

Neue Wege mit Weißwurst und Salami

Die Fleischerschule Landshut veranstaltete ein Produktionsseminar für zwölf Mitarbeiter des österreichischen Maschinenbauers Laska



Wer gute Fleischereimaschinen baut, sollte auch gute Wurst herstellen können. Nach diesem Motto beschritt die österreichische Firma Laska einen neuen Weg: An der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut absolvierten zwölf Mitarbeiter der oberösterreichischen Maschinenfabrik ein dreitägiges Produktionsseminar.

Praxistraining

Ob Brühwurst, Rohwurst, Kochwurst oder Salami unter Anleitung von

1. Fachlehrer Roland Rauscheder durften die Teilnehmer des Intensivkurses ihr Können und ihr Geschick in allen Bereichen

der Wurstherstellung unter Beweis stellen. Vor allem aber die bayerischen Traditionsprodukte wie die Münchner Weißwurst nach der Rezeptur von Schulgründer Max Schöner begeisterten die Einkäufer, Vertriebsleiter, Monteure, Techniker und Ingenieure.

Für die Firma Laska, die in Traun bei Linz Kutter, Wölfe, Gefrierfleischschneider, Feinstzerkleinerer, Mischer und ganze Produktionslinien für das Fleischereigewerbe herstellt, war dieses Praxistraining ihrer Fachleute am Endprodukt sehr wichtig.

Nun haben unsere Mitarbeiter ein Gefühl dafür bekommen, wie es ist, selbst eine Wurst zu fertigen, sagt Direktor Georg Schmidinger, der auch Leiter des Produktmanagements ist. Vertreter sämtlicher Sparten des Betriebes erhielten Einblicke in die Künste des Metzgerhandwerks vom Zerlegen des Fleisches über Kuttern bis zum Füllen des Bräts und Brähen oder Reifen der Wurst. Schmidinger betonte: Wir legen großen Wert auf Aus- und Weiterbildung. Auch unsere Mitarbeiter aus Verkauf, Technik und Kundendienst sollen bestens darüber Bescheid wissen, was unsere Kunden benötigen und worauf es in der Fleischverarbeitung ankommt.

Qualität im Fokus

Roland Rauscheder brachte die Philosophie der ältesten Meisterschmiede Deutschlands und seiner Schulung auf den Punkt: Die Qualität zählt! Dabei gehe es für die handwerklichen Metzger heute aber nicht mehr nur um Qualität und Geschmack der Wurst, sondern auch um das Tierwohl, den Umweltschutz und vor allem um die Nachhaltigkeit der Produkte. Das seien die wichtigsten Elemente für die Meisterschüler, Verkaufsleiter, Betriebswirte und Betriebswirtinnen, die an der 1. BFS in Landshut ausgebildet werden. (Red/Buch)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at