

Fleischtechnologietag 2023: Smartes „Nose-to-tail“-Prinzip

Der heurige Fleischtechnologietag in Hollabrunn stand unter dem Motto „Meat the Future – Aktuelle Entwicklungen in der Fleischverarbeitung“ und fand in der Priv. HTL in Hollabrunn statt.



Der Hollabrunner Fleischtechnologietag 2023 stand unter dem Motto „Meat the future“. © Saldana

Erfolgreicher Fleischtechnologietag in Hollabrunn

95 Besucher:innen aus dem Fleisch verarbeitenden Bereich, darunter auch Fleischer-Bundesinnungsmeister **Raimund Plautz** sowie Vertreter von Handel und Maschinenbau folgten den informativen Vorträgen, diskutierten spannende Fragestellungen mit den Vortragenden und verglichen fleischliche Produkte mit veganen und vegetarischen Erzeugnissen. Der **Fleischtechnologietag** findet alle zwei Jahre statt und wird in Kooperation des **Lebensmittel Clusters**

Niederösterreich mit dem Lebensmittel **Cluster Oberösterreich** organisiert.

Zukunft der Fleischtechnologie

Nach der Begrüßung durch Gastgeber Dir. DI Gottfried Krottendorfer, Chef der **Priv. HTL für Lebensmitteltechnologie** sowie DI Kerstin Spindler, Geschäftsführerin des **Fleischtechnologiezentrum**s ging DI Siegfried Rath, Bereichsleiter Fleisch und Fleischerzeugnisse bei der **AMA-Marketing**, in seinem Vortrag auf die künftige Nachhaltigkeitsstrategie der **AMA** ein. So wird der Fokus künftig verstärkt auf Qualität statt Quantität, Tierwohl und Klimaschutz liegen.



Fleischermeister Markus Dormayer referierte über das „Nose-to-tail“-Prinzip. © Beigestellt

Vortrag von Fleischermeister Dormayer: „From-nose-to-tail“-Prinzip

Einen nachhaltigen Trend im Fleischbereich präsentierte Fleischermeister Markus Dormayer, Chef der **Fleischerei Dormayer** in Langenzersdorf. In seinem Betrieb wird konsequent das „**Nose-to-tail**“-Prinzip verfolgt und möglichst alle Teile sowohl von Schweinen als auch Rindern genutzt. In der

folgenden Diskussion wurde festgestellt, dass die meisten Kund:innen Gerichte wie Hirn mit Ei oder Beuschel gar nicht mehr kennen, geschweige denn zubereiten können. Statt Convenuespeisen aus der Frische-Theke sollten daher auch mehr Kochkurse angeboten werden.

Mikrobielle Diversität bei Beinschinken

Im nächsten Themenblock „Technologie & Qualität“ zeigte Azra Mustedanagic, Doktorandin im **COMET K1 Kompetenzzentrum FFOQSI**, wie mikrobielle Diversität die Produktqualität von Beinschinken beeinflusst. Wie auch in anderen Lebensbereichen hat das Mikrobiom sowohl positive als auch negative Einflüsse und sollte daher genau analysiert werden, um die technologischen Schritte wie etwa den Kochprozess anpassen zu können.

Firma Stäubli: Smarte Lebensmittelfabrik

Dirk Burhenne, Business Development Manager Food bei Outside Sales Robotics der Schweizer **Firma Stäubli** stellte in seinem Vortrag „die smarte Lebensmittelfabrik“ vor. Videos zeigten die vielen verschiedenen Möglichkeiten von Robotern auch in Reinraumbereichen von Lebensmittelherstellern. Diese unterstützen in der Zerlegung sowie beim Auslösen der Knochen bis hin zum Portionieren und Verpacken.

Biofilm für effiziente Reinigung

Der Nachmittag startete mit „Hygiene und Sicherheit“: Caroline Bachlechner, Doktorandin am **Institut für Lebensmitteltechnologie** der **Universität für Bodenkultur**, referierte über das **CORNET Projekt „Biomitate“** und erklärte, wie die Entwicklung eines künstlichen Biofilms bei der effizienteren Reinigung in der Lebensmittelindustrie helfen kann.

Den Abschluss der Vorträge bildete ein Referat von Kathrin Erlacher von **Dietz Consulting**, die einen Ausblick auf die Neuerungen im **Food Standard IFS8** gab, die 2023 veröffentlicht werden sollen.



Zufriedene Teilnehmer in der Privat HTL in Hollabrunn. © Beigestellt

Next Generation der HTL Hollabrunn

Beim Fleischtechnologietag 2023 wurden auch junge Lebensmitteltechnolog:innen vor den Vorhang geholt: Linda Kreuzeder und Lara Salzer (Absolventinnen der **Priv. HTL Hollabrunn**) präsentierten ihre Diplomarbeit zu kompostierbaren Deckeln für Einwegtrinkbecher, die in Kooperation mit der **Bühler Food Equipment GmbH** abgewickelt wurden. Ziel dieses „**Green Packaging**“-Projekts war, Konzepte zur Verpackungsreduktion bei Convenience-Produkten zu entwickeln. Abschließend diskutierten die beiden gemeinsam mit Schüler:innen der Priv. HTL Hollabrunn sowie der **Landwirtschaftlichen Fachschule Pyhra** und der **HBLFA Francisco Josephinum Wieselburg** mit dem Publikum über ihre Karrierewünsche und Anforderungen aus der Wirtschaft".

Verkostung zum Abschluss des Fleischtechnologietag 2023

In einer Verkostung von drei verschiedenen Lebensmittelgruppen sollten die Teilnehmer:innen Aussehen, Geschmack und Textur von Produkten testen, die auf tierischen und auf pflanzlichen Rohstoffen basierten. So wurden eine Wurst, ein Käse und ein Aufstrich aus tierischen und pflanzlichen Grundstoffen verkostet, die einander sehr ähnlich waren. Es handelte sich dabei um Extrawurst, Feta und einen Schmalz-

Aufstrich. Das Ergebnis war eindeutig: Die tierischen Produkte erfreuten sich durchwegs größerer Beliebtheit, was in der Diskussion die interessante Frage aufwarf, ob und warum vegane oder vegetarische Produkte in Geschmack und Aussehen unbedingt tierische Lebensmittel simulieren müssen.

Autor:HaRo

<https://www.youtube.com/watch?v=Mg92AeYUPw8>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at