

# F leisch & Co

Ausgabe  
02/2023

Fachzeitschrift für

- Herstellung
- Veredelung
- Vermarktung

frischer Lebensmittel

Einzelpreis € 5,90

# Fleischerin mit Herz & See(le)

Die Zukunftspläne  
von Therese  
Karlo (28) und  
Simon Müller

NAHRMITTEL- UND  
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser  
präzise.



**GRAMILLER**

gramiller.at

**SHOP**  
24/7



- ✓ LEBENSMITTELVERPACKUNGEN
- ✓ TO-GO-VERPACKUNGEN
- ✓ HYGIENE & ARBEITSSCHUTZ
- ✓ VERSANDVERPACKUNGEN

[www.meierverpackungen.at/shop](http://www.meierverpackungen.at/shop)

**MEIER VERPACKUNGEN**

**FREY**  
Vakuumfüller  
Kolbenfüller

**S**  
Strasser

FOOD  
PROCESSING  
MACHINERY



Strasser GmbH & Co. KG

+43 6272 6184  
office@strasser.co.at  
www.strasser.co.at

Ihr persönliches Exemplar

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



**A**  
AICHINGER

Erfolg lässt  
sich einrichten.

[www.aichinger.de](http://www.aichinger.de)

## Impressum

### Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

**Herausgeber, Verleger:** Verlagsbüro 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@fleischundco.at

**Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Dima-Alexander Braune, Roland Graf, Dorli Muhr, Andrea Pascher, Raimund Plautz, Johannes Rottensteiner, Ernst Sommerauer

**Tirol Redaktion und Social Media Management:** Barbara Egger

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

**Korrektorat:** Katharina Hexel **Coverfoto:** Fleischerei Karlo

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

**Anzeigentarif:** Mediaplan 2023, gültig ab 1. 1. 2023.

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 haben wir in einigen Texten 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.

**Fleisch & Co** ist eine unabhängige Publikation, die sich mit Themen der Fleischbranche beschäftigt. Die publizierten Inhalte wurden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Gleichwohl übernehmen wir keine Haftung für ihre Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität. Die Inhalte der einzelnen Artikel, Kommentare und Beiträge spiegeln nicht zwangsläufig die Meinung des Medieninhabers wider.

**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

**Metzgersprung und Fleischertragung in Salzburg – nicht nur Innungsmeister Raimund Plautz war begeistert. Lesen Sie den Bericht ab Seite 10.**



**Was gibt es Neues?** | Branchen-News plus Kommentare von Ernst Sommerauer und Raimund Plautz **04**

**Landshuter News** | Wir trafen Schuldirektorin Barbara Zinkl-Funk zum großen Jahresinterview. **08**

**Publikumsmagnet** | Erfolgreiche Imagepflege für die Fleischerbranche: der traditionelle Metzgersprung samt Fleischerjahrtag in der Salzburger Altstadt **10**

**Waschen und Trocknen** | Das große Interview mit Victor Graumann vom Familienunternehmen Peböck Group **12**



**Von der Tülle in die Hülle** | Im großen Sonderthema geht es diesmal über Füller – von hydraulisch betriebenen Kolbenfüllern bis zu Vakuumfüllern. Und natürlich werfen wir auch einen Blick auf Clipper. Im Bild zu sehen: Fleischer Reinhold Prattes mit seiner neuesten Errungenschaft: ein Doppelclipper DC 700. **15**

**Wie war das noch? Der Effektivzinssatz** | Fachautorin Simona Nemetz zeigt, warum es wichtig ist, diesen Zinssatz auszurechnen – und welche Formeln wir wissen sollten. **23**

**Therese Karlo** | Die junge Fleischermeisterin hat den elterlichen Betrieb im Burgenland übernommen – und hat große Zukunftspläne. Eine Bericht von Roland Graf. **24**



**Einkaufstipps für die Osterfeiertage** | In unserem zweiten Sonderthema stellen wir einige grandiose Produkte vor, die in keiner Festtagsvitrine fehlen sollten – von Schinken bis Speck. Ihre Kunden werden es Ihnen danken. **27**

**125 Jahre Frierss** | Das Kärntner Familienunternehmen feiert Jubiläum – wir gratulieren. **32**

**Grenzgeschichten** | Zu den Wurzeln der Krainer Wurst – eine Spurensuche in Slowenien. **36**

**So geht Partnerwahl** | Welcher Wein passt zu ... der Expertentipp von Dorli Muhr **38**

**Das Rezept des Monats** | Nackensteak **39**



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

Mail to: [online@fleischundco.at](mailto:online@fleischundco.at)

[www.facebook.com/fleischerzeitung/](https://www.facebook.com/fleischerzeitung/)

LinkedIn: [Fleisch & Co](https://www.linkedin.com/company/fleischundco)

[www.instagram.com/fleischundco](https://www.instagram.com/fleischundco)



*Nach altem Familienrezept:*  
**RADATZ BEINSCHINKEN**

---



[radatz.at/beinschinken](http://radatz.at/beinschinken)





Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig, AMA-Marketing Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek und Bio Austria Obfrau Gertraud Grabmann freuten sich bei einem Pressegespräch am Rande der Biofach-Messe in Nürnberg über Österreichs Bio-Erfolgstory.

## BIO SCHREIBT ERFOLGSGESCHICHTE

Trotz schwieriger wirtschaftlicher Umstände liegen österreichische Konsument:innen im europäischen Spitzenfeld bei der Bio-Konsumation. Bio ist gekommen, um zu bleiben. Und es soll, so Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig, nicht nur bleiben, sondern weiter ausgebaut werden. „Die Bio-Landwirtschaft in Österreich ist eine echte Erfolgsgeschichte. Der Absatz von Bioprodukten ist im vergangenen Jahr stabil geblieben. Wir sind Bio-land Nr. 1 in der EU. Unser Ziel ist, dass das auch so bleibt. Unter Berücksichtigung der Nachfrage wollen wir den Bio-Flächenanteil bis 2030 auf 35 % ausweiten. Die Konsument:innen halten Bio die Treue, umso mehr gilt der Appell, dies auch weiterhin zu tun. Ich danke allen Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern, den Verbänden, Organisationen und der gesamten Wertschöpfungskette, die mit ihrem Engagement diesen österreichischen Bio-Erfolgsweg gemeinsam mit der Agrarpolitik beschreiten“, so der Landwirtschaftsminister im Rahmen eines Pressegesprächs mit AMA-Marketing Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek und Bio Austria Obfrau Gertraud Grabmann am Rande der Biofach-Messe in Nürnberg.

### Bio-Fleisch punktet durch Tierwohl

„Der Zugang zu Bio hat sich in den letzten zehn Jahren entscheidend verändert“, weiß Christina Mutenthaler-Sipek, Geschäftsführerin der AMA-Marketing. „Einerseits richtet sich die Aufmerksamkeit der Konsument:innen auf nachhaltige Landwirtschaft, weil das Thema durch die Klimakrise in

den Fokus gerückt ist. Hinzu kommen artgerechte Tierhaltung und ein ressourcenschonender Umgang mit den Böden. Andererseits wächst eine junge Generation heran, deren Wertesystem stark vom Gedanken der Nachhaltigkeit geprägt ist. Bio-Lebensmittel werden sowohl häufiger als auch mengenmäßig mehr gekauft. Vor allem bei Bio-Vielkäufern ist das Fleisch als wichtige Bio-Kategorie dazu gekommen“, freut sich Mutenthaler-Sipek.

### Bio trotz der Teuerung

Auch Bio Austria Obfrau Gertraud Grabmann bläst in das gleiche Horn: „Bio hat sich auch in der schwierigen Situation der allgemeinen Teuerung als krisenfest erwiesen. Trotz widrigster wirtschaftlicher Rahmenbedingungen ist der Bio-Umsatz – sogar im Vergleich zum Rekordjahr 2021 – gestiegen und hat mit 11,5 Prozent Bio-Anteil ein neues Allzeit-Jahreshoch erreicht.“

### Erfolgsgeschichte in Zahlen

Die Bio-Erfolgsgeschichte in Österreich lässt sich an den Kennzahlen ablesen. Derzeit werden in Österreich 24.196 Höfe biologisch geführt, was einem Anteil von 22,5 % aller landwirtschaftlichen Betriebe entspricht. Die Biobetriebe bewirtschaften insgesamt 688.809 Hektar Fläche, das sind knapp 27 % der gesamten landwirtschaftlichen Fläche. Seit 2015 ist damit die Anzahl der Biohöfe um 17 Prozent angestiegen und die biologisch bewirtschaftete Fläche um satte 25 Prozent gewachsen ■

## Die Juffingers bringen ein Stück Österreich nach Bayern!

Anton und Helga Juffinger haben es sich schön eingerichtet: Auf der Biofach in Nürnberg haben sie eine Holzhütte aufgebaut. Auf den Holzbänken liegen rot-weiß karierte Sitzkissen, an den Wänden hängen Salamistangen, im Kühlschrank stapeln sich die Produkte. Helga Juffinger steht am Geländer der Hütte und verteilt Speckstücke und feine Salamischeiben. Auf Anfrage von Fleisch & Co erzählt Helga zufrieden: „Die Stimmung auf der Biofach ist wieder sehr positiv. Es freut uns sehr, dass unsere Neuprodukte sehr gut angenommen werden. Wir präsentieren hier übrigens auch unsere neue Schlauchbeutelverpackung für den Snackbereich – 50 % weniger Plastik!“



**Raimund Plautz**

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Ich war am Faschingssonntag bei der Salzburger Fleischer-tagung und war wirklich beeindruckt, was die Kollegen hier auf die Beine gestellt haben. Hier trifft Tradition auf Moderne – und das in der denkbar besten Art und Weise. Die Salzburger Lebensmittelinnung hat es nicht nur geschafft, eine Veranstaltung auf die Beine zu stellen, die ein paar Tausend begeisterte Zuseher anlockte, sondern haben auch alles, was Rang und Namen in der Branche hat, als Ehrengäste begrüßen können. Der Landeshauptmann war da, der Bürgermeister der Stadt Salzburg, der Landes-Veterinär und viele mehr. Allen voran der Salzburger Landesinnungsmeister Otto Filippi, der mit viel Herzblut und Leidenschaft seine Branche vertritt und bei der Tagung in einer emotionalen Rede sich auch traute, schwierige Themen anzusprechen, die uns aber allen auf den Herzen liegen.

### Wertvoll für den gesamten Berufsstand.

Die Fleischer-tagung wurde ja seinerzeit auf Initiative von Anton Karl wiederbelebt. Doch was jetzt daraus geworden ist: Chapeau! Dieses hervorragende Event wird immer mehr zur identitätsstiftenden Veranstaltung in Österreich – diese Ehre muss man den Salzburgern lassen. Das ist für das Image des gesamten Berufsstandes eine tolle Sache. So war auch das mediale Interesse enorm: ORF Salzburg, Salzburg live und weitere Medien waren vor Ort. Aber die Fleischer-tagung ist auch Basis für ein funktionierendes Netzwerk innerhalb der Branche und eine Basis für ein Netzwerk in die Politik. Es war mir eine Ehre, dabei gewesen zu sein.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an: [online@fleischundco.at](mailto:online@fleischundco.at)

# FRITZ MOSER †

Fleischermeister und Gastwirt Fritz Moser ist verstorben.  
Ein Nachruf von Johannes Rottensteiner.

Am 17. Februar 2023 ist nach kurzer und intensiver Krankheit Fleischermeister und Gastwirt Fritz Moser aus dem steirischen Fohnsdorf im 62. Lebensjahr gestorben. Fritz Moser hinterlässt seine Frau Andrea und die drei Kinder Christoph (28), Eva-Maria (26) und Anna (13).

Fritz Moser hat nach absolvierter HAK-Matura die Meisterprüfung Mitte der 80er-Jahre abgelegt und danach einige Jahre in Liechtenstein bei einem renommierten Fleischbetrieb gearbeitet. Erst 1989 hat er die Fleischerei seines Vaters in dritter Generation in Fohnsdorf übernommen, die er zunächst um eine Imbissstube erweiterte, ehe er dann gemeinsam mit seiner Frau Andrea, die er 2011 geheiratet hatte, einen Gasthof samt Zimmer- und Appartementvermietung zur Fleischerei errichtete. Die Geschichte der Fleischerei Moser in Fohnsdorf reicht bis in das Jahr 1925 zurück.

## Das beste Backendl im Murtal

Die Fleischerei haben die Mosers schon vor einigen Jahren aufgegeben, der Gasthof mit der Zimmervermietung hingegen lief hervorragend. Vor allem zu den Zeiten von Grand Prix und Moto-GP in Spielberg waren alle Zimmer stets restlos ausgebucht. Besonders beliebt bei den Gästen war der Gasthof Moser für seine Backendl-Spezialitäten, man sagt, dass das Backendl vom Moser-Wirt das beste im ganze Murtal sei.

Neben seiner Familie und seinem Beruf, der ihm Berufung war, pflegte Fritz Moser das rasante Hobby des Motorradfahrens mit Hingabe. Sein geliebtes „heißes Eisen“ der Marke Suzuki führte er nicht nur privat regelmäßig aus, auch bei der langjährigen ehemaligen „Fleischer-Zeitungs-Tour“, die danach zur „GENUSS-Motorradtour“ wurde, nahm er regelmäßig teil. Dabei „blies“ er den anderen Teil-

Fritz Moser – wie er lebte und lebte: in seiner Motorradkluft bei einer Whisky-Verkostung bei der letzten offiziellen „GENUSS-Motorradtour“ 2019 im Waldviertel: Prost, lieber Fritz, auf ein Wiedersehen!



nehmern dank des ordentlichen PS-Überschusses seiner GSX 1000 bei jeder Berganfahrt um die Ohren. Sehr geschätzt haben wir Tourteilnehmer ihn auch wegen seiner Funktion als „Kreuzungsblockierer“, der es dem Biketross stets ermöglichte, alle Kreuzungen rasch zu passieren.

Unser Mitgefühl gilt der Familie von Fritz Moser, die ihren geliebten Vater und einen wunderbaren Menschen verloren hat. Wir Teilnehmer der „GENUSS-Motorradtour“, die meisten davon Fleischermeister, werden Dich, lieber Fritz, immer vermissen. Du fehlst! ■

[www.gourmetfein.com](http://www.gourmetfein.com)

## 100 % aus Österreich

ÖBERIO Hofgenau Schweine- und Rindfleisch - die Fleischmarke aus dem Hause gourmetfein - kommt exklusiv von 46 Schweine- und 160 Rindfleischbauern aus Österreich. ÖBERIO Hofgenau steht zu 100% für gentechnikfreie, regionale Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft.

## Einzigartige gourmetfein Herkunftskennzeichnung

Auf allen gourmetfein Produkten stehen die Namen der jeweiligen Partner-Bauern, von denen die Tiere stammen. Gourmetfein ist der einzige Fleisch-, Wurst- und Leberkäse-Hersteller, der die Rohstoffherkunft aller Produkte nicht nur hofgenau anführt, sondern auch eidesstattlich garantiert.

**gourmetfein**  
So muss das schmecken.

Öberio  
Hofgenau

[www.oberio.at](http://www.oberio.at)

**Wir freuen uns von Ihnen zu hören!**

**Werden Sie unser Vertriebspartner!**

Nähere Infos unter [business.gourmetfein.com](http://business.gourmetfein.com)



## AUCH OHNE NICHT OHNE „DIE OHNE“

Dass man auf Fleisch verzichten kann, aber dabei keine Abstriche beim Geschmack machen muss, zeigt seit vielen Jahren die heimische Marke „die OHNE“ von Marcher Fleischwerke mit ihren fleischlosen Spezialitäten. Nun wurden die vegetarischen Rezepturen punkto Primärzutaten auf 100 Prozent pflanzlich umgestellt. Dazu kommt ein neues Erscheinungsbild mit neuem Logo und neuer Verpackung. Das bestehende Sortiment soll im Laufe des Jahres weiteren Zuwachs im Convenience-Bereich erhalten.

Seit mittlerweile 10 Jahren gibt es die fleischlosen Spezialitäten der Marke „die OHNE“. Flexitarier, Vegetarier und viele, die ab und zu auf Fleisch verzichten, aber dabei keine Abstriche beim Geschmack machen wollen, schätzen die Produkte der Marke. Ab sofort können sich auch Veganer am kompletten Sortiment erfreuen, denn „die OHNE“ passt die bisherigen, zum Teil noch vegetarischen Rezepturen an und macht sie zu 100 Prozent pflanzlich.

„Bei veganen Lebensmitteln ist die wichtigste Komponente die Eiweißquelle. Hier kommen bei „die OHNE“-Produkten unterschiedliche Komponenten zum Einsatz, je nachdem, welche sich am besten für das jeweilige Produkt eignen. Es ist die Kunst der Produktentwicklung, hier die passende Proteinquelle zu finden“, erklärt Nachhaltigkeitsmanager Christoph Weigl, stellvertretend für das Produktentwicklungsteam von „die OHNE“. Für die neuen veganen Rezepturen der Produkte (Extra, Pikant, Gurkerl, Chili, das Kranzl) wird als Proteinquelle heimisches Sonnenblumenprotein verwendet.



### Weitere Produkte in der Pipeline

Erst 2021 brachte „die OHNE“ ein neues Convenience-Sortiment auf den Markt, wie etwa vegane Nuggets, vegane Filets nach Art Hühnerfilet sowie nach Art Rindersteak BBQ.

Für heuer sind bereits weitere Convenience-Produkt-Launches geplant. „Unser Portfolio haben wir in den vergangenen Jahren kontinuierlich erweitert und dabei unser Know-how sowohl in der Breite als auch in der Tiefe massiv ausgebaut. Die Entwicklung von Ersatz-Produkten funktioniert bei uns deshalb so gut, weil wir die Kernkompetenz, Fleisch zu veredeln, beherrschen“, so Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke.

Um mit der Zeit zu gehen, wurde auch gleich das komplette Markenbild überarbeitet. Das Logo kommt schlichter und in Schwarz-Weiß daher. Das moderne Design der Verpackungen ist gut differenzierbar und steht auch für das neue Marken- und Erscheinungsbild von die OHNE (Packaging Design & Social Media: Agentur Spießer & Spinner) ■



„die OHNE-Vrühstück“ (v. l.): Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke und Christoph Weigl vom Nachhaltigkeitsmanagement.

## Am Wort!



**Ernst Sommerauer** von Aichinger über Trends und Anforderungen im Ladenbau

### Arbeitsplatzgestaltung

Der Laden muss die Kunden ansprechen, die Ware inszenieren, aber auch Arbeitsabläufe und Ergonomie für die Mitarbeitenden hinter der Theke und in der Arbeitsvorbereitung berücksichtigen. Wo sind die Waagen positioniert, wie ist der Check-out organisiert? Ist genügend Platz für Schneidbretter und die Arbeitsvorbereitung? Ist der Bereich hinter der Theke so gestaltet, dass zwei Mitarbeitende aneinander vorbeikommen? Dies sind vermeintliche Selbstverständlichkeiten, allerdings reduzieren optimale Arbeitsabläufe und ergonomisch optimierte Arbeitsplätze das Konflikt- und Stresspotenzial für die Mitarbeitenden hinter der Theke – auch in Spitzenzeiten. Zudem sind die Mitarbeitenden dem Kunden zugewandt und verkaufen besser.

### Mit zunehmendem Arbeitskräftemangel

gilt es, die vorbereitenden Tätigkeiten hinter die Theke zu holen. Damit sind die Mitarbeitenden flexibler einzusetzen. Zudem sind an den einsehbareren Arbeitsplätzen, die dem Kunden zugewandt sind, auch handwerkliche Tätigkeiten erlebbarer. Zukünftig gilt es, Abholstationen und smarte 24/7-SB-Lösungen in den Laden zu integrieren, um die Öffnungszeiten an den frequenzschwachen Tagen zu reduzieren und den Kunden ein adäquates Angebot machen zu können. Neben der Integration von Lösungen, um auch außerhalb der Öffnungszeiten Ware anbieten zu können, gewinnen flexible Thekenmodule an Bedeutung. Mit wenigen Handgriffen lässt sich der Glasaufsatz in der Thekenfront absenken. Damit wird an frequenzschwachen Tagen eine Bedientheke zu einer SB-Theke. Das reduziert den Wareneinsatz und die Personalressourcen.

## NEUE LEITERIN FÜR DEN OBERTRUMER GEWÜRZPROFI

Mit Anfang Februar hat Raps Österreich eine neue Leiterin des Vertriebsinnendienstes. Wir gratulieren Frau Vera Sumetshammer und wünschen viel Erfolg.

Vera Sumetshammer übernahm mit 1. Februar 2023 die Leitung des Vertriebsinnendienstes bei Raps Österreich. Sie tritt damit in die Fußstapfen von Elfriede Furtner, die nach 37 Jahren in den wohlverdienten Ruhestand wechselt. Als vertriebs- und führungserfahrene Managerin leitete Sumetshammer zuletzt ein Customer Services-Team bei einem internationalen Technologieunternehmen. Die begeisterte Hobbyköchin beschreibt sich selbst als analytische und ordnungsliebende Persönlich-

keit, die auch stets das Wohl ihres Teams im Auge behält. Mit diesen Eigenschaften ist sie für die Führung des Vertriebsinnendienstes bestens gerüstet. Denn die unterschiedlichen Anforderungen aus den einzelnen Vertriebsbereichen sowie die fortschreitende Digitalisierung der Arbeitsprozesse stellen enorme Ansprüche an das gesamte Team.

**Der „Chef“ freut sich** Auch der RAPS Geschäftsführer Maximilian Heindl freut sich über den Neuzugang: „Vera Sumetshammer passt menschlich wie auch mit ihrer Erfahrung und ihrer Affinität für digitale Prozesse hervorragend zu uns. Ich bin sicher, dass wir mit ihr gemeinsam die Herausforderungen der digitalen Arbeitswelt bestens meistern werden“, ist Heindl überzeugt, „wir alle wünschen Vera einen guten Start und viel Erfolg bei ihrer neuen Aufgabe.“ ■

## DER „NEUE“ KÄSEREHELL

Ab 1. April übernimmt Emanuel Bär die Vertriebsleitung der Käserellen.

Emanuel Bär ist gelernter landwirtschaftlicher Facharbeiter, Bäcker- und Eismeister und kann auf eine lange berufliche Laufbahn im Vertrieb zurückblicken. Seit zehn Jahren ist der 44-jährige Tiroler in der Milchbranche tätig. „Ich war schon als Kind vom Almleben und der Herstellung von Käse fasziniert. Deshalb freue ich mich, ab sofort für die Käserellen zu arbeiten – für ein Familienunternehmen, das für traditionelles Käsehandwerk in Kombination mit modernster Technik, nachhaltiges Wirtschaften und Innovationsfreude steht und sich für Tierwohl und den Schutz von Umwelt, Klima und Artenvielfalt einsetzt.“ ■



### DAS ORIGINAL – WENN ES UM CLIPPEN GEHT

Unter den verschiedenen Maschinentypen stehen vollautomatische Clipmaschinen, halbautomatische Clipmaschinen und manuelle Clipmaschinen zur Verfügung. Polyclip & Tech Forum steht für höchste Qualität und Zuverlässigkeit kombiniert mit hoher Produktivität und hervorragendem Service.



Stolzer Partner von:



In Kooperation mit



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



## AUSBILDERIN AUS LEIDENSCHAFT: BARBARA ZINKL-FUNK IM INTERVIEW!

Barbara Zinkl-Funk ist nicht nur die Geschäftsführende Gesellschafterin, sondern auch das Herz der 1. Bayerischen Fleischerschule (BFS) in Landshut – wir haben die beliebte Schulleiterin zum Kurz-Interview getroffen.

Die 1. Bayerische Fleischerschule in Landshut ist nicht nur für deutsche Metzger eine beliebte Institution – auch Österreichs Nachwuchs lässt sich an der renommierten Schule an der Isar oft und gerne aus- und weiterbilden. Die 1. BFS Landshut besteht seit 1928 – seit 2009 leitet Barbara Zinkl-Funk die Schule und fungiert seit 2018 gemeinsam mit Katrin Barth und Michael Huber auch als Gesellschafterin. Seither führt sie die Lehreinrichtung getreu dem Schulmotto mit „Hand. Herz. Verstand“. Gemeinsam mit ihrem Team sorgt sie nicht nur für die fundierte Ausbildung, sondern zeigt mit neuen Kursangeboten immer wieder neue Trends und Innovationen der Branche auf.

Wir haben die Geschäftsführende Gesellschafterin der 1. Bayerischen Fleischerschule (BFS) in Landshut nach ihren Wünschen und Erwartungen für das neue Jahr befragt.

**Fleisch & Co: Auf welche Neuerungen dürfen wir 2023 gespannt sein?**

**Barbara Zinkl:** „Im 95. Jahr der Schulgeschichte bieten wir unseren Teilnehmerinnen und Teilnehmern wieder ein abwechslungsreiches Programm, das sich aus bewährten Lehrgängen wie den kompakten Meisterkursen, aber auch innovativen Angeboten zum Sommelier und dem neuen Kurs zum ‚Grillexperten‘ zusammensetzt. Unsere ‚Gourmet-Safaris‘ für Entdecker und Netzwerker runden das Bildungssortiment ab.“

**Die Meisterkurse sind Dauerbrenner – welche Kurse sind noch gefragt?**

„Neben den Meisterkursen sind sowohl der Fleisch- als auch der Wurst- und Schinkensommelier aufgrund ihrer exzellenten Referenten und Inhalte ein ‚Must-have‘ für sämtliche Engagierte aus der Branche – und

damit gut gebucht. Steigende Nachfrage verzeichnen wir bei individuellen Angeboten, wie der Konzeption und Durchführung von maßgeschneiderten Seminarreihen für Betriebe. Spannend ist auch, dass wir unsere Expertise auch verstärkt bei der nachhaltigen Personalentwicklung einbringen dürfen.“

**Stichwort Personal bzw. eigentlich Personalmangel: Wie sehen Sie das? Gibt es aus Ihrer Sicht Strategien, um wieder mehr Arbeitskräfte für den Beruf zu interessieren?**

„Hier Patentrezepte auszusprechen ist mit Sicherheit unseriös. Zu viele Faktoren hängen davon ab. Meiner Meinung nach begeistern sich Jobsuchende und Interessierte nicht immer für Betriebe oder Branchen, sondern v. a. auch für Menschen. Wir alle sind heute viel mehr als Arbeitgeber, wir sind Wegbegleiter, Förderer

und Mentoren, ganz nach dem Motto: ‚In dir muss brennen, was du in anderen entzünden willst.‘

Faire Rahmenbedingungen wie die zeitgemäße Entlohnung, eine humane Führung und ein positives Firmen-Image müssen Standard sein. So kann es gelingen, Azubis, Quereinsteiger und Routinierte zu gewinnen.“

### Der Fleischer von heute muss nicht mehr „nur“ sein Handwerk ausüben, sondern gleichzeitig auch Webdesigner, Buchhalter, PR-Profi ... und dann auch Mentor für den Nachwuchs sein.

„Diese Entwicklung ist aus meiner Sicht ein allgemeiner Trend, der sich durch alle Branchen zieht. Die Anforderungen werden immer vielschichtiger, die Themen komplexer, gerade für den Mittelstand.“

### Wie kann die Schule unterstützen?

„Wir zeigen in unseren Angeboten und Beratungen zahlreiche Möglichkeiten auf, eigene Strategien zu entwickeln. Es gilt, sich auf seine Kernkompetenzen zu konzentrieren, den Überblick bei der Vielzahl der Entwicklungen zu behalten und das richtige Netzwerk zu schaffen, um auch künftig erfolgreich zu sein.“

### Ihre Kunden kommen aus Industrie und Handwerk. Haben Sie Tipps, wie diese die derzeitige Situation nutzen (oder wenigstens durchhalten) können?

„Hier möchte ich für alle fortbildungswilligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine Lanze brechen: Verehrte Betriebe, bitte unterstützen Sie diese Ambitionierten auch weiterhin, selbst in diesen angespannten Zeiten und Sie werden in der Zukunft von loyalen und engagierten Teammitgliedern profitieren. Jegliches ‚Aufschieben‘ zu gegebenen Zusagen in Hinblick auf Fortbildungen kommt Sie teuer zu stehen, spätestens, wenn der Mitarbeitende aus Frust kündigt und mit frischem Wissen bei Ihrem Mitbewerber die Arbeit aufnimmt.“

### Die Preisexplosion ist enorm, die Menschen haben wenig Geld zur Verfügung. Spüren Sie das auch? Wie wirkt es sich auf die Fleischerschule aus?

„Dieses Thema trifft uns nicht direkt, da wir keine Kurse für Endverbraucher anbieten. Unser

Fachpublikum vergleicht mit Sicherheit auch die Kursgebühren bei den verschiedenen Anbietern vor der Buchung, das ist klar. Letztendlich wird aber die Qualität und der Mehrwert des Gesamtpakets entscheidend sein und da überzeugen wir unter anderem mit unserem umfassenden Service. Darüber hinaus nehmen die Mehrzahl der Teilnehmenden staatliche Zuschüsse für die Fortbildungskosten in Anspruch und/oder werden von ihren Arbeitgebern unterstützt.“

### Wie geht es der Fleischerschule in der derzeitigen Krise?

„Natürlich hinterlassen die aktuellen Entwicklungen und vor allem die steigenden Kosten ihre Spuren, da wir diese nicht 1:1 an unsere Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer weitergeben können. Als solide geführte Institution, die auf das 100-jährige Jubiläum zusteuert, bleiben wir optimistisch. Rückblickend seit der Gründung im Jahr 1928: Welche Zeit war schon einfach? Jede Generation hatte ihre Herausforderungen zu meistern – es gilt, flexibel zu bleiben.“

### Krise als Chance ... gibt es vielleicht auch Lichtblicke?

„Als ausgesprochene Optimistin sehe ich immer mehr Licht als Schatten. Jede Krise zwingt uns aber auch, Bewährtes zu überdenken – und leider müssen wir uns von Überholtem möglicherweise schneller verabschieden, als wir es uns vorstellen konnten. Das kann schon schmerzen. Auf der anderen Seite gilt: Krisen beschleunigen Entwicklungen, auch positive. So werden sich erfolgreiche

Betriebe jetzt reflektieren und ihre Mitarbeitenden so positionieren, dass diese gut gerüstet in die Zukunft gehen. Die richtige Komposition der Manpower macht hier den Unterschied.“ **Tanja Braune** ■



Mentorin, Motivatorin und Wegbegleiterin: Schuldirektorin Barbara Zinkl-Funk ist Ausbilderin aus Leidenschaft & überzeugt vom Branchennachwuchs.

## Alle Informationen

### 1. Bayerische Fleischerschule Landshut

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

#### 451. & 452. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen. Unter besonderen Umständen kann ein Teil der Meisterprüfung bei Vorhandensein der Unternehmerprüfung erlassen werden.

#### MK 451 Teile I-IV:

17.4.–8.7.2023

#### MK 452 Teile I-IV:

4.9.–25.11.2023

Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

### März & Juni, Landshut

#### Fleischsommelier

Fleischsommeliers sind Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendige „Cuts“ und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks.

**März** 11.–19.3. & 1.4.2023

**Juni** 10.–18.6. & 8.7.2023

### März, Landshut

#### Zertifizierter Grillexperte

Profis vermitteln umfassendes Know-how im Bereich Grillen und BBQ: Verschiedenste Zubereitungsmethoden bis hin zur Grillgut-Kunde und der Erschließung neuer Märkte – der entscheidenden Wissensvorsprung auf diesem Gebiet.

**März** 20.–24.3.2023

### April, Sigmaringen

**Die Gourmet-Safari** geht nach Baden-Württemberg ins „schöne Schwabenlände“. Diesmal lernen Sie das erfolgreiche Schlachthofkonzept von „fairfleisch“ kennen, besuchen den Innovations-Campus Sigmaringen, lernen nach dem Motto „Best Practice von Kollegen zu Kollegen“ erfolgreiche Fleischerei-Betriebe der Region kennen und bekommen interessanten Input zu Handtmann-Maschinen

**Termin** 28.4.–1.5.2023



Mehr als 20 junge Männer und zwei junge Damen wurden heuer mit ihren Lehrabschlussurkunden ausgezeichnet. Ganz rechts Bundesinnungsmeister Raimund Plautz.

# SÜNDENFREI DURCH KÜHLES NASS

Am Faschingssonntag fand in Salzburg bereits zum 42. Mal der traditionelle Fleischerjahrtag statt. Höhepunkte waren, neben den verschiedenen Ehrungen, der „Metzgersprung“ und das Fahenschwingen.

Diese ebenso wunderbare wie beliebte Traditionsveranstaltung in der Mozartstadt hat eine wechselvolle Geschichte, die bis ins Jahr 1512 zurückreicht. Aus zahlreichen Bräuchen haben sich im Laufe der Jahrhunderte zwei bleibende Zunftbräuche herausgebildet, die auch heute noch gepflogen werden: Durch den Metzgersprung in einen Bottich voll lauwarmen Wassers werden die Lehrlinge laut Überlieferung „von den Sünden reingewaschen, die sie während der Lehrzeit begangen haben“. Das Schwingen der 40 Kilogramm schweren Fahne, die die Fleischer in Salzburg seit 511 Jahren führen dürfen, fordert im Anschluss daran die ganze Kraft und Geschicklichkeit der Gesellen.

## Publikumsmagnet

In diesem Jahr begannen die Feierlichkeiten mit der Festmesse in der Franziskaner-

kirche. Danach startete der Festzug nach St. Peter, wo der Metzgersprung und das Fahenschwingen stattfanden. Diese beiden traditionellen Gebräuche haben sich in den vergangenen Jahren immer mehr zum Publikumsmagnet und zu einem Höhepunkt im Salzburger Fasching entwickelt.

Heuer war der Andrang besonders enorm, musste man doch die Veranstaltung coronabedingt zwei Jahre lang ausfallen lassen. Neben vielen Ehrengästen fanden sich auch mehr als 1000 Schaulustige im Hof vom Stift St. Peter ein und ließen sich die Gelegenheit nicht entgehen, die jungen Fleischergesellen und eine Gesellin bei ihrer Prüfung zu beobachten und die extra nur für diesen Faschingssonntag produzierten „Stockwürste“ zu verkosten. Die traditionelle Freisprechformel sprach Landeslehrlingswart Matthias Mache.

## Bedeutender Wirtschaftsfaktor

„Wir freuen uns, dass wir unsere Traditionsveranstaltung nach dreijähriger coronabedingter Pause endlich wieder durchführen können“, betonte Salzburgs Fleischer-Innungsmeister Otto Filippi. „Sie ist nicht nur für unsere Junggesellen ein würdiger Abschluss ihrer Lehrzeit, sondern auch ein Publikumsmagnet und einer der Höhepunkte im heimischen Faschingsreigen.“ Filippi hob hervor, dass Salzburgs Fleischer trotz der immer wieder schwierigen wirtschaftlichen Zeiten ein bedeutender Faktor in der Salzburger Lebensmittelwirtschaft geblieben sind. Gesunde und gut gehende Handwerksbetriebe seien ein absolutes Muss für jeden Wirtschaftsstandort. Gerade die Fleischwirtschaft könne für sich verbuchen, zu den wichtigen Arbeitgebern im Land zu zählen und die Bevölkerung mit regionalen und hochwertigen Fleisch- und Wurstspezialitäten zu versorgen.

In Salzburg gibt es insgesamt 88 aktive Fleischerbetriebe, die rund 1200 Mitarbeiter:innen beschäftigen und 37 Lehrlinge zu künftigen Fachkräften ausbilden. „Die Salzburger Fleischerfachbetriebe sind wichtige Qualitätshersteller, Nahversorger und Arbeitgeber in der Region. Unsere Stärken sind natürliche bzw. biologische Herstellung sowie kurze Transportwege. Das wollen wir den Menschen auch bei dieser Veranstaltung wieder näherbringen“, unterstrich der Innungsmeister.

Dem pflichtete auch Landeshauptmann Wilfried Haslauer bei: „Salzburgs aktive Fleischerfachbetriebe versorgen die Bevölkerung mit hochwertigen Produkten, sichern die regionale Wertschöpfung sowie Arbeitsplätze und bieten beste Qualität in der Beratung und Dienstleistung für Kundinnen und Kunden. 37 Lehrlinge werden derzeit im Fleischverkauf oder in der Fleischverarbeitung ausgebildet und die funkelnagelneue Werkstätte an der Berufsschule 2 in Salzburg-Lehen wertet diesen Lehrberuf noch einmal erheblich auf. Der Berufsnachwuchs kann damit auf den modernsten Standards in puncto Technik und Hygiene ausgebildet werden.“ HaRo ■



Fleischermeister Engelbert Lettner (Mitte) wurde mit dem goldenen Meisterbrief für 30 Jahre Selbstständigkeit von Innungsmeister Otto Filippi (l.) und dem Obmann der Sparte Gewerbe und Handwerk, Josef Mikl, ausgezeichnet.

## Die erfolgreichen Lehrlinge

**Fleischerei Urban**, St. Johann/Pongau

Thomas Hölzlwimmer, Matthias Katsch

**Fleischerei Schultes**, Zell am See

Leo Rene Beyerl

**Fleischerei Rass**, Lofer

Christian Georg Dürnberger und Stefan Ripper

**Fleischerei Rumpold**, Neukirchen, Großvenediger

Florian M. Goller, Julian Höllwerth, Manuel A. Lemberger

**Fleischerei Obauer**, Werfen

Michael Golser

**Fleischerei Hutegger**, Bad Hofgastein

Andreas Kirchgasser

**Fleischerei Schöppl**, Wald im Pinzgau

Stefan Lemberger

**Fleischerei Fürstauer**, Saalfelden

Pascal Sebastian Obermüller

**Fleischerei Feuersinger-Oberbräu**, Mittersill

Armin Steger, Gabriel Tiefenbacher

### Mit gutem Erfolg bestanden

**Fleischerei Ablinger**, Oberndorf

Franz Lindlbauer

**Fleischerei Schader**, Tamsweg

Lukas Walter Mayer

**Fleischerei Hutegger**, Bad Hofgastein

Franz Josef Schroth

**Fleischerei Rumpold**, Neukirchen, Großvenediger

Laureen Wallner

**Fleischerei Brandstätter**, Obertrum am See

Anna Sophia Widerin-Scharl

**Fleischerei Rass**, Lofer

Johannes Hubert Wimmer

### Mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden

**Hainz – Die Biohof-Fleischerei**, Bürmoos

Christian Buchwinkler

**Fleischerei Bauernhofmarkt Fuchs**, Grödig

Andreas Schorn



# LASKA

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

## Gefüllt, portioniert und geklippt!

Handmann Vakuumfüller.  
Leistungstark auf allen Ebenen.

Vakuum-Füllmaschinen  
von Handmann für alle  
Wurstsorten zum Füllen, Portionieren  
und Abdrehen.  
Die weltweit führende Spitzentechnik  
der neuen Generation  
der Vakuumfüller VF 800  
von Handmann setzt neue Maßstäbe  
im Bereich der Vakuumfüller  
für Handwerk, Gewerbe und Industrie.



Der  
Handmann  
Vakuumfüller  
VF 800  
setzt neue Maßstäbe  
im Bereich  
der Vakuumfüller.



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





**Familienzusammenhalt bei Peböck: Gründer und Mastermind Ing. Helmut Peböck zwischen seinem Sohn Matthias Peböck (links) und Gattin Gertraud Peböck. Rechts ist Schwiegersohn Victor Graumann, der als Verkaufsleiter das Unternehmen weiterhin erfolgreich positionieren will.**

# SAUBERE SACHE

Seit über 40 Jahren dreht sich bei der Firma Peböck alles um Waschen und Trocknen. Letztes Jahr feierte das niederösterreichische Familienunternehmen nicht nur sein Firmenjubiläum, sondern präsentierte auch einige Innovationen für die Lebensmittelbranche. Wir haben mit Verkaufsleiter und Mitglied der Geschäftsführung Victor Graumann gesprochen.

In der Branche sind die E-Kisten nicht mehr wegzudenken. Ob Fleischerei-Fachgeschäft, Industriebetrieb, Schlachthaus oder Lebensmittelhandel – an diesen Kunststoffbehältern kommt niemand vorbei, sie werden schier überall und immer eingesetzt, sind extrem widerstandsfähig – und perfekt für die lebensmittelkonforme Reinigung nach geltenden EU-Vorschriften.

Und hier kommt die Peböck-Group ins Spiel. Das Familienunternehmen mit Sitz im niederösterreichischen Langenzersdorf hat sich mit Waschanlagen für den Lebensmittelbetrieb einen Namen gemacht. Kaum ein Fleischer, der nicht schon einmal eine „echte Peböck“ im Einsatz hatte. Angefangen hat alles vor mehr als 40 Jahren. Vater und Onkel von Ing. Helmut Peböck betrieben das Handelsunternehmen Alpe in St. Pölten, welches alles rund um den Fleischereibedarf bot. Mit den guten Kontakten zur Fleischer-Szene und dem in die Wiege gelegten Unternehmertum, gründete Helmut Peböck sein eigenes Unternehmen – die Geburtsstunde der Peböck Kistenwaschanlage.

Mit einem Jahresumsatz von rund acht Millionen Euro und über 80 Mitarbeiter:innen ist die Peböck Group heute Österreichs größter Hersteller für Waschanlagen und zugleich Reinigungsdienstleister für den Lebensmittelbereich.

Ein Highlight des heurigen Jahres ist die Eröffnung eines neuen, hochmodernen Hygiene-Waschzentrums mit einer Hallenfläche von 2200 Quadratmeter am Firmensitz in Langenzersdorf. Zudem wurde das Portfolio auch um einige sehr innovative Serviceleistungen erweitert.

Grund genug, Victor Graumann, Verkaufsleiter und Schwiegersohn des Gründers Ing. Helmut Peböck zum Interview zu bitten.

## **Fleisch & Co: Herr Graumann, was müssen Waschanlagen heute können?**

Victor Graumann: „Die Waschanlage muss nicht nur zuverlässig funktionieren, sie muss wartungs- und bedienerfreundlich sein und zunehmend auch hygienischen Aspekten in der Bauweise entsprechen. Darüber hinaus sind Etikettenentfernung und insbesondere Energieeffizienz, die Themen der Stunde.“

## **Energieeffizienz ist das Thema der Zeit ...**

„Auf alle Fälle. Zwar waren Energiekosten schon in den letzten Jahren ein wichtiges Thema, aber seit einem Jahr hat das ganze Thema noch einmal ganz andere Züge angenommen. Die stark gestiegenen Energiekosten setzen die gesamte Branche unter Druck, vor allem die kleineren Betriebe.“

Daher sollten die Kunden schon bei der Anschaffung auf die genaue Auslegung der Waschanlage achten und sich gut von Herstellern beraten lassen. Bei der richtigen Maschinenwahl steht eine solche Waschanlage gerne mal 20 Jahre+ im Betrieb. Daher nicht an der falschen Seite sparen, sonst bezahlen Sie es über die Lebensdauer der Anlage mit deutlich höheren Betriebskosten (Energie, Wasser, Chemie etc). Qualitätsbeanstandungen und unzufriedene Mitarbeiter inklusive.

Das größte Einsparungspotenzial lässt sich aber derzeit im Trocknungsbereich realisieren. Statt der herkömmlichen Gebläse-Trocknung, setzen immer mehr Kunden auf die Schleudertrocknung. Je nach Stundenleistung lassen sich bis zu 90 % der Energiekosten vom Trocknungsprozess einsparen. Zudem profitieren die Kunden von entsprechenden Förderungen.“

## **Das zweite große Thema ist Automatisierung – gibt es hier Neuigkeiten?**

„Nicht erst seit dem Arbeitskräftemangel wird die Automatisierung ein immer größeres Thema. Mittlerweile liefern wir die Maschinen inklusive Fördertechnik aus. Das heißt, rein theoretisch kann der Fahrer die Kistenstapel oder auf Palette gestapelt auf ein Förderband stellen, bevor diese automa-

tisch durch einen Entstapler vereinzelt und durch die Waschanlage gefördert werden. Die gereinigten Kisten laufen dann anschließend in einen Kistenpufferlager oder direkt an die entsprechenden Abnahmestellen im Produktionsbereich. Diese Dinge brauchen aber Platz und höheren Investitionsbedarf.“

### Was können Betriebe tun, um die höheren Investitionen zu stemmen?

„Heimische Betriebe müssen in immer kürzeren Intervallen in neue effizientere Produktions- und Verpackungsmaschinen investieren, während die Waschanlage älter und älter wird und nicht selten hohe Reparaturkosten sowie höhere Betriebskosten in Kauf genommen werden, weil das Investment wieder mal ins neue Jahr geschoben wird.

Und genau da setzt unser neues Geschäftsmodell ‚pay per wash‘ an. Der Kunde muss die Maschine nicht mehr kaufen, sondern bezahlt am Monatsende nur noch pro gewaschener Kiste oder Betriebsstunde. Die Chemie, die Ersatz- und Verschleißteile, das Service und die Wartung sind inkludiert. Somit hat man nicht nur eine effizientere neue Anlage, sondern auch die Kostensicherheit und einen ‚Waschanlagen-Manager‘ der mithilfe von KI im Hintergrund auf den optimalen Betrieb der Anlage achtet. Wir sind die Ersten am Markt, die so ein Konzept für industrielle Waschanlagen anbieten.“

### Das klingt sensationell ...

„... und bringt viele Vorteile: Je nach Kundenanforderungen und Analyse der Gegebenheiten vor Ort, legen wir die passende Anlage aus. Wir stellen sie hin, schulen ein, warten und überwachen dann per Ferndiagnose. Dies hat noch einen weiteren entscheidenden Vorteil: Wir können nahezu alles dokumentieren – und das wird in der Branche, vor allem für die Lieferanten an (Handels-)Konzerne – immer wichtiger. Es

reicht nicht mehr, einfach zu sagen: ‚Ich habe eine Waschanlage und gebe da Chemie rein.‘ Heute braucht es ein Datenblatt mit der Konzentration, dem Zeitpunkt ... und all diese Daten können wir liefern.“

### Seit Anfang des Jahres gibt es eine weitere Neuigkeit in puncto Lohnreinigung?

„Ja, am Standort Langenzersdorf betreiben wir ein neues Waschzentrum. Damit sind wir unser eigener Kunde. Das versetzt uns tagtäglich in die Perspektive unserer Kunden und ermöglicht uns so, die Maschinen noch zielgerichteter und entsprechend tatsächlicher Kundenbedürfnisse weiterzuentwickeln.“

### In dem Zusammenhang bieten Sie auch weiteres Serviceangebot: Miete von Kisten, Paletten ...

„Ja, mit diesem Angebot in Kooperation mit Pooling-Anbietern runden wir unsere Dienstleistung ab. Fleischerei-Betriebe haben immer wieder saisonale Peaks, wo der Bedarf an Kisten kurzfristig viel höher ist – etwa vor Weihnachten oder zur Grillsaison. Hier macht es natürlich Sinn, diese kurzfristig benötigten Kisten zu mieten. Wir können Kisten in fast beliebiger Anzahl für eine beliebige Dauer zur Verfügung stellen.“

### Wie funktioniert das?

„Sagen wir, Sie schicken einen Lkw mit 1320 E-Kisten mit Ihren Produkten gefüllt zu einer Einzelhandelskette nach Deutschland. Sind es Ihre Kisten, müssten diese wieder leer retourniert werden. Wir vermieten die Kisten für die Dauer des Gebrauchs. Nach Auslieferung an Ihre Kunden, können Sie die Miete ganz unbürokratisch und einfach beenden, ohne dabei Kapital langfristig zu binden. Preislich kann man hier nichts verallgemeinern, nur so viel: Die Miete einer Kiste an sich liegt im Cent-Bereich.“

### Das ist sicherlich auch ökologisch ein Vorteil für die Branche ...

„Durch die hohe Nachfrage nach österreichischen Wurstwaren im Ausland, eignet sich der Raum Wien hervorragend als Drehkreuz zur Lagerung sowie zur Bereitstellung von Kisten und Paletten für heimische Produzenten, die ihre Waren in Kisten exportieren. Zusammen mit Pooling-Anbietern gelingt es, kosteneffizient und flexibel sowohl die Transportwege kurz zu halten als auch kurzfristigen Bedarf an Leergut schnellstmöglich abzudecken. Natürlich macht das auch ökologisch Sinn, wir können so die Synergien optimal nutzen und reduzieren somit den CO<sub>2</sub>-Footprint in der Fleischindustrie.“ **Tanja Braune** ■



Einfach sauber:  
Die Peböck Group bietet Anlagen in allen Größen:  
[www.peböck.at](http://www.peböck.at)

**CLIP SYSTEMS**  
A BECK brand

**NEU!**

Ob Aluminium Clips, manuelle Clipper, halbautomatische Doppelclipper oder vollautomatische Clipper – **BECK** bietet Ihnen mit seinem hochwertigen **CLIP SYSTEMS** Programm für jede Anforderung das richtige Produkt. Entdecken Sie jetzt unsere neue Tischclipperserie zum Clippen von Fleisch- und Wurstwaren.



[www.beck-clipsystems.com](http://www.beck-clipsystems.com)



## HYGIENE EINFACH GEMACHT

Die Hygiene-Profis von PHT bieten effektive Hygieneanlagen für Handwerksbetriebe und Industrie.

Doch wie lässt sich das im sowieso stressigen Produktionsalltag am besten umsetzen? Die Firma PHT mit Standort in Innsbruck und Bad Tölz in Deutschland bietet seit fast 25 Jahren maßgeschneiderte Hygienelösungen für Handwerksbetriebe und Industrie. Mit den passenden Hygieneanlagen lassen sich Reinigungsprozesse wirtschaftlich und effizient optimieren –, um so der besonderen Verantwortung gegenüber den Verbraucher:innen und den Mitarbeiter:innen gerecht zu werden.

### Frontlader Reinigungsmaschinen für die Reinigung von Behältern

In Fleischereien werden täglich viele verschiedene Behälter benötigt – hier muss die Reinigung schnell, unkompliziert und korrekt erfolgen. Mit den Frontlader Reinigungsmaschinen von PHT finden Betriebe jeder Größe die richtige Anlage.

Die LO Anlagen sind in vier verschiedenen Größen erhältlich und für die Reinigung von beispielsweise Bedarfsgütern ausgelegt. Das Design der Anlage sorgt für eine hygienische Reinigung der Behälter und der Reinigungsmaschine selbst. Durch die Düsenstöcke oben

und unten werden die Behälter rundum zuverlässig gereinigt. Die Frontlader Reinigungsmaschine ist daher die optimale Lösung für die Behälterreinigung im Handwerksbetrieb.

### Hand- & Sohlenreinigung in einem

Auch Hand- und Sohlenreinigung ist ein wichtiger Vorgang vor dem Betreten der Produktion. Wer keinen Platz für eine komplette Hygieneschleuse hat, für den ist der Traditio Complete die optimale Lösung.

Die kombinierte Reinigung passt durch das platzsparende Design in jeden Raum. Dank des sensorgesteuerten Handreinigungsbeckens sowie des geringen Wasser- und Energieverbrauchs lässt sich die Anlage effizient einsetzen und sichert gleichzeitig die Hygiene in der Produktion.

Durch diese und viele weitere Lösungen können Hygieneauflagen effektiv und wirtschaftlich umgesetzt werden. Das Unternehmen PHT steht Betrieben außerdem mit Beratung sowie Service zur Seite und entwickelt ein passendes Konzept von der Personalhygiene bis zur Betriebshygiene.

[www.pht.group](http://www.pht.group) ■

Lebensmittelproduzent:innen tragen eine besondere Verantwortung: Nicht nur im Bezug auf genussvolle Lebensmittel, sondern auch in Hinblick auf die Hygiene. Gerade das Produkt Fleisch ist so hygienesensibel wie kaum ein anderes. Auflagen und Normen wie die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) sorgen dafür, dass die gesetzlichen Hygienevorschriften im Betrieb eingehalten werden.

## VON GRUND AUF GUT: SILIKAL-BÖDEN

Sauber, extrem belastbar, fugenlos und schnell verlegt – Silikal-Reaktionsharze sind die ideale Basis in allen Nutzbereichen von Metzgereien, Schlachtereien und fleischwirtschaftlichen Betrieben.

Hygiene wird in der Fleischwirtschaft großgeschrieben. Gerade hier ist es wichtig, das Thema bereits an der Basis, sprich am Boden, aufzugreifen: Die Silikal-Reaktionsharzböden auf Basis von Methylmethacrylat (MMA) punkten mit ihrer Charakteristik. Sie lassen sich schnell verlegen (auch bei niedrigen Temperaturen), sind einfach zu reinigen und hygienisch sauber. Und sie überzeugen nicht nur mit Funktion, sondern auch mit Optik. Farbchips, Colourquarze und Pigmente verwandeln hochbelastbare Industriefußböden in individuell gestaltete und attraktive Flächen. Weiteres entscheidendes Plus für Fleischverarbeitende Betriebe: Der Boden kann wannenartig ausgebildet werden. Unterschiedlich einstellbare Rutschhemmstufen schaf-

fen darüber hinaus Trittsicherheit. Darüber hinaus sind sie äußerst widerstandsfähig und zeigen sich resistent gegen viele Säuren, Laugen, Fette, Öle, die meisten Kraftstoffe und zahlreiche weitere Chemikalien.

### Der Boden für alle Fälle

Die Silikal-Böden sind individuell zu gestalten. Selbst die Druckfestigkeit kann flexibel eingestellt werden, bis zu 105 Newton je Quadratmillimeter sind technisch möglich. Wichtig für die Foodbranche ist auch die Tatsache, dass die Silikal-Reaktionsharzbodenbeläge nachweislich für die Lebensmittelverarbeitung geeignet sind, auch für spezielle Anforderungen. Das belegen zahlreiche internationale wichtige Zertifikate wie HACCP und Halal. [silikal.com](http://silikal.com) ■





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

## VON DER TÜLLE IN DIE HÜLLE

Auch wenn in der Wurstproduktion die handwerklichen Tugenden besonders hochgehalten werden – in Zeiten wie diesen will niemand zu klassische Wurstspritzen retour. Muss man auch nicht, denn diese Arbeit verrichten seit Jahrzehnten die unterschiedlichen Füller.

Das Prinzip einer Füllmaschine ist denkbar einfach: Es wird eine flüssige oder pastöse Masse in eine Hülle gepresst und schließlich ein Schlauch damit gefüllt. So weit die Theorie – in der Praxis gibt es doch noch einiges mehr zu beachten. Denn je nach Bedarf gilt es, sich hier zwischen zwei Systemen zu entscheiden: Der klassische, hydraulisch betriebene Kolbenfüller punktet mit einfacher und nahezu unverwüstlicher Technik und liefert bei relativ geringem Platzbedarf beste Wurst-Ergebnisse. Sollen aber größere Chargen gewichtsgenau portioniert oder mehrere Sorten hintereinander gefüllt werden, dann kommt man meist an einem Vakuumpfüller nicht vorbei.

**Gut geklippt ist halb gewonnen**  
Ob Brät, Suppe, stückige Einlage, Grobkörniges für eine Rohwurst ... –, damit am Ende nichts wieder rausflutscht, müssen die Wurstenden verschlossen werden. Das Abdrehen der Wurst gehört zu den grundlegenden Fähigkeiten des Fleischers und wird auch heute noch teilweise von Hand abgebunden. Doch immer mehr kommen hier die Clipmaschinen zum Einsatz, die den Clip mit hohem Druck auf den Wurstenden verpressen und so für einen sicheren und dichten Verschluss sorgen. 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- & Klipper-Experten. ■

**REX**  
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER & PORTIONIERSYSTEME

UNIVERSELLE FORMMASCHINE UFM 300



HAMBURGER FORMER



KNÖDEL FORMER



CEVAPCICI FORMER

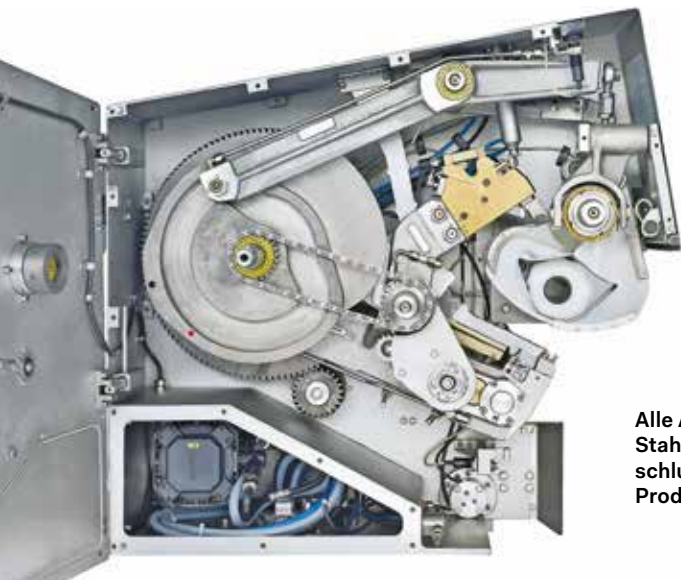


REX Technologie GmbH & Co. KG • Irlachstrasse 31 • A-5303 Thalgau  
Telefon +43(0)6235-6116-0 • Fax +43(0)6235-6529  
Mail: sales@rex-technologie.com • www.rex-austria.com





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



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

# 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 Konditoreihalbfabrikaten, 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 ef-

fektive 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 als 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 Hygienesdesign

Glatte, rostfreie Flächen ohne Schraubenköpfe oder Schmutzecken und um drei Grad 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.

**Alle Informationen zum JBT Tipper Tie, Doppel-Clip-Automat TT1815** gibt es bei Penias Lebensmitteltechnik GmbH unter [www.penias.at](http://www.penias.at) ■

## WOHIN BEWEGT SICH DER FLEISCHMARKT?

Zwischen Trends und Tradition, Vergangenheit und Zukunft: Die Veränderung des Fleischmarktes birgt die Chance, die eigenen Produktionsprozesse neu zu überdenken. Denn Innovationsbereitschaft hin zu zeitgemäßer Technik und kluger Automatisierung bringt oft neue Erfolge.

Der Fleischmarkt ist im Wandel. Eine Situation, die neben Herausforderungen auch ungleich viele Chancen und neue Perspektiven mit sich bringt. Ein genauer Blick auf den Markt zeigt ein neues Qualitätsbewusstsein der Konsumenten und den großen Wert von heimischem, ehrlichem und traditionellem Handwerk – für das auch gern bezahlt wird.

Ebenso belohnt der Markt Innovationen und neue Trends, wie etwa Dry Aged Meat oder Wagyu. Wer hätte gedacht, dass „überaltes“ Fleisch, massierte Rinder- oder Wurstprodukte mit besonderer Räucherung und Gin-Aromen Konsumenten so in ihren Bann ziehen würden? Das Ergebnis? Feinste Cuts, kreative Wurstwaren und erlesenes Fleisch, das man so in keinem Supermarkt finden kann. Eine vielversprechende Entwicklung am österreichischen Fleischmarkt.

### Besser abschneiden durch State-of-the-Art-Technologie

In dieser Zeit der Veränderung, der neuen Trends und des Fachkräftemangels braucht es zeitgemäße Technik und Automatisierung, um Produktionsprozesse einfach, schnell und profitabel umsetzen zu können. Das Familienunternehmen GRAMILLER

kennt den Fleischmarkt seit über 100 Jahren und punktet neben messerscharfem Hausverstand auch mit der nötigen technischen Expertise.

Ob innovativer Jung-Fleischer oder solide etablierter Traditionsbetrieb, GRAMILLER bietet den perfekten Mix aus Erfahrung, Innovationsbereitschaft und State-of-the-Art-Technologie: So trifft die Leidenschaft, neue Perspektiven zu schaffen, auf modernste Maschinerie, wie den VEMAG Vakuumfüller HP10L. Dank einzigartiger Förderkurventechnologie, großem Trichter, Darmhaltevorrichtungen, Klippmaschinen und intuitivem Smart Display ist er das ideale und vor allem gewichtsgenaue Portioniergerät für weiche Massen. Für maximale Portionierleistung kann er zudem mit allen VEMAG Würstchenlinien kombiniert verwendet werden.

Ein wahrhaft gutes Rezept für Erfolg! ■

### Franz Gramiller & Sohn GmbH

Haunspurgstraße 32 A – 5021 Salzburg

E-Mail: [office@gramiller.at](mailto:office@gramiller.at), [www.gramiller.at](http://www.gramiller.at)

NAHRUNGSMITTEL- UND VERPACKUNGSTECHNIK

[gramiller.at](http://gramiller.at)

Besser  
abschneiden.



VEMAG | HP10L  
Präzise und effizient.



Bis zu

**7000**

**Kg. / Std.**

Förderleistung je nach  
Förderelement

**GRAMILLER**



## FLEXIBLES DOSIEREN

Handtmann präsentiert mit DV 85-1 ein ergonomisches Dosierventil, das flexibles und grammgenaues Dosieren möglich macht.

Das Dosierventil DV 85-1 ist in Verbindung mit einem Handtmann Vakuumfüller zum grammgenauen Dosieren von unterschiedlichen Produktmassen hervorragend geeignet – von dünnflüssig bis pastös und Produkten mit stückigen Einlagen. Heißabfüllungen bis zu 90 Grad Celsius und unterschiedliche Auslassvarianten erweitern den Produkt- und Produktionsspielraum zusätzlich. Es lassen sich Portionsgrößen von 5–200.000 Gramm optimal dosieren. Die direkt am Dosierventil einfach regelbare Ausstoßgeschwindigkeit sorgt hierbei immer für eine exzellente und ansprechende Produktpräsentation.

### Sicheres, ergonomisches und hygienisches Dosieren

Ob in Becher, Gläser, Schalen und Tiefziehverpackungen, direkt auf Bleche oder als Portionierung von Belägen auf Fertigprodukte – die flexible Handhabung und einfache Bedienung des Dosierventils sorgt für sauberes Dosieren. Die direkt am Dosierventil regelbare Ausstoßgeschwindigkeit sorgt hierbei immer für eine exzellente und ansprechende Produktpräsentation.

Zugleich ist es das einzige Handdosierventil auf dem

Markt, mit dem ein CE-konformes, sicheres Arbeiten – mit und ohne Verwendung von Loch- oder Sterntüllen – stets garantiert ist. Auch für hygienische Sicherheit ist durch die komplette Ausführung des Dosierventils in Edelstahl und detektierbarem Kunststoff gesorgt.

### Grammgenaues und schonendes Dosieren ist möglich

Zur vollautomatischen Produktion hat Handtmann aber auch Dosiersysteme entwickelt, die mehrbahlig arbeiten und damit die perfekte wirtschaftliche Lösung für industrielle Anwendungen sind.

Eine dauerhaft grammgenaue Portioniergenauigkeit ist bei allen Produktmassen durch das exakte Fördersystem des Handtmann Vakuumfüllers gewährleistet. Dieses Förderprinzip mit optimaler Produktschonung erzeugt eine reproduzierbare, erstklassige Produktoptik und -qualität. Mit dieser Dosier-technologie ist selbst bei kleineren Produktionsmengen ein effektiver Automatisierungsschritt möglich.

**Alle Informationen über das gesamte Programm von Handtmann** gibt es bei Johann Laska u. Söhne unter [www.laska.co.at](http://www.laska.co.at) ■

## ERGONOMISCH UND LEICHT

Mit dem neuen Sortiment an Tisch-Einzelclippern setzt Beck Clip Systems auf zuverlässige „Leichtgewichte“, die einfach einzurichten und wartungsfreundlich sind –, damit die Wurstherstellung nicht zum „Knochenjob“ wird.

Die brandneuen Tisch-Einzelclipper eignen sich perfekt zum Verschließen von Kunst- und Naturdärmen, Kunststoffbeuteln und -folien sowie Netzen und Säcken mit Aluminium-Clips. Die Geräte sind ergonomisch gestaltet und wurden nach den neuesten Trends und Markterwartungen mit einer Edelstahloberfläche entwickelt.

Die gesamte Konstruktion ermöglicht die Einhaltung höchster hygienischer Standards. Neue technische Lösungen, insbesondere der innovative Aufbau des Zylinders mit eingebauten Steuerelementen, verbessern die Sicherheit, Ergonomie, Wartung, Benutzerfreundlichkeit und Haltbarkeit der Clipper erheblich.

### Vier Varianten für alle Erfordernisse

Das neue Tisch-Einzelclipper-Sortiment umfasst vier Varianten, die mit vier verschiedenen Cliptypen eingesetzt werden können. Die Standardausstattung besteht aus einem integrierten Messer zum Abtrennen von überschüssigem Material, einem Griff für sicheren Transport sowie einem regulierbaren Clipverschluss.

Optional können die Tisch-Einzelclipper mit einem automatischen Messer (je nach Bedarf auf der rechten oder

linken Seite) sowie einem Druckminderer ausgestattet werden.

### Alle Informationen

Seit mehr als 30 Jahren ist Beck im Clip- und Verpackungsbereich erfahrener Partner für unterschiedliche Branchen, von der Fleischverarbeitung über Molkereien bis hin zur Chemieindustrie. Das umfassende Produktportfolio finden Sie auf der Beck Clip Systems Website [www.beck-clipsystems.com/de](http://www.beck-clipsystems.com/de) ■

Neue technische Entwicklungen haben die Sicherheit, Ergonomie, Wartung, Benutzerfreundlichkeit und Haltbarkeit des Clippers weiter verbessert.



# UNIVERSAL- LÖSUNG

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 Zuführschnecke 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.

**Alle Informationen zum RVF 760 und weiteren Füllern** gibt es bei REX-Technologie GmbH & CoKG unter [www.rex-technologie.com](http://www.rex-technologie.com) ■



# PHT

## Reinigen Sie Ihre Behälter schnell und hygienisch mit der Frontlader Reinigungsmaschine von PHT

Passend für unterschiedliche Behältergrößen



Lassen Sie sich beraten: Tel.: +43 (0) 512 / 31 95 02 | [info.at@pht.group](mailto:info.at@pht.group) | [www.pht.group](http://www.pht.group)



# EIN NEUER CLIPPER FÜR REINHOLD PRATTES

Nach einer umfassenden Anforderungsanalyse durch den Tech Forum Experten Michael Drechsler hat sich Reinhold Prattes nun entschieden: Künftig steht dem Fleischer aus der Weststeiermark ein halbautomatischer Doppelclipper DC 700 für seine Wurstproduktion zur Verfügung.

Reinhold Prattes ist mit seinem Fleischveredelungsbetrieb in Wettmannstätten seit knapp 30 Jahren erfolgreich. Es ist ein klassischer Familienbetrieb, ein „Kleingewerbe am Bauernhof“ im Bezirk Deutschlandsberg. Als traditioneller Handwerksbetrieb setzt Prattes auf händische Verarbeitung und verzichtet auf automatisierte Anlagen. Es wird regionales Schweinefleisch nach traditionellen Rezepten verarbeitet und auch bei der Wurstproduktion setzt der Fleischer auf Handarbeit. Doch manche Investitionen müssen dennoch sein und es wurde jetzt ein neuer Clipper angeschafft. Nach einigen Erkundungen hat sich Reinhold Prattes für den halbautomatischen Clipper DC700 von Polyclip entschieden, den er über Tech Forum bezog. „Weil“, so Prattes, „hier der Preis, die Leistung und der Service am besten gepasst haben!“ Es sollen mit dem DC700 Leberstreichwürste und kleinere Stangen produziert werden.

### Top-Kosten-Leistungs-Niveau

„Die DC700 ist eine rein pneumatisch gesteuerte halbautomatische Maschine mit einem attraktiven Kosten-Leistungsniveau“, stellt Tech Forum-Verkäufer Michael

Drechsler den Clipper vor, „in den letzten 15 Monaten haben sich zahlreiche österreichische Mittelstandskunden für diese Maschine entschieden. Im Gegensatz zum seit Jahren etablierten halbautomatischen PDC 700 sind alle Basiseinstellungen pneumatisch vorzunehmen –, somit sind Elektronikfehler auch in der Zukunft ausgeschlossen. Eine gesicherte konstante Druckluftversorgung ist jedoch Pflicht.“

Die Maschine kann mit Fadenspender, Gurtschlaufenautomatik und dem nagelneuen ES 6000 Etikettiersystem ausgestattet werden. Mit den Doppelclippern lassen sich alle Produkte – Einzelportionen oder Ketten, Stangenware, halbe oder ganze Ringe – rationell herstellen. Sie verschließen Naturdarm im Kaliberbereich bis 50 mm, Kollagen- und Faserdarm bis 90 mm sowie Kunststoffdarm bis 115 mm. Die DC700 eignet sich auch ide-

al für Naturdärme und „Kranzerln“. Drechsler empfiehlt: „Als Kaliberbereich kann man effizient von 50 bis 115 mm produzieren. Sollten kleinere Kaliber vorherrschen, ist der kleine Bruder DC600 das geeignete Produkt.“

### Die Software spielt alle Stück'In

Der ES 6000 Etikettendrucker von Polyclip besitzt einen selbst entwickelten Drucker inklusive kinderleicht zu bedienender Software, mit der man die Etiketten nach seinen Wünschen gestalten (QR-Code, Strichcode, Texte, Logos, MDH & Chargen Daten, ...) und sich somit von seinen Mitbewerbern in der Verkaufstheke abheben kann.

**Alle Infos zum DC700 von Polyclip System GmbH & Co. KG** gibt es bei Tech Forum GmbH unter [www.techforum.at](http://www.techforum.at) ■



Erfolgreiche Zusammenarbeit: Reinhold Prattes (links) und Tech Forum-Verkäufer Michael Drechsler freuen sich über den neuen halbautomatischen Doppelclipper DC 700!



# IN DER PRAXIS BEWÄHRT: ROBUST & FLEXIBEL

Mit dem halbautomatischen Tischdoppelclipper CDC 800 Easy von Cliptechnik Deutschland GmbH können Natur-, Faser-, Cellulose- und alle am Markt verfügbaren Kunstdärme verarbeitet werden.

**D**oppelclipper der CDC-Serie von Cliptechnik Deutschland haben sich seit 2010 in vielen verschiedenen Betriebsgrößen weltweit bewährt. Der enorme Kaliberbereich für Natur-, Kollagen-, Faser- und Kunststoffdärme mit dem doch kleinen Clip sichert den Kunden eine optimale Präsentation durch den unauffälligen Clipverschluss.

Verschiedenste Optionen wie z. B. Fadenspender für Ringware, Schlaufenautomat, Zählwerk oder Spulenclipsystem optimieren den Produktionsablauf für den Kunden und reduzieren den Zeitbedarf auf ein Minimum.

Alle Tischdoppelclipper und Halbautomaten, egal, in welcher Ausstattungsvariante, werden ausschließlich mit Druckluft betrieben. Das reduziert Fehlerquellen und damit unnötige Standzeiten und damit Kosten für die Zukunft.

## Ideal für Handwerksbetriebe

Der CDC 800 Easy Plus Doppelclipper ist bestens für kleine Handwerksbetriebe geeignet. Die Maschine wird einfach vor der Füllmaschine positioniert. Nun wird der geraffte Darm auf das am Füller befindliche Füllrohr geschoben und schon kann es losgehen. Der Bediener startet die Portion per Kniehebel und verschließt danach umgehend den Darm. Fertig ist die Portion.

Auf Wunsch kann selbstverständlich eine Aufhängeschlaufe mit eingeclippt oder Wurstketten hergestellt werden. Durch den optional lieferbaren Fadenspender können Wurstringe im Natur- oder Kunststoff-Kranzdarm produziert werden. Der CDC 800 Easy Plus benötigt ausschließlich einen Luftanschluss. Es ist keinerlei direkte Verbindung zur Füllmaschine oder Strom nötig. Ein wichtiges Kriterium ist die Auswahl der Clipgröße. Wir verwenden einen kleinen Clip, der auch in der Theke nicht aufdringlich ist und trotzdem auch im Kaliberbereich bis 105 mm funktioniert, wobei in Handwerksbetrieben die großen Kaliber keine

Zeiträuber sind. Einfach, schnell und sicher in Meisterqualität!

## Wenn es etwas mehr sein soll ...

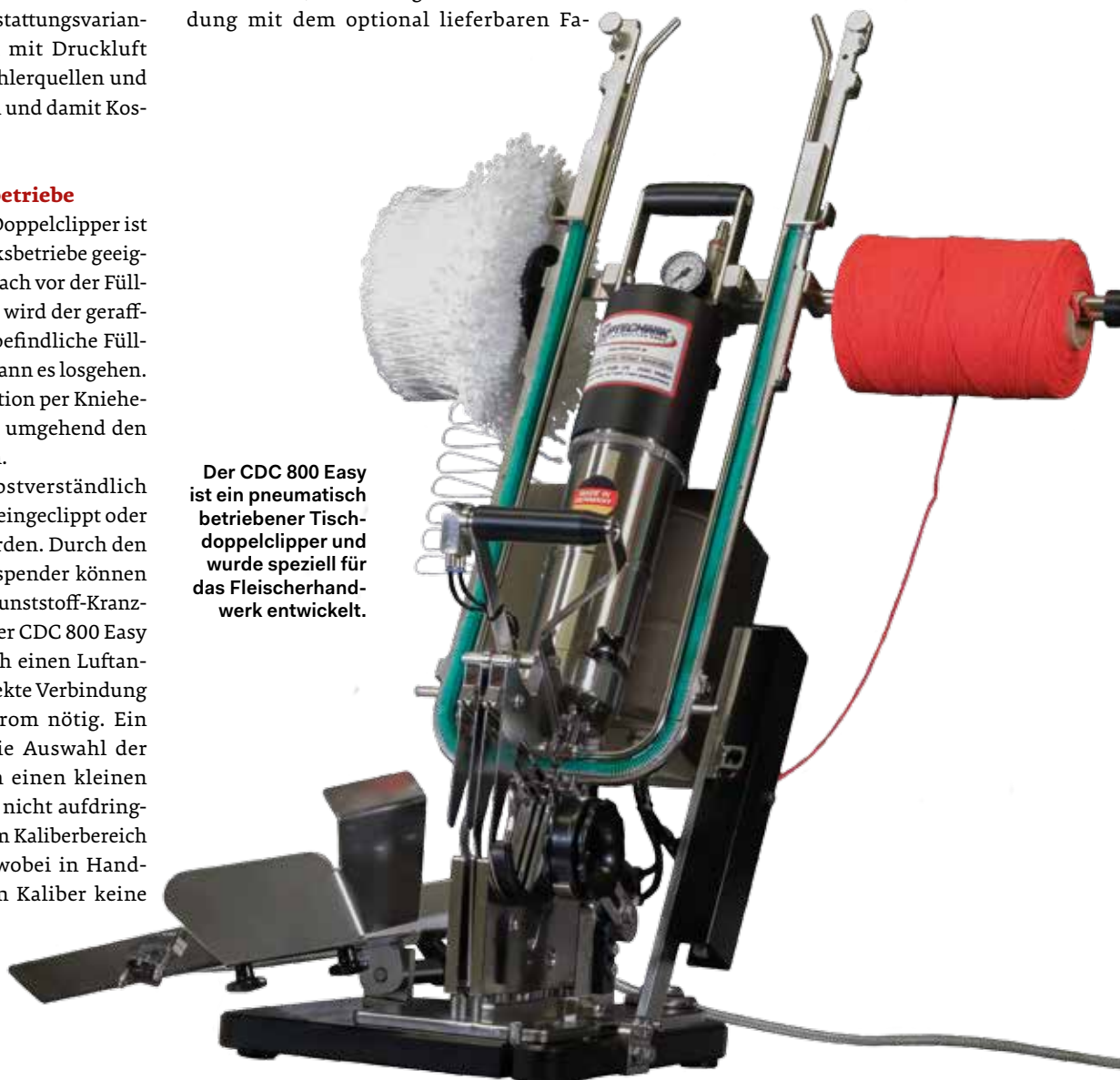
Der CDC 800 (200) ist die halbautomatische Clipmaschine für Betriebe, die etwas mehr machen. Durch das fahrbare und in der Höhe verstellbare Rollgestell ist die Clipmaschine in Sekundenschnelle mit jeder handelsüblichen Füllmaschine verbunden. Durch die Verbindung über das Anschlusskabel wird nun die voreingestellte Portionsgröße automatisch von der Füllmaschine ausgestoßen. Sobald geclippt wird, startet schon die nächste Portion. Ob Einzelwürste, Wurstketten, halbe Ringe oder in Verbindung mit dem optional lieferbaren Fa-

denspender ganze Ringe. Der CDC 800 (200) beherrscht alle Disziplinen im Bereich von Kaliber 25 bis 120 mm.

Der CDC 800 (200) ist selbstverständlich auch mit dem optionalen Schlaufeneinleger und einem Zählwerk lieferbar. Trotz dieser Optionen benötigt unser CDC 800 keinerlei Strom. Was nicht eingebaut ist, kann auch nicht ausfallen.

**Alle Informationen über die Clipmaschinen der CT Cliptechnik Deutschland GmbH** gibt es bei Franz Gramiller & Sohn GmbH unter [www.gramiller.at](http://www.gramiller.at) ■

Der CDC 800 Easy ist ein pneumatisch betriebener Tischdoppelclipper und wurde speziell für das Fleischerhandwerk entwickelt.



# KOMPAKT UND LEISTUNGSSTARK

Der F-Line F40 Vakuumfüller gilt als Einstiegsgerät in die Vakuumwelt. Er benötigt durch die kompakte Bauweise sehr wenig Platz und ist konzipiert für handwerkliche, kleine Produktionsstätten sowie Metzgereien mit Filialen.

**K**lein, aber oho trifft auf den F40 der Heinrich Frey Maschinenbau GmbH wirklich zu. Er gilt als DAS Einstiegsmodell in die Vakuumwelt und ist mit seinem modernen Flügelzellenförderwerk in Edelstahl-Ausführung bestehend aus acht Füllkammern der perfekte Vakuumfüller für kleinere Handwerksbetriebe.

## Reinigung und Hygiene

Eine einfache Reinigung ist die Grundvoraussetzung für optimale hygienische Verhältnisse in der Lebensmittelproduktion. Deshalb werden alle Frey-Füllmaschinen auf Glattflächigkeit hin konstruiert. Das Maschinengehäuse des F40 besteht komplett aus hochwertigem Edelstahl. Einfache Demontage von nur fünf Förderwerksteilen und saubere Übergänge zwischen den Bauteilen schaffen ideale Bedingungen für einen geringen Reinigungs- und Pflegeaufwand.

## Fülltrichter ist einfach zu befüllen

Auch das Gehäuse und der 40-Liter-Fülltrichter sind aus Edelstahl gefertigt und erfüllen die Füllmaschinennorm EN12463. Die niedrige Einfüllhöhe ermöglicht ein kräftesparendes Befüllen. Der Eingriff wird durch ein elektronisch gesichertes Schutzgitter verhindert. Optional ist der teilbare 90-Liter-Fülltrichter erhältlich. Das Befüllen und Zwischenreinigen wird dadurch erleichtert. Mit dem abnehmbaren Zubehöralter ist immer alles griffbereit.

## Das abnehmbare Abdrehgetriebe

Mit einer theoretischen Füllleistung von 1900 kg/h bietet die F-Line F40 genügend Reserve, um auch größere Füllmengen zu verarbeiten. Besonders leistungsfähig ist die F40 bei der Würstchenproduktion durch ihr abnehmbares Abdrehgetriebe.

Durch eine entsprechende Programmierung der Antriebsparameter ist der Abdrehprozess besonders dynamisch zu gestalten. Das Abdrehgetriebe wurde speziell für den handwerklichen Einsatz konstruiert und hat

Auf dem sieben Zoll großen Display werden alle notwendigen Parameter übersichtlich dargestellt.

sich dort bestens bewährt. Mit wenigen Handgriffen kann das Abdrehgetriebe mittels Schnellverschluss weggeschwenkt und abgenommen werden, um Stangenware zu füllen. Dadurch wird der Brätweg verkürzt und der Schmiereffekt minimiert.

## Optionale Darmhaltevorrichtung

Als Zusatzvorrichtung gibt es für Frey-Vakuumfüllmaschinen eine einfach zu handhabende Darmhaltevorrichtung. Sie erleichtert und beschleunigt den Füllprozess. Speziell für Naturdärme wurde das DHGN2 entwickelt. Mithilfe unserer Darmhaltegeräte erhält man stets stramme und fest gefüllte Ware bei höchster Arbeitgeschwindigkeit. Extra geschultes Personal ist dafür nicht notwendig. Die Darmhaltevorrichtung ist leicht anzubringen und kann mit dem Abdrehgetriebe abgenommen werden. Die Darmspannung lässt sich stufenlos einstellen.

Zusätzlich zum DHGN2 enthält das DHGA ein Keramiklager mit Aufnahme für das Darmhalterohr (DHR) und den Rollenkit (ROKI). Damit ist die Darmhaltevorrichtung auch für Kollagen- und Schälldärme geeignet. Des Weiteren bietet Frey auch pneumatische Darmaufziehergeräte für Naturdärme an. Mit diesen können Stillstandszeiten verkürzt werden, wodurch die Produktivität der Füllstationen nochmals gesteigert werden kann.

## Vielfältiger Einsatz

Die maximale Produktionsgeschwindigkeit ist mit 300 Portionen pro Minute angegeben – selbst bei hoher Arbeitgeschwindigkeit können die Würstchen besonders darmschonend abgedreht werden. Doch die



F-Line ist flexibel einsetzbar, es können z. B. auch der Burger Head, PM40 oder der Kebapmaker angeschlossen werden und in Verbindung mit dem DMFB92 CAN kann die Leistung bei der Hamburgerproduktion enorm gesteigert werden.

## Leiser Betrieb

Angetrieben wird die F40 durch den Frey High-Line E Antrieb und erfüllt damit auch die höchsten Ansprüche in dieser Maschinengröße. Darüber hinaus sorgt dieses Antriebskonzept für eine hohe Energieeffizienz der Füllmaschine. Dank des Frey Top Drive Antriebs kann man die F-Line F40 dabei aber kaum hören und sie bietet somit ein angenehmes Arbeiten, da fast keine Geräuschemission mehr vorhanden ist. Die sanfte Beschleunigung des Förderwerks beim Portionsstart ist ein weiterer Vorteil.

Optional ist natürlich auch ein Clipperanschluss möglich. Als weitere Option ist ein fahrendes Untergestell erhältlich –, so lässt sich der 380 kg schwere F40 überall in der Produktion einsetzen.

**Alle Infos zum F-Line F40 von Frey Maschinenbau** gibt es bei der Strasser GmbH & Co. KG unter [www.strasser.co.at](http://www.strasser.co.at) ■

## Die Fachautorin

**Simona Nemetz, MA** studierte Lebensmittelproduktentwicklung an der FH Wieselburg. Sie ist verantwortlich für Rechnungs- und Personalwesen sowie Marketing und Belange des Lebensmittelrechts bei der Nemetz-Fleisch HandelsgesmbH. Seit 2017 ist sie selbstständig als Unternehmensberaterin und Coach für die LMAK tätig. Zudem ist sie Fachbuchautorin für Berufsschulen und Fachautorin für das Fachmagazin Fleisch & Co.



# WIE WAR DAS NOCH? EFFEKTIVZINSSATZ

Die Effektivverzinsung beschreibt die Verzinsung von Krediten oder veranlagtem Kapital, wenn sämtliche Nebenkosten miteinberechnet werden. Sie ist wichtiger Parameter, um Angebote zu vergleichen. Gewusst wie, ist er leicht zu errechnen.

Erinnern Sie sich an die Tage der Schulzeit zurück? Da war doch was mit Prozentrechnen und Zinsen ... und gerade jetzt, wo doch die Zinsen so steigen, wär es sehr gut, dieses alte Wissen nochmals bei der Hand zu haben. Einfach um Kreditkonditionen nachzurechnen oder verschiedene Angebote zu vergleichen.

Also, raus mit den alten Schulbüchern und ab ins Kapitel „Zinsrechnung“, wir wollen uns heute dem Effektivzinssatz widmen.

### Wofür soll das gut sein?

Der Effektivzinssatz ist jener, der neben den Zinsen auch sämtliche Kosten und Gebühren in einer Prozentzahl ausdrückt. Er zeigt jene Kosten, die wirklich zu bezahlen sind und den es heranzuziehen gilt, um Angebote zu Vollkosten zu vergleichen.

**ZINSEN + GEBÜHREN + SPESEN  
= EFFEKTIVZINSSATZ**

Verbrauchergeschäfte (B2C) im Finanzbereich müssen zusätzlich zum angebotenen Zinssatz auch den Effektivzinssatz ausweisen. Nicht immer ist dieser Zinssatz leicht zu finden. Im B2C Bereich ist er oft im Kleingedruckten ausgewiesen – im B2B-Bereich gibt es gar keine Verpflichtung diesen anzudrucken – da müssen Sie selbst rechnen.

### Prozentrechnen – leicht gemacht

Und da kommen nun die guten alten Bekannten ins Spiel: Prozentrechnen und Zinsrechnen.

$$\% = \frac{A}{G}$$

Zur Wiederholung: Prozentsatz ist Anteil durch Grundwert – diese Zahl ist eine Dezimale und muss mal 100 multipliziert werden, um eine %-Zahl zu erhalten. Die einfache Formel zur Zinsberechnung lautet: Zinsen

sind Kapital (K) mal Zinssatz (P) mal Laufzeit (J in Jahren) dividiert durch 100.

$$Z = \frac{K \cdot P \cdot J}{100}$$

Wir sprechen aber oft von mehrjährigen Verzinsungen und Zinseszinsen, weshalb diese Formel ausschlaggebend ist.

$$K_n = K_0 \left(1 + \frac{P}{100}\right)^n$$

$K_n$  ist das Kapital nach n Jahren, weil die Zinsen selbst auch verzinst werden. Für Kreditzinsberechnungen müssen Sie das fallende Kapital berücksichtigen – hier gibt es glücklicherweise Tilgungsrechner im Internet, die kostenlos das gewünschte Ergebnis anzeigen.

### Und jetzt kommt es ...

Nun zurück zu dem Effektivzinssatz. Dieser Zinssatz drückt die Gesamtkosten des Kredits in einer Prozentzahl aus und ermöglicht so den direkten Vergleich verschiedener Angebote. Es gibt zwei Varianten der Berechnung – wir beschränken uns hier auf die gern verwendete Uniform-Methode:

$$\frac{\text{Kreditkosten}}{\text{Kreditbetrag}} \cdot \frac{24}{\text{Laufzeit in Monaten} + 1} \cdot 100$$

### Ein Rechenbeispiel

Lassen Sie uns diese Formel mit einem Beispiel erklären. Wir haben ein geliehenes

Kapital von € 3200,- mit einem Zinssatz von 2,5 % p.a., Die Rückzahlung beträgt 35 Raten zu je € 95,- und eine Rate am Ende zu € 125,- Wie hoch ist hier der Effektivzinssatz?

Zuerst berechnen wir die Kreditkosten

Rückzahlungsbetrag: € 3450,-

Bearbeitungsgebühr: € 240,-

Kontoführung: € 72,-

Buchungsentgelt: € 72,-

**Gesamtrückzahlung: € 3834,-**

Davon wird der Kreditbetrag abgezogen, somit betragen die Kreditkosten: € 634,-

Nun setzen wir diese Daten „einfach“ in die Formel ein:

$$\frac{634}{3.200} \cdot \frac{24}{36+1} \cdot 100$$

In diesem Beispiel wäre also der Effektivzinssatz 12,85 % im Vergleich zum angegebenen Zinssatz von 2,5 %. In der Realität würden Sie vielleicht diesen Rückzahlungsmodalitäten „aus dem Bauch heraus“ nicht zustimmen, weil es Ihnen als zu hoch erscheint, aber für Argumentationszwecke ist die Berechnung des Effektivzinssatzes wirklich sehr hilfreich.

Machen Sie sich die Mühe und rechnen Sie bei jedem Angebot auch den Effektivzinssatz – Ihnen hilft es, zu sparen und Ihre Banken werden Sie lieben oder zumindestens sehen, dass Sie sich mit der Materie auskennen und kalkulieren können.

Simona Nemetz ■

## 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



Nach einem gleitenden Übergang wird die burgenländische Traditionsfleischerei Karlo nun von der vierten Generation geführt. Therese Karlo (28) leitet den Betrieb, der mit Nationalpark-Spezialitäten bekannt wurde. Die Seewinkler Kundenbindung per App ist erst der Anfang, schilderte sie Fleisch & Co-Autor Roland Graf ihre Pläne.

# DIE „NEUE“ BEIM NATIONALPARK-FLEISCHER

Tatsächlich war es ein Zufall, der Martin Karlo auf jene Produktideen brachte, die den Betrieb in Pamhagen überregional bekannt gemacht haben. Denn die Grauen Steppenrinder, eine alte pannonische Rasse, fühlten sich in ihrem Habitat im Nationalpark Neusiedler See-Seewinkel so wohl, dass sie sich gut vermehrten. „Wir müssen sie auch verwerten“, lautete 2004 die Vorgabe der Ranger rund um den See. „Dafür haben wir Wirte eingeladen und einige Rezepturen ausprobiert“, erzählt Karlo in der gemütlichen Ess-Ecke der Fleischerei.

Aus diesen bescheidenen Anfängen ergab sich später ein ganzes Sortiment an Raritäten, zu denen etwa auch Schinken und Wurst vom Wasserbüffel gehören. „Nationalpark-Würstel“ und Co. machen nur einen kleinen Teil unter den 250 Sortimentsposten aus, die über das Jahr in Pamhagen entstehen. Doch sie waren imagebildend.

## Die Dynamik einer jungen Meisterin

Unübersehbar weist der Steppenrind-Bulle an der Stadtwand gegenüber den Weg zu den Karlos, im Geschäft selbst dienen die Hörner der Nutztiere als Halterungen und Haken. Den Kontrast zum archaischen Handwerk, das hier 20 Mitarbeiter ernährt,

stellt hingegen der moderne „Karlomat“ dar – ein Automat mit Fleisch und Wurstwaren in Selbstbedienung. Ihn hat bereits Tochter Therese neben der Fleischerei aufgestellt, die seit Jänner 2023 offiziell die Firmenleitung übernommen hat. „In der Nebensaison finden die Kunden da geselchte Würste und Aufstriche“, so Karlo, „im Sommer geht das weit besser, wenn das Grillfleisch gefragt ist.“ Die 28-Jährige mag jung an Jahren sein, die Branche aber kennt sie bestens. Mit 20 machte sie den Meister – es war „ein arges Jahr“, erinnert sie sich zurück. Matura im Juni und Meister-Prüfung im November forderten Wissen und Energie der Seewinklerin.

Zumal keine ihrer Ausbildungsstätten um die Ecke von Pamhagen lag, das hart an der ungarischen Grenze liegt. Während in der HTL für Lebensmitteltechnologie noch fünf Mädchen den Fleisch-Zweig gewählt hatten („auch solche ohne Betrieb daheim“), traten zur Meisterprüfung lediglich zwei Frauen an. Doch Karlo – laut Papa Martin schon als Kind „entschlossen, das Handwerk zu lernen“ – übersiedelte schnell an die erste berufliche Station nach Linz.

Knapp drei Jahre arbeitete sie bei „Landhof“. Vor zwei Jahren erfolgte dann die Rückkehr ins heimatische Burgenland.

Gemeinsam mit dem Vater setzte man Innovationen, die der Zukunft des soeben 75 Jahre alten Betriebs dienen. Der „Karlomat“ ist eine von ihnen. Geht es nach Therese Karlo sollte es in Zukunft auch mehrere davon geben. „Doch einen idealen Standort zu finden, ist nicht so einfach.“ Einerseits wären Campingplätze und Touristenzentren am Neusiedler See prädestiniert für die Selbstbedienungsmöglichkeit. Zum anderen muss der Automat unter Dach stehen, kalkulatorisch sollen Miete und Logistik nicht den Gewinn auffressen. „Hier bei uns bestücken wir direkt“, so die Chefin, „da geht das leicht.“

## Partner von Winzern und Tourismus

Mit den Tourismusbetrieben, nicht wenige davon an bekannte Weingüter angedockt, herrscht bestes Einvernehmen. Die Fleischerei ist Mitglied im „Star-Club“, der den Seewinkel als Genussregion bewirbt. Mit Wurst und Fleisch beliefert die Familie neben der beliebten St.-Martins-Therme (Frauenkirchen) oder dem neuen Hotel Erich Scheiblhofers („The Resort“) in Andau auch das „Guesthouse“ von Süßwein-King Gerhard Krachers Frau Yvonne. Auch der Nachwuchs mag Karlo: Als einen der beliebtesten, wenn auch limitierten, Burger im hippen „Neu



Die Genuss-Familie genießt: Barbara, Martin und Therese Karlo mit Lebensgefährten Simon Müller (v.l.n.r.).

Neusiedler“ in der Bezirkshauptstadt führt man dort den „Grey Cattle“ vom Steppenrind. Zudem fährt man „von Baden bis Oberpullendorf“ auch aus, um die Regional-Regale der beiden großen Supermarkt-Ketten zu bestücken. Pusztastangerl, Jausenspeck und der Hausschinken (= geselchtes, gekochtes Frikandeau) stellen die Top-Produkte im Verkauf dar. „Mir ist es wichtig, dass wir nicht nur auf Graurinder und Mangalitzza reduziert werden“, so die neue Chefin zur Bandbreite des Familienbetriebs.

#### „Sauguid“ und das „Chili con Karlo“

Die Basis dafür liefert die eigene Schlachtung und Zerlegung, wobei die Mengen längst nicht im Burgenland gedeckt werden können. „Wir benötigen 125.000 Kilo Schwein im Jahr“, rechnet Therese Karlo vor. Lokale Kooperationen – wie Mangalitzza der Familie Kroiss („Gowerl-Haus“) oder von Josef Göttl („GöJo“) – reichen dazu nicht aus. Vor allem im Nordburgenland ist Schweinehaltung eine rare Tätigkeit. „Regional“ bedeutet für uns aber auch nach Bruck/Leitha zu schauen, das ist nur 45 Kilometer entfernt“, bezieht Karlo Schweine auch aus Niederösterreich. Die unter anderem zum

Schweinebraten im Glas alias „Sauguid“ verarbeiteten Mangalitzza-Mengen fetten zudem steirische Züchter auf.

**„Man soll das nicht unterschätzen: Die Generation ‚Ü 70‘ hat unsere Kunden-App sehr schnell angenommen.“**

Therese Karlo, Fleischer-Meisterin

Überhaupt die Namen! Originelle Bezeichnungen ziehen sich durch das gesamte Sortiment der Fleischerei, die neben dem Hauptstandort Pamhagen auch in Illmitz eine Filiale betreibt. Das mundartliche „Sauguid“ sei einem Verkoster als Lob ent schlüpft, als man den Mix aus Sulz, Schmalz und geschmorten Mangalitzza getestet hat, erinnert sich Martin Karlo. „Omas Sautanz-Aufstrich“ wiederum basiert auf einem alten Rezept, das direkt nach dem Schlachten „je ein Drittel Leber, Schmalz und Speck verbunden hat“. Und was gibt es während unseres Interviews im Seewinkel gerade als Mittagstisch? „Chili con Karlo“, natürlich auch mit Grauem Steppenrind gekocht.

#### Große Nachfrage ohne Online-Shop

Die Bekanntheit des Betriebs und seine Verbundenheit mit den burgenländischen Weinen sorgt aktuell sogar ohne Web-Shop für „gut 300 Pakete, die wir jährlich verschicken“. Anfragen aus der Schweiz, so Therese Karlo, seien da ebenso darunter wie die Versorgung von Vinotheken in Salzburg mit Spezial-Verhackertem. Der digitale Shop gehört daher zu den wenigen Punkten, die von der 28-Jährigen konkret als Zukunftspläne



Das graue Steppenrind gehört zum Betrieb in Pamhagen einfach dazu. Sogar als Wappentier (kl. Bild links) steht es vor der Filiale. Mit den Spezialitäten der alten Nutztierasse – in der k.u.k. Monarchie ein beliebtes Zugtier bei den großen Landwirtschaften, heute im Nationalpark daheim – begann 2006 die überregionale Bekanntheit von Martin Karlos Fleischerei.

genannt werden. Denn fit für die digitale Ökonomie ist man im Vorjahr mit der Kundenkarte samt App geworden. Bei jedem Einkauf werden den Kunden zwei Prozent des Umsatzes digital gutgeschrieben, nach dem 15. Besuch kann man diese Summe einlösen. Die Anzahl der Karten lässt einen staunen: Bereits 1000 Stück sind davon im Umlauf.

Therese Karlo hat weitere überraschende Erkenntnisse zu der mit einer Handy-App verbundenen Karte: „Die Generation über 70 Jahren nutzt das massiv; will man denen etwas einstellen, heißt es nur: ‚Lass nur, das mach‘ ich daheim dann selbst.“

Die elektronisch eingelesenen Kassensbons und der wöchentlich verschickte Menü-Plan am Mobiltelefon sollen aber nur der Anfang sein: „Später kann man das sicher auch nach Kundengruppen – etwa denen, die gerne Grillangebote kaufen – segmentieren.“ Die Wichtigkeit von Marketing war bereits Karlo senior, der 28 Jahre an der Firmenspitze stand, bekannt. Und auch die junge Mutter hat vor Weihnachten die direkte Bewerbung ausprobiert. „Nach langer Zeit gab es wieder ein Flugblatt von uns.“ Altmodisches Werbemittel hin oder her: Der Erfolg mit gefüllten Braten und anderen vorbereiteten Köstlichkeiten gab den Seewinkler Fleischern recht.

### Märkte als gestärkte Leidenschaft

Entsprechend hat man auch das Angebot an gemischten Platten um einen Brötchenservice erweitert. „Wir nehmen uns aber die

Freiheit, sie mit dem zu belegen, was wir gerade anbieten“, vermeidet man unnötige Übermengen. Der Kunde bestellt einfach die gewünschte Anzahl „gemischte Brötchen“. Dass sein Schwiegersohn Simon gelernter Koch ist, lobt Martin Karlo lachend: „Gut aus-gesucht.“

In der Tat aber hat die nächste Generation gemeinsam auch das Menüangebot erweitert. Früher war die Anzahl an Gerichten auf fünf beschränkt, die Tage dafür quasi „gelernt“ (Donnerstag: Fleischlaibchen; Freitag: Hendlhaxerln). Mittlerweile wird der Speiseplan bunter und auch das freut die Kunden. Zumal sie den Fleischverkäufern auch höchste Beratungskompetenz in Sachen Zubereitung zuordnen – und eifrig nachfragen. „Herrlich ist natürlich danach das Lob, wie gut ein Gericht mit unseren Tipps geschmeckt hat“, meint dazu Martin Karlo, der seiner Tochter weiterhin in der Produktion zur Seite steht.

Vor allem kann er nun auch eine weitere Liebe ausleben: „Der Papa ist leidenschaftlicher Marktfahrer“, hat man gemeinsam für 2023 schon weitere Märkte ausgespäht, die man bestücken kann. Illmitz und Schwadorf

stehen neben dem langjährig betreuten „Markt der Erde“ auf dem Programm. Zumal der Kundenkontakt, etwa auf diesem höchst-erfolgreichen „Slow Food“-Projekt in Parndorf, unbezahlbar ist. Eine Kostprobe davon gibt Martin Karlo, der am vergangenen Wochenende Grammeln vor Ort produziert hat. „Allen Ernstes fragte da ein Besucher, der uns beim ‚Auslassen‘ zugesehen hat: ‚Machen S da einen Kaiserschmarren‘? Es scheint, als wartet noch viel Arbeit auf die App von Therese Karlo. ■



Burgenländisch wird am Etikett des Schweinsbratens im Glas „gesprochen“ – die Aufstrich-Spezialität der Karlos heißt „Sauguid“.



# SO GENUSSVOLL SOLLEN & KÖNNEN DIE OSTERFEIERTAGE SEIN

Der Osterhase steht bereits in den Startlöchern und die Ostervitrine sollte bald mit feinen Köstlichkeiten bestückt werden. Fleisch & Co liefert Tipps für den Einkauf – Ihre Kunden werden es Ihnen danken.

## DER OSTERAUFSCHNITT



Mit diesem praktischen **Osteraufschnitt liefert Radatz** eine Auswahl seiner besten Frühlingschinken: der aromatische Krenschinken, der zarte Gourmet-schinken, der Radatz-Klassiker Saunaschinken und der gehaltvolle Spanferkelschinken. So kann man sich während der Osterjause genüsslich durchkosten.  
[www.radatz.at](http://www.radatz.at)

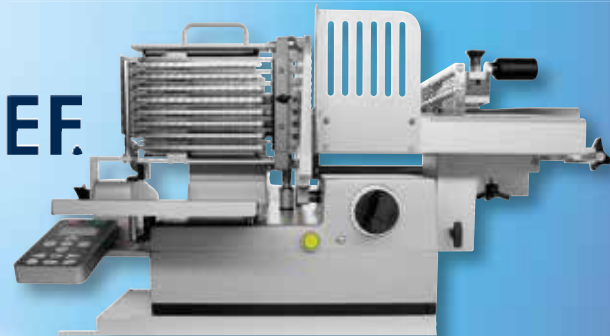
## DIE OSTERJAUSE

Mit der **Osterjause von Stastnik** ist man hervorragend für das Essen mit der Familie vorbereitet, denn hier findet jeder Gusto etwas: Kantwurst, ungarische Salami und Karree – allesamt von den erfahrenen Stastnik Salamimeistern nach altem Rezept hergestellt. Eine Freude, die speziell zu Ostern gelauncht wird. Übrigens: Stastnik feiert heuer sein großes Firmenjubiläum: Im September werden 125 Jahre gefeiert.  
[www.stastnik.at](http://www.stastnik.at)

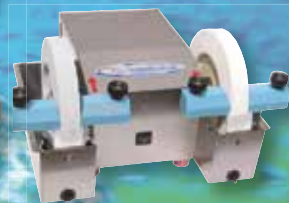


# Top-Qualität Top-Schärfe

## GRAEF



thermo  
hauser



# SICK Hermann

Werksvertretungen e.U.

A-9560 Feldkirchen · Bahnhofstraße 5 u. 6a · Tel. +43(0)4276/20202  
office@sick-werksvertretung.com · www.sick-werksvertretung.com

## 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 Rauchschnitten, 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](http://www.aiblinger.co.at)



## BIO-SPECK

Der **Bio-Speck von der Tiroler Bio-Metzgerei Juffinger** wird auf 1000 m Seehöhe im Thierseetal aromagereift. Er ist feinwürzig und nicht „nur“ bio, sondern einer der wenigen, die ohne Nitritpökelsalz auskommen. [www.biometzger.at](http://www.biometzger.at)



## GARANTIERT HEIMISCH!

Das Fleisch für den **Naturkrusten Leberkäse von Gourmetfein** kommt exklusiv von 46 Schweine- und 160 Rinderbauern aus Österreich, die ihre Tiere mit gentechnikfreien Futtermitteln füttern – mindestens 80 % des Futters kommt aus eigenem Anbau. Zudem wird der Leberkäse ohne künstliche Geschmacksverstärker, Gluten, Laktose, Verdickungsmittel sowie künstliche Farbstoffe hergestellt. [www.gourmetfein.com](http://www.gourmetfein.com)



## EINE KÖSTLICHKEIT

Die **Rauchkäsewurst von Zellinger** 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](http://www.zellinger.at)

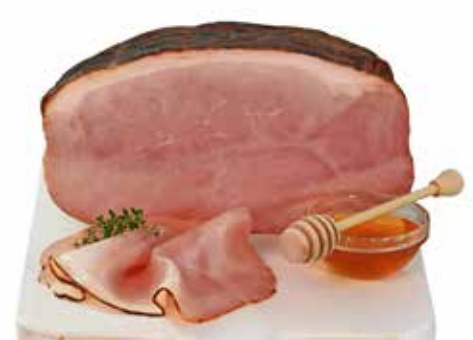


## DER GENUSS-FRÜHLING Bärlauch-, Spargel- und Römerschinken von Berger

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](http://www.berger-schinken.at)





## OSTER-TRADITION: NICHT NUR IN DER STEIERMARK

In der Steiermark gehören die **Osterkrainer** zum guten Ton. Keine Festtagsvitrine, keine Osterjause, die ohne diese Fleischwurst der Sorte 2a sein darf. Natürlich bietet jeder Fleischer in der Steiermark diese Würste an, doch mittlerweile werden die Osterkrainer auch in anderen Bundesländern immer beliebter. Die steirische Fleischerei Passegger aus dem Rosental hat uns ihre traditionellen Osterkrainer vorgestellt. Diese sind nach traditionellem Rezept gefertigt, haben eine gröbere und durchaus bissfeste Zusammensetzung. Der Tipp für Ostern – zu bestellen bei [www.passegger.at](http://www.passegger.at)

## FÜR ANSPRUCHSVOLLE

Für die Festzeit bietet auch der Kärntner Feinkostspezialist Frierss köstliche Spezialitäten, die besondere Genussmomente versprechen. Ein besonderes Highlight von **Frierss ist der Trüffelschinken**. Diese exklusive Schinkenspezialität wird mit echten schwarzen Trüffeln verfeinert und überzeugt mit herrlichem Trüffelgeschmack. Für seine besonderen Trüffelspezialitäten, wie Frierss Trüffelmortadella ist das Haus bestens bekannt, ebenso wie für Frierss Trüffelsalami, die Königin der Salami. Sie wird mit schwarzen Trüffeln verfeinert, ehe sie 14 Wochen in weißem Edelschimmel reift. Auch die Salamic Trüffel, die Mini Salami, erfreut sich größter Beliebtheit wie die Trüffelstreichwurst verfeinert mit Kalbs- und Schweineleber. [www.frierss.at](http://www.frierss.at)



## 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 feinstgecutterte 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](http://www.hink.wien)



**AB HOF**  
MESSE WIESELBURG

03.03. – 06.03.2023

[WWW.PENIAS.AT](http://WWW.PENIAS.AT)


Aufschnittmaschinen | Betäubungswerte | Blüh-Entstarrungs-Anlagen | Clipsysteme | Eiszeuger | Feinstzerkleinerer | Fleischbandlagen  
 Füller | Injektoren | Kochkessel | Kutter | Mischer | Rauch-Koch-Reifungssysteme | Verpackungsmaschinen | Waschanlagen | Wölle



## HERZHAFTER GENUSS AUS DEM INNVIERTEL

Die **Reiter Innviertler Fleischwaren KG** vereint in ihren Produkten über Jahrzehnte weitergegebene Originalrezepturen mit Rohstoffen aus regionaler Herkunft in höchster Qualität. Die besondere Spezialität von Reiter ist eine feine, herzhaft gewürzte, mit echtem Buchenholz heiß geräucherte Fleischwurst: die Original Reiter Schwarzwälder. Seit mehr als 60 Jahren wird sie in der unveränderten Originalrezeptur hergestellt, die auf heimisches Frischfleisch, das Holz aus dem eigenen Wald zum Räuchern und das ausgezeichnete Wasser der hauseigenen Quelle setzt. Doch Tradition heißt nicht,

die Asche zu bewahren, sondern das Feuer weiterzugeben. Reiter hat das durchaus wörtlich genommen und eine Variante mit Chili entwickelt sowie die Schwarzwälder-Produktfamilie um weitere köstliche Variationen mit Käse, aus reiner Pute und aus reinem Huhn erweitert. Alle Varianten siehe Bild oben.

**Großes Sortiment** Die Reiter-Produktpalette hat noch weitere Schmankerln zu bieten wie den herzhaften rustikalen Innviertler Bauernschinken (*Bild links*), der sein Aroma u. a. der Räucherung mit echtem Gebirgsholz verdankt, oder den deftig gewürzten Innviertler Knoblauch-Schinken.

„Wir sind stolz, dass die Reiter-Produkte weit über die Region hinaus bekannt und beliebt sind. Dies wäre aber ohne ein engagiertes und qualifiziertes Team nicht möglich. Gute Arbeitskräfte wissen, was sie können und was sie noch erreichen wollen –, daher achten wir als Arbeitgeber und Ausbildungsbetrieb auch darauf, bestehenden wie auch neuen Mitarbeiter:innen Karriereperspektiven und langfristige Arbeitsplatzsicherheit zu garantieren“, so Reiter-Geschäftsführer Rudolf Messner über die Philosophie des Unternehmens. [www.reiter.at](http://www.reiter.at)



## TEXTILE WURSTHÜLLEN

**Oskutex** bietet ein umfangreiches Programm an Textilhüllen für Rohwurst sowie für Koch- und Brühwurst. Lieferbar als Abschnittware oder in geraffter Form, mit und ohne Druck, decken diese Wursthüllen nahezu jeden Kundenwunsch ab. Die Betex-Produktlinie umfasst Betex RS, einen Textildarm aus Zellwollgewebe mit einer speziellen Beschichtung zur Herstellung von Rohwurst, sowie Betex K, KB und KDB für sämtliche Koch- und Brühwurstprodukte. Für hochwertige Kochpökelerzeugnisse empfiehlt das Unternehmen Betex CF/CFN sowie TexdaColor mit Geschmacks- und Farbübertrag. Als Vorreiter in Sachen Umwelt hat Oskutex jetzt die Textilhülle aus biologisch angebaute Baumwolle – NaloTX green.

**Neu im Sortiment** ist das Fettende Betex KB wach plus für Koch- und Brühwurst. Dieser Artikel besticht durch seine Haptik und Optik, das traditionelle, gegenläufige Druckbild sichert in den Fleischertheken, auch bei angeschnittener Ware, einen lesbaren Text. [www.oskutex.kallegroup.com](http://www.oskutex.kallegroup.com)



## DIE „REGIONALSTEN WÜRSTEL“ DES LANDES

- Berger Schinken setzt für REGIONAL-OPTIMAL auf Futter aus der Region und nachweisbaren Klimaschutz.
- Nachhaltiges Grillsortiment wird um Bratwürstel und Käsekraier ausgeweitet.

Zeitgemäßer Fleischgenuss setzt sich aus einem ausgezeichneten Produkt und nachhaltiger Produktion mit Rücksicht auf die Umwelt zusammen. Diese Wünsche erfüllt Berger Schinken: Dank des Verzichts auf Übersee-Soja sind die Schinken- und Wurstprodukte aus dem Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL deutlich umweltfreundlicher – bis zu 45 % klimaschädliche Gase werden so eingespart.

Die steigende Nachfrage nach regionalen Spezialitäten, die gleichzeitig das Klima schützen, bedient Berger mit einer breiten Auswahl an REGIONAL-OPTIMAL Produkten: Für die heurige Grillsaison wird das bestehende Sortiment aus dem begehrten Rohstoff um Bratwürstel und Käsekraier erweitert.

### Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität

Die beliebten Würstelprodukte Wachauer Frankfurter, Debrenziner und Knacker sowie die knackigen Sacherwürstel stammen seit Jahren aus dem REGIONAL-OPTIMAL Programm und sind damit echte „Regional-Kaiser“. Rudolf Berger weiß: „Der moderne Konsument möchte weder auf Qualität noch auf Nachhaltigkeit verzichten.“

[www.berger-schinken.at](http://www.berger-schinken.at) ■



Regionalität und Nachhaltigkeit gehen bei REGIONAL-OPTIMAL „Hand in Hand“.

# Da schmeckt mehr dahinter.



Spargel-Schinken  
mit jungen Spargelspitzen  
verfeinert

Mein  
**BERGER**  
Schinken





Damals und heute: Der Stammbetrieb in der Klagenfurter Straße 29 wurde 1898 gegründet und wird heute noch als Filiale geführt.

Die heutige Geschäftsführung besteht aus Kurt Frier'ss jun., Rudolf Frier'ss und Christoph Frier'ss (v.l.)

Seit fünf Generationen setzt Frier'ss auf besonderen Geschmack und Schinken- und Wursttradition auf höchstem Niveau – heuer feiert das erfolgreiche Familienunternehmen das 125. Jubiläum. Wir gratulieren!

# 125 JAHRE FRIERSS

Der Erfolg dieses Traditionsbetriebes hat viele Väter, alle tragen den Namen Frier'ss. 1898 gründete Urgroßvater Rudolf Frier'ss das erste Geschäft, als „erster Wursterzeuger in Villach“. Bereits damals legte er sein Augenmerk auf Top-Qualität und wurde dafür schon 1910 bei der Pariser Weltausstellung mit einer Gold-Medaille ausgezeichnet. Es sollte die erste Goldene von einer Vielzahl von Auszeichnungen sein.

## Italienische Spezialitäten

War es die geografische Lage des Betriebes im Herzen der Al-

pe-Adria-Region oder des Großvaters Leidenschaft zu Italien: Das Familienunternehmen machte sich schon bald einen Namen als „Österreichs Pioniere für besondere italienische Spezialitäten“ und setzte damit neue Maßstäbe in der Fertigung von Mortadella, Salami und Prosciutto, die damals wie heute mit 100% Fleisch aus Österreich handwerklich gefertigt werden und von herausragender Qualität überzeugen. Diese Tradition führte die zweite und dritte Familiengeneration nicht nur weiter, sondern verfeinerte die herausragende Qualität auf höchstes Niveau.

## Erfolgreicher Betrieb

Und dafür steht das Familienunternehmen bis heute: So fertigt Frier'ss seit 40 Jahren erstklassigen Prosciutto Castello und seit mehr als 80 Jahren Österreichs einzige Mortadella.

Aber nicht nur das: Ein weiterer Durchbruch gelang Rudolf und Kurt Frier'ss, der vierten Generation, mit der erfolgreichen nationalen und internationalen Distribution der Kärntner Spezialitäten, wie Kärntner Bergsalami oder Kärntner Bauernschinken. Heute zählt Frier'ss zu den führenden Wurst- und Schinkenspezialisten Österreichs.

Ein echtes Meisterwerk:  
rustikale  
Schinkenspezialität  
mit feiner Zirbenrauchnote.

Diese rustikale Spezialität wird in bester Handwerksmanier aus einem heimischen Schweineschlegel verarbeitet. Mit einer speziellen Gewürzmischung verfeinert, werden die Schinken über Zirbenholz aus den Nockbergen traditionell heiß-geräuchert.

„Unsere Familiengeschichte ist geprägt vom Streben nach bestem Geschmack, traditionellen Familienrezepten und Pioniergeist. Vieles hat sich verändert, nicht verändert hat sich unsere kompromisslose Qualitätsphilosophie. Das wird auch in Zukunft zu bleiben“, bringt Geschäftsführer Rudolf Frierss stolz die Firmenphilosophie auf den Punkt.

### Die fünfte Generation

Mit Kurt Frierss jun., der bereits seit 30 Jahren im Bereich Produktion sowie Qualitätsmanagement tätig ist und 2021 sämtliche Agenden seines Vaters übernommen hat, und Christoph Frierss ist nun bereits die fünfte Generation am Werk. Christoph ist 2020 nach seinem Studium der Rechtswissenschaften in das Unternehmen eingetreten und tritt die Nachfolge von seinem Vater Rudolf an. Erfahrungen und Know-how im Wurst- und Schinken-Handwerk werden so innerhalb der Familie von Generation zu Generation weitergegeben. Das Erfolgsrezept!



Mortadella von Frierss wurde auch schon in den 50er-Jahren sehr geschmackvoll beworben.

### Qualität und Regionalität

Familientradition, Qualität und Regionalität sind seit jeher fest in der Firmenphilosophie verankert. Bei Frierss umfasst der Begriff Regionalität seit Generationen das Festhalten an traditionellen Rezepten ebenso wie das handwerkliche Verarbeiten von ausschließlich heimischem Fleisch. Die Kärntner Wurst- und Schinkenspezialitäten von Frierss entsprechen damit den aktuellen Konsumtrends nach regionalen Produkten, Frische, Nachhaltigkeit und kurzen Transportwegen.

Dass diese Qualität großen Anklang findet, das zeigen auch die vielen Auszeichnungen: Für nachhaltige Produktqualität wurde der Fleisch- und Wurst-Spezialist 2022 von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft DLG bereits zum fünften Mal in der Geschichte mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Auch die regelmäßige Qualitätsleistung des Unternehmens bei den Internationalen DLG-Prüfungen für Wurst und Wursterzeugnisse überzeugte zu-

schichte mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Auch die regelmäßige Qualitätsleistung des Unternehmens bei den Internationalen DLG-Prüfungen für Wurst und Wursterzeugnisse überzeugte zu-

Fotos: Frierss Spezialitäten (6), Martin Hofmann



# DEIN WILLY GESCHEHE



## NEU: Steak Willy & Senf Willy

**OHNE  
PALMÖL!**

Herrlicher Geschmack, bestechende Optik am marinierten Fleisch und hervorragendes Bratverhalten, das sind unsere Willys. Wählen Sie aus 17 Sorten mit charakteristischem Geschmacksbild.

NEU: Steak Willy und Senf Willy – ohne Palmöl, brillante Glanzoptik, optimale Verarbeitungskonsistenz, ohne zugesetzte Geschmacksverstärker und auch für vegetarische Grilladen geeignet.



BUNTER WILLY



BBQ WILLY



KNUSPER WILLY



KRÄUTER WILLY



CHILLIE WILLY



EXOTIC WILLY



ZWIEBEL WILLY



GYROS WILLY



CURRY WILLY



TOMATINO WILLY



SCHARFER WILLY



BRAT'L WILLY



PFEFFER WILLY



ROSMARIN WILLY



ORANGE WILLY



STEAK WILLY



SENF WILLY

letzt mit 14 DLG Goldmedaillen für alle eingereichten Produkte.

## Tradition und Innovation

Das Erfolgsrezept liegt in der gelungenen Verbindung von traditionellem Handwerk und überlieferten Familienrezepten mit innovativem Zeitgeist. So ist etwa die Sasaka-Rezeptur seit 1969 geschützt und ist ein gut gehütetes Familiengeheimnis. „Seit 125 Jahren widmen wir uns leidenschaftlich dem Handwerk der Wurst- und Schinkenherstellung. Dabei pflegen wir Traditionen und wagen Neues, um mit der Zeit zu gehen, Verbrauchertrends aufzugreifen und zeitgeistige Produkte zu entwickeln“, ist Geschäftsführer Kurt Frierss stolz.

## Einzigartige Vielfalt

Mehr als 150 Wurst- und Schinkenspezialitäten fertigt Frierss in seinem Werk in Villach und in der Rohschinkenmanufaktur in Treffen, in der besondere Rohschinken wie feinsten Prosciutto Castello, Kärntner Schinkenspeck oder luftgetrockneter Gebirgsschinken reifen. Das spezielle Mikroklima im Gegendtal, wo kühler Wind der Nockberge auf feucht-milde Seeluft vom Ossiacher See trifft, ist perfekt für die Reifung erstklassiger Rohschinken. Für beide Betriebe

Erstklassig mild und frisch – die Mortadella von Frierss: Gemeinsam mit Mortadella-Spezialisten von Weltruh tüfelte Großvater Rudolf Frierss an einem speziellen Bratverfahren und entwickelte eine eigene Komposition italienischer Naturgewürze. Dieses über Jahrzehnte bewährte Familienrezept und 100% österreichisches Schweinefleisch verleihen Frierss Mortadella ihren vielfach ausgezeichneten, ausgewogen zartwürzigen Geschmack.

Traditionell handgefertigt wird der Kärntner Bauernschinken nur vom Herzstück des heimischen Schweineschlögels. Das Geheimnis dieser Spezialität liegt in der Gewürzkomposition, die nach Familienrezept eigens im Haus gemischt wird. Nach Kärntner Tradition wird der Bauernschinken schonend geräuchert und sorgfältig am Punkt gegart. Ein speziell entwickeltes Räucher-Kochverfahren garantiert seine viel geschätzte Saftigkeit und Zartheit im Biss.

führt Frierss die Japan-Zulassung, die ob strengster Qualitätskriterien nur wenige Betriebe in Österreich haben.

Bekannt ist Frierss aber vor allem für sein großes Sortiment an Original Kärntner Spezialitäten, wie etwa die Kärntner Bergsalami, Original Kärntner Hauswürstel, Kärntner Schinkenspeck und Kärntner Bauernschinken, der seit Jahrzehnten zu den beliebtesten Schinken in Österreichs Feinkosttheken

zählt, ebenso wie eine der jüngsten Neuheiten: der Frierss Zirbenrauchschinken. Das Räuchern über heimischem Zirbenholz der Nockberge verleiht dieser Schinkenspezialität ihren besonders herzhaften Geschmack mit feiner Zirbennote – Österreichs TOP-Produktinnovation 2021!

Einzigartig sind die besonderen italienischen Spezialitäten, zu deren Klassikern 14 Monate gereifter Prosciutto Castello ebenso wie traditionell gebratene Mortadella oder delikate Edelschimmelsalami zählen, wie man sie sonst nur aus Italien kennt – allerdings mit heimischem Fleisch.

## Kärntens beste Feinkost

Frierss Spezialitäten werden im österreichischen Lebensmittel-Einzelhandel und -Großhandel, Feinkostgeschäften und Gastronomie sowie in den eigenen Frierss Fachge-

**Kurt Frierss mit einem Zirbenrauchschinken – nach dem Räuchern über Zirbenholz.**



schäften vertrieben. Zudem wird nach Deutschland, Kroatien, Serbien, Italien, Südkorea – und seit mehr als 15 Jahren auch nach Japan exportiert.

Tradition haben bei Frierss aber auch die eigenen Fleischerfachgeschäfte. Der ursprüngliche Stammbetrieb in der Klagenfurter Straße in Villach wird bereits seit 1898 als Filiale geführt. Besondere Bekanntheit erfährt Familie Frierss auch für ihr einzigartiges kulinarisches Konzept „Frierss Feines Haus“, das seit zehn Jahren zu den besten Restaurants Kärntens zählt und kürzlich als „bestes Feinkostgeschäft Kärntens“ im Genuss Guide 2023 ausgezeichnet wurde.

2021 eröffnete Frierss seine erste Filiale in Klagenfurt in der Kärntnerie, einem kulinarischen Gemeinschaftsprojekt mit der Bäckerei Wienerroither und Kaslab'n. In wenigen Monaten – die Eröffnung von „FRIERSS am Markt“ ist für Mai geplant – wird Frierss am Benediktinermarkt ein zweites Feinkostgeschäft in Klagenfurt eröffnen – man darf gespannt sein! ■

# FUNKTIONIEREN IMMER DIE CABANOSSI

Die Cabanossi funktioniert, in jeder Altersgruppe, zu jeder Jahreszeit, bei jedem Geschlecht – und sollte nicht nur bei der Osterjause nicht fehlen. Auch beim Gewürzhersteller Raps haben Gewürzmischungen für Cabanossi eine sehr lange Tradition.



Grundsätzlich haben die Österreicher ihre Cabanossi am liebsten gut abgetrocknet. Zwar hat auch die frische, weiche Variante eine große Anhängerschaft, aber die bissfeste, trockenere Version ist der klare Favorit. Zumeist findet man aber ohnehin beide Ausführungen im Verkaufsraum. In der Obertrumer Geschmacksschmiede Raps führt die Gewürzmischung „Cabanossi Perfect“ seit Jahrzehnten die Verkaufshitliste in dieser Kategorie an.

## Unterschiedliche Würzungen

Für Raps-Geschäftsführer Maximilian Heindl ist das ein deutliches Zeichen dafür, dass sich gewisse Vorlieben, traditionelle Fleischprodukte betreffend, nur sehr langsam bis gar nicht ändern. „Wir bieten unseren Kunden eine ganze Reihe verschiedener Ca-

banossiwürzungen an und es gibt regional auch Vorlieben – zum Beispiel den Anteil an Paprika und Kümmel betreffend, aber im Großen und Ganzen ist das Geschmacksprofil quer durch Österreich recht ähnlich. Die Cabanossi Perfect ist eine edelwürzige Mischung mit einer Grundnote aus halbsüßem Paprika, Kümmel und schwarzem Pfeffer, begleitet von weiteren Gewürzen für ein besonders volles und rundes Gesamtbild. Diese Zusammenstellung punktet von Vorarlberg bis Wien“, weiß Lackner.

## Herzhaft und rustikal

Für Raps-Kunden, die es noch herzhafter und rustikaler mögen, bietet das Gewürzunternehmen eine zweite Mischung mit dem schlichten Namen „Cabanossi“ an. Die Raps Cabanossi wartet zusätzlich zu einer sehr

kräftigen Grundnote mit einem Hauch Chili auf. Gerade so viel, dass das Geschmacksbild eine leicht pikante Note bekommt, ohne aber scharf zu sein. Was die Cabanossi im Allgemeinen bei den Konsumenten so beliebt macht, ist, dass sie einerseits sowohl zu Hause zur Jause gerne gegessen wird und ähnlich wie die Landjäger einfach überall hin mitgenommen werden kann. Zudem lässt sie sich besonders einfach variieren und eignet sich besonders gut zur Kombination mit Einlagen, wie zum Beispiel Jalapenoflocken, Käsewürfel oder Pistazien.“ Bei Raps ist man sich sehr bewusst, dass die Cabanossi, ganz ähnlich wie der Leberkäse, durch ihre Beliebtheit eine Visitenkarte des Herstellers ist und darum sind in den Cabanossimischungen auch nur die beste Gewürz- und Kräuterbestandteile enthalten. [www.raps.at](http://www.raps.at) ■

# FRÜHLINGSERWACHEN: SAFTIG. ZART. LECKER – DIE KOCHSCHINKEN-PRÄPARATE VON BECK GEWÜRZE

Die Kochpökelpreparate für den perfekten Kochschinken – in Pulverform oder Flüssigvariante – je nach Wunsch:

**BECK SchinkenQuick Tradition BP – SM** ist ein pulverförmiges Kochpökelpreparat zur Herstellung von Fleisch- und Wursterzeugnissen. Der Allrounder für das typisch feine Aroma und besten Scheibenzusammenhalt.

**BECK SchinkenQuick Liquid Gourmet oG** ist flüssiges Kochpökelpreparat zur Herstellung von Kochschinken und Pökelwaren aller Art. Erste Wahl für lieblich-fruchtigen Geschmack, optimale Bindung und hervorragenden Scheibenzusammenhalt.



Die Toppings für noch mehr Frühlingssgenuss am Schinken:

**Spargelaroma** für intensiven, typischen Spargelgeschmack und einfache Handhabung im Tumbler. Hellgrüne Spargelstücke „Spargelstücke, grün gefriergetrocknet“ aus frischem, aromatischem Spargel, gereinigt und schonend gefriergetrocknet, mit charakteristischem Geruch und Geschmack.

**LakeWürz Holunder Traum Liquid** für feinste Aromatisierung für saftig-zarten Kochschinken.

**BeckWürz Orange** Der intensive Geschmack nach frischen Orangen, verfeinert mit „Chiligranulat ohne Kerne“ krönt diesen Schinken zum Augen- und Gaumenschmaus in der Theke.

**DekorWürz Knoblauch-Kräuter**  
Herzhafte Würzung aus feinen Kräutern und Knoblauch hüllt Ihren Kochschinken in einen leckeren Kräutermantel, für eine schöne Optik und einen wunderbaren Geschmack.  
[www.beck-gewuerze.de](http://www.beck-gewuerze.de)





# ZU DEN WURZELN DER KRAINER WURST

Bei der Krainer Wurst gehen die Slowenen keine Kompromisse ein. Seit Jahrhunderten verwenden die Fleischereien alte Rezepte und ließen die „Kranjska klobasa“ sogar als immaterielles Kulturerbe schützen. Eine Spurensuche in Kranj von Anita Arneitz.

Das Singledasein liegt der Krainer Wurst ganz und gar nicht. Zumindest in ihrer Heimat Slowenien. Hier wird sie traditionell paarweise verkauft und serviert – und gegessen. Das war auch schon so, als der österreichische Kaiser Franz Joseph 1883 die kleine Stadt Kranj (Krainburg) besuchte. Damals lag die heutige Region Oberkrain zwischen der slowenischen Hauptstadt Ljubljana (Laibach) und den Alpen noch mitten in der österreichisch-ungarischen Monarchie. Immer wieder machte der Adel vom Wiener Hof Halt in der Gegend, bevor es über die Berge ans Meer ging.

## Vom Kaiser hochgelobt

In dieser Zeit begann der Siegeszug der slowenischen Krainer rund um die Welt. Der Kaiser hatte nämlich auf seiner Reise stets Hunger und kehrte in der Nachbarortschaft Naklo in eine Gaststätte für Fuhrleute ein. Die Wirtsleute hätten nie im Leben mit so

prominentem Besuch gerechnet und konnten dem Kaiser nur ein paar einfache Würste auf den Tisch stellen. Der Legende nach bemerkte der Kaiser die Scham der Wirte und lobte sie für ihre Fleischwaren. So soll seine Majestät gesagt haben: „Das sind keine gewöhnlichen Würste, das sind echte Krainer Würste!“ Und darauf sind die Slowenen noch heute stolz.

## Kult und Kulturerbe

2012 wurde die sogenannte „Kranjska klobasa“ als geografisch geschützte Marke und immaterielles Kulturerbe eingetragen. Manche werden sich vielleicht an den damaligen Disput mit Österreich erinnern. Die Käsekrainer ist nämlich eine Abwandlung der Krainer Wurst – aber anders als in Slowenien mit Käse gefüllt. Beim Namen gingen die Wogen hoch. Aber schließlich gab es eine Einigung: Die Slowenen durften ihre Krainer Wurst schützen lassen und die Ös-

terreicher dürfen weiterhin zu ihrer Wurst Käsekrainer sagen. Allein daran lässt sich erkennen, wie eng die Krainer Wurst mit kultureller Identität verbunden ist.

## Vom Bauernhof in die Fleischereien

Ursprünglich waren die Würste ein Produkt der Bauern, ab dem 18. Jahrhundert boten aber nachgewiesen auch die Fleischereien diese Wurstwaren an – eng verbunden natürlich mit dem traditionellen Schlachtfest. Am Wiener Hof waren die Fleischer und die Krainer Würste sehr geschätzt für ihr Handwerk und die berühmte steirische Kochbuchautorin Katharina Prato erwähnte die Würste in ihrem berühmten Kochbuch.

Heute finden sich sogar in Übersee Ableger der Krainer Wurst, zum Beispiel in Australien und Neuseeland. In Ohio wird ein Krainer-Wurst-Festival gefeiert und auch die amerikanische Astronautin Sunita Williams

mit slowenischen Wurzeln nahm sich ein paar Krainer Würste mit ins Weltall.

### Wirtshausklassiker

In den traditionellen Gasthäusern in der Oberkrain ist die Krainer Wurst ein Fixstarter auf der Speisekarte. Als Vorspeise wird sie mit Brot, Senf und Kren serviert, als Hauptspeise mit Kartoffeln oder Sauerkraut. Manche Köche verzichten sogar bei der Nachspeise nicht auf die Wurst und kombinieren diese mit der Potica, einem süßen Hefeteiggebäck, ähnlich dem Kärntner Reindling.

### Fleischereien als Produzenten

Vor allem in der Oberkrain gibt es noch einige Fleischereien, die die Würste nach den alten Originalrezepten herstellen. Eine der größten und bekanntesten ist zum Beispiel Familie Arvaj aus Kranj. Sie gehört zu den rund ein Dutzend Betrieben im Land, die die Krainer Wurst unter dem entsprechenden Namen herstellen dürfen. Mit einher gehen strenge Regeln hinsichtlich Zutaten, Zubereitung und Marketing. Regelmäßig gewinnt die Fleischerfamilie Auszeichnungen für ihre Würste.

Heute wird die Fleischerei in der zweiten Generation von Anton Arvaj junior geleitet. Aber seine Ivica und Anton senior sind trotzdem noch jeden Tag hinter der Wursttheke und kontrollieren, ob die Qualität passt.

### Traditionelle Herstellung

Hergestellt werden die Brühwürste überwiegend aus Schweinefleisch. Besonders fein werden die Würste mit dem Fleisch der Krškopoljski. Das ist eine autochthone, typisch

**Krainer Wurst direkt vom Produzenten:**  
Fleischerei Arvaj  
in Kranj,  
[www.arvaj.si](http://www.arvaj.si)



slowenische Schweinerasse. Karreestücke und Koteletts werden für die Würste gemeinsam mit Speck klein gehackt und mit Meersalz, Knoblauch sowie Pfeffer gewürzt. Sonst kommt nichts rein in die Masse, die traditionell in einen essbaren Naturdarm abgefüllt wird. Durch die Drehungen per Hand verteilt sich die Fleischmasse gut und das Ende wird mit einem Holzstäbchen fixiert. „Fehlt das Holzstäbchen, dann ist es keine echte Krainer Wurst“, sagt Ivica Arvaj streng. Jedes Paar ist mindestens zwölf Zentimeter lang.

### Richtige Zubereitung ist wichtig

Dann werden die Würste bei 72 Grad über Buchenholz geräuchert, bis sie eine rot-

braune Farbe und ein rauchiges Aroma haben und wärmebehandelt. Wer die Krainer Würste in der Fleischerei oder im Supermarkt kauft, braucht sie zu Hause nur noch kurz warm zu machen. Bloß nicht im Topf kochen lassen! „Sind sie zu lange im heißen Wasser, verlieren sie an Geschmack“, erklärt Fachfrau Ivica Arvaj. Mit der richtigen Temperatur zergehen sie regelrecht auf der Zunge und entfalten eine feine Würze am Gaumen. Und sogar dem internationalen Fast Food machen sie Konkurrenz: Mitten im Zentrum von Ljubljana ist der Krainer-Wurst-Imbiss Klobasarna inzwischen bekannt für die langen Warteschlangen vor dem Eingang. ■



# OK PANELEE

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

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

**[www.OK-PANEELE.at](http://www.OK-PANEELE.at)**



## Partnerwahl – welcher Wein passt zu ...

**Dorli Muhr** leitet die Kommunikationsagentur Wine+Partners und macht selbst Wein am Spitzerberg in Carnuntum. Ihre Leidenschaft ist es, Gerichte und Getränke perfekt abzustimmen.

**Vor Kurzem wurde Osso Buco** zum neuesten Favoriten in der Familie gekürt. Die dicken Schnitten von der Kalbsstelze brate ich zuerst scharf an. Dann kommt viel Gemüse, vor allem auch Lauch! – in den großen Topf, alles wird mit Rotwein und einem Schuss Portwein bedeckt und stundenlang im Rohr geschmort, bis das Fleisch vom Knochen fällt. Am liebsten serviere ich Polenta dazu, die sich mit der wunderbaren dicken Sauce gut vermischen lässt.

So ein intensives Gericht braucht einen soliden Wein, der dagegenhalten kann. Alkoholbomber mit Marmeladeschmack mag ich aber gar nicht. Viel lieber suche ich da einen Rotwein, der Struktur aufweisen kann, ohne schwer zu sein.

**Der ideale Partner zum Osso Buco ist der Blaufränkisch „Heide“** von Birgit Braunstein in Purbach. Ihr Rotwein hat Stil und Finesse, überzeugt mit Lebendigkeit und feinen Beerennoten und gleichzeitig hat er pfeffrige Rasse und Intensität. Ein wunderbarer Begleiter zu Gerichten, die kräftig und dennoch vielschichtig sind.

**Mein Wein-Tipp.** Was ich bei der Sorte Blaufränkisch besonders wichtig finde, ist die Reife. Hüten Sie sich vor zu jungem Blaufränkisch! Das ist, als würde man ein Gulasch essen, wenn man grad erst das Fleisch zur Zwiebel in den Topf getan hat. Blaufränkisch hat eine lebendige Säure, die ihn zum perfekten Speisenbegleiter macht – und genau deswegen braucht er mehrere Jahre der Reife in der Flasche. Legen Sie ihn ruhig in den Keller und vergessen Sie ihn eine Zeitlang. Es wird ihm guttun.

Von Birgit Braunstein, die übrigens seit mehr als 20 Jahren biodynamisch arbeitet und als Demeter-zertifizierte Winzerin weltweit bekannt ist, wähle ich den 2019er zum Osso Buco. Ich kühle den Blaufränkisch ein, nehme ihn zwei Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank und öffne die Flasche, damit er sich entwickeln kann. Dann serviere ich ihn in weiten Burgunder-Gläsern und freu' mich dazu auf das zarte Mark mit ein paar Kristallen Fleur de Sel!

### Blaufränkisch Heide, Demeter 2019

€ 7,90 bei Weingut Birgit Braunstein  
7063 Purbach, Hauptg. 16, Tel: 02683 5913  
[www.weingut-braunstein.at](http://www.weingut-braunstein.at)

Ist es gelungen? Hat er geschmeckt?  
Schreiben Sie mir an  
[d.muhr@wine-partners.at](mailto:d.muhr@wine-partners.at)



## MIT WOW AUF DER THEKE

Expertise, einfaches Handling und schnelle Zusatzverkäufe garantiert das WOW-Sortiment von Wiberg.

Die Wiberg Gewürzmischungen stehen seit Ende 2022 auch Endverbrauchern zur Verfügung. Zwölf Gewürzmischungen, von exotischen Currys über würzige Bio Ursalze bis zu rauchigen BBQ-Mischungen, sorgen in bewährter Profi-Qualität nun auch in der Küche daheim für größten Genuss.

### Schneller Zusatzverkauf

Insbesondere für Handwerksbetriebe ergeben sich nun mit WOW einfache Zusatzverkäufe. Oder wie wäre es, praktische „Grill-Pakete“ anzubieten, bei denen Grillgut und Würzmischung harmonisieren? Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt und innovative Metzger unterstreichen ihre Fachkenntnis in allen Aspekten des guten Geschmacks. Das WOW-Sortiment ist auch in den Spar-Filialen erhältlich – alle 12 Sorten nur bei Interspar, andere Filialen bieten derzeit nur vier Mischungen an.

### Variante 1: Die Theke als Bühne

Das Thekendisplay für die Dosen aus dem World of Wiberg Retail-Sortiment sticht sofort ins Auge. Die Verpackungen der BIO-, Authentics- und BBQ-Reihe verzaubern mit bunten Farben und ansprechendem Design. Das Thekendisplay ist einfach aufzubauen und zu befüllen. Es finden

alle zwölf Produkte der WOW-Range Platz.

### Variante 2: Das Sortiment im Blick

Alle WOW-Produkte in der Dose auf einen Blick! Mit dieser Display Variante präsentieren Sie Ihren Kunden alle sechs Authentics, die drei verschiedenen BBQ-Mischungen und drei Sorten an BIO Ursalzen. Insgesamt 204 Produkte finden im Display Platz. Ein auffälliger Crouner mit Gewürzexplosion und WOW-Schriftzug zieht die Aufmerksamkeit auf sich.

### Variante 3: Mühle trifft Dose – Sommer trifft Winter

Setzen Sie die WOW-Produkte im gemischten Display in Szene. Hier finden 54 Gewürzmühlen und 170 WOW-Dosen Platz, alle 20 WOW-Produkte sind vertreten. Der Aufsteller ist in einer Sommer- und einer Winter-Variante erhältlich. Die Sommer-Variante setzt besonders die BBQ-Mischungen in Szene. In der Winter-Variante bekommen die BIO Ursalze hohe Aufmerksamkeit. ■





REZEPT DES MONATS powered by  
**WIBERG** GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

# NACKENSTEAK

## HOT CHILI BBQ MIT BUTTER

Rechtzeitig zur Grillsaison 2023 bekommt das beliebte Trockenmarinaden-Sortiment Grillfix zwei neue Geschmacksrichtungen. Mit Grillfix Hot Chili BBQ und Grillfix Orient wird das Grill-Angebot in der Heißen Theke noch aromatischer.

Grillmeister sitzen buchstäblich „auf glühenden Kohlen“. Ihnen kann es gar nicht schnell genug in Richtung Grillsaison gehen.

Zwei neue Geschmacksvarianten in der beliebtesten Grillfix Range machen zusätzlich Lust auf die Kost vom Rost. Die Grillfixe haben schnell ihre Fans gefunden. Deshalb zaubern mittlerweile zwölf köstliche Varianten die beliebtesten Geschmäcker dieser Welt auf den heimischen Grill.

Aromatisch und facettenreich erstrecken sich die Möglichkeiten von Argentinien über Sizilien bis Indien und von Senf bis Kräuterbutter. Jetzt kommen zwei neue, spannende Geschmacksrichtungen dazu. Für Chilifans und Liebhaber intensiver Schärfe eignet sich

**Grillfix Hot Chili BBQ.** Diese deftige Mischung präsentiert sich pikant mit Chili, Koriander und ausgewogener Rauchnote.

**Grillfix Orient** wiederum entführt in die Welt von 1000 und einer Nacht. Die edelwürzige Mischung besticht harmonisch ausgewogen mit Anis, Zimt und Piment. Das Grillfix Sortiment beinhaltet Komplettmischungen mit perfekt abgestimmter Würzung. Als praktisches Trockenprodukt sind sie nicht nur lange lagerbar, sondern auch immer in der passenden Menge ruck-zuck angerührt.

Und auch bei der Funktion machen die Grillfix Trockenmarinaden keine Kompromisse: Natürliche Inhaltsstoffe machen das Fleisch zart und halten die Spezialitäten für den Rost überdies länger frisch.

### Material

100,00 kg Nackensteaks

### Weitere Zutaten

5,00 kg Wasser/Eis  
 28 g Grillfix Hot Chili BBQ,  
 Art.-Nr.: 286540  
 4,00 kg flüssige Butter

### Verarbeitung

- Grillfix Hot Chili BBQ klumpenfrei mit dem Trickwasser anrühren.
- Kaltes Fleisch mit der Marinade bei langsamer Geschwindigkeit 3 Minuten tumbeln, flüssige Butter dazugeben und 1 Minute tumbeln.
- Das Fleisch sollte im Kühlhaus einen Tag durchziehen.

### Zubereitung

Grill: 8–10 Minuten  
 Pfanne: 6–8 Minuten

# IHR GEWINN: EINE ANLAGE VON SORGO



WIR SIND FÜHRENDER HERSTELLER VON RÄUCHER-, KOCH-, REIFE- UND KALTRAUCHANLAGEN FÜR FLEISCH- UND FISCHVERARBEITENDE BETRIEBE.

- 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](http://www.sorgo.at)

