

# Fleisch & Co

77. Jahrgang  
Nr. 5/2023

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

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

Einzelpreis € 5,90

So will Fleischermeister  
Florian Heitzmann das  
Familienunternehmen  
am Millstätter See in  
eine neue Ära führen.

# 100 Jahre Heitzmann



NAHHRUNGSMITTEL- UND  
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser  
präzise.



**GRAMILLER**

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

**SHOP**  
24/7

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

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

**MEIER VERPACKUNGEN**



Pulled Pork Maschine  
Schnitzelplätter  
Steaker & Schnetzler



**Strasser GmbH & Co. KG**

+43 6272 6184  
office@strasser.co.at  
[www.strasser.co.at](http://www.strasser.co.at)

**S**  
Strasser

FOOD  
PROCESSING  
MACHINERY

Ihr persönliches Exemplar

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



**A**  
AICHINGER

Erfolg lässt  
sich einrichten.

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

## Impressum

### Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

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

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

**Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Dima-Alexander Braune, Roland Graf, Harald Platteter, Anna Kraft, Dorli Muhr, Simona Nemetz, Raimund Plautz, Johannes Rottensteiner, Ernst Sommerauer

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

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

**Korrektorat:** Katharina Hexel

**Coverfoto:** Gert Perauer/Fleischerei Heitzmann

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

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

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

**Abonnement:** Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag,

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

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

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

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

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

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

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

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

## Inhalt

**Kurz & bündig** | Branchen-News plus Kommentare von Raimund Plautz und Ernst Sommerauer **04**

**150 Jahre Handtmann** | Von der handwerklichen Messinggießerei zum Globalplayer mit Werksvertretungen in über 100 Ländern – eine schwäbische Erfolgsstory. **08**

**Mit Leidenschaft Nahversorger** | Die Fleischerei Mandl aus Ternberg bei Steyr eröffnete in Großraming im Ennstal einen neuen Nah&Frisch-Markt mit Fleischerei sowie Café und Bistro. **12**

**24/7 – das neue Fachgeschäft von Heitzmann** | Florian Heitzmann eröffnete zum 100-Jahre-Jubiläum der Familienfleischerei ein vollkommen neu eingerichtetes Fachgeschäft. **14**

**Genussfleischerei 3.0** | Der Salzburger Fleischermeister Hans Walter macht aus der (Personal-)Not eine Tugend und präsentiert seine revolutionäre Hybrid-Fleischerei. **18**

**Fit für die Zukunft** | Die deutsche Metzgerei Hack setzt auf traditionellen Thekenverkauf plus Selbstbedienungsladen. **21**

**Personalsuche** | Im zweiten Teil der Serie erklärt HR-Profi Anna Kraft alles rund um die richtigen Gehaltsangaben. **22**

**Lokalausweis in Vorarlberg** | Stefan Lässer und seine Warenautomaten von Bischof Automaten **24**

**Micro-Shops im Trend** | Kurz-Interview mit Moritz Unterkofler von der UKO-Group **25**

**Der Automaten-Trend ist nicht mehr aufzuhalten** | Geschäftsführer Stefan Stüwer im Interview **26**

**Was sagt das Gesetz?** | Automatenverkauf **27**

**Was drinnen ist, muss drauf** | Simona Nemetz erklärt, worauf man bei der Auflistung der Zutaten achten muss. **28**

**Jetzt anmelden** | Der internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren geht in die 24. Runde. **31**

**Sommer-Theke** | Die „Must-haves“ für den sommerlichen Genuss – Ihre Kunden werden es lieben. **32**

**Grillen mit Essig** | Kochmaestro Jürgen Gschwendter gibt Tipps, wie es mit Essig richtig gut schmecken kann. Plus: Gewinnen Sie ein Grill-Package von Mautner Markhof. **36**

**Das Rezept des Monats** | Sommerliche Hybrid-Bratwurst **39**



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

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

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

**LinkedIn:** Fleisch & Co

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



## In dieser Ausgabe



Seite  
12

Fleischermeister Thomas Mandl aus Ternberg bei Steyr eröffnete in Großraming im Ennstal einen neuen Nah&Frisch-Markt mit Fleischerei sowie Café und Bistro.



Seite  
8

Generationenwechsel zum Jubiläum: Thomas Handtmann übergibt im 150. Jubiläumsjahr die Geschäftsführung der Handtmann Unternehmensgruppe an seinen Sohn Markus (links) und seinen Neffen Valentin Ulrich.

Seite  
18

Für insgesamt rund 80.000 Euro hat Hans Walter eine revolutionäre Hybrid-Fleischerei in Salzburg-Sam eröffnet. Das Konzept ist so einfach wie genial: Bedienung und Selbstbedienung in einem. Nun wurde die Genuss.Fleischerei eröffnet – und höchste Salzburger Politprominenz war dabei.



**TECH FORUM®**

Service . Beratung . Leidenschaft

**VETEC**  
ANLAGENBAU



DIE PERFEKTE  
**VOLLENDUNG UND  
VEREDELUNG.**

Viele namhafte Produzenten schwören auf Heißrauch- und Kochanlagen sowie Klimareife- und Nachreifanlagen von VETEC. Speziell im Bereich Rohwurst und Rohpökelware ist VETEC der Technologieführer!

Stolzer Partner von:



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

# MEHR SICHTBARKEIT FÜR DAS FLEISCHERHANDWERK

Die neue Initiative „Fleisch-Köner Niederösterreich“ soll das Fleischerhandwerk in der Region stärken und viele Vorteile für den Konsumenten bieten.

Das Fleischerhandwerk ist ein bedeutender Wirtschaftszweig in Österreich und steht für eine lange Tradition in der Verarbeitung von Fleischprodukten. Die Fleischermeister verfügen über umfassende Kenntnisse in der handwerklichen Verarbeitung, der Auswahl von hochwertigem Fleisch, der Einhaltung von Hygienevorschriften und der Herstellung von Spezialitäten. Die Fleischer Niederösterreichs und die Landesinnung Lebensmittelgewerbe wollen die Qualität der Betriebe, die Tradition und die Fachkompetenz der Fleischer:innen nun für Konsumenten sichtbar(er) machen – und haben daher eine gemeinsame Initiative ins Leben gerufen.

## Beitrag zur Stärkung des regionalen Fleischerhandwerks

Die Initiative hat das Ziel, den Fleischermeister:innen von Amstetten bis Zwölfaxing mehr Sichtbarkeit zu verleihen, Innovationen zu fördern und die Wettbewerbsfähigkeit der teilnehmenden Betriebe zu stärken. Für die Konsumenten schafft die flächendeckende Präsenz der Marke Transparenz und Vertrauen und unterstützt die lokale Wirtschaft.

Unter dem Markennamen Fleisch-Köner Niederösterreich wird den Konsument:innen nun eine verlässliche Orientierungshilfe geboten, um qualitativ hochwertige Fleischprodukte aus der Region zu erkennen – und soll so dafür sorgen, dass auf dem Familientisch der Niederösterreicher:innen nur das landet, was wirklich gut ist – für die Familie, die Region und das Land.

Die Initiative leistet einen wichtigen Beitrag zur Stärkung des Fleischerhandwerks in Niederösterreich und verbindet die teilnehmenden Betriebe in einer starken Gemeinschaft, die für höchste Qualität und besten Geschmack steht. Aktuell werden laufend Betriebe zum Mitmachen aufgefordert, ab Herbst sollen dann weitere Marketing-Maßnahmen folgen. „Die Zustimmung für die Plattform ist herausragend. Wir haben regelrecht den Eindruck, dass ein Ruck durch die ganze Branche geht. Offensichtlich war es höchst an der Zeit, dass die Fleischer – neben anderen Branchen, wie z. B. den Tischlern – ihre eigene Qualitätsmarke erhalten“, so Innungsmeister Jakob Ellinger, Vorsitzender des Berufszweiges der Fleischer Niederösterreich.

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

## Falstaff-Umfrage: 78 Prozent gegen ein Zwangs-Trinkgeld

Eine fixe Servicepauschale, die auf den Rechnungsbetrag addiert wird, sorgt seit ein paar Tagen für Aufregung, nachdem sich Gäste über die Praxis in einem Lokal am Wiener Naschmarkt beschwerten. Falstaff hat hierzu eine Blitzum-

frage in der Genuss-Community gestartet und kam zu einem klaren Ergebnis. 78 Prozent sprechen sich gegen ein verpflichtendes Trinkgeld aus.

Trinkgeld wird jedoch regelmäßig und gerne gegeben. Allerdings möchten die Menschen selbst über die Höhe entscheiden und sehen Trinkgeld als freiwillige Anerkennung für gutes Service und hohe Qualität. Mehr als drei Viertel der Befragten geben regelmäßig zehn Prozent Trinkgeld. Über 14 Prozent erkennen die Leistung des Personals mit 15 Prozent und mehr an.

Auch wenn das Service nicht ganz zur Zufriedenheit war, geben 65 Prozent noch immer Trinkgeld. Nur 35 Prozent verweigern das Trinkgeld, wenn der Lokalbesuch nicht ihren Erwartungen entspricht.



**Andreas Lengauer ist neuer Betriebsleiter TANN Wörgl.**

Neues Gesicht an der Spitze des Tann-Frischfleisch- und Wurstwarenbetriebs in Wörgl: Seit 1. April führt Andreas Lengauer, 37, den Produktionsbetrieb. Der gebürtige Wörgler hat seine Lehre 2003 bei der Fleischerei Schlögl in Wörgl abgeschlossen und blieb dort anschließend als Fleischergeselle beschäftigt. Die SPAR-Karriere des Fleischer-Meisters startete 2008 als stellvertretender Produktionsleiter im TANN-Frischfleischbetrieb Wörgl. 2012 stieg er zum Produktionsleiter auf.



**Raimund Plautz**

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Uns stehen ja bald die Kollektivverhandlungen bevor – und ich muss Euch sagen, mir graut es schon davor. Bei einer durchgerechneten Inflationsrate von zehn Prozent können sich sicherlich alle vorstellen, wie schwierig diese sein werden.

Die Lohnverhandlungen muss man aus drei Perspektiven sehen. Einmal muss man sich am grundsätzlichen Richtwert, also die Durchrechnungsinflation der letzten 12 Monate, festhalten. Daran gibt es nichts zu rütteln. Doch dazu kommen dann eben zwei Sichtweisen, die beide durchaus legitim sind: Jene Sicht der Unternehmen, die natürlich grundsätzlich möglichst wenig zahlen wollen. Und auf der anderen Seite, jene der Arbeitnehmer:innen, die möglichst viel bekommen wollen.

## Der Gordische Knoten

Wir haben in Österreich schon Betriebe, die exportieren, dennoch sind wir eine Branche, die über 90 Prozent vom Inlandsmarkt lebt.

Wir sind eine der wenigen Branchen, die die Kreisläufe innerhalb des Landes hat – von den Rohstoffen bis zum Konsumenten. Und unsere Mitarbeiter sind ja gleichzeitig auch unsere Konsumenten. Würden wir unsere Mitarbeiter nicht korrekt entlohnen, wäre das nicht nur ein schlechtes Zeichen, sondern wir würden uns damit auch schaden. Und genau das ist die Gratwanderung der Verhandlungen, die aufgrund der aktuellen Inflation ein gordischer Knoten ist. Aber ich bin sicher, dass wir auch diese Verhandlungen mit unseren Partnern, den Gewerkschaftsvertretern, vernünftig lösen werden. Ich habe bereits ein paar Gespräche geführt: Wir wissen alle, was auf uns zukommt!

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



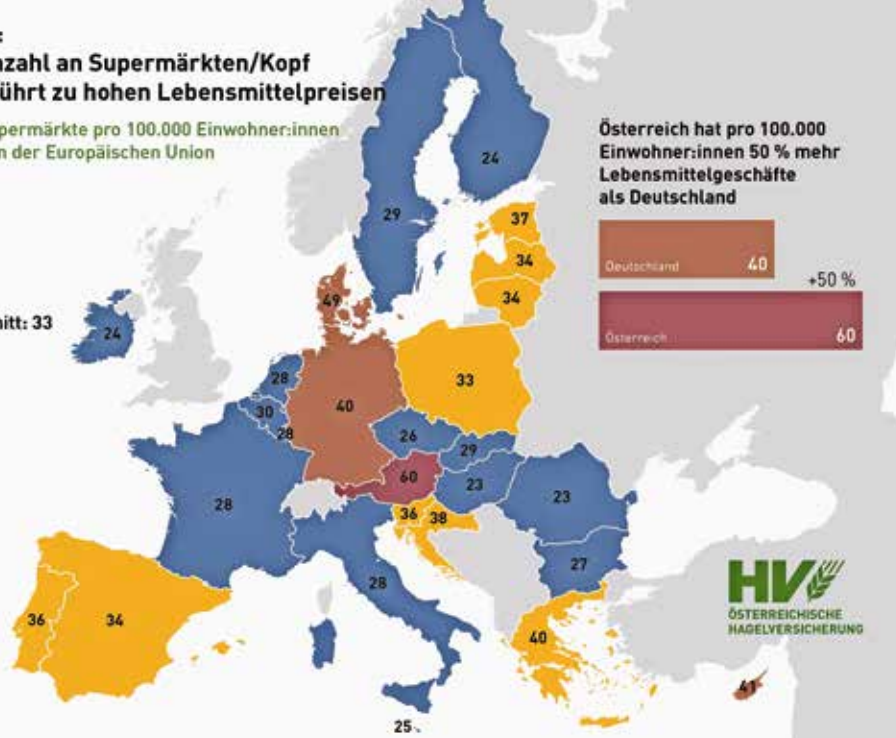
## Österreich: Höchste Anzahl an Supermärkten/Kopf in Europa führt zu hohen Lebensmittelpreisen

Anzahl der Supermärkte pro 100.000 Einwohner:innen in den Ländern der Europäischen Union



EU-Durchschnitt: 33

Datenquelle: OpenStreetMap Mai 2023



## Höchste Anzahl an Supermärkten/Kopf in Europa führt zu hohen Lebensmittelpreisen

Die Konsument:innen zahlen in Österreich laut einer Studie der EZB vom April 2023 für Lebensmittel im Durchschnitt 14 Prozent mehr als in Deutschland. Der Hauptgrund liegt darin, so die Österreichische Hagelversicherung, dass Österreich die höchste Anzahl an Supermärkten pro 100.000 Einwohner in der ganzen Europäischen Union hat. Im Vergleich zu Deutschland gibt es in Österreich 50 Prozent mehr Lebensmittelgeschäfte. So haben wir 2023 in Österreich 60 Lebensmittelgeschäfte pro 100.000 Einwohner, während es in Deutschland nur 40 sind. Der Erhalt und der Betrieb dieser Verkaufsflächen im Lebensmittelhandel sind gerade auch durch die Energiepreissteigerungen große Kostenfaktoren. Je mehr Märkte, je mehr Verkaufsfläche, desto teurer! Und diese Kosten zahlen am Ende auch die Konsu-

mentinnen und Konsumenten. Zudem wurde Österreich durch die großzügigen Baugenehmigungen von Supermärkten samt großflächigen Parkplätzen in den letzten Jahren an den Ortsrändern massiv zubetoniert und die Landschaft somit unwiederbringlich verschandelt. Gleichzeitig führte diese Unordnung in der Raumordnung zum Aussterben der Ortskerne. „Es ist daher höchste Zeit, diese Verfehlungen in Österreichs Bodenpolitik zu korrigieren. Dies zum Wohle der Natur, zum Wohle unserer Konsumentinnen und Konsumenten und letztendlich auch zum Wohle unserer Bäuerinnen und Bauern, denn die bekommen vom Lebensmittelpreis trotz harter Arbeit den geringsten Anteil“, resümiert Dr. Kurt Weinberger, Vorstandsvorsitzender der Österreichischen Hagelversicherung.

## PackTheFuture Award 2023 für adapa Schrumpfbeutel



Die österreichische adapa Group freut sich über die dritte Auszeichnung in Folge für ihren umwelt- und ressourcenschonenden, vollständig recycelbaren Schrumpfbeutel VACUshrink(re) MEX 55, der soeben den PackTheFuture Award 2023 in der Kategorie Design for Recycling erhalten hat. Die Preisverleihung fand auf der interpack 2023 in Düsseldorf, statt – Marek Pawlak, CSO von adapa, nahm den Preis entgegen.

## Inflation im April auf 9,7 Prozent leicht gestiegen

Die Inflationsrate für April 2023 lag laut Statistik Austria bei 9,7% (März 2023: 9,2%). Der Indexstand des Verbraucherpreisindex 2020 (VPI 2020) betrug 119,7. Gegenüber dem Vormonat März 2023 stieg das durchschnittliche Preisniveau um 0,8%. Die Preise für Wohnung, Wasser, Energie

stiegen durchschnittlich um 14,7% und blieben damit der bedeutendste Treiber der Inflation im Jahresabstand. Die Teuerungen fielen geringfügig stärker als im März aus (+14,1%).

Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke verteuerten sich durchschnittlich um 13,2%, etwas weniger als im März (+14,5%). Ausschlaggebend dafür war die Preisentwicklung der Nahrungsmittel (April: +13,2%; März: +14,7%). Der Preisauftrieb nahm insbesondere bei Fleisch deutlich ab (April: +10,6%; März: +14,7%), ebenso bei Gemüse (April: +14,3%; März: +18,6%). Die Preise für Brot und Getreideerzeugnisse stiegen um 15,4% und jene für Milch, Käse und Eier um 19,4%. Merklich moderater verteuerten sich Öle und Fette (+6,2%; darunter Butter: -7,6%). Obst kostete um 2,8% mehr. Alkoholfreie Getränke verteuerten sich um 14,1%, wozu vor allem Limonaden (+16,0%) und Kaffee (+11,9%) beitrugen.

**MESSNER**  
Die Würstpioniere

GLUTENFREI  
LAKTOSEFREI  
OHNE ZUGABE VON GESCHMACKS-VERSTÄRKERN

WÜRSTKULTUR SEIT 1934 AUS ÖSTERREICH

mmh... Grillen

alle Produkte aus 100% österreichischem Qualitätsfleisch & ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern sowie Konservierungsstoffen!

Scan me

messner-wurst.at

Fotos: beige stellt, Pixabay



### Auszeichnung: Parmaschinken-Spezialist 2023

Know-how und Begeisterung in der Präsentation italienischer Delikatessen zeichnen den Fach- und Feinkosthändler aus. Wenn dessen Augenmerk insbesondere auf der italienischen Schinkenspezialität Prosciutto di Parma liegt, lädt der Verband der Parmaschinken-Hersteller ein, sich um die Auszeichnung „Parmaschinken-Spezialist“ zu bewerben.

Mit dieser Auslobung sind für den Spezialisten neben der Aufmerksamkeit und Wertschätzung seitens der Kunden weitere attraktive Vorteile verbunden. Ein Highlight ist die in Italien gefertigte manuelle Schwungradmaschine, die an einen der Spezialisten übergeben wird. Ferner gibt es das Angebot, individuelle Verkaufspromotion durchzuführen. Ein Spezialist hat darüber hinaus Anspruch auf exklusives Material. In Absprache wird der jeweilige Spezialist auch in Print- und Onlinemedien vorgestellt.

Ab sofort stehen die Bewerbungsunterlagen digital und analog zur Verfügung und können über das Deutschlandbüro des Consorzio del Prosciutto di Parma abgerufen werden ([parmaschinken@hup-publicrelations.de](mailto:parmaschinken@hup-publicrelations.de)). Die Einreichungsfrist endet zum 30. Juni, die Entscheidung der italienischen Jury wird im August bekanntgegeben.

Im vergangenen Jahr gab es weltweit 330 Parmaschinken-Spezialisten, davon knapp 60 in Deutschland. In Italien, der Heimat der luftgetrockneten Schinkenspezialität, lag die Anzahl der Spezialisten bei 2290. Der Titel wird vom Consorzio del Prosciutto di Parma jährlich neu ausgeschrieben.



### „Supplier Convention“ von Metro im Zeichen von AGM-Integration, Teuerung und BNPL als Weg in die Zukunft

300 Lieferanten von Metro Österreich und AGM haben an der diesjährigen „Supplier Convention 2023“ teilgenommen, bei der auch jene Strategie präsentiert wurde, die das Großhandels-Abholgeschäft ausmacht. Knapp zwei Stunden lang wurden die Lieferanten – darunter unter anderem Berger Schinken, Handl Tyrol, Darbo, Scheibelhofer, Recheis und Vossen – über den Stand der „Buy more, pay less“ abgeholt, die der Großhändler im Jahr 2022 im Rahmen der Omnichannel-Transformation bereits mit Blick auf Inflation und Energiekrise einführte.

„Wir tun im eigenen Interesse alles, um unseren Kunden den Arbeitsalltag bestmöglich zu erleichtern. Wir beweisen das mit umfassenden Maßnahmen, die wir gemeinsam mit der Industrie schon während der Pandemie und für den Restart der Gastronomie geschnürt haben. Mit Kampagnen zu Energiesparmaßnahmen und mit Angeboten aus unserem Hause, um die Inflation nach Möglichkeit zu dämpfen“, so Thomas Rudelt (*im Bild oben*) Metro Geschäftsführer Einkauf und Supply Chain. In der Tat konnte Metro dank gutem Einvernehmen mit ihren Lieferanten und Produzenten bereits in einer für die Branche schwierigen Phase die Preise für die 120 in der Gastronomie wichtigsten Kernprodukte einfrieren. „Was

wir tun, sind logische Schritte, die gesetzt werden müssen, damit Industrie, Handel und unsere gewerblichen Kunden eine faire Chance für ihr wirtschaftliches Bestehen haben“, so Rudelt. „Erklärbare Erhöhungen durch Energie- oder Rohstoffpreissteigerungen beim Produzenten können noch akzeptiert werden. Sinken diese, müssen Teuerungen analog der Steigerung umgehend zurückgenommen werden. Preisdifferenzen, die nicht erklärbar sind, können wir für unsere Kunden nicht hinnehmen. Hier bitte ich, um ein klares Bekenntnis der Industrie mit uns an einem Strang zu ziehen.“

#### BMPL „Buy more, pay less“

Umgesetzt wird die Strategie als ein reines Cash-& Carry-Tool, das die Beziehung zum Kunden neu definieren wird. BMPL steht für „Buy more, pay less“ und bedeutet die Weiterentwicklung von Staffelpreisen im Großhandelsgeschäft. Mit dem neuen Modell will Metro professionelle Einkäufer ansprechen. „Metro versucht, diese Schlüsselkunden nicht mit einem Preiskampf gegen die Hypermärkte anzuziehen, sondern mit einer stabilen Preispolitik, die den professionellen Einkäufern eine einfache Planung und eine garantierte Gewinnspanne bietet“, so Geschäftsführer Thomas Rudelt abschließend.



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

**Thekenbelegung.** Bei der Warenpräsentation kommt es auf zweierlei an: Genuss und Orientierung. Eine optische Trennung von Wurst- und Fleischwaren ein separater Bereich für die warme Theke ist zu empfehlen. Für die Warenpräsentation gilt: Platzen Sie Ihre Hauptprodukte im vorderen Drittel der Theke. Fleisch und Wurst lassen sich optisch gut voneinander trennen, indem die Theke mit einer runden oder halbrunden Präsentationstheke gegliedert wird. In der Präsentationstheke kommen selbst gemachte Spezialitäten besonders zur Geltung. Premiumprodukte lassen sich in speziellen Vitrinen, Türmen oder Thekenmodellen inszenieren. Arbeiten Sie mit unterschiedlichen Bereichen oder Informationstafeln. So können Sie verschiedene Produktbereiche kenntlich machen. Wer im Winter Fonduefleisch oder im Sommer Grillfleisch benötigt, steht dann nicht in der gleichen Reihe Kaufender, die lediglich den Wocheneinkauf erledigen.

#### Neben der Thekenbelegung

gilt es auch, die Rückwand für eine attraktive Verkaufspräsentation zu nutzen: gerauchte und getrocknete Schinken- und Wurstspezialitäten, hochwertige Cuts in einem Fleischschauschrank oder in einem Dry-Age-Schrank. Um jahreszeitlich agieren und sortimentsbezogen kommunizieren zu können, sind an der Rückwand Bildschirme mit digitalem Content zu empfehlen. Wegen des Mitarbeitermangels und des geänderten Einkaufsverhaltens sind an verkaufschwachen Tagen auch Thekenelemente eine Option, die mit wenigen Handgriffen von einer Bedien- in eine SB-Theke umgewandelt werden können. Diese Theken sind auch eine Möglichkeit für einen Verkauf ohne Mitarbeitende nach den Öffnungszeiten.

Herzlich Willkommen  
zur Pressekonferenz



## Butter & Käse: Milch bei 40 Prozent der Eigenmarken nicht aus Österreich

Im Zuge eines Regionalitäts-Checks hat der Verein „Wirtschaften am Land“ gemeinsam mit Jungbauern aus Kärnten, Oberösterreich und Tirol Eigenmarken-Milchprodukte der heimischen Lebensmitteleinzelhändler und Diskonter unter die Lupe genommen. Die Tester haben insgesamt 963 Butter- und Käseprodukte nach Kriterien wie Herkunft und Preis untersucht.

Das überraschende Ergebnis: 40 Prozent der Produkte sind nicht nachweislich mit österreichischer Milch hergestellt. „Neben einer klaren, eindeutigen Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln braucht es das Bewusstsein, welchen Nutzen Eigenmarken haben und wer davon profitiert“, fordern die Vorsitzende des Fachausschusses Jungbauern, Kommunikation und Bildung im Österreichischen Bauernbund, Abg. z. NR Carina Reiter, VÖM-Geschäftsführer Mag. DI Johann Költringer und Jungbäuerin Anni Neudorfer.

„Nach wie vor gibt es verschiedene Methoden der Kennzeichnung, die die Konsument:innen oft verwirren, anstatt Sicherheit zu geben. Bezeichnungen wie ‚Abgepackt in Österreich‘ sind keine Herkunftsangabe, sondern verweisen nur auf den letzten Verarbeitungsschritt, ebenso wie das sogenannte Genusstauglichkeitskennzeichen“, so Költringer, Geschäftsführer der Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter: „Eine sichere Herkunftsbezeichnung ist das AMA-Gütesiegel, das zudem Qualität über ge-

setzlichen Standards garantiert.“ In den letzten Jahren hat der Eigenmarken-Anteil im Supermarkt stets zugenommen, führt Költringer aus: „Die RollAMA-Daten für das Jahr 2022 zeigen, dass die Eigenmarken mit 63 Prozent beinahe zwei Drittel des Sortiments einnehmen, Tendenz steigend. Im Käsebereich lag der Anteil bei immerhin 58 Prozent.“

### Wer profitiert noch?

Zu beachten sei, dass günstige Einstiegspreise kompensiert werden müssen, ergänzt Carina Reiter: „Wir fragen uns, wer die Kosten billiger Eigenmarken trägt – und wer davon profitiert. Fakt ist, dass der höhere Anteil auch das Kräfteverhältnis am Verhandlungstisch verschiebt, wie der erste Tätigkeitsbericht des unabhängigen und weisungsfreien Fairness-Büros zeigt. Reiter tritt für mehr Transparenz ein: „Der Regionalitäts-Check hat eindeutig klargestellt, dass in diesem Bereich noch Nachholbedarf herrscht. Qualitativ hochwertige Lebensmittel aus Österreich dürfen nicht unter dem Deckmantel der Anonymität beliebig durch kostengünstigere, ausländische Urprodukte austauschbar sein. Deshalb fordern wir die verpflichtende Herkunftskennzeichnung auf verarbeitete Lebensmittel, wie seitens der EU-Kommission schon lange angekündigt. Die mittelfristige Sicherstellung der Versorgung ist nur mit wirtschaftlicher Stabilität auf den Höfen möglich!“

# LASKA

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

## Wir gratulieren!

# 150 Jahre

## handtman

Innovativ.  
Zukunftsweisend.  
Leistungsstark.

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





Die Keimzelle der Handtmann Unternehmensgruppe: die Bachmühle am Ehinger-Tor-Platz in Biberach an der Riß, seit 1873 Sitz der Mechanischen Werkstatt und Messinggießerei Handtmann; Fotografie um 1900.



Der Unternehmensgründer: Christoph Albert Handtmann (1845–1918). Fotografie um 1900.

# EINE SCHWÄBISCHE ERFOLGSSTORY

# 150 JAHRE

# HANDTMANN

Von der handwerklichen Messinggießerei in Biberach zum Technologieunternehmen mit 4300 Mitarbeitenden sowie Produktionsstätten, Niederlassungen und Werksvertretungen in über 100 Ländern – Handtmann hat in 150 Jahren eine wahre Erfolgsgeschichte geschrieben.

Wie viele heutige Global Player in der Industrie fängt auch die Firma Handtmann bescheiden als Handwerksbetrieb an: 1873 gründet Christoph Albert Handtmann (1845–1918), Rufname Albert, in Biberach eine Mechanische Werkstatt und Messinggießerei. Vorangegangen war die Lehre in einer Waffenschmiede und einer zehnjährigen Wanderschaft, die ihn zunächst nach Kempten führte, wo er das Handwerk des Glockengießers erlernte. Neben dem aufwendigen Bronzeguss sammelte er dabei auch Erfahrungen im günstigeren Messingguss, damals auch „Gelbguss“ genannt, was von entscheidender Bedeutung für das spätere Unternehmen Handtmann sein sollte.

Mit diesem Know-how kehrte Albert Handtmann in seine Heimatstadt zurück und macht sich 1873 selbstständig. Neben handwerklichem Fachwissen bringt er neue Ideen mit. So lässt er einen ölbefeuerten Schmelzofen installieren, mit dem sich die erforderlichen 1000 °C für das Schmelzen von Metall schneller erreichen lassen als mit den damals üblichen Kohleöfen. Anfangs gießt Handtmann noch Bronze und liefert Gleitlager für die Eisenbahn. Schnell entwickelt er sich je-

doch zum Spezialisten für Messingguss und dies in großer Vielfalt.

### Schwierige Zwischenkriegszeit

Nach dem Tod des Unternehmensgründers geht seine Werkstatt an seinen ältesten Sohn Karl Albert (1874–1951), wie der Vater kurz Albert genannt. Es ist jedoch der jüngere Bruder Adolf Karl Handtmann (1884–1953), der die Geschicke der Firma nachhaltig prägen wird. Er erweitert die Geschäftstätigkeit, dennoch nehmen die Inflation 1923 und die Weltwirtschaftskrise 1929 das Unternehmen schwer mit. Teilweise sinkt die Belegschaft auf fünf Mitarbeiter. Erst ab 1932 geht es mit der Firma wieder bergauf. Im zweiten Weltkrieg wird Messing als kriegswichtig eingestuft und Handtmann produziert Stahlteile für die Rüstungsindustrie. Bei Kriegsende ist die Betriebseinrichtung heruntergewirtschaftet, die einzigen beiden Drehmaschinen werden von der französischen Besatzungsmacht demontiert, Handtmann steht vor dem Aus.

### Das Wirtschaftswunder

Der Neuanfang für Handtmann nach dem Krieg ist schwer. Damit das Unternehmen wei-

terbestehen kann, baut Karl Handtmann, seit 1944 alleiniger Eigentümer, seinen Sohn Arthur nach dessen Rückkehr aus der Kriegsgefangenschaft 1946 systematisch als Nachfolger auf. Dieser schließt 1950 sein Studium als Maschinenbau-Ingenieur ab und setzt auf Leichtmetall, denn es ist besser zu verarbeiten, hat einen niedrigeren Schmelzpunkt und verursacht weniger gesundheitsschädliche Abgase. 1952 übernimmt er für die Firma Weisshaupt den Aluminiumguss von Brennerteilen und Lüftergehäusen. Für Handtmann ist dies der Durchbruch, 1952 übertrifft der Umsatz erstmals die Millionen-D-Mark-Schwelle – und Handtmann ist im Wirtschaftswunder angekommen. Auch mit den Mitarbeiterzahlen geht es bergauf. Bereits 1949 sind 51 Personen bei Handtmann beschäftigt, 1950 bereits 56 und ein Jahr später 65, der Beginn einer kontinuierlichen Aufwärtsentwicklung.

### In der Lebensmittelverarbeitung

1953 stirbt Karl Handtmann mit 63 Jahren, alleiniger Inhaber ist nun Arthur. Parallel zur Neuausrichtung auf den Leichtmetallguss entscheidet sich der Maschinenbau-Ingenieur dafür, einen eigenen Maschinenbau zu



**Fototermin mit den Firmenchefs:**  
Die Handtmann-Belegschaft im Jahr 1936, links Karl Handtmann und seine älteste Tochter Carol, rechts mit Schnurrbart der Bruder Albert Handtmann.

etablieren, um die Firma stabiler aufzustellen. Ausschlaggebend hierfür ist Anfang 1953 die Frage eines alten Schulfreundes, ob er eine handbetriebene Wurstfüll- und Portioniermaschine bauen könne. Mit Begeisterung konstruiert Handtmann daraufhin die erste manuelle Portionier- und Abdrehrmaschine R 12.

Bald schon stellt er fest, dass nur ein motorbetriebenes Gerät die schwere Arbeit der Wurstportionierung erleichtern und einen wirklichen Fortschritt bringen kann. Handtmann wirbt daher einen Studienkollegen ab, der die R 12 mit einem Elektromotor ausstattet. Mit dem Erlös aus dem Verkauf dieser R 25 getauften Maschine nach England baut er 1954 in einer Baracke auf dem Firmengelände die Maschinenfabrik auf. Als Personal stehen ihm neben seinem Konstrukteur, ein Dreher und drei Schlosserlehrlinge zur Verfügung. Von 1959 bis 1961 entstehen nach diversen Fehlversuchen die Portionier- und Abdrehrmaschinen FA 40 und FA 70 sowie die Kolbenfüller F 20 bis F 70. Sie bringen den Durchbruch: Auf der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachausstellung IFFA 1962 in München überrascht Handtmann die Fachwelt und verkauft auf einen Schlag 152 seiner neuen Füllautomaten an Kunden in ganz Europa.

Mit seinen Portioniermaschinen hat Handtmann das richtige System zur richtigen Zeit parat: Im Zuge der „Fresswelle“ steht reichhaltige Ernährung und hoher Fleischkonsum in den Wirtschaftswunderjahren hoch im Kurs. Und damit boomt die Maschinenfabrik von Handtmann. Schon 1964 arbeiten dort 80 Personen und der Exportanteil beträgt 60 Prozent. Insbesondere die Portioniermaschinen FA 40 und 70 erweisen sich als echte Verkaufsschlager in der Fleischwirtschaft, 1968 verkauft Handtmann die tausendste FA 70.

### Nummer eins mit Vakuumfüller

Auch das Produktportfolio wächst: 1967 bringt die Maschinenfabrik den ersten Vakuumfüller auf den Markt. Besonderheit ist das Flügelzellenförderwerk für exakte Portionie-



**Verkaufsschlager:**  
Die ab 1961 gebaute Handtmann Portioniermaschine FA 40-70 für die Wurstherstellung markiert den Durchbruch für die Handtmann Maschinenfabrik.

**Erfolgreicher Messeauftritt:**  
Auf der Internationalen Fleischwirtschaftlichen Fachausstellung IFFA 1962 in München verkauft Handtmann auf einen Schlag 152 seiner neuartigen Füllautomaten und überrascht die Fachwelt.



**Schwäbische Präzisionsarbeit:**  
Fertigung von Portioniermaschinen bei Handtmann im Jahr 1964



**Verdientes Bier für die Mitarbeiter:** 1968 feiert die Handtmann den Verkauf der tausendsten Portioniermaschine FA 70. In der Mitte Arthur Handtmann, rechts der spätere Geschäftsführer Thomas Handtmann und seine Schwester Ursula.





**Neuer Standort für die Handtmann Maschinenfabrik mit Kundenforen und neuem Logistikzentrum: Der expandierende Geschäftsbereich zieht im Jahr 2000 ins neue Industriegebiet Biberach-Aspach.**

**Der Handtmann Geschäftsbereich Füll- und Portioniersysteme: Heute ist die Handtmann Maschinenfabrik einer der weltweit führenden Hersteller von Prozesstechnik zur Verarbeitung von Lebensmitteln und bietet prozessübergreifende Linienlösungen von der Produktvorbereitung bis zur Verpackungslösung.**



**Die heutige Unternehmenszentrale: Von Biberach an der Riß aus wird das weltweit agierende Unternehmen Handtmann mit seinen 4300 Mitarbeitern gelenkt.**

**Generationswechsel: Thomas Handtmann (Mitte) übergibt im 150. Jubiläumjahr die Geschäftsführung an seinen Sohn Markus (Mitte links) und seinen Neffen Valentin Ulrich (Mitte rechts). Weitere Geschäftsführer sind: Harald Suchanka (links außen) und Dr. Mark Betzold (rechts außen).**



rung. In der Folgezeit avancieren die in verschiedenen Leistungsstufen angebotenen Vakuumfüller zum Hauptumsatzträger. Mit ihnen wird Handtmann 1980 Weltmarktführer in der Füll- und Portioniertechnik – und ist es bis heute. 1979 erreicht die Maschinenfabrik mit 300 Mitarbeitenden einen Umsatz von 38 Millionen D-Mark, 2022 sind es 1373 Beschäftigte und rund 340 Mio. Euro Umsatz. Damit ist die Füll- und Portioniertechnik der zweitgrößte Geschäftsbereich bei Handtmann. 1986 sorgt Handtmann erneut für Aufsehen und präsentiert den weltweit ersten mikroprozessorgesteuerten Vakuumfüller VF 80.

### Millennium-Neubau der Fabrik

In der Folgezeit digitalisiert Handtmann sowohl seine Maschinen als auch deren Fertigung umfassend. Zusätzlich ergänzen automatische Abdreh-, Schneide- und Aufhängelinien das Angebot. Als Antwort auf Ernährungsgewohnheiten im Wandel liefert Handtmann inzwischen auch Varianten seiner Maschinen, die sich auch für Fisch, Teig-, Milch- oder Käseprodukte, Salate, vegetarische und Convenience-Produkte eignen.

Seit den 1990er-Jahren sind in der Maschinenfabrik CNC-gesteuerte Bearbeitungszentren Standard. Die Innovationsfreude erfährt nochmals Impulse, als Handtmann 1998 den kompletten Neubau der boomenden

Maschinenfabrik im neuen Industriegebiet Biberach-Aspach beschließt, 2000 folgte die Einweihung. Die neuen Anlagen ermöglichen die Neustrukturierung und Perfektionierung der Fertigungsabläufe. Heute das Drehen, Bohren, Fräsen und Schleifen in der Metallverarbeitung simultan mit Multifunktionsbearbeitungszentren. Bauteile aus hochlegiertem Edelstahl werden hier mit einer Genauigkeit von bis zu einem Tausendstelmillimeter bearbeitet. 2003 führt Handtmann in der Maschinenfabrik außerdem die Gruppenarbeit ein, die eine Produktivitätssteigerungen von bis zu 50 Prozent brachte.

Nächster Schritt ist 2004 die Einweihung eines vollautomatisierten Hochregallagers für die zentrale Ersatzteillogistik des weltweiten Handtmann-Services. 2017 geht ein zweites, noch größeres Hochregallager mit 30 Metern Höhe, 7500 Paletten und einem vollautomatischen Kleinteilelager mit 65.000 Lagerbehältern in Betrieb. Auch die erst 2000 eingeweihte Fabrik wird bereits 2009 um über 50 Prozent auf 30.000 Quadratmeter erweitert. Ähnlich die Entwicklung beim 2010 eröffneten Handtmann Forum zur Kundenschulung, dem schon 2016 ein neues Forum folgt.

Um sich noch breiter aufzustellen und ganzheitliche Prozesslösungen für die Lebensmittelverarbeitung anzubieten, erwirbt Handtmann 2020 die Inotec GmbH mit den

vier Standorten. Der in Reutte (Tirol) geborene Maschinenbautechniker Harald Suchanka, er verantwortet als CEO den Unternehmensbereich Füll- und Portioniersysteme (F&P) bei Handtmann, fasst zusammen: „Handtmann hat sich in der Vergangenheit sehr stark auf die Serienproduktion von Füllmaschinen konzentriert. Wir wollen Handtmann nun stärker in Richtung eines Linienanbieters entwickeln, auch mit kundenspezifischen Anlagen sowie Gesamtlösungen und damit echten Mehrwert für unsere Kunden bieten. Aus dieser Situation resultierte die Akquisition von Inotec. Dadurch sind Peripheriegeräte wie Feinstzerkleinerer, Mischer, Abbinde- und Wursttrennmachines, zum Portfolio dazugekommen.“

### Erfolgreiche Unternehmensgruppe

2021 schließlich übernimmt Handtmann den niederländischen Anbieter von Maschinen, Apparaten und Komponenten für die Lebensmittelindustrie Verbufa.

Heute ist die Unternehmensgruppe ein weltweit tätiges Technologieunternehmen aus dem Bereich der verarbeitenden Industrie mit 4300 Mitarbeitenden, davon 2700 am Stammsitz in Biberach an der Riß – und wird nach wie vor von der Gründerfamilie geleitet. Dezentral organisiert ist Handtmann in sechs Geschäftsbereichen mit autonomen Managementstrukturen.



turen gegliedert: Leichtmetallguss und Systemtechnik für die Automobilindustrie, Füll- und Portioniersysteme sowie Anlagentechnik für die Lebensmittelindustrie, Kunststofftechnik und E-Solutions. Harald Suchanka: „Wir wollen das Wachstum unseres Geschäftsbereiches vorantreiben, indem wir Marktanteile ausbauen, neue Geschäftsfelder erschließen und uns als agilen Lösungsanbieter für gesamthaftes Food Processing noch stärker positionieren. Die Strategie, die wir verfolgen: Das Produktportfolio erweitern, mehr Dynamik in den Märkten erzeugen sowie grundlegend neue Märkte schaffen.“

Handtmann erwirtschaftete 2022 einen Umsatz von 1,1 Milliarden Euro. Durch konsequente Thesaurierungspolitik ermöglichen die Unternehmenseigner hohe Investitionen in Forschung, Entwicklung und Produktionsanlagen. Auf diese Weise unterstützen sie nachhaltig ein qualitatives Wachstum. Die Gruppe ist aktuell in über 100 Ländern mit eigenen Produktionsstätten, Niederlassungen und Werksvertretungen präsent. Das 150. Firmenjubiläum 2023 ist mit einem Generationswechsel an der Spitze des Familienunternehmens verbunden: Thomas Handtmann, seit 1998 Geschäftsführer der Handtmann Unternehmensgruppe, übergibt die Leitung an seinen Sohn Markus Handtmann und seinen Neffen Valentin Ulrich. **Tanja Braune** ■



## „Handtmann hat Großartiges geleistet, das bis heute Bestand hat“

Auch Catherine und Reinhard Burg von **Johann Laska u. Söhne** sind als langjährige Handelspartner am großen Erfolg von Handtmann beteiligt. Das Interview zum Jubiläum

### **Fleisch&Co: 150 Jahre Handtmann – eine grandiose Erfolgsgeschichte. Seit wann ist Laska daran beteiligt?**

**Reinhard Burg:** „Seit Anfang der Sechzigerjahre des vorigen Jahrhunderts gibt es eine enge, sehr freundschaftliche Partnerschaft mit Handtmann. Mit Arthur Handtmann, dem leider schon verstorbenen Seniorchef, war damals dieses Abkommen vereinbart worden. Ich erinnere mich, dass wir auf den Fleischermessen immer Spaß hatten, denn er war sehr humorvoll. Zu Beginn, als es schon den ersten Vakuumfüller gab, waren die Hits dennoch die Kolbenfüllautomaten in den Größen 40 und 70 Liter. Mit ihnen konnte man erstmals grammgau portionieren und abdrehen, denn bis dahin gab es ja nur Geradeausfüller. Sie passten auch genau in die kleinteilige Struktur des damaligen österreichischen Fleischer-gewerbes.“

### **Und die Vakuumfüller?**

**Reinhard Burg:** „Einen Vakuumfüller gab es zunächst aufgrund seiner Größe nur für die Industrie. Mit der Entwicklung des Flügelzellenförderwerks hat Handtmann aber Großartiges geleistet, das bis heute Bestand hat. Es gibt kein anderes Förderwerk, das einen exakteren Vorschub und vor allem eine schonendere Behandlung des Füllgutes aufweisen kann. Mittlerweile oft kopiert – kein Vergleich!“

### **Wohin geht die Entwicklung in der Fülltechnik?**

**Catherine Burg:** „In den letzten

Jahren und Jahrzehnten ist das maschinelle Angebot enorm gewachsen. Vakuumfüller mit den hervorragendsten Ausstattungen gibt es von Handtmann heute natürlich für Klein- und Mittel-gewerbe, ebenso wie für die verschiedensten industriellen Anwendungen. Die zunehmende Automatisierung in der Produktion führte aber auch zur Erzeugung von vollautomatischen Schneide- und Hängelinien, Dosiersystemen, Multi-Formlinien, Hochvakuum-Technologie für verschiedene Anwendungen, Con-Pro-Systeme zum Auftrag einer feinen pflanzlichen Wursthülle anstelle eines Darms u. v. m. Der Automatisierung ist jedenfalls Tür und Tor geöffnet. Mittlerweile sind einzelne Systeme auch in anderen Lebensmittelbereichen, etwa in der Backwarenindustrie und dergleichen im Einsatz.“

### **Wie kommt Laska als Handelspartner damit zurecht?**

**Catherine Burg:** „Die enge Zusammenarbeit mit Handtmann führte dazu, dass wir dabei mitgewachsen sind. Ganz wichtig ist die ständige Information für unser Verkaufspersonal und die laufende Schulung unserer Techniker, denn sonst könnte man mit der rasanten technischen Entwicklung nicht Schritt halten. Wir sind diesbezüglich auf einem sehr guten Weg, das zeigen uns zumindest die Verkaufszahlen.“

**Reinhard Burg:** „Johann Laska u. Söhne dankt dem Jubilar für die jahrzehntelange Partnerschaft und wünscht sich noch eine lange gemeinsame Zukunft!“



Das neue Nahversorgungszentrum der Familie Mandl in Großraming im Ennstal: mit Fleischerei sowie Café und Bistro.

Die Fleischerei Mandl aus Ternberg bei Steyr eröffnete in Großraming im Ennstal einen neuen Nah&Frisch-Markt mit Fleischerei sowie Café und Bistro.

# MIT LEIDENSCHAFT NAHVERSORGER

Die Leidenschaft für die Nahversorgung liegt der Familie Mandl im Blut. Fleischermeister Thomas Mandl hat diese Passion von seinen Eltern Sonja und Willibald vererbt bekommen und 1:1 übernommen. Ausdruck dieser gelebten Liebe zum Handwerk und zum Handel mit Lebensmitteln war jüngst die Eröffnung des ersten eigenen Nah&Frisch-Marktes in Großraming im Ennstal. In der idyllischen Gemeinde führten die Mandls noch bis vor einigen Monaten ein eigenes Fleischer-Fachgeschäft, das aber nun angesichts des neuen Marktes obsolet wurde.

Es war der Bürgermeister Günther Grosauer, der vor zwei Jahren mit der Idee eines Lebensmittelmarktes auf die Mandls zukam. Thomas, der den Betrieb 2018 von Vater Willibald Mandl in dritter Generation übernommen hatte, berief sofort einen Familienrat ein: die Eltern Sonja und Willibald, Schwester

Lisa-Maria und seine Gattin Melanie, eine selbstständige Friseurmeisterin. Das Konzept sah von Anfang an die Idee eines Lebensmittelmarktes mit Fleischerei im Shop-in-Shop-System vor und ein integriertes Café und Bistro mit umfangreichem Frühstückangebot. Thomas Mandl kann sich noch gut erinnern: „Sehr rasch waren wir uns im Familienrat einig: Das Projekt packen wir an! Die Eltern unterstützten die Pläne sofort.“

## Eröffnung im April 2023

Gesagt, getan. Im Herbst 2022 ging es nach eingehender Planung und abgeschlossener Grundstücksentscheidung mit den Bauarbeiten los, die auch rasch und ohne Verzögerungen liefen. Der neue Lebensmittelmarkt weist inklusive aller Nebenräumlichkeiten eine Betriebsfläche von 350 Quadratmetern auf, ein Drittel davon umfasst das Café und Bistro plus Gastgarten. Herz-

stück des Marktes ist die Fleischtheke mit den wunderbaren Mandl-Fleischspezialitäten aus eigener Erzeugung.

Insgesamt entstanden durch den neuen Markt zwölf Arbeitsplätze, einige davon in Teilzeit, zwei geringfügig Beschäftigte. Geleitet wird der neue Markt von Lisa-Maria Mandl, ihre Schwester Michaela fungiert als Stellvertreterin.

## Fleischerei seit 1952

Die Fleischerei Mandl wurde 1952 von Maria und Ernst Mandl gegründet. 1982 übernahm dann mit Sonja und Willibald Mandl die zweite Generation den Betrieb und führte ihn erfolgreich weiter. So verlegte Willibald Mandl die Schlachtung und Zerlegung von Ternberg in einen eigenen Standort in Reichraming, wo bis heute rund 20 Schweine und zwei Rinder pro Woche sowie Kälber und Schafe für den Eigenbedarf ge-



Gäste aus der Branche bei Lisa-Maria Mandl (Mitte): Josef Ranetbauer und Gattin Eva.

Mit einer gelungenen Tortenkomposition stellte sich der Vizepräsident der Wirtschaftskammer Oberösterreich und Bundesinnungsmeister der Konditoren ein (v. l.): Leo Jindrak, Lisa-Maria Mandl, Christine Jindrak, Melanie, Sonja, Willibald und Thomas Mandl.





Das Café und Bistro punktet mit einem umfangreichen Frühstücksangebot.

Die Botschaft ist klar: Die Fleischerei Mandl steht für uneingeschränkten Genuss.



schlachtet, aber auch Lohnschlachtungen, teilweise sogar im Bio-Segment, durchgeführt werden. Unter anderem für Landwirt Franz-Josef Grillmair mit seinem Grilly-Kräuterferkel, einem landwirtschaftlichen Unternehmen, das sich mit der Vermarktung von Spanferkeln einen Namen in Österreich gemacht hat. Für Grilly führt man auch die Zurichtung der Spanferkel durch.

Der Produktionsbetrieb selber befindet sich am ursprünglichen Standort im Zentrum von Ternberg. Dort werden von den sieben Mitarbeitern mehr als 80 verschiedene Fleisch- und Wurstspezialitäten hergestellt. Besonders stolz sind die Mandls auf ihre klassischen Würstelsorten wie Frankfurter, Debrziner oder die Kesselheißer. Man widmet sich aber auch dem Erhalt klassischer, vom Aussterben bedrohter Wurstsorten wie etwa der Göttinger. Bekannt ist die Fleischerei Mandl aber auch für ihr breites Grillsortiment und die verschiedenen mürb-saftigen Schinkenspezialitäten. Und auch der Partyservice sowie das Cateringangebot erfreuen sich bei den Mandls großer Beliebtheit.

Vierter Standort des Familienimperiums der Mandls ist das Fachgeschäft im ADEG-Aktiv-Markt in Ternberg, das ausgesprochen gut

läuft. In diesem Geschäft arbeiten drei Mitarbeiter:innen. Beide Brüder von Seniorchef Willibald sind übrigens auch Fleischermeister: Josef arbeitet im Unternehmen, Ernst ist bei einem Lebensmittelmarkt in Steyr beschäftigt.

### Große Freude am Unternehmen

Seniorchef Willibald Mandl, seinerseits Bundesinnungsmeister des Lebensmittelgewerbes, blickt glücklich auf den Familienbetrieb, der von seinem Sohn Thomas so erfolgreich weitergeführt und weiter entwickelt wird: „Uns Mandls zeichnet eine große Freude am Unternehmen, am richtigen Handwerk und an der Nähe zur Landwirtschaft aus. Diese Leidenschaften habe ich offensichtlich an meinen Sohn Thomas weitergeben können. Das erfüllt mich mit großer Freude und ebensolchem Stolz. Ich bin Fleischer mit Leib und Seele und das werde ich immer bleiben. Sogar meine Enkelkinder Maria und Max zeigen schon großes Interesse an unserem Lebenswerk. Das lässt mich mit Optimismus in die Zukunft blicken.“

### Gelungene Eröffnungsfeier

Zur stimmungsvollen Eröffnungsfeier Anfang Mai stellten sich auch hochrangige

Ehrengäste ein: an der Spitze die Gattin des Landeshauptmannes von Oberösterreich, Bettina Stelzer-Wögerer, die auch für die Einrichtung des Café-Bistro-Bereiches verantwortlich zeichnete. Weiters der Vizepräsident der Wirtschaftskammer Oberösterreich und Bundesinnungsmeister der Konditoren, Leo Jindrak, Judith Renger von der Wirtschaftskammer Oberösterreich, Bürgermeister Günther Grossauer sowie Josef Rantebauer von der Lebensmittelakademie. Musikalischer Höhepunkt der Veranstaltung war das Ziehharmonika-Solo von Maria Mandl, die mit ihren 11 Jahren alle anwesenden Gäste begeisterte.

Firmeninhaber Thomas Mandl zeigt sich mit der mutigen Investitionsentscheidung ausgesprochen zufrieden: „Wir ziehen alle an einem Strang. Die Familie ist unsere Stärke. Verbunden mit der Leidenschaft, mit der wir unser Metier ausüben, glaube ich fest an eine erfolgreiche Zukunft.“

Die Familie Mandl stellt eindrucksvoll unter Beweis, dass unternehmen allemal mehr bringt als unterlassen. Dafür höchsten Respekt und die besten Wünsche für eine erfolgreiche Fortsetzung der Firmengeschichte! HaRo ■

Die Familie Mandl hat sehr bewusst den Expansionsschritt gewagt (v.l.): Willibald, Sonja, Michaela, Lisa-Maria, Maria, Melanie, Max und Thomas Mandl.





Wenn der Vater mit dem  
Sohne: Florian (l.) und  
Ernst Heitzmann.

Die Anfänge der Fleischerei Heitzmann reichen bis in die 20er-Jahre des letzten Jahrhunderts zurück. Damals errichtete das aus Gmünd im Maltatal stammende Ehepaar Burghardt eine Fleischerei am heutigen Standort. Am 30. Mai 1923 wurde das Unternehmen gegründet. Die Burghardts führten den Betrieb durch die Kriegswirren und etablierten die Fleischerei in Seeboden am Millstätter See. 1961 übernahm schließlich der aus dem Salzburger Pinzgau stammende Ernst Heitzmann sen. das Unternehmen, erweiterte das Haus im Jahre 1967 und machte die Fleischerei zu einer fixen Institution im Ort.

### Beliebt bei Touristen

1988 übergab Ernst Heitzmann sen. den Betrieb an seinen Sohn, Ernst Heitzmann

jun. und dessen Frau Silvia, die das Unternehmen gemeinsam bis 2020 überaus erfolgreich führten und mit viel Energie und Innovation zu einer echten Spezialitätenfleischerei gemacht haben, die weit über die Grenzen Oberkärntens hinaus bekannt ist. Die beiden erkannten das große Potenzial des Standortes mit einem hohen Anteil an Touristen unter den Kunden, die ihren Sommerurlaub gerne am idyllischen Millstätter See verbringen. 2006 erneuerten Ernst und Silvia Heitzmann deshalb das Fachgeschäft komplett. Der Seniorchef schätzt die vielen Gäste in der Region: „Unsere besten ausländischen Kunden sind die Deutschen. Die kaufen richtig viel ein. Aber auch die italienischen Kund:innen werden immer wichtiger.“

### Next Generation

2020 schließlich übernahm mit Florian Heitzmann die nächste Generation das Ruder und läutete damit eine weitere Ära in der Erfolgsgeschichte des Familienunternehmens ein. Der Jungunternehmer firmiert wie sein Vater als „Heitzmann der Fleischveredler“ – ein wahrlich zutreffender Name.

Übrigens, Florian ist nicht der Erstgeborene in der Familie Heitzmann, der ältere Bruder Daniel Ernst Heitzmann entschied sich für eine akademische Berufslaufbahn und wurde Rechtsanwalt in Graz. Für Florian unvorstellbar: „Ich wollte stets Fleischer werden. Das war und ist bis heute mein Traumberuf.“ Seit 2014 ist er Fleischermeister, seit 2016 Betriebswirt – diese Ausbildung absolvierte er in der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut.



Die Fleischerei Heitzmann in den 70er-Jahren des vorigen Jahrhunderts.

Die neue Fleischerei Heitzmann in Seeboden: ein Fachgeschäft der Superlative mit überraschender Metamorphosefähigkeit.



# EINKAUFEN RUND UM DIE UHR

Florian Heitzmann führt die Familienfleischerei in Seeboden am Millstätter See in vierter Generation und eröffnete Mitte März zum 100-Jahre-Jubiläum des Unternehmens das vollkommen neu eingerichtete Fachgeschäft, das sich nach Ladenschluss mit wenigen Handgriffen in einen SB-Laden verwandeln lässt.

## Alles hausgemacht

„Natürlich, frisch, hausgemacht“, so lautet das Motto der Fleischerei Heitzmann seit jeher. Beim Frischfleisch setzt das Unternehmen auf österreichische Ware in bester Qualität, eine Eigenschlachtung betreibt Florian Heitzmann nicht.

Der Schwerpunkt bei Wurst und Schinken liegt auf im Haus erzeugten, regionalen Spezialitäten: der verführerisch-herrlich duftende Nockalmschinken, eine Spezialität in der Art eines gekochten Specks. Aber auch die appetitlich präsentierte Seebodener und Millstätter Rohwurst finden sich ebenso im Programm wie der hervorragende, sehr zu empfehlende Hirsch-Rohschinken. Der klassische Kärntner Speck als Schinken-, Karree-, Bauch- oder Bachenspeck (ein spezieller Zu-

schnitt mit Karree und Bauch als ganzes Stück) fehlt ebenso wenig wie das beliebte Hauswürstel. Letzteres wird in zwei Varianten angeboten: als klassisches Kärntner Hauswürstel, wie es in diesem Bundesland Tradition hat, und als „Edelkärntner“ mit einer etwas gröberen Körnung als beim klassischen Hauswürstel, mehr Pfeffer und edelstem Fleisch. Erkennen kann man das „Edelkärntner“-Hauswürstel auch an der charakteristischen Plombe und dem speziellen Etikett, mit der jedes Paar bei der Fleischerei Heitzmann versehen ist.



Das klassische Brühwurstsortiment wie etwa Frankfurter, Braunschweiger, Weißwurst, Bratwurst oder Käsegriller darf im Hause Heitzmann ebenso wenig zu kurz kommen wie der Leberkäse in fünf Sorten (normal, Pizza, Pfefferoni, Käse und Zwiebel). Exzellente Fleisch- und Brätwürste wie die Extra- und Pikantwurst, aber auch Kochwurstspezialitäten wie Blut- und Leberwurst, Zwiebelstreichwurst oder Haussulz erfreuen den Feinschmecker.



Reminiszenzen aus längst vergangenen Tagen in den Anfängen der Fleischerei Heitzmann.

Eine topmotivierte Crew und Familie verwöhnen die Kunden. Florian Heitzmann (r.), Vater Ernst (3. v. r.), Mutter Silvia (4. v. r.) und Onkel Leonhard Heitzmann (l.) beim Gruppenfoto mit der motivierten Crew.





Dem Kunden bietet sich ein wahrer Genussstempel mit exquisitem Ambiente und viel Platz zum Gustieren und Verweilen.



Die Fleisch- und Wursttheke spielt im wahrsten Sinn des Wortes alle Stückerln.



Der Kunde kann im SB-Bereich nach Herzenslust stöbern.

Klassiker wie das Verhackerte oder Grammschmalz dürfen keinesfalls fehlen.

### **Hausmannskost im Glas und TK-Ware**

Immer stärker wird der Trend zur Convenience. Florian Heitzmann hat dementsprechend die Hausmarke „Flott & Satt“ kreiert. Klassische Hausmannskost im Glas. Spezialitäten wie das Kärntner Ritschert mit Gerste, liebevoll auch „Gerschnbrein“ genannt, die Rinder- und Hühnersuppe, die vegane Gemüsesuppe oder Letscho werden zunehmend angenommen. Tiefgekühlt erhält der Kunde in der Fleischerei Heitzmann die selbst gefertigten Kärntner Nudeln mit Käse, Fleisch, Tomaten-Mozzarella, Spinat oder Kletzen. Dazu gibt es noch Suppeneinlagen, Kaspressknödel, Tiroler Speckknödel, Griesnockerln oder Semmelknödel. Alles selbstverständlich aus eigener Fertigung.

Ergänzt wird das reichhaltige Angebot durch ein tägliches Mittagsmenü und durch ein breites Zusatzsortiment an regionalen Spezialitäten, Brot und Gebäck, Käse und Getränken.

### **Neues Fachgeschäft, neue Wege zum 100. Geburtstag**

Dass bei Florian Heitzmann mit viel Liebe zum Detail gearbeitet wird, zeigt sich aber nicht nur an den hervorragenden und vielfach prämierten Produkten, sondern auch am modernen und äußerst liebevoll dekorierten Geschäft, das heuer zum 100. Geburtstag des Unternehmens total erneuert wurde. Als Partner für den Ladenbau hat sich der Fleischermeister für regionale

handwerkliche Anbieter entschieden. Das Geschäft selber blieb gleich groß wie vorher, das Interieur und das Portal wurden komplett erneuert. Naturholz als bevorzugtes Material verleiht den hochwertigen Spezialitäten des Hauses den passenden Rahmen.

Und es wäre nicht Florian Heitzmann, wenn er nicht neue Wege beschritten hätte. Durch einfach einzuziehende Glasschiebewände kann der Fleischer sein Fachgeschäft nach Ladenschluss in einen exquisiten Selbstbedienungsladen verwandeln. Der Kunde kann wie bei einer Bankfiliale nach Ende der Öffnungszeiten mittels Bankomat- oder Kreditkarte ins Geschäft gelangen. Der Einkauf wird beim Bezahlautomaten eingescannt. Bezahlt werden kann sowohl mit Bargeld, Karten als auch mit dem Smartphone. Für Florian Heitzmann eine logische Lösung: „Selbstverständlich muss man im Jahr 2023 dem Kunden alle Optionen der Bezahlung anbieten. Mit der Firma My Acker aus Spittal an der Drau habe ich den idealen Partner für die Umsetzung meiner Vorstellungen gefunden.“

Die Fleischerei Heitzmann hat mit dem neuen Fachgeschäft und dem neuen Konzept eindeutig die Weichen für die Zukunft gestellt. Die zweiten 100 Jahre haben damit mehr als würdig begonnen. *HaRo* ■

Florian Heitzmann beschreitet neue Wege. Nach Ladenschluss mu-tiert das Geschäft zum SB-Laden mit Bezahlautomat.



Feinschmeckerherz, was willst du mehr? Das Zusatzsortiment kommt in der Fleischerei Heitzmann sichtlich nicht zu kurz.



SCHRUTKA-PEUKERT  
LADENBAU

METZGEREIEN | FLEISCHEREIEN | BIO-HOFLÄDEN

**100% HANDWERK 100% LEIDENSCHAFT**  
**LADENBAU DER EXTRAKLASSE**





„Hans im Glas“-Walter hat leicht lachen. Sein Sortiment im Glas ist auf 22 verschiedene Produkte angewachsen und geht sehr gut.

# HYBRID WAS SONST?

Die Genuss.Fleischerei Walter in Salzburg eröffnete dieser Tage ihre revolutionäre Hybrid-Fleischerei unter Teilnahme höchster Salzburger Politprominenz. Bedienung und Selbstbedienung in einem

Genuss-Fleischermeister Hans Walter aus Salzburg ist ein Fleischer vom neuen Schlag: unternehmungsfreudig, innovativ, engagiert, bei der Qualität kompromisslos und – ganz wichtig – nicht über das harte Fleischerlos lamentierend. Die Fleischerei Walter ist ein traditioneller Handwerksbetrieb in Salzburg, der in dritter Generation geführt wird. Als Genuss.Fleischerei hat sich der Familienbetrieb schon seit jeher dem hochwertigen Feinkostgedanken, aber auch der Innovation verschrieben

Der aktuelle Chef Hans Walter ist auch als Besitzer des Balkan-Grills in der Salzbur-

ger Getreidegasse und der damit mittlerweile nicht nur bei Salzburgern beliebte, sondern auch in allen Reiseführern publizierte, „1. Salzburger Bosna-Stand“ in ganz Salzburg bekannt. Der überzeugte Genuss-Tüftler hat dazu vor einigen Jahren mit „Hans im Glas“ eine weitere Innovation im Feinkostbereich lanciert, die sich bei Jung und Alt großer Beliebtheit erfreut.

## Genuss.Fleischerei 3.0

Nun war es Zeit für den nächsten Schritt: Aufgrund der Marktentwicklung, die in den letzten beiden Jahren von zunehmenden Preissteigerungen und einem immer mehr spürbaren Fachkräftemangel gekennzeichnet war, hat Hans Walter das Konzept der Hy-

brid-Fleischerei entwickelt, das – eigentlich gegen den Trend der Zeit – die Öffnungszeiten für die Kunden beinahe verdoppelt. „Ich nenne mein Konzept ‚Genuss.Fleischerei 3.0.‘“

Er hat dafür drei Säulen definiert:

- Säule 1: Bedienung und Beratung
- Säule 2: Der Selbstbedienungsbereich
- Säule 3: Click & Collect, die Bestellung über PC oder Smartphone oder Mittagessen mittels der neuen App Genuss.Fleischerei Walter 3.0.

„Von diesem zukunftssträchtigen Konzept erwarte ich mir eine deutliche Umsatzsteigerung“, gibt sich Fleischermeister Hans Walter ausgesprochen optimistisch, hat er doch einen hohen fünfstelligen Betrag in den Umbau und die Adaptierung investiert.

Der Kunde kann wie bei einer Bankfiliale nach Ende der Öffnungszeiten mittels Bankomat- oder Kreditkarte ins Geschäft gelangen. Der Einkauf wird beim Bezahlautomaten eingescannt. Bezahlt werden kann sowohl mit Karten als auch mit dem Smartphone. Für Hans Walter eine logische Lösung:



Die Genuss.Fleischerei Walter in Salzburg ist ein Anlaufpunkt für Feinschmecker aus nah und fern.



Bei der Eröffnung der „Hybrid-Fleischerei 3.0“ ehrte Hans Walter auch einige seiner Mitarbeiter.

Weitere Gratulanten bei Hans Walter (Mitte): Gustino-Verkaufsleiter Rudi Eder (l.) und Zaltech-Verkaufsleiter Alexander Lackner.



Auch Branchenprominenz nahm an der Eröffnung teil (v. l.): der Geschäftsführer des Fleischerverbandes Wolfgang Hartl, sein Verkaufsleiter Stefan Kendler und der Gastgeber Hans Walter.

Höchste Politprominenz des Bundeslandes Salzburg bei der Eröffnung (v. l.): Bürgermeister Harald Preuner, Landeshauptmann Wilfried Haslauer und Fleischermeister Hans Walter.



„Selbstverständlich muss man im Jahr 2023 dem Kunden alle Optionen der Bezahlung anbieten. Mit der Firma AckerPay aus Spittal an der Drau habe ich den idealen Partner für die Umsetzung meiner Vorstellungen gefunden.“

Zur Eröffnungsfeier der „Hybridfleischerei 3.0“ stellte sich höchste Politprominenz des Bundeslandes Salzburg ein: an der Spitze Landeshauptmann Wilfried Haslauer und Bürgermeister Harald Preuner. Weiters fanden sich als Gratulanten der Geschäftsführer des Fleischerverbandes Wolfgang Hartl, sein Verkaufsleiter Stefan Kendler, der Zaltech-Verkaufsleiter Alexander Lackner und Gustino-Verkaufsleiter Rudi Eder ein.

#### Genuss seit 1967

Die Fleischerei Walter in Salzburg existiert seit 1967 am heutigen Standort. Damals machte sich der Vater des heutigen Besitzers, Hans Walter sen., mit seiner Frau Sieglinde, geborene Karl, am Langmoosweg selbstständig. Die Filiale der renommierten Fleischerei Anton Karl war gleichsam die Mitgift für das junge Paar, Sieglinde hatte das Geschäft schon vor der Hochzeit geführt.

Schon wenige Jahre nach dem Start in die Selbstständigkeit sah sich der Gründer mit einer ersten großen Herausforderung konfrontiert: Eine Zündholzfabrik direkt vor der Tür schloss ihre Pforten für immer. Was tun? Resignation war auch des Vaters Sache nicht. Hans Walter stellte fest, dass sein Geschäft mitten in einer Siedlung von Schrebergärten

und Einfamilienhäusern lag. Also startete er 1975 (!), also zu einer Zeit, in der in Österreich kein Mensch ernsthaft über Grillen und BBQ nachdachte, das Grillgeschäft, das er stark forcierte. Später gründete er dann mit seinem Sohn das in den 90er-Jahren bekannte Grillteam „BBQ-Partycrew“, das durchaus erfolgreich an nationalen und internationalen

# 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**



Selbst bezahlen mit Handy oder Karte, Hans Walter setzt selbstverständlich auf moderne Bezahlssysteme.

Wettbewerben teilnahm. „Mein Vater war stets für Neues offen, wir hatten stets die neuesten Maschinen, Waagen und Computer und waren auch unter den ersten im Handwerk, die ein Waagen-Kassenverbundsystem einführten. Dieses Gen hat er mir weitervererbt“, erzählt Hans Walter stolz. „Lediglich unsere selbst kreierte Bosna-Maschine, eine Weiterentwicklung aus einer Landjäger-Maschine, hat schon Jahrzehnte auf dem Buckel“, nennt der Unternehmer die einzige Ausnahme im Maschinenpark.

Im Jahr 2000 war es schließlich so weit, der Junior übernahm das Unternehmen, das fast ausschließlich auf den Detailhandel setzt. Der Großhandel war eigentlich nie ein Thema.

### Mehr als 80 Wurstsorten

Die Fleischerei Walter ist stolz auf die Eigenproduktion. Flaggschiff der Wurst- und Schinkenflotte ist natürlich das rundum bekannte Bosna-Würstel nach Hausrezeptur. Doch auch der Beinschinken, die Frankfurter und Debreziner, der Leberkäse in drei Sorten, eine davon nur im Glas, die Knacker und Salzburger Speckknacker brauchen sich nicht zu verstecken. So wurden die Speckknacker aus dem Hause Walter bei einer Blindverkostung des österreichischen Genuss-Magazins „Zeit für Genuss“ unter 17 Mitbewerbern aus Salzburg und Oberösterreich durch eine Fachjury zum besten Produkt in dieser Kategorie gewählt.

Besonders gut gehen die 22 verschiedenen Kreationen aus dem „Hans im Glas“-Sortiment. Hausmannskost wie Rinds-, Kalbs- oder Erdäpfelgulasch, Rindsrouladen, Suppen, Saucen und sogar vegane Speisen haben sich zu absoluten Umsatzbringern entwickelt und werden im Korimat haltbar gemacht. Rund 13.000 Gläser hat die Fleischerei 2022 verkauft. Tendenz steigend.

Ein besonderes Faible hat Hans Walter auch für das Dry Aging beim Rindfleisch entwickelt, das bis zu sechs Wochen reifen darf. Ein Dry Ager im Geschäft erfreut sich vor allem bei der männlichen Kundschaft großer Beliebtheit. Das Rindfleisch bezieht der Meister vom Schlachthof Alpenrind, das Schweinefleisch liefern die beiden handwerklichen Schlächter Hochhauser aus Pichl bei Wels und Menzl in Haidershofen. In der Theke bietet die Fleischerei Walter das Gustino-Strohschwein TW 60 an.

Hans Walter beschäftigt je nach Saison 20 bis 25 Mitarbeiter, leider derzeit nur drei in der Produktion. Bleibt uns nur zu wünschen, dass die Personalmisere ein Ende finden möge und die „Hybridfleischerei 3.0“ ein uneingeschränkter Erfolg wird. **HaRo** ■



Im neuen SB-Bereich kann der Kunde in Ruhe gustieren und aus einem breiten Sortiment auswählen.



Die Genuss.Fleischerei Walter bietet dem Genießer in ihren Theken alles, was das Herz begehrt.



Modernste Maschinen in der Produktion: bei Hans Walter gelebte Philosophie.



So sieht die Bedientheke während der Öffnungszeiten von 7:00 bis 18:00 Uhr aus.



Der Selbstläuferladen ist dann von 18:00 bis 7:00 Uhr morgens geöffnet.

## FIT FÜR DIE ZUKUNFT: DER SELBSTLÄUFERLADEN

Geringerer Personalbedarf, zufriedene Kunden, mehr Umsatz: Auch die deutsche Metzgerei Hack hat einen Splitstore eröffnet, der traditionellen Thekenverkauf mit einem abgetrennten 24/7-Selbstbedienungsladen kombiniert.

Wir begreifen die aktuelle Personalknappheit im Metzgerhandwerk nicht als Problem, sondern als Chance“, sagt Steffen Schütze, Metzgermeister und Geschäftsführer der Metzgerei Hack in deutschen Freising. Zusammen mit dem Planungsbüro Obermeier, die Ladenbauer von Schrutka-Peukert und den Experten für personalfreie Ladengeschäfte von SmartStore24 hat er bereits letztes Jahr eine Lösung präsentiert: Einen Splitstore, der traditionellen Thekenverkauf und einen abtrennbaren Selbstbedienungs- und Selbstbezahlbereich mit modernster Scantechnik in einem Laden kombiniert.

### Die Vorteile

- Handelswaren und Fleisch- und Wurstprodukte ohne Beratungsbedarf können von den Kunden während der Öff-

nungszeiten selbst ausgewählt und bezahlt werden. Dadurch verringern sich Personalbedarf, Wartezeiten für die Kunden und die Arbeitsbelastung für das Personal im Laden.

- Clevere Ladenbaulösungen ermöglichen die Abtrennung von Bedientheken und Selbstbedienungsbereich, dadurch kann der Selbstbedienungsbereich nach Ladenschluss weiter geöffnet bleiben (rund um die Uhr).

- Durch den Split-Store reduziert sich nicht nur der Personalbedarf, die Betreuung des Selbstbedienungsbereiches stellt dank einfacher Integration in die Warenwirtschaft auch geringere Anforderungen an das Personal als die Bedientheke.

### Einkaufen ist 24 Stunden möglich

Die Einbindung des Selbstbedienungsbereiches in die Warenwirtschaft funktioniert

reibungslos. Zugang zum Laden nach Ladenschluss und Zahlung erfolgen über die Kundenregistrierung via EC-Karte, die zusammen mit dem installierten Kamera-Equipment Diebstahl praktisch ausschließt. Neben dem Splitstore bietet Schrutka-Peukert in ihrem Selbstläufer-Programm auch Stand-alone-Container oder Ministores an, die vollkommen ohne Verkaufspersonal zu betreiben sind.

Während der Ladenöffnungszeiten kann der Kunde an der Bedientheke oder im Selbstbedienungsbereich einkaufen (die Scanbox zur Selbstbezahlung befindet sich gegenüber und ist auf dem Bild rechts nicht sichtbar). Nach Ladenschluss wird der Thekenbereich zugriffs- und einbruchssicher abgetrennt und dem Kunden steht nur der Selbstbedienungsbereich zur Verfügung.

[www.schrutka-peukert.de](http://www.schrutka-peukert.de) ■

## Buch-Tipp

Der Wechsel in eine Führungsposition stellt Betroffene vor wichtige Fragen: Wie bereite ich mich vor? Welche Anforderungen werden an mich gestellt und welche kann ich wie erfüllen? Wie will ich meine neue Führungsrolle gestalten? Welche Erwartungen werden an mich gerichtet und wie kann ich optimal damit umgehen? Was ist eigentlich Führung?

Die Autoren zeigen, wie dieser Rollenwechsel erfolgreich bewältigt wird und wie neue Führungskräfte in dieser Situation Sicherheit und Orientierung finden. Konkrete Handlungsanleitungen, Checklisten, Arbeitsblätter, Beispiele, Interviews mit Personalmanagern und Führungskräften sowie viele konkrete Tipps machen das Werk unverzichtbar für den erfolgreichen Führungsstart.

**Helmut Hofbauer** ist selbstständiger Berater, Coach und Trainer in der Personal- und Organisationsentwicklung. Er arbeitet für große internationale Unternehmen und mittelständische Firmen aus unterschiedlichen Branchen (u. a. im Dienstleistungsbereich). Er berät und entwickelt Führungskräfte und begleitet Veränderungsprozesse.

**Alois Kauer** ist seit Januar 2023 Group Chief Human Resources Officer (GCHRO) der Swiss Automotiv Group (SAG) in Cham/Schweiz, die Niederlassungen in über zehn Ländern Europas betreibt und mehrere Tausend Mitarbeiter beschäftigt. In dieser Personalverantwortung ist er u. a. verantwortlich für die interne Kommunikation, Managemententwicklung, die Nachfolgeplanung und das Talentmanagement.

### Einstieg in die Führungsrolle – Praxisbuch für die ersten 100 Tage

408 Seiten, € 35,-

Hanser-Verlag, [www.hanser.de](http://www.hanser.de)



# PERSONALSUCHE, ABER RECHTLICH RICHTIG!

Nicht nur Personalsuche ist schwierig, auch die korrekte Formulierung der Stellenausschreibung. Im zweiten Teil der Serie erklärt die erfahrene HR-Expertin Anna Kraft alles rund um die rechtlich richtigen Gehaltsangaben.

Im letzten Artikel (*Fleisch & Co* 4/23) haben wir uns mit dem Thema Personaleinstellen, aber rechtlich richtig, beschäftigt. Im Besonderen mit dem Bereich Gleichbehandlungsgesetz und den damit verbundenen Diskriminierungsverboten. Im zweiten Teil der Serie widmen wir uns dem Thema Mindestentgelt in Stelleninseraten.

### Was ist ein Stelleninserat?

Der Begriff Stelleninserat umfasst alle externen sowie internen öffentliche Ausschreibungen, in denen ein konkreter Arbeitsplatz ausgeschrieben wird. Achtung: „Wir stellen ein ...“ auf Anschlagtafeln, Schildern etc. erfüllen nicht (!) den Begriff des Stelleninserates auch „Kennenlern-Termine/Get together“ zählen nicht dazu, sofern es sich nicht um einen konkreten Arbeitsplatz handelt.

### Das sagt das Gesetz

Seit 1. März 2011 sind Arbeitgeber und Arbeitsvermittler dazu verpflichtet, das Mindestentgelt in Stelleninseraten anzugeben. Diese Angabe kann das Jahresgehalt, den Monatslohn oder den Stundenlohn nennen. Die Verpflichtung trifft Arbeitgeber, private Arbeitsvermittler sowie Personen des öffentlichen Rechts, die mit der Arbeitsvermittlung betraut sind.

Wie gibt man nun das Gehalt gesetzeskonform in Stelleninseraten an? Wir haben vier kleine Praxisbeispiele zum besseren Verständnis für Sie vorbereitet:

### Variante eins

„Das monatliche Mindestentgelt liegt auf Vollzeitbasis bei 1.878,60€ brutto.“

Die einfachste Form der Gehaltsangabe umfasst die Angabe des monatlichen Mindestentgelts, selbstverständlich auf Basis des jeweiligen Kollektivvertrages. Sollte kein Kollektivvertrag vorhanden sein, so ist nach dem Gleichbehandlungsgesetz „jenes Entgelt anzugeben, das als Mindestgrundlage für die Arbeitsvertragsverhandlungen zur Vereinbarung des Entgelts dienen soll“.

### Variante zwei

„Wir bieten ein jährliches Mindestentgelt von 37.587 Euro brutto pro Jahr.“

Anstelle des monatlichen Entgelts, kann natürlich auch das Jahresgehalt (inklusive 13. und 14. Gehalt) angegeben werden. Unsere Empfehlung: Da diese Variante relativ wenig Information beinhaltet, empfiehlt es sich, zusätzlich die Angabe des Kollektivvertrages oder der Wochenstunden, für die das Gehalt anzugeben. Handelt es sich um eine Position, die ein bestimmtes Mindest-Verwendungsgruppenjahr erfordert, muss das Mindestgehalt für diese Stufe laut Kollektivvertrag angegeben werden.

### Variante drei

„Für die ausgeschriebene Position gilt der Kollektivvertrag für Branche ‚xxx‘, das Mindestgrundgehalt liegt bei monatlich 2000 Euro brutto mit Bereitschaft zur KV-Überzahlung.“

Bei diesem Beispiel wird veranschaulicht, wie der jeweilige Kollektivvertrag in die Angabe des Gehalts gut integriert werden kann. Unsere Empfehlung: Auch ohne Angabe des Kollektivvertrages sollte die Bereitschaft zur Überzahlung angegeben werden. Beispiel: „marktkonforme Überzahlung“, ist eine übliche Formulierung.

### Variante vier

„Wir bieten ein Bruttomonatslohn je nach Qualifikation und Erfahrung zwischen 2000 und 2700 Euro auf Vollzeitbasis.“

Wie sie wahrscheinlich alle aus eigener Erfahrung wissen, ist die am meisten gestellte Frage bei Bewerbungsgesprächen, die nach dem Gehalt beziehungsweise Lohn. Mit den oben angeführten Praxisbeispielen haben Sie die Möglichkeit, bereits im Stelleninserat den Verhandlungsspielraum einzugrenzen. Dies spart einerseits Zeit und ermöglicht, sich den fachlichen Themen im Vorstellungsgespräch besser zu widmen, andererseits gibt es auch Sicherheit für Bewerber:innen und Arbeitgeber:innen.

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

In unserem nächsten Artikel beschäftigen wir uns mit dem umfassenden Thema „Vorstellungsgespräch“.

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

# XIBEE: DIE NEUE APP FÜR AUTOMATEN



Mit der neuen App Xibee kann man alle Warenautomaten und SB-Standorte der Direktvermarkter und Gewerbebetriebe entdecken.

Das junge Vorarlberger Start-up Xibee öffnet lokalen Anbietern nun auch die Tür in die digitale Welt. Mit ihrer gleichnamigen App vereint das Start-up alle Automaten, SB-Standorte und Hofläden in der unmittelbaren Umgebung. Mit nur einem Klick können Nutzer:innen so herausfinden, welche Produkte es rund um die Uhr in ihrer Nähe gibt. Egal, ob spätabends, am Wochenende oder an Feiertagen.

Dominik Kirchmann (*Bild oben*), geschäftsführender Miteigentümer von Xibee, hat es sich zum Ziel gesetzt, mehr Flexibilität, Service und echte Regionalität ins Ländle zu bringen. In Zusammenarbeit mit Florian Böhler (Böhler Brothers), Bischof Automaten und Heron Innovations Factory hat er deshalb die innovative App „Xibee“ entwickelt und auf den Markt gebracht. Die digitale Lösung macht alle Automaten, Selbstbedienungs- und Hofläden im Ländle digital sichtbar. Nutzer:innen können so auch

abends oder am Wochenende auf lokale Produkte zurückgreifen.

An einigen Standorten gibt es auch Treuepunkte zu sammeln, indem die QR-Codes auf den Produkten gescannt werden. Diese Treuepunkte können in der Xibee App wiederum gegen Belohnungen eingelöst werden.

## Digitale Vermarktung

„Mit Xibee hat man alle Automaten Vorarlbergs bequem auf seinem Smartphone“, bringt Dominik Kirchmann die digitale Innovation auf den Punkt. Aber nicht nur die Endkonsument:innen hat das Start-up im Blick. Auch für lokale Betriebe eröffnet die Plattform neue, digitale Vermarktungsmöglichkeiten. Kleine Betriebe profitieren besonders von den Funktionen der App, wie zum Beispiel Push-Nachrichten an die Nutzer:innen, digitale Treuepunkte oder Analysezahlen.



## Große Pläne für Xibee

Das Xibee-Team arbeitet kontinuierlich daran, den Service-Charakter und den Spaß-Faktor der App zu optimieren. Sie wollen eine Xibee-Community aufbauen, die die Themen Automaten und Regionalität aktiv unterstützt. Außerdem steht bereits die nächste Entwicklungsstufe an: die „Echtzeit-Verfügbarkeit“. In Zukunft soll es den Nutzer:innen möglich sein, genau zu sehen, welche Produkte in welcher Stückzahl verfügbar sind.

Aktuell sind bereits rund 1250 Anbieter:innen in der App zu finden. Auch einige Partnerbetriebe von Bischof Automaten sind bereits in der App vertreten und es werden ständig weitere hinzugefügt. Wir sind gespannt auf die Zukunft von Xibee und freuen uns darauf, zu sehen, wie sich das Start-up weiterentwickeln wird.

<https://xibee.io> ■

**REX**  
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER & PORTIONIERSYSTEME

UNIVERSELLE FORMMASCHINE UFM 300

HAMBURGER  
FORMER



KNÖDEL  
FORMER



CEVAPCICI  
FORMER



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

DIREKT VOM  
PRODUZENTEN

Bereits in dritter Generation bewirtschaftet Stefan Lässer den Schlösslehof in Hard in Vorarlberg. Seit 16 Jahren vermarktet der Hof seine Erzeugnisse direkt. Einen Großteil seines Umsatzes macht Lässers Schlösslehof mittlerweile über Warenautomaten.



## STEFAN LÄSSER SETZT AUF AUTOMATEN VON BISCHOF

Der Hof beheimatet 35 Milchkühe plus den Stier „Hulk“, gut 500 Legehennen sowie 200 Masthennen im Sommer. Über das Jahr verteilt hält er außerdem rund zehn Schweine sowie zwei Ziegen. Die Kühe bekommen nur das zu fressen, was von den Grünlandflächen kommt, die Stefan Lässer bewirtschaftet. Kraftfutter ist für seine Tiere tabu. Eine Kuh auf dem Schlösslehof gibt pro Jahr etwa 6000 Liter Milch – in industriellen Betrieben geben Milchkühe oft doppelt so viel. Qualität statt Quantität ist, was für Stefan Lässer zählt. Er sieht es deshalb als seine Aufgabe, seine Erzeugnisse so gut wie möglich zu veredeln und zu verkaufen.

Die Produktpalette reicht von pasteurisierter Milch, über Rohmilch, Trinkmilch, Joghurt, Topfen, Frisch- und Weichkäse, Käse, Butter, Fleisch und Wurstwaren vom Rind, Kalb, Schwein und Huhn bis hin Freiland-Eiern. Alles wird verwertet, Abfallprodukte gibt es quasi nicht: So enden etwa die Legehennen irgendwann als Suppenhühner. Das Konzept kommt bei den Kunden gut an. So gut, dass der Andrang im Hoflädele irgendwann so groß wurde, dass Lässer Handlungsbedarf sah.

### Automaten als Ergänzung zum Hofladen

Vor etwa sechs Jahren schaffte er die ersten Warenautomaten an, zunächst gebraucht. Kurz darauf stieg er auf Bischof Automaten um, die er bereits von einem befreundeten Imker kannte. Vier Vision XL Verkaufsautomaten plus ein Milchautomat zum Selberzapfen stehen seither vor dem Hofladen. Außerdem verfügt Stefan Lässer über einen mobilen „RollLaden“ von Bischof, mit dem er vor allem im Sommer Passanten am nahegelegenen Radweg anspricht.

Was ursprünglich nur als Ergänzung zum Hofladen gedacht war, entwickelt sich zum Selbstläufer. Mittlerweile macht Lässer knapp drei Viertel des Umsatzes über die Automaten. Weitere Automaten sollen folgen: Zum Beispiel ein Tiefkühlautomat für die Suppenhühner oder Eis. „Da müssen wir erst noch umbauen. Mir geht momentan der Platz aus, sonst hätte ich es schon längst gemacht.“

### Mit Verkaufsautomaten auf Erfolgskurs

Die Rückmeldung seiner Kunden ist laut Stefan Lässer weitgehend positiv. Der Hofladen hat nach wie vor am Wochenende geöffnet. Wer aber unter der Woche spontan etwas benötigt, der kann sich rund um die Uhr selbst an den Automaten bedienen. Mittlerweile gibt es keine Berührungsängste mehr.

Dass Stefan Lässers Produkte etwas mehr kosten als im Supermarkt, wird von seinen Kunden akzeptiert, der Aufpreis für die Qualität und Regionalität gerne bezahlt: „Die Kunden möchten etwas Gutes kaufen, was Nachhaltiges, etwas ‚G‘höriges.“ Und falls man doch einmal länger anstehen sollte, kann man sich auf dem Hof umsehen, die Kälbchen im Stall besuchen oder bei den Hühnern, Ziegen oder Schweinen vorbeischaun. Dabei sieht man direkt, wo die Produkte herkommen.

### Befüllung gehört zum Arbeitsalltag

„Wenn du so eine große Produktpalette hast, musst du schon schauen, dass alles da ist und dass nichts kaputtgeht“, erklärt Stefan Lässer. Daher schauen er und sein Team mehrmals täglich zu den Automaten und füllen sie gegebenenfalls wieder auf. Gerade am Wochenende, wenn viel los ist. Bei seinem mobilen RollLaden verlässt sich Stefan Lässer auf das Telemetrie-System, mit dem er die Verkäufe und Warenbestände am Smartphone überwachen kann.

Auch in Zukunft will Stefan Lässer weiterhin auf Automaten der Bischof Handels-GmbH setzen. Ihn überzeugen vor allem die große Vielfalt an verfügbaren Automaten oder Kombinations-Möglichkeiten aus einem Selbstentnahme-Bereich mit Zahlung via Automat. Auch neue Zahlungsmethoden per Karte, Apple Pay, Google Pay und Co. möchte er zukünftig über Bischof Automaten anbieten um vermehrt junge Zielgruppen anzusprechen. Den Service der Firma Bischof findet Stefan Lässer unschlagbar: „Sie gehen mit den Leuten und mit ihren Mitarbeitern ganz familiär um, das freut mich immer. Das ist genau das, was ich auf meinem Hof auch lebe.“ ■

## Am Wort!



### Timothy Kofler

Verkäufer bei  
Bischof Automaten

### Warum Automaten so im Trend sind?

In der heutigen Zeit werden Quadratmeter, Mitarbeiter- und Energiekosten immer teurer. Daher müssen sich unsere Kunden den Verkauf ihrer Produkte und Waren den Gegebenheiten anpassen. Hier kommt für viele, regionale Erzeuger der Warenautomat ins Spiel. Durch einen Automaten können die bisherigen Geschäftszeiten auf 24 Stunden an sieben Tagen die Woche ausgeweitet werden. Gleichzeitig können Betriebskosten eingespart und die Lücke des fehlenden Fachpersonals geschlossen werden.

### Kunden sind begeistert

Dem Kunden bietet der Automat zusätzlichen Service, denn er kann zu jeder Zeit am Automat einkaufen, unabhängig von den Öffnungszeiten. Auch besteht die Möglichkeit, je nach Automatentyp, Bestellungen abzuwickeln. Der Kunde kann so seine Lieblingsprodukte vorab bestellen und diese dann via QR-Code oder mit persönlichem PIN zu jeder Zeit abholen.

Die Erfahrung der letzten Jahre zeigt uns, dass sowohl die alte als auch die junge Generation gelernt hat, mit Automaten umzugehen und zu arbeiten. In der Bandbreite vom klassischen Warenautomaten bis zur modernen Touchscreen-Lösung mit Warenkorbfunktion, ist für jeden Bedarf die für ihn passende Lösung mit dabei. Diese neuen Möglichkeiten bieten dem regionalen Fleischer und Vermarkter heute den entscheidenden Wettbewerbsvorteil mit dem er sich von den großen Handelsketten abheben kann. Gewohnte und vom Konsument geschätzte Qualität vom regionalen Erzeuger, rund um die Uhr.

**Bischof Automaten**  
Alle Infos unter [www.bischof-automaten.com](http://www.bischof-automaten.com)

# MICROSHOPS IM TREND

In Zeiten geringer Personalressourcen und hoher Energiekosten steigt die Nachfrage von Premium-Warenautomaten. Ein Vertriebskanal, der sich für viele Branchen schnell rechnet und 24/7 Produktverfügbarkeit ermöglicht.

Ist es der derzeitige Personalmangel, die Energiekrise, die Folgen der Pandemie oder einfach der Trend zur 24-Stunden-Verfügbarkeit – sogenannte „Microshops“ boomen derzeit in ganz Österreich und das vor allem im Premium-Segment.

## Bekannte Namen

Die Nachfrage habe sich in den vergangenen Jahren verdreifacht, weiß auch Moritz Unterkofler, Geschäftsführer von „UKO Microshops“, führender Anbieter von Warenautomaten in Österreich. Unter anderem hat sich auch der 4-Hauben-Koch Andreas Döllner für eine Automatenlösung von UKO entschieden, seine Spezialitäten samt Weinbegleitung gibt es rund um die Uhr in seinen Microshops in der Stadt Salzburg. Aber auch viele Tourismusbetriebe, Kramerläden und Fleischereien, wie die St. Leonharder Hofmetzgerei Fuchs mit feinsten Cuts & Steaks, sind vom Vertriebskanal überzeugt.

Wir haben bei Moritz Unterkofler nachgefragt:

## Fleisch & Co: Was hat sich im Bereich der Warenautomaten verändert?

**Moritz Unterkofler:** „Wir erleben seit Jahren eine stark steigende Nachfrage von Microshops, vor allem im Lebensmittel-Bereich. Viele Betriebe haben damals aufgrund der Lockdowns begonnen, sich mit dem Thema zu beschäftigen. Aber vor allem aktuelle Herausforderungen wie hohe Energiekosten und die anhaltende Personalnot befeuern die

Nachfrage am automatischen Umsatzbringer. Bei unseren Microshops, so nennen wir unsere Premium-Automaten, sprechen wir mittlerweile von hochtechnologisierten, optisch attraktiven Geräten, die auch mit hochwertigsten Produkten bestückt, vom Konsumenten angenommen werden.“

## Kann der Microshop auch die regionale Produktvielfalt stärken?

**Moritz Unterkofler:** „Davon bin ich überzeugt. Vor allem regionale Lebensmittel-Produzenten wie Bauern und Manufakturen, die unter hohem Preisdruck ums wirtschaftliche Überleben kämpfen, sind auf die Direktvermarktung als unabhängiger Vertriebskanal angewiesen. Der Microshop kann hier einen effektiven Beitrag leisten: kosteneffizient, personalfrei und rund um die Uhr verfügbar. Das rechnet sich schnell. Es entstehen aber auch neue, kreative Konzepte wie 24/7-Shops von regionalen Produzenten, die gemeinsam eine breite Produktvielfalt mit mehreren Microshop-Einheiten anbieten.“ ■



In den Automaten der Fuchserie in St. Leonhard bei Salzburg gibt es feinstes Fleisch von eigenen Tieren wie Steaks und essfertige Gerichte wie Gulasch, Beuschel oder Wildragout. Im Bild: Stefan Fuchs (Fuchserie), Walter Grüll (Grüll Fischhandel) und Moritz Unterkofler von UKO.



In Salzburg Nonntal steht der erste Gourmet-Microshop: Neben den g'schmackigen Wirtshausklassikern bekommt man hier etwa auch saisonale Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Döllnerers Feiner Kost, hausgemachte Marmeladen und sogar einen Vintage Negroni. Im Bild: Jörg Doll (Kunstgärtnerei Doll) & Andreas Döllner (fünffacher Koch des Jahres) und Moritz Unterkofler.

## Kleiner Anzeiger

### Reparaturen

Reparaturen Pökelinjektor Günther Vorschubkupplung Pumpeneinheit – usw – impella 0664/10 30 121.

Inserieren Sie im Kleinanzeiger und werben Sie für wenig Geld.

Fleisch & Co • Tel.: +43 676 634 27 07 • E-Mail: office@fleischundco.at



5261 UTTENDORF  
OBERÖSTERREICH  
+43 7724 / 28 64

WWW.PENIAS.AT



REICH  
taste engineering

## Nachgefragt bei ...

**Stefan Stüwer** Geschäftsführer der Stüwer GmbH

# „WIR ERLEBEN EINE IMMER STÄRKERE NACHFRAGE“

### Der Automaten-Trend ist nicht mehr aufzuhalten. Wo sehen Sie die größten Vorteile?

„Wir erleben in den letzten Jahren eine immer stärkere Nachfrage von Metzgern und Fleischern zum Verkauf ihrer Produkte über unseren Regiomat. Lebensmittelanbieter stehen aktuell vor großen Herausforderungen, wie sie zum Beispiel auf Veränderungen im Kaufverhalten der Konsumenten reagieren sollen. Verbraucher kaufen heute am liebsten rund um die Uhr ein. Der Regiomat bietet Metzgern einen kontaktlosen 24/7-Touchpoint, der ihnen eine neue Einnahmequelle ermöglicht, die vollkommen unabhängig von Öffnungszeiten ist. Spontan zu später Stunde oder am Wochenende noch Grillwürstchen holen, wenn plötzlich doch mehr Gäste kommen – mit einem Regiomat zur Selbstbedienung stellt das für die Kunden kein Problem mehr da.“

Gleichzeitig können Betreiber ihr eigenes Produktangebot mit dem Verkaufsautomaten an sieben Tagen pro Woche perfekt präsentieren und effizient vermarkten, ganz ohne zusätzliche Personalkosten. Die Produktzusammenstellung kann vom Betreiber dabei individuell zusammengestellt werden, sodass er sein Sortiment auf Kundenwünsche und saisonale Themen ausrichten kann.

Durch die 24/7-Verfügbarkeit und die große Produktauswahl bieten Verkaufsautomaten einen deutlichen Mehrwert und wir sehen das Potenzial noch längst nicht ausgeschöpft. Ganz im Gegenteil, wir erleben bei Stüwer einen stetigen Aufwärtstrend, was sich unter anderem daran zeigt, dass wir im letzten Jahr unseren 5000. Regiomat aufgestellt haben.“

### Wodurch zeichnen sich die Regiomat Automaten-Systeme aus?

„Als Automaten-Manufaktur mit langjähriger Erfahrung haben wir den Anspruch, unseren Kunden ein verbraucherfreundliches, komfortables und einfaches Käuferlebnis zu gewährleisten. Dazu gehört, dass wir bei unseren Automaten-Systemen maßgeschneiderte Lösungen für die individuellen Anforderungen der Betreiber entwickeln. Von der Beratung und Entwicklung, der Konzeption und Umsetzung bis hin zur Befüllung und Wartung der Automaten widmen wir uns mit Herzblut und Hingabe den Herausforderungen und Aufgaben.“

So lassen sich beispielsweise die Zahlungsmöglichkeiten am Regiomat kundenspezifisch festlegen. Neben dem klassischen Münzwechsler und Banknotenleser bieten wir auch die kontaktlose Zahlung für Giro- und Kreditkarten oder über Mobile-Payment-Anwendungen wie Apple Pay und Google Pay über das Smartphone oder die Apple Watch an.

Die technischen Möglichkeiten für den Regiomat sind ebenfalls flexibel und lassen sich auf den Verkauf verschiedenster Erzeugnisse einstellen. Ein spezielles Liftsystem befördert die Produkte sicher und ohne Beschädigung in das Ausgabefach. Auf diese Weise ist stets eine einwandfreie und appetitliche Präsentation der jeweiligen Produkte gewährleistet.

Nicht zuletzt hat der Betreiber über unsere Telemetrie-App die Möglichkeit, Füll- und Kassenstände rund um die Uhr zu kontrollieren. Das Ergebnis ist eine digitale Vernetzung zwischen Kunde und Betreiber, die das Ladengeschäft erweitert und zukunftsweisend aufstellt.“



### Was sollte man in Bezug auf den Standort beachten?

„Der Automaten-Standort sollte gut zugänglich und am besten über eine Parkmöglichkeit verfügen. Idealerweise unmittelbar vor der Metzgerei. Gute Standorte sind auch Ortschaften, die über keine Metzgerei verfügen. Dort kann ein Betrieb aus der Nachbarschaft einen Automaten aufstellen, ihn bestücken und so die Versorgung mit frischen Wurst- und Fleischwaren sicherstellen.“

### Verkaufsautomaten – individuell für den Fleischverkauf: Was muss man hier beachten?

„Die Frage, die sich Metzger und Fleischer stellen sollten, ist: ‚Was brauche ich genau?‘ Für das Aufstellen des Verkaufsautomaten im Außenbereich ist beispielsweise ein Dach notwendig, damit die Kunden bei Regen nicht nass werden. Dazu kommt, dass wir den Regiomat mit einer integrierten, leistungsstarken Kühlung ausstatten, sodass auch bei hoher Außentemperatur stets eine hohe Produktqualität garantiert ist. Dazu empfehlen wir den Einbau einer Fleischereibleuchtung im Automaten, mit der die Farbe der angebotenen Frischware optimal zur Geltung kommt. Damit das eigene Automaten-System zur echten Marke mit Wiedererkennungswert wird, lassen sich auch individuell gestaltbare Design- und Ausstattungsmöglichkeiten umsetzen. Hier gibt es viele Varianten und wir helfen gerne bei der individuellen Konfiguration.“

### Ein letzter Tipp für alle, die mit einem Verkaufsautomaten liebäugeln?

„Seien Sie offen für moderne Vertriebstechiken und bereit, auch einmal etwas Neues auszuprobieren. Gleichzeitig sollten Sie den Verkaufsautomaten als Hilfsmittel betrachten, nicht als zusätzliche Arbeit. Gerne kommt ein Außendienstmitarbeiter von uns unverbindlich zu einem persönlichen Beratungsgespräch bei Ihnen vorbei.“



## FLEISCHEREI MOSSHAMMER

**Vision X in Graz.** Seit einigen Jahren haben Josef und Brigitte Mosshammer einen Warenautomaten von Bischof. Eine gut gekühlte Auswahl steht hier zur Verfügung. Für individuelle Bestellungen gibt es in der Zinzendorfgasse zudem einen Automaten mit zwölf Abholschließfächern. Einfach im Geschäft die Bestellung aufgeben und rund um die Uhr abholen. [www.mosshammer.at](http://www.mosshammer.at)



## FLEISCHEREI LECHNER

**Wuffomat.** Josef Alexander Lechner aus Kilb ist nicht nur Fleischermeister, sondern auch ein großer Hundefreund. Letzteres hat ihn dazu veranlasst, neben seinem Schmankerlautomaten auch einen „Wuffomaten“, wie er ihn liebevoll nennt, auszustatten. Beide Automaten wurden perfekt in die Geschäftsauslage integriert, sind wetterfest und Vandalismus-sicher. Josef Alexander Lechner ist sehr glücklich mit der Anschaffung: „Die Umsätze verbessern sich mittlerweile laufend so stark, sodass sich meine Investition schon sehr bald wird amortisiert haben.“

# RECHTLICHE VORSCHRIFTEN ZU AUTOMATENVERKAUF IM ÜBERBLICK

Bevor Sie einen Automaten für Ihre Waren aufstellen, sollten Sie sich über gesetzliche Vorgaben informieren. Selbstverständlich helfen die Experten der jeweiligen Anbieter weiter, zum besseren Überblick bieten wir hier einen kurzen Fahrplan durch den Gesetzesdschungel.

in Warenautomat ist schnell gekauft und fast ebenso schnell aufgestellt. Doch vor der Inbetriebnahme gilt es, noch einige rechtliche Dinge zu beachten. Um einen Verkaufsautomaten aufstellen zu können, müssen Sie nach §14 Abs. 3 Gewerbeordnung (GewO) eine Gewerbebeantragung gemäß § 14 Abs. 1 in dem Bezirk der jeweiligen Hauptniederlassung einreichen.

Werden Automaten außerhalb der Betriebsstätte aufgestellt, muss diese Örtlichkeit zwar nicht als „weitere Betriebsstätte“ bei der Gewerbebehörde angezeigt werden, jedoch muss dieser Standort vor der Inbetriebnahme der jeweiligen Bezirksverwaltungsbehörde angezeigt werden.

Soll der Automat auf öffentlichem Grund aufgestellt werden, muss eine Gebrauchserlaubnis erwirkt und eine Gebrauchsabgabe nach den Tarifposten des Gebrauchsabgabengesetzes 1966 (GAG) bezahlt werden.

Unser Tipp: Informieren Sie sich vorab bei Ihrem zuständigen Gemeindeamt.

### „Öffnungszeiten“ des Automaten

Der Automat selbst unterliegt gemäß § 2 Öffnungszeitengesetz keinen gesetzlichen Öffnungszeiten und könnte theoretisch rund um die Uhr betrieben werden. Falls sich der Automat an einem Platz befindet, der nicht permanent zugänglich ist, sind auch die Betriebszeiten eingeschränkt.

Auf öffentlichem Grund oder im Freien gibt es keine einzuhaltenden Öffnungszeiten. Somit darf auch der Automat ohne Einschränkungen 24 Stunden betrieben werden. Das gilt generell für alle außerhalb einer Betriebsstätte aufgestellten Automaten.

**Was darf nicht verkauft werden?** Verboten ist der Automatenverkauf von Arzneimitteln und Heilbehelfen. Der Verkauf alkoholischer Getränke erfordert besondere Aufmerksamkeit, denn prinzipiell ist der Verkauf außerhalb der Betriebsräume durch Automaten verboten. Jedoch unter der Prämisse, dass der Automat eine verlässliche Identitäts- und Alterskontrolle der Käufer gewährleistet und den Verkauf an zu junge Menschen somit verhindern kann, ist der Verkauf von alkoholischen Getränken erlaubt.

### Leider notwendig

Als letzten Punkt, möchten wir noch auf das Thema Vandalismus eingehen, welches nicht zu unterschätzen ist. Leider kommt es immer wieder zu Beschädigungen, die hohen Schaden verursachen. Um Vandalismus Einhalt zu gebieten, ist die Anbringung einer Überwachungskamera (Achtung: Bitte auch hier unter Einhaltung der Datenschutzrichtlinie) möglich. Zusätzlich raten wir Ihnen eine Versicherung abzuschließen, auch wenn diese teuer ist, ist jedoch sinnvoll!

Anna Kraft ■

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](mailto:info@winweb.de)  
[www.winweb.at](http://www.winweb.at)

# WAS DRINNEN IST, MUSS DRAUF

Gewusst wie ist die korrekte Zutatenliste von Lebensmitteln gar nicht so schwer zu erstellen. Worauf man bei der Auflistungen der Zutaten achten muss und was Spuren und QUID bedeuten, von Simona Nemetz kurz und bündig erklärt.

Im ersten Teil der Serie (Fleisch & Co 4/23) haben wir Ihnen die Grundlagen der LMIV nähergebracht und erklärt, wann und für wen Etiketten Pflicht sind. Die erste große Hürde, die Sachbezeichnung, haben wir also gemeistert und uns auch über die generellen Anforderungen von Etiketten unterhalten. Nun sehen wir uns die nächsten Punkte an, beginnend mit der Zutatenliste.

## Müssen Spuren enthalten sein?

Grundsätzlich muss all das, was einem Produkt wissentlich zugefügt wird, auch in der Zutatenliste angedruckt werden. Was heißt wissentlich zugefügt? Hier wird das Thema „Spurenkennzeichnung“ angesprochen. Spuren von Allergenen sind gemeint. Viele drucken Formulierungen wie „kann Spuren von ... enthalten“ am Etikett an und immer wieder stellt sich die Frage, ob dies nötig ist.

Nein! Eine Spurenkennzeichnung ist nicht Pflicht. Hier geht man davon aus, dass die Spuren nicht wissentlich dem Lebensmittel beigelegt werden, aber durch Kontaminationen (Kleidungsstücke, Maschinen ...) im Lebensmittel vorkommen können. Eine Kennzeichnung für Spuren ist immer freiwillig. Aber ja, es macht absolut Sinn, Spuren zu kennzeichnen, wenn davon auszugehen, dass selbige im Lebensmittel enthalten sind. Als rechtliche Absicherung ist diese Vorgehensweise absolut zu empfehlen.

Unzulässig sind Kennzeichnungen wie „Kann Spuren anderer Allergene enthalten“ sowie die Aufzählung aller Allergene als Spuren. Daher gilt: Im Falle von Spurenkennzeichnungen wirklich nur jene anführen, von denen anzunehmen ist, dass sie im Lebensmittel vorkommen könnten.

## Wie sieht eine Zutatenliste aus?

Also alle Zutaten, die für die Produktion des Lebensmittels verwendet werden, müssen in der Zutatenlisten angeführt werden.

### Die Details:

- Das Wort „Zutaten“ muss vorangestellt sein.
- In absteigender Reihenfolge – das heißt,

das, was am meisten enthalten ist (Hauptzutat), an erster Stelle und die mengenmäßig kleinste Zutat wird am Ende angeführt. Zutaten, die etwa zwei Prozent ausmachen, können unabhängig der Menge angedruckt werden, hier geht's vorrangig um Gewürze oder Kräuter.

- Zutaten sind immer gemäß ihrer Sachbezeichnung anzuführen. Ein Beispiel – für eine Nutellaschnitte wird Nutella verwendet. Als Zutat darf allerdings nicht Nutella verwendet werden (weil Marke), sondern die Sachbezeichnung selbiger. Also im Falle von Nutella finden Sie entweder auf der Spezifikation des Lieferanten oder am Produkt selbst (Etikett).

- Zutaten bitte niemals abkürzen oder trennen.

- Bitte auch keine Füllwörter wie „und“ verwenden.

- Auch Floskeln wie „Eier aus Bodenhaltung“ oder „frische Kräuter“ sind unzulässig.

- Allergene sind in den Zutatenlisten zu kennzeichnen – entweder groß, fett oder unterstrichen. Bei versteckten Allergenen in z. B. Gewürzmischungen ist die Formulierung „enthält“ voranzustellen.

- Zusammengesetzte Zutaten sind aufzuschlüsseln – ein prominentes Beispiel aus der Fleischbranche ist Nitritpökelsalz – richtig lautet die Kennzeichnung: Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit). Achtung: Das gilt auch für Gewürzmischungen! Erleichterungen gibt es für „nur Gewürze“ oder „nur Kräuter“.

- E-Stoffe sind gemäß ihrer Klasse kennzeichnen. Sämtliche Konservierungsstoffe, Stabilisatoren, Verdickungsmittel (und alle anderen) sind immer in Verbindung mit der Klasse anzuführen.

### Ein konkretes Beispiel:

Konservierungsstoff: Natriumnitrit

Stabilisator: Diphosphat

Säuerungsmittel: Citronensäure

Doppelpunkt bitte nicht vergessen. Wenn ein Stoff zwei unterschiedliche technologische Eigenschaften im Lebensmittel ausübt, so ist selbiger auch in beiden Klassen anzuführen.

- In der Zutatenliste sind alle Zutaten und

Zutatenhilfsstoffe anzuführen – das sind unter anderem oben angeführte E-Stoffe, bitte prüfen Sie Ihre Rohstoffe hinsichtlich etwaiger Zutatenhilfsstoffe – fordern Sie gegebenenfalls Spezifikationen an.

## Quantitative Inhaltsstoff Deklaration – oder kurz QUID

Die QUID-Kennzeichnung ist dann doch etwas umfangreicher. Es handelt sich um die Menge bestimmter Zutaten. Einerseits regelt der Lebensmittelcodex – vor allem für Fleischer – sehr detailliert, welche Zutaten geQUIDet werden müssen. Im Codexkapitel B14 im Anhang können Sie das finden, beispielsweise der Anteil von Fleisch in diversen Würsteln.

Darüber hinaus regelt das Gesetz, dass Zutaten, die hervorgehoben werden, auch prozentuell angegeben werden müssen. Hervorgehoben durch Worte (Käsekrainer), Bilder (ein Foto von Käse und/oder Milch), Grafiken oder Symbolen.

Das heißt, sobald Sie eine Zutat hervorheben, müssen Sie dem Konsumenten mitteilen, wie viele Prozente davon in Ihrem Produkt enthalten sind. Gerechnet wird der Prozentanteil gemäß der Rezeptur, gerundet mit maximal einer Kommastelle.

Die Angabe erfolgt entweder in der Zutatenliste nach der Zutat – mit oder ohne Klammer – oder in der Nähe der Sachbezeichnung durch Formulierungen wie „Mit 33% Emmentaler Käse“. Bei Fleischerzeugnissen, die abtrocknen, ist die Angabe „Für 100 g dieses Produktes verwenden wir 150 g Schweine- und Rindfleisch“ üblich.

## Die Serie geht weiter ...

In der nächsten Ausgabe von Fleisch & Co informieren wir Sie über die weiteren Kennzeichnungselemente wie Nettofüllmenge, Nährwerte und Gebrauchsanweisungen. Eines bereits jetzt vorweg – so kompliziert wird es nicht mehr. Erst im übernächsten Heft dann, wenn wir auf Sonderbestimmungen eingehen – wie Primärzutatenverordnung und Tiefkühlverordnung –, wird es wieder etwas komplizierter. Aber da halten wir uns dann aber kurz, versprochen! ■

# KÄSEWURST

Inhalt: Wasser, Käse, Fett vom Schwein, NPS, Gewürze, Fleisch von Rind und Schwein

**FALSCH**

# KÄSEWURST

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch 76%, EmmentalerKÄSE 23%, Trinkwasser, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Wursthülle nicht essbar!

- Zu den Gewürzen „Achtung – zusammengesetzte Zutat – bitte aufschlüsseln“
- Wichtig: Achten Sie auf die Reihenfolge der Zutaten sowie die Mindestschriftgröße

**RICHTIG**

## Die Fachautorin

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



## Die Kurse zum Thema

Für die Lebensmittelakademie der gewerblichen Wirtschaft gibt Simona Nemetz (und ihre Kolleg:innen) ihr Wissen regelmäßig in Seminaren weiter. Unser Tipp: buchen Sie ein individuelles Coaching in Ihrem Betrieb. So werden Sie dort unterstützt, wo Sie Hilfe brauchen und erarbeiten gemeinsam mit den Coaches fachlich richtige Etiketten.

Es gibt auch Online-Seminare zum Thema LMIV, hier wird kurz und bündig alles Wissenswerte beleuchtet.

„Wie sieht ein richtiges Etikett aus und wo finde ich diese Informationen?“

- Hier werden alle Fragen beantwortet und auch an Hand Ihrer konkreten Beispiel-Etiketten erarbeitet.
- Anhand einer kurzen Checkliste (die Sie auch erhalten und bearbeiten können), erarbeiten wir die gesetzlichen Kennzeichnungselemente.
- Im Detail besprechen wird nur, was SIE wirklich brauchen.
- Alles wird LIVE anhand Ihrer Etiketten erklärt!

Vorkenntnisse für Verständnis sinnvoll, als Auffrischung ideal! Bitte schicken Sie uns vorab unbedingt schon Fragen und Etiketten (1–3), damit Coach Simona Nemetz besser auf darauf eingehen kann und Sie aktiv am Kurs teilnehmen können!

### Die nächsten Kurse

Für Kammermitglieder gefördert

**18. September 2023**

**Lebensmittelinformationsverordnung inkl. Nährwertkennzeichnung**

**11. Oktober 2023**

**LMIV-Umsetzungshilfe für Anwender – das Wichtigste in Kürze**

### Unser Tipp:

#### Etikettencheck | Einzeletikette

Nach Anmeldung meldet sich ein Coach bei Ihnen. Sie übermitteln nach Rücksprache, die zu prüfenden Etiketten. Innerhalb weniger Tage erhalten Sie das schriftliche Feedback samt Korrekturen per Mail retour. Eine Etikette wird auf die Einhaltung der rechtlichen Kriterien der LMIV und hinsichtlich der von Ihnen übermittelten Rezeptur überprüft.

Alle Informationen und Anmeldung unter [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at) ■



## AMAZON SUCHT DIE BESTE WURST ÖSTERREICHS

Der Onlineversand-Händler sucht die beste Wurst Österreichs. Das Gewinnerprodukt wird an ausgewählten Würstelständen kostenlos angeboten.

Ob Käserkrainer, Bratwürstl oder Debréziner, ob klassisch pur oder als extravagante Gourmetvariante, die Wurst ist und bleibt eine der beliebtesten österreichischen Delikatessen. Dies gilt auch für vegane und vegetarische Erzeugnisse. Um traditionelle heimische Wurstkultur zu zelebrieren, Herstellern die verdiente Aufmerksamkeit zu schenken und Kund:innen eine typisch österreichische Spezialität zu bieten, schreibt Amazon diesen Wettbewerb aus und sucht die schmackhaftesten Würste des Landes. Seit 16. Mai 2023 können heimische Produzenten, die unter den vorgegebenen Qualitätsstandards produzieren, ihre beste Wurst-Kreation einreichen. Die Anmeldung erfolgt direkt über die Website [esgetumdielwurst.at](http://esgetumdielwurst.at), auf der auch alle Details zu den Qualitäts- und Teilnahmebedingungen nachzulesen sind.

### Wer macht das Rennen?

Im Sommer ist es schließlich so weit: Falstaff Chefredakteurin Elisabeth Brandlmair, Gastronom Nuriel Molcho, Österreichs Fußball-Legende Toni Polster und Social-Media-Lokalkritiker Martin Puttler werden aus der Vielfalt aller Einreichungen die geschmacklich herausragendsten Kreationen küren. Die hierbei ausgezeichneten Hersteller werden die Würste produzieren, die als Dankeschön an Österreichs Amazon Kund:innen an ausgewählten Würstelständen angeboten werden, solange der Vorrat reicht. Prämiert wird jeweils eine Wurst in der klassischen Variante sowie eine Siegerwurst in der Kategorie vegan/vegetarisch. ■

## GESUCHT! DIE BESTEN DER AMA

Der Countdown für den AMA-Lukullus 2023 hat begonnen. Gesucht werden wieder die besten Fleisch- und Wurstwaren-Verkaufsstellen des Landes.

Die AMA-Marketing vergibt auch heuer wieder einen der wichtigsten Preise des Landes: den AMA-Lukullus. Bereits knapp zwei Dutzend Mal wurde diese Auszeichnung in den letzten zwei Jahrzehnten vergeben. Die Sieger der letzten Jahre lesen sich wie ein Who's who der Fleisch-Branche.

### Der Lukullus 2023

„Nur die Besten der Besten werden mit dem AMA-Lukullus ausgezeichnet. Sie dienen der Branche als Vorbild. Zeigen Sie uns, was Sie draufhaben!“, rührt auch Christina Muenthaler-Sipek, Geschäftsführerin AMA-Marketing GesmbH, die Werbetrommel für diesen AMA-Preis. Einerseits können alle Geschäfte mit bis zu 900 m<sup>2</sup>, bis zu 2000 m<sup>2</sup> und über 2000 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche mitmachen. Neben den Direkteinreichungen sind auch die Handelsvertreter aufgerufen, ihre schlagkräftigsten Abteilungen zu nominieren.

Aber auch Fleischereien und Direktvermarkter:innen haben die Möglichkeit, sich den Argusaugen der AMA-Fleisch- und Fein-

kostprofis zu stellen. Mitmachen dürfen alle Betriebe (Fleischereien und Direktvermarkter), die mit dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION ausgezeichnet wurden. Die Bewertung erfolgt nach strengen Auswahlkriterien. Aus den Bewerbungen werden die Finalisten und aus diesen der Preisträger ermittelt.

Um die Preisträger gebührend zu feiern, findet auch heuer wieder ein „Austrian Meat Awards“-Galaabend statt. An diesem größten Branchen-Treff Österreichs nehmen neben den Nominierten die wichtigsten Vertreter aus den Bereichen Handel, Landwirtschaft, Fleischwirtschaft, Industrie und Fachpresse sowie Größen aus Wirtschaft und Politik teil.

Neben der künstlerisch gestalteten massiven Bronze-Statue, die den „AMA-Lukullus“ symbolisiert, erhalten die Preisträger eine Urkunde und vor allem das Recht, mit dieser Auszeichnung zu werben. Öffentlichkeitswirksam soll auch, so die AMA, die Berichterstattung in regionalen Medien und in den Fachmagazinen sein, die diese Veranstaltung mittragen. ■



Der AMA-Lukullus 2022 für die beste AMA Genuss Region Fleischerei ging an Josef und Brigitte Mosshammer in Graz.



Dr. Johann Schlederer (Mitte) freute sich über den Lukullus 2022 für sein Markenprogramm Gustino Stroh.



Auch das kräftig schmeckende, zarte Kalbinnenfleisch von Cult Beef durfte sich letztes Jahr über die AMA-Auszeichnung freuen.



Der AMA-Lukullus für Leistungen und Projekte ging letztes Jahr an Hütthalers Hofkultur – Dr. Florian Hütthaler übernahm den Award.



**LEBENSMITTELAKADEMIE**  
des österreichischen Gewerbes



## BALD GEHT ES WIEDER UM DIE WURST

Vom 19. bis 21. September wird es in Klagenfurt wieder spannend.

Fleischerbetriebe können sich ab sofort für den 24. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW) anmelden.

**B**ald ist es wieder so weit, der 24. Internationaler Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW) findet von 19. bis 21. September 2023 im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt statt. Der Wettbewerb bietet nicht nur österreichischen Fleischerbetrieben, sondern auch Produzenten aus aller Welt eine großartige Möglichkeit, ihre ausgezeichneten Handwerksprodukte zu präsentieren und bewerten zu lassen.

### Ansporn, Motivation und Reichweite

Mit der Teilnahme am Fachwettbewerb erlangen viele Produkte einen höheren Bekanntheitsgrad und Betriebe können zudem zeigen, was sie zu bieten haben. Die handwerkliche Perfektion und ausgezeichnete Qualität stehen im Mittelpunkt. Die Teilnahme und folglich die Bewertung verschiedener Produkte und Serien gibt wieder neuen Ansporn und Motivation noch besser zu werden und sich von anderen gezielt abzuheben. Beim Wettbewerb finden die Fleischerbetriebe Antworten auf Fragen wie: Wo stehe ich mit meiner Qualität? Wo stehe ich mit meinen Produkten im österreichischen beziehungsweise im internationalen Vergleich? Gibt es Verbesserungspotenzial? Nähere Informationen zum Wettbewerb finden Sie in den Teilnahmebedingungen.

Melden Sie sich an und zeigen Sie Ihre Handwerkskunst beim Wettbewerb. Die Anmeldung zum IFFW ist sofort online unter [www.ausgezeichnete-produkte.at](http://www.ausgezeichnete-produkte.at) möglich – oder gleich den QR-Code scannen. Der Frühbucherrabatt von 3 % Rabatt auf die Rechnung wird bei einer Anmeldung bis zum 7. Juni 2023 sofort von Rechnungsbetrag abgezogen. Die Anmeldefrist für den IFFW endet am 31. Juli 2023!

### Neue Kategorien – Bio & Regional

Für die diesjährige Austragung des IFFW wurden zwei neue Kategorien ins Leben gerufen, die auch als eigene Serie eingereicht werden können. Gerade die Fleischqualität steht bei unseren Fleischerbetrieben an erster Stelle. Doch für viele Konsument:innen ist ein Mehrwert der Produkte für die Kaufentscheidung ausschlaggebend. Viele regionale Spezialitäten sind charakterisierend für bestimmte Regionen in Österreich. Ebenso biologische Produkte gewinnen mehr an Zuspruch auch aus Sicht der Produzenten. Deshalb gibt es heuer erstmalig die Möglichkeit, handwerkliche Produkte in den Kategorien „Bio“ und „Regional“ einzureichen.

Gespannt blicken wir auf die Einreichungen in den neuen Kategorien! ■

### Anmeldung



### Termine

#### 28. 9., online

##### Behördliche Kontrollen und Hygiene

„Stolpersteine erkennen, Ärgernisse vermeiden und bei Kontrollen auf der sicheren Seite sein!“

Trainer: Ing. Helmut Lechner

#### 28. 9., online

##### Produktkalkulation

„Wie komme ich zu einem Preis für meine Produkte? Richtig kalkulieren ohne weitere Vorkenntnisse!“

Trainerin: Simona Nemetz MA

#### 3. 10., online

##### Sensoriksprache

„Wie kann ich meine Produkte mit der richtigen Sprache möglichst schmackhaft präsentieren?“

Trainerin: Elisabeth Buchinger

#### 10. 10., Linz

##### Richtige Schnitttechnik (Rind und Schwein)

„Mehr Freude beim Fleischverzehr durch korrektes Schneiden!“

Trainer: Josef Ranetbauer

**10 €  
Frühbucher-  
Bonus**

**Buchen Sie jetzt schon die Herbstkurse – und holen Sie sich den Frühbucher-Bonus. Einfach den Gutscheincode Herbstkurse2023 eingeben – gültig bis 30. August 2023**

**Alle Informationen zu den Kursen der LMAK und zur Anmeldung finden Sie unter [www.LMAKademie.at](http://www.LMAKademie.at)**



# SOMMERLICHER GENUSS: „MUST-HAVES“ FÜR IHRE THEKE

Der Sommer ist jetzt wirklich da – und mit ihm nicht nur wunderbare Outdoor-Tage, sondern auch Gusto auf Köstlichkeiten für Picknick, Strand, Wanderung oder Gartenparty. Fleisch & Co liefert Tipps für den Einkauf – Ihre Kunden werden es Ihnen danken.

## BERNER VOM FEINSTEN



**Jumbo Griller Berner von Messner.** Erleben Sie den einzigartigen Geschmack von Messner Jumbo-Griller Berner Würstel, umhüllt von knusprigem Speck und mit schmelzendem Käse gefüllt. Hergestellt aus 100 % österreichischem Schweine- und Rindfleisch, ohne künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Diese Würstel bieten einen unverwechselbaren Genuss. Mit Messner steht Qualität auf dem Grill! [www.messner-wurst.at](http://www.messner-wurst.at)

## ZÜNFTIGE KÄSEKRAINER



**Jumbo-Griller Käsekrainer von Messner.** Entdecken Sie den Genuss von Messner Jumbo-Griller Käsekrainer! Gefüllt mit großen mageren Fleischstücken und herzhaftem Emmentaler, bietet diese Wurst einen unwiderstehlichen Geschmack. Aus 100 % österreichischem Qualitätsfleisch hergestellt, steht Messner für höchste Fleischkunst. [www.messner-wurst.at](http://www.messner-wurst.at)

## DIE PERFEKTE BEILAGE

**Extrawurststreifen von Messner.** Hergestellt aus 100 Prozent österreichischem Qualitätsfleisch – einer feinen Mischung aus Schweine- und Rindfleisch. Mild gewürzt, schonend gegart und geräuchert für ein unverwechselbares Aroma. Ideal für den Sommer – schnell zubereitet und perfekt als Beilage. [www.messner-wurst.at](http://www.messner-wurst.at)



## DER GRILL-KLASSIKER



**Jumbo-Griller Bratwurst von Messner.** Die Jumbo-Griller Bratwurst von Messner ist ein Fest für den jeden Griller! Mit der extra großen, saftigen Bratwurst bringen sie Freude auf den Rost. 100 Prozent österreichisches Qualitätsfleisch, feinste Gewürze und die traditionelle Rezeptur garantieren einen einzigartigen Geschmack. [www.messner-wurst.at](http://www.messner-wurst.at)



## KLEINE HAPPEN FÜR UNTERWEGS

**Mini Salami Sticks von Loidl.** Das Sortiment der steirischen Salami-Marke bekommt Zuwachs: Für alle Snackfans und die, die es noch werden wollen, bietet Loidl mit den Mini Salami Sticks ab sofort einen extra feinen Rohwurstsnack aus bestem Schweinefleisch und ohne Haut in drei verschiedenen Geschmacksvarianten an: „edel gereift“, „kKassik“ und „Chili“. Die neuen Snacks eignen sich hervorragend als kleiner Snack zwischendurch, für Wanderungen, im Büro oder als Ergänzung für die Antipasti-Platte. „Snacken liegt voll im Trend. Der Großteil setzt aus zeitlichen Gründen auf kleine Mahlzeiten zwischendurch. Sehr begehrt sind dabei praktische kleine Happen wie unsere beliebten Salamipralinen. Mit den Mini Salami Sticks erweitern wir unser Sortiment bei Loidl, um ein trendiges, zeitgemäßes Produkt“, so Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke, zu denen Loidl seit Ende 2017 gehört. [www.loidl-spezialitaeten.at](http://www.loidl-spezialitaeten.at)



## HINK'S TAFELSPITZSULZ

**Hink's Tafelspitzsulz, 800-g-Stange.** Der feine Tafelspitz ist das ideale Teilstück für dieses hochwertige Rindfleisch-Sülzchen. Diese schmackhafte Sulz kommt ohne Geschmacksverstärker und Aromen aus. Die beim Kochen des Tafelspitzes gewonnene Rindsuppe wird für die Sulz weiterverwendet und verleiht ihr einen unverwechselbaren aromatischen Geschmack. Da es sich beim Fleisch um den teuersten Rohstoff handelt, wird hier bei anderen Herstellern oft an der Qualität gespart. Zusatzstoffe wie Phosphate weisen außerdem darauf hin, dass dem Fleisch Wasser zugesetzt wurde. [www.hink.wien](http://www.hink.wien)



## SONNIGE BIO-GEWÜRZMISCHUNGEN

**Grillgewürze Sixpack von Sonnentor.** Der Sixpack ist auf jeder Grillparty der Renner! Denn wenn es um den richtigen Geschmack geht, sind diese sechs Gewürze alles, was es für einen perfekten Grillabend braucht. Smokey Salt, Smokey Paprika, Holy Veggie, Rub Me Tender, Steak That und Fish & Chicks bringen nicht nur das Grillgut in Stimmung. [www.sonnentor.com](http://www.sonnentor.com)

## FÜR ORIENTALISCHE GENUSSMOMENTE

VANTASIA® Schlemmer-Öl Döner Style oGAF



**VAN HEES**  
we know how

## SOMMER AM TELLER

### Sommerliche Köstlichkeiten von Berger Schinken.

Der Sommer ist da und mit ihm die perfekte Zeit für Picknicks. Ob im Park, am See oder im eigenen Garten, das Genießen unter freiem Himmel erfreut sich großer Beliebtheit. Besonders wenn es draußen warm ist, ist kalte Küche die „richtige Antwort“. Perfekt geeignet sind kalte Platten, die mit einer Vielfalt an Schinken, Wurst und regionalen Spezialitäten aufwarten. „Wir bei Berger Schinken lassen Feinschmecker-Hezen höherschlagen, haben wir doch für jeden Geschmack das richtige Produkt“, weiß Verkaufschefin Gaby Kritsch. Von herzhaften Kochschinken-Sorten über delikate Wurst bis hin zu saftigen Grill-Würsteln aus regionalem Rohstoff aus dem Klimaschutzprogramm Regional-Optimal – die Auswahl an Produkten für die perfekte kalte Platte und den Griller ist bei Berger Schinken schier endlos. Begleitet von einer Auswahl an frischem Brot, knusprigem Gebäck und einer fein abgestimmten Auswahl an Käsesorten und Gemüse ist der „Tisch schnell und wohlschmeckend gedeckt, ohne zuvor stundenlang in der Küche stehen zu müssen“.



**Berger Rosmarin und Zitronen-Pfefferschinken.** „Kurzurlaub für den Gaumen“ versprechen der Berger Rosmarin-Schinken mit seinem mediterranen Geschmack und der zarten Rosmarin-Note ebenso wie der begehrte Zitronen-Pfefferschinken: Dank der Kruste aus sonnengereiften Zitronen und frisch gemahlenem Pfeffer verspricht dieser aromatische Schinken eine besonders erfrischende und mediterrane Note.

**Leichtigkeit im Sommer gefragt.** Der Bio-Wellness-Schinken von Berger wird aus magerem, österreichischen Bio-Schweinefleisch hergestellt, mild gewürzt und schonend gegart. Mit einem Fettgehalt von nur zwei Prozent ist der Bio-Schinken bei allen ernährungsbewussten Schinkenliebhabern beliebt. Berger verzichtet auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern, der Berger Bio-Wellness Schinken ist von Natur aus gluten- und laktosefrei. Eben wurde die beliebte leichte Linie um ein Leberkäse-Produkt erweitert. Auch der Wellness-Leberkäse punktet mit „vollem Geschmack bei deutlich weniger Kalorien“ und macht sich perfekt auf der kalten Platte. „Lassen Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten inspirieren und genießen Sie den Sommer in vollen Zügen“, empfiehlt Gaby Kritsch. [www.berger-schinken.at](http://www.berger-schinken.at)



## URLAUBSFEELING PUR

**Deco Quick von Wiberg.** Sommer ist, wenn wir das wollen! Nach langen grauen Monaten sehnen sich die Kunden nach anregend leichten Aromen und kräftig frohen Farben in der Vitrine. Nichts leichter als das, mit den passenden Gewürzummantelungen aus dem Deco Quick Sortiment.

Die Deco Quick Gewürzumhüllungen veredeln so gut wie alle Spezialitäten – von Brühwurst über Kochpökelwaren, Rohwurst, Pasteten und Braten bis hin zu Fisch, Käse und vegetarischen Produkten. Handwerksbetriebe greifen zu Deco Quick, weil sie damit Kräuter und Gewürze in Topqualität einfach, schnell und sauber auftragen. Das Ergebnis ist unübertroffen gut – jede einzelne Scheibe des jeweiligen Produkts ist gleichmäßig und vollständig mit Gewürzen bedeckt. Auch beim Slicen fällt die Umhüllung nicht ab und die Verpackung bleibt sauber.

**Sommer-Klassiker: Tomate-Basilikum** Kaum ein Duo steht so sehr für „dolce vita“ und italienische Genüsse. Mit Deco Quick Tomate-Basilikum zaubert man die Kunden im Handumdrehen in Urlaubsstimmung, authentischer italienischer Geschmack und perfekte Optik garantiert. (Art.-Nr. 546961).

**Exotisch – sommerlich – Mango!** Bereits letzten Sommer sorgte Deco Quick Mango für Aufsehen: Innovativ und einzigartig am Markt ist diese Umantelung mit Fruchtgeschmack. In Windeseile wurde sie zu Metzgers Liebling, denn das spezielle Aroma-Granulat sorgt für ein Mundgefühl, das sofort an exotische Früchte erinnert. Durch das natürliche Mango-Aroma bieten sich schier unendliche Möglichkeiten, das eigene Sortiment kreativ zu erweitern. Dünn geslitt und perfekt ummantelt, bietet Scheibe für Scheibe den puren, exotischen Mango-Genuss. (Art.-Nr. 559007)

**Auch die inneren Werte zählen.** Selbstverständlich stehen bei kreativen Metzgern auch die inneren Werte im Fokus. Perfekt eignet sich für feine Schinkenspezialitäten beispielsweise das Kochschinkenkombi Schiadit Optimum (Art.-Nr. 278043). Die mild aromatische Mischung unterstützt den natürlichen Fleischgeschmack. Damit passt sie sich der jeweiligen Gewürzummantelung an, ohne diese zu überdecken. [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)





## SOMMER-SANDWICHES

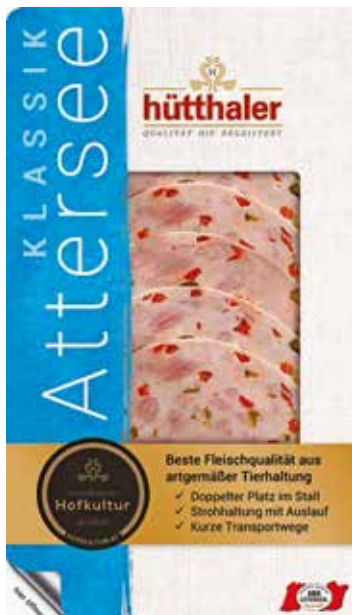
**Vorgeschnittene Sandwiches von Edna.** Egal, ob als klassisch belegtes Brötchen für zwischendurch oder als trendige Mahlzeit für den „großen Hunger“, gesnackt wird zu jeder Tageszeit und in jedem Alter. Beliebt ist alles, was schnell geht, auf die Hand genommen werden kann und gesund und lecker schmeckt. Gerade beim Sandwichkonzept kommt es für den Gastronomen auf eine kreative, schnelle und unkomplizierte Umsetzung an. Hier bieten die fertig gebackenen und bereits vorgeschnittenen Produkte von EDNA viele Vorteile. So sind die praktischen Brötchen und Sandwiches gut lagerfähig, die Mengen können bedarfsgerecht entnommen werden und sind in kürzester Zeit, auch ohne technisches Equipment, einsetzbar. Zudem überzeugen die Edna-Produkte durch ihre gleichbleibend hohe Qualität und ihr einfaches und schnelle Handling. Sie sparen somit Arbeitszeit und punkten mit Planungs- und Kalkulationssicherheit.

**Neben den Verkaufstars** wie dem Multitalent FF-Kaisersmehl, geschnitten (Art. 257) oder dem FF-Ciabatta mit Sandwichschnitt (Art. 751) bereichern eine Vielzahl an Burgern, Hot Dogs und ausgefallenen Sandwichkreationen die Produktrange. Neu und absolut im Trend sind EDNAs Brezel-Brioche-Produkte: Die perfekte Verbindung von französischer Backkunst mit herzhaften Brezel-Style macht diese Produktlinie zu etwas ganz Besonderem. Süßer Briocheteig mit einer rustikalen Laugenkruste, fantasievoll belegt und kreativ in Szene gesetzt, verschafft Ihnen einen deutlichen Wettbewerbsvorteil durch einen einzigartigen Geschmack und attraktive Optik. [www.edna.de](http://www.edna.de)

## BUNT, BUNTER, ATTERSEE

### Attersee Klassik von Hütthaler.

Feinstes Schinkenfleisch verfeinert mit bunten Gemüsestücken und frischen Kräutern, die „Attersee Klassik“ ist ein Highlight auf jeder sommerlichen Jausenplatte und sticht auch optisch gleich ins Auge. Der geringe Fettanteil erfreut sich gerade bei ernährungsbewussten Genießern großer Beliebtheit. Gibt es auch als „Puten-Attersee 0,9% Fett“, die zu 83% aus Puten-Schinkenfleisch, zu 12% aus Gemüse, zu 3% aus Kräutern und zu zwei Prozent aus Gewürzen und Salz besteht. [www.huetthaler.at](http://www.huetthaler.at)



## ASIATISCHER DIPGENUSS

### Vantasia Schlemmer-Sauce Teriyaki oG von VanHees.

Ob beim Brunch, Picknick oder gemühtlichen Grill-Abend mit Freunden – ein guter Dip verleiht Gerichten eine besondere Würze und lässt sich vielseitig einsetzen. Egal, ob als „Topping“ in Convenience-Gerichten, als Salatdressing oder zum Glasieren von Fleisch-Spießen – mit der neuen Vantasia Schlemmer-Sauce Teriyaki oG wird aus jedem Gericht ein asiatischer Genuss. Mit Sesamsaatanteil ist diese gebrauchsfertige braune Würzsauce eine süß-würzige Mischung aus Sojasauce, Knoblauch und weiteren typisch asiatischen Gewürzen. Perfekt geeignet als Topping auf gegrillten Speisen, asiatischen Pfannengerichten oder einfach als Dip zu genießen. Probieren Sie es aus und fragen Sie Ihren „Van Hees“-Verkaufsberater nach weiteren Applikationsideen. [www.van-hees.com](http://www.van-hees.com)



## ORIENTALISCH LECKER

### Vantasia Schlemmer-Öl Döner Style oGAF von VanHees.

Geben Sie Ihrer Theke noch mehr Vielfalt und Glanz mit den Vantasia-Schlemmer-Ölen für orientalische Genussmomente. Orangerote Öl-Marinade mit sichtbaren Kräuteranteilen. Geschmacklich hat die Marinade eine typisch orientalische Note, geprägt von Kumin, Knoblauch und Zwiebel. Ideal geeignet für Geflügel. [www.van-hees.com](http://www.van-hees.com)

## Buch-Tipp

Ohne Gewürze wäre alles Essen blass! Aber nicht jedes Gewürz passt auch zu jedem Lebensmittel oder jeder Zubereitungsart. Wer könnte daher den perfekten Umgang mit Gewürzen in der Küchenpraxis besser vermitteln als Aromenpapst Heiko Antoniewicz? In „Gewürze – Das Kochbuch“ liefert er über 70 außergewöhnliche Rezepte von bodenständig bis raffiniert-exquisit und führt in die Welt der Gewürze und deren Bedeutung beim Kochen ein.

Das Buch liefert dafür eine Gewürzkunde, in der man sowohl bekannte Gewürze wie Zimt, Vanille und heimische Kräuter, als auch Garam Massala oder Yucatan Spice besser kennenlernt und versteht, sie in der Küche gekonnt einzusetzen: Egal, ob mit Gemüse, Frucht, Fisch oder Fleisch, die Rezepte machen deutlich, wie Gewürze jeder Küche und jedem Gericht das i-Tüpfelchen verleihen.

**Heiko Antoniewicz** ist gelernter Koch, der mittlerweile als selbstständiger Berater Unternehmen und Köche in den Bereichen Molekularküche, Geschmacksschulung und Produktentwicklung unterstützt. In seinen aktuellen Büchern widmet er sich der Welt der Aromen und Gewürze, sein Fachwissen bereitet er mit kreativen Rezepten für Hobbyköche auf. Heiko Antoniewicz ist bis heute Entdecker geblieben, überall findet er Inspirationen mit dem Anspruch, Lebensmittel bestmöglich zu verwerten.

**Gewürze – Das Kochbuch**  
**DAS Kochbuch rund um Gewürze mit mehr als 75 Rezepten vom Spitzenkoch**

240 Seiten, über 150 farbige Fotos, € 36,00, DK Verlag



## GRILLEN MIT ESSIG? DAS SAGT DER PROFI

Nicht jeder mag alkoholische Marinaden beim Grillgut. Regionaler und durchaus g'schmackig geht es mit Essig. Was die richtige Variante auszeichnet, verriet „Meissl & Schadn“-Koch Jürgen Gschwendtner zusammen mit zwei seiner Blitzrezepte für den Sommer 2023.

Die Fleisch-Konservierung in Flüssigkeiten ist weit älter als das genussvolle Grillen – erst im Lauf der Zeit hat die Genusskomponente an Bedeutung gewonnen. Kräuter und andere Aromaten (z. B. Pfeffer oder Senf) erweiterten die ursprünglichen Salzlaken oder weinbasierten Marinaden. Essig ist dabei ein eher selten eingesetztes Mittel, funktioniert aber prächtig, wie alle Fans der „Sauren Extrawurst“ wissen. Jürgen Gschwendtner, Haubenchef aus dem „Grand Ferdinand“ in Wien, setzt für seine Grillgerichte auf Essig als Alleskönner.

Fleisch-Expertise lässt sich Gschwendtner, der im „Meissl & Schadn“ Schnitzel in Butter-schmalz zur Kunstform erhebt, nicht absprechen. Beim Grillen allerdings verwendet er anderen Essig als für den obligaten Erdäpfel-salat im Restaurant. „Zum Marinieren von

Fleisch für den Grill eignen sich am besten die fruchtigen Sorten wie Apfelessig Barrique oder der Apfelessig Naturtrüb“, empfiehlt er zwei Varianten von Mautner Markhof. Die zarte Süße des Balsamico-Essigs gibt seinem Grillgemüse nicht nur Geschmack, sondern auch Farbe durch leichtes Karamellisieren am Rost.

Einen Aspekt der Essigmarinaden, der auch alle Fleischer anspricht, erwähnt Jürgen Gschwendtner abschließend: „Regionale Produkte spielen auch am Grill eine wichtige Rolle; Apfelessige aus Österreich zeichnen sich durch ihre besonders hohe Qualität aus.“ Und nicht zu Letzt hat man damit auch die Kunden auf seiner Seite. 80 Prozent der heimischen Grillfans möchten laut „Grill-Report“ mehr Gemüse, fleischlose Alternativen sowie neue Rezepte ausprobieren.

Roland Graf ■



## KRÄUTER-CHIMICHURRI

### Zutaten

- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Liebstöckel, fein gehackt
- 1 EL Schnittlauch, fein gehackt
- 1 große Paradeiser, entkernt und gewürfelt
- 1 EL Apfelessig Barrique (Mautner Markhof)

### Zubereitung

Für die Kräuter-Chimichurri alle Zutaten vermengen und 30 Minuten ziehen lassen. Passt z. B. top zu Steak oder angegrillten Salatherzen.

## SCHNELL-MARINADE FÜR GRILLGEMÜSE

### Zutaten

- 1 EL Schnittlauch
- 1 EL Petersilie
- 1 EL Liebstöckel
- 1 Chili ohne Kerne
- 1/8 Liter Olivenöl
- 1 EL Balsacmico Essig (Mautner Markhof)

### Zubereitung

Alle Zutaten vermengen, mit Salz abschmecken und das Gemüse vor dem Grillen damit marinieren. Kommen Steaks oder Ripperln auf den heißen Rost, reicht man als schnelle Sauce Kräuter-Chimichurri.

## 3 GRILL-PACKAGES GEWINNEN



Wer mit den Marinaden in die Grillsaison starten möchte, kann das Basis-Set auch gewinnen. Fleisch & Co verlost mit Mautner Markhof drei Grill-Packages. Enthalten sind die Senf-Klassiker und drei Spezial-Senfe, je eine Flasche Apfelessig Barrique und Apfelessig naturtrüb sowie ein Zedernholzbrett („plank“) zum sanften Grillen.

Für die Teilnahme einfach via [www.fleischundco.at](http://www.fleischundco.at) eine Nachricht mit **Betreff „Grill-Package“** senden. Bitte den Namen und die gewünschte Lieferadresse angeben! Aus allen Einsendungen wird unser Glückssengerl die drei Gewinner:innen ziehen.

*Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barablöse der Gewinne ist nicht möglich. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erkläre ich mich mit den Teilnahmebedingungen und den Datenschutzbestimmungen einverstanden. Alle Infos dazu finden Sie auf [www.fleischundco.at](http://www.fleischundco.at)*



## Partnerwahl – welcher Wein passt zu ...

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

**Manche Menschen denken**, dass asiatische Küche schwer mit Wein zu kombinieren ist, weil sie oft von Schärfe dominiert ist. Aber ganz ehrlich: Manche der genialsten Weinpairings habe ich mit japanischen oder koreanischen Gerichten erlebt. Diese Küche ist von ihren Zutaten meistens leicht, aber von den Geschmacksnuancen sehr reich und intensiv. Deswegen passen am besten Weine dazu, die nicht zu mächtig, aber harmonisch sind. Bei Rotweinen muss man auf wenige oder sanfte Tannine achten, denn diese Gerichte haben kaum Fett, um die Tannine abzupuffern. Und bei Weißweinen darf die Säure nicht dominieren.

**Zu einem Wok aus Rindsfilet** mit roten Paprikastreifen, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Chilischoten und frischem Koriander serviere ich am liebsten einen erfrischenden, fruchtigen Rotwein – zum Beispiel einen leichten, klassischen Zweigelt –, den ich gut gekühlt einschenke. Wenn es ein Weißwein sein soll, greife ich sehr gerne zum Riesling. Aber es darf keinesfalls ein junger Wein sein, der zu sehr von der Säure getragen ist, sondern er soll schon ein paar Reifejahre hinter sich haben. Überhaupt haben wir in Österreich die Manie, Weine viel zu früh zu trinken, bevor sie überhaupt noch richtig ihren Charakter ausgeprägt haben.

**Einen idealen Partner** für meinen Wok liefert die junge, charismatische Winzerin Christina Juen-Wess mit ihrem Riesling Pfaffenberg Reserve, am besten aus dem Jahrgang 2018. Der Pfaffenberg ist einer der altherwürdigen Weinberge in Krems, nicht umsonst wurde er von den Traditionsweingütern als Erste Lage klassifiziert. Ein außergewöhnlicher Berg, der aus kargem, kristallinem Urgestein besteht und dank seiner singulären Position direkt an der Donau stark der Witterung ausgesetzt ist. Der Riesling zeigt eine betörende Frucht und ist trotzdem nie mächtig oder schwer, sondern sehr belebend. Den Namen „Reserve“ trägt der Wein, weil ihn die Winzerin länger im Keller reifen ließ – glücklicherweise, denn so ist er zu einem harmonischen Partner für asiatische Gerichte geworden.

Riesling Pfaffenberg 1ÖTW Reserve 2018  
**Weingut Rainer Wess**  
 3500 Krems an der Donau, UVP € 30,-  
[www.weingut-wess.at](http://www.weingut-wess.at)

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



Stiegl und easyVEGAN präsentieren eine weltweit einzigartige Produktinnovation. Im Bild (v. l.): Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl, Cassandra Winter (GF easyVEGAN), Mag. Alessandra Kie-ner (Stiegl-Bräu) & Martin Jäger (GF easyVEGAN).

## VOM RESTSTOFF ZUM ROHSTOFF

Stiegl und easyVEGAN bringen Produkt-Weltneuheit aus Treber auf den Markt.

Stiegl setzt ab sofort einen weiteren, wichtigen Schritt in seiner gelebten Kreislaufwirtschaft: Der Treber, der bei der Bierherstellung als Brau-Nebenprodukt anfällt, wird ab sofort in seiner naturbelassenen Form als Hauptzutat für pflanzenbasierte Burger und Bällchen von easyVEGAN verarbeitet und diese sind eine absolute Weltneuheit. Die herzhaften Fleischalternativen aus überwiegend heimischen Zutaten sind für die Gastronomie ab sofort beim Großhändler Metro bestellbar. Weitere Produktentwicklungen sind in Vorbereitung.

### Die Innovation

Die herzhaften Fleischersatzprodukte aus naturbelassenem Treber sind die ersten weltweit. Sie sind reich an Ballaststoffen, enthalten Magnesium, Eisen &

Vitamin B6, sind laktosefrei sowie frei von Palmöl und Gentechnik. Ihre vielfältige Einsetzbarkeit in privaten und professionellen Küchen zeichnet sie besonders aus: als Tellergericht, für Burger-Kreationen oder einfach und handlich zum Dippen. Weiterer Benefit: Sie werden klimafreundlich hergestellt. „Der Schritt weg vom übermäßigen Fleischkonsum hin zu mehr rein pflanzlicher Ernährung ist auch ein wichtiger Schritt im Sinne des Klimaschutzes“, betont easyVEGAN-Geschäftsführer und Mitgründer Martin Jäger: „Mit unseren Treberprodukten sparen wir gegenüber einem konventionellen industriellen Rindfleisch bis zu 94 Prozent an CO<sub>2</sub>-Emissionen und bis zu 83 Prozent an Wasserverbrauch ein. Jeder Bissen ist somit ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz.“ ■





REZEPT DES MONATS powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

# SOMMERLICHE HYBRID-BRATWURST

Mit dieser ausgeklügelten Bratwurst mit Schweinefleisch, Karotte und Zwiebel werden Sie Ihre Kunden beeindrucken.

flexitarier aufgepasst – die sommerliche hybride Bratwurst bringt diese Saison Abwechslung auf den Rost. Sie kombiniert Fleisch mit Karotte und Zwiebel. So werden tierische Ressourcen geschont und ein rundes Endprodukt geschaffen. Optimizer BW sorgt dabei für eine angenehme Textur und ideale Bindung. Hybride Produkte punkten mit vielen Vorteilen: Durch weniger Fleisch beinhalten sie weniger Fett und Cholesterin als herkömmliche Produkte. Gleichzeitig sind sie reich an Proteinen und Ballaststoffen. Darüber hinaus bieten sie einen neuen, außergewöhnlichen Geschmack. Die Grillsaison kann kommen!

## Verarbeitung

- Fleischmaterial durch die 3-mm-Scheibe wolfen.
- Das vorgewolfte Schweinefleisch SII im Kutter mit Kochsalz, Würzung, Bullifos LL, Savory Salt, Umami Booster, Germex Flavor und Optimizer BW für einige Runden ankuttern.
- Dann die Hälfte des TK-Gemüses (anstatt Eis) zugeben.
- Bei hoher Drehzahl bis 12 °C kuttern.
- Das restliche TK-Gemüse zugeben, die Masse fertig kuttern bis zu einer Endtemperatur von ca. 10 °C.
- In Naturdärme füllen und portionieren.
- Die Würste bei 78 °C bis zu einer Kerntemperatur von 72 °C brühen.
- Abschließend die Würste duschen und über Nacht im Kühlhaus lagern.

## Material

45,00 kg Schweinefleisch SII  
15,00 kg Schweinefleisch SVI  
35,00 kg Karotte (TK)  
5,00 kg Zwiebel (TK)

## Zutaten pro kg

12 g Kochsalz  
10 g Bratwurst Grillianer OG,  
Art.-Nr.: 230102  
1 g Bullifos LL, Art.-Nr.: 227198  
3,5 g Savory Salt,  
Art.-Nr.: 282132  
1 g Umami Booster,  
Art.-Nr.: 284412  
3 g Germex Flavor,  
Art.-Nr.: 18227  
20 g Optimizer BW,  
Art.-Nr.: 270472 0

## Wursthülle

Schafsaitletlinge Kal. 20/22

**Sind die Äcker  
und Wiesen fort,  
fehlt das Essen  
uns vor Ort.**

**Stoppen wir die  
Verbauung Österreichs!**



**ÖSTERREICHISCHE  
HAGELVERSICHERUNG**