Fleischerei Rhabek: Neuer Rauch am Schneeberg

Fleischermeister Florian Rhabek liebt seine alte, vielfach verwendete, gemauerte Selchanlage, trotzdem hat er kürzlich mit der Aufstellung einer neuen kombinierten Heißrauchanlage ASR 1795 von Maurer- Atmos die Weichen auf Zukunft gestellt.

Fleischermeister Florian Rhabek mit seiner neuen kombinierten Heißrauchanlage ASR 1795 von Maurer-Atmos.
© Beigestellt

Puchberg am Schneeberg ist eine beschauliche Gemeinde, die sowohl für Wintersportfreunde als auch für Sommerfrischler aus der nahen Großstadt Wien etwas zu bieten hat. Die 3.500 Seelengemeinde war schon zur Kaiserzeit als Kurort bekannt und nutzt bis heute dieses gewissen k.u.k. Flair als Attraktion.

Und, der Ort beherbergt auch heute noch zwei Fleischer. Einer davon ist **Florian Rhabek**. Die Fleischerei führt der Meister in vierter Generation. 1928 gründete Urgroßvater Ignaz Rhabek den Betrieb am heutigen Standort, vor zwei Jahren hat der noch junge Unternehmer die Firma vom Vater Josef Rhabek übernommen. Sowohl der Vater als auch Mutter Veronika helfen noch täglich mit.

50 verschiedene Wurst- und Fleischwaren

Während die Schweine für die Verarbeitung von der Schlächterei **Fröch** in Zemendorf stammen, schlägt Rhabek Rinder, Kälber und Lämmer selber. Punkto Rindfleisch verarbeitetet er ausschließlich Kalbinnen und Ochsen. Hergestellt werden rund 50 verschiedene Wurst- und Fleischwaren. Die Spezialitäten des Hauses sind die Rindfleisch-Dürre, die auch kesselfrisch vermarktet und nur aus Rindfleisch, Schweinespeck, Salzstoß und Gewürzen nach einer Rezeptur von Großvater Walter Rhabek erzeugt wird, die geselchten Bratwürstel, der Leberkäse in vier Sorten und das wunderbare in der gemauerten Selch veredelte Geselchte. In der Produktion beschaftigt der Fleischermeister zwei Mitarbeiter, im Geschäft sind es fünf.

Die Maschinen der ASR-Serie von Maurer-Atmos haben viele Vorteile. © Beigestellt

Schrittweise Modernisierung

In den letzten beiden Jahren hat Rhabek begonnen, den Betrieb schrittweise zu modernisieren. Angefangen hat der

Jungunternehmer mit einem neuen Boden im Bereich der Schlachtung und Zerlegung. Im Herbst 2021 folgte mit der neuen kombinierten Heißrauchanlage ASR 1795 von **Maurer-Atmos** der vorläufige Höhepunkt der Erneuerung.

Die Heißrauchanlage ASR 1795 von Maurer-Atmos

Die Maurer-Atmos Middleby GmbH ist der globale Technologiepartner und einer der führenden Anbieter im Bereich thermischer Produktbearbeitung. Maurer-Atmos steht für effiziente Produktionssysteme und innovative Engineering-Lösungen. Die Hauptverwaltung und Produktionsstätte „Made in Germany" befindet sich in Reichenau am Bodensee (Deutschland). Die ASR 1795 ist ein kompaktes Kraftpaket, mit dem sich verschiedene Produktionsschritte durchführen lassen: Trocknen, heißräuchern, Kochen, Röten bzw. Wärmen, Braten und Backen sowie Kühlduschen. Der Rauch wird mittels Hackschnitzelverglimmung hergestellt, das Räuchern erfolgt im umweltfreundlichen Abrauch reduzierten Modus. Die Anlage verfügt auch über ein internes Reinigungssystem mit Reinigungsdüsen. Die Maschinen der ASR-Serie von Maurer-Atmos weisen folgende Vorteile auf:

Breite Geschmacks- & Farbgebung

Für das Räuchern stehen alle externen und diverse interne Raucherzeugungssysteme, wie Glimm-, Kondensat-, Friktions- oder Flüssigrauch zur Verfügung.

Effizienz

Die einmalige Luftumwälzung garantiert beim Trocknen und Räuchern trotz höchster Wagenbeladung eine gleichmäßige Produktqualität mit geringstem Gewichtsverlust.

Wenig Platzbedarf

Durch die konkurrenzlos schmalen Abmessungen in Breite und Höhe können individuell angepasste Lösungen für jeden Industrie- und Handwerksbetrieb erstellt werden. Die Investitionskosten für das Gebäude reduzieren sich erheblich.

Einsatz

Die Produktionsmöglichkeiten der Allround- System-Anlagen sind fast unbegrenzt. Ob liegende Produkte auf Gitterrosten oder hängend an Spießen – diese Anlagen sind universelle Alleskönner.

Mögliche Prozesse

Trocknen, Duschen, Heiß- und Kalträuchern, Kochen, Garen, Braten und Backen.

Fleischermeister Rhabek ist sehr zufrieden

Mit der neuen Anlage ist Fleischermeister Florian Rhabek sehr zufrieden: „Die Wartezeit von neun Monaten hat sich ausgezahlt. Das Werkl läuft wunderbar, ich bin ausgesprochen glücklich. Mit der alten Selch mache ichnur noch das Geselchte, den Speck und die geselchten Bratwürstel. Alle anderen Produkte werden in der neuen Anlage hergestellt. Erstaunlich ist die Arbeitseinsparung, wir können doppelt so viel an Menge wie vorher in der gleichen Zeit herstellen, weil die ganzen Abläufe viel einfacher und schneller funktionieren.“

Ein Extralob will Rhabek auch der Firma **Dallinger Mechatronik** aussprechen: „Die Installation und Einschulung funktionierten bestens. Gleich zu Beginn hatten wir eine kleine Panne, auch die wurde innerhalb eines Tages perfekt behoben. Das möchte ich speziell betonen.“

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at