

# F leisch & Co

Ausgabe  
06/2022

Fachzeitschrift für

- Herstellung
- Veredelung
- Vermarktung

frischer Lebensmittel

Einzelpreis € 5,90



Das Erfolgskonzept:  
Fleischermeister Karl Haslinger  
bietet seine Spezialitäten in  
ganz Oberösterreich mit  
vier Verkaufsmobilen an.

# Unterwegs im ganzen Land

Ihr persönliches Exemplar

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

Bessere  
Performance.

Nr. 1-Qualität für höhere  
Produktionseffizienz.



**GRAMILLER**

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

**SHOP**  
24/7



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

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

**MEIER VERPACKUNGEN**

**Nachhaltige**

**Verpackungs-  
Innovationen**



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

**SEALPAC**  
Forming Innovations



**MEAT WORK GmbH**

WIR HABEN FÜR SIE DAS RICHTIGE PERSONAL

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

Ihr  
kompetenter  
Partner für  
Personal-  
angelegen-  
heiten!

Geschäftsführung  
Alex Vranics

Webersiedlung 3  
8402 Werndorf  
[www.meat-work.at](http://www.meat-work.at)

## Impressum

### Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

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

#### Redaktionsleitung und Chefredaktion:

Tanja Braune, [office@dieschnatterei.com](mailto:office@dieschnatterei.com)

**Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Dima-Alexander Braune, Roland Graf, Andrea Fallent, Raimund Plautz, Nadina Ruedl, Johannes Rottensteiner, Andrea Sturm

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

**Online-Redaktion:** Julia Reißner BA, [online@fleischundco.at](mailto:online@fleischundco.at)

**Korrektorat:** Katharina Hexel

**Coverfoto:** Johannes Rottensteiner

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

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

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

**Abonnement:** Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag,

Tel. +43 1 54664 135, [aboservice@wirtschaftsverlag.at](mailto:aboservice@wirtschaftsverlag.at)

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

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

**Hersteller:** Friedrich Druck & Medien GmbH, 4020 Linz,

Zamenhofstraße 43–45, [www.friedrichdruck.com](http://www.friedrichdruck.com)

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

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

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

## Inhalt



**Neueröffnung in Wien: Der Praterwirt auf der Praterstraße stellt bewussten Fleischkonsum in den Mittelpunkt und bietet Dorfgasthaus und Fleischerei.**

**Branchen-News |** Neueröffnung in Wien, Personalia & News aus der Branche **04**

**Auf vier Rädern |** Die Fleischerei Haslinger in St. Willibald und ihr Erfolgskonzept **08**

**Kalbfleisch |** Die große Verkostung der AMA war ein voller Erfolg für Österreichs Top-Produkte. **10**

**Die Zukunft des Fleisches |** Beim Fleischsymposium der AMA traf sich das Who-is-Who der Branche. **12**



**Tägliche Preissteigerungen |** Die Versorgung mit österreichischem Fleisch ist für Peter Spak jun. vom bekannten Delikatessen-Hersteller gewährleistet. „Bei dieser Preisentwicklung aber sind alle gefordert“, so sein Fazit im Fleisch & Co-Gespräch. **14**

**Tierwohl bei XXXLutz |** Das große Interview mit Florian Hütthaler, Andreas Haderer und NGOs **16**

**Engagiert |** Warum Gourmetfein-Gründer Fritz Floimayr für ein Umdenken der Branche plädiert. **18**

**Erfolgreich |** Vier österreichische Unternehmen konnten bei den IFFA-Wettbewerben ordentlich abräumen. **20**

**Kein Ungustl |** Nadina Ruedl und Josef Scheiterer sorgen mit dem veganen Leverkas Gustl für Furore. **22**

**Ökologisch |** Gülle CO<sub>2</sub>-neutral verwerten – das geht mit dem Pöttinger Fermenter. **24**

**In Zeiten wie diesen |** Biogas aus Fleisch, Mist & Abfall **26**

**Lebensmittelabfälle |** Wie die App „Too Good To Go“ auch für Fleischereien sehr sinnvoll sein kann. **28**

**Bestanden |** Matura in der HTLLT Hollabrunn **30**

**Bayerisch-österreichische Erfolgsgeschichte |** Die Fleischerschule präsentierte sich auf der IFFA. **31**

**Neue Kaderschmiede |** Die erfolgreiche Neuausrichtung der NÖ-Landesberufsschule Geras **32**

**Grillerei |** in der Privat HTL für Lebensmitteltechnologie **35**

**Schule am Bauernhof |** Aufklärungsarbeit für Kinder **36**

**Das Rezept des Monats |** Münchner Weißwurst **39**



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

**Mail to:** [office@dieschnatterei.com](mailto:office@dieschnatterei.com)

**www.facebook.com/fleischerzeitung/**

**LinkedIn:** Fleisch & Co

**www.instagram.com/fleischundco**



Nach dem Weltmeistertitel, den sich das Jugendnationalteam des Österreichischen Kochverbandes 2018 in Luxemburg „erkochte“, holte sich der Verband der Köche Österreichs nun auch den Titel „Weltbestes Kochbuch“: Bei den Oscars der Kochbuchszene, den Gourmand Awards, die kürzlich im schwedischen Umeå vergeben wurden, konnte das Werk aus Österreich gleich zweimal überzeugen.

Das Buch „Culinary World Cup“ errang den 1. Platz als weltbestes Kochbuch in der Kategorie „Design“ sowie den 2. Platz als „Vizeweltmeister“ in der Kategorie „Professionelles Kochbuch“.

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



Die Iglo Green Cuisine vegetarischen Bratwürstel ergänzen die Green Cuisine-Produktfamilie um einen österreichischen Grill-Klassiker. Die vegetarischen Bratwürstel schmecken würzig, sind reich an pflanzlichem Protein und punkten mit Nutri-Score „A“. Hergestellt werden sie auf Basis von Erbsenprotein. [www.iglo.at](http://www.iglo.at)




## FEINE DINGE FÜR ARBEIT & GENUSS

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



Jetzt neu: Kikkoman geröstetes Sesamöl wird aus 100% reinen, gerösteten Sesamsamen hergestellt und verleiht Dressings, Saucen, Marinaden und Dips einen einzigartigen, nussigen Geschmack. [www.kikkoman.at](http://www.kikkoman.at)

Ein kühles Getränk und mit guten Freunden gemütlich feiern – der Besuch im Biergarten gehört zum Sommer unverzichtbar dazu. 

Ohne Grillhähnchen ergibt aber das Dorffest keinen Sinn. Das sehen viele Genießer beim abendlichen Besuch im Biergarten auch so. Wenn sich die goldbraunen Hähnchen am Spieß drehen und ihren betörenden Duft verströmen, lässt sich niemand lange bitten.

Für perfekte Würzung und knusprige Haut sorgt Wibergs Hähnchen Gold OG (Art.-Nr.: 227095).

Das vollaromatische, fleischbetonte Gewürzsalz garantiert Grill- und Brathähnchen sowie anderen Geflügelspezialitäten einen einzigartigen Auftritt.



Mit dem Steak- und Tafelmesser Pure Metal Ajax bietet Friedr. Dick nun auch Messerkunst für den gedeckten Tisch an.

Das Zusammenspiel von Klingmaterial, Schneidenform und Griffgestaltung des Pure Metal Ajax führt zu einem außergewöhnlichen Schneiderlebnis mit intuitiver Handhabung. Als Vorlage für die Klingengestaltung diente das erfolgreiche F. DICK Kochmesser Ajax. Mit der Neuinterpretation der Klingengestaltung AJAX, dessen Design auf die

1930er-Jahre zurückgeht, ist Friedr. Dick einmal mehr der Spagat zwischen Tradition und Moderne gelungen. Das moderne Design, der sogenannten Bauhausstil, war bereits ab 1920 der führende Stil dieser Zeit. [www.dick.de](http://www.dick.de)



Das beste Kartenspiel des heurigen Jahres heißt „Raise“ und stammt vom österreichischen Spielverlag Piatnik. Die gekonnte Mischung aus Karten- und Würfelspiel sorgt für eine ordentliche Portion Nervenkitzel und bietet eine taktische Herausforderung für bis zu fünf Personen ab zehn Jahren. [www.piatnik.com](http://www.piatnik.com)





Das Team vom Dogenhof eröffnet in der Praterstraße eine neue Gastwirtschaft mit eigener Fleischerei!



**Raimund Plautz**

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Ich bin gerade erst von den kollektivvertraglichen Lohnverhandlungen gekommen. Und ich kann sagen: Es waren sehr harte Verhandlungen, natürlich auch bedingt durch die hohe Inflationsrate. Ich glaube aber, dass wir mit den fünf Prozent über alle Berufsgruppen hinweg einen sehr vernünftigen Abschluss zustande gebracht haben.

**Gute Verhandlungen auf Augenhöhe**

Besonders freut es mich, dass wir gemeinsam beschlossen haben, die untersten drei Lohnkategorien auf einen kollektivvertraglichen Mindestlohn von € 1.700,- brutto anzuheben. Das ist in diesem Bereich eine recht hohe Erhöhung, dennoch für unsere Betriebe leistbar. Diese Entscheidung hat auch eine Signalwirkung für die gesamte Branche und macht uns nun weniger angreifbar. Denn so ist es in Zukunft nicht mehr möglich – für die Medien, für die Gewerkschaft, ... – unsere Branche als Billiglöhnbbranche abzustempeln. Meiner Meinung nach war es jetzt dringend notwendig, diesen Schritt zu setzen. Denn durch die hohen und immer höher werdenden Lebenshaltungskosten wird das Thema natürlich immer sensibler. Und diese Lohnerhöhung hilft dem Image der Branche massiv und sie kann zudem im „Kampf“ um die Arbeitskräfte – der ja zusehends zur Challenge wird – auch wieder konkurrenzfähiger agieren. Denn, sind wir uns ehrlich, es ist schon eine tolle Möglichkeit, dass komplett ungelernete Arbeitskräfte in unseren Betrieben arbeiten können, eine Ausbildung bekommen ... und jetzt mit einem Mindestlohn von € 1.700,- brutto nach Hause gehen.

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

# GASTWIRTSCHAFT & FLEISCHEREI: PRATERWIRT FEIERT ERÖFFNUNG

Wien ist um einen Fleisch-Hotspot reicher: In einem Ecklokal neben der Pfarrkirche St. Johann Nepomuk in der Praterstraße hängen jetzt Schweinehälften und Rinderhaxen in der Auslage. Dabei handelt es sich um die hauseigene Fleischerei des Praterwirts. In dieser neuen Gastwirtschaft widmet man sich ganz bewusst dem Thema Fleisch. „Fleischproduktion und -konsum zählen zu den meistdiskutierten Themen unserer Zeit“, sagt Simon Steiner. Gemeinsam mit seinen Geschäftspartnern Mile Palikowski und Geronimo Schiedlbauer hat er nun den Praterwirt eröffnet. „Wir wollen ein traditionelles Thema und altes Handwerk in die Gegenwart holen und mit einem zeitgenössischen Qualitätsanspruch und transparenter Produktion präsentieren.“

**„Wenn Fleisch, dann so“**

Die hauseigenen Fleischermeister Max Klaghofer (Fleischerei Klaghofer) und Stefan Bauer (Fleischerei Bauer) produzieren vor den Augen der Gäste frische

Fleisch- und Wurstwaren und spezialisieren sich dabei auf Nose-to-Tail-Verarbeitung. Regional geschlachtete Tiere im Ganzen liefern die Fleischerei Hödl, die Fleischerei Hans Schmölz und X.O. Beef. Alex Mayer (Mayer & Freunde) steht an der Schnittstelle von Fleischerei und Gastwirtschaft beratend zur Seite.

Küchenchef Lukas Stagl, der sich schon im Dogenhof der Feuerküche widmet, fokussiert sich im Praterwirt nun auf das Grundnahrungsmittel Fleisch. „Die traditionelle Küche ist eine der fleischlastigen überhaupt. Wir erfinden hierfür nichts neu, sondern tragen einfach bodenständige und unkomplizierte Produkte von höchster Qualität sorgsam zusammen.“ Dazu wird ein Lieferantennetzwerk aus Bauern und Lebensmittelproduzenten aufgebaut und es gibt natürlich auch vegetarische und vegane Speisen.

**Der Wiener Dorfwirt**

Die Fleisch- und Wurstspezialitäten kann man aus der Fleischerei-Feinkost mit nach Hause

nehmen, unkompliziert im Imbiss-Teil oder gemütlich in der Gastwirtschaft genießen. Letztere wurde vom Innenarchitekten Benedict Wilhelm in bewusst klassischer und dabei puristischer Art gestaltet: die Holzvertäfelung strahlt Gastlichkeit und Bodenständigkeit aus, ohne altmodisch zu wirken.

„Der Praterwirt soll ganz einfach ein Ort zum Wohlfühlen sein“, sagt Simon Steiner „Und wenn man dann draußen im Schanigarten neben der Kirche sitzt, kann man sich wie beim Dorfwirt fühlen, den es in Wien so bislang noch nicht gab.“

**Bierspezialitäten in Wien**

Als erste Gastwirtschaft Österreichs serviert man im Praterwirt nichtpasteurisiertes Bier. Das Budweiser Lagerbier wird direkt aus der Tschechischen Republik geliefert, in vier eigens eingebaute Tanks zu je 500 Litern gekühlt und ohne Zusatz von Kohlensäure direkt aus dem Kugelhahn in das vorgekühlte Krügerl gezapft. ■





### Helene Ebner verantwortet Personalbereich bei Marcher Fleischwerken

Bei den Marcher Fleischwerken leitet ab sofort Helene Ebner die Personalabteilung der Unternehmensgruppe: Die Recruiting-Expertin, mit über 20 Jahren Berufserfahrung, will den Personalbereich mit ihrem Know-how weiterentwickeln und gemeinsam mit dem Marketing-Team das Employer Branding des Familienunternehmens weiter stärken.

„Die Unternehmenskultur bei den Marcher Fleischwerken ist von Respekt, Wertschätzung und Mitarbeiterorientierung geprägt. Bereits in der Vergangenheit wurde viel geleistet, um dieses Unternehmen als attraktiven Arbeitgeber zu positionieren. Ich will diese Stärken noch weiter ausbauen“, so Helene Ebner.



### Einer für alles: Kastner Gruppe übernimmt AGM-Standorte

Das Familienunternehmen Kastner Gruppe übernimmt zwei Standorte von AGM in Kärnten. Mit Übernahme der Märkte in Wolfsberg und Unterburg am Klopeiner See wird Kastner im November 2022 die ersten Abholmärkte inklusive Gastronomieausstellung in Kärnten eröffnen. Hier wird nach dem Prinzip von Kastner – „Einer für alles“ – ein großes Fachsortiment mit Schwerpunkt auf regionale, saisonale und nachhaltige Produkte geboten. Anlässlich der Eröffnung der Standorte wird es ein Feuerwerk an Aktionen und Aktivitäten geben. „Wir freuen uns, dass wir unsere Marktposition zum Vorteil unserer Kunden weiter ausbauen können“, so KR Christof Kastner abschließend.



### BIO Österreich – der perfekte Platz, um sich zu präsentieren

Bio ist DER Trend in Österreich – und die Konsument:innen wollen sich informieren und sich ganz bewusst für das eine oder andere Produkt entscheiden. Um so wichtiger ist es für Produzent:innen, ihre Produkte vorzustellen, die Geschichte dahinter zu erzählen und so neue Kunden anzusprechen. Das geht auf direktem und einfachem Weg auf der BIO Österreich, Österreichs größter Spezialmesse für biologische Produkte. Heuer findet diese Messe in Wieselburg am 12. und 13. November statt. Es sind noch Plätze für die Präsentation frei oder – mit Glück – auch für Workshops oder Bühnenshows. Melden Sie sich gleich bei den Projektleitern unter [bv@messewieselburg.at](mailto:bv@messewieselburg.at)!

ÖBERIO HOFGENAU

## 100 % aus Österreich

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

## Einzigartige gourmetfein Herkunftskennzeichnung

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

Mit nur einem Blick erkennen, wo das Fleisch herkommt!



gourmetfein  
So muss das schmecken.

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



So sehen Sieger aus: Wolfgang Hochreiter (Bildmitte) nahm gemeinsam mit Peter Weidinger und Heinz Kaltenbäck den Pegasus in Gold aus der Hand von WK-Präsidentin Doris Hummer entgegen. Auf den Plätzen landeten Hammerer Aluminium (r.) und der Biohof Achleitner (l.).

## PEGASUS IN GOLD FÜR DIE HOCHREITER-LEBENSMITTELGRUPPE

Auszeichnung für die Hochreiter-Lebensmittelgruppe aus Bad Leonfelden: Das international agierende Unternehmen wurde mit dem Wirtschaftspreis „Pegasus“ ausgezeichnet. Hochreiter erhielt den Preis in der Kategorie „Erfolgsgeschichten“.

Der „Pegasus“ ist absoluten oberösterreichischen Topunternehmen vorbehalten: Neben den entsprechenden, überdurchschnittlichen Kennzahlen spielen die Strukturen, der Marktauftritt und die Ausrichtung des jeweiligen Unternehmens bei der Vergabe eine entscheidende Rolle.

### Der erfolgreiche Aufstieg des Unternehmens

Die Hochreiter-Gruppe überzeugte die unabhängige Jury mit ihren Stärken und sicherte sich mit dem „Pegasus“ in Gold den Sieg in der Kategorie „Erfolgsgeschichten“.

In der Begründung der Juroren wurde der Aufstieg des Unternehmens von einer kleinen Fleischerei in Bad Leonfelden hin zu einem international agierenden Top-Player in der Lebensmittelbranche besonders hervorgehoben. Die Stärke im Auslandsgeschäft mit einer Exportquote von mehr als 90 Prozent überzeugte ebenso wie die Beschäftigtenstruktur mit inzwischen rund 600 Mitarbeiter:innen.

### Preis wurde dem Papa gewidmet

Firmeninhaber Wolfgang Hochreiter – er nahm den Preis gemeinsam mit dem Ge-

schäftsführer der Hochreiter-Gruppe, Peter Weidinger, und Condeli-Geschäftsführer Heinz Kaltenbäck entgegen, widmete diesen seinem im Jahr 2020 verstorbenen Vater Gottfried. „Er hat mit seinem Weitblick und einer hohen Innovationskraft den Grundstein für jenes Unternehmen gelegt, das ich seit der Übernahme in den 1990er-Jahren mit tollen Mitarbeitern entwickeln und erfolgreich machen durfte. Zu diesem zählen auch unsere Gesundheitsbetriebe, die ebenfalls ein wichtiges Standbein sind“, sagte Hochreiter bei der Verleihungsgala im Linzer Brucknerhaus.

[www.hochreiter.cc](http://www.hochreiter.cc) ■



### Der kleine Lukas hat alle sofort begeistert

Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes hat im Rahmen der Strategieklausur für Konditor:innen mit den Vortragenden Simona Nemetz MA und Ing. Mag. Swen Groß mit den spannenden Themen Mitarbeiterakquise und Primärzutaten-VO begeistert. Als frischgebackene Mama und gleichzeitig Unternehmerin hatte Simona ihren kleinen Helfer Lukas (geboren am 26. Februar 2022) mit – selbstverständlich hat sich der kleine Helfer nicht nur von seiner besten Seite gezeigt, sondern in der Sekunden die Herzen aller Teilnehmer:innen erobert.

### Was macht ein Fleischermeister bei einer VGT-Gala?

Der Verein gegen Tierfabriken (VGT) feiert heuer seinen 30. Geburtstag und dieser wurde im Juni im Wiener Augarten groß gefeiert. Unter den Gratulanten war auch Fleischermeister Markus Dormayer. „Anfangs hatte ich schon ein leicht mulmiges Gefühl“, verrät Markus, „was werden die Anwesenden mit mir Fleischermeister machen?“ Doch es war ein wunderbarer Abend mit ebensolchen Gesprächen, u. a. diskutierte Markus Dormayer mit Thomas Weber, Chefredakteur von Biorama, Georg Prinz, Sprecher des Verein Gegen Tierfabriken und Gunnar Landsessel, von MO (der Zeitschrift von SOS Mitmensch) (siehe Bild, v. r.). Beim anschließendem Buffet gab's dann auch die veganen Bratwürste aus dem Hause Dormayer, die ebenfalls extrem wunderbar angekommen sind.



Leo Girstmair (LLA Lienz), Johannes Pargger (Baubezirksamt Lienz), Stephan Prantauer (Abt. Landwirtschaftliches Schulwesen und Landwirtschaftsrecht des Landes Tirol), LR Johannes Tratter, Franz Troyer (Dekan), Markus Einhauer (Direktor LLA Lienz), Martin Mayerl (Abgeordneter zum Tiroler Landtag, Bürgermeister Gemeinde Dölsach in Osttirol), Johannes Kessler (Abt. Hochbau des Landes Tirol) – v. l.

## LLA LIENZ: SPATENSTICH FÜR SCHLACHT- UND VEREDELUNGSGEBÄUDE

Moderner Unterricht und erneuerbare Energie: Die Landwirtschaftliche Lehranstalt Lienz in Osttirol bekommt für den Lehrbetrieb eine moderne Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungshalle – eine große Bereicherung für die Metzgerei-Ausbildung der renommierten Schule. Die Fertigstellung ist für den Spätherbst 2022 geplant.

Tierhaltung, Obstbau, aber auch Küchenführung und Pflegeassistenten – der Lehrplan der Landwirtschaftlichen Lehranstalt (LLA) Lienz ist vielfältig. In den unterschiedlichen Zweigen der Fachschulen steht dabei immer im Fokus die praktische Ausbildung. Entsprechend finden sich auf dem Areal der Schule unterschiedlichste Gebäude, die es ermöglichen, Gelerntes direkt auszuprobieren. Um auch weiterhin einen zeitgemäßen Unterricht zu ermöglichen, werden die Räumlichkeiten laufend modernisiert und erweitert. Im Rahmen einer Festlichkeit im Beisein von Hochbaurat Johannes Tratter wurde Ende Mai das neue Mehrzweckgebäude der LLA Lienz offiziell eröffnet. Gleichzeitig erfolgte der Spatenstich für das neue Schlacht- und Veredelungsgebäude. Insgesamt werden 4,8 Millionen Euro in beide Bauprojekte investiert. „Die LLA Lienz bietet eine umfangreiche und praxisorientierte Ausbildung für den landwirtschaftlichen Nachwuchs. Dafür bedarf es entsprechender zeitgemäßer Übungsräume und Praxismöglichkeiten, die ausreichend Platz bieten“, so LR Tratter.

Insgesamt 260 Jugendliche werden an der LLA Lienz derzeit in den Fachrichtungen

Landwirtschaft und ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement ausgebildet. Hinzu kommen jährlich 24 Personen im Rahmen der Fachschule für Erwachsene.

### Neues Schlacht- und Veredelungsgebäude ab Spätherbst 2022

Mit einer modernen Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungseinrichtung bekommt die LLA Lienz einen neuen Lehrbetrieb für die Metzgerei-Ausbildung. Im Vergleich zum Bestandsgebäude bietet der geplante Neubau mehr Platz, verfügt über einen barrierefreien Zugang und ermöglicht zudem auch die Wildfleischverarbeitung und Geflügelschlachtung. „Das neue Metzgerei-Gebäude wird eine große Bereicherung für den Schulstandort. Durch das erweiterte Platzangebot bekommen die Schüler:innen die Möglichkeit, noch bessere Einblicke in das Metzgerei-Handwerk zu erlangen. Gleichzeitig können auch direktvermarktende Betriebe aus der Region die Einrichtung nutzen“, freut Markus Einhauer, Direktor der LLA Lienz, über die Mehrfachverwendung des Gebäudes. Die Kosten für den Neubau belaufen sich auf 2,1 Mio. Euro, die Fertigstellung ist für den Spätherbst 2022 geplant.

### Praxis- und Lehrwerkstätten

Bereits im Herbst 2020 fertiggestellt wurde das Mehrzweckgebäude der LLA Lienz. Der Vorgängerbau – ein Stallgebäude aus den 60ern – wurde größtenteils abgetragen und durch ein modernes Gebäude mit verschiedensten Praxis- und Lehrwerkstätten ersetzt. Im Erdgeschoß finden sich neben einer Sanitäreinrichtung Unterrichtsräumlichkeiten für die Milchverarbeitung, für Gärtnerei und Floristik sowie für Imkerei, Forstwirtschaft und Elektrotechnik. Komplettiert werden diese durch einen 100 m<sup>2</sup> großen, lichtdurchfluteten Seminarraum mit Praxisbereich für Gesundheit und Soziales sowie ein agrarwirtschaftliches IT-Zentrum. Im Zuge der Umbaumaßnahmen wurde das Gebäude barrierefrei mit Lift gestaltet. Insgesamt 2,7 Mio. Euro wurden für den Bau aufgebracht.

Bei der Energieversorgung der Schule setzt die LLA Lienz auf Solarenergie. Bereits drei Photovoltaik-Anlagen wurden am Gelände realisiert. Mit diesen Anlagen werden bis zu 135 Kilowatt Strom erzeugt. Zusätzlich ist auf dem Dach der Schlacht- und Veredelungseinrichtung eine Photovoltaik-Anlage geplant, welche auch eine E-Ladestation speisen soll. ■



**TECH FORUM®**  
Service • Beratung • Leidenschaft

„Wenns um das „Ende der Wurst“ geht, beraten und servieren wir Sie mit Leidenschaft“

Alexander G. Reisecker  
Geschäftsführer

Wengstraße 58 | 4643 Pettenbach  
contact@techforum.at | www.techforum.at



Stoizer Partner von:





Karl (l.) und Andreas Haslinger sind über die Entscheidung, ein Fachgeschäft als kulinarische Visitenkarte des Unternehmens zu errichten, sehr glücklich.

# FLEISCH UND WURST AUF VIER RÄDERN

Die Fleischerei Haslinger in St. Willibald bei Schärding fährt seit jeher ins „Gai“ und bietet ihre Schmankerln in ganz Oberösterreich mit ihren vier Verkaufsmobilen an. Anfang 2022 kam ein kleines, aber feines Fachgeschäft am Firmenstandort dazu.

Unter den handwerklichen Betrieben in Österreich ist die Fleischerei Haslinger in St. Willibald im Bezirk Schärding mit dem Gründungsjahr 1983 einer der jüngeren. 1983 eröffnete Seniorchef Karl Haslinger, der in einer Landwirtschaft aufwuchs, mit seiner Frau Adelheid das Unter-

nehmen bereits am heutigen Standort. Im gleichen Jahr kam auch Sohn Andreas auf die Welt, der heute den Betrieb leitet. 1984 gesellte sich das erste Fachgeschäft dazu. Der Senior erinnert sich noch sehr gut an die aufregenden Anfangszeiten: „Damals gab es im Bezirk Schärding 30 Fleischer, heute sind

es vier. Dementsprechend wurde ich von den Kollegen häufig milde belächelt, frei nach dem Motto: ‚Was will denn der Neue hier?‘ Das hat wahrscheinlich mit meinen landwirtschaftlichen Wurzeln zu tun gehabt, meine Lehre habe ich ja mit der Firma Wiesenberger in Peuerbach bei einem sehr renommierten Gewerbebetrieb absolviert. Das Unternehmen habe ich mit einem Geschäftspartner gegründet, der jemanden für die Zerlegung und Speckproduktion suchte. Danach folgten noch ein paar Berufsjahre bei Zelger in Wels und die Meisterprüfung. Bei der endgültigen Firmengründung half mir dann mein Vater.“

## Fahrverkauf von Anfang an

Von Anfang an setzte Karl Haslinger auf den Fahrverkauf. Alles begann zunächst mit einem Fahrzeug, die Geschäfte liefen sofort ausgesprochen gut. „So haben wir auch das dramatische Fleischersterben überlebt, der Fahrverkauf hat sich bewährt.“

Andreas (l.) und Vater Karl Haslinger vor den vier Fischer-Verkaufsmobilen der Fleischerei Haslinger.



Auch Sohn Andreas absolvierte die Fleischerlehre bei einem bekannten oberösterreichischen Betrieb, der Fleischerei Moser in Sigharting. Danach arbeitete er einige Jahre bei Reiter in Eberschwang, ehe es ihn wieder nach Hause verschlug.

2009 zog sich der Geschäftspartner endgültig zurück, seitdem ist das Unternehmen im hundertprozentigen Familienbesitz. Schon ein Jahr später, im Oktober 2010, erfolgte die vollständige Neuerrichtung des Betriebs in St. Willibald, eine eminent wichtige Weichenstellung für die Zukunft. In diesen Jahren wuchs auch der Fuhrpark an Verkaufsmobilen deutlich an: So sind es heute vier Fahrzeuge, alleamt von der Firma Fischer aus Deutschland, mit diesen werden insgesamt 17 Wochenmärkte in ganz Oberösterreich angefahren. Die Spezialitäten der Fleischerei Haslinger bekommt man unter anderem in Braunau, Freistadt, Steyr, Kirchdorf an der Krems, Vöcklabruck, Peuerbach, Ried im Innkreis, Gmunden, Schärding, Grieskirchen usw.

### Fischer als Partner für den Verkauf

Seit 1947 steht die Marke Fischer für innovative Fahrzeuge und Verkaufswagen mit hohem technischem Anspruch, kundenorientierter Warenpräsentation und höchster Produktqualität. Für unterschiedliche Einsatzzwecke bietet Fischer Anhänger als Ein- oder Tandemachser mit oder ohne hydraulische Absenkung, Mobile, Drehkranzanhänger, Pavillons oder Sattelschlepper. Der Kunde kann zwischen Fahrgestellen von Mercedes, Fiat, Renault und mehr wählen.

Das hauseigene Technologiezentrum umfasst die Innovationsschmiede und die CAD-Konstruktion zur dreidimensionalen Entwicklung des Fahrzeuges. Egal, ob Auslegung der optimalen Kühltechnologie, Energieversorgung, Aufbau-Variation, Design- und Lichtkonzeption – Fischer vermittelt Sicherheit und Planungsfreiheit schon vor dem Bau.

### „Ollas is guat!“

Die Frage nach den Schmankerln des Hauses beantwortet der Seniorchef verschmitzt lächelnd mit einem klaren „Ollas is guat!“ Dann nennt er aber doch ein paar Produkte: „Blut- und Leberwurst, der Leberkäse, der Innviertler Bauernspeck, von dem wir 500 Kilogramm in der Woche herstellen, und nicht zu vergessen die Knackwürste, die als Speckknacker und als normale Knackwurst angeboten werden“, um nur einige von den weit mehr als 100 verschiedenen Erzeugnissen zu nennen.

Schweine und Rinder bezieht die Fleischerei Haslinger von den Schlachthöfen

Die Würste aus dem Hause Haslinger erfreuen sich bei Konsumenten auf 17 oberösterreichischen Wochenmärkten großer Beliebtheit. Aber auch auf den Innviertler Speck ist Andreas Haslinger besonders stolz.

Berghamer in Neukirchen am Walde und Schestauber in Neumarkt im Hausruckkreis. Verarbeitet werden Stiere und Kalbinnen. Insgesamt arbeiten 15 Mitarbeiter im Handwerksunternehmen, zehn Prozent des Umsatzes erwirtschaften die Haslingers mit der Gastronomie, 80 Prozent mit den vier Verkaufsmobilen, die restlichen zehn Prozent mit dem Anfang 2022 neu eröffneten Fachgeschäft am Firmenstandort.

### Neues Geschäft

Das rund 30 Quadratmeter große Fachgeschäft wurde mit dem Ladenbauprofi Schrutka-Peukert geplant und umgesetzt und bietet den Kunden neben der klassischen Wurst- und Fleischtheke, eine heiße Theke, einen Fleischreifeschrank und ausreichend Regale und Schränke für Zusatzsortiment, Fertigprodukte und TK-Ware.

Schrutka-Peukert lieferte folgende Ladeneinrichtung an die Fleischerei: Kernstück des Fachgeschäfts ist die drei Meter lange Differenzial-Kontakt-Kühltheke, die mit zwei Kühlkreisen in einer Theke das Kühlergebnis optimiert. Auf der einen Seite die Kontaktkühlung für eine gleichmäßig kalte Temperatur der Warenauslage und andererseits ein rückseitiger Verdampfer, der Temperaturschwankungen optimal ausgleicht. Niedrige Luftgeschwindigkeit und



große Verdampfer liefern konstante Kälte und Luftfeuchtigkeit. Verringerte Austrocknung und verminderte Verfärbung der Ware sind das Ergebnis. Der Glasaufsatz ist eine KUBUS-Hebescheibe mit Profil für eine spezielle LED-Beleuchtung für Fleisch- und Wurstwaren. Die leichte Reinigung und Bestückung von vorne überzeugen zusätzlich.

### Zukunft gesichert

Seit 2013 ist mit Andreas Haslinger bereits die zweite Generation als Geschäftsführer tätig, Firmengründer Karl Haslinger hat sich in die Pension verabschiedet – ist aber mit großer Freude dennoch fast jeden Tag im Betrieb. **HaRo** ■

Metzgerei Haslinger **A** Gewerbepark 2,  
4762 St. Willibald **T** 07762/28 05  
**W** www.haslinger-metzger.at

Der Produktionsbereich der Fleischerei Haslinger ist ausgesprochen großzügig angelegt und bietet die idealen Voraussetzungen für die Fleischproduktion auf höchstem Niveau.





DI Rudolf Stückler hatte die exzellente Kalbfleischverkostung bei Adi Bittermann organisiert.

# ALLES KALB - ODER WAS?

„Einladung zu einer AMA-Kalbfleischverkostung bei Adi Bittermann“. Hinter diesem lapidaren Titel verbarg sich eine hochgradig interessante Veranstaltung, die Österreichs beste fünf Kalbfleisch-Vertreter mit zwei Sorten niederländischen Kälbern in den Ring steigen ließ.

Eines gleich vorweg: das Ergebnis fiel für Österreich wirklich sehr erfreulich aus, lediglich in einer einzigen Kategorie konnte sich die Konkurrenz aus den Niederlanden einen Spitzenplatz schnappen.

Österreichs oberster Fleischmarketing-Verantwortlicher DI Rudolf Stückler hatte im Juni zur großen Kalbfleischverkostung gerufen und alle, die in der landwirtschaftlichen Fleischszene und im heimischen Lebensmitteleinzelhandel fleischtechnisch etwas zu sagen haben, folgten diesem Ruf. Schon die Location der Verkostung versprach einiges: das Vinarium von Grill-Weltmeister

Adi Bittermann in Göttesbrunn verhielt ein edles Ambiente gepaart mit der Fleischkompetenz des Star-Gastronomen, der auch durch seine Fernsehwerbung eines Lebensmittelhandelskonzerns bekannt geworden ist.

## Ein Top-Teilnehmerfeld

Rudolf Stückler hatte sich wirklich einiges einfallen lassen, um ein repräsentatives Starterfeld zusammenzustellen. Als Partner für die Lieferung der edlen Kalbsteile hatte sich die Agrarmarkt Austria für drei absolute Kalbfleisch-Profi-Unternehmen entschieden, die ihre besten Stücke ins Rennen schickten:

Die **Firma Gassner** aus Graz, vertreten durch Seniorchef Franz Gassner, lieferte Fleisch von zwei Tieren: vom Vollmilchkalb leicht („Ländle Kalb“) aus Vorarlberg, Schlachtgewicht 60 bis 70 Kilogramm, Alter rund zwei Monate und vom klassischen AMA-Gütesiegel-Milchkalb aus der Steiermark, Schlacht-

gewicht 80 bis 130 Kilogramm, Alter drei bis vier Monate.

Der **Schlachthof Huber** aus St. Johann in Tirol, vertreten durch Inhaber Karl Huber, lieferte ebenfalls zwei edle Kälber für die Verkostung: das Vollmilchkalb schwer aus Tirol, Schlachtgewicht 90 bis 110 Kilogramm, Alter drei bis vier Monate, und das Bio-Vollmilchkalb aus Salzburg, Schlachtgewicht 80 bis 130 Kilogramm, Alter drei bis vier Monate.

Die **Firma AstroKalb**, vertreten durch Geschäftsführer Thomas Maurovich, schließlich brachte das Fleisch von drei Tieren zur Verkostung: das noch sehr junge AMA-Gütesiegel-Program Kalb rosé aus Kärnten, Schlachtgewicht 130 bis 150 Kilogramm, Alter sechs bis acht Monate.

Dazu gesellten sich die beiden niederländischen Kälber: das niederländische, helle Kalbfleisch, Schlachtgewicht des Tieres 140 bis 160 Kilogramm,

Alter sieben bis acht Monate, und das Kalbfleisch rosé, Schlachtgewicht des Tieres 140 bis 160 Kilogramm, Alter sieben bis acht Monate.

## Der Verkostungsmodus

Diese sieben Kalbfleischstarter wurden in die drei Kategorien Karreesteak, Wiener Schnitzel und Schulterbraten eingeteilt, sodass jedes der rund 20 Jurymitglieder auf 21 Kostproben kam. Eine zwar nicht einfache, aber doch zu bewältigende Auf-



Beim Wiener Schnitzel konnte sich die ausländische Konkurrenz knapp durchsetzen.

gabe. Das Bewertungssystem entsprach dem heimischen Schulnotensystem: Die Höchstnote 1,0 bis zur schlechtest möglichen Note 5,0 – allerdings mit der Möglichkeit, auch in Zehntelpunkteabständen zu bewerten.

## Das Ergebnis

Die erste Aufgabe bestand in der Verkostung eines kurz gebratenen Karreesteaks von den sieben Kälbern. Eines gleich vorweg, bis auf ein Produkt, das in



Thomas Maurovich von AstroKalb lieferte ein heimisches Produkt und die beiden Niederländer.



Die rund 20-köpfige Jury leistete durchaus Schwerarbeit.

allen drei Kategorien deutlich am schlechtesten abschnitt, erwies sich das Teilnehmerfeld als ausgesprochen ausgeglichen. In diesem ersten Verkostungsdurchgang setzte sich das klassische AMA-Gütesiegel-Milchkalb aus der Steiermark mit einer durchschnittlichen Note von 1,81 knapp vor dem Vollmilchkalb schwer aus Tirol mit 1,83 und dem Bio-Vollmilchkalb aus Salzburg mit 1,86 durch.

Die zweite Verkostungsrunde galt dem Wiener Schnitzel. In dieser Kategorie setzte sich das niederländische, helle Kalbfleisch mit einer Durchschnittsnote von 1,73 durch, Platz 2 ging an das AMA-Gütesiegel-Milchkalb aus der Steiermark mit einer durchschnittlichen Note von 1,80, Dritter wurde das Vollmilchkalb schwer aus Tirol mit einer durchschnittlichen Bewertung von 1,86.

Die letzte Verkostungsdisziplin bildete der kälberne Schulterbraten. Hier gab es eine dreifachen rot-weiß-roten Sieg: Platz 1 ging an das Vollmilchkalb leicht aus Vorarlberg mit einer Durchschnittsnote von 1,80. Auf den Plätzen folgten das Vollmilchkalb schwer aus Tirol mit 1,84

**Franz Gassner steuerte zwei Kälber aus Vorarlberg und der Steiermark bei.**

und das klassische AMA-Gütesiegel-Milchkalb aus der Steiermark mit einer Note von 2,08.

Die einzelnen Ergebnisse der Verkostungen finden Sie auf [www.fleischundco.at](http://www.fleischundco.at)

#### Fazit der Verkostung

Heimisches Kalbfleisch spielt in der obersten Liga mit, die Konkurrenz schläft aber auch nicht. Die neue Marke „Kalbfleisch rosé“ braucht noch viel Überzeugungsarbeit, um sich auf dem Markt zu behaupten. Zu nahe an der Rindfleischfarbe ist dieses neue heimische Produkt, meinen einige Experten. Grundsätzlich könnten wir uns mit heimischem Kalbfleisch selber versorgen, die Ex- und Importe müssten langsam reduziert werden, stellten die Experten fest.

HaRo ■



Disziplin Nummer eins war das kurz gebratene Karreesteak.



# LASKA

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

## LASKA. Kutter und Wölfe. Weltweit führend!

Mischwölfe  
Kühlwölfe  
Ladenwölfe  
Gefrierfleischwölfe  
Standwölfe  
Winkelwölfe

Die stärksten Winkelwölfe ihrer Klasse für Frisch- und Gefrierfleisch  
**WWB 200 Plus und WWB 300 Plus.**



Moderne Hochleistungsmaschinen für die Verarbeitung von Frischfleisch, Gefrierfleisch oder mehreren Gefrierfleisch-Blöcken gleichzeitig und sämtlicher Wurstsorten von höchster Qualität. Die neuen Industriemaschinen setzen durch ihre Konstruktion, Ausführung und Arbeitsweise neue Maßstäbe im modernen Maschinenbau.

LASKA, der führende Anbieter von Fleischermaschinen und Artikeln zur Fleischwaren- und Wursterzeugung.



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



# DIE ZUKUNFT DES FLEISCHES

Wie können wir Fleisch künftig erfolgreich vermarkten? Wie halten wir es mit dem Tierwohl? Welche Auswirkungen hat der Klimawandel auf die Fleischerzeugung? Einige Antworten gab es beim heurigen AMA-Fleisch-Symposium.

In den letzten Jahren hat es in der Fleischbranche einen Wandel gegeben. Gegner des Fleischkonsums fanden in diesen Veränderungen neue Argumente für ihre Position. Lange haben sich die Befürworter des Fleischkonsums darauf verlassen, dass diese Entwicklungen nur temporär sind und es sich deshalb meist nicht lohnt, sich mit Kritik auseinanderzusetzen. Doch die Spezialisierung des Agrarsektors, die Entfremdung der Bevölkerung von Natur und Landwirtschaft sowie der immer deutlich werdender Klimawandel sind keine Trends, die kommen und gehen. Es sind Entwicklungen, die an den Grundfesten unserer Lebensweise rütteln – und Fragen aufwerfen: Wie können wir Fleisch künftig erfolgreich vermarkten? Wie halten wir es mit dem Tierwohl? Welche Auswirkungen hat der Klimawandel auf unser Leben, speziell auf die Fleischerzeugung in unseren Breitengraden?

Fakt ist: Kaum ein Lebensmittel und dessen Produktion wird derzeit so intensiv diskutiert wie Fleisch. Beim AMA-Fleischforum in Perchtoldsdorf diskutierten 180 Gäste mit hochkarätigen Referenten über die Zukunft der Fleischproduktion und Vermarktung.

## Fleisch braucht digitales Update

Hendrik Haase, Publizist und Kommunikationsberater, eröffnete den Vortragsreigen. Der Berliner Food-Aktivist skizzierte das Fleischmarketing der Zukunft in einer klugen Nutzung analoger und digitaler Potenziale. Haase ist überzeugt, dass die Fleischwelt ein digitales Update braucht. Vor allem junge, urbane Käufer erwarten seiner Meinung nach, die Packung scannen zu können und direkte Infos zu Haltung, Rasse und Qualität zu erhalten. „Die Daten sind alle vorhanden, die Produzenten brauchen sie nur nutzen“, appelliert Haase. Transparenz würde helfen, die Glaubwürdigkeit dieses hochemotionalen Lebensmittels zu stärken.

## In die Diskussion mit Kritikern gehen

Einen klaren Weg der Qualität geht auch Otto Gourmet, der erste Online-Shop für Fleisch in Deutschland. 2005 gegründet, bedient der Spezialvermarkter heute vier stationäre Geschäfte, 1.200 B2B-Kunden und mehr als hunderttausend Privatkunden. Geschäftsführer Stephan Otto möchte mittels Tastings, Partys oder mit Spitzenköchen als Testimo-

nials Fleisch zum Erlebnis machen. Konsumenten, die vom Genussaspekt des Fleisches überzeugt sind, sind seiner Erfahrung nach bereit, für gutes Fleisch entsprechend mehr zu zahlen. Otto plädiert auch dafür, mit kritischen Menschen mutig in offene Diskussion zu gehen.

## Klimawandel und Landwirtschaft

Andreas Gobiet von der Uni Graz und Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik, sprach über langfristige Wetter- und Klimadaten, die ein eindeutiges Indiz für die Erderwärmung seien. „Die Landwirtschaft ist von der Klimaänderung unmittelbar betroffen, beispielsweise durch zunehmende Extremwetterereignisse. Sie gehört nicht zu den größten Emittenten von Treibhausgasen, kann aber auch ihren Beitrag zur Reduktion leisten“, so der Wissenschaftler.

Horst Jauschnegg, Tierzuchtdirektor der Landwirtschaftskammer Steiermark, beschäftigt sich seit vielen Jahren mit der Klimaveränderung und deren Auswirkungen vor allem auf die Tierhaltung. Jauschnegg unterstrich die Bedeutung des Grünlandes bei der Treibhausgasreduktion. „Österreich ist mit seinem hohen Grünlandanteil besonders klimaeffizient“, so der Experte. Jauschnegg veranschaulichte den Anteil landwirtschaftlicher Nutzfläche anhand eines Fußballfeldes: Nur die beiden Strafräume sind als Ackerland nutzbar, der Rest der Fläche ist weltweit gesehen Grünland. Möglichkeiten der Verminderung von Emission sieht Jauschnegg in der Wahl effizienter Rinderrassen, der Erhöhung der Grundfutterqualität und Reduktion von importierten Futtermitteln. Weiden und Wirtschaftsdünger zu nutzen, könne ebenfalls zur klimafitten Tierhaltung beitragen.

## Tierwohl und Preis sind wichtig

Im Auftrag der AMA befragte das Marktforschungsinstitut Marketagent Konsumenten über ihre Einstellungen zu Tierwohl. Meinungsforscherin Judith Traxler präsentierte die brandaktuellen Zahlen. Grundsätzlich hätten die Konsumenten hohes Interesse an Tierwohl und wünschen sich Information, es ist aber nicht für alle leistbar. 22 % der Befragten gaben an, sich Lebensmittel aus besonderen Haltungsbedingungen derzeit nicht leisten zu können. Ein Drittel der Studienteilneh-

mer wäre hingegen bereit, mehr fürs Tierwohl zu zahlen. Für jeden Zweiten davon ist ein Preispremium von 25 % vorstellbar.

## ITW-Kennzeichnung in Deutschland

Fleischermeister Rüdiger Heppelmann, zuständig für den Vertrieb beim Lebensmittelhändler EDEKA Südwest, stellte das deutsche System der Initiative Tierwohl vor. Sie wurde 2005 als Initiative zur Förderung der Landwirtschaft bei Stallumbauten gegründet. Seit vorigem Jahr gibt es eine einheitliche Kennzeichnung der Tierhaltung auf den Produkten mit vier Stufen. EDEKA Südwest zeichnet die Tierhaltung nicht nur auf verpackten Lebensmitteln im Selbstbedienungsgeschäft, sondern auch in der Frischfleischtheke aus. Die ersten Erfahrungen stimmen positiv: Laut einer Umfrage im Dezember 2021 ist das vierstufige System für neun von zehn Befragten gut und verständlich. 78 % sind überzeugt, dass die Kennzeichnung langfristig zum bewussteren Einkauf und zur stärkeren Berücksichtigung des Tierwohls führen wird. Das ist ganz im Sinne des strategischen Zieles von Heppelmann. Auch er ist überzeugt, dass Transparenz und Kontrolle entlang der gesamten Produktionskette zu mehr Vertrauen bei den Konsumenten führt.

## Haltungskennzeichnung

Die AMA arbeitet seit einigen Monaten an einer Tierhaltungskennzeichnung für den österreichischen Markt. AMA-Qualitätsmanager Martin Hubmann stellte die Überlegungen hinter dieser produktübergreifenden Branchenlösung vor. Statt vier sind fünf Stufen geplant, um die verschiedenen Ausprägungen der Tierwohl-Produktion gezielter abbilden zu können. Die freiwillige Kennzeichnung soll sowohl mit als auch ohne AMA-Gütesiegel-Teilnahme möglich sein und alle Formen der Tierhaltung – vom gesetzlichen Standard bis Bio – umfassen. Wichtig bei der Erarbeitung der Einstufungsmatrix ist die Gleichwertigkeit für alle Tierarten, soll die Kennzeichnung doch Fleisch, Fleischwaren, Milch und Milchprodukte umfassen. Neben der Auslobung auf den Produkten sollen weiterführende Plattformen – via Website oder QR-Code – Informationen für besonders interessierte Konsumenten bieten. ■



DI Werner Habermann,  
Geschäftsführer EZG Gut Streitdorf.

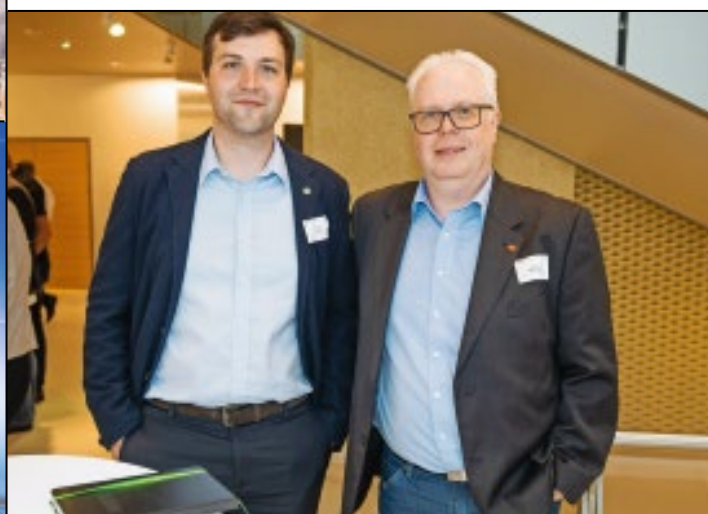


Johann Stabauer,  
Ausbilder und  
Prüfer der Diplom-  
Fleischsomme-  
lier-Ausbildung  
und BIO-Fleisch  
Pionier Anton  
Juffinger (v. l.).

Erik Schöttl,  
Managing Director  
von OSI Europe  
Foodworks im Talk  
mit Josef Fradler,  
Obmann der  
Bäuerlichen  
Vermarktung  
Kärntner Fleisch.



Hannes Titz, Geschäftsführer vom steirischen  
Familienbetrieb Johann Titz GmbH und Daniel  
Hillinger von Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mBH (v. l.)  
fanden sich auch beim AMA-Fleischsymposium ein.



Österreichs Fleischkapazunder unter sich:  
Dr. Rudolf Stückler und Johann Stabauer (v. l.).



Extra aus Wieselburg  
angereist: Moser-  
Wurst Geschäftsführer  
DI Florian Pfeiffer  
und Verkaufsleiter  
Klaus Moser (v. l.).



Johann Stabauer und Fleischermeister und  
Geschäftsführer Michael Trünkel (v. l.).

Bundesinnungsmeister Raimund Plautz  
im Gespräch mit Günter Schmid  
von RAPS GmbH (v. l.).



VÖS-Geschäfts-  
führer DI Michael  
Klaffenböck im  
Austausch mit  
Mag. Rudolf Ber-  
ger, Geschäfts-  
führer von Berger  
Schinken.





Die Versorgung mit österreichischem Fleisch ist für Peter Spak jun. vom bekannten Delikatessen-Hersteller gewährleistet. „Bei dieser Preisentwicklung aber sind alle gefordert“, so sein Fazit im Fleisch & Co-Gespräch.

# „MIT ENGPÄSSEN DÜRFTE ZU RECHNEN SEIN“

International würde man „Spak“ wohl als „household name“ bezeichnen. Gemeinsam mit den feinen Pasteten von Hink ist das österreichische Traditionsunternehmen (Gründung: 1935) mit seiner Feinkost quasi omnipräsent. Senf, Mayonnaise, Ketchup, Dressings und Saucen aller Art sind die Kernkompetenz des Unternehmens. Vor allem aber ist das vom Vater-Sohn-Gespann Hans Peter Spak und Peter Spak jun. geführte Unternehmen vollständig in Familienbesitz.

Entsprechend kritisch sieht man im niederösterreichischen Gallbrunn die aktuelle Rohwaren-Situation. Während sich die explizit mit heimischen Rohstoffen kreierte Linie der „Österreicher Ketchups“ gut entwickelt,

sieht Peter Spak im Interview längerfristig mehr als eine Gewitterwolke am Horizont. Sein Tenor gegenüber Fleisch & Co: „Oberstes Ziel bleibt die Versorgungssicherheit!“

## **Fleisch & Co: Beginnen wir mit dem Pandemie-Rückblick – wie kam Spak durch diese Krise?**

Peter Spak jun.: „Auch wenn wir in 2021 noch nicht von ‚Normalität‘ sprechen können, verzeichnen wir viele positive Impulse. Haben wir in 2020 vor allem im Handel ein deutlich höheres Volumen verzeichnet, sehen wir mittlerweile die Gastronomie-Umsätze wieder steigen, wenn auch bei Weitem noch nicht auf 2019er-Niveau. 2021 war in jedem

Fall ein sportliches Jahr mit vielen Herausforderungen v. a. hinsichtlich der Bereiche Mengenplanung, Verfügbarkeit und Preisgestaltung. Man könnte auch sagen, wir sind mit einem blauen Auge durchgekommen. Man hat aber in der schwierigen Zeit dem Wort Partnerschaft wieder einen deutlich höheren Stellenwert beimessen können.“

## **Wird das auch 2022 halten, vor allem in der entscheidenden Grillsaison?**

„Leider zeichnet sich auch für 2022 keine wirkliche Entspannung ab. Die Schwerpunkte der Gespräche bleiben weiterhin bei den Themen Verfügbarkeit, Lieferfähigkeit und notwendiger Preisgestaltung. Da bleibt oft zu wenig Zeit und Raum für innovative Neu-

produkte. Wir gehen aber von einem starken Sommer 2022 mit Gastro-Aktivitäten aus. Und auch Grillfeiern im Privaten werden – mit dem im Lockdown erworbenen Grill-Equipment – stark bemerkbar sein. Unser oberstes Ziel bleibt die Versorgungssicherheit. Unabhängig davon werden wir unsere Schwerpunkte im Bereich Bio, Vegan und regionale Produkte weiter forcieren.“

### „Versorgungssicherheit“ klingt nach deutlichen Pandemie-Nachwirkungen?

„Die größte Auswirkung sehen wir nach wie vor in der Beschaffung von Rohstoffen. Egal, ob Speiseöl, Tomatenmark oder Verpackungen – die Lager sind größtenteils leer, die Preise ziehen in noch nie da gewesenen Dimensionen an. Vor allem der sensible Bereich ‚Preiseinstieg‘ ist überproportional betroffen. Positiv verzeichnen wir das Bedürfnis nach österreichischen Produkten und Rohstoffen sowie die anhaltende Nachfrage nach veganen und biologischen Produkten, wo wir stark aufgestellt sind.“

### Und nun kommt auch der Ukraine-Krieg als weiterer Schock hinzu ...

„Unsere Gedanken und unser Mitgefühl gelten den Millionen Schicksalen, die durch diesen sinnlosen Krieg verursacht werden. Unseren Geschäftsbereich betreffen vor allem die Auswirkungen des Rohstoffmarktes. Nicht nur ist diese Region einer der Haupt-Exporteure für Sonnenblumenöl, auch fehlen Millionen Tonnen an Raps, Tomaten, Hühnerfleisch, Futtermittel, etc. Auch wenn wir so gut wie keine Ware aus der Ukraine beziehen: Diese Mengen fehlen am europäischen Markt und heizen die Preise weiter massiv an. Steigende Energie- und Öl-Preise treiben zudem energieintensive Produkte wie Verpackungen. Und auch Transportkosten legen nochmals deutlich zu. Die Erntesaison 2022/2023 hat für viele Rohstoffe in jedem Fall schwere Ausfälle zu verzeichnen. Diese können teilweise nicht kompensiert werden. Das ist kein guter Ausblick für die Preisgestaltung der nächsten 12 bis 18 Monate! Da rücken Mengenverfügbarkeit und Kontrakt-sicherheit in den Vordergrund.“

### Wie sieht es denn konkret beim Fleisch aus?

„Momentan ist die Verfügbarkeit bei den von uns bezogenen Teilen noch gegeben. Dies liegt aus unserer Sicht daran, dass wir zum einen fast ausschließlich österreichisches Fleisch beziehen und zum anderen als kleiner Betrieb auch nur ‚geringe‘ Mengen einkaufen, welche in diesem Maßstab gut beschaffbar sind. Wir sind aber fast täglich mit Preissteigerungen konfrontiert. Dies betrifft so gut wie alle Bereiche und daher auch den Fleisch-

bereich. Generell sind alle Tierarten betroffen; wir bewegen uns hier in Bereichen von 15–30%, abhängig von den Tierarten. In Extremfällen auch mehr. Neben der Unsicherheit der künftigen Rohstoff-Preisentwicklung wird das Thema Rohwaren-Verfügbarkeit sicherlich in Richtung Herbst/Winter 2022 für uns an Bedeutung zunehmen. Da dürfte aus heutiger Sicht mit zunehmenden Engpässen zu rechnen sein.“

## „Wir sind fast täglich mit Preissteigerungen konfrontiert – in nahezu allen Bereichen.“

Peter Spak jun., geschäftsführender Gesellschafter

### Die größte Herausforderung stellt ja die Preis-Situation dar. Kann ein Unternehmen wie „Spak“ die Erhöhungen dem Konsumenten zumuten?

„Wir befinden uns in einem reinen Verkäufermarkt. Gefühlt sind beinahe alle unserer vielen Hundert Artikel knapp. Und preislich im hohen zweistelligen Prozent-Bereich angesprungen! Es ist schwer, zu identifizieren, wer hier aktuell versucht, unter dem Deckmantel Covid, Ukraine und Co. Gewinnsteigerungen durchzubringen und wer tatsächlich die drastischen Steigerungen bekommt. In jedem Fall ist es für uns als KMU unumgänglich, die erhaltenen Kostensteigerungen weiterzugeben, da unsere geringen Spannen derartige Veränderungen in keiner Weise erlauben. Die verrückten Vorlaufzeiten für Preisanhebungen von teilweise wenigen Tagen (trotz Verträgen!) machen uns sehr zu schaffen. Wir verstehen ja, dass

auch der Handel Vorlaufzeiten hat. Alleine können wir das aber nicht abbilden!

Weiters blicken wir mit Sorge auf die mangelnde Verfügbarkeit von Transporten – es fehlen viele Lkw-Fahrer in Europa – und die weiterhin schwierige Suche von qualifizierten und motivierten Mitarbeitern. All das wird in deutlich höheren Preisen am Regal resultieren. Wir zählen auch auf die Politik, um Impulse für die vielen Haushalte zu setzen, die ohnehin ein knappes Haushaltsbudget haben.“

### Stichwort Konsumenten: Wie entwickelt sich da die Nachfrage?

„Die Verpackungen spielen in letzter Zeit eine immer größere Rolle. Wir merken, dass unsere Glasverpackungen als nachhaltiger wahrgenommen und verstärkt nachgefragt werden. Es gibt eine Konzentration auf Preiseinstiegsartikel auf der einen Seite, andererseits aber weiterhin stark wachsende Nachfrage nach biologischen und veganen Lösungen. Die Konsumenten werden auch kritischer und hinterfragen oftmals die Zutatenliste: Freilandeier sind oft der Mindeststandard, regionale Rohstoffe aber auch zucker- und salzreduzierte Rezepte werden gefragt. Der Trend geht stark in Richtung ‚Clean Label‘, wo das möglich ist und das Haltbarkeitsdatum nicht zu stark reduziert werden muss. Wir haben vieles bereits heute in unserem Portfolio und arbeiten intensiv mit unseren Partnern an Rezeptur-Optimierungen, neuen Geschmäckern und besserer Abbildung der Shopper-Nachfrage.“

### Was wird derzeit am meisten verkauft?

„Aus Umsatzsicht bleibt der Artikel ‚Spak Mayonnaise 50%‘ (in der 10-Kilo-Größe) unser Bestseller. Gerade in der Gastronomie gibt es wenige Kompromisse hinsichtlich Qualität und wir freuen uns, dass wir für viele Küchenchefs die erste Wahl sind! Im ‚Retail‘ wiederum freuen wir uns über starkes Wachstum unserer Fokusprodukte ‚Das Österreicher‘ sowie der ‚Master Ketchup‘-Linie, die mit absoluter Spitzenqualität und überzeugendem Geschmack punkten können.“

Roland Graf ■

## 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

Auf gemeinsamer  
Tierwohl-Mission:  
DI Michael Zoklits,  
Dr. Carina Kriegl,  
Dr. Florian Hütthaler,  
Andreas Haderer und  
Verena Niß (v.l.)



# WIR REDEN NICHT ÜBER TIERWOHL – WIR LEBEN ES!

Der Musterhof der Familie Hütthaler ist schon längst als ein Ort des Miteinanders bekannt. Genau dort traf sich kürzlich eine Runde, die auf den ersten Blick unterschiedlicher nicht sein könnte – und doch haben sie alle eines gemeinsam: Sie stellen das Wohl der Tiere in den Fokus.

Sorgten früher Schnitzerl zum billigsten Preis für Aufregung, steht XXXLUTZ nun erneut im Mittelpunkt der Medien – allerdings mit durchaus positiven Schlagzeilen: Seit Dezember 2021 findet man in der Speisekarte der Restaurants des Möbelhändlers Schweinefleisch aus österreichischer Tierwohllhaltung.

Fleisch & Co hat die „Hauptdarsteller“ dieser Story zum Interview gebeten. Am Tisch uns gegenüber sitzen **Dr. Florian Hütthaler**, der Inhaber Hütthaler KG, **Dr. Andreas Haderer** (Geschäftsleitung XXXL Gastronomie), **Dr. Carina Kriegl** und **DI Michael Zoklits** von der Gesellschaft !Zukunft Tierwohl!) und Hofkultur-Landwirtin **Verena Niß**.

**Fleisch & Co: Herr Hütthaler, Sie sind mittlerweile über die Landesgrenzen hinaus bekannt für Ihr Tierwohlpro-**

**jekt hütthalers Hofkultur. Was ist das Besondere an diesem Projekt?**

Florian Hütthaler: „Die Hofkultur ist ein in Europa einzigartiges Tierwohl-Projekt, das über die gesamte Wertschöpfungskette reicht: Beginnend beim Landwirt über den Transport und den Schlachthof bis hin zur Verarbeitung und den Vertrieb. Wir sind stolz darauf, dass mittlerweile 39 Vertragslandwirte ihre Stallungen an unsere Tierwohrlinien angepasst haben und wir hier eine partnerschaftliche Verbindung pflegen.“

**Es wurde nicht nur das Schweinefleisch der XXXLutz Restaurants zu 100% auf österreichische Herkunft umgestellt, sondern man findet mittlerweile auch Tierwohl-Fleisch in der Speisekarte. Was hat Sie zu dieser Wende bewegt?**

Andreas Haderer: „Mit der Zeit gehen‘ war unsere Motivation. Das Essen wird auch für den Gast immer wichtiger, es wird immer spannender, woher das Produkt kommt und die Anfragen wurden immer mehr. Ich muss auch ganz ehrlich sagen, dass ich oft selbst ein komisches Gefühl hatte, weil ich teilweise nicht wusste, woher das Fleisch kam. 2019 haben wir begonnen, uns verstärkt mit dem Thema zu beschäftigen und Erstgespräche mit der Firma Hütthaler geführt.“

**Das heißt, Hütthaler und XXXLutz waren schon länger in Kontakt? Warum kam die Umstellung erst jetzt?**

Florian Hütthaler: „Man muss wissen, dass man nicht so von heute auf morgen umstellen kann. Für Lutz wurden eigens fünf weitere Landwirte ins Projekt aufgenommen, damit auch der Rohstoff gesichert ist. Diese mussten erst ihre Stallungen an die

Tierwohl-Richtlinien anpassen. Weiters wurde bereits im Vorfeld überlegt, welche Produkte in die Speisekarte kommen, da wir klar hinter dem ‚From nose to tail‘-Konzept stehen. Das bedeutet also, das ganze Schwein zu verkaufen und nicht nur die Edelteile. Tierwohl darf kein Werbeschmäh sein, sondern muss ernst genommen werden.“

**NGOs waren nicht immer gut auf XXXLUTZ zu sprechen. Dr. Kriegl, wie waren die ersten Reaktionen des Vereins, als Sie von der Zusammenarbeit mit XXXLutz hörten?**

Carina Kriegl: „Die Mitglieder freuen sich über jede positive Entwicklung in Richtung mehr Tierwohl. Eine Ausweitung der Tierwohllabels auf die Gastronomie wird sehr begrüßt, vor allem aber ist der Schritt von XXXLutz besonders erfreulich, stand man doch in den letzten Jahren mit den ‚Billigfleischangeboten‘ sehr stark in der Kritik.“

**Gab es im Vorfeld diesbezüglich Bedenken?**

Michael Zoklits: „Bedenken hatten wir keine, da die Kooperation einerseits einer fundierten vertraglichen Grundlage zugrunde liegt und wir zum anderen wissen, dass durch die jahrelange gute Zusammenarbeit mit Hütthaler Projekte gut vorbereitet und umgesetzt werden.“

**Stichwort Tierwohl: Frau Niß, seit 2017 sind Sie und Ihre Familie Hofkultur-Landwirte. Warum haben Sie sich gegen die konventionelle und für eine Tierwohl-Haltungsform entschieden?**

Verena Niß: „Wir waren schon längere Zeit auf der Suche nach neuen Perspektiven für unsere Tierhaltung und wollten unseren Schweinen mehr Platz, Zugang zu frischer Luft und eingestreuter Liegefläche ermöglichen. Das Hofkultur-Projekt, das genau auf unsere Bedürfnisse maßgeschneidert ist, war

für uns perfekt. Nun sind wir stolze Partner der Firma Hütthaler und freuen uns über die neu erlangte Freiheit der Tiere. Es ist einfach eine Freude, wenn man den Schweinderln beim Spielen im Stroh zuschauen darf.“

**Herr Haderer, bevor es zur Kooperation mit Hütthaler kam, besuchten Sie Bauernhöfe mit unterschiedlichen Haltungsformen vorab. Was haben Sie dabei erlebt?**

Andreas Haderer: „Ganz ehrlich habe ich mich bei den ersten Besuchen auf den Höfen etwas blamiert, da ich zuvor keine Höfe mit Schweinehaltung kannte. Super überrascht war ich von der Sauberkeit und Aktivität der Hofkultur-Tiere und ebenso von der Offenheit und Fröhlichkeit der Landwirte. Die Nähe zum Bauern ist sensationell, man ist per ‚Du‘ und stolz darauf, dass man miteinander arbeiten darf!“

Verena Niß: „Ja, beim Projekt Hofkultur erfährt jeder Fairness und Respekt. Wir Landwirte sind stolz auf unsere Arbeit und freuen uns, dass sie von unseren Partnern die Wertschätzung bekommt, die sie verdient.“

**Was uns interessieren würde: Gibt es bereits Reaktionen der Konkurrenz?**

Andreas Haderer: „Nein, vermutlich auch deswegen, da wir lange hinterm Busch gehalten haben. Spannend wird, wie die gesamte Gastro darauf reagieren wird. Ich glaube, dass sie nicht erwartet haben, dass gerade XXXLutz sich über Tierwohl Gedanken macht. Tierwohl geht nicht von heute auf morgen, das hat auch bei uns gut zwei Jahre gedauert.“

**Würden Sie eine Lebensmittelkennzeichnung in der Gastro befürworten?**

Michael Zoklits: „Die Lebensmittelkennzeichnung ist ein von uns schon lange gefordertes ‚MUSS‘. Sowohl die Herkunftskennzeichnung als auch die Kennzeichnung nach den Haltungsbedingungen wären extrem wichtig und sind längst überfällig.“

Carina Kriegl: „Der Konsument hat in der Regel (außer in zertifizierter Bio-Gastronomie) weder Information zur Herkunft der tierischen Produkte noch zu den Haltungsbedingungen der Tiere. Daher begrüßen wir jeden Schritt in die richtige Richtung und sehen hier ganz viel Potenzial für XXXLUTZ als einer der Vorreiter, Vorbildwirkung zu erzielen.“

Verena Niß: „Ich schließe mich an, Konsumenten haben das Recht zu wissen, was sie essen und wo es herkommt. Letztendlich könnte gerade für Gastronomiebetriebe die Herkunftskennzeichnung ein enormer Vorteil sein. Österreichische Herkunft steht für Qualität und Nachhaltigkeit.“

**Das billige Schnitzerl gehört also nun der Vergangenheit an. Wie nehmen die Kunden den Mehrpreis auf?**

Andreas Haderer: „Nachdem gerade alles teurer wird, gab es in diesem Fall bisher keine negativen Äußerungen. Man zahlt aber auch gerne mehr für Tierwohl, es hat auch durch die beiden Pandemie-Jahre ein Umdenken stattgefunden.“

**Wie bewerten Sie den Tierwohltrend langfristig?**

Florian Hütthaler: „Tierwohl ist aus den Regalfächern im Lebensmittelhandel nicht mehr wegzudenken, die Nachfrage steigt stetig, nicht nur im Fleischbereich. Wir sind sehr froh, dass wir vor acht Jahren diesen Weg eingeschlagen haben und an uns und unsere Vision geglaubt haben.“

Andreas Haderer: „Der Trend wird über die Jahre gesehen Standard werden. Wenn man auf diesen Zug nicht aufspringt, ist man bald Zweiter. Man hat auch kein gutes Gefühl mehr, wenn man Fleisch aus dem Ausland kauft. Der Kunde wird es früher oder später einfordern und nur noch heimisches Fleisch aus Tierwohllhaltung essen wollen. Der Lebensmittelhandel lebt es uns vor – wir in der Gastro hinken hier etwas nach und deswegen möchten wir hier ein Vorbild sein.“

Carina Kriegl: „Aus unserer Sicht ist es höchste Zeit, dass ein generelles Umdenken stattfindet. Sowohl bei den Konsumenten als auch bei den Landwirten. Es ist heutzutage nicht mehr vertretbar, Tieren ihre natürliche Bedürfnisse vorzuenthalten, diese z. B. ohne Zugang zu natürlichem Licht oder Luft zu halten. Für uns als Tierschutzorganisation geht es selbstverständlich immer noch zu langsam, wenn wir auch in den letzten Jahren eine schnellere Entwicklung bemerken. Langfristig sollten wir alle an einem Strang ziehen und gemeinsam die Haltungsbedingungen der Nutztiere in Österreich verbessern. Es gibt noch viel zu tun!“ ■



Seit Dezember 2021 findet man in der Speisekarte des Möbelriesens XXXLutz Schweinefleisch aus österreichischer Tierwohllhaltung. Gastroleiter Andreas Haderer: „Spannend wird, wie die gesamte Gastronomie darauf reagieren wird.“



# „SO WIE BISHER KANN ES NICHT WEITERGEHEN“

Fritz Floimayr ist Gründer von Gourmetfein, der einzigen österreichischen Fleischverarbeiterfirma, die nur AMA-zertifizierte Ware verwendet und das mit einer eidesstattlichen Erklärung garantiert. Fritz ist aber auch der Umweltaktivist in der Fleischbranche und plädiert in diesem Sommerinterview einmal mehr für ein Umdenken.

Erneut erschüttert ein Skandal die österreichische Schweinebranche, dazu kommen Engpässe bei der globalen Rohstoffversorgung und Konsumenten, denen das Geld ausgeht. Auf der anderen Seite steigt die Taktzahl der Proteste von Klima- und Umweltaktivisten an. Schwierige Zeiten für heimische Fleischproduzenten, aber auch eine Möglichkeit für einen grundlegenden Wandel? Einer der Branchenvordenker dazu ist Gourmetfein-Gründer Fritz Floimayr – wir haben mit ihm über Krisen und Chancen gesprochen.

**Fleisch & Co: Herr Floimayr, Sie haben Gourmetfein als Marktführer im Bereich Glaubwürdigkeit & Transparenz positioniert. Klappt das auch in der Krise?**

Fritz Floimayr: „Gerade in der Krise braucht es Verlässlichkeit und Beständigkeit. Unternehmen, die bislang in ihren Lieferketten auf massenhaft globale Importe gesetzt

haben, stehen vor großen Herausforderungen. Wer hingegen auf die Wertschöpfung in der Region gesetzt hat, der kann einiges davon abfedern. In der Krise trennt sich in gewisser Weise eben die Spreu vom Weizen, denn manche Prozesse haben einfach keine Chance auf Fortführung.

Das betrifft insbesondere auch die Erzeugung unserer Lebensmittel. Wenn für die Herstellung von einer einzigen Portion Essen nicht nur Tausende Kilometer an Transport zurückgelegt, sondern auch Unmengen an Wasser und Fläche verbraucht und belastet werden, dann geht sich das in diesen Zeiten einfach nicht mehr aus. Und ich finde das nicht nur schlecht, denn so wie bisher kann es ohnehin nicht weitergehen.“

**Was konkret meinen Sie damit?**

„Ich meine damit, dass immer noch Millionen Kilo Gen-Soja aus dem Regenwald jedes Jahr in österreichischen Schweinetrögen verfüttert werden. Das ist vielleicht im

Einkauf unmittelbar billiger, aber es zerstört die Zukunft unserer Enkelkinder. Es kann doch nicht sein, dass jahrhundertealte Bäume am anderen Ende der Welt gefällt werden, nur damit große Mengen an Tierkraftfutter spottbillig hergestellt werden können.

Ich meine damit aber auch den übermäßigen Einsatz von Pestiziden und den Trend zu immer größeren Betriebseinheiten. Schauen wir uns an, was derzeit zum Beispiel in Spanien passiert, da werden ganze Dörfer und riesige Landschaften zu gigantischen Produktionsstätten umgebaut. Die Folgen für die Umwelt sind eine Katastrophe. Das ist der völlig falsche Weg und das wissen die handelnden Personen vermutlich auch selbst.“

**Woran hakt es?**

„Manche haben noch nicht verstanden, dass die Zeiten der Ausrichtung auf maximale Menge unter Missachtung der ökologischen Grenzen vorbei sind. Schauen wir uns

doch die Entwicklung der Welt an, es gibt Wetterextreme ohne Ende und das hat unmittelbar etwas mit der Art und Weise zu tun, wie wir diesen Planeten behandeln. Wir gehen mit der Erde um, als würde sie uns nichts angehen. Dabei ist sie unser Lebensfundament.

Doch es rechnet sich offenbar immer noch, auf Zerstörung zu setzen und das ist ein Problem, das uns wirklich alle angeht. Es sollte nicht die Entscheidung eines Konzerns sein, ob man Tiere und Natur respektvoll behandelt, das sollte auf einem für alle Beteiligten verbindlichen Grundkonsens ruhen. Und zwar in der gesamten Europäischen Union, sonst kommt es nur zu Verdrängungseffekten und der Auslagerung der Produktion.“

### **Das Problembewusstsein in der Gesellschaft steigt, aber gibt es auch Auswege aus der Krise?**

„Natürlich! Wir zeigen ja tagtäglich bei Gourmetfein, dass wir einen anderen Weg gehen können. Zum Beispiel ohne Gentechnik, ohne Regenwald-Soja und ohne Glyphosat. Das kostet uns natürlich unternehmerischen Profit, aber es bringt uns etwas, das viel wichtiger ist: ein ruhiges Gewissen! Ich leiste nicht nur als Privatperson, sondern auch mit meinem Betrieb einen aktiven Beitrag dazu, dass die Welt ökologischer wird.“

Aber das reicht mir nicht. Wir müssen über den eigenen Tellerrand hinwegblicken und uns fragen, was wir noch tun können. Hinter mir liegt ein langes Leben, mit vielen gesammelten Erfahrungen. Und gerade, weil ich weiß, was alles möglich ist, wenn man sich nur entsprechend anstrengt, weiß ich auch, dass wir dieser Situation nicht ausgeliefert sind. Wir haben die Chance, einen grundlegenden Wandel herbeizuführen.“

### **In welche Richtung denken Sie da?**

„Aktuell diskutiert die Politik mal wieder über die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Dabei beteuern seit Jahren alle Parteien mehr oder weniger, dass sie für die verpflichtende Transparenz sind. Ich frage mich: Was dauert da so lange? Und wieso werden Konsumenten nach wie vor im Dunkeln darüber gelassen, woher ihr Essen kommt und wie es erzeugt wurde? Es kann doch nicht sein, dass die Intransparenz die Norm ist.“

Es braucht aber nicht nur den Gesetzgeber, sondern auch die Bereitschaft von allen Marktakteuren, sich an einem Wandel zu beteiligen. Ich beobachte ein Umdenken in manchen Vorstandsetagen und das gilt es, zu unterstützen. Der Lebensmittelhandel hat

eine besondere Position und damit auch eine besondere Verantwortung –, wenn er die noch stärker wahrnimmt, dann kann das eine erhebliche Dynamik entfalten.“

### **Gibt es ein Wunschscenario für die Zukunft?**

„Weniger Fleisch, dafür aus verlässlicher Quelle. Maximale Transparenz in den Gasthäusern genauso wie im Supermarkt, beim frischen Fleisch und auch bei verarbeiteten Produkten. Und eine Förderung der kleinbäuerlichen Landwirtschaft, damit der Niedergang der Höfe endlich aufhört. All das ist doch nicht unerreichbar, dafür bräuchte es nur den Willen aller Beteiligten und dann können wir das auf den Weg bringen.“

**„Es braucht nicht nur den Gesetzgeber, sondern auch die Bereitschaft von allen Marktakteuren, sich an einem Wandel zu beteiligen.“**

Fritz Floimayr, Gründer von Gourmetfein

### **Würde sich das nicht auf die Leistung der Lebensmittel negativ auswirken?**

„Diese Frage bekomme ich oft gestellt und ich kann nur immer wieder unterstreichen, dass das nicht sein muss. Wie viel ein Produkt kostet, das ist auch davon abhängig wie stark entlang der Produktionskette besteuert oder eben subventioniert wird. Der Staat kann hier steuernd eingreifen, indem er unterstützt, was für die Böden und Gewässer zuträglich ist. Bislang passiert das nur in einer untergeordneten Weise –, wenn überhaupt.“

Aber natürlich muss auch die Wertigkeit wieder angehoben werden. Meine Erfahrung zeigt mir, dass Menschen durchaus bereit

sind, ein paar Cent mehr zu bezahlen, wenn sie dafür die Sicherheit haben, dass das Fleisch aus verlässlicher Quelle stammt. Sogar bei Leberkäse, also einem Snack, der jetzt nicht als Hochpreis-Produkt bekannt ist. Auch beim Leberkäse wollen die Menschen lieber die garantierte Regionalität und Nachhaltigkeit und zahlen dafür mehr.“

### **Apropos Nachhaltigkeit: Wie bewerten Sie die Aktivitäten der Umwelt- und Klimaszene? Die Aktionen werden ja immer eindrücklicher.**

„Ich habe großes Verständnis für junge Menschen, die das Gefühl haben, dass ihnen die Zukunft gestohlen wird. In gewisser Weise passiert das ja auch, der derzeitige Umgang mit natürlichen Ressourcen und Lebensräumen ist mitunter von einer Präpotenz geprägt, die eine große Rechnung entstehen lässt. Begleichen wird das aber nicht meine Generation, sondern die nachfolgenden. Insofern kann ich die Wut und Verzweiflung verstehen.“

Mir ist aber auch der Dialog über Generationen und Branchen hinweg sehr wichtig. Letztes Jahr haben wir eine 16-jährige Klimaaktivistin bei einem unserer Gourmetfein-Partnerbauern zu Besuch gehabt. Das war das erste Mal, dass sie überhaupt in einem Stall war und das hat sie wohl auch nachhaltig geprägt. Es sind solche Momente, die eine Veränderung auf beiden Seiten bewirken. Auch die Landwirtschaft muss sich dafür öffnen.“

### **Haben Sie das Gefühl, dass die Bauern dafür offen sind?**

„Ich sag mal so: Wer sich dazu bereit erklärt, dass sogar sein Name und die Adresse des Bauernhofs auf der Fleischpackung steht, der ist grundsätzlich schon mal daran interessiert, dass Menschen sich mit seiner Arbeit beschäftigen. Unsere Gourmetfein-Bauern machen genau das. Auch wenn es nicht leicht ist, weil das Tagesgeschäft schon sehr herausfordernd ist, so denke ich doch, dass in der Begegnung auf Augenhöhe eine große Kraft liegt.“

Aber man muss ihnen natürlich auch entsprechend entgegenkommen. Einen Ausweg aus den Krisen unserer Zeit werden wir nur gemeinsam finden. Die Konsumenten, die Produzenten, die Händler und auch die Politik sind aufgerufen, sich gemeinsam mit Lösungen zu beschäftigen. Als Unternehmen leisten wir auch weiterhin gerne unseren Beitrag dazu. Aber je mehr unserem Beispiel folgen, umso mehr werden wir erreichen.“

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



# EDELMETALL FÜR UNSERE WURSTKAPAZUNDER

Vier österreichische Unternehmen beteiligten sich an den internationalen Wettbewerben des deutschen Fleischerverbands anlässlich der IFFA in Frankfurt. Am erfolgreichsten waren die Fleischereien Feichtinger und Huber, die sogar Ehrenpreise einheimsten.

Im Rahmen der IFFA 2022 führt der Deutsche Fleischer-Verband die Internationalen Qualitätsprüfungen durch. Ziel ist es, die herausragende Bedeutung und Tradition der handwerklich hergestellten Produkte hervorzuheben. Rund 3.000 Produkte reichten deutsche und internationale Teilnehmer aus aller Welt bei den vier Wettbewerben in Frankfurt ein. Die meisten davon mit über 1.200 beim Internationalen Qualitätswettbewerb für Wurst. Aber auch der Internationale Qualitätswettbewerb für Schinken mit 320 Exponaten, der Internationale Qualitätswettbewerb für Würstchen mit 578 Produkten und der Internationale Qualitätswettbewerb für

Produkte in Dosen und Gläsern mit 295 Kostproben sorgten für eine rege Tätigkeit der über fünfzigköpfigen internationalen Jury. Unter den Hunderten Startern reihten sich auch vier heimische Handwerksbetriebe ein, zwei davon ausgesprochen erfolgreich.

## Großer Ehrenpokal für Feichtinger

Große Freude herrscht in der Firmenzentrale der Johann Feichtinger Fleisch- u. Wurstspezialitäten GmbH. & Co. KG in Brunenthal bei Schärding. Das Unternehmen hat 18 Produkte eingereicht und damit 14 Mal Gold, drei Mal Silber und eine Bronzemedaille geholt. Das brachte in der Summe



Zufriedene Gesichter angesichts des großen Ehrenpokals des Deutschen Fleischerverbandes bei den IFFA-Wettbewerben (v. l.): Geschäftsführer Gerhard Schmid, Inhaber Julian Feichtinger und Seniorchef Johann Feichtinger.

Große Freude über zehn Goldmedaillen bei der Fleischerei Huber aus Tirol. Josef Huber sen. (stehend r.) und Sohn Josef Huber jun. (stehend l.) im Kreise ihres erfolgreichen Teams.



Der Wiener Fleischermeister Christian Metzker mit seinen goldprämiierten Trüffel-Käsepiccolinis.



auch den Großen Ehrenpokal des deutschen Fleischerverbandes. Inhaber Julian Feichtinger und Geschäftsführer Gerhard Schmid sehen sich in ihrer Produktstrategie bestätigt: „Wir setzen als handwerklicher Mittelbetrieb auf Qualität und Know-how aus der Region. Dieser Riesenerfolg bestärkt uns unglaublich.“

Gold gab es für folgende Spezialitäten: Backschinken, Trüffel-Leberstreichwurst, Sauwaldgeselchtes, Frankfurter, Beuschl, Gulasch, Kaspresknödel, Münchner Weißwurst, Berner Würstel, Käsekraier, Karreespeck, Feinschmecker Leberkäse, Florentiner und Braunschweiger. Silber gab es für Leber-

käse, Knacker und die feine Extrawurst. Die Leberknödel erhielten Bronze.

#### Ehrenpokal für Huber

Nicht minder euphorisch war die Stimmung in der Fleischerei Huber GmbH in Oberndorf bei Kitzbühel. Das Unternehmen hat elf Produkte eingereicht und damit zehn Mal Gold ein Mal Silber erreicht. Das ergab in der Summe den Ehrenpokal des deutschen Fleischerverbandes. Gold gab es für folgende Spezialitäten: Schinkenspeck, Huber's Kalbpariser, Karreespeck, Bauernschinken, Metzgerschinken, Original Kitzbüheler Beisserl Klassik, Beisserl Pikant,

Landjäger, Frankfurter und Käsekraier. Silber erhielt der Hahnenkamm Schinken.

#### Medaillen für zwei Wiener Fleischer

Edelmetall gab es auch für zwei Wiener Fleischereien: Christian Metzker aus dem 17. Wiener Gemeindebezirk heimste vier Mal Gold und ein Mal Silber ein. Gold gab es für Trüffel-Käsepiccolinis, Hirschragout im Glas, Rindsgulasch im Glas und Landschinken. Silber für den Beinschinken.

Die Fleischerei Ringl aus dem sechsten Bezirk holte je ein Mal Silber und Bronze. Das Pikante Stangerl erhielt Silber, die Knoblauchwurst Bronze. **HaRo** ■

Da haben sich zwei unternehmerisch hundertprozentig gefunden: Nadina Ruedl, Gründerin der Pflanzerei, und Fleischermeister Josef Scheiterer aus Enzersfeld.

Nadina Ruedl traut sich was. Mit ihrem Unternehmen „Die Pflanzerei“ und gemeinsam mit Fleischermeister Josef Scheiterer sorgt sie mit dem „vegane Leberkas Gustl“ für Furore in der lukullischen Szene.



# NENN IHN RÜHIG LEBERKÄSE

Der Leberkäse ist österreichische Esskultur par excellence. Tägliche heiße Mahlzeit für Hunderttausende Menschen, geliebte Spezialität für Jung und Alt. Nicht einmal der Burger hat es geschafft, diesen rot-weiß-roten Klassiker von seinem obersten Stockerlplatz zu verdrängen. Ob normal oder mit verschiedensten Zutaten, jede Version findet hierzulande ihre Liebhaber:innen.

Wer sich traut, am Nimbus dieser Institution zu kratzen, riskiert viel. Zumindest Shitstorms in den Social Media. Trotzdem hat sich eine junge Frau aufgemacht, diese Ikone heimischer Fleischer- und Würstelstandkultur rundum zu erneuern und quasi neu zu erfinden. „Gustl“ nennt sich der „vegane Leberkas“, so bezeichnet die Erfinderin ihn, den es mittlerweile auch als „scharfen Gustl“ gibt. Nadina Ruedl heißt die mutige Unternehmerin, die sich, selbst seit einigen Jahren Veganerin, den Kampf für diese alternative Ernährungsweise auf die Fahnen geheftet hat und mit ihrer „Die

Pflanzerei“ angetreten ist, eine „vegane Metzgerei“ zu betreiben. Seit Anfang des Jahres ist sie auch Fleisch & Co-Kolumnistin.

Den vermeintlichen Widerspruch lässt sie nicht gelten: „Mein Gustl und sein scharfer Zwilling werden in der Fleischerie Scheiterer hergestellt. Es handelt sich also um ein handwerkliches Produkt, das in einer Fleischerie zubereitet wird. Der einzige Unterschied zum tierischen Leberkäse besteht in den Zutaten. Daher ist der ‚Gustl‘ ein veganes Fleischerprodukt.“

## 63 kg Fleisch pro Kopf und Jahr

Der Hintergrund ist ernst. Wir essen zu viel Fleisch. Das ist auch in Fleischerkreisen unbestritten. Rund 63 Kilogramm Fleisch verdrücken Herr und Frau Österreicher pro Kopf und Jahr. Zu viel und daher der Gesundheit abträglich, sagen viele Mediziner. Schlecht für das Klima, weil Massentierhaltung die Umwelt und das Klima schädigt, sagen andere Wissenschaftler.

Das sehen immer mehr Menschen offenbar genauso, immerhin ernähren sich rund 800.000 Österreicher:innen heutzutage bereits vegetarisch oder vegan und bis zu 50 Prozent der Fleischesser:innen wollen ihren tierischen Konsum reduzieren und fühlen sich der großen Gruppe der Flexitarier zugehörig. All das hat aber gemein, dass es zu



einer Art Ernährungsumwälzung kommt und teilweise liebgekommene oder praktische Gewohnheiten über den Haufen geworfen werden müssen.

### Problematische Alternativen

Doch wie sieht das Angebot an veganen oder vegetarischen Fleischersatzprodukten aus? Eher problematisch, muss man feststellen. Unpersönliche Produkte, abgepackt in viel Plastik, Einheitsgrößen und in den allermeisten Fällen elendslange und kryptische Zutatenlisten, so präsentieren sich überwiegend vegane Fleisch- und Wurstprodukte in den Kühlregalen. Informationen über die Herkunft der Inhaltsstoffe, die Lieferkette oder die Verarbeitung sind meist nur im Rahmen des gesetzlich Erforderlichen angegeben. Und weil es keine Möglichkeit gibt, den als Kind lieb gewonnenen Leberkäse in seiner veganen Variante vorab zu kosten und Fragen zu stellen, entspricht das Geschmackserlebnis nur selten den Erwartungen. Zu allem Überfluss stellte erst kürzlich ein bekannter heimischer Hersteller die Produktion seiner etablierten Marke aus, laut Eigenangabe, Kostengründen ein.

Flexitarier:innen sind es außerdem gewohnt, dass ihnen ein umfangreiches Fleisch- und Wurstsortiment geboten wird, ansprechend in Vitrinen präsentiert von Fachverkäufer:innen, die ihre Kund:innen beraten und auf individuelle Vorlieben eingehen. Und genau dieses Erlebnis will „Die Pflanzerei“ auch für pflanzliche Fleisch- und Wurstspezialitäten schaffen: eine Vielfalt von Produkten, unverpackt und ansehnlich präsentiert, Fachverkäufer:innen, die beraten und Tipps zur Zubereitung geben.

### Die Entstehungsgeschichte

Entstanden ist das ganze Projekt vor einigen Jahren, als Nadina Ruedl begonnen hat, sich zunehmend mit veganen Ansätzen auseinanderzusetzen. Zunächst erfolgten die

Umstellungen bei Kleidung und Kosmetik, dann schlussendlich und konsequent das Thema „Ernährung“. Für Nadina Ruedl nicht einfach, war doch gerade die Leberkäsesemmel ein seit der Kindheit lieb gewonnener Fixbestandteil des Speiseplans. Die Alternativen zum tierischen Produkt waren, wie gesagt, ausgesprochen industriell und mickrig. Was liegt also näher, als einen handwerklichen veganen Leberkäse herzustellen. „So entstand mein erstes Unternehmenskonzept für vegane Fleischersatzprodukte. E-Nummern-frei, geringer CO<sub>2</sub>-Fußabdruck und nachhaltig, so sollte es werden. Ich entdeckte auch noch Fördermöglichkeiten für nachhaltige Start-ups im Bereich des Klimaschutz-Ressorts. Das waren die Anfänge für „Die Pflanzerei“, schildert Nadina Ruedl den Beginn ihres Lebensprojekts.

Was sie noch brauchte, war ein Lebensmitteltechnologe. Der näherte sich in Person eines Verkaufsleiters aus der Gewürzindustrie, einem Freund eines Tennispartners ihres Vaters, und der brachte das notwendige Know-how ein. Sehr rasch war auch ein Produktionspartner an Bord, den Nadina Ruedl durch Zufall kennengelernt hatte. Die ersten Produkte waren vielversprechend, trotzdem kristallisierte sich heraus, dass diese Zusammenarbeit nicht von langer Dauer sein würde. Daher machte sich Nadina Ruedl mithilfe eines Branchenkenners auf die Suche nach einem langfristigen Produktionspartner, den sie in Josef Scheiterer fand: „Die Fleischerei Scheiterer bietet mir die notwendige moderne technische Ausstattung, das hygienische Niveau, das handwerkliche Können und die geschäftliche Sicherheit, die ich als Unternehmen brauche“, bringt die Jungunternehmerin die Vorzüge der Partnerschaft kurz und bündig auf den Punkt.

Eine Partnerschaft, die auch Josef Scheiterer absolut positiv einschätzt: „Natürlich waren wir anfangs in puncto veganer Fleischersatzprodukte skeptisch, im Familienrat



prallten die Pro- und Kontra-Argumente aufeinander, aber schlussendlich haben die Vorteile der Zusammenarbeit eindeutig überwogen und wir haben uns dafür entschieden. Es ist eine Win-win-Situation für beide Seiten.“

### Was ist drinnen?

Die Inhaltsstoffe von „Gustl“ sind bunt und vielfältig. Er enthält Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe und ist cholesterinfrei. Als pflanzliche Eiweißquelle kommt ein Grundprodukt zum Einsatz: Erbsen. Das Erbseneiweiß liefert essenzielle Aminosäuren, zusätzlich kommen hochwertige Pflanzenfette und -öle zum Einsatz. Die Produkte sind gluten- und laktosefrei bei der Zutatenauswahl, die Gemüse Mischung enthält Rote Rüben, Erdäpfel, Zwiebeln und Karfiol, neben der Regionalität wird auch auf Saisonalität geachtet.

### Wo erhält man den „Gustl“?

Den Gustl und seinen scharfen Bruder bekommt man mittlerweile in ausgewählten Feinkostläden und in Online-Shops, in der Event-Gastronomie und in einigen Filialen der Rewe in Wien. Nadina Ruedl ist unermüdlich in der Kundenakquise: „Laufend kommen neue Abnehmer dazu. Das Ganze hat eine Eigendynamik bekommen, deren Ende glücklicherweise noch nicht abzusehen ist.“ Genauso wenig wie der Einfallsreichtum der Unternehmerin: „Zusätzlich zum ‚Gustl‘ und zum ‚scharfen Gustl‘ gibt es jetzt auch den ‚Gaudi Gustl – den veganen Kaas Leverkas‘.“

Weitere Produkte im Würstelsegment sind sicher nicht ausgeschlossen. Und auch das ist – wenn man Nadina kennt – alles andere als eine Pflanzerei. *HaRo* ■



# 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



Tiere brauchen Pflanzen und Pflanzen brauchen Tiere. Dieses Kreislaufprinzip der Natur gilt es zu schützen und zu erhalten. Auch, beziehungsweise gerade, in der Landwirtschaft. Dabei geht es nämlich nicht nur um eine ausreichende und ökologisch nachhaltige Produktion von Lebensmitteln, sondern auch um Erhalt der Nutztierhaltung als ein wirtschaftlich und kulturell wichtiger Sektor, dem nicht zuletzt die Aufgabe der Landschaftspflege zukommt. Denn nicht beweidete Flächen sind alternativ nur selten für den Anbau von Nutzpflanzen geeignet. Wir brauchen Bauern, die Tiere halten. Jüngste Forderungen vonseiten der Politik, die Tierbestände für eine Reduktion von THG-Emissionen abzustocken, wollen und müssen daher sorgfältig überlegt sein.

Schließlich wird auch von Spediteuren nicht verlangt, einen Teil ihres Fuhrparks abzuschaffen, um Emissionen zu reduzieren. Gerade im Bereich der Mobilität wurde und wird stattdessen stets auf Innovation gesetzt. Es wird geforscht und nach neuen Lösungen gesucht – wie die Entwicklung der E-Mobility und neuer, klimaneutraler Kraftstoffe zeigen. Warum glaubt man also, dass man die THG-Emissionen durch Nutztierhaltung nur durch Abstockung der Bestände per Zwang in den Griff bekommen kann anstatt durch

Innovation? Durch Bevormundung der Bauern anstatt durch neue technische Lösungen? Dabei gibt es diese Lösungsansätze bereits.

### **Österreichisches Know-how**

Eine österreichische Arbeitsgruppe hat sich damit befasset, welche Alternativen es zur drastischen Reduzierung der Tierbestände gibt. In dem Gremium waren Experten des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus, der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft, der Forschungsanstalt HBLFA Raumberg-Gumpenstein und der Pöttinger Entsorgungstechnik GmbH & Co KG.

Letztere ist ein Entsorgungstechnik-Unternehmen mit Sitz in Grieskirchen, das sich auf die Bereitstellung von Trockenfermenter-Anlagen für unterschiedliche Nutzergruppen und Substrate spezialisiert hat. Das zukunftsorientierte Umwelttechnik-Start-up entstand 2017 aus der Pöttinger Entsorgungstechnik GmbH mit dem Fokus, unter konsequenter Umsetzung des Kreislaufprinzips der Natur, die nachhaltige Gewinnung und Speicherung von Energie in Kombination mit gleichzeitigem Humusaufbau als „Missing Link“ alternativer Energieformen zu etablieren. Mit Erfolg: Die Fermenteranlage wurde bereits mit dem Umweltmanagement-Preis 2020 in der Kategorie „Beste Maßnahme – Umwelt- und

Klimaschutz“ des Bundesministeriums ausgezeichnet. DI Klaus Pöttinger, Eigentümer und Geschäftsführer des seit 150 Jahren bestehenden Familienunternehmens „Andere Innovatoren wollen den Mars besiedeln. Wir von der Pöttinger Entsorgungstechnik wollen auf der Erde bleiben. Die Trockenfermenteranlage setzt ein klares Zeichen für den Umweltschutz und ist ein internationales Leuchtturmprojekt.“

### **Treibhausbilanz verbessern**

Das Verfahren der Fermentation, insbesondere der Trockenfermentation, wurde in der Arbeitsgruppe als Option ausführlich behandelt – mit dem Ergebnis, dass das Verfahren bei landwirtschaftlichen Betrieben mit Tierhaltung die Treibhausgasbilanz um bis zu 25 Prozent verbessern kann. Nicht nur ist das während der Fermentation gewonnene Biogas ein Ersatz für fossile Energieträger, sondern der fermentierte Festmist bzw. die separierte Gülle kann auch direkt wieder in den Boden eingebracht werden, was Vorteile hinsichtlich Ammoniak- und Geruchsemissionen bringt.

### **Trockenvergärung von Biomüll**

Die Biogasproduktion nach dem Fermentationsverfahren im Pöttinger Fermenter basiert auf einer diskontinuierlichen Trockenvergärung von biogenen

# DAS KLIMAPROBLEM MIT DEM TIERBESTAND: FERMENTIEREN STATT REDUZIEREN

Die Erreichung der Klimaziele 2030 bewegt politische Entscheidungsträger in ganz Europa. Sowohl in Deutschland als auch in Österreich wird nun eine Reduzierung der Tierbestände in der Landwirtschaft diskutiert –, denn insbesondere Gülle sorgt für hohe Treibhausgas (THG)-Emissionen.

Wie sie in Zukunft CO<sub>2</sub>-neutral verwertet werden könnte, hat nun eine Arbeitsgruppe unter Beteiligung von Pöttinger Fermenter untersucht.

Reststoffen (Bio- und kommunale Abfälle sowie organische Reststoffe der Lebensmittelindustrie und der Landwirtschaft) unter Sauerstoffabschluss. Dabei wird CO<sub>2</sub>-neutral Methan produziert. Dieses kann wiederum in Ökostrom und Wärme umgewandelt oder zu Biogas in Erdgasqualität aufbereitet werden bzw. als Treibstoff (LNG) für Nutzfahrzeuge dienen. Fossile Energieträger können somit eingespart werden. Die Biogaserzeugung dauert im Regelfall drei Wochen. Die mit dem 3A-Verfahren klimaneutral gewonnene Energie kann dann in Form von Biogas, Wärme, elektrischer Energie oder auch Kraftstoff (LNG) genutzt werden.

Das Verfahren beschleunigt auch die Kompostierung. Anstelle der Hauptrotte werden die organischen Abfälle in die Fer-

menterboxen mit einem Arbeitsvolumen von ca. 45 Kubikmetern gefüllt. Anschließend wird durch Fermentation Biogas erzeugt.

Der Gärrest aus den Fermentern kann schließlich restlos zu hochwertigem Kompost weiterverarbeitet werden und kommt als Humusdünger dem Boden erneut zugute.

### Für jeden Betrieb geeignet

Der Fermenter (es braucht etwa 500 m<sup>2</sup> Platzbedarf für drei Fermenter, einen Technik-Container und Handling) ist ein flexibel skalierbares System aus einem Technikcontainer mit integrierter Steuereinheit und mindestens drei bis maximal 15 weiteren Fermenterboxen für die Umwandlung organischer Reststoffe in Bio-

gas und Rohkompost. Ihr Arbeitsvolumen beträgt 45 m<sup>3</sup> je Containerbox. Durch den modularen Aufbau lässt sich die Anlage an individuelle Anforderungen mit Jahreskapazitäten von 1.000 bis 5.000 t anpassen innovative Pöttinger-Fermenter wurde letztlich aus dem Verständnis dieses natürlichen Stoffkreislaufs heraus entwickelt. Durch das geschlossene System der Fermenterboxen kommt es zu einer signifikanten Reduktion der Geruchsemissionen bei sensiblen Inputstoffen wie z. B.: Speiseresten, überlagerten Lebensmitteln und Klärschlamm.

Der Fermenter liefert ein treffendes Beispiel dafür, wie in der Landwirtschaft Ökonomie und Ökologie in Einklang gebracht werden können.

[www.pottinger-oneworld.at](http://www.pottinger-oneworld.at) ■

Der Fermenter ist ganz nach dem Vorbild der Natur auf die Verwertung organischer Reststoffe optimiert. Im Unterschied zur reinen Entsorgung und Verbrennung schließt sich beim Einsatz des Systems der Stoffkreislauf sowohl in ökonomischer als auch in ökologischer Hinsicht. Die naturnahe Kombination aus Biogaserzeugung und Kompostierung rechnet sich und erspart der Atmosphäre auch rund 267 kg CO<sub>2</sub> pro Tonne Biomüll.



# AUTONOME ENERGIEGEWINNUNG MIT ZUKUNFT: BIOGAS AUS FLEISCH, MIST UND ABFALL

Die hauseigene ökologische Gasproduktion aus Küchen- und Gartenabfällen zur Energiegewinnung ist bereits Realität. Mithilfe von modernen Verfahren wie „Bio-Boosting“ und „Advanced Adsorption“ ist das österreichische Unternehmen Krajete dabei, vergleichbare Biogasanlagen für Rinderbauern und die fleischverarbeitende Industrie zu entwickeln. Das wäre nicht nur ein ökologischer Meilenstein, sondern würde heimische Betriebe auch zunehmend unabhängig von ausländischen Energieimporten machen.

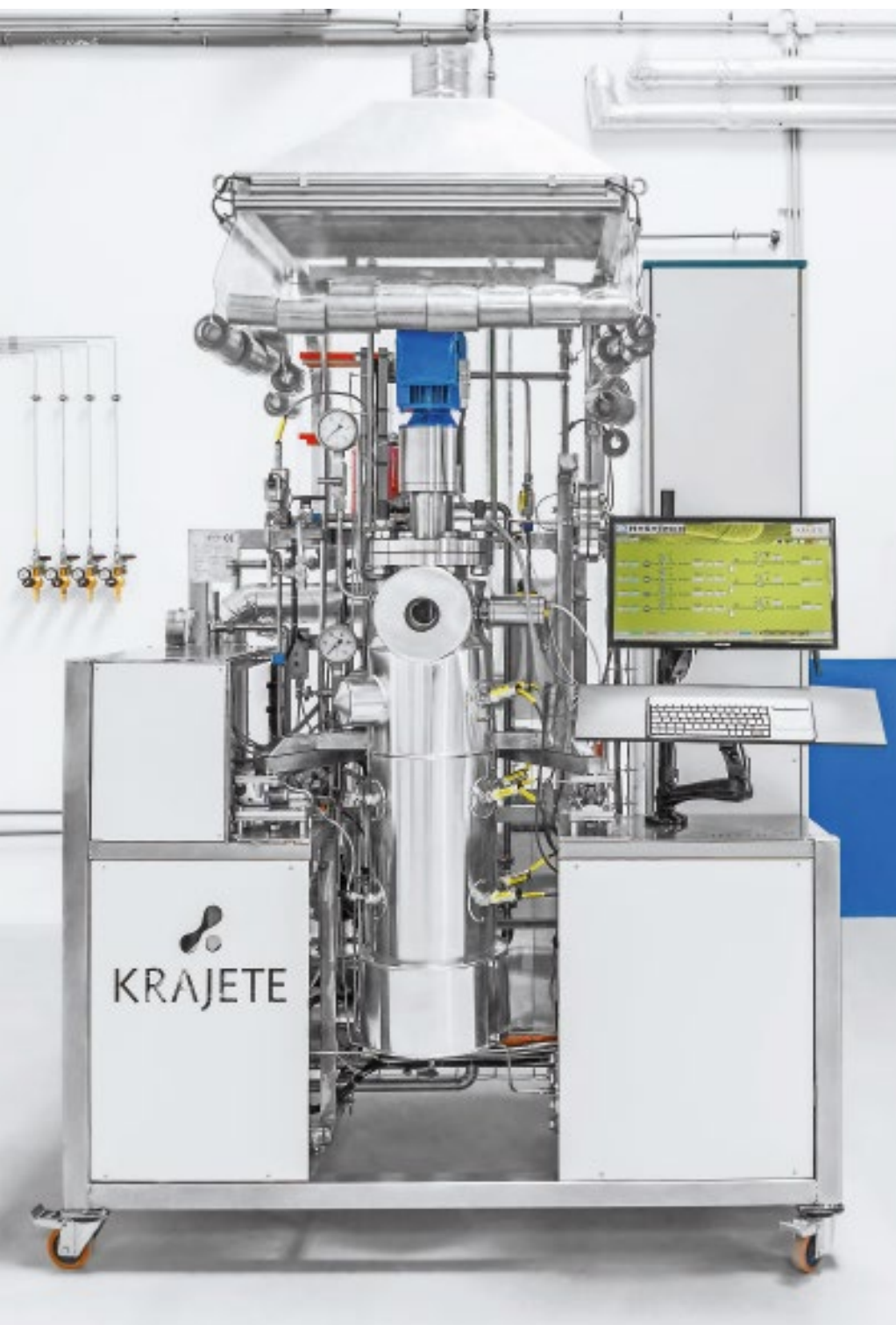
Gas für Haus und Hof im eigenen Garten herzustellen ist dank innovativer Verfahren eine ernstzunehmende Alternative auf dem Weg zur Unabhängigkeit vom Importgas geworden. Wesentlich sind dafür Technologien zur Verstärkung von Fermentationsprozessen und Methoden zur Gasreinigung, die ursprünglich für die Autoindustrie entwickelt wurden.

## Österreichisches Know-how

Weltweit federführend bei der optimalen Zusammenführung dieser Prozesse ist das österreichische Unternehmen Krajete GmbH. Spezialisiert auf die biologische Produktion von Methan und die sogenannte Aufreinigung von Gasen fungiert das Unternehmen seit Jahren als wichtiger Partner für die Industrie. Nun nutzt der innovative Betrieb mit Standort im oberösterreichischen Pasching seine Patente und Erfahrungen zur Entwicklung hauseigener Fermentationsanlagen, die qualitativ hochwertiges Biogas in attraktiven Mengen herstellen können.

Erklärtes Ziel ist die Herstellung von Methan aus verschiedenen Sorten von Abfall und Emissionen, die sonst anderweitig entsorgt werden müssen beziehungsweise ungenutzt in die Erdatmosphäre entweichen.

Die Absorber für die Biogasaufbereitung: Die Krajete GmbH besitzt jahrelange Erfahrung in der biologischen Gasproduktion und der Aufreinigung von Gasen, die eine hauseigene Gasherstellung zur Deckung des Wärme- und Strombedarfs möglich macht.



Methan ist nach Kohlendioxid das zweitwichtigste Treibhausgas, das zur Klimaveränderung beiträgt. Dass es nur den zweiten Platz belegt, liegt an der geringeren Konzentration, mit der es im Vergleich zu CO<sub>2</sub> in die Erdatmosphäre entweicht. In den vergangenen 150 Jahren hat sich der Methananteil in der Luft allerdings verdreifacht, was nur zum Teil auf industrielle Veränderungen zurückzuführen ist. Experten zufolge stammt der Großteil des Methan-Ausstoßes aus biogenen Quellen wie Rindern. Hinzukommen zahlreiche natürliche Quellen wie Moore und Sümpfe, in denen Methan durch Bakterien gebildet oder verzehrt wird. Methan ist aber nicht nur ein Klimakiller, sondern auch ein wichtiger Energieträger. Und genau diesen nützt das heimische Unternehmen, um auf innovative Weise alternative Energie herzustellen.

### Gasproduktion mit Bio-Booster

Abfälle zu kompostieren ist ressourcenschonend und nachhaltig – und dank neuester Entwicklungen auch dafür geeignet, einen signifikanten Beitrag zur privaten, unabhängigen Gasversorgung zu leisten.

Dabei setzt die Krajete GmbH auf eine „Bio-Booster“-Technologie. Diese nutzt nachhaltig produzierten Wasserstoff (H<sub>2</sub>), der in einen Fermenter eingespeist wird und spezielle Fermentationsprozesse anregt. Und genau da kommt die weltweit führende Expertise von Krajete mit methanogenen (=methanbildenden) Bakterien, genauer gesagt den Archaeen, ins Spiel. Der Energiestoffwechsel und damit die Lebensgrundlage dieser Mikroorganismen basiert auf der Umwandlung von Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) und Wasserstoff (H<sub>2</sub>) zu Methan (CH<sub>4</sub>) und Wasser (H<sub>2</sub>O). Eine Fähigkeit, die andere Bakterien in konventionellen Fermentationsanlagen nicht besitzen.

### Winzige Archaea-Bakterien

Üblicherweise wird das Kohlendioxid im Biogas in aufwendigen Reinigungsprozessen entfernt und dann in die Umgebungsluft abgegeben. „Das ist eine teure und klimaschädliche Verschwendung“, erklärt Dr. Alexander Krajete, Gründer und CEO der Krajete GmbH. „Unsere Archaea-Bakterien agieren hingegen effizient und klimafreundlich. Sie setzen das Kohlendioxid zu Methan um und steigern so die Gasausbeute auf fast das Doppelte.“

Kernstück des Prozesses ist ein speziell dafür designter Rührkesselreaktor (CSTR). In diesem liegen die eingesetzten Mikroorganismen (Monokultur) in wässriger Lösung

vor, welche die Reaktion katalysieren. Im Rührkessel findet somit durch die kontinuierliche Zufuhr von Wasserstoff und Kohlendioxid die Methanbildung statt. Die Eduktgase werden hierfür am Boden des Reaktors mithilfe eines Rührers in die Fermentationsbrühe eingetragen und über den Weg durch den Reaktor mithilfe der Mikroorganismen in Methan umgewandelt.

Der biologische Katalysator hat den Vorteil, dass er eine Reihe von Nebenkomponenten in den Ausgangsgasen toleriert. Bis jetzt konnten unter anderem Rohbiogas, Biogas nach Wäsche, Automobilabgase und synthetisches Koks gas direkt und ungereinigt erfolgreich als Ausgangsmaterial für die biologische Methanisierung verwendet werden.

### Weitere Vorteile der Methode

Dabei bietet das Bio-Booster-Verfahren nicht „nur“ den Vorteil der gesteigerten Gasproduktion, sondern erlaubt es, bei vorhandenen Photovoltaikanlagen den oftmals überschüssig produzierten Strom in Form hochwertigen Wasserstoffs zu speichern – statt ihn für wenig Geld ins Stromnetz einzuspeisen. Dazu Alexander Krajete: „Unsere Technologie erlaubt es, mit Überschuss-Strom Wasser in Wasserstoff und Sauerstoff zu spalten und den Wasserstoff dann später für das Boostern der Gasherstellung durch die Bakterien einzusetzen. Damit wird die Methanausbeute enorm gesteigert und der billige Überschuss-Strom so zu einem Lieferanten wertvoller Energie.“

### Grünabfälle zur Gasherstellung

Tatsächlich ist die biologische Gasherstellung aus Grünabfällen eine ja bereits lang bewährte Methode in der Landwirtschaft. Dort wird Biogas mit hohem Kohlendioxid-Anteil in großen Fermentern hergestellt und in speziellen Blockheizkraftwerken für die Strom- und Wärmeerzeugung eingesetzt. Eine Nutzung wie Erdgas – in der dafür vorgesehenen Infrastruktur – ist aufgrund des hohen Kohlendioxid-Anteils und anderer Verunreinigungen aber nicht unmittelbar möglich.

Genau hier setzt weiteres Know-how der Krajete GmbH an: „Wir haben in langjähriger Zusammenarbeit mit großen europäischen Kfz-Herstellern Technologien zur Aufreinigung von Abgasen entwickelt“, erklärt Krajete. „Mit einer eigens entwickelten Adsorptionstechnologie können wir Stickoxide und andere Verunreinigungen entfernen. Diese Advanced-Adsorption-Technologie ist extrem vielseitig einsetzbar.“ Einfach ausgedrückt: Mit der Technologie von Krajete gelingt es, den hohen Kohlendioxid-Anteil und Geruchsstoff

fe bei der Methanerzeugung zu binden und somit aus Abfall reines Erdgas zu erzeugen.

### Fermenter für kleine Betriebe

Das Unternehmen entwickelt nun einen Fermenter, der für einen durchschnittlichen Familienhaushalt konzipiert ist. Der ca. zwei Kubikmeter große Fermenter kann im Jahr bis zu 1.000 kg Küchen- und Gartenabfälle fermentieren und dabei – mithilfe des Bio-Boostings und der Advanced Adsorption – bis zu 1.000 kWh Gas in bester Qualität herstellen. Genug, um die Gasrechnung eines Einfamilienhaushalts signifikant zu reduzieren. In diesem Sinne ist auch der Einsatz in einem Gastronomiebetrieb denkbar, da der Fermenter wenig Platz benötigt. Der Kostenpunkt einer solchen Anlage: um die 10.000 Euro.

### Verwertung von Tiermist und Fleischabfällen

Fleisch vergärt ebenso zu Biogas. Daher wäre die beschriebene Methode zur Gasherstellung in Zukunft durchaus auch für Fleischabfälle und Mist von Schweine- und Rinderbauern möglich. Angesichts der derzeitigen Entwicklung im Zusammenhang mit dem Ukrainekrieg und die dadurch angestrebte Unabhängigkeit von Erdgaslieferanten eine sinnvolle Perspektive, wie Krajete betont: „Bei entsprechender Nachfrage und Investitionsbereitschaft der heimischen und internationalen Industrie wäre eine Weiterentwicklung der Technologie in diese Richtung durchaus realisierbar und langfristig gesehen wirklich sinnvoll.“ Alle Infos: [www.krajete.com](http://www.krajete.com). Andrea Fallent ■





# VERSCHWENDUNG - SO GUT ES GEHT - VERMEIDEN

88 Millionen Tonnen noch essbarer Lebensmittel landen in der EU pro Jahr im Mistkübel, werden zu Tierfutter oder Biogas. In Österreich sind es 831 Millionen Kilogramm. Genau hier setzt die App „Too Good To Go“ an. Mit großem Erfolg

Nach nicht einmal drei Jahren erfreut sich die App „Too Good To Go“ auch hierzulande großer Beliebtheit. Die fast 4.500 Partnerbetriebe, rund 30 davon sind Fleischereien, und eine Million registrierten Nutzer:innen – ein Zehntel der österreichischen Bevölkerung. Allein im vergangenen Jahr registrierten sich 2.500 neue Partner aus Gastronomie und Handel, u. a. SPAR, Hilton, unverschwendet, iglo, Landspeis, Niemetz oder Figlmüller: „Wir konnten unseren Impact im Jahr 2021 verdreifachen“, reflektiert Georg Strasser, Country Manager von Too Good To Go Österreich.

Die „Too Good To Go“-App ist eine App gegen Lebensmittelverschwendung und verbindet Lebensmittelbetriebe mit Konsument:innen, damit übrig gebliebenes Essen konsumiert statt entsorgt wird. Mit Jahresende 2021 wurde die 2-Millionen-Mahlzeiten-Marke seit Österreich-Start vor zweieinhalb Jahren geknackt. Durchschnittlich drei Mahlzeiten pro Minute wurden so letztes Jahr über die App verkauft und vor der Ver-

schwendung bewahrt. Und das ist gut so, denn: Es werden jährlich so viele Lebensmittel weggeworfen, dass ganz Österreich 8,6 Jahre lang mit dem Zug fahren könnte (im CO<sub>2</sub>-Vergleich).

Gegründet in Dänemark ist Too Good To Go heute in 15 europäischen Ländern sowie in den USA und Kanada zu finden. Sie ermöglicht es allen Betrieben, die überschüssige Lebensmittel haben, ihr Angebot via App vergünstigt zu verkaufen und so vor der

Verschwendung zu bewahren. Das bedeutet für die Kunden hochwertige Lebensmittel, für die Betriebe weniger Entsorgungskosten und für die Umwelt Ressourcenschonung.

## Gemischte SackerIn vom Metzger

Mitmachen kann jeder Betrieb, der Lebensmittelüberschüsse und ein Smartphone hat. Die übrig gebliebene Ware wird am Ende eines Tages in Überraschungssackerln gegeben. Da man vorab nicht wissen kann,

„Unsere Vision ist eine Welt ohne Verschwendung. Wir glauben an große Veränderungen –, wenn alle am selben Strang ziehen“ so Georg Strasser, Country Manager von Too Good To Go Österreich.



wie viel und was es ist, kann die Zahl der Sackerln ganz individuell und unkompliziert angepasst werden. In der App kaufen Nutzer:innen diesen Überschuss zu einem Drittel des Preises und holen ihr Sackerl kurz vor Betriebsschluss direkt im Lokal oder Markt ab. „Für Fleischereien funktioniert das genauso wie bei jedem anderen Betrieb. Oft haben gerade sie einen besonders engen Draht zu ihrem Produkt und versuchen, so gut es geht, Verschwendung zu vermeiden. Sie sind daher generell sehr offen für das Thema. Unsere Fleischerei-Partner stellen zum Beispiel gemischte Sackerln mit Resten aus der Frischwaretheke in die App“, informiert Georg Strasser, Country Manager Österreich.

Sollten Sie Mittagsangebote oder ein erweitertes Sortiment wie zum Beispiel Gewürze oder Molkereiprodukte anbieten, so können diese ebenfalls ins Überraschungssackerl gepackt werden. Die Erfahrung zeigt übrigens, dass große Stücke gerne auf mehrere Sackerln aufgeteilt und oftmals vakuumiert weitergegeben werden. So lassen sich insbesondere auch „nicht perfekte“ Stücke retten.

Das Feine ist, dass To Good To Go keine Konkurrenz zum bestehenden Geschäft ist, sondern ganz im Gegenteil: Das eigene Geschäft wird dadurch bekannter, da es in der App potenziellen neuen Kund:innen aus der Umgebung angezeigt wird. „Viele Partnerbetriebe erzählen uns, dass ihre Abholer:innen nicht nur das „Too Good To Go“-Sackerl nehmen, sondern zusätzlich gleich ihren regulären Einkauf bei ihnen machen“, so Strasser.

### Langjährige Kooperationen

Einige österreichische Fleischereien und Fleischunternehmen sind bereits zufriedene Partner von Too Good To Go – so auch die Marcher Fleischwerke, Österreichs größtes und modernstes Schlacht- und Zerlegeunternehmen. Kommunikationschefin Sonja Vikas: „Wir kooperieren seit Anfang 2020 mit Too Good To Go an unserem Standort in Linz und sind sehr zufrieden mit der Zusammenarbeit. Wir können auf diesem Weg, Lebensmittel, die entweder aus einer Fehl- oder Überproduktion stammen, einer sehr sinnvollen Nutzung zuführen. Too Good To Go ist eine Maßnahme der Marcher Fleischwerke, um Lebensmittel, die nicht verkauft werden können, sinnvoll weiterzugeben. In enger Zusammenarbeit mit der Caritas und der Obdachlosen-Hilfe Oberösterreich werden regelmäßig Fleischlieferungen an Obdachlosen-Institutionen geliefert. Kommunikativ helfen alle Initiativen den Wert von Fleisch- und Fleischwaren ins richtige Licht zu rü-



## Wo Lebensmittel in Österreich verschwendet werden

26 Kilo pro Sekunde oder über 831 Millionen Kilogramm: So viel gehen an genussfähigen Lebensmitteln im Laufe der Wertschöpfungskette pro Jahr verloren. Diese Zahlen hat Greenpeace auf Basis von verschiedenen Quellen für Österreich hochgerechnet. Nur ein Drittel davon fällt bei den privaten Haushalten an. Das sind aber immerhin noch fast 229 Millionen Kilogramm an Lebensmitteln. Gründe dafür sind falsch eingeschätzte Haltbarkeitsdaten, nicht verwertete Speisereste oder falsche Einkaufsplanung. Groß ist auch die Verschwendung in Gasthäusern, Restaurants oder Kantinen. Rund 175 Millionen Kilogramm Lebensmittel landen hier im Müll – bestenfalls in der Verwertung für Biogas & Co.

Die Spirale beginnt sich aber bereits ganz am Beginn der Lebensmittelgewinnung zu drehen. Schon in der Landwirtschaft sind es über 167 Millionen Kilogramm, die – weil etwa Gemüse und Obst nicht der „Norm“ entsprechen – aussortiert werden. Immerhin kann ein Großteil davon verfüttert oder kompostiert werden.

Fast 122 Millionen Kilogramm sollen im Produktionsbereich jährlich verloren gehen, so die Hochrechnungen.

Großes Wegschmeißen auch im Supermarkt: Was übrig bleibt oder in den Regalen kaputtgeht, wird nur zu einem Bruchteil an karitative Einrichtungen oder als Tierfutter weitergegeben. So ging erst Anfang des Jahres ein trauriges Raunen durch die Branche, als ein Video von einem Müllberg aus verpackten Fleischprodukten in den sozialen Medien viral ging. Und erst kürzlich wurde über Tonnen voller weggeworfener Lebensmittel in einem Nobel-Billa in Wien berichtet. Gezeigt wurde in einem Video eine Gruppe von jungen Menschen, die im Müllraum besonders viel Brot, Salat und Bananen finden. „Auch einen Eimer voll mit Käse, der noch am selben Tag entsorgt wurde“, wie die für die Aufdeckung verantwortliche Initiative „Letzte Generation Österreich“ mitteilte.

cken – nämlich als extrem wertvolles Lebensmittel, das auch einkommensschwächeren Mitgliedern unserer Gesellschaft zur Verfügung stehen soll.“

Und es werden immer mehr Partner, nicht nur aus der Fleischerbranche. Erst kürzlich hat sich auch Anker-Brot zu einer Kooperation entschlossen. Ankerbrot Marketingleiterin Tina Schrettner: „Wir sehen es als Teil unserer sozialen Verantwortung an, mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen.“

### Gebühr pro Vermittlung und Jahr

Wie sieht es finanziell aus? Für ihre Fleischwaren, die mit vielen Ressourcen und

Aufwand hergestellt wurden, bekommen die teilnehmenden Fleischereien einerseits die gebührende Wertschätzung und einen kleinen monetären Beitrag. Die App, der Kundenservice und die Betreuung der Betriebe finanzieren sich über eine Vermittlungsprovision von 1,19 Euro pro Überraschungssackerl. Zusätzlich fällt ein jährlicher Mitgliedsbeitrag von 49 Euro an. Diese Gebühren werden mit den Einnahmen gegengerechnet, somit kommt es zu keinen Abbuchungen durch To Good To Go. Ein Win-win-Situation also für die Betriebe, die Kunden – und die Umwelt sowieso!

Bettina Kreuter ■



## GUT GEREIFT – GUT GESPRUNGEN

Ende Juni schlossen 23 Lebensmitteltechnolog:innen ihre Ausbildung in der HTLLT Hollabrunn erfolgreich mit der Matura ab. Vor der erlösenden Reifeprüfung stand allerdings viel Arbeit – und danach der befreiende Sprung ins kalte Wasser.

Mit zwei ausgezeichneten sowie acht guten Erfolgen hat der heurige Jahrgang, der die schwierigen Bedingungen des Corona-Distance-Learnings wegstrecken musste, besonders gutes Durchhaltevermögen bewiesen, wie Schulleiter Gottfried Krottendorfer in seiner Ansprache betonte: „Ihr habt unter schwierigen Bedingungen nicht nur die anspruchsvolle Ausbildung gemeistert, sondern euch auch zu verantwortungsvollen jungen Erwachsenen entwickelt“, so Krottendorfer, der neben seiner offiziellen Funktion in diesem Jahr übrigens auch stolzer Vater eines Absolventen ist. Weitere Gratulanten bei der Abschlussfeier waren Kornelius Schneider, Stadtrat von Hollabrunn, und Richard Hogl, Landtagsabgeordneter in Niederösterreich.

### Gut gerüstet für den Beruf

Die fünfjährige Ausbildung nach dem Lehrplan „Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelsicherheit“, die ausschließlich in Hollabrunn angeboten wird, gibt es in dieser

Form seit 2015. Mit dem Ablegen der Reife- und Diplomprüfung erreichen die Schüler:innen eine Qualifikation, die ihnen die Türen für zahlreiche Berufe in der Lebensmittelherstellung sowie in der Pharmazie eröffnet. Der Abschluss ist im Europäischen Qualifikationsrahmen auf Level 5 angesiedelt, gleichwertig etwa einem akademischen Kurzstudium.

Die Diplomarbeiten der Schüler:innen widmeten sich verschiedensten Themen. Teils mit Sponsoren aus der Wirtschaft durchgeführt, waren sie großteils ausgesprochen praxisorientiert. Mit der Entwicklung und Analytik von Speiseeis-Sorten etwa könnte man fast schon direkt in die Produktion einsteigen. Auch die In-vitro-Kultivierung von Speisepilzen ist für den Einsatz von Fleischersatzstoff ein höchstaktuelles Thema. Sehr spezifisch und von der Firma Wiesbauer gesponsert widmete sich eine Arbeit der Entwicklung von innovativen Verfahren zur Detektion von Biokontamination in fleischverarbeitenden Betrieben.

Einige Diplomand:innen wandten die Schulerfahrung an und widmeten sich aus der Praxis heraus gleich der Ausbildungsop-  
timierung, beispielsweise der Katalogisierung schuleigener Starterkulturen oder die Entwicklung von Tutorials zur Unterstützung des fachpraktischen Unterrichts. Auch Essigfermentation, kompostierbare Trinkbecher und Hygienekontrollen waren unter den gewählten Diplomarbeitsthemen.

### Ein neuer Lebensabschnitt kann nun beginnen

21 der Schüler:innen hatten im Rahmen der Ausbildung zusätzlich die Zertifizierungsprüfung zum IFS-Manager gemacht und erhielten auch dafür ihre Diplome.

Das abschließende Freispringen konnte heuer bei bestem Wetter stattfinden. Mit einem kräftigen Schluck Bier und einem beherzten Schritt in den nasskalten Bottich begann für die Absolvent:innen ein neuer Lebensabschnitt.

Andrea Sturm ■



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



Eine bayerisch-österreichische Erfolgsgeschichte, die auf der IFFA 2022 mit dem Bayerischen Staatspreis gekrönt wurde: 1. BFS-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk (r.) und Fachlehrer Fritz Huber (l.) mit Fleischermeister Helmut Rinner jun. und Jungmeisterin Melanie Rinner aus Graz.

## BAYERN UND AUSTRIA BEIM IFFA-FAMILIENTREFFEN VEREINT

Die Fleischerschule präsentierte in Frankfurt Neuheiten und ehrte Melanie Rinner aus Graz – BIM Plautz, Prof. Manfred Winkler, Dominik Angelmayr & viele Ehemalige zu Gast.

Die Internationale Fleischerei-Fachausstellung IFFA in Frankfurt ist Geschichte. Und bei aller Weltläufigkeit war sie doch auch ein echter bayerisch-österreichischer Familientreff. Am 40 m<sup>2</sup> großen Stand der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut in Halle 12 empfing das Messeteam in traditioneller Tracht viele ehemalige Schüler und „Promis“ aus der Alpenrepublik zu Gesprächen – und um über neue Angebote wie den 5-Tage-Kurs zum „Grillexperten“ ab 5. September und einen Wild-Produktions-Workshop am 17. und 18. September zu informieren. 1. BFS-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk war begeistert: „Es war, als seien viele ausgehungert nach einem persönlichen Wiedersehen – so wie wir auch!“

Bereits am ersten Messetag war Österreichs Bundesinnungsmeister Raimund Plautz zu Gast, um über die Wichtigkeit der hochwertigen Durchführung von Meisterkursen in Deutschland und Österreich zu sprechen. Der Fleischermeister aus Klagenfurt am Wörthersee, begleitet von Verkaufsmanager Harald Lange, hat einen Draht zur 1. BFS: Sohn Thomas (34), inzwischen Produktionsleiter im zwei Filialen zählenden Familienbetrieb, absolvierte seinen Meisterkurs 2009 in Landshut.



BIM Raimund Plautz (r.) mit Barbara Zinkl-Funk und Verkaufsmanager Harald Lange.

### Messehighlight und Erfolgsgeschichte

Ein Messehighlight und eine Erfolgsgeschichte: Bei der IFFA 2019 besuchte die Metzgerfamilie Rinner aus Graz den Stand der 1. BFS und informierte sich für Tochter Melanie über die Möglichkeit eines Meisterkurses –, nun wurde ihr in Begleitung ihres Papas Helmut der Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung überreicht. Die heute 24-Jährige hatte ihren Meisterkurs 2021 und als eine der 20 % Besten des Jahres im Freistaat abgeschlossen.

Bereits weit über 100 Meister, Fleischsommeliers etc. aus Österreich haben Kurse an der 1. BFS besucht. Am Messestand hieß man jetzt u. a. die Südtiroler Familie Kofler willkommen, bei einem Messesammtisch mit über 30 Ehemaligen in einer Äppelwoi-Wirtschaft u. a. Dominik Angelmayr (26) aus Altenburg, Absolvent im Jahr 2021.

Die fachliche Expertise der Ausbilder an der 1. BFS stellte in Frankfurt Prof. DI Manfred Winkler aus Hadersdorf (NÖ) unter Beweis: Der Sensorik-Dozent und Oenologe war als Juror bei den Qualitätswettbewerben des deutschen Fleischerverbands aktiv, um Würstchen und Konservenware zu bewerten.

[www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de) ■

## Termine

### 17. & 18. September, Landshut

„wilder“ **Produktions-Workshop: Zerlegung, Zerwirken & Wursten mit Wild**  
 Wildspezialitäten erfreuen sich größter Beliebtheit. Dozent Jan Schemmer zeigt die nachhaltige, ganzheitliche Verwertung von Wild „from nose to tail“ und vermittelt die Herstellung von Wildwürsten und anderen Erzeugnissen. Alle Infos & Anmeldung: [www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

### Jänner & April Landshut

#### 450. & 451. Meisterkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen. Noch einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl) gibt es in den Meisterlehrgängen der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut.

#### Der Terminplan

**MK 450 Teile I-IV:**

9. 1.–1. 4. 2023

**MK 451 Teile I-IV:**

17. 4.–8. 7. 2023

Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

Alle Infos & Anmeldung: [www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)

### November & Jänner, Landshut

#### Fleischsommelier

Fleischsommeliers sind absolute Experten des wertvollen Lebensmittels Fleisch, fit in Sensorik, kennen trendigste neue „Cuts“ und beherrschen modernes Marketing für dieses Kernprodukt des Metzgerhandwerks. Die Kurse an der Fleischerschule Landshut schließen mit Zertifikat ab.

#### Der Terminplan

**November**

5.–13. 11. & 3. 12. 2022

**Jänner**

21.–29. 1. 2023 & 4. 2. 2022

Alle Infos & Anmeldung: [www.fleischerschule-landshut.de](http://www.fleischerschule-landshut.de)



Direktor Franz Höfinger kann auf die neue Landesberufsschule der Fleischer in Hollabrunn mit Recht stolz sein: Der Leitspruch „Wir sind Fleisch Kompetenz“ ist gelebte Praxis.

# DIE NEUE KADERSCHMIEDE

Die NÖ-Landesberufsschule Geras mit dem Standort Hollabrunn ist für angehende Fleischer aus Niederösterreich, Wien und dem Burgenland ein Garant für eine zeitgemäße, fundierte Ausbildung. Das gilt besonders seit der Neuerrichtung und dem Umzug auf das Areal der landwirtschaftlichen Fachschule in der Weinviertler Bezirkshauptstadt.

Vor knapp einem Jahr startete die Landesberufsschule Geras mit dem neuen Standort in Hollabrunn nach einer nur einjährigen Bauzeit in eine neue Ära. Coronabedingt ohne große Öffentlichkeit nahm der Lehrkörper mit dem Beginn des Herbstsemesters unter der bewährten Führung von Direktor Fleischermeister Franz Höfinger seine Tätigkeit auf. Die Landesberufsschule kann mittlerweile auf eine 53-jährige Geschichte zurückblicken. Der alte Standort war schon etwas in die Jahre gekommen, sodass man sich vor einigen Jahren zum Neubau auf dem Areal der landwirtschaftlichen Fachschule entschied. Mit der Übersiedlung einher ging auch die Entscheidung, künftig alle Wiener Fleischerlehrlinge in Hollabrunn auszubilden.

## Ambitionierte Lehrkräfte aus der Praxis

Das sechsköpfige erfahrene Lehrerteam sorgt für eine optimale Ausbildung der jungen Menschen, die den Beruf der Fleischver-

arbeitung oder auch des Fleischfachverkaufs erlernen wollen. Für die praktischen Fächer zeichnet der Fleischermeister Dominik Stiefsohn verantwortlich, Fleischermeister Ing. Thomas Bergmann vermittelt Fachunterricht und Praxis ebenso wie Fleischermeister Christian Höfinger.

Den betriebswirtschaftlichen Unterricht gestaltet Elisabeth Wimmer und Martin Waschnig-Theuermann vermittelt den jungen Menschen schließlich fundierte Lebensmittelkunde und Ernährungslehre.

## Blockweiser Unterricht

Der Berufsschulunterricht für Fleischer wird blockweise abgehalten. Ein Block umfasst zehn Wochen mit wöchentlich 45 Unterrichtsstunden. Direktor Franz Höfinger sieht das als großen Vorteil: „Die blockweise Organisation der Berufsschule ermöglicht uns einen optimalen Unterrichtsverlauf. So bleibt am meisten vom Erlernen hängen. Dieser Modus hat sich über die Jahre ausgesprochen bewährt.“

## Derzeit 75 Schüler:innen

Die neue Berufsschule der Fleischer bildet derzeit 75 Schüler:innen aus. Die unmittelbare Nachbarschaft zur landwirtschaftlichen Fachschule schlägt sich mittlerweile auch in einem neuen Ausbildungsangebot nieder. Absolvent:innen dieser Fachschule können noch ein Jahr mit dem Schwerpunkt Fleisch anhängen und danach ebenso die Lehrabschlussprüfung für Fleischverarbeitung oder Fleischfachverkauf absolvieren.

Eine Win-win-Situation für beide Seiten: künftige Landwirte erhalten Fleischkompetenz und die Basis für einen Fleischermeistertitel, das Fleischerhandwerk erhält so neue, potenzielle Kandidaten, die das Gewerbe anmelden können, wenn die Direktvermarktung die erlaubten Grenzen überschreiten würde. Im ersten Jahr dieses neuen Lehrgangs haben sich daher auch gleich sechs junge Leute für dieses Zusatzjahr entschieden – für das kommende Jahr sind bereits 17 Kandidat:innen für diese Zusatzausbildung angemeldet.



Der Hofladen der landwirtschaftlichen Fachschule dient als Verkaufsgeschäft für die Ausbildung der Fleischfachverkäufer:innen.

Auch Küche und Vorbereitungsbereich für Partyservice und Catering bieten ausreichend Platz.



Praxis pur beim Füllen einer Bauernkrakauer.

Die Hygieneschleuse zum Produktionsbereich ist heute Standard in der Fleischverarbeitung – selbstverständlich auch in der Berufsschule!



... und selbstverständlich spielt auch die „Wurstküche“ alle Stückeln.



Schon das Ausbeinen will gelernt sein: Mit Bianca Heindl von der Fleischerei Kohl und Babinger in Erlauf ist auch eine junge Dame im zweiten Lehrjahr.



# OK PANELEELE

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**



Die Klasse LG 4 des zweiten Fleischerjahrgangs beim Gruppenfoto mit Lehrer und Fleischermeister Dominik Stiefsohn (r.).

## Die neue „Wurstküche“ und das Verkaufsgeschäft

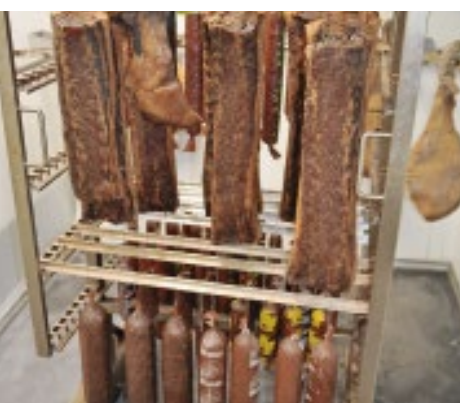
Die neue Lehrwerkstätte der Landesberufsschule der Fleischer spielt im wahrsten Sinn des Wortes „alle Stückeln“. Auf rund 900 Quadratmetern Betriebsfläche finden die Lehrlinge die modernsten Voraussetzungen, um den Fleischerberuf zu erlernen. Herzstücke der „Wurstküche“ sind der 65-Liter-Kutter, gekauft bei Laska in Linz, der Wolf von der Maschinenfabrik Laska-Traun zur Verfügung gestellt. Die beiden Sorgo-Rauchanlagen, eine davon mit Kühlung, die beiden Klimakammern ebenfalls von Sorgo. Von der Firma Schön-Lebensmitteltechnik stammen der Frey-Füller, der Rühle-Tumbler und Injektor, die Mado-Eismaschine und Bandsäge, die Komet-Vakuumverpackungsmaschine sowie die Jeros-

Kistenwaschanlage. Weitere Highlights der technischen Ausrüstung sind die drei Dry Ager und der Rational-Kombidämpfer.

Für die angehenden Fleisch-Fachverkäufer:innen nutzt man den Hofladen der landwirtschaftlichen Fachschule. In diesem Hofladen werden Erzeugnisse der ebenso die Werkstätten nutzenden HTL für Lebensmitteltechnologie und der Landwirtschaftlichen Fachschule vermarktet, die Berufsschule der Fleischer steuert die Würste, Fleischwaren und das Frischfleisch bei. Das Fleisch für die Verarbeitung wird übrigens vom EU-Schlachthof Gantner in Hollabrunn geliefert, dem langjährigen Partner der Berufsschule.

Direktor Franz Höfingler ist jetzt noch vom Engagement für diese Neuerrichtung begeistert: „Das ganze Team hat das Projekt mit Begeisterung mitgetragen. Wir leben

hier in der neuen Lehrwerkstätte die Hygiene, die Produktionssicherheit und die fachliche Exzellenz. Theorie und Praxis greifen nahtlos ineinander. Bessere Voraussetzungen, um jungen Menschen den wunderbaren Lehrberuf des Fleischer zu vermitteln, kann man schwerlich bieten.“ HaRo ■



Im Klimareiferaum werden Speck und Halbdau-erwürste gereift.

Insgesamt drei Dry Ager bringen Lehrlingen wie Abdurrahman Özer das Thema „Fleischreifung“ näher.



Die Private HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn ließ nach dreijähriger Coronapause wieder die Grillrosste auf Hochtouren laufen. Die dritte Klasse des fünfjährigen Ausbildungslehrgangs bildete drei Teams, die um die kulinarische Gunst der Jury buhlten.



## HEISS AUF DAS COOLE ROST-FEELING

Die Drittklassler hatten sich eine Menge einfallen lassen, um die Juroren nicht nur kulinarisch zu beeindrucken, sondern auch mit der gesamten Inszenierung. Jedes der drei Teams hatte drei Gänge zuzubereiten. Gang eins bestand aus Hühnerbrust mit Beilagen, Gang zwei aus Schweinefilet plus Begleitung, das Dessert als Abschluss konnte frei gewählt werden.

### Viva Mexico

Team eins verschrieb sich ganz dem mexikanischen Barbecue und nannte sich dementsprechend „Parillas Mexicana’s“. Teammitglieder waren: Michael Andrae, Magdalena Brammer, Helena Buric, Adrian Forster, Benedikt Forster, Paul Lehner, Paul Pischler, Marie Schmircher und Mario Stöcklmayer.

Als ersten Gang servierte Team eins das „Pollo Picante“, ein pikantes Huhn serviert mit Maissalat und Maiswaffeln. Als zweiten Gang kredenzten die „Parillas Mexicana’s“ das „Cerdo con Queso“, einen gefüllten Schweinslungenbraten mit gegrilltem Gemüse und Pita-Brot. Das Dessert nannte sich „Tacos Dulces“, süße Tacos mit einer Fruchtfüllung. Die passende Getränkebegleitung durch Margarita, Mojito und Tequila Shot ergänzte das BBQ-Menü ideal.

### Vive la France

Team zwei nannte sich „Furiose Franzosen“ und bestand aus folgenden Teilnehmern: Markus Baumgartner, Daniel Greil, Simone Haunold, Aurel Höfler, Luka Knežević, Jakob Knierlinger, Theresa Platajts, Bernhard Stark und Raphael Taibl.

Als ersten Gang präsentierte Team zwei eine gegrillte Hühnerbrust mit Champignons. Daraufhin folgte das Schweinefilet mit Ratatouille. Den Abschluss bildeten hier die gefüllten Crêpes mit Schlagobers. Als flüssige Begleitung servierte Team zwei Weiß- und Rotwein aus der Region.

### Mediterrane Aromen

Team drei schlussendlich nannte sich „Team Mediterraneo“ und bestand aus folgenden Teilnehmern: Verena Brantner, Stefan Breitenfelder, Sandra Fiegl, Katrin Loicht, Jakob Redl, Magdalena Renkin, Anna Scharinger, Johanna Seidl und Leonie Siedersleben.

Diese Mannschaft hatte sich für folgende Gänge entschieden: Gang eins bestand aus mediterranen Hühnerspießen mit Fladenbrot und Tsatsiki. Bei Gang zwei umhüllten sie den Schweinslungenbraten mit Feta, Pesto und Speck und reichten dazu Erdäpfel und Feta. Das Dessert bestand aus gegrillten Was-

sermelonen mit Fetacrumbles und Honig. Als flüssige Begleitung wurden auch hier Weine aus der Region gereicht.

### Schwerarbeit für die Jury und knappe Entscheidung

Die rund 20-köpfige Jury unter Leitung von Direktor DI Gottfried Krottendorfer und Werkstättenleiter Ing. Thomas Bergmann wurde in drei Gruppen eingeteilt und hatte je einen Gang von jedem Team zu bewerten. Zur Bewertung wurde das Schulnotensystem herangezogen, mit dem Unterschied, dass man in Zehntelpunkten bewerten konnte.

Die Entscheidung fiel dann auch denkbar knapp aus. Zwischen dem ersten und dritten Platz bestand lediglich ein Unterschied von 6,6 Punkten. Den Sieg holte sich „Team Mediterraneo“ mit 55,39 Punkten vor „Parillas Mexicana’s“ mit 50,91 Punkten und „Furiose Franzosen“ mit 48,79 Punkten.

Die Sieger „Team Mediterraneo“ holten sich auch die Einzelwertungen beim Geflügel und beim Schweinefleisch. Das Dessert ging an „Parillas Mexicana’s“.

Als Sponsoren unterstützten folgende Unternehmen die Veranstaltung: Raps, Frutarom und AMA Grillclub. Herzlichen Dank!

HaRo ■



All drei Teams hatten sich zum Thema „Schweinefilet“ eine Menge einfallen lassen.



Die siegreiche Mannschaft: „Team Mediterraneo“.



# AUFKLÄRUNGSARBEIT FÜR KINDER DIREKT AM **BAUERNHOF BOOMT**

Die Wurst am Brot, das Schnitzel auf dem Teller, die Milch im Glas: Kindern die Herkunft von Fleisch- und Tierprodukten zu erklären ist längst kein Standardgespräch am Esstisch. Das Thema polarisiert. Wie soll und vor allem wie kann Kindern der Weg vom Tier zum Nahrungsmittel nähergebracht werden?

Eine gesunde und nachhaltige Ernährung spielt eine wichtige Rolle für die Entwicklung und die Leistungsfähigkeit im Kindesalter. Trotzdem weisen österreichische Kinder und Jugendliche in Sachen Ernährung und Lebensmittelwissen große Bildungslücken auf. Um den Bezug zu unserer Nahrung nicht zu verlieren, braucht es deshalb zusätzlich zur schulischen Ausbildung eine Verbindung zur Lebensmittelherkunft und Lebensmittelqualität. Zahlreiche Initiativen bemühen sich bereits um eine bessere Ernährungsbildung in den Schulen.

## **Direkt aus der Landwirtschaft**

In Lehrplänen festverankerte Bildungsangebote gibt es wenige, das Engagement kommt meist von privater Seite – oder direkt aus der Landwirtschaft: „Schule am Bauernhof“ ist ein Projekt des Ländlichen Fortbildungsinstitutes (LFI) und der Landwirtschaftskammer und wird in ganz Österreich erfolgreich umgesetzt. Qualifizierte Bäuerin-

nen und Bauern vermitteln jungen Konsument:innen ein realistisches Bild vom Leben und Arbeiten am Bauernhof aus erster Hand und sorgen für einen bewussteren Umgang mit bäuerlichen Produkten. Beteiligt sind Landwirt:innen aus allen Sparten, von der Fleisch- bis hin zu Milchproduktion und Agrarbetrieb. Besonders interessant: Das Projekt leistet nicht nur wichtige Aufklärungsarbeit, sondern stellt sogar eine zusätzliche Einnahmequelle für Bäuerinnen und Bauern dar.

## **Kinder haben den Bezug zur Landwirtschaft verloren**

Früher befanden sich zahlreiche bäuerliche Betriebe direkt ums Eck, mittlerweile sind sie größtenteils aus der Nachbarschaft verschwunden: Seit Jahrzehnten schrumpft die Anzahl der österreichischen Betriebe rapide. So verfügen Konsument:innen über immer weniger Bezugspunkte zur Landwirtschaft. Das macht sich vor allem im Ein-

kaufsverhalten und im Verständnis für Natur, Tierschutz und die Qualität von regionalen Lebensmitteln bemerkbar. Waltraud Ungersböck führt einen Milcherzeugungsbetrieb in Scheiblingkirchen-Thernberg mit Kälber- und Kalbinnenaufzucht, Acker- und Grünlandbewirtschaftung und eigener Forstwirtschaft. Im Jahr 2017 erweiterte Waltraud mit dem Programm „Schule am Bauernhof“ ihren Betrieb um ein soziales und wirtschaftliches Standbein und konstatiert: „Es wäre ein riesiger Schritt für die Wertschätzung der landwirtschaftlichen Arbeit, wenn jedes Kind zumindest einmal in seiner Schulzeit einen Bauernhof besuchen würde. Niemand anderer hat diese Aufgabe so gut in der Hand wie die österreichischen Bäuerinnen und Bauern selbst.“ Waltraud sieht eine Chance zur Imageaufwertung der Landwirtschaft: „Gewährt man einen Einblick in seinen Alltag, bleibt weniger Spielraum für Spekulationen und unrealistische Vorstellungen.“

### Was ändert sich, wenn jedes Kind einen Tag am Bauernhof verbringt?

Geht man davon aus, dass jedes Kind die Abläufe auf einem Bauernhof kennt, kann man noch einen Schritt weiterdenken und sich folgende Frage stellen: Was würde sich im Erwachsenenalter am Konsumverhalten ändern? „Das Bild der Bäuerinnen und Bauern bei der Arbeit wäre nachhaltig im Kopf verankert, was obendrein zu einem positiven Imagewandel der Landwirtschaft führen könnte. Der Umgang mit Lebensmitteln würde wahrscheinlich bewusster erfolgen, da sie selbst erleben, wie viel Aufwand und Verantwortung in der Produktion stecken“, so Waltraud.

Der Anreiz für einen regionalen Einkauf wäre größer, weil aufgezeigt wird, wie gut die Qualität der Lebensmittel ist und weil die Bäuerinnen und Bauern hinter den Produkten gekannt und gesehen werden. „Schule am Bauernhof“ lehrt mit sinnlichen Erfahrungen und nachhaltigen Impulsen den Wert von bäuerlichen Produkten: Mit einer Sensibilisierung des Leitsatzes „Ansehen, riechen und kosten“ bei Produkten mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum kann somit sogar der Lebensmittelverschwendung entgegengewirkt werden.“

### Einblick in den Alltag einer Bäuerin

Die Kinder werden bei ihrem Besuch mit allen Sinnen an die Landwirtschaft herangeführt: „Alles, was man einmal gesehen und gespürt hat, merkt man sich leichter“, erklärt Waltraud. Auf dem Hof der Seminarbäuerin wird den Kindern unter dem Motto „aus Gras wird Milch“ altersgerecht erklärt, wo bäuerliche Produkte herkommen. Besonders großen Wert wird dabei auf Ehrlichkeit und Transparenz gelegt. Bereits die Kleinsten sollen ein Verständnis dafür entwickeln, wie viel Arbeit hinter einem landwirtschaftlichen Betrieb steckt. Wer Kinder, Jugendliche und Pädagog:innen zu sich auf den Hof einlädt, wird auf unterschiedliche Vorstellungen und Erwartungen, wie die Landwirtschaft funktioniert, treffen. Waltraud hat es sich zum Ziel gemacht, idyllischen Werbegeschichten entgegenzuwirken und offen zu zeigen, wie der Alltag in der österreichischen Landwirtschaft abläuft.

### Ein Tag am Bauernhof von Waltraud

Das Programm streckt sich über einen Vormittag. Maximal zwei Schulklassen können an einem Tag teilnehmen. Waltraud zeigt den Kindern ihren Stall und



erklärt, dass auch die Kuh in einem Haus wohnt. Die Kinder lernen das Stroh als Einstreu kennen und können das Verhalten der Tiere beobachten. Bevor die Tiere gefüttert werden, wird das Futter gemeinsam vom Feld geholt. Dabei merken die Kinder schnell, wie anstrengend das ist und warum Waltraud dafür Maschinen benötigt. An dieser Stelle erklärt sie den Kindern, welche Maschinen Bäuerinnen und Bauern neben Traktoren brauchen. Einer der wichtigsten Grundsteine im Konzept von „Schule am Bauernhof“ ist das selbstständige Tun und direkte Erleben am Hof. Deshalb dürfen die Kinder bei ihrem Besuch bei Waltraud auch am Gummieuter melken. In einem Wettbewerb wird ermittelt, wer die größte Menge in einer Minute ermelken kann. Die „Melkprofis“ bekommen danach eine Urkunde.

### Gemeinsame Verkostung

Um einen Bezug zum Lebensmittel herzustellen, wird aufgezeigt, welche Produkte aus der gewonnenen Milch gemacht werden. Die Kinder machen gemeinsam Butter und bei einer Jause wird mit frischem Bauernbrot alles verkostet. Auf dem Hof von Waltraud

Ungersböck finden sich neben den Rindern auch Mutterschafe mit Lämmern und Katzen. Das Streicheln der Tiere stellt für die Kinder ein besonderes Highlight dar, da meist einige von ihnen noch keinen direkten Kontakt zu Tieren, insbesondere zu Bauernhoftieren, hatten.

### Neue Einkommensmöglichkeit

Das Programm „Schule am Bauernhof“ ermöglicht vor allem in der klein- und mittelbetrieblich strukturierten Landwirtschaft eine zusätzliche Einkommensmöglichkeit. Jeder Betrieb ist individuell aufgebaut und kann in der Gestaltung seines Programmes kreativ werden. So kann Kindern und Jugendlichen ein Bild von der breit gefächerten österreichischen Landwirtschaft vermittelt werden. Außerdem kann aufgezeigt werden, welche volle Bandbreite an eigens produzierten Lebensmitteln Österreich zu bieten hat. Für teilnehmende Bäuerinnen und Bauern gibt es außerdem ein Feedback: Die „Schule am Bauernhof“-Programme werden beurteilt und evaluiert. Alle „Schule am Bauernhof“-Betriebe findet man unter [www.schuleambauernhof.at](http://www.schuleambauernhof.at). Katharina Bauer ■



5261 UTTENDORF  
OBERÖSTERREICH  
+43 7724 / 28 64

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



FÜLLER – KUTTER – WÖLFE  
FLEISCHERBANDSÄGEN  
AUFSCNITTMASCHINEN



## Am Wort!

**Nadina Ruedl**

Nachhaltigkeitsexpertin und Gründerin „Die Pflanzerei“

**Weg war der Rainer**

Als Konsumentin und als Produktentwicklerin vergleiche ich vegane Fleisch- und Wurstprodukte stets mit den tierischen Varianten. Warum? Ganz einfach: Wir wollen mit unseren Produkten Fleischreduzier:innen erreichen. Und für diese Menschen steht eines fest: Es soll riechen, aussehen und schmecken wie der gewohnte Genuss –, nur ohne Tier. Gesagt, getan, gibt es heute Gustl, den ersten pflanzlichen Leverkus, der es in die Frischetheke des Handels geschafft hat. Dort überzeugt er durch seine authentische Konsistenz und den guten Geschmack. Ein Erfolg, der bis heute knapp 200 Testesser:innen und Hunderte Seiten Produkt-Feedback umfasst.

**... und jetzt kommt Rainer**

Die pflanzliche Grill-Vurst, die sich auf dem Grillrost der Österreicher:innen ganz selbstverständlich neben Käsekrainern und Bratwurst einreihet. Außen knusprig angebraten, innen das heiße, flüssige Gold. Ein Geruch, der in die Nase steigt und das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Ein Biss, der schmackhafter nicht sein könnte. In anderen Worten: Die Königsdisziplin am Grill. Mit dem Ziel vor Augen, Rainer zu perfektionieren, beweist der gestrige Vorfall: Wir sind am richtigen Weg. Unsere letzte Lieferbox, bis oben hin gefüllt mit Rainer, wurde gefladert. Nur fünf Minuten – so lange stand die Vurst-Box unbeobachtet im Eingangsbereich. Und weg war er, der Rainer. Ich würde sagen: Das ist Rainer Wahnsinn.

**Haben Sie Fragen oder Ideen rund um diese alternativen Themen?**

**Schreiben Sie uns an [online@fleischundco.at](mailto:online@fleischundco.at) – wir leiten Ihre Anfrage gerne an „Die Pflanzerei“ weiter.**



Mag. Gerd Marlovits ist seit Jänner 2018 der Geschäftsführer EDITEL Austria.

## FLEISCH- UND PAPIERLOS: VEGGIEMEAT SETZT AUF DATENAUSTAUSCH VON EDITEL

Kein Fleisch, keine Geschmacksverstärker, kein Gluten – und nun auch noch keine Papierdokumente mehr. Dank EDI-Dienstleister EDITEL ist VeggieMeat jetzt mittels Elektronischem Datenaustausch (EDI) permanent an den Handel und weitere Geschäftspartner angebunden.

Die VeggieMeat GmbH aus St. Georgen am Ybbsfelde ist bekannt für ihre Marke „vegin“ und gilt als Pionier in der Herstellung von Fleischalternativen aus Pflanzenproteinen. Die Verpackung besteht zu 90 Prozent aus recyceltem Material und nun wird auch noch eine Vielzahl an papierbasierten Geschäftsdokumenten aus dem Büro des Unternehmens verbannt. So werden etwa Bestellungen, Lieferscheine und Rechnungen ab sofort nur noch vollautomatisiert über den Elektronischen Datenaustausch (EDI) abgewickelt. Möglich macht das eine von EDITEL direkt ins BMD-Warenwirtschaftssystem integrierte Lösung, die für eine reibungslose Kommunikation mit dem Handel sorgt.

„Nachhaltigkeit und der bewusste Umgang mit Ressourcen stehen bei uns an oberster Stelle. Dementsprechend ressourcenschonend möchten wir auch bei der Zusammenarbeit mit dem Handel und anderen Geschäftspartnern umgehen. Ich bin der festen Überzeugung, dass wir hier einen wichtigen und richtigen Schritt für zukunftsorientiertes Arbeiten gesetzt haben“, erklärt VeggieMeat-CEO Andreas Gebhart. Das Thema Nachhaltigkeit zieht sich in dem Mostviertler Unternehmen durch alle Bereiche – unter anderem deckt die eigene Solaranlage 15 Prozent des Strombedarfs, der restliche Ökostrom wird zugekauft. Alle Infos zum erfolgreichen Unternehmen gibt es auf [www.vegin.at](http://www.vegin.at).

**Weitere Unternehmen mit an Bord**

Neben VeggieMeat stehen auf der Kundenliste von Editel auch immer mehr andere „grüne Unternehmen“, die für ihre nachhaltige Strategie die Vorteile von EDI für sich erkannt haben. So wie die für ihre Naturprodukte aus Lammfell bekannte Firma Fellhof aus Hof bei Salzburg oder auch Carina Rahimi-Pirngruber, die unter dem Markennamen NUSSYY seit einigen Jahren vegane Bio-Produkte ohne Zuckerzusatz vertreibt. All diese Unternehmen liegen voll im Digitalisierungstrend, wie Editel-Geschäftsführer Gerd Marlovits bestätigt: „Vor einigen Jahren stand bei der Einführung von EDI für die meisten Unternehmen noch der Zeit- und Kostenfaktor im Vordergrund. Doch nach und nach rückt bei dieser Technologie verstärkt der Umweltgedanke in Bezug auf das enorme Papier-Einsparungspotenzial ins Zentrum, wenn Bestellungen, Lieferscheine und Rechnungen nur noch elektronisch ausgetauscht werden.“

Allerdings ist auch weiterhin die ökonomische Komponente bei der Prozessautomatisierung ein gewichtiges Argument: Laut internationalen Berechnungen können bei einem Purchase-2-Pay-Prozess – also von der Erstellung einer Bestellung bis zum Lieferschein und dem Zahlungsvermerk – durch die Umstellung auf Elektronischen Datenaustausch bis zu 51 Euro gespart werden. Womit EDI nicht nur nachhaltig gut für die Umwelt ist, sondern auch gut fürs Budget. ■



REZEPT DES MONATS powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

# MÜNCHNER WEISSWURST BAVARIA

„A Weißwuascht mit Brezn“ – die bayerische Brühwurst gehört mittlerweile auch in Österreich zum beliebten Standardprogramm in jeder Fleischerei. Und mit „Wiberg Weisswurst Bavaria“ gelingt's auch einfach „guad boarisch“.

Sie ist die wohl bekannteste bayrische Spezialität und schmeckt in den verschiedensten Variationen – die Weißwurst! Selbstverständlich wird das Münchner Schmankelel inzwischen weit über die Grenzen Bayerns hinaus geschätzt. Auch in Österreich ist die würzige Wurst mittlerweile sehr beliebt.

Doch erst die passende Würzung verwandelt köstliches Weißwurstbrät in diese herzhaften Spezialitäten. Mit Pfeffer, Ingwer und feiner Zitronennote liegt man garantiert richtig. Diese klassische Kombination greift WIBERG Weisswurst Bavaria auf. Sie eignet sich sowohl für das klassische Münchner Weißwurst-Grundrezept als auch für etwas ausgefallenerere Gerichte rund um die Traditionswurst.

## Verarbeitung

- Fleisch und Fett getrennt voneinander wölfen (3 mm) und kühlen.
- Magerfleisch mit Class W kurz ankuttern.
- Die Hälfte der Schüttung & Salz zugeben.
- Masse im Schnellgang feinkuttern (bis ca. 2 °C).
- Fettmaterial zugeben und Masse emulgieren (ca. 14 °C)
- Restliche Schüttung und Zutaten zugeben. Die Eismenge sollte sich nach dem gekühlten Material sowie der Geschwindigkeit der Maschine richten. Zu lange Kutterzeiten, bedingt durch zu große Kälte, beeinträchtigen die Festigkeit und den Biss; die Temperaturbereiche sind Richtwerte.
- Fertig kuttern bis Endtemperatur ca. 5 °C.
- Petersilie und Schwarten (vorgewolft 3 mm) dazugeben.
- In Schweinedärme füllen und in Paare zu 120 g abdrehen
- Im Kessel bei 72–74 °C brühen.
- Im Becken abkühlen.

## Material

45 kg Schweinefleisch SII  
25 kg Rückenspeck  
5 kg Schwarten, gekocht  
25 kg Wasser/Eis

## Weitere Zutaten pro Kilo

5 g Weißwurst Bavaria, Art.-Nr.: 135127  
1 g Zitronia, Art.-Nr.: 135490  
1 g Würzomat, Art.-Nr.: 212397  
5 g Class W, Art.-Nr.: 135646  
Petersilie gerebelt, Art.-Nr.: 249759, nach Geschmack  
19 g Kochsalz

## Wursthülle

Schweinedärme Kal. 30/32



# TIERWOHL AUS EINER HAND



[www.huetthaler.at](http://www.huetthaler.at)  
[www.hofkultur.at](http://www.hofkultur.at)

## HÜTTHALERS HOFKULTUR – AUS RESPEKT UND ACHTSAMKEIT

Ein in Europa einzigartiges Tierwohl-Programm, das über die gesamte Wertschöpfungskette Maßstäbe setzt: beginnend beim Landwirt, über den Frächter und den Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätze bis hin zur Verarbeitung und den Vertrieb. Gelebtes Tierwohl aus einer Hand.