

# F leisch & Co

Ausgabe  
05/2021

Fachzeitschrift für

- Herstellung
- Veredelung
- Vermarktung

frischer Lebensmittel

Einzelpreis € 5,90

Manfred Söllradl,  
Geschäftsführer  
der Eiermacher  
GmbH über das  
„Experiment  
Pekingente –  
made in Austria“

## Im Entenmarsch zu neuen Zielen ...

NAHHRUNGSMITTEL- UND  
VERPACKUNGSTECHNIK

### FRISCHFLEISCH FÜR INNOVATIVE



**GRAMILLER**

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



LEBENSMITTELVERPACKUNGEN  
TO-GO-VERPACKUNGEN  
HYGIENE & ARBEITSSCHUTZ  
VERSANDVERPACKUNGEN

[WWW.MEIERVERPACKUNGEN.AT/SHOP](http://WWW.MEIERVERPACKUNGEN.AT/SHOP)

**MEIER**  **VERPACKUNGEN**

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



**Nachhaltige  
Innovationen**

• Jetzt  
umdenken!

**SEALPAC**

*Forming Innovations*

Ihr persönliches Exemplar

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

**HÖCKER**



**PLANUNG – PRODUKTION – LIEFERUNG**



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

## Inhalt

### Fleisch & Meister

**News** | Was die Branche bewegt 04

**Wo kommt's her?** | Elisabeth Köstingers Kommentar 07

**Hofkultur** | In die Zukunft mit Hütthaler 08

**Cover** | Die Pekingenten der Eiermacher 10

**Hendlhof** | Französische Hühner im Vulkanland 12

### Fleisch & Produktion

**Studien** | News zur gesunden Rinderhaltung 14

**Ausbildung** | Der Produktwettbewerb in Klagenfurt 16

**Sonderthema** | Die besten Kutter & Wölfe 18

**Am Podium** | Das war das AMA-Fleischsymposium 25

**Genuss** | Von Schinken bis Brötchen 26

### Fleisch & Markt

**Automaten-Kunde** | Bernd Schnetzer im Interview 28

**Microshops** | Der erfolgreiche Weg der UKO Group 30



### Die Beilage

**Ihr kompetenter Partner für Warenautomaten**  
In dieser Ausgabe finden Sie eine Beilage von Bischof Automaten. Alle Infos: [www.bischof-automaten.com](http://www.bischof-automaten.com)

#### IMPRESSUM: Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

**Herausgeber, Verleger:** Die Schnatterei e. U., 2230 Gänserndorf, Grenzstraße 180 / D1, Tel.: +43/(0)676 / 634 27 07, [www.dieschnatterei.com](http://www.dieschnatterei.com). **Geschäftsführung:** Tanja Braune.  
**Bankverbindung:** HYPO NOE, IBAN AT86 5300 0014 5402 4318, BIC HYPNATWW.

**Redaktionsleitung und Chefredaktion:** Tanja Braune, [office@dieschnatterei.com](mailto:office@dieschnatterei.com).

**Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Judith Anger, Dima-Alexander Braune, Florian Hippenrother, Matthias Mayr, Andrea Pascher, Harald Plattner, Raimund Plautz, Thomas A. Vierich, Christoph Winkler

**Tirol Redaktion und Social Media Management:** Barbara Egger **Coverfoto:** Die Eiermacher  
**Medienberatung und Anzeigenservice:** Die Schnatterei, Tanja Braune,  
Tel.: +43/(0)676 / 634 27 07, E-Mail: [office@dieschnatterei.com](mailto:office@dieschnatterei.com)

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

**Abonnement:** Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag, Tel. +43 1 54664 135, [aboservice@wirtschaftsverlag.at](mailto:aboservice@wirtschaftsverlag.at)

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

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

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

Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter [www.fleischundco.at/offenlegung](http://www.fleischundco.at/offenlegung) ständig abrufbar.

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

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

**Datenschutzerklärung:** Wenn Sie diese Publikation als adressierte Zustellung erhalten, ohne diese bestellt zu haben, bedeutet dies, dass wir Sie aufgrund Ihrer beruflichen Tätigkeit als zur fachlichen Zielgruppe zugehörig identifiziert haben.

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



## AKTUELLER FACEBOOK-KOMMENTAR

### XXXLutz Österreich

Ihr seid ein wirklich trauriger Verein, dass Ihr zur (nach wie vor sehr eingeschränkten, aber lang ersehnten) Öffnung der Gastronomie in Österreich nichts Besseres in die Social-Media-Anzeigen klatschen könnt, als Eure subventionierten Billigschnitzel, Fast Food für Kinder und weitere die Gastronomie verhöhnende Angebote.

Auf Bedenken in den Kommentaren liest man von Euch nur vorgefertigte Standardantworten, die uns vorgaukeln sollen, dass alles toll, schick und pipifein ist, weil ja das Schweinefleisch aus Österreich kommt. Österreich – so viel Info für Eure-Social Media-Abteilung – ist in Sachen Tierhaltung leider nach wie vor eher am Ende der Qualitätsstandards zu finden, Sebastian Bohrn Mena wäre da ein kompetenter Ansprechpartner.

Ich betrachte das aus gastronomischer Sicht und fände es großartig, wenn Euch Eure Offensivwerbung Eure „Restaurants“ betreffend abgedreht würde. Jeder Gastronom kämpft – auch ohne Corona. Gegen Auflagen, mit Personalproblemen, mit restriktiven Auflagen, für Warteerhaltung, für Regionalität, er kämpft den ganzen Tag – und dann kommen diese ganzen Möbelvereine und kämpfen auch noch gegen ihn. Der Einwand „ist ja werbefinanziert, subventionierte Ware“ gilt nicht in meinen Augen. Wettbewerbsverfälschend. Welcher Wirt kann denn da mitstinken? Welcher Wirt bekommt Unterstützung?

Wäre es nicht gerade jetzt an der Zeit, die einzelnen Branchen wieder aufatmen und jeden seinen Part übernehmen zu lassen? Der Bäcker backt und verkauft Brötchen, der Fleischer schlachtet und verkauft Wurst, der Wirt kauft beim Bäcker und beim Fleischer und beim Bauern ein und macht seine Gäste glücklich und Ihr könntet doch Möbel verkaufen?! Und uns aufatmen sowie in Ruhe lassen?

Gern können wir uns auf Augenhöhe austauschen, ich stehe wie viele meiner Kollegen sicher zu einem Gespräch bereit – antwortet lieber gar nicht, bevor wieder irgendwelche vorgefertigten Phrasen aus der Rechtsabteilung kommen. Ich schreibe diese Zeilen aus voller Überzeugung, mit voller Unterstützung meines Netzwerks gastroPROFIS und bin zuversichtlich, Unterstützung von vielen Gastronomen aus Österreich und Deutschland zu erhalten, damit diese Schikane mal in die Hand genommen und versucht wird, sie in den Griff zu bekommen.

**Sascha Wenderoth**, Gründer von [gastroprofis.net](http://gastroprofis.net)



Blieben Sie informiert, diskutieren Sie mit uns – werden Sie Teil der Fleisch & Co-Community:  
**Mail to:** [office@dieschnatterei.com](mailto:office@dieschnatterei.com)  
**www.facebook.com/fleischerzeitung/**  
**LinkedIn:** Fleisch & Co  
**www.instagram.com/fleischundco**



# Editorial

Die Konsumentinnen und Konsumenten müssen mit einem Blick feststellen können, woher ihre Lebensmittel stammen“, sagt Bundesministerin Elisabeth Köstinger in dem Kommentar, den sie für diese Ausgabe von Fleisch & Co geschrieben hat. Wir freuen uns sehr über diesen sehr interessanten Einblick in die Politik – und noch mehr, wenn die Herkunftskennzeichnung endlich in allen Belangen flächendeckend umgesetzt ist. Die Chancen dafür stehen gut – lesen Sie selbst auf Seite 7.

Ein weiteres Trendthema, das wir in dieser Ausgabe behandeln, sind Verkaufsautomaten. Grillfleisch, Hundefutter und Getränke – und mittlerweile sogar auch Kaviar, Sushi und Champagner – werden bereits vielerorts 24/7 angeboten und bescheren ihren Besitzern Umsatzrekorde. Fleisch & Co-Autorin Andrea Pascher hat zu diesem Thema mit Bernd Schnetzer von Bischof Automaten gesprochen. Herausgekommen ist ein spannendes Interview, das ob der vielen Möglichkeiten noch neugieriger auf die Hightech-Automaten macht.

Stark vertreten in dieser Ausgabe ist diesmal das Geflügel. Matthias Mayr, selbst sehr erfolgreich mit seinen Wanderhennen am Oberländerhof, hat diesmal Kollegen im Steirischen Vulkanland besucht und berichtet ab Seite 12 über die weltweit edelste Geflügelrasse. Und auch die Covergeschichte ab Seite 10, die Journalist und Podcaster Thomas A. Vierich geschrieben hat, stellt Federvieh vor, allerdings sind es hier Pekingenten, die erfolgreich von der Eiermacher GmbH vermarktet werden.

Viel Vergnügen beim Lesen!

Ihre Tanja Braune



## GEWINNEN SIE: EIN PAAR MULTISTOPPER PLUS EIN ABO

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

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

### Must-have für Profiküchen

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

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

### Mitspielen – und gewinnen!

Wir verlosen **6 Paar Multistopper® plus ein sechsmonatiges Schnupper-Abo von Fleisch & Co!** Was Sie dafür tun müssen? Schicken Sie uns eine Mail (mit Name und Adresse) an [office@dieschnatterei.com](mailto:office@dieschnatterei.com) und verraten Sie uns, welche Story Sie in dieser Ausgabe besonders interessiert hat – und warum. Der **Einsendeschluss ist der 2. Juli!** Die Gewinner werden durch Verlosung ermittelt, schriftlich verständigt und in Fleisch & Co veröffentlicht. Die Teams von Multistopper und Fleisch & Co wünschen viel Erfolg und halten die Daumen. ■



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

## HÜTTHALER HOLT SICH DIE SONNE INS TEAM

Schonend mit Ressourcen und der Umwelt umzugehen hat beim Familienbetrieb Hütthaler KG schon längst einen hohen Stellenwert und Tradition. Mit einer neuen Photovoltaik-Anlage am Dach des Firmengebäudes taucht der Betrieb nun in neue Sphären der grünen Energie!

Der Traditionsbetrieb setzt mit einer Produktionsfläche von circa 30.000m<sup>2</sup> auf erneuerbare Energie. Am Dach des Firmengebäudes in Schwanenstadt wurde vor Kurzem eine Photovoltaikanlage installiert, mit der Strom für die Fleisch- und Wurstproduktion selbst hergestellt werden kann.

Aber nicht nur in Schwanenstadt, sondern auch am Dach des Schlachthofes im Nachbarort Redlham ist ein Ausbau der Photovoltaik-Anlage geplant. Mit der Sonne im Team kann Hütthaler so umgerechnet Strom für rund 240 Haushalte erzeugen und gleichzeitig klimaschädliches CO<sub>2</sub> einsparen.



## NEUAUSRICHTUNG BEI CHRISTL

Das Familienunternehmen christl GewürzTechnologie ist seit über 20 Jahren international für die Fleischwarenhersteller sowie die Lebensmittelproduzenten erfolgreich tätig. Nun gibt es News ...

Elmar Christl hat seinen Beruf zur Berufung gemacht. Vom gelernten Fleischermeister zum Spezialisten für die Verfeinerung und Veredelung qualitativer Produkte. Die langjährige Erfahrung in der internationalen Fleischwarenherstellung sowie im Geschmacks- und Wirkstoffbereich haben die besondere Sensibilität für die Interessen der Lebensmittelkunden und die der Konsumenten ausgeprägt.



**Power-Team:**  
Christian Schütz,  
Robert Huber, Inhaber Elmar Christl und Frank Bierwirth (v. l.)

Um auch in Deutschland die weiterwachsenden, individuellen Bedürfnisse der zahlreichen Kunden aus der Lebensmittelbranche bestens erfüllen zu können, wurde die Christl Gewürze GmbH und Co. KG im Fridolfing gegründet. Seit Anfang Mai wurde diese Team nun mit langjährigen – und altbekannten – Experten aus der Branche verstärkt.

Mit Robert Huber als neuem Geschäftsführer wurde ein Ex-

perte mit über 30 Jahren Erfahrung und perfektem Netzwerk installiert. Gemeinsam mit dem ebenfalls sehr erfahrenen Team im Bereich Verkauf und Anwendungstechnologie, Frank Bierwirth, Christian Schütz, Peter Kaiser und Michael Schwerdt, werden die Marken christl GewürzTechnologie und mypsice den B2B- und B2C-Markt perfekt bedienen. Das Fleisch & Co-Team wünscht viel Erfolg. ■

### Grüne Philosophie

Außer Frage stand auch, dass beim Material der Verpackungen auf Nachhaltigkeit gesetzt werden muss. So hat Hütthaler gemeinsam in Kooperation mit der Firma Mondi, ein global führendes Unternehmen für Verpackung und Papier, eine neue, vollständig recyclingfähige Folie aus Monomaterial entwickelt.

Im Vergleich zu bestehender Verpackung verbessert sich die CO<sub>2</sub>-Bilanz hier um bis zu 50 % und es werden Entsorgungskosten eingespart. Ein weiterer positiver Aspekt dieser Verpackung ist, dass sich die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängert. Ebenfalls wird darauf geachtet, klimaneutrale Kartonnagen zu verwenden.

„Mit unserer Hofkultur können wir stolz sein, Tierwohl entlang der gesamten Wertschöpfungskette garantieren zu können und genauso ist es unser Ziel, in allen Bereichen des Betriebes möglichst ressourcenschonend zu arbeiten und zu produzieren“, so Inhaber Dr. Florian Hütthaler. ■

## Aus der Innung!



**Raimund Plautz**

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

### Der Wettbewerb ist für die Branche enorm wichtig.

Diese Kolumne möchte ich für einen Aufruf verwenden. Der Produktwettbewerb findet von 21. bis 23. September in Klagenfurt statt. Liebe Kolleginnen und Kollegen, bitte macht bei diesem Wettbewerb mit. Je mehr eingereicht wird, desto besser! Denn nur mit vielen TeilnehmerInnen, kann sich der Wettbewerb weiter selbst finanzieren ... das ist natürlich enorm wichtig für den Fortbestand dieses wichtigen Events.

### Eine Chance für das Lebensmittelhandwerk.

Eine Kontrolle der eigenen Qualität ist stets wichtig. Jeder Teilnehmer bekommt von der geschulten Jury ein Feedback zu seinen Produkten und kann diese so gegebenenfalls wieder in Richtung Zeitgeist und Geschmackstrends anpassen. Aber der Produktwettbewerb ist auch für die gesamte Branche wertvoll, denn wir dürfen die Kompetenz der Produktqualität nicht aus der Hand geben. Wir werden daher auch in Sachen Marketing einiges auf die Beine stellen, um die Produkte einer breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen.

**Tolle Kooperation.** Wir haben heuer noch weitere Neuigkeiten: Der Fleischerverband hat sich bereit erklärt, Sammelstellen in Innsbruck, Salzburg, Niederösterreich und Wien zu organisieren und die Produkte perfekt gekühlt nach Klagenfurt zu bringen. Die genauen Zeiten und die Sammelstellen werden noch bekannt gegeben. Das ist ein tolles Angebot vom Fleischerverband – ich danke herzlichst für die Möglichkeit!

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

# LASKA

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

## LASKA Kutter. Weltweit führende Technologie für körnigen Schnitt und feinstes Brät.

Moderne Hochleistungsmaschinen für die Verarbeitung von Frischfleisch, Gefrierfleisch und sämtlicher Wurstsorten von höchster Qualität. Die neuen Industriekutterautomaten setzen durch ihre Konstruktion, Ausführung und Arbeitsweise neue Maßstäbe im modernen Kutterbau.

LASKA Kutterautomat  
KU 130  
Die schnelle, robuste  
Maschine für  
den Dauereinsatz.



LASKA Super Cutter ULTIMATE



LASKA,  
der führende Anbieter  
von Fleischereimaschinen  
und Bedarfsartikeln zur Fleischwaren-  
und Würsterzeugung  
sowie Lebensmittelverarbeiter.



Roman Hackl hat seine Linzer Fleischmanufaktur umgebaut: Das neue Verkaufslokal bietet außergewöhnliches Ambiente mit vielen Wow-Effekten.

## FLEISCHMANUFAKTUR HACKL: DIE ADRESSE FÜR AMBIENTE UND GENUSS IM LINZER ZENTRUM

Die Fleischerei Hackl in Linz, seit 1947 am Markt, wird in dritter Generation von Roman (*im Bild unten*) und seiner Frau Birgit Hackl geführt. Der Betrieb besteht aus drei Standorten, nämlich einer Produktion und zwei Verkaufsfilialen, in denen aktuell insgesamt 26 Mitarbeiter tätig sind.

Die Fleischerei Hackl steht seit jeher für exzellente Qualität, regionale Verwurzelung und traditionelles Handwerk. Deswegen wird auch ausschließlich Fleisch von Tieren aus umliegenden Bauernhöfen, die wiederum nur mit regional erzeugtem Futter aufgezogen und regional geschlachtet werden, verwendet. Es ist also kein Zufall, dass die Fleischerei Hackl weit über die Grenzen von Linz hinaus bekannt ist – besonders für ihren zarten Beinschinken und das legendäre Beef Tatar. Mit der Maßgabe „nicht sein wie jeder andere“ durfte da der

Ladenneubau in puncto Unverwechselbarkeit und Qualität natürlich in nichts nachstehen.

### Neue Ausstattung mit Eye-Catcher

In der neuen Location galt es aus vier bestehenden kleinen Ladengeschäften, ein passendes Gesamtkonzept für die neue Fleischmanufaktur zu formen – eine Planungsaufgabe mit großen Herausforderungen. Letztendlich bekam die Firma Schrutka-Peukert aus Kulmbach den Zuschlag, auch weil deren patentierte Salzreifzelle, der Premium Meat Ager der neue Eye-Catcher des Ladens werden sollte. Die neue goldgelbe Salzwanne des PMA ist durch die große Fensterfront des Ladens nun weithin sichtbar und zieht die Kunden an wie ein Magnet. Das zweite Highlight ist die Fleischtheke, die – wie Roman Hackl betont – keineswegs nur ein Verkaufsmöbel, sondern

ein individuell nach seinen Wünschen gefertigtes Schmuckstück, das den Mittelpunkt des neuen Ladengeschäftes darstellt.

### Individueller Materialmix

Der für eine Fleischerei keineswegs typische, aber sehr gelungene Materialmix aus hellen und dunklen Elementen sowie viel Holz als wärmegebende Komponente rundet das Konzept der Manufaktur ab. Das gesamte Ambiente vermittelt eine emotionale und qualitative Anmutung, die man so schnell nicht wieder finden wird. Insofern liegt nicht nur die letztendliche Umsetzung der Fleischmanufaktur sehr nahe an der ursprünglichen Vision von Herrn Hackl, auch der wirtschaftliche Erfolg gibt ihm recht, die Umsätze haben sich gegenüber der alten Location mehr als verdoppelt! ■





**” Lange Transportwege haben einen negativen Einfluss auf unser Klima und (...) auch auf die Qualität der Lebensmittel!**

## **„REGIONALE LEBENSMITTEL MÜSSEN ERKENNBAR SEIN!“**

Warum die Herkunftskennzeichnung wirklich wichtig ist und wie sie in der Praxis umgesetzt werden soll – der Kommentar der Bundesministerin Elisabeth Köstinger gibt Aufschluss.

Woher kommen die Lebensmittel, die ich esse? Die Antwort auf diese Frage wird den Menschen in Österreich immer wichtiger. Bereits zwei Drittel achten beim Einkaufen auf die Herkunft der Produkte – und die Tendenz steigt. In anderen Lebensbereichen ist es jedoch kaum möglich, zu erkennen, woher die Lebensmittel kommen: Wer in der Kantine sein Mittagessen genießt oder im Supermarktregal nach einem verarbeiteten Produkt greift, hat derzeit keine Chance, zu erkennen, woher das Fleisch, die Milch und die Eier kommen, die darin verarbeitet sind.

### **Herkunftskennzeichnung trägt mit kurzen Transportwegen zum Klimaschutz bei und stärkt die kleinstrukturierte Landwirtschaft**

Das muss sich ändern: Konsumentinnen und Konsumenten müssen mit einem Blick feststellen können, woher ihre Lebensmittel stammen. Den Menschen in Österreich ist es wichtig, zu wissen, woher ihr Essen kommt, und regionale Lebensmittel zu konsumieren. Das soll ihnen auch möglich sein und wir werden sie tatkräftig dabei unterstützen.

Regionale Lebensmittel stehen für Qualität, Nachhaltigkeit und Genuss und sie unterstützen die kleinstrukturierten, bäuerlichen

Familienbetriebe. Lange Transportwege haben einen negativen Einfluss auf unser Klima und – wenn es sich um frische Produkte handelt –, auch auf die Qualität der Lebensmittel. Die Konsumentinnen und Konsumenten haben ein Recht, das zu erfahren und es in ihre Kaufentscheidung einzubeziehen.

### **Alle Arten von Fleisch sowie auch Milch und Eier sollen gekennzeichnet werden**

Deshalb haben wir schon im Regierungsprogramm festgehalten, dass 2021 eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung für die Primärzutaten Fleisch, Milch und Eier in verarbeiteten Produkten und in der Gemeinschaftsverpflegung eingeführt werden soll. Nachdem der erste Entwurf des Gesundheitsministeriums nur die Gemeinschaftsverpflegung und die Zutaten Eier und Rindfleisch enthalten hat, haben wir dafür gesorgt, dass nachgeschärft wurde. Nun umfasst der Verordnungsentwurf alle im Regierungsprogramm vereinbarten Punkte, also auch die verarbeiteten Produkte und die Zutaten Milch sowie Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch. Ein gemeinsames Rechtsgutachten hat bestätigt, dass die verpflichtende Herkunftskennzeichnung für all diese Bereiche möglich ist.

Für die Gastronomie wollen wir die Herkunftskennzeichnung in einem ersten Schritt, wie im Regierungsprogramm verankert, bewusst freiwillig halten. Wir ermutigen die Gasthäuser, aber auch Manufakturen (Fleischer, Bäcker, etc.), von denen ohnehin immer mehr von Bäuerinnen und Bauern in der Umgebung kaufen, mit dem AMA Genuss Region Gütesiegel ihren Gästen auch zu kommunizieren, wenn sie auf regionale Qualität setzen.

Die größte Hebelwirkung entsteht aber in den Bereichen, die sehr große Mengen verarbeiten. Deshalb ist es entscheidend, mit der Kennzeichnung hier zu beginnen und nicht bei den kleinen Wirtschaftsbetrieben, die durch die Coronakrise bereits hart getroffen sind. Mit der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung kommen wir einen wichtigen Schritt voran, wenn es darum geht, die kleinstrukturierte Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung gegenüber der Übermacht internationaler Supermärkte und Großhändler zu stärken.

Gleichzeitig ermöglichen wir es den Menschen in Österreich, auf hochqualitative regionale Lebensmittel zu setzen. Deshalb werden wir uns mit voller Kraft dafür einsetzen, dass die verpflichtende Herkunftskennzeichnung noch 2021 umgesetzt wird.

*Elisabeth Köstinger, Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus* ■



Das Schwanenstädter Familienunternehmen Hütthaler setzt mit seiner „Hofkultur“ innovative Maßstäbe in Sachen Qualität, Tierwohl und Nachhaltigkeit. Fleisch & Co hat hinter die Kulissen geblickt.

# SCHRITT FÜR SCHRITT IN EINE BESSERE ZUKUNFT: „HÜTTHALERS HOFKULTUR“

Seit 2014 baut das Schwanenstädter Familienunternehmen unter der Leitung von Dr. Florian Hütthaler seine „Hofkultur“ Schritt für Schritt weiter aus. Im siebenten Jahr und nach über 25 Millionen Investitionsvolumen wirft Fleisch & Co nun einen Blick hinter die Kulissen dieses Vorzeigeprojekts.

Hütthalers Hofkultur ist ein in Europa einzigartiges Tierwohl-Projekt, das über die gesamte Wertschöpfungskette reicht: beginnend beim Landwirt, über den Frächter und den Schlachthof bis hin zur Verarbeitung und den Vertrieb. Dabei wird Transparenz nicht nur am Etikett gelebt. Eine durchgehende Zertifizierung nach Tierwohl-Standards durch externe Kontrollstellen und zahlreiche NGO-Audits bestätigen die Einhaltung der Vorgaben. Die Hofkultur-Richtlinie, die jeder Landwirt zu 100 Prozent erfüllt, hat sich mittlerweile auch als Tierwohl-Vorgabe in Österreich etabliert.

Dieser verantwortungsvolle Umgang mit dem Tier ist auch essenziell, um eine höhere Qualität für die Fleisch-, Wurst-, und Schinkenprodukte garantieren zu können – und das schmeckt man. Um sowohl dem Landwirt als auch dem Tier den nötigen Respekt zu erweisen, werden alle Teile des Tieres verarbeitet – „From nose to tail“ eben.

## Eine Richtlinie, die es in sich hat

An den Hofkultur-Partnerhöfen wird Tag für Tag mit und an der Richtlinie gearbeitet, um den Tieren ein noch besseres Leben zu ermöglichen. Bereits die Mindestvorgaben sind schon beachtlich. So schlafen alle Schweine auf einer weichen, trockenen Liegefläche aus Stroh und können zum Spielen nach draußen gehen. Tiere, die Sonne, Wind, Regen und Schnee auch wirklich spüren dürfen, sind nicht nur gesünder, sondern auch stressresistenter als jene, die ihr Leben nur im Stall fristen.

Doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben und organisches Beschäftigungsmaterial sind ebenfalls vorzufinden. Auch beim Futter wird höchster Wert auf Regionalität, Qualität und Gentechnikfreiheit gelegt, deshalb wird auch der größte Teil davon direkt auf den Partnerhöfen angebaut. Aufskupieren kann, dank der Haltungsbedingungen und dem sorgsamem Umgang der Landwirte mit den Tieren, gänzlich verzichtet werden. Die Kastration allerdings ist notwendig, wird aber unter Betäubung durchgeführt.

## Eine Partnerschaft, die hält

Da sich alle Partnerhöfe in einem Umkreis von unter 50 km vom eigenen Tierwohl-

Schlachthof befinden, sorgt auch der Transport kaum für Aufregung bei den Tieren. Dies und noch vieles mehr ermöglicht den Hofkultur-Tieren ein Leben, von dem die meisten anderen Nutztiere nur träumen können.

Mit diesen Partnerhöfen führt das Familienunternehmen Hütthaler eine gelungene Zusammenarbeit – und zwar mindestens fünf Jahre, denn so lange währt die vertraglich zugesicherte Abnahmegarantie. Dieses langfristige Partnerschaftsangebot soll den Landwirten Sicherheit bieten und so das Tierwohl dauerhaft sichern. Zudem erhalten Hofkultur-Landwirte zusätzlich noch über 30 Prozent mehr pro Schwein und eine Börsenpreisabsicherung.

Um die steigenden Kundenanfragen langfristig abdecken zu können, die trotz oder vielleicht auch gerade wegen Corona eingingen, konnte Hütthaler seine Tierwohl-Landwirte bereits um knapp 20% aufstocken. Derzeit deutet alles darauf hin, dass sich diese Entwicklung auch in den kommenden Jahren weiter fortführen wird.

Mittlerweile zählen bereits 37 Landwirte zu den Hofkultur-Partnerhöfen, an denen täglich Tierwohl vorgelebt und weiterentwickelt wird – und die Tendenz ist nach wie vor steigend!

Starkes Team:  
Claudia und Herbert  
Hütthaler und  
Dagmar und Florian  
Hütthaler (v.l.n.r.).

### Ein Schlachthof nach Maß

Auch in der Schlachtung ist nichts von der Stange. Alles dient nur einem Zweck, die Tiere auch ihren letzten Weg in Würde gehen zu lassen. Man kann es wohl als Pionierarbeit bezeichnen, was hier geleistet wurde. Bis ins kleinste Detail dient hier alles nur dem Tierwohl.

Als der rund 14 Millionen Euro teure gläserne Schlachthof Anfang 2019 in Betrieb ging, merkte man schnell, dass das Projekt gelungen war. Die vielen Details in Verbindung mit der verringerten Schlachtgeschwindigkeit waren sofort spürbar. Sowohl in der Ruhe beim Schlachtvorgang selbst als auch in der Fleischqualität.

Mittlerweile werden wöchentlich hier rund 1.500 Schweine und 30 Rinder geschlachtet, rund zwei Drittel davon stammen aus biologischer oder Tierwohl-Haltung. Aufgrund der zukunftsorientierten Planung stehen noch genug Kapazitäten zur Verfügung, um die steigende Nachfrage auch künftig noch bedienen zu können.

Ende März diesen Jahres fiel aber bereits der nächste Startschuss im Familienunternehmen: Diesmal für den Neubau einer hochmodernen Zerlegung mit einem Investitionsvolumen von rund 12 Millionen Euro (*Fleisch & Co hat berichtet*). Auch hier setzt Hütthaler in der Verarbeitung auf modernste Technik, höchste Standards und bestens ausgebildete Mitarbeiter.

### Die Hofkultur-Qualität

„Die Zukunft bringt eine Gesellschaft, die alteingesessene Strukturen zurecht kritisch hinterfragt und Antworten mit nachhaltigen Lösungsansätzen fordert. Mit unserem regionalen Tierwohl-Programm ‚Hütthalers Hofkultur‘ können wir bereits jetzt zeitgemäße Alternativen bieten und blicken daher sehr positiv in die Zukunft!“, so Dr. Florian Hütthaler. Die zahlreichen Gütesiegel und Zertifizierungen bestätigen den Weg, und zeigen, dass sämtliche relevante Kriterien für Fleisch-, Wurst-, und Schinkenprodukte dann auch wirklich eingehalten werden.

An starken Partnern, die sich ihrer Verantwortung den Tieren gegenüber bewusst sind, mangelt es zum Glück nicht. Produkte in Hofkultur-Qualität sind im Handel unter Hofkultur, aber auch den Dachmarken Fairhof und Fair zum Tier erhältlich. Zusätzlich kann man auch in den eigenen Filialen sowie im Unimarkt-Onlineshop Fleisch- und Wurstwaren in Tierwohl-Qualität erwerben.



### Ein Fazit, das sich gewaschen hat

Wir haben „Hütthalers Hofkultur“ für diesen Bericht kritisch hinterfragt. Nicht mit der Absicht Schwachpunkte aufzudecken, sondern vielmehr mit der Absicht, vielleicht auch selbst einen kleinen Beitrag für mehr Tierwohl leisten zu können. Relativ schnell wurde klar, dass es sich hier um ein Projekt handelt, welches Tag für Tag gelebt und verbessert wird. Die Hofkultur bietet allen Beteiligten die Möglichkeit, einen Beitrag dazu zu leisten, dass Nutztiere so behandelt werden, wie sie es verdienen.

Und es ist ein Umfeld entstanden, in dem jeder Teilnehmer einen Vorteil daraus zieht, wenn er Tierwohl unterstützt. Dem Landwirt wird sein Mehraufwand für den sorgsamsten Umgang mit den Tieren mehr als nur abgegolten. Den Mitarbeitern im Schlachthof wird die Ausbildung und die Zeit zur Verfügung gestellt, um den Tieren einen stressfreien und würdigen Abschied zu bereiten.

Den Handelspartnern wird die Möglichkeit gegeben, ihren Kunden eine „echte Alternative“ zu fairen Preisen anbieten zu können. Und dem Endkonsumenten werden Produkte höchster Qualität, die sowohl aus ethischer wie auch aus ökologischer Sicht mit gutem Gewissen gegessen werden können, angeboten – und das zu einem Preis, den sich jeder leisten kann.

Eine Kultur, wie wir sie uns wünschen können – die Hofkultur. Hütthaler scheut weder Kosten noch Mühen, um diese Kultur voranzubringen. Unser Fazit: Ein Projekt, welches das Zeug hat, eine Branche zu verändern – und damit einhergehend auch das Leben der unzähligen Nutztiere.

Christoph Winkler ■

Hütthaler KG  
A 4690 Schwanenstadt, Linzer Straße 1  
T 07673/22 30  
W [www.huetthaler.at](http://www.huetthaler.at) und [www.hofkultur.at](http://www.hofkultur.at)

**TOPFKINO:  
BISS ZUM  
ABENDBROT**

Brühwurstklassiker neu  
interpretiert - uuuuund Schnitt!

**JETZT TESTEN!**  
+49 9153 9229-0  
<https://cutt.ly/beck-testen>

**Beck**  
Gewürze und Additive  
Beck Gewürze und Additive GmbH | [www.beck-gewuerze.de](http://www.beck-gewuerze.de)



# DIE PEKINGENTE IST SEHR GERNE DRAUSSEN

Jens Eipper von der Eiermacher GmbH Oberösterreich ist Fachmann für artgerechte Entenhaltung. Gemeinsam mit seinem Chef Manfred Söllradl hat er Fleisch & Co erzählt, worauf es dabei ankommt.

Der Durchschnittsösterreicher (inklusive Chinesen) isst im Jahr 0,4 kg Entenfleisch. Das zu erhöhen, haben sich die Eiermacher zur Aufgabe gemacht. Die Eiermacher züchten seit 2018 Bio-Enten, brüten die Eier aus und ziehen Küken auf. Die Küken werden an 12 Partnermastbetriebe in Oberösterreich geliefert, wo sie sieben Wochen lang aufgezogen werden – und all das rund um das ganze Jahr. So kommen die Partnerbetriebe auf sechs bis sieben Herden im Jahr.

Dann holt Eiermacher die Enten ab und schlachtet sie, um sie anschließend zentral zu vermarkten. Preislich bewegen sie sich leicht unter Biogänsen. Vermarktet werden ganze Enten (beliebt in der Gastronomie), Teilstücke wie Brust und Keule – und es gibt auch Convenienceprodukte: Sousvide-Brustfilets und Sousvide-Keulen (beliebt im LEH).

Von der Zerlegung bis zur Sousvide-Zubereitung passiert alles vor Ort in Kremsmünster (siehe Bild). Der Verkauf erfolgt über Wiederverkäufer, diese beliefern Supermärkte, Bioläden, Fleischereien und Gastronomen. In der Gastronomie ist die Bandbreite groß: vom klassischen Wirtshaus bis zum Haubenlokal. Der Hit in der Gastronomie ist das Burgerpatty aus 100% Entenfleisch.

## Pekingente statt Barbarieente

Gezüchtet werden Pekingenten, nicht die bekannteren Barbarieenten. Weil sie einfacher zu halten sind –, vor allem unter Bioauflagen. Die aggressiveren Barbarieenten, die ja Flugenten sind, müssen kupiert werden – was unter Bioauflagen verboten ist. Pekingenten sind zudem schneller mastreif, die Fleischqualität ist vergleichbar. Barbarieen-



ten werden meistens in Dunkelhallen gehalten und gestopft, was aus Tierschutzüberlegungen sehr problematisch ist. Bei Barbarieenten geht es vor allem um die Stopfleber – nicht nur um das fettreichere Fleisch. Jens Eipper hat sich das in Frankreich und Ungarn angesehen und das hat ihn nicht überzeugt. Denn die Fettproblematik kann man durch entsprechendes Futter ausgleichen. Und so hat Leber der Enten ein normale Größe.

Jens Eipper berät selbstverständlich auch Gastronomen – zur Zeit empfiehlt er Entenfleisch besonders für die Grillsaison: „Das gelingt wunderbar am Rost, wenn man das Filet indirekt grillt.“

### Experiment Ente

Eigentlich züchten die Eiermacher Hühner. Aber vor ein paar Jahren entschloss man sich, das Angebot mit Enten zu erweitern. Geschäftsführer Manfred Söllradl: „Die Tradition der Entenzucht ist in Österreich ja fast zum Erliegen gekommen. Wir dachten, da könnte sich eine Marktlücke auftun. Unsere Partnerbetriebe mussten wir erst auf die Entenzucht schulen. Das sind durchwegs sehr junge und engagierte Familien, die haben das Potenzial auch gesehen. Jeder ist ein Stück des Risikos mitgegangen, Jens hat sich des Themas angenommen, sich im Ausland das nötige Know-how geholt und dann die Betriebe geschult. Es gibt ja keine Ausbildung zu dem Thema mehr in Österreich.“

„Wir und die Betriebe mussten viel selbst machen“, ergänzt Eipper. „Wir haben einiges mit Versuchshaltungen ausprobiert. Unsere Partnerbetriebe wollten einfach einmal etwas Neues wagen. Teilweise ging es da auch um die Übernahme des Betriebs: aufgeben oder eben was Neues probieren!“

### Artgerechte Haltung

Heuer kommen einige Betriebe dazu, die können sich das jetzt vor Ort anschauen. Man arbeitet mit zwei Organisationen zusammen, um einen möglichst hohen Grad an Professionalität und Tierwohl sicherzustellen: das Vernet der Tierärzte und Vier Pfoten. „Wir haben da gemeinsam viel ausprobiert, zum Beispiel die ausgefinkelte Wasserversorgung, wir verzichten ja aus hygienischen Gründen auf einen Teich“, erklärt Söllradl. „Unsere Enten haben viel Auslauf, sie sind ja anders als Hühner wirklich gerne draußen. Ihnen steht ein Wintergarten zur Verfügung mit Wannen und genügend Platz im Stall mit viel Tageslicht und eingestreutem Stroh, keine Roste wie bei Barbarieenten. Sie haben genügend Gelegenheit, sich zu waschen, ihren Kopf ins Wasser zu tauchen.“

„Das ist alles sehr artgerecht“, ist Eipper stolz auf das Konzept, „denn wir wollen unseren Kunden ein Produkt anbieten, das sie mit gutem Gewissen kaufen können. Das Video auf unserer Homepage zeigt absolut die Realität. Wir möchten unsere Enten so gut wie möglich behandeln. Eben anders als das sonst in Europa üblich ist.“

Natürliche Feinde gibt es eigentlich keine, außer dem einen oder anderen Fuchs – und Krähen: Wenn junge Enten umfallen, können sie nicht mehr aufstehen. Dann schlägt die Stunde der Krähe! Nachts sind die Enten im Stall, da sind sie geschützt. Ansonsten ist der größte Feind der Ente der Mensch, erklärt Eipper, der Enten im Park mit Brot füttert.

Thomas Askan Vierich ■

Eiermacher GmbH A 4550 Kremsmünster,  
Kriß 51 T 07583 21 550 317  
W [www.eiermacher.at](http://www.eiermacher.at)



**OK  
PANEELLE**

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

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

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



# FRANZÖSISCHE EDELRASSE IM STEIRISCHEN VULKANLAND

Patrick Birkl und seine Partnerin Katharina sind das Duo vom K&P Hendlhof und halten unter anderem eine der edelsten Geflügelrassen weltweit – Bresse Gauloise.

Obwohl es oft als das Kobe-Huhn bezeichnet, als Vergleich mit dem weltbekannten Kobe-Rind, ist das Bresse-Huhn eine der bekanntesten Edelrassen und stammt aus der Genießer-Nation Frankreich. In der Region Bresse, nördlich von Lyon, wurde die Rasse bereits unter Heinrich IV mit einer „Appellation d’Origine“ belegt und bedeutet somit eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Außerhalb dieser Region tragen die Tiere somit den Beisatz „Gauloise“ – und diese leben auch im steirischen Vulkanland am K&P Hendlhof.

## Es war schon immer das Huhn

Der Weg beginnt aber in Tirol – genauer in St. Anton – in einem Haus und mit einem Burschen, der mehr wissen wollte. „Wir hat-

ten immer ein paar Hendln im Haus, im Gymnasium dann den ersten Brutkasten“, schildert Patrick seine Kindheit und seine Faszination für das Federvieh. Er lebte damals auf keiner Landwirtschaft, aber irgendwie hat es ihn immer zu den Tieren gezogen. Somit stand auch fest, dass der nächste Ausbildungsschritt das Studium der Zoologie sein sollte. Der Wissensdurst war noch nicht gestillt und so war es die Dissertation zu Federvieh & Legehennen, die ihn endgültig zu seinem Geflügeltraum (ver)führte.

Der Weg war ein langer – die Dissertation wurde über mehrere Jahre in Kanada geschrieben. Freundin Katharina hat sich damals ebenfalls dem Abenteuer gestellt und als diplomierte Krankenschwester wertvolle Erfahrung im Ausland gesammelt. Erst noch

mit der Vorstellung, in Kanada zu bleiben, aber nach zwei Jahren hat sich diese Idee zerschlagen. Zu sehr vermissen sie die Familie, Freunde und das schöne Leben in Österreich. Der Entschluss stand fest und so kehrten die beiden wieder in ihre Heimat zurück.

## „Vier Pfoten“ und Praxis

Zurück in Österreich, vollgepackt mit viel Wissen der Dissertation und von unzähligen Kongressen und Veranstaltungen, ging es zur Tierschutzorganisation „Vier Pfoten“ und der Projektarbeit für verschiedene Siegel und Richtlinien. Schon in Kanada waren Gedanken zur eigenen Existenzgründung in der Landwirtschaft im Kopf und diese wurde hier dann konkret. Der Kontakt mit den landwirtschaftlichen Betrieben und der Aus-

tausch mit Branchenkennern hat die beiden auf den Weg des eigenen Hofes gebracht. „Ich wollte Verantwortung übernehmen und nicht nur diskutieren, sondern auch Taten folgen lassen. Der Zentimetertierschutz war für mich nicht zufriedenstellend“, erzählt Patrick.

### Ich suche mir eine Farm

Jetzt kann man von Glück oder Pech sprechen, wenn kein bestehender landwirtschaftlicher Betrieb in der Familie da ist. In ihrem Fall war es vermutlich Glück und so hatten sie die Chance, auf die Suche zu gehen. In erster Linie spielten natürlich die Finanzen eine Rolle und andererseits aber die klimatischen Bedingungen für die Freilandhaltung von Geflügel. So wurde das Zielgebiet auf das Südburgenland und die Oststeiermark eingegrenzt – natürlich auch, um die notwendigen Vermarktungskanäle in den urbanen Bereich erschließen zu können. Und sie wurden fündig und begannen mit Stallbau und den ersten Tieren ... falsch: mit Bruteiern! Die erste Genetik wurde von der Ökologischen Tierzucht aus Deutschland importiert, die Küken großgezogen. Diese dienten dann als Elterntierherde und somit zur Vermehrung. Heuer kommt nochmals frisches Blut direkt aus der Region Bresse in Frankreich – wieder Bruteier.

### Der K&P Hendlhof entsteht

Die Entscheidung war klar. „Wir wollten immer schon mit Rassegeflügel arbeiten und eine extensive Haltung bieten. Das Tier steht im Vordergrund“, gibt Katharina die vermeintlich einfache und klare Entscheidung wieder. Mittlerweile tummeln sich neben den Bresse Gauloise auch Marans und Araucaner am Hof und so sind neben den reinrassigen auch interessante Kreuzungen möglich. Der Mittelpunkt am Hof ist immer das Tier. „Wir sparen nicht bei der Haltung und den Aufwänden für die Tiere“, gibt Patrick die Marschrichtung vor und scheut sich auch nicht davor für Tierwohl und Haltung zu investieren. So entsteht ein kleines Schmuckkästchen für die Elterntiere und die verschiedenen Rassen. Der Weidezugang wird gekoppelt und als Symbiose werden Zackelschafe gehalten.

Die großen Dinge sind mittlerweile gebaut – jetzt fehlt noch das Feintuning. Für die Schafe wird ein größerer Unterstand gebaut und diese werden zukünftig auch vermarktet. Der Kontakt nach Frankreich soll weiterhin aufrechterhalten werden und neue Elterntiere werden bald folgen. „Wir wollen den Hof weiterentwickeln – eventuell ein Spazierweg mit Informationen. Vielleicht werden wir ein kleines Ausflugsziel?“, schmunzeln die beiden, wenn sie von der Zukunft am Hof sprechen.

K&P Hendlhof  
 A 8350 Petersdorf, Petersdorf 80  
 W [www.hendlhof.farm](http://www.hendlhof.farm)

### Vermarktung: Handschrift & Profi

Patrick und Katharina sind wahrlich Geflügelprofis, gestehen sich aber auch ein, nicht alles beherrschen zu können oder zu wollen. Die Vermarktung von so hochwertigen Tieren ist eine Herausforderung und der Preis dementsprechend im Premium-Segment angesiedelt. „Unsere Kunden sitzen nicht vor der Haustür“, meint Patrick knapp zur Vermarktungssituation. Deshalb nutzte Patrick sein großes Netzwerk und wurde mit Erik Lösch, Inhaber der muh.agentur, fündig. „Wir müssen nicht alles selber können“, steht auch Katharina dahinter, einem Profi die Erstverantwortung für die Marke zu übergeben. Erik bringt auch das notwendige Gespür mit und erzählt die Geschichte vom edelsten Tier – und das sehr erfolgreich. Die Homepage zeigt mit jedem Pixel die Qualität und Besonderheit ihres Schaffens und der kurze Imagefilm hält alles in Bild und Ton fest, was die beiden auszeichnet. Die Basis ist gelegt und so werden Kampagnen vorbereitet, um die richtigen Kunden für die Produkte zu finden – in Zeiten der Digitalisierung auch über soziale Medien und Plattformen, gepaart mit Reportagen und Artikeln in den wichtigsten Medien und Zeitungen. So geht die Vermarktung Hand in Hand und von Beginn an stehen die Menschen virtuell Schlange. „Jeden Cent wert!“, sagen die beiden unisono zur Entscheidung, eine Agentur mit dem Launch zu betrauen.

„Des, was es braucht, braucht’s“, meint Patrick auf die Frage, was er anderen mitgeben möchte. Er bezieht sich hier auf das Eingeständnis, nicht alles perfekt machen zu können und Partner ins Boot zu holen, aber vor allem auf seine Tiere und hier nicht sparen zu wollen bei Einstreu, Futter oder Investitionen fürs Tierwohl. *Matthias Mayr* ■



### Am Wort!



#### Mag. Florian Hippersroither

Geschäftsführer von Gourmetfein und Zelliger.

#### Herkunftskennzeichnung: Unsere Chance zur Differenzierung!

Seit Jahren wird schon darüber gesprochen, nun kommt sie endlich tatsächlich: die verpflichtende Herkunftskennzeichnung. Vom verarbeiteten Produkt im Supermarkt über öffentliche Kantinen bis hin zur Gastronomie wird schon bald auf der Packung bzw. Karte angeführt werden müssen, woher das angebotene Fleisch wirklich stammt.

Aktuell liegt nun ein entsprechender Verordnungsentwurf in Brüssel, im Herbst wird es dann in die Umsetzung gehen. Für Fachmetzger ist das eine großartige Chance, sich am Markt zu differenzieren und als Versorger mit erstklassiger, regionaler Ware gegenüber den Konsumenten zu positionieren. Viele haben bereits die Zeichen der Zeit erkannt und die müssen wir auch vor den Vorhang holen.

Doch wir sollten als Branche generell die Transparenz beim Fleisch als Alleinstellungsmerkmal anbieten: Der Metzger als Fleischversorger vor Ort, wo man genau weiß, woher das Fleisch wirklich stammt und wie es erzeugt wurde.

Die Menschen sehnen sich nach dieser Ehrlichkeit und ich bin davon überzeugt, dass sie auch bereit sind, den Mehraufwand entsprechend zu honorieren – nicht nur mit den paar Cent pro Portion, die das regionale Fleisch im Einkauf mehr kostet, sondern auch mit ihrer Treue.

#### GF Fleischproduktion GmbH & Co KG

A-4712 Michaelnbach  
[www.gourmetfein.com](http://www.gourmetfein.com)



Vielversprechend: Bei einem Feldversuch wurde festgestellt, dass Rinder dank der Zufütterung von Zitronengras etwa 15 % weniger Methan beim Verdauen ausstoßen.

# RINDER WERDEN MIT ZITRONENGRAS KLIMAFREUNDLICHER

Auf Initiative der Marcher Fleischwerke hat die HBLFA Raumberg-Gumpenstein unter der Projektleitung von Dr. Thomas Guggenberger, Leiter des Instituts für Nutztierforschung, einen mehrmonatigen Feldversuch durchgeführt. In Anlehnung an eine Studie der Freien Universität Mexico sollte der Effekt einer Zitronengras-Futterzugabe auf die Methan-Konzentration in der Atemluft bei Masttieren unter österreichischen Bedingungen untersucht werden.

„Große gesellschaftliche Ziele werden am besten dadurch erreicht, dass sich jeder ehrlich überlegt, was er in seinem unmittelbaren Wirkungsbereich verändern kann. Als wir von unserem Kunden Burger King über die beeindruckenden Studienergebnisse in Mexiko informiert wurden, waren wir sofort begeistert von dem Gedanken, zu überprüfen, ob sich ähnliche Ergebnisse unter unseren heimischen Haltungsbedingungen erzielen lassen. Erfreulicherweise gibt es an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein mit Dr. Thomas Guggenberger und seinem Team Experten, die sowohl über die erforderliche Infrastruktur verfügen als auch über die wissenschaftliche Kompetenz, Erfahrung und Begeisterung in der einschlägigen Forschung“, erklärt Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke den erfolgreichen Feldversuch.

## Weniger Methan mit Zitronengras

Im Rahmen des Feldversuches standen 47 Masttiere im Gewichtsbereich zwischen 300 und 600 kg in acht Boxen zu je sechs männlichen Tieren bei Landwirt Christian Schrammel in Schwarzaun am Steinfeld bereit. Die Tiere wurden in zwei Gruppen ge-

teilt, wobei eine Gruppe zusätzlich mit 100 Gramm Zitronengras pro Tag (Rationsanteil je nach Alter: 1,2 bis 1,7 Prozent) gefüttert wurde. Zwischen September und Dezember 2020 (vier Messperioden zu je drei Wochen) wurde jede Box zweimal mit und zweimal ohne Zitronengras gefüttert. Am Ende jeder Messperiode wurde die Konzentration von Methan (CH<sub>4</sub>) in der Atemluft der Rinder mit Messsensoren gemessen. Zusätzliche Sensoren informierten über die Vorgänge im Rindermagen.

Folgende, sehr vielversprechende Ergebnisse konnten dadurch gewonnen werden: Die Fütterung von 100 Gramm Zitronengras pro Tag reduziert die CH<sub>4</sub>-Emissionen in der Atemluft im Mittel um 14,6 Prozent. Ein negativer Einfluss auf die Prozesse im Pansen ist bei dieser Menge unwahrscheinlich. Alle Ergebnisse der Magensensoren sind im Verlauf typisch und unterschieden sich statistisch nicht.

## Treibhausgase reduzieren

Das getestete Futterzugabe-Konzept ist einfach zu implementieren und die Ergebnisse des Feldversuchs bestätigen, dass die Zugabe von Zitronengras zum Futter dazu beiträgt, dass die Masttiere weniger Methan freisetzen, wenn diese ihr Futter verdauen. Dieser aus der Literatur bekannte Effekt konnte somit auch unter österreichischen Bedingungen bestätigt werden.

Methanemissionen aus der Viehwirtschaft sind eine der vielen Quellen für Treibhausgasemissionen. Um diese zu reduzieren, können die Verdauungsprozesse im Pansen der Wiederkäuer beeinflusst werden. Enterogene Fermentation findet statt, wenn Gras und Heu von Mikroben im Magen zersetzt

werden. Während dieser Verdauung produzieren die Kleinstlebewesen Methan (CH<sub>4</sub>), das die Wiederkäuer anschließend ausstoßen. Ein natürlicher Wirkstoff, der diesen Effekt dämpft, ist beispielsweise Tannin, ein pflanzlicher Gerbstoff, der im Zitronengras mit einem Anteil von sechs Prozent vorkommt.

## Großer Beitrag zum Klimaschutz

„Die Land- und Forstwirtschaft ist beim Klimawandel immer Teil der Lösung und nicht das Problem. Ich bin sehr stolz, dass an unseren Forschungsstandorten an solchen zukunftsweisenden Projekten geforscht wird. Die österreichische kleinstrukturierte Landwirtschaft reduziert die Treibhausgasemission kontinuierlich. Seit 1990 hat die heimische Landwirtschaft um 14,3 Prozent weniger Treibhausgase ausgestoßen. Wir werden aber weiter an Zukunftslösungen forschen. Dieses Projekt zeigt, dass durch alternative Fütterung der Ausstoß von Methan um 15 Prozent reduziert werden kann. Zitronengras wird nicht alle Probleme lösen können, aber die Ergebnisse bringen wichtige Erkenntnisse für die Zukunft der Nutztierforschung. Auf diesen Ergebnissen werden wir jetzt mit der HBLFA Raumberg-Gumpenstein aufbauen“, erklärt Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger.

„Der Anstoß der Marcher Fleischwerke, Methanemissionen aus der enterischen Fermentation bei heimischen Rindern durch Zitronengras zu dämpfen, ist sehr aufschlussreich – ein spannender Ansatz, wie Unternehmen im Lebensmittelsektor durch innovative Produktionsansätze einen Beitrag zum Klimaschutz leisten können“, so ist auch Dr. Thomas Guggenberger froh über die Ergebnisse. ■

# „DIE ANWENDUNG INTEGRATIVER METHODEN IM KUHSTALL IST NAHEZU FREI VON NEBENWIRKUNGEN!“

Der Veterinärmediziner und „Rinder-Experte“ Dr. Harald Pothmann berichtet im Interview über eine erfolgreiche Pilotstudie, die großes Antibiotika-Einsparungspotenzial zeigt.

Ganzheitliches ist gefragt!“ eröffnete Mag. Kurt Frühwirth, Tierarzt und Präsident der Österreichischen Tierärztekammer (ÖTK) den „Tag der Integrativen Methoden“, der sich dieses Jahr den Möglichkeiten der integrativmedizinischen Methoden zu Prophylaxe und Therapie in der Nutztierpraxis widmete. Das Interesse war groß und so fanden sich mehr als 160 Interessierte ein, um den hochkarätigen Vortragenden zu lauschen.

Einer der Vortragenden war Dr. Harald Pothmann, der seine erfolgreiche Pilotstudie vorstellte, die eindeutig positive Effekte der Ohrakupunktur auf die Eutergesundheit der Kühe zeigt. Fleisch & Co bat den renommierten Wissenschaftler zum Kurz-Interview.

## Was spricht für die Integrative Medizin in der Nutztierpraxis?

Dr. Harald Pothmann: „Die intensive Anwendung von Medikamenten bei Nutztieren, insbesondere von Antibiotika, ist in den letzten Jahren massiv in den Mittelpunkt der öffentlichen Kritik gerückt. Die zunehmende Resistenzbildung von Erregern gegenüber Antibiotika macht Ärzt:innen wie Tierärzt:innen gleichermaßen und auch der breiten Öffentlichkeit große Sorgen. Dementsprechend ist es wichtig, nach Möglichkeiten zu suchen, wodurch Antibiotikaeinsatz sinnvoll vermieden werden kann. Die Anwendung von integrativen Methoden im Kuhstall, wie z.B. Akupunktur oder Neu-

ralthherapie, ist nahezu frei von Nebenwirkungen, beeinträchtigt weder die Fleisch- noch die Milchqualität und erzeugt natürlich keine Resistenzen.“

## Was hat der Produzent von einem ganzheitlichen Management?

„Ein ganzheitliches Management ist sozusagen der Olymp der Herangehensweise. Die Arbeitsweise nach der EU-Bioverordnung beispielsweise eröffnet den Landwirt:innen einen neuen Markt. Ganzheitliches Denken im Kuhstall bedeutet Optimierung der Tiergesundheit durch gesundes Futter, optimales Stallklima und beste Haltungsformen. Gleichzeitig hebt es auch das Wohlbefinden der Landwirt:innen.“

## Gerade die Eutergesundheit ist ein großes Thema bei Milchkühen. Wie kann hier der integrative Ansatz helfen?

„Die Ansätze stecken derzeit noch in den Kinderschuhen. Ziel ist es z. B. den prophylaktischen Einsatz der Antibiotika beim Trockenstellen zu reduzieren. Aktuelle Studienergebnisse zeigen die erfolgreiche Anwendung von Aurikulotherapie bei Kühen mit subklinischen Mastitiden. Diese latente Erkrankung ist bisher konventionell medizinisch nicht therapierbar. Man muss die Selbstheilungskräfte der Kühe unterstützen, oder wenn nötig, unter Umständen auch Antibiotika einsetzen, also integrativmedizinisch vorgehen.“

## Sie setzen bei Kühen auch auf die Aurikulotherapie – bitte erklären Sie uns, wie diese Ohrakupunktur hilft.

„Diese Methode ist nicht neu. Schon in den 1950er-Jahren gab es Publikationen zur Ohrakupunktur beim Menschen. Die Wirkungsweise beruht auf der Stimulation von Nerven, wodurch ein entzündungshemmender Effekt auf erkrankte Organe erreicht wird. Wir haben aktuell, wie bereits erwähnt, eine Studie über Aurikulotherapie bei Kühen mit subklinischer Mastitis durchgeführt, die einen signifikanten Effekt auf die Reduktion der Zellzahlen in der Milch gezeigt hat.

Wir können diese Methode als durchaus erfolgreich ansehen. Allerdings kann mit dieser Pilotstudie noch nicht nachgewiesen werden, ob es auch definitiv ein Antibiotikaeinsparungspotenzial gibt – hier braucht es Folgestudien, um dies zu verifizieren.“

## Was war Ihr „schönstes Erlebnis“ mit der Akupunktur?

„Meine Praxisjahre sind zwar schon ein paar Jährchen her, aber ich kann mich noch genau an einige erfolgreiche Therapien erinnern, die vor allem den Landwirt:innen im Gedächtnis geblieben sind. Zum Beispiel verweigerte eine Kuh mehrere Tage das Futter, trotz aller konventionell-medizinischen Behandlungen. Erst durch eine Akupunktur-Behandlung konnte ich das Problem lösen. Oftmals haben mich danach die Landwirt:innen nach den ‚Nadeln‘ gefragt.“ ■

## Der Experte

### Dr. Harald Pothmann

vetmeduni vienna, Universitätsklinik für Wiederkäuer: VetFarm Kremesberg; Forschung und Lehre in der Abteilung Bestandsbetreuung für Wiederkäuer, Department für Nutztiere und öffentliches Gesundheitswesen in der Veterinärmedizin  
Ehemaliger Vorsitzender der Sektion Ganzheitsmedizin (2006–2013) und ehemaliger Präsident der ÖGT

### Infos & Kontakt:

[www.vetmeduni.ac.at/de/vetfarm/](http://www.vetmeduni.ac.at/de/vetfarm/)



# Schon

IHR ERFOLG – UNSERE KOMPETENZ

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

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

## Termine

### 16. 6., online

#### **Herkunftskennzeichnung für FleischerInnen und Fleisch-VerarbeiterInnen**

„Die Umsetzung der Herkunftskennzeichnung für Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen und Convenience-Produkten aus und mit Fleisch.“

Trainer: Dipl.-HLFL-Ing.

Robert Mühlecker

Alle Infos und Anmeldung

unter [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at)

### 23. 6., online

#### **Geschäftsfeld-Analyse-Quickie**

„Kurz & knackig zur mehr Effizienz“

Referentin:

Simona Nemetz, MA

Alle Infos und Anmeldung

unter [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at)

### 10.9., Innsbruck

#### **AGES-Sensorikschulung**

Das Institut für Lebensmittelsicherheit bietet eine Einführung in die Welt der Sensorik. Wie können die Sinnesorgane nach DIN überprüft, geschult und verglichen werden?

Im Schulungsumfang werden auch einzelne Tests zur Überprüfung der Sinnesorgane durchgeführt. [www.ages.at](http://www.ages.at)

### 3. & 4.11., Linz

#### **Cradle to Cradle® und ISO-Konzepte zur Förderung der Kreislaufwirtschaft**

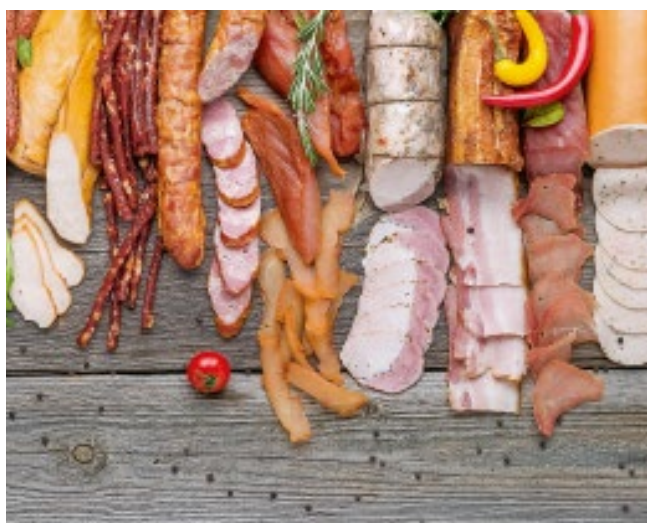
Ziel des Seminars ist, die Teilnehmenden in die Lage zu versetzen, Risiken und Chancen als Barriere- oder Erfolgskriterien in der kreislauffähigen Gestaltung von Produkten und Dienstleistungen zu erkennen. Alle Infos und Anmeldung unter [www.qualityaustria.com](http://www.qualityaustria.com)

### 20.–26.11., Landshut

#### **Wurst- & Schinkensommelier**

Top-Weiterbildung!

Alle Infos: <https://fleischer-schule-landshut.de>



Es ist wieder an der Zeit die Kunststücke der Fleischerzene vor den Vorhang zu holen!

## FACHWETTBEWERB 2021: DIE JAGD NACH GOLD!

Der Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren bietet den perfekten Rahmen dafür. Er findet von 21. bis 23. September 2021 im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt statt. Durchgeführt wird der Wettbewerb von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe und wir, die Lebensmittelakademie, sind mit der Organisation betraut. Beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren werden die besten Stücke aus handwerklicher Produktion ausgezeichnet und von einer internationalen Fachjury bewertet.

#### **Melden Sie sich noch heute an**

Gerade in Zeiten wie diesen, wo die Menschen mehr Wert denn je auf traditionelle Produkte und herausragendes Handwerk legen, ist es umso wichtiger, die Produkte unserer hervorragenden Fleischereien vor den Vorhang zu holen. Deshalb verpassen Sie auf keinen Fall die Chance und seien Sie dabei beim 23. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren. Dieses Mal neu ist die Online-Anmeldung, damit Sie Ihre angemeldeten Produkte ganz einfach im Überblick behalten und nach dem Wettbewerb die Ergebnisse online abrufen können. Um die Organisation zu erleichtern, gibt es außerdem erstmals Anlieferslots für die Anlieferung der Produkte. Die Anmeldung ist ab jetzt bis zum 12. August 2021 online unter [www.ausgezeichnete-produkte.at](http://www.ausgezeichnete-produkte.at) möglich! Wir freuen uns auf einen spannenden Wettbewerb!

Damit Sie Ihren Produkten den letzten Schliff verleihen können und Ihren Betrieb sicher durch alle Zeiten bringen, bieten wir Ihnen wie immer ein abwechslungsreiches und spannendes Kursprogramm an.

Übrigens gibt es speziell für Fleischer im Juni den Kurs: „Herkunftskennzeichnung für FleischerInnen und Fleisch-VerarbeiterInnen“, wo Sie alles rund um die Kennzeichnung von unterschiedlichem Fleisch, Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen erfahren werden (siehe Kasten links). Im Herbst wartet dann eine ganz besondere Ausbildung für all jene, die mehr über Hygiene erfahren möchten: Die Ausbildung zum/zur Hygienemanager/in.

Alle weiteren Informationen erhalten Sie unter [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at). Für Fragen stehen wir Ihnen unter 05 90 900/3634 oder per Mail: [LM-Akademie@wko.at](mailto:LM-Akademie@wko.at) zur Verfügung. ■

### HygienemanagerIn

#### **Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich**

Dieser Kurs bietet eine fundierte Ausbildung im Umgang mit den neuen Rechtsvorschriften für den Lebensmittelbereich. Sie erwerben das theoretischen Grundwissen und erstellen in praktischen Übungen HACCP-Konzepte. Nach positivem Abschluss mittels schriftlicher & mündlicher Prüfung (und mind. 75% Anwesenheit bei den Kursen) bekommen Sie ein Zertifikat und können selbstständig Hygienemanagementkonzepte und Eigenkontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Systems, sowie Mitarbeiterschulungen durchführen.

**Modul 1: 18.–21. Oktober**

**Modul 2: 25., 27.–29. Oktober**

**Modul 3: 2.–5. November**

**Modul 4: 8.–11. November**

**Modul 5: 15.–18. November**

**Modul 6: 22.–25. November**

**Ort: Haus der Lebensmittelinnung Wien**

1080 Wien, Florianigasse 13

# Trend-Food Gourmet- Burger

vorgeschnitten &  
fertig gebacken

## OPTIMAL FÜR IHRE GASTRONOMIE

- To go, als Snack oder im Menü platzierbar
- Hohe Qualität – locker, fluffig und saugstark
- Einfach im Handling, auftauen und servieren
- In Aussehen und Farbe einzigartig
- Perfekt für Foodtrucks, Gastronomie sowie Fleischer



**Art. 2669\***  
**FF-Laugenburger mit  
 Sesam, geschnitten**

Maße: Ø 13,0 (5 Inch) x H 3,5 cm  
 Gewicht: 115 g, 40 St./Kt.  
 fertig gebacken



**Art. 1600\***  
**FF-Gourmet Burger rund,  
 geschnitten**

Maße: Ø 12,0 (5 Inch) x H 4,5 cm  
 Gewicht: 100 g, 40 St./Kt.  
 fertig gebacken



**Art. 1320\***  
**FF-Gourmet Burger Sesam,  
 geschnitten**

Maße: Ø 12,0 (5 Inch) x H 4,5 cm  
 Gewicht: 100 g, 40 St./Kt.  
 fertig gebacken



**Art. 1324\***  
**FF-OMG Burger,  
 geschnitten**

Maße: Ø 12,0 (5 Inch) x H 3,5 cm  
 Gewicht: 100 g, 20 St./Kt.  
 fertig gebacken



**Art. 252\***  
**FF-Rusty Burger,  
 geschnitten**

Maße: Ø 12,0 (5 Inch) x H 4,5 cm  
 Gewicht: 100 g, 40 St./Kt.  
 fertig gebacken



**Art. 2357\***  
**FF-Brioche Burger,  
 geschnitten**

Maße: Ø 12,0 (5 Inch) x H 4,5 cm  
 Gewicht: 100 g, 20 St./Kt.  
 fertig gebacken



**Art. 2395\***  
**FF-Pumpkin Burger,  
 geschnitten**

Maße: Ø 12,0 (5 Inch) x H 3,5 cm  
 Gewicht: 100 g, 20 St./Kt.  
 fertig gebacken

» Bestellen Sie jetzt bei Ihrem **Großhändler, im C+C Markt** oder **direkt bei EDNA!**

**GEBÜHRENFREI**  
[www.EDNA.at](http://www.EDNA.at)

TEL Bestellung 0 800/20 20 85  
 TEL Service 0 800/20 20 84  
 FAX Bestellung 0 800/20 20 86

Lieferung per Tiefkühl-LKW.

\* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter [www.edna.at](http://www.edna.at). Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/202084 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

**EDNA Backwaren GmbH**  
 Rutzenmoos 20  
 A-4845 Rutzenmoos

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

## ROBBY SETZT NEUE STANDARDS

Die Legende kehrt zurück – und ist noch besser: Die Vakuumfüllmaschine Robby von Vemag erfüllt alle Ansprüche, die ein Metzgereibetrieb braucht, und ist dank praktischem Baukastensystem schnell für alle Aufgaben anzupassen.

Mit dem Relaunch des Robby beweist Vemag einmal mehr, dass der Verdener Maschinenbauer sein eigenes Handwerk versteht und weiß, was der klein- und mittelständische Betrieb braucht: Eine Vakuumfüllmaschine, die allen Ansprüchen des Handwerks gerecht wird.

Kundenorientierung ist das große Plus des Handwerks und das zentrale Differenzierungsmerkmal zur Industrie, schließlich lebt der Handwerksbetrieb davon, sein Sortiment schnell und nachfrageorientiert anzupassen. Neben Wurst- und Fleischwaren produziert der Metzgereibetrieb zunehmend auch Cateringprodukte, vieles davon saisonal abhängig. Hier ist der Einsatz der richtigen Maschine gefragt – die perfekte Aufgabe für den Robby.

### Erst Nürnberger, dann Krakauer, zwischendurch Cocktailwürstchen

Mit Robby ist das Reagieren auf die kurzfristig wechselnde Nachfrage nach unterschiedlichsten Produkten durch die anspruchsvolle Stammkundschaft von heute eine Selbstverständlichkeit. Sei es jahreszeitlich abhängige Ware oder die wechselnde Nachfrage des Catering-Kunden –, häufige Produktwechsel müssen schnell und zuverlässig erledigt werden. Extrem kurze Umrüstzeiten in Verbindung mit dem für Vemag typischen umfangreichen Vorsatzgeräteprogramm garantieren Flexibilität für den Anwender.

Und obwohl Robby speziell für das Handwerk konzipiert wurde, bietet er Industriestandard in jedem Detail: Die zuverlässige, robuste und vor allem langlebige Vakuumfüllmaschine mit Drehschieberpumpe ist da-

mit der ideale Partner für die tägliche Arbeit in der Metzgerei.

### Verbesserte Standards

Dank ständigem Austausch mit dem Kunden kennt Vemag die Anforderungen des Handwerks und passt Maschinen und Vorsatzgeräte den wechselnden Bedürfnissen des Anwenders an. Somit ist es Vemag gelungen, den erfolgreichen Robby zu verbessern und gleichzeitig neue Standards im Handwerk zu setzen.

Der zweiteilige und leicht zugängliche Trichter des Robby wurde komplett neu entwickelt: Das Beladen der Maschine erfolgt nun schnell und ergonomisch. Durch seine optimierte Produktzuführung reduziert der Robby die Restmengen um bis zu 30 Prozent und sorgt somit für einen minimalen Ausschuss und ein spürbares Mehr an verkauften Produkten.

### Komfortable Bedienung

Alle Eingaben werden durch den 12“-Touchscreen getätigt. Das zeitgemäße und leicht ablesende Grafikdisplay sorgt für Bedienungskomfort und ist intuitiv zu bedienen. Funktionen und Produktparame- ter werden zentral eingesteuert, das spart Zeit und verhindert Fehlbedienungen.

Der leistungsstarke Seccomotor besitzt ausreichend Kraft, um auch kalte und feste Masse wie etwa Rohwurst zu verarbeiten. Mit seiner Füllleistung bis zu 2.300 kg pro Stunde ist Robby mehr als ein geeigneter und zuverlässiger Partner für modernen Handwerksbetrieb.

### Ergonomie und Hygiene

Rundum aus Edelstahl gefertigt, erfüllt der Robby Hygiene-Ansprüche und lässt sich einfach mit Niederdruckreinigern und handelsüblichen

Reinigungsmitteln reinigen. Die gesamte Steuerelektronik liegt geschützt innerhalb der Maschine in einem dampf- und staubdichten Gehäuse. Dieses bewährte Box-in-Box-System ist ein Alleinstellungsmerkmal aller Vemag-Maschinen und garantiert sowohl ein Höchstmaß an Hygiene als auch eine einzigartige Verfügbarkeit der Maschine.

Zahlreiche Vorsatzgeräte machen Robby flexibel: Mit Füllrohren, Füllköpfen, Darmhalte- und Längenportioniervorrichtungen aus dem Vemag Baukastensystem lässt sich die Maschine schnell anpassen. Zuverlässig und präzise erfüllt der Robby alle Aufgaben wie Füllen, Klippen, Abdrehen von Collagen- und Schäldarm oder Naturdarm.

### ... und alles bezahlbar mit Vemag Finance!

So individuell und flexibel Vemag-Lösungen sind, so gezielt sind auch die Finanzierungsmöglichkeiten. Vemag Finance ist die passende Lösung: Kunden erhalten modernste Technologie und eine perfekt auf sie zugeschnittene Finanzierung aus einer Hand.

Ob Fleisch-, Wurst- oder Teigverarbeitung, Formen, Wollen oder Convenience-Produkte – Vemag Finance bietet, gemeinsam mit einem erfahrenen Finanzierungspartner, Leasing-, Finanzierungs- und Mietmodelle für jede Produktionsaufgabe zu außergewöhnlich günstigen Konditionen. So ermöglicht Vemag seinen Kunden, den steigenden Anforderungen in der Lebensmittelindustrie mit Investitionen in neueste Technologie zu begegnen und damit ungebremst auf Erfolgskurs zu bleiben. Auch ein vorzeitiges Auslösen bei Austausch gegen neue Maschinengenerationen ist möglich, um stets up to date in der Produktion zu sein. ■

Franz Gramiller & Sohn GmbH  
A 5021 Salzburg, Haunspergstr. 32  
T 0662/875 13 20 W [www.gramiller.at](http://www.gramiller.at)



# PERFEKT FÜR DAS HANDWERK

Die Heinrich Frey Maschinenbau GmbH hat die Förderwerke der Vakuumfüller weiter verbessert, sodass bei allen Wurstsorten noch bessere Füllergebnisse erzielt werden.

Für das Handwerk wurden die bewährten Vakuumfüller F-Line F52 und F60 mit weiteren Verbesserungen modifiziert. Der F52 ist mit seinem Flügelzellenförderwerk bestehend aus acht Füllkammern der perfekten Vakuumfüller für kleinere Handwerksbetriebe. Die Rotoren sind neuerdings in Edelstahl mit Plasmabeschichtung ausgeführt. Dadurch sind Rostfreiheit und geringster Verschleiß gewährleistet. Das neue Design der Maschinen bietet ein Optimum an Hygiene und einfachste Reinigung. Das Förderwerk besteht aus nur fünf beweglichen Teilen.

Schnellster Sortenwechsel und sehr wenig Restbrät sind als weitere Vorteile der F-Line F52 anzuführen. Das Gehäuse und der teilbare 90-Liter-Fülltrichter sind komplett aus Edelstahl und erfüllen die Füllmaschinennorm EN12463.

## Einfache Bedienung

Bedient wird diese Maschine mit der bewährten Touchscreen-Steuerung TC266, die keine Wünsche mehr offen lässt. Mit einer theoretischen Füllleistung von 2.500 Kg/h bietet der F52 genügend Reserven, um auch größere Füllmengen zu verarbeiten. Besonders leistungsfähig ist die F52 bei der Würstchenproduktion durch ihr neues komplett abnehmbares Abdrehgetriebe. Die Würstchen können selbst bei hoher Arbeitsgeschwindigkeit besonders darmschonend abgedreht werden. Auf dem 8,4"-Display werden alle notwendigen Füllparameter besonders übersichtlich dargestellt. Angetrieben wird die F52 durch den Frey Top Drive und erfüllt damit die höchsten Ansprüche der Energieeffizienz. Die

se Antriebsart bietet zudem ein angenehmeres Arbeiten mit dem Füller, da fast keine Geräuschemission mehr vorhanden ist.

Das Vakuumsystem ist digital gesteuert. Damit können auch die Vakuumeinstellungen mit dem Produktprogramm gespeichert werden. Optional ist ein elektronisches Sperrventil für die automatische Reinigung der Vakuumpumpe erhältlich. Als weitere Option ist für die F-Line F52 und die F60 ein fahrbares Untergestell erhältlich. Damit können die Maschinen mobil in den Produktionsstätten eingesetzt werden.

## Für das Handwerk

Das Top-Modell bleibt aber wie bisher die F60 (siehe Bild) mit Servoantrieb und der höchsten Förderleistung bis 2.900 kg/h. Der innovative Anbaulift für 120-Liter-Wagen ist die ideale Lösung für Handwerksbetriebe. Das schwere Heben für das Personal entfällt. Der Fülltrichter des Vakuumfüllers wird durch den Liftmax beschickt. Die Bedienung erfolgt über Beschickungswagen, wird seitlich eingeführt, daher kann der Füller auch in Wandnähe gestellt werden.

Der Liftmax ist optional, die integrierten Lifttasten an der Fronttür des Vakuumfüllers. Der Anbaulift ist komplett in massivem Edelstahl gebaut und einfach zu bedienen. Durch die kompakte Bauweise des Liftmax nimmt die Kombination sehr wenig Platz in Anspruch. Der Liftmax ist nur ab Werk erhältlich für die Vakuumfüller F-Line F52 und F60. ■

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



**CLIP SYSTEMS**  
A BECK brand

## QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT

Der neue vollautomatische Doppelclipper BDC 200 AM im **CLIP SYSTEMS** Produktsortiment eignet sich hervorragend zum Verschließen von Wurstwaren im Kaliberbereich von 25 - 100 mm. Der BDC 200 AM kann mechanisch mit jedem Füller gekoppelt werden und überzeugt u.a. mit standardisierter Schlaufenführung, Steuerung mittels Touch-Panel und Auflageblech mit Rollen. Jetzt entdecken!

[www.beck-maga.pl](http://www.beck-maga.pl)



## WÜRSTCHENPARADE VON BECK GEWÜRZE

Beck Gewürze und Additive bieten hervorragende Mischungen – hier eine Auswahl, die Gusto macht.



**Hüttenwürstchen.** Ein Biss in diese Käsekrainer gönnt ihren Geschmacksknospen eine wohlverdiente Rast auf der Alm: Mit der Mischung „Oberkrainer-Käsekrainer Würstchen oG“ aus Zwiebel, Muskat, Koriander, Pfeffer und den Toppings „Emmentaler Käsewürfel“ oder „Knusperzwiebel“ sind diese Würstchen kompromisslos lecker.



**Feuerteufel.** Edles Gewürzpräparat ohne Glutamat für peppig-feurig würzige Roh-, Brüh- und Brühdauerwürstchen. Schon die Farbe verrät es: Die feurig-deftige Mischung „FeuerTeufel oG“ und fruchtige „Kirschaprika ganze Frucht“ hat es in sich. Ideal für Debrecziner, Kosakenwurst, Kolbasz, Zigeuner- und Paprikaspeckwurst sowie alle Würstchen, bei denen ein pikant scharfer Geschmack gewünscht ist.



**Geflügelwiener.** Die exquisite Verfeinerung italienischer Kräuter und klassischer Geflügelwürzung: Die kräftige Würzmischung „Wiener Würstchen Deli Kombi oG“ und das perfekte Topping „Dekor Bruschetta“ verleihen diesem Würstchen die besondere Extravaganz – eine besondere Gaumenfreude.



**Nürnberger Stadtwürstchen.** Mit den kleinen „Nürnbergern“ als Vorbild probt dieses Würstchen den Spagat zwischen Brat- und Stadtwurst – das Ergebnis: ein extravaganter Knacker, mit einer markanten Majoran-Note und frischen Zwiebeln. „Bassd scho“ wäre das Fazit der Franken – und der Österreicher!

## DIE INNOVATIVE UNIVERSALLÖSUNG

Rex-Technologie setzt einmal mehr neue Maßstäbe.

Die REX-Vakuumfüllmaschinen basieren auf Erfahrungen von mehr als 35 Jahren. Sie erfüllen ein breites Spektrum individueller Anforderungen und sind innovative Wegbereiter für die Verarbeitung verschiedener dünn- bzw. dickflüssiger Massen.

### Vakuumfüller RVF 760

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

Das Flügelzellenförderwerk garantiert in seiner verstärkten Ausführung exakte Portioniergenauigkeit bei maximaler Laufzeit. Speziell auch bei größeren Bräteinlagen oder Fleischstücken gewährleistet dies einen schonenden Transport aller Füllmassen ohne Quetschen,

Drücken oder Reißen. Die Förderwerke sind mit 14, 12 und acht Schiebern.

### Individuell anzupassen

Die optionale Hebe-Kippvorrichtung ist für 200 und 300 Liter Normhubwagen lieferbar. Die Trichter können in zwei unterschiedlichen Größen, passend zur jeweiligen Betriebsgröße, gewählt werden. Die Zuführschnecke im Trichter unterstützt einen optimalen Einzug aller dünn- und dickflüssigen Massen vom Trichter in das Förderwerk. Es stehen folgende Größen zur Auswahl: 250-Liter-Trichter klappbar und 350-Liter-Trichter klappbar.

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

Natürlich erlaubt es der RVF 760, eine rotierende oder starre Darmhaltevorrichtung anzubringen, um das Abdrehen von Kunst- bzw. Naturdärmen zu erleichtern. Der RVF 760 kann auch jederzeit mit einem Füllwolfes MC 3 ausgestattet werden. ■



REX-Technologie GmbH & Co. KG  
A 5303 Thalgau T 06235-6116-0  
W [www.rex-technologie.com](http://www.rex-technologie.com)

# DER SUPER CUTTER VON LASKA

Wirtschaftlichkeit, universell einzusetzen, perfekte Schneidresultate und einfach handzuhaben – der neue Super Cutter Ultimate aus dem Hause Laska ist das Highlight für jeden Metzgereibetrieb.

Der Cutter ist und bleibt der Exportschlag aus dem umfangreichen Produktionsprogramm des Hauses Laska. Ein ganz besonderes Highlight stellt der Super Cutter Ultimate dar. Diese Cutter arbeiten mit modernster AC-Antriebstechnik, dadurch sind höchste Energieeffizienz und wirtschaftliche Arbeitsweise bei niedrigem Stromverbrauch gewährleistet. Elektrische Steuerung und Umrichter-technik wurden platzsparend im Maschinengehäuse integriert und dadurch stören keine Datenkabel oder Ähnliches im Produktionsraum.

## Für alle Wurstsorten

Grundsätzlich sind die Maschinen für den universellen Einsatz zur Produktion sämtlicher Wurstsorten konzipiert. Durch optimale Abstimmung von Schnittgeschwindigkeit, Schüsseldrehzahl, Anzahl und Form der Messer sowie der produktvariablen Messerhaube bieten sie wirtschaftlichste Technologien für die Verarbeitung sowohl von frischem als auch gefrorenem Fleisch – und das auch vom groben Stück weg, ohne vorheriges Wolfen. Hervorragende Schnittqualität und gleichmäßige Körnung bei der Rohwurstherstellung, ebenso wie stabile, bindige und homogene Bräte von bester Qualität mit extremem Feinheitsgrad und höchster Eiweißausbeute bei der Feinbräterzeugung sind



das Ergebnis. Das Top-Modell KUX, das mit einer Messergeschwindigkeit von bis zu 160 m/s arbeitet, erzielt diese hervorragenden Schneidresultate – und all das auch in kürzester Chargenzeit.

## Blau für die Hygiene

Neue zusätzliche Hygienemaßnahmen haben das Erscheinungsbild der Maschinen verändert. Alle Kunststoffteile sind nun blau, also in einer für Fleischwaren „unnatürlichen“ Farbe. Ecken und Kanten wurden abgerundet, alle Schrauben sind verliersicher und die Dichtungen mit verbesserter Wirkung. Die neue Standard-Tasterplatte mit LED-Beleuchtung und größerem Display bringt eine bessere Übersicht über alle Produktparameter.

Durch den optionalen 12“-Touchscreen sind die Maschinen höchst komfortabel und leicht zu handhaben, ebenso für Automatisierung, Datenerfassung, Rezeptverwaltung und Visualisierung. Integriert ist auch eine Schnittstelle für Produktionslinien-Integration. ■

Johann Laska u. Söhne A 4021 Linz,  
Holzstraße 4, T 0732/77 32 11  
W [www.laska.co.at](http://www.laska.co.at)

DIE NEUE CUTTER-GENERATION  
Ideal für das Fleischerhandwerk.

## Unsere Blizzard 50 L, 70 L und 130 L:

Die neue Cutter-Generation aus Laufach haben wir so weiterentwickelt, dass sie den besonderen Anforderungen des Handwerks entspricht: Mit effizientem Antriebssystem, einem komplett geschlossenen Edelstahlkorpus und einzigartigem Hygiene-System.



Weitere Informationen und unsere aktuellen Messetermine finden Sie auf: [www.dueker-rex.de](http://www.dueker-rex.de)

## FUNKTIONALITÄT & MODERNSTE TECHNIK



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

Das Halbautomaten-Modelle der KDCM-Serie sind für Natur-, Kunst- und Faserdärme geeignet und vereinen beste Funktionalität mit modernsten Hightech-Angeboten.

Die KDCM-Serie ist eine Halbautomaten-Modellreihe in modularer Bauweise. Alle Komponenten sind aus rostfreiem Edelstahl und flexibel austauschbar. Dadurch lässt sich jedes Modell mühelos für die gewünschte Anwendung optimieren. Natur-, Kunst- und Faserdärme im Kaliberbereich von 25–120 mm werden als Roh-, Koch- oder Brühwurst zu Portions-, Ring-, Ketten- und Stangenwürsten verarbeitet, die optional in einer Ablaufschale oder auf verschiedenen Rollenbahnen auslaufen. Die bewegliche, einstellbare Darmbremse verhindert eine Darmüberlastung und sorgt für portionsgenaue Füllung.

### Einfache Bedienung

Die Bedienung über ein digitales Display oder über Wahlschalter, lässt keine Wünsche offen. Dank der 10-Grad-Schräglage ist der Arbeitsbereich leicht einsehbar. Bauteile aus rostfreiem Edelstahl mit schrägen Oberflächen und eine neuartige Konstruktion mit frei hängenden Schlossplatten erfüllen höchste Hygiene-Ansprüche. Kurze Hebelwege zum Schließen der Raffer zeigen, wie wichtig Ergonomie auch im Handwerksbereich ist. Für besonders kostenbewusste Kunden und Ein-

steiger in die Doppelclipstechnik ist die Basismaschine DCM90 die ideale Lösung.

### Technik & Steuerung

Durch den Einsatz einfachwirkender Zylinder im Clipverschlussbereich ist die Maschine schneller und kosteneffizient dank eines deutlich geringeren Luftverbrauchs. Vier robuste Verdrängerbleche für saubere Wurstzipfel, zur Verarbeitung verschiedener Därme im Großkaliberbereich. Digitales Display mit 20 speicher- und abrufbaren Programmen. Dieses moderne und leicht bedienbare System lässt in Bezug auf Komfort, Hygiene und Effizienz keine Wünsche offen. Die Systemoberfläche beinhaltet die Funktionen Messer-, Schlaufen- und Etikettenzähler.

### Lange Lebensdauer

Die KDCM Clip-Maschine bietet ein Höchstmaß an Wartungs- und Servicefreundlichkeit. Die Ventile sind auf einer herausziehbaren Leiste angebracht – „easy to change“. Leichtes und schnelles Auswechseln von Ventilen bedeutet geringe Ausfallzeiten und somit höhere Effektivität. Offene Bauweise im Füll- und Verschlussbereich macht den Zugang zum Arbeitsbereich zum besonderen Merkmal. Aufgrund der durchdachten Konstruktion sind Serviceeinsätze einfach und schnell durchzuführen.

Die offene Konstruktion der KDCM ist servicefreundlich, durch leichte Zugänglichkeit zu allen relevanten Bereichen. Das konsequente Design ist ausgelegt auf Produktqualität, Produktivität und Hygiene. Ihre robuste Konstruktion garantiert höchste Stabilität und eine lange Lebensdauer. ■



### Mehr Kutter- und Clipstechnik



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

## GETEILTER DECKEL, DOPPELTER NUTZEN

Der fortschrittliche 120 Liter Vakuum-Kutter von K+G Wetter sorgt für Wirtschaftlichkeit und hygienische Höchstleistung im Handwerk. Dank der klugen Deckellösung ist dieser Vakuum-Kutter sehr effizient zu be- und entladen.

Überall in der Wurstherstellung, wo es um einen besseren Eiweiß-Aufschluss, längere Haltbarkeit und festere und kompaktere Bräte geht, sind Vakuum-Kutter die geeignete Lösung. Der fortschrittliche 120 Liter Vakuum-Kutter (VCM 120) von K+G Wetter besticht durch seinen geteilten Lärmschutzdeckel. Dank dieser Lösung muss nicht länger der gesamte Deckel angehoben werden, sondern lediglich der vordere Bereich. Anwender erhalten so bequem und bedeutend schneller Zugang zur Kutterschüssel. Die Idee der Konstrukteure war es, eine Deckellösung zu entwickeln, die das Be- und Entladen des Kutters genauso schnell wie bei einem offenen Kutter ohne Vakuumtechnik möglich macht. Zusätzlich verfügt die Serie über einen kleineren Vakuumraum. Auch das spart wertvolle Zeit bei der Produktion. Der Kutter ist vor allem für Metzgereien und kleine Industrieunternehmen ausgelegt.

### 30 Prozent schneller startklar

Ein weiteres Highlight des VCM 120 ist die Kocheinrichtung, die exklusiv für diese

Maschine optional erhältlich ist und die mit neuer Stärke Maßstäbe setzt. Das Besondere der weiterentwickelten Lösung: Das Aufheizen des Bräts erfolgt schneller denn je. Denn K+G Wetter ist es gelungen, diesen Prozess um 30 Prozent zu beschleunigen – was sich natürlich unmittelbar auf die Wirtschaftlichkeit des Vorgangs auswirkt. Auch der Dampfverbrauch ist dank einer speziellen Doppelwandlösung der Kutterschüssel um 30 Prozent reduziert. „Durch das vollkommen geschlossene System haben wir eine Lösung realisiert, die auch in hygienischer Hinsicht bislang unerreicht ist“, macht Geschäftsführer Andreas Wetter einen entscheidenden Vorteil deutlich.

### Effiziente Prozesse durch intelligente Steuerung

Serienmäßig integriert in alle Handwerkskutter, sorgt K+G Wetter auch mit seiner neuen Touchpanel-Generation für effiziente Prozesse. Die fortschrittliche Steuereinheit verbindet die moderne Bedienung per Touchscreen mit einer Drucktastentechni-

nik. So lassen sich die am häufigsten benötigten Maschinenbefehle, wie die hydraulische Be- und Entladung, das Schließen und Öffnen des Messerdeckels, die Start- und Stoppfunktion oder die Veränderung der Geschwindigkeiten einfach über Leuchtringtasten bedienen. Alternativ können einzelne Befehle auch direkt über das Touchpanel ausgelöst werden, z. B. verschiedene Messergeschwindigkeiten, die gut sichtbar auf dem Bildschirm zu sehen sind und direkt angewählt werden können.

Praktisch: Das Panel lässt sich einfach auf individuelle Bedürfnisse hin anpassen. Jeder Anwender kann dazu die für ihn wichtigsten Abschaltfunktionen, wie Temperatur, Zeit oder Schüsselumdrehungen, auf einem großen Bereich des Panels einstellen. Die optional erhältliche Software „CutControl“ führt zusätzlich Schritt für Schritt durch den Produktionsprozess der jeweiligen Rezeptur, während über die Software „CutVision“ alle Produktionsschritte mit sämtlichen messbaren Größen aufgezeichnet und ausgelesen werden können. ■

Franz Gramiller & Sohn GmbH

A 5021 Salzburg,  
Haunspergstr. 32  
T 0662/875 13 20  
W [www.gramiller.at](http://www.gramiller.at)



### Räuchern-Garen-Reifen ist unsere Passion

Größte Auswahl an überholten Anlagen aller Fabrikate für Handwerk u. Industrie.

#### Aktuelles Angebot:



FESSMANN T 3000 Eit + Gas/Öl  
FESSMANN Klima 3, 15, 30 Wg  
Reifeanlagen von SCHRÖTER,  
SORGO, VEMAG, TRAVAGLINI

### REICH FoodSystems GmbH

D-73660 Urbach T +49 7181 990953

[info@reich-foodsystems.com](mailto:info@reich-foodsystems.com)

[www.reich-foodsystems.com](http://www.reich-foodsystems.com)



## HÖCHSTE STANDARDS BEI ALLEN BLIZZARDS

Die Kutter der Baureihe Blizzards von Düker-Rex Fleischmaschinen sind auf individuelle Lösungen für das Fleischerhandwerk spezialisiert. Die Leistungsmerkmale der neuen Generation können sich wirklich sehen lassen.

Energieeffizienz, stufenloser Antrieb, Spülablauf – alle Geräte der neuen Kutter-Baureihe Blizzard 50 L, 70 L und 130 L von Düker-REX erfüllen höchste Standards. Besonders wichtig: Sie entsprechen anspruchsvollen Hygieneanforderungen. Dafür sorgt der geschlossene Edelstahlkorpus ebenso wie das einzigartige Hygienesystem. Die Kutter sind so schnell und problemlos zu reinigen. Dies fördert einen reibungslosen, zügigen, hygienischen Ablauf im Betrieb.

### Individuelle Lösungen

Düker-REX ist auf individuelle Lösungen für das Fleischerhandwerk spezialisiert. Dafür steht auch die Blizzard-Serie.

Ihre Leistungsmerkmale und Argumente lassen sich sehen: 6er-Messerkopf und/oder 3er-Messerkopf, Messerwelle mit variabler Schneidgeschwindigkeit, stufenlose Verstellung über Potenziometer, Schneiden von 50–5.000 U/min, vorwärts und rückwärts Mischen mit 50–500 U/min, drei Kutter-

schüsselgeschwindigkeiten, Temperatur- und Schüsselabschaltung, Digitalanzeige für Schüssel, Temperatur und Messerwelle, freilaufende Kutterschüssel in Nirosta mit Wasserablauf, Schwingmetallfüße, Steuerung mit Folientastatur im Maschinenständer, Hebeentlastung der Schutzhaube und noch vieles mehr.

Bei den Modellen 70 L und 130 L ist der Auslader optional und dann auch von Hand einschwenkbar. Beim Modell 130 L mit einer Beschickung 120 Liter ist der Auslader hydraulisch. Die Modelle 70 L und 130 L sind auch in der Version „Perfect-Cut“ mit Touchscreensteuerung erhältlich.

Bei Düker-REX arbeiten erfahrene Ingenieure, die ihr Handwerk verstehen – wie auch das ihrer Kunden. Ihre Mission: den besonderen Anforderungen jedes Fleischerfachbetriebs gerecht zu werden. ■

Düker-REX Fleischereimaschinen  
**A** D-63846 Laufach **T** +49 6093/9932  
**W** www.dueker-rex.de

## WIRTSCHAFTLICHE ZWISCHENGRÖSSE

In der Fleischverarbeitung spielt das Wolfen angesichts ständig steigender Anforderungen an Produktqualität und Optimierung eine zentrale Rolle. Entsprechend praxisorientiert sieht das Maschinenportfolio der MADO GmbH aus.

Mado Automatenmischwölfe MEW 721, MEW 722, MEW 723, MEW 724 und MEW 731 bieten die optimale Lösung für alle Zerkleinerungsaufgaben in erstklassiger Qualität. Sogar gefrorenes Material bis -8°C kann verarbeitet werden. Durch das revolutionäre, stufige Schneckendesign und das optimierte Schneckengehäuse erreichen die Wölfe Stundenleistungen, die sonst nur mit Winkelwölfen möglich sind. Die Maschinen verfügen über ein Trichtervolumen zwischen 70 und 300 Liter und im Standard einen Schneidsatz von Größe Unger B98/E130/G160. Somit kann eine Stundenleistung von bis zu 3.000 kg die Stunde erzielt werden.

Mit dem MEW 722 in verschiedenen Ausführungen wurde eine wirtschaftliche Zwischengröße der Wolfegeneration geschaffen, welche sich durch ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis auszeichnet:

Für die komplette Baureihe der Automatenmischwölfe ist die gesamte Bandbreite der

Schneidsatzgrößen lieferbar. Von Unger B98 über D114, E130 bis zu G160 oder U200 für industrielle Anwendungen. Die nächsten Modellgrößen MEW 732, MEW 742 und MEW 744 verfügen über einen Trichterinhalt von 500, 1.000 und 1.500 Litern. Hier können Stundenleistungen bis zu 8.000 kg die Stunde erzielt werden.

Sinnvoll ergänzt wird das Maschinenangebot durch Winkelwölfe verschiedener Baugrößen. Als Neuentwicklung sind hier der MEW 735 bzw. MEW 736 zu erwähnen: Ein Automaten-Winkelwolf mit selbst regulierender Drehzahl der Zuführschnecke, einem Trichtervolumen von 200 Litern und unterschiedlichen Leistungsvarianten von bis zu 20 KW.

Ein ergänzendes Mischpaddel und automatische Beladungssysteme unterschiedlicher Ausführungen sind problemlos möglich. ■

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



Martin Greßl (AMA-Qualitätsmanager), Wilhelm Windisch (TU München), Peer Ederer (Global Food & Agribusiness Network), Daniel Kapp (Kommunikationsexperte) wund Moderator Werner Prill bei der Diskussion (v. l. n. r.).

## DIE BRANCHE BRAUCHT BEGEISTERUNG

Das zweite AMA-Fleischsymposium widmete sich der Kritik an Fleisch und der Fleischproduktion. Internationale Experten diskutierten über mögliche Strategien für ein gerechteres Image.

Am 26. Mai trafen sich namhafte Experten zum zweiten AMA-Fleischsymposium, das coronabedingt online durchgeführt wurde. Das Motto war „Raus aus der Defensive“ und die Vortragenden machten eindringlich die Entfremdung des Nutztiers, die fehlende Wertschätzung, aber auch die vielerorts verschobenen Realitäten der Fleisch-Kritiker, der Werber und der Konsumenten zum Thema.

### Sehnsucht & Visionen entwickeln

So plädierte der Kommunikationsexperte Daniel Knapp für die ernsthafte Selbstreflexion und dafür die Kritiker ernstzunehmen und mit eigenen Visionen entgegenzutreten. „Die Informationen und Vermittlung der Standpunkte brauchen Begeisterung –, diese sollte sich die Fleischerbranche von ihren Kritikern abschauen!“, so Knapps Tipp. Seinen kurzweiligen Ausflug in die Welt der Marketing-Strategien beendete er mit der Frage, warum sich die Branche denn so vor Veränderungen fürchte?

Peer Ederer, Wissenschaftsdirektor des Global Food & Agribusiness Network versuchte in einem polarisierenden Vortrag mit populären Irrtümern aufzuräumen. Viele Zahlen und Daten sollten beweisen, dass Fleisch per se nicht ungesund und nicht schuld an der Klimakrise sei. Aber nicht nur das, er stellte auch kurzerhand die Ethik auf den Kopf: „Tiere sind nicht Teil der moralischen Gemeinschaft der Menschen. Daher können sie keine Pflichten übernehmen und haben somit auch keine Rechte“, so der Betriebswirt.

Ob wir auf fleischbringende Nutztiere in Zukunft verzichten können, erörterte Wilhelm Windisch von der TU München. Der Wissen-

schaftler erörterte die Gesamtbilanz der Lebensmittelproduktion und welche Rolle dabei dem Fleisch zukommt. Demnach erzeugt ein Kilo pflanzlicher Lebensmittel vier Kilo nicht essbare Biomasse. Auch In-vitro-Fleisch ist, so der Experte, lediglich eine Verschiebung, denn dieses Kunstfleisch braucht eine Nährlösung, die wiederum aus Soja und Ähnlichem besteht. „Tiere – vor allem Wiederkäuer – sind die Einzigen, die nicht essbare Biomasse verwerten und dadurch zusätzliche Lebensmittel erzeugen können. Darauf sollten wir aus Effizienzgründen nicht verzichten“, so Windisch. Insekten allerdings sieht er als mögliche Ergänzung zur Fleischproduktion, allerdings nur, wenn diese mit nicht essbarer Biomasse gefüttert werden.

### AMA will sich weiterentwickeln

Schließlich stellte Martin Greßl, Leiter des AMA-Qualitätsmanagements, den mittel- und langfristigen Masterplan der bereits lange geforderten Weiterentwicklung des AMA-Gütesiegels bei Schweinefleisch vor. Derzeit werden jährlich rund zwei Millionen Schweine im AMA-Gütesiegel-Programm gehalten, 100.000 Schweine unter „mehr Tierwohl“ und zusätzlich zirka 100.000 Bio-Schweine. „Unser Ziel ist es, bis zum Jahr 2030 rund eine Million

Schweine ohne Vollspaltenboden abzudecken. Dafür brauchen wir alle Vertriebsformen. Nur mit dem Lebensmittelhandel können wir dieses Ziel nicht erreichen. Eine wesentliche Rolle wird auch die öffentliche Beschaffung spielen“, appellierte Greßl.

Neben dem Ausbau dieser freiwilligen Gütesiegel-Module will die AMA auch die Basisanforderungen schrittweise anheben. Ab nächstem Jahr sollen Neubauten mehr Platz und eine planbefestigte Liegefläche bieten. Für bestehende Stallungen ist eine stufenweise Anhebung des Platzangebotes vorgesehen, beginnend mit 2022 um zehn Prozent.

Weiters will nun auch die AMA die GVO-freie Fütterung als Gesamtpaket und auch das so wichtige Monitoring des Antibiotikaeinsatzes einführen.

Dieser AMA-Masterplan liegt jetzt zur Begutachtung – es gilt, zu hoffen, dass er bald zur Gänze umgesetzt wird.

Die letzten Entscheidungen treffen aber die Verbraucher, die AMA möchte mit der verbesserten Kennzeichnung mehr Transparenz schaffen. Greßl: „Mit der Weiterentwicklung können wir wertgebende Themen für die Kommunikation schaffen und die Kritik am Fleisch reduzieren“. Wir halten die Daumen! ■

## Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

» Eine Lösung für alle Prozesse «



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



Edna bietet mit seinen 100 % natural-Produkten eine vielfältige Palette für trendige Backwaren.

## EINZIGARTIG, REGIONAL & SCHMACKHAFT

Der Trend entwickelt sich immer mehr zu einer bewussten, ausgewogenen und gesunden Ernährung. Während Essen vor geraumer Zeit einfach nur gut schmecken musste, gibt es inzwischen viele wichtige Faktoren, die neben gutem Geschmack eine entscheidende Rolle spielen. Kunden und Gäste legen immer mehr Wert auf die Qualität und Herkunft aller Zutaten.

### Ganz natürlicher Genuss

Mit den 100 % natural- und Better Life-Produkten von Edna Backwaren GmbH werden Sie die

sen aktuellen Ansprüchen garantiert gerecht. Alle Tiefkühlbackwaren aus dem Better Life-Sortiment überzeugen mit einzigartigen Rezepturen, angesagtem Superfood sowie wertvollem Urgetreide, Dinkel oder Vollkorn.

Auch die 100 % natural-Produkte stehen für natürlichen Genuss. Sie sind ohne Zusatzstoffe, ohne Backmittel, frei von Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen, Geschmacksverstärkern und frei von Farbstoffen. Dabei unterstützen sie eine ausgewogene Ernährung und liegen somit absolut im Trend.

### Für alle Geschmäcker

Weckerln, Brote oder Burger – die beiden Produktlinien bieten garantiert das Richtige für Ihren Bedarf. Nutzen Sie diese Backwaren in einzigartiger Qualität als Grundlage für Sandwiches, Burger-Kreationen sowie Snacks.

Oder servieren Sie diese als vitale Beilage zu Ihren Speisen. Sie werden sehen, kombiniert mit regionalen Zutaten entsteht schnell und einfach ein unvergessliches Geschmackserlebnis für Ihre Kunden und Gäste.

[www.edna.at](http://www.edna.at) ■

## EINE KULINARISCHE URLAUBSREISE

Verführen Sie Ihre Kunden zu einer genussvollen Reise in den Süden. Ob Wurst, Schinken, Fisch oder Käse: Mit diesen Deco Quick-Sorten von Frutarom umhüllen Metzger ihre Produkte mit mediterranen Gewürzen, die für eine Prise Sommer sorgen.

Würziger Geschmack und appetitliches Aussehen: Die Deco Quick Gewürzumhüllungen veredeln verschiedenste Spezialitäten – von Brüh- und Rohwurst über Kochpökelwaren, Pasteten und Braten bis hin zu Fisch, Käse und vegetarischen Produkten. Kräuter und Gewürze in Topqualität werden mit der patentierten Methode einfach

und schnell aufgetragen. Das klappt nicht nur spielend leicht, sondern auch zuverlässig und gelingsicher. Das Ergebnis ist unübertroffen gut – jede einzelne Scheibe des jeweiligen Produktes ist gleichmäßig und vollständig mit Gewürzen bedeckt. Selbst beim Aufschneiden und Slicen fällt die Umhüllung nicht ab und die Verpackung bleibt sauber.

### Tomaten-Basilikum

Wer seinen Kunden Genuss à la „bella Italia“ bieten möchte, liegt mit der Sorte Tomate-Basilikum richtig. Authentischer Geschmack und perfekte Optik in bewährter Deco Quick®-Manier. So verfeinert man sommerliche Spezialitäten mit mediterranem Touch (Art.-Nr. 546961).

### Kräuter der Provence

Die Provence, die Perle der französischen Südküste ist bekannt für ihre hervorragende Küche. Unverzichtbar dabei die südfranzösischen Küchenkräuter, diese „Kräuter der Provence“ machen sich auch als Gewürzumhüllung hervorragend und sind kundenindividuell als Deco Quick® Sorte erhältlich.

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



## Am Wort!



**Judith Anger**

Mastermind des Wildnis-KulturHof in Jennersdorf

### Die Coronazeit aus Sicht einer Direktvermarkterin

Seit mittlerweile fünf Jahren betreibe ich den Wildniskulturhof in Jennersdorf. Seit dieser Zeit habe ich den Hof zum Selbstversorgerhof umgebaut. Seit vorigem Jahr sind wir nun ein Biobetrieb in Umstellung. Wie voriges Jahr das Coronavirus auftauchte, habe ich mich entschlossen, die Anbaufläche zu verdreifachen. Es war die richtige Entscheidung. Die Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln hat sich sogar mehr als verdreifacht.

### Die Natur pfeift aufs Virus

Gott sei Dank nimmt die Natur keine Rücksicht auf den uns beherrschenden Virus. Die Natur pfeift darauf und hat 2020 einfach Gas gegeben. Wir hatten mehr Regen, wir hatten mehr Sonne, die Bäume haben sich gebogen vor lauter Früchten, das Gemüse war in einer Üppigkeit zu ernten, dass wir fast nicht nachgekommen sind. Wir haben durch die Vielfalt die Möglichkeit bekommen, auch viele neue Produkte zu entwickeln.

Alles in allem eine wunderbares Jahr für einen Direktvermarkter. Die Umsätze sind in den Himmel gestiegen! Wenn man dann die Meldungen zum immer noch aktiven Virus hört, bekommt man fast ein schlechtes Gewissen. Geschlossene Läden, geschlossene Gastronomie, Menschen verlieren ihre Jobs und wir können raus in die Natur, wir dürfen mit der Natur wirtschaften und kein Virus der Welt kann diesen Kreislauf verhindern.

Zwei verschiedene Welten und ich kann nur jedem empfehlen, in Zeiten wie diesen so viel wie möglich in die Natur zu gehen und tief durchzuatmen. Dann weiß man, dass alles wieder gut wird!

Infos und Kontakt:

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



## WENIGER FLEISCH, VOLLER GESCHMACK

Rechtzeitig zur Grillsaison: Der Kärntner Familienbetrieb Frier'ss präsentiert eine neue Bratwurst-Generation unter der Produktlinie „Frier'ss mit Grünzeug“.

Der Feinkostspezialist Frier'ss verbindet 123 Jahre Wursttradition mit innovativem Zeitgeist und präsentiert unter seiner neuen Produktlinie „Frier'ss mit Grünzeug“ vier neue Bratwurst-Sorten mit 30% Gemüse und Fleisch aus Österreich.

Für diese fleischreduzierten Bratwürste kombiniert Frier'ss nur selektiertes, heimisches Fleisch und 30% knackiges Gemüse aus der Region: Karotte, Erbse, Rotkraut und Sauerkraut-Kartoffel. „Diese vollkommen neuen ‚Hybridprodukte‘ aus Fleisch und Ge-

müse überzeugen in Geschmack, Konsistenz und Textur!“, zeigt sich Kurt Frier'ss stolz. Mit nur wenigen Zutaten handwerklich gefertigt, versprechen sie vollen Bratwurstgenuss mit weniger Fett als herkömmliche Bratwürste, perfekt geeignet für die Zubereitung in der Pfanne und auf dem Grill. So fein kann bewusste Ernährung sein!

Der Traditionsbetrieb Frier'ss bietet mit dieser Produktinnovation die Antwort auf die Sehnsucht nach besonderen Genussmomenten am Grill für ernährungsbewusste Genießer und Fleischliebhaber ebenso wie für Flexitarier, die Wert auf Qualität, Regionalität und eine ausgewogene Ernährung legen. „Unsere Bratwürstel mit 30% knackigem Gemüse aus der Region entsprechen dem aktuellen Zeitgeist und lassen das Herz jedes bewussten Genießers höherschlagen. Eine ausgewogene Ernährung liegt im Trend und das nicht nur während der Fastenzeit! Immer mehr Menschen versuchen ihren Fleischkonsum bewusster zu gestalten und achten dabei mehr denn je auf Qualität aus der Region“, so Rudolf Frier'ss. ■



Das österreichische Lamm-Kochbuch, Taliman Sluga, Verlag Anton Pustet, € 19,95

## DER LEITFADEN FÜR ALLE LAMM-LIEBHABER

**Buchtipp.** Lammfleisch ist eines der ältesten Nahrungsmittel der Menschheit und dennoch ganz modern. Der zarte Eigengeschmack wird sowohl bei Feinschmeckern als auch bei Ernährungsbewussten immer beliebter. Bei kaum einem anderen Lebensmittel paaren sich feinwürziger Geschmack mit hervorragenden diätetischen Aspekten. So wundert es nicht, dass in Österreich bereits vor Jahren die kulinarische Renaissance von Lamm- und Schaffleisch sowie Schafkäse und -joghurt kräftig eingeläutet wurde. Heute ist die heimische Lamm- und Schafküche sowohl traditionell als auch international ausgerichtet und eine genussvolle Bereicherung des Speiseplans.

Höchste Zeit also für dieses Lamm-Kochbuch: Taliman Sluga, Kulinarikvermittler und u. a. Initiator der Kochbuchmesse Graz, liefert Hintergrundgeschichten und -informationen zum Lamm- und Schaffleisch, Tipps und Vorschläge für die Verarbeitung und eine wunderbare Vielzahl von köstlichen Rezepten für ebensolche Gerichte machen dieses Buch zur Lamm-Bibel schlechthin. ■

## MIT DECO QUICK® IN DEN SOMMER

Unsere Gewürzhüllungen veredeln Ihre Spezialitäten einfach, schnell und zuverlässig. Deco Quick® Tomate-Basilikum steht für authentischen Geschmack und perfekte Optik mit italienischer Note. Auch Deco Quick® Kräuter der Provence sorgt für einen mediterranen Touch und ist kundenindividuell schon in kleiner Bestellmenge erhältlich.



# WIBERG



## VOLL IM TREND: EINKAUFEN AUF KNOPFDRUCK

Verkaufsautomaten erleben zurzeit ein rasantes Wachstum. Wieso das so ist, erklärt der Vorarlberger Bernd Schnetzer von Bischof-Automaten im Interview.

egal, zu welcher Tages- und Nachtzeit, die problemloseste Art einzukaufen, gelingt durch einen Automaten. Die Rund-um-die-Uhr-Verfügbarkeit von Lebensmitteln, Getränken und sonstigen Waren aller Art ist allerdings nicht nur ein urbanes Phänomen, vor allem auch Direktvermarkter, Bauernhöfe und Fleischereien wollen auf diese Verkaufsmöglichkeit nicht mehr verzichten. Die passenden Verkaufsautomaten findet man im Vorarlberger Unternehmen Bischof, dass neben dem Stammhaus in Hohenems seit Kurzem auch eine Niederlassung in Wien betreibt.

maten betreibt oder an welchem Ort er aufgestellt wird. Auf der einen Seite habe gibt es das klassische Gerät, den Vision XL, das ist eher in ländlichen Regionen zu finden ist – im städtischen Bereich wird der Vision XL moderner konfiguriert. Da wird der Kauf und das Abholen oft mit einer App kombiniert oder der Kunde kann vorab im Webshop seine Waren selektieren und dann dort sofort im Webshop zahlen, ohne das dann am Standort machen zu müssen. Seine gekauften Waren kann er aber jederzeit abholen.“

### Welche Tipps haben Sie für die Wahl des Standorts?

„Der erste Standplatz ist meist direkt beim eigenen Geschäft oder Bauernhof. Doch auch schon hier empfehlen wir ein individuelles Branding des Automaten, so steigt der Wiedererkennungswert, wenn man ein weiteres Gerät an einem anderen Standort aufstellt.

Bei der Wahl des weiteren Standorts stellen wir immer zuerst die Frage, welches Produkt verkauft wird. Daraus ergibt sich dann schnell auch ein geeigneter Standort. Wovon wir abraten, sind Plätze, an denen die Automaten durch Unwetter schaden nehmen können oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind, das ist selbst für den stärksten Kühlschrank zu viel.

### In welcher Branche sind Automaten stark gefragt?

„Unsere Hauptabnehmer sind sicher die Fleischer und Metzger, dann Sennereien, die Käse und Milch anbieten. Stark

### Fleisch & Co: Verkaufsautomaten haben sich über Jahrzehnte stark verändert – wohin geht der Trend?

Bernd Schnetzer: „Wir alle erinnern uns an die Kaugummi-automaten, in die man einfach einen Schilling geworfen hat, damit eine Kugel herausrollt. Seither hat es eine gewaltige Entwicklung gegeben. Das zeigt sich auch in unserem Bestseller Vision XL, der die meisten Bedürfnisse unserer Kunden abdeckt.

Aber auch der Zahlungsvorgang verfügt über die neuesten Technologien –, so gibt es mittlerweile auch ein 22-Zoll-Touchdisplay mit Fotos. Der Kunde kauft dann über die entsprechenden Bilder ein.“

### So holt man auch die jungen Zielgruppe ab?

„Durchaus, aber es hängt von verschiedenen Faktoren ab, auch davon, welcher Kunde den Auto-

sind auch Eierfarmen, die zusätzlich Nudeln verkaufen. Aber auch Bauern, die Gemüse und Obst verkaufen wollen, sind unsere Kunden.“

**In einer deutschen Umfrage erklärten 70 % der Bio-Höfe und 50 % der konventionellen Betriebe, einen Automaten kaufen zu wollen. Trifft das auch auf Österreich zu?**

„Das stimmt sicher, vor allem im ländlichen Bereich haben wir zurzeit mehr Automaten platziert –, das hängt wohl auch mit der boomenden Direktvermarktung zusammen.“

**Es ist nicht nur die Automatisierung, die sich verändert hat, sondern auch die Befüllung?**

„Das ist richtig. Steht der Automat vor der Fleischerei oder am Hof ist es einfach, man kann immer einen Blick drauf werfen. Wir bieten aber auch eine sogenannte Telemetrie an, mit der man eine Fernwartung mittels Sim-Karte und eigenem Netz machen kann, so ist über eine App oder Webplattform sofort zu erkennen, wie der aktuelle Warenstand aussieht. Anhand der Daten lässt sich der Fehlstand feststellen. Ich kann die Waren zusammenpacken und den Standort bestücken. Geht am Wochenende etwa das Grillfleisch aus, ist schnell Nachschub da.“

Umgekehrt kann dieser über die Telemetrie auch den Umsatz berechnen und kann feststellen, was zu welcher Zeit verkauft wurde.“

**Die Investition für so einen Hightech-Automaten ist nicht klein. Zahlt sich der Kauf wirklich aus?**

„Der Vorteil ist, dass ich mich von Öffnungszeiten und auch vom Verkaufspersonal unabhängig mache. Mir erklären mittlerweile Kunden, dass sie den Hofladen zurückfahren oder sogar schließen, da der Automat gut angenommen wird – manch einer hat seinen Umsatz verdoppelt oder gar verdreifacht.“

**Mittlerweile setzen auch Restaurants darauf, ihr Essen etwa im Glas zu verkaufen – wird es dabei bleiben?**

„Ich denke, ja, das wird für die Gastronomie weiterhin interessant bleiben. Jeder hat ein spezielles Produkt, etwa etwas Biologisches oder Veganes, das er den Kunden anbieten will.“

**Das betrifft dann eher die urbanen Verkaufsflächen?**

„Auf jeden Fall. Das ist auch der Grund, warum wir nun auch in Wien einen zusätzlichen Standort haben. Die Häufigkeit der Anfragen war ausschlaggebend für den neuen Showroom, da Hohenems für den Osten nicht ums Eck liegt. Wir hatten zwar bereits einen Verkäufer vor Ort, aber nun kann man sich die Geräte auch ansehen. Zusätzlich haben wir einen Techniker und ein Zubehörlager.“

**Automaten sind aber nicht mehr nur für Lebensmittel sehr praktisch ...**

„Richtig, die Automatisierung ist für viele Betriebe interessant, z. B. können Mitarbeiter ihre Werkzeuge via Chip am Automaten abholen oder die Dienstkleidung für Krankenhauspersonal, aber auch am Flughafen oder Bahnhof ist der Automat für unterschiedlichste Produkte denkbar, wie z. B. Koffer aus der LockBox, Kopfhörer und Tablets aus dem Vision XL. Inzwischen gibt es auch einen großen Autowaschanlagenbetreiber, der seine Pflegemittel fürs Auto via Automat verkauft und damit sehr erfolgreich ist.“

**Was ist Ihr Wunsch für die Zukunft?**

„Kreative Kunden, die uns fordern für ihre Produkte Lösungen zu finden, um diese über einen Automaten zu verkaufen. Denn, wenn Sie wissen, was sie verkaufen wollen, finden wir die perfekt Lösung dafür.“

Andrea Pascher ■

Bischof Handels GmbH  
A 6845 Hohenems, Radetzkystr. 154,  
und 1230 Wien, Perfektastraße 87,  
T 05576 76 700  
W bischof-automaten.com



**Bio-Wein: Sechs Solarmodule betreiben den transportablen Weinautomaten in einem Pfaffstättner Weingarten**

**Stefans Regional-Regal: Ein gemischtes Sortiment mit regionalen und saisonalen in der LockBox samt Getränkeautomat ist in Eisenstadt der Hit – und mit Touch-Display ausgestattet.**

**MM minimarkt: Im haus-eigenen Mini-Markt in Hohenems befüllen regionale Produzenten die Verkaufsautomaten.**

**Vision XL. Der Klassiker ist der Star der Bischof-Automaten und individuell auszustatten.**





## DIE NACHFRAGE HAT SICH IM LETZTEN JAHR VERDREIFACHT

Das Salzburger Familienunternehmen UKO Group ist mit Microshops erfolgreich.

Vor 45 Jahren hat Hermann Unterkofler die Unternehmensgeschichte mit dem erfolgreichen Handel von Warenautomaten am österreichischen Markt begonnen. Heute ist daraus die UKO Group geworden, die ihre Bereiche um Real Estate & Projektentwicklung, Hospitality, Sports und Events erweitert hat. Das Kernthema des Salzburger Familienunternehmens sind aber nach wie vor Warenautomaten, mit den sogenannten UKO Microshops hat das Unternehmen eine Marke geschaffen, die eine schicke und verkaufstarke 24/7-Lösung bietet.

Dass Verkaufsautomaten heutzutage nicht mehr bloß ungeliebtes Objekte mit ebensolchen Inhalten sind, zeigen unter anderem die Pionier-Projekte der „UKO Microshops“. Es ist ein Streifzug durch Branchen, in denen man eigentlich keine Automaten vermuten würde: Sushi, Kaviar, Schnelltester und viele hippe Auftritte mehr. „Corona hat sehr geholfen in qualitative Branchen vorzudringen, in denen die Vertriebsform der Warenautomaten, noch nicht wirklich etabliert war“, erklärt Moritz Unterkofler, Geschäftsführer von UKO Microshops.

### Kein „Image-Problem“

Natürlich gibt es mancherorts nach wie vor das Vorurteil, Automaten seien einfache, klobige Kisten, die nur Kaugummis, vakuumierte und trockene Sandwiches oder alte Getränkedosen verkaufen können. Aber mittlerweile ist nahezu das absolute Gegenteil der Fall. „Wir sprechen von hochtechnologisierten Geräten, die temperiert, einbruchsicher, individuell gebrandet und bargeldlos funktionieren. Auch Statistiken und Warenstand lassen sich zu jedem Zeitpunkt einfach per App abrufen. Somit lassen sich eigentlich alle kompak-

ten Produkte verkaufen“, ist Moritz Unterkofler begeistert vom hochtechnisierten Angebot.

### Flexibilität im Trend

Mit einem 24/7-Angebot eröffnet man sich den Zugang zu einer Kundschaft, die solvent, anspruchsvoll und innerhalb „normaler“ Öffnungszeiten schwer zu erreichen ist: Gutverdiener, die zu Kernarbeitszeiten zu beschäftigt sind und daher viel auf Onlinebestellungen, Lieferungen – und eben immer mehr auch auf Automaten setzen.

Der Hofladen ist seit langer Zeit zwar eine gute Alternative, mit Automaten entkoppeln sich die Erzeuger aber zusätzlich von einigen Dingen, die auch deren Betrieb erschweren, wie baurechtliche Vorgaben, Ladenöffnungsgesetzen und Personalkosten. Lediglich ein bisschen Platz, ein Stromanschluss und ein befestigter Untergrund sind not-

**„Mit unseren Microshops schließen wir die Lücke zwischen stationärem Einzel- & Onlinehandel.“**

Moritz Unterkofler, Geschäftsführer von UKO Microshops

# „Unsere Microshops sind ein effektiver, zusätzlicher Vertriebskanal, der rund um die Uhr Umsatz macht.“

Christian Renner, CMO von UKO Microshops

wendig. Und dann erledigt sich fast alles von selbst.

„Wir stellen Unternehmen einen enorm effektiven und umsatzstarken Vertriebskanal zur Verfügung. Sobald der Automat auf die Kunden- und Produktbedürfnisse eingerichtet ist, kümmern wir uns darum, dass er ohne Ausfall funktioniert und rund um die Uhr verkaufen kann. Mit vier Standorten, mehr als 25 Branchen-Experten und über 45 Jahren Erfahrung in Österreich sind wir das stärkste Unternehmen mit Servicekompetenz der Branche“, macht Unterkofler Werbung in eigener Sache.

## Nachfrage verdreifacht

Wobei diese Werbung wohl gar nicht mehr notwendig ist. „Wir bekommen täglich über zehn Anfragen für unsere Automatenlösungen. Die Nachfrage hat sich im Vergleich zum letzten Jahr also mehr als verdreifacht. Gleich, ob Spitzengastronomie, Hotellerie, Manufakturen, Fleischereien oder Drogeriemärkte, die Anwendungsbereiche sind breit gefächert. In den meisten Branchen rechnet sich der Automat bereits nach sechs bis 12 Monaten. Es geht fast nie darum, das bestehende Geschäft zu ersetzen, sondern darum dieses zu erweitern und das Verkaufspotenzial voll und ganz zu nützen“, ergänzt Christian Renner, CMO der Firmengruppe.

## Sushi aus Automaten

Im ersten Goodie-Shop (siehe Bild rechts) von „Tokyo Bay“,

der in der Salzburger Innenstadt mit fünf Warenautomaten von UKO Microshops ausgestattet ist, findet man eine breite Auswahl an frischen Speisen und Snacks, inklusive passendem Take-away-Besteck. Beliefert werden die Automaten mehrmals täglich mit dem hauseigenen Fahrrad-Kurierdienst. „Mit diesem Konzept möchten wir frische Spezialitäten wie Sushi, Poke-Bowls, Musubi und andere asiatische Snacks sowie Getränke rund um die Uhr, auch an Sonn- und Feiertagen zugänglich machen“, so Küchenmeister William Ooi, Geschäftsführer von „Tokyo Bay“.

## Grillfleisch und Kaviar

In den Automaten der Fuchserie in St. Leonhardt bei Salzburg (siehe Bild links) gibt es feinstes Fleisch von eigenen Tieren wie z. B. Steaks. Essfertige Gerichte wie Gulasch, Beuschel mit Knödel oder das ausgezeichnete Wildragout der heimischen Jagd. Dazu selbstverständlich auch Beilagen wie Salate, Mayonnaisen und Fleischsalate. Für den noch edleren Gusto bietet der Automat frischen Räucherlachs, Piccolo-Champagner und den edlen Kaviar von Kaviarpapst Walter Grill.

Aber nicht nur der Mensch steht hier im Mittelpunkt. So gibt es auch rund um die Uhr feinstes Hundefutter in Fleischerqualität, wie Kauartikel, Vollnahrung und Spezialitäten wie Rinderohren mit Fell. ■

UKO Holding GmbH

■ 5440 Golling a.d. Salzach, Markt 74

■ +43 5 90 88 ■ www.ukogroup.at



**Industrial Auctions**

Profis in Online-Auktionen für die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie

Online-Auktion von überschüssigen Maschinen im Auftrag der Marten Fleischwarenfabrik GmbH & Co. KG in Gütersloh (DE)

**MARTEN**

Online-Auktion von Maschinen und Inventar wegen beendenden der Geschäftsaktivitäten Vion - Otto Nocker GmbH in Gernaringen (DE)

**nocker**

Kostenlos registrieren Finden und bieten Gewinnen Bezahlen und abholen

[www.Industrial-Auctions.com](http://www.Industrial-Auctions.com)

# MARKTFÜHRER BEI TRANSPARENZ & GLAUBWÜRDIGKEIT

Wir von gourmetfein leben Regionalität zu 100 Prozent und garantieren sie sogar eidesstattlich. Das macht uns seit Jahren zu Marktführern bei Transparenz und Glaubwürdigkeit. Die Menschen haben ein Recht zu erfahren, woher ihr Fleisch kommt. Wir sagen es ihnen: **Hofgenau!**



**OBERIO**  
*Hofgenau*

## 100 % FLEISCH AUS ÖSTERREICH

Das Schweine- und Rindfleisch bei gourmetfein wird unter der Marke **OBERIO Hofgenau** geführt und kommt exklusiv von **46 Schweine- und 200 Rinderbauern aus Österreich**. OBERIO steht für 100 % regionale und nachhaltige Produkte. Die gourmetfein Partner-Bauern verzichten aus Überzeugung auf Glyphosat, Gentechnik und Soja aus dem Regenwald. Auch Langstrecken-Tiertransporte sind absolut tabu.

### Eidesstättige Erklärung

Weil wir von gourmetfein ganz genau wissen, was wirklich im Produkt drinsteckt, können wir dafür auch persönlich haften. Wir sind der einzige Fleisch-, Wurst- und Leberkäse-Hersteller, der die Rohstoffherkunft aller Produkte nicht nur **hofgenau** anführt, sondern auch eidesstattlich garantiert, nachzulesen unter [www.gourmetfein.com](http://www.gourmetfein.com).

gourmetfein

OHNE  
gen  
GEMISCHT

AT  
40502  
EG

9 006460 906815

**Oberio Hofgenau S-Karree**  
Art.-Nr. 3205

**gourmetfein Herkunftsgarantie:**

Landwirt:  
Herbert Pointner, A-4716 Hofkirchen an der Trattnach

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

**Interesse geweckt?**

Kontaktieren Sie uns gerne unter  
+43 7277 / 3295 - 131 oder  
[office@gourmetfein.com](mailto:office@gourmetfein.com)