

F leisch & Co

Ausgabe
05/2022

Fachzeitschrift für

- Herstellung
- Veredelung
- Vermarktung

frischer Lebensmittel

Einzelpreis € 5,90

Von Drive-in bis
gesunde Küche:
Siegfried Zehetner
setzt auf Top-Qualität,
Nachhaltigkeit und
persönlichen Service

Gourmetfleischer und regionaler Nahversorger



Bessere
Performance.

Nr. 1-Qualität
für höhere
Produktions-
effizienz.

Kennt meist
bessere Lösungen.

Erich Barton / Vertrieb

GRAMILLER

www.gramiller.at

SHOP
24/7



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

www.meierverpackungen.at/shop

MEIER VERPACKUNGEN

Nachhaltige

**Verpackungs-
Innovationen**



sealpac.at

SEALPAC
Forming Innovations

Ihr persönliches Exemplar



MEAT WORK GmbH

WIR HABEN FÜR SIE DAS RICHTIGE PERSONAL

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

Ihr
kompetenter
Partner für
Personal-
angelegen-
heiten!

Geschäftsführung
Alex Vranics

Webersiedlung 3
8402 Werndorf
www.meat-work.at

Impressum

Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

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

Redaktionsleitung und Chefredaktion:

Tanja Braune, office@dieschnatterei.com

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Dima-Alexander Braune, Andreas Hamedinger, Roland Graf, Matthias Mayr, Isabel Melahn, Andrea Pascher, Raimund Plautz, Nadina Ruedli, Johannes Rottensteiner

Tirol Redaktion und Social Media Management: Barbara Egger

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

Korrektorat: Katharina Hexel

Coverfoto: Andrea Pascher

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

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

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

Abonnement: Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag,

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

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

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

Hersteller: Friedrich Druck & Medien GmbH, 4020 Linz, Zamenhofstraße 43–45, www.friedrichdruck.com

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

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

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

Inhalt



Carolin Pirolt, Auszubildende im Lehrbetrieb Thomas Pirolt, ist die Siegerin beim Kärntner Lehrlingswettbewerb. Wir gratulieren herzlich zu diesem Erfolg!

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

Erfolgreicher Fleischernachwuchs | Die Lehrlingswettbewerbe in Linz und Klagenfurt waren ein voller Erfolg. Fleisch & Co hat dem Sieger und der Siegerin gratuliert. **06**

Lukullus | Beim heurigen AMA Meat Award freute sich die gesamte Fleischbranche mit den Gewinner:innen. **08**

Fleischer in zweiter Generation | Gourmetfleischer Siegfried Zehetner über Nachhaltigkeit, Service und neue Ideen **10**



Kalbfleisch im Test | Noch nie war eine Veranstaltung des „Koch.Campus“ so gut besucht. Die Fleischer, Rinderzüchter und Spitzenköche widmeten sich einen Tag lang einem Nationalheiligtum: dem Kalb. Was bei der Verkostung herauskam, freut nicht nur die Experten ... **12**

25. Geburtstag | Winweb und sein Gründer Willi von Berg feiern im Juni das Firmen-Jubiläum. **16**

Der Neue | Das Einstandsinterview mit Geschäftsführer Alexander Reisecker von Tech Forum **18**

Rauchige Zusammenarbeit | Warum Rudolf Messner von Reiter Innviertler Fleischwaren auf die Rauchanlagen vom Klagenfurter Anlagenbauer Sorgo setzt. **20**

Die neue Homepage | von der Lebensmittelakademie **23**

IFFA 2022 | Menschen, Unternehmen & Begegnungen – eine kurze Zusammenfassung aus Frankfurt. **24**

Karriere bei Marcher | Das Familienunternehmen bietet ein breit gefächertes Angebot für Mitarbeiter **31**

Hofschlachtung | Die „10.000er-Regel“ oder die EU-Zulassung – was ist sinnvoll? **32**

Dolce Vita mit TK-Backwaren | Fleisch & Co hat die italienische Produktion von Vandemoortele besucht. **34**

Das war die AB HOF 2022 | 450 Aussteller zeigten in Wieselburg ihre Produkt-Highlights. **36**

Warum wir Tiere essen | Der Philosoph Thoma Macho wagt eine Antwort ... **39**

Das Rezept des Monats | Vegan Burger **40**



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

Mail to: office@dieschnatterei.com

www.facebook.com/fleischerzeitung/

LinkedIn: Fleisch & Co

www.instagram.com/fleischundco





Anastasiia Rosinina ist mit ihren 30 Jahren genauso alt wie die Unabhängigkeitserklärung der Ukraine. Die Designerin aus Donezk hat jetzt diesen Premium-Wodka VODKA 4 PEACE auf den Markt gebracht und will damit Geld für die vom Krieg geschädigten Menschen sammeln. www.vodka4peace.com

Der erste mobile RFID-Drucker von TSC Printronix Auto ID. Das robuste Modell ermöglicht den schnellen Druck und die Codierung auch von RFID-Tags und RFID-Etiketten – jederzeit und überall. Starke Premiumfunktionen, die überaus leichte Handhabung, eine exzellente Batteriekapazität und State-of-the-Art-Technologie machen den vielseitig einsetzbaren Allrounder zu einem belastbaren Glied im Produktions- und Logistikprozess. www.tscprinters.com



FEINE DINGE FÜR ARBEIT & GENUSS

Für Sie entdeckt: schmackhafte Neuigkeiten, interessante Lektüren und Praktisches für den Alltag.



Conrad Seidl präsentierte Mitte Mai seinen neuen Bier Guide 2022. In seiner 23. Ausgabe stellt der Bierpapst auf 448 Seiten die wichtigsten Bierinnovationen vor, zudem die Besichtigungs- und Ab-Hof-Verkaufsangebote der Brauereiszene und natürlich wieder mehr als 1.100 Bierlokale. MN-Anzeigenservice, € 14,90, www.medianet.at

Erst vor wenigen Wochen hob Johannes Kattus gemeinsam mit Albert Gesellmann seinen „Hanni's Rosé“ aus der Taufe, der die Leichtigkeit und Lebensfreude Südfrankreichs mit den hohen Ansprüchen des österreichischen Bio-Weinbaus vereint. Nach 92 Falstaff-Punkten gibt es nun den nächsten Ritterschlag für den neuen Trend-Rosé. Die Fachzeitschrift ÖGZ prämierte den eleganten Rosé in der kürzlich erschienenen Verkostung mit Gold. Ganz zu Recht: Der leichte Sommerwein entführt ab dem ersten Schluck in den Tagtraum von Meer und Urlaub! www.hannis.wine



Der schillerndste Starkicker Österreichs, der seit August 2021 beim FC Bologna spielt, hat nun einen Ein-Jahres-Vertrag mit 2B Drinks und deren Erfinder Dr. Armin Breinl unterschrieben. Zu den Beweggründen für die Kooperation erklärt Arnautović: „Ich habe 2B Drinks durch meinen PR-Manager kennengelernt und war sofort begeistert. Endlich ein vitalisierendes Getränk, das nach natürlichen Früchten schmeckt und mir ohne Zuckerzusatz Kraft gibt.“ 2B Drinks gibt es in drei unterschiedlichen Varianten (2B Active, 2B Relaxed und 2B Happy).

Das Getränk besteht zu mehr als 50 Prozent aus Fruchtanteil, gepaart mit wertvollen Vital- und Inhaltsstoffen, die anregend, belebend oder entspannend wirken. www.2B.at

Eine Zitronenscheibe mit einer im Sardellenring eingewickelten Kaper: Das ist die „Wiener Garnitur“, traditionelle Begleitung des Schnitzels. Die Bio-Aufstrich-Manufaktur Naturly serviert den Klassiker nun als köstlichen Dip im Glas. www.naturly.at





Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Leider muss ich wieder die Krise ansprechen, die immer mehr zur Rohstoff-Krise wird – und echt problematische Formen annimmt. Ich habe mit Ach und Krach vom Fleischerverband noch Speiseöl bekommen. Metro hat die Abgabe von Öl für Kleinkunden bereits auf zehn Liter reduziert. Und mittlerweile kenne ich schon Gasthäuser, die Schnitzel und Pommes von der Karte genommen haben, weil das Öl schwer zu bekommen und so teuer geworden ist. Wir sprechen hier von 20 Liter Markenfrittierfett für rund 80 Euro!!!! All das hängt mit dem furchtbaren Krieg in der Ukraine zusammen. Durchhalten ist angesagt. Aber Österreich muss auch wieder die Eigenversorgung – in allen Belangen – in den Fokus rücken.

Warum ist der Strom teurer geworden? Was ich auf der anderen Seite überhaupt nicht verstehe, ist die enorme Teuerung beim Strom. Österreich produziert rund 70 bis 80 % des Stroms aus erneuerbaren Energieformen (Wasser, Wind, Sonne) selbst. Vor allem die Wasserkraftwerke sind schon an die 40 Jahre alt und sind ausfinanziert. Dennoch wird der Strompreis „einfach“ nach dem teuersten Strom berechnet und ist so in den letzten Wochen um 30 % (und mehr) teurer geworden. Für mich ist das eine gierige Bereicherung der großen Konzerne, die andauernd neue Gewinnrekorde einfahren – all das aber auf Kosten von uns allen! Das Leben und der Betrieb sind kaum mehr leistbar. Es ist wirklich dringend, sehr dringend an der Zeit, dass die Politik hier Maßnahmen setzt! Nicht falsch verstehen: Ich bin der Letzte, der gegen freie Marktwirtschaft ist –, aber das sind Auswüchse, die bald nicht mehr verkraftbar sind.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an online@fleischundco.at



„Zaltech International“-Inhaber Helmut Gstöhl (r.) und Helmut Lenz (l.) erwecken mit Siegfried Zehetner („Saatbau“) einen aufgelassenen Bauernhof zu neuem Leben und starten mit Koriander und Kümmel im Eigenanbau.

„UNABHÄNGIGKEIT ANSTREBEN“: ZALTECH STARTET EIGENANBAU

Koriander und Kümmel aus dem Innviertel? Für „Zaltech“-Eigentümer Helmut Gstöhl ist der Erwerb eines eigenen Bauernhofs nur der Beginn einer heimischen Gewürzlinie, wie er Fleisch & Co. erzählt.

Die Neuerwerbung des Gewürz-Spezialisten („Spice World“) befindet sich gleich ums Eck vom Firmensitz in Moosdorf. Das „Maiergut“ in Wannersdorf soll mit seinen 14 Hektar Anbaufläche künftig Kräuter und Gewürze für das in 40 Länder exportierende Unternehmen liefern.

Eigentümer Helmut Gstöhl hat sich dafür u. a. Siegfried Zehetner von der „Saatbau Erntegut GmbH“ ins Boot geholt, der Erfahrung mit Anbau und Veredelung (wie Trocknung und Mahlen) besitzt. Landwirt Markus Harner betreut das „Maiergut“ beim fachgerechten Anbau und der Ernte.

Experiment zum Start

Zum Auftakt startet man gleich mit einem „kleinen Experiment“, wie es Gstöhl nennt: „Koriander ist gerade sehr gefragt und es gibt nicht allzu viele Anbaugelände in Österreich.“ Die erste heimische Ernte erwartet man im September 2022; in der Fruchtfolge ist danach Kümmel geplant. „Unser Kümmel ist eine spezielle zweijährige Sorte, die über den Jahreswechsel am Feld bleibt. Ernten können wir sie dann im Juni des darauffolgenden Jahres“, erläutert Siegfried Zehetner die Pläne. Gerechnet wird dabei mit 1,2 bis 2,2 Tonnen pro Hektar.

Der Spezialist für die fleischverarbeitende Industrie geht damit erstmals selbst unter die Erzeuger. Und will weitere Anbauflächen erschließen: „Pfeffer und Ingwer wird bei uns im Innviertel nicht wachsen, somit werden wir uns auf Sorten spezialisieren, die am Maiergut die optimalen Bedingungen haben.“ Für Gstöhl werde man auch versuchen, „wo es möglich ist, noch mehr Unabhängigkeit anzustreben“.

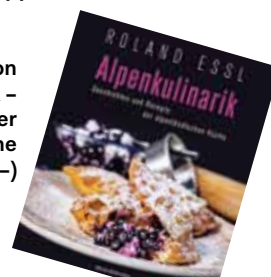
Nachhaltigkeit spiele bei diesem Investment eine große Rolle. So werde „Zaltech“ bei der Deklaration der Gewürze künftig auch „bewusst auf unseren Eigenanbau hinweisen“. Roland Graf ■

Der Weihnachtswurst-Kurs

Ist schon Weihnachten? Das nicht, aber in Salzburg wäre ohne die Mettenwürstel für viele das Fest undenkbar. Roland Essl, noch immer legendär für seine Wurst aus dem „Weiserhof“, widmet der Weihnachtsspezialität heuer einen eigenen Kurs – und da sollte man sich rechtzeitig anmelden.

In seiner Kochschule in Fuschl wird am 21. und 22. Dezember 2022 (14–20 Uhr) gewurstet. Denn schließlich soll die Mettenwurst frisch in die Suppe kommen.

Das aktuelle Meisterwerk von Roland Essl: Alpenkulinarik – Geschichten und Rezepte der alpenländischen Küche (Verlag Anton Pustet, € 32,-)



STARTSCHUSS ZUM WEITEREN AUSBAU DES RINDERZUCHT-ZENTRUMS TRABOCH

Das steirische Rinderzuchtzentrum in Traboch wächst: Am Areal des Rinderzuchtzentrums entsteht ein neuer Handelsstall mit einer Kapazität für 160 Tiere. Dadurch sollen rund 40.000 Rinder pro Jahr in Traboch vermarktet werden.

Der im Jahr 2016 errichtete Vermarktungsstandort Traboch hat sich zu einem der bedeutendsten Vermarktungszentren für Kälber, Zucht- und NutZRinder in Österreich entwickelt. Mit modernen Quarantänestellungen wurde die Basis für die zeitgemäße Abwicklung von Zuchtrinderexporten gelegt. Über 14.000 Rinder wurden bisher jährlich in Traboch vermarktet.

Steirisches Rind und Rinderzucht Steiermark

Mit der Gründung des Kompetenzzentrums Rind und der Zusammenführung von Erzeugergemeinschaft Steirisches Rind und Rinderzucht Steiermark wird der Standort Traboch weiter gestärkt. Ein moderner Handelsstall als Umschlagplatz für die Erzeugergemeinschaft Steirisches Rind wird nun am Areal der Rinderzucht Steiermark errichtet. „Weiterentwicklung der heimischen Land-

wirtschaft“, betont Landesrat Hans Seitinger. Die geplante Inbetriebnahme ist für den November dieses Jahres geplant.

Großartige Erfahrung

Das Kompetenzzentrum Rind entwickelt sich mit dieser Investition zu einer Vermarktungsorganisation mit einem jährlichen Ver-

marktungsvolumen von 50.000 bis 60.000 Rindern, wovon allein 40.000 Stück über den Standort Traboch gehen.

Mit einer starken Bündelung des Angebots und der Entwicklung von Qualitätsprogrammen werden transparente Rahmenbedingungen und die Marktposition der Rinderbauern in der Steiermark ausgebaut. ■

Startschuss für den Bau eines knapp 1.500 Quadratmeter großen Handelsstalls. Die Fertigstellung ist für November 2022 geplant.



ÖBERIO HOFGENAU

100 % aus Österreich

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

Einzigartige gourmetfein Herkunftskennzeichnung

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

Mit nur einem Blick erkennen, wo das Fleisch herkommt!



gourmetfein
So muss das schmecken.

-  PER HAND GESCHNITTEN
-  FEINE KRÄUTERMISCHUNG
-  WENIGER BRATVERLUST
-  UNVERGLEICHBARER GENUSS



Der Wettbewerb der oberösterreichischen Fleischerlehrlinge, der in der Berufsschule 10 in Linz stattfand, war heuer fest in Mühlviertler Hand. Das Niveau war ausgesprochen hoch.

DIE ZUKUNFT DES HANDWERKS PRÄSENTIERTE SICH VON DER **BESTEN SEITE**

Öberösterreichs bester Nachwuchsfleischer ist der Münzbacher Florian Pilshofer (Bild unten rechts) vom väterlichen Lehrbetrieb Leopold Pilshofer in Münzbach. Er setzte sich beim Landeslehrlingswettbewerb der Fleischer gegen den zweitplatzierten Florian Kaissl aus Engerwitzdorf vom Lehrbetrieb Rudolf Wegschaider in Steyregg durch. Platz drei sicherte sich Thomas Hammer aus Luftenberg vom Lehrbetrieb Karl Heinz Fürst aus Pregarten.

Verändertes Berufsbild

Die Teilnehmer hatten beim Landeslehrlingswettbewerb unter Zeitdruck eine ganze Reihe von Aufgaben zu bewältigen. So mussten sie unter anderem Fleisch grob und fein zerlegen, eine Schweinsschulter verkaufsfertig vorlegen, Sülze und Frankfurter herstellen, küchenfertige Erzeugnisse und eine Aufschnitt-, Schinken-, Speck- und Bratenplatte produzieren sowie entsprechend dekorativ präsentieren. Schnelles, genaues und sauberes Arbeiten war gefragt.

„Wir sind stolz auf unsere Lehrlinge. Sie haben großartige Arbeit geleistet und ihr

Können unter Beweis gestellt. Sie sind unsere Fachkräfte von morgen und sorgen dafür, dass wir auch in Zukunft ehrlich handwerklich hergestellte regionale Lebensmittelspezialitäten genießen können“, erklärte Landesinnungsmeister Willibald Mandl, der in dem Zusammenhang auf die Veränderungen hinwies, die der Lehrberuf des Fleischer in den letzten Jahren und Jahrzehnten durchgemacht hat. „Als ich in die Lehre ging, gab es kaum Maschinen, die die Arbeit erleichtert haben. Dementsprechend anstrengend war die Tätigkeit. Heute ist dank der modernen Technik vieles leichter geworden.“

Doch nicht nur die körperlichen Anforderungen haben sich verändert, auch das Fleischerhandwerk an sich ist ein anderes geworden: „Heute müssen Facharbeiter auch Gerichte zu bereiten, Fleisch veredeln oder Grillspezialitäten anbieten. Daran war in meiner Lehrzeit nicht zu denken“, erklärte Mandl, der in seinem Betrieb ebenfalls Lehrlinge ausbildet. Laut Landesinnungsmeister gehört die Schlachtung von Tieren nicht mehr unbedingt zum Berufsbild des Fleischer: „Es gibt nur wenige Betriebe, die selbst schlachten. In den

meisten Fällen übernehmen das die großen Schlachthöfe.“ Vielleicht ist das auch einer der Gründe, warum auch immer mehr Frauen den Lehrberuf des Fleischer erlernen, auch wenn Damen noch in dem Beruf noch immer eine Minderheit darstellen.“

Ein attraktiver Job

Für Mandl ist die Ausbildung zum Fleischer für junge Menschen aus mehreren Gründen eine gute Wahl: „Nach Abschluss der Lehre ist der Verdienst gut, es werden fast ausschließlich Löhne über dem Kollektivvertrag gezahlt und es handelt sich um eine krisensichere Arbeit. Noch dazu setzen die Konsumenten beim Einkauf von Fleisch immer mehr auf Qualität und fachmännische Beratung.“

Und um die Attraktivität des Lehrberufes noch zu steigern, sind Lehrlingswettbewerbe enorm wichtig, meint der Fleischermeister: „Bei einem Wettbewerb kann man sich messen, sehen, wo man steht und steht in einer gesunden Konkurrenz zu seinen Mitstreitern. Das spornt junge Menschen an.“

Andreas Hamedinger ■



Das Siegerbild (v. l.): WKOÖ-Vizepräsident und Bundesinnungsmeister Leo Jindrak, Florian Kaissl (2. Platz), Florian Pilshofer (1. Platz), Thomas Hammer (3. Platz) und Siegfried Doppler von der Bildungsdirektion OÖ.





JUNGFLEISCHERIN CAROLIN PIROLT BRILLIERT BEIM LEHRLINGSWETTBEWERB IN KLAGENFURT

Im April fand der Landeslehrlingswettbewerb der Fleischer im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt statt. Mit Carolin Pirolt, Auszubildende im Schalkendorfer Lehrbetrieb Thomas Pirolt, holte sich eine junge Frau den Sieg in der sonst eher männerdominierten Branche!

Die besten neun Jungfleischer:innen traten beim Landeslehrlingswettbewerb an und wurden von einer Fachjury – bestehend aus den Fleischermeistern Wolfgang Mossegger, Michael Koch und Thomas Plautz – einer strengen Bewertung unterzogen. Den Lehrlingen wurde einiges abverlangt: eine Rinder- oder Schweinekeule ausbeinen, eine Fleischplatte herrichten, eine verkaufsfertige Wurstplatte legen sowie Frankfurter selbst herstellen.

Nach der Bewertung durch die Jury stand fest, dass alle neun Teilnehmenden durch ihre gezeigten Leistungen punktemäßig knapp beieinanderliegen. Den ersten Platz holte sich schließlich Carolin Pirolt, das Lehrlingmädchen von „Natursprung-Erfinder“ Thomas Pirolt, der in Schalkendorf eine Schlachtereie und Metzgereie hat, wo Carolin gemeinsam mit dem 29-jährigen Metzgermeister Alexander Mattl arbeitet.

Die Top Drei in Kärnten

Bei der Siegerehrung wiesen Präsident Jürgen Mandl und Innungsmeister Raimund Plautz eingehend auf die Besonderheiten und den Stellenwert des Berufes hin: „Als Fleischerin und Fleischer ist man stets gefordert, denn mit dem Ende der Lehre ist der Lernprozess keinesfalls abgeschlossen. Jobsicherheit und beste Karrierechancen warten auf die erfolgreichen Jungfleischerinnen und -fleischer.“ Innungsmeister Plautz gratulierte nicht nur den Lehrlingen herzlichst zu ihren Leistungen, sondern auch den Lehrbetrieben zur hervorragenden Ausbildung.

Die Landesinnung bedankt sich bei der Fachberufsschule, insbesondere bei dem Berufsschullehrer Peter Süßenbacher, für die äußerst gute Zusammenarbeit. Und folgende Unternehmen sponserten wertvolle Sachpreise: Gramiller & Sohn GmbH, WIFI Kärnten GmbH und das AMS Kärnten. ■



Die Top Drei in Kärnten

1. Platz und Landessiegerin

Carolin Pirolt,
Lehrbetrieb Thomas Pirolt

2. Platz

Christian Hatzl,
Lehrbetrieb Fleischerei Butej GmbH

3. Platz

Christian Krall,
Lehrbetrieb Ilgenfritz Produktions GmbH

Stolzer Innungsmeister: Raimund Plautz gratuliert den erfolgreichen Lehrlingen: Christian Krall (l.) auf Platz 3, Carolin Pirolt auf Platz 1 und Christian Hatzl auf Platz 2!



Ulrike Gstach jubelt in das Mikrofon von Moderatorin Kathrin Ficcko.



Mit einer Gala im Palais Kaufmännischer Verein in Linz wurden Anfang Mai 2022 die Lukulli des Jahres 2021 vergeben. Wer in der Fleischbranche Rang und Namen hat, gab sich ein Stelldichein.

AMA MEAT AWARD: OHNE FLEISCH GEHT'S NICHT

Statt wie ursprünglich im Herbst 2021 geplant, vergab die AMA die Lukulli coronabedingt heuer im Frühjahr. Geehrt wurden herausragende Leistungen und vorbildliche Projekte zur Qualitätsverbesserung von Fleisch, die besten AMA-zertifizierten Fleischerzeugnisse und Verkaufsgeschäfte, denen Qualität ein besonderes Anliegen ist. Erstmals wurde auch ein AMA-Lukullus für den besten Fleisch-Direktvermarkter und die beste Fleischerei im Programm AMA Genuss Region verliehen. „Die Prämierungen sind sichtbare Anerkennungen für die Fleischwirtschaft in ihrem Streben nach höchster Qualität. Das stärkt das Image der Branche, vor allem aber stärkt es das Vertrauen der Konsumenten“, gratulierte Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing.

Die von „Steiermark heute – Moderatorin Kathrin Ficcko und Werner Prill, Journalist und Moderator von Food Television Deutschland schwungvoll über die Bühne gebrachte Verleihung war für alle Gewinner eine hochspannende und emotionale Angelegenheit. Besonders groß war die Freude verständlicherweise bei den Gewinnern. Der Lukullus für die beste Fleischerei ging an Josef Mosshammer in Graz. Der Fleischermeister und Fleischsommelier ist ein Verfechter der regionalen Landwirtschaft. „Wir haben die Verpflichtung, unseren Bauern eine Bühne zu bieten und über sie zu sprechen“, ist Mosshammer von der regionalen Qualität begeistert. Er bietet in seinem Geschäft ein wahres Einkaufserlebnis mit einem Sortiment, das keine Wünsche offenlässt – bis hin zum „Es-

sen im Glas“, hausgemachte Gerichte, die nur durch Pasteurisieren haltbar gemacht werden. Der Fleischer wollte sein Geschäft von unabhängigen Experten überprüfen lassen, um zu sehen, „ob wir so gut sind, wie wir glauben“.

Lukulli für Leistung und Projekte

Der Fleischverarbeiter Hütthaler in Oberösterreich ist seit vier Generationen für Qualität und Innovationen bekannt. Eines dieser Projekte ist Hütthalers Hofkultur. Das ganzheitliche Programm stellt hohe Ansprüche an die mehr als vierzig Schweine- und Rinderbauern aus der Region, an deren Stallungen und an das Tierwohl, das tägliche Arbeiten und den Umgang mit den Tieren. Geschäftsführer Dr. Florian Hütthaler garantiert eine gesicherte Abnahme und Preise. In Schwanenstadt wurde ein innovativer Schlachtbetrieb nach anerkannten Tierwohl-Standards neu errichtet. Im Sinne der Nachhaltigkeit wird das gesamte Tier verarbeitet.

Ein weiteres Gemeinschaftsprojekt, das in der gleichen Kategorie als Gewinner hervorging ist „Gustino Stroh“. Vor mehr als 15 Jahren wurde das Programm als eines der ersten Markenprogramme im Fleischbereich ins Leben gerufen. „Die teilnehmenden Betriebe waren zu Beginn echte Exoten“, erklärt Dr. Johann Schlederer, Geschäftsführer der VLV Vermarktungsgesellschaft. Auch in der



Dr. Florian Hütthaler (Mitte) und sein Team freuen sich über den AMA-Lukullus für Leistungen und Projekte.

Umsetzung des AMA-Moduls „mehr Tierwohl“ gehört dieses Programm zu den Pionieren. Die Schweine werden in Gruppen mit wesentlich höherem Platzangebot und auf eingestreuten Liegeflächen gehalten.

Cult Beef startete vor rund zehn Jahren als echte Innovation für die Gastronomie. Das kräftig schmeckende, zarte Kalbinnenfleisch hat sich einen Namen unter den Wirten und Gastrogrößhändlern gemacht. Rund hundert Landwirte nehmen am Programm teil, ihre Namen stehen auf jedem einzelnen Teilstück. Das garantiert höchstmögliche Transparenz. „Die lange Reifezeit und hohe Qualität, die perfekten Zuschnitte und homogene Teilstückgrößen machen Cult Beef für den Einsatz in der gehobenen Gastronomie perfekt“, erklärt Johannes Minihuber, Geschäftsführer der OÖ Rinderbörse.

Direktvermarkterin ausgezeichnet

Seit Sommer 2020 werden auch hohe Qualität und gesicherte Regionalität bei bäuerlichen Direktvermarktern und Manufakturen ausgezeichnet. Diese alternativen Vertriebswege wurden erstmals in den Lukullus-Wettbewerb aufgenommen und ihre Verkaufsstellen begutachtet. Der Lukullus für den besten Direktvermarkter geht an den Hofladen Gstach am Erlebnisbauernhof in Rankweil in Vorarlberg. 75 Muttersauen und 800 Mastschweine werden hier geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet und im eigenen Hofladen vermarktet. Kunden aus ganz Vorarlberg und dank Webshop über die Landesgrenzen hinaus schätzen das breite Sortiment an Frischfleisch, Fleischwaren und dazu passenden Convenience-Produkten.

Ulrike Gstach ist Bäuerin, Fleischermeisterin und Fleischsommelière – und war mit dem Lukullus in der Hand fast sprachlos vor Freude: „Ich bin so stolz. Ohne mein Team hätte ich das nicht geschafft. Natürlich ist es viel Arbeit, aber das hält das Leben süß, ist aber auch der Schlüssel zum Erfolg.“

SPAR als Abräumer des Tages

Rund siebzig Geschäfte bewarben sich in drei Kategorien (bis 900 m², bis 2.000 m² und über 2.000 m²) um den AMA-Lukullus für die besten Fleisch- und Feinkostabteilungen im

Ex aequo in der Kategorie Kaminwurzeln! Simone Messner holte sich den Preis für Reiter Innviertler Fleischwaren. Für Handl Tyrol nahmen Josef Amprosi (links) und Johannes Wechner (2. v. l.) den Lukullus entgegen.

Christina Mutenthaler (l.) von AMA Genuss Region gratulierte Sepp und Brigitte Mosshammer, auch Innungsmeister Raimund Plautz (rechts) freute sich mit seinem steirischen Kollegen.



Lebensmittelhandel. Eine Expertenjury nahm die Theken bei unangemeldeten Store-Checks unter die Lupe. Anhand einer Checkliste bewerteten sie den Gesamteindruck des Sortiments, die Präsentation der Produkte, den Umgang mit der Ware sowie die Fachkompetenz des Personals. Hier wurde Spar mehrmals ausgezeichnet: Spar Gourmet am Schwarzenbergplatz (bis 900 m²) und den Interspar am Schottentor (bis 2.000 m²) und der familiengeführte Eurospar Prauchner in Pöchlarn (über 2.000 m²).

Der Wettbewerb um die besten AMA-zertifizierten Fleischerzeugnisse wurde gänzlich neu konzipiert. Der Auszeichnung mit dem AMA-Lukullus liegt ein vierstufiges Ermittlungsverfahren zugrunde. Per Los wurden aus der breiten Palette der Fleischerzeugnisse die drei Artikelgruppen „Pikantwurst“, „Frühstücksspeck“ und „Kaminwurzeln“ gezogen. In der zweiten Stufe erfolgte eine Auswahl der Produkte nach objektiven Kriterien aus dem AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Sortiment. Danach traf eine Expertenjury eine Vorauswahl. Anhand eines standardisierten Sensorik-Schemas wurden die Fleischwaren anonymisiert verkostet. Die besten drei je Kategorie schafften es zum

vierten und letzten Schritt, nämlich zur Verkostung durch Konsumenten.

In der Kategorie „Extra Pikant“ wurde Tann St. Pölten ausgezeichnet. In der Artikelgruppe „Frühstücksspeck“ hatte dann die oberösterreichische Firma Reiter Innviertler Fleischwaren (Anm.: siehe auch Story auf Seite 20) die Nase vorne und Simone Messner nahm hocheifrig den Preis entgegen. Damit aber nicht genug, Reiter Innviertler Fleischwaren räumte, diesmal ex aequo mit Handl Tyrol, auch noch den Lukullus für die Artikelgruppe „Kaminwurzeln“ ab.

Stolzer Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister Raimund Plautz zeigt sich erfreut: „Österreich ist bei Fleisch und Wurstwaren mittlerweile weltweit führend. Da hat die AMA sicher dazu beigetragen, dass der Konsument den großen Wert heimischer Produkte erkennen kann. Man will Rot-Weiß-Rot haben und da ist der Markt gefordert, diese Vielfalt und Qualität zu liefern. Für jeden Preisträger ist die Auszeichnung eine tolle Sache. Wir leben ja für unseren Beruf und sind stolz auf unser Handwerk – und durch solche Auszeichnungen fühlt man sich bestätigt! Andrea Pascher ■



Fleischermeister Siegfried Zehetner ist stolz auf seine Produkte „Wir verarbeiten alles selbst und in der Selcherei wird mit Buchenholz für tolles Aroma gesorgt.“



GOURMETFLEISCHER ZEHETNER: „MIR IST NACHHALTIGKEIT SEHR WICHTIG!“

Seit fast 55 Jahren bietet die Gourmetfleischerei Zehetner im beschauliche Dietach im oberösterreichischen Bezirk Steyr ihren Kund:innen beste Fleisch- und Wurstprodukte. Gegründet von Siegfried Zehetner senior, führen heute seine beiden Söhne Siegfried und Johannes das Lebenswerk ihres Vaters mit viel Leidenschaft in die Zukunft.

Für die Konsumenten ist es wichtig“, sagt Fleischermeister Siegfried Zehetner im Brustton der Überzeugung, „dass sie sehr gute Qualität kaufen können.“ Und diese Top-Qualität steht im oberösterreichischen Traditionsbetrieb auch an oberster Priorität. Die Kunden wissen diese Philosophie zu schätzen und kommen gerne und oft zu „Zehetner“ einkaufen. Aber es ist nicht nur die Qualität, die das Dietacher Geschäft zur kuli-

narische Wohlfühloase macht, es ist auch der persönliche Umgang mit den vielen (Stamm-) Kunden. Mit vielen per Du, werden sie vom Chef und seinen Mitarbeiter:innen begrüßt und nicht nur mit Waren, sondern auch mit vielen guten Kochtipps versorgt.

Beste Produktion seit 54 Jahren

Die Fleischerei wurde im Jahr 1968 von Siegfried Zehetner sen. und seiner Frau Stefanie gegründet. An die 40 Fleischhauer gab es zu der Zeit noch in Steyr und Umgebung. Übrig geblieben sind wenige, doch der Familienbetrieb Zehetner hat sich erfolgreich durchgesetzt. Seit dem Jahr 1998 wird dieser nun von Elfriede und Siegfried Zehetner jun. und Fleischermeister und Prokurist Johannes Zehetner erfolgreich geführt.

„Einst haben die Eltern die Tiere noch selbst von den Bauern geholt und in der haus-

eigenen Schlachtereie verarbeitet. Diese betreiben wir heute nicht mehr“, erzählt Siegfried Zehetner. Heute arbeitet der innovative Fleischermeister mit einem Schlachter im unteren Mühlviertel zusammen, der ihm die Rinder und Lämmer in bester Bioqualität verlässlich liefern kann. Entweder als Hälften, „die Rinder lagern wir mindestens zwei Wochen, ehe wir sie zerlegen“, oder der Schlachter bringt nur Edelteile zur Weiterverarbeitung.

Das Fleisch hat Top-Qualität und wird von Zehetner und seinen Mitarbeitern – im Betrieb sind insgesamt 15 Mitarbeiter beschäftigt – verarbeitet. Das Fleisch und die über 100 Wurst-, Speck- und Schinkenprodukte werden im Hauptgeschäft in Dietach sowie jeden Freitag und Samstag in Molln verkauft. Darunter sind auch viele Eigenkreationen wie der Dietacher Saftschinken, die Dietacher Spezialer, Zehetners Frankfurter oder die Mozzarellabratwurst mit Basilikum.

Perfekte Herkunftskennzeichnung

„Das Schöne an der eigenen Produktion ist“, so der Fleischermeister, „ich kann un-

Vorbereitungen für die Knödelküche – die Fülle der Fleischknödel wird bei Zehetner noch mit per Hand geformt.



seren Kunden ganz genau erklären, wo das Fleisch herkommt. Selbst bei unseren verarbeiteten Produkten, weiß ich, welche Gewürze und Mischung, wie viel Salz und Fett verwendet und welcher Anteil von Schweine-, Rind- oder Kalbfleisch verarbeitet wurde.“ Diese Informationen kann nur der Fleischermeister erklären und weitergeben und so können wir uns auch von anderen Anbietern abheben. Seit etwa zweieinhalb Jahren setzt die Gourmetfleischerei auf Bio – und das mit vollem Erfolg: „Anfangs musste ich die Leute schon beruhigen und ihnen erklären, dass Bio nicht gleichbedeutend mit überteuert ist. Natürlich ist der Preis ein bisschen höher, obwohl wir uns dazu entschlossen haben, hier sehr knapp zu kalkulieren und nicht die gesamten Mehrkosten an die Kunden weiterzugeben. Unsere Kunden haben unser Bio-Initiative sehr gut angenommen und mitgetragen. Das freut mich.“

Der regionale Nahversorger

Zusätzliche Schienen, wie beispielsweise Partyservice oder Menüs sind heute ein Muss. Als Gourmetfleischerei bieten die Zehetners in ihrem Fachgeschäft neben Fleisch und Wurstwaren auch andere Nahrungsmittel – von Brot über Kaffee bis hin zu Obst und Gemüse. „Alle Lebensmittel, die wir als Vollsortimenter in unserem Geschäft anbieten, sind regional produziert“, ist der Chef stolz auf das regionale Erfolgskonzept.

Natürlich gibt es auch einen Mittagstisch. Diese Mittagsmenüs, mal mit Fleisch, fleischlos oder auch mit Fisch, werden im Dietacher Geschäft verkauft und an Betreutes Wohnen, Kindergärten und Horte in der Umgebung geliefert. So kommen täglich rund 300 Menüs zusammen. „Viele Kunden bestellen ihre Mittagsmenüs bereits in der Früh und holen sie dann in verschweißten Boxen in ihrer Mittagspause ab“, erzählt der Fleischermeister.

Kartoffelsalat aus der Dose und andere Fertiggerichte sind bei Fleischermeister Siegfried Zehetner verpönt. „Zwei Köchinnen stellen in unserer Küche sogar alle Salate und Beilagen selbst her“, betont der Unternehmer. Da der Familienbetrieb in allen Belangen großes Augenmerk auf die gesunde Küche legt und alle Speisen sehr verantwortungsvoll produziert, verlieh das Land Oberösterreich vor ein paar Jahren auch die Auszeichnung „Gesunde Küche“. Siegfried Zehetner gibt diese Lorbeeren dafür aber gleich an die Küche weiter: „mein großer Dank geht hier an die großen Künste unserer Köch:innen!“

Neben der hohen Qualität der regionalen Produkte ist Siegfried und Johannes Zehetner die gute Beratung im Geschäft wichtig. „Es ist bei uns immer ein Fleischer im Geschäft, der die Kunden berät“, so Siegfried Zehetner.



Die Pandemie als Booster

Für Zehetner ist durch die Pandemie vor allem das Thema Nachhaltigkeit in den Fokus gerückt. „Die Menschen haben mehr Bewusstsein für Nachhaltigkeit, regionale Lebensmittel und verantwortungsvollen Umgang mit dem Produkt Fleisch entwickelt, seither wird wieder bewusster eingekauft und auf Lebensmittel geachtet und dadurch hat man uns kleine Metzger wieder mehr schätzen gelernt.“

Aber nicht nur die Nachhaltigkeit ist durch die Krise in den Fokus gerückt, sondern auch so manche andere Annehmlichkeit. Seit rund zwölf Jahren gibt es das Zehetners Drive-in, während der Pandemie hat sich diese Idee zum großen Hit entwickelt. Die Kunden fahren, ähnlich wie bei McDonald's, mit Auto (oder manch einer auch mit dem Fahrrad) zum Schalter und können nach Lust und Laune einkaufen. Bestellungen aus dem kompletten Sortiment werden entweder vorab per Telefon oder direkt am Schalter entgegengenommen.

„Die ursprüngliche Idee, dass man die Kunden entlastet, ist wirklich gut angekommen. Vor allem bei Müttern, die ihre Kinder nicht alleine im Auto lassen – und trotzdem schnell

etwas mitnehmen wollen. Aber es kommen auch Lkw-Fahrer, Platz genug ist ja.“

Grillfans fordern den Experten

Während sonst, so die Beobachtung von Siegfried Zehetner, vor allem die jungen Kunden „oft so viele ‚Geschmacksvertuscher‘ wie Senf, Ketchup oder Saucen zu Speck, Schinken oder Würstel packen, „beim Grillen wollen alle eine Top-Qualität“. Und hier bietet der Oberösterreicher auch besten Service. „Beim Grillthema werden wir oft gefordert und von den Kund:innen mit Fragen schier bombardiert. Wie lange muss dieses oder jenes Fleisch auf der Glut liegen? Wie lange soll es rasten? Hier können wir Fleischhauer mit Service punkten.“ Um die Kunden zu jeder Zeit mit Expertenwissen zu unterstützen, ist auch immer ein Fleischer im Geschäft anwesend. „Wenn dein Beruf fast wie dein Hobby ist, dann macht es die viele Arbeit natürlich leichter“, resümiert der Fleischermeister aus Leidenschaft. **Andrea Pascher** ■

Gourmetfleischerei Zehetner KG
A Winklingerstr. 8, 4407 Dietach
T 07252/38254
W www.zehetner-fleischer.at

Den praktischen Drive-in gibt es schon seit zwölf Jahren bei den Zehetners. Nicht nur während der Pandemie standen die Autos Schlange ...



KALBFLEISCH IM TEST: TRIUMPH FÜR BIOMILCH-FÜTTERUNG

Noch nie war eine Veranstaltung des „Koch.Campus“ so gut besucht. Doch die Fleischer, Rinderzüchter und Spitzenköche widmeten sich in Salzburg einen Tag lang einem Nationalheiligtum: dem Kalb – unverzichtbar fürs Wiener Schnitzel. Das gab es zwar nicht, dafür eine Verkostung mit klarem Erkenntnis-Gewinn.



Bis auf den letzten Platz gefüllt war der Autobus, der zum Mustergut der Brauerei Stiegl nach Wildshut ausrückte. An Bord ging es lebhaft wie auf einer Klassenfahrt zu, doch die Themen unter den Fleischproduzenten und -verarbeitern waren gänzlich andere als unter Pubertierenden: Aktuelle Kilopreise für Rindfleisch, Rezepttipps und Unterschiede in der Fressleistung der eigenen Kälber stimmten auf einen Tag ein, der minutiös vorbereitet worden war und allen Beteiligten lange in Erinnerung bleiben wird: Neun Kälber aus drei Ländern sollten blind verkostet werden, um den Einfluss der Fütterung auf die Fleischqualität mit den eigenen Sinnen zu erfassen. Sowohl für Züchter als auch für Verarbeiter war die-

ser direkte Vergleich Neuland –, das zeigte auch die hohe Beteiligung.

Eingeladen zu diesem „Gipfeltreffen“ in Sachen Kalb hatte der „Koch.Campus“, eine Vereinigung von 35 Spitzen-Köchen und 30 landwirtschaftlichen Produzenten unter der Ägide von Hans Reisetbauer und Andreas Döllerer. In ihren Workshops und Verkostungen widmen sich die Mitglieder zusammen mit Partnern heimischen Grundprodukten und evaluieren deren Qualitätspotenzial. Speziell beim Kalb sah man Handlungsbedarf, so Rinderzüchter Hannes Hönegger, der gleich zu Beginn an die Gastronomie appellierte: „Sie muss Innereien und ‚special cuts‘ anbieten und lernen, sie zuzubereiten“. Denn auch ein Schnitzel ließe sich nicht nur



Dieses Kalbfleisch wurde verkostet

- 1 Bio Original Pinzgauer** Bio-Vollmilch-Kalb, Alter: 4 Monate. Landwirt: Stiegl Gut Wildshut, Wildshut, OÖ
- 2 Bio Fleckvieh** Bio-Vollmilch-Kalb, Alter: 3,5 Monate
Landwirt: Christian Wirnsperger vulgo Dasler, Mauterndorf – Lungau
- 3 Holländisches Mastkalb** Alter: 7,5 Monate, geboren, gemästet und geschlachtet in Niederlande. Vermarktung in Österreich
- 4 Original Pinzgauer** konventionell gefüttertes Kalb mit Milchaustauscher und Heu, Alter: 6 Monate. Landwirt: Stefan Dürr, Leogang-Pinzgau
- 5 Deutsches Mastkalb** Alter: 7 Monate. Geboren in Deutschland, gemästet in Niederlande, geschlachtet in Deutschland
- 6 Bio Tiroler Grauvieh** Bio-Vollmilch-Kalb, Alter: 4,5 Monate.
Landwirt: Michael Kerschbaumer, Radenthein, Kärnten
- 7 Bio Wagyu** Bio-Vollmilch-Kalb, 4 Monate Mutterkuhhaltung. Alter: 6 Monate. Landwirt: Hannes Hönegger vulgo Tromört, Lessach – Lungau
- 8 Kalb Rosé, Holstein Friesian** konventionell gefüttertes Kalb, Alter: 7 Monate Bäuerliche Vermarktung Kärntner Fleisch reg.GenmbH, Programm „Kalb Rosé“ – Kärnten
- 9 Bio Weissblauer Belgier**
Bio-Vollmilch-Kalb, Alter 3,5 Monate. Landwirt Hermann Mauser vulgo Metzger, Mauterndorf – Lungau



Es ist angerichtet!
Hans Reisetbauer eröffnete den
Prüfstand, auf dem die Kälber
aus drei Ländern – und mit
völlig unterschiedlichem
Schlachtkörper – bereit lagen.

aus dem Kaiserteil schneiden, so der Salzburger (siehe auch *Fleisch & Co. Ausgabe 3/2022*).

Neun Kälber, darunter auch Wagyu

Hönegger hatte selbst ein Kalb für die Verkostung zu Verfügung gestellt, das er unter der Bezeichnung „ökonomischer Wahnsinn“ vorstellte. Aus seinem Lungauer Betrieb kam nämlich ein sechs Monate altes reinrassiges (!) Wagyu-Kalb zur Verkostung. Hier wollte aber selbst der Züchter wissen, wie die teure japanische Edelrasse – bekannt für ihr langsames Wachstum – im Kalb- Stadium abschneiden würde.

Doch ehe es an das Herzstück der Veranstaltung ging, den Vergleich holländischer, deutscher und heimischer Kalbszuschnitte, wurde einmal der aktuelle Markt analysiert. Der sieht – anders als das Kalbfleisch selbst – keineswegs „rosig“ aus. Interessanterweise war es gleich das Grußwort der damaligen Landwirtschaftsministerin, das die Problematik klar aufzeigte: „Die Zahl bei den geschlachteten Kälbern hat sich in den letzten Jahren halbiert“, so Elisabeth Köstinger.

Ins Detail ging dann Maria Fanningner von der Organisation „Land schafft Leben“, die minutiös den Weg der vier Kälber nachzeichnete, die jede Mutterkuh in Österreich

im Laufe ihres Lebens zur Welt bringt. „Österreich schlachtet rund 55.000 Kälber pro Jahr, exportiert aber 45.000 Tiere, vornehmlich nach Holland.“ Womit sich ein „Kalbspadox“ ergibt, das aus dem an sich weit über die Selbstversorgung hinaus mit Fleisch versehenen Land einen Importeur macht. Rückimportiert werden allerdings zumeist nur die Edelteile. „Das entspricht in der Menge dem Fleisch von 105.000 Tieren“, so Maria Fanningner.

Eigenversorgung und doch Import

Gut ein Drittel des konsumierten Kalbs in Österreich dürfte aus niederländischer Provenienz stammen. „Dieser Import muss gestoppt werden“, fordert Bio-Fleischer Hönegger daher ein klares Bekenntnis zu heimischer Qualität. Diese einigermaßen perverse Situation zeigte sich auch anhand einer wichtigen Zutat der österreichischen Küche, die für Kalbsnierenbraten wie auch „Nierndln mit Hirn“ unverzichtbar ist: „Die Niere kostete in Holland 2,50 Euro“, rechnete Andreas Döllerer vor. Mehr noch: Sie musste für die Verkostung sogar extra angefordert werden, denn eigentlich wird sie in den Niederlanden kaum verlangt, während sie hierzulande selbstverständlich Teil des Schlachtkörpers sei. „Es geht leider nur um Kaiserteil und

Karree, alles andere wird unter Wert verkauft“, so Döllerer, der in Golling neben seinem Toprestaurant auch eine Fleischerei (berühmt für die „Frischen“ alias Salzburger Weißwürste) betreibt.

Ebenfalls Teil des „Crash-Kurses“ in Sachen Kalb war die Definition, die das Kalb vom Jungrind scheidet. Maximal acht Monate darf Kalb bei der Schlachtung sein, zwölf Wochen muss die Fütterung mit Muttermilch erfolgen. Tatsächlich ist aber in Österreich eher die Schlachtung mit vier Monaten üblich, während die in Holland gemästeten Tiere – von denen viele auch aus Deutschland stammen – erst mit sieben oder acht Monaten verarbeitet werden. Schließlich ist das Fleisch von jüngeren Tieren tendenziell zarter, wobei auch Kalbinnen im Vergleich zu Stierfleisch zarter und saftiger schmecken.

Blasses Kalbfleisch als schädlicher Mythos

Apropos schmecken: Den Mythos vom besonders schmackhaften hellen Kalbfleisch konnte auch unter den Experten niemand herleiten. Einig war man sich nur, dass die französische Farbskala, die „blasses“ Kalb favorisiert, geradezu eine Verkehrung der Qualitätsverhältnisse darstellt. „Das ist ein Kennzeichen



„Das Schnitzel geht fast jeden an. Wenn die Leute wissen würden, wo es herkommt, käme es zu einem Umdenken.“

Andreas Döllerer, Obmann „Koch.Campus“

für Blutarmut, also auch zu wenig Bewegung“, fasste es Hannes Hönegger zusammen. Dazu käme, dass sich die Bewegungsintensität auch auf die Qualität auswirkt: Je mehr sich die Tiere bewegen, desto weniger elastisch ist das Fleisch. Für die Experten erstaunlich war auch das deutlich abweichende Schlachtgewicht, das um mehr als 100% (60 zu 146 Kilogramm) divergierte. Am unteren Ende der Skala stand das konventionell gefütterte Pinzgauer-Kalb, das mit Milchaustauscher und Heu aufgezogen wurde, sofort nachdem die Milch nach zwölf Wochen abgesetzt worden war. Diesem „Kümmerling“ stand mit dem 146 Kilo schweren Mastkalb aus dem Schlachtbetrieb Fuiteveal ein Niederländer Riese gegenüber, über dessen Rasse allerdings nichts zu erfahren war. Dass auch Bio-Futter zu gutem Gewichtsaufbau führt, bewiesen der Weissblaue Belgier (102

Kilo) aus dem Lungau ebenso wie das Bio-Pinzgauer-Kalb (104 Kilo) von Wildshut und vor allem das Tiroler Grauvieh (122 Kilo nach vier Monaten!) aus Radenthein.

Das Schlachtgewicht variierte beträchtlich

Doch die Quantität interessierte ja nur am Rande, am Prüfstand stand vor allem die Güte des mit den unterschiedlichen Fütterungen, Schlachtaltern und Rassen erzielten Kalbfleischs. Eben diesen Faktor überprüften unabhängig von einander 14 Rindfleischexperten wie die Kärntner Erzeugergemeinschaft „Kalb Rosé“ oder der Niederösterreichischer Fleischer Manfred Höllerschmid. Schlägel, Schulter und Niere wurden optisch und mittels Druckproben unter die Lupe genommen, ehe es an die Verkostung ging.

Diese erfolgte in zwei Proben. Tartar aus der Kalbshuft stand für die rohe Qualität des Fleisches der neun Kälber. Angebraten wurde jeweils ein Stück aus dem Kalbsrücken, die Garzeit und die Dicke der Stücke war dabei für alle Proben gleich. Auch das Schlachtdatum (14. April) war für alle inländischen Proben gleich, um die Vergleichbarkeit wirklich zu garantieren. Was die Profis schon anhand der so unterschiedlichen Schlachtkörper vermutet hatten, zeigte sich beim fachlichen Rundgang auch optisch. Und auch am Teller wurde selbst für Laien klar: Wo viel Wasser eingelagert war, kam das gebratene Stück bereits mehr als „durch“, ja eigentlich übergart, zu den Testern.

Dafür zeigte sich bei manchen Kälbern die vom Steak bekannte wunderbare Garstufe „medium“. Auffällig am Ergebnis war auch die geringe Abweichung der 14 Experten von der Publikumswertung. Sowohl das beste Kalb – es kam von einem ausschließlich mit Milch aufgezogenen Tiroler Grauvieh von Bio-Bauer Michael Kerschbaumer (Radenthein, Kärnten) – wie das schlechteste Fleisch wurden einhellig gewählt. 2.911 Punkte erhielt der Sieger von den rund 70 Verkostern vor Ort.

Klar abgeschlagen: Holland-Kalb

Mit 1.682 Punkten blieb das älteste Kalb, ein siebeneinhalb Monate in Holland gemästetes Tier (verpackte Schale aus dem Großmarkt), dagegen unter 2.000 Punkten und wurde klares Schlusslicht. Bereits am Teller hatten die blasse Farbe und das leicht säuerliche Tartar sich deutlich von den anderen Proben abgehoben. Wenig besser wurde das deutsche Kalb, das ebenfalls in den Niederlanden gemästet wurde, bewertet (1.967 Punkte). Gemeinsam mit dem konventionellen Pinzgauer Rind, das Milchaustauscher und Heu als Futter erhielt, bildete das in Deutschland geborene und geschlachtete „Schwarzbunt Holstein“ das letzte Drittel. Die Ehre des Pinzgauer Rinds rettete aber das in biologischer Fütterung aufgezogene Kalb vom Stiegl-Gut Wildshut – es erhielt die zweitbeste Bewertung (2.833 Punkte) im Geschmackstest. Überraschend war auch das Abschneiden des Wagyu-Kalbs, das sich nur wenig vor den klaren Schlusslichtern auf Platz fünf einreichte.



Ein Bier auf die Herkunft: die Spitzenköche und Rinderzüchter – Hannes Hönegger und Fritz Strobl – mit den „Koch.Campus“-Unterstützern von Stiegl und Salzburger Land-Tourismus in Wildshut.

Die Freude unter den Kärntner Züchtern steigerte hingegen der gute dritte Platz für das „Kalb Rosé“ (2.682 Punkte), das mehrfach als österreichische Antwort auf das holländische Mastkalb genannt wurde. Das mit sieben Monaten zweitälteste Tier erfuhr ebenfalls eine konventionelle Fütterung bei der Genossenschaft „Bäuerliche Vermarktung Kärntner Fleisch“. Mit seiner dunkleren Fleischfarbe und einem wunderbar mürben Biss stellte es praktisch das Gegenteil der Probe aus den Niederlanden dar. Und das von einem Holstein-Friesian-Tier stammende Fleisch rundete den Dreifach-Sieg der heimischen Kälber ab. So klar hatte das Ergebnis wohl niemand erwartet, zumal auch die Experten-Jury (Fleischer, Köche, Rinderzüchter) nahezu deckungsgleich mit den Köchen und Verbrauchern votierte!

Das Ergebnis des „Koch.Campus“ war aber auch eine Bestätigung für die Salzburger Gastgeber. Denn in der alpinen Landschaft ist Kalb nach wie vor ein wichtiges Thema der Landwirte. Das zeigt sich auch beim hohen Bio-Anteil, der sich als klare Alternative zu den durch halb Europa gekarrten Baby-Rindern empfahl. Während er in Österreich beim Kalb 22 Prozent beträgt, liegt die Zahl für Salzburger Kalb bereits bei stolzen 60 Prozent.

Herkunft auch beim Wirt bezeichnen

Gefeiert wurde dieses eindrucksvolle Plädoyer für heimisches (Bio)Kalb natürlich mit einem Menü rund um dieses Fleisch. Auch hier zeigte sich die Vielfältigkeit des Kalbs, wie Andreas Döllerer unterstrich, in dessen Küche es zubereitet wurde: „Als es um die Gerichte ging, hat kein einziger Kollege etwas mit Edelteilen vorgeschlagen.“ Vom puristischen Bries des Hausherrn über „Geräucherte Zunge mit Heumilch und Leber-Eis (!)“ von Vitus Winkler („Genießerhotel Sonnhof“, St. Veit) und Kalbsmark mit Kaviar Andreas Senns („Senn's“, Salzburg) reichte die Palette. Selbst der altbewährte „Gefüllte Schlepp“ wurde von Hubert Wallner („Restaurant Hubert Wallner, Dellach) mit Nussbutter-Polenta und fermentierter Champignoncreme zeitgemäß in Szene gesetzt.

Und für alle am Tisch war klar, dass man Andreas Dölleres Appell zur Lebensmittelkennzeichnung in der Gastronomie zustimmt: „Das Schnitzel geht jeden an. Wenn die Leute wissen würden, wo es herkommt, käme es zu einem Umdenken oder sie würden es weniger oft essen.“ Denn nichts gegen Gouda –, aber wer will schon ein „Amsterdamer Schnitzel“ im Beisl bestellen?

Roland Graf ■

Die optische Bewertung der neun Kälber ging der sensorischen Begutachtung voraus. Hier nimmt Fleisch & Co-Autor Roland Graf gerade das reinrassige (!) Wagyu-Kalb unter die Lupe.



Mit einer thematisch passenden Produktinnovation – seinem Lungauer Kalbsleberkäse – sorgte Hannes Hönegger in der Pause für köstliche Verpflegung der Fleischer, Köche und Landwirte.



„Passen die Zuschnitte, Herr Höllerschmid?“ Auch der Niederösterreicher Manfred Höllerschmid, auf dessen Fleisch viele Gastronomen schwören, gehörte der Fachjury in Sachen Kalb an.



Punktevergabe statt Zwischenzeiten: Der Kärntner Angus-Züchter Fritz Strobl, vielen noch als Abfahrts-Olympiasieger und Ski-Weltmeister bekannt, bewertete in Salzburg auch mit.



WILLI VON BERG: „MEINE ARBEIT IST NOCH HEUTE MEIN HOBBY“

Im Juni feiert die deutsche Winweb Informationstechnologie GmbH ihr 25-jähriges Jubiläum. Firmengründer Willi von Berg ist nach wie vor begeistert für die Branche tätig.

Die Winweb Informationstechnologie GmbH wurde im Sommer 1997 von Willi von Berg gegründet. Zusammen mit einem Mitarbeiter werden die ersten Programmteile geschrieben – zu Hause, in einem als Büro umfunktionierten Raum des Einfamilienhauses. Einer der ersten Kunden ist die Schwarzwaldfleisch GmbH in Achern, die heute, nach 25 Jahren, immer noch von Winweb betreut wird. Selbst der Mitarbeiter der ersten Stunde ist mit 70 noch aktiv und nach wie vor „der“ Programmierer für den Chef.

Gründung ohne Fremdkapital

Was anfangs wie auch bei heutigen Startups klein begann – „ich konnte mir nicht immer mein Gehalt auszahlen“ – brauchte dagegen zu keiner Zeit Fremdkapital. Das Unternehmen arbeitet auch heute mit 100 Prozent Eigenkapital und es wurden weder ein Kredit noch Förder- oder Investorengelder in Anspruch genommen. „Das hat mir immer meine Unabhängigkeit garantiert“, sagt von Berg. „So konnte ich meine Ideen verwirklichen und selbst bestimmen, was gut ist.“ Dass diese Einstellung von Erfolg gekrönt ist, zeichnet sich auch an der heutigen Spitze des Unternehmens ab, an der mittlerweile zwei Generationen stehen: Neben Gründer und Geschäftsführer Willi von Berg ist sein Sohn Arne von Berg, Wirtschaftsinformatiker M.Sc., als Leiter der Programmierung mit ins Geschäft eingestiegen.

Mittlerweile kümmern sich 55 Mitarbeiter, vor allem Programmierer, Berater und Mitarbeiter im Support um die Belange der über 200 Kunden. Das erste kleine Büro ist aus dem Eigenheim in die Firmenzentrale umgezogen – ausgestattet mit neuester Technik, ergonomischen Arbeitsplätzen und allem, was dazugehört.

Ein System für die Fleischbranche

Das ERP-System winweb-food ist ebenfalls gewachsen und von anfangs 200 Masken auf fast 2.000 angestiegen. „Wir haben unser Programm von Anfang an komplett selbst entwickelt und garantieren unseren Kunden damit höchstmögliche Flexibilität“, erklärt von Berg. Der Erfolg der Softwareschmiede liegt daher sicher auch daran, dass die eigene Standardsoftware den gesamten Arbeitsprozess eines Lebensmittelunternehmens in nur einem System abbildet. „Wir haben uns zuerst auf die Fleischindustrie konzentriert“, so von Berg. Hier ist winweb-food nach wie vor branchenspezifisch von der Schlachtung bis zum Filialsystem spezialisiert. Das System ist modular aufgestellt, jeder Kunde erhält individuell, was er benötigt. „Wir integrieren die Wünsche unserer Kunden und die spezifischen Anforderungen der Lebensmittelindustrie in unseren Standard“, informiert von Berg. Auf diese Weise bleibt das System auch nach 25 Jahren innovativ und die Anwenderorientierung wird stetig verbessert.

Lückenlose Rückverfolgbarkeit

Daneben bietet Winweb Ergänzungsmodule an, die die tägliche Arbeit erleichtern, wie das Dokumenten-Management-System oder das CRM sowie Schnittstellen zu allen gängigen Finanzbuchhaltungssystemen. Darüber hinaus gibt es Interfaces zu allen bekannten Preisauszeichnern, zu Industrie- und Ladenwaagen sowie Ladensystemen; der Anschluss von Scannern und mobilen Endgeräten ist Standard. „Schon ganz am Anfang haben wir die Errechnung, Auswertung und Etikettierung von Nährwerten und Allergenen sowie die Einführung von Chargen und deren lückenlose Rückverfolgbarkeit aufgrund unserer Spezialisierung auf die Lebensmittelwirtschaft umgesetzt“, sagt von Berg, „und seitdem natürlich ständig verbessert.“

2003 wurde die IFS-Zertifizierung in Fleischbetrieben eingeführt, was bei winweb-food direkt im System umgesetzt wurde, genauso wie die elektronische Übergabe von Belegen. Und noch früher, bereits 2001, wurden IFT-MIN-Meldungen an Speditionen über winweb-food möglich. „Heute ist eine Lieferung an Großkunden ohne elektronische Übergabe der Lieferscheine und Rechnungen nicht mehr denkbar“, ergänzt von Berg.

Das System ist datenbankkompatibel, alle Daten und Einstellungen werden automatisch in jede neue Version konvertiert und Updates bringen alles auf den neuesten Stand. Bei Fragen und Problemen ist das Supportteam telefonisch oder per Ticket-System zur Stelle. Dabei konnte winweb-food von Beginn an auf jeder Standard-Hard- und -Software eingerichtet werden. „Die erste Version haben wir auf Windows 95 installiert“, erinnert sich von Berg.

Beste Lehrlinge wurden geehrt

Auch bei seinen Mitarbeitern setzte von Berg von Beginn an auf „Selbstentwicklung“: Gleich seinen zweiten Mitarbeiter stellte er 2005 als Azubi ein. Seitdem wurden rund 55 junge Menschen bei Winweb ausgebildet und danach häufig übernommen: als Fachinformatiker für Anwendungsentwicklung oder Systemintegration sowie als IT-System- oder Industriekaufleute. „Besonders stolz bin ich darauf, dass unsere Azubis immer sehr gute Abschlüsse machen“, sagt von Berg. Zwei Mal wurden sogar schon Deutschlands beste Azubis vom Bundespräsidenten geehrt. Vielleicht liegt das auch an der ganz eigenen Sicht des Firmenchefs auf seine Arbeit, die er den jungen Leuten mit auf den Weg geben konnte: „Wenn man etwas anfängt, sollte man davon überzeugt sein, dass das richtig ist, was man tut“, betont von Berg, dem das offensichtlich nicht schwergefallen ist: „Meine Arbeit ist noch heute mein Hobby.“

Internationalisierung ist in Planung

Was 1997 in der Fleischbranche begann, funktioniert heute auch in anderen Bereichen: Käseproduzenten, Fischfabrikanten, Hersteller alternativer Eiweißprodukte, Unternehmen für Heimtierbedarf und reine Handelsunternehmen setzen mittlerweile winweb-food ein – und das schon längst



Mit dem Hands scanner werden Waren bei der Kommissionierung direkt erfasst und auf dem Touchpad notiert. Winweb-food ist modular aufgestellt, jeder Kunde erhält individuell, was er benötigt und kann aus fast 2.000 Masken wählen.



Haben gemeinsam die Zukunft des Unternehmens im Blick: Firmengründer Willi von Berg, rechts, und sein Sohn Arne.

nicht mehr nur in Deutschland, sondern darüber hinaus in Österreich, Belgien, Luxemburg und Italien. Außerdem ist die Internationalisierung in Planung: „Winweb-food soll mehrsprachig werden, damit zum Beispiel Abteilungen im Ausland mit demselben System arbeiten können wie die Unternehmenszentralen im deutschsprachigen Raum“, so von Berg. Und natürlich bereitet sich Winweb auf den Sprung in nicht-deutschsprachige Länder vor. Schließlich steht mit Arne von Berg die nächste Generation in den Startlöchern und will neue Ziele erreichen.

Neue Einkommensmöglichkeit

Doch bis jetzt ist Willi von Berg immer noch verlässlicher Mittelpunkt des Unternehmens – für seine Mitarbeiter durch flache Hierarchien und schnelle Wege zum Chef, aber vor allem für die Auftraggeber. „Ich wollte für meine Kunden immer ein Softwarepartner auf Augenhöhe sein“, sagt von Berg. Nun setzt auch von Berg junior auf die langjährige Expertise und das Know-how der erfahrenen Mannschaft. Gleichzeitig will er das Unternehmen mit frischen Ideen in die Zukunft führen, ist er als Wirtschaftsinformatiker doch perfekt auf die technischen

und wirtschaftlichen Herausforderungen bei Winweb vorbereitet. Zusammen mit seinem Team setzt er agile Methoden ein, um die komplexen Anforderungen zu meistern und neue Aufgaben zu lösen. „In den vergangenen 25 Jahren habe ich gelernt, dass es wichtig ist, sich und das Unternehmen ständig zu verbessern und weiter zu optimieren“, sagt Willi von Berg. Auf diese Weise entwickelt sich sein Unternehmen nach den neuesten Standards immer wieder und immer weiter nach vorn. „Wir sind gut für die Zukunft gerüstet“, freut sich von Berg.

Isabel Melahn ■



SCHRUTKA-PEUKERT
LADENBAU

METZGEREIEN | FLEISCHEREIEN

100% HANDWERK 100% LEIDENSCHAFT
LADENBAU DER EXTRAKLASSE

WWW.SCHRUTKA-PEUKERT.DE

Mehr klasse Läden sehen:





Erfolgreich in die Zukunft:
Alexander Reisecker (37)
fungiert seit Oktober
2021 als Geschäftsführer
von Tech Forum.

Der gebürtige Innviertler hat schon immer für Technik gebrannt und somit war der Einstieg in die HTL in Braunau am Inn eine ganz klare Sache. Doch im Zuge seiner Schulzeit erkannte Alexander Reisecker, dass sich in seinem weiteren Berufsleben nicht alles ausschließlich um Technik drehen sollte, sondern er auch mit Marketing-, Vertriebs- und Betriebswirtschaftskompetenz in Zukunft will punkten können. Und so entschloss er sich im Anschluss an die HTL zu einem Marketing und Betriebswirtschaftsstudium in Steyr.

Einer seiner ersten großen und wichtigen Arbeitgeber war die Maschinenfabrik Laska. Hier betreute Reisecker vertrieblich vor allem den asiatischen und osteuropäischen Markt – und entdeckte hier auch seine Leidenschaft für die technische Seite der Lebensmittelproduktion. Nach einem kurzen Abstecher mit einem Start-up, ging's dann zum Heizungsbauer Hargassner in Braunau. Auch hier war's der Vertrieb, eine Abteilung mit 45 Mitarbeiter:innen, der dem Innviertler überantwortet wurde. „Meine Hauptaufgabe war es, Strukturen zu entwickeln, damit unsere Mitarbeiter:innen mög-

„Wir haben die gesamte Mannschaft verdoppelt. So wollen wir nicht nur weiterhin das Beste für unsere Kunden geben, sondern auch immer besser werden!“

Alexander Reisecker, GF von Tech Forum

lichst effektiv arbeiten konnten“, erzählt Reisecker von diesem beruflichen Abschnitt.

So erfolgreich der Weg begann, so erfolgreich geht er nun weiter. Seit Oktober letzten Jahres ist Alexander Reisecker nun der neue Geschäftsführer der Tech Forum GmbH im Oberösterreichischen Pettenbach – Fleisch & Co traf Reisecker zum Einstandsinterview.

Fleisch & Co: Herzliche Gratulation zur neuen Aufgabe bei Tech Forum! Wie kam es dazu?

Alexander Reisecker: „Ich war sechs Jahre bei Hargassner beschäftigt und an sich sehr zufrieden. Doch mein Herz schlug immer noch für die Branche rund um die Lebensmittelproduktion. Und als sich die große Chance bei Tech Forum ergab, habe ich natürlich sofort zugesagt.“

Wie gestaltet sich die Einarbeitung?

„Ich habe ja bei Laska den asiatischen Markt vertrieblich betreut und ich muss ehrlich zugeben, dass ich mich erst mit den österreichischen Spezifika vertraut machen muss. Der Unterschied ist einfach erklärt: Der Österreicher denkt viel mehr wie ein

Personalrochade bei Tech Forum: Alexander Reisecker löst den langjährigen Geschäftsführer Andreas Wallinger ab. Fleisch & Co sprach mit dem neuen Chef des Oberösterreichischen Traditionsunternehmens.

ALEXANDER REISECKER - DER NEUE BEI TECH FORUM

Metzger und ist sehr handwerklich geprägt. Der Asiate denkt mehr wie ein Betriebswirtschaftler eines großen Unternehmens.

Ich möchte mich auf jeden Fall auch ganz herzlich bei meinem Vorgänger Andreas Wallinger bedanken, dass er mir ein so zukunfts-fittes Unternehmen übergeben hat und dass die Übergabe der gesamten Agenden so partnerschaftlich über die Bühne gegangen ist. Ich wünsche Andreas Wallinger alles Gute für die Zukunft.“

Wofür steht Tech Forum für Sie?

„Ganz klar für die Themen Service und Beratung. Vor allem im Bereich Service war Tech Forum immer sehr gut – leider haben wir in der vergangenen Jahren durch einige Wechsel etwas Know-how verloren. Da haben wir jetzt dagegengesteuert, das Team verdoppelt und vier Techniker in ganz Österreich verteilt.

Diese sehr erfahrenen und versierten Techniker unterstützen ab nun unsere Kunden – und sind alle hochmotiviert, enorm hartnäckig und können auch für die schwierigsten Problemstellungen gute Lösungen finden.“

... und der Bereich Beratung?

„Auch in puncto Berater-Team wollen wir uns noch breiter aufstellen. Hier gilt unser Augenmerk auf die individuelle Beratung, um unseren Kunden zu helfen, ihre Produkte noch besser zu machen.“

Und wie sieht's bei der Technik aus?

„Wir sind in Österreich natürlich für unsere Clipmaschinen bekannt, hier haben wir auch eine sehr hohe Kompetenz und bieten selbstverständlich von Beratung bis zur Servicierung alles für unsere Kunden an.

Bekannt sind wir zudem, denke ich, auch für die Vertretung von Günter Maschinenbau, die alle technischen Lösungen für Handwerk und Industrie erfüllen können. Im Mittelpunkt stehen hier jene Maschinen und Anlagen für das Pökeln, Tumbeln und Coaten. Aber auch hier haben und werden wir uns noch breiter aufstellen.“

Was ist bzgl. Marketing geplant?

„Natürlich habe und werde ich in puncto Marketing und Werbung ein paar Dinge verändern. Wobei ich denke, dass Marketing in der Branche zwar wichtig, aber doch noch ein Nebenschauplatz ist. Oberste Priorität haben für mich derzeit unsere Serviceleistungen und die gesamte Technik von Tech Forum richtig gut und breiter aufzustellen. Wegen guter Prospekte oder toller Onlineauftritten verkauft man ja nicht mehr Maschinen.“

Was wünschen Sie sich?

„Ich wünsche mir, dass die Kunden, die in den letzten Jahren eine sehr treue Partnerschaft mit Tech Forum gepflegt haben, auch weiterhin an unserer Seite bleiben – auch wenn ein individueller Austausch an Mitarbeitern stattgefunden hat.

Wir sind gerne bereit, hier unser Bestes zu tun, damit die Partnerschaft erfolgreich weitergelebt werden kann – und die gleiche Bereitschaft würde ich mir auch von unseren Partnern wünschen.“

Wie sieht Ihr Fünfjahresplan aus?

„Als ich die Geschäftsführung von Tech Forum übernommen habe, hatten wir zwei Techniker. Jetzt haben wir vier – wir haben

also das Technik-Team verdoppelt. Auch die Berater-Mannschaft hat sich vergrößert, wir haben im Moment drei Berater im Betrieb.

Wenn ich mir Tech Forum in fünf Jahren vorstelle, dann sehe ich eine Produkterweiterung mit weiteren Herstellern. Allerdings ist mein Ziel nicht, einen dicken großen Bauchladen zu haben, sondern eine sinnvolle Erweiterung unseres Portfolios –, in dem gute Synergien für unsere Kunden geschaffen werden können.“

Sind Sie Fleischesser?

„Ich mag extrem gerne Münchner Weißwürste und Leberkäse, am liebsten hauchdünn geschnitten auf Brot mit einem Gurkerl.“

Wie sehen Sie das Fleischergewerbe in Österreich?

„Österreich hat eine herausragende Sonderstellung. Das kann ich vollen Herzens sagen, nachdem ich gesehen habe, wie es in anderen Ländern ist. Die Qualität und Vielfalt, die unsere Metzger bieten, bekommt man weltweit nirgendwo. Zudem traue ich mich in kaum einem anderen Land – ohne Gedanken – in eine Wurst zu beißen. Man weiß, dass in Österreich Top-Produkte perfekt verarbeitet werden, da gibt es kaum Ausnahmen.“ ■

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

OHNE RAUCH SCHMECKT'S NICHT

Seit Anfang des letzten Jahres steht Rudolf Messner dem Innviertler Fleischwaren-Produzenten Reiter als Geschäftsführer vor. Nach und nach wird modernisiert und dabei setzt man auf die Kärntner Anlagenbauer Sorgo, die nun auch maßgeschneiderte Heiß- und Kaltrauchanlagen in die traditionsreichen Produktionshallen installiert haben.

Das spezielle Raucharoma, ist nur eines der Geheimnisse des guten Geschmacks – und dieses wird von den Spezialisten der Innviertler Fleischwaren KG wie ein Schatz gehütet. Der Familienbetrieb für die Herstellung von Fleisch- und Rohwürsten ist seit 1947 im oberösterreichischen Eberschwang ansässig und wird seit dem Einstieg von Rudolf Messner Anfang 2021 Stück für Stück modernisiert.

Den Anfang machen die Räucherkamern, die das Rückgrat des Erfolgs des Unternehmens sind. Dafür setzt Messner auf Mitstreiter, die einen mehr als 40-jährigen Erfahrungsschatz in puncto Anlagenbau einbringen können: Das ebenfalls in Familienbesitz befindliche Unternehmen Sorgo aus Klagenfurt, das zu einer der führenden Firmen für Heißrauch- Koch-, Brat-, und Backanlagen sowie Anlagen zum Reifen und Kalträuchern gehört.

Es geht auch um das Bauchgefühl

Kenner der Szene wissen Bescheid, ein Blick in die Geschichte schadet aber dennoch nicht. Die mittlerweile sagenhafte 95 Jahre alte Seniorchefin Kommerzialrat Elfriede Reiter gründete das Unternehmen gemeinsam mit ihrem Mann Rudolf vor 75 Jahren auf der grünen Wiese. Bis zur Übergabe an den Enkel Rudolf Messner wurde der Betrieb von der Grande Dame der Fleischindustrie als Einzelunternehmen geführt. Rudolf Messner stellt sich nun nach 15 Jahren in der Land- und Forstwirtschaft neuen Herausforderungen. „Ich habe schnell gemerkt, dass ich im Betrieb 100 Prozent Einsatz geben muss und daher bin ich nur am Wochenende zu Hause.“

Gesagt, getan: Seit Anfang 2021 ist Rudolf Messner dabei, mit behutsamen Schritten bei Reiter die Tradition mit Innovation zu vereinen. Dabei wurden auch bei der Auswahl der neuen Heiß- und Kaltrauchanlage die Expertisen eingeholt. „Schlussendlich, nachdem ich mir auch einige andere Anbie-

ter angeschaut habe, fiel unsere Wahl auf Sorgo – es war eine Bauchentscheidung“, so Messner. Nicht nur die technologische Vorreiterrolle sei wichtig gewesen, „auch, dass es eine österreichische Firma ist, die entsprechend viel Erfahrung aus drei Generationen im Anlagenbau mitbringt. Außerdem klappt die Kommunikation auf einer besonderen Ebene, die man nicht so richtig erklären kann. Im Grunde sind es die kleinen Dinge, die bei der Umsetzung der Anlage zum Tragen kommen und mitentscheidend sind, ob das Projekt etwas wird oder nicht.“

Edelstahl macht's möglich

Wie bei jeder Modernisierung gab es aber einige Herausforderungen. Messner: „Als ich die Entscheidung getroffen habe, war mir klar, es wird nicht einfach, unsere Systeme mit den neuen Anlage kompatibel zu bekommen.“ Die Herausforderung beim laufenden Betrieb war es, die neuen Fleischveredelungsanlagen in die weitverzweigte Reiter-Manufaktur unterzubringen, wobei Sorgo-Geschäftsführer Stefan Sorgo augenzwinkernd meint: „Es war hier schon etwas enger als in anderen Betrieben, aber von den

Montagebedingungen hatten wir es tatsächlich auch schon schwieriger.“

Bei der Fertigung setzen die Experten von Sorgo auf Edelstahl. So sind sämtliche Teile, sichtbar oder nicht aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Ebenso die Luftkanäle in den Kaltrauchräumen. Diese werden im modernen Fertigungswerk in Klagenfurt an die kundenspezifischen Gegebenheiten angepasst. Das gewährleistet bei der notwendigen starken Raucherzeugung eine langfristige Funktionstüchtigkeit. Auch die Reinigung gelingt so einfach und exakt – diese erfolgt übrigens mittels computergesteuerter Programmierung problemlos, womit wirklich allen hygienischen Anforderungen Genüge getan werden kann, zudem läuft das Spül- oder Reinigungswasser vollkommen automatisch ab. „Das Schöne ist, dass man das Reinigungsmittel einfach ‚hineindosiert‘ und dann läuft alles alleine ab“, freut sich auch Messner.

Auf das Holz kommt es an

Für vor allem bei der traditionellen Herstellung der Original Reiter Schwarzwälder wird Buchenholz aus dem familieneigenen

Zusammenarbeit mit Handschlag: Reiter-Chef Rudolf Messner (l.) mit Sorgo Geschäftsführer Stefan Sorgo vor einer der neuen Kaltrauchanlagen, die eine energiesparende und umweltfreundliche Produktion ermöglichen.





Die Luft wird über besonders geformte Düsen (siehe links und rechts oben) eingeblassen, über die Absaugkanäle mit einstellbaren Ventilen (in der Mitte oben) angesaugt und über das Mischgehäuse mit Heizung, Kühlung und Befeuchtung behandelt.

Wald verwendet – und auch hier konnte Stefan Sorgo genau auf die individuellen Erfordernisse des Kunden eingehen.

Ein wichtiger Part für ein gelungenes Produkt ist die Raucherzeugung. Es wurden einerseits Hackschnitzelraucherzeuger installiert, welche für ein besonders starkes Raucharoma und eine schöne Rauchfarbe geeignet sind. Dies geschieht durch das Aufglimmen der grobkörnigen Hackschnitzel.

Andererseits wurden auch Reiberaucherzeugnisse geliefert. Diese zeichnen sich durch ihre mildes Raucharoma aus, zugleich ist jede Rauchfarbe dabei möglich. Die Vorteile sind eine einfache Handhabung und dass der Raum innerhalb einer Minute komplett mit Rauch ausgefüllt ist – am Beispiel einer 10-Wagen-Kaltrauchanlage.

Jetzt wird's heiß

Ein großes Kunststück ist der Firma Sorgo mit ihrem ausgeklügelten Modulsystem von Mehrwagenkammern gelungen, welche vor Ort verschweißt werden. Beheizungsarten sind alle möglich, ob Öl, Gas, Elektro oder Dampf. Letzteres kommt auch bei der Firma Reiter zum Einsatz. Auf Kundenwunsch kann auch ein Edelstahl-Kälteregister zum Reifen und Kalträuchern eingebaut werden.

Auf Knopfdruck geht es los

Selbstverständlich braucht es in der Lebensmittelproduktion ständige Kontrollen, damit das auch reibungslos funktioniert, werden die computerunterstützten Anlagen mittels Touchscreen gesteuert. „Das dazugehörige Datenaufzeichnungssystem ist vor allem für das Qualitätsmanagement immens wichtig“, so Messner, „hier sehe ich, wann die Kerntemperatur erreicht ist und es werden etwaige Fehlermeldungen aufgezeichnet. All das geht so weit, dass ich mir eine Alarmmeldung per SMS oder Mail aufs Handy schicken lassen kann – so sehe ich etwa auch am Sonntag, wenn etwas Unerwartetes passiert. Ich kann damit jeden Schritt nachvollziehen, das bedeutet für Unternehmer große Sicherheit, denn der Lebensmitteleinzelhandel verlangt mittlerweile etwa den Nachweis der Kerntemperatur und zwar bei jeder ausgelieferten Charge – und damit kann ich das ohne Aufwand bewerkstelligen.“

Neue Klimabedingungen

Auch in Sachen Luftzustrom kann Sorgo punkten. „Ohne gleichmäßige Luftführung gibt es kein gleichmäßiges Produkt.“ Die Luftausblas- und Ansaugkanäle werden an die räumlichen Gegebenheiten angepasst und wegen des Rauchs mit Reinigungslei-

tungen versehen. Für Rudolf Messner ist das entscheidend, denn „die Feuchtigkeit aus dem Kern einer Wurst herauszubringen, ist eine Kunst, das benötigt auch Zeit, da muss man sich langsam hintasten, bis es passt. Ist eine Wurst nicht gut gereift, erkennt man das beim Aufschneiden an einem dunklen äußeren Rand. Am Anfang funktioniert die Trocknung relativ rasch, je trockener es sein soll, desto langsamer reagiert die Wurst, wie etwa bei einer Salami.“ „Und“, ergänzt Stefan Sorgo noch, „forciert man die Trocknung zu sehr, macht das Produkt ‚zu‘ und man bekommt die Feuchtigkeit nicht mehr aus der Wurst heraus.“

Der Abtrocknungsgrad hängt immer von der Zeit und die Zeit immer vom Kaliber des Produkts ab – eine dünne Wurst benötigt weniger Zeit als eine Großkalibrige.

Das Geheimnis der Düsen

Technisch gesehen wird Luft über besonders geformte Düsen, die in bestimmten Abständen platziert sind, eingeblassen und die Umluft durch Absaugkanäle mit einstellbaren Ventilen zurücktransportiert. Hierbei streicht die Luft gleichmäßig übers Produkt, unabhängig davon, wo es sich im Raum befindet. Dadurch wird die Feuchte, die das Produkt abgibt, in der Luft aufgenommen

und durch die Absaugung abtransportiert. Zu guter Letzt sorgen Wendeklappen für den bestmöglichen Wechselluftstrom, der gleichmäßiges Reifen und Trocknen ermöglicht.

Mitarbeiterbindung gehört dazu

In den vergangenen Jahren hat Sorgo in Bezug aufs Energiesparen eine ausgeklügelte Steuerung entwickelt, „die auf dem allerneuesten Stand ist“, so Stefan Sorgo, „das Produkt gibt uns die Prozesse vor und wir versuchen mit unserer Steuerungstechnologie die physikalischen Grenzen auszureizen.“ Für die Zukunft wünscht sich Sorgo, dass die Zusammenarbeit mit der Firma Reiter erfolgreich weitergeführt werden kann und „wir die durchgängig hohe Nachfrage nach Rauchanlagen aus dem In- und Ausland bedienen können und dafür auch das Personal dazu bekommen werden“.

Auch für Rudolf Messner stehen neue Herausforderungen an, denn auch beim fleischverarbeitenden Betrieb „kann man nur darauf achten, dass man die Mitarbeiter an die Firma bindet und ihnen auch intern die Möglichkeit zur Weiterbildung bietet. Für die mittlere Zukunft bedeutet das zudem, junge Leute ins Unternehmen zu bringen und so eine Weiterentwicklung zu ermöglichen. Dabei wollen wir natürlich die traditionelle Schiene weiter bedienen, denn die ganze Schwarzwälder-Range können wir gut – ich möchte einfach eine geile Wurst machen, die auch in 20 Jahren noch am Markt bestehen kann. Hier müssen wir es allerdings schaffen, dass junge Konsumenten wieder erkennen, dass junge Konsumenten wieder erkennen, dass das intensive Raucharoma ist ein Alleinstellungsmerkmal – und wird dank der Sorgo-Anlage auch weiterhin in bester Qualität bestehen bleiben.“

Andrea Pascher ■

Reiter & Sorgo – ein Team

REITER Innviertler Fleischwaren KG
Die Spezialitäten sind Original Reiter Schwarzwälder, Reiter Spezial, Bauernschinken, Mettwurst, Streichwürste, Traditionsbeinschinken, Knoblauchschinken, Eberschwanger Blumenwurst etc.
 4906 Eberschwang, Mührling 29
 Tel.: 07753/2216, www.reiter.at

SORGO Anlagenbau GmbH
Entwicklung und Herstellung von Anlagen zur Räucher-, Wärme- und Kühlbehandlung von Fleisch-, Fisch- und Käseprodukten.
 9020 Klagenfurt/Wörthersee, Hirschstr. 39
 Tel.: 0463/34242, www.sorgo.at

Zwischendurch wird die Kerntemperatur gemessen und der Reifegrad festgestellt. Ständige Forschung garantiert auch in dieser Beziehung laufende hohe Qualität und Innovation.



Die Rauchentwicklung beim Reiberaucherzeuger wird durch Anpressen des Holzschmits und das Reiberad ausgelöst. Die Rauchabgabe wird dabei elektronisch gesteuert.



Rudolf Messner wirft einen letzten Blick auf den Knoblauchschinken, bevor dieser im Reiferaum mit der perfekten Dosis Rauch behandelt wird.



Die Steuerung der kompletten Anlage läuft über die hochauflösenden Touchscreens, die mittels Schnittstelle zum hauseigenen Computersystem die Herstellung der Fleischwaren jederzeit überwacht.





LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes



Die Lebensmittelakademie hat in den letzten Monaten ihren Online-Auftritt modernisiert. Herzliche Gratulation zu dieser neuen Seite!

NEUE HOMEPAGE DER LEBENSMITTELAKADEMIE

Kurse per Mausclick ganz einfach online buchen? Immer über alles Aktuelle der Lebensmittelakademie informiert sein? Die Lebensmittelakademie näher kennenlernen?

All das ist ab jetzt auf der neuen Homepage der Lebensmittelakademie möglich. Uns liegt es besonders am Herzen, uns stetig weiterzuentwickeln und für unsere Lebensmittelhandwerker:innen die besten Möglichkeiten zu schaffen. Mit unserer neuen Homepage ist es uns gelungen, unsere Angebote und unser TUN in den Fokus zu rücken. Die neue Homepage macht es möglich, dass Sie sich schnell einen tollen Überblick über uns und unsere Angebote verschaffen können.

Das volle Angebot gibt es nun online

Das Herzstück bildet die Online-Kursbuchung. Unser gesamtes Kursangebot der Lebensmittelakademie ist jetzt online verfügbar und natürlich buchbar. Die gefilterte Suchfunktion macht es

möglich, Kurse eingeschränkt zu suchen: Beispielsweise kann auf der Homepage speziell nach Kursen für Fleischer:innen gesucht beziehungsweise gefiltert werden. Die Kurse lassen sich aber auch nach Bundesländern oder Vortragenden sortieren. Dadurch wurde die Möglichkeit geschaffen, dass alle Betriebe die für sie relevanten Kurse ganz schnell finden und einfach online buchen können. Die Einmalige Online-Registrierung ermöglicht es, dass Sie automatisch die möglichen Förderungen für Ihr Bundesland angezeigt bekommen.

Abgesehen von der Kursbuchung und dem Kursangebot werden auf der neuen Homepage auch aktuelle Informationen rund um Veranstaltungen und andere News gestellt. Und Sie können auch direkt mit uns in Kontakt treten und uns bei Anliegen aller Art kontaktieren.

Wir freuen uns, wenn Sie online bei uns vorbeischauen. Abrufbar ist unsere Homepage unter: www.LMAkademie.at ■

Termine

21. 6., Innsbruck

Basis Verkaufstraining – Erfolgreich Verkaufen

„Verkaufsgespräch und Präsentationstraining der eigenen Handwerksprodukte.“
Trainer: Diplom-Fleischer-sommelier und Experte in Sachen Verkaufskunst
Josef Ranetbauer
Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at

22. 6., Innsbruck

Richtige Schnitttechnik (Rind und Schwein)

„Mehr Freude beim Fleischverzehr, durch korrektes Schneiden!“
Trainer: Diplom-Fleischer-sommelier und Experte in Sachen Verkaufskunst
Josef Ranetbauer
Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at

ab 19. 9., Wien

Ausbildung zum/zur Hygienemanager:in

Diese Hybrid-Veranstaltung findet in sechs Modulen statt und bietet eine fundierte Ausbildung für den Lebensmittelbereich.
Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at

The screenshot shows the LMAk website interface. At the top, there is a search bar and navigation links. Below that, there are filter buttons for 'Branche', 'Kursbeginn', 'Kategorien', 'Bundesland', 'Coach', and 'Online verfügbar'. The main content area displays a grid of course cards. Each card includes a title, a date and time, a price, and a 'Details' button. The visible course cards are:

- Basis Verkaufstraining – erfolgreich Verkaufen**: 01.06.2022, 13.00 - 18.00 Uhr, € 200,00 pro Teilnehmenden inkl. 20% USt.
- Gute Hygienepraxis und HACCP für den Lebensmittl...**: 02.06.2022, 14.00 - 17.30 Uhr, € 140,00 pro Teilnehmenden 75,00 Förderung der Landesregierung (Mehrwertsteuer inkl. Teilnehmenden) inkl. 20% USt.
- Basis Verkaufstraining – erfolgreich Verkaufen**: 21.06.2022, 13.00 - 18.00 Uhr, € 200,00 pro Teilnehmenden inkl. 20% USt.
- Wichtige Schnitttechnik (Rind und Schwein)**: 22.06.2022, 10.00 - 17.00 Uhr, € 200,00 pro Teilnehmenden inkl. 20% USt.

At the bottom, there are more course cards partially visible: 'Behördliche Kontrollen & Hygiene', 'BIO-Zertifizierung - leicht erklärt', 'Ausbildung zum/zur Hygienemanager:in im Lebensmittl...', and 'Personalcoachen'.

ERFOLGREICH & EMOTIONAL: DIE IFFA 2022 ÜBERTRAF ALLE ERWARTUNGEN

Die globale Fleisch- und Proteinwirtschaft nutzte vom 14. bis 19. Mai jede Minute der IFFA: zum intensiven Netzwerken, um Innovationen zu sehen und um ihre Geschäfte voranzubringen – und einige auch für lustige Partys und andere Events. Nachhaltige Produktion, automatisierte Prozesse und Digitalisierung in allen Bereichen der Verarbeitung, Verpackung und des Verkaufs prägten das Angebot an den Ständen. Das starke Interesse am Thema der alternativen Proteine zeigte das große Zukunfts- und Wachstumspotenzial dieses Marktes. Insgesamt trafen sich knapp 50.000 Besucher aus 129 Ländern zur internationalen Leitmesse IFFA Technology for Meat and Alternative Proteins in Frankfurt am Main.



Die Emotionen und die Freude über das persönliche Wiedersehen an der IFFA waren groß: Sechs Tage lang präsentierten die Aussteller:innen Innovationen für eine nachhaltige und effiziente Produktion und Verpackung von Fleisch und alternativen Proteinen. Die rund 50.000 Besucher:innen zeigten sich mehr als zufrieden mit „ihrem“ Branchentreffen, das im normalen dreijährigen Turnus, dem Innovationszyklus der Industrie, stattgefunden hat.

Auch Wolfgang Marzin, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Frankfurt, ist begeistert: „Es war eine Freude, durch die Hallen zu laufen und die Branchenteilnehmerinnen und -teilnehmer wiederzutreffen: Eine fast euphorische Stimmung hat die IFFA geprägt. Es war deutlich zu spüren, wie erleichtert alle waren, sich endlich persönlich treffen zu können, Neuheiten zu diskutieren und Geschäfte zu machen. Die Branche hat ihre Innovationskraft wieder einmal eindrucksvoll bewiesen. Das globale Familientreffen setzte erneut die Trends für die nächsten Jahre – nicht zuletzt durch die Erweiterung um die alternativen Proteine.“

Branche mit Innovationskraft zeigt die Lösungen für morgen

Automatisierung und Digitalisierung sind die Treiberthemen in der Fleisch- und Proteinverarbeitung und standen im Zentrum der Innovationen. Die ausstellende Industrie zeigte außerdem Lösungen und Ideen zur Erhöhung der Energieeffizienz und zur ressourcenschonenden Produktion, um das von der EU vorgegebene Ziel der Klimaneutralität bis 2050 zu erreichen. Richard Clemens, Geschäftsführer des VDMA Fachverbands Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen, ist mehr als zufrieden mit dem Messeverlauf

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



Auch in diesem Jahr war das Interesse an den bei der IFFA 2022 gezeigten Produkten und Innovationen auf dem REX-Technologie Messestand groß. REX-Technologie präsentierte Vakuumfüllmaschinen für Einsteiger in die Vakuumfülltechnik bis hin zum industriellen Einsatz. Weiters die Hackfleischportionierlinie, Kalibrier-, Aufhänge- und Schneidesysteme und Wursttrennlinien und universelle Formmaschinen.

Die vielen Besucher konnten sich vor Ort davon überzeugen, wie flexibel REX-Maschinen mit den diversen Füllmassen verschiedenste Produkte produzieren. Auch das Thema „Food Trends“ präsentierte REX-Technologie – eine Vielzahl an Lösungen für die Produktion von Lebensmitteln aus pflanzlichen Inhaltsstoffen.



Das gesamte Team von Winweb ist begeistert von der IFFA 2022. Die Marketingleiterin Kim von Hedenström war selbst einige Tage vor Ort und erzählte begeistert: „Wir haben uns riesig gefreut über den regen persönlichen und fachlichen Austausch mit Kunden, Interessenten und Partnern. Die persönliche Begrüßung mit Logo auf dem Display kam bei den Kunden sehr gut an, ebenso die Gespräche über Neuerungen in Programmteilen wie z. B. DMS und Online-Shop-Anbindungen und die Rückmeldungen zu Projektplänen. Eine durchaus gelungene Messe!“



Frutarom Savory Solutions mit den Marken Wiberg, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse zeigten auf der IFFA ihre kreativen und innovativen Lösungen sowohl fürs Handwerk als auch für die Lebensmittelindustrie.

LASKA

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

LASKA. Perfektion

bis ins Detail!

Zum perfekten Schneiden und Portionieren von Fleisch, Rouladen, Koteletts, Braten, Wurst, Aufschnitt, Fisch und Käse. Frisch, gekühlt oder angefroren.

Mit dem **MHS Scheiben- und Portionenschneider von LASKA** genießen Sie eine Fülle von Vorteilen.

MHS Scheiben-
u. Portionenschneider
IC 2015



- Exakte Positionierung
- Glatte Schnittfläche, weitgehend ohne Knochensplitterung bei Kotelettsträngen
- Reibungsminimierter Transport des Schneidguts dank strukturierter Blechoberfläche
- Stufenlos regulierbare Transportgeschwindigkeit
- Bis zu 400 Schnitte pro Minute
- Automatische Restscheibenaufteilung

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



MHS Scheiben- u.
Portionenschneider
PCE 70-21 KS





Dank hoher Schnittgeschwindigkeit und hochtechnischem Design der Messerhaube sorgen Laska Kutter für feinstes Brät bei kürzesten Chargenzeiten. Jahrzehntelange Erfahrung mit über 2.000 Maschinen garantieren einen hocheffizienten Betrieb ohne Unterbrechungen. DI Maximilian Laska, Geschäftsführer der Maschinenfabrik Laska in Traun (Mitte) und Wilfried Laska (links) präsentieren den Kutter.



Mag. Catherine Burg, Geschäftsführerin des Handelshauses Laska in Linz und ihr Team auf der IFFA 2022.

und betont: „Endlich kann sich die Branche wieder treffen. Die Stimmung auf der IFFA 2022 ist außerordentlich gut. Die nationalen und internationalen Besucher haben hohes Interesse an den Innovationen und vielfach ganz konkrete Projekte in Planung. Die Freude darüber, sich endlich wieder persönlich zu begegnen, ist überall spürbar.“ Bei den Verpackungen standen die Neuheiten ganz unter dem Motto: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich.“ Neben der Recyclingfähigkeit fokussieren sich die Hersteller

auf nachwachsende Rohstoffe: Biobasierte Verpackungen als Alternative zu Plastik aus fossilen Rohstoffen weisen den Weg in eine umweltfreundlichere Zukunft.

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV), unterstützt von der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, stellte die Nachwuchsförderung in den Mittelpunkt vieler Aktivitäten in der Halle 12.0. Rundherum zufrieden mit der IFFA zeigt sich auch Herbert Dohrmann, Präsident des DFV: „Ich bin zwar Optimist, aber dass wir so viele unserer Kol-

legen und Kollegen hier treffen durften und dass solch eine großartige Stimmung auf der Messe herrschen würde, hätte ich auf keinen Fall erwartet. Über 25 Prozent Steigerung bei der Zahl der Produkte auf den internationalen Qualitätswettbewerben, zwei ganz neue Wettbewerbe für den beruflichen Nachwuchs und ein starker Auftritt unserer Nationalmannschaft haben für ordentlich Leben auf unseren Flächen gesorgt. Der Besuch der IFFA hat sich für jeden Betrieb der Fleischwirtschaft gelohnt, denn die technischen und technologischen Entwicklungen der letzten drei Jahre waren nach meinem Eindruck gewaltig. Die Messe hat ihre Aufgabe als Innovationstreiber für die Branche mehr als erfüllt.“

Erfolgreiche Premiere: großes Interesse an alternativen Proteinen

Der Trend geht zum bewussteren Konsum von Fleisch. Auf gewohnte Ernährungsmuster wollen viele dennoch nicht verzichten. Industrie wie Handwerk entwickeln deshalb immer perfektere Alternativen – der Markt für Fleischalternativen auf Pflanzen-



Matchday an Tag fünf der IFFA: Der gesamte Verlagsbereich der Agrar-, Back- und Fleischmedien der dfv Mediengruppe rund um Christian Schnücke (links). Der Jubel hat sich gelohnt, Eintracht Frankfurt konnte im Europacup-Finale gegen die Glasgow Rangers gewinnen.

Auch das deutsche Familienunternehmen Poly-clip System, der weltweit größte Anbieter von Clipverschluss-Lösungen, präsentierte sich in Frankfurt.

Alexander Reisecker, Geschäftsführer der österreichischen Vertretung Tech Forum war einige Tage auf der IFFA: „Ich habe mich gefreut, dass uns sehr viele Österreicher am Stand besucht haben. Ich konnte mich mit langjährigen Kunden austauschen und hatte die Gelegenheit, auch viele neue Kontakte zu knüpfen. Die neuen Produkte sind allesamt gut angekommen und haben vor allem auch in puncto Nachhaltigkeit und Energieeinsparung beeindruckt.“



basis oder aus Zellkulturen wächst rasant. Es entstehen neue Produkte, die auch einen weiteren Innovationsschub für die Produktionstechnik bedeuten. Diesen Trend aufgreifend hat die IFFA erstmals ihr Produktportfolio erweitert und Prozesstechnik und Zutaten für alternative Proteine mit in den Fokus gerückt. Die Besucher zeigten großes Interesse an pflanzenbasierten Fleischalternativen, hybriden Produkten und zellkultiviertem Fleisch – sowohl auf den Ständen der Aussteller als auch mit ihrer Teilnahme am Event-Programm.

So hatten insbesondere die Konferenz von ProVeg und die Discovery Tours, geführt vom Good Food Institute Europe, starken Zulauf. Fabio Ziemßen, erster Vorsitzender beim Bundesverband für alternative Proteinquellen, zieht ein positives Fazit der ersten IFFA-Teilnahme seines Verbandes: „Die IFFA 2022 hat deutlich gemacht, dass alternative Proteinquellen auch zukünftig einen festen Platz auf der internationalen Leitmesse haben werden, der sich in den kommenden Jahren immer weiter vergrößern wird. Für Produzenten und Vertrieber von alternativen Proteinquellen ist es deshalb unverzichtbar, hier in drei Jahren präsent zu sein. Wir freuen uns darauf, diese Entwicklung auch zukünftig als deutscher Branchenverband zu begleiten und zu gestalten.“

Überzeugt, begeistert & inspiriert

Die Stände der Aussteller waren voll, die Gänge der Hallen ebenso: Ob zwischen Küttern, Transportstraßen oder Verpackungsmaschinen, vor Regalen mit Ingredienzien, im Wettbewerbsareal des Fleischerhandwerks oder in der IFFA Factory –, den Besucher:innen ging es vor allem um die haptische Erfahrung. Anfassen, riechen, schmecken, Maschinen im Live-Betrieb sehen, sich persönlich austauschen und das Wissen erweitern – das stand ganz oben auf der Agenda.

Die Gesamtzufriedenheit liegt mit 96 Prozent noch höher als zur IFFA 2019 und somit auf einem absoluten Top-Niveau. Einer regelmäßig stattfindenden Besucherumfrage der Messe Frankfurt zufolge, waren 95 Prozent zufrieden mit dem Angebot der Aussteller und 96 Prozent gaben an, ihre Messebesuchsziele erreicht zu haben. Trotz aktuell schwieriger Rahmenbedingungen kamen die Besucher aus 129 Ländern nach Frankfurt – mit 72 Prozent Internationalität wahrt die IFFA damit ihre hohe Relevanz für die globale Branche. Zu den größten Besuchernationen gehörten die Niederlande, Italien, Spanien, Polen, die USA, Brasilien, Österreich, Großbritannien, die Schweiz und Frankreich.

Und zur Einstimmung – und Vorfreude: Die nächste IFFA findet vom 3. bis 8. Mai 2025 statt. Wir freuen uns schon darauf. ■



Über 50 Maschinen, zwei vollautomatische Produktionslinien, Neuheiten wie den Vakuump-Kont-Kutter KK 144 AC-6, den Universalwolf AW 300 U und den Normwagentumbler VTT 300 X konnten die IFFA-Besucher:innen am Stand der Maschinenfabrik Seydelmann live erleben. Aber nicht nur das: Es gab auch die Live-Produktion einer Bratwurst und einer veganer Wurst – und bei der Standparty gab es eine Tanz-Vorführung vom Feinsten.



Die Gewürzprofis rund um Elmar Christl präsentierten ihre Gewürzvielfalt unter einem wunderschönen weißen Baldachin.



Stolzer Partner von:

poly-clip
SYSTEM

VEMAG
ANLAGENBAU

günther
EXCELLENCE IN PROCESSING

EKOMEX
Energie



„Wenns um das „Ende der Wurst“ geht, beraten und servizieren wir Sie mit Leidenschaft“ **Alexander G. Reisecker - Geschäftsführer**

Wengstraße 58 | 4543 Pettenbach | contact@techforum.at | www.techforum.at

TECH FORUM®

Service . Beratung . Leidenschaft



Gerhard Pockenauer-Gramiller am Stand von Weber Maschinenbau: „Im Bereich Schneiden und Verpacken zeigte Weber Schneide- und Verpackungskomplettlösungen, die sowohl mechanisch als auch steuerungstechnisch zusammenwachsen. Dadurch ergeben sich Vorteile in der intuitiven Bedienbarkeit und Linienauswertung. Große Fortschritte gab es bei den digitalen Produkten und Cloud-Lösungen, wo Linien visualisiert und überwacht werden können.“



Vemag Maschinenbau präsentierte speziell für handwerkliche Unternehmen zahlreiche Neuheiten, die sich durch eine hohe Alltagstauglichkeit, leichte Handhabung und einfache Reinigung auszeichnen. Unter anderem eine Weltneuheit: Das Vorsatzgerät Füllwolf985 für die Füllmaschine HP1 zum gleichzeitigen Wölfen und Füllen von Massen war ein absolutes Messehighlight. Im Bild: Gerhard Pockenauer-Gramiller (l.) und sein Team im Talk am Vemag-Stand.

„Die IFFA war ein Erfolg“

DI(FH) Gerhard Pockenauer-Gramiller, Geschäftsleitung von Gramiller in Salzburg, über die IFFA 2022: „Das Messegeschehen war in den letzten zweieinhalb Jahren bedingt durch COVID sehr stark eingeschränkt. Die IFFA als führende Leitmesse der Fleisch- und Wurstbranche war davon fast nicht betroffen – und das hat man gemerkt. Die Aussteller waren hochmotiviert bzw. vorbereitet, die Kunden interessiert und froh, wieder eine Messe zum Erfahrungsaustausch besuchen zu können. Es gab viele Innovationen im digitalen Bereich und Weiterentwicklungen bzgl. Optimierung und Hygieneanforderungen. Man hat gemerkt, viele Kunden beschäftigen sich mit dem Thema Nachhaltigkeit im Verpackungsbereich bzw. in der Produktion mit der Herstellung von



alternativen Proteinprodukten. Zusammengefasst war die IFFA ein Erfolg gemeinsam mit unseren österreichischen Besuchern und ein Zeichen zur hoffentlich bleibenden Normalität.“

Gea stellte die neue CutMaster Generation 3 für die Zubereitung verschiedener Wurstsorten vor. Und hat bei der Powerpak Plus neue Maßstäbe gesetzt. Eine neue Technik mit dem Einsatz einer Längsdüse für Evakuierung und Begasung sowie neue Heizsysteme innerhalb der Formstation bieten massive Vorteile für den Einsatz von Monofolien.



Provisur Technologies steht für innovative Technik und integrierte Produktionssysteme, die in der industriellen Lebensmittelverarbeitung eingesetzt werden. Mit dem neuen Formax Free Movement System (FMS) präsentiert das Unternehmen auf der IFFA eine echte Weltneuheit, die das Produkthandling revolutioniert: FMS ist ein außerordentlich kompaktes, flexibles und hygienisches Handlingsystem für geschnittene Lebensmittel, das im Vergleich zu herkömmlichen Systemen den Platzbedarf um etwa 50 Prozent reduziert. Das Herzstück der Anlage besteht aus einer Handling- und Pufferplatte und den Transporteinheiten, sogenannten Movern, die dank Magnettechnologie frei bewegbar sind.





Führend in der JRS Pflanzenfaser-Technologie präsentierte JRS (J. Rettenmaier & Söhne) auch in diesem Jahr auf der IFFA ein breites Spektrum innovativer Lösungen für die moderne Fleischindustrie. Der natürliche Weg zur Optimierung von Produkteigenschaften und Prozessen in den Bereichen Ernährung, Textur und Rauchgeschmack stieß sowohl bei Fleisch-Enthusiasten als auch modernen Food-Designern auf großes Interesse! „Sicher, effizient und natürlich räuchernd mit der Sortenvielfalt vom Master of Smoke“, war die Kernbotschaft an die internationale Interessenten am JRS Stand. Mit viel positiver Resonanz wurde die neue, große Sortenvielfalt wahrgenommen und die Unterschiede in Geschmacks- und Farbgebung und deren Einsatzmöglichkeiten zur Produktion von Spezialitäten und Differenzierung von Standardprodukten erörtert.



Auch Valentina und Constantin Kuchler vom Kärntner Unternehmen S.A.M. Kuchler Electronics GmbH stellten ihre hochqualitativen Aufschnitt- und Verpackungsmaschinen in Frankfurt vor. Ihr Fokus war: automatisches Schneiden und Verpacken auf kleinstem Raum für flexible Produktionsstätten im Mittelstand, Handwerksbetrieb und Thekenbereich.

Messe-Marathon für Johann Penias: Der Lebensmitteltechnik-Händler war erst auf der AB HOF in Wieselburg – und gleich danach auf der IFFA in Frankfurt.



Moderne Traysealer, Thermoformer und etliche Zusatzgeräte – Sealpac präsentierte sich wie gewohnt professionell mit umfassendem Know-how.



REX
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER & PORTIONIERSYSTEME

UNIVERSELLE FORMMASCHINE UFM 300

HAMBURGER
FORMER



KNÖDEL
FORMER



CEVAPCICI
FORMER



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

DIREKT VOM
PRODUZENTEN



RÖBEN IM INTERVIEW: „DIE VERARBEITUNGS- TECHNOLOGIEN SIND WEITGEHEND GLEICH“

Um die IFFA über ihren Fokus auf die Fleischindustrie hinaus zu einem echten Impulsgeber für die effiziente industrielle Produktion von Fleischalternativen zu entwickeln, hat die Messe Frankfurt neue Partnerschaften geschlossen. So sind heuer erstmals auch alternative Proteine Teil der Weltleitmesse gewesen. Einer dieser Partner ist der Bundesverband für Alternative Proteine BALPro, dessen Vorstand Godo Röben im Interview einen kurzen Überblick gibt.

Godo Röben bringt langjährige Erfahrung im New Food Business mit. Seit vielen Jahren leitet er Projekte im Bereich der alternativen Proteine und hat die Branche mit seiner Arbeit maßgeblich mitgeprägt. So war er 25 Jahre Geschäftsführer bei der Rügenwalder Mühle und dort die treibende Kraft beim Aufstieg der Plant-Based-Sortimente. Seit Februar 2021 ist Röben als selbstständiger Berater, Aufsichtsrat, Beirat und Investor für Branchengrößen und Start-ups tätig – und seit November 2021 mit Bernd Eßer auch Vorstandsmitglied des Bundesverbands für Alternative Proteinquellen. Im Zuge der IFFA stellte er sich einem kurzen Interview.

Fleisch & Co: Der Bundesverband für Alternative Proteine wurde 2019 gegründet. Wie ist die Resonanz in der Zwischenzeit und welche Ziele verfolgt Ihr Verband?

Godo Röben: „Das Ziel, verschiedene Akteure, die sich der Förderung alternativer Proteinquellen verschrieben haben, zusammenzubringen und einen aktiven Austausch unter ihnen zu ermöglichen. Hierbei soll Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und Verbrauchern frei von Ideologisierung die Chance gegeben werden, gemeinsam an einer nachhaltigen Agrar- und Ernährungswende zu arbeiten.“

Unter unseren die über 100 BALPro-Mitgliedern finden sich deshalb – neben veganen Start-ups und Organisationen – auch

Produzenten von insektenbasierter Nahrung sowie auch Vertreter der konventionellen Fleischindustrie, die stetig daran arbeiten, allerlei Alternativprodukte in ihr Sortiment zu integrieren.“

Wie wird sich der Markt weltweit Ihrer Meinung nach in den nächsten Jahren entwickeln?

„Etwa 480 Millionen Euro werden laut Marktprognosen des ‚Statista Consumer Market Outlook‘ voraussichtlich 2022 allein in Deutschland für Fleischersatzprodukte ausgegeben werden. 2021 waren es rund 414 Millionen, was eine Verdoppelung im Vergleich zu 2019 darstellt. Und über die nächsten fünf bis zehn Jahre ist weiterhin mit Wachstumsraten von 15, 20 oder sogar 25 Prozent zu rechnen.“

Fleischersatz aus Pflanzen ist heute in jedem Supermarkt im Regal. Wie schätzen Sie die Entwicklung von Insektenproteinen oder kultiviertem Fleisch ein? Wann erwarten Sie hier den Durchbruch?

„Neben pflanzlichen Alternativen haben auch Insektenproteine das Potenzial, einen Beitrag zur Proteinversorgung der Zukunft zu leisten. Unsere BALPro-Arbeitsgruppe ‚Speiseinsekten Deutschland‘ setzt sich für die politische Gleichstellung insektenbasierter Lebensmittel mit anderen hochwertigen Produkten ein, um die Lebensmittelinnovation in Europa mit einer organisierten und zielgerichteten Stimme voranzubringen. Ein erster Schritt in die Richtung der Gleichstellung wurde am 3. Mai 2021 getan, als Mehlwürmer als erstes Insekt überhaupt in der

Europäischen Union die Zulassung als neuartiges Lebensmittel erhalten haben.“

Der Verbraucher wünscht sich ein Produkt, das fleischähnlich ist in Geschmack, Biss und Mundgefühl. Welche Rolle werden hier neue Technologien wie 3-D-Druck spielen?

„Unternehmen wie das israelische Start-up Redefine Meat oder das spanische Start-up NovaMeat bringen derzeit den Markt der pflanzlichen Fleischalternativen, die aus dem 3-D-Drucker stammen, voran. Hierbei kommen die neuen Produkte in Geschmack und Textur echtem Fleisch sehr nahe, belasten die Umwelt weniger stark und sind frei von Cholesterin.“

Wir sind bezüglich ihrer zukünftigen Rolle daher optimistisch.“



Godo Röben (53) ist Vorstand des Bundesverbandes für alternative Proteinquellen BALPro.

Alternative Proteine und ihre Verarbeitungstechnologien sind schon seit ein paar Jahren Thema auf der IFFA. Offiziell aber erst seit 2021 Teil der Marke und als Produktgruppe verankert. Ein richtiger Weg?

„Auf alle Fälle. Insbesondere deswegen, weil für tierische Produkte, kultiviertes Fleisch und Fleischalternativen weitgehend dieselben Verarbeitungstechnologien in Bezug auf Produktion und Verpackung eingesetzt werden“

Wir haben uns auf die IFFA-Teilnahme gefreut. Als internationaler B2B-Treffpunkt für die Fleischwirtschaft und für die Alternative Proteinindustrie hat die Messe das Potenzial, vielfältige, internationale Innovatoren des alternativen Proteinsektors zusammenzubringen und unter ihnen einen produktiven Austausch zu fördern.“ ■

Schon

IHR ERFOLG – UNSERE KOMPETENZ

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

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

Bei den Marcher Fleischwerken gelten: kurze Entscheidungswege und größtmögliche Verantwortung an die Mitarbeiter:innen.



KARRIERE BEI MARCHER

Marcher Fleischwerke: erfolgreiches österreichisches Familienunternehmen mit einem breit gefächerten beruflichen Angebot.

Die Marcher Fleischwerke sind ein österreichisches Familienunternehmen mit 90-jähriger Firmengeschichte. Mit einem Umsatz von über 561 Mio. Euro (2021) und einer Produktpalette von Frischfleisch über Wurst, Schinken und Salami bis hin zu Convenience- und Fleischersatzprodukten zählt der Traditionsbetrieb zu den größten österreichischen Nahrungs- und Genussmittelherstellern. In der gesamten Unternehmensgruppe sind derzeit rund 1.800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt.

Wer auf der Suche nach einem Job mit Herausforderungen und Karrierechancen ist, wird bei Marcher auf jeden Fall fündig. Die Betriebsleiter der Werke in Villach, Klagenfurt, Graz, Bruck/Mur und St. Stefan im Rosenthal freuen sich über neue Talente und auch über Initiativbewerbungen in den Bereichen Technik, Lebensmitteltechnik, Produktentwicklung, Controlling, Qualitätsmanagement und Verkauf.

Das Trainee-Programm

Für Nachwuchsführungskräfte bietet Marcher ein Trainee-Programm an, das einen Überblick über alle Werke und Einblick in die jeweiligen Tätigkeiten bietet. Aber auch für bereits arrivierte Kolleginnen und

Kollegen wird Weiterbildung angeboten – in der Management-Akademie werden Führungsverhalten, Bewältigung von Konfliktsituationen und Krisenmanagement gelehrt.

Top-Lehrlingsausbildung

Schon seit 2019 wird verstärkt in die Lehrlingsausbildung investiert. Das Lehrlingsprogramm richtet sich auch an verfrühte Abgänger von höheren Schulen oder junge Menschen, die Interesse an einem krisenfesten Job mit zahlreichen Karrieremöglichkeiten haben.

Großartige Benefits

Längst zählt nicht nur mehr die Höhe des Gehalts als Entscheidungskriterium bei

der Jobwahl, vielmehr sind eine gute Work-Life-Balance, flache Hierarchien, Unternehmenswerte und -kultur sowie Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten wertvolle Argumente, die den Unterschied machen.

Damit sich die Mitarbeiter:innen bestmöglich entfalten können, werden in vielen Arbeitsbereichen im Unternehmen flexible Arbeitszeitgestaltung angeboten – darunter fallen beispielsweise auch diverse Teilzeit-Arbeitszeitmodelle oder tagesweises Homeoffice. Weitere Benefits sind auch Sprachkurse bis hin zu täglich frisch gekochtem Essen und vergünstigten Einkaufsmöglichkeiten. ■

Die Marcher Fleischwerke setzen beim Jobangebot sowie in der Lehrlingsausbildung dynamische Akzente.





Mit Alexander Kerns „Hof am Mühlgrund“ steht die erste mobile Geflügelschlachtung kurz vor der EU-Zulassung. Im Odenwald soll somit der erste Betrieb Europas stehen und wir schauen uns an, wie das geht und warum das notwendig ist.

DIE EU-ZULASSUNG FÜR DIE MOBILE SCHLACHTUNG: SINNVOLL & MÖGLICH?

Die Registrierung im Rahmen der Geflügelschlachtung, auch als die sogenannte „10.000er“-Regelung bekannt, ist eine EU-weite Errungenschaft für die bäuerliche Direktvermarktung. Diese Richtlinie führt wichtige Ausnahmen für den Betrieb von kleinen Geflügelschlachtanlagen und ermöglicht so die bäuerliche Schlachtung von Geflügel direkt am Hof. Mit maximal 10.000 Stück pro Jahr und Betrieb ist die wichtigste Regulation die Gesamtmenge an geschlachteten Tieren – und das ist durchaus auch ausreichend für einen Großteil in der Direktvermarktung.

Die EU-Zulassung hingegen regelt die gesamte Geflügelschlachtung und kennt keine Mengengrenzen. Warum will man dann überhaupt genau in diese Zulassung und was steckt dahinter?

Registrierung vs. EU-Zulassung

Die Entwicklung der Landwirtschaft ist eine schnelle und somit ändern sich auch wichtige Voraussetzungen in der Gesetzge-

bung. Deutschland hat es mit dem Ausstieg aus dem Küekentöten vorgemacht und so sind es speziell die kleineren und mittleren Betriebe, die Bruderhähne aufziehen und auch die alten Legehennen verwerten wollen.

Eine sehr kurze Zeit der Umsetzung führt auch dazu, dass Probleme in andere Staaten ausgelagert werden und Brütereien unter Druck geraten. Auch aktuell fehlt es an Aufzuchtplätzen und Schlachtmöglichkeiten und können im Moment nicht so schnell aufgebaut werden.

Deshalb gibt es diese Vorreiter der mobilen Geflügelschlachtung in der EU-Zulassung und der Grund ist ein einfacher. Die Mengen an Bruderhähnen und auch alten Legehennen können die Betriebe selbst meist nicht mehr vermarkten und suchen sich deshalb weitere Möglichkeiten der Produktkreation oder Absatzkanäle.

Besonders für die Weiterverarbeitung braucht es die EU-zugelassene Schlachtung und so wird das bestehende Konzept der mobilen Geflügelschlachtung weitergedacht.

EU-Schlachtmobil 1.0

So unterscheidet sich das herkömmliche Schlachtmobil für Geflügel nicht wesentlich von dem aus dem Odenwald. Es gibt aber drei wesentliche Punkte, die verpflichtend sind. Erstens kommt hier nur ein sogenanntes Lagersystem zum Einsatz. Das bedeutet, dass die Kühlzelle im Schlachtmobil integriert ist. Zweitens ist der Zutritt nur über eine integrierte Hygieneschleuse möglich und drittens werden die Tiere „hängend ausgenommen“ am Schienensystem, um Kreuzkontaminationen zu minimieren.

Eine erste Anforderung hat das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erlassen und mit Dr. Veronika Ibrahim steht hier eine tatkräftige und ausdauernde Person im Vordergrund.

Richtungsweisend für die EU

Diese erste Anforderung wird somit genauestens in Deutschland in die Mangel genommen und gilt selbstverständlich als rich-



tungsweise für die Europäische Union. So ist es natürlich vorhersehbar, dass der Hof am Mühlgrund allerlei Besuch von verschiedensten Expert:innen, Institutionen und Regierungsstellen bekommen wird, und ein wasserdichtes Konzept wird vorweisen müssen. So sind es aktuell noch Kleinigkeiten, die es zu beheben gilt und bei Veröffentlichung dieses Artikels wird es wohl bereits einen Meilenstein bei der mobilen Schlachtung zu feiern geben.

Das EU-Schlachtmobil wird keine größeren Mengen oder schneller schlachten können. Es bleibt aktuell eine Möglichkeit in der Direktvermarktung und bietet nun auch die Weiterverarbeitung und lässt die Einschränkungen bei der Vermarktung fallen.

Wo geht die Reise hin?

Die mobile Geflügelschlachtung ist eine Erfolgsgeschichte und hat nicht zuletzt auch durch die Corona-Pandemie und die steigende Nachfrage der Konsumenten an Transparenz und Tierwohl ganz ordentlich Fahrt aufgenommen. Mittlerweile ist diese Form der Schlachtung bereits bekannt und führt nicht mehr nur zu ernüchternden Blicken. Es ist eine Nische beziehungsweise soll sie es vermutlich auch bleiben. In Österreich wird man wohl noch in diesem Jahr in jedem Bundesland die Möglichkeit haben, eine Dienstleistung zur mobilen Geflügelschlachtung anfordern zu können.

In Deutschland gibt es in gewissen Regionen auch bereits eine sehr gute Versorgung,

aber natürlich ist auch hier noch Luft nach oben. Mit den fehlenden Aufzuchtplätzen und Schlachtmöglichkeiten wird hier das EU-Schlachtmobil eher Anklang finden und sicherlich einen neuen Markt öffnen. Die mobile Geflügelschlachtung ist zudem auch Türöffner für Betriebe und bietet eine einfache und unkomplizierte Möglichkeit, Tiere am Hof schlachten zu lassen und eine Vermarktung zu testen, ohne vorab hohe Investitionen vorzunehmen. Man hat Zeit gewonnen und kann sich eingehend mit der individuellen Planung für seinen Betrieb beschäftigen – und am Schluss steht dann oft auch das eigene Schlachthaus im Vorder-

grund und die Schlachtmobile haben diesen Weg dann nur möglich gemacht – quasi als Türöffner und Beschleuniger.

Besonders auch bei Bestandsbetrieben als Fleischer und Metzger werden solche dezentralen und mobilen Einheiten immer beliebter, da der eigene Prozess am Betrieb nicht verändert werden muss und so kann auch eine Dienstleistung angeboten werden beim Kunden. Mit der EU-Zulassung steht auch die Weiterverarbeitung von Produkten offen und so ergibt sich ein neuer Markt für Vermarkter. **Matthias Mayr** ■

www.biofleisch-odenwald.de
www.mobile-schlachtung.at

Geschmacksinnovative:

Schon heute den Geschmack von morgen treffen

Rezepturen, Gewürze und vieles mehr: cutt.ly/beck2022

Beck
Gewürze und Additive

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



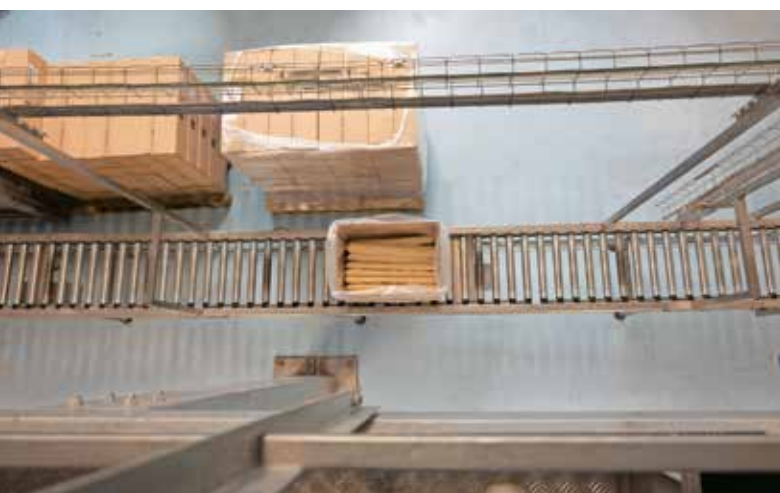
Ob Focaccia oder wie in diesem Fall Bastoncino Olive, das Prinzip ist immer ähnlich: Nach dem Mischen wird der Teig zuerst in Stücke geteilt und diese werden dann in die gewünschte Form gebracht.



Sicherheit für den Kunden: Hier sind die Bastoncino bereits geformt und werden vor dem Backen noch auf etwaige Metallteile untersucht.



Diese Steinofenbrote „Bastoncino Olive“ (es wird auch „Bastoncino Zwiebel“ produziert) entführen uns auf eine kulinarische Genussreise nach Bella Italia: einfach, rustikal und ursprünglich im Geschmack.



Nun sind die Steinofenbrote backfertig und werden zu 60 Stück pro Karton verpackt. Das Handling für die Kunden ist einfach: Brote bei Raumtemperatur ca. 30 Min. antauen lassen und anschließend bei 200°C ca. 8–12 Minuten aufbacken.

Die Vandemoortele Group hat sich aus einem kleinen Familienbetrieb, der 1899 in Izegem seine Pforten öffnete, entwickelt und ist heute auf ganz Europa ausgedehnt. Mittlerweile wird in 29 Ländern produziert und in 95 Länder in Europa und den USA exportiert. Die Aktiengesellschaft hat mittlerweile ihren Sitz in Gent, zählt insgesamt rund 4.000 Mitarbeiter – ist aber noch immer in Familienbesitz und das ist wohl auch Teil des Erfolgs. Und dieser kann sich auch in Zahlen sehen lassen: 2021 lag der Umsatz bei unfassbaren 1.330 Millionen Euro!

Länderspezifische Produktion

Tiefgekühlte Brot-, Gebäck- und Patisserie-spezialitäten sowie alle Arten von Fetten sind die Kerngeschäfte von Vandemoortele. Gebäcken werden die landestypischen Spezialitäten gern in den jeweiligen Herkunftsländern. In Italien sind die Werke in Genua und Ravenna und stellen gemeinsam im Jahr 76.000 Tonnen Brot, Gebäck & Co her. Fleisch & Co-Redakteurin Andrea Pascher durfte jetzt einen Blick in die Produktionshallen in Ravenna werfen. Hier wird – neben Bastonicino und Croissants – vor allem die Weißbrot-spezialität Focaccia hergestellt. Schon die alten Römer schätzten das Focaccia Classico (siehe Bild unten) und Vandemoortele stellt diese auch heute noch nach alter Tradition her: Mehl, Wasser, Hefe, Salz und fünf Prozent natives Olivenöl – im Anschluss natürlich belegt mit unterschiedlichen Toppings. Das Besondere an dem flachen Weizenbrot ist seine lange Teigruhe, die das tolle Aroma unterstützt und den Teig „fluffig“ macht. „Die Focaccias sind enorm praktisch“, erklärt Markus Rheindorf, Commercial Manager für den Bereich Foodservice in Deutschland, „sie sind in 30 Minuten aufgetaut und servierbereit. Man kann sie aber auch bei 180°C noch ein paar Minuten nachbacken, dann werden sie schön knusprig. Belegt können die Brötchen nach Lust und Laune werden (Tomaten, Schinken, Speck, Käse, Ruccola, ...) und schneidet man sie in kleine Vierecke, sind sie perfektes Fingerfood für Buffets.“



EINE GENUSSREISE NACH BELLA ITALIA

Seit zehn Jahren ist Backwarenhersteller Vandemoortele nun in Österreich tätig – mit großem Erfolg. Fleisch & Co durfte nun einen Blick in die italienische Produktion werfen.

Doch in Italien werden noch viele weitere Produkte produziert, insgesamt mehr als 140 unterschiedliche. Stolz ist man auch auf die Croissants, die mit bis zu 144 Teigschichten sehr aufwendig hergestellt werden und wie handgemacht aussehen – und schmecken.

Oder auch die Steinofenbrote „Bastoncino Olive“ und „Bastoncino Zwiebel“, die rustikalen Genuss „à la Mamma“ bringen.

Nachhaltigkeit & Verantwortung

Bei all der genussvollen Produktion vergisst der Konzern aber nicht auf Nachhaltigkeit. Mit dem „Clean Label“ setzen sie auf ein Nachhaltigkeitsprogramm, das nicht nur ein Lippenbekenntnis ist, wie Rheindorf erklärt. „Wir arbeiten seit Jahren nur mit zertifizierte Artikeln und Rohwaren, der Besuch der Produktionsorte der Rohstoffe ist bei uns Ehrensache. Außerdem wird verstärkt daran gearbeitet, auf E-Nummern zu verzichten, mittlerweile haben wir hierfür auch ein eigenes Label ‚E-Free‘ etabliert.“

Vandemoortele in Österreich

Seit März 2022 ist Bernhard Bruckner, Verkaufsleiter Bakery Products, zuständig für Vertriebsaktivitäten, für die österreichische Niederlassung tätig. „Die Österreicher sind sehr italophil und wir bringen mit unseren Produkten das ‚Dolce Vita‘ in den österreichischen Handel. Aber nicht nur deswegen konnten wir in den letzten Jahren unseren Absatz verdoppeln – und auch die Prognosen für den heimischen Markt sind erfreulich!“

Aber so wichtig all diese Zahlen, Daten und Fakten auch sind, der Geschmack zählt – und davon konnten wir bei der Betriebsbesichtigung und Verkostung gar nicht genug bekommen. Danke dafür!

Andrea Pascher ■



Das Vandemoortele-Team (v. l. n. r.): Betriebsleiter Sergio Spagnoletti, Giulia Miglio (International Product Group Manager Italian Savoury), Bernhard Bruckner (Sales Manager Bakery Products Austria) und Marcus Rheindorf (Head of Foodservice Bakery Deutschland).



Betriebsleiter Sergio Spagnoletti vor dem Plan der Fabrik, in der es zehn Arbeitsstraßen und etliche Produktionshallen gibt, in denen mehr als 140 verschiedene Backwaren hergestellt werden.





PENIAS
Lebensmittelschnik GmbH

5261 UTTENDORF
OBERÖSTERREICH
+43 7724 / 28 64

WWW.PENIAS.AT



**CLIPSYSTEME
AUFHÄNGELINIEN**





Die Automaten-Kaiser: Fleischerverband-Geschäftsführer Mag. Wolfgang Hartl (r.) mit UKO-CEO Moritz Unterkofler.

ALLES FÜR HANDWERK UND DIREKTVERMARKTER

Bereits zum 27. Mal ging in Wieselburg die „AB HOF“ – Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung über die Bühne. Rund 450 Aussteller zeigten sich beim erstmaligen Messedoppel mit der Wieselburger Messe, ein umfangreiches Rahmenprogramm und die Verkostung hochwertiger Agrarprodukte sorgten für Begeisterung bei allen Interessierten.

Die „AB HOF 2022“ ist als Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung einzigartig in Europa. Der Besucherandrang war nach der zweijährigen Corona-Pause sehr erfreulich. Besonders beeindruckend: Laut einer auf der Messe durchgeführten Befragung der KeyQUEST Marktforschung GmbH würden im Schnitt 92 Prozent der befragten Besucher die Veranstaltung weiterempfehlen

Sehr großes Interesse an der Direktvermarktung

Mit rund 450 Ausstellern waren die Messhallen bis auf den letzten Quadratmeter gefüllt. Die Besucher zeigten reges Interesse an der Verarbeitung und Vermarktung von bäuerlichen Produkten. Die Verkostung und der Verkauf von Lebensmitteln höchster Qualität standen auch dieses Jahr im Fokus

der Fachmesse und bildeten damit die Brücke vom Konsumenten zum Produzenten. „Die Konsumenten legen großen Wert auf regionale Produkte und schätzen den persönlichen Kontakt zum Landwirt sehr. Unsere österreichischen Bäuerinnen und Bauern produzieren Agrarprodukte zu den besten Qualitätsstandards und überzeugen mit laufenden Produktinnovationen. Die Geheimzutat für diesen Erfolg ist die persönliche Leidenschaft. Das spiegelt sich auch in den ausgezeichneten Produkten wider“, freut sich Messedirektor Werner Roher nach Messende.

Produktprämierungen

Vor der Messe kürte die fachkundige Jury aus knapp 6.000 Einreichungen die hochwertigsten Lebensmittel. Bei der Messe bot sich die exklusive Gelegenheit, die Sieger-

Der „Maschinenflüsterer“ im Einsatz: Johann Penias (r.) erklärt einem Interessenten einen Clipper von Tipper Tie.



Immer die passende Wandverkleidung: Mitinhaber Christian Kraus (r.) und Rudolf Kurz von OK-Paneele präsentierten in Wieselburg Lösungen für den handwerklichen Lebensmittelhersteller.



Weitere hochaktuelle Themen beim Fleischerverband: Kundenbindung per App, Gutscheine per App, Webshops und Homepagegestaltung: Geschäftsführer Mag. Wolfgang Hartl (r.) und Jolicoo-Co-Founder und Vertriebsleiter Mag. Stefan Lang.



Bizerba ist Stammgast in Wieselburg und präsentierte auch geballte Schneidekompetenz (v. l.): Sales Manager Wolfgang von Schlechtleitner von Brunner Anliker, Bizerba-Marketingleiter Erich Janisch, Günther Hochreiter und Mario Trinko.



Verkaufsmobile in exquisiter Ausführung: Verkaufsleiter Ulrich Hagel (l.) und Serviceleiter Walter Kalweit von Fischer Verkaufsmobile berichteten über reges Interesse.

Am Wort!



Nadina Ruedl

Nachhaltigkeitsexpertin und Gründerin „Die Pflanzerei“

Warum muss eine Wurst so aussehen wie eine Gurke?

Neulich beim Grillen: Eine altbekannte Frage, dieses Mal von Onkel Franz: „Warum müsst ihr Veganer die Pflanzen in Wurstform pressen?“ Oder besser noch: „Warum müssen vegane Produkte eigentlich so aussehen wie tierisches Fleisch und Wurst?“ Nach einem kurzen Durchatmen und einem Biss in die g'schmackige Bratwurst aus Erbse, antworte ich ihm: „Ich liebe den Geschmack von Leberkäse, Schnitzel und Wurst, doch möchte ich nicht, dass es von einem Tier stammt.“

Die Wurstform ist praktisch

Und so geht es nicht nur mir. Vegane Wurst- und Fleischprodukte sind für viele Menschen der einfachste Weg, nicht auf den Geschmack von Fleisch verzichten zu müssen. Und seien wir uns ehrlich: Die Wurstform ist eben eine sehr praktische Form. Genauso, wie der Leberkäse genau zwischen zwei Semmelhälften passt, so lässt sich das Würstchen in mundgerechte Stückchen oder mit viel Senf und Zwiebel in ein Baguette stecken. Ob die tierische oder pflanzliche Wurst dann auch wirklich schmeckt, hat wenig mit vegan oder nicht vegan zu tun. Es sind unsere Geschmacksvorlieben und Essgewohnheiten. Denn auch, wenn mein Onkel Fleisch oder Wurst mag, so isst er deswegen noch lange nicht alle Sorten gleich gerne. Warum also nicht auch einmal eine vegane Variante ausprobieren?

Haben Sie Fragen oder Ideen rund um diese alternativen Themen?

Schreiben Sie uns an online@fleischundco.at – wir leiten Ihre Anfrage gerne an „Die Pflanzerei“ weiter.



Geschäftsführer Mag. Wolfgang Hartl (l.) und NordCap-Verkaufsleiter Christian Gaisbauer stellen die neuen Cool Boxes vor, die Zusatzverkäufe mittels Vorbestellung ohne Automatentechnik rund um die Uhr ermöglichen.

produkte zu verkosten. Insgesamt gab es 150 Kategorie-Sieger der Wettbewerbe „Das goldene Stamperl“, „Die goldene Birne“, „Speck-Kaiser“, „Das goldene Blunz'nkranzl“, „Brot-Kaiser“, „Öl-Kaiser“, „Fisch-Kaiser“, „Pasta-Kaiser“ und „Die goldene Honigwabe“.

Kompetenz von A bis Z

Alles von und für die bäuerliche Direktvermarktung fand man in den Messehallen: Hier lud die AB HOF zudem zum Verkosten und Verweilen ein, die Leidenschaft zur bäuerlichen Produktion konnte man hier förmlich schmecken. Der Fachbesucherteil der Ausstellung bot Maschinen zur Verarbeitung von Obst, Gemüse, Fleisch, Milch und Getreide bis hin zur Imkerei ebenso wie Zubehör, Kühlung und Lagerung, Verpackung und Vermarktung sowie Ausstattung, Information und Beratungsstellen.

Zudem gab es auch zahlreiche Workshops, Fachbeiträge und Beratungsmöglichkeiten. Gleich zum Mitmachen luden die Workshops ein:

Vom Fermentieren bis zum Brotbacken konnte alles von den Profis gelernt werden. Die Veredelung und Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte führt so zu mehr Wertschöpfung und Wertschätzung und zugleich fördert dies regionale Kreisläufe und Unabhängigkeit in der Lebensmittelversorgung. **HaRo** ■



Franz Führer von der gleichnamigen Handelsagentur mit der Schneideuniversalmaschine HU 1030 von Feuma.

Personal-Wechsel: News von der Messe Wieselburg



Sie war lange Jahre leidenschaftliche Anzeigenchefin von Fleisch & Co und der ÖGZ – Österreichische Gastronomiezeitung. Nach 16 Jahren hat **Barbara Völkl** nun aber den Österreichischen Wirtschaftsverlag verlassen. Seit 1. Juni verantwortet die gebürtige Steirerin mehrere Messen in Wieselburg – unter anderem auch die „Ab Hof“ und die „Bio“. Barbara Völkl: „Ich freue mich auf die vielseitige Tätigkeit als Projektleiterin und die Zusammenarbeit mit den Ausstellern und den langjährigen Partnern der Messe Wieselburg!“ Wir gratulieren der neuen Projektmanagerin und wünschen viel Erfolg für die neuen Aufgaben.

„TIERWOHL IST AUCH MENSCHENWOHL“

Wie kam der Mensch als prähistorischer Aasfresser dazu, Tiere zu schlachten? Thomas Machos Kulturgeschichte „Warum wir Tiere essen“ bringt eine Fülle von Aspekten dieser Entwicklung ein. Der Philosoph wagt aber auch einen Ausblick auf die Zukunft tierischer Lebensmittel.

In der langen Publikationsliste des Kulturhistorikers Thomas Macho ragt der Band „Schweine“ heraus. Doch Ernährung, vor allem der Umgang mit Nutztieren, ist dem gebürtigen Wiener ein Anliegen. Das zeigt sich auch im Gespräch zu seinem neuen Band „Warum wir Tiere essen“. Der 70-jährige Autor predigt darin keinen Totalverzicht, sondern sieht es als Verlust, dass der moderne Konsument den Kreislauf des Lebens und Sterbens verdrängt. Die tierischen Wurzeln der Menschheit beleuchtet Macho im Gespräch mit Roland Graf, in dem er unter anderem einen Fleischkonsum „wie früher“ empfiehlt.

Ihr Buch schildert, wie das Schlachten von Tieren aus dem Bewusstsein verschwindet – bis zum Extrem einer „lächelnden“ Kinderwurst in Teddybären-Form. Woher kommt diese Verniedlichung des Nutztiers?

Thomas Macho: „Diese Entwicklung beginnt mit den ‚Schoßtieren‘ der Aristokratie im 15. oder 16. Jahrhundert, wo Fürsten und Könige ihre Menagerien mit exotischen Tieren zu füllen begannen, während die Porträts ihrer Frauen Möpfe und kleine Hunde als Begleittiere zeigen. Im späten 19. Jh. erfand man dann die Kuschtiere, was anfangs auch zu einem Aufschrei führte und zu überaus skurrilen Diskussionen. Da fragte man etwa in den USA des frühen 20. Jahrhunderts, ob zu viel Zuneigung der Mädchen für die ‚Teddybären‘ dann nicht später das Kinderkriegen erschweren würde.“

Sie beschreiben auch das Sühneritual sibirischer Jäger, die sich beim getöteten Tier entschuldigten. Auch davon will der Konsument heute so wenig wie möglich wissen, oder?

„Man sollte zumindest beide Seiten sehen: Den Genuss und was wir dafür in Kauf nehmen. Ich zeigte meinen Studierenden gelegentlich eine Dokumentation von Georges Franju aus dem Jahr 1949 über ‚La Villette‘, den alten Schlachthof von Paris. Obwohl das ein historischer Film war, verließen sie reihen-

weise den Hörsaal bei den expliziten Schlachtungen. Früher aber war es wichtig, dass man rituell auch als Mensch eingebunden war in den Kreislauf des Lebens und der Schuld des Tötens.“

Bemerkenswert ist Ihre Feststellung, dass der Verzicht als Gegenbewegung zum Fleischessen selbst einer Konsumlogik folgt. Überspitzt gefragt: Je freudloser und weniger ich esse, desto besser?

„Zumindest ist es sehr seltsam, dass es immer mehr Dinge gibt, die sich dadurch auszeichnen, was sie nicht haben: Getreide, Zucker, Fett und so weiter. Das kann man schon als ‚Genuss mit Minus-Effekt‘ bezeichnen. Ich fand aber eher das ‚animalistische Manifest‘ von Corine Pelluchon lesenswert, weil sie da auch die Schritte politischer Machbarkeit analysiert. Das wären konkrete Maßnahmen zum Tierwohl als Teil des Gemeinwohls, für die sie u. a. Vergleiche mit der Abschaffung der Sklaverei zieht.“

Ein harter Vergleich, wobei es ja im Detail meist um rechtliche Definitionen und die Kontrollmöglichkeiten des Tierwohls geht ...

„Es ist wichtig, dass wir da so weit als möglich Lösungen finden, die ethisch umsetzbar sind. Denn es gibt keinen unüberbrückbaren Graben zwischen Mensch und Tier! Damit meine ich, dass die Bedingungen der industriellen Fleischerzeugung für die Tiere genauso negativ sind wie für die Menschen, die daran mitarbeiten. Denken Sie an schlechte Löhne und permanentes Arbeiten in Kühlräumen. In diesem Zusammenhang ist Tierwohl in der Tat auch als Menschenwohl zu sehen.“

Damit würde sich die Frage, schmeckt mir etwas gut oder schlecht, dahin verlagern zu: Ist es richtig oder falsch, was ich esse?

„So könnte man das sagen. Zumal ja das ‚Imaginarium‘, also der Zoo in unserer Fantasie, völlig abgekoppelt ist von den realen Um-



ständen, unter denen Nutztiere leben. Wir befinden uns im sechsten Stadium des Artensterbens, das erste stellte das Aussterben der Dinosaurier dar. Heute ist unklar, ob wir nicht selbst als Spezies vom Planeten verschwinden, wenn wir so weiter machen! Ich habe aber die Erwartung und Hoffnung, dass wir Strategien finden, den weltweiten Fleischkonsum zu reduzieren.“

Die Antwort darauf muss aber nicht der gänzliche Verzicht auf Fleisch sein?

„Viele Leute essen gerne Fleisch, das ist die eine Seite. Wir wissen aber auch, dass Verzicht möglich ist. Nur sollte man das nicht mit moralischen Polarisierungen durchsetzen. Unter den jungen Leuten neigen viele zum Veganismus und das hat auch einen wichtigen Effekt. Und dann gibt es ja auch noch die Fleischerersatzprodukte – von ‚Beyond Burger‘ und Ähnlichem bis zu im Labor gezüchtetem Fleisch. Wichtig wäre eben, strengere Auflagen für die Fleischindustrie zu erstellen. Damit würde das Produkt Fleisch auch automatisch teurer. Aber ich stamme noch aus einer Familie, wo es selbstverständlich war, dass es nur selten Fleisch gab. Das wurde als Genuss verstanden, den wir uns nicht jeden Tag leisten können, sondern z. B. nur zu den wichtigen Festen oder zu einem Geburtstag.“ Roland Graf ■

Der Buchtipp

Vom Schlacht-Ritus zu 60-kg-Jahreskonsum

Ursprünge, Widersprüche und immer wieder kulturelle Anspielungen auf Fleisch-Konsum: In grafferter Form schildert das Buch, wie der Mensch auf den Geschmack von Fleisch kam – und warum er ihn doch einschränken sollte. Thomas Macho, „Warum wir Tiere essen“, 128 Seiten, 22,- €, Molden Verlag





REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

VEGAN BURGER

So köstlich kann ein veganer Burger sein. Und das vielleicht Beste: Diese pflanzliche Spezialität ist im Handumdrehen fertig zubereitet.

Vegan Burger punktet mit vollwürzigem Geschmack mit Grillnote. Vegane Burgerpattys lassen sich damit schnell und einfach, auch ohne Kutter, herstellen. Die geformten Pattys können gebraten, ungebraut, gekühlt oder tiefgekühlt verkauft werden. Die vielseitige Basis eignet sich auch hervorragend für Meat Balls, Cevapcici, Hackbraten & Co.

Zwei neue Produkte machen es Metzgern einfach, ihren Kunden eine pflanzliche Alternative zu Fleischwaren anzubieten. Vegan Hack und Vegan Burger überzeugen mit 100 Prozent veganen Zutaten und hervorragendem fleischbetontem Geschmack. Beide Produkte sind ein Gewinn für die Metzgerküche, weil man mit ihnen das gesamte Spektrum moderner Kundenwünsche abdeckt.

Verarbeitung

- Trinkwasser mit Eis und Frischex L mischen, über Vegan Burger geben und gut vermengen.
- Für ca. 20–60 Minuten im Kühlraum quellen lassen.
- In gewünschte Form bringen.
- Das Produkt kann eingefroren und verpackt werden.

Zubereitung

- Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und Öl zugeben.
- Die Masse 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Zutaten für 5 kg Masse

1,50 kg Vegan Burger,
Art.-Nr.: 276297
3,00 kg Trinkwasser, kalt
0,50 kg Eis

Weitere Zutaten pro Kilo

3,0 g Frischex L,
Art.-Nr.: 135585