

Österreich auf der Anuga: Innovationen und Preisdiskussionen

Österreichs Fleischveredler präsentierten sich auf der heurigen Anuga in gewohnt innovativer Weise, leiden aber zunehmend unter den weiter steigenden Schweinefleischpreisen, die ihren Ursprung in China haben.



Experimentierfreudiges Sortiment: Radatz-Verkaufsleiter Johann Pichler stellte die beiden sogenannten „tasting-kits“ vor. (© Johannes Rottensteiner)

Wir alle kennen den Spruch und in China fällt ein Reissack um , der eigentlich bedeuten soll, dass es sich um eine vollkommen nebensächliche Angelegenheit handelt. Nun, in China grassiert die Schweinepest, rund 40 % des chinesischen Schweinebestands sollen dem Vernehmen nach gekeult werden bzw. sind bereits getötet worden. Nur, um die Zahlen zu begreifen, wir reden hier über rund 200 Millionen (!) Schweine.

Eine gigantische Zahl, die Auswirkungen auf den gesamten

Weltmarkt hat. Die Chinesen kaufen alles an Schweinefleisch auf, dessen sie irgendwie habhaft werden können. Das berichteten am Rande der Anuga in Köln prominente Schlachthofbetreiber und Fleischexporteure.

Norbert Marcher, Geschäftsführer der **Marcher Fleischwerke**:
Wir werden fast täglich von chinesischen Einkäufern kontaktiert, die auf der Suche nach Schweinefleisch und bereit sind, fast jeden Preis zu zahlen.

Ins selbe Horn stößt auch Alois Strohmeier, Chef von **Steirerfleisch**, der Nummer 1 auf dem heimischen Schweinemarkt: Die Chinesen lassen unsere Telefone und Mails heiß lau- fen. Der Markt ist unruhig, und derzeit ist kein Ende des Preisanstiegs in Sicht.

Harte Zeiten für Fleischveredler

Unter diesen Bedingungen leiden natürlich in allererster Linie die großen Fleischveredler des Landes. Auf der **Anuga** präsentierten sich ja unter anderen **Wiesbauer**, **Handl Tyrol**, **Radatz**, die **Marcher Fleischwerke**, **Ager** und auch kleinere Anbieter. Wiesbauer-Chef Thomas Schmiedbauer spricht von schwierigen Rahmenbedingungen: Wir sind in intensiven Verhandlungen mit dem LEH, weil wir dringend höhere Preise brauchen.

Auch Handl Tyrol-Verkaufsleiter Johannes Wechner bestätigt die angespannte Stimmung: 2019 ist ein ausgesprochen schwieriges Jahr, doch wir bekennen uns bei aller Exportausrichtung zu 100 % zum heimischen Markt.

Für Radatz-Verkaufsleiter Johann Pichler ist die Anuga von großer Bedeutung: Der heimische Markt ist ein reiner Verdrängungsmarkt, daher wird der Export immer wichtiger.

Zeit für Neuheiten

Trotz aller Verwerfungen beim Rohmaterial standen natürlich die Neuheiten im Mittelpunkt. Wiesbauer punktete mit einer Weltneuheit, dem Sous-vide-gegarten Schinken, den Finger-Ribs aus der BBQ-sous-vide - Range und mit Bergsteiger-Junior , dem Wiesbauer-Klassiker als Knabberstangerl. Radatz präsentierte seine innovativen Tasting-Kits mit Krainern (in den Sorten Jalapena, Chili-Amazonas & Chili Birdseye) und Bratwürsteln (klassisch vom Schwein, 50 % Schwein 50 % Veggie sowie 100 % Veggie mit Kichererbsen). Stastnik stellte die Salamipeitschen ohne Haut in den Geschmacksrichtungen Chili, würzig und klassisch vor.

Der Tiroler Speck & Wildprodukteerzeuger Josef Ager punktete mit neuen Wildrohwürsten von Hirsch, Reh & Wildschwein. Der Tiroler Speckprimus Handl Tyrol schließlich stellte ein edles Schweinskarree der Markenserie Meisterauslese in fünf Sorten vor: Chili-Paprika, Trüffel, Kräuter, Pfeffer und Zirbenblätter. Und auch zum Thema Bio konnte der Exportweltmeister mit drei Neuheiten beeindrucken: Karreespeck, Kaminwurzerln und Speckwürfeln vom Schopf.

Dienstleister für die Lebens- mittelbranche: Martin Schöggel, Geschäftsführer von CSB-Austria (r.) erklärt Key Account-Chef-redakteur Wolfgang Zechner die neueste Anwendung. (© Johannes Rottensteiner) Franz Radatz jun., Andreas Wagner Fein- kost-Fleisch-, Wurst- & Geflügelverantwort- licher bei Rewe und Rudolf Frieress (v.l.) (© Johannes Rottensteiner) Eine Weltneuheit auf der ANUGA: Thomas Wiesbauer stellte den Sous-vide-gegar- ten Schinken vor, und die Bergsteiger-Junior , den wurstigen Jausensnack (© Johannes Rottensteiner) Fleischexperten unter sich (v.l.): Marcher Fleischwerke-CEO Norbert Marcher, Groß- händler Martin Gruber und Josef Kletztl. (© Johannes Rottensteiner) ,Meisterauslese , die Qualitätsschiene bei Handl Tyrol, präsentiert von Christian Handl (r.) & Verkaufsleiter Johannes Wechner. (© Johannes Rottensteiner) Wildes Sortiment: Österreichs Wildverar-beiter

Nummer Eins Josef Ager zeigt sein köstliches Wildsortiment. (© Johannes Rottensteiner) Gipfeltreffen auf der Anuga: Christian Handl, Alois Strohmeier und Karoline Scheucher von Steirerfleisch und Franz Radatz jun.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at