

# F leisch & Co

77. Jahrgang  
Nr. 4/2023

Österreichisches Fachmagazin  
für Handwerk, Direktvermarktung,  
Industrie und Handel –  
gegründet 1946

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

Einzelpreis € 5,90

Julia Zotter:  
Nachhaltigkeit auch  
beim Fleisch von  
den eigenen Weiden

# Schlachthof & Schokolade

NAHRUNGSMITTEL- UND  
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser  
präzise.



**GRAMILLER**

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

**SHOP**  
24/7

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

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

**MEIER VERPACKUNGEN**

HENNEKENTUMBLER

Vakuumbtumbler  
Injektoren  
Lakemischer  
Walzensteaker



**S**  
Strasser

FOOD  
PROCESSING  
MACHINERY

Strasser GmbH & Co. KG  
+43 6272 6184  
office@strasser.co.at  
www.strasser.co.at

Ihr persönliches Exemplar

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



**A**  
AICHINGER

Erfolg lässt  
sich einrichten.

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

## Impressum

### Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

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

**Redaktionsleitung und Chefredaktion:** Tanja Braune, office@fleischundco.at

**Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Dima-Alexander Braune, Peter Denk, Roland Graf, Anna Kraft, Dorli Muhr, Simona Nemetz, Raimund Plautz, Johannes Rotensteiner, Volker Simon, Ernst Sommerauer

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

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

**Korrektorat:** Katharina Hexel

**Coverfoto:** Graeme Kennedy/Zotter Schokolade GmbH

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

**Anzeigentarif:** Mediaplan 2023, gültig ab 1. 1. 2023. Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

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

**Jahresbezugspreis:** Inland: € 85,-/Ausland: € 120,-. Abonnements, die nicht einen Monat vor Ablauf des Bezugsjahres storniert werden, laufen weiter.

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

**Die Offenlegung** gemäß § 25 Mediengesetz ist unter [www.fleischundco.at/offenlegung](http://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 eines anderen Geschlechts. Alle Geschlechter sollen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen.

**Hersteller:** Friedrich Druck & Medien GmbH, 4020 Linz, Zamenhofstraße 43–45, [www.friedrichdruck.com](http://www.friedrichdruck.com)

**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](mailto:datenschutz@dieschnatterei.com)

## Inhalt

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

**Der Fleischfürst hat in Lilienfeld eröffnet** | Fleischermeister Christoph Kerschner hat die Fleischerei von Herbert Illmeyer übernommen. Fleisch & Co war bei der Eröffnung. **08**

**Lokalausweis** | In Murau zeigt „Die Kailerei“ von Fleischermeister Josef Kail auf, wie man Geschmack, Regionalität, Nachhaltigkeit und schickes Ladenbau-Design perfekt miteinander verbinden kann. **10**

**Kundenbindung** | Im Rahmen eines Familientages für alle Angestellten und deren Angehörige eröffnet die Maschinenfabrik Seydelmann KG ihr neues Kundencenter an ihrem Fertigungsstandort in Aalen. **12**

**Familien Sache** | Das 90. Firmenjubiläum und eine Auszeichnung mit dem Landeswappen – wir haben der Salzburger Fleischerei Ablinger gratuliert! **13**

**Von Schokolade und Fleisch** | Zu Besuch in der Fleischproduktion von Chocolatier Josef Zotter **16**

**Zu Besuch bei Steirerfleisch** | Schweinebauch nach exakten Maßen – das bietet Steirerfleisch. Der Fleischanbieter setzt für seine Produkte Formpressen von Provisur ein – wir haben uns die Produktion angesehen. **20**

**Bildung auf höchstem Niveau** | Ob Meisterkurse, Sommelier-Event oder individuelles Bildungsschmankerl: Die Landshuter Fleischerschule ist seit über 20 Jahren in Österreichs Betrieben fest verankert und punktet als verlässlicher Bildungspartner. **22**

**Hygiene-News** | Hier finden Sie die neuesten Trends, Klassiker und Themen. **24**

**Etikette –, aber richtig** | Simona Nemetz erklärt, worauf man bei der Sachbezeichnung achten muss. **28**

**Happy Birthday, Strichcode** | Vor 50 Jahren haben ein paar „Stricherln“ den Handel revolutioniert. **30**

**Korrekt suchen** | HR-Expertin Anna Kraft über die Dos and Don'ts bei einer Stellenausschreibung. **32**

**Heiß aufs Grillen** | Grillen hat eigentlich immer Saison, doch spätestens mit den sonnigen Mai-Feiertagen ist die Grill-Saison 2023 nun allorts offiziell eröffnet. Wir haben in aktuellen Umfragen und Studien nach den Trends 2023 Ausschau gehalten. **33**

**Genuss-News** | Plus „Partnerwahl“, der monatliche Tipp von Expertin Dorli Muhr **38**

**Das Rezept des Monats** | Rinderschashlik Texas **39**



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

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

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

**LinkedIn:** Fleisch & Co

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



## In dieser Ausgabe



Seite  
16

Julia Zotter leitet – nicht nur bei der Schokolade – die Produktentwicklung. Fleischermeister Josef Winkler ist der findige Kopf, der die Tiere vom Zotter-Hof direkt vom Weideschlachthof weg zur Gänze verarbeitet und mit der kleinen Produktion in Auersbach zeigen will, dass eine Alternative zur Massenproduktion auch möglich ist.



Seite  
4

Handl Tyrol hat nach drei Jahren Entwicklungszeit und einem Investitionsvolumen von fünf Millionen Euro veganen Alternativen auf den Markt gebracht. „Für uns ist die Veggie-Linie ein logischer Schritt und damit eine Antwort auf die sich veränderten Verbraucherbedürfnisse“, so Firmenchef Karl Christian Handl.



Seite  
13

Franz und Ulrike Ablinger führen ihren Handwerksbetrieb in Oberndorf erfolgreich in dritter Generation. 2022 feierte man den 90. Geburtstag. Besonders stolz ist die Familie Ablinger auf die jüngste Auszeichnung, das Salzburger Landeswappen führen zu dürfen.

**GRILL &  
BBQ**  **OUTDOOR**

**FACHEVENT IN WIESELBURG**

 **MESSE  
WIESELBURG**

**WIR SCHAFFEN BEGEGNUNG**

ein Schwerpunkt der Messe



**LAND &  
FORST**

Grillen mit Leidenschaft

**1. bis 4. Juni 2023**

Auf Fleisch verzichten oder weniger tierisches Eiweiß essen – und trotzdem nicht auf den herzhaften Wurstsnack verzichten müssen? Handl Tyrol hat nach drei Jahren Entwicklungszeit und einem Investitionsvolumen von fünf Millionen Euro vegane Alternativen auf den Markt gebracht.



## HANDL TYROL GOES VEGGIE

Verbraucherbedürfnisse ändern sich. Heute essen die Menschen bewusster, als noch vor Jahren. Nachhaltigkeit, Tierwohl, gesundheitliche Aspekte oder auch die Lust darauf, etwas Neues zu probieren: So lauten die Beweggründe für immer mehr Menschen, die zeitweise oder dauerhaft auf Fleisch verzichten. Flexitarismus und gesundheitsbewusste Ernährung steigen stark. In Österreich sind bereits 35 Prozent der Menschen Flexitarier – hinzu kommen noch neun Prozent Pescetarier, Vegetarier bzw. Veganer. Insgesamt wollen also immer mehr Verbraucher ihren Fleischkonsum reduzieren.

Das Angebot an Produkten auf pflanzlicher Basis steigt kontinuierlich. Die Menschen suchen nach echten und natürlichen Geschmackserlebnissen, nach ehrlichen Produkten mit vollmundigen Texturen. Das Tiroler Familienunternehmen Handl Tyrol beschreitet jetzt neue Wege und hat – entsprechend der langen Tradition und Produktionsexpertise – eine zu 100 Prozent pflanzliche und zugleich nachhaltige Snack-Alternative entwickelt, die lange haltbar ist und köstlich schmeckt.

### Snacking-Innovation am Puls der Zeit

„Für uns ist die Veggie-Linie ein logischer Schritt und damit eine Antwort auf die sich veränderten Verbraucherbedürfnisse. Wir wollten bewusst ein zu 100 Prozent veganes Produkt herstellen und auf tierische Eiweiße verzichten. Zudem sind alle unsere Spezialitäten seit jeher ohne unnötige Zusatzstoffe sowie gluten- und laktosefrei. Ebenso ist die Rückverfolgbarkeit der verwendeten Rohstoffe zu 100 Prozent gewährleistet. All das gilt für unsere fleischhaltigen Snacks ebenso wie für die neue Veggie-Linie. Wir sind davon überzeugt, dass wir mit Plant-based-Snacks, den Zeitgeist treffen und auf großen Anklang stoßen“, ist Firmenchef Karl Christian Handl (Bild Mitte) überzeugt.

Die Kompetenz von Handl Tyrol im Bereich Snacks war bei der Entwicklung der 100 Prozent pflanzlichen Wurstsnack auf Soja-Basis von Vorteil. Die vegane Wurstsnack-Linie passt ideal zur Marke Handl Tyrol, zählt gerade dieses Segment zu den Kernkompetenzen des Tiroler Traditionsunterneh-

mens – als Erfinder der Kaminwurzerl und der Tyrolini. „Eine vegane Wurstsnack soll nah am Original sein, was Aussehen, Form und Geruch angeht. Der Geschmack darf zugleich unverwechselbar sein“, fasst Karl Christian Handl zusammen.

### Spitzenkoch überzeugt

Die veganen Wurstsnack-Alternativen Veggie Tyrolini und Veggie Wurzerl gibt es in den drei Geschmacksrichtungen: Klassik, Kräuter-Tomate und Jalapeño-Chili. „Geschmack, Geruch und vor allem die Textur sind unverwechselbar und überzeugen schon beim ersten Biss durch ihre hohe Eigenständigkeit“, urteilt Siegfried Kröpfl (Bild rechts), Spitzenkoch und Gastronomie-Berater mit veganem Schwerpunkt. „Die Verwendung von Soja als Basiszutat, kombiniert mit Karotten und Naturgewürzen finde ich bemerkenswert.“

„Die Nachfrage der Konsumenten nach einem fleischlosen Snack in Wurstform ist hoch und so zeigt sich der Handel schon jetzt sehr angetan von unseren neuen Produkten“, kann Johannes Wechner (Bild links), Vertriebsleiter bei Handl Tyrol, bereits von gutem Feedback berichten.

### 40 Arbeitsplätze am neuen Standort

„Ich bin stolz darauf, unsere neue Veggie-Linie präsentieren zu können. Wir haben neben intensiver Forschung und Entwicklung sowie Marktforschung auch eine eigene Produktionsstätte mit zusätzlichem Logistikstandort in Vomp in Tirol aufgebaut. Dies ermöglicht eine klare Trennung bei den Produktionsstätten von Fleisch- und Fleischersatzprodukten“, erklärt Christian Handl. Am neuen Standort wurde im Sinne des Nachhaltigkeitsgedankens ein ehemaliger Lebensmittelproduktionsbetrieb auf 5000 m<sup>2</sup> vollständig saniert und erneuert. Haustechniken wie Kälte, Wasser und Strom wurden energetisch optimiert und erfüllen, gemeinsam mit dem gesamten Produktionsbereich inklusive Rohstofflager und Logistik, nun die höchsten Standards. Zudem gehören sämtliche Produktionsmaschinen der neuesten Technikgeneration an. In Vomp sind so 40 neue Arbeitsplätze entstanden. HaRo ■



**Raimund Plautz**

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Ich möchte meine Kolumne einmal für etwas Lob nutzen, – ich hoffe, Ihr erlaubt: Es geht um die Vorbereitungskurse zur Meisterprüfung und die Prüfung selbst. Diese Kurse sind von einer Qualität, die es so weltweit sehr selten gibt. Wir brauchen uns hier selbst von den diversen privaten Anbietern nicht verstecken, im Gegenteil! Wir bieten in den Kursen einen Top-Mix aus Theorie und Praxiswissen, das von erfahrenen, engagierten und gewaltig guten Leuten vermittelt wird. Nicht umsonst haben sogar drei pensionierte Akademiker die Kurse besucht.

### Stellenwert der Prüfung

Die Zahlen sind stabil, alleine in Kärnten haben wir alle zwei Jahre zwischen zehn und 15 Teilnehmer:innen. Es kommen auch viele aus der Direktvermarktung –, also auch hier genießt unsere Meisterprüfung einen hohen Stellenwert. Es gibt die Meisterprüfung übrigens auch berufsbegleitend: Die Kurse sind dann abends oder an Wochenenden. So dauert es zwar um die sechs Monate, aber man muss nicht auf sein Einkommen verzichten. Klar ist, dass die Meisterprüfung nach wie vor der beste Karrierebooster ist. Einerseits ist die Selbstständigkeit ein wichtiger Grund für das Ablegen der Prüfung, andererseits auch die gewaltigen Aufstiegschancen, die mit diesem Titel einhergehen. Viele Betriebe und Unternehmen sind an Meister:innen und deren Rundum-Wissen interessiert. Nicht zuletzt sind auch die Weiterbildungsmöglichkeiten interessant: Wie etwa das Zusatzmodul Fleischermeistersommelier, das derzeit in Oberösterreich angeboten wird. Hier bekommt man Fleischwissen auf extrem hohem Niveau geboten.

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

## Totschnig für sichere Lebensmittelversorgung

Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig ließ einen „5-Punkte-Resilienz-Plan für Lebensmittelversorgungssicherheit“ erarbeiten, um die Lebensmittelversorgungskette zu stärken. „Wenn wir die Lebensmittelversorgung in Österreich langfristig sichern wollen, brauchen wir krisenfeste Betriebe, die nachhaltig wirtschaften können. Deshalb enthält der 5-Punkte-Resilienz-Plan Anreize, in die Verbesserung der Energie- und Umwelteffizienz wie auch in Blackout-Vorsorgemaßnahmen zu investieren“, so Totschnig. Außerdem würden weitere Anreize zum Ausbau der Direktvermarktung, für eine Verringerung von Abfällen und des Wasserverbrauchs, zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit regionaler lebensmittelverarbeitender Betriebe und im Bereich der Forschung geschaffen.

Den gesamten Bericht finden Sie auf [www.fleischundco.at](http://www.fleischundco.at)

## Neunkirchens Fleischerei Birnbauer sperrt zu

Am 30. Juni 2023 sperrt der letzte Fleischerbetrieb der NÖ-Bezirkshauptstadt zu. Damit endet eine lange Firmengeschichte. 1963 wurde der Betrieb in der Bahnstraße eröffnet – jetzt gehen Waltraud und Erich Birnbauer mit erst 60 Jahren in Pension. Ausschlaggebend, so die beiden in einem Interview mit der NÖN, sind die zahlreichen Teuerungen für Strom, Gas, Frittieröl oder auch Verpackungen, die man unmöglich an die Kundschaft weitergeben kann. Es ist traurig, der Betrieb ist „gesund“, der Kundenstamm groß – eine Nachfolge wird gesucht, wurde aber bisher noch nicht gefunden.



## BERTSCHfoodtec übernimmt italienisches Partnerunternehmen Giacomazzi Food Tech

Nach 25 Jahren Zusammenarbeit besiegelte das österreichische Traditionsunternehmen BERTSCHfoodtec nun die Übernahme von Giacomazzi Food Tech als 100%iges Tochterunternehmen.

Im Fokus der strategischen Übernahme steht die verstärkte Marktpräsenz in Italien. Gleichzeitig sollen die Kernmärkte von BERTSCHfoodtec in Europa von dem Know-how-Zuwachs profitieren, die Produkte und Lösungen erweitert sowie gemeinsam neue Märkte angegangen werden. Unter dem Dach der BERTSCHfoodtec werden Synergien genutzt, Strukturen übernommen,

Prozesse abgeglichen und es wird weiterhin voneinander gelernt. Die Kompetenzen von BERTSCHfoodtec im Anlagenbau und Maschinenbau werden ideal durch das Giacomazzi Know-how ergänzt. Hubert Bertsch jun., Geschäftsführer für die Bereiche Technik und Produktion: „Es ist uns eine Freude, Giacomazzi Food Tech in unsere Gruppe aufzunehmen. Wir bauen intensiv auf unserer bisherigen Zusammenarbeit auf und nutzen die verbindenden Stärken, um unseren Kunden hochwertige Produktionslinien zu liefern und Innovationen voranzutreiben.“

Fotos: beige/steil, Adobe Stock



# TECH FORUM®

Service . Beratung . Leidenschaft

### WEBOMATIC

## PERFEKTION IM VERPACKEN.

WEBOMATIC fertigt seit 1958 Vakuumpackungsmaschinen für kleine, mittlere und industrielle Unternehmen und besitzt für jede Anforderung im Lebensmittelbereich die perfekte Lösung.



Stolzer Partner von:



Wengstraße 58 | 4643 Pettenbach  
contact@techforum.at | [www.techforum.at](http://www.techforum.at)

**Christina Mutenthaler-Sipek:**  
„Wir werden die Kontrollen um zehn Prozent erhöhen und zusätzlich 1000 unangekündigte Spot-Audits umsetzen.“



## „WIR WERDEN DIE ZAHL DER KONTROLLEN UM 10 % ERHÖHEN“

Die neue AMA-Marketing-Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek skizzierte bei einem Pressefrühstück die Vorhaben ihrer Organisation im heurigen Jahr.

Die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH. hat seit Anfang 2023 mit Christina Mutenthaler-Sipek eine neue Geschäftsführerin. Bei einem Pressefrühstück beschrieb die Managerin die Rahmenbedingungen der Organisation: „Die AMA-Marketing verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz. Wir sind die größte Plattform für Qualitätssicherung bei Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette. Über 41.000 Landwirte – also rund ein Drittel alle österreichischen Bauern – nehmen am AMA-Gütesiegelprogramm teil und verpflichten sich so freiwillig zur Einhaltung von Richtlinien und deren Kontrolle. Neben den landwirtschaftlichen Betrieben haben wir auch 5000 Lizenznehmer in unseren Qualitätsprogrammen: beispielsweise den Lebensmittelhandel, Schlacht- und Zerlegebetriebe, Verarbeitungsbetriebe, Molkereien, Bäckereien und Fleischereien, andere Lebensmittelgewerbeunternehmen sowie auch 1500 Wirte. Wir sichern die gesamte Wertschöpfungskette ab, vom Feld und Stall bis zum Regal und Teller – das macht uns einzigartig.“

### Engmaschiges Kontrollnetz

Die vergangenen Monate brachten immer wieder Hiobsbotschaften über Missstände in bäuerlichen AMA-Gütesiegel-Betrieben. Wie kann man dem vorbeugen? Christina Mutenthaler-Sipek: „Wir haben ein sehr engmaschiges dreistufiges Kontrollsystem. Die Basis sind die betrieblichen Eigenkontrollen. Jeder Vertragspartner ist verpflichtet, jährliche Checklisten auszufüllen und vorzulegen. Die zweite Stufe umfasst die externen Routinekontrollen. Diese werden von unabhängigen, akkreditierten Kontrollstellen durchgeführt. Die dritte Stufe ist die Überkontrolle und dient zur Überprüfung der externen Kontrolle, des gesamten Kon-

trollsystems und zur Evaluierung der Richtlinie. Sie wird von Mitarbeitern der AMA-Marketing oder von extern unabhängigen Experten durchgeführt. So wurden 2022 wurden 20.000 AMA-Gütesiegel-Kontrollen absolviert. Bei 80 Prozent der Betriebe gab es keine Beanstandungen. 59 Betriebe mussten wir 2022 aus dem Programm ausschließen oder für Lieferungen ins AMA-Gütesiegelprogramm sperren, wir befinden uns also im Promillebereich. Trotzdem ist jeder Fall einer zu viel. Die AMA-Marketing hat in solchen Fällen ganz klar eine Null-Toleranz-Haltung.“

Auf die immer wieder vorkommenden und von NGOs wie etwa dem Verein gegen Tierfabriken aufgedeckten Missstände wird die AMA-Marketing heuer reagieren. „Wir werden die Kontrollen um zehn Prozent erhöhen und zusätzlich 1000 unangekündigte Spot-Audits umsetzen. Seit 1. April 2023 haben wir auch einen Kontroll-Ticker, hier sieht man immer die Anzahl aktuell durchgeführter Kontrollen und die wichtigsten Ergebnisse auf unserer Website [www.haltung.at](http://www.haltung.at)“, fasst Mutenthaler-Sipek das gesteigerte Kontrollmanagement zusammen.

### Mehr Tierwohl

Dass zwischen dem Wunsch nach mehr Tierwohl und der Realität im Laden ein gewaltiger Unterschied ist, zeigen alle Erhebungen: „Die Marktforschung belegt eindeutig: Über 80 Prozent der Konsument:innen wünschen sich zwar mehr Tierwohl, greifen aber auch zu Billigprodukten. Das können wir alleine als AMA-Marketing nicht lösen, da braucht es eine gemeinsame Kraftanstrengung und ein partnerschaftliches Verhalten von allen entlang der Wertschöpfungskette“, beschreibt Mutenthaler-Sipek die Diskrepanz zwischen Umfrageergebnissen und tatsächlichem Einkaufsverhalten. **HaRo** ■

## Am Wort!



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

**Licht ist die** vierte Dimension im Ladenbau. Die dramaturgische Inszenierung von Hell und Dunkel, Licht und Schatten lassen die Waren in den Theken und Regalen, frisch zubereitete Snacks und den Sitzbereich erst wirken. Die optimal ausgeleuchtete Bedientheke und bestens ins Licht gesetzte Regale steigern den Umsatz. Ein stimmungsvoller, mit hochwertigen Leuchten ausgestatteter Sitzbereich erhöht die Aufenthaltsqualität und damit den Umsatz. Bei der Konzeption ist auf die Außenwirkung genauso zu achten wie auf die unterschiedlichen Funktionsflächen in einer Fleischerei.

Die moderne Lichttechnik bietet hierfür immer kleinere Bauformen, umfassende Optionen, hochentwickelte Reflektoren und Steuerungssysteme. Trotz der gestiegenen Energiekosten ist zu empfehlen, bei der Beleuchtung nicht zu sparen.

### Die Allgemeinbeleuchtung

schafft Licht zum Sehen. Sie sollte eine möglichst gleichmäßige Grundhelligkeit im Raum schaffen, damit die Ware genau erkannt werden kann. Zu empfehlen ist eine warmweiße Lichtfarbe mit etwa 3000 Kelvin, diese wirkt freundlicher als eine tageslichtweiße Lichtfarbe und wird von den meisten Menschen als sehr angenehm empfunden. Vor allem in Kombination mit einer dunkel gehaltenen Decke schafft bereits die Allgemeinbeleuchtung Aufmerksamkeit. Ideal sind LED-Lampen in der Theke oder in der Decke mit einem höheren Rotanteil. Diese lassen die Fleisch- und Wurstwaren noch frischer wirken. Eine schwarze Thekenwanne und schwarze Einsätze und Gefäße verstärken diese Wirkung. Schlussendlich gilt es auch, die Rückwand zu inszenieren: mit einem Logo, einer schönen Aufschnittmaschine oder einem Dry-Age-Schrank ...



### Illmitz: Fleischerei Karlo schließt Filiale

Seit 2008 betrieb der Familienbetrieb Karlo eine Zweitfiliale im burgenländischen Illmitz – nun wurde via Facebook die Schließung des Standorts mit 21. April bekannt gegeben. Therese Karlo (28), die seit Anfang des Jahres (Fleisch & Co hat in der Ausgabe 2/23 berichtet) das Unternehmen führt, begründet den Entschluss mit den wirtschaftlichen Bedingungen.

Der erfolgreiche Stammbetrieb in Pamhagen bleibt aber nach wie vor bestehen!

### Weniger Fleisch aus der EU

Die Fleischproduktion in der EU ist spürbar gesunken. Den vorläufigen Daten des Statistischen Amtes der Europäischen Union (Eurostat) zufolge gewannen die meldepflichtigen Schlachtunternehmen insgesamt 41,25 Millionen Tonnen Fleisch von Rindern (Rückgang: 2,4 % auf 6,64 Mio. t), Schweinen (Rückgang: 5,7 % auf 22,1 Mio. t), Geflügel (Rückgang: 1,7 % auf 12,13 Mio. t) und Schafen. Gegenüber 2021 nahm die Menge damit um insgesamt 1,7 Mio. Tonnen oder 4 % ab.

Auch wenn die Hausschlachtung und die Erzeugung in kleinen Schlachtbetrieben in diesen Zahlen nicht enthalten sind, zeigt sich ein klarer Produktionsrückgang, von dem alle Fleischarten betroffen waren. Hohe Futterkosten, wirtschaftliche Verluste der Erzeuger und geringere Tierbestände haben das Schlachtviehaufkommen in den meisten Mitgliedstaaten verringert.

### Bauernbund kritisiert globales Angebot im LEH

Spargel aus Peru, Birnen, Pflirsche und Trauben aus Südafrika, Heidelbeeren aus Marokko und Peru, Brombeeren aus Mexiko. Ein aktueller Lokalausweis des NÖ Bauernbundes deckt eine wahre Weltreise in den Supermarktregalen auf.

„Diese Importe sind ein Schlag ins Gesicht der Bäuer:innen, die sich 365 Tage im Jahr für unsere Versorgungssicherheit auf den Feldern und in den Ställen einsetzen und zu höchsten Standards produzieren und dann durch billige ausländische Produktion ersetzt werden.“

Unsere Bäuerinnen und Bauern haben Besseres verdient“, so NÖ Bauernbunddirektor Paul Nemecek, der die aktuellen Angebote lediglich als Vorbote dafür sieht, was passiert, wenn der Freihandel und Weltmarkt die regionale Landwirtschaft ersetzen.

### Was bedeutet „industrielle Tierhaltung“?

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) soll den Begriff „industrielle Tierhaltung“ definieren. Das oberste französische Verwaltungsgericht, der Staatsrat, hat darum gebeten. Der Begriff wird in den Vorgaben für die Verwendung von organischem Dünger im Ökolandbau verwendet. Laut der maßgeblichen Durchführungsverordnung der EU-Kommission dürfen etwa Mist oder Gülle nicht aus „industrieller Tierhaltung“ stammen; eine genauere Definition dazu fehlt allerdings.



**ehrllich.  
direkt.**



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Das AMA-Gütesiegel steht für nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität und unabhängige Kontrollen



VERSANDKOSTENFREIE  
ZUSTELLUNG IN  
GANZ ÖSTERREICH

**Bio-Rindfleisch oder AMA-Gütesiegel Kalb „ehrllich.tirol“ einfach online einkaufen. Mehr Infos zu Bio unter [ehrllich.tirol/bio-qualitaet](https://ehrllich.tirol/bio-qualitaet) sowie zu unserem [AMA-Qualitätsfleisch auf ehrllich.tirol/ama-guetesiegel](https://ehrllich.tirol/ama-guetesiegel)**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

— Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.





Kein Aprilscherz: Am 1. April hat der junge Fleischermeister Christoph Kerschner seine Fleischerei „Der Fleischfürst“ in der niederösterreichischen Bezirkshauptstadt eröffnet. Fleisch & Co-Autor Peter Denk traf den Neo-Chef zum Interview.

## DER FLEISCHFÜRST HAT IN LILIENFELD ERÖFFNET

Gemessen an den knapp 2700 Einwohnern ist Lilienfeld die kleinste Bezirkshauptstadt Österreichs. Dennoch ist die niederösterreichische Stadt im ganzen Land bekannt. Denn einst war die Region rund um den Hausberg Muckenkogel nicht nur DER Wintersportort, sondern auch ein pulsierendes Erholungsgebiet mit reichhaltigem Angebot für Einheimische und Touristen. Auch in Bezug auf Fleischereien. Früher gab es unter anderem die Fleischerei Bertl in Traisen, Fink in Hainfeld und die Illmeyers in Lilienfeld. Vor gut einem Jahr schließlich, am 31. Juli 2021, hat mit Herbert Illmeyer der letzte Fleischereibetrieb geschlossen. Seither musste der gesamte Bezirk mit seinen über 26.000 Einwohnern ohne einen einzigen Fleischhacker auskommen. Bis jetzt ...

### Endlich: Fleischerei für den Bezirk

Jetzt hat sich für den leer stehenden Betrieb der Firma Illmeyer ein Nachfolger gefunden: Christoph Kerschner. „Es war immer schon mein Traum, eine eigene Fleischerei zu eröffnen, mich zu entfalten und Qualitätsprodukte anzubieten“, sagt der 25-Jährige aus St. Leonhard am Walde. Seine Fleischerei „Der Fleischfürst“ eröffnete am 1. April in der Babenbergerstraße 23. In der Gemeinde ist die Freude groß und zahlreiche Besucher fanden sich zur Eröffnungsfeier ein. Auch Lili-

enfelds Bürgermeister Manuel Aichberger. „Heute ist ein Tag der Freude – nicht nur für Lilienfeld, sondern für die ganze Region! Die Stadtgemeinde freut sich über jede Betriebsansiedlung und es wird natürlich auch Wirtschaftsfördergelder geben – wir sind schon mit dem Fleischermeister in Kontakt. Die öffentliche Hand ist generell aufgefordert, die Lebensmittelbetriebe, vor allem in strukturschwachen Regionen zu unterstützen. Es braucht aber nicht nur die öffentliche Hand – es muss auch den Konsumenten klar sein, dass sie in Zukunft hier vor Ort einkaufen und nicht wegfahren sollten.“ ■



**Bild oben: Christoph Kerschner war die Freude über die erfolgreiche Eröffnung anzusehen.**

**Ansturm zur Eröffnung: Viele Gratulanten kamen – die Freude über den neuen Fleischbetrieb ist groß!**



## Nachgefragt bei ... **Christoph Kerschner** Fleischermeister in Lilienfeld

### **Fleisch & Co: Während viele Betriebe schließen, eröffnen Sie mitten in der Krise eine Fleischerei?**

Christoph Kerschner: „Ich hatte schon immer den Traum von einer eigenen Fleischerei, in der ich mich selbst entfalten kann. Als Zwillingspapa sind die aktuelle Energiekrise und die damit einhergehenden Teuerungen auch bei uns ein großes Thema. Dennoch – oder gerade deswegen – wage ich jetzt den Schritt in die Selbstständigkeit. Meine Verlobte wird auch bei mir im Betrieb tätig sein und kann so den Beruf und die Familie vereinbaren. Ich denke, wenn unsere Qualität passt (auf die ich sehr, sehr genau achten werde), dann werden wir viele Kunden begrüßen dürfen. Ich liebe mein Handwerk und lebe meinen Beruf – und das werden unsere Kunden sicher auch bald merken.“

### **Erzählen Sie uns bitte kurz Ihren Werdegang ...**

„Ich wuchs mit dem Schlachthof meines Großvaters auf, auch mein Vater Thomas Kerschner arbeitete dort – so hatte ich schon in frühester Jugend Einblick in das Fleisch-Handwerk. Es war enorm schwierig, eine Lehrstelle zu finden, obwohl mich mein Vater sehr unterstützte. Ich durfte dann einen Schnuppertag in einem Betrieb machen und hier entdeckte mich ein Mitarbeiter der Tann in St. Pölten. Durch ihn bekam ich die Chance auf ein Vorstellungsgespräch und schließlich auch auf eine Lehre. Ich absolvierte meine Lehre zum Fleischverarbeiter und Einzelhandelskaufmann bei der Tann in St. Pölten. Ich war sogar bei zwei Lehrlingswettbewerben dabei und erreichte einmal den zweiten Platz. Meine Lehre schloss ich mit ausgezeichnetem Erfolg ab. 2020 wollte ich plötzlich etwas anderes ausprobieren und versuchte mich als Versicherungskaufmann – ich merkte schnell, wie sehr ich meinen Beruf vermisste. Nach einem kurzen Gastspiel in einer Fleischfirma, die leider insolvent ging, beschloss ich, mich nun wirklich selbstständig zu machen.“

### **Wie sind Sie nach Lilienfeld gekommen?**

„Ich wusste, dass hier eine Fleischerei samt Wohnung verkauft wird. Ich kannte den Standort und wusste auch, dass sich viele Menschen wieder eine Fleischerei in der Region wünschten. So kam eins aufs andere. Wir sind Herbert Illmeyer und seiner Frau sehr dankbar, sie stehen uns mit Rat und Schlägen zur Seite – und haben uns sogar das Rezept des beliebten Leberkäses verraten, den ich nun auch anbieten kann. Ich freue mich über die Fleischerei, aber auch über die Wohnung im Haus – so sind meine zwei Kinder immer in meiner Nähe.“

### **Wir ist Ihr erster Eindruck hier am neuen Standort?**

„Ich denke, wir dürfen auf zahlreiche Kunden hoffen. Die Menschen sehnen sich nach einer Fleischerei. Natürlich decken die Supermärkte alles ab, aber der Trend, zum Fleischer seines Vertrauens zu gehen, ist nicht mehr aufzuhalten. Die Leute schätzen das gute alte Handwerk mehr denn je. Das bemerke ich auch hier in Lilienfeld sehr stark: Alle Menschen freuen sich, dass wieder ein Fleischerbetrieb öffnet – vor allem die Vorfreude auf den beliebten Leberkäs ist sehr groß. Schön ist auch: Der Zusammenhalt in der Gemeinde Lilienfeld ist wirklich super, in dieser Form habe ich es noch in keiner anderen Gemeinde erlebt. Hier helfen alle zusammen. Wir wurden wirklich mit offenen Armen und sehr herzlich empfangen.“

# LASKA

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

## Kompromisslos. Hygienisch. Variantenreich

Frontmatec / Marke ITEC

### **ITEC Hygienesysteme von LASKA**

sind nach einem speziellen Baukastensystem konzipiert und können so ganz individuell an die jeweiligen betrieblichen Anforderungen angepasst werden. Besonders wichtig ist das neuartige **UVC-Bürstendesinfektionsmodul**. Es ist die ideale Ergänzung zur optimalen Hygiene.



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



# DAS SIND DETAILS, DIE DEN UNTERSCHIED MACHEN

Unmittelbar neben dem historischen Hauptplatz in Murau zeigt „Die KAILerei“ von Fleischermeister Josef Kail auf, wie man Geschmack, Regionalität, Nachhaltigkeit und schickes Ladenbau-Design perfekt miteinander verbinden kann.

Fleischermeister Josef Kail versteht sein Handwerk – nicht nur mit Schneidemeser und Hackbeil, sondern auch in der Sprache. Das Fachgeschäft, das er mit seiner Frau Bianca seit 2019 in Murau betreibt, heißt „Die KAILerei“ und seit dem Umbau im November 2022 steht auf der Rückwand: „Hauptsache Fleisch, der Rest ist Wurst.“ Wurst, wer sich um den Umbau des in die Jahre gekommenen Ladens kümmern sollte, war es ihm aber nicht. Ernst Sommerauer, Landsmann aus der Steiermark und Vertriebsleiter von Aichinger sollte es sein. Die Herausforderung: Den Laden mit nur 40 Quadratmetern Fläche in nur 14 Tagen umzubauen und ein neues Raumerlebnis zu schaffen.

## Gelebte Solidarität

Aller Anfang war schwer, nicht nur nach der Eröffnung im Februar 2019, sondern auch beim Umbau. Der Betonsockel der alten The-

ke konnte erst mit einem Minibagger mit Meißel abgebrochen werden. Josef Kail ist aus hartem Holz geschnitzt, weiß widrigen Umständen zu trotzen. Mit einem exakten Bauzeitenplan, einer straffen Bauleitung von Ernst Sommerauer und örtlichen Handwerkern, auf die Verlass war, haben es Bianca und Josef Kail geschafft. Für beide war der Umbau auch „gelebte Solidarität“ in Murau.

## Drohnenaufnahme von Murau

Selbstverständlich, dass er eigens für den Laden von einem örtlichen Fotografen eine Drohnenaufnahme der Bezirkshauptstadt erstellen ließ. Diese schmückt nicht nur die Wand, sondern ist für die Menschen vor und hinter der Theke gleichermaßen identitätsstiftend. Das Herz Muraus schlägt in den engen Gassen der mittelalterlichen Altstadt und vor allem auf dem Hauptplatz. Die KAILerei liegt gewissermaßen an der Haupt-

schlagader. Die Murauer wissen es zu schätzen und beweisen es mit ihren Einkäufen, dass Bianca und Josef Kail in den Ort mit 3500 Einwohnern investiert haben, damit die Infrastruktur der „Holzhauptstadt Österreichs“ und Bierstadt nicht ausblutet. Die Einwohnerzahl hat sich wieder stabilisiert, dennoch sind Salzburg und Klagenfurt für die Murauer gut zum Einkäufen zu erreichen.

## Gastro-Bereich blieb erhalten

Das mittelalterliche Gemäuer, das Die KAILerei umgibt, ließ nur wenige Veränderungen im Laden zu. Die Gaststube mit 30 Sitzplätzen für den Mittagstisch blieb nahezu unverändert. Zwischen 30 und 40 Gäste kommen täglich, gekocht wird in der 2021 umgebauten Küche. Für Gäste, für die der Treppenabsatz zu beschwerlich ist, wurde im Laden noch ein Tisch platziert. Neben dem Eingang befindet sich ein Regal mit regionalen Produkten, da-

Das Lichtsystem AI-amLight ist nahezu unsichtbar in die Kühltheke integriert. Segmentweise werden Farbe, Intensität und Helligkeit der LEDs eingestellt.

neben ein Tiefkühlschrank und ein Kühlschrank für Getränke – mehr Platz ist nicht.

### Heiße Theke

Dass eine attraktive Präsentation nicht immer mehr Platz benötigt, zeigt die Heiße theke in „Die KAILerei“. Die Produkte werden in Brättern auf der Platte 64 präsentiert. Das Wärmesystem ermöglicht die ansprechende und verkaufsfördernde Präsentation warmer Speisen in Theken zur Selbstbedienung oder in Bedienung. Die Speisen können in Töpfen, Kasserollen und Schüsseln aus Metall und Keramik präsentiert werden. Alternativ wird auch ein Aufsatz für die gängigen GN-Schalen angeboten.

Die Platten werden einzeln und gradgenau bis 150 °C eingestellt und können auch für die Präsentation von kalten Speisen genutzt werden. Die kurze Aufwärmzeit und die zuschaltbare Oberhitze durch Infrarot-Wärmestrahler ermöglichen es, das Warmhaltesystem schnell in Betriebsbereitschaft zu bringen. Gegenüber herkömmlichen Wärmesystemen wird zudem deutlich weniger Energie verbraucht.

### Sirius – der Thekenklassiker

Josef Kail legt großen Wert auf die perfekte Präsentation der Produkte, deshalb werden in der Bedientheke Sirius 3 mit 4,3 Laufmetern Länge die Bereiche Fleisch, Wurst, Käse



und Feinkost mit einem eigenen Kälteaggregat versorgt. Begeistert ist der Fleischermeister von AI-amLight. Dieses Lichtsystem ist nahezu unsichtbar in die Kühltheke integriert. Mit dem an der Rückseite der Theke angebrachten Bedienpanel werden segmentweise (30 cm) Farbe, Intensität und Helligkeit der LEDs individuell eingestellt. Die von Lichtexperten vorgenommenen Grundeinstellungen für Fisch, Fleisch- und Wurstwaren, Käse und Backwaren erleichtern die individuelle Anpassung.

Die LED-Beleuchtung emittiert wenig IR- und UV-Strahlung, zudem entsteht an der Lichtaustrittsquelle keine Wärme. Dies vermeidet die unerwünschte Austrocknung der

Oberflächen der Produkte und die Gefahr von Verkeimung. Beides reduziert den Food Waste. Die LEDs arbeiten in der kühlen Umgebung zudem besonders energieeffizient und sind sehr langlebig.

Aichinger hat nicht nur optimale Bedingungen für die Warenpräsentation geschaffen, sondern auch für die Arbeitsbedingungen, damit's „rund läuft“ wie Josef Kail sagt. Sein Schneidebrett ist wegen der Körpergröße eine Spezialanfertigung und auf der Rückseite ist nun ein Fleischkühlschrank integriert, der ihm die frühere Lauferei in den rückwärtigen Kühlraum erspart. Details, die die Arbeit erleichtern und den Unterschied ausmachen. Volker Simon ■

Fotos: Aichinger



Attraktive Präsentation auf der Platte 64 in der Heiße theke, die wenig Platz und Energie benötigt.

# OK PANEELE

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**

Im Rahmen eines Familientages für alle Angestellten, pensionierten Mitarbeiter:innen und deren Angehörige eröffnet die Maschinenfabrik Seydelmann KG ihr neues Kundencenter an ihrem Fertigungsstandort in Aalen.



## ERÖFFNUNG DES SEYDELMANN-KUNDENCENTERS

Nicht nur als Maschinenbauer ist die Seydelmann KG einer der internationalen Player in Sachen Qualität und Innovation; mit der Expertise im Bereich der Lebensmittelherstellung unterstützt das Unternehmen auch die Kunden bei der Weiterentwicklung ihrer Produkte und bei der Effizienzsteigerung in der Produktion. Mit dem neuen Kundencenter stellt Seydelmann einmal mehr seine Kundenorientierung unter Beweis.

### Moderner Lebensmittelbetrieb

Das neu eröffnete Seydelmann Kundencenter ist wie ein moderner Lebensmittelbetrieb mit Maschinen – auch für vor- und nachgelagerte Prozesse – voll ausgestattet und entspricht den höchsten Hygieneansprüchen. „Hier arbeiten unsere Lebensmitteltechnologien für oder gemeinsam mit dem Kunden an der Produktentwicklung bzw. Qualitäts- und Effizienzsteigerung. Damit bieten wir nicht nur Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung an, sondern vielmehr Komplettlösungen für die Herausforderungen und Produkte von morgen“, erklärt Andreas Seydelmann, Geschäftsführender Gesellschafter der Maschinenfabrik Seydelmann KG, den eigenen Anspruch.

Ausgestattet mit den modernsten Maschinen werden sich im neuen Technikum

die interessierten Kunden von der Leistungsfähigkeit, Qualität und Effizienz und den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Kutter, Wölfe, Mischer und Feinstzerkleinerer von Seydelmann selbst überzeugen können.

Dadurch bietet sich dem Kunden die Chance, sein Produkt direkt auf den Maschinen zu erleben – und im Gegenzug der Vorteil für Seydelmann, dichter an den Herausforderungen seiner Kundschaft zu sein und die Erfahrungen dann in die Entwicklungsprozesse einfließen zu lassen – so können Konstruktion und Entwicklung noch gezielter weiter optimiert werden.

### Zukunftsorientiert

Weiters kann der Kunde auch Industrie 4.0 am eigenen Produkt erfahren: Voll- oder halbautomatisierte Prozesse, Rezeptursteuerung und zentraler Bedienung sind Teil des Seydelmann-Portfolios und können nun vor Ort getestet werden. Doch nicht nur im Hinblick auf die Maschinen präsentiert sich Seydelmann zukunftsorientiert; auch innovative Produktneuheiten wie z. B. Produkte auf Basis von Plant-based-Protein oder alternativem Protein sowie international erfolgreiche Produkte werden auf Seydelmann-Maschinen produziert und die Ergebnisse den Kunden vorgestellt.

### Theorie und Praxis

Um auch in den Genuss der so hergestellten Lebensmittel zu kommen sowie die Weitergabe der Produktmuster an den Kunden zu ermöglichen, wurde die EU-Zulassung zur Lebensmittelherstellung veranlasst. Darüber hinaus verfügt das Center über einen offenen Besprechungsbereich mit Gastronomieküche für die Zubereitung der produzierten Waren sowie einer umfangreichen Laborausstattung zur wissenschaftlichen Analyse der Produkte. So kann sich der Kunde nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch von der Qualität der Seydelmann-Maschinen überzeugen.

„In Zukunft können wir es unseren Kunden auch ermöglichen, alle Versuche online zu erleben oder ihnen ein Video davon zur Verfügung stellen. Die Technik bietet uns zudem die Möglichkeit, Online-Seminare für größere Gruppen und internationale Vertretungen viel spontaner und in besserer Qualität umzusetzen“, erläutert Andres Seydelmann die nächste Ausbaustufen des Kundencenters. Die Maschinenfabrik Seydelmann KG freut sich auf die Herausforderungen, die Zusammenarbeit und die Ergebnisse, die sie gemeinsam mit den Besuchern erarbeiten wird. „Denn“, so Seydelmann, „sind Seydelmann-Kunden erfolgreich, bedeutet dies auch einen Erfolg für Seydelmann.“ ■



Familienbild zur Eröffnung des Werksverkaufes am Stammsitz in Oberndorf v. I.): Franz Ablinger IV., Gattin Caroline Ablinger, Ulrike Ablinger und Franz Ablinger III.



# MIT DER KRAFT DER FAMILIE

Franz und Ulrike Ablinger führen ihren Handwerksbetrieb in Oberndorf erfolgreich in dritter Generation. 2022 feierte man den 90. Geburtstag. Ein Jubiläum, dass vor allem dem starken Zusammenhalt der Familie geschuldet ist.

Die Ablingers, Franz III. und Ulrike Ablinger, führen den vielfach ausgezeichneten Betrieb in Oberndorf bei Salzburg in dritter Generation. Mit Franz Ablinger IV. und seiner Gattin Caroline ist allerdings schon die vierte Generation voll in das Unternehmen integriert und für Produktion und Marketing verantwortlich. Eines gleich vorweg: Die Familie lässt gerne die Spezialitäten des Hauses für sich sprechen.

Bei Oberndorf, der Heimatgemeinde der Ablingers, handelt es sich um den Geburtsort des Komponisten des wohl berühmtesten Weihnachtsliedes der Welt. Die „Stille Nacht-Kapelle“ ist daher harmonisch ins Firmenlogo eingebettet und in der Advents- und Weihnachtszeit erzeugt man im Familienunternehmen auch einen „Stille-Nacht-Schinken“. In Rotwein gebeizt und dem Anlass entsprechend mit raffinierten und

schmeichelnden Gewürzen verfeinert, ein wahrer Hochgenuss.

Besonders stolz ist die Familie Ablinger auf die Auszeichnung, das Salzburger Landeswappen führen zu dürfen. Ulrike Ablinger voller Freude: „Diese Auszeichnung mit dem Landeswappen, die uns der Landeshauptmann erst kürzlich verliehen hat, ist lebendiger Ausdruck unseres bedingungslosen Strebens nach Qualität. Es macht uns unglaublich stolz und glück-

lich, dass uns unsere Landesregierung dieses Zeichen von Vertrauen und Wertschätzung verliehen hat.“

## Eine Erfolgsgeschichte über Generationen

Die mittlerweile 91-jährige Geschichte des Familienunternehmens Ablinger begann einst mit einem Wink des Schicksals. Und das an einem für eine Fleischerei sehr ungewöhnlichen Ort, nämlich auf dem Dach →



Das Stammgeschäft und der ursprüngliche Betrieb am Kirchplatz in Oberndorf.

Der Ablinger Werksverkauf am heutigen Stammsitz des Unternehmens.



Franz Ablinger II. (Mitte) als junger Mann und Fleischer.



→ eines Hauses. Denn der Vater des Gründers Franz Ablinger I. war Dachdecker im oberösterreichischen Vöcklabruck. Der Sohn wollte natürlich beruflich in dessen Fußstapfen treten, das war damals so üblich. Doch hoch auf dem Dach verspürte der junge Mann Schwindelgefühle. Deshalb entschied er sich um und erlernte ab 1923 das Fleischerhandwerk.

Neun Jahre später konnte Franz Ablinger I. mit finanzieller Unterstützung seines Vaters eine Fleischerrei in Oberndorf kaufen.

Schon ein Jahr darauf heiratete er seine Johanna, die mit ihm die herausfordernden Anfangszeit als Unternehmer und die bekanntlich nicht gerade rosigen Nachkriegsjahre durchstand.

1950 wurde die Erfolgsgeschichte der Familie Ablinger fortgeschrieben. In diesem Jahr beendete der gemeinsame Sohn Franz Ablinger II. seine Flei-

scherlehre und arbeitete im Unternehmen weiter. 1965 übernahm er dann den Betrieb, den er mit seiner Frau Helene an seiner Seite führte. In dieser Phase gelang es dem Unternehmen, wichtige Handelspartner zu gewinnen, die teilweise bis heute mit den Ablingers geschäftlich verbunden sind.

Weitere 30 Jahre später, also 1995 folgte Franz Ablinger III. seinem

Vater an der Spitze der erfolgreichen Fleischerrei nach, die er bis heute mit seiner Frau Ulrike leitet. Der Eintritt Österreichs in die EU im Jahr 1995 fällt ebenso in diese Zeit sowie zahlreiche technologische Verbesserungs- und Modernisierungsschritte in der Produktion, die zu den Meilensteinen dieser dritten Generation zählen. Innovationen wie die neue Produktlinie „Chef Selection“ – ausgesuchte Fleischstücke von höchster Qualität, die im Sous-vide-Verfahren vorgegart werden – bereichern seit-

dem das Sortiment und sind schmackhaftes Zeugnis des Qualitäts- und Innovationsstrebens im Hause Ablinger.

dem das Sortiment und sind schmackhaftes Zeugnis des Qualitäts- und Innovationsstrebens im Hause Ablinger.

### Ein breites Sortiment und höchste Würstelkultur

Das Sortiment der Firma Ablinger besteht aus Frischwurst, Schinken- und Selchfleisch, Speck, Spezialitäten wie Streichwurst, Sulzen, Leberknödeln, Roh- und Dauerwurst und vielem mehr. Mit 300 Rezepturen in über 1500 Verpackungsvarianten bietet Ablinger für jeden Geschmack etwas.

In diesem breiten Top-Sortiment etwas hervorzuheben ist schwierig, doch erwähnen sollte man eine Spezialität, die wohl einzigartig in Österreich ist. Der „Bacon“ ist eine Spezialität, die der Kenner eher aus den Vereinigten Staaten kennt. Die Entstehung dieses Schmankerls verdanken die Feinschmecker der Weitsicht des ehemaligen Seniorchefs Franz Ablinger II., der gemeinsam mit einem Freund auf diese Idee kam. Der „Bacon“ ist mild gesalzen und etwas dicker geschnitten und stellt seit rund 35 Jahren eine wertvolle Bereicherung für Hotels, Gastronomie und Endverbraucher dar.

Besonders hochgehalten wird bei den Ablingers aber auch

die Würstel-Kultur. Die Debreziner aus der Fleischmanufaktur schafften es vor einigen Jahren bei einer Verkostung im GENUSS.Magazin unter 27 Konkurrenten auf den klaren ersten Platz. Bei keiner anderen Verkostung in dieser Zeitschrift gab es einen klareren Vorsprung. Das spricht Bände.

### Bekennnis zu Österreich

Um Produkte, die zu 100 Prozent aus österreichischem Fleisch hergestellt wurden, auch für den Endkunden einfach erkennbar zu machen, hat Ablinger vor zwei Jahren damit begonnen, die Herkunft mittels eines Siegels deutlich am Etikett sichtbar zu machen. Sukzessiv werden immer mehr Produkte auf dieses Siegel umgestellt. Ein klares, sofort sichtbares Bekennnis zur österreichischen Herkunft.

### Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein sind für die Familie Ablinger gelebte Firmenphilosophie. Zahlreich sind die Maßnahmen, die in den letzten Jahren umgesetzt wurden: So wird die Abwärme verschiedener Maschinen zum Heizen verwendet, bei der Photovoltaikanlage wurde die zweite Ausbauphase so-



Eine absolute Spezialität des Hauses sind auch die klassischen Ablinger Münchner Weißwürste.

Landeshauptmann Wilfried Haslauer überreicht Franz und Ulrike Ablinger das Landeswappen.



eben abgeschlossen. Hier zählt mehr der Einsatz für kommende Generationen, denn mit der Energieleistung kann der eigene Strombedarf nicht gedeckt werden. Wo es im Fuhrpark sinnvoll ist, werden Elektroautos angeschafft.

### Herz für die Mitarbeiter

Wer die Ablingers kennt, weiß, dass diese Familie ein großes Herz für ihre Mitarbeiter hat. Dazu gehören auch das Frühstück und Mittagessen in der Betriebskantine. Allen Mitarbeitern wird ein ausgewogener und gesunder Speiseplan angeboten. Dieses ehrliche und glaubwürdige persönliche Verantwortungsgefühl und die familiären Umgangsformen im Unternehmen sind für die Familie Ablinger selbstverständlich und einer der Garantien für eine zufriedene, einsatzfreudige Belegschaft.

### Handschlagqualität und Verbundenheit zur Region

Die Familie Ablinger hat sich auch in dritter und vierter Generation die geradlinige Mentalität bewahrt, die seit jeher von allen Seiten geschätzt wird: sowohl bei den Groß- und Kleinkunden, bei den Lieferanten, den Mitarbeitern, aber auch bei den Landwirten, von denen das Vieh stammt. Es sind die Bau-

ernhöfe des Landes Salzburgs und der angrenzenden oberösterreichischen Regionen, die mit dem Familienbetrieb langjährige Geschäftsbeziehungen pflegen. Diese räumliche Nähe garantiert den Tieren an den beiden wöchentlichen Schlachttagen stressfreie und kurze Wege in den hauseigenen Schlachthof. Die Eigenschlachtung ist in der Branche schon lange keine Selbstverständlichkeit mehr, umso wichtiger ist es den Ablinger-Verantwortlichen, diese Gepflogenheit aufrechtzuerhalten.

Und wenn der Senior-Chef persönlich jeden Samstag die Landwirte für den Stiereinkauf besucht, um den alten Brauch der „Gaifahrens“ auszuüben, dann hat das sehr viel mit Handschlagqualität und gegenseitigem Respekt zu tun.

Prokuristin Ulrike Ablinger fasst die Stärken der Traditionsfleischerei sehr treffend zusammen: „Wir sind ein Familienbetrieb mit Leib und Seele, hoher Mitarbeiterkultur, kompromisslos bester Qualität und absoluter Zuverlässigkeit unseren Kunden gegenüber. Das zeichnet uns seit Generationen aus.“

Daran wird sich wohl auch künftig nichts ändern und das ist gut so. **HaRo** ■

[www.ablinger.co.at](http://www.ablinger.co.at)

# DEIN WILLY GESCHEHE



**NEU:**  
Steak Willy  
& Senf Willy

**NEU**

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

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

**Steak Willy und Senf Willy – die beiden neuen in der Klasse. Zwei kräftige Typen mit Charakter:**

**Senf Willy:** Die Grillmarinade mit dem kräftigen Oberarm. Vollwürziger Senfgeschmack begleitet von einer feinen Pfeffernote. Weiter Gewürze und Kräuter sorgen für das besonders volle Gesamtaroma. So würzt man Schweinefleisch, egal ob Grill oder Pfanne!

**Steak Willy:** Die Steakmarinade schlechthin. Ein Kunstwerk aus feinen Gewürzen, edlen Kräutern und bestem Rapsöl, das die edelsten Teile des Rinds feinwürzig begleitet und dem feinen Rindfleischgeschmack Geltung verschafft.



**OHNE PALMÖL!**



# **ZOTTER: NICHT NUR DER TIERGARTEN IST ESSBAR**

500 Bio-Schokoladen und 220.000 Besucher jährlich – die Zahlen von Josef Zotters süßem Lebenswerk sind beeindruckend.

Mit seiner Investition in Weiden und Schlachthof übersetzt der Kreativkopf das Prinzip Transparenz auch in die Fleischerei.

Roland Graf besuchte „Glücksschweine“ und Freiland-Rinder.

# 77 Für uns stellt es eher eine Schwierigkeit dar, in der Fleischerei etwas NICHT zu machen!"

Julia Zotter, Produktentwicklung Zotter, Riegersburg

Zerlegung im eigenen Betrieb: Josef Winkler ist der Fleischer, Julia Zotter leitet – nicht nur bei der Schokolade – die Produktentwicklung.

Wer sich regelmäßig bei Chocolatier Josef Zotter aufhält, hat den Umbau in dieser Saison sicher bereits bemerkt. Wobei: Die Speisen der neuen „Gartenküche“ sind auch schwer nicht wahrzunehmen. „Unüberriechbar“ weht den Busgruppen, köstlicher Bratwurst-Duft um die Nase, die eigentlich gekommen sind, um die „verrückten“ Schokoladen des Steirers zu verkosten. Doch im 30. Jahr seiner Erfolgsgeschichte mit handgeschöpften Schokoladen erweiterte Zotter nun um eine Produktschiene, die ihm schon lange am Herzen liegt: Fleisch von „Glücksschweinen“ und alten Rinderrassen. „Von der Weide auf den Teller“ könnte man analog zur Produktionsphilosophie „from bean to bar“ (= von der Kakaobohne zur Tafel Schokolade) sagen. Denn auch bei der Fleischverarbeitung geht es um Transparenz und die Kontrolle aller Zwischenschritte – seit heuer samt eigener Schlachtung.

## Essbarer Tiergarten

Wie auch die bunten Bio-Schokoladen – „Rosa Fischgummi“ oder „Grammelnüssen“

– trug auch dieses 12 Jahre zurückreichende Projekt einen bewusst provokanten Namen: Essbarer Tiergarten. Als die Bio-Kantine für seine Mitarbeiter eingerichtet wurde, entschied sich „Sepp“ Zotter, die Tiere, die sie essen würden, auf der eigenen Weide zu halten. Und es sollte nicht bei den Hochlandrindern rund um Stier Pauli bleiben: „Das Wissen über Ursprung, Verarbeitung und Qualität der Lebensmittel ist die wichtigste Würze eines guten Essens.“

Die natürlichen Bedingungen, unter denen die Tiere aufwachsen, konnten auch die Besucher der Schokomanufaktur beim Rundgang selbst erleben, im Anschluss gab es Schweine- und Rindfleisch direkt vor Ort in der „Öko-Essbar“. Die Devise dahinter war erneut eine echter Zotter-Sager: „Schau dem Essen in die Augen.“

## Zuerst streicheln, dann essen

Tochter Julia Zotter formuliert es heute ein wenig anders, doch mit nicht weniger Überzeugung: „Wir wollen ein Beispiel sein, dass es so auch geht“, so die für Produktent-

wicklung im Unternehmen zuständige 35-Jährige. Was mit der Eigenversorgung mit Rindfleisch in Bergl im steirischen Vulkanland begonnen hat, wuchs inzwischen zu einer beeindruckenden Fleischerei heran. Denn auch im Shop-Bereich kann man Speck vom „Glücksschwein“, Lamm-Würstel, aber auch Leberaufstrich und Luftgetrocknetes erwerben. Gegenüber den 500 Schoko-Sorten wirkt der Fleisch-Bereich schmal, aber er umfasst eine Fülle an Spezialitäten.

Hinter ihnen steht Josef Winkler, der die ohne Sojakrafftutter aufgezogenen Tiere im nahen Auersbach verarbeitet, wo sich mittlerweile ein echtes Genusszentrum etabliert hat. Die perfekt ausgestatteten Produktionsräume eines Sportnahrungserzeugers nützen die Zotters, daneben reift Franz Habels bekannter „Vulcano“-Schinken und für die flüssige Abteilung ist Nachbar Roman Schmidt mit „Lava-Bräu“ zuständig.

In der Fleischerei werden sowohl Dry als auch Wet Aging praktiziert, auch Schinkenspeck reift vor Ort. Klarerweise wird versucht, das ganze Tier zu verwerten: →



Speck und Luftgetrocknetes vom „Glücksschwein“ sind zwei der Bestseller, die es im Café und Shop der Chocolatiers gibt.

Würstel werden auch in der eigenen Gastronomie im schicken Airstream-Verkaufswagen angeboten – gerne mit wenig Nitrit.



→ Leberknödel und Beuschel sind nur zwei Varianten aus der Innereien-Abteilung, dazu kommen Spezialitäten, die Isolde und Josef Winkler für die Mitarbeiter-Küche der Schokowelt von Bergl bei Riegersburg liefern.

Bei den Gästen in Bergl jedenfalls sind die Bestseller abseits der Schokos klar. Burger und Leberkäse führen die Verkaufsliste an. Schwierig in der von alljährlich von rund 220.000 Besuchern frequentierten Genusswelt war bislang nur die „fleischliche“ Bedarfsplanung. Spitzen beim Schweinefleisch deckte man mit den Bio-Erzeugnissen von „Labonca“ in Burgau ab. Doch mittlerweile wurde auch der „Tiergarten“ selbst zu klein.

### Viel Auslauf für die alten Tierrassen

Seine Erweiterung über die Anlage gleich neben dem „SchokoLaden“ hinaus erfolgte

im Vorjahr. Dafür wurde ein neuer Rinder- und Schweinestall in fünf Minuten Entfernung eröffnet.

Ökologisch spielt das Gebäude wirklich alle Stückerln; die Dachflächen-Photovoltaik versorgt 60 Haushalte mit Strom. Wichtiger aber ist, dass darunter aktuell 70 Schweine und 80 Rinder mit freiem Zugang zur Weide aufwachsen. „Die schottischen Highland-Rinder leben ganzjährig im Freien“, schildert Julia Zotter die Abläufe, während sie einem anderen Kalb Grasfutter reicht. „Bei uns dürfen sie auch drei Jahre werden und nicht nur 18 Monate, wie es üblich ist.“

Vor allem die Schweine genießen bei unserem Besuch die abschüssige Hanglage mit Zugang zu (frostsicheren!) Tränken und Möglichkeiten zum Suhlen sichtlich. Während sich trüchtige Sauen ihr Nest im Stroh

bauen, toben andere in der südoststeirischen Frühjahrs Sonne herum. Auch Angus-Rinder, Murbodner sowie Wagys mit erstklassigen Zuchtlinien wechseln zwischen Weide und Stall, wie es ihnen beliebt. Bei den Schweinen hat man gelernt, welche Rasse man wofür verwendet: Für Würstel und Speck sind es Mangalitzas, Filets und Schnitzel in der Zotter-Küche stammen meist von Durocs. Aktuell sind es hier 21 Hektar, auf denen die Tiere Auslauf finden. Langfristig könnten es auch 100 Hektar werden –, „aber immer extensiv bewirtschaftet“, wie die 34-Jährige betont.

### Kampf um die Weide-Schlachtung

Bislang fehlte den Zotters bei ihrer Landwirtschaft mit angeschlossener Fleischerei allerdings ein wichtiges Zwischenglied. Denn ihre Tiere nach einem glücklichen Leben auf der Weide auf den Schlachthof zu überstellen, machte wenig Sinn für sie. Eine „Schlachtbox“ direkt auf der Weide wäre die weitaus humanere Lösung. Aber leider – rechtlich nicht machbar!

Doch Sepp Zotter führt nicht nur eine Schokolade-Kollektion namens „Querköpfe“, er verfolgte auch ähnlich beharrlich seine Vorstellungen. Nicht von ungefähr signiert er seine E-Mails mit „Bauernhofromantiker + Andersmacher“. Und am Ende läuft es auch bei der Schlachtung anders. Nämlich besser für die Tiere. „Drei bis vier Jahre haben wir dafür gekämpft“, resümiert Julia Zotter vor dem Öko-Stall, doch mit Ende April hat man die Zulassung erlangt. Legistisch musste man dazu selbst einen Schlachthof samt Arbeitsgemeinschaft („Schlacht-Bank“) errichten –, denn nur dann ist auch der Betrieb einer mobilen Box auf Weiden zulässig.



Mit der kleinen Produktion in Auersbach soll gezeigt werden, dass eine Alternative zur Massenproduktion auch möglich ist.



Josef Winkler ist der findige Kopf, der die Tiere vom Zotter-Hof direkt vom Weideschlachthof weg zur Gänze verarbeitet.

Der Autarkie der viel besuchten Schocko-Welt kommt man damit wieder ein Stück näher. Brot für alle Gastrobereiche wird ohnehin selbst gebacken, hausgemachte Limos und Säfte gehören ebenso dazu. Selbst mit Wein (der Sorte „Muscaris“) und Sekt experimentiert man auf eigenem Grund. Zusammen wird alles im neuen Airstream-Foodtruck gereicht, der auch einen Kennerblick auf die Wurstzubereitung in Auersbach erlaubt. Denn selbst beim Kalinitrat geht man sparsam um. „Alles, was bei uns ‚grau‘ sein darf oder viel Fett hat – wie der Lardo – enthält nichts davon“, so Julia Zotter. Mit ihrem Hintergrund als Lebensmittel- und Biotechnologin rattert sie auch die Kennzahlen dazu herunter: „Wir verwenden ca. 0,08 Gramm pro Kilo. Die Bio-Richtlinie besagt maximal 0,1 Gramm und konventioneller Standard ist 0,2 Gramm“.

Auch die Erklärungen am Würstelstand der „Gartenküche“ liefert die Steirerin im Notfall gerne persönlich nach. Denn während die Frankfurter eben nicht knackig rosa sind, wird bei der zart roten Bratwurst in „Rosas Bosna“ gerne nachgefragt, „ob die eh durch sind“. Sind sie! Und die steirische Variante mit Kernöl-Zwiebeln schmeckt zudem köstlich.

#### **Haltungsfrage: Wo kommt es her?**

Diskussionen ist man ohnehin schon gewohnt beim Fleisch-Projekt in Bergl. Sie führen allerdings auch zu besserer Konsumenten-Information und im Idealfall zum Nachdenken über Irrwege der industriellen

Produktion. Beides sind die Gründe, warum es den „Essbaren Tiergarten“ überhaupt gibt. Dessen Pioniertage sorgten allerdings für etliche Situationen, an die sich Julia Zotter heute noch erinnert. Weniger die rechtlichen Hürden („Tiergarten-Tiere dürfen nicht gegessen werden“), denn die nötige Aufklärung der Gäste über das Projekt, sorgte ab 2011 wahlweise für Schmunzeln oder Kopfschütteln. Wie sie denn ihrem Enkel erklären sollte, dass diese lieben Tiere einst zu Fleisch verarbeitet würden, lautete eine Besucherinnen-Frage. Gefolgt vom lapidaren Nachsatz: „Da fahren wir jetzt lieber zum McDonald's, Schatzi.“ Eine andere Besucherin war wiederum fest überzeugt, „dass es sich um Schokoladen-Tiere handeln müsse“.

Im neuen „Hofgrill“ tritt man nun den Gegenbeweis an. Mit natürlich gewachsenem Fleisch in allen Facetten. Denn hier sollen auch weitere Cuts verarbeitet werden, etwa zu Pulled Pork, aber auch Ragouts. Chefköchin Angelika, u. a. mit Erfahrung im „Steirereck“ ausgestattet, wird hier für die kulinarische Abwechslung im Takt der Weidewirtschaft sorgen. „Für uns ist es eher eine Schwierigkeit, in der Fleischerei etwas nicht zu machen“, lacht Julia Zotter. Vor allem Ziegen würde man gerne mehr halten. „Leider werden die aber wenig gegessen“. Und die nächsten Projekte warten ohnehin schon bei

Josef Zotter und seinen drei Kindern. Heuer noch will man die Pilzzucht mit Igelstachelbart beginnen, der im Geschmack an Hühnerfleisch erinnert.

Einen Slogan dafür hat sich der 62-jährige Andersmacher natürlich schon ausgesucht: „Hier sehen Sie das ‚Essen der Zukunft‘ – auch Sie werden irgendwann die Pilze von unten sehen.“ [www.zotter.at](http://www.zotter.at) ■

Mit „bean to bar“ revolutionierte Josef Zotter die Schokolade, mit „farm to table“ setzt man den nachhaltigen Weg bei Fleisch fort.





Pro Bearbeitungstakt können bei Steirerfleisch fünf Schweinebäuche je Linie verarbeitet werden.

# STEIRERFLEISCH STEIGERT PRODUKTIONSEFFIZIENZ & QUALITÄT VON SCHWEINEBAUCH

Delikatesse Schweinebauch nach exakten Maßen – das bietet Steirerfleisch. Der österreichische Fleischanbieter setzt für seine Produkte Hoegger Formpressen von Provisur ein und erzielt damit genormte Abmessungen. Die exakten Parameter erleichtern den Abnehmern die Weiterverarbeitung. Steirerfleisch profitiert von einer effizienteren Produktion und gesteigerter Qualität der Produkte. Diese stößt nicht nur bei internationalen Kunden auf Begeisterung, sondern hat sich auch hierzulande schon herumgesprochen.

Schweinebauch ist in vielen Ländern dieser Welt eine absolute Delikatesse. Die österreichische Steirerfleisch Gesellschaft m.b.H. aus Wolfsberg im Schwarzautal mit 855 Mitarbeitern beliefert vorwiegend den österreichischen Markt mit hochwertigem Schweinefleisch. Das Familienunternehmen exportiert auch und beliefert die First-Class-Gastronomie in den unterschiedlichsten Ländern. Der hochwertige Schweinebauch wird perfekt in Form gebracht, bevor er auf die Reise geht. Um den anspruchsvollen Kundenkreis mit Produkten von einheitlicher und exzellenter Qualität zu überzeugen, stehen im Packwerk von Steirerfleisch zwei innovative Linien zur

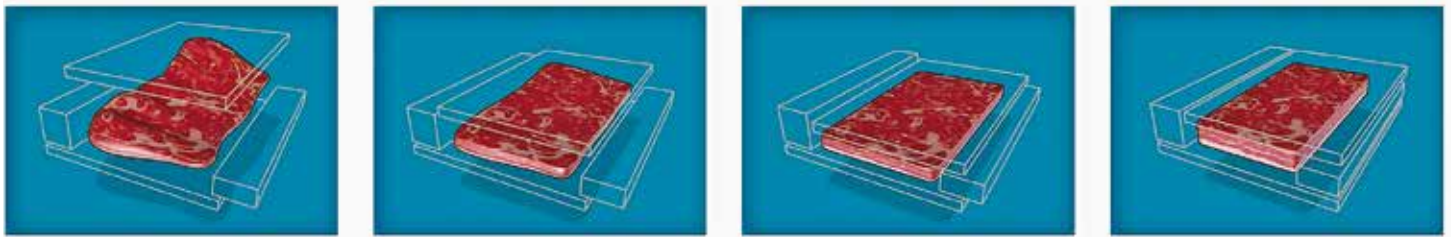
Verarbeitung von Schweinebauch, deren Herzstück jeweils eine Hoegger Formpresse von Provisur ist. Hier werden die Fleischstücke mit großer Sorgfalt zu vereinheitlichten Frischfleischprodukten geformt, die für eine effiziente Weiterverarbeitung mit maximaler Ausbeute sowie für eine ansprechende Produktpräsentation in der Verpackung sorgen.

## Dynamischer Pressvorgang mit Hoegger Formpressen

Um die Wirtschaftlichkeit im Produktionsprozess weiter zu steigern und die Kunden mit erstklassiger Produktqualität zu überzeugen, wünschten sich die Verantwortlichen von Steirerfleisch eine vollautomatische Lö-

sung zum Frosten, Pressen und Verpacken der Produkte. „Wir wollten bei unserem Schweinebauch eine einheitliche Spezifikation erreichen: eine glatte und gleichmäßige Oberfläche bei standardisierten Abmessungen“, erzählt Alois Strohmeier, Geschäftsführer der Steirerfleisch GmbH. Dafür suchte das Unternehmen nach der idealen Anlage und dem geeigneten Projektpartner.

Die Wahl fiel auf die Hoegger Formpressen aus dem Portfolio von Provisur. Diese sind für ihre einzigartige dreidimensionale und dynamische Presstechnologie bekannt. „Wir haben uns einen vollautomatischen, abgestimmten und effizienten Prozess gewünscht – von der Beschickung über das



**Der Prozess des schonenden Pressens führt zu absolut glatten Oberflächen ohne Faltenbildung und verhindert Risse im Produkt, die zu Ausschuss beim späteren Verarbeiten führen würden.**

Pressen bis hin zur Verpackung und Kartonnierung. Ausschlaggebend für unsere Entscheidung war, dass wir mit den Anlagen, die wir zuvor als individuelle Maschinen besichtigt hatten, die Anforderungen unserer Kunden am besten erfüllt sahen. Bei der Projektplanung haben wir dann für den Prozess des Frostens einen weiteren, speziell ausgewählten Kühltechnik-Partner gesucht. Unsere Ansprechpartner von Hoegger, bei denen die Fäden zusammenliefen, sind in der Umsetzung sehr flexibel auf unsere Wünsche eingegangen. So ist bei diesem anspruchsvollen Projekt ein stimmiges Gesamtpaket herausgekommen“, meint Alois Strohmeier. Gerd Stratenwerth, Sales Manager bei Provisur, ergänzt: „Bei der Verarbeitung des Schweinebauchs haben wir es mit einem zyklischen Prozess zu tun, der aus dem Transport, dem Beladen, dem Stoppen und dem Pressen besteht. Die Herausforderung bei den für Steirerfleisch eigens konzipierten Linien lag darin, bei den Übergängen von einem kontinuierlichen auf einen getakteten Prozess die vollautomatischen Produktübergaben reibungslos zu gestalten. Hier haben wir eng mit Dantech Freezing zusammengearbeitet und den Produkttransport von der Zuführung bis zur Taktung gemeinsam abgestimmt und optimiert.“

### **Vollautomatisierter Prozess mit standardisiertem Ergebnis**

Auf Basis der effizienten, anwenderfreundlichen Hoegger Formpressen wurden für Steirerfleisch zwei individuelle Linien konzipiert, die für einen reibungslosen Prozess sorgen: Jede Anlage wird mit dem Bauchfleisch beladen, welche zunächst einen Froster der Dantech Freezing Systems A/S mit Sitz in Aalborg (DK) durchläuft. Hier wird es mit einer stabilen und umlaufend homogenen Frostkante versehen, die es für die Hoegger Formpresse vorbereitet. In einem fünfbahnigen Zustrom erfolgt dann jeweils die synchronisierte Übergabe der getrackten (erfassten) Schweinebauchtranchen an die Formpresse, welche die Produkte schonend in Form bringt. Das bedeutet, jedes Fleischstück erhält eine genau definierte

Breite und Länge, die perfekt auf die Logistik abgestimmt ist. Das Werkzeug presst die Rohmaterialien sanft, aber kraftvoll in einheitliche Produktformen. Bei diesem schonenden Prozess wächst das Fleischstück gleichmäßig in die Höhe, sodass ein exaktes Format in Länge und Breite entsteht. Das dynamische Pressen, bei dem die Fleischfasern erhalten bleiben und die Struktur des Rohprodukts nicht verändert wird, ist ein einzigartiges System, welches die Anlagen von Hoegger auszeichnet. Entsprechend der Marktanforderungen erhalten bestimmte Produkte eine thermogeformte Vakuumverpackung. Andere Kunden hingegen bevorzugen folierte, unversiegelte Produkte. Beide Varianten werden anschließend automatisiert in Kartons verpackt, palettisiert und bei -18 °C an die Kunden ausgeliefert.

### **Aufwertung des Produkts**

Pro Bearbeitungstakt können bei Steirerfleisch auf diese Weise auf zwei Linien bis zu zehn Schweinebäuche verarbeitet werden. Dem Unternehmen ist es nun möglich, seinen Kunden eine absolut einheitliche Produktqualität zu liefern. Dafür sind die prozesssicheren Anlagen ohne weitere erforderliche Eingriffe des Bedienpersonals zuverlässig im Einsatz.

Die speziell für den Kunden Steirerfleisch konzipierte Sonderedition hat einen echten Standard auf den sehr anspruchsvollen Märkten geschaffen, wie Alois Strohmeier beschreibt: „Mit den beiden Anlagen sind wir

in der Lage, aus dem tierischen Produkt einen standardisierten, auf die Verpackung und Palette optimierten Artikel herzustellen. Das kommt vor allem bei unseren langjährigen Kunden sehr gut an, weil es sie durch die exakten Abmessungen unter anderem dabei unterstützt, die Ausbeute bei der Weiterverarbeitung zu erhöhen und die Rohmaterialkosten zu senken. Das hat sich inzwischen herumgesprochen: Viele Abnehmer suchen explizit nach diesem einzigartigen Produkt, mit dem wir uns auf diesem Gebiet einen guten Namen gemacht haben.“ Durch die hohe Produktqualität ist Schweinebauch in der Wertigkeit massiv gestiegen. Denn unsere Kunden bevorzugen eine vollfleischige Qualität, bei der das Produkt mit Fett durchzogen ist und dadurch besondere Geschmacksqualität erhält. Bei Provisur freut man sich über eine stark gestiegene Nachfrage nach den besonders schonenden Hoegger Formpressen, die es Fleischverarbeitern ermöglicht, standardisierte Produkte von bester Qualität herzustellen, die unter dem Strich für gesteigerte Ausbeute sorgen.

Im Hause Steirerfleisch stellt Alois Strohmeier die Weichen inzwischen in Richtung smarte Produktionsprozesse, um mit den gesammelten Daten und künstlicher Intelligenz zukünftig die Abläufe noch effizienter zu gestalten. Gerd Stratenwerth meint dazu: „Auch wir treiben die Digitalisierung intensiv weiter voran und sind mit unseren Maschinen auf jeden Fall auf diesen Kundenwunsch eingestellt.“ ■

**Steirerfleisch: ein Familienunternehmen mit Tradition.**



In Kooperation mit



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



Meisterliche Expertise und Erfahrung vermittelt  
 Fachlehrer Michael Spitzauer (zweiter von links)  
 an (v. l. n. r.): Perauer Christian, Salchner Clemens,  
 Wimpissinger Bettina, Leitner Matthias und Peneder Alexander.

# HÖCHSTE BILDUNGSQUALITÄT FÜR DIE METZGER-COMMUNITY IN ÖSTERREICH

Ob Meisterkurse, Sommelier-Event oder individuelles Bildungsschmankerl: Die Landshuter Fleischerschule ist seit über 20 Jahren in Österreichs Betrieben fest verankert und punktet als verlässlicher Bildungspartner.

Als weltweit älteste Lehrereinrichtung ihrer Art bekannt, kommen jedes Jahr aufs Neue zahlreiche Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus allen Bundesländern Österreichs ins angrenzende Niederbayern, um sich den beruflichen „Feinschliff“ oder auch frischen Input zu holen. Auch der laufende Meisterkurs I. Bayerische Fleischerschule Landshut besteht wieder aus 25 Prozent Anwärtern aus der Alpenrepublik.

## Die Anfänge in Landshut

Bereits 1929, kurz nach der Schulgründung, waren die ersten Kursteilnehmer aus dem Nachbarland angereist. Den wesentlichen Beitrag, die 1. Bayerische Fleischerschule in allen Bundesländern Österreichs zu etablieren, leistete jedoch Georg Zinkl, der frühere geschäftsführende Gesellschafter. Zahlreiche Beratungen live vor Ort, zudem Messeteilnahmen und Infoveranstaltungen

bei Berufsschulen: Es wurden Kontakte geknüpft und damit in den letzten 20 Jahren nicht nur der Bekanntheitsgrad der Bildungseinrichtung grenzüberschreitend enorm gesteigert, sondern auch über 200 Meisterinnen und Meister ausgebildet.

Schön zu sehen: Zum Teil wird jetzt bereits schon in der zweiten Generation ausgebildet. „Diese Tradition möchten wir weiterführen“, verspricht Nachfolgerin Barbara Zinkl-Funk,

die die Fleischerschule heute leitet, denn „unser Bildungsangebot ist einmalig, deshalb sind unsere Freunde aus Österreich begeistert“.

### Top-Qualität und Verlässlichkeit

Jährlich finden drei Kurse mit einer kompakten Dauer von zwölf Wochen statt. „Mit Sicherheit eine intensive Zeit, in der wir optimal auf Prüfungen vorbereiten“, so das Fazit der Fachlehrer Michael Spitzauer und Fritz Huber. Beide sind fest angestellt und für den Branchennachwuchs in der Fachpraxis verantwortlich.

Über 135 Wurstsorten nach eigenen Rezepturen werden in handwerklicher Tradition hergestellt und meisterliche Expertise vermittelt. Überhaupt wird in Landshut der Praxis Rechnung getragen: „Selbst optimal zerlegen, wolfen, kутtern und füllen können, um ein Meisterstück zu kreieren, ist uns eine Herzensangelegenheit“, sind sich beide einig. Wichtig sei zudem das „Rundum-sorglos-Betreuungsangebot“, erklärt Zinkl-Funk, das geboten wird. Ob „Zuhause auf Zeit“, Förderanträge oder unbürokratischer Schriftverkehr, alles werde bereits im Vorfeld wunschgemäß organisiert und abgewickelt. Das Ziel: Die Teilnehmenden konzentrieren sich zu 100 Prozent auf Unterricht und Prüfung. Letztere wird übrigens von einer unabhängigen Prüfungskommission abgenommen, schließlich soll die Leistung gänzlich neutral beurteilt werden.

### Zertifizierte Bildungsqualität mit bester Weiterempfehlungsrate

Die jährliche Zertifizierung nach der DIN ISO 9001:2015 bescheinigt die hohe Ausbildungsqualität in allen Kursen. „Wichtig ist mir aber natürlich das persönliche Feedback“, fügt Zinkl-Funk an, „die Weiterempfehlungsquote liegt bei 98 Prozent – das spricht für sich!“

Meisterinnen und Meister vertrauen bis heute den guten Erfahrungen ihrer Berufskollegen. So geschehen auch bei Teilnehmenden aus dem aktuellen 451. Meisterkurs – wie Clemens Salcher aus Vomp, dessen Lehrmeister Peter Stolz (Innsbruck) ebenfalls in Niederbayern absolvierte. Oder bei Meisteranwärter Alexander Peneder, Kirchdorf an der Krems, der von Absolvent Jakob Draxler (Hellmonsödt) aus dem Vorgängerkurs aufmerksam gemacht wurde. Kurzenschlossen machte sich Teilnehmer Matthias Leitner auf den Weg an die Isar, nachdem er eine hervorragende Ausbildung in der Biohof Fleischerei Höglinger (Putzleinsdorf) genossen hat.

Ob absolvierte Gesellenprüfung oder langjährige Mitarbeit im elterlichen Betrieb, auch österreichische Bewerber profitieren von der Möglichkeit über eine Sonderzulassung den Prüfungsweg einzuschlagen. Teilnehmerin Bettina Wimpissinger, Angath, studierte im Vorfeld und wird neben der aktiven Mitarbeit im elterlichen Betrieb ihr

erworbenes Wissen in Sachen Online-Marketing nach bestandener Meisterprüfung verstärkt einbringen. Ganz andere Pläne hat Teilnehmer Christian Perauer aus Seeboden am Millstätter See: Nach Koch- und Fleischerausbildung kehrt er nach erfolgreicher Prüfung in den Betrieb Kärntnera, Spittal a. d. Drau zurück.

Langfristig möchte er sein Wissen an die nächste Generation weitergeben und Fachlehrer an einer landwirtschaftlichen Schule werden. Ihm fiel die Entscheidung, den Meisterkurs in Landshut zu absolvieren, leicht, da eine Abendausbildung im Teilzeitmodus für ihn keine Option gewesen sei.

Die Teilnehmenden betonen einstimmig einen weiteren Mehrwert: „Bereits nach wenigen Tagen ist der Kurs schon eine richtige Klassengemeinschaft – trotz der vielen Dialekte und unterschiedlichen Charaktere“, erläutert Wimpissinger. Aus ganz Deutschland und Österreich sind wieder Gleichgesinnte zusammengekommen, um ihren Traum vom Meister zu verwirklichen. Zinkl-Funk ist sich sicher: „Hier werden nicht nur Freundschaften fürs Leben geschlossen, sondern ein überregionales Netzwerk errichtet, das hält.“

### Österreich hat einen hohen Bildungsstandard

Gerne reist Zinkl-Funk nach Österreich, um vor Ort über die Bildungsangebote zu informieren. Sie ist überzeugt: „Eine gute Gelegenheit ins Gespräch zu kommen, und den für sich passenden, individuellen Bildungsweg zu finden.“ Selbstverständlich sind Interessierte gerne auch in Landshut willkommen. Besonders freut sich Zinkl-Funk auf ihren nächsten Besuch in Hollabrunn, wo zu HTL und auch Landesberufsschule ein langjähriger, partnerschaftlicher Kontakt besteht.

„Österreich verfügt insgesamt über einen hohen Bildungsstandard“, lobt Zinkl-Funk. Das merke man im Unterricht, ob bei Meistern, aber auch bei den zahlreichen weiteren Angeboten des Bildungscampus an der Isar. Sie fügt an: „Es ist eine besondere Ehre, unseren Beitrag zum Erhalt des regionalen Handwerks und zur Sicherung von Wurstvielfalt und Fleischkultur leisten zu dürfen – gerade über Landesgrenzen hinaus!“ ■

## Alle Informationen

### 1. Bayerische Fleischerschule Landshut

A D-84030 Landshut,  
Straubinger Str. 16,

T +49 (0) 871 72 030

M info@fleischerschule-landshut.de

W www.fleischerschule-landshut.de

## Termine

### September & Jänner, Landshut

#### 452. & 453. 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.

#### MK 452 Teile I-IV:

4.9.–25.11.2023

#### MK 453 Teile I-IV:

4.1.–23.3.2024

Abschluss durch

Handwerkskammer-Prüfung.

### Juni & September, 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.

**Juni** 10.–18.6. & 8.7.2023

**September** 23.9.–1.10. & 25.11.2023

### November, Landshut

#### Wurst- und Schinkensommelier

Die Wurstkultur Deutschlands sucht in der Welt mit vielen über Jahrhunderte entwickelten Rezepturen und Herstellungsverfahren ihresgleichen. Die Doppel-Fortbildung der 1. BFS ermöglicht, Kunden mit profundem Fachwissen dafür zu begeistern.

**November** 4.11.–10.11.2023

### April, Landshut

#### Zertifizierter Grillexperte

Profis vermitteln umfassendes Know-how im Bereich Grillen und BBQ: Zubereitungsverfahren bis hin zur Grillgut-Kunde und der Erschließung neuer Märkte.

**Termin** 8.–12.4.2024

# ZUVERLÄSSIGE LISTERIEN- PROPHYLAXE

Die pathogenen Bakterien werden meist über verunreinigte Lebensmittel auf den Menschen übertragen. Sie sind echte Überlebenskünstler, die gerne rohe tierische Lebensmittel, verzehrfertige Salate und vorgeschnittenes Gemüse befallen. Zum Schutz kommt es auf die richtige Hygiene an.

Allein im Jahr 2021 wurden in Österreich zwölf Listerien-Tote gemeldet. Während sich eine Infektion bei gesunden Erwachsenen oft gar nicht oder nur mit Durchfall bemerkbar macht, sind Listerien vor allem für immungeschwächte Menschen sehr gefährlich. Eine Listerien-Kontamination hat aber auch für Unternehmen dramatische Folgen: Rückrufe der betroffenen Lebensmittel, Betriebsschließungen und negative Medienberichte. Rückrufe aufgrund von Listerien betreffen meist Lebensmittelhersteller und verarbeitende Betriebe von Rohmilchkäse, Rohwürsten, rohem Fleisch, rohen und geräucherten Fischprodukten sowie gekühlt angebotene Obst- und Gemüseerzeugnisse.

## Personal- und Betriebshygiene

Listeriose wird primär über Lebensmittel übertragen. Wie die AGES, die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, betont, können lebensmittelverarbeitende Betriebe ein Reservoir für diese Erreger darstellen und in weiterer Folge verarbeitete Lebensmittel kontaminieren.

Der sicherste Weg, einen Listerienbefall in der Produktion und Weiterverarbeitung zu vermeiden, sind vorbeugende Hygienemaßnahmen. Diese Maßnahmen betreffen sowohl die Personalhygiene als auch die Betriebshygiene. Hygienetechnik ist dabei unverzichtbar. Im Bereich der Personalhygiene sind Hygieneschleusen, Händereinigung und -desinfektion sowie Sohlenreinigung und -desinfektion bekannt und weit verbreitet. Diese Geräte sichern insbesondere den Zutritt zu hygienesensiblen Bereichen, also den Wechsel von einem unreinen in einen reinen Bereich.

Nicht weniger wichtig, aber in der Wahrnehmung meist nicht so präsent, sind die Reinigung und Desinfektion von Produktionsstätten sowie Arbeitsmaterialien mittels technischer Systeme, insbesondere mit Schaumreinigungsanlagen.

Die Niederdruck-Schaumreinigung von PHT ist ein effizientes und sicheres System zur Reinigung und Desinfektion von Räumen. Mit ihr lassen sich kleine und große Flächen wie Böden, Wände und Decken

schnell und gründlich säubern. Wie der Name schon sagt, arbeiten die Geräte mit Niederdruck, mit dem die Reinigungs- und Desinfektionsmittel in Schaumform auf die Oberflächen aufgetragen und dann mit klarem Wasser abgespült werden. Gesteuert wird das System über eine zentrale Station, die auch mehrere Satelliten mit Wasser versorgt. Diese Applikationsform ist besonders chemie- und wassersparend sowie gründlich, da jeder Winkel erreicht wird. Dies ist für die Bekämpfung von Listerien von großer Bedeutung, da bereits geringe Kontaminationen zu Ausbrüchen führen können.

Bei sich wiederholenden Reinigungsprozessen bieten sich automatisierte Schaumreinigungsanlagen an. Diese Schaumreinigungsgeräte reinigen standardisierte oder komplexe Applikationen wie Förderbänder, Abfüllanlagen, Zerlegebänder und weitere Anlagen.

Die Firma PHT aus Innsbruck ist spezialisiert auf ganzheitliche Hygienekonzepte und zuverlässiger Partner der Lebensmittelindustrie – alle Infos unter [www.pht.group](http://www.pht.group) ■



## ZEIGT HER EURE HÄNDE

Das Hygienekonzept von ITEC-Frontmatec ermöglicht eine praxisgerechte Kontrolle der Händehygiene vor dem Betreten der Produktionsräume.

Der Manotizer Typ 23704 ist ein Spender zur ergonomischen und berührungslosen Desinfektion der Hände. Das Gerät, komplett aus rostfreiem Edelstahl, hat eine Membranpumpe, die exakt die individuell einstellbare Ausflussmenge des Desinfektionsmittels steuert. Ein 5-Liter-Kanister ist integriert und die Füllmenge ist an der Frontseite der Anlage ersichtlich. Der Manotizer findet überall im Betrieb seinen Platz, er kann aber auch mit einer Eingangstür gekoppelt werden, sodass diese erst nach seiner Benützung öffnet.

## Personal- und Betriebshygiene

Der Duotizer Typ 23701 (siehe Bild) wurde speziell für Durchgangsschleusen entwickelt. Er desinfiziert die beiden Hände separat und hat den Desinfektionsmittelkanister außen angebracht. Den geschlossenen oder freien Zugang zeigt er mit Leuchten an. Eine andere Möglichkeit ist die zusätzliche Ausstattung des Gerätes mit einer Dreh Sperre, die erst nach Desinfektion den Durchgang freigibt. Alle Informationen über das ITEC-Hygieneprogramm gibt es unter [www.laska.co.at](http://www.laska.co.at) ■

## BLUE EVOLUTION: DER DIGITALE DAMPFSAUGER

Smart Cleaning in der Lebensmittelindustrie: neue Gerätegeneration von beam mit Touchscreen-Bedienung

Voll digital. Voll einfach. Und noch effizienter. So präsentiert sich die neue Generation der Dampfsaugsysteme der beam GmbH für Top-Hygiene in der Lebensmittelindustrie. Als weltweit erster Hersteller bietet das bayerische Familienunternehmen aus Altenstadt seine High-End-Geräte der Blue-Evolution-Reihe jetzt mit integriertem Touchscreen an. Die digitalen Versionen des Blue Evolution S+ und XL+ lassen sich damit so einfach bedienen wie nie zuvor. Die Anwender können direkt am sechs Zoll großen Touchdisplay in sechs Sprachen Voreinstellungen speichern und sich in der animierten Menüführung Tipps zur perfekten Reinigung holen. Klar, dass sich der digitale Blue Evolution auch plakativ übers Display meldet, wenn die Schale des Wasserfilters geleert oder Frischwasser für die Dampferzeugung aufgefüllt werden muss. Die Geräte der Blue-Evolution-Serie sind nach dem HACCP-Standard zertifiziert und überzeugt auch beim 4-Felder-Test auf ganzer Linie.

Die von Marco und Robert Wiedemann entwickelten Dampfsaugsysteme haben weltweit für Aufsehen gesorgt, da sie gleich zweifach effektiv gegen Keime sowie Bakterien wirken und auch Viren inaktivieren: Einmal direkt bei der Oberflächenbehandlung mit bis zu 180 Grad heißem Trockendampf und über eine UVC-Lichtbestrahlung im Wasserfilter, die beam weltweit als einziger Hersteller anbietet. „In der globalen Diskussion um die Reduzierung der Konzentration von Aerosolen in der Raumluft hat uns dies gerade im vergangenen Jahr international eine hohe Aufmerksamkeit gebracht“, so Wiedemann. Alle Infos unter [www.beam.de](http://www.beam.de) ■

Die Lebensmittelindustrie legt viel Wert auf hohe Hygienestandards. Dennoch wird oft ein wesentlicher Punkt übersehen: Ein paar Tropfen kontaminiertes Wasser reichen schon, um gefährliche Salmonellen entstehen zu lassen.



## DAMIT ENTWÄSSERUNG KEIN THEMA WIRD

Gerade große Produzenten investieren in Tausende Mitarbeiter und ausgesuchte Partner, geben über sechsstellige Summen pro Monat für Reinigungsarbeiten aus und verbrauchen täglich Tausende Liter Wasser und Reinigungsmittel. Ganz zu schweigen von den Aufwendungen für Kopf- und Mundabdeckungen, Arbeitsmäntel, Hand- und Überziehschuhe. Fachgerecht geplante Entwässerungslösungen werden allerdings als wesentlicher Bestandteil professioneller Hygiene immer wieder übersehen. Dabei stellen gerade Entwässerungssysteme häufig eine regelrechte Brutstätte für Keime und gefährliche Listerien dar. Infolge werden mit viel finanziellem und personellem Aufwand Millionen von Produkten zurückgerufen, Küchen über einen längeren Zeitraum gesperrt oder die Weinproduktion stillgelegt. „Bedenkt man die Investitionen, die hier in die Produktion und die damit verbundenen Auflagen gesteckt werden, so ist kaum nachvollziehbar, dass auf den entscheidenden Faktor der hygienischen und sicheren Entwässerung so wenig geachtet wird“, zeigt sich Dr. Ernst Strasser, Geschäftsführer ACO Österreich, verwundert.

### Wertvolle Planung der Entwässerung

Das Risiko eines solchen Schadens lässt sich allerdings bereits bei der Planung minimieren. Denn die richtige Entwässerung ist in der lebensmittelverarbeitenden Industrie wesentlicher Teil eines funktionierenden Hygienekonzepts. Entwässerungssysteme bilden die Voraussetzung für sauberes und zugleich auch gesundes Arbeiten. Ihre Funktionalität wirkt sich somit unmittelbar auf den wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens aus. Bei der komplexen Planung von Produktionsbetrieben und Großküchen stellen Betriebssicherheit und arbeitsrechtliche Vorschriften wesentliche Aspekte dar. Dazu kommt das alles dominierende Thema der Hygiene.

### Sicherheit durch Hygiene

Die ACO-Entwässerungssysteme entsprechen strengen Hygienevorschriften, um einer Verunreinigung durch schädliche Bakterien vorzubeugen. Der Marktführer arbeitet nach den geltenden Hygiene-Richtlinien für Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, gemäß EN 1672 und EN ISO 14159. Zudem werden die Entwässerungssysteme nach den Best-Practice-Design-Prinzipien der European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG) entworfen und hergestellt und sind aus besonders hygienischen Materialien wie Edelstahl gefertigt. Wie maßgeblich sich der Einsatz der ACO Entwässerungssysteme auf die Hygiene auswirkt, wurde auch vom Fraunhofer Institut bestätigt: Nach nur acht Minuten professioneller Reinigung lag bei den Produkten von ACO keine Restverschmutzung vor. Im Vergleich waren herkömmliche Systeme nach 180 Minuten immer noch zu zwei Prozent verschmutzt. Dieser Unterschied beeinflusst nicht nur die Hygiene an sich, sondern senkt auch deutlich die Reinigungskosten.

Im Produktionsbereich ist es zudem besonders wichtig, dass das Entwässerungssystem einfach zu warten ist. Ein Revisionselement, das einen schnellen Zugang zu dem Entwässerungssystem ermöglicht, spart viel Zeit und Geld. Auch sollte das System mit einem Hochdruckreiniger zugänglich und Fettabscheider oder Hebeanlagen sollten einfach zu erreichen und entleeren sein. Rückstände im Rinnenkörper oder Ablauf müssen vermieden werden, da diese der perfekte Nährboden für Keime und Bakterien sind.

In diesem Aufgabenfeld erweisen sich ganzheitliche Hygiene-Konzepte und integrierte Systemlösungen für Bauherren, Planer, Installateure und Betreiber als die beste Alternative. Die vorgefertigten Elemente sind einfach einzubauen, wodurch auch in der Ausführung höchste Qualität sichergestellt wird. [www.aco.at](http://www.aco.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 Pra-

xis 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 Kontami-

nation 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. Alle Infos bei [www.gramiller.at](http://www.gramiller.at) ■

## KONTROLLE MIT SCHNELLTEST: EINFACH & EFFEKTIV

Der Hygiene-Indikator-Test für ein Protein- und Rückstands-Monitoring zur betrieblichen Eigenkontrolle der Reinigungsqualität.

In der ökologischen Lebensmittelwirtschaft und in Biobetrieben erwartet man einen besonders schonenden Umgang mit der Umwelt. Eine umweltfreundliche Reinigung bei der Verarbeitung von Lebensmitteln muss gleichzeitig eine hohe Sicherheit gewährleisten. Optische Sauberkeit ist als erste Einschätzung wichtig, das Auge kann aber viele Rückstände, die nur als dünner Film vorhanden sind, auf Oberflächen nicht erkennen. Daher wird in der Lebensmittelpraxis zur Bestätigung, dass optisch sauber auch wirklich hygienisch sauber bedeutet, der Wirksamkeitsnachweis, also die Erfolgskontrolle benötigt. Das alleinige Vorhandensein eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes ist nicht ausreichend, sondern die objektive Verifizierung ist notwendig, um das HACCP-Konzept zu erfüllen.

### Der Hygiene-Schnelltest von amfora

Nicht überall müssen Desinfektionsmittel eingesetzt werden, an erster Stelle steht immer die gründliche Reinigung ohne Rückstände auf Flächen, Produktionsgefäßen oder -anlagen. Um dieses nachzuweisen, eignet sich der Hygiene-Schnelltest Clean Card PRO von amfora. Er wird bereits seit mehr als zehn Jahren vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V. in Deutschland für die betriebliche Eigenkontrolle empfohlen. In 30 Sekunden ist das Ergebnis durch Vergleich mit einer Bildkarte sofort sichtbar. So werden Risiken minimiert und die Lebensmittelsicherheit erhöht. Amfora ist auch Kooperationspartner des Verbandes der Lebensmittelaufsicht Oberösterreich. Alle Infos gibt es unter [www.amfora-health-care.de](http://www.amfora-health-care.de) ■



Ein Kutter in einer Fleischerei: Erfolgskontrolle der Reinigung – der Nachweis sauberer Flächen ist unabhängig von der Oberfläche.



# IMMER SAUBERE BESCHICKUNGS- WÄGEN

Die Kabinen-Waschanlage für 200- und 300-Liter-Kutterwägen wurde vom belgischen Hersteller CRETEL Washing & Drying Systems entwickelt.

Die Waschkabine verfügt über ein doppeltes Sprühsystem, wobei eine rotierende Sprühanlage mit Flachdüsen die Innen- und Außenseite der Behälter reinigt. Dieses ist an der Rückseite der Kabine angebracht. Zusätzlich werden die Behälter aber auch an der Unterseite durch ein Sprühsystem, das in der Kabinentür eingebaut ist, gereinigt.

Der Waschzyklus ist frei programmierbar und richtet sich nach dem Verschmutzungsgrad. Im Vorwasch-Zyklus kommt das

Wasser aus dem Tank und wird gemeinsam mit dem Schmutz abgeleitet. Im eigentlichen Waschzyklus wird das Wasser ebenso aus dem Tank entnommen, es fließt aber über Filter wieder dorthin zurück. Für das Nachspülen kommt Heißwasser direkt aus der Leitung. Selbstverständlich können auch chemische Reinigungsmittel über ein Dosiersystem eingebracht werden. Die Beheizung der Anlage erfolgt entweder elektrisch, oder direkt über externe Dampferzeuger.



Die Beschickung geschieht über die Tür. Wenn der Wagen auf der Rampe steht, schwenkt diese um 108° nach oben und befördert ihn in die Kabine, womit diese abgeschlossen ist und der Waschvorgang beginnen kann.

CreTEL hat auch Durchlauf-Reinigungsanlagen für Kunststoffboxen, Paletten und Container sowie Trockenmodule und vieles mehr im Angebot, alle Infos finden Sie unter: [www.laska.co.at](http://www.laska.co.at) ■

# MESSER REIN ...

Stromfresser Heißwasserbecken: Eine zertifizierte UV-C-Messerdeseinfektionsanlage reinigt und desinfiziert Klingen wirkungsvoll und energiesparend.

So teuer und energieintensiv Hygienemaßnahmen auch sind, haben sie bei der Produktion von Lebensmitteln doch oberste Priorität. An einer regelmäßigen Desinfektion der Messer führt in der Schlachtungs- und Zerlegebranche kein Weg vorbei. Üblicherweise werden dafür Heißwasserbecken genutzt, die mit einer Leistungsaufnahme von 1500 bis 2000 Watt viel Energie benötigen. Denn das Wasser wird mit Heizspiralen erhitzt, die im Fall eines Defekts zudem teuer ersetzt werden müssen. Zusätzlich verbraucht die Methode nicht nur große Mengen Wasser, sondern sie produziert auch viel Wasserdampf.

Um die Messerdeseinfektion zugleich schonend und energieeffizient zu gestalten, hat die Sterilsystems GmbH eine neue UV-C-Anlage entwickelt, mit der sich bis zu drei Messer zeitgleich innerhalb von 30 Sekunden entkeimen lassen. Mit einer Leistungsaufnahme von nur 39 Watt und einem Wasserbedarf von 0,047 m<sup>3</sup>/h reduziert die DVG-zertifizierte MD3S sowohl den Strom- als auch den Wasserverbrauch signifikant. Da bei den benötigten Temperaturen von 35 bis 45° Celsius kein Wasserdampf entsteht, wird keine zusätzliche Feuchtigkeit in die Produktion eingebracht. Alle Infos gibt es unter [www.steril-systems.com](http://www.steril-systems.com) ■



## Listerien? Nein danke!

Sorgen Sie vor mit der richtigen Hygienetechnik und lassen Sie sich von unseren Experten beraten.

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

13  
years  
of partnership  
in hygiene

## Die Fachautorin

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



# ETIKETTE ODER BEIPACKZETTEL?

Gewusst wie, ist die korrekte Etikettierung von Lebensmitteln gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung gar nicht so schwer. Worauf man bei den Sachbezeichnungen achten muss, kurz und bündig von Simona Nemetz erklärt.

Wer sich mit der LMIV – Lebensmittelinformationsverordnung befasst, stößt rasch auf die Frage, ob ein Etikett genügt, oder ob doch lieber ein ganzer Beipackzettel erstellt werden soll. Die verpflichtenden Informationen gem. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 sind umfangreich und nicht immer ganz logisch. Aber das muss nicht so sein, Schritt für Schritt erklärt, ist es dann doch nicht unmöglich, ein korrektes Etikett zu erstellen.

### Brauche ich überhaupt ein Etikett oder – für wen gilt die LMIV und wann?

Etiketten benötigen alle, die verpackte Lebensmittel an Endverbraucher oder der Gemeinschaftsverpflegung abgeben sowie Onlineshop-Betreiber. Verpackt ist ein Lebensmittel dann, wenn es eine Umhüllung hat, die zerstört werden muss, um an das Lebensmittel „heranzukommen“. Also auch Wursthüllen in Plastikdärmen.

Dazu gibt es relevante Ausnahmen:

- das Verpacken im Beisein des Kunden
- das verkaufsvorbereitende Verpacken

Davon unbeschadet gilt die Pflicht zum Ausweis von Allergenen (mittels Aushang oder „Taferln“), die Kennzeichnung von Azofarbstoffen und gewissen Süßungsmitteln.

### Das richtige Etikett wählen

Nun, wenn Sie zu dem Entschluss gekommen sind, ein Etikett zu benötigen, stellt sich die Frage, was da alles abgebildet werden muss. Eine in der Praxis immer wieder auftretende Frage: „Welches Etikett soll ich nehmen?“ Dazu gibt es keine einheitliche Antwort. Zulässig ist „fast alles“, wenn folgende Kriterien eingehalten werden:

- Mindestschriftgröße von 1,2 mm
- dauerhaft (nicht abwischbar oder abnehmbar)
- Trennungsverbot („alles auf einer Seite“)

Jeder Betrieb muss entscheiden, welche Etiketten passend sind. Es sind sowohl „Do

it yourself“-Etiketten erlaubt (also Etiketten, die z. B. im Word erstellt werden) als auch professionelle Etikettendrucker, die per System die Daten auf – oft – Thermoetiketten drucken. Hier entscheiden Kostenfaktoren und Usability.

### Was gehört nun aufs Etikett?

Alle Informationen gemäß der LMIV müssen zwingend am Etikett angedruckt werden.

Das sind:

- Sachbezeichnung
- Verzeichnis der Zutaten
- alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die verwendet werden
- Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- besondere Anweisungen für die Aufbewahrung und Verwendung
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Ursprungsland oder Herkunftsort
- Gebrauchsanleitung
- Alkoholgehalt bei Getränken mit mehr als 1,2% Vol.
- Nährwertdeklaration

Hier gibt es dann allerdings noch Spezialthemen – wie die Fleischkennzeichnung oder die Primärzutatenverordnung und Informationen für tiefgekühlte Lebensmittel. Und natürlich gibt es auch ein paar Ausnahmen – sonst wäre es ja auch nicht so spannend.

### Die einzelnen Kennzeichnungselemente und ihre Ausnahmen

Das Lebensmittel ist immer gemäß der korrekten Sachbezeichnung zu benennen. Diese ist nicht immer eindeutig zu finden, viele sind im Österreichischen Lebensmittelbuch ganz klar zu erkennen, bei manch anderen muss man suchen. Auf jeden Fall ist der Lebensmittelcodex die Grundlage für die jeweilige Sachbezeichnung. Diese ist am Etikett

anzudrucken, eine Fantasiebezeichnung kann ergänzend dazu angedruckt werden.

Ein Beispiel (siehe auch rechts):

„Omas Streichgenuss“ ist die Fantasiebezeichnung. Kalbsleberstreichwurst ist in unserem Beispiel die Sachbezeichnung. Die Kalbsleberstreichwurst ist im Codex genau geregelt. Es wird der Gehalt von Kalbfleisch angegeben. Wenn bei der Rezeptur allerdings weniger Kalbfleisch verwendet wurde, das Produkt also vom Codex abweicht, muss diese Tatsache auch auf das Etikett. Wichtig, diese Codex-Abweichung muss in 75 Prozent der Schriftgröße der Sachbezeichnung und in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung angegeben werden. Also hier das Beispiel: Omas Streichgenuss – Kalbsleberstreichwurst mit nur 3% Kalbsleber mit Kennzeichnung „verfälscht im Sinne des ÖLMB“.

Achtung: Für manche Produkte, etwa Marmeladen, gibt es spezielle Rechtsvorschriften. Die Konfitüren-Verordnung regelt beispielsweise genau, was als Marmelade und was als Konfitüre bezeichnet werden muss.

### Das Hauptsichtfenster

Im Falle von mehrseitigen Produkten und mehr als einer Etikette ist es möglich, die sogenannte Sichtfeldregel anzuwenden. Diese erlaubt, die Sachbezeichnung, gemeinsam mit der Nettofüllmenge und eines eventuellen Alkoholgehalts auf einem Spezialetikett im Hauptsichtfeld anzudrucken. Alle weiteren Informationen dürfen dann auf der Rückseite angedruckt werden. In der Praxis wird diese Möglichkeit gerne für „attraktive“ Verpackungen genutzt – wie etwa Schmuckkartons. Das ist die einzige Möglichkeit der Trennung der erforderlichen Informationen.

Übrigens: Hilfe beim Erstellen von Etiketten bietet die Lebensmittelakademie des Österreichischen Gewerbes – für Kammermitglieder zu geförderten Konditionen.

Im nächsten Heft stellen wir Ihnen die Zutatenliste vor und was es hier alles zu beachten gilt. ■

# SO EINFACH IST ES: DIE RICHTIGE SACHBEZEICHNUNG

Das sogenannte Hauptsichtfeld-Etikett muss im Hauptsichtfeld angebracht werden. Also auf jener Ansicht, die der Kunde üblicherweise als Erstes wahrnimmt, wenn das Produkt beispielsweise im Regal steht. Auf diesem Etikett muss die Sachbezeichnung deutlich lesbar sein. Zusätzlich muss hier die Nettofüllmenge, ggf. der Hinweis „Tiefgekühlt“ und ein eventueller Alkoholgehalt stehen. Die Etikette mit allen weiteren Informationen laut LMIV kann dann auch hinten angebracht werden.

## FANTASIEBEZEICHNUNG

Eine Fantasiebezeichnung ist nicht zwingend, aber möglich. Wichtig: Sie darf nicht irreführend sein.

## SACHBEZEICHNUNG

Mindestgröße der Produktbezeichnung ist: kleines x muss mindestens 1,2 mm groß sein.

## CODEXABWEICHUNG

Diese muss in unmittelbarer Nähe der Sachbezeichnung sein und mindestens in 75 % der Größe der Sachbezeichnung geschrieben sein. Beispiel: Wenn „Kalbsleberstreichwurst“ in Schriftgröße x = 5 mm geschrieben wurde, dann muss die Codexabweichung mindestens in der Schriftgröße x = 3,75 mm geschrieben sein.



5261 UTTENDORF  
OBERÖSTERREICH  
+43 7724 / 28 64

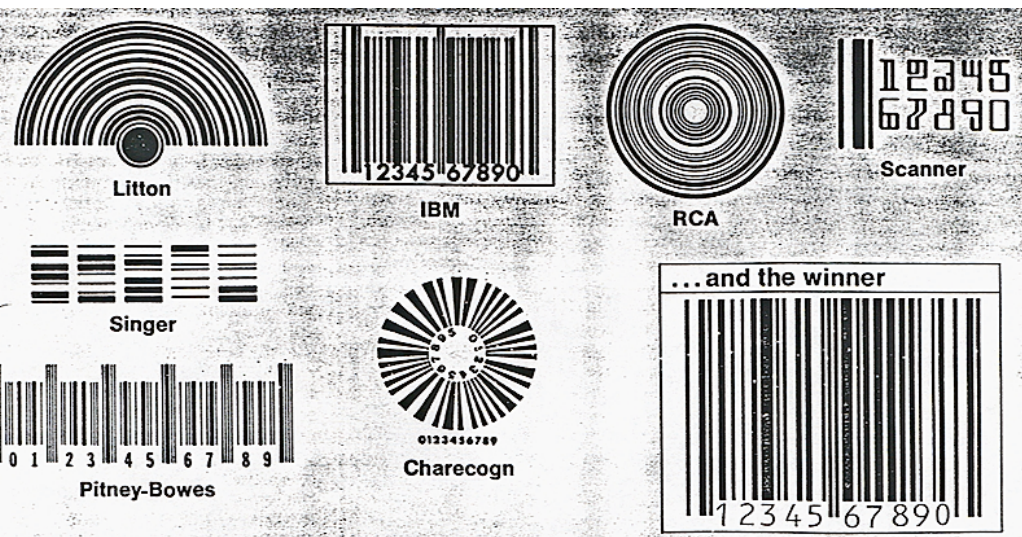
[WWW.PENIAS.AT](http://WWW.PENIAS.AT)



KUTTER - WÖLFE  
INJEKTOREN  
MISCHER  
WASCHANLAGEN  
SCHERBENEISERZEUGER



**NOWICKI**



Ein Original-Dokument aus dem „Symbol Selection Committee“, das einen der wichtigsten Meilensteine darstellt: Die Auswahl des Trägers in Form der UPC/ EAN-Symbologie, genannt „Strichcode“.

# 50 JAHRE BARCODE

## DER SIEGESZUG VON EIN PAAR „STRICHERLN“

Am 3. April 2023 feierte der Barcode einen runden Geburtstag! Seine Einführung vor 50 Jahren hat den Handel revolutioniert und damit das Zeitalter der Digitalisierung eröffnet. Im Laufe der Jahre hat er zahlreiche neue Branchen und Einsatzgebiete erobert. Und seine Reise ist längst nicht zu Ende, der Bedarf an Transparenz und mehr Information läutet jedoch bereits die nächste Generation ein: 2-D-Codes!

Als „eines der 50 wichtigsten Dinge, die unsere Weltwirtschaft verändert haben“ bezeichnete die BBC vor einigen Jahren den Barcode, hierzulande auch Strichcode genannt.

Nicht umsonst – schließlich hat dieses einfache, aber umso aussagekräftigere Symbol unser Einkaufsverhalten maßgeblich verändert: Mit einem einfachen Scan kann ein Produkt an der Kassa identifiziert und mit der digitalen Welt verbunden werden. Warteschlangen in Supermärkten wurden damit kürzer, die Verwaltung von Lagerbeständen einfacher und genauer. Die Zahlen des Erfolgs sprechen für sich: Der Barcode befindet sich heute weltweit auf über einer Milliarde Produkten und sein allgegenwärtiges „Biep“ ist täglich mehr als zehn Milliarden Mal an den Ladenkassen zu hören. Hinter dem Strichcode steckt aber weit mehr als ein bloßes „Biep“, nämlich ein weltweit überschneidungsfreies GS1-Artikelnummernsystem, für das GS1 Austria als Teil des internationalen GS1-Netzwerks in Österreich zuständig ist. GS1 ist auch jene Organisation, die sich in enger Zusammenarbeit mit Handel und Industrie nun damit beschäftigt, den Strichcode rund um die Herausforderungen der zunehmenden Digitalisierung weiterzuentwickeln. Diese liegen laut Gregor Herzog, Geschäftsführer von GS1 Austria und Vorsitzender von GS1 in Europe, vor allem „in einem ‚Mehr‘ an Informationen, um so noch

mehr Transparenz auf allen Ebenen zu schaffen“. An der Lösung dafür wird nicht nur längst gearbeitet, sie ist in einigen Branchen sogar schon erfolgreich im Einsatz: der 2-D-Code.

### Zurück zum Start ...

Die Erfindung des Barcodes reicht wesentlich weiter zurück als seine Markteinführung: So hat der Amerikaner Norman Joseph Woodland – auch bekannt als „Vater des Strichcodes“ – bereits 1949 seine ersten Ideen dazu an einem Strand in Florida in den Sand gezeichnet und diese schließlich 1952 zum Patent angemeldet. Erst rund zwanzig Jahre später, am 3. April 1973, einigten sich zehn Branchenführer aus Handel und Industrie in den USA auf den Einsatz eines einheitlichen Symbols für den Universal Product Code (U.P.C.) zur Identifikation von Lebensmittelprodukten. Dazu griffen sie Woodlands Erfindung auf: Der uns heute bekannte Strichcode war geboren.

Einen weiteren Meilenstein bildete 1974 der erste offizielle Scan eines Strichcodes auf einer Packung „Wrigley’s Juicy Fruit Kaugummi“ in einem Supermarkt in Ohio. Drei Jahre später wurde von führenden Organisationen aus zwölf europäischen Ländern (darunter auch Österreich) in Brüssel die European Article Numbering Association (EAN) gegründet. Die im selben Jahr in Österreich gegründete EAN Austria (heute GS1 Austria) war von Beginn an federführend an allen Entwicklungen beteiligt. Diese Entwicklungen haben dazu geführt, dass der Barcode und damit auch GS1-Standards heute weit mehr sind als eine reine Produktkennzeichnung. So sind im Laufe der Jahrzehnte beispielsweise viele neue Branchen und Einsatzgebiete erobert worden wie etwa das Gesundheitswesen oder das Bauwesen. Auch rund um das Thema Nachhaltigkeit leistet der Strichcode einen erheblichen Beitrag: So etwa rund um die Kennzeichnung von Rohstoffen und Verpackungen für eine



1974 wurde erstmals in einem Marsh Supermarket in Ohio ein Strichcode auf einer Packung „Wrigley’s Juicy Fruit Kaugummi“ an der Kassa gescannt.

funktionierenden Kreislaufwirtschaft, durch eine bessere Planung der Bestellmengen für weniger Lebensmittelverschwendung oder als Basis im elektronischen Datenaustausch für einen papierlosen Dokumentenaustausch.

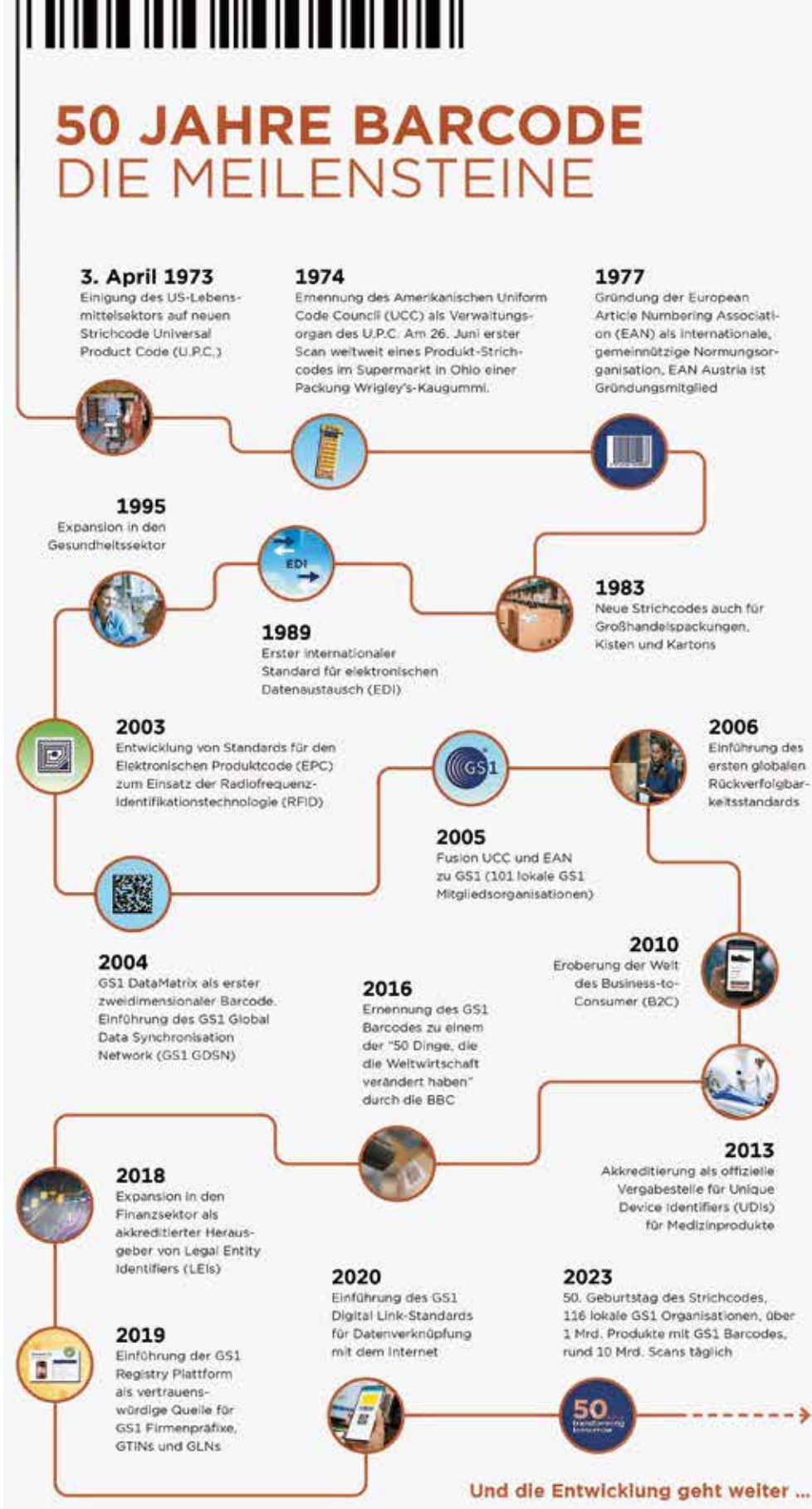
### 2-D-Code – die nächste Generation?

Die Anforderungen der rasch voranschreitenden Digitalisierung sowie der steigende Wunsch nach Transparenz und damit nach mehr Information hat auch die Weichen für die Generation der Produktkennzeichnung neu gestellt. „Die Richtung geht hier ganz klar zu 2-D-Codes“, erklärt Gregor Herzog: „Darin können viel mehr Informationen verschlüsselt werden als in eindimensionalen Strichcodes. Außerdem sind sie robuster und leichter lesbar.“ Auf diese genannten Vorteile setzen einige Branchen bereits seit Jahren: So hat sich beispielsweise der 2-D-Code „GS1 DataMatrix“ im Gesundheitswesen als globaler Standard etabliert und sorgt für sichere Lieferketten sowie mehr Patientensicherheit. Auch im Bahnwesen kommt dieser bereits seit einigen Jahren erfolgreich zum Einsatz, indem etwa die ÖBB ihre sicherheitsrelevanten Bauteile damit kennzeichnen.

Und spätestens seit der Covid-Pandemie ist ein weiterer 2-D-Code in Form des QR-Codes auch in allen heimischen Wohnzimmern angekommen. Ein zweidimensionaler Code kann rund 3000 Zeichen verarbeiten, womit er sich laut Herzog auch bestens für mehr Consumer Engagement im B2C-Bereich eignet – von Gewinnspielen und Rezepturen bis hin zu Handhabungsvorschriften. Um diese Information künftig auch Verbrauchern und Wirtschaftsakteuren zugänglich zu machen, wurde von GS1 der „GS1 Digital Link“ entwickelt. Dieser schafft eine einfache und standardbasierte Struktur, um Daten von 2-D-Codes oder anderen Datenträgern „webfähig“ zu machen.

### Das Ende des linearen Strichcodes?

Laut Gregor Herzog: „Vorerst nicht! Es wird künftig nur die Auswahl flexibler. So sind im Lebensmittelbereich derzeit am POS noch der Preis und die Artikelbeschreibung als Information ausreichend. Der zunehmende Wunsch nach Rückverfolgbarkeit und Transparenz wird aber auch hier in manchen Bereichen Änderungen erfordern.“ Ob der 2-D-Code den Strichcode irgendwann ganz ersetzen wird, lässt sich laut Herzog derzeit nicht sagen: „Das hängt von vielen Einflüssen ab und geht, wenn dann, sicher von den größeren Ländern und nicht von Österreich aus.“ Was jedoch mit Sicherheit gesagt werden kann: „Der 2-D-Code birgt ein unglaublich großes Potenzial!“ ■



## Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

» Eine Lösung für alle Prozesse «



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



Nicht nur Personalsuche ist schwierig, auch die korrekte Formulierung der Stellenausschreibung. Im ersten Teil der Serie fasst die erfahrene HR-Expertin Anna Kraft das Gleichbehandlungsgesetz zusammen.

# PERSONALSUCHE, ABER RECHTLICH RICHTIG!

Es gibt eine Vielzahl gesetzlicher und kollektivvertraglicher Bestimmungen, die beim Einstellen von neuem Personal zu beachten sind. In diesem „Gesetzesdschungel“ die Übersicht zu behalten, kann sich als sehr zeitintensive und auch kostspielige Aufgabe erweisen. Und auch schon nur der kleinste Fehler kann sehr schnell kostenintensive nachteilige Auswirkungen auf den suchenden Arbeitgeber haben. Damit das nicht passiert, gilt es, einiges zu beachten. Der Gesetzestext hierzu ist umfangreich. Daher beschäftigt sich dieser erste Teil der Artikel-Serie um das Gleichbehandlungsgesetz bei Stellenausschreibungen und deren Besetzung.

**Das Gleichbehandlungsgesetz** sieht folgende Diskriminierungsverbote vor: Geschlecht, ethnische Zugehörigkeit, Religion, Weltanschauung, Alter und sexuelle Orientierung. Zusätzlich regelt das Behindertengleichstellungsgesetz auch noch ein Diskriminierungsverbot wegen einer Behinderung. Hier ist zu beachten, dass der Grad der Behinderung irrelevant ist, dies gilt auch bei einer Behinderung unter 50 Prozent.

Das bedeutet wiederum, dass niemand aufgrund der oben angeführten Diskriminierungsverbote unmittelbar oder mittelbar diskriminiert werden darf, auch nicht bei der Festsetzung des Entgelts sowie bei der Begründung des Arbeitsverhältnisses.

## Stelleninserat, Worst Case

Was bedeutet das jetzt? Das bedeutet, dass grundsätzlich ALLE Stellenausschreibungen, Auswahlverfahren und Stellenbesetzungen diskriminierungsfrei sein müssen.

„Gesucht: Kräftiger männlicher Hilfsarbeiter für Fleischereibetrieb mit ausgezeichneten Deutschkenntnissen, Höchstalter 37 Jahre.“

Was ist hier falsch? Hierbei handelt es sich um ein mehrfach diskriminierendes Bei-

spiel, denn neben der Diskriminierung aufgrund des Geschlechts und Alters, ist auch die Anforderung der Deutschkenntnisse ethnisch diskriminierend. Durch diese Formulierung werden auf dem Arbeitsmarkt befindliche Bewerber, die Deutsch nicht als Muttersprache vorweisen können, abgehalten sich zu bewerben. Zusätzlich muss es auch im Verhältnis zu der ausgeschriebenen Stelle sein, denn ausgezeichnete Deutschkenntnisse sind beispielsweise für einen Lagerarbeiter nicht wirklich erforderlich.

## Welche Folgen kann es geben?

Wenn gegen das Gebot der nicht diskriminierenden Stellenausschreibung erstmalig verstoßen wird, kommt es zu einer Verwarnung von der Bezirksverwaltungsbehörde. Wird jedoch abermals dagegen verstoßen, wird eine Geldstrafe von bis zu 360 Euro verhängt. Darüber hinaus kann es zu Schadensersatzansprüchen kommen, wenn Bewerber:innen bei der Begründung eines Arbeitsverhältnisses benachteiligt werden. Dieser Ersatzanspruch beträgt mindestens zwei Monatsentgelte, wenn der Stellenwerber bei diskriminierungsfreier Auswahl die Stelle erhalten hätte, oder bis zu 500 Euro, wenn der Arbeitgeber nachweisen kann, dass der Schaden durch die Diskriminierung nur darin besteht, dass die Bewerbung nicht berücksichtigt wurde.

Dabei gilt: Rechtsanspruch kann der Stellenwerber binnen sechs Monate ab Ablehnung der Bewerbung geltend machen.

## Die richtige Stellenausschreibung

So formulieren Sie korrekt und räumen allen die gleichen Chancen ein:

- Die Stellenausschreibung an objektiven und beruflichen Kriterien ausrichten.
- Anforderungen so formulieren, dass sich alle qualifizierten Arbeitskräfte angesprochen fühlen

- Keine Einschränkungen hinsichtlich Geschlecht, Alter, Herkunft, Weltanschauung, sexueller Orientierung, Religion, Ehe- oder Familienstand. Die Ausnahme: Diese Merkmale sind dann zulässig, wenn sie eine wesentliche und entscheidende berufliche Anforderung sind oder ein bestimmtes Geschlecht unverzichtbare Voraussetzung für diese Arbeit ist.

- Auch eine Umschreibung von Merkmalen ist eine Form der Diskriminierung: „Berufseinsteiger:innen“ als verpflichtendes Kriterium, ist etwa ein Hinweis auf das gewünschte Alter. Auch die Formulierungen „EU/EWR Staatsbürgerschaft“ oder „perfekte Deutschkenntnisse“ als verpflichtendes Kriterium, ist ein Hinweis auf die Herkunft

- Ihr Stelleninserat enthält das für die Stelle geltende kollektivvertragliche oder das durch das Gesetz oder andere Normen der kollektiven Rechtsgestaltung geltende Mindestentgelt, inklusive Ihrer Bereitschaft zur Überzahlung, sofern diese besteht.

Bereiten Sie sich ein Standardantwortschreiben (E-Mail) für alle einkommenden Bewerbungsschreiben vor. Achten Sie darauf, dass diese E-Mail die Bestimmungen der DSGVO beinhaltet. Nach dem durchgeführten Bewerbungsgespräch, sollten Sie versuchen, die wichtigsten Eckpunkte und Inhalte schriftlich festzuhalten. Versuchen Sie auch, leicht nachweisbare Argumente, die für bzw. gegen eine erfolgreiche Bewerbung gesprochen haben, herauszuarbeiten. Bewahren Sie Ihre Aufzeichnung unbedingt auf!

## Jobsuche auf [www.fleischundco.at](http://www.fleischundco.at)

Übrigens: Auf Fleisch & Co gibt es eine umfassende Jobbörse – hier werden alle Ausschreibungen rund um die Fleischerbranche gelistet und es gibt auch die Möglichkeit (für wenig Geld) selbst zu inserieren. ■



Grillen hat eigentlich immer Saison –, doch spätestens mit den sonnigen Mai-Feiertagen ist die Grill-Saison 2023 nun allorts offiziell eröffnet. Wir haben in aktuellen Umfragen und Studien nach den Trends 2023 Ausschau gehalten.

# HEISS AUFS GRILLEN

Das nahezu EU-weit nasskalte Wetter hinterlässt im Handel mit Fleisch seine Spuren. Grillartikel, die üblicherweise um diese Jahreszeit zunehmend gefragt sind, liegen länger als vom Fleischhandel gewünscht in den Kühlregalen, berichtete Dr. Johann Schleder, Geschäftsführer der Österreichischen Schweinebörse, Ende April.

Ähnlich auch der letzte Marktbericht von DI Werner Habermann von ARGE Rind eGen: „Die letzten Wochen waren von einer überdurchschnittlichen Kaufzurückhaltung seitens des Lebensmitteleinzelhandels geprägt. Derzeit warten viele im Lebensmitteleinzelhandel auf die Umstellung hinsichtlich Grillsortiment, was zu einer Belebung im Bereich der Edelteile führen könnte. Seitens des Großhandels befindet man sich in einer Übergangssaison, weg vom Wintertourismus in Richtung Sommertourismus.“

Dank der ersten „richtigen“ Sonnentage kam es nun flugs zur Trendwende und praktisch ganz Österreich fand sich um die Griller ein. Es gibt unzählige Grill-Umfragen und -Studien, alle kommen nahezu zum gleichen Ergebnis: Über 80 Prozent der Österreicher:innen grillen im Sommer regelmäßig.

## Was soll auf den Grill kommen?

Auch wenn sich für 2023 keine „ultraneuen“ Trends zeigen, so liefern einige Umfragen doch ein paar wichtige Aspekte. Das Bewusstsein für die Umwelt und die eigene Gesundheit macht auch vor dem Griller nicht halt –, das zeigt sich auch in der Auswahl des Grillguts. Eine aktuelle Umfrage des Statista Research Department besagt, dass 84 Prozent der österreichischen Befrag-

ten beim Grillen Grillgemüse verwenden. Auf Platz zwei und drei stehen Geflügel (76%) und Würstel (75%). Gefolgt von Grillkäse, Schweinefleisch und Rindfleisch.

Dass Gemüse als Hauptakteur oder Beilage beim BBQ stark im Trend liegt, bedeutet jedoch nicht, dass gar kein Fleisch mehr auf den Grill kommen wird. Vielmehr geht es darum, dass das verwendete Fleisch von besser und besonderer Qualität ist – auch hier sind sich alle Umfragen einig. Und hier kann der Fleischfachhandel punkten –, denn die Konsumenten setzen immer mehr auf das

Besondere. Nicht, dass das Schweinskotelett ausgedient hätte, aber viele Kunden suchen immer mehr nach Besonderem.

„New Trend Cuts“ ist vielleicht DAS Schlagwort der Grillsaison 2023: So können etwa aus dem Schopf ganz einfach einmal Presa, Pluma und Money Muscle geschnitten werden, rät unter anderem Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek. Auch beim Rind ist Meister-Kreativität gefragt: Ein dickes Picanha-Steak mit Fettdeckel oder Tri Tip, Flat Iron, Hanging Tender oder Petit Tender für neuen Beef-Genuss Ihrer Kunden sorgen? Der Konsument von heute ist –, ob durch YouTube, die diversen Kochsendungen oder dank der vielen Steak-Häuser – informiert, wie nie zuvor. Dies gilt es, für den Fachhandel zu nutzen.

## Regionales Storytelling

Neben den Cuts wird auch immer mehr nach speziellen Rassen gefragt. Von Kobe Beef bis zum klassischen Fleckvieh, vom Duroc bis zum eichelgefütterten Iberico. Dass es hier großartige Produkte gibt, hat zuletzt auch die große Schweinefleisch-Verkostung der AMA gezeigt (Fleisch & Co hat berichtet). Neben den diversen Cuts und besonderen Rassen gilt auch die Regionalität als immer wichtigerer Faktor am Rost. Allen aktuellen Umfragen gemein ist, dass die österreichische Qualität ein wichtiger bis sehr wichtiger Aspekt beim Grilleinkauf ist. Und auch hier kann der Fleischfachbetrieb gleich mehrfach punkten. Denn Regionalität ist eine Sache, aber die Geschichten hinter dem Produkt, zum Produzenten und rund ums Tierwohl – das können nur unsere Fleischfachhändler bieten. ■



## Die Almdudler Grillgaudi

Als Grillwürstchen verkleidet empfing Almdudler-Eigentümer Heribert Thomas Klein Mitte April zur dudeligen Grillerei. Unterstützt von der Firma Napoleon, zauberte der Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek ausgefallene Grillspezialitäten. Warum wir das erzählen? Weil es auch etwas zu gewinnen gibt!

Unter [www.almdudler-grillgaudi.at](http://www.almdudler-grillgaudi.at) gibt es eines von 100 Grillsets und fantastische Griller zu gewinnen. Mitmachen!



## TOP-CUTS VOM ANGUS RIND

Metro bringt rechtzeitig zur Grillsaison Special Cuts von Angus-Rind nach Österreich.

Das Metro-Fleisch-Sortiment besteht aus Spitzenprodukten ausgesuchter Erzeuger, die nach strengen Qualitätskriterien geprüft werden. Angus-Rinder, wie die, die Metro jetzt aus Kanada anbietet, sind eine spezielle Fleischrasse. Sie bringen von Grund auf eine tolle Marmorierung mit, das Fleisch ist noch zarter und schmackhafter.

### Von Picanha bis Tri Tip

Das Fleisch kommt von Heritage Angus, einem Zusammenschluss familiär geführter Farmen in der kanadischen Prairie, die sich der Zucht von Angus-Rindern verschrieben haben. Striktes Verbot von Antibiotika, Wachstumshormonen oder Steroiden, als Futter ausschließlich Heu und Getreide und nicht zuletzt langsames Wachstum sind die Kriterien, die dieses Fleisch so besonders machen. Bei Metro exklusiv erhältlich: Picanha, Flank Steak, Flap Steak, Heart of Rump, Petite Tender, Oyster Blade, Tri Tip, Brisket, Short Ribs. Neben diesen Special Cuts sind natürlich auch die Klassiker des Beef-Grillens in kanadischer Angus-Qualität im Angebot: Ribeye, Striploin, das es auf Bestellung auch als Tomahawk, am zugeputzten, extralangen Rippenknochen gibt, sowie Filet. [www.metro.at](http://www.metro.at) ■



## JETZT ABER FIX AN DIE GRILLER

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.

Die Fans gegrillter Köstlichkeiten sitzen im Moment wohl buchstäblich „auf glühenden Kohlen“. Oder zumindest beinahe. Als wäre das sonnige Wetter jetzt nicht schon Grund genug für die Vorfreude, gibt es auch zwei neue Geschmacksvarianten in der allseits beliebten Grillfix Range. Somit spricht alles dafür, den Grill zu schrubbten, Freunde einzuladen und die Kohlen ordentlich zum Glühen zu bringen.

### Metzgers Liebling

Das Grillfix-Sortiment beinhaltet Komplettmischungen mit perfekt abgestimmter Würzung. Als praktisches Trockenprodukt sind sie nicht nur lange lagerbar, sondern auch immer in der passenden Menge ruckzuck angerührt. Bei der Wahl der Flüssig- sowie der Ölkomponente sind der Kreativität des Metzgers keine Grenzen gesetzt. Dies kann zusätzliche, spannende Nuancen in die fertige Marinade bringen. Und auch bei der Funktion machen die Grillfix Trockenmarinaden keine Kompromisse: Natürliche Inhaltsstoffe machen das Fleisch zart und hal-

ten die Spezialitäten für den Rost überdies länger frisch.

### Einmal um die Welt

Das Grillfix-Sortiment hat im Handwerk schnell seine eingefleischten Fans gefunden. Deshalb zaubern mittlerweile zwölf köstliche Varianten die beliebtesten Geschmäcker dieser Welt auf den heimischen Grill. Aromatisch und facettenreich erstrecken sich die Möglichkeiten von Argentinien über Sizilien bis Indien und von Senf bis Kräuterbutter.

Auch in diesem Frühjahr kommen zwei neue und spannende Geschmacksrichtungen dazu. Für Chilifans und Liebhaber intensiver Schärfe eignet sich Grillfix Hot Chili BBQ (Art.-Nr.: 286540). Diese deftige Mischung präsentiert sich pikant mit Chili, Koriander und ausgewogener Rauchnote. Grillfix Orient (Art.-Nr.: 286544) wiederum entführt in die Welt von Tausendundeine Nacht. Die edelwürzige Mischung besticht harmonisch ausgewogen mit Anis, Zimt und Piment. [www.frutarom.eu](http://www.frutarom.eu) ■

Vandemoortele präsentiert mit den RISSO Saucen „Hannibal“, „Samurai“ und „Andalouse“ überraschend andere Saucentypen für eine starke Grillsaison

## GRILLGENUSS MIT KICK

Jeder Österreicher und jede Österreicherin hat eine persönliche Lieblingssauce. Viele mögen es feurig-scharf, andere bevorzugen fruchtige Geschmacksrichtungen und wiederum andere kommen bei sämigen Soßen ins Schwärmen.

Egal, zu welchem Typ man gehört, die richtige Sauce ist entscheidend und verleiht dem Essen das gewisse Extra und die gewünschte Würze.

Das Saucen Universum ist vielseitig, bunt und abwechslungsreich. Egal, ob Burger, Fleisch, Fisch oder Pasta. Die richtige Sauce rundet das Gericht ab und macht den Unterschied zwischen einem guten oder einem überragenden Geschmackserlebnis. Vor allem im Streetfood, Grillereien und Snacking-Bereich, sind kreative, neue Saucenkompositionen besonders beliebt. Sie sind vielfältig einsetzbar, peppen eine Vielzahl von Gerichten auf und beleben den abwechslungsreichen, modernen Außer-Haus-Markt.



### Hannibal, Samurai & Andalouse

Die Saucen-Schmiede von Vandemoortele hat mit den drei Produktneuheiten Hannibal, Samurai und Andalouse besondere Kreativität bewiesen und drei einzigartige Saucen geschaffen. Von klassisch gut bis einzigartig speziell, hat jede Sauce für sich seinen Anwendungsbereich und sorgt für das gewisse Extra beim Essen. Die leicht würzige,

mediterran anmutende RISSO Sauce Andalouse ist mit gerösteten Zwiebeln verfeinert und enthält Paprika und Kräuter. RISSO Andalouse passt ideal zu Fleisch und Pommes Frites. Die RISSO Sauce Hannibal hingegen fällt durch ihre herzhafte Süße auf und ist mit kleinen Zwiebelstücken verfeinert. Sie harmonisiert zu Hot Dogs und Burgern, Fisch oder gegrilltem Fleisch. Die RISSO Sauce Samurai ist die richtige Sauce für alle, die es gerne scharf mögen: Durch die roten Chilischoten bekommt RISSO Samurai ihre pikante Schärfe. Die Sauce ist vielseitig einsetzbar und besonders schmackhaft zu Snacks, Huhn und rotem Fleisch.

Alle Saucen überzeugen durch eine schnelle und einfache Anwendung. Sie sind sofort einsatzbereit und müssen nicht zeitaufwendig zubereitet werden. Ideal für den Außer-Haus-Markt und für alle, bei denen es „schnell gehen muss“. Einzigartige Newcomer, die für echte Abwechslung sorgen.

[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com) ■



**REX**  
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER &  
PORTIONIERSYSTEME

UNIVERSELLE FORMMASCHINE UFM 300

HAMBURGER  
FORMER



KNÖDEL  
FORMER



CEVAPCICI  
FORMER



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

DIREKT VOM  
PRODUZENTEN

# GRILL-EVENTS 2023

## 6. Mai, Burgwiesen, NÖ

### NÖ Grillopen

Die 8. „So schmeckt Niederösterreich“ Landesgrillmeisterschaft und die 9. NÖ „Radatz Ripperlchallenge“ wird die heurige Wettkampfsaison eröffnet.  
Infos: [www.aba-barbecue.at](http://www.aba-barbecue.at)

## 6. & 7. Mai, Kirchdorf, Tirol

### Wild King BBQ Competition

Die größte Veranstaltung rund um amerikanisches BBQ und Grillen in Österreich auf mehr als 6000 m<sup>2</sup>. Mit vielen Vorführungen, Workshops, Shows und mit Teilnehmern aus ganz Europa.  
Infos: [www.bbqtrends.de](http://www.bbqtrends.de)

## 1. Juni, Graz, Steiermark

### Steak pur versus sous vide

Grillseminar mit Fleischermeister Josef Mosshammer  
Infos: [www.mosshammer.at](http://www.mosshammer.at),  
[www.bbqtrends.de](http://www.bbqtrends.de)

## 1.–4. Juni, Wieselburg, NÖ

### Grill & BBQ Outdoor Messe

Im Rahmen der „Land & Forst“ wird sich in der Halle 5 alles um Grillen und BBQ drehen.  
Infos: [www.messewieselburg.at](http://www.messewieselburg.at)

## 9.–11. Juni, Wien, Simmering

### Vienna BBQ Days

Im Schloss Neugebäude findet heuer dieses Festival statt. Internationale BBQ-Teams kämpfen um den Titel „Kansas City Barbecue Society“, dazu gibt es Shows, einen Genussmarkt und viele Aussteller.  
Infos: [www.viennabbq.at](http://www.viennabbq.at)

## 23. & 24. Juni, Kaindorf bei Hartberg

### Internationales Austrian Grill Open

Grillstaatsmeisterschaften mit vielen weiteren Bewerben und einem umfangreichen Rahmenprogramm  
Info: [www.grillstaatsmeisterschaft.at](http://www.grillstaatsmeisterschaft.at)

## 28. & 30. Juli, Reichenau an der Rax, NÖ

### Grill- und Genussfestival der Berge

Im Schloss Reichenau an der Rax und im Schlosspark trifft sich auf über 10.000 m<sup>2</sup> die europäische Grill- und Barbecue-Elite bei fünf Wettbewerben von KCBS und SCA.  
Infos: [www.viennabbq.at](http://www.viennabbq.at)

## 5.–6. August, Papneukirchen, OÖ

### Smoke on the Water Festival

Die idyllische Schurzmühle im Stillen Tal ist seit Jahren die Wirkungsstätte von Grillweltmeister Leo Gradl. Bei seinem Festival sorgt der Hauben und Feuerkoch für Grillfreuden par excellence.  
Infos: [www.leos-grillschule.at](http://www.leos-grillschule.at)

## 18. & 19. Oktober, Burgwiesen, NÖ

### AMA-Grillclub-Trainer Seminar

Spezial-Seminar von Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek in Kooperation mit der Agrarmarkt Austria (AMA) und Markus Mair, Doppelgrillstaatsmeister, erster Tiroler AMA Grilltrainer und Dipl. Fleischsommelier  
Infos: [www.grillschule.at](http://www.grillschule.at)

# FEUER & FLAMME BEI DER GRILL & BBQ OUTDOOR

Vom 1. bis 4. Juni wird es in Wieselburg ordentlich heiß: die erste Messe für Grillfans.

**K**ulinarik unter freiem Himmel! Das Thema Grillen erfreut sich enormer Beliebtheit und nimmt mittlerweile einen wesentlichen Stellenwert in der Food-Branche ein. Damit sich das Fachpublikum sowie Fans der Grillszene auch im geeigneten Rahmen umfassend informieren kann, bietet die Messe Wieselburg heuer erstmals die Grill & BBQ Outdoor Messe.

Die Themen dieses Fachevents sind breit gefächert, so finden sich am Messegelände namhafte Aussteller:innen mit dem richtigen Angebot für den Profi- als auch den Hobby-Grill(er:innen). Neben dem richtigen Griller oder Smoker spielt natürlich auch das richtige Grill-Zubehör eine wichtige Rolle – von der handgemachten, messerscharfen Klinge bis zu den passenden Pellets.

Und, wie in Wieselburg gewohnt, spielt auch das Rahmenprogramm alle „Stückln“: Namhafte Profis geben Tipps und Tricks vom richtigen Anheizen des Grills bis zum perfekten Wenden von Fleisch & Co. ■



Viele namhafte Aussteller präsentieren in Wieselburg wirklich alles, was das Herz des Grillfans begehrt.

## WIE AM WÜRSTELSTAND

**Urbaner Genuss.** Nicht nur Falstaff ist von der Würstel-Qualität begeistert. René Kachlir, besser bekannt als der Scharfe Rene, hat es mit seinem Standl in Wien zur Berühmtheit gebracht.



Seine Würstel schmecken perfekt: Die Bratwurst ist mit Duroc verfeinert, die Käsekrainer mit Zillertaler Bergemmentaler und die scharfe Burenwurst sorgt mit Paprika und Chili für ordentlich Wumms.

[www.vomscharfenrene.at](http://www.vomscharfenrene.at) ■

## HOT, HOT, HOT - BABY

**Radatz Carolina Reaper Mix.**

Die perfekte Mixpackung für alle, die es wirklich, wirklich scharf mögen. Die original Radatz Käsekrainer und die traditionellen Bratwürstel sind mit Carolina Reaper, der schärfsten Chili-Sorte der Welt – laut Eintrag im Guinness-Buch der Rekorde – extrem feurig gewürzt. [www.radatz.at](http://www.radatz.at) ■



## BEI DIESEN WÜRSTEN WERDEN BIS ZU 45 % CO<sub>2</sub> EINGESPART

**Käsekrainer und Bratwürstel.** Nach wie vor liegen regionale, qualitativ hochwertige Produkte im Trend. Auch Berger Schinken sieht hier großes Potenzial und bringt jetzt auch Käsekrainer und Bratwürstel aus dem begehrten Regional-Optimal-Rohstoff auf den Markt. Je vier Stück zu 280 Gramm sind in einer Packung. Die Käsekrainer bestehen aus saftigem Schweinefleisch aus dem Klimaschutzprogramm plus mindestens 20 % würzigem Emmentaler – perfekt für den Grill oder die Pfanne. Auch die Bratwürstel punkten mit rein regionalen Zutaten – und wie gewohnt mit ganz viel Geschmack. [www.berger-schinken.at](http://www.berger-schinken.at) ■



## NEUES VOM BURGERMEISTER

Burger sind beliebter denn je – ob als vollwertige Mahlzeit, als Snack oder on-the-go. Heute setzen hungrige Konsumenten höchste Standards an Burger. Genau wie wir.

**Ausgezeichnete Qualität:** Die Premiumklasse unserer Burger Buns überzeugt auch den verwöhntesten Gaumen.

**Ausgezeichnete Wahlmöglichkeiten:** Die Vielfalt unseres Sortiments vollendet individuelle Genussmomente und weckt die Lust, etwas Neues auszuprobieren. Dazu gehören natürlich vegane Burger, aber auch süße Varianten erweitern das Angebot auf verführerische Weise – ideal zum Frühstück oder Brunch.

**Ausgezeichnetes Handling:** Unsere Burger Buns sind super-convenient, da fertig gebacken und vorgeschnitten.

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

 Vandemoortele





## Partnerwahl – welches Bier passt zu ...

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

**Während wir beim Wein gerne verkosten** und vergleichen, sind die meisten Biertrinker markentreu und greifen stets zum gleichen Label. Komisch eigentlich, denn die Geschmacksvielfalt ist bei Bieren ebenso faszinierend wie bei Weinsorten oder Fruchtsäften.

Vor dem Essen trinke ich gerne ein kleines Pils, also ein recht geradliniges, elegantes und hopfengeprägtes Bier, das durch seine ausgeprägte Bittere ideal als Aperitif und als Einstieg in ein längeres Menü ist.

Die meisten Bestseller-Biere gehören zur Kategorie der „Lager“. Das Wiener Lagerbier, eine Abwandlung des traditionsreichen Bierstils, ist unkompliziert und ausgewogen. Es passt zu fast allen Gerichten –, da kann man nichts falsch machen.

**Mein persönlicher Lieblingstil** sind Zwicklbiere. Das sind unfiltrierte Biere, die direkt aus dem Lagerkeller kommen und daher meistens ein wenig trüb sind. Einer meiner Favoriten ist das Bio Zwickl von der Oberösterreichischen Freistädter Brauerei, das ich gerne zum Sonntagsschnitzel serviere oder zu einem All-time-Favoriten in unserer Familie: Filet Wellington.

Den Lungenbraten packe ich in eine pikante Mischung aus Schalotten, Champignons und Petersilie und binde das Ganze mit ein wenig Creme Fraîche, bevor ich alles in Blätterteig einrolle und ins Rohr schiebe. Das Gericht ist kräftig und elegant gleichzeitig, das Fleisch ist idealerweise noch ein bisschen rosa, die Pilzfülle schmeckt cremig mit viel Umami und außen rum knuspert der Teig.

Ein wunderbar vielschichtiges Gericht, das auch nach einem komplexen Getränk verlangt. Da kommt das Freistädter Bio-Zwickl gerade recht! Es ist faszinierend frisch in der Nase und zeigt eine verführerische Hefenote. Weil es unfiltriert gefüllt wird, schmeckt das Zwickl am Gaumen vollmundig, ohne schwer zu sein, und im Abgang hat es eine leicht hopfige Note, die den Abtrunk besonders apart macht. Was ich besonders mag an diesem Bier, ist seine milde Kohlensäure, die es zu einem balancierten Getränk für wirklich anspruchsvolle Gerichte macht.

### Bio Zwickl – Braucommune Freistadt

UVP, Handel: 20 x 0,33 Liter, € 22,80  
www.freistaedter-bier.at

Ist es gelungen? Hat es geschmeckt?  
Schreiben Sie mir an  
d.muhr@wine-partners.at



## RAPS LAUNCHT ALL-IN-ONE COMPOUND FÜR GRILLKÄSE

Um die Ladentheke auf unkomplizierte Weise auch mit fleischlosen Grillprodukten zu bestücken, hat Gewürzexperte Raps Easy Cheesy entwickelt.

Zart-schmelzend und würzig-gut ist der Easy Cheesy Grillkäse sicherlich DER Star bei jeder Grillerei. Er sorgt für ein angenehmes Mundgefühl ohne zu quietschen. Aber das vielleicht Beste: Mit dem neuen Compound und mit nur zwei weiteren Zutaten können Fleischer:innen im Handumdrehen diesen vorzüglichen Grillkäse herstellen – easy cheesy eben.

Die Basisrezeptur basiert auf Gouda, ist aber beliebig auch mit anderen Käsesorten umsetzbar. Zusammen mit der Easy-Cheesy-Mischung und Wasser entsteht im Kutter eine feine Emulsion. In mehrschichtige Kunststoff-Därme von Raps zu einer langen Rolle abgefüllt, wird die Käsemasse bei 80 °C bis zu einer Kerntemperatur von 76 °C gebrüht.

Im letzten Herstellungsschritt wird die Rolle im Wasserbad abgekühlt und anschließend in Scheiben geschnitten.

Auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet, wird der Grillkäse außen schön knusprig. Das Innere bleibt jedoch weich, wodurch beim Verzehr

keine Quietsch-Geräusche entstehen.

### Zahlreiche Rezeptideen

Die Rezeptur lässt sich nach Belieben verfeinern: Weitere Käsesorten wie Emmentaler intensivieren den Geschmack; mit Gewürzen, Kräutern, Gemüse oder Früchten entstehen ausgefallene Kreationen. Die Rezept-App myRAzept bietet viele Anregungen, um schmackhafte Grillkäse-Zubereitungen mit dem Compound zu zaubern. So entsteht zum Beispiel mit Mango-Chutney ein exotisch-fruchtiger Käse oder mit Grana-Padano-Käse eine besonders herzhaftere Variante.

Raps-Produktmanager Jochen Birkert: „Mit unserem All-in-One Compound für Grillkäse bieten wir Fleischereien eine effiziente Möglichkeit, ihre Grilltheke mit fleischlosen Alternativen noch vielseitiger zu gestalten. Damit sprechen wir sowohl probierfreudige Kund:innen an, die sich Abwechslung und Vielfalt auf dem Grill wünschen als auch jene, die ihre vegetarischen Grillgäste zum Genießen einladen.“ [www.raps.at](http://www.raps.at) ■



REZEPT DES MONATS powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

# RINDERSCHASCHLIK TEXAS

Auf geht's nach draußen! Mit dem Frühling startet die Outdoor-Saison. Und die lässt sich besonders gut mit schmackhaft mariniertem Grillgut vom Rost genießen.

Hochwertige Ölmarinaden veredeln zarte Filets, saftige Steaks oder auch kreative Spießvariationen und machen Grillspezialitäten zum strahlenden Hingucker in jeder Theke. Durch das Marinieren kommt kaum Sauerstoff an das Fleisch, wodurch es hervorragend saftig, zart und mürbe bleibt. Die Marinade legt sich glänzend um das Grillgut und sorgt sowohl in der Theke als auch bei vorverpackter Ware für ein ansprechendes Aussehen. In vielen unterschiedlichen Varianten von Italia über Chili bis hin zu Kräutern verleihen Ölmarinaden dem

Fleisch einen appetitlichen Glanz und sind einfach zu verarbeiten.

Seit vielen Jahren ist die Texas Würzmarinade OG von Gewürzmüller ein echter Bestseller – und das zu Recht! Die vollwürzige Ölmarinade schickt Grillgut und Genießer auf einen kulinarischen Ritt durch die Prärie. Der fleischbetonte Geschmack überzeugt mit Zwiebel, Pfeffer und Paprika. Zusätzlich kommt die hochwertige Marinade gänzlich ohne allergene Zutaten sowie ohne die Zugabe von Geschmacksverstärkern aus.

## Material, jeweils in 2 x 2-cm-Stücken

10,0 kg Rindfleisch  
aus der Hüfte  
1,0 kg Texas Würzmarinade OG,  
Art.-Nr.: 235326  
1,0 kg Zwiebelstücke  
1,0 kg Paprika, bunt  
1,0 kg Speckscheiben

## Zubereitung

Pfanne: 5–6 Minuten

## Verarbeitung

- Die Rindfleischwürfel in der Texas Würzmarinade OG wenden.
- Die marinierten Fleischwürfel mit Speck, Paprika und Zwiebeln im Wechsel auf die Spieße stecken.

# *Happy mit zwei Enden:* **RADATZ WÜRSTEL**

---



**RADATZ**  
*Schmeckt!*

*Wiener*  
**FLEISCHER  
MEISTER**

