

## SÜFFA 2023: Eine faszinierende Handwerksmesse - mit viel österreichischer Beteiligung

Die SÜFFA 2023 hat allen Unkenrufen zum Trotz beim Fachpublikum voll eingeschlagen und für tolle Resonanz gesorgt. Österreich war auch dieses Mal stark vertreten – sowohl bei den Besuchern, als auch auf Ausstellerseite. Wir haben uns für Sie, geschätzte Leser:innen, auf einen Fotostreifzug durch die beiden Messehallen in Stuttgart begeben.



*Feierlicher Wurstanschnitt zur SÜFFA-Eröffnung (v. l.): Baden-Württembergs Landesinnungsmeister Joachim Lederer, Österreichs Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, Ministerialdirigentin Isabel Kling und Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. © Landesmesse Stuttgart GmbH*

Nach drei spannenden, inspirierenden und vor allem erfolgreichen Messetagen schloss die 26. Stuttgarter **SÜFFA** mit einem positiven Gesamtergebnis ihre Pforten: „Es ist uns

gelingen, ein bewährtes Konzept nochmals zu optimieren“, ist **Stefan Lohnert**, Geschäftsführer der **Messe Stuttgart**, stolz und zufrieden. Vom 21. bis 23. Oktober kamen 7543 Fachbesucher:innen auf das Stuttgarter Messegelände, um sich bei den 209 ausstellenden Unternehmen über aktuelle Trends und jüngste Marktentwicklungen zu informieren.

## Für einen Besuch auf der SÜFFA ist kein Weg zu weit

Das Fachpublikum mit 85 Prozent Entscheideranteil lotete neue Geschäftsideen aus und plante anstehende Investitionen. Dabei zeigte sich, dass die Anziehungskraft der SÜFFA inzwischen weit über die Grenzen von Baden-Württemberg und der **DACH-Region** hinausreicht. Mehr als jeder Zweite kam aus einer Entfernung von mehr als 100 km. Zur diesjährigen Ausgabe der beliebten Fachmesse wurden Gäste aus mehr als 50 Ländern begrüßt, darunter waren mehrere internationale Delegationen und Teams.



*Der Bundesinnungsmeister mit Besuchern aus dem Burgenland (v. l.): Marlies Kieslinger, Lebensgefährtin von Fleischermeister Markus Loschy, Rudolf Tallian jun., Fleischerchef Raimund Plautz, Rudolf Tallian sen. und Fleischermeister Markus Loschy aus Großpetersdorf.*

© HaRo

## SÜFFA 2023: Österreicher vor Ort

Auch Österreich war in Stuttgart gut vertreten. Das Feedback der Aussteller war durchwegs sehr gut. So fasst Michael Moser, Projektmanagement, Marketing & Kommunikation, Maschinenfabrik LASKA Gesellschaft m.b.H. zusammen: „Wir waren von der Besucherfrequenz äußerst positiv überrascht und auch das fachliche Interesse war vorhanden. Wir führten viele gute Gespräche und sind zuversichtlich, dass sich auch im Nachgang einiges tun wird.“

Wir haben einen Fotostreifzug über das Messegelände gemacht und die Stimmung nochmals Revue passieren zu lassen – und gleich auch Lust auf die SÜFFA 2024 zu machen, die vom 28. bis 30. September 2024 stattfinden wird.



□□□□Salzburger-Treffen auf der SÜFFA (v. l.): Fleischerverbands-Obmann und Fleischermeister Anton Karl, Sohn Anton Nikolaus Karl, Schwiegersohn und Nachfolger Thomas Gassner sowie Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer. © HaRo

□□□□



□□□□Fleischermeister Johann Christoph Gantner und ein Mitarbeiter aus Hollabrunn, Bundesinnungsmeister Raimund Plautz, der Baden-Württembergische Innungsmeister Joachim Lederer, die Fleischermeister Erich Sturm aus Großnondorf, Johann Schreiber aus Wien, Daniel Schwarzböck aus Göllersdorf und Andreas Theurer von der Fleischerei Pfennigbauer aus Hausleiten. © HaRo



□□□□Verkaufsautomaten boomen unablässig (v. l.): Zentrag-Vertriebsleiter Udo Krause, Bischof- Automaten Verkaufsleiter Bernd Schnetzer, Andreas Bischof und Zentrag-Vorstandssprecher Rainer Laabs. © HaRo



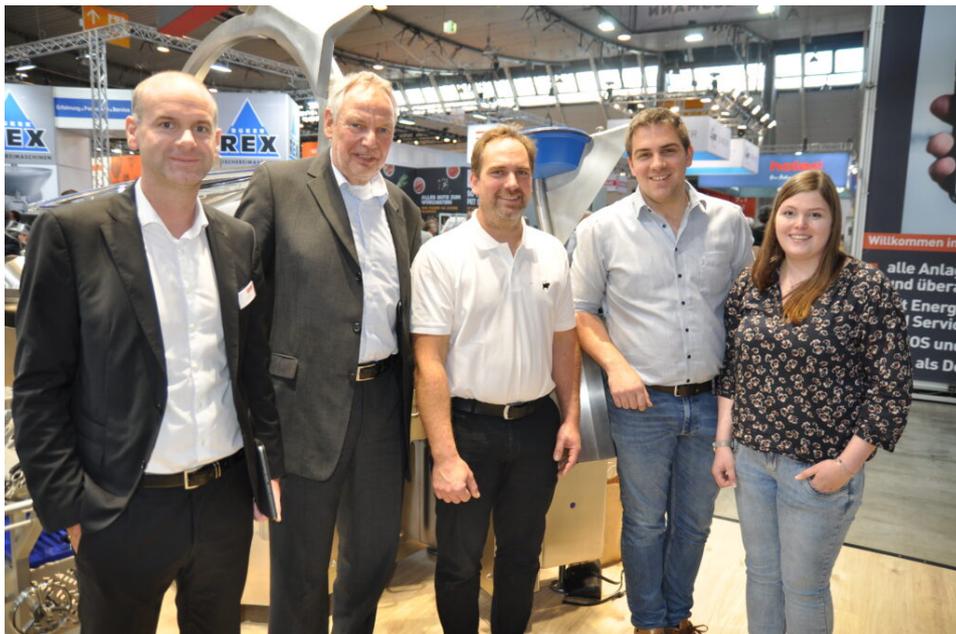
□□□□Projektmanager Michael Moser von der Maschinenfabrik Laska in Traun mit der neuen Mischmaschine ME 1500 mit seitlicher Klappe. © HaRo



□□□□Verkaufsleiter Ralf Zuckschwerdt mit einer neuen Bedford-Spezialität: der gefüllten Entenbrust. © HaRo



□□□□Kundenmanager Christoph Pölloth von Marel präsentierte den Würfelschneider FELIX von Treif. © ©HaRo



□□□□Vorarlberger Fleischerei zu Gast bei KG-Wetter auf der SÜFFA (v. l.): Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer, Volker Grebe, Dieter und Christian Schatz sowie Hanna Elsen.. © HaRo

□□□□



□□□□Tiroler Speck- und  
Wildspezialitäten von  
Ager präsentierten Sarah  
und Mario Wechselberger. © HaRo  
□□□□



□□□□Bandsägen in höchster Vollendung stellt Mado her: Geschäftsführer Christian Höning  
(l.) und Vertriebsleiter Bernd Winnemöller stellten die neuesten Modelle vor. © HaRo



□□□ Viele Kundenkontakte verzeichnete die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut in Stuttgart (v. l.): Mitarbeiterin Nicole Knogler, Fachlehrer Michael Spitzauer und Schulleiterin Barbara Zinkl. © HaRo



□□□ Laska-Linz Außendienstmitarbeiter Christian Schlair (r.) und Kolbe-Vertriebsleiter Michael Hüber mit Knochensäge, Model K 380 RS. © HaRo



□□□Geschäftsführer Christian Höning (l.) und Vertriebsleiter Bernd Winnemöller mit einem Vakona-Tumbler.. © HaRo

□□□□



□□□Gruppenfoto bei Rühle (v. l.): Vertriebsleiter Österreich Michael Vogt, Verkaufsleiter Franz Dörflinger und Laska-Linz-Außendienstmitarbeiter Christian Schlair. © HaRo

□□□□



□□□□ Juniorchef Jost Wetter  
präsentierte in Stuttgart  
das neueste Handwerks-  
Kuttermodell VCM 70. © HaRo  
□□□□



□□□□ Schneiden in Perfektion mit Maschinen von S.A.M. Kuchler aus Klagenfurt wie dem  
Modell 308i demonstrierten Valentina und Constantin Kuchler. © HaRo  
□□□□



□□□□Gebietsverkaufsleiter und  
Fleischermeister Dirk  
Elbers mit dem Vollautomaten  
PDCA von Polyclip. © HaRo  
□□□□



□□□□Johann Penias (l.) und sein Techniker Michael Stadler vor dem aktuellsten Rauch und  
Kochschrank von REICH. © HaRo  
□□□□



□□□□ Raimund Plautz (l.) zu Gast bei Johann Penias (r.) und seinem Techniker Michael Stadler auf dem Tipper-Tie-Stand. © HaRo

□□□□



□□□□ Laska-Linz Mitarbeiter Christian Schlair (r.) konnte Bundesinnungsmeister Raimund Plautz (Mitte) und den Leiter der Abteilung Produktion der TANNDornbirn, Josef Ruloff, auf dem Handtmann-Stand begrüßen. © HaRo

□□□□



□□□□Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer (l.) und Vertriebsmanager Thomas Dippel mit dem VEMAG-Füllermodell DP 6.. © HaRo



□□□□Bundesinnungsmeister Raimund Plautz (l.) und Projektmanager Michael Moser von der Maschinenfabrik Laska in Traun mit dem Laska-Wolf W 130-H und dem Handwerkskutter K 65. © HaRo

□□□□



□□□□Eine oberösterreichische Fleischerdelegation zu Gast bei Seydelmann (v. l.):  
 Fleischermeister Franz Graf aus Munderfing, Matthias Strasser vom Seydelmann  
 Österreichpartner, sowie die Fleischermeister Hans Peter Habel aus Tarsdorf, Michael  
 Rosenhammer aus Neukirchen an der Enknach und Hermann Kaser aus Hochburg-Ach. ©  
 HaRo  
 □□□□



□□□□Bundesinnungsmeister  
 Raimund Plautz (l.) und  
 Projektmanager Michael  
 Moser von der Maschinenfabrik  
 Laska in Traun mit dem  
 Laska-Wolf W 130-H und  
 dem Handwerkskutter K 65. © HaRo  
 □□□□



□□□□Eine oberösterreichische Fleischerdelegation zu Gast bei Seydelmann (v. l.): Fleischermeister Franz Graf aus Munderfing, Matthias Strasser vom Seydelmann Österreichpartner, sowie die Fleischermeister Hans Peter Habel aus Tarsdorf, Michael Rosenhammer aus Neukirchen an der Enknach und Hermann Kaser aus Hochburg-Ach. © HaRo



□□□□Aktuellste SB-Ladenbau-Ideen stellte Innenarchitekt Jürgen Beck von Schrutka-Peukert vor. © HaRo



□□□□ Weitere Austro-Fleischer zu Gast bei Seydelmann (v. l.): Österreich-Repräsentant Stefan Strasser sowie die Fleischermeister Erich Sturm aus Großnondorf, Daniel Schwarzböck aus Göllersdorf und Rudolf Tallian senior und junior aus Weiden. © HaRo



□□□□ Gute Laune bei den Zentrag-Besuchern aus Österreich (v. l.): Fleischerverbands-Obmann Anton Karl, Fleischerverbands-Gesch.ftsführer Wolfgang Hartl, Raimund Plautz und das Ehepaar Sittenberger von DIGI-Austria. © HaRo



□□□□Darmhändler Saied Amjadi (r.) mit dem Kunden Roger Roca von Schara aus Barcelona..  
© HaRo



□□□□Variovac-Außendienstmitarbeiter Marco Bühl (l. v.), Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer (Mitte) und Variovac-Verkaufsleiter Jürgen Krause mit dem Einstiegsmodell in die automatische Verpackung Optimus SE von Variovac.. © HaRo



□□□□Geschäftsführer Heinrich  
Frey mit dem Füller K-Line  
KK 500 von Frey. © HaRo  
□□□□



□□□□Eine Weltpremiere bei Weber (v. l.): Weber-Verkaufsleiter Andre Michel und Gramiller-  
Verkaufsleiter Christian Hofer mit der erstmals vorgestellten Entvliesmaschine Skinner AMS  
400 für das kleine Handwerk. © HaRo



□□□□ Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit dem Vielweckschneider Cubixx 120 von Holac.. © HaRo

□□□□



□□□□ Der geschäftsführende Gesellschafter von Düker-REX, Alexander Hock, mit dem neuen Kuttermodell Blizzard 130 SLF Touch. © HaRo

□□□□



□□□□Vater und Sohn auf SÜFFA-Besuch: Die beiden Weidener Fleischermeister Rudolf Tallian jun. und Rudolf Tallian sen. schauten sich die neuesten Seydelmann- Handwerkskutter ganz genau an. © HaRo

□□□□



□□□□Hygieneexperten und Stammgäste bei der SÜFFA (v. l.): Werner, Petra und Martin Ernst. © HaRo



□□□□Räucher- und Klimaexperte Ralf Fifielski präsentierte die neueste Luftumwälzungsanlage für die kontinuierliche Wurstreifung vom Maurer-Atmos. © HaRo



□□□□Deutschland-Verkaufsleiter Andreas Gillrath mit der neuen WOW-Serie von Wiberg. © HaRo  
□□□□



□□□□Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit dem Pökelinjektor IMAX 350 aus der Eco-Line von JBT Schröder. ©HaRo

□□□□



□□□□Gramiller-Verkaufsleiter Christian Hofer mit einem Modell der ECO. Line von Fessmann.

©HaRo

□□□□



□□□□Gebietsverkaufsleiter Thorsten Ries stellte das Hygienic Floor System von PHT vor. ©  
HaRo  
□□□□



□□□□Eröffnung und Wurstanschnitt am Samstag 21.10. (v. l. n. r. Joachim Lederer,  
Landesinnungsmeister des LIV BW; Raimund Plautz, Bundesinnungsmeister der Fleischer  
Österreich, Vorsitzender Wirtschaftskammer Österreich — Berufsgruppe Fleischer;  
Ministerialdirigentin Isabel Kling, Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und  
Verbraucherschutz Baden-Württemberg; Stefan Lohnert, Geschäftsführer Messe Stuttgart).  
(©Landesmesse Stuttgart GmbH)

□□□□

*Autor: HaRo*

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**