

F leisch & Co

Ausgabe
04/2022

Fachzeitschrift für

- Herstellung
- Veredelung
- Vermarktung

frischer Lebensmittel

Einzelpreis € 5,90

Der steirische
Innungs- und
Fleischermeister
Josef Mosshammer
im großen
Interview.

Wie man den Hype des Grillens ideal nutzt

Bessere
Performance.

Nr. 1-Qualität
für höhere
Produktions-
effizienz.

Kennt meist
bessere Lösungen.

Andreas Rosenberg / Vertrieb

GRAMILLER

www.gramiller.at

SHOP
24/7



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

www.meierverpackungen.at/shop

MEIER VERPACKUNGEN

Nachhaltige

**Verpackungs-
Innovationen**



sealpac.at

SEALPAC
Forming Innovations

Ihr persönliches Exemplar



MEAT WORK GmbH

WIR HABEN FÜR SIE DAS RICHTIGE PERSONAL

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

Ihr
kompetenter
Partner für
Personal-
angelegen-
heiten!

Geschäftsführung
Alex Vranics

Webersiedlung 3
8402 Werndorf
www.meat-work.at

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

Impressum

Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

Geschäftsführung: Tanja Braune. **Bankverbindung:** HYPO NOE, IBAN AT86 5300 0014 5402 4318, BIC HYPNATWW.

Redaktionsleitung und Chefredaktion:

Tanja Braune, office@dieschnatterei.com

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Dima-Alexander Braune, Andrea Fallent, Roland Graf, Raimund Plautz, Nadina Ruedl, Johannes Rottensteiner, Claudia Scheiber

Tirol Redaktion und Social Media Management: Barbara Egger

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

Korrektorat: Katharina Hexel

Coverfoto: Christa Stobl

Medienberatung und Anzeigenservice: Die Schnatterei, Tanja

Braune, Tel.: +43/(0)676 / 634 27 07, E-Mail: office@dieschnatterei.com

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

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

Abonnement: Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag,

Tel. +43 1 54664 135, aboservice@wirtschaftsverlag.at

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

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

Hersteller: Friedrich Druck & Medien GmbH, 4020 Linz,

Zamenhofstraße 43-45, www.friedrichdruck.com

Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter

www.fleischundco.at/offenlegung ständig abrufbar.

Genderhinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit 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.

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



Sepp Mosshammer, Fleischermeister und steirischer Innungsmeister läd zum Interview in seinen Vorzeigebetrieb in Graz.

Branchen-News | Neuigkeiten aus der heimischen Fleischerbranche **04**

Das große Interview | Sepp Mosshammer über die aktuelle Situation der Branche, die Grillsaison und die von ihm ins Leben gerufene Taskforce „2030 – Fleischer Next Generation“ **06**

In Memoriam | Ein Nachruf auf Franz Radatz senior **09**

Fruchtbare Zusammenarbeit | Im Lockdown entwickelte Thomas Hatwagner – Fleischer mit sechs Standorten – mit dem Koch Philipp Szemes Wildprodukte. Warum der nächste Schritt vegetarische Rex-Gläser sind und wo er die Chancen für die Fleischer im Burgenland sieht. **10**



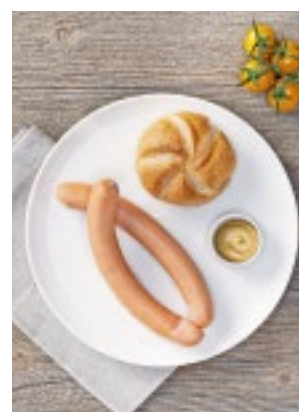
IFFA | Vom 14. bis 19. Mai zeigen in Frankfurt rund 900 Aussteller aus über 40 Ländern ihre Produkte und Lösungen. Fleisch & Co präsentiert die Highlights der Weltleitmesse. **14**

Hygienisch einwandfrei | Ein Rundblick auf die besten und effektivsten Helferchen für die Lebensmittelbranche **27**

Die Bayerische Fleischerschule präsentiert | Fortbildung auf internationalem Niveau **31**

Weltmeisterliche Tipps | Der Grillmaestro Adi Matzek gibt Tipps, wie Fleischer:innen den Hype rund ums Grillen noch besser nutzen können. **32**

Grillen – die Highlights aus und für die Branche | Von Marinaden bis Griller – von Burger bis BBQ-Sortiment. Der Überblick. **34**



The Vegetarian Butcher | Neue Produkte der Trendmarke **38**

Das Rezept des Monats | Diese Frankfurter kommen mit weniger Salz aus – und schmecken dank Savory Salt dennoch vorzüglich. **39**



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

Mail to: office@dieschnatterei.com
www.facebook.com/fleischerzeitung/



LinkedIn: Fleisch & Co
www.instagram.com/fleischundco



AB InBev bringt Chernigivske, die beliebteste Biermarke der Ukraine, auch nach Österreich. 4,6 Millionen Euro für humanitäre Hilfe sollen europaweit lukriert werden. Bestellen bei: www.chernigivske.ua



Höchste Bildqualität ist der Garant, um sehr schnelle Vorgänge kurzzeitiger Ereignisse präzise detailliert zu detektieren. Die neue, besonders kompakte und robust gebaute Phantom VEO 610 Highspeed Kamera erschließt neue Möglichkeiten der Analyse von Vorgängen in der Industrie und Forschung. Dies ermöglicht die zielgerichtete Optimierung. Weitere Informationen: www.hsvision.de



FEINE DINGE FÜR ARBEIT & FREIZEIT

Für Sie entdeckt: schmackhafte Neuigkeiten, interessante Gimmicks und „leiwande“ Begleiter:innen.



Der Trend aus den USA: Pure Piraña, ein spritzig erfrischendes und alkoholisches Hard Seltzer in handlichen 0,33-l-Sleekdosen. Ausgezeichnet als „Regal Hit“, geliefert von www.braunion.at



Vandemoortele engagiert sich seit Jahren für eine nachhaltige Zukunft und versucht, wo möglich, auf E-Nummern zu verzichten. Erfolgreich gelungen ist das jetzt bei vier Gold-Cup-Produkten, die nun E-Nummern-frei sind. Alle vier Produkte sind sowohl geschmacklich, als auch in der Verarbeitung auf dem gewohnt hohen Qualitätsniveau.

www.vandemoortele.com



DLG-Qualitätsatlas für Verpackung von Fleisch und Fleischerzeugnissen. Kompaktes Fachwissen im Überblick – 14 Autoren aus Wissenschaft und Praxis haben unter Federführung des DLG-Arbeitskreises Lebensmittelverpackung in der Supply Chain ihre Expertise in den Praxisleitfaden eingebracht. Erschienen bei DLG, um € 79,90,- zu bestellen auf www.dlg-verlag.de

Die Klimakrise ist in aller Munde. Buchstäblich. In Südamerika zerstört man wertvolle Regenwälder, damit Anbauflächen für Sojabohnen entstehen. Soja wird rund um den Erdball transportiert und dient als Futter für Tiere. Deren Fleisch landet zum Billigtarif in Supermärkten, gefördert von der EU-Agrarpolitik. Eine fatale Entwicklung. Matthias Krön engagiert sich für einen regionalen und gentechnikfreien Anbau von Soja in Europa. In seinem Buch weist er einen Ausweg aus dem Billigfleisch-Dilemma. Eine Bohne rettet die Welt, Ecowin, € 24,-



Mit dem umfangreichen Käsesnack-Sortiment liegt Alpenhain im Trend der Zeit. So eignen sich die Back-Camembert Donuts oder die Back-Brie Spitzen perfekt als Topping auf einem frischen Salat. Die Back-Gouda Herzen und die Back-Frischkäse Kissen mit Schnittlauch können als ausgefallene Beilage zu vegetarischen Gerichten, aber auch zu Fleisch serviert werden. Info: www.alpenhain.de



Am Biohof Stemberger in St. Veit entsteht ein Schlachthof, auf dem Nutztiere aus der Region geschlachtet, verarbeitet und verkauft werden sollen.

NEUER SCHLACHTHOF ENTSTEHT

Regionale Lebensmittelproduktion und Direktvermarktung stehen auf dem Biohof von Bernhard und Isabella Stemberger in St. Veit in Deferegggen seit Jahren im Fokus. Neben der Rinderzucht und der Milchwirtschaft bzw. -verarbeitung schufen sich die Landwirte im Jahr 2018 mit der Haltung von Bio-Hühnern und der Vermarktung der „Bio-Goggelen“ ein weiteres Standbein. Nun wagen die Stembergers den nächsten Schritt, um ihre Produkte weiterhin mit besser Qualität in professioneller Manier anbieten zu können. Im Herbst 2021 wurde mit den Bauarbeiten für eine Schlachtstalle samt Verarbeitungsräumlichkeiten, Hofsennerie, Eierlager mit Packstalle und einem größeren Hofladen sowie drei Ferienwohnungen begonnen.

Das Qualitätsfleisch

Für den Schlachthof wurde die Deferegger Qualitätsfleisch

OG gegründet, der neben Bernhard Stemberger (im Bild links) auch der Hopfgarter Landwirt Günther Blaßnig, der St. Jakober Metzgermeister Ernst Schett sowie auch der künftige gewerberechtliche Geschäftsführer und Metzger Nikolai Franz (im Bild rechts) aus Kals angehören. Der Betrieb ist auf die Lohnschlachtungen sowie die Verarbeitung und den Verkauf ausgerichtet. „Die Deferegger Qualitätsfleisch OG kauft die Nutztiere aus der Region lebend an und vermarktet das Fleisch beziehungsweise die Produkte wie eine Metzgerei – sowohl für Private als auch für die Gastronomie“, erklärt Stemberger.

Tierwohl im Fokus

Bei dem Vorhaben wird nicht zuletzt großes Augenmerk auf das Tierwohl gelegt. „Wir wollen Tierwohl bis zum Schluss gewährleisten. Sprich: eine artgerechte Haltung und eine stressfreie Schlachtung. Ein weiterer ausschlaggebender Grund ist die Unabhängigkeit von den Großkonzernen und die Stärkung der Regionalität. Und natürlich reduzieren die regionalen Kreisläufe mit kurzen Transportwegen auch die Umweltbelastung“, erklärt Stemberger. Man wolle mit dem neuen Angebot nicht zuletzt dem Wunsch der Konsumenten nachkommen, regionale Produkte noch erreichbarer zu machen.

OG gegründet, der neben Bernhard Stemberger (im Bild links) auch der Hopfgarter Landwirt Günther Blaßnig, der St. Jakober Metzgermeister Ernst Schett sowie auch der künftige gewerberechtliche Geschäftsführer und Metzger Nikolai Franz (im Bild rechts) aus Kals angehören. Der Betrieb ist auf die Lohnschlachtungen sowie die Verarbeitung und den Verkauf ausgerichtet. „Die Deferegger Qualitätsfleisch OG kauft die Nutztiere aus der Region lebend an und vermarktet das Fleisch beziehungsweise die Produkte wie eine Metzgerei – sowohl für Private als auch für die Gastronomie“, erklärt Stemberger.

Nahversorger

Läuft alles nach Plan, soll der Schlachthof und die Fleischproduktion im Spätsommer bis Frühherbst in Betrieb gehen. Erhältlich sind die Produkte dann im neuen Hofladen, der ebenfalls aufgerüstet werden soll. „Wir wollen damit als Nahversorger dienen und dafür auch unsere Produktpalette erweitern – natürlich so regional wie möglich“, so Stemberger abschließend.

BezirksBlätter Osttirol, Claudia Scheiber ■

Der Bauplan: Das neue Gebäude wird eine Schlachthalle, die Verarbeitungsräume, eine Hofsennerie, ein Eierlager, den Hofladen und sogar drei Ferienwohnungen beherbergen.



Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Die Herkunftskennzeichnung ist eine gute Idee – die Umsetzung wegen des gewaltigen Ungleichgewichts in der EU aber nicht so einfach. Am Beispiel Geflügel ist das gut zu erkennen: In Österreich ist die Käfighaltung verboten, im gesamten EU-Osten aber erlaubt. Es kann nicht sein, dass im heutigen Europa noch immer eine Tierhaltung besteht, die gegen die Natur gerichtet ist. Das gehört unbedingt vereinheitlicht, denn sonst ist und bleibt die Wettbewerbsverzerrung gewaltig.

Keine krummen Bananen

Europa kümmert sich zwar darum, wie krumm eine Banane sein darf, ist aber nicht in der Lage, einheitliche Tierschutzverordnungen auf den Weg zu bringen. So lange das aber nicht vereinheitlicht wird, brauchen wir uns nicht zu wundern, wenn wir mit Billigfleisch aus dem Ausland überflutet werden. Vonseiten der Innung versuchen wir ein kluges Lobbying zu betreiben, aber auch das ist nicht so einfach. Und wir brauchen bei der ganzen Problematik nicht einmal über die Grenzen zu schauen. Auch in Österreich sind wir nicht im Stande für ein einheitliches Tierschutzgesetz und haben derzeit neun (!) unterschiedliche Tierschutzgesetze. Jedes Bundesland ist selber für die Haltungsbedingungen zuständig. Warum ist es nicht möglich, wenigstens einmal bundeseinheitlich ein Tierschutzgesetz zu haben? Ich weiß schon, dass sich die Länder ihre Pfründe nicht nehmen lassen, aber für mich entbehrt es jeder Sinnhaftigkeit. Leidtragend sind einmal mehr unsere Betriebe, die Tag für Tag versuchen müssen, den gewaltigen Wettbewerbsnachteil aufzuholen.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an online@fleischundco.at

LANDFLEISCHEREI SUNK IN ENZESFELD BEI BADEN NACH RENOVIERUNG **WIEDER OFFEN**

Nach dem verheerenden Brand im Dezember musste die beliebte Fleischerei ihr Verkaufsgeschäft in das Gemeindezentrum verlegen. Jetzt feierten sie Wiedereröffnung.

Das war ein Schock: Mitte Dezember brannte es in der beliebten Landfleischerei Sunk in Enzesfeld. Verletzt wurde niemand, aber der Schaden war groß – Geschäftslokal und die Produktionsräume waren nicht mehr zu benützen. Doch der Zusammenhalt war umso größer: Die Gemeinde Enzesfeld hat Christina und Robert Sunk Räumlichkeiten und Kühlhäuser für den Verkauf gestellt. Damit auch die Produktion weitergehen kann, sind die Familien Steiner-Bernscherer und Fröch in Zemendorf eingesprungen und haben ihre Produktionsräumen zur Verfügung gestellt.

Christina Sunk: „Wir wollen uns ganz herzlich dafür bedanken. Aber auch bei unseren Kunden, die uns auch im provisorischen Verkauf unterstützt haben und uns treu geblieben sind!“

Nach vier Monaten Sanierung bedienen der Fleischermeister Robert Sunk und sein Team seit der Karwoche wieder im bereits fast fertigen Verkaufslokal – und feierten fröhliche Wiedereröffnung. Mit Blumen stellten sich Bürgermeister Franz Schneider, WKO-Bezirksstellenobmann Peter Bosezky und viele glückliche Stammkund:innen ein. www.sunk.fleischer.at ■

Peter Bosezky, Christina und Robert Sunk, Franz Schneider (v. l. n. r.).



Blumen für Christina Sunk von Elfriede Enzfelder.



Fleischerei Lauss mit Julius-Award geehrt

Nachhaltigkeit und Regionalität ist die Firmenphilosophie der Fleischerei Lauss in Kollerschlag, Oberösterreich. 2009 hat Johannes Lauss (Bild rechts) gemeinsam mit Gattin Susanna (Bild Mitte) den Betrieb von seinen Eltern übernommen. 2018 wurde dann vollkommen umgebaut und ein neues, modernes und digitales Geschäft samt kleiner Gastro mit 25 Sitzplätzen daraus gemacht. Die Produkte werden alle (!) im Haus produziert und auch abseits der eigenen Waren wird auf den regionalen Einkauf sehr geachtet.

Jetzt wurde das oberösterreichische Traditionsunternehmen mit dem Julius Award geehrt. Der Preis des Wirtschaftsverbandes Oberösterreich will Qualitätsbetriebe auszeichnen und jene Unternehmer:innen vor den „Vorhang“ holen, die mit ihrem Einsatz die Basis für Wachstum, Beschäftigung und Wohlstand in unserem Land sind. Wir gratulieren! www.fleischerei-lauss.at

Marcher
FLEISCHWERKE

www.marcher.at

**WIR SUCHEN
VERSTÄRKUNG**
FÜR UNSER WERK IN LINZ!

GESUCHT WERDEN:

**FLEISCHER:INNEN
VERTRIEBSMITARBEITER:INNEN**

Bewerbungen an: martina.breuer@marcher.at

MOSSHAMMER GEHT AUCH WEITER FREMD

An Gewürzen und Kreativbier vorbei führt der Weg zur Fleischtheke bei Sepp Mosshammer – unübersehbar ist Grillsaison. „Danach vergessen uns die Konsumenten gern“, ist der steirische Innungsmeister Realist. Und hat auch deshalb die Taskforce „2030 – Fleischer Next Generation“ ins Leben gerufen.

Verführerisch duftet der Faschierte Braten, das heutige Mittagsangebot, die Frische-Theke ist mustergültig bestückt und über die Gasse verkauft Josef „Sepp“ Mosshammer eine Leberkäse-Semmel. Man merkt schnell, dass man hier in einem Vorzeigebetrieb gelandet ist. Grillmagazine und das „Metzger-Bier“ vertiefen die Fleisches-Lust für die Kunden. Warum sich zwischen all den Köstlichkeiten im Grazer Uni-Viertel ganz selbstverständlich auch Gemüse befindet, erzählte Innungsmeister Mosshammer im Gespräch mit Fleisch & Co. Den Schwerpunkt des Interviews mit Roland Graf bilden aber die Überlegungen, wie man die schrumpfende Branche zukunftsfit machen kann.

Fleisch & Co: Zwischen den Rabatt-Aktionen des LEH und den Direktvermarkter wird die Luft für gewerblichen Fleischer dünn. Wie sieht das aktuell in der Steiermark aus?

Josef Mosshammer: „Wir haben sehr unruhige Zeiten. Wenn ich mir die Preisentwicklungen anschau: Rind haben wir ja schon hochpreisig, Schwein zieht jetzt im Einkauf nach. Und ich glaube, dass wir da noch einiges erleben werden. Selbst im LEH mit der langen Planung im Voraus wird hier vieles überdacht werden müssen, damit sich das weiter ausgeht. Aber im Regelfall findet sich leider immer ein Schwachsinniger, der doch unter Preis anbietet.“

Zur Direktvermarktung: Die war vor 20 Jahren schon ein Gegner, auf den sich die Innung eingeschossen hat. Aber ich habe damals schon gesagt, dass die wohl den längeren Atem haben. Mittlerweile sind das teils Betriebe in beachtlicher Größe und mit ordentlichen Produktionsmengen, die auch schon ins Gewerbe gehen wollen. Da kämpfen wir heute zum Teil mit den Behörden, die die nicht wechseln lassen wollen. Aber wenn da nur 10% der Betriebe wechseln, hätten wir eine Verdopplung der Mitgliederzahl in der

Innung! Nur, damit man da einmal die Verhältnisse sieht. Denn ich fürchte, bei unseren 150 Mitgliedern ist die Talsohle vermutlich noch nicht erreicht. Große Sorgen macht etwa die Mur-Mürz-Furche. Da füllt die Direktvermarktung die Lücke, die wir hinterlassen haben. Und jetzt war ja gerade Ostern, das Weihnachtsfest der Direktvermarkter. In puncto Marketing und Weiterbildung passiert da bei der Landwirtschaftskammer einiges, da kann man ruhig über den Teller rand schauen. Wobei man sagen muss, dass die Lebensmittelakademie mittlerweile auf dem richtigen Weg ist.

Vor allem aber müssen wir uns als Gewerbe so interessant machen, dass die einen Benefit darin sehen, zu wechseln. Der Umbruch ist da sicher noch nicht abgeschlossen. Zumal wir ja sechs Tage die Woche im Geschäft stehen und warten, dass die Kundschaft kommt. Während dort, wo der einmal in der Woche auf den Bauernmarkt fährt, die Kunden schon auf sehnsüchtig warten. Wir warten. Und der empfängt.“

Wobei das absurderweise ja teils die gleichen Tiere – eine Hälfte an den Fleischer, eine in die direkte Vermarktung – sind?

„Das Problem liegt sicher nicht am Produkt. Aber daran, dass wir mittlerweile so wenige sind, dass uns viele Konsumenten gar nicht mehr am Schirm haben. Von uns bis zum Kollegen Feiertag nach Weiz hinunter befindet sich keine einzige Fleischerei, aber gut 50 Direktvermarkter! Einzig dieser Hype des Grillens hat uns da ein bisserl gerettet, weil viele Kollegen die richtigen Cuts und das Know-how gehabt haben. Das Problem ist ja eher, dass uns die Kunden in der Grillsaison am Schirm haben, was danach teilweise wieder wegbricht.“

Als Betrieb seid Ihr da ja extrem aktiv, was Grillkurse, Rezepte, aber auch das Sortiment hier in Graz angeht ...

„Wo wir voriges Jahr eine völlige neue Zielgruppe erschlossen haben, ist mit dem veganen und vegetarischen Angebot. Die Titelzeile der ‚Kronenzeitung‘ damals lautete: ‚Mosshammer geht fremd‘. Der Hintergrund ist, dass es da zwar Angebote ohne Ende gibt; nur wenn es um was Frisches zum Grillen geht, wird’s dünn. Da haben wir acht bis neun Produkte gehabt. Das haben wir auch schon für heuer neu geplant. Das hilft vor allem gegen die ‚Zucchini-Vergiftung‘. Denn begonnen hat alles mit einem jungen

Die Automaten in der Grazer Zinzendorfsgasse sind in der ganzen Stadt bekannt und beliebt. Sepp Mosshammer und sein Team setzen dabei auf individuelle Befüllung – angepasst an Saison und Zielgruppe.





Mädchen in unserem Grillkurs, die Vegetarierin war. Der habe ich versprochen, dass sie sieben Gänge vom Grill bekommt und bei keinem einzigen Zucchini dabei sein wird. Denn in der Regel können die am Ende der Saison keine Zucchini mehr sehen. Diese Frischeckompetenz haben wir – wir sind glaubwürdig, wenn wir Käferbohnen-Patty oder Yakitory-Spieße vom Gemüse anbieten. Und es passt zu meinem alten Spruch: ehrliches Essen für ehrliches Geld. Das haben wir auch im Lockdown gesehen, als es zu Weihnachten keine Gastro gab und daheim gekocht werden musste. Wir haben da mit Sous vide und Tipps einigen das Fest gerettet. Wenn wir nur auch das Geld für all die Beratung, Rezepte usw. bekommen hätten ...“

Bekannt wurden ja auch Deine Frischfleisch-Automaten. Wie hat sich das entwickelt?

„Der Erste kam vor fünf Jahren. Die Werbereichweite war schon vom Aufstellen weg unglaublich, die Leute haben sogar ihren Einkauf gepostet! Heute haben wir drei Standorte in Graz und jeder tickt ein bisschen anders.

Einen teilen wir uns mit einem Direktvermarkter, der andere ist bei einem Gemüsehändler und der dritte vor dem Geschäft. In der Grillsaison, wenn die Sonne niedrig steht, wird das mit Frischfleisch natürlich schwierig –, wenn nur Gläser drin wären, gäbe es kein Problem. Für unsere Automaten haben wir etwa die Speed Ribs entwickelt, damit einer, der spontan grillen will, das schon alles vorbereitet bekommt. Wir haben aber auch ganzjährig T-Bone-Steaks drinnen. Ein Teil wird saisonal getauscht etwa gegen eine Osterjause für zwei. Oder wenn die Blutwurst-Saison startet, muss die drinnen sein oder Weißwurst im Oktober. Da gibt es aber auch neue Zielgruppen, die erst nach einiger Zeit am Automaten überhaupt hereingeschaut haben, wer der Mosshammer überhaupt ist.

Was wird die nächste Innovation sein?

„Womit wir uns aber gerade im städtischen Bereich beschäftigen, sind neue Vertriebswege etwa über Fahrradkurier. Das müssen wir leider notgedrungen tun, weil die Straße bei uns umgebaut werden soll und im

schlechtesten Fall, wenn die Gasse nicht mehr erreichbar ist, dann ist die Fleischerei in diesem Sinne obsolet. Daher denken wir über neue Vertriebswege nach. Allerdings haben die vor 11 Uhr meist keine Radfahrer. Und da wird es spannend, weil die Arbeitszeiten so ganz anders sind: Etwa, wenn wir um 18 Uhr schließen, die meisten aber abends zustellen.“

Die neue Gruppe der jungen Innovationsmitglieder – „Fleischer Next Generation“ – was hat es mit der auf sich?

„Die Idee war einfach, den wenigen Jungen nicht nur Perspektiven zu geben, sondern sie auch mit Ideen einzubeziehen. So zum Beispiel zum Thema zum Beispiel Handy-Fotografie. Und wir sind so weit auseinander, dass wir uns die Großzügigkeit leisten können, Ideen zu teilen. Umsetzen muss es eh jeder selber im Betrieb. Den Jungen brennen ja auch andere Themen unter den Fingern. Beispielsweise, wo bekommen wir in fünf oder zehn Jahren Mitarbeiter her? Fischen wir im LEH? Wohl kaum! Aber vielleicht bei den Direktvermarktern? Auch wenn die am Samstag ihr Schweinefleisch am Bauernmarkt ver-



„Wenn nur 10 Prozent der Direktvermarkter ins Gewerbe wechseln, hätten wir eine Verdopplung der Mitgliederzahl!“

Sepp Mosshammer, Steirischer Innungsmeister

kaufen: Das sind Fachleute, warum soll der nicht vier Tage bei uns im Geschäft stehen? Da sind der Lehrlingswart Dominik Pichler, Philipp Turza, Melanie Rinner, Edi Thaller und Peter Pierer dabei. Die sind jetzt alle zwischen 25 und 30 Jahren alt und sollen gestaltend eingreifen, weil so viel im Umbruch ist.

Da geht es ja auch um den Nachwuchs und die Ausrichtung der Betriebe. Ich habe selbst drei Kinder, von denen eine erfolgreich Medizin studiert, der Mittlere ist begeisterter Mechatroniker und der Jüngste lernt in Wieselburg Lebensmitteltechnik. Wo ich mir z. B. schwertu', ist der ganze Social-Media-Bereich. Da ist auch vieles so schnelllebig geworden. Grundsätzlich bin ich schon am Puls der Zeit – bei ‚Inode‘ hatten wir seinerzeit Kundennummer 24! Aber jetzt brauche ich auch Unterstützung bei manchem. Etwa bei der Frage, brauche ich noch eine Homepage oder ist nicht ein App gescheiter? Für eine schnelle Essensbestellung ist eine Homepage allenfalls ‚lieb‘, das Essen will ein Junger aber vom Handy weg in der Hand haben.“

Weil gerade die Grill-Saison beginnt: Womit kann man die Fans heute begeistern?

„Die Community ist da bereits gut gebildet. Sie haben viel Know-how, sei es durch YouTube oder auch, weil sie schon selbst viel probiert haben. Da kommen sie auch sehr zielgerichtet zu uns. Egal, ob es sich um die Fraktion ‚low and slow‘ (Smoken und American Barbecue) handelt oder die Steak-Fans: Die sagen Dir schon ganz genau, was sie brau-

chen. Ob das Flank Steak, Teres Major oder T-Bone ist.“

Gerade Teres Major hat ja davor kaum jemand gekannt, geschweige denn bestellt ...

„Richtig. Und dann war er meist auch noch mit einem Makro-Objektiv aufgenommen und hat riesengroß gewirkt. De facto ist er aber nur so klein! Aber das sind Dinge, für die der informierte Konsument uns sucht, da nimmt er auch Anfahrtswege in Kauf. Da müssen wir als Fleischer das auch honorieren und bei der Beratung stark sein. Pastrami ist etwa nichts Italienisches, sondern kommt aus der jüdischen Küche – daher auch vom Brustkern, weil vorderes Rind eben koscher ist. Da können wir informieren. Weil die große Zeit des Experimentierens ist bei den Grillkunden

vorbei, die haben alle ihren Weg gefunden. Tatsächlich geht es nun um die Ergänzung.“

Wie kann das ausschauen in einem konkreten Angebot?

„Damit meine ich das schon angesprochene Thema Flexitarier oder den Fall, dass in einer Familie eine/-r kein Fleisch essen will. Oder es kommen Freunde zu Besuch, die beim Essen anders ticken. Da müssen wir mit Frischekompetenz punkten, weil die Fleisch-Ersatzprodukte wie ‚Beyond Burger‘ bekommen die Kunden eh im Supermarkt auch. In diesem vegetarischen Angebot muss sich aber widerspiegeln, wofür wir Fleischer auch sonst stehen, nämlich die Frische. Damit machen wir neugierig – und haben definitiv einen Zusatzverkauf!“

Roland Graf ■

Unter dem Motto „Essen im Glas“ bietet Josef Mosshammer feinste Gerichte für die schnelle Küche – von Altwiener Beuschel bis hin zu Tofuchili ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei.



EINE WURST HERSTELLEN, DIE JEDEM SCHMECKT

Ende März starb mit Franz Radatz senior einer der Großen der Fleischbranche. Er hat diesen Wirtschaftszweig seit Jahrzehnten mitgeprägt und sein Unternehmen durch die enge und partnerschaftliche Beziehung zur Rewe zu einem der Marktführer gemacht.

Am 30. März 2022 ist Franz Radatz sen., Gründer und Namensgeber der Radatz-Gruppe, nach einem erfüllten und arbeitsreichen Leben im 85. Lebensjahr gestorben. Franz Radatz sen. hat mit seinem unermüdlichen Fleiß und mit großer Liebe zum Fleischerhandwerk und zu den Menschen die Firma groß gemacht und den Geschmack sowie die Qualität der Radatz-Produkte geprägt.

Franz Radatz war kein lauter Mensch, eher ein ruhiger und väterlicher Chef, wie man in Gesprächen mit Mitarbeitern und Wegbegleitern immer wieder vernimmt. Er hatte ein großes Gespür für die Menschen, war stets gütig, was sich auch in der Tatsache manifestiert, dass viele Radatz-Mitarbeiter Jahrzehnte in der Firma beschäftigt sind. Auch für jeden Kunden, selbst wenn der noch so klein war, hatte er stets ein offenes Ohr. Der Radatz-Seniorchef hat bei so manchem Firmenfest gesungen, sogar ein paar CDs mit Schlagermusik und Wiener Liedern aufgenommen. Das Singen war eben eine seiner Leidenschaften. Ebenso wie das Witzemachen. Bei jeder Gelegenheit musste Franz Radatz einen Witz loswerden. Gelacht haben dann die Zuhörer und er selbst stets gerne. Zum Präsidenten hat es der Seniorchef des Unternehmens in Wien-Liesing auch gebracht. Nämlich zum Fußball-Klub-Präsident bei ASK Erlaa, einem Verein, den Radatz auch als Sponsor stets unterstützte. Sportlich betätigte sich Radatz sen. aber lieber als Tennisspieler. Daran hatte er seine große Freude.

Die berufliche Leidenschaft

Als Firmenchef heftete er sich das Ziel auf die Brust, stets eine gute Wurst zu machen, die sich jeder leisten kann. Radatz-Produkte waren nie im hochpreisigen Segment angesiedelt. Das war seine berufliche Leidenschaft. Bis zum Schluss war Franz Radatz sen. regelmäßig in der Produktion anzutreffen. Seine Expertise war stets gefragt, jedes Produkt verkostete er gewissenhaft. Er selbst lebte ausge-

sprochen bescheiden bis zu seinem Tod in seiner Wohnung über dem Betrieb.

Die Erfolgsgeschichte von Radatz ist untrennbar mit Billa und dann mit der Rewe verbunden: Franz Radatz fuhr seinerzeit selber ins Gai und belieferte Kunden. Darunter auch einige Billa-Filialen. So lernte er den Billa-Gründer Karl Wlaschek kennen. Daraus entstand durchaus eine Freundschaft und eine bis heute andauernde enge Geschäftsbeziehung. Sein persönlicher Fokus lag trotzdem eher auf der Produktion, weil er sich vielleicht etwas schwertat, mit Kritik von Kunden umzugehen.

Firmengeschichte

1962, im Alter von 25 Jahren, eröffnete Franz Radatz sen. mit seiner Frau Elisabeth sein erstes eigenes Geschäft in der Karolinengasse im vierten Bezirk. In den darauffolgenden Jahren erfolgte die Expansion des Unternehmens und 1966 wurde der Produktionsstandort nach Neu-Erlaa verlegt, wo sich auch heute noch der Sitz des Familienbetriebs befindet. 1998 wurde Stastnik, der Salamimeister, eine hundertprozentige Tochter von Radatz.



Das Wiener Unternehmen beliefert heute neben den eigenen 23 Radatz Fleischereien und den 13 Radatz-Wurstgroßmärkten, österreichweit die wichtigsten Handelsketten. Die operative Leitung wird bereits seit 2001 vom Sohn des Gründers, Dr. Franz Radatz, wahrgenommen.

Franz Radatz sen. hat bis zuletzt regen Anteil an allen unternehmerischen Belangen genommen und den persönlichen Kontakt zu den Mitarbeiter:innen gepflegt. Seine Integrität, seine Werte und sein Selbstverständnis als Unternehmer werden das Familienunternehmen auch über seinen Tod hinaus prägen. Die Fleisch & Co-Redaktion spricht allen Angehörigen ihr aufrichtiges Mitgefühl aus. *HaRo* ■

OK PANEELLE

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

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



SCHÜSSELTRIEB: FLEISCHER UND WIRT IN „WILDER“ EHE

Im Lockdown entwickelte Thomas Hatwagner – Fleischer mit sechs Standorten – mit dem Koch Philipp Szemes Wildprodukte. Warum der nächste Schritt vegetarische Rex-Gläser sind und wo er die Chancen für die Fleischer im Burgenland sieht: ein Gespräch mit dem burgenländischen Innungsmeister und „seinem“ Wirt.

Soeben noch wurden die idealen Schlögel-Größen in der „Weinstube Szemes“ diskutiert, nun stehen Hausherr Philipp Szemes und Fleischer Thomas Hatwagner zum Interview bereit. Es ist Ruhetag im Gasthaus in Pinkafeld – einer von drei Tagen, an denen Szemes normalerweise Delikatessen für die Gläser der gemeinsamen Produktlinie „Schüsseltrieb“ einkocht. Rehbraten, hochkonzentrierter Jus von Wildschweinknochen oder Wildsugo kommen dann aus der Küche, doch schnell kommt man von diesen Gourmandisen auf eine gemeinsame Problematik, die Fleischer und Wirt beschäftigt: Wie kann man dem Kunden regionale Qualität schmackhaft machen? Jammern, so viel sei vorweg gesagt, überlassen die beiden Freunde und nunmehrigen Geschäftspartner aus dem Südburgenland gerne anderen. Dafür finden sich im Fleisch & Co-Gespräch schnell Lösungsansätze – von neuen Schweine-Züchtungen bis zum Training der Verkaufskompetenz.

Fleisch & Co: Sie beide kannten einander gut, sind im Whiskyclub gemeinsam, aber wie entstand die eigene Linie „Schüsseltrieb“?

Philipp Szemes: „Der Beginn war der erste Lockdown, mir ist – wie jedem Wirt – Ware übrig geblieben und wir standen vor der Frage: Was machen wir daraus? Wir haben einiges eingerext und das hat der Thomas bei uns probiert und sofort gesagt: ‚Das müssen wir unbedingt mit Wild machen.‘ Wenn, dann wollten wir das aber g’scheit machen, mit Firmengründung und durchdacht.“

Warum gleich in diese Richtung?

Thomas Hatwagner: „Ich habe eine Sammelstelle und verarbeite auch sehr viel Wild – als einer von zwei zertifizierten Zerlege-Betrieben im Land –, vor allem Reh, Rotwild und Wildschweine. Und von diesen drei wollten wir etwas machen. Weil die Rücken kann man gut verkaufen, aber den Rest verkochen wir nun. Und wir müssen auch ver-

mitteln, dass dieses Fleisch auch sehr gesund ist. Und auch wenn man das Wild nicht zertifizieren kann, ist es ja auch mehr ‚bio‘ als viele Bioprodukte.“

Philipp Szemes: „Dazu kam ja im Lockdown, dass 96 Prozent des Wilds in der Gastronomie verarbeitet wird. Und wenn das wegfällt, bleibt natürlich im ganzen Land viel über. Wobei wir das ganze Tier verarbeiten, wir machen Beuschel, Sugo, Chili, kochen einen Jus aus den Knochen und das ist schon ein Mehrwert, dass nichts weggeworfen wird.“

Wie funktioniert die Kooperation?

Thomas Hatwagner: „Ich liefere das Fleisch und er die Arbeitszeit – und beide verdienen wir noch was daran. Das war die Idee. Und dazu habe ich noch einen weiteren Riesenvorteil, weil wir nach wie vor viel verwursten. Wir machen Wildwurst, Schinken und noch so einiges. Und dann kam noch die Marke dazu, weil das Zusammensitzen nach der Jagd, das war immer der

‚Schüsseltrieb‘. Wer mit Wild zu tun hat, kennt sich aus, wenn er das hört. Und alle anderen erinnert das ‚Schüssel‘ ans Essen.“

Philipp Szemes: „Die Zusammenarbeit von Fleischer und Wirt ist ganz wichtig! Denn die Gastronomie muss wegkommen vom Karree um 3,30 Euro aus dem Großhandel. Das Wild kann da auch helfen – wir zeigen es etwa heuer ganz normal im Zuge unserer Grillaktionen im Sommer her. Eine eigene Karte mit Reh, Hirsch und Wildschwein steht neben den Klassikern wie Steak und Burgern. Dazu kommen eigene Saucen, natürlich hausgemacht.“

Der Webshop dazu ist neu, aber wie läuft der klassische Vertrieb?

Thomas Hatwagner: „Ich verkaufe sehr viel über meine sechs Geschäfte. Ein Aspekt ist ja, dass sich viele Wild nicht verkochen trauen oder es nur einer in der Familie mag. Und dann wärmt man die Portion vom ‚Schüsseltrieb‘ und kocht für sich eben etwas anderes. Ebenfalls auffällig ist, dass die Gläser gerne verschenkt werden – etwa zu Weihnachten. Wir glauben beide, dass das auch noch wachsen wird. Und wir glauben, dass das noch wachsen wird. Speziell im Online-shop, wenn man das verschickt.“

Philipp Szemes: „Und ich stehe jeden Freitag am Pinkafelder Bauernmarkt und verkaufe die Gläser. Da kommen etliche schon regelmäßig. Die Rückmeldungen sind interessant, ein Pensionisten-Ehepaar etwa findet das perfekt für zwei mit einem Knödel dazu, ein kräftigerer Stammgast wieder meinte, die 400 Gramm passen perfekt für ihn allein. Anfangs waren es 700 Gramm, weil die Idee war, das für zwei Personen anzubieten. Aber das ist für einen allein zu viel und die Haushalte werden auch kleiner.“

Thomas Hatwagner: „Witzigerweise ist das sehr beliebt – zum Beispiel als Weihnachtsgeschenk. Denn für die Kinder, die eventuell in Wien studieren und eh schon alles haben, da ist das eine gute Idee. Wenn die abends heimkommen und nicht mehr kochen wollen, dann haben sie trotzdem in kurzer Zeit ein wertiges Essen. Kurz gesagt: Wir machen das jetzt zwei Jahre und sind sehr zufrieden!“

Und mit „Purer Genuss“ gibt's schon die Fortsetzung der Kooperation ...

Philipp Szemes: „Genau, da geht es dann eher um die vegane Küche, für die ich ja auch bekannt bin. Für alles, was nicht Wild ist, wäre das dann unsere Marke. Also etwa die veganen Produkte mit Schwammerln, aber auch die Rindswangerln, die ein Superpro-

dukt sind. Der Vorteil ist ja, dass durch die lange Erfahrung mit der vegetarischen Küche bei mir die Rezepte alle da sind.“

Thomas Hatwagner: „Ich werde auch in allen Filialen beginnen, zumindest 40 Zentimeter in jeder Vitrine mit veganen und vegetarischen Angeboten zu bestücken. Damit die Küche funktioniert, musst du das fast, weil immer jemand dabei ist, der kein Fleisch isst – und sei es nur punktuell nicht. Da habe ich auch als Fleischer kein Problem, wenn man das anbietet, was wir selbst erzeugen. Allerdings muss man das auch selber produzieren, damit ist das auch nicht austauschbar.“

Eine Frage an den Innungsmeister: Sie haben unlängst beklagt, dass die Fleischer im Burgenland gar nicht mehr genug Fleisch aus ihrem eigenen Bundesland bekommen.

Thomas Hatwagner: „Da ging es um das Schweinefleisch und nur 43% produziert das Burgenland selbst an Schweinen. Leider ist das Problem, dass dadurch dann viel aus dem Ausland hereingekauft wird. Beim Rind ist es ja noch schlimmer! Momentan steigt aber ja gerade wieder der Preis, was für die Bauern gut ist, wenn sie auch Geld für ihre Stiere und Sauen bekommen. Aber davor war der Preis im Keller. Da war es sinnvoller, das Getreide zu verkaufen, als damit Schweine aufzuziehen.“

Aber wir haben auch mit einem eigenen Zuchtprogramm mit lokalen Bauern gestartet. Da ist die Grundlage Mangalitza gewesen, das wir mit Duroc und dann Turopolje kreuzen. Wir wollen da das richtige Ferkel haben, um die Abdeckung für Speck zu haben, was das reine Mangalitza nicht leisten kann. 15 Sauen in der Woche wäre das Ziel, um die eigenen Schweine verarbeiten zu können. Das

lässt sich dann auch gut vermarkten. Weil die Konsumenten schauen schon, wo kommt das her. Und da gehört dann auch der Wirt dazu, der dann schreiben muss: „Ich habe das Fleisch vom Hatwagner.“

Philipp Szemes: „Man kann das nicht zu oft anführen, wenn man wirklich regional arbeitet. Bei mir im Gasthaus steht z. B. generell der Hinweis auf die AMA-Qualität in der Speisekarte und bei jedem Gericht führen wir aber an, wer der Erzeuger ist.“

Wie viele Betriebe sind noch aktiv im Burgenland, Herr Hatwagner?

Thomas Hatwagner: „Aktuell sind es 44 Betriebe (bei 171 Gemeinden, Anm. d. Red.), wenn man die Filialen nicht rechnet. Früher waren es oft in einer Ortschaft drei Fleischer und das hat sich komplett gedreht: Heute kommt auf drei Gemeinden ein Fleischer. Im gesamten Bezirk Oberwart sind wir etwa nur vier! Aber es hapert ja auch bei der Ausbildung, denn die Schule in Eisenstadt ist lange schon weg –, weil es zu wenig Nachwuchs gibt. Ich habe auch für mich schon überlegt, mit meiner Tochter, die Fleischfachverkauf gelernt hat, hier aktiv zu werden. Konkret bauen wir in Rechnitz ein ganz neues Geschäft, da möchte ich einen Schulungsbereich integrieren, um mir selbst Personal auszubilden. Ein guter Verkäufer wäre z. B. ein Koch, denn der könnte dem Kunden nicht nur was anbieten, sondern erklären, was er damit macht. Denn jedes Geschäft ist nur so gut wie seine Verkäufer! In unserer gesamten Branche ist es aber schwierig, eine Schulung mit mehreren zu machen. Mit meiner Größe geht sich aber das intern aus, in einer Filiale eine verpflichtende Schulung für alle zu machen.“ Roland Graf ■



Geschmacksinnovative:
**Schon heute
den Geschmack
von morgen
treffen**

Marinaden, Grillgewürze
und vieles mehr:
cutt.ly/beck2022



Beck
Gewürze und Additive

Beck Gewürze und Additive GmbH
Tel. +49 9153 9229-0
www.beck-gewuerze.de



Die zweite Generation führt den Fleischhof Raabtal seit 2020 in eine hoffnungsvolle Zukunft und setzt auf das Dry Aged Karree: Heribert Pratscher jun. (l.) und DI Johann Kaufmann jun.

NACHHALTIGE KOMPETENZ UND LEIDENSCHAFT FÜR SCHWEINEFLEISCH

Der familiengeführte Fleischhof Raabtal im steirischen Kirchberg an der Raab steht seit 1994 für Regionalität, Nachhaltigkeit und vor allem für Kompetenz bei Schweinefleisch und betreibt mit dem „Vulkanlandschwein“ eines der erfolgreichsten Schweinefleisch-Markenprogramme Österreichs.

1994, also ein Jahr vor dem EU-Beitritt Österreichs, entschlossen sich drei Familien in Kirchberg an der Raab, mitten im steirischen Vulkanland, einen Schlachthof zu errichten. Johann Kaufmann sen. und sein Bruder Viktor Kaufmann, Heribert Pratscher sen. und Franz Kahr sahen in der künftigen Mitgliedschaft der Alpenrepublik in der europäischen Gemeinschaft große Exportchancen für die heimischen Fleischvermarkter. Dieser erste gemeinsame Schlachthof wies eine Betriebsfläche von rund 3.000 Quadratmetern auf.

Das war, wie gesagt, 1994. 2022, also 28 Jahre und fünf Ausbaustufen später, beträgt die Betriebsfläche stolze 12.000 Quadratmeter. Dazwischen lagen Expansionsschritte in den Jahren 1999, 2004, 2009 und 2017.

Erfolgreich in zweiter Generation

Heute wird das Schweinefleisch-Kompetenzzentrum, so wird der Schlacht- und Zerlegebetrieb von den Eigentümern bezeich-

net, bereits von der zweiten Generation erfolgreich geleitet. Die Väter haben sich weitestgehend zurückgezogen. DI (FH) Johann Kaufmann jun. und Heribert Pratscher jun. stehen an der Spitze des Unternehmens und führen ein ausgesprochen motiviertes und junges Team. Die dritte Eigentümerfamilie Kahr hat sich Anfang 2022 zurückgezogen.

Johann Kaufmann jun. hat die HTL für Automatisierungstechnik und Maschinenbau in Kaindorf an der Sulm und danach Produktionstechnik und -organisation in Graz an der FH studiert. Heribert Pratscher jun. ist Fleischermeister und hat seine Ausbildungszeit nach der Lehre in Deutschland verbracht.

Das Kompetenzzentrum

Die Umbenennung des Schlachthofes in Schweinefleisch-Kompetenzzentrum hat klare strategische und Image-Gründe, erklärt Johann Kaufmann die Gründe für diese Ausrichtung: „Wir wollen als Fleischhof Raabtal nachhaltig für Leidenschaft und höchste

Kompetenz bei Schweinefleisch stehen. Deshalb haben wir uns entschlossen, uns nicht mehr als Schlachthof, sondern als Schweinefleisch-Kompetenzzentrum zu bezeichnen. Dazu gehört auch eine kompromisslose Transparenz des gesamten Betriebs. Wir halten regelmäßig Führungen für Schulklassen, Universitätslehrgänge, Landwirte und ganz normale Endverbraucher ab.

Klima- und umweltbewusst

Mit der fünften und vorläufig letzten Ausbaustufe, der gleichzeitig größten Investition der Firmengeschichte, hat der Fleischhof Raabtal seine Vision vom Schweinefleisch-Kompetenzzentrum endgültig verwirklicht. Die dafür notwendige Infrastruktur wurde in der neuen Betriebshalle untergebracht. Ein Kistenbahnhof für 15.000 Kisten mit vorgelagerter Waschanlage, eine neue Versorgungsanlage für alle notwendigen Medien wie Wärme, Kälte, Druckluft, Reinigung usw. Weiters Lagerräume für Be-

triebs-Hilfsstoffe und Verpackungsmaterial, Kühlzellen und ein spezieller Reiferaum.

Die Kühlanlagen werden mit CO₂-Kältemittel und einem ausgefeilten Wärmerückgewinnungskonzept betrieben. Eine Photovoltaikanlage auf dem Dach liefert den Strom, der zusätzliche Wärmebedarf wird über Hack-schnitzel-Fernwärme bereitgestellt.

Erfolgreicher Mittelbetrieb

Der Fleischhof Raabtal gehört in Österreich nicht zu den ganz Großen der Branche, mischt aber trotzdem weit vorne mit und steht für Flexibilität und Handschlagqualität. Rund 450.000 Schweine werden pro Jahr in Kirchberg geschlachtet. Das Unternehmen beschäftigt 280 Mitarbeiter in der Schlachtung und Zerlegung, in der Verpackung, in der Administration sowie in Logistik und Werksverkauf.

Das Unternehmen, 2017 hat sich der Fleischhof Raabtal komplett auf das Thema „Schweinefleisch-Kompetenz“ ausgerichtet, ist ausgesprochen AMA-Gütesiegel-orientiert, das Verhältnis zwischen AMA-Gütesiegel-Schweinen und Tieren ohne Gütesiegel lautet 63:37. Den überwiegenden Anteil der Gütesiegel-Schweine stellen Tiere, die unter dem Markenprogramm „Vulkanlandschwein“ vermarktet werden.

Zu den wichtigsten Kunden des Betriebs zählen der Lebensmitteleinzelhandel, der mit feinerlegter, vakuumierter Ware beliefert wird, die Gastronomie, die Fleischindustrie, das Fleischerhandwerk und viele Buschenschenken sowie Selbstvermarkter. Bedeutendster europäischer Exportabnehmer ist Slowenien, außereuropäisch gehen die meisten Erzeugnisse in den asiatischen Raum. Letztere werden überwiegend mit Schlachtnebenprodukten wie Ohren, Schwänzen, Füßen und Knochen beliefert.

Für seine Mitarbeiter bietet der Schlachthof Raabtal als Arbeitgeber großzügige Leis-

tungen zu günstigen Konditionen: täglich drei Mahlzeiten und günstige Zimmer für die Pendler in der Belegschaft.

Markenprogramm seit 2013: das „Vulkanland-Schwein“

Vor neun Jahren hat die zweite Generation mit dem „Vulkanlandschwein“ als Markenprogramm begonnen. Heute stellt dieses Segment mit 220.000 Tieren im Jahr fast die Hälfte der gesamten Jahresschlachtungen.

Was steckt dahinter? Ganz einfach, rund 230 bäuerliche Familienbetriebe im Umkreis von maximal 40 Kilometern vom Schlachtbetrieb beliefern den Fleischhof Raabtal mit dem „Vulkanlandschwein“. Geboren in der Steiermark, gemästet, geschlachtet und verarbeitet im Steirischen Vulkanland muss das Tier sein. Sonst hat es in diesem Markenprogramm nichts verloren.

Die Grundsätze des österreichischen AMA-Gütesiegels, vertragliche Herkunftsgarantie und damit gelebte Regionalität sorgen für eine hervorragende Ökobilanz und machen das „Steirische Vulkanlandschwein“ zu einer überaus authentischen Qualitätsmarke. Die Wertschöpfung bleibt in der Region und sichert somit Arbeitsplätze vor Ort.

Achtsamkeit schafft Vertrauen

Diese Achtsamkeit beginnt im Stall und endet am gedeckten Tisch. In allen Stufen erfährt das „Vulkanlandschwein“ Respekt und Wertschätzung. Diesem Prinzip hat sich die Qualitätsgemeinschaft der Bauern gemeinsam mit dem Fleischhof Raabtal verschrieben.

Weitere Eckpfeiler des Programms sind der nachhaltige Ackerbau der Mitgliedsbetriebe, die Verwendung von regionalen Futtermitteln wie Hirse, Mais und Soja vom eigenen Acker, die Versorgung der bäuerlichen Schweine-Mäster mit Biomasse und der damit verbundenen Einsparung von rund 3.500 Tonnen



Der beeindruckende Kisten- und Palettenbahnhof hat eine Kapazität von 15.000 Stück.

CO₂ und die verpflichtende Schaffung von Blühstreifen als Futterquelle für Bienen.

Premium-Produkt Dry Aged Karree

Zum absoluten Verkaufsschlager hat sich das acht Tage am Knochen unter kontrollierten Bedingungen trocken gereifte Karree entwickelt. Doch nicht jedes Karree vom „Vulkanlandschwein“ schafft es in die Endauswahl. Nur die Karrees von zehn bis 15 Prozent der jährlich vermarkteten Tiere werden in der strengen Selektion für den Reifeprozess zugelassen.

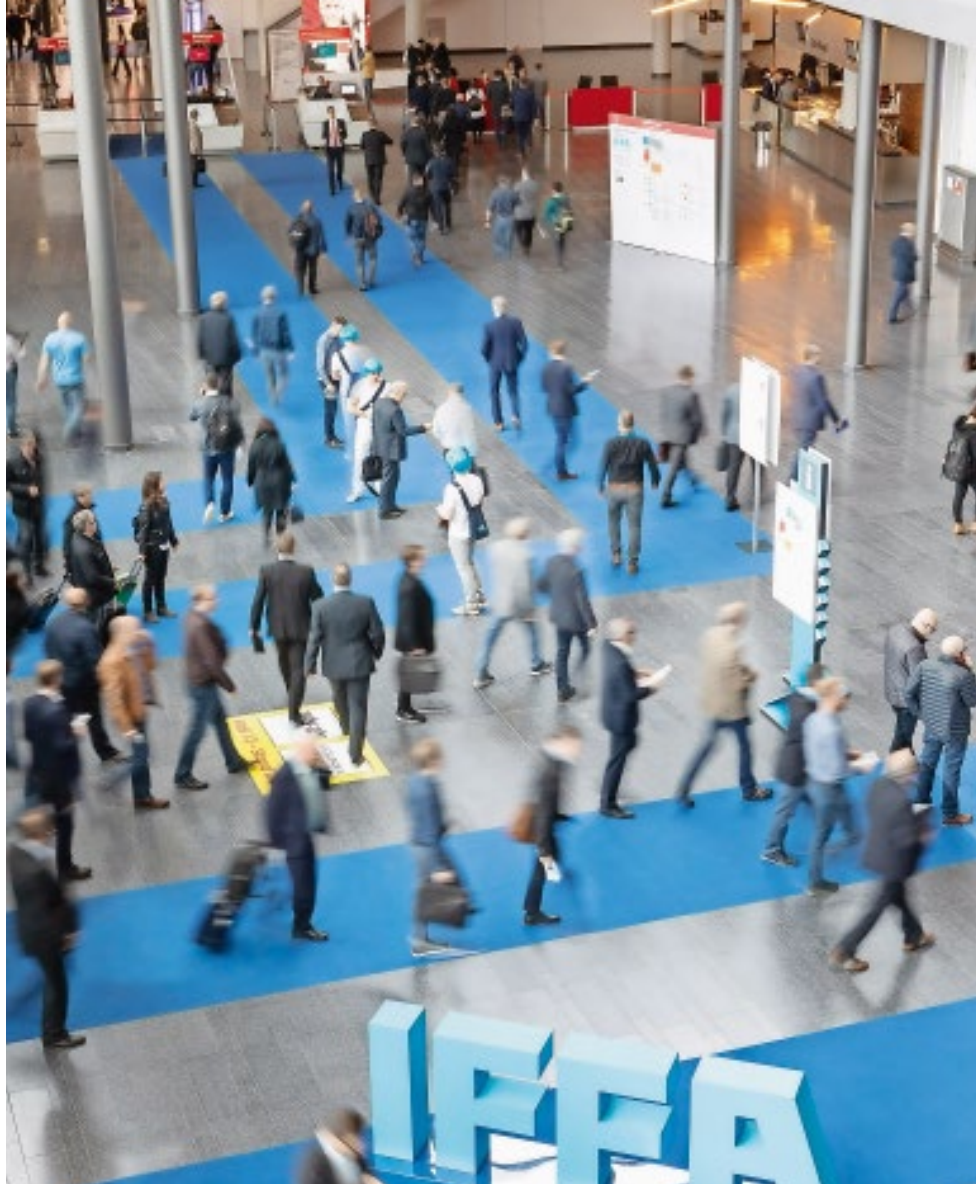
Das Ergebnis kann sich sehen beziehungsweise natürlich schmecken lassen. Johann Kaufmann jun. gerät ins Schwärmen: „Unsere trocken am Knochen gereiften Karrees sind ausgesprochen saftig und zart. Sie weisen ein feines Butteraroma und nussige Nuancen im Fettgeschmack auf. Der Kenner gerät auch angesichts der Fettabdeckung und der intramuskulären Fetteinlagerungen in Verückung. Die Schweine-Steaks eignen sich hervorragend zum Kurzbraten, als Ganzes gibt das Karree einen exzellenten Schweinebraten wie früher ab. Unser am Knochen gereiftes Karree schneidet auch bei Verkostungen stets hervorragend ab.“

Alles in allem hat der Fleischhof Raabtal mit seiner Neuausrichtung als „Schweinefleisch-Kompetenzzentrum“ und seinem Markenprogramm „Vulkanlandschwein“ die Weichen auf Vorfahrt gestellt. Weitere Expansionen werden sicher bald folgen. HaRo ■



Der Imagewandel als Schlüssel zum Erfolg: Aus dem Schlachthof Fleischhof Raabtal wird ein „Schweinefleisch Kompetenzzentrum“, das nachhaltig beeindruckt.

Branchenhighlight IFFA:
Vom 14. bis 19. Mai zeigen
rund 900 Aussteller aus über
40 Ländern Produkte und
Lösungen für die
Verarbeitung, Verpackung
und den Verkauf von Fleisch
und alternativen Proteinen.



DIE BRANCHE STEHT IN DEN STARTLÖCHERN

Die Erwartungen der globalen Fleisch- und Proteinwirtschaft an ihre internationale Leitmesse – Technology for Meat and Alternative Proteins sind hoch. Sehr hoch! Vom 14. bis zum 19. Mai trifft sich das Who's who der Branche in Frankfurt am Main, um Innovationen zu zeigen, sich zu informieren und zu vernetzen. Rund 900 ausstellende Unternehmen aus über 40 Ländern präsentieren ihre Entwicklungen aus den letzten drei Jahren: Prozesstechnik für die Verarbeitung und Verpackung von Fleisch und alternativen Proteinprodukten, Ingredienzien und Zutaten für moderne Lebensmittel sowie Neuheiten für den Verkauf. Auch

wenn dieses Jahr einige Unternehmen – von Aichinger über Bedford bis hin zu Schrutka-Peukert – auf eine Teilnahme verzichten, kann sich das Angebot nach der langen Corona-Pause durchaus sehen lassen: Auf einer Fläche von 116.000 Quadratmetern brutto, verteilt auf die Messehallen 8, 9, 11 und 12, findet sich alles, was Rang und Namen hat. Die traditionell hohe Internationalität der IFFA ist auch in diesem Jahr garantiert: Über 60 Prozent der angemeldeten Unternehmen kommen aus dem Ausland. Stark vertreten sind neben deutschen Firmen Aussteller aus Italien, Spanien, den Niederlanden, Österreich, der Schweiz und Polen.

Innovation und Trends

Auch die Fachbesucher freuen sich auf ihren Branchentreff in Frankfurt. Sie kommen aus der Lebensmittelindustrie, dem Fleischerhandwerk, dem Handel, der Gastronomie oder der Zulieferindustrie und schätzen die IFFA als Adresse für Innovationen und Trends. Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung, Messe Frankfurt: „Wir sind bereit, die Akteure der deutschen und internationalen Fleisch- und Proteinwirtschaft zur IFFA zu begrüßen. Diese Breite und Tiefe des Angebots ist weltweit einmalig und wird der Branche auch in diesem Jahr wieder einen Innovationschub geben. Mit dem neuen

Thema der alternativen Proteine setzt die IFFA als weltweite Leitmesse ganz klar den Trend und spiegelt das aktuelle Konsumerverhalten wider.“

Persönliche Begegnung

Die deutsche Produktion von Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen hat im Jahr 2021 nach vorläufigen Daten zugelegt und erreicht damit fast den Branchenumsatz des Vorkrisenniveaus von 2019. Diese positive Stimmung wird sich auch auf der IFFA niederschlagen – die Aussteller freuen sich auf die persönlichen Begegnungen mit ihren nationalen und internationalen Kunden. Auch das Fleischerhandwerk, eine der wich-

tigsten Besuchergruppen der IFFA, sieht dem Branchentreffen mit Spannung entgegen. Einer Befragung der Mitglieder des Deutschen Fleischer-Verbandes (DFV) zufolge planen knapp über 50 Prozent der handwerklichen Fleischereien überdurchschnittlich hohe Investitionen im Jahr 2022. Insbesondere sind dies Investitionen in die Produktion, den Verkauf und die Energieeffizienz. Herbert Dohrmann, Präsident des DFV, sagt: „Insgesamt, das zeigen unsere Erhebungen, ist unsere Branche sehr gut durch die Krise gekommen. Die Fleischer – auch das geht klar aus den Zahlen hervor – sind aktuell investitionsfreudig. Wir sind eine personalintensive Branche und erhoffen uns insbesondere bei Automatisierung und Digitalisierung wichtige Impulse von der IFFA.“

Zum ersten Mal in der über 70-jährigen Tradition erweitert die IFFA ihre Produktnomenklatur und präsentiert Technologien und Lösungen für pflanzlichen Fleischersatz und alternative Proteine. Mindestens 200 Aussteller der IFFA bieten Produkte für die Herstellung von Fleischalternativen an. Darüber hinaus gibt es im Rahmenprogramm weiterführende Informationen rund um das zukunftsweisende Thema. Neue Partner der IFFA, wie der Bundesverband für alternative Proteinquellen Balpro, das Good Food Institute Europe sowie die Ernährungsorganisation Pro-Veg, bringen ihr Know-how und ihre Netzwerke ein.

Das Event-Programm

Innovationen sehen, an Vorträgen und Diskussionen teilnehmen, Inspiration für neue Produkte und Lösungen bekommen – all das bietet das Eventprogramm. An allen Messtagen macht das IFFA Forum die Bühne frei für Expertentalks und Produktvorstellungen. Täglich wird ein Top-Thema im Mittelpunkt stehen. Es geht um Automatisierung, Digitalisierung, Food Safety, Nachhaltigkeit, Food Trends und Individualisierung im Handwerk. Neu und ebenfalls täglich wird in der IFFA Factory, die eine echte Produktionslinie nachbildet, vegane und fleischliche Bratwurst hergestellt. Experten erklären die Verarbeitungsmethoden und geben Auskunft über Rezepte, Zutaten & Co.

Neues entdecken Besucher auch bei den geführten Rundgängen zu ausgesuchten Ausstellern. Jede der Discovery Tours konzentriert sich auf ein Fachthema: Verpackungstrends, Prozessinnovationen, Fleischalternativen (präsentiert vom Good Food Institute Europe), Zutaten oder auch „Trends im Fleischerhandwerk“ stehen zur Auswahl.

Die große IFFA-Vorschau

Und weil Vorfreude bekanntlich die schönste Freude ist, zeigt Fleisch & Co auf den nächsten Seiten einige IFFA Highlights. Und auch wir hier in der Redaktion freuen uns bereits auf feine Begegnungen, spannende Vorträge und interessante Produktpräsentationen. Bis bald in Frankfurt! www.iffa.com ■



Bessere Performance.

Nr. 1 Qualität für höhere Produktions-effizienz.

Kennt meist bessere Lösungen.

Andreas Rosenberg / Vertrieb

GRAMILLER

www.gramiller.at

VAKUUM-FÜLLER UND PORTIONIERSYSTEME

Maschinenbauunternehmen Rex-Technologie aus Salzburg wird einige Highlights in Frankfurt präsentieren. Zu sehen: **Halle 8.0 an Stand D 80**

RVF 436: Der Allrounder Der Vakuumfüller RVF 436 ist für den kleineren und mittleren fleischverarbeitenden Betrieb ebenso geeignet wie für größere, hochspezialisierte Unternehmen. Das glattflächige und hygienisch gestaltete Maschinengehäuse, platzsparend konzipiert, ist selbsttragend und komplett aus Edelstahl und somit reduziert sich auch der tägliche Reinigungsaufwand der Maschine. Durch das moderne Design der Maschine erfüllen wir höchste Hygienestandards und somit reduziert sich auch der tägliche Reinigungsaufwand der Maschine.

RVF 327: Einfachste Bedienung Der Vakuumfüller ist für Handwerksbetriebe mit häufigem Sortenwechsel und normalen Brätmengen geeignet. Zuverlässigkeit, schnelle und einfache Reinigung, Minimierung der Restmengen und niedrige Energiekosten zeichnen den RVF 327 aus. Das Flügelzellenförderwerk aus Edelstahl gewährleistet einen schonenden Transport aller Füllmassen und minimalste Restluft im Brät.

RSS 70: Maximale Schnittleistung – präzise Schnittstellen Das Schneidesystem zeigt sich flexibel und universell; es ist zur Verwendung als Einzelgerät und auch als Variante in Verbindung mit dem REX Kalibriersystem RKS 85 geeignet.

Das dreischneidige Sichelmesser trennt die Würstchen präzise an der Abdrehestelle. Egal, ob Natur- oder Kunstdärme, das Schneidesystem RSS 70 besticht durch extrem hohe Schneidleistung. Das komplett aus Edelstahl gefertigte und glattflächig gestaltete Maschinengehäuse ist einfach zu reinigen. Die Schutzabdeckung garantiert einen optimalen

Das große Flügelzellenförderwerk garantiert eine Portioniergenauigkeit bei maximaler Laufzeit. Kein Quetschen, kein Schmieren – alle Füllmassen werden schonend transportiert, speziell auch bei größeren Bräteinlagen, Fleischstücken oder Rohwurstanwendungen. Dank neu entwickelter Hebe-Kipp-Vorrichtung für 120- und 200-Liter-Normhubwagen kann der Trichter eines RVF 436 einfach und sauber befüllt werden. Die serienmäßige Touchscreensteuerung lässt sich einfach bedienen. ■

Der große 12-Zoll-Touchscreen sichert dem Anwender einfachste Bedienung. Es stehen Klapptrichtervarianten von 100 und 160 Liter Inhalt zur Auswahl. Die standardmäßig vorhandene Clippersteckdose gestattet das Ansteuern von diversen Clip- bzw. Vorsatzgeräten. Durch das Anbringen einer rotierenden oder starren Darmhaltevorrichtung wird das Abdrehen von Kunst- bzw. Naturdärmen erleichtert. ■

Schutz der Steuerungseinheit während der Reinigung. Die Touchscreen-Steuerung ist komfortabel zu bedienen und garantiert eine einfache Programmierung. Die Steuerung ist auch mit der Füllmaschinensteuerung synchronisierbar. Dadurch wird das Handling und die Überwachung der gesamten Anlage im „In-Line“-Prozess vereinfacht. Die Zu- und Abfuhrbänder, die einfach an das jeweilige Darmkaliber angepasst werden können, sorgen für eine sichere Führung der Würstchen in der Schneideeinheit, wodurch selbst gekrümmte Ware problemlos verarbeitet werden kann. ■

UFM 300-6: Universelle Formmaschine

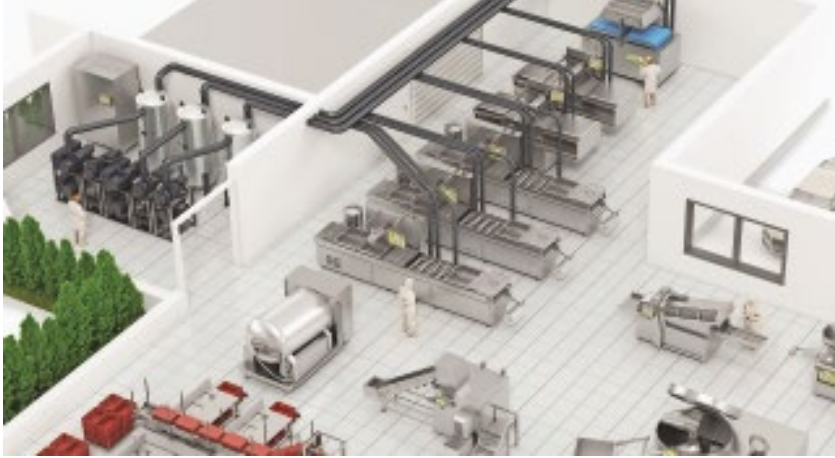
Der UFM 300-6 ist die Lösung für eine Hamburger- und Knödelproduktion in Verbindung mit der REX-Füllmaschine. Durch die modulare Bauweise können verschiedenste Produkte verarbeitet und geformt werden.

Der neue Hamburgerformer ist die optimale maschinelle Lösung, Hamburger im Niederdruckverfahren zu produzieren. Der pneumatische Formschneider schneidet die Portionen. Danach werden die Portionen mittels Formband zu einem perfekten „home-made“ Burger bei optimaler Formstabilität gedrückt. Die Wassersprüh-einheit verhindert das Verkleben des Produktes

am Messer oder an den Transportbändern. Mittels Umrüstung auf den Formschneider für Knödelproduktion werden mit der Formrolle einreihig schöne runde Knödel geformt. Die Durchmesser der Formrollen sind variabel und für verschiedene Knödelgrößen verfügbar. Es können Fleisch-, Kartoffel- und Semmelknödel, und andere formbare Rohmaterialien rund zu einem Knödel geformt werden. Die optional erhältliche UV-C-Lichtentkeimung für das Förder- und Formband garantiert das maximale Abtöten der Keime. Des Weiteren ist optional ein Aufsatz zur Cevapcici-Produktion verfügbar.

www.rex-technologie.com ■





ENERGIEEFFIZIENTE UND NACHHALTIGE VAKUUMLÖSUNGEN

Busch Vacuum Solutions empfängt seine Besucher auf dem Messestand mit energieeffizienten, nachhaltigen und innovativen Vakuumlösungen, womit eine Energieeinsparung von bis zu 70 Prozent möglich ist.

Der Einsatz energieeffizienter Vakuumtechnologie in der Lebensmittelbranche kann mit hohem Einsparpotenzial verbunden sein. Eine Zentralisierung der Vakuumversorgung ermöglicht zusätzliche Einsparpotenziale, da etwa die hohen Energiekosten für die Kühlung durch Reduzierung der Abwärme gesenkt werden können. Auf der IFFA zeigt Busch seine effizienten Lösungen, mit denen eine Energieeinsparung von bis zu 70 Prozent möglich ist.

Innovative Technik

Technik entwickelt sich ständig weiter und so arbeitet auch Busch immer an der Zukunft des Vakuums. Mit der Cobra Plus wird auf der IFFA eine intelligente wartungsarme Schrauben-Vakuumpumpe zu sehen sein, die mit Fernsteuerung, Statusüberwachung und Kommunikationsprotokollen bereit für Industrie 4.0 ist.

Erstmals wird auf der IFFA die digitale Service-Innovation Otto vorgestellt. Diese intelligenten IoT-Lösungen kombinieren die

Zustandsüberwachung von Vakuumpumpen mit Top-Servicepaketen und sorgen so dafür, dass Produktionsausfälle nachhaltig reduziert werden können. Trockene Vakuumtechnologien zeichnen sich als sehr wartungsarm aus. Das trockene und berührungsfreie Funktionsprinzip ermöglicht einen fast wartungsfreien Betrieb. Der Einsatz dieser Vakuumerzeuger ermöglicht vor allem geringe Lebenszykluskosten, da die Ausgaben für regelmäßig anfallende Wartung sehr niedrig sind. Busch hat mit MINK Klauen-Vakuumpumpen und COBRA Schrauben-Vakuumpumpen zwei Technologien im Portfolio, die sich optimal für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie eignen.

Auf der IFFA

Im IFFA Forum 2022 wird es am 18. Mai 2022 um 16 Uhr einen Vortrag der Vakuumexperten von Busch zu diesem Thema geben. Die Vakuumexperten von Busch freuen sich auf den Besuch in der **Halle 11.0 am Stand B21**. www.buschvacuum.com ■

WELTNEUHEIT

Provisur Technologies präsentiert Neuheiten für die Branche.

Provisur Technologies steht für innovative Technik und integrierte Produktionssysteme für die industrielle Lebensmittelverarbeitung. Das Unternehmen präsentiert auf der IFFA 2022 unter dem Motto „Provisur – many legacies, endless possibilities“ Lösungen und Technologien seiner Traditionsmarken für Separation, Pressen, Slicing, Formen sowie thermische Behandlung. Darüber hinaus zeigt der Spezialist für Prozesstechnik Komplettlösungen für die industrielle Fleischverarbeitung sowie für weitere Produkte, z. B. alternative Proteine, und präsentiert eine Weltneuheit aus dem Bereich Produkthandling.

Provisur präsentiert auf der IFFA unter anderem eine vollautomatische Linie für den Wachstumsmarkt der Burgerpattie-Herstellung, bestehend aus industriellem Wolf und Mischer von Weiler sowie einem hoch effizienten Formax-Formsystem. Die neuartige vollautomatische Lösung zur Produktion von Bacon integriert die Prozessschritte Trimmen, Pressen und Slicen. Als echte Weltneuheit feiert außerdem eine völlig neue Technologie auf der Messe Premiere: Ein äußerst kompaktes System zum flexiblen Einlegen gesLICHTER Produkte, das in puncto Flexibilität, Platzbedarf und Hygiene messbare Maßstäbe setzt.

Die Provisur Technologies GmbH finden Sie in der **Halle 8.0 an den Ständen H 39, H 40 und K 44**. www.provisur.com ■

FlatMap® + Amax-Serie

Ausgezeichnet: Ein völlig neuer Look & Feel, **bis zu 75% weniger Kunststoff**, gute stoffliche Trennbarkeit und eine bisher unbekannte Wiederverschlussqualität.

FlatMap® ist der prämierte Markenbotschafter für hochwertige, aufgeschnittene Wurstwaren am PoS.

Mehr unter



sealpac.at





Auf der IFFA zeigt der ERP-Branchenspezialist CSB-System in **Halle 11.1, Stand C30** die Vielfalt der Ansatzpunkte, um die Abläufe in Unternehmen technologiegestützt zu optimieren – eine Notwendigkeit, die angesichts der wachsenden Herausforderungen an Bedeutung gewinnt.

OPTIMIERUNGSMÖGLICHKEITEN DURCH ERP IN HERAUSFORDERNDEN ZEITEN

Mit der Meat Management Matrix visualisiert CSB die Möglichkeiten für den Einstieg in ein auf die Fleischbranche zugeschnittenes ERP-System. So wird es leicht, den spezifischen Bedarf eines Unternehmens in Übereinstimmung mit den vielschichtigen Möglichkeiten einer Komplettlösung zu bringen.

Fleischproduzierende Unternehmen haben es nicht leicht: Sie müssen sich in einem immer globaleren Wettbewerb behaupten, in dem komplexere Lieferketten einhergehen mit höheren Ansprüchen des Lebensmitteleinzelhandels an Lieferfähigkeit und Qualität. Dabei drücken steigende Kosten beim Materialeinsatz und Rohstoffpreise weiter auf die Marge. Die Betriebe der Branche müssen neue Absatzkanäle erschließen, aber zugleich strenge gesetzliche Anforderungen erfüllen und ihre Digitalisierung vorantreiben. Doch wer sich in der Fleischindustrie mit der Optimierung von Systemen befasst, hat nicht nur unterschiedlichen Ansprüche, sondern auch ganz verschiedene Ausgangssituationen.

In die Smart Meat Factory

Alles dreht sich um Daten: Gesetzliche Regelungen und der Verbraucher verlangen die Rückverfolgbarkeit bis hin zum Erzeuger – eine Entwicklung, die viele Unternehmen vor große Herausforderungen stellt. Transparenz und präzise Entscheidungen beruhen auf Daten und deren schneller Auswertbarkeit. Funktionen wie eine intelligente Produktionsplanung, Reporting im Hinblick auf

gegebene KPIs, Informationen aus Finance & Controlling oder die Optimierung des Lagermanagements stehen deshalb für viele Unternehmen im Vordergrund.

Reaktion, Planung & Prognose

Die Supply Chain ist der Knackpunkt: Steigende Kosten innerhalb der Supply Chain, aber auch der volatile Exportmarkt machen eine schnelle Reaktionsfähigkeit, genauere Planung und Prognose, effizienteren Einsatz von Ressourcen und eine stringent organisierte Supply Chain notwendig. Das Sortiment muss sich anpassen lassen an Verbraucherwünsche etwa nach Regionalität oder Bio-Ware, die Wertschöpfungstiefe in den Bereichen Fertiggerichte, Convenience und Snacking steigt. Wer aus diesen Entwicklungen als Gewinner hervorgehen will, muss seine eigene Wertschöpfungskette laufend optimieren. Das wird nicht ohne Investitionen gehen, doch sie rechnen sich, wenn sie genau auf die jeweilige Herausforderung eines fleischverarbeitenden Betriebs zugeschnitten sind.

Automatisierung als Schlüssel

Wer seine Produktion automatisieren will, wird seinen Fokus eher auf die Verbindung von ERP, MES und CIM legen. Noch intelligenter wird das Ganze durch Predictive Maintenance und Robotik-Lösungen. Diese smartere Gestaltung des Betriebs eröffnet neue Möglichkeiten zur Optimierung im Unternehmen – ein Schritt, der gerade in

Hinblick auf den wachsenden Druck auf die Branche durch steigende Kosten, Regulierungen, verändertes Konsumentenverhalten oder verstärkten Wettbewerb an Bedeutung gewinnt.

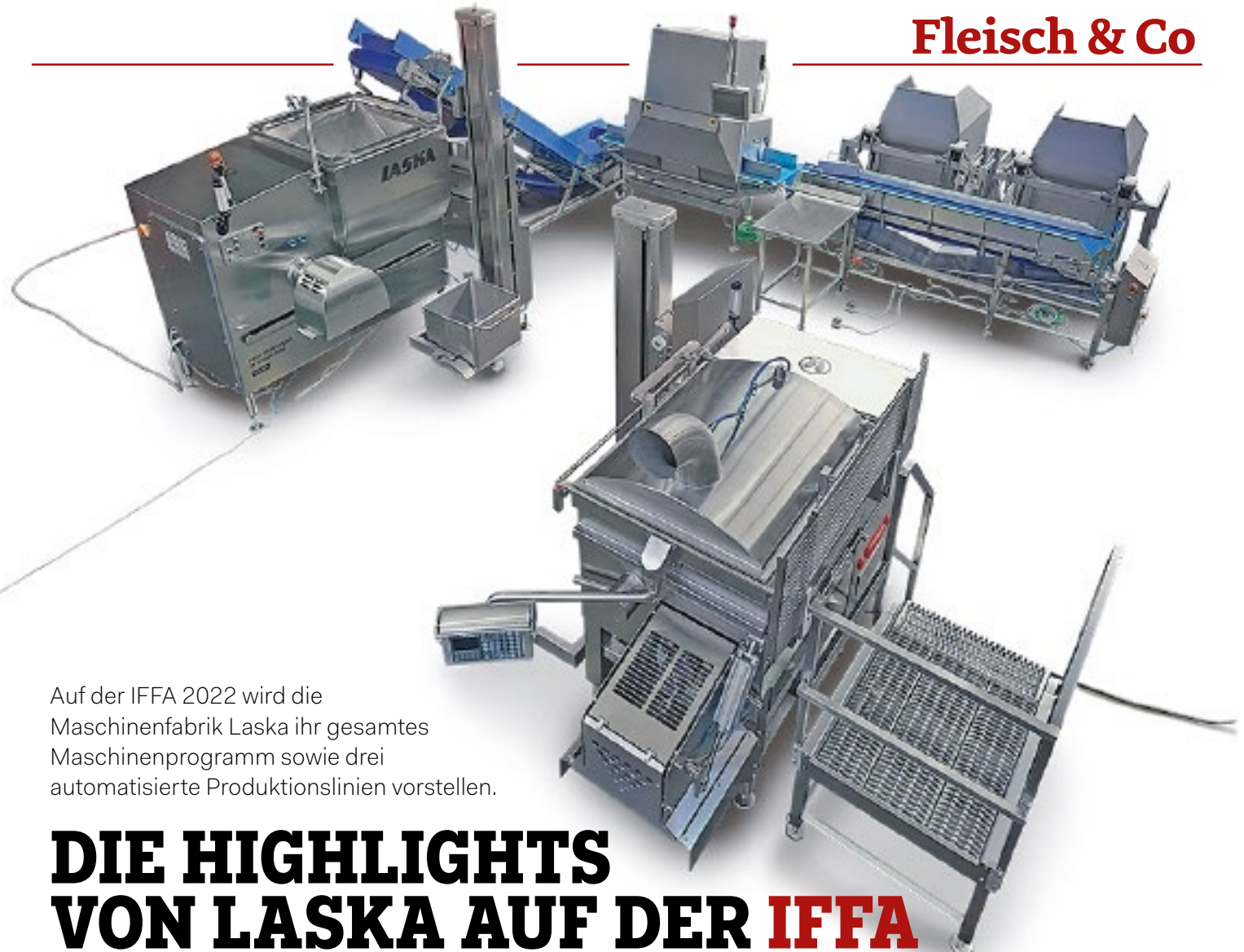
Neues Equipment mit der Möglichkeit von M2M-Kommunikation und OEE-Ermittlung oder auch die Webshopintegration ist die Voraussetzung für einen integrierten Informations- und Materialfluss. Wenn alle Daten von der Schlachtung bis zum Endkunden harmonisieren, kann ein Unternehmen resilienter und wettbewerbsfähiger werden sowie weiteres Wachstum anstoßen.

ERP aus allen Blickwinkeln

Diese unterschiedlichen Wünsche und Blickwinkel verändern auch den Einstieg in die Digitalisierung der Betriebe. Dennoch: Wer seine gesamte Wertschöpfung im Griff behalten und für die Zukunft gerüstet sein will, der wird mittelfristig nicht um ein umfassendes System mit fleischspezifischen Funktionalitäten herumkommen. Wie genau ein solches System aufgebaut sein könnte und welche speziellen Aufprägungen es für einzelne Bereiche der Fleischindustrie haben kann, zeigt CSB-System auf der IFFA – auch anhand der Meat-Management-Matrix.

Die Branchenlösung Fleisch lässt sich als Basic ERP für kleinere Fleischbetriebe, als Factory ERP für einzelne Produktionswerke oder als umfassendes Industry ERP für das Gesamtunternehmen einsetzen.

www.csb.com/de/branchen/fleisch ■



Auf der IFFA 2022 wird die Maschinenfabrik Laska ihr gesamtes Maschinenprogramm sowie drei automatisierte Produktionslinien vorstellen.

DIE HIGHLIGHTS VON LASKA AUF DER IFFA

Neben den weltweit geschätzten Kuttern, Vakuumkantern und Kochkuttern in den Größen von 65 bis 750 Liter Schüsselinhalt werden Wölfe und Mischwölfe, Gefrierfleischschneider und eine neue Generation von Feinstzerkleinerern und Mischmaschinen, alle in den verschiedensten Größen und Ausführungen und mit modernster Technik, präsentiert.

Aufgrund der steigenden Kundenanforderungen nach automatisierten Produktionsprozessen werden drei Produktionslinien gezeigt.

Feinbrät – vollautomatisch

Eine Linie ist für die vollautomatische Produktion von Feinbrät konzipiert. Dazu werden die Gefrierfleischblöcke im Gefrierfleischwolf WWB 300-H vorzerkleinert. Das vorzerkleinerte Material wird dann mittels Schneckenförderer in die neue Mischmaschine ME 3000-H, mit völlig neu entwickeltem Misch- und Entleerkonzept, mit einem Mischtrög-Volumen von 3.000 Litern gefördert. Durch das am Beginn der Linie integrierte Röntgen Analysegerät werden Fett-, Wasser-, Eiweißgehalt etc. in Echtzeit während des Prozesses gemessen. So können Produktstandardisierungen rezeptspezifisch vorgenommen werden. Nach der Homoge-

nisierung wird die Fleischmasse direkt in den Feinstzerkleinerer FZ 225-H entleert, der das gewünschte Feinbrät herstellt.

Die neuen Laska NanoCutter FZ 225-H und FZ 175-H wurden mit Fokus auf Hygiene und Servicierbarkeit grundlegend überarbeitet und bieten dank ihres patentierten und preisgekrönten Schneidsystems erhebliche Vorteile auch in Bezug auf Kostensenkung im täglichen Gebrauch. Optional wird eine automatische Temperaturregelung zur Vereinfachung der Standardisierung des Endproduktes angeboten.

Produkte mit Faschiertem

Die zweite Linie dient der automatischen Herstellung von Produkten mit Faschiertem. Die Vorzerkleinerung des wahlweise gefrorenen oder frischen Rohmaterials erfolgt im Winkelwolf WWB 200-H und wird über die von Laska entwickelte Fördertechnik direkt in den Winkelmischwolf WMW 2020 eingebracht. Nach abgeschlossener Produkthomogenisierung kann das Produkt direkt auf die gewünschte Endkörnung gewolft werden.

Eine Linie für Rohwurst-Herstellung

Die dritte Linie ist für die Herstellung von Rohwurst konzipiert. Nach dem Winkelwolf

WW 200-H wird das gewolft Material über ein Förderband einer Rohwurstschleuder zugeführt. Ein weiteres Förderband, auf dem eine automatische Salzdosierung erfolgt, führt zur neu entwickelten Mischmaschine, wo das Material sein gleichmäßiges Aussehen für ein perfektes Wurstbild erhält. Durch das in der Mischmaschine integrierte Online-Analyseverfahren werden Fett-, Wasser-, Eiweißgehalt etc. in Echtzeit während des Mischvorganges gemessen.

Auf der IFFA

Die Experten von Laska freuen sich auf Ihren Besuch in der **Halle 8.0 an dem Stand A40**. www.laska.at ■

Schon

IHR ERFOLG – UNSERE KOMPETENZ

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

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



Winweb, der Anbieter für Branchensoftware für die Fleischwirtschaft, präsentiert auf der heurigen IFFA wieder die moderne Software-Technologie und viele neue Lösungen für alle Prozesse.

INNOVATIV UND UP TO DATE: WINWEB MIT VIELEN NEUHEITEN AUF DER IFFA 2022

Die Winweb Informationstechnologie GmbH aus Aldenhoven bei Aachen unterstützt seit 25 Jahren Kunden vom handwerklich-orientierten Familienbetrieb bis zum hochindustrialisierten Unternehmen in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und Italien. Ein intuitives und leicht zu erlernendes Bedienkonzept vereinfacht den Einstieg in die Software winweb-food und ermöglicht kurze Einführungszeiten sowie niedrige Implementierungskosten. Im Vordergrund steht dabei die vertikale Integration aller Prozesse entlang der Wertschöpfungskette: von der Schlachtung in die Zerlegung und Produktion bis in die Filiale werden alle Schritte einschließlich der gesamten Kalkulation mit nur einer Software abgedeckt und Insellösungen abgelöst. „Dabei steht für uns die Digitalisierungsstrategie der Kunden im Mittelpunkt“, sagt Willi von Berg, Geschäftsführer der Winweb Informationstechnologie GmbH. Prozessabläufe werden definiert und mit gezielten Verbesserungen Wettbewerbsvorteile gesichert, Mitarbeiter entlastet und Fehler vermieden.

So garantiert winweb-food beispielsweise eine mühelose Rückverfolgbarkeit: Ein durchgängiges Chargenkonzept liefert Informationen wie Herkunftsländer, Qualitätsprogramme und mehr, um alle Daten lückenlos nachzuweisen. Auch die Meldung an die entsprechenden Partner sind über den Anschluss an die gängigen Traceability-Plattformen gewährleistet.

Eine Lösung für alle Prozesse

„Dabei entwickeln wir das System ständig weiter“, so von Berg. Neben gesetzlich verpflichtenden Qualitätssicherungsprüfungen

wie Fertigpackungskontrolle und Gasanalyse ist nun auch die Definition betriebsinterner Qualitätsprüfungen möglich: Hier können regelmäßige Prüfungen definiert werden, wie zum Beispiel die Reinigung von Produktionsmitteln vor Produktionsfreigabe oder die Prüfung der Temperatur in bestimmten Räumen. Das alles kann als optional oder verpflichtend gekennzeichnet und die Wiederholungstermine eingestellt werden. Auf dem Computer des vorab festgelegten Benutzers öffnet sich dann ein Fenster zur Durchführung der Prüfungen, die allesamt dokumentiert werden. Eine Prüfung kann unmittelbar mit der Eingabe einer Lagerbewegungsart, dem Öffnen eines Belegs im Warenein- oder -ausgang verknüpft oder auch ganz unabhängig von einer Transaktion eingerichtet werden.

Der papierlose Betrieb ist ebenfalls keine Utopie mehr. Auftragsabwicklungen erfolgen schnell und sicher per elektronischem Datenaustausch, kurz EDI: von der Übersendung der elektronischen Lieferscheine an die Kommissionierung, die Spedition und den Kunden bis hin zur Rechnungsstellung. Auch das Dokumenten-Management-System macht das Leben leichter, digitalisierte Lieferscheine, prüft automatisch Rechnungen und hinterlegt verpflichtende Zertifikate von Lieferanten. Kurz gesagt: Winweb bietet eine Lösung für alle Prozesse.

Höchste Zufriedenheit der Anwender

Was Anwender von winweb-food halten, lässt sich stets bei der europaweit größten, unabhängigen Studie zur Zufriedenheit mit ERP-Systemen ablesen, bei der das Unternehmen immer hervorragend abschneidet. Winweb-food verzeichnet regelmäßig die höchst-

te Gesamtzufriedenheit mit dem System. Auch bei der Wartung und als Implementierungspartner kann winweb-food stets überdurchschnittlich gut punkten. Bei der Umsetzung von Projekten wird ebenfalls ein glänzender Wert erreicht.

Gerade bei ERP-Software ist die Zufriedenheit der Anwender ein ganz bedeutendes Kriterium für eine gesicherte Investitionsentscheidung. Anders als bei Produktionsmaschinen können die Funktionalitäten der Software und die Lösungsqualität der Anbieter vorher aber kaum erfasst werden. „Daher ist es für uns umso wichtiger, dass unsere Kunden uns hervorragend bewerten“, sagt von Berg.

Die regelmäßig erscheinende Studie der Trovarit AG untersucht mit wissenschaftlicher Unterstützung des Forschungsinstituts für Rationalisierung an der RWTH Aachen die Kundenzufriedenheit bei ERP-Systemen. Auf breiter empirischer Basis wird seit 2004 alle zwei Jahre detailliert abgefragt, welche ERP-Systeme in den Unternehmen installiert sind, wofür sie eingesetzt werden und wie zufrieden die Nutzer sind. Bei der Studie werden rund 45 Systeme bewertet und circa 2.500 Fragebögen ausgewertet. „Dass die Analysen der Trovarit AG die Zufriedenheit unserer Kunden immer wieder bestätigen, ist die beste Referenz, die sich ein ERP-Softwareanbieter wünschen kann“, so von Berg.

Winweb auf der IFFA

In Frankfurt sind die Experten von Winweb in der **Halle 11.1 auf dem Stand B69** zu finden und freuen sich auf Ihren Besuch.

<https://winweb.de> ■

DIE BUNTE VIELFALT VON AVO

AVO präsentiert auf der IFFA innovative Produkte für Handwerk und Industrie. Ob Marinaden, Gewürzmischungen oder Zusatzstoffe – die Belmer Geschmacksexperten haben den Wunsch der Verbraucher nach natürlichen Lebensmitteln ebenso im Blick wie die Anforderungen der Industrie in Bezug auf Verlässlichkeit und Qualität.

Der Trend zu vegetarischer oder veganer Ernährung hält an, wobei es vielen Menschen eher um eine Reduzierung des Fleischkonsums geht. Daher sind alternative Proteine gefragt, die auch dem Wunsch nach gesunder Kost nachkommen. Mit dem Vegavo-Sortiment bietet AVO Compounds für die Herstellung convenienter fleischloser Produkte wie Burger, Nuggets, Cevapcici oder veganes Hähnchen-Geschnetzeltes auf Basis von Erbsenprotein. Mithilfe der Grundtextur Vegavo Pea Tex sowie einer speziellen Bindung und der Zugabe von Gewürzen werden die typischen Merkmale von Fleischprodukten hinsichtlich Bissfestigkeit und Geschmack exzellent erreicht.



Bei AVO kommt mit der Lafiness Premium Pink Pepper nun der Farbtrend auch auf den Grill. Basis dafür ist roter Pfeffer.

Lafiness-Premium-Marinaden

Mit den ersten Sonnenstrahlen wächst nicht nur die Lust aufs Grillen, sondern auch die Suche nach neuen Geschmacksimpulsen auf hohem Niveau. Da passen die Lafiness-Premium-Marinaden perfekt, denn hier setzt AVO auf Spitzenqualität in den Rohstoffen, um am Ende ein Geschmackserlebnis bieten zu können. Edle Kräuter, kalt gepresstes Rapskernöl sowie hochwertiges Meersalz ergänzen die jeweils namensgebenden Komponenten. Hierzu zählen Black Aged Pepper, Black Garlic, Safran, Smoked Bell Pepper und einige andere. Eine Marinade, die jetzt schon das Zeug zum Klassiker besitzt, ist der Lafiness Premium Pink Pepper (siehe Bild).

Reduzierung tierischer Fette

Die AVO Liq-Würz Pflanzencreme auf Rapsöl-Basis ermöglicht den Austausch tierischer Fette in Wurstwaren bis zu 20 %. Die technologische und geschmackliche Wirkung der Pflanzencreme hat sich bereits in der Produktion von Geflügel- und Rinderwurst bewährt. Die Streichfähigkeit von Tee- oder Leberwurst ist dabei ebenso gegeben wie der knackige Biss einer Brüh- oder Bratwurst.

Präsentation auf der IFFA

Die Geschmacksexperten von AVO freuen sich auf Ihren Besuch: **Halle 12.1 auf dem Stand C79** www.avo.de ■

REX
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER &
PORTIONIERSYSTEME

UNIVERSELLE FORMMASCHINE UFM 300

HAMBURGER
FORMER



KNÖDEL
FORMER



CEVAPCICI
FORMER



IFFA 2022

Halle 8.0 / D 80



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

DIREKT VOM
PRODUZENTEN



Vemag präsentiert speziell für handwerkliche Unternehmen auf der IFFA zahlreiche Neuheiten.

EINFACH & FLEXIBEL

Extra für Handwerker:innen zeigt die Vemag Maschinenbau GmbH auf der IFFA einige Neuheiten, die sich durch eine hohe Alltagstauglichkeit, leichte Handhabung und einfache Reinigung auszeichnen. Dazu hat das Unternehmen extra einen eigenen Handwerksbereich auf dem Messestand eingeplant. Neben Vakuumfüllmaschinen präsentiert der Maschinenbauer neu entwickelte Vorsatzgeräte, die sich schnell und unkompliziert auf bestehende Vemag-Füllmaschinen montieren lassen.

Über folgende Module können sich Messebesucher informieren:

Multiple Product Former

Der Multiple Product Former MPF818 ermöglicht es, Premium-Burger-Pattys in unterschiedlichen Stärken und Durchmessern effizient herzustellen. Das Vorsatzgerät wird direkt am Auslauf der Vemag-Füllmaschine (mit oder ohne Füllwolf) angeschraubt und ist in kürzester Zeit einsatzbereit. Ebenfalls können durch einfaches und schnelles Umbauen Spezialformen wie z. B. Brezeln oder Cevapcici realisiert werden. Neben Faschiertem lassen sich auch weitere pastöse Produkte wie z. B. Veggie-Massen so verarbeiten.

Spießformer

Als absolute Neuheit gilt der Spießformer 931. Vemag bietet mit diesem zusätzlichen Vorsatzgerät die Möglichkeit Faschiertes und andere Massen direkt auf einen Holz-, Kunststoff- oder Metallspieß aufzubringen. Neben runden Düsen stehen viele weitere Formen wie Stern-, Rechteck- oder Spiraldü-

sen zur Verfügung und ermöglichen so eine hohe Vielfalt in der Verkaufstheke.

Dosenfüllrohr

Ein weiteres Messe-Highlight für den Handwerksbereich ist das Dosenfüllrohr 908. Das Vorsatzgerät kann problemlos an alle Vemag-Füllmaschinen (mit oder ohne Wolf) angebracht werden. Mit dem Modul lassen sich flüssige und pastöse Massen, mit und ohne Einlage, in Gläser, Dosen oder Becher abfüllen und exakt portionieren.

Darmhaltevorrichtung

Auch auf der Messe zu sehen ist die Darmhaltevorrichtung DHV937. Dieses Vorsatzgerät lässt sich an die Vakuummaschine anbringen, um je nach Bedarf Natur- oder Kunst darm zu verarbeiten. Die kurzen und präzisen Abdrehstellen helfen dabei, Darm zu sparen. Da die Vorrichtung keinen eigenen Antrieb benötigt, gilt das Vorsatzgerät als verschleiß- und wartungsfrei.

Die IFFA-Weltpremiere

Auf der IFFA wird das Maschinenbauunternehmen aus Norddeutschland den neuen Füllwolf 985 für die Füllmaschine HP1 präsentieren. Dies Vorsatzgerät zum gleichzeitigen Wolfen und Füllen von Massen wird für den Handwerksbereich ein absolutes Messehighlight sein, um auf der einen Seite die Produktqualität weiter zu verbessern und auf der anderen Seite Arbeitsschritte in Handwerksbetrieben zu erleichtern.

Alles zu sehen, testen und bewundern in der **Halle 8.0 auf dem Stand B04.**
www.vemag.de ■



Der Spießformer ist ein neues Vorsatzgerät. Hackfleisch oder andere Massen lassen sich direkt und gewichtsgenau auf einen Spieß aufbringen.



REGIOMAT AUF DER IFFA 2022

Der Automaten-Pionier Stüwer stellt seinen Regiomat auf der IFFA vor.

Im Fokus des Stüwer IFFA-Auftritts steht in diesem Jahr der Regiomat, der sein Angebot für unterschiedlichste Branchen erweitert. Die Nachfrage gibt dieser Strategie recht: So wurde aktuell bei einem Stuttgarter Metzgerei- und Catering-Betrieb der 5.000. Regiomat in Betrieb genommen.

Maßgeschneidert auf die Wünsche der Kunden bietet das Automaten-System verschiedenste technische Möglichkeiten. „So garantiert zum Beispiel eine integrierte Kühlung, auch bei hoher Außentemperatur, stets eine hohe Produktqualität. Ein spezielles Liftsystem befördert die Produkte sicher und ohne Beschädigung in das Ausgabefach. Auf der IFFA werden wir den Messebesuchern alle Einsatz- und Ausstattungsmöglichkeiten des Regiomat vor Ort präsentieren“, so Adrian Ott von Stüwer: **Halle 12.0, Stand D31** www.stuewer.de ■



ENDLICH IFFA - UND IFF SAVORY IST VOR ORT

Frutarom liefert viele spannende Neuheiten für die internationale Leitmesse –, da ist für jeden Kundenwunsch die richtige Lösung dabei.

Die Branche kommt wieder persönlich zusammen – Wiedersehensfreude garantiert! Selbstverständlich ist auch IFF Savory Solutions mit den Marken Wi-berg, Gewürzmüller, Gewürzmühle Nesse und Mühlehof als führender Spezialist zu allen Themen rund um Geschmack und Funktion einmal mehr dabei und begeistert Kunden und Partner mit neuen Produkten und innovativen Ideen.

Vegane Kompetenz

Es gibt viele Wege, mit gutem Gewissen zu genießen. Einerseits hochwertiges Fleisch in hervorragender Qualität, andererseits in Form schmackhafter Fleischalternativen. Wer schon bisher auf Fachwissen, Genuss und Qualität gezählt hat, ist – auch wenn es um pflanzliche Erzeugnisse geht – bei Savory Solutions bestens aufgehoben. Die umfassenden Produkt- und Serviceleistungen erstrecken sich von der Neueinführung bis zur Weiterentwicklung von veganen Lebensmitteln. So entstehen individuelle Lösungen für Anforderungen jeder Art – vom etablierten Industriebetrieb bis zum aufstrebenden Start-up.

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

Weniger Salz – voller Geschmack

Zu viel Salz in unserer Ernährung kann sich nachteilig auf die Gesundheit auswirken. Übermäßiger Salzkonsum erhöht das Risiko für die Ausbildung von Bluthochdruck, der in weiterer Folge mit kardiovaskulären Erkrankungen einhergeht. Nicht umsonst fordern Gesundheitsbehörden weltweit, den Salzanteil in Lebensmitteln zu reduzieren. Savory Solutions präsentiert auf der IFFA zukunftsweisende Produkte, die bei deutlich reduziertem Salzgehalt mit vollem Geschmack begeistern. Siehe auch Rezept auf Seite 39.

Geflügel boomt

Das Thema Geflügel ist für die Lebensmittelbranche so relevant wie in den Jahren zuvor. Und es lohnt sich weiterhin, darauf zu setzen, was nicht zuletzt die Zukunftsprognose der OECD/FAO nahelegt: Sie sieht bis 2028 einen weltweiten Verbrauch von rund 140 Millionen Tonnen Geflügel vorher und schreibt besonders den Entwicklungsländern enormes Wachstumspotenzial zu. Savory Solutions bietet alle Zutaten, die für die Herstellung hochwertiger Geflügelfleischprodukte benötigt werden und wird auch auf der IFFA spannende Neuheiten präsentieren.



Kundenliebling: hybride Produkte

Hybride Produkte sind beliebt wie nie und der Trend zeigt weiter nach oben. Nicht verwunderlich, punkten sie doch mit vielen Vorteilen: Durch weniger Fleisch beinhalten sie weniger Fett und Cholesterin als herkömmliche Produkte. Gleichzeitig sind sie reich an Proteinen und Ballaststoffen.

Viele beliebte Fleisch- und Wurstwaren können mit pflanzlichen Bestandteilen ergänzt und aufgepeppt werden. Wie genau, erfahren Interessierte bei der IFFA: **Halle 12.1, Stand C40**

www.frutaromsavory.com ■



AB HOF 2022
12. - 15. Mai

IFFA 2022
14. - 19. Mai

WWW.PENIAS.AT

NOWICKI

OJBT. TIPPER TIE

reich
taste the quality

KARL SCHNELL (KS)
PARTNER TO THE FINE HUNTER

Dadaux
TECHNOLOGIES

TALSA

KERRES

RÜHLE

Hubert HAAS

VacuMIT
Vakuum Verpackungsmaschinen
Vacuum Packaging Machines

WENIGER KUNSTSTOFF, MEHR RECYCLING DURCH NACHHALTIGE VERPACKUNGEN

Die intelligenten Lösungen erfüllen in idealer Weise die wichtigsten Anforderungen an die Nachhaltigkeit von Verpackungen. Auf der Gea PowerPak PLUS Verpackungsmaschine, die auf der IFFA zu sehen sein wird, kommen besonders dünne Folien aus Monomaterialien für die Unter- und Oberbahn zum Einsatz. Gea stellt Lösungen bei Fachmesse IFFA in Frankfurt vor.

Das Thema Wiederverwertbarkeit spielt beim Verpacken eine herausragende Rolle. Denn die Verbraucher wollen frische und hygienisch einwandfrei verpackte Lebensmittel. Die Lebensmittelverpackungen haben vielfältige Anforderungen zu erfüllen: Sie schützen ihren Inhalt, sorgen für eine lange Haltbarkeit der Produkte, präsentieren sie in attraktiver Optik und kommunizieren wichtige Informationen. Als wichtiger globaler Partner der Lebensmittelindustrie arbeitet Gea gemeinsam mit führenden Material- und Verpackungsherstellern an nachhaltigeren Lösungen, die nicht nur den Anforderungen für Hygiene, Produktsicherheit und Qualität seitens der Hersteller, Händler und Verbraucher gerecht werden, sondern auch die strengen gesetzlichen Vorschriften zum Kunststoffverbrauch und Recycling erfüllen.

80 Prozent weniger Kunststoff

Die Folienmengen, die für Gea Tiefziehverpackungsmaschinen verwendet werden, konnten in den vergangenen Jahren mit dem Ziel, die Wertschöpfung zu steigern, bereits reduziert werden. Zusätzlich wurde der Einsatz von erneuerbaren und leichter recyclebaren Ressourcen erhöht. Denn auch die Hersteller von Lebensmittelverpackungen setzen zunehmend auf vollständig recycelbare und ressourcenschonende Kunststoffverpackungen aus Monomaterialien wie Mono PP und Mono PE, da diese Folien eine hochwertige Qualität garantieren.

Mit dem Gea FoodTray ist die Verringerung des Kunststoffverbrauchs um bis zu 80 Prozent möglich – eine große Herausforderung, da frische Lebensmittel eine relative

kurze Haltbarkeit haben. Diese intelligente Lösung, die in Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern entwickelt wurde, basiert auf einem einfachen Verpackungsdesign, das gleichzeitig die Wiederverwertbarkeit erhöht.

Die Schale dieser nachhaltigen Verpackung besteht aus einem Karton aus Wellpappe, der aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wird und den Lebensmitteln darin die nötige Struktur bietet. Für den Barrierschutz sorgen eine dünne Folie, die den Boden und die Seiten des Schaleninnenraums auskleidet, sowie eine dünne Flexfolie, mit der die Verpackung versiegelt wird. Beim Punktschweißen entsteht eine Versiegelung zwischen der Deckfolie und dem oberen Bereich der Innenfolie. Beide Folien bestehen aus recycelbarem Kunststoff. Das Ergebnis: eine nachhaltige Verpackung mit ausgezeichneter Produktopik, die maximale Frische, Haltbarkeit und Lebensmittelsicherheit bietet.

Nach dem Entleeren des Inhalts lassen sich beide Folien leicht wieder von der Kartonschale trennen. Somit können die Materialien separat recycelt werden. „Das Entfernen der Innenfolie ist möglich, weil sie nur an den Rändern der Papierschale versiegelt ist und nicht über die gesamte Länge und Breite des Schalenbodens haftet. Die Leichtigkeit, mit der die Bodenfolie von der Schale entfernt werden kann, unterscheidet den FoodTray von den meisten anderen heute verfügbaren Lösungen“, erklärt Produktmanager Sassmannshausen.

Die neueste Generation

Gea FoodTray ist auch auf die neueste Generation der Gea PowerPak PLUS ausge-

legt, die als ein Teil einer vollautomatischen Aufschnitt- und Verpackungslinie auf der IFFA in präsentiert wird. Diese leistungsstarke Tiefziehverpackungsmaschine wartet mit Neuentwicklungen auf, die die Qualität und Sicherheit der Verpackungen erhöht sowie die Verwendung dünnerer Folien ermöglicht. Dazu gehören innovative Heizsysteme sowie ein neuartiges Evakuier- und Begasungssystem. Die intelligenten Lösungen erfüllen die wichtigsten Anforderungen an die Nachhaltigkeit von Verpackungen. Auf der Gea PowerPak plus Verpackungsmaschine kommen besonders dünne Folien aus Monomaterialien für die Unter- und Oberbahn zum Einsatz. Auch die Etiketten bestehen aus diesem Material, sodass die Gesamtverpackung einschließlich Etikett vollständig recycelt werden kann.

Mit Gea PowerJet wird über zwei seitliche Düsen das Evakuieren und Begasen der Verpackung in der Siegelstation sichergestellt. Die nachhaltigen Folien stellen besondere Anforderungen an die Heizsysteme vor dem Formprozess in der Tiefziehverpackungsmaschine. Gea bietet Lösungen hierfür an: Das innovative Zonenheizsystem Gea PowerHeat Z regelt gleichmäßig die Temperatur und sorgt so für eine gleichmäßige, optimale Ausformung jeder einzelnen Packung – bis hin zu den Rändern. Mit dem revolutionären Matrixheizsystem Gea PowerHeat M können maßgeschneiderte, packungsspezifische Temperaturprofile erstellt werden, die eine flexible Wärmeverteilung erlauben.

All diese Innovation und noch mehr sind auf der IFFA in der **Halle 8.0, Stand G20** zu sehen. ■



Ein Plus für die Hygiene bietet auch der Cleanmaster RS 45 mit sensorgesteuertem Handwaschbecken, Sohlenreinigungsmaschine und Bürstenfeld für die Schuhe.



HÖCKER PRÄSENTIERT INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

Auf der globalen Leitmesse zeigt das Unternehmen eine Auswahl seiner bedarfsorientierten Lösungen und viele Neuerungen und Top-Produkte für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie.

gereien und kleinen Betrieben gefragt. Ihre Zahl nimmt im Zuge des zunehmenden Bewusstseins für Tierwohl und Nachhaltigkeit sowie des Trends zu mehr Qualität und Regionalität zu. „Wir haben zuletzt häufig Anfragen von kleineren Betrieben bekommen, denen wir komplette Rohrbahnen oder Rohrbahnkomponenten passend zu ihren Anforderungen in derselben Qualität wie für die großen Schlachthöfe anbieten“, so Geschäftsführer Benjamin Höcker. „Denn egal, wie groß ein Schlacht- oder Zerlegebetrieb ist, es gelten dieselben strengen Auflagen. Unsere kundenspezifischen Produkte geben auch Metzgereien, Jagd- und Forstgesellschaften oder sogar Restaurants die Sicherheit, dass ihre Ausstattung hygienetechnisch und qualitativ höchsten Ansprüchen genügt.“

Perfekt für Würstchen

Ein weiteres Highlight ist die Hygienecke. „Um die vielfältigen Möglichkeiten für individuelle Anforderungen optimierter Hygieneschleusen zu zeigen, haben wir die etablierte Cleanmaster Stiefelschaftreinigungsanlage STWM-5001 mit unserer neuen Durchlaufdesinfektionswanne Hybrid Line mit speziellen Bürstenfeldern und Geländersystem kombiniert“, so Höcker.

Ebenfalls in Frankfurt zu sehen sein werden die neuen Edelstahlgestelle für IBC-Container zum sicheren Handling von Flüssigkeiten und Chemikalien, die Hebe-Kippvorrichtung L3 für rückschonendes Arbeiten und ein maßgeschneiderter Stapelbehälter mit

außenliegenden Ecken und cleveren Konstruktionsdetails für mehr Hygiene in der Produktion. Dieser ist wie viele Produkte eine individuelle Kundenlösung, die inzwischen ein fester Bestandteil des umfassenden Produktportfolios geworden ist. Auf dem Weg dorthin hat Höcker den Behälter mit einer dreidimensionalen Pdf-Darstellung virtuell Realität werden lassen. Damit konnte der Kunde ihn räumlich begreifen, von allen Seiten prüfen und mit der Zoomfunktion auch Details erkennen. Sowohl die Größe als auch die erforderliche Traglast und die Anzahl der zu stapelnden Behälter kann an die Kundenbedürfnisse angepasst werden.

Höcker auf der IFFA

Aus dem Bereich Hygieneprodukte bringt Höcker seine neue Mobile Hygienestation I mit zur IFFA. Sie ist so konstruiert, dass sie mühelos an wechselnden Orten eingesetzt werden kann. Zuletzt kam die Hygienestation vermehrt in Impfzentren zum Einsatz, sie wird aber auch von Marktbudenbetreibern und Caterern eingesetzt. Ein Plus für die Hygiene bietet auch die Reinigungsstation Cleanmaster RS 45 mit sensorgesteuerten Handwaschbecken, Sohlenreinigungsmaschine und dem neu entwickelten Bürstenfeld für die Schuhoberseite. Das Handwaschbecken mit Unterschrank und berührungslosem Desinfektionsmittelspender DesiMan rundet die Auswahl ab, mit der Höcker auf der IFFA in Frankfurt präsent sein wird: **Halle 8.0 auf dem Stand F92. www.hoecker.de** ■

Die Experten für individuelle Lösungen für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie kommen mit maßgeschneiderten Produkten und Neuentwicklungen nach Frankfurt. Eine Rohrbahnanlage und eine optimierte Hygieneschleuse mit Durchlaufdesinfektionswanne und Geländersystem stehen exemplarisch für die Vielzahl an Produkten aus hochwertigem Edelstahl – von Beschickungs- und Rauchwagen mit vielen Extras, den neuen Stapelgestellen für Beschickungswagen und den Palletmaster PRO 2.3 bis zu diversen Desinfektionssäulen und Fleischhaken für jegliche Anwendungen.

Qualität und Regionalität

Rohrbahnstrecken, wie das Messmodell mit Konsolen, Doppel-U-Profilen, Aufgleitblech, Waage, Weichen, Türdurchführung und Entnahmesicherung sind auch bei Metz-

maximal flexibel

maximal effizient



www.sealpac.at



SEALPAC®

Forming Innovations

„GO SUSTAINABLE“ MIT SEALPAC

Sealpac hat die pandemiebedingte Pause optimal zur Weiterentwicklung ihrer Sealpac Traysealer und Thermoformer sowie moderner Verpackungslösungen genutzt. Das Oldenburger Unternehmen präsentiert unter dem Motto „Go sustainable“ eine ganze Bandbreite innovativer Technologien und Konzepte zur Lebensmittelverpackung – besuchen Sie Sealpac: **Halle 11.0, Stand D11**

Auf dem Sealpac Stand erleben Messebesucher am Beispiel von drei Traysealern und zwei Thermoformern die Herstellung von Verpackungslösungen, die verstärkt auf Mono-Materialien für ein verbessertes Recycling setzen, sich durch reduzierten Folieneinsatz auszeichnen und alternative Materialien wie Papier zu sichern, attraktiven Verpackungen verarbeiten. Präsentiert wird u. a. eine komplette Linie zur Herstellung von ressourcenschonenden FlatMap-Verpackungen aus minimalen Kunststoff- und hohem Kartonanteil für geslickte Ware sowie eine Anlage, welche die Highspeed-Verpackung von Burgern demonstriert. Darüber hinaus zeigt Sealpac gemeinsam mit einem renommierten Slicer-Hersteller eine Weltneuheit aus dem Bereich Produkthandling.

Ein weiteres Highlight des Sealpac Messeauftritts ist eine Reise durch die Welt der internationalen Verpackungstrends. Für den Supermarkt der Innovationen hat Sealpac mit seinen Trendscouts rund um den Globus aktuelle Neuentwicklungen aufgespürt, welche die Messegäste zu kreativen Ideen inspirieren werden.

Traysealer Sealpac Amax

Mit der Serie Sealpac Amax setzt der Oldenburger Maschinenbauer in jeder Hinsicht neue Maßstäbe im Traysealing-Segment und nähert sich den physikalischen Grenzen weiter an. Die intuitiv bedienbaren Traysealer von besonders verschleiß- und wartungsarmer Konstruktion werden durch hochwertige Servomotoren angetrieben, die eine hohe Laufruhe bewirken. Dabei sind die Anlagen, je

nach Anwendung, etwa 30 bis 40 Prozent schneller als die Vorgängergenerationen. Der integrierte EnergyManager sorgt für reduzierten Energieeinsatz. Auch der Luftverbrauch der Anlagen wurde um bis zu 90 Prozent gesenkt. Die Anlagen der Serie Sealpac Amax beweisen maximale Flexibilität und produzieren unterschiedlichste Verpackungen, darunter besonders innovative Lösungen, die für mehr Ressourcenschonung stehen. So verarbeiten sie prozesssicher auch neuartige Folien aus nachhaltigen Werkstoffen und Materialkombinationen mit hohem Faseranteil. Dazu zählen z. B. ultraleichte Trays, deren Gewicht im Vergleich zu herkömmlichen Verpackungsschalen um 25 Prozent reduziert wurde, sowie Verpackungskonzepte mit reduziertem Kunststoff- und hohem Kartonanteil wie eTray oder FlatMap. Das intelligente Antriebsmanagement der Sealpac Amax reduziert den Wartungsaufwand und sorgt damit jederzeit für beste Verfügbarkeit der Anlagen. Die neue Serie steht insgesamt für besonders leistungsfähige Anlagen mit sparsamem Energieverbrauch, die höchst verkaufsaktive Primärverpackungen hervorbringen. Zusammengefasst. Sie bekommen neue Dimensionen und Maßstäbe in Sachen Leistung, Bedienung & Handling sowie Ressourcenverbrauch vorgestellt, bei gleichzeitiger voller Verwendung von bestehenden Siegelwerkzeugen und dessen Equipment.

Kleine Stückzahlen

Vollautomatisch zwei oder drei unterschiedlich große und geformte Frischproduktstücke in Schalen mit festen Zielgewichten abfüllen? Der Ishida RobotGrader

setzt diese anspruchsvolle Verpackungsaufgabe in die Tat um. Dazu kombiniert die Maschine Wiegetechnologie mit einem Pick-and-Place-System. Herangeführte Produktstücke werden einzeln verwiegt und nach ihrer Form, Position und Ausrichtung gescannt. Anschließend leistet eine Sortiersoftware die Auswahl der Produkte zur Kombination. Bis zu 150 Schalen pro Minute verpackt der RobotGrader –, das sind zehn Mal mehr als bei manueller Verarbeitung. Gleichzeitig sinkt der Produktverlust auf unter ein Prozent. Je nach Ausführung lassen sich gleichzeitig bis zu vier Schalenarten und bis zu drei Zielgewichte verarbeiten

Sealpac Thermoformer

Auch das Sealpac Portfolio an höchst flexiblen Thermoformern in allen Leistungsklassen richtet seinen Fokus auf mehr Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung. Die innovativen und höchst flexiblen Anlagen im Mittelklasse- und Hochleistungssegment verarbeiten prozesssicher alle marktüblichen Materialien, darunter neue recyclingfähige Hart- und Weichfolien aus Mono-APET, Mono-PP oder Mono-PE sowie Innovationen, z. B. Produktträger mit einem hohen Anteil von Faserstoffen. Dabei stehen sie für erstklassige Eigenschaften in der Verpackungsausformung, ein prozesssicheres Versiegeln sowie ein anwenderfreundliches Öffnungsverhalten. Darüber hinaus überzeugen die Anlagen durch vergleichsweise niedrige Wartungs- und Unterhaltskosten. ■





HYGIENISCH EINWANDFREI

Vor allem in der Fleischverarbeitung braucht es absolute Hygiene. Schließlich soll die Qualität der verarbeiteten und erzeugten Produkte nicht kontaminiert sein. Vorschriften gibt es in Hülle und Fülle – ebenso innovative Konzepte. Auf den nächsten Seiten präsentieren wir Ihnen einige interessante Maßnahmen, Helferchen und innovative Neuigkeiten, für die tägliche Praxis.



Auf der IFFA präsentiert Höcker die neue Mobile Hygienestation. Sie ist so konstruiert, dass sie mühelos an wechselnden Orten eingesetzt werden kann und alle Hygienrichtlinien erfüllt. Sie besteht aus: Handwaschbecken, Falthandtuchspender „Mini“ und Seifenspender ausgeführt als Einheit mit Spritzschutzwand und Unterschrank. Die Tür ist eingehängt und nach vorne ausklappbar. In der Tür integriert ist ein Papierkorb aus Drahtgeflecht, der den Einwurfschlitz oberhalb der Tür ermöglicht. Zusätzlich können im Schrankbereich noch zwei 10-Liter-Kanister für Abwasser und/oder Frischwasser untergebracht werden. www.hoecker.de

Drainageventile sind in Produktionsanlagen weit verbreitet. Die Reinigung dieser Ventile ist jedoch kostenintensiv, schwierig und zeitaufwendig, was an den langen Reinigungszyklen und der Gefahr von Druckstößen liegt. Das neue System ThinkTop Pulse Seat Clean sorgt schnell und effektiv für Sauberkeit bei gleichzeitiger Einsparung von bis zu 95 % CIP-Flüssigkeit (Cleaning-in-Place).
Infos zu Alfa Laval ThinkTop Pulse Seat Clean: www.alfalaval.de



Schneller Hygiene-Test

Ein minimaler Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln bei gleichzeitig perfekter Hygiene ist die Zielvorstellung bei der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung. Der Nachweis rückstandsfreier sauberer Flächen ist ein „Muss“ bei der Prävention. Zur eigenen Sicherheit, Risiken zu minimieren, trägt zur Erhaltung des hohen Standards in der Qualitätssicherung bei. Wie der Reinigungsgrad einfach sichtbar gemacht werden kann, zeigt der Hygiene-Indikator Clean Card PRO von amfora: Hier gelingt der Reinigungs-Nachweis in 30 Sekunden. Das Ergebnis wird ohne Aufwand visualisiert. Sollte dies nicht der Erwartung entsprechen, hat man die Möglichkeit, sofort zu reagieren! So haben Keime keine Chance, sich auszubreiten. Der seit 10 Jahren bewährte Test sieht das, was das Auge nicht erkennen kann, die unsichtbaren Schmutzrückstände, Reinigungsmittelreste, unerwünschte Allergenproteine und ist so ein wichtiger Baustein bei der Lebensmittelsicherheit.
Infos: www.amfora-health-care.de



IFFA
Besuchen Sie uns!
Halle 11.1 / B69

Winweb
Food Software Specialists

25
JAHRE

Die ERP-Software
für die Fleischwirtschaft
» Eine Lösung für alle Prozesse «

Winweb Informationstechnologie GmbH
Am Wiesenhang 8 | 52457 Aldenhoven
Österreich +43 720 880066 | Deutschland +49 2464 90991 0
info@winweb.at | www.winweb.at



Die Industriekutterserie „Hygienic Secure“ überzeugt mit cleveren Details. Vor allem der Messerdeckelstreifen ist eine einzigartige Lösung und wurde auch mit dem International FoodTec Award ausgezeichnet.

WELTWEIT EINZIGARTIGES HYGIENE-HIGHLIGHT: MESSERDECKELSTREIFEN

Mit innovativen Ideen zur konstanten Optimierung der Sicherheit und Hygiene im Prozess und konsequenter Anwenderorientierung machen die Maschinen von K+G Wetter den Unterschied in der Produktion aus und sorgen für ein nachhaltiges Plus an Sicherheit und Effizienz in der Lebensmittelindustrie. Die Industriekutterserie „Hygienic Secure“ vereint die K+G Wetter-Qualität mit den modernen Anforderungen an die Lebensmittelverarbeitung.

Reaktion, Planung & Prognose

Alle Lösungen von K+G Wetter überzeugen durch ihre hohe Anwenderorientierung. Bei der Konstruktion der Maschinen haben die Experten die Anforderungen aus der Praxis immer fest im Blick. Ganz nach dem

Grundsatz: aus der Praxis für die Praxis. Und gerade diese hohe Anwenderorientierung zeichnet unsere Lösungen aus und macht den Unterschied.

Innovativer Messerdeckelstreifen ist werkzeuglos ein- und ausklippbar

Ein weltweit einzigartiges Hygiene-Highlight ist der neue Messerdeckelstreifen. Der Messerdeckelstreifen ist selbstjustierend und lässt sich zur Reinigung ganz einfach werkzeuglos ein- und ausklippen. Die Reinigung gelingt mühelos und es gibt keine versteckten Ecken, in denen sich Ablagerungen bilden könnten. Der Reinigungserfolg ist optisch einfach zu überprüfen, eine Kontamination durch Rückstände wird dadurch ausgeschlossen.

Ein weiteres Plus der Maschinengeneration „Hygienic Secure“: Der Bereich zwischen Kutterschüssel und Vakuum-Kessel kommt ohne Dichtung aus. Austausch, Verschleiß und Kontaminationsrisiken gehören der Vergangenheit an. Hinzu kommen große, werkzeuglos zu öffnende Reinigungsklappen im Vakuum-Kessel. Sie ermöglichen den einfachen Zugang mit der Reinigungslanze. So kann die visuelle Prüfung der Reinigungsergebnisse sicher, schnell und zuverlässig vorgenommen werden. Hygiene und Produktsicherheit werden durch die einfache und hygienisch zuverlässige Reinigung garantiert. ■

Franz Gramiller & Sohn GmbH
 A 5021 Salzburg, Haunspgstr. 32
 T 0662/875 13 20 W www.gramiller.at

GREEN CLEANING STATT GREEN WASHING

Mit einer ökologischen Reinigung mit Trockendampf kann die Lebensmittelindustrie echte Nachhaltigkeit leben – und Geld sparen. Und mit dem Blue Evolution XL+ von beam klappt das ganz hervorragend.



Mit einer klaren Botschaft nehmen die Hygieneexperten Robert und Marco Wiedemann aus Altenstadt jetzt die Lebensmittelindustrie in die Pflicht: „Wasser ist das einzige Reinigungsmittel, das Sie brauchen. Für die hygienische Reinigung braucht es keine Chemie“, sagen die beiden Geschäftsführer der beam GmbH aus Altenstadt (Bayern) und werben damit für mehr Nachhaltigkeit im Mittelstand. Durch den Einsatz von HACCP-zertifizierten Dampfsaugsystemen wie den Geräten der Blue-Evolution-Reihe von beam lassen sich industrielle Reinigungsprozesse besonders ökologisch und nachhaltig, aber auch ökonomisch gestalten. Immer mehr Hersteller von Back-, Fleisch- und Wurst-

waren, aber auch Molkereien, Süßwarenhersteller wie Confiserien und Konditoreien, setzen daher bereits auf die kraftvolle und umweltschonende Art des Reinigens.

Die Anwender sind begeistert und gerade in der Lebensmittelindustrie sorgen die Dampfsaugsysteme von beam für eine Höchstmaß an Hygiene. „Es freut mich sehr, dass unser nachhaltiger ‚Green Cleaning‘-Ansatz so gut ankommt. Denn mit der Umstellung des Reinigungsprozesses können Unternehmen zeigen, dass Ihnen Nachhaltigkeit wirklich wichtig ist“, sagt Robert Wiedemann. ■

Die Dampfmacher GmbH
 A 1070 Wien T 0699/16 14 71 96
 W www.diedampfmacher.com



KEIMFREI GANZ OHNE CHEMIE

Ob als Schleuse zur Einbringung in den Reinraumbereich oder als Durchlaufsystem zur Entkeimung vor dem Slicen, die Anlagen von Frontmategc bieten höchste Sicherheit. Anwendungsbereiche finden sich bei der Entkeimung von verpackten und unverpackten Lebensmitteln, Transportkisten, Rohstoffen und Packstoffen.

Es liegt auf der Hand, warum sich immer mehr Unternehmen gegen den Einsatz von Chemikalien zur Desinfektion von Oberflächen entscheiden. Nicht nur die laufenden Kosten für Reinigungsmittel, sondern auch die Personalkosten sind beachtlich.

Bei der UVC-Entkeimung, bei der es sich um ein physikalisches Verfahren handelt, spielen diese Punkte keine Rolle mehr. Das Modul arbeitet während der laufenden Produktion, rückstandslos und ist nahezu in allen Bereichen der Industrie einsetzbar. UVC-Systeme inaktivieren ohne die Verwendung von Chemikalien innerhalb von Sekunden Viren, Bakterien, Hefe- und Schimmelpilze.

Perfekte Desinfektion

Der deutsche Hersteller Frontmategc stellt Itec-Hygiene-Durchlaufsysteme zur Oberflächendesinfektion im Bereich der Lebensmitteltechnik her. Solche UVC-Tunnel dienen der Desinfektion, verhindern Kreuzkontamination und halten den Keimpegel im Produktionsablauf auf einem sehr geringen Niveau. Mittels hochwirksamer UVC-Strahlung werden Mikroorganismen bis zu 99,99% abgetötet.

Der UVC-Tunnel Typ steriGate 650 ist ein Hochleistungs-Entkeimungssystem zur Desinfektion von Oberflächen. Das System dient der Desinfektion, verhindert Kreuzkontamination und hält den Keimpegel im Produkti-

onsablauf auf einem geringen Level. Mittels hochwirksamer UVC-Strahlung werden Mikroorganismen bis zu 99,99% abgetötet. Ob als Schleuse zur Einbringung von Ware in den High-Care-Bereich oder als Durchlaufsystem zur Entkeimung von z. B. Wurstrohlungen vor dem Slicingprozess – diese Anlage bietet Ihnen höchste Sicherheit in Ihrem Verarbeitungsprozess.

Das eigens für das Gerät entwickelte Rollensystem ermöglicht eine schattenfreie Entkeimung von allen Seiten. ■

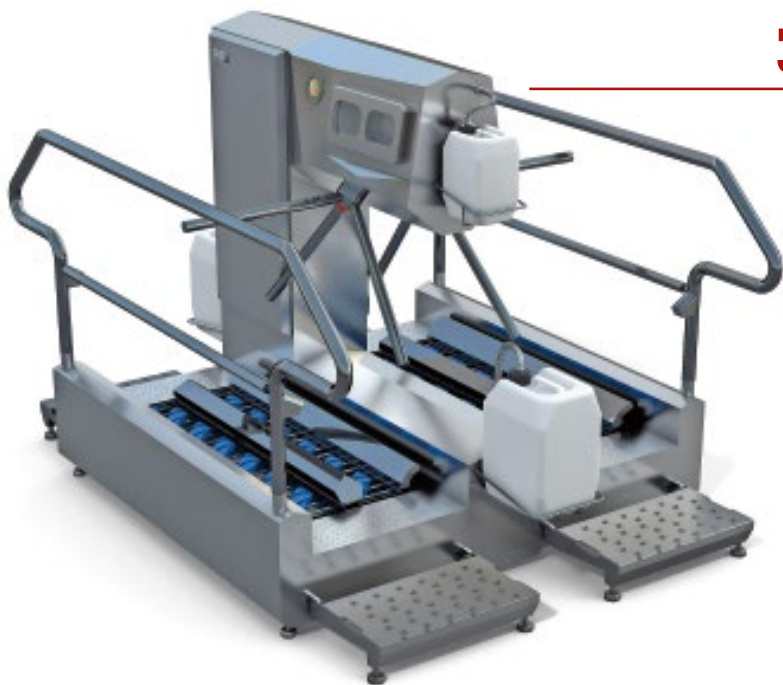
Johann Laska u. Söhne **A** 4021 Linz, Holzstr. 4,
T 0732/77 32 11 **W** www.laska.co.at

PHT Niederdruck-Schaumreinigung



PHT
12 Jahre Partnerschaft
in Hygiene

Sparen Sie jetzt Zeit und Kosten
bei der Reinigung und Desinfektion
hygienesensibler Oberflächen



PHT mit den Standorten in Innsbruck in Österreich, Bad Tölz in Oberbayern, Beckum in Nordrhein-Westfalen und Südafrika ist DER Ansprechpartner für individuelle Hygienekonzepte.

SCHÜTZEN SIE KUNDEN UND MITARBEITER MIT DER RICHTIGEN HYGIENETECHNIK

Das Produkt Fleisch ist so hygienesensibel wie kaum ein anderes. Das stellt vor allem die Hersteller wie Fleischereien, Zerlege- und Schlachtbetriebe täglich vor viele Herausforderungen. In hygienesensiblen Bereichen von Fleischereien, Zerlege- und Schlachtbetrieben ist es besonders wichtig, die Hygienetechnik stetig zu optimieren – sowohl in kleinen Betrieben als auch in Großproduktionen. Auch die hohe Mitarbeiterfluktuation stellt viele Betriebe vor die Herausforderung, ständig neue Mitarbeiter schulen zu müssen. Für optimale Hygienevoraussetzungen braucht es ein Gesamtkonzept von Anlieferung bis zur Verpackung. PHT bietet eine umfassende Planung, Produkte und Montage Ihres Gesamtkonzeptes im Hinblick auf bestmögliche Hygienestandards für Ihre Produktion.

Was ist Hygienetechnik?

Die Hygienetechnik umfasst die technische Ausstattung von der ersten Hygieneschleuse für das Personal bis zur Schaumreinigung am Ende jeder Schicht zur Verhinderung unerwünschter Kontamination. Bei einem optimalen Hygienekonzept wird darauf geachtet, dass Mitarbeiter nicht nur am Eingang die Produktion hygienisch rein betreten, sondern auch während der Prozesse immer wieder die Hände, Schuhe und Arbeitsplätze desinfizieren, um den Hygienestandard besonders hoch zu halten.

Wie plant man die Personalhygiene?

Ein großer Faktor im Hinblick auf Hygiene ist die Frage, wie gelangen die Mitarbeiter von der „unreinen“ Straße am effizientesten sauber und desinfiziert in den hygienesensiblen Bereich? Auf diese Frage hat PHT die passende Antwort, denn durch die über 20 Jahre Erfahrung entwickelt PHT ein Gesamtkonzept sowohl für kleine Betriebe als auch Großproduktionen. Handwaschbecken, Händetrockner und Handdesinfektionsmöglichkeiten, Sohlenreinigungs- und Sohlen-

desinfektionsanlagen sowie ein Zugangssystem zur Reinigungs- und Eingangskontrolle gehören zu der Grundausstattung einer Hygieneschleuse. Durch die jahrelange Erfahrung kennt PHT die effizienteste Mitarbeiterführung für Personalhygiene –, denn die beste Technik hilft nicht, wenn die Mitarbeiter versuchen, diese zu umgehen. Je nach Mitarbeiterfrequenz bietet PHT das passende Konzept als Zwangsführung – das bedeutet, sie sind so konzipiert, dass jeder Mitarbeiter sich die Hände desinfizieren und Sohlen reinigen muss um durch das Drehkreuz zu gelangen. Doch um hier keinen Frust aufkommen zu lassen, sollte sich der Prozess so einfach und effizient wie möglich gestalten.

Die richtige Betriebshygiene

Auch um den Betrieb richtig sauber und hygienisch reinhalten zu können, gibt es bei PHT die richtigen Konzepte. Neben der innovativsten Schaumreinigungstechnik ist es auch hier wichtig, mögliche Manipulationen z. B. in Form von Entfernen der Schaumdüse durch bestimmte Düsen gleich im Keim zu ersticken. Und auch hier setzt PHT auf modernste Technik für eine effiziente Reinigung mit geringstmöglichem Wasserverbrauch nach dem Motto „so niedrig wie möglich und so hoch wie nötig“. Für einen effizienten Ablauf sorgt außerdem die NEXT Technologie von PHT, mit der Sie drei Chemikalien durch einen Injektor und Auslauf verwenden können.

Gerade durch die Pandemie wurde Händewaschen wichtiger denn je. Um Kontaktinfektionen beim Händewaschen zu vermeiden, erweitert PHT seine Touchless-Produktlinie. Neben dem sensorgesteuerten Desinfektionsspender gibt es dafür nun auch das sensorgesteuerte Touchless-Handreinigungsbecken. Hiermit ist Händewaschen so komfortabel wie nie: Sowohl Wasser und Seife als auch Desinfektionsmittel können verwendet werden – ohne eine einzige Berührung. www.pht.group ■

5 Hygiene-Tipps von PHT

● Optimale Handhygiene sicherstellen

Mehrmaliges Händewaschen am Tag ist in der Fleischproduktion Pflicht. Allerdings können durch kontaminierte Armaturen Viren und Bakterien leicht übertragen werden. Der Waschvorgang muss daher berührungslos aktiviert werden. Auch Flüssigseife oder Desinfektionsmittel lassen sich berührungslos spenden.

● Arbeitskleidung hygienisch verstauen

Um die Reinheit der Arbeitskleidung zu gewährleisten, ist es wichtig, die Weißbekleidung getrennt von der Straßenkleidung aufzubewahren. Die Weißbekleidung kann in einem separaten Wäscheregal im Reinbereich gelagert werden und über einen extra Zugang vom Wäschedienstleister befüllt werden.

● Motivation durch Farben

Auch das beste Konzept ist auf die aktive Mitarbeit des Personals angewiesen. Um Mitarbeiter zu motivieren, bietet PHT farblich gestaltbare Umkleiden für den Personalbereich, die eine freundliche Atmosphäre im Sozialtrakt schaffen.

● Rotierende Schranksysteme

Leider gibt es immer wieder Mitarbeiter, die Essen und Bekleidung der letzten Wochen in ihrem Spind sammeln, was in einer hygienischen Produktionsstätte nichts zu suchen hat. Um diese Hortung zu vermeiden, empfiehlt PHT ein rotierendes Spindsystem, bei welchem Mitarbeiter jeden Tag einen anderen Spind bekommen. Nach der Schicht werden alle Spinde geöffnet, somit ist jeder Mitarbeiter gezwungen, seinen Spind leerräumen.

● Regelmäßige Schulungen

wirken sich positiv auf den Hygienevorgang aus, denn eine gewisse Aufklärung der Hygienevorschriften schafft Verständnis und holt sowohl neue als auch erfahrene Mitarbeiter ab. Durch die regelmäßige Erinnerung wird der richtige Ablauf immer wieder ins Gedächtnis gerufen und trainiert.



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

FÜR FORTBILDUNG AUF INTERNATIONALEM NIVEAU

Fleischerschule Landshut präsentiert auf der IFFA in Frankfurt ihre breite Kurspalette von Meister bis Sommelier und Neuheiten von „wilder“ Kulinarik bis zum Grillexperten.

Die Fleischwirtschaft trifft sich vom 14. bis 19. Mai in Frankfurt zur Internationalen Fleischerei-Fachausstellung IFFA. Mit einem Infostand – **Halle 12.0, Stand C34** – ist natürlich auch die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut vertreten. Denn die internationale Ausrichtung der 1. BFS ist Teil ihrer DNA: Die 1928 gegründete und weltweit renommierte Meisterschmiede kooperiert nicht nur mit zwei Partnerschulen in Japan und Südkorea, sondern bildet jedes Jahr Fachkräfte aus aller Herren Länder aus; darunter waren auch bereits weit über 100 Meister, Fleischsommeliers etc. aus Österreich.

Am Messestand der Schule heißen Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk und Gesellschafterin Katrin Barth, die Fachlehrer Michael Spitzauer und Fritz Huber sowie die Office-Damen alle Interessenten und Absolventen herzlich willkommen. Für

jede:n hält das Messteam der 1. BFS Infos und ein kleines Give-away bereit.

Weiterbildung weitergedacht

„Wir wollen auf der IFFA zeigen, dass wir den Begriff Weiterbildung weiterdenken, aber uns in persönlichen Gesprächen auch um unsere ehemaligen und künftigen Schüler kümmern und die Atmosphäre vermitteln, die unsere Schule ausmacht“, verspricht Barbara Zinkl. Neben der neuen Webseite der 1. BFS sollen in Frankfurt auch mehrere Weiterbildungsneuheiten vorgestellt werden – beispielsweise ein „wilder“ Kulinarik-Workshop am 28./29. Mai, ein Fünf-Tage-Kurs zum „Grillexperten“ ab 5. September und ein Wild-Produktions-Workshop am 17./18. September.

Nicht nur Vertreter großer Firmen der Fleischbranche, prominente Vertreter des Fleischerhandwerks und die Fachpresse hat die 1. BFS zu Gesprächen auf der IFFA eingeladen. Besonders gefragt ist ihr Messestand als Treffpunkt ihres gut 600 Mitglieder zählenden Absolventenverbandes. Die Vorsitzenden Barbara Zinkl-Funk und Rudolf Jacobs stehen hier zur Diskussion über künftige Exkursionen in fleischwirtschaftliche Betriebe, Organisation möglicher Regionalstammtische und Messetreffe zur Verfügung. Ein Absolventenstammtisch ist für Samstag, 14. 5., Abends geplant.

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

Highlight am 1. BFS-Stand ist ein Preisausschreiben, bei dem als Hauptpreis ein Bildungsgutschein für einen Kurs an der 1. BFS im Wert von maximal € 4.995,- zu gewinnen ist – egal, ob Meisterkurs, Sommelier-Lehrgang oder Seminarveranstaltung. www.fleischerschule-landshut.de ■

Fotos: 1.BFS, beigestellt



Power-Team: Barbara Zinkl und Rudolf Jacobs freuen sich auf einen Besuch bei der IFFA.



Absolvent Marcel Motten vom MK 435 mit seinen Kurskollegen beim Besuch auf der IFFA 2019.

Termine

28. & 29. Mai, Landshut

„Wilder“ **Kulinarik-Workshop: Zerlegen, Bereiten, Kochen & Grillen von Wild** Wildspezialitäten erfreuen sich größter Beliebtheit. Die Dozenten des Workshops (mit Verkostungen) zeigen die nachhaltige, ganzheitliche Verwertung von Wild „from nose to tail“ und vermitteln viele Zubereitungs- und Grilltipps.

September & Jänner, Landshut

449. & 450. Meisterkurs

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

Der Terminplan

MK 449 Teile I-IV

8.9.–3.12.2022

MK 450

9.1.–1.4.2023

Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

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

Juni & November, Landshut

Fleischsommelier

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

Der Terminplan

Juni

25.6.–3.7. und

4./16.–17.7.2022

November

5.–13.11. & 3.& 4.12.2022

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

IFFA messe frankfurt
 14. – 19.05.2022
 Frankfurt am Main
 Wir freuen uns auf Sie in Halle 12.0 Stand Nr. C34
 Besuchen Sie uns und profitieren Sie von:
 • ausgezeichnete Beratung vor Ort
 • unserem Gewinnspiel, bei dem Sie ganz einfach einen Wunschkurs bis maximal 4.995,- € gewinnen können.
 Gleich Eintrittskarten ordern unter info@fleischerschule-landshut.de



Tipp eins: die neue Fleischkategorie Kalb Rose

Kalb einmal anders! Kalb Rose ist ein relativ neues Produkt, das einen sehr starken eigenen Charakter entwickelt hat. Ein Test dieser neuen Kategorie zahlt sich auf alle Fälle aus, mit etwas dunklerer Fleischfarbe und einem wesentlich höheren Gewicht als normales Kalbfleisch ergibt sich ein interessantes Produkt, welches eventuell auch für ein jüngeres Zielpublikum passen kann.

Die Niederösterreichische Rinderbörse hat hier eine beachtliche Entwicklungsarbeit geleistet, dort bekommen Sie auch Infomaterial und die Beschaffungswege, aber auch ein sensationelles POS-Material für Ihre Kund:innen.

Tipp zwei: Schwein einmal anders angeboten

Wann haben Sie das letzte Mal eine Überarbeitung Ihrer Zerlegung mit den Schnittlisten umgesetzt? Sollte das einige Zeit her sein, dann passt es jetzt gerade optimal! Überprüfen Sie, wie Ihre Möglichkeiten bei den klassischen Spareribs, den Karreeknochen sind und versuchen Sie an den Spareribs entlang etwas mehr Fleisch, vor allem vom Kettenbereich auf die Ribs, zu schneiden. Damit haben Sie automatisch mehr Gewicht an den Ribs und die Kund:innen wird Ihnen auch durch einen höheren Preis danken. Auf der anderen Seite ist dieser Schnitt für jene, die sehr viele Karreerosen benötigen, eigentlich ein MUSS! Da die Kette ja auf ein Verarbeitungsfleisch 70/30 reduziert wird und sich diesen Verlust eigentlich niemand leisten kann.

Auch vom Schopf können ganz einfach einmal Presa, Pluma und Money Muscle herausgeschnitten werden, vor allem wenn Sie eher gut durchwachsene Qualitäten in der Fleischbank verkaufen. Beratungen dazu bieten wir sehr gerne in einem kombinierten Grillseminar mit Fleisch-Special-Cuts in meiner Grillschule an.

Tipp drei: Rind einmal anders angeboten

Bieten Sie eine einzige Art von Rindfleisch wie z. B. klassisch Fleckvieh an oder bieten Sie Ihren Kund:innen eine Rassenvielfalt? Wenn Sie einer Rasse treu bleiben, könnten Sie in der Zukunft ein Problem bekommen. Kunden wollen immer wieder neue Erlebnisse und Besonderheiten. Treue ist ja eine wertbeständige Handlung, es könnte aber auch sein dass Sie dabei mit Ihrem Angebot auf der Strecke bleiben. Dies soll keine Aufforderung zum Griff auf ausländisches Fleisch sein. Bei uns in Österreich haben wir schon einige Anbieter verschiedener Rassen. Es lohnt sich durchaus, eine regionale Kooperation mit einem Anbieter von in Österreich gezüchteten Rassen einzugehen. Es kann auch beim Fleckvieh der gewohnte gute Qualitätsstandard weiter ausgebaut werden, aber ab und zu ein Zusatzangebot kann Mehrwert bedeuten.

Tipp vier: Grillseminar nach außen für Kunden als Eventtipp

Kundenbindung bzw. -belohnung über die Zusammenarbeit mit Grillschulen oder Grillprofis. Gestalten Sie im Betrieb oder bei einem Ihrer besten Gastrokunden einen besonderen Abend für Ihre Topkunden. Verkaufen Sie limitierte Tickets oder finanzieren Sie aus Ihrem Werbebudget einmal einen derartigen Kundenabend mit dem Grill- oder BBQ-Thema oder einem Schwerpunktthema, welches eventuell auch in Ihrer Theke abgebildet wird bzw. werden soll. Eine Querfinanzierung ergibt sich automatisch, wenn Sie einige Journalisten und Meinungsbildner einladen.

Tipp fünf: Gerätevielfalt und Geräteboom

Die Feuerküche kehrt in die Gärten zurück. Zusätzlich zu Kugelgrill und Co sind nach wie vor die tollen Gasgrillgeräte auf dem Vormarsch. Unabhängig davon gibt es einige

Trends wie die Lagerfeuerküche, die vor allem Menschen mit Gärten genießen können. Die Tisch und Sitzgrillgeräte, die mit Holz befeuert werden und mit einer massiven Stahlplatte ausgerüstet sind, gewinnen immer mehr die Gunst der Kundenschicht. Das Lagerfeuerfeeling ist unvergleichlich, zusätzlich ist auch für die kalte Jahreszeit eine Wärmequelle mit Feueremotion ein toller Begleiter. Das oft unbeliebte Putzen reduziert sich auf ein Minimum weil die Platte nur mit der Spachtel gereinigt wird und mit Öl neu versiegelt wieder auf die nächste Grillchallenge wartet.

Die Gasgrillhersteller haben auf diesen Umstand längst reagiert und bieten verschiedenste Arten von Planchas mit verschiedenen Materialien an. Sie sehen: Die Grillzange in der Hand des Grillmeisters wird immer mehr auch durch die Spachtel ergänzt. Diesem Umstand sollte auch die Grilltheke immer wieder angepasst werden.

Tipp sechs: Grillseminar nach innen, Mitarbeitermotivation

Das Beste in der Mitarbeiterschulung ist die Motivation. Die beste Motivation erhalte ich bei einem geringen Stresspegel oder einem beherrschbaren Stresspegel. Wenig Stress beginnt bei hoher Kompetenz und Fachwissen, dies erlange ich über Fortbildung. Fortbildung in Form einer Teambuildingmaßnahme mit eigenen oder Fremdprodukten in Form eines Grillseminars mit dem Firmenteam im Betrieb oder auch perfekt für einen Firmenausflug mit Standortwechsel. Die perfekte Umsetzung gelingt mit einem Angebots-Check von vorhandenen Grillseminaren bzw. mit der gemeinsamen Konzepterarbeitung mit dem Grillschulangebot, das auf die Firmenbedürfnisse angepasst werden kann.

Sie erhalten im Zuge eines gemeinsamen, sensorischen Erlebnisses neue, vertiefte Kompetenzen. Eventuell unterschiedliche Wahrnehmungen in der Firmenstruktur werden danach vielleicht nicht mehr als trennend, sondern gar als bereichernd empfunden. Durch diesen Austausch beim gemeinsamen Erfahren und Erlernen von außenstehenden Betriebspersonen können sich auch neue Elemente in der Firmenstruktur oder auch bis in die Angebotspalette ergeben.

Tipp sieben: Eventtipp zur Grill-saison 2022

Die jährlich stattfindende Grill-Staatsmeisterschaft findet am 24. und 25. Juni in Kaindorf in der Steiermark statt. Mischen Sie sich unters Publikum, sehen Sie, staunen Sie und verkosten Sie! Dort erleben Sie den Anspruch Ihrer Kund:innen von morgen. ■

7 GRILL- TIPPS VON ADI MATZEK

Grillweltmeister Adi Matzek ist ein absoluter Könnler mit der Grillzange: Für Fleisch & Co hat der Maestro sieben Tipps zusammengestellt, wie Fleischer:innen den Hype rund ums Grillen vielleicht besser nutzen können. Wer noch mehr in Sachen Grillen in seinem Betrieb umsetzen will, der kann sich auch dem Austrian Butcher Circle anschließen –, dazu gibt es alle Infos unter www.grillschule.at.



EASY CHEESY

GRILLLAIBCHEN – ABER RICHTIG.



Für
GRILL &
PFANNE!

Hausgemachte Grilllaibchen mit Gouda, mit Easy Cheesy ein Kinderspiel. Gekutterten Gouda mit Wasser und Easy Cheesy mischen, in Därme abfüllen, brühen, fertig.

Schmelziger Biss, charakteristischer Käsegeschmack und authentische Käse-Optik sind das Ergebnis. Die fertige Käsezubereitung ist sehr gut lagerfähig und lässt sich im Darm ganz einfach zu Laibchen portionieren. Durch Zugabe von anderen Käsesorten oder Gewürzmischungen lassen sich im Handumdrehen beliebige Geschmacksvarianten herstellen. Für den Theken- oder Automatenverkauf.



Easy Cheesy
mit Kräuter de Provence



Easy Cheesy
mit Raclettewürzung Schwiiz



Die Pure Oil Lemon Hops BBQ Marinade passt perfekt zu Grillgut von Rind, Lamm, Geflügel und Schwein sowie zu Gemüse.



MIT PURE OIL IN DIE GRILLSAISON

So lässt sich die Grillsaison eröffnen: Mit diesen Marinaden von den Experten von Gewürzmüller lassen sich hervorragende Gerichte zaubern.

Gewürzmüller bringt zitrusfrischen Wind in die Grillsaison! Die zwei neuen Marinaden Lemon Hops BBQ und Summer BBQ erweitern die Pure Oil-Range. Diese Marinaden-Range bietet Grillgenuss ohne zugesetztes Palmöl und gehärtete Fette. Sie punktet mit unverfälschtem Geschmack und schenkt dem Grillgut mithilfe von Rapsöl eine appetitliche Optik.

Grillgenuss mit Hopfen

Die neue Sorte Lemon Hops BBQ (Art.-Nr.: 279734) besticht durch eine frische grüne Farbe und ihren edlen Geschmack. Charakteristisch-würziger Ingwer, frische Zitrone und herber Hopfen bringen neue Geschmacksnuancen für den Grillrost. Diese neue Pure Oil Marinade passt perfekt zu Grillgut von Rind, Lamm, Geflügel und Schwein sowie zu Gemüse.

Sommerfrische für den Grill

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

Die drei bewährten Pure Oil-Sorten

Die Geschmackspalette der bekannten Pure Oil-Sorten Louisiana, Pflaume & Ingwer sowie Oriental BBQ reicht von charakteristisch-klassisch bis hin zu süß und au-

Die Pure Oil Summer BBQ ist besonders gut für Geflügel, Fisch, Schwein und Rind geeignet.



ßbergewöhnlich. Die Ölmarinaden sind einfach zu verarbeiten, schützen das Grillgut vor dem Austrocknen und lassen Fleisch, Fisch sowie Gemüse glänzen.

Der würzige Allrounder

Die Louisiana Würzmarinade Pure Oil (Art.-Nr.: 266962) steht für puren, typischen Grillgenuss. Paprika, Zwiebel und Pfeffer sorgen für vollwürzigen und zünftigen Geschmack. Egal, was auf dem Grillrost brutzelt, diese rote Marinade passt eigentlich immer, wenn zum klassischen BBQ geladen wird.

Für den fruchtigen Touch

Die fruchtig-elegante Pflaume & Ingwer Würzmarinade Pure Oil (Art.-Nr.: 272240) beinhaltet auch Paprika und besticht mit rauchiger Note. Wer beim Grillen gerne mit neuen außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen punktet, ist mit der würzig-süßen Sorte Pflaume & Ingwer bestens beraten.

Mit orientalischer Würze

Die Oriental BBQ Würzmarinade Pure Oil (Art.-Nr.: 272246) hält, was der Name verspricht: Die geschickte Gewürzauswahl zaubert orientalisches Flair auf den Grillrost. Anis, Zimt und Piment sorgen zusammen mit Raucharoma für ein harmonisches Geschmackserlebnis. ■

Frutarom Savory Solutions Austria GmbH
A A -5020 Salzburg, A.-Schemel-Str. 9,
T 0662/63 82-0 W www.frutarom.eu



Bedford
erhältlich bei:



Bedford[®]
Delikat essen

DER HINGUCKER

Weber SmokeFire in der „Stealth Edition“ Der neue Weber Smokefire Stealth Edition vereint auf einzigartige Weise Design, Technologie und Vielseitigkeit. Der Holzpelletgrill ist mit seiner großen und präzise einstellbaren Temperaturbandbreite von 95 bis 315 Grad extrem vielseitig und zum Beispiel das scharfe Anbraten von Steaks. Dabei überwacht die eingebaute, KI-basierte Weber Connect Technologie jederzeit Kerntemperatur und Gargrad. www.weber.com ■



KLEIN UND PRAKTISCH

Skotti, der erste steckbare Gasgrill Ob praktische Spieße, Garen im heißen Rauch, braten oder backen – vier neue Zubehörteile erweitern ab sofort die kulinarischen Möglichkeiten beinahe ins Unendliche. Die Räucherschale Smak, die aromatischen Räucherchips Hack, die praktischen Spieße Pikes und die coole Grillzange Flip. de.skotti-grill.eu ■



FÜR ENTHUSIASTEN

Weber Genesis Gasgrill Das heiße Gerät bietet Grill-enthusiasten bis dato ungeahnte Zubereitungs- und Kombinationsmöglichkeiten, überzeugt er doch nicht nur mit seiner hohen Hitze dank Sear Zone und kommt dank integrierter smarterer Weber-Connect-Technologie mit Gelinggarantie, sondern birgt auch einen unentdeckten Schatz an Rezepten. www.weber.com ■



DIE OUTDOORKÜCHE

Block M von Flammkraft Die Block-Baureihe der deutschen Grillmanufaktur Flammkraft bekommt mit dem Block M Zuwachs. Auf der 4 mm starken Edelstahlplatte kann man stilvoll arbeiten, zahlreiche Edelstahlbehälter und ein verschiebbares Schneid- und Servierbrett erleichtern die Vorbereitungen der Zutaten. Zwei geräumige Edelstahlauszüge im Inneren, schaffen Platz für Zubehör, ein Abfallbehälter, eine Aufbewahrungs- und Reinigungsbox sowie ein Küchenrollenfach, ergänzen die Ausstattung. Der flammkrafttypische massive Edelstahl-Aufbau lässt sich trotz seiner 130 kg leicht auf den verbauten Schwerlastrollen bewegen. www.flammkraft.com ■



GANZ UNWIDER- STEHLICH

Unser
**RINDERSAFT-
SCHINKEN**



Der Rindersaftschinken von Bedford: geräuchert über Wacholderbeeren und Buchenholzspänen. 100% reines Rindfleisch – voller Geschmack, mit wenig Kohlenhydraten. Mehr dazu unter bedford.de

LECKERER PARTYMIX

Grillparty von Greisinger Ein abwechslungsreicher Mix von Grillwürsteln bestehend aus 3 Stück Mini Berner Würstel (mit speziell entwickeltem Emmentaler-Käse und gekochten Bauchspeckstreifen umwickelt), 3 Stück Minibratwürstel, 1 Stück Bratwurstschnecke (dekoratives Grillprodukt), 3 Stück Mini Käsekrainer (mit Emmentaler-Käse). www.greisinger.com ■



WIE EIN HAUBENKOCH

Das Wiesbauer Sous-vide BBQ-Sortiment bietet Spezialitäten – von „Spare Ribs“ und „Beef Ribs“ über „Beef Brisket“ bis zu „Pork Drumsticks“ und „Fingerribs“ zum Snacken. Die Schweine-Rippen sind innen zart-saftig und außen knusprig, dabei sind sie – je nach Sorte – mit aromatischer Honig-, Teriyaki- oder Chili-Mariande gewürzt. Der Profi-Tipp: Die „Fingerribs“ sind im Handumdrehen genussfertig. www.wiesbauer.at ■



GENUSS FÜRS GRILLEN

Berner Würstel von Greisinger Ausgewähltes Schweinefleisch und speziell entwickelter Emmentaler-Käse werden für dieses schmackhafte Produkt verwendet. Das Wurstbrät wird in Eiweißdärme gefüllt, geräuchert und gegart. Der umhüllende Bauchspeck wird beim Grillen und Braten goldbraun angebraten und bildet damit eine unverwechselbare Geschmacksnote. www.greisinger.com/ ■



BURGER -, ABER RICHTIG

Gourmet Burger von Edna sind bereits fertig gebacken und überzeugen mit einer einzigartigen Konsistenz sowie erstklassiger Gourmet-Qualität. Ob klassisch mit Sesam-Dekor, Kombinationen aus Lauge und Brioche-Teig oder angesagte Buns in bunten Farben – Edna bietet für jeden Bedarf das passende Bun. Servieren Sie Ihr Gegrilltes in einer köstlichen Grundlage und toppen Sie es mit ausgefallenen Zutaten. www.edna.at ■



DEM LEBEN MEHR WÜRZE VERLEIHEN

Als Manfred Beck das Unternehmen Beck Gewürze und Additive im Jahre 1998 gründete, brachte er bereits mehr als 18 Jahre Berufs- und Markterfahrung mit ein. Heute kann Beck auf profundes Industrie-Know-how aus 30 Jahren zurückgreifen, um mit effizienzorientierten und innovativen Lösungen die höchsten Kundenansprüche zu erfüllen.

Der Erfolg von Beck Gewürze und Additive ist nicht zuletzt das Verdienst des stetig wachsenden, jungen und bestens ausgebildeten Teams, das sich mit Leidenschaft und Engagement um die Wünsche der Kunden kümmert. Neue Technologien nutzen wir gezielt, um die Qualität unserer Herstellungsprozesse und Produkte laufend zu steigern. So sichern wir tagtäglich unseren Erfahrungsvorsprung.

Das Familienunternehmen

Heute ist Beck Gewürze und Additive GmbH ein mittelständisches, international tätiges Familienunternehmen der Lebensmittelbranche mit mehr als 75 Mitarbeitern, der Hauptsitz ist in Schnaittach in der Nähe von Nürnberg.

Das hauseigene Technikum ist mit modernsten Maschinen ausgerüstet, hier werden die neuen Produkte, die sich ganz an die speziellen Anforderungen unserer Kunden in Geschmack, Funktionalität und Verarbeitungsprozessen orientieren, entwickelt.

Neben der Entwicklung dient das Technikum auch für Schulungen und Seminare. Hier präsentieren die Gewürzprofis die speziell entwickelten Produkte, zeigen deren Anwendung

und stehen in direktem Kontakt mit unseren Partnern. Dabei unterstützen die Beck's Kunden, vom traditionellen Handwerk bis zum Industriebetrieb, von der Idee bis zum fertigen Produkt im Laden. Der Schwerpunkt liegt bei Produktion, Entwicklung und Vertrieb von hochwertigen Gewürzen, Gewürzmischungen, Gewürzextrakten, Gewürzaromen und Zusatzstoffen für die Lebensmittelherstellung. www.beck-gewuerze.de ■

Würzig Familie:
Meike Beck,
Gründer und
Geschäftsführer
Manfred
Beck, Manuela
Beck und Ma-
ximilian Beck
(v. l. n. r.)



GRILLAIBCHEN MIT GOUDA ZUM SELBERMACHEN

Mit Easy Cheese präsentiert Raps einmal mehr ein innovatives Produkt für die schnelle Profi-Küche. Die Käselaiabchen sind vegetarisch und als Solo-gericht und auch als Beilage eine Sensation.



Die Obertrumer Geschmacksschmiede Raps wartet mit einer Neuheit auf, die es in sich hat. Hinter der Produktbezeichnung „Easy Cheesy“ verbirgt sich ein neuartiger Compound zur einfachen Herstellung von Grillaiabchen mit Gouda. Zur Herstellung wird gekutterter Gouda einfach mit Easy Cheesy und Wasser vermischt, in Därme abgefüllt und gebrüht.

Das Resultat kann sich sehen lassen. Die erkaltete Grillkäse-Zubereitung wird einfach nach Bedarf in Scheiben geschnitten und vom Konsumenten auf dem Grill oder in der Pfanne gebraten. Textur, Optik und Geschmack unterscheiden sich deutlich von den handelsüblichen Grillkäse-Produkten wie Halloumi. Schmelziger Biss ohne jeglichen gummigen Eindruck, charakteristischer Käsegeschmack und einladende, authentische Käse-Optik kennzeichnen die Grillscheiben, die mit Easy Cheesy hergestellt werden. Und – nichts quietscht beim

Kauen. Dazu kommt ein sehr gutes Bratverhalten und eine ansprechende Röstopik mit, je nach Gargrad, leicht krosser bis knuspriger Oberfläche. Zudem lassen sich mit Easy Cheesy denkbar einfach die verschiedensten Geschmacksvarianten anbieten. Zum einen können 10–20% des Goudas durch andere Schnitt- oder Hartkäsesorten wie zum Beispiel Emmentaler oder Bergkäse ersetzt werden, was den Grillaiabchen einen deutlich anderen Grundgeschmack verleiht.

Vielfältige Verwendung

Zum anderen lassen sich durch Zugabe von Gewürzmischungen, Kräutern oder Rohgewürzen zur Grundmasse fast beliebig viele Geschmacksnuancen erzielen. Grober Pfeffer, Kräutermischungen, Tomatino, Knoblauch-Kräuterpfeffer, RAPS bietet seinen Kunden eine große Auswahl an Gewürzmischungen an, die mit der Easy-Cheesy-Grundmasse ausgezeichnet harmonisieren. Der Easy

Cheesy Compound ist, ebenso wie das fertige Produkt, vegetarisch.

Die fertigen Laibchen passen also als Beilage zu jedem Grillgericht und sind ein geschmackvolles Hauptgericht für Vegetarier, oder wenn es einmal fleischlos sein soll. Die unkomplizierte Herstellung, das mehr als überzeugende Geschmacksbild mit schmelziger Textur, die lange Haltbarkeit im Darm und nicht zuletzt die einfache Herstellung verschiedenster Geschmacksvarianten bergen großes Umsatzpotenzial für die Metzgereien. Zudem können die verpackten Laibchen oder kleinere Portionsdärme problemlos im gekühlten Automaten angeboten werden. In einem ständig wachsenden Markt für vegetarische Produkte ein echtes Zusatzgeschäft für die heimischen Fleischhauereien. ■

RAPS GmbH

A 5162 Obertrum, Handelsstraße 10
T 06219/75 57-0 W www.raps.at



PERFEKTES DRY AGING MIT DEM ORIGINAL

Reifeschränke, Reifezellen und Reifeaggregate. Außen zeitlos modern – innen hochpräzise, durchdachte Technologie. Handwerk trifft Hightech. Produziere dank der neuen SmartAging-Technologie trockengereiftes Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurst, Schinken und Käse so einfach wie nie. Auf Knopfdruck vom Lebensmittel zur Super-Delikatesse. Sieben Gründe, warum das Original eine gute Wahl ist!

Weltweit ist Dry Ager die führende Marke bei Reifeschränken, mit einem Service- und Vertriebsnetz in mehr als 50 Ländernetzgeschäften für die heimischen Fleischhauereien. **Die Landig Group** (Inhaber der Marke Dry Ager) hat mehr als 40 Jahre Erfahrung im Bereich der Fleischverarbeitung, Lagerung und Kühlung.

Manufaktur-Qualität zum hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis, bei Fertigung in Deutschland. Integrierte SmartAging Technologie ermöglicht ein völlig neues Level der Trockenreifung.

Die intelligenten Reifeprogramme der SmartAging-Technologie wurden so entwickelt, dass sie perfekt auf die Eigenheiten der einzelnen Lebensmittel, Fleischcuts oder Wurst- und Schinkenprodukte eingehen. Jedes Produkt hat bestimmte Eigenschaften, die durch Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftstrom positiv oder negativ beeinflusst werden können. Nach langjährigen Reifestudien hat Dry Ager die Reifeparameter der SmartAging-Programme perfekt angepasst und ermöglicht nun eine derart große Bandbreite an Lebensmitteln zu veredeln.

In Kombination mit der Dry Aging-Bibel bietet Dry Ager ein Gesamtkonzept.

Ansprechendes Design (mehrfach prämiert), sehr leise, integrierfähig, UVC-Entkeimung, Aktivkohlefilter, LED Salz-Systeme, Funktion ohne Wasseranschluss oder Wasserbehälter, metallbedampfte getönte Scheibe, LED-Innenbeleuchtung, höhenverstellbare Aufhänge-Vorrichtungen.

Einzigartig ist der sehr geringe Trocknungsverlust im Dry Ager-Reifeschrank bei Frischfleisch am Knochen.

www.dry-ager.com ■

Am Wort!



Nadina Ruedl

Nachhaltigkeitsexpertin und Gründerin „Die Pflanzerei“

Warum lebst du vegan? Eine berechtigte Frage, wuchs ich doch mit der Essensüberzeugung auf, dass Fleisch „normal, natürlich, notwendig“ ist. Eine Meinung, die mir von klein auf anerzogen und von mir selten hinterfragt wurde. Bis vor drei Jahren, als ich meinen Lebensstil von einem auf den anderen Tag umstellte. Der Umwelt, den Tieren und meinem Körper zuliebe. Ich schreibe diese Kolumne, um Vorurteile abzubauen.

Eines vorweg: Ich möchte niemanden bekehren. Ich möchte niemanden mit einem Schnitzel gegenüberstehen und sagen: „Na, wie schmecken Dir Deine Leichteile?“ Bin ja kein Ungust! Ich finde das unsinnig und es bringt nichts. Wir alle sind freie Menschen und jeder von uns kann für sich selber entscheiden. Ich kann höchstens einen Denkansatz liefern, indem ich über meine eigenen Erfahrungen spreche. Denn eines ist klar: Jährlich nehmen wir eine Tonne Lebensmittel in uns auf – das macht einen großen Unterschied. Für uns selber, die Umwelt, die Tiere und den Menschen im Allgemeinen. Und hier hat für mich mein veganes Leben dazu beigetragen, genauer hinzuschauen, und das nicht nur beim Essen, sondern einer Vielzahl an Lebensbereiche. Vegan zu werden ist ein Prozess, in dem man immer bedachter wird. Ich selbst lerne Tag für Tag dazu. Dabei stellen sich mir viele Fragen, auf die ich zum Teil noch keine zufriedenstellenden Antworten gefunden habe. Denn auch wenn der Begriff „vegan“ darüber informiert, dass keine Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs enthalten sind – so sagt er noch nichts darüber aus, woher das Produkt stammt, wie es hergestellt wird und ob es bio, Fair Trade oder gesund ist. Grund genug, genauer hinzusehen und zu hinterfragen.



NEUE PFLANZLICHE PRODUKTE

Mit zwei neuen innovativen Produkten bietet The Vegetarian Butcher jetzt noch mehr Möglichkeiten in der Küche.

Die pflanzenbasierten Alternativen von The Vegetarian Butcher lassen sich einfach zubereiten und sind für jeden Küchenstil geeignet. Dabei richtet sich The Vegetarian Butcher nicht ausschließlich an Vegetarier und Veganer, vielmehr sollen die Produkte eine Alternative für Flexitarier sein, die den Geschmack von Fleisch lieben und offen für pflanzenbasierte Gerichte sind.

Faschiertes for Future: Raw NoMince

Von faschiertem Braten über Bolognese zu Tacos, Laibchen oder Köfte: Mit dem veganen Faschierten auf Soja-Basis sind viele Gerichte möglich. Das Raw NoMince ist wie rohes Faschiertes zu verarbeiten und kann nach Belieben gewürzt, geformt und kombiniert werden. Während des Bratens oder Grillens wird Raw NoMince dank Maillard-Reaktion schön braun und die charakteristischen Brataromen entwickeln sich.

NoSchnitzel: goldgelb, knusprig, vegan

Wenn es um absolute Klassiker auf der Speisekarte geht, ist ein Schnitzel auf der Beliebtheitskala ganz oben. Wer mal eine Pause möchte vom Kalbs- oder Schweineschnitzel oder wer sich bewusst vegan oder vegetarisch ernährt, auf den wartet das NoSchnitzel. In altbekannter Schnitzelform eignet es sich ideal für das klassische Schnitzel mit Zitrone und Erdäpfelsalat, asiatisch inspiriert als Tonkatsu oder in Streifen geschnitten als crunchiges Topping auf dem Salatteller.

Das NoSchnitzel ist tiefgekühlt und kann in der Pfanne, im Ofen oder in der Fritteuse schnell und einfach zubereitet werden. Dadurch wird die Panier besonders knusprig. Da das NoSchnitzel aus Pflanzenprotein besteht, kann es als alternative Eiweißquelle zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen.

www.thevegetarianbutcher.at ■

Babette's Gewürznews: Veggie Spice Essentials



Die Gewürzexperten von **Babette's – Spice and Books for Cooks** haben Spice Essentials für die grüne Küche zusammengestellt. Damit lässt sich Grün- und Buntzeug kulinarisch aufpeppen. Die Mischungen zeichnen sich durch höchste Qualität aus: Alle Rohstoffe werden mit Bedacht gewählt und in liebevoller Handarbeit in der hauseigenen Gewürzmanufaktur geröstet, gemischt, gemahlen und verpackt. Unsere zwei Highlights sind:

Brathendlgewürz Mix aus Salbei, Rosmarin, Thymian und pikanten Gewürzen wie Paprika, Pfeffer, Senf und etwas Chili macht Erdäpfelspalten und Wurzelgemüse aus dem Ofen zu einem kulinarischen Highlight. Alles definitiv ohne Huhn! Mit dem **Frittensalz** werden knackige Erdäpfeln zum neuen Erlebnis. Es macht sich auch gut auf Zucchini, Melanzani, Gurken und Spinat und verfeinert gegrilltes Gemüse.



REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

FRANKFURTER SAVORY SALT

Viele Kund:innen wollen ihren Salzkonsum reduzieren – mit Savory Salt kann dies nun auf sehr schmackhafte Weise unterstützt werden.

Zu viel Salz in unserer Ernährung kann sich nachteilig auf die Gesundheit auswirken. Es lohnt sich also, den Salzanteil in Lebensmitteln zu reduzieren. Für hochwertige Fleisch- und Wursterzeugnisse birgt Savory Salt neue Möglichkeiten.

Savory Salt ist ein zukunftsweisendes Produkt, das bei deutlich reduziertem Salzgehalt mit vollem Geschmack und Haltbarkeit begeistert. Es ermöglicht in Kombination mit Gewürzextrakten, den Salzgehalt in Fleischprodukten deutlich zu reduzieren. Und das, ohne Kompromisse im Geschmack. Mit einer möglichen Salzreduktion von gut 30% ist Savory Salt ein wesentlicher Beitrag. Das Neuprodukt ist perfekt geeignet für: Aufschnitt, Würstchen, Kochpökelwaren sowie Rohwurst.

Verarbeitung

- Schweinefleisch SII mit Nitritpökelsalz, Savory Salt, Staro P Ecoline & Novapure Frankfurter ankuttern.
- Die Hälfte der Schüttung zugeben.
- Die Masse im Schnellgang fein kuttern (bis ca. 2–4 °C).
- Schweinefleisch SVI und SVIII dazugeben und Masse emulgieren (bis ca. 8–10 °C).
- Restliche Schüttung zugeben und Masse fertig kuttern (Endtemperatur 10–12 °C).
- Die Masse in Schafsaitlelinge füllen und portionieren.
- 10 Minuten Umröten und trocknen bei ca. 55 °C.
- 15 Minuten räuchern bei ca. 55 °C.
- Kochen bei 78 °C bis zu einer Kerntemperatur von 70 °C.
- Die fertigen Würste in der Dusche kühlen.

Material

50,0 kg Schweinefleisch SII
 15,0 kg Schweinefleisch SVI
 10,0 kg Schweinefleisch SVII
 25,0 kg Wasser/Eis

Weitere Zutaten pro Kilo

7,0 g Novapure Frankfurter/
 Wiener Würstchen,
 Art.-Nr. 178340
 3,0 g Staro P Ecoline,
 Art.-Nr. 137221
 3,5 g Savory Salt,
 Art.-Nr. 282132
 13,0 g Nitritpökelsalz, 0,9 %

Wursthülle

Schafsaitleinge Kal. 20/22

LASKA

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

Einladung

zur internationalen Leitmesse der Fleischwirtschaft - IFFA Frankfurt/Main

14.-19. Mai 2022/Halle 8, Stand A40

LASKA, stellt Ihre Vorteile in den Blickpunkt! Überzeugen Sie sich selbst

- informieren Sie sich über die Zukunft des Fleischergewerbes.

Auf der IFFA Frankfurt/Main

Als internationale Leitmesse der Fleischwirtschaft ist die IFFA Ihre Informationsplattform Nr.1. Und als ein international erfolgreicher Ausstatter für den Fleischereibedarf ist LASKA Ihr erster Ansprechpartner in Sachen produktiver und profitabler Fleischverarbeitung.

Aussteller	Halle	Stand
LASKA	8	A40
Handtmann	12	A80
Boss	11	B60
Freund	8	F92
Graef	12	A41
Itec/Frontmatec	9	E16
Kolbe/Scott	8	E55
Loma	12	A51
Mainca	8	H16
Maja/Marel	12	D51
MHS	8	A84
Poly-clip	12	D81
Rühle	8	G62



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