

F leisch & Co

Ausgabe
02/2021

Fachzeitschrift für

- Herstellung
- Veredelung
- Vermarktung

frischer Lebensmittel

Einzelpreis € 5,90



Genuss aus dem Schneebergland

Warum Fleischermeister Wolfgang Seidl auf regionale
Produkte und handwerkliche Traditionen setzt.

Ihr persönliches Exemplar

Österreichische Post AG, MZ 21Z042208 M
DIE SCHNATTEREI e.U., Grenzstraße 180/D1, 2230 Gänserndorf

NAHRUNGSMITTEL- UND
VERPACKUNGSTECHNIK

FRISCHFLEISCH FÜR INNOVATIVE



GRAMILLER

www.gramiller.at



LEBENSMITTELVERPACKUNGEN
TO-GO-VERPACKUNGEN
HYGIENE & ARBEITSSCHUTZ
VERSANDVERPACKUNGEN

WWW.MEIERVERPACKUNGEN.AT/SHOP

MEIER  **VERPACKUNGEN**

sealpac.at



Nachhaltige Innovationen

• Jetzt
umdenken!

SEALPAC

Forming Innovations

LASKA

Linz / Wien / Graz
www.laska.co.at

100% QUALITÄT

Inhalt

Fleisch & Meister

News | Von Vösendorf bis Vöcklamarkt 04

Cover | Die Schweine vom Schneeberg 06

Fleisch & Produktion

Pluralismus | Warum Globuli im Stall Sinn machen 08

Schlachtung | Die Motoren von Momentum 10

Ausbildung | Krisensichere Ideen aus Landshut 11

Fleisch & Genuss

Für den Osterhasen | Bestes für die Feinkostvitrine 12

Attersee | Hüttthaler stellt seinen Klassiker neu auf 17

Fleisch & Markt

Interview | mit Großschlächter Norbert Marcher 18

Termin | Tag der integrativen Methoden für Nutztiere 21

Fuhrpark | Neue Modelle für Ihren Betrieb 22

IMPRESSUM, Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:

Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

Herausgeber, Verleger: Die Schnatterei e. U., 2230 Gänserndorf, Grenzstraße 180 / D1, Tel.: +43/(0)676 / 634 27 07, www.dieschnatterei.com. **Geschäftsführung:** Tanja Braune.

Bankverbindung: HYPO NOE, IBAN AT86 5300 0014 5402 4318, BIC HYPNATWW.

Gegenstand des Unternehmens: Herausgabe, der Verlag, der Druck und Verschleiß von Zeitungen, Zeitschriften und sonstiger periodischer Druckschriften, die Verlags- und Redaktionstätigkeit überhaupt, Betrieb von Verlagsgeschäften aller Art und die Lohnproduktion für fremde Rechnung, Produktion und Vertrieb von Videofilmen und Podcasts. Durchführung von Werbungen aller Art, insbesondere Inseratenwerbung, Plakatwerbung, Ton- und Bildwerbung, Reportagen, Ausarbeitung von Werbeplänen und alle sonstigen zur Förderung der Kundenwerbung dienenden Leistungen.

Blattlinie: Fleisch & Co ist ein unabhängiges Fachmagazin zur Vermittlung von anwendbarem Wissen für unternehmerischen Erfolg in der Fleischwirtschaft, im Lebensmittelhandwerk, der Direktvermarktung, Lebensmittelproduktion aller Art, landwirtschaftlicher Betriebe und des LEHs. Es berichtet über fachlich relevante Trends, Technologien, Innovationen, Marktentwicklungen, Neuheiten aus der Standesvertretung, gesetzliche und steuerrechtliche Rahmenbedingungen sowie über am Markt erhältliche Produkte, Lösungen und Dienstleistungen.

Redaktionsleitung und Chefredaktion: Tanja Braune, office@dieschnatterei.com.

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Dima-Alexander Braune, Fritz Floimayr, Roland Graf, Raimund Plautz, Thomas A. Vierich **Coverfoto:** Seidl Fleischerhandwerk **Social Media Management:** Barbara Egger

Medienberatung und Anzeigenservice: Die Schnatterei, Tanja Braune, Tel.: +43/(0)676 / 634 27 07, E-Mail: office@dieschnatterei.com

Anzeigentarif: Mediaplan 2021, gültig ab 1. 1. 2021. Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

Abonnement: Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag, Tel. +43 1 54664 135, E-Mail: aboservice@wirtschaftsverlag.at

Jahresbezugspreis: Inland: € 85,-/Ausland: € 120,-.

Abonnements, die nicht einen Monat vor Ablauf des Bezugsjahres storniert werden, laufen weiter.

Hersteller: Friedrich Druck & Medien GmbH, 4020 Linz, Zamenhofstraße 43–45, www.friedrichdruck.com

Verantwortung: Die Zeitschrift ist nur dann in (umweltverträgliche) Folie verpackt, wenn der Postversand es aufgrund von Beilagen erfordert.

Datenschutzerklärung: Wenn Sie diese Publikation als adressierte Zustellung erhalten, ohne diese bestellt zu haben, bedeutet dies, dass wir Sie aufgrund Ihrer beruflichen Tätigkeit als zur fachlichen Zielgruppe zugehörig identifiziert haben. Wir verarbeiten ausschließlich berufsbezogene Daten zu Ihrer Person und erheben Ihr Privatleben betreffend keinerlei Daten. Erhobene Daten verarbeiten wir zur Vertragserfüllung, zur Erfüllung gesetzlicher Verpflichtungen sowie zur Bereitstellung berufsbezogener Informationen einschließlich (Fach-)Werbung. In unserer vollständigen Datenschutzerklärung informieren wir Sie ausführlich darüber, welche Kategorien personenbezogener Daten wir verarbeiten, aus welchen Quellen wir diese Daten beziehen, zu welchen Zwecken sowie auf welcher Rechtsgrundlage wir dies tun. Ebenso erfahren Sie dort, wie lange wir personenbezogene Daten speichern, an wen wir personenbezogene Daten übermitteln, und welche Rechte Ihnen in Bezug auf die von uns verarbeiteten Daten betreffend Ihre Person zukommen. Gerne übermitteln wir Ihnen die vollständige Datenschutzerklärung per Post oder E-Mail – geben Sie uns per Telefon, E-Mail oder Post Bescheid, wie und wohin wir Ihnen diese senden dürfen. Sie erreichen uns hierzu wie folgt: Per Post: Die Schnatterei e. U., Grenzstr. 180/D1, 2230 Gänserndorf, Österreich. Per Telefon: +43 (0)676/634 27 07. Per E-Mail: datenschutz@dieschnatterei.com

EIN KURZER BLICK IN DIE SOZIALEN MEDIEN ...

Norbert Hackl von Labonca hat sich auf Facebook zu Wort gemeldet.

Weil diese Auflistung (*Anm. der Red. Der „Einkaufsführer Schweinefleisch“*, erhältlich bei der *Tierschutz Ombudsstelle Wien*) gerade viel Verwunderung im Netz bringt –, erlaube ich mir ein paar persönliche Zeilen dazu zu schreiben!

Vor 17 Jahren überworfen meine Frau Ulrike und ich alles, was wir in puncto Landwirtschaft bislang praktiziert hatten. Innerhalb von sechs Wochen entschieden wir uns, unseren damals konventionellen Betrieb auf Bio und Freiland umzustellen. Betonung auf Freilandhaltung Schweine! Das gab es damals so gut wie überhaupt noch nicht – zumindest nicht für Betriebe, die davon ihre Familie ernähren mussten. Ohne zu wissen, was uns erwartet, wie wir unsere Tiere verkaufen werden und ob wir das wirtschaftlich überleben, gingen wir diesen Weg. Ein absolutes One-Way-Ticket. Ein Drahtseilakt ohne Netz also und x-mal waren wir knapp am Kippen. Dennoch sind wir den Weg weitergegangen.

Heute stehen wir als einzige namhafte Marke am Ende dieser Auflistung aller relevanten Schweinefleisch-Marken des Landes. Einerseits traurig, dass nicht mehr oder alle diesen Standard erfüllen, andererseits stolz darauf, dass wir einiges ins Rollen gebracht haben – und aufzeigen können, was in Hinsicht Tierwohl bei Schweinen möglich ist. Das hat uns aber auch viel Ärger und viele Feinde gebracht. Allein 2020 hatten wir drei (!) außerordentliche unangemeldete Kontrollen zusätzlich zu den laufenden behördlichen Kontrollen. Von höchsten politischen

Stellen wurde angewiesen, uns mehr und genauer zu kontrollieren. Aber auch diesem Wind haben wir standgehalten und werden das auch weiterhin tun.

Was mich ein bisschen wundert und traurig stimmt, ist die Tatsache, dass unter den Konsumenten schnell nette Kompromisse eingegangen werden. Ein bisserl mehr Tierwohl und schon ist alles super –, ohne genauer hinzusehen oder zu hinterfragen. Vor 17 Jahren sind wir alle die Punkte dieser Auflistung für uns durchgegangen und haben uns gesagt: Es kann ja nicht sein, dass wir das Individuum Schwein nicht so halten können, dass es sich in seinem Leben wohlfühlt, seine Bedürfnisse ausleben kann und ein Ableben ohne Angst in gewohnter Umgebung bekommt. So haben wir Labonca aufgebaut, Stück für Stück von der Freilandhaltung bis zum Weideschlachthaus.

Und darüber hinaus auch in der Weiterverarbeitung zum LEBENSmittel. Viel hat sich in der Branche und beim Konsumenten in diesen 17 Jahren getan, viel hat sich in Bewegung gesetzt –, wenig ist aber tatsächlich angekommen. Aber ja, wir gehen den Weg weiter, lassen uns auch nicht von hohen Mächten einschüchtern und sind dankbar, dass unser Tun und Schaffen von so vielen Menschen getragen wird und diese unser Fleisch und unsere Produkte gerne und mit Wertschätzung kaufen. Denn, nur wenn wir gekauft werden, können wir diese Entwicklung auch weiter gehen und weiterhin aufzeigen, dass ein bisschen regional und etwas mehr Platz noch lange nicht für ein zufriedenes Schweineleben reicht. Beste Grüße, Norbert Hackl



Bleiben Sie informiert, diskutieren Sie mit uns – werden Sie Teil der Fleisch & Co-Community:

Mail to: office@dieschnatterei.com
www.facebook.com/fleischerzeitung/
LinkedIn: Fleisch & Co
www.instagram.com/fleischundco



Editorial

Im Jahr 2020 war die Nachfrage nach Bio in Österreich so hoch wie nie zuvor. Alleine im LEH wurden Bio-Lebensmittel im Wert von über 713 Millionen Euro gekauft. Das entspricht einer Steigerung von 23 % gegenüber 2019. Selbst bei den „Bio-Stiefkindern“ Fleisch, Geflügel, Wurst und Schinken wurden gute Steigerungsraten (siehe S. 5) verbucht. Und glaubt man Experten, wird der biologische Höhenflug in den nächsten Jahren weitersteigen.

In Österreich werden 24.457 Höfe nach Bio-Kriterien bewirtschaftet, das sind knapp 23 % aller landwirtschaftlichen Betriebe. Doch im Unterschied zu vielen anderen EU-Ländern gab es in Österreich seit 2019 nur geringe Zuwächse in Bezug auf Bio-Fläche und Bio-Betriebe. Warum?

Das Problem liegt – auch – am heimischen Fördersystem, das ein „Anhängsel“ der Agrarpolitik der EU ist. Die Förderperiode läuft von 2014 bis 2022 – der nächste Fördertopf wird erst 2023 parat sein. In Österreich werden die Mittel konzentriert in den ersten Jahren verteilt, daher können seit 2019 Bauern in Österreich nicht umfänglich gefördert ihren Betrieb umstellen. Das bedeutet in der Praxis, dass die heimischen Bioproduzenten nicht optimal auf die gestiegene Nachfrage reagieren konnten – und immer mehr ausländische Bio-Produkte in unseren Regalen landen. So hat etwa auch die deutsche Billa-Mutter Rewe reagiert und jüngst ein eigenes Biolabel eingeführt.

Das ist natürlich ein Wertschöpfungsverlust für die heimischen Betrieb und tut mir als Fan von regionalen Produkten im Herzen weh. An sich ist im türkis-grünen Regierungsprogramm vorgesehen, die Förderlandschaft umzustellen, damit jederzeit neue Biobauern zum Zug kommen. Ich hoffe für uns alle, diese Umstellung kommt bald.

Ihre Tanja Braune
office@dieschnatterei.com



GEWINNEN SIE: EIN PAAR MULTISTOPPER PLUS EIN ABO

Die farbenfrohe Weltneuheit für einen sicheren und hygienischen Arbeitsplatz: Wir verlosen 12 Mal ein Paar Multistopper® plus ein Halbjahres-Abo von Fleisch & Co.

Diese handlichen Leisten für die Profiküche sind die erste rutschfeste Unterlagsleiste, die gleichzeitig zuverlässig fixiert, stabil ist und für hohe Arbeitssicherheit sorgt. Erfunden wurde der Multistopper® von Horst Raffalt, der erkannte, dass Köche immer wieder mit rutschenden Schneidebrettern zu kämpfen haben. Herkömmliche Behelfsmittel wie unterliegende Geschirrtücher oder Gummi sind nicht ideal, vor allem, wenn es hygienisch sein soll. Raffalt: „Ich bin ein Wiener Messerschleifer und bereite Kunststoffschneidebretter zur Wiederverwendung auf. Dabei habe ich vor fünf Jahren den Multistopper erfunden, weil in vielen Küchenbetrieben täglich nasse Tücher oder Papier unterm Schneidebrett sind und das vom Kontrollamt natürlich ungern gesehen wird.“

Must-have für Profiküchen

Der Multistopper, hergestellt in Österreich, besteht aus Silikon, ist fugenfrei und bietet Keimen

somit keine Angriffsfläche. Auch Tausenden Reinigungen in Gastronomiespülmaschinen hält der Multistopper stand, so Horst Raffalt. Darüber hinaus ist das Qualitätsprodukt temperaturbeständig bis 180 Grad, ergonomisch geformt und lebensmittelecht. Zur Vermeidung von Kreuzkontamination ist er in verschiedenen Farben erhältlich.

Mitspielen – und gewinnen!

Wir verlosen **12 Paar Multistopper® plus ein sechsmonatiges Schnupper-Abo von Fleisch & Co!** Was Sie dafür tun müssen? Schicken Sie uns eine Mail (mit Name und Adresse) an office@dieschnatterei.com und verraten Sie uns, welche Story Sie in dieser Ausgabe besonders interessiert hat – und warum. Der **Einsendeschluss ist der 2. April!** Die Gewinner werden durch Verlosung ermittelt, schriftlich verständigt und in Fleisch & Co veröffentlicht. Die Teams von Multistopper und Fleisch & Co wünschen viel Erfolg und halten die Daumen. ■



Teilnahmebedingungen: Die Gewinner werden durch Verlosung ermittelt und schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Preis kann nicht in Bargeld abgelöst werden. Das Mindestalter für die Teilnahme beträgt 18 Jahre. Die Gewinner erklären sich durch ihre Teilnahme einverstanden, dass deren angegebenen Daten zur Gewinnabwicklung an den Sponsor des Preises (Multistopper® Ing. Horst Raffalt, 1140 Wien) weitergegeben werden. Die Schnatterei e.U. als Veranstalter dieses Gewinnspiels haftet weder für die allfällige Mangelhaftigkeit des Preises noch für sonstige Schäden, die im Zusammenhang mit der Nutzung der gewonnenen Preise entstehen.



BOX-INNOVATIONEN IN VÖCKLAMARKT

Metzgermeister und Fleischsommelier Willi Gerbl beeindruckt die Kundschaft nicht nur mit seinen regionalen und preisgekrönten Spezialitäten, sondern auch mit vielen innovativen Ideen. So etablierte er etwa die ecoBox, eine pfandbasierte Mehrwegtransport-Box, um unnötigen Verpackungsmüll zu vermeiden.

Auch die hausgemachten Köstlichkeiten gibt es frisch und umweltfreundlich verpackt. Mittlerweile sind es 19 „Gerbl im Glas“-Menüs – von Rindsgulasch bis Schweinsgeschnetzeltes.

Seit kurzer Zeit gibt es aber auch Kochboxen, für den Anfang zwei unterschiedliche: In der Suppenbox sind alle Ingredienzien für eine wunderbare Rinds-

suppe enthalten. In der Burgerbox gibt's Rindfleischburgerpaties, Burgerlaibchen von einem regionalem Bäcker, Salat, Zwiebel, Tomaten und Sauce. Die Kunden sind begeistert – so begeistert, dass Gerbl bereits die nächste Box für die Grillsaison plant. ■

Fleischhauerei Willi Gerbl
A 4870 Vöcklamarkt, Hauptstr. 14
T 07682/396 67 W www.gerbl.at

JUBEL IN VÖSENDORF

Fleischerei Hausberger wurde international ausgezeichnet

Kurz vor Redaktionsschluss hat uns noch diese Frohbotschaft erreicht: Das Team der Fleischerei Hausberger in Vösendorf hat heuer erstmals Produkte zum niederländischen „Confrérie des Chevaliers du Goute-Andouille de Jargeau“ geschickt. Fast wäre es nichts geworden, erzählte Birgit Hausberger, denn die erste Sendung ging am Postweg verloren. Doch die Niederösterreicher gaben nicht auf und schickten die 13

Produkte nochmals – und können jetzt ihr Glück nicht fassen.

Die internationale Jury, die über 600 Proben aus den Meisterfleischereien Europas unter die Lupe genommen hat, kürte 12 (!) Hausberger-Produkte mit Gold und ein Produkt „nur“ mit Silber. Ein toller Erfolg für Fleischermeister Christian Hausberger! Wir gratulieren. ■

Fleischerei Hausberger,
A 2331 Vösendorf T 01/699 29 38
W www.hausberger.com



FLEISCHEREI WALLNER: AUS IM 100. JAHR

News aus Pöttsching: Franz Wallner hat sich in den verdienten Ruhestand verabschiedet.

1921 kam das Burgenland zu Österreich – und der Fleischer Franz Wallner wechselte ins burgenländische Pöttsching. Zwei Generationen – und zwei „Franze“ – später endet die Ära von Fleisch Wallner. „Alles ganz nach Plan: Ich bin in Pension gegangen“, bedauert der 64-Jährige im Gespräch mit Fleisch & Co, dass sich das Jubiläum nicht ganz ausgegangen ist.

Die Branche verliert mit Franz Wallners verdientem Ruhestand aber mehr als einen

Landfleischhauer, der über einen Kundenstock über die Landesgrenzen hinaus verfügte: 15 Jahre (2000 bis 2014) war der eifrige Lehrlingsausbildner auch als Innungsmeister des Burgenlands aktiv. Und bis zuletzt tüftelte Wallner an Innovationen – von der „Grillfackel“ vom Schweinebauch bis zum 100 Tage gereiften Dry-Age-Steak. Nicht nur den Pöttschingern wird dieses Geschäft und Franz Wallners Expertise fehlen!

Roland Graf ■



Aus der Innung!



Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Warum wird eigentlich so einen Hype um den Beruf Koch gemacht? Ein Koch macht nicht viel anderes als der Fleischer –, aber hat mit Nacht- und Wochenenddiensten viel blödere Arbeitszeiten.

Wir Fleischer machen genauso tolle Produkte – und können und sollten darauf stolz sein! Es ist wichtig, dass wir das Selbstbewusstsein haben und sagen, dass unser Beruf toll ist und wir hochwertige Produkte herstellen. Das tut der Branche gut, das tut dem Image gut – und dann werden sich auch junge Leute wieder für den Beruf interessieren.

Was kann man für den Imagewandel tun?

Natürlich gibt es immer wieder negative Auswüchse, damit Billigfleisch produziert werden kann. Aber mit dieser Industrie haben wir Fleischer nichts zu tun. Wir stehen für Qualität und Tierwohl. Das müssen wir alle gemeinsam die Öffentlichkeit wissen lassen –, doch da muss die ganze Branche an einem Strang ziehen. Natürlich muss der Meister selbst diesen Stolz leben. Ganz wichtig ist es aber auch, seine Mitarbeiter positiv zu motivieren und ihnen klar zu machen, dass sie stolz darauf sein können, was sie tagtäglich machen.

Natürlich ist wie bei vielen Dingen im Leben auch hier Geduld gefragt. Als Motto gilt: Steter Tropfen höhlt den Stein! Aber es zahlt sich aus! In Kärnten merken wir, dass der Imagewandel funktionieren kann – hier haben wir es bereits geschafft, dass sich wieder viele junge Leute für unseren schönen Beruf interessieren.

Haben Sie Fragen oder Ideen rund um Themen der Bundesinnung? Schreiben Sie uns an office@dieschnatterei.com – wir leiten Ihre Anfrage gerne an Raimund Plautz weiter.



DER BAYERISCHE STAATSPREIS FÜR FLORIAN FRÖSCHL

Der 19-jährige Niederösterreicher wurde als einer der besten Jungmeister der 1. BFS in Bayern geehrt. Fleisch & Co gratuliert herzlich!

Wer ihn hat, gehört zum Top-Nachwuchs jeder Zunft: Nur die prüfungsbesten 20 Prozent jedes Jungmeister-Jahrgangs mit einer Durchschnittsnote besser als 2,5 erhalten den Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung. Im Metzgerfach holten sich 2020 stolze 16 Absolventen der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut diese hohe Auszeichnung, die als „Ritterschlag“ im Handwerk und erstes Karrierehighlight gilt.

Unter den für ihre Spitzenleistungen geehrten Fachkräften waren nicht nur drei junge Damen, sondern mit Florian Fröschl auch ein Fleischhauer aus Österreich. Denn diesen Preis kann jeder erhalten, der im weiß-blauen Freistaat die Meisterprüfung ablegt, unabhängig vom Herkunftsland. Ihre erfolgreichen Kollegen kamen aus Bayern, Baden-Württemberg, Sachsen und Sachsen-Anhalt. Die von Bayerns Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger (FW) handsignierten Ehrenurkunden attestieren allen Ausgezeichneten „herausragende

Leistungen in der Meisterprüfung“. Der 19-jährige Florian Fröschl machte sich aus Rappottenstein (Niederösterreich) auf den Weg zur Fortbildung an die Isar. Er war nach der Schulzeit in der Fleischiere Graf (Langenlois) in Niederösterreich in die Lehre gegangen und hatte beim Landes-Leistungswettbewerb den dritten und im Bundeswettbewerb den fünften Platz belegt. Nach der Zeit beim Bundesheer arbeitete er drei Monate zu Hause im Betrieb seiner Eltern Johann und Eva Fröschl in Rappottenstein. In die ca. 15 Mitarbeiter zählende Fleischiere kehrte der junge Mann nach dem Meisterkurs zurück und ist als „Allrounder“ von Schlachtung und Produktion über Verarbeitung und Verkauf bis Transport (mit Lkw-Führerschein) tätig. In fünf bis sechs Jahren möchte der Junior den Betrieb übernehmen.

Da wegen der Corona-Pandemie keine zentrale Feier für die Übergabe der Staatspreis-Urkunden möglich war, wurden diese per Post versandt. ■

IM HÖHENFLUG: BIO-MARKTANTEIL ERREICHT ERSTMALS 10 PROZENT

Bio hat im Jahr 2020 nochmals kräftig zugelegt und erstmals 10% Marktanteil erreicht. Das zeigen die aktuellen Zahlen aus dem AMA-Haushaltspanel*). Geht es nach einer aktuellen Motivanalyse, wird dieses Wachstum anhalten, denn Bio wird als Kaufkriterium weiter an Bedeutung gewinnen. 190 Euro hat ein Haushalt im vergangenen Jahr durchschnittlich für frische Bio-Lebensmittel im LEH ausgegeben. Das sind um 33 Euro mehr als 2019.

Es gibt keinen Haushalt in Österreich, der nicht mindestens einmal im Jahr bio kauft. Das zeigt die hohe Käuferreichweite von 97%. Bei durchschnittlich 42 Einkäufen im Jahr 2020 wurde eine Menge von 50 kg Bio-Lebensmitteln gekauft. Das bedeutet seit 2016 fast eine Verdoppelung. Wichtigste Einkaufsquelle für Bio-Waren ist der Lebensmitteleinzelhandel, zwei Drittel der Bio-Produkte werden dort gekauft, ein Drittel im Diskont.

Den höchsten Anteil gibt es bei Milch und Naturjoghurt, Eiern, Erdäpfeln und Gemüse. Auch Bio-Fleisch & -Geflügel (5,5 %) und Bio-Wurst & Schinken (3,3 %) haben zugelegt. „Die Zahlen lassen sich als Bekenntnis zu hochwertigem Fleisch interpretieren. Wir gratulieren den Bio-Bauern, die die Konsumenten von ihren Produkten überzeugen können. Sie machen der gesamten Landwirtschaft Mut, diese Art der Tierhaltung voranzutreiben“, so Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing. ■



FLEISCH - Weshalb es die Gesellschaft spaltet, Ilja Steffelbauer Brandstätter, € 22,-

Fesselnd & provokativ. Noch nie haben wir so viel Fleisch produziert und konsumiert wie heute. Gerade die industrielle Massenproduktion führte zu einer gespaltenen Gesellschaft. Fleisch: Kein Nahrungsmittel polarisiert stärker. Dabei hat die Frage, wer wann wie viel Fleisch essen darf, schon immer die Gemüter erregt. Von den Jägern und Sammlern über die ersten Agrargesellschaften zur agrarischen und zur industriellen Revolution bis hin zum Fleischboom der Nachkriegszeit: Die Geschichte des menschlichen Fleischkonsums ist eine Geschichte der Macht, der Tabus, des Glaubens und der Gebote – und zugleich ein entscheidender Faktor in der Entwicklung unserer Zivilisation. Überraschend und erhellend zeigt Historiker Ilja Steffelbauer, wie die einstige Mangelware Fleisch den Homo sapiens mitsamt seinen Kulturen, Religionen, Moralvorstellungen geprägt hat. Und warum die Frage, ob man ein Schnitzel essen darf oder nicht, an den wahren Problemen der Überflusgesellschaft vorbeigeht. ■

OK PANELEE

Hygienische Decken- u. Wandverkleidungen
3100 St. Pölten | Hnilickastraße 34 | T: +43 - 2742 / 88 29 00

**Montage von Systemen mit Glasbord® wie
fugenlose GFK Wandverkleidungen
Isolierpaneele | Kühl-, Tiefkühl- u. Klimazellen
sowie PVC- Paneele und Industrietüren**
www.OK-PANEELE.at



Erfolgreiche Zusammenarbeit für das Schneebergland Schwein: In der ersten Reihe sind die Fleischer Matthias, Wolfgang und Clemens Seidl (v.l.n.r.) zu sehen. Dahinter sitzen die beiden Natschbacher Landwirte und Schweinezüchter Markus Breineder und Sohn.

DAS LANDSCHWEIN VOM SCHNEEBERG

Ehrliches Handwerk & regionale Qualität, die schmeckt: Warum Wolfgang Seidl gemeinsam mit innovativen Mitstreitern das Schneebergland Schwein etablierte.

Wolfgang Seidl ist ein glücklicher Fleischer. Das war nicht immer so. „Die ersten zehn Jahre waren hart“, erzählt er. Sein Vater hatte ihn „verpflichtet“ den elterlichen Betrieb in Neunkirchen südlich von Wien zu übernehmen. Lehrjahre sind keine Herrenjahre. Und im Fleischerhandwerk kann zudem ein harter Umgangston herrschen. Heute sei das nicht mehr so, sagt Seidl. Aber Fleischer ist immer noch ein schwieriges Handwerk. Man ist vorsichtig geworden, misstrauisch, leidet unter schlechter Presse, für die man oft nichts kann. Steht im Preiskampf mit den Supermärkten und muss gegen viele Vorurteile bei kritischen Verbrauchern und Tierschützern kämpfen. Die Margen werden immer knapper. Viele geben auf.

Ob er neidisch auf die Bäcker sei, frage ich ihn. Die in Wien seit Kurzem vergleichsweise astronomische Preise für ihr Brot verlangen können. Neidisch nicht, lacht er. Aber die hätten es ein bisschen einfacher. Die Rohstoffe seien verfügbar, weniger kompliziert und nicht im Gerede. Ein Fleischer müsse sich die verarbei-

tungsfähigen Rohstoffe durch die Zerlegung erst erarbeiten. „Aber das sieht niemand. Wir betreiben ein genauso ordentliches Handwerk wie die Bäcker. Wir sollten und müssen viel selbstbewusster auftreten!“

Das tut Wolfgang Seidl, seit er mit ungefähr 30 Jahren sein Faible, ein Unternehmer zu sein, entdeckt hat. Und seinen Innovationsgeist. Heute zeigt er stolz auf seine vielen Auszeichnungen, die er und sein Team für ihre Produkte erreicht haben, beispielsweise der Adlitzgrabner Schluchtenspeck, die scharfe Rax, die Hühnerleberknödel, die Hühnerpastete im Glas. Besonders stolz ist Seidl auch, dass die traditionellen Produkte wie Frankfurter, Extra, Knacker, Leberkäse und Dürre immer wieder prämiert werden.

Die Kraft der Regionalität

Seidl hat früh auf die Kraft der Regionalität gesetzt, als ihn andere dafür noch belächelt haben. Mitte der Nullerjahre hatte er, der auch mal Innungsmeister Stellvertreter von Niederösterreich war,

schließlich die Idee, gemeinsam mit einigen Kollegen und den Landwirten vor Ort ein gemeinsames regionales Produkt zu entwickeln und zu positionieren, mit dem sie sich aus der ewigen Preis- und Qualitätsspirale nach unten befreien konnten: das Schneebergland Schwein. Geboren, aufgezogen in der Region, gefüttert mit möglichst viel Futter, das ebenfalls aus dem Schneebergland stammt. Mit weniger Maisanteil, dafür mehr Getreide. Das ist gut für die Ausbildung von intramuskulärem Fett, was eine schöne Maserung des Fleisches ergibt. Das funktioniert nicht nur beim Fleisch der berühmten Wagyu-Rinder oder der Iberico-Schweine.

Das Schnitzel in der Pfanne schrumpft nicht und es wird ein besserer Geschmack entwickelt. „Ein Schnitzel vom Schneebergland Schwein schmeckt wie früher“, sagte ein Kunde zu Seidl. „Solche Geschmäcker speichert unser Hirn ab und löst Glücksgefühle aus, wenn es das wieder erleben darf. Junge Leute kennen oft aus eigener Erfahrung gar nicht mehr, wie sehr gutes Schweinefleisch schmecken kann.“



Ein Alleinstellungsmerkmal

Ein paar Abstriche mussten Seidl und seine Mitstreiter (neun Bauern aus der Region, vier Fleischer und ein Schlachthof) machen: Es wird handelsübliches Soja zugekauft. In Österreich wird einfach zu wenig Soja produziert. Und wenn, dann zu einem Preis, der für ihn nicht realisierbar ist.

Da es im Schneebergland auch keinen großen Schlachtbetrieb gibt, führen sie die Schweine ins nahe Ilz in der Südoststeiermark, wo die Tiere bei der Fleischerei Turzer möglichst schonend und mit entsprechenden Ruhezeiten geschlachtet werden.

Die beteiligten Bauern haben 100 bis 200 Schweine im Stall stehen und arbeiten mit geschlossenem System, das heißt, sie bauen ihr Futter selbst an. Wer das nicht möchte, muss aus dem Verein austreten (das ist auch schon vorgekommen). Das Frischfleisch wird auch nicht an den Großhandel oder LEH verkauft, obwohl es schon Anfragen gegeben hat. Das Fleisch vom Schneebergland Schwein soll ein Alleinstellungsmerkmal für die beteiligten Fleischer sein. Die Produkte gehen über die Theken der beteiligten Fleischer oder direkt zu gastronomischen Betrieben in der Region.

Und das sind einige. Seidl nennt als Beispiele das Restaurant Osterbauer, das Gasthaus Beisteiner oder Tom's Oase. Alles bodenständige Betriebe in Neunkirchen, die erkannt haben, dass es keinen großen Unterschied macht, ob die Portion Schnitzel im Einkauf 20 Cent mehr kostet. Dafür bekommt der Gast ein richtig gutes Stück Fleisch auf den Teller. Das kann man ihm auch sagen. Und muss ihm nicht

Tönnies-Produkte unterjubeln. Das Schneebergland Schwein wird aber auch in Restaurants in Wien und Burgenland angeboten.

Seit Jahren im Trend

Damit bedienen Seidl und der Verein Schneebergland Schwein einen Trend. Deshalb wurde auch gleich nach Gründung 2007 die Genuss Region Schneebergland Schwein gegründet. Illusionen gibt sich der erfahrene Fleischer trotzdem keinen hin: „Ach, wissen Sie“, sagt er irgendwann, „vor dem Geschäft zählt beim Kunden noch die Qualität, Tierwohl, Fütterung und so weiter. Im Geschäft aber dann oft doch nur der Preis.“

Deshalb diskutiert Seidl gerne mit seinen Kundinnen. Erklärt ihnen, worauf es bei gutem Fleisch ankommt und dass die Qualität sich nicht von alleine einstellt. Dass seine Produkte deshalb ein kleines bisschen mehr kosten dürfen. Weil seine Lieferanten auch mehr gezahlt bekommen. Weil sie sich dann besser um ihre Tiere kümmern und ihnen vorteilhafteres Futter geben können. Und weil das alles eben ein kleines bisschen mehr kostet.

Und so macht ihm sein Job Spaß. So kann er über weitere Innovationen nachdenken. Über Marketingmaßnahmen oder auch die neue Verkaufsass, die er erst seit kurzer Zeit hat (*Anm.: Fleisch & Co hat berichtet*). Denn selbst, wenn man ein gutes Produkt hat wie das Schneebergland Schwein: Von allein verkauft es sich trotzdem nicht. Damit die Kundschaft wirklich anfängt umzudenken. Nicht nur eine Elite, sondern



möglichst viele. Und damit weitere Kollegen auf den Qualitätszug aufspringen. Damit die Leute wieder verstehen, wofür das Fleischerhandwerk steht. Damit niemand mehr erschrecken muss, wenn die Presse anläutet. Damit wir nicht auf den nächsten Fleischskandal warten müssen. Damit auch die Bauern stolz auf ihr Produkt sein können, weil sie sehen, was damit geschieht. Weil auch sie dazu beitragen, dass eine jahrhundertealte Tradition in ihrer Region eine Zukunft hat. Damit auch sie keine anonymen Rädchen in einer immer absurder werdenden europäischen Fleischindustrie sind.

Weil Wolfgang Seidl stolz auf sein ehrliches Handwerk sein kann, haben seine beiden Söhne Matthias und Clemens beschlossen, das Geschäft zu übernehmen. „Dazu musste ich sie, anders als mein Vater nicht ‚verpflichten‘“, sagt Seidl und lächelt. Er fühlt sich jetzt auch in der Pension wohl.

Thomas Askan Vierich ■



Seidl Fleischerhandwerk

A 2620 Neunkirchen, Rohrbacherstrasse 54
T 02635/62 636 W www.seidl-fleischerhandwerk.at

Genuss Region Schneebergland Schwein

Die Aufzucht von Schneebergland Schwein ist das Ergebnis traditionellen Wissens um die Zucht und Produktion über Jahrhunderte hinweg im Schneebergland, NÖ

Gegründet: 2007

Obleute: Wolfgang Seidl und Markus Breineder

Mitglieder: Neun Schweinezüchter und Landwirte; vier Fleischereien mit mehreren Filialen: Seidl, Nötsch, Steiner und Maier; ein Schlachthof Turza.

Produktionsgebiet: Neunkirchen und Wiener Neustadt.



INTEGRATIVMEDIZIN IM SCHWEINESTALL

Gerade in der konventionellen Schweinehaltung, aber auch in Biobetrieben wird die Komplementärmedizin – und hier vor allem Homöopathie und Phytotherapie – immer beliebter. Doch welche Vorteile hat ein integrativmedizinisches Management, also die Kombination von konventioneller und Komplementärmedizin, im Stall?

Die Expertin

Dr. Ursula Friedmann ist erfahrene Fachtierärztin für Schweine mit einem Diplom der Europäischen Akademie für Veterinär-Homöopathie. Alle Infos: www.dr-vet.at



Bakterien, gegen die Antibiotika häufig nicht mehr wirken, sind im Vormarsch. Das Problem ist groß: Experten-Schätzungen zufolge könnten Antibiotikaresistenzen bis 2050 mehr Leben kosten als Krebserkrankungen –, wenn nichts dagegen unternommen wird. Ein Teil dieser Resistenzen geht auf die Anwendung in der Nutztierhaltung zurück, allerdings ist auch der Einsatz von Antibiotika in der Humanmedizin Grund für das Fortschreiten der Antibiotikaresistenzproblematik. Gemäß dem Resistenzbericht AURES 2018 der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit wurden in Österreich jährlich knapp 50 Tonnen Antibiotika in der Veterinärmedizin und 70 Tonnen in der Humanmedizin in Verkehr gebracht. Die WHO

und die EU-Kommission rufen zum sorgsamem Umgang mit Antibiotika auf, denn jeder Einsatz von Antibiotika kann zu einer Selektion von resistenten Bakterien führen, somit geht es um unser aller Gesundheit – Mensch, Tier und Umwelt gemeinsam.

Integrativmedizin ist die Zukunft zum Wohle der Patientinnen. Und im Fall der Schweinehaltung auch zum Wohle der Landwirte, der Umwelt und vor allem der Konsumentinnen, die ein gesundes, sicheres und unbedenkliches Lebensmittel fordern. Gerade die Homöopathie gewinnt in der Nutztierhaltung zunehmend an Bedeutung. Und nicht nur das: Wenn es nach der EU-Bioverordnung geht, soll sie in der biologischen Landwirtschaft sogar bevorzugt werden.

Das ist gut so: Denn die Kombination von konventioneller Medizin und Homöopathie erschließt uns ein breites Feld an Behandlungsmöglichkeiten. Die komplementärmedizinischen Methoden wie die Homöopathie und Phytotherapie bieten Möglichkeiten, einerseits bei Früherkennung von Erkrankungen und rechtzeitiger homöopathischer oder phytotherapeutischer Therapie einem Antibiotikaverbrauch vorzubeugen, andererseits in Kooperation mit der konventionellen Medizin die Optionen im Sinne der PatientInnen zu erweitern.

Homöopathie in der Praxis

Die Veterinär-Homöopathie ist eine Therapieform mit Einzelarzneien, die am gesunden Menschen geprüft und nach dem Ähnlichkeitsprinzip verordnet werden. Einzeltiere werden „per os“ (oral) behandelt. Dabei werden die Globuli direkt oder in Wasser gelöst ins Maul eingegeben. Weitere Möglichkeiten der Verabreichung sind das gezielte Ansprühen der Rüsselscheibe der Tiere oder das Ansprühen des Säuges der Zuchtsau, damit die Saugferkel das Arzneimittel über die Maulschleimhaut aufnehmen können. Bei größeren Tiergruppen erfolgt die Arzneimittelverabreichung zumeist direkt über das Trinkwasser oder das Flüssigfutter.

Die Gabe von homöopathischen Arzneimitteln erfordert den direkten Schleimhautkontakt. In der Schweinemedizin wählt man gerne sogenannte „bewährte Indikationen“, obwohl diese oftmals nur eine Unterdrückung der eigentlichen Erkrankung bewirken und keine vollständige Heilung. Aufgrund der kurzen Lebensdauer unserer Schweine ist diese Anwendung jedoch durchaus gerechtfertigt. Die Anwendung von homöopathischen Arzneimitteln ist unter denselben Vorgaben wie die Verabreichung von chemisch-synthetischen Medikamenten zu dokumentieren – es gilt die Aufzeichnungspflicht!

Vom Ferkel bis zum Schlachtier

Um Todesfälle in den ersten Lebenstagen zu vermeiden, werden viele Saugferkel bereits am ersten oder zweiten Lebenstag mit Antibiotika behandelt. Diese erste Antibiotikagabe bedingt aber auch gleichzeitig eine Störung der Entwicklung der Darmflora dieser neugeborenen Tiere. Da es in der Folge trotzdem oft zu Fröhldurchfällen, meist durch *Escherichia Coli* und/oder Clostridien, kommt, folgt oftmals eine weitere Behandlung. Dass derart vortherapierte Tiere anfälliger für allerlei Krankheiten sind, versteht sich von selbst. Daher sehen sich viele Schweinehalterinnen gezwungen, vor allem in der Absatzphase erneut Antibiotika ins Futter einzumischen. Ein Teufelskreis, der sich mit dem Einsatz von integrativer Medizin einfach und vor allem erfolgreich durchbrechen lässt. Es gibt bereits viele Beispielbetriebe, die den Antibiotikaverbrauch mit einem integrativmedizinischen Management reduzieren konnten. Das wirkt sich nicht nur auf

die Gesundheit der Ferkel, die Qualität des Fleisches, sondern auch auf die Brieftasche der Landwirte positiv aus. Denn ein weiterer großer Vorteil ist, dass homöopathische Arzneimittel großteils kostengünstiger sind als Antibiotika.

Kein Allheilmittel

Vor allem auch im Bereich der viralen Infektionen liegt ein großer Tätigkeitsbereich vieler Tierärzte mit Zusatzausbildung in Homöopathie. Die klinische Erfahrung zeigt und die vorhandene Evidenz bestätigt auch hier die Wirksamkeit der Homöopathie in diesem Bereich. Gleichzeitig kann dadurch mitgeholfen werden, den nicht angezeigten Antibiotikaeinsatz bei viralen Infektionen zu reduzieren. Impfprogramme in Schweinebeständen sind dadurch natürlich nicht zu ersetzen, jedoch kann die Homöopathie in der Therapie und Prävention von viralen Infektionen durchaus erfolgreich eingesetzt werden.

Ein Allheilmittel ist die Homöopathie jedoch nicht – leider! Fehler im Management, im Fütterungsregime, in den Biosicherheits- und Hygienebereichen lassen sich mit homöopathischen Arzneimitteln gleich wie mit konventionellen Medikamenten nicht bekämpfen – diese Probleme müssen zuerst abgestellt werden. Homöopathie kann nicht alles, aber sie ist in vielen Bereichen eine zusätzliche Option, gerade bei der Problematik der Antibiotikaresistenzen.

Der große Vorteil, vor allem bei Nutztieren: Homöopathische Arzneien sind praktisch frei von Nebenwirkungen, haben keine Wartezeiten, sind keine Gefahr oder Belastung für die Umwelt und hinterlassen auch keine Rückstände. Daher sind sie für lebensmittelliefernde Tiere von großem Interesse und vor allem in der biologischen Tierhaltung unverzichtbar geworden.

Große Chance für alle

Die Voraussetzungen für einen erfolgreichen Einstieg in die Homöopathie ist eine gewisse Neugierde, Lernbereitschaft und vor allem die Freude am Umgang mit den Tieren, da die Homöopathie eine sehr genaue Tierbeobachtung erfordert, um das richtige homöopathische Arzneimittel zu finden. Tierhalterinnen müssen sich jedoch bewusst sein, dass diese komplementärmedizinische Heilmethode auch ihre Grenzen hat. Sie kann zum Beispiel weder Antiparasitika noch diverse Impfprogramme ersetzen. Die Erstellung der Diagnose und des Therapiekonzepts durch den Tierarzt nach dem integrativmedizinischen Gesichtspunkt – konventionelle und Komplementärmedizin werden je nach Notwendigkeit eingesetzt – ermöglicht die Erweiterung der Grenzen der jeweiligen medizinischen Methode und ist somit ganz im Sinne der Patienten, Landwirte, Konsumenten – und verantwortungsvollen Lebensmittelhandwerker. ■

Am Wort!



KommR. Fritz Floimayr

Gründer und Geschäftsführer von Gourmetfein.

Als ich gefragt wurde, ob ich eine Kolumne im Fachmagazin der Fleischer schreiben möchte, habe ich gerne zugesagt. Wieso? Weil ich einen großen Respekt vor diesen Fachleuten und ihrem Handwerk habe. Und weil ich mir wünsche, dass es eine Zukunft hat. Kaum 1.000 Fleischer gibt es noch, wo soll das hinführen? Man muss kein Nostalgiker sein, um sich zu wünschen, dass die Metzger überleben.

Jetzt ist die Chance da.

Aber sie werden sich neu ausrichten müssen. Die Zeit dafür ist reif wie nie, der Regionalitätsschub durch Corona gibt Rückenwind durch Konsumenten. Wir haben aber ein paar Hausaufgaben zu machen:

Fleischqualität & Fleischherkunft zur eindeutigen Differenzierung: Trotz steigenden Kostendrucks auf Qualitäten konzentrieren, 100 % als Sicherheit für Konsumenten.

Professionelles Marketing am Puls der Zeit: Wir können von Social Media halten, was wir wollen, es ist die wichtigste Kommunikation, um nachfolgende Generationen zu erreichen.

Verkaufsaktiv sein in Großhandel & Filialen: Gute Leute finden, die freundlich & fachkundig den Einkauf zum besonderen Erlebnis machen.

Kooperationen der Profis sind Gebote der Stunde: Wir müssen zusammenhalten und uns eine neue Identität und Verbindung schaffen.

Über diese und andere Punkte möchte ich in den nächsten Ausgaben mit Ihnen ins Gespräch kommen. Ich freue mich darauf!

BELL FOOD GROUP SETZT AUF MOTOREN VON MOMENTUM

2.500 Schweinedärme täglich: Der Schweineschlachtbetrieb der Bell Food Group in Basel hat mit den Synchron-Trommelmotoren von Momentum den Wartungsaufwand des Darmförderbands reduziert.

Der Schweineschlachtbetrieb der Bell Food Group in Basel hat vom Förderbandkonfektionsspezialisten SwissBeltService eine neue Auslegung des Darmförderbands erhalten, das mit Synchron-Trommelmotoren von Momentum Technologies bestückt wurde. Trotz der täglich hohen Reinigungsleistung mit Wasserstrahl läuft der Förderer seit gut einem Jahr ohne Ausfall oder Wartungsaufwand, was eine enorme Verbesserung im Vergleich zur vorherigen Situation darstellt. In der Vergangenheit kam es nämlich immer wieder zu Problemen mit der Auslegung seines Darmförderbandes, auf dem täglich im Schnitt rund 2.500 Schweinedärme gefördert werden.

Zu geringe Friktion

Eine wichtige Anforderung an das Darmförderband ist, immer exakt parallel zum Hängeförderer und dem darunter laufenden Sigelförderband zu laufen, das zum Abtransport von Luft- und Speiseröhre sowie allen weiteren minderwertigen Innereien genutzt wird. Der parallele Lauf ist immens wichtig, damit die Tierärzte immer schnell die Teile richtig in Verbindung bringen können. Doch durch das Wasser, das für die Reinigung natürlich notwendig ist, entsteht eine zu geringe Friktion und damit ein Schlupf, der mit Aquaplaning vergleichbar ist. Infolge kann es zu einem Versatz der Fächer des Darmbands mit dem Hängeförderer und Sigelförderband, was ma-

nuelle Eingriffe in den eigentlich fließenden ausgelegten Prozess erfordert. Letztlich war der Versatz im Schlachtbetrieb so störend, dass man handeln wollte ...

Dieses Manko war aber nicht das einzige des bisherigen Darmförderbands. Auch der Antrieb des Förderers machte öfter Probleme mit rostigen Lagern oder gebrochenen Lagerkugeln. Dies gefährdete nicht nur den reibungslosen Betrieb des Förderers, sondern auch die Lebensdauer des Gurtes, da der Geradeauslauf in diesen Fällen nicht mehr gewährleistet werden konnte. Folglich musste der im Einsatz befindliche Motor regelmäßig ausgebaut und das Lager getauscht werden.

Die Lösung

Mit der Beseitigung der Mängel beauftragt wurde SwissBeltService. Zum einen sollte die IP Schutzklasse des bislang im Einsatz befindlichen Trommelmotors von IP67 auf IP69k erhöht werden und so ein Schutz gegen Eindringen von Wasser bei Hochdruck-/Dampfstrahlreinigung (69) und Schutz vor Heißwasser (k) gelingen kann.

Hinzu kam aber auch die Idee, die Außenhaut des Trommelmotors zusätzlich zu rändeln, damit man bei identischem Fördertisch und Trommelmotordurchmesser den bislang störenden Schlupf, der durch das unvermeidliche Wasser zwischen Gurt und Trommelmotor entsteht, abstellen kann. Der Gurt bekam zudem auch seitliche

Ränder, sodass letztlich auch das Thema eines potenziellen Abriebs bei Unwucht des Gurtes wirkungsvoll vermieden wird.

In der Summe hat sich die Investition binnen kürzester Zeit amortisiert. Bislang musste der neue Trommelmotor nur einmal initial angeschafft werden und nicht wie davor drei Mal, da der alte Motor ja im Schnitt alle halbe Jahre ausfiel. Es waren auch keine zwischenzeitigen Wartungen notwendig. Zudem ist der lästige manuelle Eingriff in die Bandlaufgeschwindigkeit zur Herstellung des Parallellaufs entfallen. „Dank der hohen Schutzart des ölfreien Trommelmotors von Momentum Technologies ist aus einem Verschleißteil eine langfristig zuverlässige Komponente mit immens hohem Kostensenkungsfaktor geworden, die uns hoffentlich noch über viele Jahre einen reibungslosen Betrieb des Darmförderbands ermöglicht“, erklärt Bell-Teamleiter Jérôme Poro.

In Anlage integriert

Bei der Installation gab es jedoch eine Herausforderung: Der

bislang eingesetzte Umrichter konnte keine Asynchron-Motoren ansteuern. Diese konnte durch die Anschaffung eines Frequenzumformers behoben werden. Ansonsten konnte der neue Gurt und Trommelmotor nahezu komplett auf dem alten Fördertischchassis montiert werden. Lediglich das seitliche Winkelprofil musste geändert werden. Motorseitig konnte die Verlagerung konstruktiv komplett bestehen bleiben, was die hohe Kompatibilität der Momentum-Motoren von mit den sonst auch am Markt verfügbaren asynchronen Motoren unterstreicht.

Als Gurt kam übrigens ein PVC-Transportband für die Lebensmittelbranche von Habasit zum Einsatz. Es überzeugt neben der applikationsspezifischen Konfektionierung mit Fächern und Wellkanten, die von SwissBeltService umgesetzt wurde, durch Kantenversiegelung und ist zudem abriebfest sowie öl- und fettresistent. ■

Momentum Technologies GmbH
A D - 41836 Hückelhoven-Baal
W www.momentum-tec.de



In Edelstahl gefertigte, IP69k geschützte und ölfreie Trommelmotoren werden in der HACCP-konformer Lebensmittelproduktion sehr geschätzt. Die Konstruktionsform dieses All-in-One-Antriebs ermöglicht qualitativ hochwertige Hygienic Designs. Alle Bauteile wie Motor und Getriebe verschwinden in der Rolle am Förderbandkopf, die man ohnehin für die Umlenkung des Gurtes oder Kunststoffmoldulbandes benötigt.



Bildung mit Erfahrung seit 1928
1. Bayerische Fleischerschule Landshut
 DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE



Krisensicherer mit neuen Ideen von Kochbox bis Online-Shop: Betriebswirtschaftliches Know-how ist eine der wichtigsten Grundlagen für nachhaltigen Erfolg.

MIT KLUGER STRATEGIE GUT DURCH DIE KRISE

Warum eigentlich kommen manche Fleischereibetriebe als Gewinner durch die Corona-Krise, während andere ums Überleben kämpfen müssen? Klar, wer sich auf Messecatering und Partyservice spezialisiert hatte, dem bricht weit mehr Umsatz weg als einem reinen Ladengeschäft, das sich im Lockdown vielleicht sogar über neue Kunden freuen darf. Lohnt es sich angesichts solcher Verwerfungen überhaupt noch, umzusteuern, geschweige denn einen Betrieb zu übernehmen oder neu zu gründen? „Eindeutig: ja“, sagt Barbara Zinkl, Geschäftsführerin der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut. Denn strategisches und betriebswirtschaftliches Denken lasse sich lernen, ein Betrieb so krisen- und zukunftssicherer ausrichten.

Neue Trends aufnehmen

„Fleischereibetriebe waren schon immer gefordert, sich Trends und Strömungen anzupassen,

aber wohl noch nie so intensiv wie derzeit“, glaubt Zinkl. Neben stetig wechselnden Ernährungsgewohnheiten der Konsumenten (z. B. vegetarisch und vegan) kam nun noch Corona. Aber damit auch Trends wie mehr Kochen zu Hause oder regionaler Einkauf, die dem Metzger zugutekommen. Selbst in Gegenden, die touristische Einbrüche verkraften mussten, waren Ideen wie Verkauf von Kochboxen, Abholservice und sogar Automatenverkauf erfolgreich. Und nicht wenige Betriebe wurden durch die Krise genötigt, den lange geplanten Online-Shop nun auch endlich zu verwirklichen.

Den Betrieb analysieren

Aber Erfolg ist nicht nur Glück: „Wer sich rechtzeitig breit aufstellt und sich für neue Markterfordernisse rüstet, ist besser vorbereitet auf Krisen. Wer sich überlegt, wo er in fünf Jahren stehen will, erleichtert sich wichtige Entscheidungen“, erklärt Barbara Zinkl. Solche Analysen mit klarer Sicht auf den eigenen Betrieb seien betriebswirtschaftliches Grundlagen-Know-how und heute oft von entscheidender Bedeutung als der Kauf eines neuen technischen Geräts für die Wurstküche.

Um dafür Unterstützung zu geben, integriert z. B. der 15-wöchige Kurs „Betriebswirt (HWO)“ der Landshuter Schule Module wie Strategie, Innovationsmanagement, Personal, Kostenrechnung und Marketing. Die Chancen des Betriebs zu optimieren und Risiken zu minimieren, findet Zinkl wichtiger denn je. ■

Betriebswirtschaft im Fokus

Kursangebote der 1.BFS, bei denen betriebswirtschaftliches Know-how im Fokus stehen sind:

12.1. bis 24.4.2022, in Präsenz
Geprüfter Betriebswirt (HWO)

Einstieg jederzeit, Online

MBA-Onlinestudienlehrgang

„Unternehmensführung“ mit Vertiefung Fleischwirtschaft

(in Kooperation mit der FH Burgenland)

www.fleischerschule-landshut.de/Kursprogramm

Termine

Jederzeit, Online

Lebensmittelhygiene

Kursbeitrag: 15,-, der Onlinekurs ist ein Jahr freigeschaltet.

Der Schulungsnachweis:

Ländliches Fortbildungsinstitut, www.oe.lfi.at

Ab April, Steyr

ReinWissen – Reinigung und Hygiene

Schulungsreihe in 5 Modulen:

Modul 1: 14.04.2021

Modul 2: 05.05.2021

Modul 3: 17.06.2021

Modul 4: 23.09.2021

Modul 5: 20.10.2021

FH Oberösterreich Campus Steyr, www.biz-up.at

Juni, Landshut

Fleischsommelier

Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendigste neue „Cuts“ und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks. Die Kurse der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut schließen mit einem Zertifikat ab.

Termine:

Juni-Kurs: 12.–20.6.2021

Alle Infos & Anmeldung: **www.fleischerschule-landshut.de**

September und Jänner, Landshut

445 & 446. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zur Führungspositionen. Noch freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl) gibt es ab September im 445. Meisterlehrgang der Fleischerschule Landshut.

Der Terminplan:

MK445 Teile I-IV:

9.9.–5.12.2021

MK446 Teil I-IV:

10.1.–3.4.2022

Abschluss durch

Handwerkskammer-Prüfung.

Alle Infos & Anmeldung: **www.fleischerschule-landshut.de**

SO GENUSSVOLL KANN OSTERN SEIN

Der Osterhase steht bereits in den Startlöchern und die Ostervitrine sollte schleunigst mit feinen Köstlichkeiten bestückt werden. Frohe Ostern!



MEHR ALS NUR VERPACKUNG

Oskutex bietet ein umfangreiches Programm an Textilhüllen für Rohwurst sowie für Koch- und Brühwurst.

lieferbar als Abschnittware oder in geraffelter Form, mit und ohne Druck, decken diese Wursthüllen nahezu jeden Kundenwunsch ab. Die Betex-Produktlinie umfasst Betex RS, einen Textildarm aus Zellwollgewebe mit einer speziellen Beschichtung zur Herstellung von Rohwurst sowie Betex K, KB und KDB für sämtliche Koch- und Brühwurstprodukte.

Für das Umweltbewusstsein

Als Vorreiter in Sachen Umwelt hat Oskutex jetzt die Textilhülle aus biologisch angebaute Baumwolle. Mit NaloTX green lässt sich nun auch mit der Wursthülle ökologische Akzente setzen. Vom Anbau über die Ernte bis hin zur Veredelung ist biologisch angebaute Baumwolle Natur pur.

Die ökologische Komponente spielt heute bei vielen Verbrauchern eine immer größere Rolle. Dieses Konsumverhalten lässt Raum für einen neuen Trend bei den Wursterzeugnissen. Der Textildarm NaloTX green ist daher die perfekte Antwort auf das aktive Umweltbewusstsein der Kunden. ■

Oskutex GmbH **A** D – 49124 Georgsmarienhütte
T +49/5401/86 79-0
W www.oskutex.kallegroup.com



MIT DER KÖNIGIN DER ALPEN

Mit dem Zirbenrauchschinken ist dem Traditionsbetrieb Frierss ein handwerkliches Meisterwerk gelungen, das mit der Zirbenrauchnote verführt.

Die Zirbe ist ein besonderer Baum und wird nicht umsonst die „Königin der Alpen“ genannt, der eine außergewöhnliche positive Wirkung auf den Menschen nachgesagt wird. Der Kärntner Familienbetrieb hat die heimische Zirbe der Nockberge für sich entdeckt und fertigt daraus in bester Handwerksmanier seinen neuen Zirbenrauchschinken. Mit dieser besonderen Köstlichkeit der Region wird Frierss der steigenden Nachfrage nach heimischen Qualitätsprodukten perfekt gerecht.

Die Kraft der Natur schmecken

Für diese Schinkenneuheit verarbeiten die erfahrenen Schinkenmeister ausschließlich das Herzstück vom heimischen Schweineschlegel höchster Güte. Das Geheimnis seines besonderen Geschmacks liegt in der speziellen Gewürzmischung und im traditionellen Heiß-Räuchern über heimischem Zirbenholz – ein gut gehütetes Familiengeheimnis.

Das erdig-fruchtige, milde Raucharoma der Zirbe in Verbindung mit den Naturgewürzen verleiht dem Zirbenrauchschinken seinen besonders herzhaften Geschmack. Unverkennbar ist das naturbelassene, rustikale Aussehen mit kastanienbrauner Oberfläche ebenso wie sein Zirbenduft mit fein-herber Waldnote. Eine besondere Spezialität für Genießer und alle, die Wert auf Qualität aus der Region legen –, ob beim Frühstück, zur Jause oder in der Küche.

Österreichs Schinken-Liebliche

Mit diesem handwerklichen Meisterwerk unterstreicht Frierss seinen kompromisslosen Qualitätsanspruch und verbindet traditionelles Handwerk mit innovativem

Zeitgeist. Der Zirbenrauchschinken ergänzt die bemerkenswerte Vielfalt an Frierss Schinkenspezialitäten, angeführt vom traditionellen Kärntner Bauernschinken, der mit seinem fein-rustikalen Geschmack DER Lieblingsschinken in Österreichs Feinkosttheken ist.

Neben dem Klassiker ist Frierss für seine besonderen Schinkenspezialitäten wie dem Nock-Land Whiskyschinken, dem Orangen-Pfefferschinken oder dem Landskroner Barbecueschinken bestens bekannt, ebenso wie für seinen erstklassigen Ingwer-Zitronen-Schinken, die jüngste Schinkeninnovation. Für seine besondere Schinkenkompetenz wurde Frierss bei der weltgrößten Fleischermesse IFFA 2009 mit dem „Ehrenpokal für Beste Schinken“ ausgezeichnet. ■

Rudolf Frierss & Söhne
A 9500 Villach, Gewerbezeile 4 **T** 04242/3040-0
W www.frierss.at



**Bedford
erhältlich bei:**



FÜR FEINSCHMECKER

Tierwohl Beinschinken von Berger Schinken.

Im Berger Tierwohl Beinschinken zeigt sich die hohe Kunst des Schinkenmachens. Ausschließlich Fleisch von Tieren, die nach den Tierwohl-Kriterien gehalten und gemästet werden, wird hier veredelt. Die Delikatesse ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und selbstverständlich wird auf Geschmacksverstärker verzichtet. Das Fleisch stammt zu 100% aus Österreich.

www.berger-schinken.at ■



DER THEKEN-KLASSIKER

Tierwohl Extrawurst von Berger Schinken.

Berger verfeinert den Theken-Klassiker mit dem Tierwohl-Rohstoff und hebt den „Genuss zwischendurch“ auf ein neues, zeitgemäßes Niveau. Die Berger Tierwohl Extrawurst geräuchert, die als halbe Stange verkauft wird, punktet mit dem bewährten feinen Geschmack und dem herausragenden Rohstoff. Auch dieses Produkt ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und selbstverständlich verzichtet Berger auch hier auf Geschmacksverstärker. Das Fleisch stammt zu 100% aus Österreich. www.berger-schinken.at ■



BIO-GENUSS AUS TIROL

Bio-Metzgerei Juffinger setzt auf traditionellen Genuss.

Die Metzgerei in Thiersee setzt seit Jahren auf Bio-Genuss und produziert handwerkliche Köstlichkeiten für Feinschmecker. Auf Anfrage hat Helga Juffinger diese vier Produkte speziell für die Oster-Vitrine empfohlen. Alle Infos: www.biometzger.at

Bio-Zwerge Rohwurst, mit Buchenrauch geräuchert, in Bergluft gereift und mit guter Abtrocknung. Ideal für die Jause.

Bio-Tiroler Echte Tiroler Dauerwurst nach 100 Jahre altem überliefertem Rezept – ungekühlt haltbar.

Bio-Tiroler Kaminwürsten Typischer Tiroler Snack – auch als reine Lammwürste erhältlich!

Bio-Tiroler Speck Der einzige ohne Nitritpökelsalz! Auf 1000m Seehöhe reift der Speck in reinsten Bergluft 6–10 Monate. ■

Mehr Geflügel geht nicht.

*Reine Geflügelsalami:
mager, würzig, lecker!*



NEU

Das neue Highlight mit der gelben Kordel im Bedford Geflügelsortiment: Reines, besonders mageres Truthahnfleisch edel gewürzt, im geschnürten Darm nach besonderem Naturverfahren gereift. Mehr dazu unter bedford.de

Bedford[®]
Delikat essen



Fein, zart und besonders leicht: Bedford bringt drei neue, raffinierte Geflügelprodukte heraus.

WENIG FETT UND KALORIEN - DABEI MIT VOLLEM GENUSS

Wenn die Frühjahrs-sonne während der Osterfeiertage in der Nase kitzelt, dann ist der Sommer nicht mehr weit. Das ist keine klassische Bauernregel, sondern in vielen Fällen dringliches Alarmzeichen für die oftmals noch nicht vorhandene Bikinifigur. Daher versuchen die meisten Konsumenten während der Feiertage möglichst bewusst und gesund zu genießen – und hier liegen Geflügelprodukte voll im Trend. Die Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford erfüllt mit drei Neuheiten nun den Wunsch der Menschen nach qualitativ hochwertigen, leichten und dabei leckeren Produkten.

Truthahn-Rohschinken

Der Feinste Truthahn-Rohschinken ist besonders mager und zart im Biss. Dafür werden frische Truthahnbrüste sorgfältig zugeschnitten, mild gesalzen und über Buchenholzspänen leicht geräuchert. Als besonders magere Schinkenspezialität ist der Truthahn-Rohschinken perfekt für den Frühling und Sommer, für Sportbegeisterte und Familien. Die Geflügel-Neuheit ist im Stückgewicht von circa 1.500 g erhältlich.

Reine Geflügelsalami

Ebenfalls aus frischem, magerem Truthahnfleisch zubereitet ist die Reine Geflügelsalami

– ideal für figurbewusste Genießer. Edle Gewürze – eine Spezialität der Wurst- & Schinkenmanufaktur – verfeinern die Delikatessenspezialität, die mit ihrer außergewöhnlichen Form auffällt: Im geschnürten Darm und nach einem besonderen Naturreifeverfahren gereift bringt sie auch optisch Abwechslung in die Theke. Diese Geflügelspezialität liefert Bedford mit einem Stückgewicht von circa 1.200 g

Geflügelleberwurst

Für die Feinste Geflügelleberwurst werden frisches Putenfleisch und sorgfältig vorbereitete Hähnchenleber mit Gewürzen und Obers fein abgestimmt,

in einen Textildarm gefüllt, gekocht und kräftig geräuchert. Das Ergebnis: Die Leberwurst aus reinem Geflügel ist besonders fein und cremig. Das Stück wiegt circa 620 g.

Lange Haltbarkeit

Bei plus 7 Grad Celsius gelagert sind der Feinste Truthahn-Rohschinken und die Reine Geflügelsalami bis zu 60 Tage haltbar, die Feine Geflügelleberwurst 26 Tage. Der Truthahn-Rohschinken und die Geflügelsalami sind zudem laktosefrei. Alle drei sind glutenfrei und ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe hergestellt und hier erhältlich www.fleischerverband.at ■

FÜR EINEN FRÜHLING VOLLER GENÜSSE

Frutarom liefert die passenden Ingredienzien für die bunten Frühlingköstlichkeiten.

Was wäre Ostern ohne einen saftigen Schinken? Herzhaftes Selchfleisch mit der Selchfleisch Combi in deftigem Mix mit Knoblauch und Pfeffer oder klassisch saftige Schinken mit Schiadit SN als mild aromatische Mischung mit Pfeffer und Ingwernote stehen hoch im Kurs. Gerne wird im Frühjahr die klassische Einlage mit Lamm ergänzt oder ersetzt.

Saisonale Genüsse

Für die saisonale Geschmacksnote in der Ostervitrine sorgt beispielsweise die Spargelschinken Combi, deren

feine Spargelnote perfekten Geschmack garantiert. Ein optisches Highlight ist die Umarmung Deco Quick Spargel als Zuschnitte im Format 42 x 50 cm.

Wer es gerne zart und cremig mag, greift zu Paté von Lammfleisch oder auch Lammleberwurst. Diese bekommt durch Batavia Perle Extraklasse elegante Geschmacksnuancen von Ingwer, Macis und Vanillenoten. Für den Auftritt der Extraklasse in jeder Vitrine sorgt die dazu passende Hülle für Delikatessleberwurst Safe-Faser in edlem Gold.

Der bunte Frühling

Farben und Abwechslung für die Theke bietet die Palette an Deco Quick Umhüllungen. Im Frühling beliebt sind saisonale Varianten wie die Deco Quick Kräutergarten oder Bärlauch.

Nicht nur feinste Schinken- und Wurstspezialitäten lassen sich einfach und schnell veredeln. Osterstützen mit Ei, Lammterrinen oder farbenfrohes Gemüse-Aspik bekommen durch die Gelatinezubereitung Aspita R260 eine feine Knoblauchnote und Deco Quick Kürbiskerne die optische Krönung.

www.frutaromsavory.com ■



DAS BERGER SCHINKEN FAIRSPRECHEN: TIERWOHL GEPAART MIT REGIONALITÄT

Tierwohl, Regionalität – und Genuss für den Frühlingsanfang. Berger Schinken bringt punktgenau seine saisonalen Feinkost-Klassiker in die heimischen Vitrinen.

✓ Viel wurde im vergangenen Jahr über Werte gesprochen, über Freiheit, Vertrauen, nachhaltigen Konsum und regionale Produktion. Was sich im Bewusstsein der meisten KonsumentInnen nunmehr verankert hat, ist bei Berger Schinken schon seit mehr als 130 Jahren gelebte Realität. „Unser Herz schlägt für nachhaltige und regionale Produkte“, so Geschäftsführer Mag. Rudolf Berger. Tierwohl ist da der nächste – logische – Schritt, den Berger Schinken im Vorjahr gesetzt hat: Unter Berger Tierwohl werden sechs verschiedene Schinken- und Wurstspezialitäten sowie Frischfleisch vertrieben. „Wir verkaufen die Produkte aktuell bei Metro, Meinl und über gurkerl.at sowie in unseren eigenen Filialen und führen sehr erfolgversprechende Gespräche mit dem weiteren Lebensmittel Einzelhandel.“

Regionalität + Tierwohl = Berger Tierwohl

Die Tiere für das Berger Tierwohl-Programm wachsen ausschließlich in den Landwirtschaften rund um Sieghartkirchen auf, können ihre Instinkte – von der Bewegung bis hin zu Sozialkontakten – ausleben und werden

natürlich mit gentechnikfreiem Futter aus dem Donauraum gemästet. Die Tiere haben viel mehr Platz, Auslauf im Freien und weiche Stroheinstreu. „Wir sind sehr stolz darauf, dass bereits ein Zehntel unserer Vertragslandwirte auf Tierwohl-Produktion umgestellt hat. Wir forcieren diesen Umstieg und dank der neuen Fördermöglichkeiten wird dieser sicherlich deutlich Fahrt aufnehmen“, erklärt Mag. Rudolf Berger.

Klassiker und Frühlingsboten

Neben Tierwohl stehen natürlich die Feinkost-Klassiker des Hauses wie Backofen- und Traditions-Beinschinken, Römer- und Farmerschinken im Fokus. Die saisonalen Highlights Bärlauch- und Spargel-Schinken läuten traditionell den Frühling ein.

www.berger-schinken.at ■



WIR GARANTIEREN:

- ✓ 100% mehr Platz als der gesetzliche Mindeststandard
- ✓ Boxen mit verschiedenen Funktionsbereichen
- ✓ regionales, gentechnikfreies Futter
- ✓ keine kupierten Ringelschwänze
- ✓ Liegebereich mit Stroh
- ✓ Auslauf

Unser
Fair
sprechen





PROSCIUTTO DES WALDVIERTELS

Babenberschinken von Schober Waldviertel Bio-Wurstmanufaktur.

Das Fleisch für diesen grandiosen Schinken stammt vom Waldviertler Bio-Turopolje-Schwein, das über zwölf Monate in artgerechter Freilandhaltung lebt – erst dann wird es von Roman Schober geschlachtet und hervorragend verarbeitet. Die Schlögelteile werden nach dem sorgfältigen Zuschnitt mit einer Salz-Gewürzmischung eingerieben und nach sechs Wochen kommt der Schinken zur Reifung in die Kellergewölbe der Babenberger-Ruine. Dort verbringt er dann mindestens zwölf Monate, um das volle Aroma ausbilden zu können. Ein Produkt, das viele Fans – auch abseits der Bio-Liebhaber – hat. www.bio-schober.at ■

GROSSARLER GENUSS

Kräuterspeck von Großarler Genuss GmbH.

Die Metzgermeister marinieren die Fleischstücke mit trockenem Salz und ausgewählten Gewürzen, dann ruhen sie mehrere Wochen lang in der speziellen Gewürzmischung. Danach wird der Großarler Speck über Buchenholz mild geräuchert und trocken schließlich in reiner Bergluft langsam. Ein hervorragendes handwerkliches Produkt aus Österreich. www.grossarl-genuss.at ■



FILETS AUS KITZBÜHEL

Kitzbüheler Schweinefilets aus der Metzgerei Huber.

Ein besonders edler Genuss sind die Original Kitzbüheler Schweinefilets, welche im Alpenkräutermantel, Steinpilzmantel oder im Trüffelmantel erhältlich sind. Die Kitzbüheler Schweinefilets werden mild gepökelt, schonend gegart und über Buchenholz geräuchert. Für den besonderen Geschmack und die ansprechende Optik sorgen die Ummantelungen mit herrlichen Alpenkräutern, gehackten Steinpilzen oder edler Trüffel. www.huber-metzger.at ■



100 % MANGALITZA

Aufstriche von La Gioia.

Mit professionellem Vermarktungsplan sagt die Familie Birli aus der Südost-Steiermark der Massentierhaltung den Kampf an. Aber Interessierte und Fans der Mangalitzza-Schweine können nicht nur Franchisepartner werden –, sondern auch hervorragende Produkte kaufen. Etwa die unterschiedlichen Aufstriche die der Familienbetrieb in handwerklicher Manier zubereiten. Ob Verhacktes, Leberaufstrich, Bratlaufstrich oder der Zwiebling – alle Aufstriche enthalten zu 100 Prozent Mangalitzzafleisch und -fett. Diese, aber auch der Lardo, der Speck oder das Osso Collo aus dem Hause Birli sollten in keiner Ostervitrine fehlen. www.lg-mangalitzza.eu ■

MIT KNOF'L DES WALDES

Bärlauch-Salami von Loidl Spezialitäten.

Die „Bärlauch-Salami“ von Loidl kombiniert den frischen, markanten Geschmack des Bärlauchs mit dem traditionell-würzigen Aroma einer naturgereiften Salami. Zwölf Wochen reift die Rohwurst, bis sie von Hand mit Bärlauch ummantelt wird, wodurch der besondere Geschmack entsteht. Verwendet werden nur ausgewählte Rohstoffe und Gewürze. Erhältlich ist das Thekenprodukt als Stangenware. www.loidl-spezialitaeten.at ■



SCHMANKERL MIT OBERS

Zunge in Oberskren von Loidl Spezialitäten.

Für den Osterbrunch oder einfach zwischen-durch sind die feinen Oberskren-Spezialitäten ein Highlight für Genießer. Zunge, Schinken oder Rinderschinken im zarten Oberskrenmantel werden sehr sorgfältig und in aufwendiger Handarbeit hergestellt und sind eine edle Delikatesse für alle Feinschmecker. www.loidl-spezialitaeten.at ■



Das Familienunternehmen Hütthaler hat ihrem Klassiker Attersee Wurst ein zeitgemäßes Innenleben verpasst. Das zarte Schinkenfleisch wird fortan nur noch mit Fleisch aus der Tierwohl-Haltung von hütthalers Hofkultur produziert.



ARTGEMÄSS: HÜTTHALER'S ATTERSEE WURST

Die Wurst für den leichten Genuss bekommt ab 2021 einen besonderen Feinschliff: Denn der Familienbetrieb Hütthaler produziert von nun an die allseits beliebte „Attersee Wurst“ nur noch mit Fleisch aus seinem einzigartigen Tierwohl-Projekt „hütthalers Hofkultur“.

Kunst trifft Handwerk

Es war 1992, als der grandiose österreichische Maler Christian Ludwig Attersee ein aufwendiges Etikett für eine Wurst gestaltete. Sogar bei dessen Ausstellung im Wiener Belvedere 2019 war sie prominent in einer Vitrine vertreten: Die Rede ist von der „Attersee Klassik“ aus dem Traditionsbetrieb Hütthaler, die nicht nur äußerlich, sondern auch geschmacklich ein wahres Gesamtkunstwerk ist.

Knapp 30 Jahre später, war es für den Fleischverarbeiter aus Schwannstadt an der Zeit für ein nachhaltiges Revival: Die „Attersee Klassik“ wurde 2021 in das Tierwohl-Sortiment „hütthalers Hofkultur“ aufgenommen und wird seither nur noch mit Fleisch aus einzigartiger Tierwohl-Haltung produziert.

Einmalig im Geschmack

Feinstes Schinkenfleisch verfeinert mit bunten Gemüsestücken und frischen Kräutern, die „Attersee Klassik“ ist ein Highlight auf jeder Jausenplatte und sticht auch optisch gleich ins Auge. Der geringe Fettanteil erfreut sich gerade bei ernährungsbewussten

Genießern großer Beliebtheit. Von nun an können sich auch Fleischliebhaber freuen, die auf Regionalität und artgemäße Tierhaltung achten!

Tierwohl aus einer Hand

Hütthaler ist mit seinem Tierwohl-Projekt „hütthalers Hofkultur“ mittlerweile über die österreichischen Grenzen hinaus bekannt. Hofkultur reicht über die gesamte Wertschöpfungskette: beginnend beim Landwirt, über den Frächter und den neuen Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätzen bis hin zur Verarbeitung und den Vertrieb.

Die Vision war und ist es, Regionalität, Haltungsart und den Umgang mit Nutztieren wieder mehr in den Mittelpunkt zu stellen. Nur so kann der Qualitätsanspruch auf ein noch höheres Niveau angehoben werden. Die Schweine wachsen in großzügigen Ställen mit Auslauf, ständigem Zugang zu frischer Stroheinstreu und gentechnikfreiem heimischen Futter auf. Auch eine Verarbeitung möglichst aller Teile eines geschlachteten Tieres – „From nose to tail“ – erweist dem Landwirt sowie dem Tier den nötigen und so wichtigen Respekt.

Garantiert regionale Qualität

Mittlerweile zählen bereits fast 40 oberösterreichische Landwirte zu den Hofkultur-Partnerhöfen, an denen Tierwohl vorgelebt und weiterentwickelt wird. Diese widmen sich mit voller Begeisterung dem Wohlergehen der Tiere und profitieren auch selbst durch eine faire Entlohnung mit Abnahmegarantie. Regelmäßig kontrolliert durch ex-

terne, unabhängige Zertifizierungsstellen und ausgezeichnet durch NGOs, garantiert Hütthaler einen Tierwohl-Standard nach höchster Qualität.

„Die Nachfrage nach regionalen Produkten mit höherem Tierwohlstandard wird auch in Zukunft noch mehr an Bedeutung gewinnen. Wir sind stolz in diesem Bereich Vorreiter zu sein. Daher war es für uns naheliegend, auch unser Markenprodukt die ‚Attersee Klassik‘ auf Tierwohl-Qualität umzustellen.“, so Inhaber Dr. Florian Hütthaler.

www.huettthaler.at ■



Norbert Marcher spricht im Interview über die Folgen von Corona, Billigfleisch und andere Preismodelle – und über die erfolgreiche Lehrlingsoffensive der Marcher Fleischwerke.



„NOCH NIE WURDE FLEISCH UNTER HÖHEREN GESETZLICHEN STANDARDS HERGESTELLT“

Die Marcher Fleischwerke sind ein Familienunternehmen, das heute in dritter Generation geführt wird. Seit 2018 rangiert die Marcher-Gruppe stets unter den Top Ten der österreichischen Nahrungs- und Genussmittel-Hersteller und ist zudem Österreichs größtes und modernstes Schlacht- und Zerlegeunternehmen. Seit 2015 hat sich die Gruppe erweitert und produziert – durch die Zukäufe der Firmen Aibler und Blasko – auch Wurst- und Conveniencewaren.

Seit 2017 gehören die Firmen Landhof und Loidl zum Kärntner Unternehmen und das Marcher-Portfolio wurde damit auch um die Produktion von Salami, Rohwürsten und fleischlosen Aufschnittprodukten erweitert.

Wir wollten einen genaueren Blick in das erfolgreiche Unternehmen werfen und Geschäftsführer Norbert Marcher hat sich zum Interview bereiterklärt.

Wie haben die Marcher Fleischwerke die Corona-Krise erlebt?

Norbert Marcher: „Dieses Jahr ist in vielerlei Hinsicht als außergewöhnlich zu bezeichnen. Die Lockdowns haben uns deutlich vor Augen geführt, dass die Fleisch- und Wurstbranche systemrelevant in Österreich ist. Durch den nahezu kompletten Wegfall der Gastronomie ist es zu Verlagerungen hin zum LEH und Diskont gekommen – solche Marktverwerfungen stellen natürlich jedes Unternehmen vor Herausforderungen. Die

Betroffenheit war jedoch auch in unseren Werken unterschiedlich – in den Bereichen, die die Gastronomie beliefern, waren die Einbußen natürlich stärker, teilweise konnten diese Verluste durch Mehrlieferungen an den LEH und Diskont kompensiert werden.

In betrieblicher Hinsicht haben die Schutzmaßnahmen enorme Anstrengungen erfordert und Kosten verursacht – noch vor dem ersten Lockdown wurde bereits einen Krisenstab etabliert, der täglich die Maßnahmen an allen Standorten koordinierte – bereits im Sommer waren an unseren Standorten in den Schlüsselbereichen FFP2-Masken verpflichtend, tägliche Fiebermessungen wurden veranlasst, Lüftungsanlagen wurden nachgerüstet, systematische Tests der Belegschaft wurden bereits seit Juni durchgeführt (bis dato übrigens auf eigene Veranlassung und Kosten), es wurden Abstandsregeln in der Kantine und Homeoffice-Regelungen eingeführt und tägliche Hygieneunterweisungen gegeben – all diese Maßnahmen wurden von unseren Mitarbeitern mitgetragen und so konnten betriebliche Clusterbildungen verhindert werden.

In der Öffentlichkeit haben, ausgelöst durch die Vorkommnisse in den deutschen Schlachtbetrieben, die negativen Schlagzeilen leider überwogen. Kritik an Nutztierhaltung und Fleischwirtschaft wurden häufig undifferenziert in Zusammenhang mit Co-

rona gebracht. Dies hat der Branche sicherlich geschadet.“

Als Systemerhalter hat ja auch Ihr Unternehmen die drohenden Fleischengpässe verhindern können. Wie haben Sie das geschafft?

„Einerseits sind durch die umfangreichen Schutzmaßnahmen Clusterbildungen in den Betrieben ausgeblieben, so wie dies erfreulicherweise auch bei den allermeisten unserer Branchenkollegen der Fall war. Am stärksten gefährdet war die Lieferfähigkeit im Zuge der Grenzsicherungen im Frühjahr als es wiederholt unklar war, ob unsere Wochenendpendler die Grenze in ihr Heimatland (Ungarn, Slowenien, Tschechien) und wieder retour passieren können.

Für unsere Arbeitsabläufe, die sowohl innerbetrieblich als auch zwischenbetrieblich vernetzt sind, käme ein Ausfall von Schlüsselarbeitskräften vor allem in der Schlachtung und Zerlegung einer Betriebsstilllegung gleich. In dieser Zeit haben die allermeisten unserer meist langjährig beschäftigten Pendler aus Loyalität darauf verzichtet am Wochenende zu ihren Familien zu fahren, um unsere Lieferfähigkeit nicht zu gefährden.“

Mehr als die Hälfte Ihrer Produkte gehen ins Ausland. Wie beeinflusst Corona diesen Teil Ihres Geschäfts?

„Bei Schweinefleisch haben die traditionellen starken Absatzgebiete in Südeuropa,

besonders Italien, im abgelaufenen Jahr geschwächt, während der ostasiatische Markt – hier allen voran China – weiter an Bedeutung zugenommen hat. Bei Rindfleisch wird traditionell der überwiegende Teil der Kuhhinterviertel ins europäische Ausland, allen voran Spanien und Frankreich, exportiert. Da die daraus gewonnenen Steaks und Schnitzel überwiegend außer Haus verzehrt werden, hatten die Lockdowns hier natürlich sehr negative Auswirkungen.

Wichtigster Exportmarkt bei verarbeiteten Artikeln ist für uns, wie für die meisten österreichischen Wurstexporteure, Deutschland. Wir bearbeiten seit Jahren mit zunehmenden Erfolg weitere europäische Märkte wie Ungarn, Niederlande, Portugal, Slowenien, Schweiz sowie zunehmend auch außereuropäische Märkte, hier insbesondere den ostasiatischen Raum. Unsere Wurstexporte haben im abgelaufenen Jahr zugelegt.“

Hat die Pandemie auch positive Aspekte für die Branche gebracht?

„Wenn man der Pandemie etwas Positives abgewinnen möchte, dann vielleicht das aufkeimende Bewusstsein innerhalb der Bevölkerung, dass auch unser Berufszweig systemrelevant und unverzichtbar für eine wertvolle Ernährung ist.“

Gerade, als das Scheinwerferlicht im Zuge der deutschen Vorkommnisse kritisch auf die Fleischbranche geleuchtet hat, konnte aufgezeigt werden, dass wir andere Verhältnisse haben, unsere Mitarbeiter nicht unter prekären Wirtschafts- und Wohnverhältnissen arbeiten müssen, wir seit Jahrzehnten fixe Angestelltenverhältnisse haben und auch Verantwortung für unsere Mitarbeiter übernehmen. Dadurch, dass Deutschland jetzt diesbezüglich nachziehen musste, konnte ein jahrzehntelanger Wettbewerbsnachteil entkräftet werden.

Und die Corona-Krise hat die Konsumenten bewusster gemacht. Im Fleischbereich war österreichische Herkunft schon vor Corona im Lebensmittelhandel eine Selbstverständlichkeit, mittlerweile haben auch Geflügelprodukte mit österreichischer Herkunft nachgezogen. Im Wurst- und Schinkenbereich legen die Handelsketten vermehrt Wert auf heimische Primärzutaten – d. h., der Wunsch nach Regionalität und nachvollziehbarer Herkunft wird erfüllt. Auch Biofleisch und Wurstwaren bzw. Frischfleisch mit ‚mehr Tierwohl‘ stehen zur Verfügung.“

Eine weitere Seuche hält die ganze Branche in Atem: die afrikanische Schweinepest ...

„Durch das Auftreten von Schweinepestfällen in Deutschland und der damit einhergehenden Export-Sperre für deutsches Fleisch

nach Ostasien, schloss sich dort ein wesentliches Exportventil. Diese Übermengen drängen auf den europäischen Markt. Der so von Deutschland nach Österreich in abgeschwächter Form exportierte Schlachtschweinebestand hat sich seit Februar weitgehend aufgelöst, was sich zuletzt in wieder steigenden Schlachtschweinepreisen bemerkbar macht.

Die Tatsache, dass es in Österreich gelungen ist, ein deutlich höheres Preisniveau als in Deutschland aufrechtzuerhalten, ist dem Umstand zuzuschreiben, dass der LEH sehr loyal zu Fleisch mit österreichischer Herkunft steht und verstärkt fordert, dass auch die Rohstoffe in der Wurst aus Österreich kommen.

Ebenso bedeutend ist es, dass Österreich weiterhin die Möglichkeit hat, nach Ostasien zu exportieren – unter dem Aspekt, dass Ostungarn bereits intensiv von der ASP betroffen ist, sind hier entschlossene Schutz-Maßnahmen kurzfristig erforderlich, um die Seuche aus Österreich fernzuhalten.“

Die ASP hat aber auch weltweit die Schweinepreise beeinflusst ...

„Die immense Verbreitung von ASP in China und anderen ostasiatischen Ländern hat 2019 zu einem beispiellosen Run auf europäisches Schweinefleisch geführt und historische Spitzenpreise ermöglicht. Mittlerweile werden in Asien große Anstrengung übernommen, die heimischen Bestände wiederaufzubauen und gleichzeitig ist die ASP-Situation in Europa nicht beherrscht. Insofern kann man davon ausgehen, dass die ASP noch über Jahre hinweg den weltweiten Schweinemarkt bestimmend beeinflussen wird.“

Hier würde ich gerne zum Stichwort Billigfleisch überleiten. Sie haben in vielen TV-Interviews immer wieder beteuert, dass ein niedriger Fleischpreis der Qualität und den Arbeitsbedingungen nicht schadet. Wieso?

„Wenn ein Supermarkt oder Möbelhaus besonders günstige Fleischangebote bewirbt, dann kommt oft reflexartig die Unterstellung, dass es sich dabei nur um Billigfleisch im Sinne von minderer Qualität handeln könne – das ist aber nicht der Fall. Das Fleisch wird unter denselben Standards hergestellt wie jenes, das eine Woche zuvor oder danach zum Normalpreis verkauft wird. Billigfleisch im Sinne von minderer Qualität wird in Österreich nicht hergestellt. Diese Preise entspringen in aller Regel Mischkalkulationen, bei denen der Handel auf einen Teil seiner Spanne verzichtet.“

Noch nie wurde Fleisch unter höheren gesetzlichen Standards hergestellt als heute und gleichzeitig ist es für alle Einkommenschichten erschwinglich und es ist jederzeit das gewünschte Teilstück erhältlich. Fleisch

ist nicht mehr wie früher oder auch heute noch in ärmeren Regionen der Welt ‚Eliten‘ vorbehalten. Nachdem Fleisch ein äußerst hochwertiges Lebensmittel ist, sehe ich es als Errungenschaft der gesamten Lieferkette, etwas worauf wir zu Recht stolz sein können. Gleichzeitig gibt es auch eine grundsätzliche Diskussion darüber, inwieweit die gesetzlichen Vorgaben betreffend die Nutztierhaltung, vor allem bei Schweinen, heute noch zeitgemäß sind; diese Diskussion ist wichtig, die Branche muss sich hier konstruktiv einbringen. Unsere Branche kann nur erfolgreich bleiben, wenn sie die überwiegende Akzeptanz der Bevölkerung genießt.

Diese Diskussion wird auch im europäischem Ausland geführt, hier müssen wir in enger Abstimmung mit Deutschland bzw. der EU vorgehen, um nicht durch Kostennachteile aus dem Markt zu fallen. Daneben bestehen ja auch bereits zahlreiche Privatinitiativen, die sich freiwillig höheren Standards verpflichten und ihren Weg ins Supermarktregal gefunden haben. Noch zeigt sich häufig eine Diskrepanz zwischen öffentlich vorgetragener Forderung und der Bereitschaft die höheren Kosten auch zu zahlen.“

Viele Fleischer plädieren ja immer wieder dafür, dass Fleisch nicht zum Lockartikel degradiert werden soll ...

„Wir kennen diesen Wunsch auch aus bäuerlicher Sicht. Angesichts von sehr günstigen Verkaufspreisen ist es verständlich, dass sich viele Fleischer und Landwirte um die Mühen und Anerkennung ihrer Arbeit geprellt sehen. Der Fleischer kann keine Mischkalkulationen anbieten und hat hier einen strukturellen Wettbewerbsnachteil.“

Fakt ist aber, dass Fleisch anscheinend als Lockartikel funktioniert und z. B. Möbelhäuser sicher nicht ohne Grund das Riesenschnitzel zu einem Diskont-Preis anbieten. Aber wir haben mündige Konsumenten – wenn der Konsument beginnt, diese Aktionen zu kritisieren oder abzulehnen, dann wird es sie nicht mehr geben.

Wichtig, weil häufig anders erwartet, in dieser Diskussion, ist auch der Hinweis, dass der Verkaufspreis des LEH nicht auf die Vorstufe durchschlägt. Der Handel kauft und verkauft überwiegend Teilstücke. Der Schweinefleischabsatz im LEH, Diskont und Fachhandel entspricht weniger als 10% der österreichischen Schweinefleischproduktion, mengenmäßig sind Wurst und Schinken sowie der Export von in Österreich weniger gefragten Teilstücken wesentlich bedeutender. Der Markt ist vernetzt: Angebot und Nachfrage auf den einzelnen Stufen der Verarbeitung bestimmen den Preis.“



Große Verantwortung: Die Marcher-Gruppe beschäftigt 1.800 MitarbeiterInnen. Mehr als 90 % davon sind fix angestellt!

Kann ein Landwirt noch von Schweinen leben? Mancherorts werden bereits höhere Fixpreise gezahlt. Wäre das nicht eine fairere Entwicklung?

„Es stimmt schon, dass die gesamte Lieferkette sehr kompetitiv ist. Auf jeder Stufe wären wohl bessere Spannen erwünscht. Grundsätzlich ist der Markt zuständig für das Zustandekommen der Preise. An der Schnittstelle zwischen Landwirtschaft und Schlachtbetrieben werden die Preise für Rind und Schwein wöchentlich zwischen den wesentlichen Marktteilnehmern verhandelt. Dabei wird die Menge von Angebot und Nachfrage unter Einfluss der internationalen Märkte berücksichtigt. Wesentliche Benchmark für Österreich ist der deutsche Markt.

Preismodelle, die sich vom Markt mehr oder weniger ausklinken, können dann sinnvoll sein, wenn es darum geht, dem Landwirt das Risiko für geforderte Zusatzleistungen abzunehmen. Der jeweilige Vermarkter wird versuchen, seine Verkaufspreise auf die Einkaufspreise abzustimmen, was mit Verweis auf andere Herstellweisen auch erfolgreich sein kann. Der Preisunterschied zu vergleichbarer konventioneller Ware wird sich in Grenzen halten müssen, wenn hier mehr als nur eine kleine Nische bedient werden soll. Desto größer der Preisunterschied ist, desto wichtiger wird es sein, das Tier möglichst gesamthaft unter Hinweis auf die Mehrleistungen zu verkaufen, was angesichts der schwankenden Teilstücknachfrage durchaus herausfordernd sein kann. Bio-Schweine in Österreich werden seit Jahren nach diesem Modell bepreist, der Marktanteil liegt bezogen auf die Schlachtmenge bei ca. 1 %.“

Ein weiteres brisantes Thema sind Tiertransporte ...

„Alle Initiativen wie z. B. in Tirol oder auch in Kärnten, die dazu führen, dass es nicht mehr zu diesen Transporten kommt und heimisches (Kalb)Fleisch beworben wird, sind zu begrüßen. Wir haben unsere vier Schlachthöfe strategisch in Österreich verteilt, um die Transportwege möglichst kurz zu halten. Wir schlachten zu 98 % österreichische Schweine, 2 % stammen aus Bayern. Im Waldviertel schlachten wir auch Rinder aus

Tschechien, in Graz auch welche aus Ungarn und Slowenien.“

Stichwort Herkunftskennzeichnung? Wäre es für die gesamte Fleisch-Branche nicht extrem wichtig, ein gutes System zu entwickeln?

„Es gibt diese Systeme bereits, die muss man nicht mehr entwickeln. Ich kann schwer beurteilen, welchen Aufwand es für die Gastronomie bedeutet, bei jedem Gericht alle Herkünfte der Primärzutaten aufzulisten. Manche Lokale machen dies ja auch schon sehr erfolgreich und sind stolz auf ihre Lieferanten. Ich glaube, dass sich auch hier der Wunsch des Konsumenten auf lange Sicht durchsetzen wird –, wenn es dem Gast wichtig ist, zu wissen, woher die Zutaten stammen, wird die Gastronomie wahrscheinlich diesen Wunsch erfüllen.“

Nicht erst seit Corona kämpft die Branche mit einem Mangel an Personal. Wie sieht es bei Marcher aus? Und wie viele Beschäftigte hat Ihr Unternehmen – vor allem wie viele davon sind Leiharbeiter?

„Unser Unternehmen hat 1.800 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Mehr als 90% der bei uns Beschäftigten sind auch fest bei uns angestellt, wohnen überwiegend in Österreich oder sind Pendler, die täglich oder wöchentlich aus dem angrenzenden Ausland zu uns kommen. Diese Pendler kommen zum größten Teil aus Ungarn, Slowenien und Tschechien. Die von Ihnen angesprochenen Leiharbeiter sind Leasingarbeiter, werden in unseren Betrieben überwiegend für saisonale Spitzen in den Verarbeitungsbetrieben wie z. B. in der Grillsaison benötigt. Dementsprechend haben wir jetzt im Winter auch weniger Leasingarbeiter als im Sommer. Diese leben in den meisten Fällen in der Umgebung des jeweiligen Arbeitsplatzes.“

In der letzten Ausgabe hat sich Bundesinnungsmeister Raimund Plautz begeistert von der Lehrlingsoffensive bei Marcher gezeigt. Erzählen Sie uns bitte davon!

„Wir haben im September 2019 unsere Lehrlingsoffensive gestartet und versuchen hier auch z. B. frühzeitige Schulabgänger für

unsere Ausbildungen zu interessieren. Wir bieten an den unterschiedlichen Standorten nicht nur die Ausbildung zum Fleischverarbeiter an, sondern auch die des Lebensmitteltechnikers oder auch des Mechatronikers. Wir können jungen Menschen eine profunde, krisensichere Ausbildung anbieten und hoffen, dass dieses Angebot noch zahlreiche Interessenten findet. Wir nehmen jetzt auch an all den Lehrlingsmessen teil – heuer leider nur online.“

Wie sehen Sie die Entwicklung der Branche rund um Fleisch?

„Der langjährige Trend nach Regionalität und Bio hat sich 2020 durch die Corona-Pandemie weiter beschleunigt. Regionalität im Fleisch- und Wurstbereich sowie der Wunsch des österreichischen Handels nach österreichischen Primärzutaten bei verarbeiteten Lebensmitteln steht an erster Stelle. Hier werden nach und nach die Rezepturen entsprechend angepasst. Diese Entwicklung stellt eine Herausforderung dar, der wir uns jedoch als vertikal integriertes Fleischunternehmen gerne stellen.“

Bitte noch einen kleinen Sprung in die Zukunft: Wie sehen Sie das Produkt Fleisch in 10 Jahren?

„Fleisch ist als hochwertiges Nahrungsmittel bei uns auch kulturell fest verankert. Mengenmäßig ist der Fleischverbrauch bei uns seit Jahrzehnten mehr oder weniger gleich – und das auf gutem Niveau. Der Zenit ist in unseren Breiten wohl erreicht. Wahrscheinlich wird der Fleischverbrauch in zehn Jahren geringer sein, aber dramatische Rückgänge erwarten wir nicht. Aufgrund des steigenden Wohlstandes, auch in den Schwellenländern, nimmt weltweit der Fleischverbrauch zu.

Die teils kritische Sicht der Öffentlichkeit auf die Form der Nutztierhaltung, allen voran der Ruf nach mehr Tierwohl, wird sich wohl sukzessive prägend niederschlagen und entsprechend mehr Platz in den Regalen einnehmen. Auch der Trend zu Fleischersatzprodukten wird anhalten und mittelfristig einen (überschaubaren) Anteil einnehmen – in diesem Segment verfügen wir bei Marcher über einen jahrelangen Know-how-Vorsprung und haben eine eigene Entwicklungs- und Verkaufsabteilung.

Es würde aus unserer Sicht Sinn machen, die Fleischersatzprodukte gemeinsam mit den Fleischprodukten anzubieten – wir richten uns mit unseren Veggie-Produkten vorrangig an Flexitarier – also Personen, die auch Fleisch essen, aber auch nach Alternativen suchen. Für überzeugte Veganer ist ein gemeinsames Regal schwer vorstellbar.“

Danke für das Interview! **Tanja Braune** ■



Dr. Petra Weiermayer, Fachtierärztin und Präsidentin der österreichischen Gesellschaft für Veterinärmedizin wird die Vortragsreihe eröffnen. Ihr wichtiges Thema: „Integrativmedizinischer Ansatz in der Antibiotikaresistenzproblematik“.

GESUNDE NUTZTIERE - EIN ÜBERBLICK

Am 15. April werden Expertinnen die „Möglichkeiten der integrativmedizinischen Methoden zu Prophylaxe und Therapie in der Nutztierpraxis“ von allen Seiten beleuchten. Die Teilnahme zu diesem Online-Event ist kostenlos.

Pluralismus ist sowohl in der Human-, als auch in der Veterinärmedizin ein wichtiger Ansatz für nachhaltigen Erfolg. Auch in der Nutztierpraxis ist bei der Vorbeugung von Krankheiten und bei der Therapie eine kluge Kombination von konventionellen und komplementären veterinärmedizinischen Methoden ein wichtiger und effektiver Ansatz für die Tiergesundheit.

Am 15. April veranstaltet die Sektion Ganzheitsmedizin der Österreichischen Gesellschaft der TierärztInnen und die Österreichische Gesellschaft für veterinärmedizinische Homöopathie den „Tag der Integrativen Methoden“, den sie diesmal der Nutztierpraxis widmet. Namhafte Experten aller Fachrichtungen werden über die Anwendungsmöglichkeiten dieser Behandlungsmethoden in der Praxis berichten.

Die kostenlose Veranstaltung wird für Tierhalter mit zwei Stunden als TGD-Weiterbildung anerkannt. Die Anmeldung unter www.oegvh.at/tgd-anmeldung zu finden. ■

Das Programm

- 17.15 Uhr, **Begrüßung**
Mag. Kurt Frühwirth
- 17.30 Uhr, **Integrativmedizinischer Ansatz in der Antibiotikaresistenzproblematik**
Dr. Petra Weiermayer
- 18.00 Uhr, **Homöopathie in der Schweinepraxis**
Dr. Martin Werner-Tutschku
- 18.30 Uhr, **Phytotherapie und ganzheitliche Ansätze & Konzepte für die Nutzgeflügelhaltung**
Dr. Doris Gansinger
- 19.00 Uhr, **Pause**
- 19.30 Uhr, **Integrativmedizin im Rinderstall – Praxis-Bericht**
Mag. Michael Ridler
- 20.00 Uhr, **Verhalten & Akupunktur – Regulationsfähigkeit**
Dr. Andreas Zohmann
- 20.30 Uhr, **Einsatz der Auriculotherapie zur Eutergesundheit bei Milchkühen**
Dr. Harald Pothmann

Kalender

8.–25.3., Multivac Summit, online

Mit zwei Events startet Multivac seine Veranstaltungsreihe rund um das Verarbeiten und Verpacken von Lebensmitteln, die sowohl Präsenzveranstaltungen als auch virtuelle Konzepte umfasst.

Die beiden ersten Veranstaltungen zu den Themen **Nachhaltigkeit & Digitalisierung** sowie **Lösungen für die fleischverarbeitende Industrie** finden parallel vom 8. bis 25. März 2021 am Stammsitz in Wolfertschwenden sowie virtuell statt – und können miteinander kombiniert werden. Weitere Informationen sowie die Möglichkeit zur Anmeldung finden sich unter: <https://link.multivac.com/summit2021>

<https://link.multivac.com/summit2021>

22.4., AGES, online

Zusatzstoffe in Lebensmitteln Grundwissen zur europäischen Zusatzstoffverordnung und deren Anwendung. Mit Dr. Sigrid Amann und Lebensmittelanalytiker Dipl. Ing. Bernhard Kuhn.
www.ages.at

11.–14.6., Ab Hof Wieselburg

Europas größte Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter.

Sie bietet sowohl Aussteller für die Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung und den Verkauf bäuerlicher Produkte als auch Produkte von Direktvermarktern mit Einkaufs- und Verkostungsmöglichkeiten.

Neben den zahlreichen Ausstellern finden Sie im Rahmenprogramm Produktionsschulungen sowie Fachvorträge über brisante Themen der Direktvermarktung. Aufgrund der aktuellen Situation wird sie gemeinsam mit der **Wieselburger Messe** veranstaltet.
www.messewieselburg.at

Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

» Eine Lösung für alle Prozesse «



Winweb Informationstechnologie GmbH
Am Wiesenhang 8 | D-52457 Aldenhoven
Tel. +43 720 880066 | info@winweb.de
www.winweb.at

Umfrage zur NoVA



Obmann Fuhrparkverband Austria (FVA)
Henning Heise

90 % der Unternehmer halten NoVA-Erhöpfung für falsch

Der Fuhrparkverband Austria (FVA)

wollte wissen, wie österreichische Unternehmen auf die Erhöhung der Normverbrauchsabgabe reagieren und welche Auswirkungen die NoVA-Einführung für leichte Nutzfahrzeuge auf ihren Unternehmensfuhrpark haben wird. Dazu wurden 135 Unternehmer, Geschäftsführer und Fuhrparkmanager befragt. In Summe betreiben die Teilnehmer 24.731 Fahrzeuge.

90 % der Unternehmer halten den Zeitpunkt für die NoVA-Erhöpfung für falsch. 92 % finden es nicht sinnvoll, dass einerseits Förderungen in Milliardenhöhe ausgezahlt und andererseits die Belastungen für Unternehmen erhöht werden. Und 89 % beurteilen die beim Kauf fällige Normverbrauchsabgabe per se für kein taugliches Instrument, um die CO₂-Emissionen im Verkehrsbereich zu senken. 60 % werden die Kosten an die Kunden weitergeben, 16 % zumindest einen Teil anrechnen.

Verdopplung des Einsatzzeitraums

Die NoVA soll die CO₂-Emissionen verringern, doch dieses Ziel erfüllt das Gesetz nicht. Die vorhandenen Fahrzeuge werden in Zukunft einfach länger gefahren: Konkret werden 66 % der befragten Unternehmen ihre Pkw und Nutzfahrzeuge in Zukunft länger nutzen. Wobei sich die Nutzungsdauer bei den Pkw in über einem Drittel der Unternehmen um ein bis zwei Jahre und in fast einem Drittel um drei bis vier Jahre verlängern wird. Bei den leichten Nutzfahrzeugen wird fast jedes dritte Unternehmen den Einsatzzeitraum um ein bis zwei Jahre und nahezu die Hälfte um drei bis vier Jahre verlängern.

Vorsteuerabzug für alle betrieblich genutzten Fahrzeuge.

Henning Heise, Obmann Fuhrparkverband Austria: „Die Unternehmer sind bereit, ihren Anteil zu zahlen. Im Gegenzug zur NoVA-Erhöpfung wäre es nur gerecht, wenn – wie vom FVA vorgeschlagen – künftig alle betrieblich genutzten Fahrzeuge vorsteuerabzugsfähig wären – und nicht nur wenige Van-Modelle sowie Nutz- und Elektrofahrzeuge. Das würden auch 92 % der befragten Unternehmen begrüßen.“



BIO-GROSSHÄNDLER BERSTA SETZT AUF ZWEI KIA E-NIRO IM FUHRPARK

Hannes Zottl setzt auf nachhaltige Mobilität und düst seit fast zwei Jahren mit zwei Kia e-Niro sehr umweltfreundlich durch das Waldviertel.

Nahе Ottenschlag im Waldviertel hat der BerSta Naturgroßhandel seinen Firmensitz. Der Waldviertler Biogroßhandel ist Anfang der 80er-Jahre aus der ersten Bio-Genossenschaft Österreichs hervorgegangen. „Nicht gespritzte Erdäpfel für Konsumenten aus Wien, gute Qualität von Bauern aus einer wirtschaftlich benachteiligten Region zu einem fairen Preis für Bauer und Konsument“, so beschreibt der Geschäftsführer Hannes Zottl das Geschäftsfeld des Unternehmens. Dieses beliefert großteils Naturkostläden und zu geringerem Anteil auch die Gastronomie mit Bioprodukten, die fast ausschließlich aus regionaler bäuerlicher Produktion stammen. Zum Sortiment zählen unter anderem Holzofenbrote, Milchprodukte, Obst und Gemüse, aber auch Schinken- und Wurstspezialitäten, Fruchtsäfte und Marmeladen sowie hochwertige Öle, Tees und Gewürze.

„Unser Geschäft dreht sich um Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit“, so Zottl, „und mit einer Photovoltaikanlage am Dach, da bietet sich ein Elektroauto geradezu an.“ Mittlerweile zählen zwei Kia e-Niro zum Fuhrpark des Unternehmens. Fahrfreude, Effizienz, die großzügige Reichweite und nicht zuletzt die geringere Steuerbelastung führen dazu, dass das Auto mit Verbrenner kaum noch zum Einsatz kommt.

Hannes Zottl gehörte zu jenen, die sich bereits vor Marktstart einen Kia e-Niro vorreserviert hatten. „Unserer war dann die Nummer acht in Österreich“, freut sich Hannes Zottl. Nach fast zwei Jahren fällt die

Bilanz positiv aus: „Ich bin von der Elektromobilität, so wie sie der Kia e-Niro bringt, voll überzeugt.“

Nachhaltig unterwegs

Mit dem Kia Soul EV startete im Herbst 2015 die E-Mobilität bei Kia. Mit dem Kia e-Niro kam Ende 2018 der nächste Quantensprung in dieser neuen Technologie. Mit gut 450 km Reichweite, agilem Fahrverhalten, sowie klarer und logischer Bedienung wurde der Kia e-Niro schnell ein Top-Seller im Modellangebot der Marke.

2020 wurden fast 1.200 neue Kia e-Niro in Österreich zugelassen. Damit sorgte das Modell zusammen mit dem eckigen Bruder e-Soul dafür, dass Kia in Österreich mit einem E-Anteil von knapp 20% nach Tesla die „elektrischste“ Marke am Markt war. Natürlich profitiert der Kia e-Niro so wie alle Modelle der Marke von 7 Jahren Werksgarantie (150.000 km), die selbstverständlich auch den Akku miteinschließen. Über UVO und die App können auch Klimatisierung und Ladevorgang gegebenenfalls aus der Ferne gesteuert werden. www.kia.com/at ■



GOLDMEDAILLE FÜR VW T6.1

Euro NCAP testet Sicherheit von 19 Transportern: Der T6.1 „setzt die Messlatte unter den leichten Nutzfahrzeugen“.

Aktuell hat das Euro NCAP-Konsortium – bestehend aus europäischen Verkehrsministerien, Automobilclubs, Versicherungsverbänden und Forschungsinstituten – die Sicherheit von 19 leichten Transportern getestet. Im Fokus standen dabei die Verfügbarkeit und Funktion der aktiven Sicherheitssysteme. Der Transporter T6.1 von Volkswagen Nutzfahrzeuge hat dabei als Bester abgeschnitten – und wird dafür von Euro NCAP mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Der boomende Online-Handel hat zu einem Anstieg der Nachfrage bei den Lieferdiensten geführt. Dadurch steigt die Anzahl der Transporter auf den Straßen. Anlass für das NCAP-Konsortium, die Verfügbarkeit und Funktion von Assistenzsystemen von Transportern in der Kategorie B und C/D mit einem zulässigen Gesamtgewicht von bis zu 3,5 Tonnen zu prüfen und zu bewerten.



Nach umfangreichen Tests kommt NCAP zu dem Schluss, dass der Transporter T6.1 von Volkswagen Nutzfahrzeuge am besten abscheidet: „Der Transporter bietet seinen Kunden die Möglichkeit, ein breites Angebot an leistungsstarken Sicherheitsfunktionen zu kaufen und bekommt nach den Tests von Euro NCAP dafür die Goldmedaille. Der Transporter setzt 2021 innerhalb der leichten Nutzfahrzeuge die Messlatte für die anderen.“

Für die Baureihe T6.1 ist eine große Bandbreite an Assistenzsystemen verfügbar. Diese umfassen zahlreiche Sicherheits- und Komfortfunktionen – je nach den entsprechenden Kundenanforderungen. Vom Spurhaltesystem „Lane Assist“ über den „Front Assist“ mit City-Notbremsfunktion bis zur automatischen Distanzregelung (ACC) mit Geschwindigkeitsbegrenzer. www.vw-nutzfahrzeuge.at ■

INNOVATIVE KÄLTELEISTUNG

Nach intensiver Forschung und Entwicklung präsentiert Mitsubishi jetzt die neuen Unterflurkühlanlagen der bewährten und im Markt bekannten TU-Serie, die TU900, TU1100, TU1250 und TU1250 Multi-Temp. Alle neuen TU-Aggregate erfüllen die aktuellen ökologischen Anforderungen, die strenge Abgasnorm EU Stage V. Die neue Mitsubishi TU-Serie unterschreitet die geforderten Werte sogar sehr deutlich. Um die Umwelt noch mehr zu schonen, wird das umweltfreundlichere Kältemittel R452A in geringeren Mengen eingesetzt. Maximal nur 7,0 kg bei der TU1250 Multi-Temp. Alle Mitsubishi-Unterflurgeräte der neuen TU-Serie benötigen im Verhältnis sehr wenig Antriebsenergie, um eine hohe Kälteleistung zu generieren. Dies zeigt sich in einem sehr niedrigen Kraftstoffverbrauch. Ein durchgeführter Langzeittest im Frischdienststeinsatz ermittelte ein Ergebnis von nur 1,9 Liter pro Stunde. Wird Kälteleistung benötigt – die neue Mitsubishi TU-Serie hat sie. Von ca. 8.500 Watt bei der TU900 bis zu 14.700 Watt bei der TU1250 Multi-Temp.

Individuelle Regelung.

Eine Besonderheit der Mitsubishi TU1250 Multi-Temp ist das elektronische Expansionsventil. Dies wird nur von Mitsubishi verbaut. Das elektronische Expansionsventil ermöglicht eine individuelle Druck- und Temperaturregelung jedes einzelnen Verdampfers. Es gibt keinen Leistungsabfall bei gleichzeitigem Tiefkühl- und Frischdienst-Betrieb. Soll die Kühlung leise sein – die neue Mitsubishi TU-Serie ist es. 69 dB(A) unter Volllast und 65 dB(A) bei kleiner Drehzahl. Das ist besonders leise im Markt der Unterflurkühlanlagen.

Sind kompakte Abmessungen erforderlich – die neue Mitsubishi TU-Serie hat sie. Mit einer Breite von nur 1.589 mm hat die

Die Unterflurkühlanlagen der TU-Serie sind klein, ökologisch und – perfekt für den Frischdienststeinsatz.

TU-Serie die kleinste Baugröße der gesamten Unterflurkühlanlagen. Soll die Kühlung zu einer festgelegten Zeit starten – die TU-Serie kann das mit der Timerfunktion.

Die Mitsubishi TU-Serie hat wenig Verschleißteile, sie wird von nur einem Haupttrieb angetrieben, hat einen getrennten Kältemittel- und Wasserkreislauf, eine leicht zu bedienende und benutzerfreundliche Fernbedienung mit LCD-Display, USB-Anschluss, mehreren Sprachen zur Auswahl und einer Luftführung, die durch das Kondensatorteil erfolgt, dadurch gibt es eine saubere Luftansaugung von der Fahrzeugseite. Ein spezieller Verdampfer für Rohrbahntransporte ist ebenfalls erhältlich. www.mhi-tte.com ■



Kleiner Anzeiger



Mehr
Kutter- und Cliptechnik




Inserieren Sie im Kleinanzeiger und bewerben Sie z. B. den Verkauf von Maschinen, KFZ, Verpachtung, Jobs u. v. m. für wenig Geld.

Gerne steht Ihnen das Team von Fleisch & Co für Rückfragen zur Verfügung: T +43 676 634 27 07 • E office@dieschnatterei.com

www.oberio.at

OBERIO
Hofgenau

SCHWEINE- & RINDFLEISCH

100%

AUS ÖSTERREICH
GENTECHNIKFREI
OHNE GLYPHOSAT
NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT
BAUERNHOFGARANTIE

NEUE WEGE!

Mit der OBERIO Hofgenau
Fleischlinie und unserem
einzigartigen Vertriebskonzept
sind wir enge Partner
von vielen Metzgereien.
Jetzt informieren unter:
+43 7277 3295 - 131

OBERIO Hofgenau - die Fleischmarke aus dem Hause gourmetfein.