

## Gekonntes Schwarzräuchern

Die Waldviertler Fleischerei Böck setzt im Zuge eines Betriebsumbaus auf Räucheranlagen und einen Klimaraum von Sorgo.



Das Waldviertel, gelegen im nördlichsten Teil Niederösterreichs direkt an der tschechischen Grenze, ist für vielerlei regionale Spezialitäten bekannt. Eine davon ist das Schwarzräuchern, bei

dem die Waren so intensiv dem Rauch ausgesetzt sind, bis sie sich dunkel färben. Damit einher geht natürlich auch ein besonders starkes Selcharoma, das gerade in weiten Teilen dieses Bundeslandes Tradition hat. Einer, der sich unter anderem auf das Schwarzelchen spezialisiert hat, ist Fleischermeister Martin Böck. Knapp über 20 Mitarbeiter hat der Betrieb mit Hauptsitz in der 2.000-Seelen-Gemeinde Rastendorf. Eine Filiale, die vor drei Jahren großzügig umgebaut wurde, steht im nächsten größeren Ort Zwettl. Nun war zwecks Umbau auch die Produktionsstätte dran, die zu einem großen Teil neu errichtet wurde. „Vom Altbetrieb sind zehn Prozent stehengeblieben, der Rest ist komplett neu“, erzählt Martin Böck.

Dass das Geschäft gut läuft, hat man nicht nur den Filialen zu verdanken, viel wird mit zwei Wägen über den Fahrverkauf lukriert. Außerdem ist ein Golfplatz und ein Stausee in unmittelbarer Nähe, wodurch Rastendorf für Touristen zum beliebten Ausflugsziel wird – was zur Folge hat, dass der Ruf der Fleischerei weitläufige Kreise zog. So kommen Vorbestellungen aus Wien oder anderen, weiter entfernten Orten, bei dem sich ganze Freundeskreise mit Böck-Produkten versorgen. 1.000 m<sup>2</sup> umfasst die neu gebaute Produktion, in der auch die eine oder andere gut ausgeklügelte Idee zum Einsatz kam. Aufgrund der regionalen Nachfrage wurde natürlich gerade auf das Räuchern ein spezieller Fokus gelegt. So stattete man sich mit zwei Kompaktanlagen Type 3.000 der Firma Sorgo zum Räuchern, Trocknen, Kochen und Braten aus, die für eine Beschickung mit je einem Wagen mit den Maße 100 x 100 x 200 cm ausgerichtet sind. Die Touchscreen-Steuerung der neuen Generation vom Typ S1 mit einem großflächigem 12,1-Zoll-Bildschirm ermöglicht eine einfache und übersichtliche Bedienung für alle, die damit arbeiten.

### **Reibe- und Glimmrauch**

Eine dieser beiden Heißrauch-Anlagen ist übrigens mit einem

Reiberaucherzeuger ausgestattet und die andere mit einem für Glimmrauch. So besteht die Möglichkeit, Rauchgeschmacksrichtungen verschieden auszurichten und zu steuern. Denn für die leichtere Rauchnote eignet sich nun einmal der Reiberauch ganz besonders, während für dunklere Produkte der Glimmrauch gefragt ist. „Gerade das Schwarzgeselchte bekommt man mit dem Reiberauch nicht hin. Das braucht schon etwas Intensiveres“, so Böck. Aber natürlich will man auch auf mild geräucherte Produkte trotzdem nicht verzichten. Was die neuen Anlagen noch bringen, ist eine Zeitersparnis. „Aufgrund eines neuartigen Lüftungssystems erspart man sich viel Zeit. Gerade beim Schwarzräuchern geht es um 40 Prozent schneller“, meint dazu Sorgo-Außendienstmitarbeiter Franz Bernsteiner.

Die kürzeren Behandlungszeiten reduzieren auch den Gewichtsverlust der Produkte – was wiederum die Produktausbeute erhöht. Erwähnenswert ist auch, dass der Schmutzbereich in diesem Falle außerhalb der Produktion gelegen ist. Separat und hinter den Anlagen kann die Asche entnommen und entleert werden. Diese Konstruktion ist zwar mit einem höheren Kostenaufwand und an gewisse räumliche Vorbedingungen geknüpft – hinter der Anlage muss ein separat begehbare Bereich sein –, bringt aber einige Vorteile mit sich. Denn die Verschmutzung wird minimalisiert, dadurch verringert sich der Reinigungsaufwand sowie der Bedarf an Putzmitteln. „Das ist einfach bequemer und sauberer. Ich bereue keinen Cent in diese Investition“, zeigt sich Böck zufrieden.

### **Klima-Reife-Raum mit Raucherzeuger**

Weiters hat die Metzgerei in einen Klima-Reife-Raum zur Beschickung für rund 15 Wägen investiert. Und auch hier hat man sich etwas einfallen lassen. Denn diese Anlage ist zusätzlich mit einem Raucherzeuger ausgestattet. So können über ein Klimagerät nach vorprogrammierbaren Zeiten Rauchschübe eingeblasen und so der Rauchgeschmack der

Produkte intensiviert werden. Auch hier erfolgt die Entnahme der Asche übrigens in einem separaten Raum. Warum sich Böck für all diese Investitionen entschied, erklärt er ganz einfach: „Ich glaube, dass mir diese Erzeugungs-methoden einen Vorteil gegenüber dem LEH bringt. Ich mache das aus Überzeugung zum Handwerk“, so der stolze Fleischereibetreiber.

PM/Sorgo

Sorgo auf der IFFA:

Halle 8.0/C51

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**