Expertentreffen in Hollabrunn

Rund 80 Branchenvertreter kamen zum Fleischtechnologietag, um sich über Wissenswertes zum Thema ‚Fleischkonsum: Qualität statt Quantität' zu informieren.

Es ist ein Trend, an dem die Branche nicht mehr vorbeischauen kann: Im- mer mehr Konsumenten achten beimFleischkauf und -konsum auf Qualität, Tierwohl und Herkunft. Die Produzenten und Verarbeiter sind daher gefordert, diesen Ansprüchen auch gerecht zu werden. Aus diesem Grund wurde der heurige Fleischtechnologietag unter das Motto „Fleischkonsum: Qualität statt Quantität" gestellt. Zum siebenten Mal wurde dieser Branchentreff vom ecoplus Lebensmittel Cluster Niederösterreich gemeinsam mit dem Lebensmittel Cluster OÖ und der Privat-HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn

veranstaltet – durch das vielfältige und kurzweilige Programm führte Wolfgang Wernert vom Fleischtechnologie- zentrum Hollabrunn.

Qualtiät und Tierwohl

Den Beginn machte Florian Hütthaler, der das Tierwohl-Programm „Hofkultur“ seines Familienbetriebes vorstellte. „Wir haben 2014 den Hof gekauft und versucht, – aufgebaut auf konventioneller Haltung – das Tierwohl zu verbessern.“ Das ist so gut gelungen, dass heute auch Tierschützer die Hütthaler-Standards gutheißen. Heute hat Hütthaler 29 Partnerhöfe und über 100 weitere Interessenten. Und weil Tierwohl nicht vor den Toren des Schlachthofs endet, wurde jetzt auch nach modernsten Richtlinien der „Gläserne Schlachthof“ eröffnet. (**siehe Story**)Mit „Gegessen wird, was auf den Tisch kommt“ schloss **Roman Schober** aus Gars am Kamp an diesen Gedanken an. Er ist seit 35Jahren Fleischer und seit 20 Jahren Bio-Fleischer und zeigte sehr eindringlich die Belastung der Massentierhaltung für Mensch und Tier auf: „Man tut sich selbst nichts Gutes damit, wenn man billig kauft!“Wichtig sei es, so der Waldviertler, dass den Kunden das Tier und das Produkt wieder nahegebracht und Möglichkeiten gezeigt werden, was damit alles zu machen ist– denn: „Es gibt nichts Schlechtes an einem Schlachtkörper – alles ist verwertbar!

Qualität und Technologie

Nach einer Pause übernahm Gerhard Prechtl das Mikrophon. Der Fachmann für Entwicklung und Konstruktion bei der Maschinenfabrik **Laska** erklärte den Einfluss, den Entwicklung und Engineering von Ma- schinen auf die Hygiene der darauf produzierten Waren haben – Stichwort: Hygienic Design. „Bei der Produktion darf keinerlei Verschmutzung am Produkt haften bleiben. Daher ist es extrem wichtig, den geeigneten Werkstoffe für Anlagen zu finden und diese so zu konzipieren, dass sie konstruktiv geeignet sind, Lebensmittel herzustellen.“ So sperrig es auch klingen mag, der Techniker hat das interessierte

Publikum auf eine spannende Reise in die Welt der Entwicklung mitgenommen.

Um die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten von NIR-Spektroskopie (Nah-Infrarot) bei der zerstörungsfreien Qualitätskontrolle von Fleisch- und Wurstprodukten ging es im Vortrag von Heinrich Orsini-Rosenberg der **Bruker Austria GmbH**: „Weltweit installieren wir rund 2.000 Systeme im Jahr!“

Qualität und Hygiene

Über mikrobielle Herausforderungen und Kontaminationen im Fleisch- und Wurstbereich referierte dann Michael Stelzl vom **Grazer Hygienicum** – Institut für Mikrobiologie und Hygiene Consulting: „Unser Institut macht pro Jahr etwa 100.000 Analysen. Eine der häufigsten Beanstandungenkommt aus dem Bereich der Mikrobiologie und ist damit auch einer der häufigsten Gründe für lebensmittelbedingte Erkrankungen. Bei den Fleischprodukten gab es im letzten Jahr zwölf Kontaminationen.“Den Abschluss machte Eva Wagner (**FFoQSI GmbH** – Feed and Food Quality, Safety and Innovation), die über „Biofilme – Woher kommen sie, und wie werden wir sie wieder los“ erzählte. „Biofilme sind Mikroorganismen, die eine eigene Matrix um sich herum gebildet haben und in die- se eingebunden sind,“ erklärte die junge Forscherin, „in dieser Matrix leben viele verschiedene Spezies – also eine ganze Fülle von unterschiedlichen Keimen“

Nach einem guten Mittagsbuffet und vielen Netzwerk-Gesprächen ging es zum letzten Punkt des Tages: Elisabeth Buchinger von **Sensorikum** stellte in dem Workshop „FastSensorik: Quick & Dirty“ die von ihr entwickelte sensorische Schnellmethode „Napping“ (französisch la nappe für Tisch- tuch) vor. In Kleingruppen wurden acht Hartwürste verkostet und mussten anhand von Ähnlichkeiten auf dem Tisch gruppiert werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at