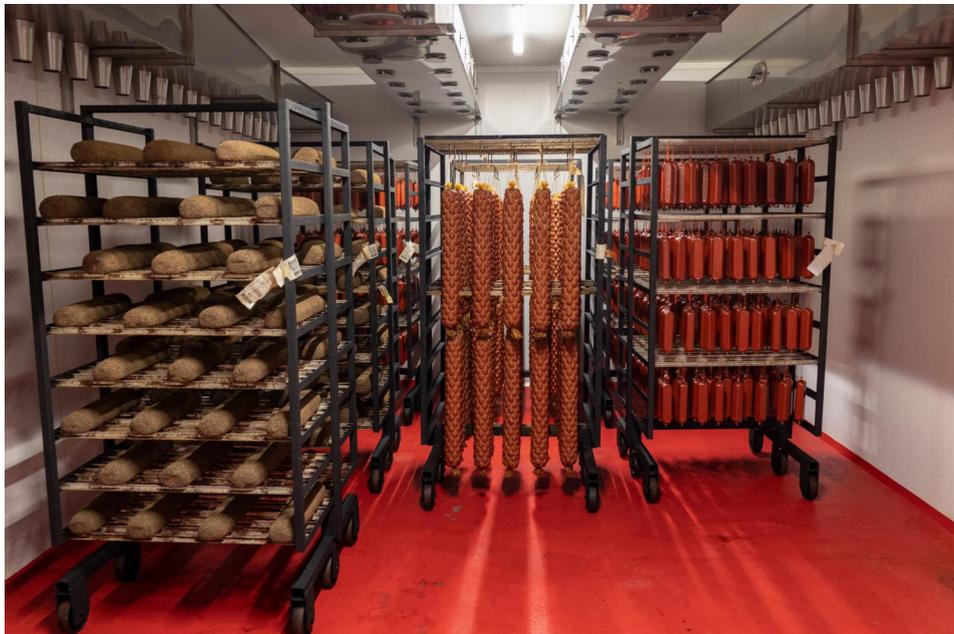


Reiter Innviertler Fleischwaren: „Ohne Rauch schmeckt’s nicht“

Seit Anfang des 2021 steht Rudolf Messner dem Innviertler Fleischwaren-Produzenten Reiter als Geschäftsführer vor. Nach und nach wird modernisiert und dabei setzt man auf die Kärntner Anlagenbauer Sorgo, die nun auch maßgeschneiderte Heiß- und Kaltrauchanlagen in die traditionsreichen Produktionshallen installiert haben.



Die Luft wird über besonders geformte Düsen eingeblasen, über die Absaugkanäle mit einstellbaren Ventilen angesaugt und über das Mischgehäuse mit Heizung, Kühlung und Befeuchtung behandelt.

© Beigestellt

Das spezielle Raucharoma, ist nur eines der Geheimnisse des guten Geschmacks - und dieses wird von den Spezialisten der

Innviertler Fleischwaren KG wie ein Schatz gehütet. Der Familienbetrieb für die Herstellung von Fleisch- und Rohwürsten ist seit 1947 im oberösterreichischen Eberschwang ansässig und wird seit dem Einstieg von Rudolf Messner Anfang 2021 Stück für Stück modernisiert. Den Anfang machen die Räucherkammer, die das Rückgrat des Erfolgs des Unternehmens sind. Dafür setzt Messner auf Mitstreiter, die einen mehr als 40-jährigen Erfahrungsschatz in puncto Anlagenbau einbringen können: Das ebenfalls in Familienbesitz befindliche Unternehmen **Sorgo** aus Klagenfurt, das zu einer der führenden Firmen für Heißrauch- Koch-, Brat-, und Backanlagen sowie Anlagen zum Reifen und Kalträuchern gehört.



Zusammenarbeit mit Handschlag: Reiter-Chef Rudolf Messner (l.) mit Sorgo Geschäftsführer Stefan Sorgo. © Beigestellt

Es geht auch um das Bauchgefühl

Kenner der Szene wissen Bescheid, ein Blick in die Geschichte schadet aber dennoch nicht. Die mittlerweile sagenhafte 95 Jahre alte Seniorchefin Kommerzialrat Elfriede Reiter gründete

das Unternehmen gemeinsam mit ihrem Mann Rudolf vor 75 Jahren auf der grünen Wiese. Bis zur Übergabe an den Enkel Rudolf Messner wurde der Betrieb von der Grande Dame der Fleischindustrie als Einzelunternehmen geführt. Rudolf Messner stellt sich nun nach 15 Jahren in der Land- und Forstwirtschaft neuen Herausforderungen. „Ich habe schnell gemerkt, dass ich im Betrieb 100 Prozent Einsatz geben muss und daher bin ich nur am Wochenende zu Hause.“ Gesagt, getan: Seit Anfang 2021 ist Rudolf Messner dabei, mit behutsamen Schritten bei Reiter die Tradition mit Innovation zu vereinen. Dabei wurden auch bei der Auswahl der neuen Heiß- und Kaltrauchanlage die Expertisen eingeholt. „Schlussendlich, nachdem ich mir auch einige andere Anbieter angeschaut habe, fiel unsere Wahl auf Sorgo - es war eine Bauchentscheidung“, so Messner. Nicht nur die technologische Vorreiterrolle sei wichtig gewesen, „auch, dass es eine österreichische Firma ist, die entsprechend viel Erfahrung aus drei Generationen im Anlagenbau mitbringt. Außerdem klappt die Kommunikation auf einer besonderen Ebene, die man nicht so richtig erklären kann. Im Grunde sind es die kleinen Dinge, die bei der Umsetzung der Anlage zum Tragen kommen und mitentscheidend sind, ob das Projekt etwas wird oder nicht.“



Zwischendurch wird die Kerntemperatur gemessen und der Reifegrad wird festgestellt. © Beigestellt

Edelstahl macht's möglich

Wie bei jeder Modernisierung gab es aber einige Herausforderungen. Messner: „Als ich die Entscheidung getroffen habe, war mir klar, es wird nicht einfach, unsere Systeme mit den neuen Anlage kompatibel zu bekommen.“ Die Herausforderung beim laufenden Betrieb war es, die neuen Fleischveredelungsanlagen in die weitverzweigte Reiter-Manufaktur unterzubringen, wobei Sorgo-Geschäftsführer Stefan Sorgo augen- zwinkernd meint: „Es war hier schon etwas enger als in anderen Betrieben, aber von den Montagebedingungen hatten wir es tatsächlich auch schon schwieriger.“ Bei der Fertigung setzen die Experten von Sorgo auf Edelstahl. So sind sämtliche Teile, sichtbar oder nicht aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Ebenso die Luftkanäle in den Kaltrauchräumen. Diese werden im modernen Fertigungswerk in Klagenfurt an die kundenspezifischen Gegebenheiten angepasst. Das gewährleistet bei der notwendigen starken Raucherzeugung eine langfristige Funktionstüchtigkeit. Auch die Reinigung gelingt so einfach und exakt – diese erfolgt übrigens mittels computergesteuerter Programmierung problemlos, womit wirklich allen hygienischen Anforderungen Genüge getan werden kann, zudem läuft das Spül- oder Reinigungswasser vollkommen automatisch ab. „Das Schöne ist, dass man das Reinigungsmittel einfach ‚hineindosiert‘ und dann läuft alles alleine ab“, freut sich auch Messner.



Die Rauchentwicklung beim Reiberaucherzeuger wird durch Anpressen des Holzscheits und das Reiberad ausgelöst. Die Rauchabgabe wird dabei elektronisch gesteuert. © Beigestellt

Auf das Holz kommt es an

Für vor allem bei der traditionellen Herstellung der Original Reiter Schwarzwälder wird Buchenholz aus dem familieneigenen Wald verwendet – und auch hier konnte Stefan Sorgo genau auf die individuellen Erfordernisse des Kunden eingehen. Ein wichtiger Part für ein gelungenes Produkt ist die Raucherzeugung. Es wurden einerseits Hackschnitzelraucherzeuger installiert, welche für ein besonders starkes Raucharoma und eine schöne Rauchfarbe geeignet sind. Dies geschieht durch das Aufglimmen der grobkörnigen Hackschnitzel. Andererseits wurden auch Reiberaucherzeugnisse geliefert. Diese zeichnen sich durch ihre mildes Raucharoma aus, zugleich ist jede Rauchfarbe dabei möglich. Die Vorteile sind eine einfache Handhabung und dass der Raum innerhalb einer Minute komplett mit Rauch ausgefüllt ist – am Beispiel einer 10-Wagen-Kaltrauchanlage.

Jetzt wird's heiß

Ein großes Kunststück ist der Firma Sorgo mit ihrem ausgeklügelten Modulsystem von Mehrwagenkammern gelungen, welche vor Ort verschweißt werden. Beheizungsarten sind alle möglich, ob Öl, Gas, Elektro oder Dampf. Letzteres kommt auch bei der Firma Reiter zum Einsatz. Auf Kundenwunsch kann auch ein Edelstahl-Kältereiger zum Reifen

und Kalträuchern eingebaut werden.



Rudolf Messner wirft einen letzten Blick auf den Knoblauchschinken, bevor dieser im Reiferaum mit der perfekten Dosis Rauch behandelt wird. © Beigestellt

Auf Knopfdruck geht es los

Selbstverständlich braucht es in der Lebensmittelproduktion ständige Kontrollen, damit das auch reibungslos funktioniert, werden die computerunterstützten Anlagen mittels Touchscreen gesteuert. „Das dazugehörige Datenaufzeichnungssystem ist vor allem für das Qualitätsmanagement immens wichtig“, so Messner, „hier sehe ich, wann die Kerntemperatur erreicht ist und es werden etwaige Fehlermeldungen aufgezeichnet. All das geht so weit, dass ich mir eine Alarmmeldung per SMS oder Mail aufs Handy schicken lassen kann – so sehe ich etwa auch am Sonntag, wenn etwas Unerwartetes passiert. Ich kann damit jeden Schritt nachvollziehen, das bedeutet für Unternehmer große Sicherheit, denn der Lebensmitteleinzelhandel verlangt mittlerweile etwa den Nachweis der Kerntemperatur und zwar bei jeder ausgelieferten Charge – und damit kann ich das ohne Aufwand bewerkstelligen.“

Neue Klimabedingungen

Auch in Sachen Luftzustrom kann Sorgo punkten. „Ohne gleichmäßige Luftführung gibt es kein gleichmäßiges Produkt.“ Die Luftausblas- und Ansaugkanäle werden an die räumlichen

Gegebenheiten angepasst und wegen des Rauchs mit Reinigungsleitungen versehen. Für Rudolf Messner ist das entscheidend, denn „die Feuchtigkeit aus dem Kern einer Wurst herauszubringen, ist eine Kunst, das benötigt auch Zeit, da muss man sich langsam hintasten, bis es passt. Ist eine Wurst nicht gut gereift, erkennt man das beim Aufschneiden an einem dunklen äußeren Rand. Am Anfang funktioniert die Trocknung relativ rasch, je trockener es sein soll, desto langsamer reagiert die Wurst, wie etwa bei einer Salami.“ „Und“, ergänzt Stefan Sorgo noch, „forciert man die Trocknung zu sehr, macht das Produkt ‚zu‘ und man bekommt die Feuchtigkeit nicht mehr aus der Wurst heraus.“ Der Abtrocknungsgrad hängt immer von der Zeit und die Zeit immer vom Kaliber des Produkts ab – eine dünne Wurst benötigt weniger Zeit als eine Großkalibrige.

Das Geheimnis der Düsen

Technisch gesehen wird Luft über besonders geformte Düsen, die in bestimmten Abständen platziert sind, eingeblasen und die Umluft durch Absaugkanäle mit einstellbaren Ventilen zurücktransportiert. Hierbei streicht die Luft gleichmäßig übers Produkt, unabhängig davon, wo es sich im Raum befindet. Dadurch wird die Feuchte, die das Produkt abgibt, in der Luft aufgenommen und durch die Absaugung abtransportiert. Zu guter Letzt sorgen Wendeklappen für den bestmöglichen Wechselluftstrom, der gleichmäßiges Reifen und Trocknen ermöglicht.



Die Steuerung der Anlage läuft über die Touchscreens, die mittels Schnittstelle zum hauseigenen Computersystem die Herstellung der Fleischwaren jederzeit überwacht. © Beigestell

Mitarbeiterbindung gehört dazu

In den vergangenen Jahren hat Sorgo in Bezug aufs Energiesparen eine ausgeklügelte Steuerung entwickelt, „die auf dem allerneuesten Stand ist“, so Stefan Sorgo, „das Produkt gibt uns die Prozesse vor und wir versuchen mit unserer Steuerungstechnologie die physikalischen Grenzen auszureizen.“ Für die Zukunft wünscht sich Sorgo, dass die Zusammenarbeit mit der Firma Reiter erfolgreich weitergeführt werden kann und „wir die durchgängig hohe Nachfrage nach Raucharanlagen aus dem In- und Ausland bedienen können und dafür auch das Personal dazu bekommen werden“.

Auch für Rudolf Messner stehen neue Herausforderungen an, denn auch beim fleischverarbeitenden Betrieb „kann man nur darauf achten, dass man die Mitarbeiter an die Firma bindet und ihnen auch intern die Möglichkeit zur Weiterbildung bietet. Für die mittlere Zukunft bedeutet das zudem, junge Leute ins Unternehmen zu bringen und so eine Weiterentwicklung zu ermöglichen. Dabei wollen wir natürlich die traditionelle Schiene weiter bedienen, denn die ganze Schwarzwälder-Range können wir gut – ich möchte einfach eine geile Wurst machen, die auch in 20 Jahren noch am Markt bestehen kann. Hier müssen wir es allerdings schaffen, dass junge Konsumenten wieder erkennen, was es für tolle Lebensmittel gibt. Ich denke, das wird uns gelingen, denn das intensive Raucharoma ist ein Alleinstellungsmerkmal – und wird dank der Sorgo-Anlage auch weiterhin in bester Qualität bestehen bleiben.“

Reiter & Sorgo - ein Team

REITER Innviertler Fleischwaren KG Die Spezialitäten sind
Original Reiter Schwarzwälder, Reiter Spezial, Bauern- schinken, Mettwurst, Streichwürste , Traditionsbeinschinken, Knoblauchschin- ken, Eberschwanger Blumenwurst etc. 4906 Eberschwang, Mühling 29 Tel.: 07753/2216, www.reiter.at

SORGO Anlagenbau GmbH Entwicklung und Herstellung
von Anlagen zur Räucher-, Wärme- und Kühlbehandlung von Fleisch-, Fisch- und Käseprodukten.
9020 Klagenfurt/Wörthersee, Hirschstr. 39 Tel.: 0463/34242,

www.sorgo.at

Autorin: Andrea Pascher

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at