

Fleisch & Co

Ausgabe
06/2021

Fachzeitschrift für

- Herstellung
- Veredelung
- Vermarktung

frischer Lebensmittel

Einzelpreis € 5,90



Wie aus Viki femme.farm wurde

Viktoria Eichinger und die innovative Transformation ihres konventionellen Schweinebetriebs in Würmla

GRAMILLER

www.gramiller.at



LEBENSMITTELVERPACKUNGEN
TO-GO-VERPACKUNGEN
HYGIENE & ARBEITSSCHUTZ
VERSANDVERPACKUNGEN

WWW.MEIERVERPACKUNGEN.AT/SHOP

MEIER VERPACKUNGEN

sealpac.at



Nachhaltige Innovationen

Jetzt umdenken!

SEALPAC

Forming Innovations

Ihr persönliches Exemplar

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



SCHRUTKA-PEUKERT
LADENBAU

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

Mehr klasse Läden sehen: WWW.SCHRUTKA-PEUKERT.DE

Inhalt

Fleisch & Meister

News | Was die Branche bewegt 04

Interview | Werner Habermann für mehr Transparenz 06

myMetzger | Der neue Weg für Fleischhandwerker 08

femme.farm | Strategien einer Schweinemästerin 10

Fleisch & Produktion

Vet-Talk | Homöopathie für Hochleistungsschweine 12

Ausbildung | Individuelle Schulungen im Trend 13

Freude | Franz Ablinger und sein neuer Slicer 14

Cutting | News rund um Schneidetechnologien 16

Scharf | Messerschleifer Horst Raffalt gibt Tipps 20

Innovation | Weber präsentiert SprayTech 23

Rollend | Rauch- & Wurstliegewagen für alle Fälle 24

Fleisch & Nachhaltigkeit

Events | Das 25. Jubiläum des Branchentreffs Süffa 25

Outdoor-Feste | Nachhaltiges Mehrzweck-Geschirr 26

Ökologisch | Der Mehrzweckbeutel für Fleisch 27

Fleisch & Genuss

Star-Griller | Was Adi Bittermann der Branche rät 28

The Winner is ... | Produkt Champion 2021 30

IMPRESSUM: Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

Bankverbindung: HYPO NOE, IBAN AT86 5300 0014 5402 4318, BIC HYPNATWW.

Redaktionsleitung und Chefredaktion: Tanja Braune, office@dieschnatterei.com.

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Dima-Alexander Braune, Roland Graf, Florian Hippestrother, Matthias Mayr, Andrea Pascher, Harald Platteter, Raimund Plautz, **Tirol Redaktion und Social Media Management:** Barbara Egger

Coverfoto: femme.farm

Medienberatung und Anzeigenservice: Die Schnatterei, Tanja Braune,

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

Anzeigenstarif: Mediaplant 2021, gültig ab 1. 1. 2021. Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Metzgermeister Michael Moser aus dem deutschen Landsberg am Lech hat sich auf Facebook zu Wort gemeldet.



AKTUELLER FACEBOOK-KOMMENTAR

Sanft, schmerzfrei, schnell

Wie sagt unser Produktionsleiter immer: „Nur wer Tiere liebt, kann ein guter Metzger sein!“ Gemeint ist damit, dass wir Handwerksmetzger dafür bekannt sind, den uns anvertrauten Schlachttieren mit viel Respekt zu begegnen. Klar ist: Schlachten von Nutztieren ist seit jeher ein Schritt in der Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Aber – und darüber schreiben wir nun schon seit Jahren – der Großteil der Schlachttiere lässt sein Leben in „gigantischen Schlachtfabriken“, deren Verfahrensweisen hinreichend bekannt sind und zunehmend der breiten Öffentlichkeit offenbar werden. Vor allem seit den hundertfach aufgetretenen Corona-Fällen bei Schlachthof-Mitarbeitern sind die Bilder in den gigantischen Hallen der Massenschlachtbetriebe wie z. B. Tönnies oder Westfleisch in unseren Köpfen präsent. Es wurde in der Folge nicht nur über Tierwohl, sondern auch über „Menschenwohl“ gesprochen. Die öffentliche Diskussion und die daraus entstandenen Gesetze sind richtig und wichtig. Während auf der einen Seite nachgebessert wurde, spielen auf der anderen Seite Argumente wie Effizienzsteigerung und Gewinnoptimierung eine wesentlich größere Rolle als das Tierwohl!

Als Unternehmer bin ich der festen Überzeugung, dass es immer dann, wenn Lebewesen „im Spiel“ sind, moralische Grenzen geben muss, die jedem anderen Argument standhalten sollten! Die der Tötung durch Blutentzug vorangehende Betäubung bei Schweinen wird in der Schlachtindustrie im großen Stil mittels Co₂ praktiziert, bei der die Tiere in einer „Gasgrube“ regelrecht erstickt werden. Diese Quälerei dauert bis zu 20 Sek., wie ein aktueller TV-Bericht gezeigt hat. Das Schlimme daran ist: Diese Methode ist gesetzlich erlaubt und wird „mangels Alternativen toleriert“, obwohl sie meiner Ansicht nach nur als Tierquälerei bezeichnet werden kann.

Was viele nicht wissen, auch der Großteil der Tiere aus biologischer Haltung werden in industriellen Schlachtstätten geschlachtet. Metzgerschlachthöfe und kleine handwerkliche Schlachtstätten praktizieren hingegen die Elektrobetäubung bei Schweinen. Das Tier wird dadurch (...) betäubt und leidet keine Sekunde. Dies schlägt sich nicht nur in der Qualität nieder, sondern ist moralisch gesehen unabdingbar. Nur ist eben dieses Verfahren – sachgemäß durchgeführt – zeitintensiv und in industriellen Maßstäben mit gigantischen Stückzahlen von mehreren Tausend Schweinen am Tag undenkbar. Beim Schlachten zählt nur Sorgfalt, Entschleunigung und Mitgefühl mit dem Lebewesen!

Man kann es werten, wie man will, dass sich nun ausgerechnet eine Stiftung, die den Namen Tönnies beinhaltet, öffentlich wirksam positioniert und die Verwendung von alternativen „Betäubungsgasen“, wie etwa Helium einfordert bzw. mitteilt, Forschungen hierzu schon seit längerem finanziell zu unterstützen. Ich unterstelle, diese Alternativen könnte es schon längst geben und erinnere mich gut an ein Gespräch mit einem Freund vor annähernd 20 Jahren, der im Rahmen seiner Doktorarbeit als Anästhesist Helium an Mini-Pigs angewandt hat. Sein Fazit damals zu Co₂ in industriellen Schlachtstätten: „Höchst verwerflich – wahrnehmbares Ersticken bis die Bewusstlosigkeit eintritt.“ Deshalb die berechtigte Frage: Was rechtfertigt Einsparungen, wenn dafür Lebewesen gequält werden? Die letztendliche Entscheidung, auf welche Art und Weise Tiere geschlachtet werden, liegt in den Händen des Verbrauchers und seiner Kaufentscheidung. Wofür entscheiden Sie sich?

Michael Moser, www.metzgerei-moser.de



Editorial

Ich freue mich immer wieder, wenn es eine Frau auf unser Cover geschafft hat. Besonders, wenn es sich um so eine tolle Vertreterin der Branche handelt. Viktoria Eichinger hat die Ferkelaufzucht und Schweinemast ihrer Eltern übernommen – als Quereinsteigerin. In den letzten Jahren hat sie den Betrieb im Tullnerfeld stetig geändert, modernisiert und mit Weitblick transformiert – und ist selbst zur leidenschaftlichen Vollblut-Bäuerin geworden. Fleisch & Co-Autor Matthias Mayr hat Viki besucht und eine junge, kritische und selbstbewusste femme.farm kennengelernt. Lesen Sie die Reportage ab Seite 10.

In seinem neuen Buch „So grillt Österreich“ empfiehlt Adi Bittermann einmal mehr, das Grillgut in Fleischerfachgeschäften zu kaufen und liefert auch gleich viele Empfehlungen für Metzgereien. Das hat unseren Autor Roland Graf auf den Plan gebracht ... er hat beim Grillmeister und Bestseller-Autor nachgefragt und viele Tipps für eine erfolgreiche Grillerei und ebensolche für Metzgereien bekommen. Das große Interview finden Sie ab Seite 28!

Aber in dieser 32-Seiten starken Sommerausgabe finden Sie noch viel mehr Wissenswertes aus und für die Branche – von A wie Ausbildung bis Z wie Zukunft! Das Team von Fleisch & Co und ich wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen!

Die nächste Ausgabe erscheint Anfang September – bis dahin wünsche ich Ihnen einen traumhaften Sommer, gute Geschäfte – vor allem aber Gesundheit!

Ihre Tanja Braune



GEWINNEN SIE: EIN PAAR MULTISTOPPER PLUS EIN ABO

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

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

Must-have für Profiküchen

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

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

Mitspielen – und gewinnen!

Wir verlosen **6 Paar Multistopper® plus ein sechsmonatiges Schnupper-Abo von Fleisch & Co!** Was Sie dafür tun müssen? Schicken Sie uns eine Mail (mit Name und Adresse) an office@dieschnatterei.com und verraten Sie uns, welche Story Sie in dieser Ausgabe besonders interessiert hat – und warum. Der **Einsendeschluss ist der 8. September!** Die Gewinner werden durch Verlosung ermittelt, schriftlich verständigt und in Fleisch & Co veröffentlicht. Die Teams von Multistopper und Fleisch & Co wünschen viel Erfolg und halten die Daumen. ■



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



Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Gleichheitsgrundsatz?

Direktvermarkter sind kleine Betriebe, bieten großartige regionale Lebensmittel an – und haben es nicht leicht. Genauso wie auch alle Kleingewerbe-Betriebe im Lebensmittelbereich. Wir alle stehen auf sehr ähnliche Weise mit dem Rücken zur Wand.

Doch es gibt einen großen Unterschied: Die direktvermarktende Landwirtschaft hat viele Privilegien, die die Kleingewerbebetriebe nicht haben. Bitte nicht falsch verstehen: Ich möchte grundsätzlich nichts an den Privilegien der Landwirtschaft ändern, aber ich möchte eine faire Gleichstellung für unsere Kleingewerbebetriebe erreichen. Denn wo ist der Unterschied zum kleinen Fleischer am Land? Warum hat der strengere Auflagen als der Direktvermarkter um die Ecke? Und das betrifft nicht nur Fleischer, sondern im Prinzip das ganze Lebensmittelgewerbe.

Anpassung gefordert.

Die unterschiedlichen Voraussetzungen fangen beim Steuerrecht an, gehen über das große Thema der ganzen Auflagen bis hin zu den vielen unterschiedlichen Vorschriften. Selbst bei Betriebsübernahmen gibt es für die Landwirtschaft viel Unterstützung – auch hier gibt es für die Kleingewerbe wenig bis nichts! Dadurch fühlen sich die Kleingewerbebetriebe mittlerweile wirklich benachteiligt. Daher werde ich in naher Zukunft mit den zuständigen Stellen Verhandlungen aufnehmen, massive Lobby-Arbeit betreiben ... und so hoffentlich eine für alle Beteiligten faire Anpassung erreichen.

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

THE FUTURE OF MEAT AND BEYOND

Eine 20-köpfige Delegation aus Österreich machte sich in die Schweiz auf, um einen umfassenden Blick in die Zukunft der Fleischerbranche zu werfen.

Burger aus Stammzellen und gezüchtet im Bioreaktor, „Microcapsuls“ sollen bald als neue probiotische oder „Value and taste-enhancing“-Substanzen in Fleisch und Fleischersatz zum Einsatz kommen, gezielt platzierte Bakterienkulturen, ...

Eine über 20-köpfige Firmen-delegation mit namhaften EigentümerInnen sowie CEOs der österreichischen Fleischverarbeitenden Industrie und des Maschinen-

baus machten sich gemeinsam nach Zürich auf. Unter dem Titel „The Future of Meat and Beyond“ organisierte das Außenwirtschafts-Center Zürich eine Zukunftsreise, die einen umfassenden Blick auf innovative und möglicherweise auch „Game-changing“-Entwicklungen in der Fleischbranche präsentierte. Insgesamt wurden im Rahmen der Reise drei Unternehmen und zwei Forschungseinrichtungen besucht.

Es wurden viele neue Wege aufgezeigt, vor allem die Spin-offs der Wissenschafts- und Innovationsschmiede ETH beeindruckte alle Teilnehmer:innen. Unisono meinten die Mitreisenden, dass, wer hier dem Stillstand verfällt, auf der Strecke bleiben wird. Und ein Eigentümer einer österreichischen Fleischmarke stellte abschließend fest: „Die Zukunft ist jedenfalls schon da – nur halt noch nicht überall!“ ■



Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

» Eine Lösung für alle Prozesse «



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

11 DLG-GOLDMEDAILLEN FÜR FRIERSS SPEZIALITÄTEN

Große Freude beim Kärntner Familienbetrieb „Frieress“: Die traditionellen Spezialitäten wurden von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) prämiert.



Bereits seit vielen Jahren nimmt Frieress regelmäßig an der renommierten Qualitätsprüfung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) teil, bei der alljährlich die besten Lebensmittel und Getränke in den Kategorien Gold, Silber und Bronze prämiert werden. Dabei sorgen die Spezialitäten von Kärntens Traditionsbetrieb immer wieder für einen „Goldregen“ und diese Erfolgsserie setzt sich aktuell bei der Prämierung 2021 mit elf „Goldenen“ fort.

Strenge Prüfung

Einer der jährlichen Gold-Garanten ist der milde Kärntner Schinkenspeck, der wie auch der Kärntner Rohschinken Garten-

kräuter, traditionell handgesalzen vier Monate in der Gegendaler Rohschinkenmanufaktur reift. Besonders stolz ist Familie Frieress über Gold für ihren neuen Zirbenrauchschinken. Traditionelles Handwerk und die Räucherung über heimischem Zirbenholz der Nockberge verleihen ihm seinen besonders herzhaften Geschmack mit fein-herber Waldnote.

Bestnoten gab es auch für den Nock-Land Whiskyschinken oder die Kärntner Hauswürstel – jetzt neu geschnitten als SNÄXX und verfeinert mit grünem Pfeffer. Ein alljährlicher Gold-Garant ist auch Frieress Mortadella, die seit mehr als 75 Jahren bei Frieress traditionell gebraten wird. ■

Josef Pröll ist Präsident der Jagd Österreich

Die Landesjägermeisterkonferenz hat Josef Pröll zum Präsidenten von Jagd Österreich bestellt. Als Ziel für die Amtszeit haben sich die Verbände geeinigt, gemeinsam die Aufgaben und den Nutzen der Jagd stärker hervorzuheben, die Leistungen der rund 130.000

JägerInnen aufzuzeigen und die Bedürfnisse der Wildtiere in den Vordergrund zu rücken. ■



Kurt Frühwirth ist Präsident der Tierärztekammer

Der amtierende Präsident der Österreichischen Tierärztekammer Kurt Frühwirth wurde im Rahmen der Delegiertenversammlung erneut wiedergewählt und bleibt nun weitere vier Jahre an der Spitze der Standesvertretung. „Ich freue mich über meine Wiederwahl und den eindrucksvollen Vertrauensbeweis“, freut sich Frühwirth. ■

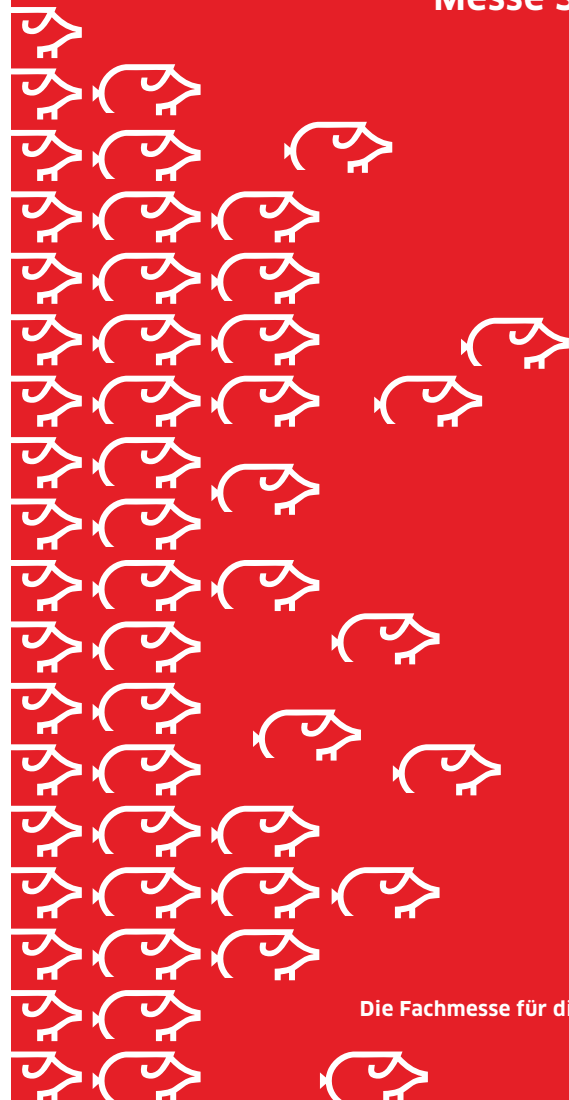


SAUSTARK, jetzt gehts wieder los!

Die SÜFFA ist wieder am Start! Wir können es kaum erwarten Sie live vor Ort bei der SÜFFA, der wichtigsten Fachmesse für das Fleischerhandwerk zu begrüßen. Stillen Sie Ihren Hunger nach Begegnung und Austausch, nach Trends und Neuem. Greifen Sie zu: Die SÜFFA tischt Ihnen das komplette Sortiment für den Handwerksmetzger auf. Nutzen Sie Ihre neue Chance für den Aufschwung.

18.–20. September 2021

Messe Stuttgart



Die Fachmesse für die Fleischbranche
www.sueffa.de



„Auch in der System-Gastronomie oder beim Wirt ums Eck soll der Konsument erkennen können, woher das Fleisch stammt.“

DI Werner Habermann GF Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf

„EINE HALTUNGSKENNZEICHNUNG SEHE ICH ALS SINNVOLL AN“

In der aktuellen Debatte um die Tierwohl-Standards bezieht Werner Habermann seitens der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf Position. Er spricht sich im Fleisch & Co-Interview für Transparenz in Burger-Läden, Kantinen und Co aus.

Zwischen Tierhalten und Handel kommt den Erzeugergemeinschaften eine Schlüsselrolle in der heimischen Fleischzucht zu. Auch wenn DI Werner Habermann im Gespräch einräumt, dass sie beim Konsumenten durchaus bekannter sein könnten, tragen deren erfolgreichen Marken-Programme wie das „Tullnerfelder Schwein“, das man bei Gut Streitdorf entwickelt hat, Früchte. Allerdings ginge es nun auch um einen fairen Umgang seitens der Verbraucher und des Handels – „damit die Landwirte nicht auf den Mehrkosten sitzen bleiben“. Denn die Bereitschaft zu mehr Transparenz sei bei den Schweinebauern da, unterstreicht Habermann im Gespräch mit Fleisch & Co ausdrücklich. Aus seiner Sicht geht die Haltungskennzeichnung aktuell

nicht weit genug; vor allem der „Außer Haus-Verzehr“ sei hier künftig in die Pflicht zu nehmen.

Fleisch & Co: Herr DI Habermann, die Diskussionen um Schweinefleisch-Preis und Tierwohl sind extrem verzahnt. Wo sollte die Diskussion einsetzen?

DI Werner Habermann: „Rund um das Thema Tierwohl sehen wir momentan nicht nur eine systemische Debatte, sondern es werden auch sehr unterschiedliche thematische Aspekte und Interessen in der Diskussion vermischt. Hier braucht es entlang der Wertschöpfungskette eine offene Diskussion und eine faire Kalkulation der Kosten und Mengen – dafür stehe ich gerne zur Verfügung.“

Aktuell schieben sich Handel und Erzeuger den „Schwarzen Peter“ zu, wer für die Preissteigerungen verantwortlich ist. Ihre Sicht der Dinge?

„Die Schweinehalter sind seit dem letzten Jahr durch die Auswirkungen der COVID-19-Pandemie und der Afrikanischen Schweinepest in Deutschland mit enormen Preiseinbrüchen konfrontiert. Die geschlossene Gastronomie und der fehlende Tourismus haben zusätzlich zu Vermarktungsschwierigkeiten geführt. Während dieser – für die Schweinehaltenden Betriebe besonders schwierigen – Zeit konnte der Lebensmitteleinzelhandel die Absatzmengen teilweise deutlich steigern. Der wichtige Absatzmarkt ‚Gastronomie‘ konnte aber nicht ansatzweise kompensiert werden! Von-

seiten der Erzeuger bewegt sich der Schweinepreis auf einem unbefriedigenden Niveau, liegt deutlich unter dem langjährigen Durchschnitt (bei gleichzeitig gestiegenen Futterkosten) und somit kann von einer Preissteigerung sicher nicht gesprochen werden.“

Die Koppelung von neuen Tierwohl-Standards mit höherer Preisbereitschaft der Kunden baut auf einer Hypothese auf. Wird ein neues Label, wie immer das aussieht, wirklich mehr Geld zu den Bauern bringen?

„Die Haltung von Nutztieren ist ein gesamtgesellschaftliches Thema. Natürlich tragen die Tierhalter eine wesentliche Verantwortung. Die Entwicklungen der letzten Monate zeigt deutlich, dass die Schweinehalter zu einer Weiterentwicklung stehen. Studien belegen, dass eine Weiterentwicklung zu höheren Produktionskosten führt. Hier muss es gelingen, die Verantwortung und Bereitschaft über die gesamte Wertschöpfungskette bis zum Konsumenten weiterzutragen, damit die Landwirte nicht auf den Mehrkosten sitzen bleiben.“

Sie gelten als Verfechter der Herkunftskennzeichnung. Wie weit sollte diese gehen – bis zum Gastronomen?

„Bei Schweinefleisch wird in Österreich seit Jahren die durchgängige Herkunftskennzeichnung umgesetzt. In der Kühltheke kann dadurch Fleisch von österreichischen Schweinen eindeutig von importiertem Fleisch unterschieden werden. Wenn es um Lebensmittel geht, soll jeder Konsument eine echte Wahlfreiheit haben, um sich bewusst für heimische, regionale Produkte entscheiden zu können. Ein wesentlicher Anteil des Konsums findet mittlerweile aber im so genannten ‚Außer-Haus-Verzehr‘ statt: Mit über 50 % wird Schweinefleisch in betrieblichen Kantinen, der System-Gastronomie oder beim ‚Wirt ums Eck‘ konsumiert. Auch hier soll der Konsument erkennen können, woher das Fleisch stammt!“

Wäre im Restaurant eine Wahl „Billigschnitzel aus EU“ versus „Tullnerfelder“ auf der Speisekarte vorstellbar?

„Das ‚Tullnerfelder Schwein‘ ist ein Markenprogramm der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf und durch eine spezielle AMA-Spezifikation abgesichert, die auch laufend kontrolliert wird. Damit kann den Gästen in der Gastronomie jederzeit eine 100%ige Transparenz über Herkunft und Produktion geboten werden. Das ‚Billig-

„Vonseiten der Erzeuger bewegt sich der Schweinepreis aktuell auf einem unbefriedigenden Niveau.“

DI Werner Habermann GF Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf

schnitzel aus der EU‘ bietet diese Lebensmittelqualitätsregelung meistens nicht. Konsumenten-Befragungen der AMA zeigen deutlich, dass besonders die regionale, heimische Produktion eines der wichtigsten Kauf-Argumente darstellt und weiter an Bedeutung gewinnt. Ich bin überzeugt, dass sich die Gäste – bei einer Auslobung auf der Speisekarte – für das heimische Qualitätsschnitzel entscheiden.“

Der Konsument weiß in der Regel nicht einmal von der Existenz der Erzeugergemeinschaften – verliert man da nicht einen Verbündeten?

„Eine wesentliche Aufgabe von Erzeugergemeinschaften ist die Entwicklung und Stärkung von Qualitätsfleisch-Programmen. Hier werden wir aktiv eine Bewusstseinsbildung bei den Konsumenten fördern, da ich überzeugt bin, dass die Konsumenten dann noch gezielter und bewusster zur heimischen Qualität greifen werden. Die Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf ist hier mit der Sparte GASTRO laufend dabei, Qualitätsfleischprogramme in den Bereichen Rind, Schwein und Schaf/Ziege zu entwickeln, um gemeinsam mit dem Handel und der Gastronomie Konsumenten-Wünschen nachzukommen und eine heimische Produktion zu sichern. Zusätzlich informieren wir unsere

Vermarktungspartner von der Produktion bis zum fertigen Gericht auf dem Teller. Künftig wollen wir hier noch aktiver und näher beim Konsumenten sein – so sollen Rezeptvideos zum Nachkochen einladen und in einem eigenen Fleisch-Blog können sich Fleischfans und Genießer austauschen.“

Wird eine neue Tierwohl-Kennzeichnung kommen oder reicht der AMA-Standard, wenn die Schweinebauern Zukunft haben sollen?

„Das AMA-Gütesiegel und das AMA-BIO-Siegel bilden die Grundlage für die Herkunfts- und Qualitätssicherung. Darauf aufbauende Qualitätsprogramme nutzen deren Qualitätssicherungsmaßnahmen. Der Bekanntheitsgrad des AMA-Gütesiegels beträgt 92 % und der des AMA-BIO-Siegels 61 %. Ergänzend dazu gibt es beim AMA-Gütesiegel schon länger Module (z. B. gentechnikfreie Fütterung, besondere Haltungformen, ...). Diese sind aber für den Konsumenten an der Theke häufig nur schwer erkennbar. Gerade diese klare Differenzierung bei den Produktionsrichtlinien wird von vielen Konsumenten aber stärker gewünscht. Eine Weiterentwicklung der Herkunftskennzeichnung zu einer Haltungskennzeichnung im AMA-Gütesiegel sehe ich als sinnvoll an.“ Roland Graf ■

Mehr Kutter- und Cliptechnik

TIPPER TIE ALPINA

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

FLEISCHER-VERBUND MYMETZGER: „ES IST DIE EVOLUTION DER METZGERBRANCHE“



Florian HIPPESROITHER, der Geschäftsführer von Gourmetfein und Zellinger, will das Fleischerhandwerk für die Zukunft nachhaltig rüsten. Im großen Interview erzählt er, wie das zu schaffen ist.

Während sich Konsumenten wieder stärker nach regionalen Fleischversorgern sehnen, denen sie vertrauen können, muss nach wie vor nahezu wöchentlich ein Metzgerbetrieb in Österreich zusperrten. Der Bedarf ist also vorhanden, auch die Nachfrage steigt, aber viele Handwerker stemmen die Herausforderungen des digitalen Zeitalters oder die hohen Nebenkosten nicht. Um das Metzgerhandwerk in Österreich zu bewahren, hat Florian HIPPESROITHER von gourmetfein nun myMetzger ins Leben gerufen. Der neue starke Verbund soll den Fleischern wieder die Kraft und Stabilität geben, die sie brauchen, um erfolgreich am Markt zu bestehen.

Fleisch & Co hat mit ihm gesprochen.

Fleisch & Co: Man kennt Sie in der Branche als Geschäftsführer des erfolgreichen Fleischproduzenten gourmetfein, was hat Sie auf die Idee von myMetzger gebracht?

Florian HIPPESROITHER: „Unsere Zusammenarbeit mit Gerald Zellinger von Feinkost Zellinger hat uns bereits vor einigen Jahren vor Augen geführt, wie wichtig für den langfristigen Erhalt dieses Traditionshandwerks die unternehmerische Unterstützung ist. Ohne zielgerichtetes Marketing, digitale

Kommunikation und das gewisse Alleinstellungsmerkmal geht es im Jahr 2021 nicht mehr. Wir wollen daher für kleine Metzgereien eine Serviceplattform anbieten. Damit sie nicht nur weitermachen, sondern sich auch auf das konzentrieren können, was sie am besten und liebsten machen.“

Aber gibt es dafür überhaupt einen Markt?

„Na und ob, gerade jetzt! Die kleinen Metzgereien haben ein großes Potenzial am Markt, weil die Menschen sich, verstärkt durch die Corona-Krise, wieder bewusst geworden sind, wie wichtig der Nahversorger ist. Aber gleichzeitig haben die Konsumenten ein gutes Gefühl dafür, wenn sie belogen werden.“

Sie suchen nach dem ‚ehrlichen‘ Metzger, nach dem Fachmann, der ihnen gut und gerne erklären kann, woher das Tier stammt, wie es gelebt hat, warum und welchen Unterschied es zur anonymen Importware gibt.“

gourmetfein hat sich stark für die Herkunftskennzeichnung eingesetzt, die steht nun tatsächlich vor der Tür. Erübrigt sich das damit nicht?

„Ganz im Gegenteil, die Herkunftskennzeichnung eröffnet für die Fleischer vor Ort eine riesige Chance, jetzt geht es auch darum, den Pionier-Charakter zu entfalten. Es geht dabei um garantierte Regionalität, aber auch um besondere Qualität. Unsere Vision ist es, dass die Metzger des 21. Jahrhunderts die Nahversorger von ökologischem, regionalem Fleisch höchster Güte sind. Das ist auch der Anspruch unseres neuen myMetzger-Verbundes. Mit unserer Fleischmarke „Oberio Hofgenau“ bieten wir all das, was die Menschen sich

zu Recht wünschen: kein Glyphosat, keine Gentechnik, kein Regenwald-Soja, keine Langstrecken-Tiertransporte und vollständige Transparenz. Und zwar nicht nur zu zehn oder 20 Prozent, sondern zu 100 Prozent. Es ist die Evolution der Metzgerbranche.“

Wie kann man sich myMetzger nun genau vorstellen?

„Eines vorweg: Jeder Metzger behält dabei seine eigene Identität und sein eigenes Gesicht, seine besondere Individualität, für die er ja auch von den Kunden geschätzt wird. Es geht hier nicht um Franchise, es geht um einen Verbund auf Augenhöhe.“

Wir stellen im Hintergrund unter der Dachmarke myMetzger, aufbauend auf ein Basispaket, verschiedene Marketingmodule zur Verfügung. Und jeder Partner kann sich aussuchen, welche Leistungen er in Anspruch nehmen möchte. Er spart sich dadurch aufwendige und teure Anlaufkosten. So kann der Metzger wieder seiner Passion und Profession nachgehen.“

Eine Art von Marketingagentur?

„Es ist wohl eher das Beste von einer ausgelagerten Marketingabteilung, die über jahrelange Erfahrung in der Branche verfügt. Wir haben das Modell ausprobiert, haben unsere Lehren daraus gezogen, weiter verfeinert und können jetzt ein Paket anbieten, von dem wir wissen, dass es funktioniert.“

Und welches wir auch laufend weiterentwickeln werden, weil ja auch der Markt hochdynamisch ist. Wir machen keine leeren Versprechungen, sondern können nachweisen, dass unser Weg erfolgreich ist, nicht nur bei Feinkost Zellinger.“

Gibt es weitere Partner?

„Wir haben schon weitere Unternehmen, die eng mit uns zusammenarbeiten und die wollen wir auch nach und nach vorstellen. Es handelt sich dabei um Betriebe, die seit bald 150 Jahren in Familienhand sind und die großen Wert darauf legen, dass sie sich ihre Tra-

Florian HIPPESROITHER ist Geschäftsführer von Gourmetfein und Zellinger und „Erfinder“ von myMetzger.



dition erhalten können –, aber trotzdem von unserem Netzwerk und Know-how profitieren. Die Produktqualität ist für uns ‚nur‘ die Basis. Es braucht heutzutage mehr, um die Kunden zu begeistern. Ich rede von professionellem Marketing! Das reicht von perfekten Produktfotos, ansprechend gestalteten Flugblättern, modernen Homepages, Social Media, Digital Signage und so weiter. Und ich weiß eines: Das kostet alles extrem viel Geld.“

Für viele kleine Metzgereien ist das unmöglich zu stemmen?

„Genau darum geht es. Wir haben selbst gesehen, wie viel wir in das ganze Marketingkonzept bei Zellinger gesteckt haben, kennen auch die Erfahrungen anderer Metzger. Da geht es schnell um sechsstelligen Beträge. Wir haben uns Know-how angeeignet, haben ein starkes Netzwerk und können viele Leistungen auch Inhouse anbieten.“

Es geht beim myMetzger-Verbund nicht darum, den Metzger-Kollegen im Nachbarort mit dem Preis zu unterbieten, sondern darum echte Kooperationen zu finden und zu leben. Sowohl auf Produktebene als auch in der Bewerbung. Die Alternative ist, dass das Metzgersterben weitergeht.“

Und Sie glauben, dass Sie das damit aufhalten können?

„Wir müssen es zumindest versuchen, oder? Das sind wir der großen Tradition schuldig. Ich möchte, dass auch meine Enkelkinder noch einen echten Fleischer kennen und in den Genuss seiner Leistungen kommen können.“

Unser Konzept ist die Alternative zur ‚One Man Show‘, die nachweislich viel zu oft nicht funktioniert. Es muss nicht jeder alles alleine machen. Das ist auch kein Scheitern, sondern einfach das Anpassen an die heutige Zeit. Der Metzger, der am liebsten in der Produktion ist, über neue Spezialitäten tüfelt oder den Kontakt mit den Menschen liebt, den können wir ideal mit Marketing ergänzen und stärken.“

Spielt hier auch die Generationenfrage rein?

„Natürlich tun sich ‚die Jungen‘ leichter mit Social Media & Co, aber letztlich geht es



Bildschirmbespielungen sorgen für Unterhaltung beim Einkaufen und informieren Kunden über Neuigkeiten wie aktuelle Aktionen.

nicht nur um das Verständnis der Technologien, sondern um den Faktor Zeit. Wofür hat und wofür nimmt man sich Zeit? Investiert man in den Kundenkontakt, in die Beziehung zu den Menschen vor Ort? Das können und wollen wir nicht abnehmen, das ist die Besonderheit des Metzgerhandwerks und die wird immer von der Person abhängen. Aber das Bespielen von Plattformen, der Druck von Flyern und das ganze Drumherum, das können wir erledigen. Und damit auch den Jungen, die heute überlegen, ob sie sich das überhaupt antun sollen, auch zeigen, dass das eine Aufgabe ist, die extrem erfüllend sein kann.“

Wie sehen die Ziele für die nächsten Jahre aus?

„Uns geht es jetzt einmal nicht um schnelles Wachstum, sondern um echte Partnerschaften. Diejenigen, die auf der Suche

nach einer Kooperation im besten Sinne des Wortes sind, für die sind wir offen. Und denen wollen wir eine echte und langfristige Zusammenarbeit anbieten, auf die man sich verlassen kann, die Stabilität mitbringt.“

Im myMetzger-Verbund, das ist meine tiefe Überzeugung, können wir die Metzgereien wieder hochleben lassen und zu alter Stärke zurückführen. Wir mögen damit vielleicht in den Augen der anderen noch ein ‚gallisches Dorf‘ sein. Das ist auch absolut in Ordnung für uns, irgendwer muss immer den Anfang machen.“

Aber wir freuen uns über jeden, der bei diesem Weg mitarbeiten möchte und ich persönlich stehe jedem für ein Gespräch zur Verfügung.“ ■

Interessiert an myMetzger? Für weitere Infos schicken Sie ein Mail: office@gourmetfein.com



Regelmäßig erscheinende Aktionsflugblätter und die myMetzger App bringen Frequenz und sorgen für Kundenbindung.



Viktoria Eichinger führt eine konventionelle Ferkelaufzucht und Schweinemast im Tullnerfeld. Der elterliche Betrieb ist über Jahrzehnte gewachsen und hat mit femme.farm, wie sie sich selbst bezeichnet, eine Strategin und leidenschaftliche Bäuerin gefunden – auf Umwegen.

JUNG, KRITISCH, SCHWEINEBÄUERIN: FEMME.FARM

Viki ist am elterlichen Bauernhof aufgewachsen, hat sich aber nie damit identifiziert und auch wenig Interesse dafür gezeigt. „Null Interesse!“, meint sie knapp zu ihren Ambitionen am Hof. Wichtig war dabei immer die Rolle der Eltern. Sie wusste immer, dass es viel Arbeit ist und man in gewissen Maßen auch am Betrieb hängt, aber es waren keine negativen Worte oder Druck auf die beiden Kinder, den Hof weiterführen zu müssen.

„Es war nie Thema in unserer Familie und wir hatten keinen Druck. Ich konnte so viel sehen und mich auch anderen Dingen widmen“, schätzt sie die Haltung der Eltern. Der Weg war also nicht vorgezeichnet und nach der Matura ging es an die Austrian Marketing University nach Wieselburg. Das Bachelor-Studium im Produktmarketing und Projektmanagement hat sie mit dem

Schwerpunkt Nachwachsende Rohstoffe und Erneuerbare Energieträger abgeschlossen.

Aufgewachsen am Bauernhof – und weiter?

Der Traum der Schweinebäuerin war aber noch nicht geträumt. „Irgendwas mit Nachhaltigkeit ...“, meinte Viki zu ihrem damaligen Berufswunsch. Man kann sie eigentlich als Spätberufene bezeichnen, denn während ihrer Zeit, ein Lebensmodell für sich zu finden, rückte der Schweinemastbetrieb in Pöding, einem Ortsteil von Würmla in Niederösterreich, immer mehr in den Fokus. Warum von Nachhaltigkeit und Ressourcenmanagement träumen, wenn der eigene Betrieb wahrlich vor der Haustür steht? Pragmatisch und leidenschaftlich zugleich weihte sie ihre Familie und in ihre Pläne Freunde ein, den konventi-

onellen Schweinebetrieb zu übernehmen und zu transformieren. Teilweise ungläubig, aber auch stolz und neugierig reagierten ihre engsten Menschen in ihrem Umfeld.

Transformation –, aber nicht um jeden Preis

„Die größte Herausforderung? Den Betrieb im Alltag weiterzuentwickeln!“ Der Hof ist über Jahrzehnte gewachsen und wurde in den 1980er-Jahren zum damaligen Stand der Technik mit Vollspalten und Lüftung ausgestattet. Die Freude war damals groß über diese Errungenschaft: gute Luft im Stall und kein Ausmisten. „Es war eine andere Gesellschaft und eine andere Zeit ...“, meint Viki heute zum Thema Vollspalten und Zwangsbelüftung.

Rund um die Jahrtausendwende wird ein Außenklimastall gebaut. Im Innenbereich

Die Künstlerin Katharina Christine Herzog hat die drei Futtersilos in Würmla verschönert. Darauf zu sehen: eine säende Hand, eine sprießende Maispflanze und eine Aphrodite, die griechische Göttin der Schönheit und Fruchtbarkeit.

Denn: „Frauen haben schon immer eine wichtige Rolle auf dem Hof der Familie Eichinger gespielt“, erklärt die Künstlerin. Haare auf Aphrodites Beinen – „weil's wurscht sein sollt“.

Liegenester und Teilspalten und keine zwingende Lüftung. Das nächste Projekt wurde 2015 eingeleitet und die restlichen Stalleinheiten sollen mit Auslauf ausgestattet werden. Ein großer, langwieriger und langsamer Weg. Zuerst die Investition, die Umsetzung und schließlich die Amortisation. „Es braucht natürlich auch den Vermarkter, der es auch bezahlt.“ In ihrem Fall ist es das Unternehmen „Berger-Schinken“ als einziger Vermarktungspartner, der den Weg mitgeht. Durch die unmittelbare Nähe sind Tiertransporte kein großes Thema und auch die Verhandlungen finden auf Augenhöhe statt.

„Ich plane meinen Betrieb rund zehn bis 15 Jahre im Voraus und Änderungen können so oft nur in Nuancen stattfinden. Mein Wunsch wäre es auch, schneller weiterzukommen, aber im betrieblichen Alltag ist es schwierig“, meint Viki.

Pig-Bucket-List

Im Stallbereich steht auf ihrer Liste ein Großprojekt. Die Haltungsbedingungen sollen sukzessive umgestaltet und ein Auslauf integriert werden. Zudem spielt die Eiweißversorgung eine große Rolle. Das Futtermittel wird zu großen Teilen selbst hergestellt. Das Soja kommt aus der Donau-Region. Die Rezepturen könnte man verändern und andere Eiweißquellen erschließen – ein schwieriges Unterfangen, aber definitiv ein Ziel der jungen Schweinebäuerin mit Weitblick.

Und diesen Weitblick beweist sie auch indem sie nicht den Markt, sondern die Gesellschaft beobachtet. Sie ist eine Befürworterin der Diskussion über die Landwirtschaft allgemein und speziell zur Schweinehaltung. Viele Jahrzehnte war sie nicht transparent genug und ist vom Bildschirm verschwunden – jetzt ist die Zeit für einen Wandel gekommen. „Jeder muss aber verstehen, dass wir als Betriebe eine Planungssicherheit brauchen und uns nur langsam entwickeln können –, das braucht Zeit!“

Raus aus der Bubble

Viki sieht sich nicht als Vollbäuerin und auch nicht als reiner Konsument. „Ich bin irgendwo dazwischen, das ist mein Vorteil als



Quereinsteigerin“, betont sie. Das ist vermutlich auch ihre große Stärke, um strategische Entscheidungen treffen zu können. Sie fühlt sich sehr verbunden mit den Aussagen zu Vollspalten und Tierschutz, kennt aber auch die Seite des langwierigen Umbaus bestehender Betriebe und das Planungsrisiko am Schweinemarkt mit wöchentlicher Notierung an der Börse. Deshalb ist sie auch nochmals motivierter und versucht junge Schweinebäuerinnen und -bauern zusammenzubringen. Aktuell ein Austausch mit dem Ziel „Raus aus der Bubble!“, um sich aufgeschlossen und offen zu präsentieren, Wünsche zu erkennen und darauf zu reagieren.

Wenn es nicht gekauft würde, würde es auch keiner produzieren?

„Nein, so einfach ist das nicht!“, hält sie entschieden fest. Das alte Modell von Angebot und Nachfrage ist zu einfach, um den aktuellen, sehr komplexen Markt aus verschiedensten Playern mit eigenen Zielen zu erklären. „Es sind viele Player am Markt mit verschiedensten Zielen und Vorstellungen ... der Kunde ist alleine am Regal überfordert“, und spricht sich im nächsten Satz für eine politische Regulierung aus. Die Kunden haben die Wahl zwischen, technisch gesehen,

sehr ähnlichen Produkten mit marginalen Unterschieden und unterschiedlichen Preisgefügen. Diese sind aber meist die oberste Priorität und für ein solches Marktmodell braucht es auch die vollen Informationen am Markt – und diese sind nicht vorhanden!

Realität und Motivation geben

Viki ist auf Instagram als *femme.farm* aktiv (www.instagram.com/femme.farm) und möchte neben der Realität auch die Motivation in der Landwirtschaft zeigen. Es ist eine Gratwanderung, wie sie unumwunden zugibt. Der Gap zwischen Konsumenten und Produzenten ist groß und man fordert sich selbst heraus, wie man Zusammenhänge eines komplexen und spezialisierten Systems erklärt. Ein schwieriges Unterfangen, dass sie viel Energie kostet, aber auch zum Nachdenken herausfordert.

Viki ist eine beeindruckende junge Schweinebäuerin aus Niederösterreich, die anregt nachzudenken, vorschnelle Entscheidungen bei Einbrüchen oder Skandalen kritisiert und weiter daran arbeitet, ihren eigenen Hof zu transformieren. Und so gibt sie uns noch eine Idee mit: „Nicht nur das Arbeitssoll erfüllen, sondern strategisch planen.“

Matthias Mayr ■

„IN DER SCHWEINEHALTUNG KANN HOMÖOPATHIE EXTREM VIEL“



„Schweine als Hochleistungstiere“ ist das Spezialgebiet von Dr. Martin Werner-Tutschku. Fleisch & Co traf den Veterinärmediziner zum Interview über Homöopathie und wie diese in Mast- & Zuchtbetrieben unterstützen kann.

Fleisch & Co: Was kann die veterinärmedizinische Homöopathie in der Schweinehaltung ausrichten?

Dr. Werner-Tutschku: „Die Homöopathie in der Schweinehaltung kann extrem viel, wir verwenden sie bei Durchfall, Husten, u. v. m. – und für verschiedene Erkrankungen, die konventionell medizinisch austherapiert sind. Z. B. hatten wir in letzter Zeit einige therapieresistente Fälle von Ferkelruß (Staphylococcus hyicus), die erfolgreich homöopathisch therapiert werden konnten. Natürlich kommt die Homöopathie auch zum Einsatz, um die Herdengesundheit zu stabilisieren. Wir betreuen sehr viele Hochleistungstiere, die durch die hohen Leistungsanforderungen anfälliger für diverse Infektionen sind. Durch die Anwendung verschiedener homöopathischer Arzneimittel, lässt sich eine nachhaltige Stabilisierung der Herdengesundheit erreichen.“

Wie integrativ ist Ihr Praxisalltag wirklich?

„Man muss sich nach erfolgter Diagnosestellung bei jeder Behandlung ganz klar das therapeutische Vorgehen überlegen: konventionell medizinisch oder homöopathisch – oder beides zusammen. Die Homöopathie ist immer eine Überlegung wert. In jedem Fall

gilt, dass eine individuelle Fallaufnahme ganz entscheidend für den Erfolg ist.“

Wie stehen die Landwirt:innen zur Homöopathie?

„Die meisten Landwirt:innen sind interessiert an der Homöopathie. Die Mehrzahl kennt es ja auch von den eigenen Kindern, die auch homöopathisch behandelt werden. Und so sind sie nicht nur hoch interessiert sondern natürlich auch dankbar, wenn man mittels homöopathischer Therapie die Anwendung von Antibiotika oftmals vermeiden kann.“

Wie werden homöopathische Arzneimittel im Schweinestall verabreicht?

„In der Schweinepraxis erfolgt die Verabreichung homöopathischer Arzneimittel nur über die Dilutionen, d. h. Verdünnungen – und diese werden entweder über das Trinkwasser oder über die Flüssigfütterung gegeben. Es gibt natürlich auch Einzelbehandlungen via Aufspraysen des homöopathischen Arzneimittels auf die Rüsselscheibe, aber ganz oft werden große Herden von 800 bis 1.000 Mastschweinen mit homöopathischen Arzneimitteln über Trinkwasser oder Flüssigfütterung gleichzeitig behandelt.“

Stichwort Antibiotikaresistenzen. Ist die Homöopathie eine Lösung?

„Der sogenannte ‚prudent use‘ von Antibiotika sieht vor, vor Anwendung von Antibiotika mittels bakteriologischer Untersuchung inklusive Antibiogramm das im individuellen Fall wirksame Antibiotikum zu eruieren. Es werden also – im Vergleich zu früher – Antibiotika nur noch sehr restriktiv eingesetzt. So möglich, behandeln wir bevorzugt homöopathisch. Aber natürlich gilt: Wenn es im individuellen Fall indiziert ist, dann muss ein Antibiotikum zur Anwendung kommen.“

Wenn es ohne Antibiotika geht, dann hat der/die Landwirt:in keine Wartezeiten einzuhalten?

„Ja, bei Behandlung mit homöopathischen Arzneimitteln sind keine Wartezeiten erforderlich. Folglich bietet sich neben dem ökologischen auch ein ökonomischer Vorteil für Landwirt:innen. Gerade auch bei viralen Erkrankungen bewährt sich die Homöopathie in der täglichen Schweinepraxis, was im Sinne der Tiere und somit auch im Sinne der Menschen ist.“

Ihr schönstes WOW-Erlebnis?

„Ein Landwirt hat für die Zucht Jungschweine gekauft. Von zehn Tieren hatten drei große Probleme mit der Hinterhand und konnten nicht mehr aufstehen. Die weiterführende Diagnostik ergab eine durch Enteroviren verursachte nicht-eitrige Rückenmarks- und Gehirnhautentzündung. Dagegen gibt es keine konventionelle medizinische Behandlung oder Impfung. Folglich habe ich ein homöopathisches Arzneimittel verabreicht – mit Erfolg. Seit 10 Jahren hat kein Tier aus diesem Betrieb mehr Symptome dieser viralen Erkrankung gezeigt.“

Eine andere Geschichte ist der Ferkelruß. Ich hatte voriges Jahr sieben betroffene Betriebe mit labordiagnostisch bestätigten Fällen (Staphylococcus hyicus). Die nach Antibiogramm ausgewählten Antibiotika brachten nicht den gewünschten Erfolg. Auch hier habe ich dann erfolgreich homöopathisch therapiert. Die nachhaltige Wirkung trat in allen sieben betroffenen Ferkelbetrieben wie erwartet ein. **Tanja Braune** ■

Der Experte

Dr. Martin Werner-Tutschku

Veterinärmediziner mit Diplom der Europäischen Akademie für Veterinärhomöopathie, Geschäftsführer der Traunkreis Vet Clinic mit derzeit 11 Tierärztepartnern:innen, 27 angestellten Tierärzt:innen und 60 Mitarbeiter:innen Tierärztliche Betreuung der Besamungsstation des steirischen Schweinezuchtverbandes, Mitautor des Fachbuches „Schweinekrankheiten erkennen und erfolgreich behandeln“

Infos & Kontakt:

www.vetclinic.at





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



Individuell konzipierte Schulungen an der Theke und in der Produktion des Fleischereibetriebes schaffen eindeutigen Mehrwert: Das Personal ist fachlich wieder „up to date“, der Inhaber spart durch die Ausbildung am Arbeitsort Zeit und Geld.

BILDUNGSANGEBOTE IN DEN BETRIEB HOLEN

Barbara Zinkl, Schulleiterin der 1. BFS in Landshut, rät zu praxisgerechten Ausbildungskonzepten, die individuell auf jeden Betrieb zugeschnitten werden.

Die Corona-Krise hat den Fleischereibetrieben zahlreiche hygienebedingte Neueregungen aufgezwungen. Was viele in der harten Zeit mit FFP2-Masken-Pflicht und Lockdowns zurückgestellt haben, ist die Weiterbildung. Klar, wer wollte sich oder seine Beschäftigten in Gefahr bringen? Und die Umsätze waren ja dank bewusster einkaufenden Kunden meist gut. „Wir dürfen uns nicht auf diesen Lorbeeren ausruhen“, mahnt aber Barbara Zinkl. Die Leiterin der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut appelliert an die Betriebe, in Weiterbildung zu investieren, um weiterhin „am Ball“ zu bleiben.

Damit das gelingt, geht die 1928 gegründete Schule mit ihrem Konzept „Bildung grenzenlos“ voran und bringt so ihre Kurse in Innungen und Betriebe. Damit sparen sich die Interessenten Wege und wertvolle An- und Abreisezeiten.

Praxisnah von „Cuts“ bis Controlling

Wie das funktioniert? Ganz einfach: Praxiserprobte Landshuter Fachleute kommen für einen oder mehrere Tage in die Fleischerei und bringen das Produktions- und Verkaufspersonal auf den neuesten Wissensstand, mit Workshops, Coachings, Vorträgen oder Training „on the job“. Ein Zerlege-Seminar, um den Kunden die trendigsten neuen B- und C-„Cuts“ zu bieten, ist ebenso möglich wie ein Plattenlegekurs; die bestmögliche Verwertung von Zuschnitten für die Wurstproduktion kann ebenso Kursthema sein wie die

Steigerung des Umsatzpotenzials an der Verkaufstheke. Mitarbeiterführung, Controlling, betriebswirtschaftliche Aufgabenstellungen, Filialmanagement, Testeinkäufe, ein gelungener Marktauftritt, zeitgemäße Mitarbeiterakquise oder Unternehmensnachfolge sind weitere wichtige und häufig nachgefragte Themen.

Barbara Zinkl, die als erste Ansprechpartnerin für Interessenten fungiert, legt Wert auf individuelle Schulungskonzepte mit Bausteinen ganz nach Bedarf. Nach Absprache können Seminare nur für einen oder für mehrere Betriebe stattfinden; oftmals stellten dafür Innungen oder Berufsschulen ihre Räume zur Verfügung.

So verfügt die 1.BFS über jede Menge Erfahrung im Schulungsreich. Zinkl pocht bei all dem auf eine ganzheitliche, unabhängige Beratung: Gerne investiere man Zeit, um jeden Betrieb genau kennenzulernen, denn

nur so könne man ein lebendiges, praxisgerechtes Konzept liefern – statt einer Standardlösung „von der Stange“. ■



„Am Ball bleiben“, rät Schulleiterin Barbara Zinkl.

Ihre Ansprechpartnerin

Für den Erstkontakt und ein unverbindliches Angebot steht Barbara Zinkl zur Verfügung:
1. Bayerische Fleischerschule Landshut
 Straubinger Str. 16, D – 84030 Landshut
 Telefon: +49/(0)871 72 030
 www.fleischerschule-landshut.de
 Mail: info@fleischerschule-landshut.de

Termine

10. 9., Innsbruck

AGES-Sensorikschulung

Einführung in die Welt der Sensorik. Wie können die Sinnesorgane nach DIN überprüft, geschult und verglichen werden? Im Schulungsumfang werden auch einzelne Tests zur Überprüfung der Sinnesorgane durchgeführt.

Fachliche Leitung:
 Rene Graßmair, MSc
 Alle Infos www.ages.at

13. 10., Wien

Personalhygiene schulen und umsetzen

Rechtliche Anforderungen; mikrobiologische Grundlagen; Anforderungen an Personal-, Produkt- und Betriebshygiene verstehen und umsetzen u. v. m.

www.qualityaustria.com

13.–21. 11. & 4.–5. 12., Landshut

Fleischsommelier

Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendigste neue „Cuts“ und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks. Die Kurse an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut schließen mit einem Zertifikat ab. Infos: www.fleischerschule-landshut.de

10. 1.–3. 4. 2022, Landshut

Meisterkurs MK 445

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen. Alle Infos www.fleischerschule-landshut.de

25. 4.–17. 7., Landshut

Meisterkurs MK 448

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen. Alle Infos: www.fleischerschule-landshut.de



Franz Ablinger jun., Betriebsleiter der Metzgerei, ist stolz auf das umfangreiche Sortiment, das auch viele traditionelle Spezialitäten enthält.

Fotos: Provisur

ABLINGER SETZT AUF DEN SLICER VON PROVISUR

Das inhabergeführte Familienunternehmen Ablinger aus Oberndorf bei Salzburg produziert mit Liebe zum Handwerk feine Wurst- und Fleischwaren. Jetzt hat Betriebsleiter Franz Ablinger jun. in eine hocheffiziente Anlage von Provisur investiert.

Der Fleischverarbeiter Ablinger, gegründet 1932, ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen mit Liebe zum Handwerk. Mit 250 Mitarbeitern produziert der Betrieb in Oberndorf bei Salzburg in handwerklicher Herstellung feine Wurst- und Fleischwaren nach mehr als 300 Rezepturen in über 1.500 Verpackungsvarianten. Neben der Herstellung beliebter Produkte wie Frankfurter, Münchner Weißwurst, Bacon und verschiedensten Schinkensorten legt Ablinger Wert auf die Erhaltung traditioneller Spezialitäten. Dazu gehören Mettenwürstel ebenso

wie Motivrouladen und Pasteten zur Weihnachtszeit. Die Produkte von Ablinger sind bei nahezu allen Handelsketten Österreichs gelistet. Darüber hinaus beliefert das Familienunternehmen seit vielen Jahrzehnten unterschiedliche Gastronomiebetriebe im ganzen Land – von der Pension Garni bis zum Sterne-Hotel, vom Imbiss bis zur Großkantine, vom Landgasthof bis zum Hauben-Restaurant.

Zeitersparnis, besseres Schnittbild & höhere Erträge

Nachdem Ablinger viele Jahre lang mit unverändertem Maschinenpark arbeitete, wünschte

sich das Unternehmen nun einen höheren Automatisierungsgrad in der Produktion. Auf der Suche nach einem passenden Slicer stieß der Betrieb auf den Formax Slicer SX330 Auto von Provisur, der jetzt neue Maßstäbe in der Produktion setzt: Der neue Slicer überzeugt durch einen hohen Durchsatz trotz seines nur geringen Platzbedarfs. Er lässt sich flexibel für unterschiedlichste Produkte konfigurieren, vereinfacht die Arbeit durch sein anwenderfreundliches Design und bietet bei Bedarf noch Erweiterungspotenzial. Zudem verfügt er mit 330 x 160 mm



über den größten Schneid-schacht seiner Klasse und verarbeitet sogar Produkte von bis zu 1.000 mm. Zudem sorgt das Schneidesystem mit Sichelmesser für Höchstleistungen mit einer für diese Slicer-Größe unerreichten Schnittleistung von 1.000 bzw. 1.500 Schnitten pro Minute.

Die von Provisur vorgeschlagene Lösung hat sich für Ablinger auf ganzer Linie gelohnt: Der nun automatisierte Prozess spart viel Zeit in der Produktion. Gleichzeitig sorgt das bei dem Formax Slicer SX330 Auto eingesetzte Sichelmesser für ein optimiertes Schnittbild und damit für eine noch ansprechendere Produktpräsentation. Und schließlich erzielt der effizientere Prozess unter dem Strich höhere Erträge für das Familienunternehmen.

Die Bacon-Produktion

„Der Slicer Formax SX330 Auto ist der erste Slicer von Provisur, den wir für unsere Bacon-Produktion bei Ablinger in Betrieb genommen haben. Nach langjähriger Zusammenarbeit mit einem anderen Slicer-Produzenten hat uns die Technik und das Schnittbild des Formax SX330 Auto überzeugt. Die automatisierte Zuführung der Produkte ist sehr zeitsparend und durch das Sichelmesser ist das Schnittbild deutlich besser.

Aufgrund technischer Neuerungen und eines höheren Automatisierungsgrades konnten wir unsere Schneidekapazität erhöhen“, freut sich Metzgerei-Betriebsleiter Franz Ablinger jun.

Führend in der Nahrungsmittelverarbeitung

Provisur Technologies, eine hundertprozentige Tochtergesellschaft von CC Industries (CCI), ist innovativer Anbieter industrieller Nahrungsmittelmaschinen sowie integrierter Produktionssysteme zur Verarbeitung verschiedenster Lebensmittel.

Seit der Unternehmensgründung der Gruppe im Jahr 2009 hat Provisur sein Portfolio stetig um namhafte Marken erweitert: AM2C, Beehive, Cashin, Formax, Hoegger, Lutetia, Multitec, Weiler. In diesen Jahren ist es dem Unternehmen gelungen, eine führende Rolle auf dem globalen Markt für Maschinen der Nahrungsmittelverarbeitung aufzubauen. Dabei setzt Provisur mit Erfolg neue Maßstäbe in Bezug auf Technologie, Anwendungsinnovation und Service.

Die Erfolgsformel des Unternehmens: Provisur beschäftigt ein innovatives Team aus gut ausgebildeten Fachkräften, Ingenieuren, Technologen und diplomierten Ernährungswissenschaftlern. Diese Fachleute verfügen über ein großes Know-

Das inhabergeführte Familienunternehmen Ablinger aus Oberndorf bei Salzburg produziert mit Liebe zum Handwerk feine Wurst- und Fleischwaren.

Franz Ablinger & Co Fleischhauereibetrieb GmbH
www.ablinger.co.at



how sowie umfangreiche Erfahrung mit den Verarbeitungsanlagen und verbinden dieses Praxiswissen mit proprietären Softwaretools, um noch bessere Systeme zu entwerfen.

Der weltweite Kundenstamm profitiert von einer breiten Palette von Mehrwert-Anlagen und Komplettlösungen. Die Höchstleistung von Provisur garantiert durchweg einen überlegenen Maschinenbetrieb, maximale Betriebszeiten und niedrigste Betriebskosten. Mit Produktionsstätten, Büros und Kundendienstzentren in den USA, den Niederlanden, in Frankreich, Brasilien, China, Thailand sowie

in der Schweiz sorgt Provisur weltweit für reibungslosen Service und Kundennähe.

Das zahlt sich für den Anbieter industrieller Nahrungsmittelmaschinen aus: „Wir sind mit der Zusammenarbeit mit Provisur sehr zufrieden. Die Einrichtung des Slicers in unserer Produktion und auch der Service ist bislang sehr positiv. Wir sind mit der Entscheidung zum Umstieg auf den Formax SX330 Auto zufrieden und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit“, unterstreicht Ablinger jun. ■

Provisur Technologies A CH - 9230
Flawil T +41 71/39 41 560
W www.provisur.com



Der neue Formax® Slicer SX330 Auto verfügt über eine automatische Produktzuführung – das spart viel Zeit in der Produktion.

Die neue Anlage von Provisur sorgt bei Ablinger für effizientere Prozesse und ein optimiertes Schnittbild für eine noch attraktivere Produktpräsentation.





PULLED PORK – DER AKTUELLE TREND AM FAST-FOOD-HIMMEL

Seit über 60 Jahren perfektioniert die Holac Maschinenbau GmbH mit herausragenden Lösungen das maschinelle Verarbeiten von Fleisch.

Als Fast Food kann man die Zubereitung des Fleisches eigentlich nicht bezeichnen. Denn das Fleisch für das Gericht „Pulled Pork“ wird bei Niedrigtemperatur etwa zwölf Stunden gegart und danach in feine Stücke zerrupft. Durch diese sogenannte „Low and slow“-Methode, bei der Fleisch bei niedriger Temperatur über einen langen Zeitraum gegart wird, löst sich das Strukturprotein Kollagen aus dem Bindegewebe langsam auf. Durch diese Hydrolyse verliert das Fleisch an Festigkeit – und wird weich und zart. Vor der Gärung steht jedoch die Zubereitung der Würzmischung an. Der sogenannte „Rub“ wird ins Fleisch einmassiert. Genießen kann man das Fleisch bereits in vielen Varianten: zum Beispiel als Burger, auf der Pizza oder als Sandwiches auf Pita- oder Fladenbrot. Garniert mit frischem Salat, Kohlsalat und abgerundet mit einer Barbecue-Sauce ist das Gericht ein geniales Geschmackserlebnis. Auch Pulled Beef, Pulled Turkey und Pulled Poultry etablieren sich mehr und mehr auf dem Markt.

Als Vorprodukt wird beim Pulled Beef meist Rindernacken verwendet, beim Pulled Turkey die Putenoberkeule und beim Pulled Poultry Hähnchenbrust oder Hähnchenschenkel. Auch diese Varianten von Pulled Meat, gezogenem Fleisch, findet man bereits auf Pizzen, Burgern, Sandwiches und als Salatvariante.

Das Problem ist allerdings die industrielle Herstellung, die nach wie vor ein große Herausforderung ist.

Holac macht's möglich

Das sensible bereits marinierte Produkt muss heiß, bei ca. 70° C, maschinell zerrupft (englisch to pull: ziehen, zupfen) werden. Maschinen und Schneidwerkzeuge müssen das empfindliche Fleisch hitzeresistent, schonend und hygienisch sowie wartungsfrei verarbeiten. Struktur, Konsistenz und Geschmack sollen dabei optimal erhalten und dürfen nicht beeinträchtigt werden. Die holac Maschinenbau GmbH hat für diese Anwendung produktspezifische Ausrüstung und Schneidwerkzeuge entwickelt, in die lange Jahre der Erfahrung, Forschung und Entwicklung eingeflossen sind. Mit diesen speziellen Maschinen ist selbst die schwierige Herstellung von Pulled Pork kein Problem mehr.

Auch in Sachen Sicherheit hat holac Neues zu bieten: Viele Maschinen können nun mit der sogenannten RFID-Technik ausgestattet werden. Sie erlaubt, Benutzungsrechte flexibel zu managen und verringert das Risiko von Fehlbedienung, menschlichem Versagen und Sabotage. Ebenso wegweisend: Durch die automatische Erkennung von Schneidewerkzeugen wird eine weitere typische Fehlerquelle eliminiert. Wer mit seinem Betrieb in Richtung Industrie 4.0 aufbrechen möchte, ist mit holac als Partner bestens beraten. ■

Franz Gramiller & Sohn GmbH
A 5021 Salzburg, Haunspergstr. 32
T 0662/87 51 32 W www.gramiller.at



LÖSUNG FÜR DEN STARKEN EINSTIEG

Der kompakte Weber Slicer 305 Basic ist die perfekte Einstiegslösung in die Hightech-Schneidtechnologie.

Vom gewichtsgenauen Schneiden bis zum präzisen Einlegen und Verpacken von Wurst, Fleisch und Käse: Weber Maschinenbau ist einer der führenden Systemanbieter für Aufschnittanwendungen sowie das automatisierte Verpacken von Frischeprodukten.

Mit dem Slicer 305 Basic präsentiert Weber ein Einstiegsmodell in die Hightech-Schneidtechnologie. Er punktet durch einfache Bedienung und die Möglichkeit des schnellen und einfachen Produktwechsels. Die Beladung erfolgt manuell. Schneidkante und Seitenanschlag des Slicers können individuell auf das jeweilige Produkt eingestellt werden. Der mit einem Kreismesser ausgestattete Slicer 305 Basic eignet sich hervorragend zum Schneiden von Käse, Salami, Schinken und Brühwurst mit einer Geschwindigkeit von maximal 400 Umdrehungen pro Minute.

Auf dem Slicer 305 Basic können Produkte mit einer Länge bis 800 mm verarbeitet werden. Dank der Bauweise im Weber-Hygiene-Design ist die Anlage sehr einfach zu reinigen. ■

Franz Gramiller & Sohn GmbH
A 5021 Salzburg, Haunspergstr. 32
T 0662/87 51 32 W www.gramiller.at





BEREIT FÜR DIE KÖNIGSKLASSE?

Faszination Schärfe: Giesser präsentiert sich einmal mehr als führender Hersteller von Profi-Messern.

Starkes Design, unglaubliche Schärfe und perfekte Verarbeitung machen diese neue Messerserie von Giesser zu etwas ganz Besonderem.

Hochwertiger Chrom-Molybdän-Stahl auf satte 57 Härtegrade gehärtet, feine Politur und der letzte Scharfschliff von Meisterhand garantieren lang anhaltende Freude am Schneiden.

Passend zu den verschiedenen Klingen gibt es wahlweise vier unterschiedliche Griffe aus sorgsam ausgewählten Materialien. In Verbindung mit den außergewöhnlichen Klingen entstehen so besonders wertvolle Meisterstücke. ■

Sick Hermann Werksvertretung
 A 9560 Feldkirchen T 04276/202 02
 W www.sick-werksvertretung.com



Barbecue No1 – Tree of Life

Die spitz geschwungene Klingenform, die mächtige, gebogene Schneide – genau das richtige Werkzeug, um große Fleischstücke, Fisch oder Gemüse zu bearbeiten.



Chefs No1

Als Klassiker unter den Messern – in der Küche als auch beim Barbecue ein wahres Multitalent. Ganz egal, wann er zum Einsatz kommt – dein Alleskönner lässt dich nicht im Stich.

LASKA

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

Perfektion im Großen und im Kleinen.

MHS Scheiben- u. Portionenschneider

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

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

INTERVAC
 Verpackungsmaschinen.
 Sie bewähren sich für jede Betriebsgröße.



RÜHLE
 Würfelschneider.
 Der neue Maßstab
 beim Würfelschneiden.

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



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



SAUBERER SCHNITT AM LAUFENDEN BAND

Der PCE ist nicht ohne Grund das meistverkaufte Modell von MHS, dem weltweit anerkannten Hersteller von Scheiben- und Portionsschneidern.

Die MHS-Schneidetechnik GmbH gehört zu den weltweit führenden Herstellern von Scheiben- und Portionsschneidern für Fleisch und Brot. Im Sektor Fleisch reicht das Programm vom kleinen Kotelett-Schneider als Tischgerät für Gewerbebetriebe oder kleinere Lebensmittelmärkte bis zu Portionsschneidern mit automatischer Produktzufuhr und Austrageband für die geschnittene Ware.

Vollautomatische Beschickung

Das ideale Modell für die Fleischwarenindustrie ist die Type ICC 28, ein Hochleistungsdurchlaufschneider, der die Arbeitsschritte auf ein absolutes Minimum reduziert. Ob frisch, gekühlt oder angefroren, mit dieser Maschine werden Fleisch, Koteletts, Rouladen, Bauchspeck, Braten, Wurstwaren und Käse perfekt geschnitten und optimal portioniert.

Die vollautomatische Beschickung mit Förderband erzeugt einen kontinuierlichen Produktfluss mit enormer Durchsatzleistung. Öffnen und Schließen einer Klappe sowie exaktes Einlegen und Festspannen gehören der Vergangenheit an.

Durch automatischen Greifer und Niederhaltebänder findet das Produkt optimalen Halt – die Voraussetzung für erstklassigen Schnitt. Messergeschwindigkeit und exakter Vorschub sind individuell regelbar. Einstellbar sind auch wahlweise Einzelschnitt oder kontinuierlicher Vorschub sowie die Produktaufteilung nach Anzahl. Die Schnittstärke ist ab 0,5 mm nach oben hin unbegrenzt.

Vollautomatische Beschickung

Mit einer Kapazität von bis zu 600 Scheiben pro Minute bei Einzelmesserbetrieb ist der ICC ein echter Champion. Für verschiedene Produkte ist auch ein Doppelmesser einsetzbar.

Die Bedienung der Anlage ist per Touchscreen mit klarer Symbolik sehr einfach. 100 Programme sind speicherbar. Selbstverständlich wurde auch darauf Wert gelegt, dass die Reinigung dank der entnehmbaren Bauteile schnell und einfach möglich ist. ■

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

ICC 28 von MHS

Wirtschaftlichkeit durch ...

- bis zu 600 Abschnitte/Minute
- einfache Integration in Produktionslinie
- kürzere Zyklen durch kontinuierliche Zuführung der Produkte
- Anfahreinrichtung
- pneumatische Greifer und Auswerfer

Schneidergebnis

- optimierter Halt des Produktes durch automatischen Greifer, das MHS-verzahnte Zufuhr-Gliederband und die Produkt-anpassenden Niederhaltebänder
- hohe Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten durch Mikroverzahnung
- exakter Vorschub durch Servo-Antrieb
- Wahlweise getakteter oder kontinuierlicher Vorschub für gleichmäßige Scheiben

Vielseitigkeit

- Einzelschnittfunktion mit erhöhter Messergeschwindigkeit verbessert die Schneidqualität bei niedriger Produktionsrate
- optimale Produkt-Zuführung durch anpassbaren Produktabstand mittels zweier Zufuhrbänder
- Aufteilung der Produkte in verschiedene Abschnitte dank Produkterkennung
- starker Antrieb, auch für knochenhaltige Produkte
- ausfahrbares Austrageband in verschiedenen Längen lieferbar

Handling

- komfortable Bedienung durch Touch-Display und klare Symbolik
- 100 Programme speicherbar
- Fächern und Vereinzeln der Produkte
- Abschnitte-Software
- gleichmäßige Aufteilung der Produkte nach Anzahl
- einstellbare Geschwindigkeit ab 20 Abschnitte/Minute
- einfache Demontage zur Reinigung
- geschlossenes & gekapseltes Gehäuse
- Softwareupdate und Datensicherung per USB-Stick

Bedford
erhältlich bei:



Bedford[®]
Delikat essen

ERGONOMISCHES DESIGN

Besser schneiden mit der ergonomischen und individuell gestaltbaren Vertikalschneidemaschine VS12 W von Bizerba

Die Erleichterung der täglichen Arbeit in der Küche, Kantine und hinter der Verkaufstheke stand bei der Entwicklung der Vertikalschneidemaschine VS12 W im Vordergrund. Das Herzstück der Maschine besteht aus einem kraftvollen Messerantrieb. Die Schnittstärke kann stufenlos von 0–24 mm eingestellt werden. Eine mögliche Feinjustierung im Bereich von 0–3 mm sorgt zusätzlich für noch präzisere und effizientere Schneideergebnisse. Die vertikale Schlittenanordnung ermöglicht dem Bediener eine ergonomische, aufrechte Haltung und gleichzeitig einen optimalen Blick auf das Schneideergebnis. Die VS12 W verbindet feinste Schneidetechnik mit anspruchsvollem Hygienesign. Werkzeuglose Demontage, glatte Oberflächen und offene Konstruktionen vereinfachen die Reinigung. Auch der Bedienerschutz hat bei der VS12 W einen hohen Stellenwert. Die stabile Abdeckung des gesamten Schneidbereichs minimiert das Gefährdungspotenzial.

Die breite Ausstattungs- und Zubehörvielfalt erlaubt eine flexible Gestaltung –, die ganz auf die

individuellen Anforderungen der Kunden abgestimmt wird. Eines der Highlights im Optionenraum der VS12 W ist eine integrierte Kontrollwaage für Lasten von bis zu drei Kilogramm. Die Verschmelzung der Arbeitsschritte Schneiden und Wiegen verkürzt die Laufwege des Personals und steigert so die Effizienz. Optional lässt sich zusätzlich die intelligente Antriebstechnologie Emotion integrieren. Selbst bei starker Belastung bleibt die Maschinenoberfläche auf diese Weise kühl und das Produkt länger frisch. Darüber hinaus kann die VS12 W bei Bedarf mit einer Spülmaschinen-geeigneten Ceraclean-Oberfläche veredelt werden. Diese Oberfläche überzeugt mit optimalen Antihafteigenschaften und sorgt für eine reibungslose Schneidgutführung.

Ausgiebiger Test möglich

Bizerba bietet Interessenten die Möglichkeit, die VS 12 W im Zuge einer dedizierten Testaktion ausgiebig zu prüfen und sich mit den Vorteilen der Maschine vertraut zu machen. ■

Bizerba Waagen GmbH & Co. KG
A 1230 Wien, Bürostraße 12
T 01/610 68-0 W www.bizerba.com



GANZ UNWIDER- STEHLICH

Unser
**RINDERSAFT-
SCHINKEN**



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



Horst Raffalt gilt als einer der besten Messerschleifer des Landes. Der gebürtige Kärntner hat für Fleisch & Co die Türen in seine mobile Werkstatt geöffnet.

ES KOMMT IMMER AUF DAS RICHTIGE WETZEN AN

Messerscharf wird durchaus auch doppeldeutig verwendet. Doch spätestens, wenn man die Arbeit von Horst Raffalt kennenlernt, weiß man, dass es auch beim Messerschleifen seine Richtigkeit hat: Ja, unter den richtigen Händen wird selbst das schärfste Messer noch schärfer.

Ing. Horst Raffalt, der in Wien ansässige Kärntner ist einer der letzten Helden der Messerschleifer-Zunft in Österreich – und ein sehr gefragter Mann.

Für Fleisch & Co hat er die Türen seiner mobile Werkstatt geöffnet und erzählt leidenschaftlich und umfassend, worauf es wirklich ankommt.

Der Meister der Messer

Der HTL-Absolvent für Betriebstechnik versuchte sich zunächst in verschiedensten Berufen und Tätigkeiten. So gründete er kurz nach der Schule eine Firma für Computerreinigung, führte eine Biogreißlerei in Wien und stellte in Bädern und auf Spielplätzen Hüpfburgen für Kinder auf. Doch bei so vielen Tätigkeiten drohte das Privatleben zu kurz zu kommen. So entschied sich der umtriebige Geist, einen neuen Weg einzuschlagen, seine Leidenschaft zum Beruf zu machen – und sich auch den nötigen Freiraum sowohl im beruflichen als auch im privaten Bereich zu gönnen. „Denn“, so gibt Raffalt zu

bedenken, „reich werde ich mit dem Messerschleifen nicht, aber es verbreitet eine große Freude, die ansteckend ist.“

Doch es brauchte noch ein paar Umwege, ehe aus der Schleifpassion ein meisterliche Kunst wurde. Und auch diese klingen aus seinem Munde wie ein Abenteuer! „Ich bin zu einem 92-jährigen Messerschleifer nach Vorarlberg gefahren, damit er mir etwas zeigt. Erst dachte ich ja, dass ich alles mit den verschiedensten Maschinen zustandebringen kann – und bin bald wieder nach Haus gefahren. Doch schlussendlich bin ich nochmals zurück nach Vorarlberg und habe mich dann wirk-

lich alle Feinheiten lehren lassen“, erinnert sich Raffalt an seine Lehrjahre. Denn Maschinen sind natürlich hilfreich, aber ein perfekter Schliff braucht noch viele weitere „Kleinigkeiten“ mehr.

Scharf wie ein Messer

Denn, Messer ist nicht gleich Messer und Klinge ist auch nicht gleich Klinge: In der Regel bestehen die Klingen aus Stahl und dessen Härtegrad (HRC) bestimmt auch die Schärfe des Messers, je „weicher“ der Stahl, desto schneller wird die Klinge stumpf.

Der Schärfwinkel der Schneide hängt nicht nur vom Verwendungszweck der Klinge, sondern auch von deren Material ab. Kurz

Die Wahl und Pflege der Schneidbretter

Wer billig kauft, kauft teuer

Kunststoffbretter sollten in der besten Qualität sein. Je härter der Kunststoff, desto hygienischer ist das Schneidbrett. Am besten sind die hochwertigen Bretter PE 500 in einer Stärke ab 20–30 mm. Diese sind Spülmaschinen-tauglich, geschmacks- und geruchsneutral, schlag- und schnittfest – und somit auch kongeniale Partner für scharfe Messer.

Auch Schnittbretter brauchen die richtige Betreuung

Doch auch die besten Bretter werden aufgrund der täglichen Belastungen nach einer Zeit unschön und immer unhygienischer. Daher hat Raffalt ein Wiederaufbereitungssystem entwickelt, bei dem er die Schneidbretter von

Fleischhuern und Köchen erneuern kann. Mit einer Spezialmaschine werden die Bretter rundherum glatt gehobelt und ihnen wieder eine runde Kante verpasst.

Für die perfekte Hygiene empfiehlt der Experte alle drei Monate eine Neuaufbereitung. Das kann bei einem Qualitätsbrett bis zu 10 Mal gemacht werden und ist eindeutig die kostengünstigere Lösung als ein jährlicher Neukauf.



gesagt, je besser der Stahl ist, desto kleiner kann der Schneidwinkel gewählt werden, ohne Einbußen bei der Standfestigkeit zu erleiden.

Je kleiner der Schneidwinkel werden soll, desto schwieriger ist es, beim Abziehen die letzten Reste eines Grats zu entfernen. Dies hängt aber ebenfalls vom Klingensteinahl und dessen Qualität ab. Geeignete Winkel sind:

15–20° sehr feine und scharfe Hochleistungsschneiden, geeignet für z. B. Rasiermesser, Schnitzmesser und ganz spezielle Küchenmesser.

20–30° für gutes leistungsfähiges Schneiden für gute Küchenmesser, Jagd- und Gebrauchsmesser und Messer im Handwerk.

30–40° ist für das allgemeine Gebrauchsschneiden geeignet, z. B. für Messer mit schlagender Beanspruchung (Knochen)

Der Ballig-Schliff

„Damit ein Messer richtig scharf wird und diese Schärfe dann auch so lange wie möglich behält, muss die Schneide mit einem Ballig-Schliff versehen werden“, erklärt der Messerschleifer. Bei diesem Schliff wird ein Schleifwinkel von 20–30° für gute, stabile und leistungsfähige Schneiden wie Fleischer- oder Küchenmesser angewendet. Der Profi erklärt: „Der Ballig-Schliff war ursprünglich ein Hackenschliff, das ist eine konvexe Form, man kann auch Halbbrundschliff sagen. Dieser spezielle Schliff führt dazu, dass das Schnittgut beim Schneiden nicht am Messer haften bleibt, sondern fast von alleine vom Messer abgleitet.“

Die Technik macht's

Für seine Arbeit setzt Raffalt verschiedene Maschinen und unterschiedliche Schleifutensilien ein. Zuerst wird das Messer mit einer Lamellenschleifscheibe, das sind viele kleine aneinandergereihte Schleifpapiere, bearbeitet. Damit entsteht an der äußersten Kante der Klinge

zunächst ein Schleifbild, das aussieht „wie ein Fichtenwald am Horizont“, wie es Raffalt nennt. Der „Fleisch & Co“-Test zeigt, selbst Laien sehen und spüren die ausgefranstenden Enden.

Danach wird die Körnung des Schleifmittels immer feiner, schlussendlich kommt sogar eine Politurpaste zum Einsatz. Und Raffalt bleibt bei seinem Waldvergleich: Die Schneide wird von einem „Fichtenwald“ zu einem „Laubwald am Horizont“ umgestellt – anders ausgedrückt: Die Klinge wird messerscharf. Diese Technik funktioniert mit fast jedem Messer, es sei denn, der Stahl ist wirklich viel zu weich.

Wetzen bringt's

Nach der Profi-Bearbeitung sind die Messer messerscharf. Für die anhaltende Schärfe ist dann der Besitzer des Messers verantwortlich. Und hier gibt Raffalt all seinen Kunden stets eine einfache Regel mit: „Es kommt nur auf das richtige Wetzzen an!“

Wetzstähle werden aus härtesten Chrom-Vanadium-Stählen gefertigt, um eine dauerhafte Verschleißfestigkeit zu gewährleisten. Sie werden zudem magnetisiert, wodurch beim Wetzvorgang anfallende Metallspänchen daran haften bleiben. Wetzstähle gibt es in unterschiedlichen „Feinheiten“, wobei der sogenannte Mittelfeinzug der für Haushalt und Gastronomie am besten geeignete ist. Ein solcher Stahl besitzt auf jedem Millimeter Fläche 6 bis 7 kleinste Zähne, die die gewünschte Schärfe letztlich hervorrufen. So weit die Theorie, aber auch hier plädiert der Experte für Althergebrachtes, „am besten ist immer noch der alte Wetzstahl von der Oma, der ist oft auch der glatteste“.

Mit diesem Wetzstahl soll man, geht es nach dem Meister, vor jeder Schneiderei über die Klinge ziehen. Das lässt sich leicht erlernen, zwei Methoden sind üblich: Raffalt: „Entweder stellen Sie den Stahl senkrecht



In seiner rollenden Werkstatt ist der 55-jährige Messermeister in seinem Element: „Man kann fast jedes Messer schärfen –, aber auch Scheren, Scheiben von Aufschnittmaschinen und vieles mehr!“

Top-Qualität GRAEF Top-Schärfe







SICK Hermann

Werksvertretungen e.U.



Der Meister an der Lamellenschleifmaschine, dabei wird das Messer bereits auf den Ballig-Schliff hingearbeitet.

Gut zu sehen: die gezackte Kante („der Fichtenwald“), die durch die professionelle Bearbeitung zum scharfen „Laubwald“ wird



Danach kommt eine Polierpaste zum Einsatz. Sie wird auf die Jerseyscheibe aufgebracht.

Die feine Körnung der Paste poliert die letzten kleinen Unebenheiten aus dem Klingensrand heraus.



Ein Schleifpapier mit einer 1000er- Körnung gibt dem Messer den letzten Schliff.

Ob das Messer dann wirklich scharf genug ist, zeigt sich im Papiertest!

auf den Tisch und führen das Messer vom Griffstück bis zur Spitze in einem Winkel von etwa 15–20° mit leichtem Druck am Stahl entlang. Oder Sie verfahren auf die gleiche Weise, während Sie den Stahl leicht vom Körper weggestreckt halten. In jedem Fall aber tun Sie es abwechselnd auf beiden Seiten, bis die Klinge wieder scharf ist. Die Verwendung eines Wetzstahls ist wirklich wichtig, damit Ihre Messer nicht verderben. Sie werden erstaunt sein, was er auch an Ihren alten Küchen- und Tafelmessern zu bewirken vermag.“

Auf jeden Fall sollte das richtige Schärfen mit dem Wetzstahl jedem in Fleisch und Blut übergehen. „Leider haben das die Jungen allerdings mittlerweile verlernt. Bei den Köchen machen das nur mehr ganz wenige, die Fleischer sind da noch eher dabei!“

Nach dem Wetzen spült man das Messer ab – und es ist scharf.

Wer mag, kann das auch gleich testen. Raffalt: „Ob es dann wirklich scharf ist, zeigt sich beim Papiertest. Probiert es, schneidet gegen die Papierfaser, da muss es dann wie Butter durchgehen.“

Richtig gepflegt halten auch alle Messer länger, es ist gut, sie nur mit der Hand zu waschen, und danach mit reinem Alkohol zu desinfizieren. Ein weiterer Vorteil: Mit einem wirklich scharfen Messer, bleiben Bratensatz, Vitamine, ätherische Öle sowie Geschmack und Aromen erhalten und Ihre Lebensmittel länger frisch!

Die rollende Werkstatt

Wer einmal „sein“ Messer gefunden hat, der sollte es hegen und pflegen – und dazu gehört auch die regelmäßige Bearbeitung eines Profis. Und so schleift Horst Raffalt in seiner mobilen Werkstatt überall dort, wo „ich mein Gefährt legal abstellen

darf“, – vor allem in Wien und in der weiteren Umgebung. Am liebsten arbeitet er zeitig in der Früh, denn da hat er seine Ruhe und die Arbeit geht flott voran.

Zu seinen Kunden gehören viele Fleischer, Landwirte, genauso aber auch Großküchen, Sternköche und Privatpersonen. Bei seiner Tätigkeit ist er immer voll adjustiert mit Filtermaske, Schutzhandschuhen, Arbeitsschürze und Kopfbedeckung – und stets hochkonzentriert!

Großer Erfindergeist

Doch nicht nur die Messer, Scheren, Schneidbretter & Co werden von Horst Raffalt regelmäßig bearbeitet, er ist vor ein paar Jahren auch unter die Erfinder gegangen. „Es war vor einigen Jahren, da habe ich gesehen, dass ein Koch mit großen Gummiringern seine Schneidbretter auf der Arbeitsplatte fixiert hat“, erinnert er sich. Daraus entwi-

ckelte Raffalt dann seine Multistopper. Diese weltweit patentierten Elastic-Strips aus hochwertigem Silikon, die jedes Schneidbrett rutschfest machen, sind in unterschiedlichen Farben gegen Keimverschleppung erhältlich und sorgen für ein sicheres und hygienisches Arbeiten. Außerdem kann man damit jedes Schneidbrett auf die passende Höhe bringen, da sie auch perfekt stapelbar sind.

Der erfinderische Messerschleifer hat Fleisch & Co ein paar seiner bunten Multistopper für ein Gewinnspiel zur Verfügung gestellt – mitspielen lohnt sich wirklich (siehe Seite 3). Toi Toi Toi! *Andrea Pascher* ■

Ing Horst Raffalt, Mobiles Schleif- und Schärfttechnik-Unternehmen
 A 1140 Wien, Steinböckengasse 98,
 T 0664/640 43 52
 W www.messerdienst.at



Weber Maschinenbau launcht innovative Sprühtechnologie. Mithilfe von SprayTech lassen sich einzelne Scheiben einer Portion leichter entnehmen – ganz ohne Folienzwischenlage!

AUFSCHNITTSCHLEIBEN TRENNEN ODER HALTBARKEIT VERLÄNGERN

Anfang Mai präsentierte Weber Maschinenbau einem weltweiten Fachpublikum eine Vielzahl an brandneuen Produktinnovationen, darunter das Weber SprayTech. Mithilfe dieser intelligenten Technologie wird ein für den Konsumenten nicht wahrnehmbares Trennmittel auf das Produkt aufgesprüht, sodass sich einzelne Scheiben einer Portion leichter und beschädigungsfrei entnehmen lassen.

Zum Einsatz kommt die Technologie bei Produkten, die aufgrund ihrer Beschaffenheit stark aneinanderhaften, wie beispielsweise Käse oder vegane Produkte. Auch bei Anwendungen mit einer oftmals sehr geringen Scheibenstärke, wie beispielsweise Kochschinken, eignet sich das Weber SprayTech hervorragend. Neben der ohnehin natürlich vorhandenen Haftung sind die dünn aufgeschnittenen Scheiben solcher Produkte besonders empfindlich. In vielen Fällen kann das Weber SprayTech somit die Funktion einer herkömmlichen Papier- oder Folienzwischenlage ersetzen und ist daher eine umweltbewusste, nachhaltige Alternative zum Interleaver. Das bestätigt auch die Praxis: Die innovative Technologie hat sich bereits in der Produktion einiger Weber-Kunden bewährt.

Die Scheiben lösen sich

Besonders spannend ist der Einsatz der SprayTech-Techno-

logie bei Produkten, die den Einsatz von Papier oder Folien zur Trennung der einzelnen Scheiben schlichtweg nicht erlauben. Das Weber SprayTech eröffnet somit ganz neue Einsatzfelder. Ein Beispiel: der Einsatz für Shaved-Anwendungen. Diese hauchfein aufgeschnittenen Scheiben haften schon nach kurzer Zeit stark aneinander und sind für den Konsumenten nur schwer und meist nicht ohne Beschädigung zu entnehmen. Hier sind klassischen Interleaverzwischenlagen Grenzen gesetzt. Das Weber SprayTech schafft Abhilfe und ermöglicht, dass sich selbst Shaved-Meat-Scheiben einfach voneinander lösen lassen.

Für die Nachhaltigkeit

Um Ressourcen nachhaltig einzusetzen sowie unnötige Verschmutzung im Slicerraum zu vermeiden, sprüht das Weber SprayTech nur, wenn das Messer das Produkt freigibt – ein zusätzliches Plus in Sachen Nachhaltigkeit. Auch spurbezogene Varioanwendungen lassen sich mit Weber SprayTech umsetzen. Darüber hinaus ist die Aufbringung von Genussmitteln oder haltbarkeitsverlängernden Mitteln denkbar und mit dem SprayTech realisierbar. Vor allem Letzteres, sogenannte Bioprotection, ist eine vielversprechende Zukunftstechnologie und sowohl für lebensmittelverarbeitende Betriebe als auch für den Handel interessant. Denn

neben der Haltbarkeitsverlängerung von Lebensmitteln bieten bestimmte Mittel darüber hinaus die Eigenschaft, das Wachstum pathogener Keime zu verzögern oder gar zu unterbinden. Dies hat gleich mehrere positive Effekte zur Folge: mehr Nachhaltigkeit durch weniger Lebensmittelentsorgung sowie mehr Lebensmittelsicherheit.

Das Weber SprayTech lässt sich auf allen aktuellen Weber und Textor Slicern vollintegrieren und ist daher auch zur Nachrüstung bestehender Maschinen geeignet. Die Bedienung der Technologie erfolgt ganz bequem direkt über das bekannte Weber Power Control Bedienterminal. ■

www.weberweb.com

PHT Behälterreinigung CM Umweltschonend, effizient und hygienisch

PHT



Seit 11 Jahren zuverlässiger Partner der Lebensmittelbranche für Hygiene und Technologie in Österreich.

Durchdachte Personal- und Betriebshygiene sichern Ihren wirtschaftlichen Erfolg und optimieren Arbeitsprozesse. Erfahren Sie mehr über unsere innovativen Hygiene-Gesamtsysteme:

www.pht.group

Wir sind Partner von:
ITEC
FRONTMATEC HYGIENE

Lassen Sie sich beraten:
info@pht.group



RAUCH- UND WURSTLIEGEWAGEN FÜR ALLE FÄLLE

Rauch- und Wurstliegewagen für alle Herausforderungen in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie. Die Höcker Gruppe bietet verschiedenste Ausführungen für variable Einsätze – Sicherheit und Hygiene vom Rahmen bis zu den Rädern.

In Österreich und Deutschland gilt die Wurst als Kulturgut: geschätzt 1.500 unterschiedliche Sorten gibt es. Ähnlich vielfältig ist das Schinkenangebot. Nicht zu vergessen die steigende Nachfrage nach vegetarischen oder veganen Ersatzprodukten. Immer mehr Formen, Größen und Arten müssen in unterschiedlichen Mengen gekocht, gegart, gereift, gebacken oder geräuchert werden. Die Höcker Gruppe bietet dafür qualitativ hochwertige Rauch- und Wurstliegewagen für alle Herausforderungen in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie – universell einsetzbar oder passgenau für optimale Raum- und Kapazitätsnutzung, Anforderungen an Temperatur und Hygiene, Belastungen im automatischen Herstellungsprozess, spezielle Produkte oder individuelle Kundenwünsche in Größe und Form weiterentwickelt. Ein Eiprodukte-Hersteller nutzt Höcker Wurstliegewagen beispielsweise für die Herstellung von Eierstich, während ein anderer Hersteller sogar seine Peking-Enten darin backt.

Mit einer Tragkraft von bis zu 500 kg

„Unsere Standardrauchwagen gibt es in verschiedenen Ausführungen für die Aufhängung von Rauchspießen oder zum Transport der Ware auf Gittern oder Blechen“, so Jörg Eekhoff aus dem technischen Vertrieb bei Höcker. „Die Universallösungen für Produkte wechselnder Größe, Form, Art und Beschaffenheit sind jederzeit auf Lager. Eine Vielzahl

von Varianten mit einer Tragkraft von 350 oder 500 Kilo und unterschiedlicher Anzahl von Etagen sind verfügbar.“

Darüber hinaus gibt es passende Lösungen für weitere Verarbeitungs- und Veredelungsprozesse vom Backen über das Garen bis hin zum Auftauen sowie Zubehör von Rauchstöcken und Bleche über Speck- und S-Haken, Schinken- und Pastetenformen bis zu Abtropfwannen oder Pasteurisationsgittern.

Leichte Reinigung

Wie alle Höcker-Produkte aus hochwertigem Edelstahl erfüllen auch die Rauch- und Wurstliegewagen die hohen Hygiene- und Qualitätsansprüche der Kunden in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie. Die Vorteile der Edelstahl-Rauchspieße liegen in ihrer langen Nutzungsdauer, der hohen Tragkraft und der leichteren Reinigung. Kürzere Reinigungszeiten und eine lange Haltbarkeit reduzieren die Folgekosten im Vergleich zu Aluminium erheblich. Während Aluminium mit jeder Reinigung rauer und poröser wird, behalten Edelstahl-Spieße auch nach jahrelanger Nutzung noch ihre positiven Eigenschaften, eine glatte Oberflächenstruktur und die maximale Tragkraft.

Für gleichmäßiges Räuchern

Mit einem zwei Millimeter starken Rohrrahmen, eingebrachten Verstärkungsstreben und dicken, erhabenen Schweißnähten sind die Standardrauchwagen von Höcker besonders stabil gefertigt. Die Rauchstäbe liegen tief und sicher in den dafür vorgesehenen Ausstanzungen und können nicht verrutschen. Das verhindert ein Ungleichgewicht ebenso, wie dass sich aufgehängte Produkte berühren. Das Ergebnis ist ein gleichmäßiges Räuchern ohne Schattenstellen und ein sicherer Transport. Die groß ausgeformten Handgriffe schützen darüber hinaus vor Verletzungen und garantieren sicheren Griff.

Mit blauen Rädern

Die großen Räder gewähren mit einem Durchmesser von 200 Millimetern nicht nur eine hohe Tragkraft von 600 Kilo pro Rad, sondern auch einen leichten Lauf. Sie sind durch das offene Fahrwerk einfach zu reinigen. Auch am Rest des Wagens gibt es durch die Verwendung von Flachstahl und die Vermeidung von verschachtelten Geometrien oder schlecht erreichbaren U-Profilen keinen Platz für die vermehrte Ansammlung von Verschmutzungen.

Neben Stabilität und Hygiene liegt auch bei den Rauch- und Wurstliegewagen ein Fokus auf Sicherheit. Dafür gibt es sie wie alle Höcker-Transportgeräte standardmäßig mit blauen Rädern. Denn durch den häufig harten Einsatz in der Produktion besteht die Gefahr, dass Absplinterungen von den Rädern in die Lebensmittel gelangen. Bleiben diese unerkannt, sind teure Rückrufaktionen die Folge. Da die wenigsten Lebensmittel blaue Bestandteile beinhalten, werden die Absplinterungen im Fall der Fälle schnell als Fremdkörper erkannt. www.hoecker.de ■



Schon

IHR ERFOLG – UNSERE KOMPETENZ

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

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



BRANCHENTREFF UND 25. JUBILÄUM

Von 18. bis 20. September ist es endlich so weit: Die Messe Stuttgart öffnet wieder ihre Tore. Das 25. Jubiläum der beliebten Süffa wird ein besonderer Event.

Nach der langen Pandemie könnte die Vorfreude kaum größer sein: Endlich gibt es wieder echte Veranstaltungen! Als erster großer Branchentreff öffnet die Süffa vom 18. bis 20. September in Stuttgart ihre Messtore. Drei Tage zeigt die Fleischerfachmesse eine Vielfalt an Produkten aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Ladenausstattung. Aber nicht nur das: In diesem Jahr wird in Stuttgart zudem ein stolzes Jubiläum gefeiert: Die 25. Ausgabe der Süffa bringt erneut das Metzger- und Fleischerhandwerk zusammen und bietet allen Beteiligten einen zentralen Marktplatz für den ersehnten, persönlichen und fachlichen Austausch.

Sichere Messeteilnahme

Und so werden auch wieder viele ÖsterreicherInnen gen Stuttgart aufbrechen, um sich bei der beliebten Fachmesse über News und Trends aus der Branche zu informieren – und natürlich auch, um sich endlich wieder mit Kollegen aus aller Welt auszutauschen. Die BesucherInnen können dabei ganz unbesorgt sein. Denn das Sicherheits- und Hygienekonzept bietet den Gästen den bestmöglichen Schutz und ermöglicht eine sichere Teilnahme an der Messe. Andreas

Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Stuttgart, blickt positiv auf den Messebetrieb: „Die Süffa wird sicher und allen Vorschriften der Behörden entsprechend stattfinden. Das Impfen gegen Corona nimmt in Deutschland weiter Fahrt auf, zusätzlich passen wir unser Konzept regelmäßig den neuesten Anforderungen an.“ Mit breiteren Gängen würden die Abstandsregeln während des Messebesuchs optimal eingehalten. Detaillierte Beschreibungen zum Gesundheitsschutz sind auf der Website www.sueffa.de/safeexpo veröffentlicht.

Positive Prognose

Eine positive Prognose für die Süffa zeichnet ebenfalls Joachim Lederer, Landesinigungsmeister des Landesinigungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg stellvertretend für die BesucherInnen: „Die Branche hat die besondere Situation des vergangenen Jahres insgesamt gut gemeistert und vielerorts ist eine hohe Investitionsbereitschaft spürbar. Nun gilt es, diese beiden Faktoren auf einem Marktplatz wie der Süffa zusammenzubringen – das ist eine Riesenchance für alle Aussteller und Besucher!“

Alle weiteren Infos: www.sueffa.de ■

Eventkalender

10. 9., Whisky, Meat & Grill in Graz

Grillseminar in der Fleischerei Moßhammer
Josef Moßhammer beschreibt mit seinem Grillseminar neue Wege. Begleitet von dem Whisky-Experten Nino Berger wird der Grazer Meisterfleischer in die kulinarische Vielfalt der Welt des Grillens und der Whiskys einführen. Nach der Grillerei werden die fantastischen Resultate gemeinsam genossen. Alle Infos und Anmeldung: www.mosshammer.at

9.–13. 10., Anuga in Köln

10 Fachmessen unter einem Dach

Die Anuga begeistert durch ihr besonderes Messekonzept. Hier erleben Sie nicht nur eine Messe –, sondern ganze 10 Fachmessen unter einem Dach. Dadurch ist die Anuga als Messe eine einzigartige Plattform für Aussteller und Fachbesucher gleichermaßen. Jede Fachmesse widmet sich einem der wichtigsten Bereiche der Lebensmittel- und Getränkeindustrie und bildet dadurch die gesamte Branche ab. Alle Infos und Anmeldung: www.anuga.de

13.–14. 11., Bio Österreich in Wieselburg

Das große Bio-Fest.

Bio essen, bio kaufen, bio kleiden, bio gärtnern, bio informieren, bio bewirtschaften, bio genießen, Bio-Urlaub und Bio-Gastronomie – zur Förderung eines nachhaltigen Lebensstils! Neben dem schon traditionellen Schwerpunkt „Bio-Lebensmittel“ wird dieses Jahr auch ein Schwerpunkt zum Trendthema „Nachhaltig leben“ in der Halle 3 präsentiert. Unser Tipp für Aussteller: Die Plätze sind rar, rechtzeitig anmelden. Alle Infos: www.messewieselburg.at



Ob Hochzeiten, Festivals, Streetfood-Partys oder Vereinsfeste: Zu einem gelungenen Sommerfest gehört aber auch das richtige Outdoor-Geschirr. Die Profis der Rausch Verpackung GmbH haben die wichtigsten Tipps für uns zusammengefasst.

SOMMERLICHE VERPACKUNGEN

Ob gehobener Caterer, moderner Foodtruck oder klassischer Imbissstand – wie Sie Gäste bzw. Besucher von Festen im Freien kulinarisch verwöhnen können, ist sehr vielfältig. Egal, was und wie Sie servieren, sind Einweg-Geschirr und Verpackungen eine Unterstützung für Sie. Warum?

Je nachdem, wie oft Sie bei solchen Open-Air-Veranstaltungen bewirten, haben Sie dadurch keine hohen Investitionskosten zu tragen. Zudem ist der Transport zum Veranstaltungsort praktisch, da das Material leicht ist und auch nichts zu Bruch gehen kann. Das geringe Gewicht ist ebenso später beim Verzehr für Ihre Gäste ein Vorteil, lässt es sich doch bequem tragen und jeder bleibt mobil. Auch von den Abläufen während des Festes ist Einweg-Geschirr am einfachsten. Gerade wenn es mehrere Stände gibt, muss keine Rückgabe bzw. ein Pfandsystem geplant werden. Ebenfalls kann beim Feiern nichts zerbrechen und Scherben hinterlassen. Zu guter Letzt ist Einweggeschirr sehr hygienisch, da es erstmals zum Einsatz kommt und es muss nach dem Fest nicht gespült werden. Doch worauf kommt es bei der Wahl an?

Praktische Lösungen

Damit alle Gäste zufrieden sind, sind ein schneller Ablauf und bequemer Verzehr wichtig.

Hilfreich dabei sind praktische Verpackungen

Ist die Verpackung schon hergerichtet bzw. mit einem Griff einsatzbereit, sparen Sie sich viel Zeit beim Bedienen. Das kann z. B. eine Snackbox mit Automatikboden sein. Backen Sie Kuchen oder Quiche gleich in einer Form aus Zellstoff, können Sie diese auch als Verkaufsverpackung nutzen. Sie müssen dadurch nach dem Backen nichts aus einer Form lösen und können stattdessen direkt darin die Backwaren vor Ort verteilen bzw. am Buffet aufstellen. Messer und Gabel lassen sich in Bestecktüten schon einmal vorab einlegen oder Sie wählen gleich ein ganzes vorverpacktes Besteckset inklusive Serviette, das Sie zum Essen dazu reichen.

... Verpackungen, die sich gut in die Hand nehmen lassen

Achten Sie darauf, dass der Verzehr aus der Verpackung möglichst bequem ist. Ovale Schalen oder auch Clear Cups – bekannt als Getränkebecher, aber auch ideal etwa für Obstsalat – eignen sich dafür besonders gut. Bei

Beuteln sind Snacktaschen oder Spitztüten seit Langem bewährt. Fingerfood lässt sich hingegen schön auf Bagasse-Schälchen anrichten, die Sie beim klassischen Catering auf Servierplatten verteilen oder am Buffet anrichten können. Für erwärmte Speisen wie Paninis sind Ovenbags ideal, die Sie in den Kontaktgrill legen können, aber dabei nicht heiß werden.

... Verpackungen, die aufrecht hingestellt werden können

Lässt sich die Verpackung gefüllt schön hinstellen, können Sie Ihr Angebot bereits vorab verpacken und sparen Zeit. So entstehen keine langen Schlangen. Zudem ist es in der Präsentation platzsparender für Sie.

Speisen schützen

So schön es im Freien auch ist, fliegen doch Insekten oder Blütenstaub durch die Luft. Daher sind Verpackungen, die von allen Seiten schützen, eine gute Lösung. Im Snack-Bag sind etwa Sandwiches rundum verpackt, während es für Vor- oder Nachspeisen auch kleinere Schalen mit Deckel gibt, die die Köstlichkeiten von oben schützen.

Soll es eine klassische Frischhaltefolie sein, dann weist die

spezielle Sarogold-Folie einen besonders hohen Frischeschutz auf.

Bei warmen Temperaturen ist es ratsam, mit Thermoboxen für Abkühlung zu sorgen. Empfindliche Speisen bleiben in den klassischen Boxen aus geschäumtem Kunststoff wie EPS oder dem etwas stabileren EPP isoliert. Die Boxen aus EPP sind dabei auch mehrmals einsetzbar, weil sie sogar spülmaschinen-tauglich sind. Bevorzugen Sie eine besonders praktische Lösung, greifen Sie am besten zu einer Klappbox aus EPP –, die Sie in unserem Sortiment auch im Format ½ GN erhalten. Legen Sie Kühlakkus bei, verlängern Sie die Kühldauer zusätzlich. Je nachdem, was Sie kühlen, ist es jedoch wichtig, darauf zu achten, dass diese für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.

Auf Natürlichkeit achten

Nachhaltigkeit ist selbstverständlich der wohl wichtigste Trend der Zeit: Daher wählen Sie am besten Verpackungen aus nachwachsenden Materialien. Dazu zählen ganz klassisch Verpa-



ckungen aus Bambus, Holz oder Papier (siehe Bild).

Gerade wenn das Papier oder die Pappe braun ist, unterstreicht dies optisch den Ökogedanken. Garantiert nachhaltig sind PEFC™ oder FSC®-zertifizierte Verpackungen, deren Rohstoff aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Wäldern stammt.

Für Schalen, Teller oder Platten bietet sich alternativ Bagasse als Material an. Gewonnen aus Faserresten des Zuckerrohrs hat es auch eine natürliche Optik. Da es wasserresistent und fett dicht ist, ist es zudem für zahlreiche Speisen geeignet. Ein weiterer Vorteil: Bagasse ist kompostierbar und daher umweltfreundlich in der Entsorgung.

Für Sauberkeit sorgen

Reichen Sie auch Servietten. Gerade bei hochfrequentierten Festen sind Serviettenspender eine ideale Wahl. Diese erhalten Sie ganz klassisch mit weißen Papierservietten oder auch besonders stillvoll in einer Box aus Karton, aus der sich jeder selbst bedienen kann. Auch bei vorverpackten Bestecksets kann eine Serviette integriert sein oder Sie wählen eine clevere Snack-Tasche wie die Snack-Pochetta, die bereits mit einem Tuch ausgestattet ist.

www.rausch-packaging.com ■



BIOLOGISCH ABBAUBARE UND KOMPOSTIERBARE BEUTEL

Naturabiomat liefert nachhaltige Mehrzweck-Tragetaschen, die für Fleisch & Co geeignet sind.

Die Beutel von Naturabiomat sind auf Basis nachwachsender Rohstoffe biologisch abbaubar und kompostierbar und haben dieselben Eigenschaften wie der große Bruder, die beliebte Tragetasche. Auch er ist rundum gentechnikfrei, in Europa produziert und bei seiner Verwertung nahezu CO₂-neutral. Zu Hause sorgt die atmungsaktive Biofolie dann dafür, dass die Lebensmittel länger frisch bleiben.

Neben den Obst- und Gemüsebeuteln, gibt es jetzt auch einen für Fleisch & Co. Der Beutel wird

aus Kartoffelstärke gemacht, verursacht kein Mikroplastik, ist 12 mq dick, was der österreichischen Gesetzgebung entspricht und zertifiziert für den direkten Kontakt mit fetthaltigen Lebensmitteln – Fleisch, Wurst, Fleischwaren kann ohne zusätzliche Verpackung im Beutel verpackt werden. Die Mehrzweckbeutel sind in verschiedenen Größen und Ausführungen – auf Wunsch mit individuellen Aufdrucken – erhältlich: als Hemdchen, Griffloch- und Schlaufentragetaschen. www.naturabiomat.com ■

Am Wort!



Mag. Florian Hippersroither

Geschäftsführer von Gourmetfein und Zelliger.

Metzgerbranche, auf in die Zukunft!

So wie bisher kann es nicht weitergehen. Wenn der Spruch auf etwas zutrifft, dann auf die Metzgerbranche. Die Bedürfnisse der Menschen verändern sich, ihr Konsumverhalten zieht nach, doch es ist aufwendig und kostspielig, sich daran anzupassen.

Die Voraussetzungen für das Fleischerhandwerk sind ideal, noch nie waren die Menschen so sehr bereit, sich garantierte Regionalität und Qualität auch etwas kosten zu lassen. Viele stehen jedoch vor der Frage, wie sie Tradition und Handwerk bewahren und gleichzeitig auf der Höhe der Zeit im Außenauftritt agieren können. Denn der Tag ist endlich und man kann auch nicht alles können.

Mit Kooperationen in eine sichere und moderne Zukunft

Es ist an der Zeit, sich zu verändern, neue Wege einzuschlagen und sich der digitalen Welt anzupassen. Der Metzger der Zukunft muss nicht mehr allein alles bewältigen.

Kooperationen, sei es mit myMetzger oder anderen Partnern, öffnen den Weg einer sicheren und modernen Zukunft. So kann sich jeder wieder darauf konzentrieren was er gut kann und die Metzgerbranche wird wieder Aufschwung bekommen.

Wie heißt es so richtig: Wer nicht mit der Zeit geht, der geht mit der Zeit. Also, auf in die Zukunft, aber gemeinsam, im starken Verbund!

GF Fleischproduktion GmbH & Co KG
A-4712 Michaelnbach
www.gourmetfein.com

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





„Im Burgenland können bei einer Grillerei für vier Personen sicher auch zehn essen!“

Adi Bittermann, Grillschule Carnuntum

„GRILL-FEHLER? NICHT GEREIFTES RIND UND WENIG FETT!“

Mit der Grillschule hinter seinem Restaurant in Göttlesbrunn hat Adi Bittermann ganze Legionen von Grillmeistern ausgebildet. Auch als Bestseller-Kochbuchautor schürt er regelmäßig und sehr erfolgreich die Glut. Wie man die Grillsaison als Fleischer optimal nutzen kann, verrät er im großen Interview mit Fleisch & Co.

Die jährlichen Grill-Kochbücher von Adi Bittermann gehören fast schon zum Sommer. Dieses Jahr hat sich der Grillmeister der Nation bei einigen Freunden in ganz Österreich angesagt – und regionale Rezepte für den Rost gesammelt. „So grillt Österreich“ enthält neben den Rezepten auch ein heiteres Grill-ABC: Vom „Butterhirsch“, einem gut genährten Ochsen, bis zum „Serviettenbeschwerer“ (alias Salatschüssel) sorgt es für Schmunzeln. Vor allem aber listet Bittermann im Buch auch empfehlenswerte Fleischer in allen neun Bundesländern auf!

Der Spitzenkoch sieht die Branche nämlich als natürlichen Verbündeten jedes Grillmeisters: „Die Fleischer haben das Rohprodukt in der Hand und können vor allem auch damit arbeiten“, lautet einer der Kernsätze des Gesprächs.

Fleisch & Co: Dein neues Kochbuch nennt nicht nur Lieblingsfleischer, sondern plädiert auch dafür, sich von einem Fleischermeister beraten zu lassen. Was wären denn die häufigsten Fehler beim Grillfleisch-Kauf?

Adi Bittermann: „Das wäre beispielsweise nicht gereiftes Fleisch beim Rind und zu wenig intramuskuläres Fett. Da wird es schnell trocken! Und man sollte auch mehr auf das Geschlecht eingehen; es macht einen Unterschied, ob ich eine österreichische Kalbin, XO-Beef oder eine alte Kuh habe. Man sollte aber auch mehr die alten Fleischteile zum Grillen anbieten wie z. B. Bügeleisensteak oder Hinteres Ausgelöstes („Halssteak,“) bzw. Hüfte. Dann wären da Sirloin und Butt-Sirloin. Ich empfehle aber auch das ‚Obelix-Steak‘, einen trocken gereiften Schlägel von der Kalbin, der in Beinscheiben ge-

schnitten zum Grillen oder Smoken wirklich herrlich ist!“

Spannend sind ja auch die regionalen Grillrezepte in „So grillt Österreich“ – siehst Du starke Unterschiede beim Grillverhalten in den Bundesländern?

„Ein bisschen herrscht ein Ost-West-Gefälle beim Grillen: Im Osten wird einfach viel mehr eingekauft und großzügig zubereitet und angerichtet, somit können immer mehr verköstigt werden. Im Westen wird viel mehr geplant, getüftelt und portioniert. Im Burgenland können bei einer Grillerei für vier Personen sicher auch zehn essen! In der Steiermark und Kärnten ist Grillen sehr mediterran inspiriert – mit gutem Öl und Kräutern. In Vorarlberg mag man es klassisch, kreativ und verspielt, während Oberösterreich das Schwein forciert.

Salzburg und Tirol legen wiederum viel Wert auf Rind. Und Niederösterreich ist sehr ausgewogen zwischen Rind, Schwein, Geflügel und Lamm. Wiener nehmen gerne die Angebote der regionalen Märkte oder die ‚F 1 Halle‘ (die Fleischhalle am Großgrünmarkt, *Anm. d. Red*) wahr. Allerdings sind alle Bundesländer sehr regional unterwegs. Da hat sich als Trend durchgesetzt, dass ich nicht jeden Tag Fleisch essen muss. Aber wenn, dann ein ausgesuchtes gutes Stück.“

Steak und Würstel sind natürlich die sommerlichen Klassiker am Rost. Merkst Du auch eine Nachfrage nach den „long jobs“ wie Brustkern in deiner Grillschule?

„Hochrippe oder Tafelspitz im Ganzen sind Grill-Trends, wo die Leute ein Stück im Ganzen für Ihre Gäste grillen und dazu Beilagen geben. Schopfbraten, Rib-Eye, gegrillte oder geschmorte Rinderhüfte bieten sich da aber auch an. Oder mal ein Rehschlegel, Lammschlegel oder gerollter Schweinebauch vom Fleischer.“

Das vormarinierte Fleisch ist eine der Fleischer-Dienstleistungen, Du bevorzugst aber eher Trockenwürste („rubs“) – wo liegt der Vorteil?

„Der Vorteil besteht darin, dass ich so individueller und experimentierfreudiger sein kann. Ich bestimme selber den Schärfegrad und auch die Gewürzmengen.“

Heute spricht man von „nose to tail“, Du warst immer ein Verfechter der Innereienküche: Welche Teile sind fürs Grillen Deiner Meinung nach noch unterschätzt?

Der Buchtipp

So grillt Österreich. Die besten heimischen Rezepte aus neun Bundesländern

Adi Bittermann auf der Suche nach Österreichs besten Hobby-Grillern. Auf seiner abenteuerlichen Reise verraten ihm jeweils drei engagierte Hobby-Griller aus allen neun Bundesländern ihre besten Rezepte und intimsten Grillgeheimnisse. Außerdem erfährt man vom Grillprofi neben seinen Lieblingsrezepten auch Essenzielles über österreichisches Fleisch, regionales Gemüse und herausragende Produkte.

Brandstätter Verlag, 248 Seiten, 30 Euro
www.brandstaetterverlag.com



„Da gibt es einige! Short Ribs, Flap-Meat, Skirt-Steak, Flap-Meat-Steak, Chuck-Flap-Steak, aber auch einige Innereien wie Herz und Herzzapfen. Aber auch Leber, Bries und Niere kommen zu selten auf den Rost.“

Für exquisite Cuts geht man vielleicht doch einmal jährlich zum Fleischer. Aber lässt sich der Kampf gegen das Billigfleisch über das ganze Jahr gewinnen?

„Spezial-Cuts haben die Zukunft. Die Leute wollen Skirt-Steaks, Short Ribs mit der schönen Fleischaufgabe oder einen Herzzapfen. Die Fleischer können nur bestehen, wenn sie diese Spezial-Cuts anbieten. Denn sie haben das Rohprodukt in der Hand und können vor allem auch damit arbeiten. Mein Tipp wäre, einmal einen Griller vors Geschäft

hinzustellen und ein paar dieser Cuts anzugrillen und verkosten zu lassen. Dann sehen die Leute, wie gut Fleisch sein kann. Wenn es gut gereift ist, eine gute Fütterung hatte und man das den Leuten erklärt. Da springt dann die Begeisterung über.“

Zu guter Letzt: Was hältst Du von Herkunftskennzeichnungen – interessiert das Gäste bei Dir beziehungsweise ist das in der Grillschule ein Thema?

„Das ist auf jedem Fall ein Thema. Ich muss die Leute sensibilisieren, Ihnen erklären, wo die Ware herkommt und Vertrauen aufbauen. Denn mein Gast in der Grillschule ist ein ‚Botschafter des guten Geschmacks‘! Die Teilnehmer tragen es im Idealfall hinaus und fordern dann auch im Einzelhandel die beste Qualität ein.“

Roland Graf ■

TRAUM KOCHZEIT

Komm her, du feiner Schinken!
Und wie saftig und zart du geworden bist!

JETZT TESTEN!

+49 9153 9229-0

<https://cutt.ly/beck-testen>

Beck Gewürze und Additive GmbH | www.beck-gewuerze.de

PRODUKT CHAMPION 2021

Beim Produkt Champion ging's heuer wieder um die Wurst. Das Team von Fleisch & Co gratuliert allen Platzierten.

Bereits seit 2001 wird alljährlich der „Produkt Champion“ vom Fachmagazin Produkt verliehen. Diese Auszeichnung im Fleisch- und Wurstwarenbereich etablierte sich über die Jahre als wichtiger Indikator für Qualität und Innovationsgeist und wurde heuer um Molkereiprodukte erweitert. In einem mehrstufigen Verfahren werden die Siegerprodukte ermittelt und jeweils mit Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet.

Die Preisverleihung verlief heuer coronabedingt etwas anders als gewohnt: Die Urkunden wurden den Gewinnern im kleinen Rahmen überreicht. ■



Gold für das „Beef Brisket“ gibt es für Messner: Katharina Rauch (Marketing), Prokuristin Johanna Messner und Geschäftsführer Erich Ninaus nehmen vor dem Detailgeschäft in Stainz ihre Urkunde entgegen.



Das Team von Handl Tyrol freut sich über Gold in der Kategorie Convenience (v. l.): Berthold Hopfer (Verkaufsleiter Österreich), Monika Krahl (Produktmanagement Innovationen), Christoph Zangerl (Produktentwicklung / F&E) und Dirk Preuss (Marketing & Produktmanagement)



Der erste jemals verliehene Produkt Champion für Milchprodukt-Innovationen ging an die Käsemacher – die Freude bei Nina-Maria Schreiber, BA, Leitung Marketing, und GF Doris Ploner, MA, war groß.



Doppel-Gold in den Kategorien Klassik („Würzige Debreziner“) und Theke („Schwarzer Leberkäse mit Cheddar“) gewinnt Radatz Feine Wiener Fleischwaren. Dr. Franz Radatz (Foto): „Wir alle sind sehr stolz und freuen uns sehr.“

Die Gewinner: Fleisch- und Wurstwaren

Kategorie „Selbstbedienung“

Platz 1: „Beef Brisket“ von Messner

Platz 2: „Bärlauch Filet“ von Vulcano Schinkenmanufaktur

Platz 3: „Tierwohl Hof-Schinken“ von Berger Schinken

Kategorie „Theke“

Platz 1: „Schwarzer Leberkäse mit Cheddar“ von Radatz Feine Wiener Fleischwaren

Platz 2: „Zirbenrauchschinken“ von R. Friess & Söhne

Platz 3: „Cotto-Schinken“ von Berger Schinken

Kategorie „Convenience“

Platz 1: „Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck Heu“ von Handl Tyrol

Platz 2: „Bio Halbe Ente sous-vide“ von Eiermacher

Platz 3: „Original Sous Vide Boeuf Stroganoff“ von Wiesbauer Gourmet

Kategorie „Debreziner“

Platz 1: „Würzige Debreziner“ von Radatz Feine Wiener Fleischwaren

Platz 2: „Debreziner scharf“ von Michael Trünkel

Platz 3: „Debreziner“ von Landhof/Marcher Fleischwerke

Die Gewinner: Milchprodukte

Kategorie „Innovationen“

Platz 1: „Waldviertler Granit Beisser Der Mediterrane“ von den Käsemachern

Platz 2: „Schärdinger Berghof Milch“ von Berglandmilch

Platz 3: „SalzburgMilch Premium Frühstücks-Heumilch“ von SalzburgMilch

Kategorie „Emmentaler“

Platz 1: „Schärdinger Rahm-Emmentaler“ von Berglandmilch

Platz 2: „Emmentaler Der Milde“ von Woerle

Platz 3: „Bio-Emmentaler“ von Käsebelln

Mit
 eigener
APP



giteufel



Vermarkten und verarbeiten Sie Wildbret?

Brauchen Sie Tipps oder neue
 Rezepte für Ihre wilde Küche?

Suchen Sie regionale Wild-Anbieter
 in Ihrer Umgebung?

Sind Sie Wild-Einsteiger oder schon
 ein wilder Küchenprofi?



DIE BESTE ADRESSE FÜR IHR WILDFLEISCH AUS ÖSTERREICH

www.wild-oesterreich.at

Wildes Österreich ist die österreichische Online-Plattform mit eigener APP für heimisches Wildbret aus Jägerhand! Das Netzwerk führt Anbieter von heimischem Wildbret und naturbewusste Genießer aus ganz Österreich zusammen! Angefangen beim Handwerk des Jägers über naturbewusste **Ernährungstipps** bis hin zu raffinierten **Rezepten** und **Küchentipps** – auf unserer Plattform bieten wir Ihnen alles Wissenswerte zum heimischen Wildgenuss.

Wildbret aus den **heimischen Jagdrevieren Österreichs** ist ein natürliches Lebensmittel und bietet viele Vorteile für eine **gesunde** und **umweltbewusste Ernährung**. Als regionales Produkt ist Wildbret **frei von Transport- oder Schlachtstress** und ist zudem eine **umweltschonende Alternative** zu anderen Fleischsorten, da kurze Transportwege den ökologischen Fußabdruck gering halten. Wildbret ist eine **reichhaltige Quelle** gesundheitsfördernder **Omega-3-Fettsäuren** und wertvoller **Spurenelemente**.



Ihre **JAGD ÖSTERREICH** –
 Wir sorgen für Werte mit **Bestand!**



www.jagd-oesterreich.at

