

Chefmeeting mit Qualität

Das 39. Chefmeeting der Bonusfleischer fand in Kärnten statt. Etwa 60 Fachleute mit dem besonderen Qualitätsanspruch folgten dem Aufruf.



Fachkundige Besucher in Frierss* „Feinem Haus“

© Bonusfleischer

Die traditionelle informative Betriebsbesichtigung galt diesmal dem „Kärntner Italiener“ Frierss. Das Unternehmen ist das neueste Mitglied in den Reihen der Bonusfleischer. Rudolf Frierss

stellte den Zuhörern sein Unternehmen vor und freute sich über die Zusammenarbeit. „Auch wenn wir nominell zur Industrie zählen, legen wir in der Produktion größten Wert auf handwerkliche Qualität“, so Frierss. Der Rundgang durch den Villacher Betrieb und durch das „Feine Haus“, das seit einem Jahr die Frierss-Produkte sowie ausgewählte andere Schmankerln aus der Region kalt und warm an die Kunden bringt, beeindruckte die Gäste.

Neue Rassen

Ein weiterer Schwerpunkt des Treffens waren die neuen Entwicklungen an der Rinderfront. Ein Besuch auf einem Bauernhof gab Einblick in die Aufzucht japanischer Wagyu-Rinder in Österreich. Die Rasse entspricht dem berühmten Kobe-Rind, der Begriff ist allerdings regional geschützt und darf außerhalb Japans nicht verwendet werden. Abends gab es im Veldener Steakhaus Goritschnigg die Möglichkeit, den Unterschied direkt zu erschmecken. Drei Stücke Rind, eines Dry-Aged eines vom Wagyu-Rind, und ein konventionelles Stück wurden streng ungewürzt und ungesalzen getestet und benotet, bevor die fleischaffinen Mäuler auch ans Salatbuffet durften. Die Auswertung am nächsten Tag zeigte, dass die Unterschiede geringer ausfielen als erwartet - ein Resultat, das zum Teil auch den Kochkünsten im Haus Goritschnigg geschuldet sein mag. Das Wagyu Stück siegte knapp, doch auch die Dry-Aged-Variante hatte Fans.

Kennzeichnungspflicht

Einig waren sich die anwesenden Fleisch-Experten darüber, dass die Zeit des Stiers in der Vitrine vorbei ist. Ochsen und Milchkälbinnen liefern das Fleisch, für das die Konsumenten gerne ein bisschen mehr Geld auf den Tisch legen, so die einhellige Meinung vor Ort.

Ein Thema, das alle Fleischer bewegt, ist die

Kennzeichnungsverordnung. In zwei Vorträgen beleuchtete der erfahrene Lebensmitteltechnologe und Sachverständige Andreas Schmölder die Lage mit dem ansonsten häufig vermisstem Praxisbezug. Die wichtigen Informationen zu Allergen- und Nährwertkennzeichnung kamen mit viel Schmääh garniert und ließen trotzdem keine Fragen offen. Die wichtigste Botschaft des Experten: Schriftliche Information ist leichter umzusetzen als die ebenfalls erlaubte mündliche durch Mitarbeiter - und im Zweifelsfall auch einfacher nachzuweisen.

Brot und Gebäck

Nach dem köstlichen Mittagessen bei Gastgeber Rudolf Fruhmann in Wernberg brachte Peter Füreder von Haubi's den Zuhörern die Vorteile von frischem Brot und Gebäck in der Fleischerei näher. Vorgebacken oder als Teiglinge lässt sich das gewünschte Gebäck je nach Bedarf in jedem Ofen fertigstellen und bei besonderen Ansprüchen mit Eigenprodukten anreichern - etwa als Speckstangerln mit dem eigenen Speck.

Ein eher ungewöhnliches Thema brachte Karl Stranzinger von Wiberg auf den Tisch. Mit neuen Produkten finden auch Vegetarier beim Fleischer etwas zum Essen, etwa der vor Ort verkostete Gemüseburger. Informationen zu Preisen, Qualität und Verfügbarkeit von Schaffleisch gab es von den Weizer Schafbauern, vertreten durch Geschäftsführer Josef Fuchs. Emil Usmanow von Kandolf stellte Waagen vor, die die Kennzeichnung erleichtern. Ein Zusatzsortiment an Messern und Pfannen von Tescoma wurde von Elfriede Reisner (Rasch KG) vorgestellt, Angebote für hygienisch-elegante Berufskleidung gab es von der Firma Ausweger.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at