

F leisch & Co

Ausgabe
02/2022

Fachzeitschrift für

- Herstellung
- Veredelung
- Vermarktung

frischer Lebensmittel

Einzelpreis € 5,90



Mit Power & Innovation durch die Krise

Fleischhof
Oberland
Geschäftsführer
Manuel
Falkner-Simon
über Erfolge,
Krisen und das
Handwerk.

Bessere
Performance.

Nr. 1-Qualität
für höhere
Produktions-
effizienz.

GRAMILLER

www.gramiller.at



MEIER VERPACKUNGEN

Nachhaltige

**Verpackungs-
Innovationen**



sealpac.at

SEALPAC
Forming Innovations

Ihr persönliches Exemplar



MEAT WORK GmbH

WIR HABEN FÜR SIE DAS RICHTIGE PERSONAL

Arbeitskräfteüberlassung
und Personalvermittlung
Tel. +43 (0) 676 451 0077
meatworkgmbh@gmail.com

Ihr
kompetenter
Partner für
Personal-
angelegen-
heiten!

Geschäftsführung
Alex Vranics

Webersiedlung 3
8402 Werndorf
www.meat-work.at

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

Impressum

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.

Redaktionsleitung und Chefredaktion:

Tanja Braune, office@dieschnatterei.com

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Dima-Alexander Braune, Barbara Egger, Bettina Kreuter, Matthias Mayr, Isabel Melahn, Harald Platteter, Raimund Plautz, Nadina Ruedl, Johannes Rottensteiner

Tirol Redaktion und Social Media Management: Barbara Egger

Online-Redaktion: Julia Reißner BA, online@fleischundco.at

Korrektorat: Katharina Hexel

Coverfoto: Fleischhof Oberland

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

Anzeigentarif: Mediaplan 2022, gültig ab 1. 1. 2022.

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

Abonnement: Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag,

Tel. +43 1 54664 135, 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

Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter www.fleischundco.at/offenlegung ständig abrufbar.

Genderhinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte haben wir entweder die männliche oder weibliche Form einer Bezeichnung gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts. Alle Geschlechter sollen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen.

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, unter <https://fleischundco.at/datenschutz> abrufbaren, 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

Inhalt



Die neue
Geschäfts-
führung im Fleisch-
hof Oberland:
Elisabeth Auer,
Manuel Falkner-
Simon und Georg
Schuler v. l. n. r.

Fleisch & Meister

Branchen-News | Neuigkeiten aus der heimischen Fleischerbranche – von Microshops bis zu Personalia **03**

Fleischhof Oberland | Der neue Geschäftsführer Manuel Falkner-Simon über Erfolge, Krise, Fachkräftemangel und das Fleischerhandwerk **05**

Gläserner Stall | Familie Posch geht mutig einen neuen Weg der Transparenz und Kommunikation. **10**

Einstandsinterview | Rudolf Frierss, der neue Obmann der österreichischen Fleischwarenindustrie über die Herausforderungen der Branche **12**

Fleisch & Produktion

Tag des Wassers | Welche Ernährungsform ist für einen ökologischen Wasserverbrauch am wertvollsten? **14**

Schwierige Marktsituation | Die große Pressekonferenz der Landwirtschaftskammer über die angespannte Lage in der Schweinewirtschaft **16**

Fortbildung | Die 1. BFS in präsentiert ihr neues Kursangebot „Zertifizierter Grillexperte!“ **19**

Anwenderbericht | Das Familienunternehmen Mattfeld & Sohn setzt auf das ERP-System von Winweb. **20**



Neu | Das neue Röntgengerät von Ishida **22**

Füller & Clipper | Von Kolben bis Vakuumfüller plus die besten Clipmaschinen: Im großen Sonderthema finden Sie die Empfehlungen für Ihre Wurstproduktion. **23**

Fleisch & Genuss

Prosciutto & Wein | Zu Gast bei Hans Bauer **30**

Tipps für Einkaufsliste | Diese Köstlichkeiten sollten – spätestens – zu Ostern in Ihrer Vitrine liegen – Ihre Kunden werden begeistert sein. **32**

Null Fleisch | The Green Mountain präsentiert handwerklich hergestellte Fleischalternativen ohne Geschmacksverstärker. **38**

Das Rezept des Monats | Grillspieß Lemon Hops **39**



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





↑ Der Duftbegleiter für den souveränen Auftritt: Otto Kern Signature ist ein sehr eleganter und moderner Duft für den stilbewussten Selbstaussdruck im Businessalltag.

Umfassende Bestandsaufnahme der heimischen Bierkultur: Ziel des Bierkulturberichts ist es, Trends und Entwicklungen im Konsumverhalten zu erkennen sowie die Bierkultur in und für Österreich nachhaltig zu verbessern. Die regionale Vielfalt und die hohe Qualität der österreichischen Biere sind dabei die Grundpfeiler der heimischen Braukunst. Online zu blättern unter www.brauunion.at



FEINE DINGE FÜR DEN (ARBEITS)ALLTAG

Für Sie entdeckt: Innovative Neuigkeiten, coole Gimmicks und „leiwande“ Begleiter:innen.



↑ Praktisch: hup DES FORTE M & XL – Lebensmittelechte und gebrauchsfertige Desinfektionstücher für mittelgroße Flächen. Von Haglreitner



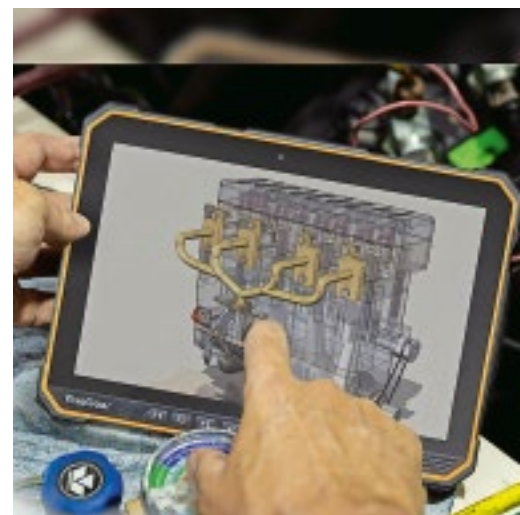
Elaris, der Rundum-Anbieter der Elektromobilität, stellt mit dem Elaris Caro den ersten Transporter vor. Der aerodynamisch designte Hochdachkastenwagen bietet individuellen Innenausbau, Top-Reichweite und umfangreiche Assistenzsysteme. Caro misst in mm 5915 / 2040 / 2632 (L/B/H), kostet ab 41.000,00 Euro netto inkl. Prämien und wird ab Mitte des Jahres in Österreich erhältlich sein. Tipp: Im Laufe des Jahres wird auch noch eine kleinere Version des Transporters vorgestellt. www.elaris.eu

Die Ernährungspsychologin Cornelia Fiechtl ist Spezialistin für emotionales Essverhalten. In ihrem neuen Buch zeigt sie alle Verhaltensweisen rund um genussvolles Essen. Mit Sachkenntnis geht sie aber auch den Gründen für emotionales Essverhalten nach, zeigt, warum psychischer und physischer Hunger nicht dasselbe sind – und räumt mit dem Irrglauben auf, dass man der Lust auf Süßes und Fettiges nicht nachgeben darf. Kremayr & Scheriau Verlag

Tradition trifft auf Innovation: Der neue frische Blätterteig von Tante Fanny sorgt mit Weizenvollkornmehl für rustikalen Genuss im Kühlregal.



RugGear stellt mit dem RG935 seine innovative Neuentwicklung für Industrieanwender vor: Das leichte und benutzerfreundliche 4G-Multifunktions-Tablet! Top: Einhand-Bedienung (Handschlaufe) und das kapazitive Display, das auch bei direkter Sonneneinstrahlung gut lesbar und sowohl mit nassen Fingern bei Regen als auch mit Handschuhen perfekt bedienbar ist.





Feinste Haubenküche und Spitzenweine gibt es ab sofort rund um die Uhr aus dem Warenautomaten beim „Blumen Doll“ im Salzburger Nonntal.

ERSTER „DÖLLERER-2-GO“ GOURMET-MICROSHOP ERÖFFNET

Vier Hauben und 5-facher Koch des Jahres – Andreas Döllerer führt eines der höchst ausgezeichneten Restaurants Österreichs und zudem auch ein klassisches Wirtshaus mitten in Golling, zirka 20 Minuten von der Stadt Salzburg entfernt.

Nachdem die Nachfrage nach hochwertiger, authentischer Küche für zu Hause in den letzten Jahren immer stärker wurde, hat Andreas Döllerer bereits vor einiger Zeit damit begonnen, seine Wirtshausklassiker in Gläser abzufüllen und in Döllerer-Feine-Kost sowie über den Webshop shop.doellerer.at zu verkaufen. So gibt es nun feinstes Ragout vom Rauriser Reh, Weidehendl in Paprikarahm, gefüllte Rindsroulade, Rieslingbeuschel, Gulasch und vieles mehr im Döllerer-Glas.

Neben den g'schmackigen Wirtshausklassikern bekommt man im Gourmet-Microshop bei Doll auch noch andere Köstlichkeiten – saisonale Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Döllerer's Feiner Kost zum Beispiel oder hausgemachte Marmeladen und sogar einen Vintage Negroni.

Engagiertes Team

Mit diesem Premium-Microshop haben alle Salzburger:innen ab sofort die Möglichkeit, direkt am „Gourmet-Automaten“ die begehrten Döllerer-Gerichte mit Beilagen und Weinbegleitung zu kaufen, sollte ihnen die Anreise nach Golling zu weit sein.

„Das Projekt haben wir schon länger in Planung, aber – wie bei der Zubereitung unserer Gerichte

– hatten wir auch an dieses Projekt die allerhöchsten Ansprüche. Mit Jörg Doll und „Blumen Doll“ in Nonntal haben wir den perfekten Standort und Partner gefunden. Aber nicht nur das: Im Microshop bekommt der Kunde ein Menü inklusive Weinbegleitung und im „Doll“ dann den passenden Blumenschmuck dazu. Das Auge isst ja bekanntlich mit“, so Döllerer (*Bild Mitte*).

Auch Moritz Unterkofler (*Bild r.*), GF von UKO Microshops freut sich: „Der Vertriebskanal Warenautomaten steht im DACH-Raum erst am Anfang. Schaut man in andere Länder ist Shopping über Automaten bereits sehr etabliert. Was wir in den letzten Monaten besonders stark gespürt haben, ist die erhöhte Nachfrage im Premium-Produktsektor.“ ■



Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

So schlimm und einschneidend die Corona-Krise in vielen Belangen war, so brachte sie doch auch einige positive Entwicklungen mit sich. Wirklich sehr erfreulich ist, dass Fort- und Weiterbildungen boomen – die Kurse der Lebensmittelakademie sind gefragter als je zuvor. Es gibt zwar schon auch wieder Präsenz-Kurse, aber vor allem die Onlinekurse sind enorm beliebt. Klar, denn der Aufwand und die Kosten sind doch um einiges geringer. Das Programm ist hochinteressant und die Experten allesamt Top-Leute, die ganz viel von ihrem Handwerk verstehen. Es freut mich wirklich sehr, dass wir mit der Lebensmittelakademie so eine tolle Möglichkeit für unsere Betriebe geschaffen haben. Viele Betriebe, vor allem die kleinen Betriebe, haben die Ressourcen im eigenen Unternehmen nicht. Und da ist natürlich die Lebensmittelakademie eine perfekte G'schicht.

Fortbildung bringt's

Nicht nur im Bezug auf das Handwerk selbst, sind Weiterbildungen enorm wichtig. Regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter:innen bringen immer wieder neuen Input in den Arbeitsalltag. Und natürlich sind geschulte Mitarbeiter auch zufriedene Mitarbeiter – und das ist in Zeiten von Facharbeitermangel ein großes Plus für jedes Unternehmen. Ich bemerke es auch in meinem eigenen Betrieb: Wenn mein Junior oder eine meiner Mitarbeiter:innen wieder einen Kurs besucht hat, dann kommen sie gleich mit neuen Ideen in den Arbeitsalltag – und frischen mit ihrem neuen Blick über den Tellerrand auch so manche „alte“ Routine erfolgreich auf.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an online@fleischundco.at



Erfolgreich

Romed Plank, vom Bartlhof in Thaur, hat die Fleischerschule Augsburg besucht – und die Prüfung zum zertifizierten Fleischsommelier abgeschlossen. „Ich habe viel gelernt“, berichtet Plank, „Vom Zuschnitt und Zubereitung vieler Special Cuts von Rind und Schwein, aber auch über anderer Fleischarten wie Lamm, Wild, Geflügel – und auch über Exoten. Gelehrt wurden auch die Vorzüge verschiedener Rassen und die richtige Fütterung und Haltung, um die optimale Fleischqualität zu erzielen. Da wir bei uns am Betrieb alle unserer Schlachttiere selbst aufziehen und mästen, waren für mich diesen Themen besonders interessant.“ Wir gratulieren dem frischgebackenen Fleischsommelier!



Seit Anfang des Jahres ist Manuel Pichler (41) als Betriebsleiter im oberösterreichischen Traditionsunternehmen Reiter Innviertler Fleischwaren KG tätig.

MANUEL PICHLER IST NEUER BETRIEBSLEITER BEI REITER

Der in Bruck an der Mur geborene Familienvater kennt Produktionsprozesse in all ihren Facetten. Nach seiner Tätigkeit als Produktionsleiter in der Ibi- den Porzellanfabrik Frauenthal sammelte Manuel Pichler auch Erfahrung in der Lebensmittelproduktion als Prozessmanager und -controller beim steirischen Wurstproduzenten Messner.

Der nächste Karriereschritt führte den 41-jährigen Steirer nun zu Reiter nach Oberösterreich, wo er für die Produktions-

prozesse und Qualitätssicherung bei der Herstellung von Fleisch- und Rohwürsten in Spitzenqualität verantwortlich zeichnet.

Engagiertes Team

Pichler zu seiner neuen Herausforderung: „Die Umsetzung des kompromisslosen Qualitätsanspruchs von Reiter ist nicht nur eine interessante Aufgabe, sondern zugleich auch ein großer Ansporn für mich. Ich freue mich, gemeinsam mit dem äußerst engagierten und bestens qualifizier-

ten Team dazu beitragen zu können, dass die Reiter-Produkte auch in Zukunft weit über die Region hinaus für höchste Qualität, handwerkliches Können und Tradition im besten Sinn stehen.“

„Ich freue mich sehr, dass uns Manuel Pichler jetzt in dieser Schlüsselposition unterstützt. Mit seinem Profil und seinen umfassenden Erfahrungen passt er perfekt zu uns“, so Reiter-Geschäftsführer Rudolf Messner zum neuen Mitglied in der Führungsriege des Unternehmens. ■



Christof Kessler ist neuer Geschäftsführer bei Senna

Seit 1. Jänner 2022 ist Mag. Christof Kessler neu in der Geschäftsführung von Senna. Der versierte Manager mit langjähriger Erfahrung im Lebensmittelsektor verantwortet hier die Bereiche Vertrieb, Export, Marketing, Finanz- & Rechnungswesen, Personal, Recht & Compliance sowie die allgemeine Verwaltung.

Christof Kessler hat ein Jus-Studium an der Uni Innsbruck sowie eine Managementausbildung am Management Center Innsbruck absolviert. Der ehemalige Profisportler ist Vater von drei Töchtern und lebt in Wien. ■

Foto: beigestellt



www.gourmetfein.com

gourmetfein
So muss das schmecken.

Fleisch zu 100 % aus Österreich

Das Schweine- und Rindfleisch für die gourmetfein Produkte kommt exklusiv von **46 Schweine- und 160 Rinderbauern aus Österreich** und wird unter der Marke **ÖBERIO Hofgenau** geführt. **ÖBERIO Hofgenau** steht für 100 % regionale, gentechnikfreie und nachhaltige Produkte.

ÖBERIO HOFGENAU

Einzigartige gourmetfein Herkunftskennzeichnung

Auf allen Schweine- und Rindfleischprodukten stehen die Namen der jeweiligen Partner-Bauern drauf, die das Fleisch geliefert haben. Gourmetfein ist der einzige Fleisch-, Wurst- und Leberkäse-Hersteller, der die Rohstoffherkunft aller Produkte nicht nur hofgenau anführt, sondern auch eidesstattlich garantiert.



TRANSPARENZ UND GLAUBWÜRDIGKEIT

Wir von gourmetfein leben Regionalität zu 100 % und garantieren diese auch eidesstattlich. Das macht uns seit Jahren zu Marktführern bei Transparenz und Glaubwürdigkeit. Die Menschen haben ein Recht zu erfahren, woher ihr Fleisch kommt.

Wir sagen es ihnen: **Hofgenau!**

Mit nur einem Blick erkennen, wo das Fleisch herkommt!





Abläufe, Sonderproduktionen für Kunden, Produktentwicklung, auch die EDV-Umstellung wäre ohne die Erfahrung aus der Praxis nie so reibungslos möglich gewesen. Geschäftsführer Manuel Falkner-Simon über Erfolge, Krise, Fachkräftemangel und das Fleischerhandwerk.

FLEISCHHOF OBERLAND: EIN FAMILIENBETRIEB STELLT SICH **NEU AUF!**

Das die besten zwölf Lehrlinge aus fünf Bundesländern im Fleischhof Oberland, zum Vergleichskampf antraten, machte Georg Schuler auch ein wenig stolz. „Uns gibt es jetzt seit 45 Jahren, aber noch nie wurde hier bei uns im Fleischhof Oberland ein Bundeslehrlingswettbewerb ausgerichtet. Das ist eine Premiere für uns“, sagte Fleischhof Oberland Geschäftsführer Georg Schuler 2015 im Interview mit der österreichischen Fleischerzeitung.

Erwähnenswert: Man hatte im Fleischhof Oberland an eine nachhaltige Verteilung der produzierten Wettbewerbsstücke gedacht. So wurden die von den Lehrlingen für den Wettbewerb hergestellten Barbecue-Spezialitäten für die Siegerehrung im Ötztaler Outdoor Park Area 47 gegrillt. Die Sulzen, Wurstplatten und

Hauptgerichte mit Fleisch wurden nach See im Paznauntal gebracht. Der Tiroler Ort war 2015 von der Hochwasserkatastrophe stark in Mitleidenschaft gezogen worden. Infrastruktur und Häuser wurden zum Teil zerstört. „Da wollten wir ein Zeichen setzen. Wir haben die Fleisch- und Wurstgerichte mit unseren Lieferfahrzeugen in das Hotel Mallaun, einer guten Kundschaft vom Fleischhof Oberland, gebracht. In der Hotelküche wurden die Fleischgerichte verkocht und anschließend an die Helfer der Hochwasserkatastrophe verteilt. Das war, denke ich, eine super Sache“, so Georg Schuler damals im Interview.

Der Bundeslehrlingswettbewerb

2017 hat Fleisch & Co dann auch über den Internationalen Wettbewerb der Fleischerju-

gend berichtet. Gemeinsam mit der Bundesinnung des Lebensmittelgewerbes hat sich das Fleischhof Oberland Team ein Jahr lang auf diesen Wettbewerb vorbereitet und erfolgreich ausgerichtet.

Erstmals haben wir über den Fleischhof Oberland im Jahr 2011 berichtet. Das Unternehmen wurde von Michael Falkner, Sohn des legendären „Buggls Hans“ Falkner geführt. Komm.-Rat Hans Falkner wiederum, hatte den Fleischhof Oberland 1970 gemeinsam mit seinem Bruder Kajetan Falkner, beide aus Sölden, gegründet.

Michael Falkner, Bruder des Ötztaler Seilbahn-Doyens Jakob Falkner (Bergbahnen Sölden), baute das Unternehmen zur heutigen Größe aus, musste aber aus gesundheitlichen Gründen 2013 leider aus dem Unter-

Egal, ob Wurstsemmele oder Tafelspitz: Im Feinkostladen in der Fleischhof-Oberland-Zentrale wird jede Erledigung zum Erlebnis. Das Team an der Feinkosttheke präsentiert die mehr als 600 Produkte mit viel Fachwissen.

nehmen ausscheiden. Dass sich der Fleischhof Oberland vom einstigen Viehhandel hin zum modernen Dienstleister im Fleisch- und Wurstbereich und verlässlichen Ansprechpartner für die Gastronomie entwickelt hat, ist auch ihm zu verdanken. Michael Falkner war selbst ein guter Gastgeber. Gerne erinnert man sich an den jährlichen „Fleischhof Oberland Stammtisch“ auf der Tiroler Gastronomiefachmesse FAFGA zurück.

Neue Führungsriege

Nach dem krankheitsbedingten Rückzug von Mike Falkner übernahmen Elisabeth Auer (seit 1982 im Betrieb) und Georg Schuler (seit 1983 im Betrieb und seit Mitte der 90er-Jahre Co-Geschäftsführer) gemeinsam die Führung. Beide kennen den Betrieb von der Pike auf, beide waren die ersten Lehrlinge im Fleischhof Oberland.

Seit Dezember 2021 ist Manuel Falkner-Simon, bisheriger Leiter von Produktion und Marketing, ebenfalls Teil der Geschäftsführung. Von 2014 an fest mit dem Familienunternehmen verbunden, kennt Manuel Falkner-Simon alle Arbeitsbereiche des Großhändlers für Lebensmittel aus erster Hand, ob Kommissionierung, Qualitätssicherung oder Vertrieb. Neben der Leitung des Marketings liegt auch die Produktion vom Wareneingang über die Zerlegung, Wursterei bis hin zum Frische- und Tiefkühlversand in Falkner-Simons Händen. „Die Verantwortung, die mit einem Betrieb mit 80 Mitarbeiter:innen einhergeht, ist für mich immer wieder Ansporn, das Unternehmen und mich stetig zu verbessern. Der umfassende Service des kompetenten regionalen Dienstleisters im Fleisch- und Wurstbereich steht für mich ebenso auf der Agenda wie die Digitalisierung des Betriebs.“ (siehe Interview nächste Seite)

Während Georg Schuler, Elisabeth Auer und Manuel Falkner-Simon bereits in den vergangenen Jahren als Team zusammengewachsen und strategische Entscheidungen gemeinsam treffen konnten, ist auch die familiäre Fortführung des Betriebs gesichert. Mit Manuel Falkner Simon, steht der Schwiegersohn von Michael Falkner an der Spitze des Unternehmens. Das Marketing verantwortet Stephanie Falkner-Simon, Tochter von Michael Falkner. Einstweilen in Teilzeit, denn die junge Familie Falkner-Simon hat noch zwei kleine Kinder zu betreuen.



Fleischhof Oberland: in aller Munde

Die Kunden des familiengeführten Großunternehmens sind zu 95 Prozent aus der Gastronomie. Täglich werden durchschnittlich 8.000 kg Ware ausgeliefert. Zum Sortiment zählen Fleisch (Geflügel, Kalbfleisch, Lamm und Kitz, Rindfleisch, Schwein und Wild) sowie Wurst- und Selchwaren, Milchprodukte und Eier, Fisch, Obst und Gemüse und Tiefkühlware.

Das Fleischerfachgeschäft in der Zentrale im Fleischhof Oberland in Imst führt allein mehr als 600 Feinkost-Produkte. Hier beraten die Fleischhof-Metzger über die richtige Auswahl von Fleisch-, Selch- und Wurstwaren aus eigener Produktion.

Sowohl gewerbliche als auch private Kunden können auch in der Fleischhof-Filiale in Sölden einkaufen, die neben Frischfleisch und geschnittener und frisch abgepackter Wurst, Convenience- und Molkeprodukte, Tiefkühlkost, Getränke, Kaffee, Wein und Non-Food-Waren, etc. bietet. Im Sommer 2020 eröffnete der Falkner Abholmarkt mit Selbstbedienung in Imst. Auch hier können Gastronomen, Hoteliers und Hobbyköch:innen beste Fleisch-, Wurst- und Selchwaren einkaufen. Dazu gibt es Frischfleisch-Spezialitäten von Ivo de Greef plus ein Vollsortiment an Großhandelsartikeln, Obst, Gemüse, Tiefkühlkost, Wildspezialitäten und Getränke. Barbara Egger ■

OK PANEELLE

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

„METZGER SIND EXTREM WICHTIG FÜR INNOVATION!“

Manuel Falkner-Simon, der „Neue“ bei Fleischhof Oberland, im Interview.

Seit knapp zwei Monaten ist Manuel Falkner-Simon nun in der Geschäftsführung des Tiroler Großbetriebs. Fleisch & Co bat ihn zum ersten Interview.

Fleisch & Co: Wie verläuft die Wintersaison?

Manuel Falkner-Simon: „Der Winter verläuft durch die Omikron-Welle durchwachsen. Wir haben diese Saison einen Umsatzrückgang von Minus 30% im Vergleich zum Winter 2019/2020. Derzeit beschäftigt uns stark, das Tagesgeschäft zu bewältigen trotz der täglichen Ungewissheit, wer durch Krankenstand oder die Quarantänebestimmungen heute nicht kommen kann. Auch die Preissteigerungen werden uns noch länger beschäftigen. Es sind bereits Verschiebungen im Sortiment spürbar.“

Die Saison ist noch im Gange? Was ist zu erwarten?

„Ich habe auf einen starken Spätwinter ab der zweiten Februhälfte gehofft, da wir viele schneesichere Skigebiete zu unseren Kunden zählen dürfen. Das dürfte sich allem Anschein nach bewahrheiten. Denn die zweite Dezemberhälfte war sehr positiv und hat gezeigt, dass – wenn es politisch zugelassen wird – die Nachfrage am Tourismus gegeben ist.“

Was sind die Standbeine des Fleischhof Oberland?

„Wir machen 95 Prozent des Umsatzes mit der Gastronomie und Hotellerie. Der Metzgerladen, die Falkner Feinkost war für uns in den letzten zwei Jahren ein wichtiges Standbein und

während der Lockdowns fast die einzige Einnahmequelle. Kunden hatten vor allem im ersten Pandemiesommer großes Verständnis, z. B. dass gewisse Artikel nur TK lieferbar waren. In der Krise geholfen haben uns unsere langjährigen Partnerschaften mit Lieferanten.“

Was hat sich während der Pandemie geändert?

„Nach dem coronabedingtem Wegfall des Großmieters C&C Wedl am Standort Imst haben wir uns kurzerhand entschlossen, die Halle zu teilen und einen eigenen C&C Markt zu betreiben: den Falkner Abholmarkt. Die im Abholmarkt neu geschaffenen Arbeitsplätze wurden intern besetzt. Dadurch konnten wir alle 80 wertvollen Mitarbeiter trotz Lockdowns und politischer Unsicherheiten halten.“

Konnte sich das Unternehmen weiterentwickeln?

„Wir haben die Zeit genutzt, um unsere Logistik umzustellen. Wir wollten unseren Kundenservice erhöhen, indem wir das Lieferintervall steigern, ohne den Fuhrpark stark zu vergrößern. Zudem haben wir letztes Jahr unseren gesamten Onlineauftritt überarbeitet und im Herbst 2021 hatten wir eine lang geplante EDV-Systemumstellung im gesamten Betrieb.“

Damit einher gingen Digitalisierung und Optimierungen der innerbetrieblichen Abläufe. Hier wurde von der Qualitätssicherung über die Onlineanbindung unserer Vertreter mit punktgenauer Datenübermittlung bis zur Archivierung der Buchhaltung alles in einem System gebündelt und digitalisiert.“



Wie schwierig war der Umgang mit der Krise?

„In den letzten zwei Jahren gab es schon immer wieder Grenzerfahrungen. Eine der härtesten persönlichen Erfahrungen war, als wir das erste Mal und dann noch ein weiteres Mal mit dem Betrieb in Kurzarbeit gehen mussten. Das Verständnis der Mitarbeiter und der Rückhalt, dass die harten, aber notwendigen Entscheidungen von allen mitgetragen wurden, taten sehr gut. Rückblickend war es eine der besten Entscheidungen, alle Mitarbeiter zu halten.“

Was nehmen Sie aus der Krise mit?

„Wichtig als junger Geschäftsführer ist, sich auf die Erfahrung, vor allem langjähriger Mitarbeiter verlassen können. Den Zusammenhalt im Betrieb zu sehen, wie in einem eingespielten Team abteilungsübergreifend zusammengearbeitet und gegenseitig geholfen wird, hat mir trotz Zäsuren, wie Lockdowns, Ware einfrieren, oder sogar teilweise vernichten müssen, immer wieder Kraft gegeben.“

Wo sehen Sie große Herausforderungen?

„Fachkräftemangel ist das Thema, derzeit stark bei Lkw-Fahrern und Metzgern, sei

es in der Wurstproduktion oder als kompetente Fachkräfte in anderen Bereichen des Betriebs. Die Fachkompetenz als gelernter Koch oder Metzger ist bei uns im Haus in fast allen Bereichen unabdingbar.“

Wie reagiert das Unternehmen darauf?

„Als Reaktion auf Fachkräftemangel haben wir eine Ausbildungsoffensive gestartet, so beschäftigen wir statt einem jetzt drei Lehrlinge. Eine davon sogar als im Betrieb neu geschaffener Lehrberuf Fleischfachverkäuferin in der Falkner Feinkost. Wir halten Mitarbeiter durch starke innerbetriebliche Durchlässigkeit: Jede und jeder kann sich im Betrieb weiterentwickeln, ist nicht an derzeitigen Job gebunden. Kommissionierer wurden Fahrer, Lehrlinge sind mittlerweile im Einkauf, Verkauf und bis hin zur Geschäftsführung tätig.“

Welchen Stellenwert hat das Metzgerhandwerk im Betrieb?

„Erfahrene Metzger sind extrem wichtig für Innovation, sei es bei Abläufen, Sonderproduktionen für Kunden, Produktentwicklung. Die EDV-Umstellung wäre ohne die Erfahrung aus der Praxis nie so reibungslos möglich gewesen.“ ■



Die Geschäftsführung
im Fleischhof Oberland:
Elisabeth Auer, Manuel
Falkner-Simon und Georg
Schuler (v. l. n. r.)

„WIR MERKEN EINE VERSCHIEBUNG IM KAUFVERHALTEN!“

Geschäftsführer Georg Schuler im
Interview über Preise, Lehrlinge & Co

Georg Schuler, einst Lehr-
ling bei Oberland, ist seit
den 90er-Jahren in der
Geschäftsführung tätig.

Fleisch & Co: Wie sehen Sie die Rolle des Fleischer- berufs?

Georg Schuler: „Es ist ein
spannender Beruf. Man benötigt
großes Fachwissen. Es geht um
Fleischqualitäten, Zuschnitte,
Marktsituationen, Dokumenta-
tionen, Qualitätssicherung, Ver-
arbeitungsschritte bei der Pro-
duktion von Wurstwaren wie
Selchwaren, neue Technologien,
etc. und es gibt auch immer
neue Herausforderungen.“

Wie wichtig ist die Lehr- lingsausbildung?

„Die Branche kämpft mit
Facharbeitermangel wie viele
andere Branchen auch. Darum
muss der Lehrlingsausbildung
ein großes Augenmerk ge-
schenkt werden, damit auch in
Zukunft weiter Fleisch mit bes-
ter Qualität auf die Teller kom-
men kann.“

Wie ist die aktuelle Preissituation?

„Wir haben zurzeit Pro-
bleme bei der Verfügbarkeit
der Ware, speziell im Rind-
fleisch- und Lammereich
sowie Geflügel. Weiteres sind
die Futtermittelpreise enorm
gestiegen und werden durch
Dünger-Preissteigerung
noch steigen. Dadurch haben
wir Preissteigerungen bei al-
len Produkten.“

Was treibt die Preise weiter an?

„Zur Preissteigerung tra-
gen auch die immens ges-
tiegenen Energiekosten, Ma-
schinenkosten, Transport-
kosten, Verpackungsmaterial,
Lieferkettenunterbrechung
wegen der Corona-Pandemie
bei. Immens im Preis ges-
tiegen sind die Kurzbratartikel
und Verarbeitungsfleisch –
natürlich auch durch Ange-
bot und Nachfrage, wir mer-
ken zurzeit eine Verschiebung
beim Kaufverhalten von Brat-
zu Schmorartikeln.“ ■

LASKA

Info und Beratung: Johann Laska u. Söhne
Linz/Wien/Graz, Tel.: +43 (0)732/77 32 11
info@laska.co.at, www.laska.co.at

Vakuumfüller VF 800

Weltweit führende Spitzentechnik

Vakuumfüller VF 800
von HANDTMANN
setzt neue Maßstäbe
im Bereich der
Vakuumfüller für Handwerk,
Gewerbe und Industrie.



- Flügelzellen - Förderwerk für garantiert höchste Leistung und schonenden, schmier- und quetschfreien Massefluss.
- Innovative Servosteuerungs- und Antriebstechnik mit zentraler Monitor- Bildschirmsteuerung.
- Portionierung mit Feineinstellung und Brätücksaugung.
- Für alle Wurstsorten zum Füllen, Portionieren und Abdrehen.
- Integrierter Abdrehantrieb mit Abdrehgetriebe.
- Erstklassige Hygienebedingungen durch das neue Hygienic Design.

LASKA,
der führende Anbieter
von Fleischereimaschinen
und Artikeln zur Fleischwaren-
und Würstherzeugung.





DER GLÄSERNE STALL BEI FAMILIE POSCH

Familie Posch aus Heimschuh in der Südsteiermark hat den Betrieb in 15 Jahren zu einem Vorzeigebetrieb der Geflügel-Direktvermarktung umgebaut. Mit dem neuen gläsernen Stall und einem Seminarraum direkt beim Stall gehen sie einen neuen Weg der Transparenz und Kommunikation.

Der Hof von Familie Posch ist bereits seit mehr als 100 Jahren in Bewirtschaftung. Mit der Schweinezucht und -mast wurde früh ein Schwerpunkt gesetzt und Geflügel war über 50 Jahre nur ein kleines Standbein. Die Schlachtung hat am Hof stattgefunden und ist bis heute fest etabliert – und nicht mehr wegzudenken.

Vor 15 Jahren und der Betriebsübernahme durch die nächste Generation wurden Visionen gedacht, Ideen eingebracht und neue Wege verfolgt. Die Geflügelmast und die einhergehende Direktvermarktung wurde in den Fokus genommen. So half es Daniela Posch mit ihrer vormaligen Arbeit als Drogistin, die Kundensicht einzunehmen, Produkte besser zu präsentieren und den Verkauf anzukurbeln. Sie ist auch die Drahtzieherin und treibende Kraft hinter dem Geflügelzweig. „Mein Mann hat immer an mich geglaubt und so können wir gemeinsam viel erreichen“, freut sich Daniela über tatkräftige Unterstützung

an ihrer Seite. Der Hof hat sich entwickelt – Stück für Stück – und es wurde in den letzten, knapp zwei Jahrzehnten, viel investiert. „Wir haben in uralten Ställen begonnen, die wir schon hatten – anders war es nicht möglich“, meint Daniela kurz zum Start. Es ist kein Retorten-Betrieb und neu ins Grünland gebaut. Er ist eingebettet in eine Nachbarschaft – gewachsen durch Investitionen und Anbauten, verwurzelt.

Zu einem Erfolgsbetrieb gehört meist nicht nur eine Generation und so ist es auch hier. Es braucht viele Gespräche und auch Überzeugungsarbeit, solche Schritte zu setzen, und so konnten alle überzeugt werden und ziehen an einem Strang und sind weiter tatkräftig am Hof im Einsatz. Jetzt wurde auch der nächste Bau abgeschlossen: ein neuer Maststall mit integriertem Seminarraum – Transparenz wie es sich die Familie wünscht. Daniela führt viele Gespräche im Hofladen und scheut keine Sekunde einen

Fleck ihres Hofes herzuzeigen. Sie gibt unumwunden zu, dass nicht alles perfekt ist, aber es braucht auch Zeit für eine Entwicklung. Sie ist Botschafterin für die Landwirtschaft und so landet das Verkaufsgespräch im Hofladen auch ganz schnell im Stall oder im Schlachtraum. Mit dem neuen gläsernen Stall und der gelebten Transparenz ist der direkte Blick möglich.

Schönheit in der Landwirtschaft

Daniela und ihre Familie sind stolz auf das Geleistete und freuen sich über die Schönheit in der Landwirtschaft. „Ich muss unsere Arbeit zeigen und klar machen, was wir machen – die gesellschaftliche Entfremdung hat stattgefunden und deshalb müssen wir wieder selbst unsere Geschichten erzählen“, hält sie bestimmt fest. Sie spricht damit ein schwieriges Kapitel an. Der Neubau wurde im Nachbarschaftsverband trotz vormaliger Freundschaften und eigener Hofbewirtschaftung ins Kreuzfeuer genommen. Eine schwierige Situation für den Betrieb und die Familie. Es dauerte Jahre bis eine Lösung gefunden wurde und der schönste Beruf der Welt, wie sie selbst sagt, wieder Freude machte. Das Ergebnis hat sich mehr als gelohnt und obwohl noch kein Vermietungsangebot ausgeschrieben wurde, sind bereits viele Workshops, Sitzungen und Präsentationen am Programm. Das Spektrum ist breit: Kinder-Kochkurse, Führungen, Verkostungen, Arbeitssitzungen und Fachvorträge zieht es in den gläsernen Stall und nach Heimschuh in die Steiermark.

Auf die Frage „Was war euer Ziel beim Neubau?“, meint Daniela, dass die Vision eigentlich sehr einfach ist. Sie wollte zeigen: „Uns geht es gut!“ Der Betrieb versteckt die



Bodenhaltung nicht, sondern zeigt Stolz die vielen Möglichkeiten im Stall zum Scharren und Picken. Weitere Spielmöglichkeiten wie Schaukeln, Ballen und eine gute Einstreu sind Hauptaugenmerk der Haltung. „Wir denken bei unserer Arbeit immer an das Tier und die Gesellschaft“, fasst Daniela zusammen.

Herkunftskennzeichnung? Umgesetzt!

Die Vermarktung findet sehr regional statt. Die Südsteiermark gilt als Vorreiter der freiwilligen Herkunftskennzeichnung und die Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Gastronomie ist sehr eng. Es verwundert dennoch, dass das Posch-Hendl, trotz der Größe des Betriebes, die gesamte Abnahme im Bezirk findet. Die Privatkunden werden über den eigenen Hofladen und weitere Hofläden und Bauernhöfe bedient. Die Häl-

te wird direkt in der Gastronomie, ohne viel Umwege oder Transport, abgesetzt. Was sich die Gesellschaft wünscht, ist hier schon weit fortgeschritten. Die Speisekarten sind mit Informationen und Logo zu den Betrieben gefüllt und die Transparenz wird vom gläsernen Stall über die Gastronomie direkt zum Gast transportiert. „Wir müssen den Dialog finden und Leute ernst nehmen“, hält sie wiederum fest und engagiert sich deshalb auch als Funktionärin.

Zusammenhalten – eine Richtung!

Besonders die Unterstützung ihres Mannes, als eingefleischten Schweinebauern, schätzt die umtriebige Frau. Es braucht eine gemeinsame Richtung und viele Gespräche, um eine Vision zu entwickeln. Sie möchte aber auch den Sprung aus der Landwirtschaft schaffen und junge Mädchen und Frauen motivieren ihre Schritte zu setzen. „Es geht auch darum, Junge zu motivieren und reinzuschnuppern“, gibt sie Einblick in ihre innerste Motivation.

Der Erfolg spornt sie an und wenn es schwierig wird und sie in die Ecke gedrängt wird –, dann geht sie zwei Schritte nach vorne und hat das mehrmals am eigenen Leib erlebt. „Landwirtschaft erlebbar machen“, wird auch noch lange am Betrieb eine Rolle spielen. Eine Powerfrau, die uns trotz ihres hohen Arbeitspensums noch eine wichtige Botschaft mitgibt: „Erfolg spornt natürlich an, aber es gibt nicht nur Arbeit im Leben und es braucht auch Genuss und Auszeiten, um wieder Energie zu haben.“ *Matthias Mayr* ■



Posch Hendl, Daniela und Peter Posch

■ 8451 Heimschuh, Triftweg 7

T 0664/50 21 312 W www.posch-hendl.at



Fleisch & Co bat den neuen Obmann der österreichischen Fleischwarenindustrie, den Villacher Unternehmer Rudolf Frierss, zum großen Einstandsinterview.

„WIR STEHEN MIT DEM RÜCKEN ZUR WAND!“

Seit 1990 führt der gelernte Fleischer Rudolf Frierss gemeinsam mit seinem Bruder Kurt Frierss und seinem Neffen Kurt Frierss jun. das gleichnamige Familien-Unternehmen. Seit letztem Jahr fungiert Rudolf Frierss auch als Obmann der Fleischwarenindustrie. Fleisch & Co hat den Unternehmer zu seinem ersten Interview gebeten und über die Mehrfach-Krise der österreichischen Fleischwirtschaft gesprochen.

Fleisch & Co: Herr Frierss, zunächst herzlichen Glückwunsch zur neuen Funktion als Obmann der Fleischwarenindustrie. Eine Spitzenposition in einer nicht gerade einfachen Zeit, oder?

Rudolf Frierss: „Man könnte jetzt nicht behaupten, dass die vergangenen Jahre nicht auch herausfordernd gewesen wären. Seit

der BSE-Krise war es immer gerade die Fleischwirtschaft, die vor besonderen wirtschaftlichen Herausforderungen gestanden hat. Dennoch ist Österreich seit jeher für seine hochwertigen Fleischerzeugnisse bekannt und gerade dieser Anspruch, gepaart mit unternehmerischem Geschick und beharrlicher Konsequenz, war es, der uns immer wieder durch Krisenzeiten geholfen hat. In einer in über hundert Jahren nie dagewesenen Pandemiesituation die Obmannschaft zu übernehmen, ist natürlich eine Aufgabe, der ich mich aber mit viel Zuversicht und Optimismus stelle.“

Wo liegen für die Fleischwarenindustrie derzeit die größten Herausforderungen?

„Die Pandemie hat natürlich auch vor

unseren Mitgliedsbetrieben nicht Halt gemacht und die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen massiv verändert. Besonders prekär ist die Situation im Personalbereich, die sich seit Coronabeginn nochmals verstärkt hat, obwohl wir als Lebensmittelversorger und damit der kritischen Infrastruktur zurechenbarer Betrieb keine behördlichen Schließungen unserer Betriebsstätten hinnehmen mussten. Fachkräfte sind kaum zu bekommen – im Inland nicht, aber mittlerweile auch nicht im Ausland. Und selbst bei den Hilfskräften ist es schon sehr schwer, gute Leute zu bekommen.

Aktuell machen uns vor allem die exorbitanten Preiserhöhungen im Energiesektor schwer zu schaffen. Gerade für die Fleischwirtschaft als sehr energieintensive Branche stellt die Erhöhung der Energiepreise um das Drei-

„Wir brauchen kein ideologisches Fleisch-Bashing als Begleitmusik!“

Rudolf Frierss, Obmann der Fleischwarenindustrie

bis Vierfache eine extreme Herausforderung dar, insbesondere in Zeiten, in denen wir nicht wissen, wie sich der russisch-ukrainische Konflikt weiterentwickeln wird.

Auch im Bereich der Verpackungsmaterialien und Gewürze tun sich ähnliche Probleme auf. Die Preise steigen seit Monaten, eine Besserung ist nicht in Sicht. Ungeachtet der starken Erhöhung der Einkaufspreise von Zutaten, Hilfsstoffen und Verpackung stehen wir heute allerdings vielmehr vor der Herausforderung, diese überhaupt in ausreichender Menge zu bekommen. Die Lieferzeiten haben sich teilweise verdoppelt und sind dazu enorm unsicher, was die Produktionsplanung vor zusätzliche Schwierigkeiten stellt.

Oder das Thema Logistik: Aufgrund von Covid feststeckende Container in Asien, Preiserhöhungen für Benzin und Diesel, aber auch die nun beschlossene CO₂-Bepreisung, bedeuten einen massiven Anstieg der Kosten.“

Sind spürbare Preiserhöhungen der einzige Ausweg oder gibt es noch Einsparungspotenziale?

„Nun, das ist Sache eines jeden einzelnen Unternehmens. Veränderte Rahmenbedingungen erfordern sicherlich auch angepasste strategische Ausrichtungen. Ob sich das in Preiserhöhungen niederschlägt und wenn ja, in welchem Umfang, ist eine kaufmännische Entscheidung, die jeder Betrieb für sich selbst treffen muss. Festzuhalten bleibt, dass die Betriebe schon seit vielen Jahren mit dem Rücken zur Wand stehen und alle Einsparungspotenziale, ohne Abstriche bei der Qualität zu machen, längst ausgereizt sind.“

Die Fleischpreise sind momentan nur beim Rindfleisch ein Thema, angenommen die Schweinepreise würden wieder in lichte Höhen steigen wie 2020, geht der Branche dann die Luft aus?

„Die Rindfleischpreise sind in den letzten Monaten kontinuierlich gestiegen und es ist zurzeit kein Ende in Sicht. Die Preise befinden sich aktuell auf einem bisher noch nie dagewesenen Niveau. Welche Auswirkungen zu erwartende Preissteigerungen bei

Schweinefleisch haben könnten, kann zur Stunde niemand seriös voraussagen.“

Die Fleischbranche kämpft ja an vielen Fronten. Der Fleischkonsum wird für den Klimawandel mitverantwortlich gemacht. Wie muss die Branche darauf reagieren und welche Kommunikationsstrategie werden Sie als oberster Repräsentant fahren?

„Gerade die Fleischwirtschaft steht hier immer wieder im Fokus. Hier wird sowohl auf nationaler und auch internationaler Ebene ständig mit falschen Zahlen herumgeworfen. So wird der Anteil der Landwirtschaft an den Treibhausgasen regelmäßig mit rund 30 Prozent angegeben. Mit dem Zusatz, das wäre vor allem die Schuld der Fleischwirtschaft. Eine Zahl und eine Aussage die für Österreich und Europa absolut nicht stimmt.

Bei uns liegt der Anteil der Landwirtschaft an den Treibhausgas-Emission bei zehn Prozent, davon stammt nur die Hälfte aus der Fleischwirtschaft, deren Anteil damit bei uns bei gerade mal fünf Prozent liegt. Wenn Sie sich die Zahlen aus Deutschland, Italien, aber auch der USA ansehen, finden Sie ähnliche Werte.

Wir als Fleischbranche und ich als Obmann kämpfen hier massiv dagegen an. Nicht nur in Österreich. Wir haben uns auf EU-Ebene, wo die künftigen großen Entscheidungen zu den Klimamaßnahmen ja fallen werden, mit der gesamten Fleischwirtschaft – von der Landwirtschaft angefangen – und mit der Wissenschaft zusammengeslossen. Gemeinsam treten wir wieder und wieder bei den Entscheidungsträgern

auf, im EU-Parlament, im Rat und natürlich auch in der Europäischen Kommission, um hier die Dinge richtig zu stellen.

Verstehen Sie mich bitte nicht falsch, die Fleischwirtschaft ist sich der Klimaproblematik sehr bewusst und absolut bereit, ihren Anteil an der Senkung der Treibhausgase zu leisten, das betonen wir immer wieder –, aber ohne ideologisches ‚Fleisch-Bashing‘ als Begleitmusik.“

Noch eine abschließende Frage an Sie als Unternehmer: Wie geht es Frierss nach zwei Jahren Pandemie?

„Wie schon erwähnt, sind wir als Lebensmittelhersteller Teil der kritischen Infrastruktur und damit zur Befriedigung der lebensnotwendigen Bedürfnisse berufen. Daher waren wir nicht von einer völligen Schließung des Betriebes betroffen. Unser Unternehmen ist breit aufgestellt, weil wir unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten nicht nur im Lebensmitteleinzelhandel, sondern auch im Großhandel und der Gastronomie vertreiben.

Aufgrund der Covid-Verordnungen und der damit verbundenen behördlichen Schließungen der Gastronomie ist uns der gesamte Bereich der Gastronomie und großen Teils auch der C&C Bereich weggefallen, ebenso unser eigenes Restaurant ‚Frierss Feines Haus‘, was natürlich sehr schmerzhaft war. Die große Unsicherheit durch Omikron lässt vorerst keine optimistischen Erwartungen für diese Bereiche zu.

Die angesprochene, auf uns zurasende Kostenlawine, stellt uns vor eine weitere Herausforderung. Wir stehen mit dem Rücken zur Wand. Dies erfordert ein entsprechendes Entgegenkommen all unserer Kunden. Schließlich war die Sicherung der Lieferfähigkeit mit unseren Wurst- und Schinkenspezialitäten in Österreich über die ganze Pandemie hinweg wirklich nur mit höchsten Anstrengungen und größter Flexibilität möglich.

An dieser Stelle gilt natürlich besonders auch unseren Mitarbeitern großer Dank.“

HaRo ■

Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

» Eine Lösung für alle Prozesse «

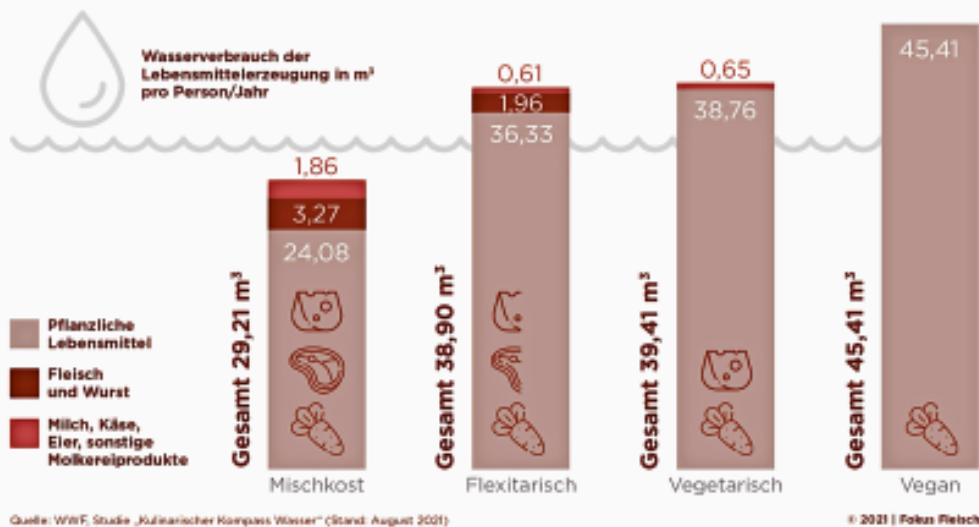


Winweb Informationstechnologie GmbH
Am Wiesenhang 8 | D-52457 Aldenhoven
Tel. +43 720 880066 | info@winweb.de
www.winweb.at



WASSERVERBRAUCH VON MISCHKOST BIS VEGAN

Wasserbrauch bei unterschiedlichen Ernährungsformen

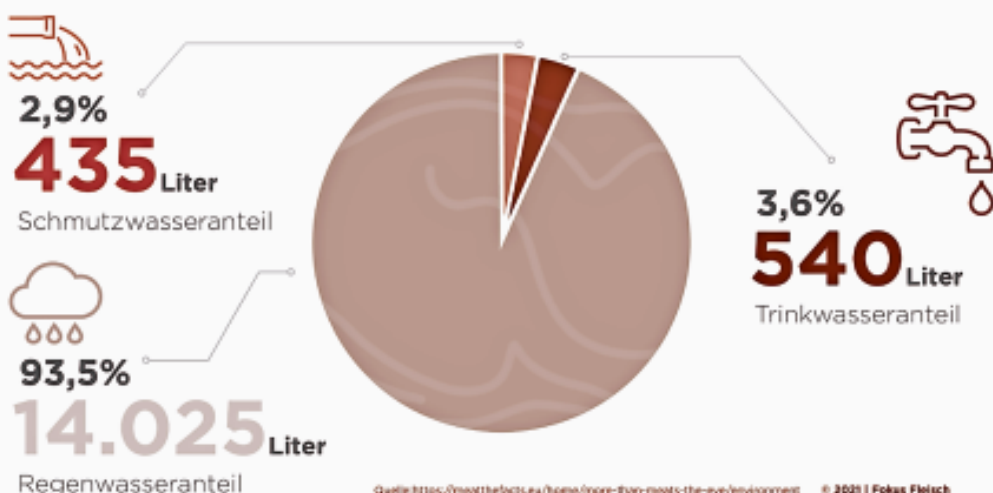


Mischkost, flexitarisch, vegetarisch oder vegan: Welche Ernährungsform ist für den ökologischen Wasserverbrauch am wertvollsten? Ein Überblick!

Vegane Trendlebensmittel und Superfoods werden als nachhaltige Alternative zu Fleisch- und Milchprodukten gelobt. Dabei haben sie häufig einen fatalen Wasserfußabdruck. Zum Beispiel stammen Mandeln, die zu Milchersatzprodukten verarbeitet werden, zu 80 Prozent aus dem trockenen Kalifornien. Ein Kilogramm Frucht verbraucht dort mehr als 2.000 Liter Trinkwasser. Grund dafür ist, dass es in solchen Trockenregionen an natürlichem Niederschlag mangelt und die Pflanzen mit wertvollem Trinkwasser künstlich bewässert werden müssen.

Auch der Anbau anderer pflanzlicher Eiweißlieferanten wie Erdnüsse, Haselnüsse und Walnüsse verbraucht enorme Mengen an Wasser, das in Anbaugebieten wie der Türkei und Italien rar ist. Besonders problematisch aber ist die Avocado. Das Gewächs stammt beispielsweise zunehmend aus dem extrem wasserarmen Zentralchile und verbraucht dort pro Kilogramm rund 1.000 Liter Trinkwasser. Dieses Wasser wird der lokalen Umwelt entzogen, wodurch immer mehr Flüsse und Brunnen versiegen. In vielen Regionen ist die lokale Bevölkerung inzwischen auf rationierte Trinkwasser-Lieferungen angewiesen.

Wasserfußabdruck von 1 kg Rindfleisch



Trend-Lebensmittel und Wasser

Prinzipiell verschlechtert eine Reduktion des Fleischkonsums den Wasserfußabdruck der Ernährung deutlich. Gegenüber der „normalen“ Mischkost steigt der Wasserverbrauch bei flexitarischer, vegetarischer und erst recht veganer Ernährung erheblich. Das stellt der WWF in einer aktuellen Studie zu den Themen Wasserverbrauch und Wasserknappheit fest. So steht im Kulinarischen Kompass, der im August 2021 von WWF Deutschland herausgegeben wurde: „Mit Blick auf den Wasserknappheitsfußabdruck werden die Unterschiede noch deutlicher, da die zunehmende Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln zum Wasserknappheitsrisiko beiträgt.“ Daher ist einer der wichtigsten Hebel für nachhaltige Wassernutzung keinesfalls, auf Fleisch und andere tierische Produkte zu verzichten, sondern so weit wie möglich auf heimische Produkte zu setzen.

Der Wasserfußabdruck von Fleisch

Seit Jahren hält sich das Gerücht, ein Kilogramm Rindfleisch „verbrauche“ 15.000 Liter Wasser. Diese Angabe ist bewusst irreführend, denn sie lässt außer Acht, woher das eingesetzte Wasser stammt. Tatsächlich sind von den 15.000 Litern in der Rindfleischproduktion im weltweiten Durchschnitt nur 540 Liter Trinkwasser. Der größte Teil besteht mit mehr als 14.000 Litern aus Regenwasser, das nicht verbraucht wird, sondern sich in einem natürlichen Kreislauf befindet: Der Niederschlag versickert im Boden und wird von Pflanzen aufgenommen. Kühe fressen die Pflanzen und scheiden wiederum Flüssigkeit aus, die im Boden versickert, verdunstet und zurück in die Atmosphäre gelangt. Die restlichen gut 400 Liter des Wassereinsatzes sind Abwässer.

Keine Wasserknappheit

Für regenreiche Regionen wie Österreich ist die Wassernutzung eher unproblematisch, denn hier werden nur wenige Prozente des verfügbaren Wasserangebots genutzt. Auch aus diesem Grund würde eine Reduktion der heimischen Agrarproduktion und insbesondere der Tierhaltung, wie sie vermehrt gefordert wird, nicht zu mehr Nachhaltigkeit führen. Durch den sogenannten Leakage-Effekt würde sich die Produktion lediglich in Länder außerhalb der EU verlagern, was zu einer schlechteren Klimabilanz und einem erhöhtem Wasserfußabdruck in trockenen Erzeugungsregionen führen würde.

Dieser Artikel erscheint mit freundlicher Genehmigung der Informationsinitiative Fokus Fleisch, www.fokus-fleisch.de. ■

Die gute Wasserbilanz in Österreich

3% der heimischen Wasservorräte werden jährlich verbraucht

Eine wesentliche Basis für die Bewirtschaftung der Wasserressourcen bildet die Wasserbilanz. Durch die 92 Milliarden m³ Niederschläge und 26 Milliarden m³ Zuflüsse entsteht in Österreich ein jährliches Wasservolumen von etwa 118 Milliarden m³. Ungefähr 42 Milliarden m³ Wasser gehen durch Verdunstung verloren, verfügbar sind circa 76 Milliarden m³. Davon entfällt etwa ein Drittel auf das Grundwasser. Die Wasserbilanz zeigt die im Vergleich zum Dargebot geringe Wassernutzung. Die gesamte Wassernutzung beträgt rund 2,2 Milliarden m³. Das heißt, nur drei Prozent der heimischen Wasservorräte werden jährlich

tatsächlich verbraucht. Von diesen 2,2 Milliarden m³ Wasser entfallen fast zwei Drittel auf die Industrie mit Wasser aus eigenen Brunnen oder Oberflächenwasser und 35 Prozent auf die Trinkwasserversorgung – einschließlich der mitversorgten Gewerbe- und Industriebetriebe.

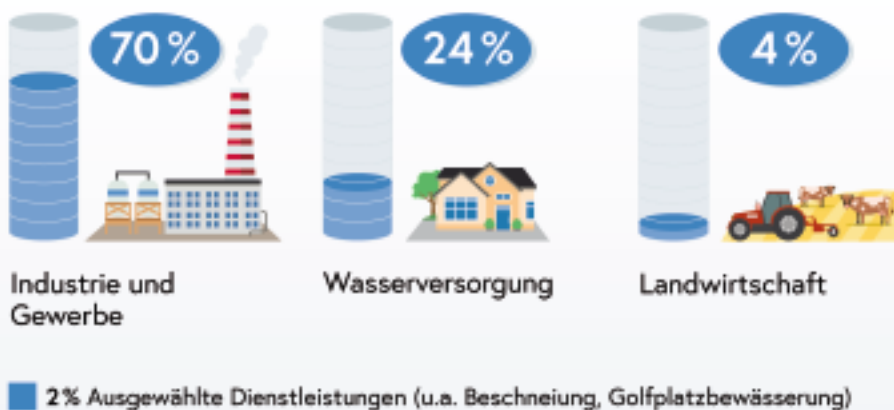
Die Landwirtschaft ist mit rund fünf Prozent der kleinste Verbraucher, da Österreich kein Bewässerungsland ist. Wasser dient darüber hinaus auch zur Energiegewinnung.

Am 22. März ist Weltwassertag

Der Weltwassertag findet seit 1993 jedes Jahr am 22. März statt. 2022 lautet das Motto „Grundwasser – der unsichtbare Schatz“.

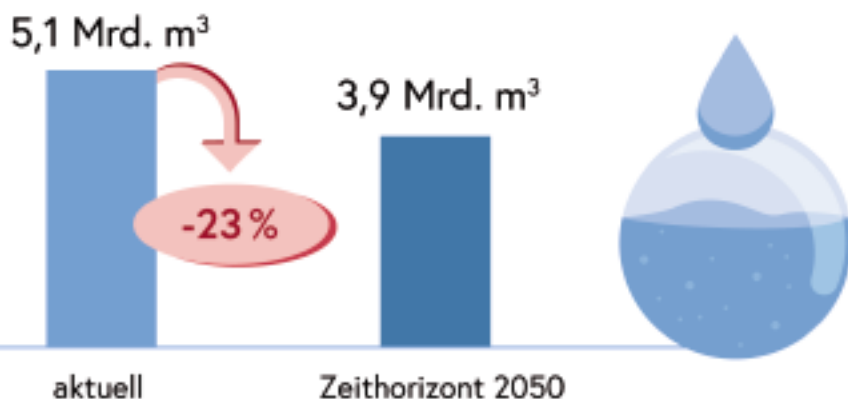
Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

Aktueller Wasserbedarf in Österreich (insgesamt 3,14 Mrd. m³)



Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

Verfügbare Grundwasserressourcen in Österreich könnten bis 2050 um bis zu 23% sinken





SCHWIERIGES UMFELD FÜR ÖSTERREICHS SCHWEINEBAUERN

Oberösterreich ist mit einem Anteil von 40 % am gesamtösterreichischen Schweinebestand das führende Bundesland. Jetzt lud der Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ zur Pressekonferenz, um die Herausforderungen der Branche in den Fokus zu rücken.

Auf rund 5.000 Höfen in Oberösterreich werden nach den Daten der letzten Viehzählung Schweine gehalten. Für zirka 1.700 davon, die in Summe rund eine Million Schweine und damit gut 90 Prozent des oberösterreichischen Schweinebestandes halten, ist die Schweinehaltung die Haupt-Einkommensquelle. Das sind zum einen Betriebe, die sich auf die Haltung von Zuchtsauen oder auf die Schweinemast spezialisiert haben, wie auch Betriebe, welche die selbst erzeugten Ferkel dann auch fertig mästen. Das Umfeld, in dem diese Betriebe zurzeit arbeiten müssen, ist durchaus herausfordernd.

„Mit einem Anteil von 40 Prozent am gesamtösterreichischen Schweinebestand ist Oberösterreich das führende Bundesland in der Schweinehaltung. Daher ist eine nachhaltig positive Entwicklung dieser Sparte auch für uns als Landwirtschaftskammer von großer Bedeutung. Corona verursachte extreme Anspannungen auf den Märkten. Deshalb begrüßen wir den vor Kurzem ange-

kündigten Verlustersatz für die Schweinemast und die Ferkelerzeugung. Wir sind auch bereit, den Weg hin zu noch mehr Tierwohl im Schweinestall zu gehen, wenn dieser Zusatzaufwand in den Fleischpreisen abgegolten wird. Außerdem bin ich ein Verfechter starker Erzeugerorganisationen: Wir brauchen eine starke Bündelung auf der Landwirtschaftsseite, um mit dem Lebensmittelhandel auf Augenhöhe verhandeln zu können“, ist Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ, überzeugt.

Markt extrem angespannt

Nach einem bereits unterdurchschnittlichen Jahr 2020 sank der Erlös für Mast Schweine und Ferkel im letzten Jahr nochmals um etwa 11 Euro je Mastschwein bzw. um 10 Euro je verkauftem Ferkel. Aktuell befinden wir uns beim Mastschwein mit einem Basispreis von 1,30 Euro je Kilogramm Schlachtgewicht auf einem Niveau, das nur Anfang letzten Jahres covidbedingt nochmals leicht unterschritten wurde.

Gleichzeitig sind die Erzeugungskosten aber deutlich gestiegen, von Eiweißfuttermitteln über Strom und Düngemittel bis zu Maschinenkosten. Auch die kalkulatorischen Kosten des am Hof erzeugten Futters liegen deutlich höher und drücken den Deckungsbeitrag für die Tierhaltung.

Wie weit es hier im Lauf des heurigen Jahres zu einer Entspannung kommt, wird wesentlich davon abhängen, ob in anderen produktionsstarken EU-Ländern die Schweinebestände wegen der schlechten Ertragslage abgestockt werden.

Verlustrückgang bringt dringend notwendige Unterstützung

Durch den schwächelnden Absatz im Bereich Gastronomie und Hotellerie, die covidbedingt deutlich niedrigere Gästefrequenzen haben, ist die schlechte Preislage wesentlich mitverursacht. Daher ist es umso erfreulicher, dass vom Landwirtschaftsministerium die Förderrichtlinie für den Verlustersatz bei Schweinemast und Ferkelerzeugung für die

Monate Dezember 2021 bis Februar 2022 verlängert wurde. Die Bundesanstalt für Agrarwirtschaft wird in den nächsten Wochen aufgrund der aktuellen Zahlen auf der Kosten- wie Ertragsseite die Höhe des Verlustausgleichs ermitteln. Ab April können die Schweinehalter den Verlustausgleich so wie schon letztes Jahr online beantragen.

Mehr Tierwohl – was sagt der Markt

In Meinungsumfragen bekunden die Konsumenten häufig den Wunsch nach Schweinefleisch aus noch tierfreundlicherer Haltung. Sei es mehr Fläche, Einstreu, Beschäftigungsmaterial oder Fütterung mit ausschließlich europäischen Futterkomponenten. Der Verband Österreichischer Schweinebauern VÖS als Dachorganisation der Branche hat hier gemeinsam mit der AMA-Marketing ein Paket geschnürt, wo künftig Schweinefleisch in Programmen mit deutlich höheren Tierwohlstandards bis hin zu Bio angeboten werden soll. Aber mehr Tierwohl heißt mehr Arbeitszeit, mehr Fläche im Stall, höhere Kosten der Haltung und Aufzucht.

„Diese höheren Kosten werden sich im Preis des Produkts abbilden. Der Wunsch des Konsumenten nach mehr Tierwohl darf sich daher nicht auf Willensäußerungen bei Umfragen beschränken, sondern muss sich auch an der Ladentheke bei der konkreten Kaufentscheidung zeigen. Die österreichischen Schweinebauern sind jedenfalls bereit, den Weg hin zu noch mehr Tierwohl im Schweinestall zu gehen, wenn auch die Konsumenten mit ihrer Kaufentscheidung diesen Weg mitgehen“, so Waldenberger.

Verhandlungen auf Augenhöhe

Der Lebensmittel-Einzelhandel (LEH) in Österreich zeigt eine enorm starke Konzentration auf wenige Konzerne. Wenn es darum geht, mit dem LEH neue Markenprogramme und Qualitätsstandards auf den Weg zu bringen, braucht es daher unbedingt schlagkräftige Erzeugerorganisationen auf Landwirtschaftsseite. „Nur wenn solche Erzeugergemeinschaften wie der Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten VLV das Angebot auf Bauernseite koordinieren und die Rahmenbedingungen für diverse Qualitätsprogramme ausverhandeln, gibt es eine positive Weiterentwicklung. Daher ist es uns als Landwirtschaftskammer wichtig, dass möglichst viele Bauern die Vorteile einer Mitgliedschaft im VLV nutzen, zum Vorteil ihres Betriebs wie auch zum Vorteil für die ganze Sparte“, betont Waldenberger.

Lesen Sie auf den nächsten Seiten die Zusammenfassung der offiziellen Statements. ■

AMA-GÜTESIEGEL MIT NEUEN REGELN

Statement von Johann Schlederer, Geschäftsführer des Verbandes landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten

Auf politischer Ebene stand die Schweinehaltung 2021 im Fokus wie selten zuvor. Tierschutzvolksbegehren und diverse Stalleinbrüche durch NGOs hielten uns in der Interessenvertretung auf Trab. Die vehemente Forderung nach mehr Tierwohl im Schweinestall führte letztlich zu zwei substanziellen Konsequenzen.

Ein Upgrade beim AMA-Gütesiegel

Das bedeutet ab 2022 zehn Prozent mehr Platz für die Schweine, zusätzliches Beschäftigungsmaterial, Teilnahme am Antibiotikamonitoring sowie verpflichtender Einbau von Ökospalten bei Neubaubetrieben. Weiters wird die AMA das Gütesiegel mit zwei Tierwohlstufen ausstatten, was defacto der Einstieg in die Haltungskennzeichnung ist. Zukünftig wird es ein dreistufiges AMA-Gütesiegel geben. Basisqualität mit 10 % mehr Platzangebot, eine weitere Version mit 60 % mehr Platz und ein Top-Segment mit 100 % mehr Platz. Die beiden Tierwohlstufen sind mit einer Reihe weiterer Auflagen verknüpft.

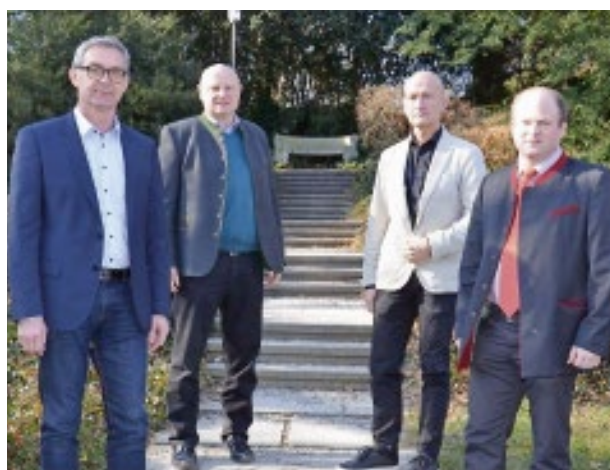
Auch auf Ebene der allgemein gültigen gesetzlichen Bedingungen wurde im Parlament gegen Jahresende der herkömmliche Vollspaltenboden zu einem Auslaufmodell. Demnach wird ab 2023 bei Neu- und Umbauten für alle Schweinemäster der Einbau von Ökospalten zur Pflicht. Dies ist ein Spaltenboden mit einem eigenen Liegebereich der maximal zehn Prozent Lochanteil aufweist.

ASP gefährlicher als COVID

Die für den Menschen ungefährliche Afrikanische Schweinepest (ASP) breitet sich seit 2014 in Europa aus. Inzwischen sind vier Nachbarstaaten, d. h. Deutschland, Slowakei, Ungarn und seit ein paar Wochen auch

Italien davon betroffen. Auch in Österreich kann es jederzeit zu einem Ausbruch kommen, speziell im Wildschweinebestand. Da es bis dato keine wirksame Impfung gegen dieses Virus weder für Haus- noch für Wildschweine gibt, hilft derzeit ausschließlich die Bewusstseinsbildung hinsichtlich Biosicherheit. Dies gilt für die Landwirte, die ihre Betriebe gegen Einschleppung absichern müssen, aber auch an die Allgemeinheit sei der Appell gerichtet, nicht als Überträger zu fungieren. So wie es in Italien zuletzt passiert ist. Dort dürfte das Virus von Menschen, die infizierte Schweinefleischprodukte achtlos ins Gelände geworfen haben, eingeschleppt worden sein. Wildschweine auf permanenter Futtersuche infizieren sich dann. Der Status ASP-frei ist im internationalen Fleischhandel inzwischen zu einem Qualitätsmerkmal geworden, welches wir für Österreich natürlich so lange wie möglich halten möchten.

„Kommt es zu einem Ausbruch, würde das nicht nur zu erheblichen Einschränkungen im Tierverkehr bei Betrieben in betroffenen Regionen führen, sondern insgesamt einen schmerzlichen Preisverfall nach sich ziehen. Im ASP-Fall ist man für den Export außerhalb der EU, speziell nach Asien, gesperrt. An dieser Stelle darf man einen Dank an die Veterinärbehörde aussprechen, mit der wir gemeinsam in Anlehnung an EU-gesetzliche Regelungen bzgl. vorbeugender Maßnahmen gut zusammenarbeiten. Einen Appell möchten wir auch an die Jägerschaft richten, welche soweit wie möglich danach trachten möge, die Wildschweinepopulation in unseren Breiten so niedrig wie möglich zu halten“, appelliert Dr. Johann Schlederer, GF des Verbandes landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten (VLV). ■



Luden Mitte Februar zur Pressekonferenz: Landwirtschaftskammer Präsident Mag. Franz Waldenberger, VLV-Geschäftsführer Dr. Johann Schlederer, BSH-Geschäftsführer DI Johann Stinglmayer und VLV-Obmann Markus Brandmayr (v. l. n. r.)

DISKUSSION AUF AUGENHÖHE!

Markus Brandmayr, Obmann des Verbandes der landwirtschaftlichen Veredelungsproduzenten

Der VLV wurde als Fachverband der Landwirtschaftskammer vor 55 Jahren gegründet. Damals war es die Übermacht der Viehhändler, die sich aufgrund der damaligen Intransparenz am Markt mit teils unfairen Geschäftspraktiken „mehr herausnahmen als ihnen zustand“. Durch die VLV-Gründung wurde das Angebot gebündelt.

Die Mächtigen der Branche

„Heute sind es nicht mehr Viehhändler und Schlachtbetriebe, die die große Marktmacht besitzen, vielmehr ist es die Fleischindustrie und der Fleischgroß- und -einzelhandel. Und weil die Konzentration in diesen Bereichen immer weiter vorangeschritten ist, mussten auch wir uns auf bäuerlicher Ebene immer besser organisieren“, erläutert Markus Brandmayr, Obmann des VLV.

Der VLV umfasst heute ca. 1.350 Schweinebauern aus Oberösterreich und den angrenzenden Bundesländern Salzburg und Niederösterreich. Mit dem Jahresumsatz von 857.000 Schlachtschweinen und 805.000 Ferkeln ist der VLV die größte Schweineerzeugergemeinschaft Österreichs, gefolgt von den zwei Schwesterorganisationen Styria-brid in der Steiermark und Gut Streitdorf in Niederösterreich, mit denen im Verband Österreichischer Schweinebauern auf Bundesebene gut zusammengearbeitet wird.

Aufruf an alle Schweinebauern

„Die Konzentration auf Abnehmerseite steigt weiter, sodass wir gefordert sind, unseren Marktanteil weiter zu erhöhen. Wir wollen weiter auf Augenhöhe mit den großen Abnehmern über den uns zustehenden Anteil in der Wertschöpfungskette verhandeln und rufen demnach alle Schweinebauern auf, die noch nicht über unsere Organisation VLV vermarkten, dies bei nächster Gelegenheit in Angriff zu nehmen. Zum einen stärkt es die Position der gesamten Branche und zum anderen beinhaltet unsere Dienstleistung ein umfassendes Sicherheitspaket bei der Vermarktung, d. h. Bestpreis, Zahlungsgarantie und Abnahmegarantie sowie ein umfassendes unabhängiges Beratungsprogramm für die Bereiche Zucht, Haltung und Fütterung“, betont Brandmayr ■

HEIMISCHE FERKELERZEUGER ZWEIFELN UND VERZWEIFELN

Die Zusammenfassung des Statements von DI Johann Stinglmayr, Leiter der Beratungsstelle Schweinehaltung

Das vergangene Jahr mit den Auswirkungen der Coronapandemie und den Marktverwerfungen durch die Afrikanische Schweinepest lassen die Bäuerinnen und Bauern verzweifeln. Die aktuelle Einkommenssituation und vor allem die unsicheren Aussichten für das heurige Jahr bereiten größte Sorge. „Das geht nicht nur an die wirtschaftliche Substanz, sondern schwächt das Vertrauen in diese Produktionssparte nachhaltig. Und dabei bräuchten gerade die Ferkelerzeuger viele einkommensstarke Jahre, um die extrem hohen Umstellungskosten, die durch sich ändernde politische Rahmenbedingungen entstanden sind und noch entstehen werden, ausgleichen zu können“, erläutert DI Johann Stinglmayr, Leiter der Beratungsstelle Schweinehaltung. Erinnert sei an die Einführung der Sauen-Gruppenhaltung, an die zukünftig fordernde Umstellung auf Bewegungsbuchten im Abferkel- und Deckbereich sowie die neuen Vorschriften in der Tierschutzgesetzgebung. Gleichzeitig versetzen politische Gruppierungen und NGOs die Bäuerinnen und Bauern mit der ständigen Forderung nach noch mehr und kostenintensiven Tierwohlmaßnahmen in eine permanente Stresssituation.

Krisenhafte Lage

- Der durchschnittliche Ferkelpreis im Jahr 2021 ist nach einem bereits nicht berauschenden Jahr 2020 noch einmal um zehn Euro je Ferkel oder 15 Prozent gefallen.
- Die Umsatzverluste der ca. 600 oberösterreichischen spezialisierten Ferkelerzeuger im letzten Jahr betragen damit weitere zehn Millionen Euro.
- Extrem gestiegene Produktionskosten und stagnierende Preise machen die heimische Ferkelerzeugung unrentabel.
- Die Preismisere und eine gefühlte gesellschaftliche Geringschätzung lässt bei vielen Familienbetrieben eine Sinnkrise entstehen.
- Instabile, viel diskutierte und sich ständig ändernde Rahmenbedingungen verunsichern die Bäuerinnen und Bauern und ihre potenziellen Hofnachfolger.
- Eine nicht zuletzt dadurch entstandene Investitionsflaute führt bereits zu einem schleichenden Verlust der heimischen Ferkelproduktion.

Krise als Chance

„Wenn die Aufrechterhaltung einer Selbstversorgung in der gesamten Produktionskette der Schweinefleischerzeugung tatsächlich ein hohes Gut für ein Land wie Österreich darstellt, bedarf es eines anderen und vor allem ehrlicheren Umgangs mit den Bäuerinnen und Bauern sowie mit der gesamten Branche“, ist Stinglmayr überzeugt.

Trotz aller aktuellen Schwierigkeiten bietet diese derzeitige Krise auch Chancen, und zwar dann, wenn unsere Bäuerinnen und Bauern es schaffen, in dieser schwierigen Zeit durchzuhalten und wenn die Gesellschaft die Leistungen der Schweinehalter auch entsprechend honoriert.

Wenn uns die Leistungen dieser Familienbetriebe als Gesellschaft auch in Zukunft wichtig sind, muss rasch ein umfassendes Entschädigungs- und Investitionsförderungskonzept für diese systemrelevante Berufsgruppe angeboten werden, damit die unverschuldeten Einkommensverluste ausgeglichen und die neuen Herausforderungen finanziert werden können – so wie dies auch für andere Berufsgruppen bereits umgesetzt wurde.

Mittelfristig wird diese Krise eine Veränderung der Produktionsverhältnisse in der EU bewirken. Nicht nur die Anzahl der Sauenhalter, sondern auch die der Muttersauen nimmt in Europa stark ab. Die Wertigkeit des eigenen Bodens für die Versorgung der Tiere mit eigenem Futter und für die Verwertung der anfallenden Wirtschaftsdünger nimmt zu. Die bodengebundene Schweinehaltung, wie sie in Österreich seit jeher vollzogen wird, wird also an Bedeutung gewinnen. Mittelfristig wird damit auch die Wettbewerbsfähigkeit unserer Familienbetriebe verbessert werden. Die Schweinebranche hat in den letzten Jahren bewiesen, dass sie sich einer planbaren Entwicklung hin zu höheren Tierwohlstandards keinesfalls verschließt. Der Tierwohlpakt, die Weiterentwicklung beim AMA-Gütesiegel und die neuen Tierwohlmaßnahmen als Mindeststandard in der Tierschutzgesetzgebung beweisen das eindrucksvoll.

„Wir müssen unseren Bäuerinnen und Bauern Vertrauen schenken. Das ist die größte Chance, die Eigenversorgung auch in Zukunft durch die heimische Landwirtschaft absichern zu lassen“, betont Stinglmayr. ■



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



Ein neuer Kurs verlangt eine exklusive Location: Für das „Bildungsschmankerl“ zum Grillexperten/zur Grillexpertin hat die 1. BFS die Schlossinsel Altfraunhofen ihres Absolventen Alexander Tremmel reserviert. Hier dürfen Teilnehmer nicht nur jede Menge fachliches Know-how über Herstellung, Präsentation und Vermarktung von BBQ-Genüssen, sondern auch kulinarische Leckereien vom Rost erwarten.

BBQ, CUTS & SMOKE: IN FÜNF TAGEN ZUM GRILLEXPERTEN

Neues Fortbildungsangebot an der 1. BFS startet am 2. Mai. Experten vermitteln Profiwissen fürs Kundengespräch und zum Erschließen neuer Umsatzchancen.

Ob herzhaftes Bratwurst frisch vom Rost, edles Filetsteak aus dem Kugelgrill oder Spareribs aus dem Smoker: BBQ und Grillen sind Mega-Trends, denen kaum jemand widerstehen kann. Die Nachfrage nach Special Cuts und Leckerbissen für immer neue Spezialgeräte hat die Fleischtheken revolutioniert und eröffnet dem Catering und der Gastronomie völlig neue Chancen. Um diese optimal nutzen und beim Kunden mit Profi-Know-how punkten zu können, bietet die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut ab dem 2. Mai Fachkurse zum „Zertifizierten Grillexperten (BFS)“ an. Für Schul-Geschäftsführerin Barbara Zinkl steht der Bedarf außer Frage: „Wir brauchen eine Fortbildung für echte Spezialisten, wenn's ums Barbecue geht!“



sundheitsaspekte beim Grillen, Tastingorganisation und Veranstaltungsmanagement.

Entwickelt hat die 1. BFS dieses anspruchsvolle Konzept mit ihren Absolventen Yannick Meurer und Timo Schwarz und in Kooperation mit gourmetfleisch.de. Hochkarätige Referenten – allesamt Fleischsommeliers, Köche, Buch-Autoren, erfahrene Grill-Coachs und Teilnehmer internationaler BBQ-Contests – vermitteln in Vorträgen, Exkursionen und Workshops alle Facetten von der Wahl der Zubereitungsmethode bis zur appetitlichen Präsentation von Fleisch, Sauce sowie Gemüse & Co als oft unterschätzte Beilagen. Ein Biersommelier empfiehlt zur feinen Abrundung von Grillgerichten Gerstensäfte aus „Craft“-Produktion und unser beliebter Sensorik-Dozent und Oenologe Prof. Manfred

Winkler (Hadersdorf/Niederösterreich) gibt Tipps zum passenden Wein.

Zielgruppe sind laut Barbara Zinkl Profis wie Fleischer- & Küchenmeister, Verkaufsleiter und Caterer, aber auch ambitionierte Grill-Fans mit fundiertem Fleischwissen. Um intensive Wissensvermittlung zu gewährleisten, ist die Teilnehmerzahl auf 20 begrenzt. Nach bestandener schriftlicher und praktischer Prüfung gibt es ein Zertifikat der Fachschule. ■

Der erste Kurstermin

• 2.–6. Mai 2022

A D-84030 Landshut, Straubinger Str. 16, T +49
 (0) 871/72 030 M info@fleischerschule-landshut.de
 W www.fleischerschule-landshut.de

Termine

April & September, Landshut

448. & 449. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen. Noch einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl) gibt es in den Meisterlehrgängen der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut.

Der Terminplan

MK 448 Teile I-IV

25.4.–17.7.2022

MK 449 Teile I-IV

8.9.–3.12.2022

Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

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

Juni & November, 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 an der Fleischerschule Landshut schließen mit Zertifikat ab.

Der Terminplan

Juni

25.6.–3.7. & 16.7.2022

November

5.–13.11. & 3.12.2022

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

Jederzeit, online

Master-Studiengang „Unternehmensführung“, Schwerpunkt Fleischwirtschaft

Mehrjähriger Online-Kurs mit Präsenzeinheiten zum akademischen Abschluss für Metzgermeister und Betriebswirte (mit Berufspraxis). Kooperationsprojekt der FH Burgenland und der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut.

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



Der Cash & Carry Frischemarkt, größter Bereich und die Cashcow des Unternehmens, bietet 12.000 Produkte, davon allein 1.000 Wurstsorten, internationale Käsespezialitäten, Fisch und Molkeprodukte, Obst und Gemüse, alkoholische Getränke und Non-Food-Artikel. Hier bestellen und kaufen Gastronomen und Großhändler, Kliniken und Kantinenbetreiber, Metzger und Mittelständler. Schnelligkeit, Effizienz und kundenorientiertes Handling haben dabei Priorität und

werden mit dem ERP-System von Winweb umgesetzt.

Einfach Datenpflege

Ein wichtiger Schritt in diese Richtung war die teilweise Umstellung des Navision-Systems auf winweb-food: Während es bisher zwei getrennte Datenbanken gab, wurden diese jetzt mit allen Stammdaten zusammengeführt, denn eine gemeinsame Datenbank macht die Pflege der Daten und die Erstellung von Auswertungen sehr viel einfacher. Das äußerst an-

Das Familienunternehmen Peter Mattfeld & Sohn, ein Vollsortimenter mit Kernkompetenz Fleisch, bedient eine breite Kundenklientel in der Lebensmittelbranche. Bereits seit 2013 wird in der Fleischverarbeitung das ERP-System von Winweb eingesetzt, das vor Kurzem auch im Cash & Carry Frischemarkt eingeführt wurde.

VON DER WURST BIS ZUM TINTENFISCH: ORGANISATION PER ERP-SYSTEM

spruchsvolle Projekt konnte in dieser Größenordnung nur durch die intensive Zusammenarbeit zwischen Winweb und den Verantwortlichen bei Mattfeld umgesetzt werden. Doch auch viele weitere Anwendungen im Cash & Carry Frischemarkt konnten so erst realisiert werden.

Top Bestellservice

Da die meisten Kunden am liebsten telefonisch ordern, erstellt das Verkaufsteam schon während des Gesprächs die Kundenaufträge im System. Hilfreich ist dabei, dass für jeden Kunden die von ihm gekauften Artikel der vergangenen 100 Tage automatisch eingeblendet werden. Zeitgleich landen die Bestellungen bei den zehn Kommissionierern im Markt, die täglich rund 100 Aufträge bearbeiten. Sie rufen sich die Bestellungen auf Tablets auf und stellen die Produkte auf Rollwagen im Großmarkt zusammen. Die Tablets sind über WLAN ans Netzwerk angeschlossen und erlauben es dem Benutzer, Waren für bestellte Aufträge zügig im gesamten Markt zusammenzusuchen. Über einen Fingerscanner werden die Artikel gescannt, um identifiziert und automatisch dem aufgerufenen Beleg zugeordnet zu werden.

Irrtum dank ERP-System ausgeschlossen: Wird ein falsches Produkt gescannt, meldet winweb-food sofort einen Fehler. Wird die Zeile mit dem gescannten Produkt hingegen grün, ist alles korrekt. Zurzeit noch Zukunftsmusik ist die Wegeoptimierung: Wenn auch Lagerhaltung und Stellplatzverwaltung von Navision auf winweb-food übertragen wurden, kann das System dem Kommissionierer die Laufreihenfolge vorgeben. Und selbst Kundenaufträge sollen den Mitarbeitern demnächst je nach Komplexität zugewiesen werden. So wird sichergestellt, dass neue Mitarbeiter nicht gleich Bestellungen mit 50 und mehr Positionen bearbeiten müssen.

Zusätzliche Kontrolle

Eine deutliche Zeitersparnis bringt der Parallelbetrieb: Ordert der Kunde, dessen Auftrag gerade kommissioniert wird, zur gleichen Zeit zusätzlich noch Artikel, werden diese dem Kommissionierer ohne Zeitverzug auf dem Tablet angezeigt und können sofort hinzugefügt werden. Ein weiteres Beispiel läuft genau andersherum: Wird bei der Kommissionierung festgestellt, dass Produkte beispielsweise nicht mehr in der bestellten Menge

verfügbar sind, erhält der Verkauf eine Nachricht. Dort wird der Kunde direkt informiert und gegebenenfalls ein anderer Artikel ausgewählt, der wiederum sofort auf dem Tablet erscheint und nachträglich kommissioniert wird. Auch die Tourenplanung greift online auf die Daten zu und beginnt bereits mit der Disposition, während noch kommissioniert wird. Insgesamt rund 400 Kunden in einem Umkreis von circa 100 Kilometern rund um Hamburg werden wöchentlich auf unterschiedlichen Touren beliefert. Anhand von QR-Codes auf den Lieferscheinen können die Fahrer bei Verladung der Ware auf die Mattfeld-eigenen Lkws nachprüfen, ob die auszuliefernden Produkte tatsächlich für die aktuelle Tour gedacht sind – Fehlervermeidung at its best.

Effiziente Abläufe

Präzise Informationen für die Kommissionierer und die Kunden im Markt liefern die ESL, die Electronic Shelf Label. Die elektronischen Preisschilder zeigen Artikelbezeichnung und -nummer, Preis und Mengeneinheit an und können aus dem System heraus automatisch geändert werden. Dafür werden sie von winweb-food mit Stammdaten beliefert.

Wieder um das Thema Effizienz geht es bei der mobilen Verwiegung, der Erfassung der Artikel und der abschließenden Fakturierung an der Kasse: Für Kunden, die ihre Waren direkt im Cash & Carry Frischemarkt kaufen, wiegen und erfassen Mitarbeiter die Produkte an verschiedenen Touchscreen-Stationen in winweb-food und erzeugen aus dem System heraus Belege. Dabei hat jede Station vollen Zugriff auf die bereits erfassten Belege des Kunden, um Produkte nachzubuchen, zu ändern oder zu löschen. Ist alles gebucht, werden Lieferschein und Rechnung ausgedruckt. An der Kasse muss dann nur noch die Rechnung gescannt und kas-

siert werden. Da sich die Bargeldverarbeitung auf die Effizienz von Personal und Geschäftsbetrieb auswirkt, nutzt Mattfeld Bargeld-Recycler von Glory.

Die Automaten sind vollständig ins ERP-System integriert und automatisieren die Bargeldverarbeitung: Das System übernimmt den Zahlprozess, wenn das Zahlungsmittel „Bar“ gewählt wurde. Dabei übernimmt winweb-food softwareseitig die Steuerung, Überwachung und Bedienung des Automaten. Fehlerrisiko und Verluste werden minimiert, Personaleffizienz und Kundenbetreuung optimiert.

Alle Produkte im Blick

Eine wichtige Anforderung an winweb-food im ganzen Projekt war die Interpretation der vielen unterschiedlichen Barcodes auf sämtlichen Artikeln, die Mattfeld von seinen Lieferanten auf den unterschiedlichen Produkten erhält. Das System kann mittlerweile alle gängigen Barcodes lesen – und reagiert sofort mit einer Fehlermeldung, wenn ein Strichcode nicht identifiziert werden konnte. „Es gibt noch allerlei zu tun“, sagt Jürgen Finner. Doch vieles sei schon zur Zufriedenheit gelöst worden, ergänzt der kaufmännische Leiter und Prokurist bei Mattfeld. „Dass Winweb beispielsweise alle Schnittstellen sauber hinkriegt – dahinter würde ich unbedingt einen Stern setzen.“ *Isabel Melahn* ■



Peter Mattfeld & Winweb

Das Familienunternehmen Peter Mattfeld & Sohn GmbH entwickelte sich innerhalb von drei Generationen aus einer reinen Agentur für Schweine- und Rinderhälften zu einem der umsatzstärksten Unternehmen auf dem Fleischgroßmarkt in Hamburg. Heute beschäftigt der Vollsortimenter von Sonntag bis Freitagabend rund um die Uhr bis zu 160 Mitarbeiter. Für etwa 1.300 Kunden pro Tag werden circa 20.000 Tonnen Lebensmittel im Jahr in vier Geschäftsbereichen bewegt: Cash & Carry Frischemarkt, Fleischerzerlegung und Direktverkauf, Fleischimport für den Großhandel und Convenience-Manufaktur. Infos: www.mattfeld.de

Als inhabergeführtes, mittelständisches Unternehmen entwickelt und vertreibt die Winweb Informationstechnologie GmbH seit 1997 branchenspezifische ERP-Software für die Lebensmittelbranche. Anwenderorientierte Innovationen und kurze Reaktionszeiten auf individuelle Branchenanforderungen stehen dabei im Mittelpunkt. Über 200 Unternehmen vertrauen auf die hohe Spezialisierung und Lösungskompetenz von Winweb. Das zeigt auch die aktuelle Analyse der Trovarit AG, die die Top-Zufriedenheit der Winweb-Kunden erneut bestätigt.

Alle Infos: www.winweb.de

Ishida bringt das Röntgenprüfsystem IX-G2-F auf den Markt. Anwender profitieren von sehr hoher Detektionsleistung und finden auch schwer erkennbare Fremdkörper mit geringer Dichte wie beispielsweise Knochen in Geflügelfleisch.



NEUENTWICKLUNG VON ISHIDA

Das Röntgenprüfsystem IX-G2-F mit Dual-Energy-Technik nutzt zwei energetisch unterschiedliche Strahlungsquellen. Die Signale mit hoher bzw. niedriger Energie werden von Liniensensoren aufgenommen und anschließend verglichen. So entsteht ein Gesamtbild mit einem deutlichen Kontrast zwischen Produkt und Fremdkörpern mit geringer Dichte. Durch das Produkt verursachte Hintergrundeffekte werden eliminiert und die Detektion optimiert. Ishida hat das System mit neuen Liniensensoren ausgestattet, die ein noch besseres Röntgenbild ermöglichen und so die Detektionsleistung im Vergleich zu Vorgängermodellen um das Vierfache steigern.

Fehlausschleusungen vermeiden

IX-G2-F ist prädestiniert für die Fremdkörperkontrolle von dicken Geflügelprodukten mit hoher Dichte wie Hähnchenfilets oder Hähnchenbrüsten, die in der Verpackung überlappen oder ungleichmäßige Oberflächen aufweisen. Fremdkörper von lediglich 0,6 mm Größe werden bei einer Bandgeschwindigkeit von bis zu 60 m/min zuverlässig aufgespürt. Die hohe Detektionsleistung verringert auch erheblich das Risiko

von Fehlerkennungen. Das maximiert den Durchsatz und vermeidet Kosten, die durch unnötigen Abfall und das Umpacken von Produkten entstehen.

Selbstlernendes Prüfsystem

Die patentierte Technik des Ishida Röntgenprüfsystems IX-G2-F basiert auf einer Software mit einem lernenden Genetischen Algorithmus. Durch die Bilddatenanalyse über mehrere Generationen hinweg erreicht das Gerät eine sehr hohe Genauigkeit. Da in der Lebensmittelherstellung zumeist wiederkehrende Kontaminationen auftreten, lässt sich mit jedem Prüfvorgang ein präziseres Protokoll für den Abgleich erstellen. Für die Kalibrierung genügt es, ein Prüfobjekt zwei bis drei Mal zu durchleuchten.

Hamburg und Schwäbisch Hall

Die Ishida GmbH mit Standorten in Schwäbisch Hall und Hamburg ist die für Deutschland und Österreich zuständige Tochtergesellschaft von Ishida Europe (Birmingham). Das Unternehmen konzipiert, produziert und installiert innovative Wiege- und Verpackungstechnologien für den Food- und den Non-Food-Bereich. Angeboten werden

effiziente Maschinen für das Wiegen, Abfüllen und Verpacken sowie die Qualitätskontrolle. Kunden erhalten auch komplette Linielösungen und Service aus einer Hand. ■





FÜLLEN & CLIPPEN: SO KLAPPT'S MIT DER WURST

Von Kolben bis Vakuutfüller plus die besten Clipmaschinen:
Auf den nächsten Seiten finden Sie die Empfehlungen für Ihre Wurstproduktion.

Die Aufgabe eines Füllers klingt simpel: Flüssige oder pastöse Massen in eine Hülle pressen und einen gefüllten Schlauch herstellen. Doch die moderne Wurstproduktion ist dann doch nicht ganz so einfach – und braucht dafür schon Hightech-Maschinen. Und je nach Bedarf gilt es, sich hier zwischen zwei Systemen zu entscheiden: Der klassische, hydraulisch betriebene Kolbenfüller punktet mit einfacher Technik und liefert bei relativ geringem Platzbedarf beste Wurst-Ergebnisse. Sollen aber größere Chargen gewichtsgenau portioniert werden, dann kommt man meist an einem Vakuutfüller nicht vorbei.

Gut geclippt ist halb gewonnen

Schließlich muss die Wurst noch in einzelne, gut verschlossene Abschnitte geteilt werden. Die Clipmaschinen gibt es in vielen Ausführungen – von einfachen Tischclippern bis hin zu Halb- und Vollautomaten, die mit modularer Bauweise vielfältig erweiterbar sind.

Fleisch & Co hat sich in der heimischen Branche umgehört und präsentiert auf den nächsten Seiten die Tipps der Füller-& Clipper-Experten. ■

Kleiner Anzeiger

Suche & bietet

Suche gebrauchte Brüh- und Enthaarungsmaschine.
Verkaufe 150 Liter & 200 Liter Schlachtkessel. 0664/35 84 002

Reparaturen

Reparaturen Pökelinjektor Günther Vorschubkupplung Pumpeneinheit – usw-impella 0664/10 30 121.

Mehr
Kutter- und Cliptechnik

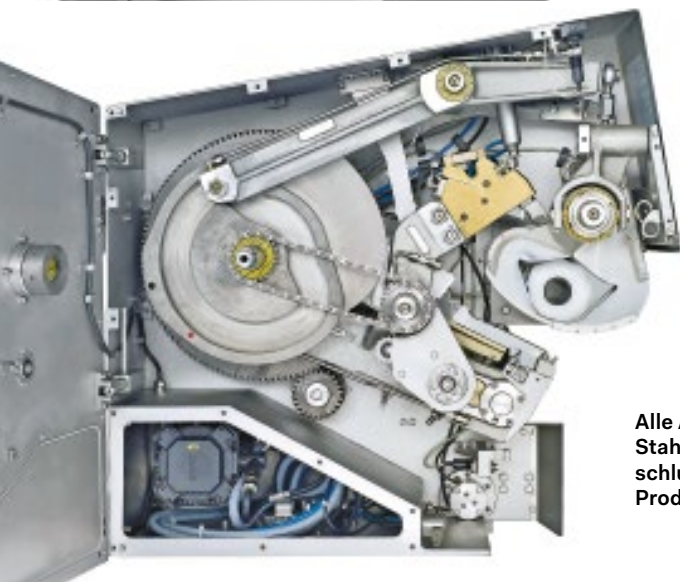
TIPPER TIE ALPINA

PENIAS Lebensmitteltechnik GmbH
Gaismannslohen 15, A-5261 Uttendorf
Tel/Fax: +43(0)7724/2864
Email: office@penias.at

Inserieren Sie im Kleinanzeiger und werben Sie für wenig Geld.
Tanja Braune • T +43 676 634 27 07 • E online@fleischundco.at



Doppelclip-Automat für Kunststoff-, Faser- und Collagendärme in einem breiten Kaliberbereich.



HOHE LEISTUNG SOLIDE KONSTRUKTION

Die TT-Doppelclipper sind das Ergebnis jahrelanger Erfahrung und Produktentwicklung und stehen für höchste Qualität in der modernen Verschlussstechnik.

Die Doppelclip-Automaten der TT-Serie sind das Resultat langjähriger Erfahrung und systematischer Produktentwicklung der Firma JBT Tipper Tie. Alle bekannten Kunststoff-, Faser- und Kollagendärme von Kaliber 35–140 mm lassen sich sauber und effizient verschließen. Der schnelle Umbau auf eine andere Clip-Teilung ermöglicht einen individuellen Einsatz und erhöht die Flexibilität des Kaliberbereiches.

Die Automaten lassen sich an alle handelsüblichen Füllmaschinen anschließen. Sie verschließen die Portionen präzise zu Einzel-, Ketten- und Ringwürsten ohne Brätückstände in den Würstzipfeln. Diese moderne Verschleißtechnik wird auch bei vielen Anwendungen außerhalb der Fleischindustrie eingesetzt, z. B. für Verpackung von Konditoreihalfabrikaten, Käse, Suppen oder Non-Food-Produkten.

Ausgeklügelte Technik

Die elektronische Clipverschlusskraftüberwachung „NewCon“ (Newton Control) verhindert Maschinenschäden bei Fehlmanipulationen. Wird der eingestellte Grenzwert der Schließkraft erreicht, löst das Sicherheitssystem aus und stoppt die Maschine. Der „NewCon“ ist ein Sicherheitssystem, das die Produktionssicherheit um ein Vielfaches erhöht. Die Clipverschlusshöhe lässt sich reproduzierbar einstellen. Die effektive Clipverschlusskraft wird auf dem Display angezeigt.

Die ganze Maschine ist komplett rostfrei. Alle Antriebshebel sind aus rostfreiem Stahlguss. Die Spreizverdrängung erfolgt über eine geschlossene Kurvenscheibe. Die Kurvenrolle ist sowohl beim Öffnen wie auch beim Schließen geführt. Die Bewegung der Clipverschlusshebel erfolgt über Wulstkurven. Diese konstruktiven Lösungen verleihen den TT Doppelclip-Automaten eine lange Lebensdauer bei minimalem Verschleiß.

Die Servo-Steuerung

Die TT Doppelclipper sind mit einem wartungsfreien Servoantrieb und einer SPS-Steuerung ausgestattet. Die Bedienung der Maschine erfolgt über einen Touchscreen. Dieses moderne Bedienungssystem mit grafischer Visualisierung und Volltextanzeige in vielen Landessprachen lässt in Bezug auf Komfort und Effizienz wirklich keine Wünsche offen.

Perfektes Hygienedesign

Glatte, rostfreie Flächen ohne Schraubenköpfe oder Schmutzecken und um 3° geneigte, horizontale Flächen sind Konstruktionselemente, die eine schnelle und hygienische Reinigung erlauben. Zudem sind Ventile, Antrieb und Steuerung durch Abdeckungen gegen Wasser und Schmutz hermetisch abgedichtet. ■

Penias Lebensmitteltechnik GmbH
A 5261 Uttendorf, Gaismannslohen 15
T 07724/28 64 W www.penias.at

Alle Antriebshebel sind aus massivem, rostfreiem Stahlguss gefertigt. Die elektronische Clipverschlusskraftüberwachung „NewCon“ erhöht die Produktionssicherheit.



AUTOMATION VOM FÜLLEN BIS ZUM EINLEGEN IN SCHALEN

Die produktivste Art, geformte Produkte herzustellen, ist ein Prozess vom Füllen bis zum Einlegen in Schalen: ob geformte Produkte aus Fleisch, Gemüse, Fisch oder anderen Ausgangsmaterialien. Der modulare Aufbau dieser Linienlösung von Handtmann ermöglicht eine effektive Produktion in Kombination

Gesamtlösung für moderne Trendprodukte: Der neue Multi-Formlinie MFL von Handtmann ist eine modular aufgebaute Prozesslösung: vom Füllen, Portionieren und Formen bis zur Verpackung. Diese effektive Gesamtlösung dient zum automatischen Einlegen von geformten Produkten, wie Burgern, Kroketten, Cevapcici, Knödeln, Stäbchen, Bällchen usw. oder von Faschiertenportionen in Schalen. Mittel- und Industriebetriebe aus dem

Fleisch- oder allgemeinen Nahrungsmittelbereich profitieren von dem deutlichen Rationalisierungseffekt dieser modernen Automatisierungslösung.

Systemkombination

Die Einzelmaschinen sind einfach über den Handtmann Vakuumfüller zu steuern. Grundsätzlich kann die Multi-Formlinie als Systemkombination mit dem Formsystem MBF1 für geformte Produkte oder mit dem Hackfleischportionierer GMD 99-2 für

Hackfleischportionen eingesetzt werden. Module, wie ein Wägesystem oder ein Papiereinleger können optional integriert werden. Die Produkte werden vom synchronisierten Rückzugband VRB1 schonend und exakt in die vom Schalen-Entstapler bereitgestellten Schalen platziert – einzeln, geschindelt oder gestapelt; individuell in Stückzahlen nach Wahl.

Viel Einsparungspotenzial

Neben der deutlichen Kosteneinsparung durch geringen Per-

sonaleinsatz ist der herausragende Vorteil das Hygienic Design der gesamten Linie vom Vakuumfüller bis zum Schalen-Entstapler, welches den einwandfreien hygienischen Produktionsprozess durch Reduzierung manueller Eingriffe garantiert.

Grammgenaue Gewichte, perfekte Optik der Produkte und sehr hoher Rationalisierungseffekt durch perfektes Zusammenspiel der Einzelmaschinen in einer Gesamtlösung sind weitere Vorteile. ■



Die Produkte werden schonend und exakt in die vom Schalenentstapler bereitgestellten Schalen platziert. Einzeln, geschindelt oder gestapelt. Individuell in Stückzahlen nach Wahl.

Johann Laska u. Söhne **A** 4021 Linz,
Holzstraße 4, **T** 0732/77 32 11
W www.laska.co.at

Schon

IHR ERFOLG – UNSERE KOMPETENZ

DIPL.-ING. PETER SCHÖN GES.M.B.H.
FLEISCHEREIMASCHINEN UND GERÄTE

SCHLACHTHAUSGASSE 22, A-1030 WIEN
FON (01) 718 53 55, 712 26 53, FAX (01) 712 26 53
E: office@schoen-gmbh.at
www.schoen-gmbh.at

DIE INNOVATIVE UNIVERSALLÖSUNG

Innovation & Perfektion setzen neue Maßstäbe: Die Baureihe RVF 700 ist wie die Serie RVF 400 auf die Anforderungen der fleischverarbeitenden Industrie sowie mittlerer und größerer, teilweise hochspezialisierter Betriebseinheiten ausgerichtet.

Der Vakuumfüller RVF 760 ist für den industriellen Einsatz ausgerichtet. Das glattflächige und hygienisch gestaltete Maschinengehäuse ist selbsttragend und komplett aus Edelstahl gefertigt und garantiert somit eine effiziente Reinigung. Der Wasserablauf im Förderwerk wurde so konzipiert, dass es bei der Reinigung selbstständig auslaufen kann.

Das große Flügelzellenförderwerk garantiert in seiner verstärkten Ausführung exakteste Portioniergenauigkeit bei

maximaler Laufzeit. Speziell auch bei größeren Bräteinlagen oder Fleischstücken gewährleistet dies einen schonenden Transport aller Füllmassen ohne jegliches Quetschen, Drücken oder Reißen. Die Förderwerke sind mit 14, 12, und acht Schiebern, die Variante mit 14 Schiebern, wahlweise aber auch mit sieben Blindschiebern erhältlich.

200 und 300 Liter

Die optionale Hebe-Kippvorrichtung ist für 200 und 300 Liter Normhubwagen lieferbar. Die Trichter können in zwei unterschiedlichen Größen, passend zur jeweiligen Betriebsgröße, gewählt werden. Die Zuführ-

schnecke im Trichter unterstützt einen optimalen Einzug aller dünn- und dickflüssigen Massen vom Trichter in das Förderwerk. Es stehen folgende Trichtergrößen zur Auswahl:

- 250 Liter Trichter klappbar
- 350 Liter Trichter klappbar

Einfache Bedienung

Die serienmäßige Touchscreensteuerung garantiert dem Anwender einfachste Bedienung und ist für alle Anwendungen, auch für die Ansteuerung von diversen Clipmaschinen und Vorsatzgeräten geeignet. Optional kann auch das REX-Hängesystem angebunden werden.

Kunst- und Naturdarm

Natürlich erlaubt es der RVF 760, eine rotierende oder starre Darmhaltevorrichtung anzubringen, um das Abdrehen von Kunst- bzw. Naturdärmen zu erleichtern. Dank des großen Maschinengehäuses kann in den RVF 760 jederzeit eine Antriebseinheit für den Füllwolf untergebracht werden. ■

REX-Technologie GmbH & Co. KG
 A 5303 Thalgau, Irlachstraße 31
 T 06235/61 16-0
 W www.rex-technologie.com



VIELFALT

Halbautomatischer Doppelclipper für das Handwerk

Die halbautomatischen Doppelclipper DC 600 und DC 700 von Poly-clip System, Hattersheim, haben alles, was Sie für Ihre tägliche Arbeit im Handwerksbetrieb brauchen. Ob Portionsware, Ringe, Stangen oder Ketten, die DC Clipmaschinen sind flexibel einsetzbar, effizient und sicher für alle Därme – sie sind auf die Vielfalt in Ihrem Wurstsortiment vorbereitet und helfen Ihnen, extrem wirtschaftlich zu produzieren.

www.polyclip.com ■



QUALITÄT

Clips und Clip-Maschinen aus einer Hand.

Fleisch- und Wurstwaren in Kunst- und Naturdarm, Geflügel und Käse, Obst und Gemüse ... sie alle gehören fest verschlossen. Am besten mit Clips und Clip-Maschinen von bester Qualität & Fertigungspräzision.

Und genau diese bietet Befestigungsmittel-Spezialist Beck mit Clip Systems. Neben einem großen Portfolio an Aluminium-Clips verschiedenster Festigkeiten, Größen und Farben, als Riegel, auf Spulen oder auf Tellern ist auch eine breite Palette an pneumatischen Geräten erhältlich, die bei der Verpackung von Wurst & Co. zum Einsatz kommen.

www.beck-maga.com ■





Die Vemag-Neuheit:
Eine für alle –, die neue und
vielseitige Darmhaltevorrichtung
DHV815 verarbeitet alle
gängigen Darmsorten.

VIELSEITIGKEIT & FLEXIBILITÄT

Für das Handwerk ist entscheidend, qualitativ hochwertige, regional orientierte Produkte und Spezialitäten anzubieten. Der Metzgereibetrieb muss rasch auf die sich verändernde, oft saisonal bedingte Nachfrage der Kunden reagieren. Zusätzlich werden vermehrt Snack- und Convenience-Produkte oder ein Catering-Service nachgefragt. Die Produktionssituation muss diese Möglichkeiten flexibel und individuell erfüllen.

Aufgaben, die mit den außergewöhnlich zuverlässigen Vemag Füllmaschinen und spezialisierten Vorsatzgeräten einfach zu erledigen sind: gewichtsgenaueres Portionieren, gleichmäßiges Abdrehen von Würstchen sowie sauberes und gewichtsgenaueres Abfüllen von Produkten in Gläser und Dosen. Darüber hinaus die Produktion von Premium Burgerpatties, Cevapcici oder Bällchen, Catering- und Veggie-Produkten.

Mit dem vielseitigen Anwendungsbereich, den Vemag bietet, setzt man Trends!

Vemag-Neuheit

Mit der DHV815 ist das Abdrehen von Würstchen aller Art so komfortabel wie nie zuvor – egal, ob Kollagen-, Schäl- oder Naturdarm zum Einsatz kommt. Die neue Darmhaltevorrichtung lässt sich einfach und präzise einstellen und sorgt mit viel Flexibilität für reproduzierbare Ergebnisse.

Sie deckt mit 13 mm bis 58 mm einen extrem großen Kaliberbereich ab und verarbeitet alle gängigen Darmsorten. Auch bei überlappten Därmen arbeitet sie zuverlässig und präzise. Das Design der DHV815 gewährleistet extrem kurze Produktwege, was sich unmittelbar auf die Qualität des Endproduktes auswirkt.

Das Einstellen der Darmspannung an der angetriebenen Darmbremse erfolgt werk-

zeuglos. Das überarbeitete und extrem schonende Bremskonzept verhindert Darmplatzer und steigert die Darmausbeute spürbar. Die Abdrehung erfolgt verlässlich und Abdrehstellen sind immer definiert positioniert, was den Darmverbrauch deutlich reduziert. Eine optionale Rollenführung unterstützt den Bediener bei hohen Produktionsgeschwindigkeiten. Die DHV815 erhöht somit nicht nur die Produktivität, sondern auch den Bedienkomfort. Dabei ist kein speziell geschultes Personal erforderlich.

Für Naturdärme

Ein optionaler Aufsatz ergänzt die DHV815 für das längengenaue Abdrehen von Würsten im Naturdarm. Damit können standardsortierte Därme verwendet werden, Darmführungsrohre übernehmen die Kaliberkontrolle. Wasser wird während des Füllprozesses als „Schmierstoff“ über integrierte

Düsen zugeführt, was Platzer reduziert und somit automatisch die Ausbeute steigert.

Technisches Highlight

Die DHV815 wird in einer geraden, linearen Bewegung auf das Abdrehrohr geschwenkt, eine Rückhubfunktion dient zur Verwendung von Därmen mit Push Back. Dies unterstützt die sichere Beschickung der Abdrehrohre mit Därmen, bietet Flexibilität beim Einkauf der Hüllen und reduziert Platzer beim Anlaufen – ein kostbarer Vorteil für die Reduzierung von Nebenzeiten im Produktionsprozess.

Die neuartige Mechanik der DHV815 sorgt für höhere Standzeiten und spürbar geringere Wartungskosten. ■

Franz Gramiller & Sohn GmbH
A 5021 Salzburg, Haunspergstr. 32
T 0662/87 51 32 W www.gramiller.at

ÜBERZEUGT IM SYSTEM

CLIP SYSTEMS steht für hochwertige Aluminiumclips und Clip-Maschinen zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis für Ihren Clip- und Verpackungsbedarf.

B CLIP SYSTEMS
A BECK brand

www.beck-maga.com

CLIPPEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Das umfangreiche Maschinenprogramm von CT Cliptechnik Deutschland GmbH reicht von universell einsetzbaren Tischeinzelclippergeräten über Doppelcliphalbautomaten bis hin zu vollautomatischen Spezialclipmaschinen.

CT Cliptechnik Deutschland GmbH ist seit 14 Jahren auf dem weltweit ein anerkannter Lieferant für Clipverschlusstechnik. Hochwertige Produkte in der fleischverarbeitenden Industrie und dem Handwerk haben hohe Maßstäbe an die verarbeitenden Maschinen gestellt, die von CT erfüllt werden.

Ständige Optimierung in der Clipverschlusstechnik machen CT zu einem wichtigen Partner im Fleischerhandwerk und in der fleischverarbeitenden Industrie. Die Entwicklung neuer Produkte und die Verbesserung der Maschinen werden unter Einbeziehung der späteren Anwender durchgeführt, dies gilt für die Einzelclipper genauso wie für

die hochwertigen halbautomatischen und vollautomatischen Doppelclipmaschinen.

Perfekt für Würstchen

Die Reihe der CT-Clipmaschinen umfasst einfache, manuell betätigte Tisch-Einzelclipper und pneumatisch angetriebene Einzel- und Doppelclipper. Alle Geräte bestehen aus rostfrei-

em Stahl und Kunststoff. Sie sind korrosionsbeständig und entsprechen den hygienischen und technischen Anforderungen.

Sie sind die idealen Geräte für jede Betriebsgröße, vereinfachen die Produktion und entlasten das Personal. ■

Franz Gramiller & Sohn GmbH
A 5021 Salzburg, Haunspergstr. 32
T 0662/87 51 32 W www.gramiller.at

CDC-A 800 – vollautomatischer Doppelclipper

Der Doppelclip Vollautomat CDC-A 800 verbindet Zuverlässigkeit, Leistung und Effektivität. Mit dem CDC-A 800 produzieren Sie auf dem höchstem Hygienestandard – sicher und schnell.

Es werden Natur-, Faser-, Cellulose-, Kunststoff- sowie Naturdärme zu Einzelwürsten, Wurstketten und Wurstringen bis Kaliber 90 mm verarbeitet. Die moderne und einfach zu bedienende Steuerung erlaubt es, alle Parameter in Sekundenschnelle auf das gewünschte Produkt einzustellen.

Füllrohrträger in 525 mm sind Standard. Als Sonderzubehör sind lieferbar: Füllrohrhalter 690 mm oder verstellbar

Selbstverständlich wurde der CDC-A 800 nach neuesten hygienischen Standards konstruiert, die eine schnelle und einfache Reinigung sicherstellen. Die Chrom-Nickel-Stahl-Konstruktion des CDC-A 800 garantiert höchste Wertbeständigkeit. Neben den lieferbaren Optionen wie dem automatischen Schlaufeneinleger, Spulenclipssystem und Fadenspender für Ringware wird in Kürze auch der „Perfex Labeler“ als Etikettier-System lieferbar sein. Clipmaschinen der CDC-A Serie sind an alle handelsüblichen Füllmaschinen anschließbar und werden serienmäßig mit einem höhenverstellbaren Unterwagen ausgeliefert. Clipmaschinen „Made in Germany“ setzen ein hohes Maß an Qualität und Funktionalität.



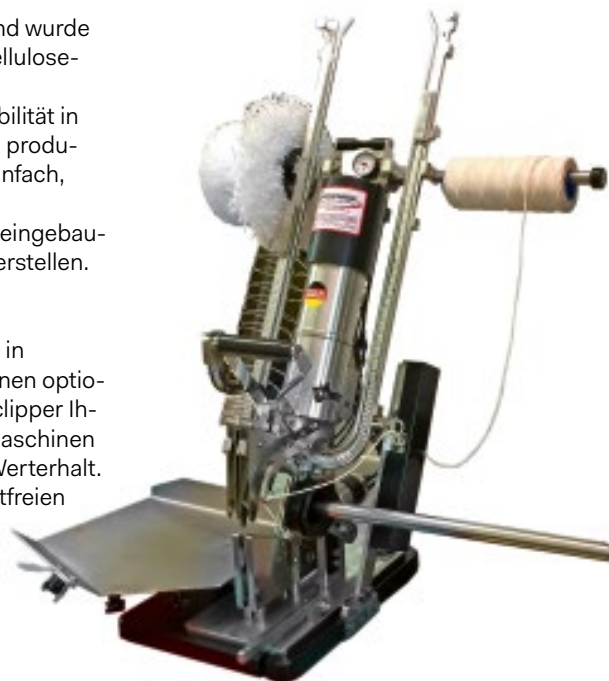
CDC 800 Easy Plus – halbautomatischer Tischdoppelclipper

Der CDC 800 Easy ist ein pneumatisch betriebener Tischdoppelclipper und wurde speziell für das Fleischerhandwerk entwickelt. Es können Natur-, Faser-, Cellulose- und alle am Markt verfügbaren Kunstdärme verarbeitet werden.

Der große Kaliberbereich von 25–105 mm ermöglicht eine sehr große Flexibilität in der Produktion. Als Variante „Easy Plus“ ist es zudem möglich, Ringware zu produzieren. Mit dem optional angebotenen Fadenspender werden Wurstringe einfach, schnell und sicher hergestellt.

Egal, ob Schweine-, Rinderkranz- oder Kunstdarm, durch das serienmäßig eingebaute Abschneidemesser lassen sich Einzelwürste und Wurstketten beliebig herstellen. Hier sparen Sie Darmmaterial, Zeit und Nerven!

Auch der CDC 800 Easy Plus zeichnet sich durch seine solide Konstruktion in Verbindung mit einer absolut sicheren Bedienung aus. Durch die angebotenen optionalen Zubehörteile zum CDC 800 Easy Plus passt sich dieser Tischdoppelclipper Ihrer Produktionsmenge an und wächst mit Ihren gestellten Aufgaben. Clipmaschinen „Made in Germany“ setzen ein hohes Maß an Qualität, Funktionalität und Werterhalt. Der CDC 800 Easy Plus ist wie alle CT Clipmaschinen in der bewährten rostfreien Edelstahlkonstruktion hergestellt. Dies garantiert Ihnen höchste Wertbeständigkeit, wie Sie es von Produkten, die in Deutschland hergestellt werden, gewohnt sind.



VAKUUMFÜLLER FÜRS HANDWERK

F-Line F40: vollelektronische, kontinuierliche Vakuumfüllmaschine zum Geradeausfüllen, Portionieren und Abdrehen mit Abdrehgetriebe ADG04 und Frey High-Line E-Antrieb.

Die F-Line F40 ist das Einstiegsmodell der Heinrich Frey Maschinenbau GmbH. Mit seinem modernen Flügelzellenförderwerk bestehend aus acht Füllkammern ist er der perfekte Vakuumfüller für kleinere Handwerksbetriebe. Das Förderwerk besteht aus nur fünf beweglichen Teilen. Schnellster Sortenwechsel und sehr wenig Restbrät sind als weitere Vorteile der F-Line F40 anzuführen.

Füllleistung bis 1.900 kg

Gehäuse und der 40 Liter – Fülltrichter sind komplett aus Edelstahl und erfüllen die Füllmaschinennorm EN12463. Auf Wunsch ist auch ein größerer teilbarer 90 Liter Fülltrichter erhältlich. Mit einer theoretischen Füllleistung von 1.900 Kg/h bietet die F-Line F40 genügend Reserven, um auch größere Füllmengen zu verarbeiten.

Perfekt für Würstchen

Sehr leistungsfähig ist die F40 bei der Würstproduktion durch ihr abnehmbares Abdrehgetriebe. Durch eine entsprechende Programmierung der Antriebsparameter ist der Abdrehprozess dynamisch gestaltet. Die Würstchen können selbst bei hoher Arbeitsgeschwindigkeit besonders darmschonend abgedreht werden.

Einfache Bedienung

Auf dem nun sieben Zoll großen Display werden alle notwendigen Füllparameter besonders übersichtlich dargestellt. Angetrieben wird die F40 durch den Frey High-Line E-Antrieb, und erfüllt damit auch die höchsten Ansprüche in dieser Maschinengröße.

Darüber hinaus sorgt das Antriebskonzept für eine besonders hohe Energieeffizienz der Füllmaschine. Diese Antriebsart



Dipl.-Ing. Peter Schön Ges.m.b.H.
A 1030 Wien T 01/ 718 53 55
W www.schoen-gmbh.at

bietet ein wesentlich angenehmeres Arbeiten mit dem Füller, da fast keine Geräuschemission mehr vorhanden ist. Die sanfte Beschleunigung des Förderwerkes beim Portionsstart ist als weiterer Vorteil zu erwähnen.

Weitere Module

Optional ist ein Clipperanschluss möglich. Als weitere Option ist ein fahrbares Untergestell erhältlich. Damit kann die Maschinen mobil in der Produktionsstätte eingesetzt werden. ■

REX
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER &
PORTIONIERSYSTEME

UNIVERSELLE FORMMASCHINE UFM 300

HAMBURGER
FORMER



KNÖDEL
FORMER



CEVAPCICI
FORMER



IFFA 2022

Halle 8.0 / D 80



REX Technologie GmbH & Co. KG • Irlachstrasse 31 • A-5303 Thalgau
Telefon +43(0)6235-6116-0 • Fax +43(0)6235-6529
Mail: sales@rex-technologie.com • www.rex-austria.com

DIREKT VOM
PRODUZENTEN



Liebe, Leidenschaft, hochwertiges Fleisch, Salz & Zeit sind die Zutaten für mehrere Hundert verschiedene Wulka Prosciutto im Jahr. Die Heidewuggerl-Schweine von Hans Bauer führen bis zur Schlachtung ein stressfreies Leben unter der burgenländischen Sonne.

WENN DIE HEIDEWUGGERLN DEN GAUMEN VERWÖHNEN

Wuggerl ist bei uns ein Spitzname für kleine Schweine. Wir züchten sie selber im Nachbarort „Kleinfrauenheid“, verrät Hans Bauer, wie es zum Namen der eigenen Schweinerasse kam. Mit der Zucht der Heidewuggerln wurde 2015 begonnen. Sie sind eine Kreuzung aus dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein, einer robusten Rasse, die sich durch das zarte, saftige Fleisch auszeichnet und dem Duroc Schwein, einer widerstandsfähigen, temperamentvollen Rasse, mit sehr hohem, intermuskulärem Fettanteil (Marmorierung). Die Tiere wachsen über ein Jahr im Freilaufstall heran und werden ausschließlich mit der eigenen Gerste gefüttert.

Die Schlachtung passiert unter Erfüllung aller erforderlichen Auflagen in einem kleinen – nur einen Kilometer entfernten – Schlachthof behutsam und stressfrei.

Für den Prosciutto werden ausschließlich die hinteren Keulen sorgfältig zugeschnitten. Die Salzphase zieht sich über mehrere Wochen. Verwendet wird reines Meersalz und zwar so wenig wie nötig, aber so viel wie erforderlich. Danach werden die Proscuttos gereinigt und aufgehängt. Nun durchwandert der Wulka Prosciutto verschiedene mehrwöchige oder sogar mehrmonatige Klimaphasen, um schlussendlich

nach zwei Jahren oder für den Reserva sogar mindestens drei Jahre verkaufsfähig zu sein.

Prosciutto & Rotwein als Traumpaar

Selbst ein Fan der besten Prosciutti aus der Gegend rund um Parma und der lang gereiften Patanegra-Schinken begann der gelernte Metzgermeister vor knapp 30 Jahren Wein und Schinken als Hobby zu produzieren. Dafür adaptierte er seinen 150 Jahre alten burgenländischen Streckhof in Pöttelsdorf. Die Vision, zu seinen einmaligen Rotweinen auch einen ebensolch einmaligen Prosciutto herzustellen, entwickelte sich erst ein paar Jahre später. „Die Reifung am Knochen ist für mich die höchste Kunst der Fleischveredelung und ist natürlich auch kulinarisch ein Genuss. Deshalb begann ich mich mit der Herstellung von am Knochen gereiften Schinken zu beschäftigen. Das war die Geburtsstunde des Wulka Prosciutto“, erzählt Hans Bauer. Der Wulka Prosciutto Reserva ist das österreichische Gegenstück zu den großen Patanegra-Schinken. Sein Wulka Prosciutto Pannonicco ist angelehnt an die milden und zarten, über zwei Jahre gereiften Schinken aus Parma. In Geschmack und Farbe unterscheidet er sich dennoch wesentlich.

Zugute kommt ihm, dass das Klima im Burgenland jenem in Mittelitalien ähnlich

ist. Dennoch muss auch hier in Pannonien ebenso wie in Italien oder Spanien mit der Klimatisierung technisch etwas nachgeholfen werden, um ganzjährig produzieren zu können. Gewählt hat Hans Bauer dafür eine uralte Methode, bei welcher nur mit statischer Wärme und Kälte und ohne Umluft gearbeitet wird. Ein gleichbleibendes, kühles Klima genügt für die klassische Art der Halt-



WULKA PROSCIUTTO COPPA

Mit Meersalz und Kräutern mild gebeizt. Die Nackenstücke der Schweine werden hierfür mit Meersalz und mediterranen Kräutern mild gebeizt und mehrere Monate luftgetrocknet. Durch die spezielle Art der Herstellung und die charakteristische Marmorierung dieser Fleischteile entwickelt der Coppa sein feines Aroma und seine wunderbar zarte Textur.



WULKA PROSCIUTTO RESERVA

Intensiver Schinken. Hergestellt aus den Keulen der Wollschweine und am Knochen mit reinem Meersalz gebeizt. Die Reifezeit im milden Klima des Burgenlandes beträgt mindestens 36 Monate. Dies alles gepaart mit der intensiven Marmorierung des Fleisches entwickelt dieser einmalige Schinken ein sehr intensives, nussiges, leicht käsiges Aroma und eine extrem zarte Textur. Ein wahrliches Erlebnis für jeden Genießer.



WULKA PROSCIUTTO PANNONICO

Intensiver Schinken. Die Keulen unserer Schweine werden hierfür ausschließlich mit reinem Meersalz gebeizt. Anschließend reifen sie am Knochen zwei Jahre im milden Klima des Burgenlandes. Dabei entsteht sein einmaliges feines und nussiges Aroma. Seine zarte Textur lässt ihn am Gaumen schmelzen.



barmachung von Rohschinken durch Trocknung – sprich der Absenkung des aktiven Wassergehalts. „Das spezielle Aroma und die zarte Textur, welche meine Schinken auszeichnet, entstehen nur durch eine Fermentation infolge eines ausgeklügelten Temperaturspiels“, verrät Bauer.

Die Berufung des Metzgers

Das, was in einem kleinen und heute noch erhaltenen idyllischen Holzstadl vor fast 30 Jahren begann, und 2013 durch die Erweiterung der Produktionsstätte für Wein und zur Schinkenreifung vollendet wurde, ist

heute Bauers Berufung. „Wir sind österreichweit der erste und einzige Betrieb, der sich ausschließlich auf die Herstellung von am Knochen gereiften Rohschinken und in Barriques ausgebautem Rotwein spezialisiert hat. Mein Ziel ist die transparente, für den Konsumenten nachvollziehbare Veredelung dieser Produkte zu einmaligen Delikatessen“, ist Hans Bauer stolz. Gekauft können Schinken und Wein im Hofladen oder via Online Shop www.hans-bauer.at werden. Aber auch Feinkostläden, Einzelhändler, Restaurants oder Vinotheken werden österreichweit und im angrenzenden Ausland beliefert.

Hans Bauer wurde das traditionelle Fleischerhandwerk in die Wiege gelegt. Schon sein Vater und sein Großvater waren Metzgermeister. Erst übernahm Bauer die elterliche Metzgerei, um sie nach ein paar Jahren stillzulegen – und fand erst über Umwege wieder zurück zu seinen Wurzeln. „Mein Wissensdurst war einfach zu groß“, gibt Hans Bauer offen zu. Lange war er für ein internationales Unternehmen tätig, um Lebensmittelbetriebe in der ganzen Welt zu beraten. Schließlich zog es ihn aber doch wieder ins Burgenland – und zu seinem Wein und Prosciutto zurück. *Bettina Kreuter* ■

WULKA PASTRAMI

Über Buchenholz geräuchert. Die Lende von Weideochsen und Kalbin wird vom Knochen gelöst und anschließend mit Meersalz und einer speziellen Gewürzkomposition 14 Tage gepökelt. Danach wird sie viele Stunden über Buchenholz heiß geräuchert. Das Pastrami besticht durch seinen würzigen, fleischigen Geschmack und seine extrem zarte Textur.



WULKA PROSCIUTTO TRADITIONALE

Der Klassiker von Hans Bauer. Die mageren Edelteile der Bauer-Schweine werden vom Knochen gelöst und anschließend mit Meersalz und Gewürzen gebeizt. Danach werden sie leicht geräuchert und reifen sechs Monate im milden Klima des Burgenlandes. Dabei entstehen das feinwürzige, leicht rauchige Aroma und seine zarte Textur.



WULKA LARDO

Zart schmelzend. Der Rückenspeck von Wollschweinen wird mit einer Komposition aus Meersalz, Kräutern und Charapita über Monate gebeizt. Am Gaumen ist das „Weiße Gold“ zart schmelzend und hat ein würziges, exotisches, leicht scharfes Aroma. Er kann als Vorspeise pur genossen werden oder dient als hervorragende, würzige Zutat für viele delikate Gerichte.



TRADITIONELLER NUSS-SCHINKEN

Die Osterspezialität von Franz Ablinger & Co.

Das Ende der Fastenzeit ohne bunte Ostereier und köstlichen Osterschinken? Undenkbar! Von der Traditionsmetzgerei Ablinger erhalten Sie deshalb eine breite Auswahl an handwerklich hergestellten Schinkenspezialitäten und Selchfleisch wie etwa den traditionellen Nuss-Schinken, Selchroller, Salzburger Rauchschnitzschinken, milden Bärlauchschinken ...

Eine ganz besondere und beliebte Spezialität, die es bei Ablinger nur zu Ostern und Weihnachten gibt, ist der Nuss-Schinken. Dafür wird die Schweinsnuss, ein mageres Edelteil vom Schlögel, gepökelt, gekocht und geselcht. Eine saisonale Köstlichkeit, die sich ideal für die klassische österliche Zubereitung im Brotteig eignet, denn der Nuss-Schinken ist bereits gekocht, er muss nur noch in den Brotteig gewickelt werden. Selbstverständlich schmeckt der Nuss-Schinken auch alleine hervorragend: zum Beispiel zum Osterbrunch. Erhältlich sind alle Ablinger Schinkenspezialitäten in den Feinkostgeschäften in Oberndorf bei Salzburg, oder für Gastronomen und Unternehmer auf Bestellung in der Ablinger Zentrale. www.aiblinger.co.at



GENUSS VOM STRAUSS

Dauerwurst vom Straußenland.

Ein besonders zartes Aroma liefert die Straußendauerwurst nach Wiener Art (80% Straußenfleisch und 20% Straußenfett), die durch Braten haltbar gemacht wird. www.strausenland.at



HOT! HOT! HOT!

Salami im Chili-Mantel von Loidl.

Die Salami im Chili-Mantel ist ein kulinarisches Highlight mit scharfer Nuance. Durch die lange Naturreifung entfalten die Loidl Salamis ihre ganz besonders aromatische Salami-Note. Der exquisite Chili-Mantel wird von Hand aufgetragen und vollendet den feinen Geschmack. www.loidl-spezialitaeten.at



EINE KÖSTLICHKEIT

Rauchkäsewurst von Zellinger.

Die Zellinger Rauchkäsewurst wird ausschließlich aus bestem Oberio Hofgenau Schweine- und Rindfleisch, geliefert von gourmetfein Partner-Bauern aus Österreich, hergestellt. Mit kernigem Speck und österreichischem Emmentaler verfeinert. Leichte pikante Würzung und handgeschnürt über Buchenholz gegart. Mit ihrem herzhaften Geschmack ist diese Wurst perfekt für die Oster-Jause. www.zellinger.at



DER GENUSS-FRÜHLING

Bärlauch-, Spargel- und Römerschinken von Berger

Berger Schinken begrüßt den Frühling traditionell mit Bärlauch- und Spargel-Schinken an der Feinkosttheke. Der Bärlauch wird handgepflückt und veredelt den Saisonschinken durch finessenreiche Aromatik. Ebenfalls ein Gruß aus der Natur ist der Berger Spargel-Schinken: „Magere, mild gewürzte Schlögelteile werden mit frisch gestochenen, zarten Spitzen von grünem und weißem Spargel

ummantelt“, so Berger Verkaufschefin Gaby Kritsch. Natürlich stammen die Rohstoffe zu 100 Prozent aus Österreich und der Schinken wird von Hand gefertigt. Neu ist, dass sich viele Konsumenten nach Bewährtem, Gutem und Regionalem sehnen. Viele trachten nach dem Geschmack der Kindheit, nach den Dingen, die sich nicht verändert haben und die Sicherheit und Orientierung in diesen un-

übersichtlichen Zeiten geben. So werden aktuell Produkte, die zu den „Klassikern“ zählen, besonders stark nachgefragt. Gaby Kritsch weiß: „Die Konsument:innen kennen und schätzen unsere Produkte sehr. Unsere Klassiker wie Backofen-, Römer- und Traditions-Beinschinken sind echte Must-haves und begeistern alle Schinken-Liebhaber – nicht nur zu Ostern!“ www.berger-schinken.at



**Bedford
erhältlich bei:**



GARANTIERT HEIMISCH

Naturkrusten Leberkäse von gourmetfein. Das Fleisch für den Naturkrusten Leberkäse kommt exklusiv von 46 Schweine- und 160 Rinderbauern aus Österreich, die ihre Tiere mit gentechnikfreiem Futtermittel füttern – mindestens 80 % des Futters kommt aus eigenem Anbau. Der Rest ist zertifiziertes Soja aus Europa. Zudem wird der Leberkäse ohne künstliche Geschmacksverstärker, Gluten, Laktose, Verdickungsmittel sowie künstliche Farbstoffe hergestellt. Qualität, die man schmeckt – so muss Leberkäse schmecken.

Der Genuss-Tipp der Redaktion! www.gourmetfein.com

VOLLMUNDIGER UND MILDER GESCHMACK

Almschinken von Handl Tyrol. Der Almschinken luftgetrocknet ist ein ganz besonderes Stück Tiroler Genusskultur und auch ein echtes Tiroler Original. Er vereint die Milde des Südens mit der kräftigen Art Tirols. Besonders zartes Schinkenfleisch wird auf traditionelle Art von Hand mit Meersalz, schwarzem und weißem Pfeffer und Rosmarin eingerieben. Ganz ohne Räuchern entwickelt der Almschinken nur durch langsames Trocknen (26 Wochen) in klarer Tiroler Bergluft sein mildes, an die Art des Südens erinnerndes Aroma mit idealem Salzgehalt von 3,5 Gramm. www.handltyrol.at



GENUSS IN SCHEIBEN

NEU: UNSERE
SALGIANO® IM BECHER



Ab jetzt gibt es neben der Saltufo® auch die Salgiano® in Scheiben für Ihre Kunden: Feinste Salami umhüllt mit Schweinefleisch aus der **Offenstall-Haltung** umhüllt 12 Monate gereiften Parmigiano Reggiano und wird damit zum kulinarischen Genuss erlebnis to go. Mehr dazu unter bedford.de und bedford.de/tierwohl



ANTIPASTI-GENUSS TO GO

Fein geschnittener Salgiano von Bedford.

Feinste Salami mit einem Kern aus Parmigiano Reggiano – und das direkt verzehrfertig: Die hochwertige Spezialität Salgiano aus der Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford gibt es seit Jänner 2022 nun auch fein aufgeschnitten und ansprechend im Becher angerichtet.

Die Salgiano fein geschnitten wird aus bestem Schweinefleisch hergestellt und reift nach einem besonderen Naturreifeverfahren, das für ein exquisites Geschmackserlebnis sorgt. Der Kern aus 12 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano macht die Salami zu einer Spezialität nach echter Handwerkskunst.

Für höchste Qualität der Zutaten geht Bedford hier sogar noch einen Schritt weiter: Das Fleisch für die Salgiano fein geschnitten stammt zu 100 % aus Offenstall-Haltung und garantiert damit mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit in der Herstellung. Mit der Salgiano im Becher bedient Bedford den Convenience-Trend und spricht auch kleinere Haushalte an, die spontan etwas Neues ausprobieren möchten. Die feinen Scheiben der vorgeschneiten Salgiano werden in Portionsgrößen von 75 Gramm im attraktiven Becher im eleganten Bedford-Design geliefert. Das macht sie auch optisch zum Hingucker in der Theke und sorgt für großen Wiedererkennungswert. www.bedford.de



WIRKLICH ALLES KALB

Kalbsleberpasteten von Hink. In den Kalbsleberpasteten der Wiener Lebensmittelmanufaktur Hink ist wirklich drin, was draufsteht. Anders als bei herkömmlichen Produkten mit nur geringem Anteil an Kalbsleber und mehrheitlich Fleisch und Leber vom Hausschwein stammt bei Hinks Pasteten alles von heimischen Kalb aus artgerechter Haltung.

Der Leberanteil der „Alles Kalb“-Pasteten beträgt 25%, das Verhältnis von Kalbsleber und Kalbsfleisch ist für Geschmack und Konsistenz perfekt ausgewogen. Leber und Fleisch kommen zu 100 Prozent vom heimischen Kalb, 80 Prozent davon sind biologisch. Diesen qualitativen Unterschied schmecken Sie!“ Die hochwertigen Teile vom Kalb – von Sonnberg Biofleisch in Oberösterreich und Höllerschmid in Niederösterreich – werden erst klein geschnitten und gekocht, bevor die rohe feinstgecutete Leber in die Masse kommt. Kalbsfett, Obers, Pökelsalz, Gewürze und aromatisierende Komponenten wie Sommertrüffel, Rotwein oder Preiselbeeren sorgen für das feine cremige Mundgefühl und den exquisiten Geschmack der Hink’schen Leberpasteten „Alles Kalb“ in drei Varianten. www.hink.wien



BEINSCHINKEN - ZART GERÄUCHERT

Mühlviertler Beinschinken von Greisinger.

Ausgesuchte magere Schinkenteile vom Schlögel, mit zartem Fettrand (ohne Schwarte) werden aromatisch gepökelt, in Formen gepresst, zart geräuchert und gegart. Besonders die typische Beinform und das milde Pökelaroma zeichnen diesen Schinken aus. Hervorragender Genuss für die kalte Osterjause auf Brot und Gebäck. www.greisinger.at



PREISGEKRÖNT: SPECK-KAISER 2021

Geselchtes mager von Brigitte und Andreas Hofbauer.

Die Familie Hofbauer bewirtschaftet als Familienbetrieb eine kleine Landwirtschaft in Gföhl im Waldviertel. Die Rinder und Schweine werden tiergerecht auf Stroh gehalten, es gibt einen eigenen Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb.

Hier werden viele gute Produkte hergestellt, die immer wieder auch auf der Ab Hof preisgekrönt werden. Letztes Jahr gab es Gold für das vorzügliche Geselchtes mager – und dieses sollte in keiner Vitrine fehlen. www.abhofbauer.at



DAS BERGER SCHINKEN FAIRSPRECHEN: TIERWOHL GEPAART MIT REGIONALITÄT

Berger Schinken liefert fünf Schinken- & Wurstspezialitäten sowie Frischfleisch unter dem Siegel „Berger Tierwohl“.

Nachhaltiger Konsum und regionale Produktion sind die Themen des Jahres. Tierwohl ist da der nächste logische Schritt, den Berger Schinken forciert: Unter Berger Tierwohl werden fünf verschiedene Schinken- und Wurstspezialitäten sowie Frischfleisch vertrieben. „Wir verkaufen die Produkte im Einzel- und Großhandel sowie in unseren eigenen Filialen“, freut sich Geschäftsführer Mag. Rudolf Berger.

Nur die beste Qualität. Die Tiere für das Berger Tierwohl-Programm wachsen bei bäuerlichen Zulieferbetrieben in Niederösterreich 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 100% mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben, Auslauf ins Freie und weiche Stroheinstreu.

„Wir sind sehr stolz darauf, dass bereits ein Zehntel unserer Vertragslandwirte auf Tierwohl-Produktion umgestellt hat“, so Rudolf Berger. Einer dieser Partner ist die Landwirte-Familie Alexandra und Johann Strohmeier aus Irnfritz im Waldviertel, die 200 Mastplätze bewirtschaften. „Dank der Zusammenarbeit mit der Familie Berger können wir unseren Hof nachhaltig und wirtschaftlich führen und

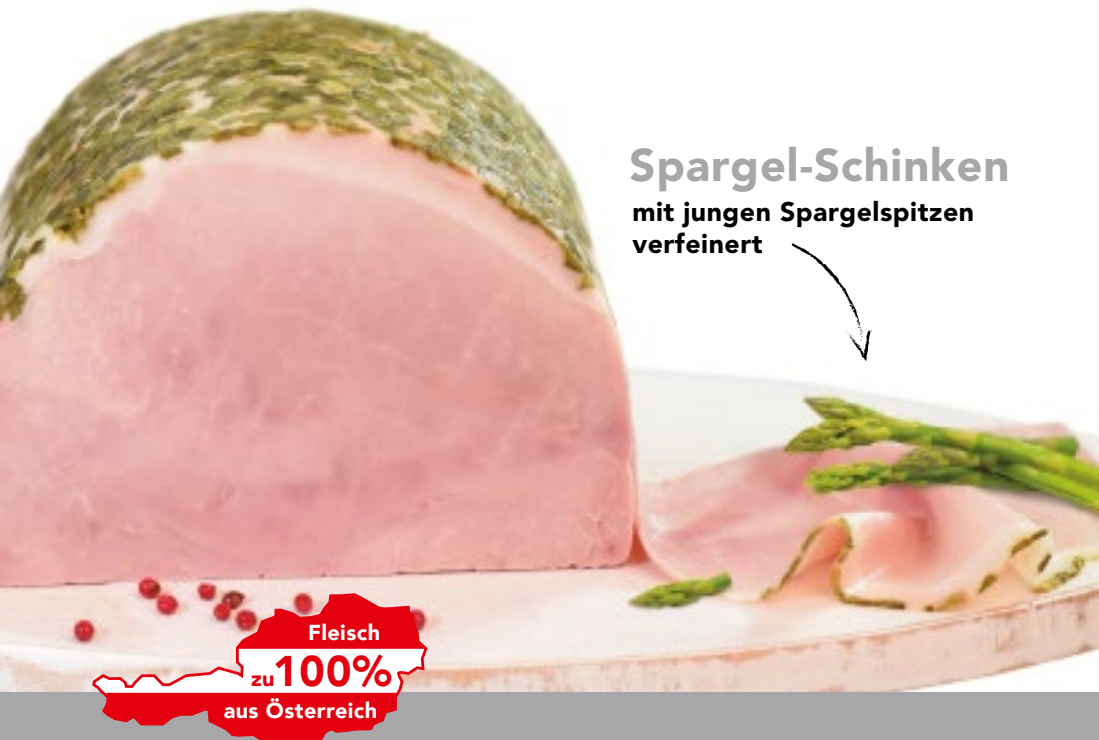


den Tieren ein besseres Leben ermöglichen.“ Die höheren Kosten für Futter und Tierhaltung werden – natürlich – abgegolten. „Wir zahlen mehr und können uns darauf verlassen, nur die beste Qualität zu erhalten“, so Rudolf Berger.

Die Berger Tierwohl Produkte sind durch die „Gesellschaft !Zukunft Tierwohl!“ mit dem „Tierwohl verbessert-Siegel“ zertifiziert.

Erhältlich sind die Berger Tierwohl-Produkte bei BillaPlus, Kastner, Meinel, Maximarkt, Metro, gurkerl.at und den fünf eigenen Berger-Filialen. www.berger-schinken.at ■

Da schmeckt mehr dahinter.



Spargel-Schinken
mit jungen Spargelspitzen
verfeinert



FLAGUETTE - AUF JEDE ART EIN GENUSS

Flaguette von Vandemoortele. Das Flaguette von Vandemoortele hat sich zum Publikumsrenner entwickelt! Denn die Mischung aus Fladenbrot und Baguette kommt einfach an. Locker saftige Krume und das zart knusprige Äußere, getoppt mit nativem Olivenöl, sorgen für das einzigartige Aroma und den außergewöhnlichen Geschmack. Jetzt neu: das „Korn-Flaguette“ – trendgerecht durch eine ausgewogene Getreide- und Saatenvielfalt. Genau die richtige Basis für kreative Ideen und ein dynamisches Snack-Geschäft. www.vandemoortele.com



Flaguette Caribic

Ein Korn-Flaguette backen

Zutaten zum belegen:

30g Honig-Senf-Feigen-Dip
20g Lollo Bianco
60g Hühnchenbrust, gegrillt
40g Mango
10roter Paprika
10g Sprossen



Flaguette Burger

Ein Korn-Flaguette backen

Zutaten zum belegen:

30g Frischkäse
30g Bacon (3 Scheiben)
25g Käse
1 Spiegelei
3 Paradeiserscheiben
Tipp: Warm servieren.



Flaguette Schlemmer

1/2 Flaguette belegen & abbacken

Zutaten

25g Gouda, gerieben
50g Sauerrahm
25g Zwiebel, gewürfelt
25g Paprika, gewürfelt
75g Schinken



Flaguette Bruchetta

1/2 Flaguette im Grill anrösten, mit Olivenöl bestreichen

Zutaten zum belegen:

200g Paradeiserwürfel
8 Oliven entkernt
1 EL rote Zwiebel, gewürfelt
Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano



Flaguette Camembert

1/2 Korn-Flaguette mit 40g Frischkäse bestreichen, 200g Camembert belegen und überbacken. Mit einem Esslöffel Preiselbeeren belegen



Flaguette Guten Morgen

Ein Korn-Flaguette backen

Zutaten zum belegen:

80g Griech. Joghurt
15g Cornflakes
10g Thymianhonig
1 Feige, in Scheiben



PERFEKTE GRUNDLAGE

Demi-Flagueline von Edna. Kreieren Sie mit der rustikalen Demi-Flagueline natur, gute Sandwiches für Ihre Kunden. Durch die handliche Form ist dieses Weckerl aus 100 % natürlichen Zutaten ideal als Beigabe zu Suppen, Salaten oder als Eyecatcher im Brotkorb geeignet. Für die rustikale Variante gibt's Demi-Flagueline rustikal aus bestem Roggen und Weizen. www.edna.at



MIT FEINSTEM TRÜFFEL

Trüffelkochschinken von Bedford. Der rustikal aus der Schweineunterschale geschnittene Kochschinken wird handgeschnürt, goldgelb geräuchert und gegart. Für einen besonderen Geschmack sorgt die Füllung aus Trüffel und Fleischbrät. Wie bei allen Trüffelprodukten verwendet Bedford auch hier den besonders erlesenen Sommertrüffel tuber aestivum. www.bedford.de

ZÜNFTIG MIT ZIRBE

Zirbenrauchsalami als 1,5-kg-Stange von Frierss. Handwerklich gefertigt aus bestem heimischem Schweinefleisch, verfeinert mit hauseigener Gewürzmischung und 10 Wochen gereift. Bei ihrem besonders großen Kaliber bedarf die gleichmäßige Reifung bis ins Innerste viel Erfahrung und ist höchste Salamikunst, die bei Frierss seit Generationen gepflegt wird. Das erdig-fruchtige, milde Raucharoma der Zirbe in Verbindung mit der Gewürzmischung verleiht der Zirbenrauchsalami ihren besonders herzhaften Geschmack mit dezenter Zirbennote. Unverkennbar ist das naturbelassene, rustikale Aussehen und der Zirbenduft – ein Highlight jeder Feinkosttheke. www.frierss.at



BUNTE VIELFALT IN DER VITRINE

Die bunten und köstlichen Gewürzhüllen sind ein Hingucker in jeder Fleischtheke.

Die einzigartigen Deco Quick Gewürzhüllungen verleihen allen Spezialitäten in der Vitrine nicht nur ein attraktives Aussehen – die überragende Qualität der Gewürze macht alle Produkte des eigenen Sortiments zu köstlichen Leckerbissen. Auf den gelingsicheren Deco Quick Folien finden sich ausschließlich die besten Kräuter und Gewürze.

Wibergs Alleskönner

Folien für alle Fälle – und das in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen! Mit der multifunktionalen Wiberg Deco Quick Folie gelingen Spezialitäten wirklich immer: einfach, schnell und zuverlässig!

Zur Auswahl im umfangreichen Sortiment stehen vertraute Aromen heimischer Kräuter oder spannende Geschmackswelten exotischer Gewürze. Die Deco Quick Ummantelungen sind wahre Alleskönner und veredeln sowohl Schinken, Rohwurst, Käse, Fisch als auch vegetarische und vegane Spezi-

alitäten mit bestechenden Farben und einzigartigem Geschmack.

Immer die passend

Egal, welche Spezialität Metzger damit veredeln möchten: Deco Quick hält die perfekte Hülle bereit. Bereits das umfangreiche lagernde Sortiment bietet unzählige Möglichkeiten an Konfektionierungen und Trägermaterialien. So wählen Kreative zwischen Textilgewebe, Vlies oder Barrierematerial in unterschiedlichsten Konfektionierungen aus.

Wer vielleicht befürchtet, bei diesen vielen bunten Varianten den Überblick zu verlieren, der wendet sich einfach an die erfahrenen Fachberater. Sie arbeiten gerne mit den Fleischer:innen an innovativen Neuheiten oder geben Tipps, wie sich das bestehende Sortiment einfach und schnell erweitern lässt.

Die Begeisterung bei Ihren Kunden ist garantiert!

www.fruitarom savory.com ■



Die Fleischhauerei Ebner zählt zu den traditionellen Fleischerbetrieben im Waldviertel. Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams zuverlässige Mitarbeiter/innen.

Ihr Arbeitsbereich:

- Mitarbeit in der Wurstproduktion

Ihre Tätigkeit:

Herstellung von unseren Fleisch- und Wurstspezialitäten in den Bereichen Cutterei, Füllerei, Pökelei und Selcherei.

Bewerbung an:

Fleischhauerei Ebner
3754 Irnfritz, Bahnstraße 4
E-Mail: office@fleischerei-ebner.at
Tel.: 02986/6201

Wir bieten:

- Entlohnung nach Vereinbarung
- flexible Arbeitszeit
- Wochenarbeitsstunden nach Vereinbarung (Teilzeit/Vollzeit)
- langfristiges Dienstverhältnis
- abwechslungsreicher Handwerksbetrieb
- keine Fließbandarbeit
- angenehmes Arbeitsklima

Am Wort!



Nadina Ruedl

Nachhaltigkeitsexpertin und Gründerin „Die Pflanzerei“

Woran denken Sie, wenn Sie Soja hören? Woran denken Sie, wenn Sie Tofu hören? Sie denken an Regionen, die weit entfernt sind. Vielleicht denken Sie auch an den abgeholzten Regenwald. Woran Sie wahrscheinlich nicht denken: Regionalität. Und das, obwohl Soja zu den wichtigsten heimischen Eiweißpflanzen zählt und sowohl Bestandteil von heimischem Tierfutter als auch Ausgangsstoff regionaler veganer Produkte ist. Was also kann getan werden, damit auch vegane Produkte Teil der österreichischen Esskultur werden?

Regionalität statt unsichtbarem Essen

Bei den Österreicherinnen und Österreichern zählt Regionalität zu den Top 3 Kaufkriterien. Viele denken dabei jedoch an tierische Produkte, wenige an vegane Fleisch- und Wurstvielfalt. Doch auch bei veganen Produkten geht es darum, Zusammenhänge klarzumachen, Nähe und Vertrauen aufzubauen. In der Praxis bedeutet das: Zeig her, woher das Essen kommt, woraus es sich zusammensetzt und wie es verarbeitet wird. Und vor allem: Zeig, dass es auch schmeckt.

Die Aufgabe von veganen Fleisch- und Wurstproduzenten wird darin bestehen, „unsichtbares Essen“ sichtbar zu machen und es mit unserem Lebensraum, den wir alle so lieben, zu verbinden. Zu verbinden, was ohnehin zusammengehört: die österreichische Esskultur, Zutaten aus der Region und traditionelles Handwerk.



NULL FLEISCH - ÄCHT SCHWIIZ

Das Start-up „The Green Mountain“ präsentiert handwerklich perfekte Fleischalternativen ohne Geschmacksverstärker.

Das Schweizer Start-up will revolutionieren statt missionieren. Mit Geschmack, der auch Fleischliebhaber:innen begeistert – nur eben ohne Fleisch. Getreu der Devise „Null Fleisch. Ächt Schwiiz“ entwickelt das innovative Team Produkte auf Pflanzenbasis, die dem Original aus Fleisch in Optik, Geschmack, Struktur und Biss sowie in der Zubereitung in nichts nachstehen. Vom alternativen Leberkäse, dem besonderen Steak, dem ausgezeichneten Burger, dem ausgewählten Wurstangebot, dem feinen Faschierten bis zum neuen Schnitzel reicht die vorläufige Angebotspalette. Die veganen Geschmackserlebnisse aus der Schweiz sind reich an Proteinen und Ballaststoffen und enthalten wertvolles Vitamin B12. Auf Geschmacksverstärker, Zuckerzusatz, Cholesterin, Laktose und Palmöl wird ganz bewusst verzichtet.

Frisch aus den Schweizer Bergen

Das Start-up wurde mit seinem Plant-Based Burger zum Testsieger in der Schweiz gekürt und holte sich auch den „Swiss Vegan Award 2021“ in der Kategorie Newcomer des Jahres. „Unser Team hat gesehen, dass immer mehr Menschen bewusst weniger oder gar kein Fleisch mehr essen möchten – aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen oder aus Sorge um die Umwelt. Immer mehr Konsumenten entscheiden sich sogar für eine rein pflanzliche Ernährung. Allerdings mögen die meisten Vegetarier und Veganer eigentlich den Geschmack von Fleisch. „Genau hier setzen wir mit

unseren Produkten an“, betont der Leiter des Start-ups „The Green Mountain“, Werner Ott.

Ächt fleischfrei vielfältig

Die Manufaktur steht am Fuße des Vilan – der Berg war die Inspiration für den Namen: „Green“ steht für ursprünglich, gesund und nachhaltig – „Mountain“ symbolisiert die Herkunft und regionale Produktion und ist ein kompromissloses Geschmacksversprechen. Das „The Green Mountain“ Portfolio umfasst bei Markteintritt in den österreichischen Handel drei Produkte:

Plant-Based Steak. Das von „Rare“ bis „Well Done“ gebraten werden kann. Geschmacklich ausgereift, umweltschonend und ohne jegliche Zusatzstoffe produziert. Es ist reich an Vitamin B12, Ballaststoffquellen und weist einen hohen Proteingehalt auf.

Plant-Based Filet (Hähnchen-Art). Die rohe, marinierte Weltneuheit für Pfanne oder Grill. Die vegane Hühnerbrust ist vielseitig einsetzbar, ist eine wahre Proteinquelle und beeindruckt vor allem durch den angenehmen Biss, weich und saftig.

Plant-Based Bratwurstalternative. Knackig wie das Original wurde die vegane Bratwurst mit viel technologischen Know-how, aber auch mit dem Fingerspitzengefühl des Metzgerhandwerks entwickelt. Das Geheimnis liegt im veganen Darm. Sie ist reich an Ballaststoffen und Vitamin B12 und bietet einen hohen Ballaststoffanteil.

www.thegreenmountain.ch ■



REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

GRILLSPIESS LEMON HOPS

Gewürzmüller bringt zitrusfrischen Wind in die Grillsaison! Die zwei neuen Marinaden Lemon Hops BBQ und Summer BBQ erweitern die Pure Oil Range und bieten Grillgenuss ohne zugesetztes Palmöl und gehärtete Fette. Unverfälschter Geschmack und eine appetitliche Optik des Grillguts sind gewiss.

Die neue Sorte Lemon Hops BBQ besticht durch eine frische grüne Farbe und ihren edlen Geschmack. Charakteristisch-würziger Ingwer, frische Zitrone und herber Hopfen bringen neue Geschmacksnuancen für den Grillrost. Sie passt perfekt zu Grillgut von Rind, Lamm, Geflügel und Schwein sowie zu Gemüse.

Weiters neu im Sortiment: Die Pure Oil Marinade Summer BBQ (Art.-Nr.: 279748) kombiniert erfrischende Zitrusnoten mit intensiven Gewürzen. Zitrone und Zitronengras sorgen zusammen mit dem charakteristischen Geschmack von gelbem Kurkuma und fruchtigem Paprika für sommerlichen Grillgenuss. Tipp: Gut für Geflügel, Fisch, Gemüse, Schwein und Rind geeignet.

Verarbeitung

- Rücken leicht anfrieren und mit der Aufschnittmaschine in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.
- Scheiben auf einer Folie auslegen und mit Marinade bestreichen.
- Fleischscheiben zusammenrollen und auf Spieße stecken.
- Die Fleischspieße außen mit Marinade bestreichen.

Material

100 kg Schweinerücken
 ausgelöst
 8 kg Lemon Hops
 BBQ Marinade Pure Oil,
 Art.-Nr.: 279734

Zubereitung

Pfanne: 5–8 Minuten braten
 Grill: 10–12 Minuten grillen

IHR GEWINN: EINE ANLAGE VON SORGO



WIR SIND EIN WELTWEIT TÄTIGES UNTERNEHMEN UND FÜHRENDER HERSTELLER VON MASCHINEN UND ANLAGEN FÜR DIE FLEISCH-, WURST-, FISCH- UND KÄSEVERARBEITENDE INDUSTRIE.

- Heißrauch- und Kochanlagen, Intensivkühlanlagen
- Brat- und Backanlagen
- Kontinuierliche Anlagen mit automatischem Fördersystem
- Multifunktionale Pasteurisierungskammern mit Überdruck
- Klima-Reife- und Kaltrauchanlagen
- Dry-Aging-Klimaräume
- Auftauanlagen zum schonenden Auftauen
- Arbeitsräume und Reinraumanlagen

Sorgo Anlagenbau GmbH, Hirschstraße 39
9020 Klagenfurt am Wörthersee, Austria
T +43 463 34242-0, office@sorgo.at

www.sorgo.at

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Frankfurt, 14. bis 19. Mai 2022
Halle 8, Stand A60

IFFA

Sorgo[®]

ANLAGENBAU