

Top-Technik für Fleischerschule

1.BFS und K+G Wetter intensivieren ihren Kooperation –
Maschinenbauthema der Zukunft heißt Hygiene



Jede Maschine, die die Arbeit erleichtert, den Personaleinsatz und die Produktivität verbessert und die hohe handwerkliche Qualität leichter reproduzierbar macht, hilft die Zukunftsfähigkeit einer Metzgerei zu sichern , sagt Andreas Wetter.

Der Geschäftsführer des Spezialmaschinenbauers **K+G Wetter** warnt deshalb davor, sich moderner Technik zu verschließen. Um kommende Meistergenerationen an sie heranzuführen, intensivieren das Unternehmen aus dem hessischen Biedenkopf-Breidenstein und die **1. Bayerische Fleischerschule Landshut** ihre Kooperation.

Moderne Technik für die Metzgermeister von morgen

Seit gut 20 Jahren können Kursteilnehmer im Praxisunterricht an der Lehreinrichtung mit den modernsten Modellen an Kuttern und Fleischwölfen von K+G Wetter arbeiten. Zum 90-jährigen Jubiläum der 1.BFS im vergangenen Jahr wurde ein neuer stufenloser 50-Liter-Kutter Cutmix 50 STL geliefert, in Kürze kommt ein Elektrowolf mit 114 mm Lochscheibe, Folientastatur, Sortiereinrichtung und abnehmbarem Handschutz für mehr Sicherheit und leichtere Reinigung hinzu. Beides sind auf die Tätigkeit im Handwerk ausgelegte Modelle; das 100 Mitarbeiter zählende Unternehmen baut auch Kutter bis 550 Liter Volumen und Wölfe bis 280 mm Lochscheibe für industrielle Fleischverarbeiter.

In der Lehrwurstküche der 1928 gegründeten Landshuter Schule werden pro Jahr gut 100 Fleischermeister ausgebildet, außerdem Fleisch-, Wurst- und Schinkensommeliers. Und in Fachseminaren lassen sich viele Gesellen und Meister in die Geheimnisse der Koch-, Brüh- und Rohwurstherstellung einweihen. Dass dabei trotz traditioneller Rezepturen und viel Handarbeit auch moderne Maschinenteknik zum Einsatz kommt, ist für Barbara Zinkl, die Geschäftsführende Gesellschafterin der 1.BFS, kein Widerspruch: Es geht dabei beileibe nicht nur um effektiveres Arbeiten mit größeren Mengen. Im Sinne des Verbraucherschutzes werden Produktsicherheit und Hygiene heute groß geschrieben und von der Lebensmittelaufsicht streng kontrolliert. Dem muss der Metzger auch mit dem technischen Equipment seines Betriebes Rechnung tragen.

Hygiene das Thema der Zeit

Apropos: Hygiene sieht auch Andreas Wetter (54), der K+G gemeinsam mit seinem Schwager Volker Lauber in der zweiten Generation fñhrt, als das wichtigste Thema fñr die kñnftige Maschinenentwicklung. Bei Produktneuheiten wie einem Winkelwolf mit 130 mm Lochscheibe oder einem Vakuumkutter mit 120 Liter Volumen sei Easy Access fñr einen noch leichteren und grñndlicheren Reinigungsvorgang das Gebot der Stunde. Ziel mpñsse sein, mñglichst viele Metzger und Entscheider in Kontakt mit solch fortschrittlichen Systemen zu bringen.

Das wollen Schule und Maschinenbauer kñnftig noch intensiver versuchen, etwa mit begleitenden Vortrægen. Beispielsweise zu Fachthemen der Maschinentechnik wie der Handhabung von Vakuumkuttern, die in manch traditionellem Kleinbetrieb noch eher selten zu finden sind. Barbara Zinkl: Wer sich weiterbildet und auch mal ðber den Tellerrand schaut, findet viel leichter Løsungen fñr betriebliche Alltagsprobleme.

Andreas Wetter betrachtet die Perspektiven fñr junge Metzgermeister trotz der seit 1990 deutschlandweit um gut die Hælfte gesunkenen Betriebszahl als sehr gut: Wer sich von den Billigketten abhebt, sich die richtige Nische sucht ob Catering, Bio, Regionalitæt oder anderes und die damit verbundenen Chancen nutzt, wird als Metzger weiter erfolgreich sein.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at