **Anzeigen:**
Bernd Moeser (verantwortlich) -200
Paula Pommer -110 Gerhild Burchardt -205
Rosi Höger -210 Joachim Mezger -215
Rocco Mischok -220 Fritz Fischbacher -230
Concetta Herion -240 Walter Sartorato -245
Julia Erber -246

► **Gültige Anzeigenpreisliste:**
Nr. 21 vom 1.1.2018

► **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 Fleischverbandes

ist im Mitgliedsbeitrag enthalten.
Kündigungsfrist: Nur schriftlich drei
Monate vor Ende des berechneten
Bezugsjahres.

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

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

► **Bankverbindung:**
Commerzbank AG, Hilden
IBAN: DE 58 3004 0000 0652 2007 00
BIC: COBADE33XXX
Gläubiger-ID: DE 13ZZZ00000326043
Für aufgefördert eingegangene
Manuskripte übernimmt der Verlag
keine Gewähr. Namentlich gekenn-
zeichnete Beiträge geben nicht immer

die Meinung der Redaktion wieder.
Nachdruck und Übersetzung ver-
öffentlichte Beiträge dürfen, auch
auszugsweise, nur mit vorheriger
Genehmigung des Verlages erfolgen.
Im Falle von Herstellungs- und Ver-
triebsstörungen durch höhere Gewalt
besteht kein Ersatzanspruch. Für den
Inhalt der Werbeanzeigen ist das
jeweilige Unternehmen
verantwortlich.

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

► **Gerichtsstand:** Hilden

► **ISSN: 2192-5033**

Der Informationsgemeinschaft
zur Feststellung der Verbreitung
von Werbeträgern angeschlossen.



JETZT Prämie sichern!

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



Zur Begrüßung erhalten Sie ein exklusives Geschenk:

Stechmesser „Professional“ (18 cm) von Solicut: Aus hochwertigem Stahl geschnittene Klinge und Griff aus belastbarem, antibakteriell wirkendem Kunststoff.



30-€-Gutschein BestChoice

Mit dem BestChoice-Einkaufsgutschein haben Sie freie Auswahl aus dem umfangreichen Angebot von über 200 namhaften Anbietern. Der Prämienwert kann auch auf mehrere BestChoice-Partner verteilt werden. Gültigkeitsdauer: 3 Jahre.



Abo im Internet:

Einfach Coupon ausfüllen, ausschneiden und senden an:

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

Oder faxen an:
(089) 370 60-111

Widerrufsgarantie:

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

Ja, ich möchte FH FLEISCHER-HANDWERK zum Jahresabo-Preis von 90 € inkl. Porto und MwSt. (Ausland 105 €) lesen.

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

Firma _____
Name, Vorname _____
Straße, Nr. _____
PLZ, Ort _____
Telefon, Fax _____
E-Mail _____

- Ich zahle gegen Rechnung.
 Ich zahle bequem per Bankeinzug.

IBAN _____

BIC _____

Kreditinstitut _____

Als Begrüßungsgeschenk erhalte ich einen

- ein Solicut-Messer „Professional“
 30 €-Gutschein von BestChoice

SEPA-Lastschriftmandat:

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

FH 3/2018

Datum, Unterschrift



E-Mobilität nur noch 50 % Spritkosten*

hohe Reichweite und 50 % weniger Wartungskosten*

ZEIT FÜR ETWAS NEUES?
 Der „TBV-Stromer“ ist die verfügbare E-Mobilitätslösung für Metzger und Fleischer – für das Fleischerhandwerk.

autark, leise, revolutionär, praktisch kein Partikelaustritt



Freie Fahrt in allen Umweltzonen



Eine leichte Entscheidung Kühlfahrzeuge von TBV

TBV ist seit über 35 Jahren **Spezialist für Kühlfahrzeuge** aller Art. Ihr Partner im Bereich der führenden Hersteller von Kühlanlagen, Ladebordwänden. Servicepartner Fahrzeugwerk Bernard KRONE GmbH & Co. KG



Weniger Gewicht, mehr Nutzlast. Fragen Sie uns!
 Ihre Profis für Kühlkoffer und Fahrzeugisolierungen
 ☎ 07852 9179-0 www.tbv-kuehlfahrzeuge.de



* Quelle: www.nissan.de