

Fleisch & Co

77. Jahrgang
Nr. 6/2023

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

www.fleischundco.at

Einzelpreis € 5,90

NAHRUNGSMITTEL- UND
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser
präzise.



GRAMILLER

gramiller.at



Exklusiv:
Stefan Horngacher
und Hannes Hönegger
als neues Powerteam

Bio-Fleisch aus den Alpen

SHOP
24/7

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

www.meierverpackungen.at/shop

MEIER VERPACKUNGEN

MAGURIT
GEFRIERSCHNEIDER GmbH

Guillotinen
Flaker
Würfelschneider für TK
Frischfleischschneider

S
Strasser
FOOD
PROCESSING
MACHINERY

Strasser GmbH & Co. KG
+43 6272 6184
office@strasser.co.at
www.strasser.co.at

Ihr persönliches Exemplar

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



A
AICHINGER

Erfolg lässt
sich einrichten.

www.aichinger.de

Impressum

Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

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

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

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Dima-Alexander Braune, Roland Graf, Doris Mittner, Dorli Muhr, Raimund Plautz, Johannes Rottensteiner, Ernst Sommerauer

Tirol Redaktion und Social Media Management: Barbara Egger

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

Korrektorat: Katharina Hexel

Coverfoto: Roland Graf

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

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

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

Abonnement: Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag,

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Mail to: office@fleischundco.at

www.facebook.com/fleischerzeitung/

LinkedIn: Fleisch & Co

www.instagram.com/fleischundco



Inhalt

Kurz & bündig | Lehrlingswettbewerb, Jubiläum, Champions plus Kommentare von Raimund Plautz und Ernst Sommerauer **04**

Auf eine erfolgreiche Zukunft | Die neue Partnerschaft zwischen Kalbfleisch-Rebell Hannes Hönegger und Pillersee-Fleischer Stefan Horngacher. **08**

AMA-Fleischforum | Globaler Fleischkonsum, Klimawandel und mehr Wertschätzung – renommierte Expert:innen diskutierten ... **12**

„Wir sind die stärkste Lebensmittelmarke“ | Seit Anfang des Jahres ist Christina Mutenthaler-Sipek an der Spitze der AMA-Marketing. Wir trafen sie zum großen Einstandsinterview. **14**

Genussreise zu Italiens Spezialitäten | Die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut bietet heuer eine interessante Gourmetsafari nach Italien an. Es gibt noch Restplätze. **17**



Das große Sonderthema | Ob Messer, Schneidemaschine oder gar eine vollautomatische Schleifmaschine: In unserem zehnteiligen Sonderthema präsentieren wir einige der besten Helferchen für „Slicen, Schneiden und Würfeln“ – damit der Arbeitsalltag so richtig scharf wird. **18**

Aromatische Grill-News | Ein paar neue Innovationen für die Grill-Saison **29**

Mostviertler Griller-Ladies | Die 25. Österreichischen Grill- und BBQ-Meisterschaften in Kaindorf waren ein voller Erfolg – Staatsmeister wurde ein Frauenteam. **30**

Beach Babes, Caribbeans und Grillmeesters ... | Das war der große Grillwettbewerb der Privaten HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn. **34**

Neue Drehscheibe für die Branche | Das neue Fleischverarbeitungszentrum der Landwirtschaftlichen Fachschule Hatzendorf hat eröffnet. **35**

Krispels „Neusetzer“ wird 25 Jahre | Mit dem „Neusetzer“ gelang Toni Kripel ein Speck, der heute nicht nur in Österreich geschätzt wird. 350 Wollschweine zählt man heute am Genuss-Gut im Vulkanland (Motto: „Schwein und Wein“), das weiter „fleischige“ Innovationen setzt. **36**

Veganes Zusatzgeschäft | Warum nun auch der bekannte Leberkas-Pepi auf den veganen Leberkäse von The Green Mountain setzt. Plus: „Partnerwahl“ – der Kommentar von Dorli Muhr **38**

Das Rezept des Monats | Grillkäse-Taler mariniert **39**

In dieser Ausgabe



Seite
14

Mit Christina Mutenthaler-Sipek steht erstmals eine Frau an der Spitze der AMA-Marketing. Was sie als ihre wichtigsten Aufgaben betrachtet und wohin sich der Fokus der Konsumenten richtet, sagt sie im großen Fleisch & Co-Interview mit Doris Mittner.



Seite
34

Die Private HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn lud auch heuer wieder zum Grillwettbewerb. Drei Teams traten an, die Entscheidung fiel denkbar knapp aus: Den Sieg holte sich das Team „Caribbeans“.

Seite
30

Im steirischen Kaindorf fanden die 25. Österreichischen Grill- und BBQ-Meisterschaften statt. Staatsmeister wurde mit den „Die Mostviertler Griller-Ladies“ ein Damen-Team, der Titel beim 25. Austrian Grill Open ging mit den „Swiss BBQ Team Baby Bruzzler“ an die Schweiz.



TECH FORUM®

Service . Beratung . Leidenschaft

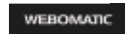
**poly-clip®
SYSTEM**

**DAS ORIGINAL -
WENN ES UM
CLIPPEN GEHT.**

Unter den verschiedenen Maschinentypen stehen vollautomatische Clipmaschinen, halbautomatische Clipmaschinen und manuelle Clipmaschinen zur Verfügung. Polyclip & Tech Forum stehen für höchste Qualität und Zuverlässigkeit kombiniert mit hoher Produktivität und hervorragendem Service.



Stolzer Partner von:



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



Das Siegerbild mit Prominenz (v.l.): Landesinnungsmeister Willibald Mandl, Tobias Dorfner (2.), Laura Burgstaller (1.), Michaela Kitzberger (3.), Eva Maria Schupfer (Leitung BIPOL) und Markus Geres (Geschäftsführung BÄKO Österreich).

Der Wettbewerb der oberösterreichischen Fleischerlehrlinge fand wie üblich in der Berufsschule 10 in Linz statt. Den Sieg unter elf Teilnehmer:innen sicherte sich mit Laura Burgstaller eine junge Dame.

OBERÖSTERREICHS NACHWUCHSFLEISCHER:INNEN ZEIGTEN SICH VON IHRER BESTEN SEITE

Die drei jungen Damen und acht junge Herren kreuzten in der Berufsschule 10 in Linz beim Landeslehrlingswettbewerb im wahrsten Sinn des Wortes die Klinge. Am Ende dominierte das weibliche Geschlecht diesen Leistungsvergleich eindeutig: Laura Burgstaller von der Gasthaus-Fleischerei Kölllinger in Eberstallzell holte sich den ersten Platz, Thomas Dorfner von der Fleischerei Mandl in Ternberg rettete mit seinem zweiten Rang die Ehre des männlichen Geschlechts, Michaela Kitzberger von der Fleischerei Draxler in Hellmonsödt komplettierte mit ihrem dritten Platz die weibliche Dominanz.

Verändertes Berufsbild

Die elf Teilnehmer:innen hatten beim Landeslehrlingswettbewerb, teilweise unter großem Zeitdruck eine ganze Reihe von Aufgaben zu bewältigen. So mussten sie unter anderem ein Knöpfel vom Rind grob und fein zerlegen, eine Schweinsschulter in neun Minuten verkaufsfertig ausbeinen, Sülze und Frankfurter herstellen, küchenfertige Erzeugnisse und eine Aufschnitt-, Schinken-, Speck- oder Bratenplatte herstellen sowie entsprechend dekorativ präsentieren. Schnelles, exaktes und sauberes Arbeiten waren gefragt.

Stolzer Landesinnungsmeister

„Ich bin ausgesprochen stolz auf unsere elf Lehrlinge. Sie haben großartige Arbeit ge-

leistet und ihr Können mehr als deutlich unter Beweis gestellt. Diese jungen Menschen sind unsere Fachkräfte oder gar Firmeninhaber von morgen und sorgen dafür, dass wir auch in Zukunft in Oberösterreich ehrliche, handwerklich produzierte, regionale Fleischspezialitäten genießen können“, erklärte Oberösterreichs Landesinnungsmeister Willibald Mandl, der in seiner Festansprache auf die Veränderungen hinwies, die der Lehrberuf des Fleischers in den letzten Jahren und Jahrzehnten durchgemacht hat. „Als ich seinerzeit die Lehre absolvierte, gab es kaum Maschinen, die uns die Arbeit erleichtert haben. Dementsprechend anstrengend war damals die Tätigkeit. Heute ist dank der modernen Technik vieles leichter geworden, trotzdem ist der Fleischerberuf immer noch ein herausfordernder.“

Doch nicht nur die körperlichen Anforderungen haben sich verändert, auch das Fleischerhandwerk selbst ist einem gravierenden Wandel unterworfen: „Heute müssen Fachgeschäfte Menüs zubereiten, Fleisch veredeln, Grillspezialitäten anbieten. Das war in meiner Lehrzeit noch gänzlich anders“, erklärte Mandl.

Laut Mandl gehört die Schlachtung von Tieren nicht mehr unbedingt zum Berufsbild des heutigen Fleischers: „Es gibt nur mehr sehr wenige Betriebe, die noch selbst schlachten. In den meisten Fällen übernehmen das die großen Schlachthöfe.“ Vielleicht ist das auch einer der Gründe, warum auch immer

mehr Frauen den Lehrberuf des Fleischers erlernen, auch wenn Damen in dem Beruf noch immer eine Minderheit darstellen.“ Eine erfolgreiche Minderheit allerdings, wenn man das heurige Ergebnis ansieht (Anm. d. Red.).

Ein attraktiver Job

Für Mandl ist die Ausbildung zum Fleischer für junge Menschen aus vielerlei Gründen eine exzellente Wahl: „Nach Abschluss der Lehre ist der Verdienst gut, es werden fast ausschließlich Löhne über dem Kollektivvertrag gezahlt und es handelt sich um eine kri-



sensichere Arbeit. Noch dazu setzen die Konsumenten beim Einkauf von Fleisch immer mehr auf Qualität und fachmännische Beratung.“

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

Die Teilnehmer und die Jury

Folgende elf junge Menschen nahmen heuer am Wettbewerb in Linz teil:

Laura Burgstaller, Gasthaus-Fleischerei Kölblinger, Eberstalzell

Thomas Dorfner, Lehrbetrieb Fleischerei Mandl, Ternberg

Michaela Kitzberger, Lehrbetrieb Fleischerei Draxler, Hellmonsödt

Simon Aichhorn, Lehrbetrieb Fleischerei Schuster, Ostermiething

Christina Gärtner, Lehrbetrieb Fleischerei Malzner, Hirschbach

Lukas Innerlächinger, Lehrbetrieb Fleischerei Hochhauser, Pichl bei Wels

Johannes Kloibhofer, Lehrbetrieb Fleischerei Pilschofer, Münzbach

Dominic Medl, Lehrbetrieb Fleischerei Medl, Kirchham

Florian Reischl und **Paul Steinerberger**, Lehrbetrieb TANN-Spar, Marchtrenk

Paul Voraberger, Lehrbetrieb Fleischerei Silmbroth, Viechtwang

Als Juroren fungierten die Fleischermeister Manuel Jungmaier, Rudolf Wegschaider, Johann Höglinger und Josef Derntl.

Das Fleisch für den Wettbewerb wurde dankenswerterweise von den Firmen Neugschwandtnr (Rindfleisch) und Amstler (Schweinefleisch) zur Verfügung gestellt.

HaRo ■



HAPPY BIRTHDAY VULKANLAND- SCHWEIN

Seit zehn Jahren gibt es die Erfolgsmarke Vulkanlandschwein. Das runde Jubiläum wurde am 17. Juni groß gefeiert.

Im Jahr 2013 wurde die Vision des Fleischhof Raabtal geboren: Das Steirische Vulkanlandschwein sollte zur führenden Marke für Schweinefleisch in Österreich werden. Seit einem Jahrzehnt verfolgt der Fleischhof Raabtal als „Fleischkompetenzzentrum“ mit großer Hingabe dieses Ziel.

Die Produzentengemeinschaft, heute bestehend aus über 200 Betrieben, hat es geschafft, dass das Vulkanlandschwein zu den Top-Herkunftsmarken des Landes zählt. Durch verantwortungsbewusste und nachhaltige Produktionspraktiken konnten sie ein Qualitätsniveau erreichen, das sowohl den Bedürfnissen der Konsumenten als auch den ökologischen Anforderungen gerecht wird.

Natürlich lud der Fleischhof Raabtal zum Jubiläumsfest ein. Johann Kaufmann: „Das Jubiläumsevent war eine wunderbare Gelegenheit für Landwirt:innen, Lieferant:innen, Kund:innen und Partner:innen, sich zu vernetzen, ihr Wissen auszutauschen und gemeinsam die Erfolgsgeschichte des steirischen Vulkanlandschweins fortzuschreiben.“ Natürlich gab es auch einen großen Festakt, Führungen durch die Produktion und köstliche Spezialitäten zum Verkosten. Eine regionale Fernseh-Station hat berichtet – hier der Link zum Video. ■

Der TV-Bericht



Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Ich bin enttäuscht, dass die Lohnverhandlungen geplatzt sind, der nächste Termin ist am 28.8. – was soll ich sagen? Nichts: Ich will die Kolumne lieber für positive News nutzen. Wir haben acht Anmeldungen für die Staatsmeisterschaften (AustriaSkills, 5.–9.10.23). Ich bin froh, dass in vielen Bundesländern sensationelle Nachwuchsarbeit geleistet wird und möchte mich für die viele Arbeit herzlich bedanken. In manchen Ländern ist aber noch Luft nach oben ... Bitte, liebe Kollegen, engagiert euch für den Nachwuchs. Das ist wertvoll für das Image unseres Berufes und wichtiger Beitrag, dass wir in Zukunft wieder mehr Lehrlingen finden.

Von acht Anmeldungen

kommen vier aus Kärnten. Das freut mich persönlich, zeigt aber vor allem, dass es nur eine Person, die richtige (!), braucht, um etwas zu bewegen. In diesem Fall ist es Berufsschullehrer Peter Süßenbacher. Er ist Fleischermeister, motivierender Pädagoge und die Jugend mag ihn –, seitdem er in Kärnten ist, geht's gewaltig weiter. Das Problem: Die Berufsschulbildung ist Ländersache und die Bildungsdirektionen haben es bisher noch nie als notwendig erachtet, dass man bei der Auswahl der Berufsschullehrer auch Branchenvertreter einbinden sollte. Das heißt: Man muss nehmen, was kommt. Grundsätzlich wäre es daher dringend notwendig, dass vonseiten der Wirtschaftskammer Lobbying betrieben wird, damit die jeweiligen Branchenvertreter wenigstens ein Mitspracherecht bei der Bestellung neuer Berufsschullehrer bekommen. Wenn die Innungen und die Berufsschulen gut zusammenarbeiten, profitieren die Lehrlinge – und mit ihnen unser ganzer Berufsstand.

Schreiben Sie uns an:
office@fleischundco.at



AUTONOME METZGEREI: LÖSUNGEN UND STRATEGIEN

Die Stuttgarter SÜFFA, Fachmesse für die Fleischbranche (21. bis 23. Oktober) bietet umfassende Möglichkeiten zu Austausch, Information und Vernetzung. Im Vorfeld der Messe rückte Ende Juni eine digitale Pressekonferenz mit Gästen aus Verbänden, Handwerk, Marketing und Informationstechnologie das Thema Nachwuchskräfte in den Fokus.

Der Fachkräftemangel ist längst kein theoretisches Problem mehr, sondern allorten spürbar. Neben Sozialberufen ist das Handwerk besonders betroffen. Auch zahlreiche Fleischereien müssen aufgrund fehlenden Personals bereits ihre Öffnungszeiten verkürzen oder Filialen schließen. Eine Besserung ist nicht in Sicht. Im Gegenteil: Es wird Mitte der 2030er-Jahre noch knapper, wenn die Generation der Babyboomer in Pension geht. Dennoch sind Existenzängste unangebracht. Vielmehr gilt es, nach praktikablen Lösungsansätzen zu suchen –, die oft unerwartete neue Chancen bergen. Die Stuttgarter SÜFFA griff das Thema Ende Juni im Rahmen einer digitalen Pressekonferenz auf.

„Attraktivität steigern“

Wichtig sei es, die Attraktivität der Berufsbilder im Fleischerhandwerk „in der öffentlichen Wahrnehmung zu steigern, Interesse zu wecken und Karrierechancen aufzuzeigen“, betont Wolfgang Herbst, stellvertretender Landesinnungsmeister des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg e.V. Durch gezielte Arbeit an Schulen, „offene Türen“ oder Schnupperlehren könne der Verband Hilfestellung leisten. Letztlich liege es aber bei den Betrieben vor Ort, junge Menschen an der Schwelle zum Berufsleben von den Vorzügen des eigenen Unternehmens zu überzeugen. Wer fähige Nachwuchskräfte gewinnen und halten wolle, müsse dies heute „vielschichtig kommunizieren und vor allem etwas bieten“. Ein wichtiges Instrument zur Imagepflege seien nicht zuletzt Wettbewerbe, wie etwa auch die auf der SÜFFA ausgetragenen Berufsschulwettbewerbe. „Ich bin immer wieder aufs Neue beeindruckt von den fantastischen Ergebnissen“, schwärmt Herbst. „Bei allen aktuellen Problemen macht dies Hoffnung für die Zukunft.“

Fachkräfte aus Indien

Die Nachwuchsgewinnung gehöre zu den großen Herausforderungen der kommenden Jahre, meint auch Joachim Lederer, Landesinnungsmeister des Landesinnungsverbands für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg e.V. „Gutes Personal ist das wichtigste Kapital eines Unternehmens. Neben einer zielgruppenorientierten Werbung ist die Integration ausländischer Bewerber unabdingbar, denn ohne Integration werden wir unseren Fachkräftebedarf mittelfristig nicht decken können. Wie lange wollen wir noch warten?“ In Zusammenarbeit mit

der Handwerkskammer Freiburg hat die Fleischer-Innung Lörrach-Waldshut Ende 2020 ein Pilotprojekt ins Leben gerufen, in dessen Rahmen junge Menschen aus Indien für eine Ausbildung in der deutschen Fleischbranche gewonnen werden sollen. Mit den hochmotivierten Nachwuchskräften, die bislang nach Südbaden gekommen seien, habe man gute Erfahrungen gemacht, berichtet Lederer.

Finden und binden

Eyüp Aramaz, Geschäftsführer der Marketing-Agentur Aramaz Digital und Dozent für Social Media, Personalmarketing & Arbeitgebermarkenbildung an der FHM Bielefeld, sieht einen Lösungsansatz in zielgruppenorientierter Mitarbeiterwerbung: „Durch den demografischen Wandel, die Digitalisierung und die sozialen Medien herrschen heute andere Verhältnisse als noch vor wenigen Jahrzehnten. Ein einziges Inserat genügt nicht mehr, wenn man gute Mitarbeitende finden will. Heute ist Omnipräsenz das A und O – mehr ist tatsächlich mehr. Wir verfolgen daher eine ganzheitliche Strategie.“ Dank Bewerbungsmanagementsystemen werde der Bewerbungsprozess zudem vereinfacht, automatisiert und zentralisiert. Effiziente digitale Einarbeitungsprozesse und Benefit-Systeme sorgten danach für langfristige Bindung.

Ohne Personal: die Metzgerei 24/7

Wo trotz aller Anstrengungen kein qualifiziertes Personal aufzutreiben ist, kann die Technik weiterhelfen. Digitale Shop-Systeme bieten eine Fülle neuer Möglichkeiten. So können Schließzeiten vermieden, Öffnungszeiten beliebig verlängert, Filialen erhalten oder neu eröffnet werden – bei optimaler Verfügbarkeit des Sortiments. „Metzger:innen müssen über ihr Geschäftsmodell nachdenken“, sagt SmartStore24-Geschäftsführer Michael Kimmich. Die neuen Systeme ermöglichen „eine strategische Wende“ und seien damit weit mehr als Automaten, die „ein kleines Zusatzgeschäft versprechen“.

Wer ganz ohne Mitarbeiter auskommen will oder muss, steht vor weiteren Problemen. Hier wurden von Winfried Groß (Schrutka-Peukert) Hybrid-Lösungen vorgestellt, bei denen ein Teil des bestehenden Ladengeschäfts abgeschottet wird und der Rest außerhalb der Öffnungszeiten zugänglich bleibt. Und schließlich sollen auch reine Verkaufscontainer-Filialen zahlreiche Möglichkeiten der Nahversorgung und damit wieder andere Marktsegmente eröffnen: „Hier können sich Metzgereien neu platzieren.“ ■



Ernst Sommerauer von Aichinger über Trends und Anforderungen im Ladenbau

SB- & Handelssortiment

„Schuster bleib bei deinen Leisten“, heißt es. Ja, es ist wichtig und richtig, dass die Kernkompetenz in einer Fleischerei im Fokus steht. Wenn es der Standort und die Kundenstruktur erlauben, ist eine Ergänzung mit einem SB- und Handelssortiment zu empfehlen. Attraktiv im Zugangsbereich platziert, lassen sich damit Impuls- und Zusatzkäufe initiieren. Ausgezeichnet als Hausgemacht lässt sich handwerkliche Kompetenz auch mit SB-Produkten verkaufen: Nahezu das gesamte Sortiment lässt sich aufgeschnitten oder portioniert in Verpackungen anbieten. Dazu Fonds, Saucen, Suppen und Selbstgemachtes wie Leberwurst, Verhackertes oder Terrinen in Gläsern. An Standorten mit vielen Single-Haushalten und älteren Menschen sind auch vorgekochte Mahlzeiten, die sich gut portionieren lassen, zu empfehlen. Das SB-Sortiment ist ideal für Personen, die schnell den Einkauf erledigen möchten. Eingelegtes, Kraut, BBQ-Saucen, Kren, Ketchup und Senf sind häufig im Sortiment. Warum aber nicht die Marken, die allorten erhältlich sind, durch Produkte von regionalen Produzenten ersetzen? Aufstriche, Essig, Öle, aber auch Biere, Säfte und Weine sind dafür genauso eine Option wie Kartoffeln und Teigwaren aus der Region. Wem das Lieferant- und Sortimentsmanagement zu aufwendig erscheint, der nutzt Netzwerke von Anbietern wie Genuss ab Hof. Wenn kein Bäcker mehr am Ort ist, ist ein kleines Sortiment von Brot und Backwaren ideal. Warum nicht auch in einem kompakten Kühlregal Molkereiprodukte aus der Region anbieten? Und haben Sie schon einmal daran gedacht, für Frauchens und Herrchens Lieblinge BARF anzubieten?

PRODUKT CHAMPION 2023

Im Rahmen des Produkt Champion wurden heuer von einer hochkarätigen Expertenjury wieder die besten Produkte Österreichs ermittelt.

Seit 2001 wird der Innovationswettbewerb Produkt Champion vom Fachmagazin Produkt an Fleisch- und Wurstwarenerzeuger verliehen. 2021 wurde der Wettbewerb um die Sparte Milchprodukte ergänzt und auch 2023 gab es eine Neuerung: Es wurde um die Kategorie Alternativprodukte ergänzt.

„Beim Produkt Champion wird jedes Jahr eindrucksvoll die Innovationskraft der heimischen Markenartikel-Hersteller demonstriert. Und er bildet stets aktuelle Trends ab. So ist es für uns auf der Hand gelegen, heuer nicht nur den Produkten der milch- bzw. fleischverarbeitenden Betriebe Österreichs eine Bühne zu bieten, sondern auch deren vegetarischen bzw. pflanzlichen Alternativen –, was den Wettbewerb noch spannender gemacht hat“, so Brigitte Drabek, Chefredakteurin und Geschäftsführerin von Produkt. „Dass wir den Wettbewerb heuer in gleich drei Warengruppen ausgetragen haben, wurde von den Herstellern außerordentlich gut angenommen“, bestätigt auch ihre Kollegin Kiki Sabitzer bezugnehmend auf die zahlreichen Nominierungen in allen drei Bereichen.

Feierliche Verleihung der Trophys

Die Freude bei allen Preisträgern war groß – das zeigten nicht nur die unzähligen Jubelnachrichten via Mail und auf Facebook und Co, sondern es war auch bei der feierlichen Verleihung auf der Wiener Summerstage zu spüren. „Heuer konnten wir unseren Preisträgern ihre Trophäen endlich wieder auf einer großen Bühne überreichen – unser Sommerfest auf der Wiener Summerstage bot dafür den perfekten Rahmen und wir konnten unsere Champions gebührend feiern“, freut sich auch Produkt-Geschäftsführerin Sonja Zauner. ■

Die Sieger in der Kategorie „Fleisch- und Wurstwaren Klassik“, in der es heuer um die Dürre ging: Gaby und Barbara Kritsch von Fleischwaren Berger, Sonja Zauner und Brigitte Drabek, Doris Staudinger und Gerold Hühmayr, Günter Schiller (Greisinger) und Kiki Sabitzer (v. l. n. r.)



Übergabe der Trophäen an die Produkt Champions in der Kategorie „Fleisch & Wurstwaren Selbstbedienung“: Kiki Sabitzer, Gaby und Barbara Kritsch von Fleischwaren Berger, Thomas und Hermann Neuburger, Sonja Zauner und Brigitte Drabek, Benjamin Anibas und Thomas Reisinger von Sonnberg Biofleisch (v. l. n. r.)



Das Siegerpodest der Kategorie „Fleisch- und Wurstwaren Theke“: Barbara und Gaby Kritsch von Fleischwaren Berger, Sonja Zauner, Christoph Friess, Kathrin Brandtner und Johann Schögl von Wiesbauer, Brigitte Drabek und Kiki Sabitzer (v. l. n. r.)





Gemeinsame Blickrichtung
Tierwohl: Hannes Hönegger
und Stefan Horngacher im
Betrieb in Hochfilzen.

HORNGACHER & HÖNEGGER

DIE ALPINE VERNUNFTEHE

So bekannt wie Kalbfleisch-Rebell Hannes Hönegger ist, stieß die biozertifizierte Verkaufsmaschine an ihre Grenzen. Seine Partnerschaft mit dem deutlich größeren Pillersee-Fleischer Horngacher überrascht die Branche. Warum beide Partner schnell Synergien sahen, erfuhrt Roland Graf exklusiv.

Den Kaffee für seinen neuen Geschäftspartner richtet Hannes Hönegger im Gemeinschaftsraum schon einmal her – „der Stefan kommt auch gleich“. Der Grund für die kurze Verspätung Stefan Horngachers sagt bereits ein wenig über das Mastermind des hochmodernen Fleischerei-Betriebs in Hochfilzen aus. Horngacher (Jahrgang 1978) ist ein EDV-Tüftler, den man eine Generation später wohl als „Nerd“ bezeichnen würde. Und er hängt zu Beginn des Interviews noch am

Rechner fest. Es ist im wahrsten Sinne des Wortes die Schaltzentrale des Betriebs in Hochfilzen. Die Produktionsführung an der Adresse „Genußstraße 2“ überlässt er seinem Bruder Jürgen Horngacher, alle Details hat er ohnehin elektronisch parat. Hannes Hönegger wiederum scheint den Kontakt mit Menschen nahezu zu brauchen. „Ich habe noch nie einen besseren Verkäufer getroffen“, formuliert das Stefan Horngacher anerkennend, kaum dass er Platz genommen hat.

Begehrtester Metzger

In der Tat hat der Lungauer eine Karriere hingelegt, die selten ist in der von Preiskampf, Schließungen und Hiobsbotschaften dominierten Fleisch-Branche. Dabei ist es keine fünf Jahre her, dass er Österreichs höchstgelegenen Bio-Schlachthof eröffnet hat. Nun tituliert ihn die deutsche Zeitung „Welt am Sonntag“ schon einmal als „Österreichs begehrtesten Metzger“. Die Prominenz seiner Kunden für bestes Rind und Kalb färbte offenbar ab.

Mittlerweile hält der 39-Jährige selbst eine Beteiligung am Wiener Premium-Fast-Food-Lokal „Tatarie Marie“. In bester Innenstadt-Lage werden vom ehemaligen „Sacher“-Küchendirektor Dominik Stolzer Tartar-Häppchen zum Mitnehmen gereicht. Ein sommerliches Pop-up am Wörthersee erschließt diesen Sommer ein weiteres Bundesland für sein Bio-Kalbfleisch. „Diesem Uran-Brennstab des Marketings haben wir nun ein perfektes Kraftwerk gegeben“, formuliert „Steff“ Horngacher

seine Sicht der Zusammenarbeit bildkräftig.

Zwei Querköpfe bündeln die Stärke

Doch wie kam es zu der Partnerschaft zwischen dem 1,0-Mio.-Umsatz-starken Kalbfleisch-Spezialisten mit dem rund zehn Mal größeren Tiroler Familienbetrieb? Die Antwort Horngachers hat mehrere Ebenen. Die Sorge um das Tierwohl, der Hönegger sein Buch „Das Goldene Kalb“ gewidmet hat, sei auf jeden Fall ein verbindendes Element zum sechs Jahre jüngeren Salzburger gewesen: „Ich produziere ja selbst auch das ‚Almschwein‘, das wie Rind Auslauf auf 2000 Meter genießt.“ Es ist eine kleine Produktion, die es eben nur einmal im Jahr gibt. Ähnlich wie es auch die Kälber sind, die Hönegger für seine Produkte natürlich aufwachsen lässt. Mit ihnen hat der 39-Jährige die Spitzengastronomie des deutschen Sprachraums – man kann es nicht anders sagen – missioniert. Im „Hangar 7“ findet man sein Fleisch ebenso wie im „Grill Royal“ in Berlin, das für viele Europas bestes Steakhouse darstellt.

Qualität ist eines, persönlicher Einsatz des massiv tätowierten Hönegger und irrwitzige Kilometer-Leistungen sind das andere. Und der Bergbauer ist vor allem dafür bekannt, nicht herumzudrucksen. „Ab dem Verpacken waren wir Nackerpatzeln“, sagt er etwa über seine Logistik, die den Lungauer Schlachthof bald überforderte. „Da bin ich an meine Grenzen gestoßen. Nach einem Verkaufstag in Wien dann nachts die bestellten Bur-

Wir waren da stärker aufgestellt, wo Hannes Schwächen hatte – und umgekehrt.“

Stefan Horngacher, Fleischerei Horngacher, über die Kooperation

ger zu produzieren, hätte mich wohl bald zerbrochen.“ In dieser Situation traf er auf Stefan Horngacher, dessen 2022 eingeweihter Betrieb in Hochfilzen noch Kapazität hatte. „Nicht dass es einfach gewesen wäre“, lachen die beiden Querköpfe des alpinen Fleisch-Wesens unisono, doch schnell erkannte man die gemeinsamen Vorteile.

Zukunftsinvestition auf 1000 Metern

Es mag geholfen haben, dass auch die Pillersee-Fleischerei in Fieberbrunn ein recht junges Unternehmen war: 1997 gründeten Greti und Wolfgang Horngacher die Metzgerei, seit acht Jahren führt sie die nächste Generation. Ihr war es vorbehalten, 2019 den großen Sprung zu einer

neuen Dimension des Produktions- und Veredelungsbetriebs zu machen. Denn das Detailgeschäft in Fieberbrunn gibt es nach wie vor. Doch knapp vor der Salzburger Grenze findet sich nun auf knapp 1000 Metern Seehöhe eine der modernsten Fleischereien des Alpenraums. 12 Millionen Euro flossen in die über 2000 Quadratmetern Nutzfläche direkt am Bahnhof des schneereichsten Tiroler Ortes.

„Unsere Stärken liegen vorrangig in der Belieferung des SB-Bereichs und der Bedienung“ –, sechs Kühltransporter beliefern nicht nur ADEG-Märkte, sondern eine Reihe von Kunden zwischen Salzburger Land und Tiroler Unterland. 30 Mitarbeiter erzeugen Fleisch- und Wurstwaren (regionale Legende sind

zum Beispiel die St. Johanner), die sich zu einem mehr als stattlichen Produktkatalog addieren.

Allergiefrei und mit Alternativ-Energie

Er umfasst u. a. noch die Convenience-Linie „Steff Menü“, die Horngacher im Lockdown entwickelt hat. Von Suppen über Rindsrouladen und Chicken-Curry bis zum Lammeuschel reicht die Auswahl. Ohne Konservierungsstoffe werden die Fertiggerichte angeboten – einen Vorgeschmack gibt die appetitliche Auswahl im Automaten der Firmenzentrale. „Mitarbeiter können sich hier abwechslungsreich versorgen“, so Horngacher. Daneben wird unter dem Signet „Dreierlei“ aber auch ein umfangreiches

Lungauer Aushängeschild für Bio-Kalb und -Rind: Hannes Hönegger hat in Rekordzeit vor allem die Spitzengastronomie überzeugt. Nun sollen auch die Endkonsumenten folgen.



77 Nach einem Verkaufstag nachts Burger zu produzieren, hätte mich wohl bald zerbrochen.“

Hannes Hönegger, Lungauer Bio-Metzger

Cateringangebot offeriert. Dieser Ideenreichtum gehört seit Beginn zur Arbeit der Brüder Horngacher dazu. So war man ein Pionier bei allergenfreien Wurstwaren. Auch die Photovoltaik des 2022 bezogenen Neubaus war für die Gebrüder Horngacher selbstverständlich – das 2000 m² große Dach liefert 1,3 Megawatt für den Betrieb.

Der geteilte Innovationsgeist war also vorhanden bei „H&H“,

doch wie erfolgte die Integration der Bio-Kälber Höneggers in den konventionellen Betrieb? „Das war gar nicht schwer“, nimmt Stefan Horngacher auch Kollegen die Schwellenangst. Erfahrungen mit Bio-Produktion gab es in Hochfilzen bereits, auch die entsprechende Zertifizierung und ein eigenes Lager. „Nun haben wir eigene Zerlegungstage vorgesehen“, so Logistik-As Horngacher.

Ein Partner für Multi-Gastronomen

Der unmittelbare Vorteil für Hannes Hönegger wird erneut an der Vergangenheit mit straziösen Nachtschichten bemessen: „Wenn ich heute beim Kunden bin und die Bestellung durchgebe, habe ich im günstigsten Fall vier Stunden später schon das fertig kommissionierte Produkt.“ Dass der ungeliebte Zweig des Warenwirtschaftssystems die Domäne Horngachers darstellt, hat sich so schnell bezahlt gemacht. Denn Kunden wie die „Bullerei“ des deutschen Kochstars Tim Mälzer lassen sich nun perfekt beliefern. Vor allem, weil in der neuen Partnerschaft auch die Realität der Gastronomie abgebildet werden kann. „Praktisch jedes Fine-Dining-Konzept hat auch ein Bistro oder eine großvolumige Gastronomie dabei“, weiß Hönegger. Nunmehr werden beide bestückt – handgeschnittener Burger für die Gourmets, gute Basisqualität für die Café-Terrasse nebeneinander.

Stefan Horngacher wiederum verfügt nun über ein breiteres Bio-Sortiment („Burger bekommst Du ja eh immer ge-

nug“), denn auch er ist überzeugt, dass die Gastronomie sowohl konventionelle als auch bio-zertifizierte Ware braucht. „Bei uns bekommt sie das an einer Adresse“, so der Tiroler. Dass Biofleisch eine Nische bleiben wird, sieht auch Kompagnon Hönegger so. „Es wird zu wenig forciert, denn für eine Stunde Schlachten muss man auch mit einer Stunde Bürokratie rechnen.“ Auch hier lebt das Duo gemeinsam die Transparenz. „Im Sommer muss natürlich auch zugekauft werden“, so Hönegger, der drei Tonnen Rind und Höneggers zehn Kälber pro Woche verarbeitet. „Aber wenn 60 Rinderzungen bestellt werden, dann geht das nur mit Partnern.“

Laib+Speise: Shop für Fleischgenuss

Partnerschaften hat man mit der neuen Schlagkraft auch im Handel gefunden; erste Produkte der gemeinsamen Marke „Hannes Hönegger – finest selection“ sind bereits erhältlich. Der Habanero-Kalbsleberkäse, dessen scharfe Naturwürste vom renommierten „Keltenhof“ stammt, ist das erste von drei



Rohes Fleisch im urbanen Take-away – mit Marco Simonis (2. v. l.) betreibt Hannes Hönegger die „Tatarie Marie“.

1997 starteten Wolfgang und Greti Horngacher eine kleine Fleischerei – heute ist sie weit über die Landesgrenzen bekannt für die Top-Produktion und beschäftigt mittlerweile 25 Mitarbeiter.



Moderne Fleischerei in Hochfilzen, Detailgeschäft in Fieberbrunn – zwei Standbeine der Brüder Horngacher.

Erzeugnissen, die auch den Auftakt für einen Webshop machen. Der klassisch und „spicy“ gewürzte Leberkäse gibt dabei www.laibspeise.at sogar den Namen. Ebenfalls im Sortiment finden sich feurige Habanero-Käsekrainer. Dank einer Kooperation mit dem Weinhändler „Kate&Kon“ wird es aber auch Champagner („Bollinger“) für die luxuriöse Jause online zu kaufen geben.

„Es ist uns gemeinsam gelungen, mit feinsten Zutaten wirk-

lich einzigartige Lebensmittel zu kreieren“, formuliert es Stefan Horngacher, mit dessen Hilfe auch der Vorstoß in neue Dimensionen gelang.

Die „Laibspeisen“ sind in allen Maximärkten von SPAR, dem Online-Kaufhaus „Gurkerl.at“ und seinem deutschen Pendant „Knuspr.de“ gelistet. Kleine Brötchen bäckt das Duo „H&H“, wie es aussieht, offenbar nur für Leberkäsesemmeln ...

Roland Graf ■



100% saustark

Die starke Messe für unser Handwerk

Eine saustarke Fachmesse wartet auf Sie! Die SÜFFA ist der Branchentreff für Metzgerinnen und Metzger. Treffen Sie KollegInnen, InsiderInnen und Gleichgesinnte. Entdecken Sie Trends, Innovationen und finden Sie neue Wege zu Ihrem Geschäftserfolg. On top bietet das würzige SÜFFA-Rahmenprogramm die knackigsten Informationen. Sichern Sie sich jetzt Ihr Ticket! Wir sehen uns auf der SÜFFA.

21.–23. Oktober 2023

Messe Stuttgart



Die Fachmesse für
die Fleischbranche

sueffa.de/dabei



Die Vortragenden und Podiumsdiskussionsteilnehmer beim AMA-Fleischforum (v. l.): Wilhelm Windisch, Andreas Leegaard Riis, Anja Grunefeld, Andreas Sator, Christina Mutenthaler-Sipek, Geschäftsführerin der AMA-Marketing, Johann Kaufmann, Bernd Stark und Torsten Olderoğ.

„FLEISCH IST INTEGRALER BESTANDTEIL EINER AUSGEWOGENEN ERNÄHRUNG“

Kaum ein Lebensmittel und dessen Produktion wird derzeit so intensiv und kontroversiell debattiert wie Fleisch. Beim diesjährigen AMA-Fleischforum wurde über den Status quo der Fleischwirtschaft und die Zukunft tierischer Lebensmittel diskutiert und dabei kamen durchaus auch kritische Stimmen zu Wort.

Fleischgerichte gehören zu den Lieblings Speisen der Österreicher:innen. Das ist unbestritten. Jährlich kommen hierzulande durchschnittlich 58,9 kg Fleisch auf den Teller jedes Einzelnen. Am beliebtesten bei den Menschen ist unverändert das Schweinefleisch. An zweiter Stelle liegt Geflügel, gefolgt von Rind und Kalb. Wie viel und welches Fleisch wir essen, hat aber auch Auswirkungen auf unser Klima und die Umwelt.

Das machte sich das diesjährige AMA-Fleischforum zum Thema: Als Kommunikationshaus der Branche bietet die AMA-Marketing mit dieser Veranstaltung eine Plattform für die Diskussion, wie nachhaltig

die Fleischwirtschaft sein kann und welchen Wert Lebensmittel haben. Insgesamt rund 150 Gäste folgten der Einladung der AMA-Marketing in die Eventlocation ThirtyFive.

Globaler Fleischkonsum und Klimawandel

Täglich entscheiden wir uns für Lebensmittel, die sich entweder positiv oder negativ auf unsere Umgebung auswirken können. Was genau Nachhaltigkeit aus Sicht der Konsumentinnen und Konsumenten bedeutet und warum uns nicht alles Wurst sein sollte, darüber sprach Journalist und Autor Andreas Sator beim AMA-Fleischforum. Sator stellte



zunächst die Frage, was denn Nachhaltigkeit bedeute und zog einen holzigen Vergleich: „Man kann dem Wald nur so viel Holz entnehmen wie nachwachsen kann. Weltweit kann davon keine Rede mehr sein, der Zeitpunkt, ab dem wir in jedem Jahr von der Substanz des Planeten Erde zehren, wird jedes Jahr ein früherer.“ Laut Sator wird sich der Flächenbedarf zur Ernährung der Weltbevölkerung bis zum Jahr 2050 um 50 Prozent erhöhen – mit dementsprechenden Auswirkungen auf unser Klima, auf die Tierwelt und die Flora. Gleichzeitig hat sich die Ertragsintensität pro Hektar zum Beispiel bei Getreide seit 1960 verdreifacht, bei Mais fast vervierfacht. Sators Resümee daraus: „In der Forschung liegt die Chance, die Erträge zu optimieren. Dazu müssen wir alle aber bereit sein, unseren Zugang zur Gentechnik überdenken, denn Bio ist kein Allheilmittel, weil es deutliche Ertragseinbußen mit sich bringt. Die Lösung liegt in ertragreicher und gleichzeitig extensiver Landwirtschaft. Also eine Kombination aus ertragsintensiven Flächen und mehr Platz für Biodiversität. Da ist die Wissenschaft gefordert.“

Beispiele aus Deutschland und Dänemark

Mit seiner Forderung nach steuerlichen Maßnahmen zur Fleischkonsumreduktion sorgte Andreas Sator für merkliches Raunen im Saal: „Die Mehrwertsteuer für Fleisch, Milch und Käse gehört auf 20 Prozent angehoben, die Besteuerung von Soja, Haferdrinks und veganen Fleischersatzprodukten sollte auf zehn Prozent gesenkt werden. Lassen Sie uns die Scheuklappen runternehmen.“

Anja Grunefeld, DACH CEO The Livekindly, gab im Anschluss daran eine Prognose für den globalen Fleischkonsum ab und sprach über die Vor- und Nachteile pflanzlicher Fleischimitate und die Herausforderungen in dieser Sparte.

Als weiteres internationales Beispiel wurde der dänische Weg zur Klimaneutralität präsentiert. Bis 2050 hat sich Dänemark nämlich vorgenommen, Nahrungsmittel komplett klimaneutral zu produzieren. Was Österreich alles vom dänischen Sektor lernen kann, erläuterte Andreas Leegaard Riis, Leiter Sektor Schwein Dänischer Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft. In diesem skandinavischen Land produzieren gerade noch 2578 Schweinebauern rund 33 Millionen Schweine jährlich. 90 Prozent davon für den Export, davon 14,5 Millionen Schweine pro Jahr lebend. In den Schlachthöfen Dänemarks werden jährlich 18,8 Millionen Schweine geschlachtet.

Brauchen wir Nutztiere?

„Brauchen wir überhaupt noch Nutztiere?“ Mit diesem bewusst provokativ gewählten Titel ging es in eine illustre Diskussionsrunde: Wilhelm Windisch, Experte für Tierernährung an der TU München, Johann Kaufmann, Geschäftsführer Fleischhof Raabtal, Werner Fischer und Alois Lachinger, beide Mitglieder des österreichischen Klimarates, warfen das Für und Wider dieses Themas in eine lebhaft geführte Diskussion. Vor allem Prof. Wilhelm Windisch wies auf eine Tatsache hin, die in den meist emotional geführten Diskussionen stets untergeht: „Der Unterschied liegt nicht in der quantitativen Menge, sondern in der Balance. Das bedeutet, dass die reine Mengenreduktion von Fleisch noch kein Allheilmittel ist.“

Mehr Wertschätzung für Fleisch

Fleisch kann Teil einer ausgewogenen Ernährung sein. Es entscheidet aber immer die Konsumentin oder der Konsument, was gekauft wird. Dazu müssen Verbraucherinnen und Verbraucher das Angebot kennen und wissen, welchen Unterschied es macht, teures oder billiges Fleisch zu kaufen.

„Fleisch ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung, der mehr Wertschätzung verdient – auch in Zukunft braucht es dafür glaubwürdige Information und vielseitige Aufklärung in allen Bereichen“, betonte Ex-Vion Manager und Institute of Culinary Art (ICA) Botschafter Bernd Stark. Er präsentierte beim AMA-Fleischforum gemeinsam mit Torsten Olderog, Direktor am Institute of Culinary Art Academy, eine Initiative für mehr Wertschätzung von Fleisch, der sich in Deutschland bereits viele namhafte Unternehmen angeschlossen haben. Stark und Olderog hoben außerdem hervor, dass Fleisch immer etwas Besonderes und nicht alltäglich sein soll. „Fleisch ist ein wertvolles landwirtschaftliches Produkt, dessen Erzeugung ein natürlicher und kein industrieller Prozess ist. Es ist als integraler Bestandteil einer balancierten Ernährung anzusehen“, so Olderog.

„Den Wert von Lebensmitteln wieder in den Fokus zu stellen sehen wir als eine unserer wichtigsten Aufgaben“, ergänzt dazu Christina Mutenthaler-Sipek, Geschäftsführerin der AMA-Marketing. „Veranstaltungen wie das AMA-Fleischforum leisten einen wichtigen Beitrag zur Bewusstseinsbildung und wir als Kommunikationshaus der Branche freuen uns sehr, dazu aktiv beitragen zu können.“

HaRo ■



OK
PANEELE

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



Seit 1. Jänner 2023 Geschäftsführerin der AMA-Marketing: Christina Mutenthaler-Sipek.

Alles neu bei der AMA-Marketing: Mit der gebürtigen Waldviertlerin Christina Mutenthaler-Sipek steht erstmals eine Frau an der Spitze der AMA-Marketing, Österreichs größtem Vermarkters landwirtschaftlicher Produkte. Was sie als ihre wichtigsten Aufgaben betrachtet und wohin sich der Fokus der Konsumenten richtet, sagt sie im Fleisch & Co-Interview mit Doris Mittner.

„WIR MÜSSEN DAS VERTRAUEN WIEDER AUFBAUEN!“

Generationenwechsel an der Spitze von Österreichs größtem Agrarvermarkter. Die AMA-Marketing wird seit Anfang 2023 von der 39-jährigen Christina Mutenthaler-Sipek geleitet. Sie folgt auf den langjährigen Geschäftsführer Michael Blass, der sich in den Ruhestand verabschiedete. Es ist ein Wechsel in ziemlich unruhigen Zeiten: Inflation und enormer Preisdruck einerseits, steigendes Qualitätsbewusstsein und eine erhöhte Aufmerksamkeit in Fragen der Nachhaltigkeit samt Skandalen andererseits. Wie die neue Geschäftsführerin mit diesen Herausforderungen umgeht und wo sie den größten Handlungsbedarf sieht.

Fleisch & Co: Sie sind die erste Frau an der Spitze des größten Vermarkters landwirtschaftlicher Produkte in Österreich. Was qualifiziert Sie für diese Position?

Christina Mutenthaler-Sipek: „Als gebürtige Waldviertlerin bin ich sehr ländlich geprägt, meine Oma ist Bäuerin gewesen und hat eine Großfamilie mit insgesamt zehn Kindern. Einige Verwandte haben landwirtschaftliche Betriebe, während meine Eltern einen Gewerbebetrieb haben. Ich bin in einem landwirtschaftlichen als auch unternehmerischen Umfeld aufgewachsen. Von klein auf haben mich Lebensmittel fasziniert und

interessiert. Nach dem Studium war ich international unterwegs und habe in unterschiedlichen Bereichen mit Lebensmitteln zu tun gehabt. 2008 bin ich ganz bewusst ins Lebensmittelmarketing gegangen.“

Bringen Sie eine feminine Note in die Geschäftsführung ein?

„Das ist keine geschlechtsspezifische Frage, aber jeder Mensch ist ein anderer Typ und jeder hat seine Stärken und Schwächen. Ich schätze sehr das direkte Gespräch mit Bäuerinnen und Bauern, Verarbeitung und Handel. Außerdem steht bei mir die Kundenorientierung im Mittelpunkt.“

Was sehen Sie als die größte Herausforderung an?

„Der Einstieg war wirklich hart. Bereits am zweiten Tag nach meinem offiziellen Einstieg wurde ich medial mit aufgezeigten Missständen von einer NGO konfrontiert. Daraus habe ich viel gelernt. Die AMA-Marketing hat ihre Grenzen, da wir keine Behörde sind. Beispielsweise dauerte es Tage, bis wir die Betriebe bestätigt bekommen haben. Ich habe mir im Vorfeld immens viele Gedanken über die Marketingschiene und das Qualitätsmanagement gemacht, aber die Herausforderungen rund um Unwissenheit über die gemeldeten Betriebe hatte ich nicht am Radar.“

Auch bei der Kommunikation nach außen bin ich ins kalte Wasser geschmissen worden. Die ersten Tage galt für mich: Nur nicht untergehen! Jetzt profitiere ich aber davon. Ich habe mir beispielsweise in den ersten Tagen sehr fachspezifisches Know-how im Umgang mit Behördenwegen, Tierbetreuungssystemen und Erhöhung der Wirksamkeit von Kontroll- und Präventionssystemen angeeignet und kann jetzt das entsprechende Know-how auch in anderen Bereichen einsetzen.“

Und welche Herausforderungen stehen aktuell an?

„Jetzt müssen wir das Vertrauen in das Gütesiegel wiederaufbauen! Wir haben 90 Prozent Bekanntheitsgrad – wir sind unumstritten die stärkste Lebensmittelmarke. Wir haben durch diese aufgezeigten – ich sage es bewusst – Einzelfälle Vertrauen eingebüßt. Daher sind wir auch mit den Themen Transparenz, Kontrolle und Qualitätsoffensive an die Öffentlichkeit gegangen.“

Man muss allerdings betonen: Wir haben 41.000 Betriebe und hatten letztes Jahr 58 Betriebe aus dem Gütesiegel-Programm ausgeschlossen. Das ist ein Promillebetrag.

Kein Kontrollsystem kann 100 Prozent und damit 24 Stunden kontrollieren. Wir können die Kontrolle nur bestmöglich aufstellen. Seitdem wir mehr Transparenz bie-

ten, merken wir auch wieder eine Steigerung des Vertrauens.“

Transparenz ist ein Schlagwort – was wird sich ändern?

„Ich gebe Ihnen ein kleines Beispiel: Die Kontrollen sind jetzt auf *haltung.at* veröffentlicht. Bisher waren sie zwar auch abrufbar, aber nur über den Nationalratsbericht. Der ist zwar für jeden zugänglich, aber ganz ehrlich: Wer schaut sich das detaillierter an?

Bei der Aufklärung und Vertrauensbildung geht es um die Aufbereitung der Kontrollen. Zur besseren Veranschaulichung: Alle 30 Minuten findet eine AMA-Gütesiegel-Kontrolle statt! Wir haben ein sehr engmaschiges, dreistufiges Kontrollsystem. Die Basis sind die betrieblichen Eigenkontrollen. Jeder Vertragspartner ist verpflichtet, zum Beispiel jährliche Checklisten auszufüllen und vorzulegen. Die zweite Stufe umfasst die externen Routine-Kontrollen. Diese werden von unabhängigen, akkreditierten Kontrollstellen durchgeführt. Die dritte Stufe ist die Überkontrolle und dient zur Überprüfung der externen Kontrolle, des gesamten Kontrollsystems und zur Evaluierung der Richtlinie. Sie wird von Mitarbeiter:innen der AMA-Marketing oder von extern unabhängigen Expert:innen durchgeführt. Und schließlich haben wir zusätzlich unangekündigte Spot-Audits eingeführt, bei denen der Schwerpunkt auf Tierhaltung liegt.“

Warum werden Kontrollen überhaupt angekündigt? Wäre es nicht besser, einfach bei den Betrieben überraschend zu prüfen?

„Angekündigt heißt nicht zwei Monate vorher einen Termin auszumachen, sondern, dass am Vorabend angerufen wird, ob jemand im Betrieb ist. Wenn alle am Feld arbeiten oder wie oft der Fall auch einem anderen Beruf nachgeht und Nebenerwerbslandwirt:innen sind, steht uns keiner von den Verantwortlichen zur Verfügung. Eine Kontrolle kann schon bis zu drei Stunden dauern – da muss sich der Bauer oder die Bäuerin die Zeit nehmen. Da auch Dokumente und Aufzeichnungen kontrolliert werden, muss auch das im Vorfeld vorbereitet werden. Im Lebensmittelhandel und bei Schlachthöfen sind die Kontrollen dagegen immer unangekündigt.“

Wir werden trotzdem 1000 unangekündigte Kontrollen pro Jahr machen, wie gesagt mit Schwerpunkt Tierhaltung. Wir müssen aber manchmal bis zu dreimal hinfahren, bis wir jemanden im Betrieb antreffen. Das ist eine enorme zeitliche und finanzielle Herausforderung.“

41.000 Betrieben stehen nur 22.000 angekündigte und 1000 unangekündigte Kontrollen pro Jahr gegenüber?

„Wir haben insgesamt 18 Richtlinien und grundsätzlich jährliche Kontrollintervalle. Je nach Richtlinie und Risikobewertung können die Intervalle risikobasiert ausgedehnt werden. Bei der Haltung von Kühen betragen sie bis zu vier Jahre, weil dort die Risikofrequenz sehr niedrig ist. Außerdem darf man nicht vergessen, gibt's auch laufend Betriebsvisiten von Molkereien. Ab nächstem Jahr gibt es in diesem Bereich das Zusatzmodul Tierhaltung plus, da sind auch jährliche Kontrollen vorgesehen. Im Geflügelbereich ist dagegen mindestens jährlich eine Kontrolle vorgesehen.“

Ist das genug?

„Das AMA-Kontrollsystem ist sehr engmaschig. Ein Drittel aller Landwirt:innen nehmen am AMA-Gütesiegel-Programm teil und akzeptieren freiwillig höhere Kriterien und mehr Kontrollen. Die anderen zwei Drittel werden nur behördlich kontrolliert, je nach Bereich risikobasiert mit viel längeren Kontrollintervallen – beispielsweise alle zehn Jahre. Außerdem darf man nicht vergessen, dass die Betriebe zusätzlich von Betreuungstierärzt:innen regelmäßig besucht werden. Zur Veranschaulichung: Im Geflügelbereich sind die Besuche der Betreuungstierärzt:innen sehr engmaschig. Rund alle sieben Wochen gibt es eine Charge an neuen Tieren und da verlangen die vorgeschriebenen Richtlinien, dass die Betreuungstierärzt:innen in dieser Zeit rund dreimal vor Ort sein müssen. Zusätzlich kommen die Kontrolleur:innen aus dem Gütesiegel-Programm und wie bei allen Landwirt:innen auch die behördlichen Kontrollen. Ein AMA-Gütesiegel-Geflügelmastbetrieb hat also durchschnittlich 21 Kontrollen und Betriebsbesuche im Jahr – das wissen viele Konsument:innen nicht.“

Eine Kritik an der AMA ist, dass sie nur die EU-Mindeststandards erfüllt und nicht mehr Kriterien für das Tierwohl einfordert?

„Die AMA-Gütesiegelrichtlinien erfüllen generell alle europäischen Vorgaben und das österreichische Gesetz. Wir haben in Öster-

reich eines der höchsten Tierschutzgesetze in ganz Europa und somit liegen auch alle unsere AMA-Gütesiegel-Standards über jenen in der EU. Je nach Richtlinie überfüllen die Kriterien weiter oder liegen näher beim Gesetz. Im Putenbereich haben wir die strengsten und höchsten Richtlinien in ganz Europa, daher sind die heimischen Puten auch teuer. Damit haben wir in dieser sehr preissensiblen Zeit aber auch ein massives Absatzproblem. In der Hendlmast sind wir im guten Mittelfeld.“

Der Schweinebereich ist immer ein Kritikpunkt –, dabei fordern wir 15 Prozent mehr Platz als die EU-Richtlinien vorschreiben und zusätzlich noch Einstreu.“

Eines meiner Anliegen ist es, in den nächsten Monaten gemeinsam mit den Branchen und Expert:innen, die Richtlinien auszuloten, wo es Möglichkeiten der Verbesserung gibt. Dies ist in der aktuellen Zeit kein einfacher Weg, da wir immer Angebot und Nachfrage im Auge haben müssen. Es ist nicht zielführend, die Kriterien zu steigern und keinen Absatz zu finden. Unsere Marktforschung und die Absatzzahlen zeigen klar, es ist eine große Lücke zwischen den Wünschen der Konsument:innen und dem tatsächlichen Kaufverhalten.“

Wie bindet man die Gastronomie ein?

„Wir haben seit 2019 das Siegel AMA Genuss Region, dem derzeit 1500 Wirt:innen und kleine Fleischmanufakturen angehören. In diesen Gastronomiebetrieben wird heimisches Fleisch in höchster Qualität geboten. Wenn die zugehörigen Gastronomen Fleisch aus dem Ausland beziehen, müssen sie es auf der Speisekarte deklarieren.“

Wer kontrolliert das?

„Das erledigen, wie beim AMA-Gütesiegel, externe, unabhängige Kontrollstellen.“

Derzeit gibt es so viele Gütesiegel am Markt, dass sich kein Konsument mehr auskennt? Was sind die wichtigsten Unterscheidungsmerkmale?

„Im Logodschungel sind das AMA-Gütesiegel und Bio-Siegel die einzigen staatlich

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

anerkannten und EU-notifizierten Gütesiegel, mit Ausnahme natürlich des grünen EU-Biosiegels. Es gibt transparente Richtlinien und unabhängige externe Kontrollstellen. Wir sind ein Non-Profitunternehmen. Unser Ziel ist Qualitätssteigerung, Transparenz und Kontrolle. Bei uns kann jeder Betrieb teilnehmen, der die Kriterien erfüllt, und muss sich dann den unabhängigen Kontrollen unterziehen. Im Gegensatz dazu gibt es zahlreiche private Marken und Logos, die oft mehr oder weniger transparente Kriterien und Kontrollsysteme haben.“

In der Tierwohldebatte wäre doch ein Gütesiegel gut, das mir die bestmögliche Betreuung und Haltung der Tiere bestätigt und der Konsument die Qualität mit gutem Gewissen einkauft?

„Es gibt bereits mehrere Zusatz-Module rund um Tierwohl. Beispielsweise im Schweinebereich TW 60 und TW 100 – da sind derzeit 140 Betriebe dabei. Dort haben zum Beispiel Schweine keine Vollspaltböden und zwischen 60 und 100 Prozent mehr Platz als vorgeschrieben sowie Beschäftigungsmaterial. Das Problem ist, die Konsument:innen müssen bereit sein, den höheren Preis auch zu zahlen.“

Wie kann man mehr Betriebe dazugewinnen?

„Wir sind stolz auf diese Zahl. Tatsächlich könnte diese aber noch höher sein, denn viele Landwirt:innen würden gerne um- und ausbauen, um bei den Tierwohl-Modulen dabei zu sein. Da solche Umbauten sehr hohe Investments bedeuten, die sich teilweise erst nach einigen Jahrzehnten rentieren, muss den Bäuerinnen und Bauern eine Absatzerleichterung gegeben werden. Das ist derzeit nicht der Fall.“

Aktuell wird durch die Preissensibilisierung 44 Prozent des Frischfleisches in Aktion gekauft. Es braucht daher ein generelles Umdenken und die Bereitschaft, für Fleisch, das unter höheren Auflagen und strengeren Tierwohlbedingungen erzeugt wurde, mehr zu bezahlen.

In Österreich werden immer höhere und höhere Gesetze gefordert, dabei sind unsere Tierschutzgesetze teilweise schon so hoch, dass die österreichischen Konsument:innen sie nicht mehr zahlen wollen oder können. Ein gutes Beispiel ist Putenfleisch. Aktuell müssen einige österreichische Puten nach Polen exportiert werden. Dort konnte ein Markt für Hochqualitätsputen gefunden werden.“

Für Betriebe, die gegen die Regeln verstoßen, existiert ein Sanktionen-Katalog, der im Ausschluss gipfelt. Welche Maßnahmen sind das noch?

„Wir haben einen 5-stufigen Sanktionskatalog – dieser ist sehr detailliert. Kurz zusammengefasst: Bei 0 ist alles in Ordnung – es gab nicht mal die kleinste Beanstandung. Bei 1 und 2 gab es geringfügige Beanstandungen wie Dokumentationsmängel – die Betriebe bekommen Aufforderungen zur Behebung. In der Stufe 3 werden größere Mängel gefunden und Betriebe müssen diese umgehend beheben, können Konventionalstrafen bekommen und die Kontrollfrequenz wird erhöht. In der Stufe 4 erfolgt der Ausschluss aus dem AMA-Gütesiegelprogramm.“

Ausschluss heißt aber nur, dass er vom Gütesiegel ausgeschlossen wird. Viele Konsument:innen melden sich bei uns, dass es eine Frechheit ist, dass ausgeschlossene Betriebe noch immer produzieren dürfen. Da müssen wir verstärkt aufklären, dass wir eben keine Behörde sind, die Betriebe sperren kann.“

Laut Umfragen hat nicht nur das Vertrauen der Konsumenten ins Gütesiegel abgenommen, sondern auch 35 Prozent der Fleischer:innen sind nicht mehr überzeugt. Wie wollen Sie diese Gruppe wieder ins Boot zurückholen?

„Wir setzen alle Anstrengungen, um das Vertrauen wieder zu stärken. Im Mittelpunkt steht transparente Kommunikation, u. a. mit Veranstaltungen, z. B. das Fleischforum war heuer extrem gut besucht und hochkarätig besetzt. Wir gehen viel stärker in den Austausch sowohl mit den Betrieben als auch mit den Konsument:innen. Wir haben Zukunftsdialoge und digitale AMA-Info News zu den Betrieben ins Leben gerufen. Es freut uns sehr, dass sich bis dato bereits rund 1000 Stakeholder an den Zukunftsdialogen beteiligt haben. Außerdem bieten wir seit Mai Webinare an und ganz entscheidend: Wir kommunizieren transparent. *Haltung.at* ist unser Zukunftsweg – auf dieser Plattform zeigen wir die unterschiedlichsten Stufen der Tierhaltung mit Fakten und lassen die Betriebe verstärkt sprechen. So schaffen wir wieder einen Bezug zur Land- und Lebensmittelwirtschaft.“

Und ganz klar muss man sagen, wir haben 41.000 Landwirte im AMA-Gütesiegel – die aufgezeigten Betriebe waren Einzelfälle, wo oft persönliche Schicksale dahinterstehen. Jeder Fall ist einer zu viel –, aber über 99 Prozent der Betriebe arbeiten ordnungsgemäß streng nach den Richtlinien. Länder wie Deutschland oder Italien beneiden uns um unser AMA-Qualitätsprogramm.“

Was ist Ihr persönlicher Ansatz?

„Mir persönlich sind unter anderem Betriebsbesuche sehr wichtig. Der Austausch und die gemeinsame Weiterentwicklung stehen für mich an oberster Stelle. Zudem werde ich ein Format für junge Betriebsübernehmer – AMA Next Generation – ins Leben rufen.“

Ist bei der Aufdeckung der Missstände Zusammenarbeit mit Tierschutzorganisationen geplant?

„Nicht nur geplant, sie werden bereits aktiv in die Arbeitsgruppen mitinvolviert und waren beispielsweise auch beim AMA-Forum auf der Bühne präsent.“

Ihre Vorgänger haben stetige Veränderungen beim Lukullus vorgenommen. Wird der Austrian Meat Award in dieser Form beibehalten oder sind Überarbeitungen geplant?

„Der Lukullus sowie der Käsekaiser sind schon sehr erfolgreiche Formate, die wir sicherlich weiterentwickeln werden. Wir möchten künftig unter anderem die junge Generation stärker integrieren. Im Milchbereich haben wir das bereits getestet – es hat sehr gut funktioniert.“

Doris Mittner ■



Wer nichts weiß, muss alles essen

Der Podcast von Land schafft Leben bietet unzählige hochinteressante Interviews und Gespräche zum Thema Ernährung, Landwirtschaft – unter anderem stellte sich auch Christina Mutenthaler-Sipek den Fragen von Hannes Royer. In 70 Minuten erzählt sie, wie Konsumentenbildung in Zukunft aussehen soll und warum Kontrollen auch einen Mehrwert für die Bäuerinnen und Bauern darstellen. Eines steht jedenfalls fest: In Österreich werden hochwertigste Lebensmittel hergestellt, und das muss den Konsument:innen und Konsumenten auch gezeigt werden. Reinhören – es zahlt sich aus! pod.link/landschaftleben



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



Die interessierten Gourmet-Safari-Reisenden bei der Tour 2022 in Spanien (Bild links).

Vorfreude: Italienische Spezialitäten im lebendigen Kontext verstehen – Salami, Käse und Vino (Bild rechts).

GENUSSREISE ZU ITALIENS SPEZIALITÄTEN

Auf ihrer Gourmet-Safari 2023 nach „bella italia“ erkundet die Landshuter Fleischerschule gemeinsam mit dem Absolventenverband die Welt der italienischen Spezialitäten.

Ob Theke oder Catering, italienische Delikatessen optimal empfehlen zu können, bietet einen echten Mehrwert. Hierfür benötigt es fundiertes Know-how rund um Italiens Prosciutto, Salame, Mortadella, Parmigiano und – ganz im Sinne des Foodpairings – auch Käse und die passenden Weine. Die Reisebegleitung übernimmt in bewährter Tradition Prof. DI Manfred Winkler, Master of Science, der an der Amerikanischen Privatuniversität IES in Wien tätig ist und als Sensorik-Dozent die Sommelier-Kurse an der Fleischerschule Landshut mitgestaltet.

Erlebnis als Bildungs-Mehrwert

„Produkte zu gustieren ist ein Baustein, aber auch die Herstellungsverfahren zu verstehen, die einflussnehmende landestypische Topografie zu erleben und jahrhundertebewährtes Wissen routinierter Meister zu erfahren ist der fachliche Bildungs-Mehrwert der Reise“, stellt Barbara Zinkl-Funk, Geschäftsführerin der 1. BFS, fest. So besichtigen die Reisenden u. a. einen Fachbetrieb, der über 300 verschiedene Wurstsorten aus 100 Prozent italienischem Fleisch herstellt. Neben den „Klassikern“ wie Schinken und Salami werden eine Vielzahl weiterer Spezialitäten wie Coppe, Schinkenspeck, Filetucci, Lombetto, Zamponi und Salsicce genauestens unter die Sommelier-Lupe genommen, analysiert und bewertet.

Parma oder Culatello: die Qual der Wahl

Sprichwörtlich „Licht ins Dunkel“ bezüglich der verschiedenen Qualitäten des weltberühmten Parmaschinkens werden Vertreter des „Consortio Del Prosciutto Di Parma“ bringen. Das Siegel des Konsortiums, die Krone der Herzöge von Parma, garantiert die Echtheit des Produkts.

Parma oder Culatello? Der „König italienischer Fleisch- und Wurstwaren“ in Birnenform besticht durch einen intensiven, charakteristischen Geruch und einen zarten, süßlichen Geschmack. Auf der

Zunge zergehend, schmeckt man nahezu die Reife in Flussnähe des Pos. Die feuchtkalten, nebligen Winter und die heißen Sommer tragen zu dieser Geschmacksexplosion bei. Bei einem Expertentreff mit Herstellenden geben Profis Einblicke in die aufwendige Produktion.

„Foodpairing“-Rahmenprogramm

Neben Schinken- und Wurstgenüssen sind die Reisenden immer dem optimalen Foodpairing auf der Spur. Ob „Parmigiano Reggiano“ mit einer Mindestreifezeit von 12 Monaten, welcher inmitten einer Naturoase nahe Parma hergestellt wird oder süffige Weinbegleitungen, wie dem perlenden Franciacorte oder dem weltberühmten Lambrusco: vermittelte Besonderheiten um Rebe und Weiterverarbeitung runden das Gourmet-Safari-Programm ab. Schließlich sollen die gelungenen Aromen sowie die Persönlichkeit, Komplexität und Raffinesse dieser international gefragten Spezialitäten Garant für ein gelungenes Pairing zu kulinarischen Spezialitäten sein und idealerweise als Zusatzverkauf an der Theke oder im Ausschank beim Catering empfohlen werden.

Netzwerk macht den Unterschied

Neben Exkursionen, Betriebsbesichtigungen und Vorträgen verbringen die Teilnehmenden vier Tage mit Gleichgesinnten, die natürlich für den fachlichen Austausch und Gespräche unter Berufskollegen genutzt werden können. „Die entstehenden Netzwerke machen den Unterschied“, resümiert Manfred Winkler, da die Teilnehmer:innen aus allen Sparten der Branche kommen, auf höchstem Niveau fachsimpeln und dadurch die Bildungsreisen zu einem einmaligen Erlebnis machen.

Reisedatum: 11. bis 15. 10. 2023 – einige Restplätze sind noch verfügbar! Flug ab Wien oder München möglich.

Infos und Anmeldung:

www.fleischerschule-landshut.de

Termine

September und Jänner, Landshut

452. & 453. Meistertkurs

Der Meistertitel ist die wichtigste Qualifikation auf dem Weg zur Selbstständigkeit oder zu Führungspositionen.

MK 452 Teile I-IV:

04.09.–25.11.2023

MK 453 Teile I-IV:

04.01.–23.03.2024

Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

September und 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 Termine

23.09.–01.10. & 25.11.2023

27.01.–04.02. & 23.03.2024

November, Landshut

Wurst- und

Schinkensommelier

Die Wurst- und Schinkenkultur ist vielfältiger denn je! Zahlreiche über die Jahrhunderte entwickelten Rezepturen und Herstellungsverfahren machen den Unterschied.

Begeistern Sie Ihre Kunden an der Theke mit Ihrem profunden Fachwissen und / oder multiplizieren Sie Ihren Erfolg mit Ihrem Team! Es gibt noch einige freie Plätze (bei begrenzter Teilnehmerzahl)

Termin 04.11.–10.11.2023

April, Landshut

Zertifizierter Grillexperte

Profis vermitteln umfassendes Know-how im Bereich Grillen und BBQ: von den verschiedensten Zubereitungsmethoden bis hin zur Grillgut-Kunde und der Erschließung neuer Märkte – für den entscheidenden Wissensvorsprung auf diesem Gebiet.

Termin 08.04.–12.04.2024



SCHARFES FÜR DIE ARBEIT!

Ob Messer, Schneidemaschine oder gar eine vollautomatische Schleifmaschine: In diesem **Sonderthema** präsentieren wir einige der besten Helferchen für „**Slicen, Schneiden und Würfeln**“ – damit der Arbeitsalltag so richtig scharf wird.

INNOVATIVE SCHNEIDEMASCHINEN FÜR IHRE GENUSSVIELFALT

Die holac Maschinenbau GmbH ist ein weltweit anerkanntes und führendes Unternehmen auf dem Sektor der Schneidetechnik von Nahrungsmitteln.

holac entwickelt seit über 60 Jahren Lösungen, welche das maschinelle Schneiden von Fleisch und Fleischerzeugnissen und Käse perfektionieren. Die verschiedenen Produkte können frisch oder auch angefroren verarbeitet werden. Die Maschinen von holac zeichnen sich durch höchste Präzision und Zuverlässigkeit sowie eine hervorragende Qualität aus. Diese ausschließlich in Deutschland gefertigten Maschinen gehen mit einem Exportanteil von über 80 % in viele Bereiche der Fleisch- und Käseverarbeitenden Industrie und des Handwerks.

universelles Spektrum am besten im täglichen Einsatz. Die Allrounder der Cubixx-Reihe bieten ab der ersten Sekunde Leistung und Qualität bei universellem Einsatz und absolut kompakter Bauweise. Der kleinste vollautomatische Vielsewekschneider der Cubixx 100 LP basiert auf der tausendfach bewährten Technik der zuverlässigen Cubixx-Serie. Durch seine perfekte Anpassung des Beschickungsmagazins mit hydraulisch angetriebener, seitlicher Druckplatte und dem hydraulischen Quermesser ist er ideal einsetzbar für das Handwerk sowie die Industrie. Neben der manuellen Beschickung stehen optional ein Zufuhrband oder eine Hebe-Kippeinrichtung für die automatische Beschickung zur Verfügung.

Schneiden mit Niveau

„holac“-Vielsewekschneider der Produktgruppe Maxx meistern zuverlässig höchste Anforderungen und bieten Lösungen für Generationen – selbst bei täglicher Höchstleistung. Die hohen und kraftvollen Leistungen der Maxx-Reihe werden durch eine exakte und kontinuierliche Beschickung der großen Vorfüllkammer sowie durch den automatischen Beginn des



In gleichen Scheiben

Die Maschinen der Produktgruppe SECT sind die idealen Maschinen, wenn Lebensmittel in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden sollen: ob Frischfleisch, Lende, Schnitzel, Bauchspeck, Kotelett, Steak, Braten, Wurst, Fisch oder Käse –, egal, ob gekocht, frisch, gekühlt oder angefroren, mit oder ohne Knochen. Die Allrounder liefern absolute Präzision, Tag für Tag. Zuverlässig präziser Schnitt und hohe Wirtschaftlichkeit zeichnet die Scheibenschneider der Produktlinie SECT aus. Ihre speziell konstruierten Spiralmesser in Verbindung mit dem COS-System sorgen für eine durchgehend konstante Scheibendicke sind nur ein Beispiel für die Kreativität der holac Maschinenbau GmbH.

Alle Infos zu den Schneidemaschinen von Holac gibt es bei **Franz Gramiller & Sohn GmbH**, www.gramiller.at ■

Schneidezyklus fortdauernd gewährleistet. Ein weiterer Qualitätsaspekt ist die hohe Hygienefähigkeit dieser Premium-Vielsewekschneider: Höchste Schneidehygiene sorgen durch eine intelligente Bauweise für viel Zeitersparnis während und nach dem Gebrauch. Die zusätzliche, automatisch steuerbare Reinigungsposition macht das reinigen zur problemlosen Routine. Die Beschickung dieser holac-Kraftpakete erfolgt wahlweise über eine Hebe-Kipp-Einrichtung für 200-L-Transportwagen oder ein Förderband.



Allrounder für den Alltag

Die kompakten holac-Vielsewekschneider der Produktgruppe Cubixx beweisen ihr



PORTIONEN SCHNEIDEN LEICHT GEMACHT

MHS ist ein weltweit agierender Hersteller von Scheiben- und Portionenschneidern. Das Programm reicht vom kleinen Kotelettschneider als Tischgerät für Gewerbebetriebe oder kleinere Lebensmittelmärkte bis zu Portionenschneidern mit automatischer Produktzufuhr und Austrageband für die geschnittene Ware.

Das Modell PCE EM ist ideal für den mittelständischen Fleischereibetrieb. Die Maschine hat einen elektromechanischen Antrieb und macht bis zu 250 Schnitte pro Minute. Die Scheibenstärke kann stufenlos von 0,5 bis 500 mm eingestellt werden. Der Vorschub kann getaktet oder kontinuierlich gewählt werden und wird durch reibungsmindernde Oberflächen exakt geführt. Durch eine spezielle Mikroverzahnung des Messers und ziehenden Schnitt wird auch bei knochenhaltigen Produkten hohe Genauigkeit garantiert und Knochensplinterung vermieden. Mit dem wahlweise einsetzbaren Doppelmesser lässt sich bei verschiedenen Produkten sogar die Leistung verdoppeln. Optional

gibt es die Maschinen mit verschiedenen großen Einlegelängen und Querschnitten, mit Auslaufband oder mit einer Abschnitte-Software für ein Schneideprogramm mit unterschiedlichen Scheibenstärken.

Abgestimmte Software

Die „PCE EM“-Baureihe zeichnet sich durch einen modernen, einfach zu bedienenden Touchscreen aus. Die Software ist perfekt auf die Maschine abgestimmt und ermöglicht eine Vielzahl von Einstellungen und Abfragen. Ob frisch, gekühlt oder angefroren, mit dieser Maschine werden Fleisch, Rouladen, Koteletts, Bauchspeck, Braten, Wurstwaren und Käse perfekt geschnitten und optimal portioniert. ■



Alle Informationen zu den MHS Schneidemaschinen erhalten Sie bei Johann Laska u. Söhne, www.laska.co.at

SPOT ON BEI GRAEF: DER ERSTE BELEUCHTETE FEINSCHNEIDER

Für noch mehr Durchblick in der Küche: der GRAEF Feinschneider SKS 700 inkl. MiniSlice-Aufsatz & Lichtkonzept.

icht an, Messer auf und volle Schneidepower voraus – im GRAEF Feinschneider SKS 700 stecken zahlreiche neue Features, die die Herzen echter Design- und Technikfans höher schlagen lassen. So bringt das einzigartige Beleuchtungskonzept nicht nur besonders stilvoll Licht ins Küchendunkel, es macht das Arbeiten mit dem Feinschneider auch sicher wie nie. Denn ob Abend- oder Morgendämmerung, müde Augen

oder einfach nur dunkle Küchenecken – dank der neuen Beleuchtung an Einstellskala und Schneidbereich kann sich keine Zutat mehr vor der unermüdlich schneidenden Vollstahlklinge verstecken.

Besonders smart: die neue LED-Safety-Control. Dank ihr zeigt der neue Alleskönner in der Küche an, ob der Anschlag noch geöffnet ist. Denn während das integrierte Licht zunächst blau leuchtet, wechselt es nach etwa einer Minute auf Rot – eine ständige Erinnerung, dass das scharfe Messer noch offen und einsatzbereit ist. Infos: www.sick-werksvertretung.com ■



FLEMA ■

*flexibler
alleskönner*



Messerschleifmaschine EVO-4 von ZAHND

Exklusiv erhältlich bei:
FLEMA Fleischereimaschinen GmbH
Holzriedstraße 33 • 6960 Wolfurt • Austria • T +43(0)5574-82270-0
office@flema.at • www.flema.at



Flema Fleischereimaschinen GmbH – das Unternehmen aus Wolfurt ist seit 1970 kompetenter Partner für Betriebe in der Lebensmittelherstellung.

PURE METAL STEAK- UND TAFELMESSER AJAX

Mit dem Pure Metal Steak- und Tafelmesser Ajax deckt das deutsche Traditionsunternehmen Friedr. Dick einmal mehr auch den Tisch der Genussaficionados.

Das Stekmesser Pure Metal Ajax hat einen glatten, schlanken Schliff –, also keinen Wellenschliff – dieser erlaubt einen reinen Schnitt durch das Fleisch, losgelöst von seiner Garstufe. Für die neuen Steak- und Tafelmesser kommt die Stahlqualität, die auch für alle Kochmesser verwendet wird, zum Einsatz. Die spezielle, hochwertige Stahllegierung zeichnet die Messerschmiede Friedr. Dick aus. Sie steht für Schnitthaltigkeit, Verschleißfestigkeit und höchste Endschärfe. Schärfe und Härte in Kombination ermöglicht eine lange Standzeit der Schneide, die mit herkömmlichen Edstahlsorten, die sonst für Besteckmesser zum Einsatz kommen, nicht im Ansatz erreicht werden kann.

Jedes Messer verliert mit der Zeit an Schärfe, vor allem wenn es auf Porzellan eingesetzt wird. Die geschwungene Klingengestaltung des Pure Metal Ajax ist so konzipiert, dass immer nur ein kleiner Teil der Schneide Kontakt zum Untergrund hat. Wenig Kontakt heißt wenig Schärfeverlust und wenig Beschädigung der Schneide. Die einzigartige Griffgestaltung verhindert, dass die Messerklinge in Kontakt mit dem Tisch kommt.

Alle Infos über das Pure Metal Ajax gibt es bei **Friedr. Dick**, www.dick.de ■



FLEMA – SEIT ÜBER 50 JAHREN DER PROFI FÜR SCHNEIDEN, SCHLEIFEN & CO

Es begann im Jahre 1970. Meinrad und Louis Stadelmann machten die Bekanntheit mit dem Tüftler und Erfinder Fritz Knecht aus Süddeutschland. Fritz Knecht hatte ein innovatives Kutmessersystem für die Fleischverarbeitung entwickelt. Um die Kutmesser fachgerecht nachschleifen zu können, entwickelte er gleich eine Schleifmaschine dazu, die professionelle Anschliffe möglich machte, aber sehr leicht zu bedienen war.

Aus diesen Anfängen heraus entwickelte sich das Handelsunternehmen Flema. Aus dem anfänglichen Vertriebsprogramm Kutmesser und Schleifmaschinen schmiedeten die Flema-Meister ein Leistungspaket bestehend aus Schneidwerkzeugen für die klassischen Produktionsmaschinen der Lebensmittelherstellung – Kutter, Wolf und Feinstzerkleinerer. Schleifmaschinen, um diese Schneidwerkzeuge professionell zu schleifen, gehörten selbstverständlich von Anfang an dazu. Das Spektrum reicht heute von der einfachen Messerschleifmaschine bis zum 6-Achsen-gesteuerten Schleifroboter.

Höchste Kundenzufriedenheit

Heute repräsentiert Flema führende Hersteller von Maschinen und Anlagen für die Lebensmittelproduktion. Unter anderem: Inotec, Kessen (Mai), Knecht und Tribus. Seit 53 Jahren ist FLEMA der kompetente Partner für Betriebe in der Lebensmittelherstellung, insbesondere der Fleischwarenproduktion in Österreich und in der Schweiz. „Die ständige Sicherstellung der Zufriedenheit unserer Kunden gehören zu unseren obersten Unternehmensgrundsätzen. Unsere Leidenschaft sind innovative Produkte von exzellenter Qualität. Damit schaffen wir für unsere Kunden die Voraussetzungen für sichere Produktionsabläufe auf höchstem Qualitätslevel.“ Flema Mitarbeiter setzen sich mit Herzblut für höchste Kundenzufriedenheit ein. Hier ziehen alle Hand in Hand an einem Strang.

Alle Infos über das reichhaltige Programm gibt es bei der **FLEMA Fleischereimaschinen GmbH**, www.flema.at ■



EIN KLEINER ALLROUNDER FÜR JEDE KÜCHE

Friedr. Dick erweitert die erfolgreiche Serie Red Spirit um ein neues, handliches Kochmesser mit einer schlank ausgeschliffenen Klinge mit der Länge von 15 cm.

Gerade bei kleineren Stücken kann die lange Klinge eines klassischen Kochmessers unpraktisch sein. Dennoch wird oft die Breite der Klinge gebraucht. Das neue, kurze Kochmesser mit einer Klingengänge von 15 cm kommt genau dann zum Einsatz. Es kann nicht nur zum Zerteilen von kleinerem Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet

werden, sondern auch zum Hacken und Wiegen von Kräutern. Durch die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten des Messers findet das Kochmesser in jeder Küche seinen Platz und wird sicherlich oft und gerne genutzt.

Alle Informationen zu dem Red Spirit Kochmesser 15 cm gibt es bei **Friedr. Dick**, www.dick.de ■

SO PROFITIEREN FLEISCHEREIBETRIEBE VOM MEGATREND REGIONALITÄT

Der Megatrend Regionalität ist auch am österreichischen Fleischmarkt zu spüren und führt zu einem neuen Qualitätsbewusstsein bei Konsumenten. Damit wird neben exzellentem Handwerk auch die Vertrauenswürdigkeit von Fleischereibetrieben ein wichtiges Kaufkriterium.

Wem regionale Qualität, Nachhaltigkeit und Tierwohl am Herzen liegen, der überlässt in Sachen Fleischkauf nichts dem Zufall. Im Gegenteil: Je genauer Österreicher Konsumenten über die Herkunft ihrer Fleischprodukte und die Aufzucht der Tiere Bescheid wissen wollen, desto stärker beeinflusst der Wert Vertrauen die Kaufentscheidung. Ein Wert, den heimische Fleischereibetriebe mit viel Wissen, Expertise und Leidenschaft bieten können – und davon durchaus profitieren.

Denn neben ihren exzellenten handwerklichen Fähigkeiten und dem ausgezeichneten Geschmack ihrer Produkte werden Fleischhauer auch für ihre langjährigen Beziehungen zu regionalen Bauern und Lieferanten geschätzt. Ein Qualitätsmerkmal, mit dem Fleischtheken in Supermärkten nur selten mithalten können.

Eine Frage des Vertrauens

Vertrauen in heimische Expertise zahlt sich nicht nur für Endverbraucher aus. Auch Fleischereibetrieben selbst gelingt es, durch die kluge Zusammenarbeit mit österreichischen Betrieben

zu profitieren. Einer der wichtigsten Ansprechpartner in diesem Bereich ist mit über 100 Jahren Erfahrung der Salzburger Betrieb GRAMILLER. Mit Hausverstand und der nötigen Branchenkenntnis gilt das Familienunternehmen als Top-Ansprechpartner für Nahrungsmittel- und Verpackungstechnik.

Durch marktführende Partner wie HOLAC und Maschinen wie den Sect 230 TC hilft GRAMILLER seinen Kunden wortwörtlich dabei besser abzuschneiden. Denn der flexible Scheibenschneider sorgt bei bis zu 400 Schnitten pro Minute für hohe Wirtschaftlichkeit und Präzision beim Portionieren und Schneiden. Das integrierte Ausgabeband vereinfacht den Abtransport und die weitere Verarbeitung, während die intelligente Maschinensteuerung die Handhabung zum Kinderspiel macht. ■

Franz Gramiller & Sohn GmbH

Haunspurgstraße 32, A-5021 Salzburg

E-Mail: office@gramiller.at, www.gramiller.at

NAHRUNGSMITTEL- UND VERPACKUNGSTECHNIK

gramiller.at

Besser
abschneiden.



HOLAC SECT 230 TC
Flexibler Scheibenschneider.



200-400

Schnitte pro Minute

Präziser Schnitt und hohe
Wirtschaftlichkeit.

GRAMILLER

FLEXIBILITÄT IN PERFEKTION

Weber Maschinenbau ist einer der führenden Systemanbieter für Aufschnittanwendungen – und bietet eine Vielzahl von individuellen Lösungen für alle Produktionsgrößen.

Aus Bedürfnissen Lösungen machen. Nah am Markt und an den Trends der Branche dran sein. Das zeichnet Weber Maschinenbau seit 40 Jahren aus. Insbesondere das Slicer-Portfolio des Weltmarktführers ist daher so vielfältig wie die Anforderungen und Anwendungen der lebensmittelverarbeitenden Betriebe und beinhaltet die passende Lösung für jeden. Nun wurde die Produktpalette um eine Slicer-Serie ergänzt, die den Begriff Flexibilität neu definiert.

Reduzierung der Rüstzeiten

Die „weSLICE 4000er“-Modelle sind die perfekte Lösung für Vollsortimenter. Bei mittlerer Leistung bieten sie höchste Flexibilität zur Realisierung vieler Anwendungen in kleinen Chargen – und das auf kleinstem Raum. Je nach den individuellen Leistungsanforderungen haben lebensmittelverarbeitende Betriebe die Wahl zwischen dem we-

SLICE 4000 Kreismesserslicer oder dem weSLICE 4500 Sichelmesserslicer. Die kompakten Slicer erlauben je nach Bedarf sowohl die Möglichkeit der manuellen als auch automatischen Beladung. Das gewährleistet eine optimierte Produktbeladung und -zuführung – selbst bei unförmigen Produkten

– sowie eine bessere Integration in automatisierte Prozesse. Durch radikale Reduzierung der Rüstzeiten bei gleichzeitig weniger Personaleinsatz lassen sich zudem Kosten nachhaltig minimieren.

Alle Infos gibt es bei **Franz Gramiller & Sohn GmbH**, www.gramiller.at ■



KÖSTLICHER KULT

Oliver Kübe ist DER Berkel-Spezialist schlechthin und liefert neue und wundervoll restaurierte Objekte.

Wenn Oliver Kübe Besuchern seine Schätze zeigt, funkeln seine Augen ebenso wie die auf Hochglanz polierten Preziosen. In seinem Showroom in Bammental ist der Mythos Berkel allgegenwärtig. Über 250 Modelle der legendären Aufschnittmaschinen reihen sich dort aneinander. Auf 800 Quadratmetern kann man nicht nur die größte Berkel-Auswahl, sondern auch die größte Berkel-Restaurierung Europas bewundern.

Oliver Kübe, international als „Der Aufschneider“ bekannt, ist DER Mann, wenn es darum geht, die Faszination dieser ge-

schichtsträchtigen Kultobjekte lebendig zu halten. Für ihn hat jedes Zahnrad seinen Platz, jedes Stück Metall seine eigene Geschichte. Mit seinem Unternehmen *MySlicer.de* ist er in der Lage, jede Volano Schwungradmaschine originalgetreu zu restaurieren und professionell nachzubauen. Jedes seiner Schmuckstücke wird liebevoll per Hand justiert und persönlich ausprobiert. Schließlich ist jede Berkel ein Meisterwerk an Präzision – und nur eine Maschine, die den Schinken hauchdünn und perfekt aufschneidet, verlässt das Haus.

Von Rotterdam in die ganze Welt

Oliver Kübe trägt jene Leidenschaft in sich, die einst den namensgebenden Schöpfer der Berkel antrieb. Wilhelmus Andrianus van Berkel war Metzger mit großer Leidenschaft für die Technik. 1898 erfand er die erste Schwungradmaschine, die Wurst und Schinken schneller und präziser aufschneiden konnte als je zuvor. In Rotterdam eröffnet er die weltweit erste Fabrik für Aufschnittmaschinen.

Der Siegeszug der Berkel war nicht mehr aufzuhalten – und die Faszination für die schneidigen Kostbarkeiten ist bis heute ungebrochen. Jedes Sternelokal mit Rang und Namen serviert seinen Gästen einen Hauch Luxus à la Berkel. Wer die einzigartige Geschmacksexplosion einer in Vollendung aufgeschnittenen Wurstspezialität live erleben möchte, kann bei Oliver Kübe das hauchzarte Herz der Berkel kosten – und in van Berkels magische Scheibenwelt eintauchen.

Alle weiteren Informationen gibt es direkt bei Oliver Kübe bei **My-Slicer**, www.myslicer.de ■



SCHÖNE WÜRFEL & STREIFEN SCHNEIDEN

Schneiden in Würfeln, Streifen, Portionen und Raspeln.

Präzise Schnittqualitäten mit ausgesprochen glatten Schnittflächen zeichnen dieses Einsteigermodell von Rühle ins halbautomatische Schneiden aus.

Selbst schwierige oder feinstückige Ausgangsprodukte erhalten hier ein tadelloses Schnittbild bei geringem Kleinteileanteil im Endergebnis.

Der Hightech-Schneider Original AR 10 von Rühle schneidet Würfel, Streifen, Scheiben und geraspelte Stücke nicht nur von Fleisch und Wurst, sondern auch von Gemüse, Käse und Co. Er ist von der Größe her für den modernen gewerblichen Fleischwarenbetrieb, aber auch für Küchen, Caterer usw. eine unverzichtbare Maschine für die verschiedensten Anwendungen.

Höchste Kundenzufriedenheit

Um ein schönes Schnittbild und einen hohen leistungsbezogenen Wirkungsgrad zu erreichen, verfügt die Maschine über einen schräg gestellten Arbeitsschacht und eine effektive mehrseitige Vorverdichtung, womit perfekte Würfel und Streifen geschnitten werden. Das Schneidgut wird erst am Ende eines Schneidzyklus ausgeworfen. Das macht

die Maschine sicher und es fällt nichts mehr daneben. So wird auch ein Kistenwechsel während des Schneidens möglich.

Auch der Produktwechsel funktioniert blitzschnell, denn ein Gatterwechsel ist durch das werkzeuglose Stecksystem in Sekunden vollzogen und ein neues Arbeitsprogramm kann gestartet werden. Alle nicht benötigten Gatterteile finden einen sicheren Platz im integrierten Werkzeugmagazin. Die Maschine ist spielend leicht zu bedienen, alles an ihr ist selbsterklärend. Ein Ablagetisch mit Schneidbrett kann zum Beispiel an verschiedenen Stellen eingehängt werden. Wird er nicht gebraucht, verschwindet er ebenfalls im Werkzeugmagazin.

Die Original AR 10 ist hygienisch bis ins Detail. Es gibt keine versteckten Ecken und eine herausnehmbare doppelte Bodenplatte

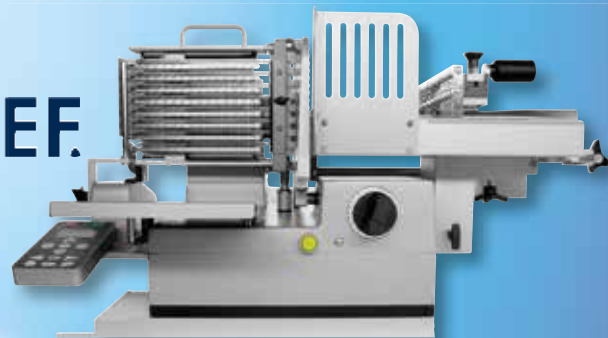


sorgt selbst unter der Maschine für echte Sauberkeit.

Ob geräuchert, gekocht oder bis -5°C angefroren, der Rühle Hightech-Schneider erzeugt brillante Würfel, Streifen oder Scheiben aus nahezu jedem Ausgangsprodukt.

Alle Infos über den Rühle Hightech-Schneider gibt es bei **Johann Laska u. Söhne**, www.laska.co.at ■

Top-Qualität Top-Schärfe GRAEF



thermo
hauser



GIESSER
MADE IN GERMANY



GS - Schleiftechnik
www.gs-de.eu



SICK Hermann

Werksvertretungen e.U.

A-9560 Feldkirchen · Bahnhofstraße 5 u. 6a · Tel. +43(0)4276/20202
office@sick-werksvertretung.com · www.sick-werksvertretung.com



Das Rex Schneidesystem RSS 70 zeigt sich flexibel und universell; es ist zur Verwendung als Einzelgerät ebenso geeignet wie auch als Variante in Verbindung mit dem REX Kalibriersystem RKS 85. Dabei profitiert man vom vollautomatischen Ablauf nach dem Abdrehen.

MAXIMALE SCHNITTELEISTUNG, PRÄZISE SCHNITTSTELLEN

Das Rex Schneidesystem RSS 70 zeigt sich flexibel und universell; es ist zur Verwendung als Einzelgerät ebenso geeignet wie auch als Variante in Verbindung mit dem Rex Kalibriersystem RKS 85. Dabei profitiert man vom vollautomatischen Ablauf nach dem Abdrehen. Das dreischneidige Sichelmesser trennt die Würstchen präzise an der Abdrehestelle. Dadurch erhöht man die Schnittleistung, welche zusätzlich durch den Rex Servodrive unterstützt wird.

Egal, ob Natur- oder Kunstdärme, das Schneidesystem RSS 70 besticht durch extrem hohe Schneidleistung. Das komplett aus Edelstahl gefertigte, und glattflächig im Rex typischen Hygienesystem gestaltete Maschinengehäuse ist einfach zu reinigen. Die serienmäßige Schutzabdeckung garantiert einen optimalen Schutz der Steuerungseinheit während der Reinigung.



Komfortable Bedienung

Die große Touchscreen-Steuerung ist komfortabel zu bedienen und garantiert eine einfache Programmierung. Die Steuerung ist auch mit der Füllmaschinensteuerung synchronisierbar. Dadurch wird das Handling und die Überwachung der gesamten Anlage im „In-Line“-Prozess vereinfacht.

Die Zu- und Abföhrbänder, die einfach an das jeweilige Darmkaliber angepasst werden können, sorgen für eine sichere Führung der Würstchen in der Schneideeinheit, wodurch selbst gekrümmte Ware problemlos verarbeitet werden kann. Dank neu entwickelter und optional erhältlicher elektronischer Kaliberstellung wird der Produktwechsel vereinfacht und eine maximale Prozesssicherheit gewährleistet.

Die Vorteile auf einen Blick

- ein Design, das sämtliche hygienische Anforderungen übertrifft
- geeignet für den „Stand-alone-Betrieb“ oder in „In-Line“-Verbindung mit dem RKS 85
- sehr einfache Bedienung durch komfortable Touchscreen-Steuerung
- modernes Servoantriebskonzept für maximale Schnittleistung
- bis 1500 Schnitte pro Minute
- einsetzbar bei Kunst- und Naturdärmen

Alle Infos über das Rex Schneidesystem gibt es bei der **REX-Technologie GmbH & Co. KG**, www.rex-technologie.com ■

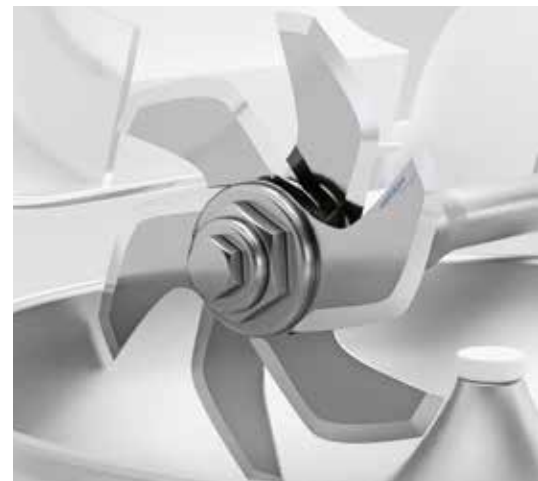
EINE NEUE GENERATION VON KUTTERMESSERN

Die voestalpine Kuttermesser bieten ein Zusammenspiel aus hoher Verschleißfestigkeit, Duktilität, Korrosionsbeständigkeit & Nachschleifbarkeit.

Die Wurzeln der voestalpine High Performance Metals International liegen im Bereich des Werkzeugstahls. Und diese Expertise kann man gerade in der Lebensmittelindustrie, wo Qualität großgeschrieben wird, gut nutzen. Das zeigen auch die neuen Kuttermesser. Hergestellt aus widerstandsfähigsten Materialien, kombiniert mit der richtigen Wärmebehandlung und PVD-Beschichtung oder -Texturierung, führen die Engineered Products durch längere Lebensdauer, höhere Effizienz, geringeren Energieverbrauch und weniger Produktionsausfälle zu einer erheblichen Senkung Ihrer Betriebskosten.

Besonders im Hinblick auf die Erzeugung von Würstbrät ist der Unterschied zwischen Standardmessern und voestalpine High Performance Kuttermessern signifikant. Die Tests im Hause eines österreichischen Partnerunternehmens zeigen eine Standzeitverbesserung von bis zu 1000% – die Messer halten also 10 Mal so lange, bis sie nachgeschliffen werden müssen. Dies führt zu weniger Produktionsausfällen sowie niedrigeren Schleifkosten. Die Messer können als Ersatzteil gekauft werden und sind für alle gängigen Maschinentypen erhältlich.

Alle Infos bei **voestalpine High Performance Metals International GmbH**, www.voestalpine.com ■





MAX - DIE NEUE GENERATION DER MESSERSCHÄRFER

Mit seinen speziell entwickelten Schärfstäben, die sich selbstjustierend positionieren, definiert der MAX Messerschärfer das manuelle Schärfen und Abziehen ganz neu.

Mit stets scharfen Messern lässt es sich besser und sicherer arbeiten. Das gilt sowohl für die Arbeit an der Fleischtheke als auch beim Zubereiten von Speisen aller Art. Doch leider nutzen sich auch die besten Messer ab und müssen regelmäßig nachgeschärft werden. Nur wie und mit welchem Schärfgerät oder System soll das Messer wieder geschärft werden? An dieser Frage scheiden sich die Meinungen der Spezialisten. Bis jetzt: Denn nun hat Gieser Messer mit dem Max Messerschärfer ein ganz neuartiges und patentiertes manuelles Schärfgerät auf den Markt gebracht.

Handlich und effektiv

Die Zielvorgaben bei der Entwicklung waren klar: Es muss schnell, handlich und effektiv sein. Diese wurde auf das Beste realisiert. Die neu entwickelten Schärfstäbe sind auf einer Seite mit einer abrasiven Diamantbeschichtung ausgestattet und auf der anderen Seite sorgt Keramik für den perfekten Abzug der Messerklingen. Ohne mühevolleres Wechseln von Schleifscheiben oder Abstandhaltern können nahezu alle Messer mit unterschiedlicher

Länge und Breite geschärft und poliert werden. Dabei hat der Anwender noch die Möglichkeit, die Stellung der Stäbe an zwei verschiedene Schleifwinkel (30° und 40°) anzupassen.

Die federgeführten Stäbe erlauben eine optimale Führung der Messer. Die leicht elliptische Schleifbewegung ist sehr schnell zu erlernen. In ein bis zwei Minuten ist das Messer wieder richtig scharf. Da sich stets gut geschärfte Messer nicht so schnell abnutzen, kann nahezu jeder zweite professionelle Nachschliff des Messers entfallen. Das spart Geld und das Messer muss nicht so schnell ersetzt werden. Nutzt man dann noch während des Arbeitens die Keramikseite der Schärffseite zum Erhalt der Schärfe, kann auf den Einsatz eines Wetzstahles verzichtet werden. Zum Aufräumen und Verstauen des Gerätes müssen lediglich die Stäbe in die am Gerät befindlichen Schlitze gesteckt werden. Vorher empfiehlt sich die Reinigung unter fließendem Wasser.

Erhältlich ist MAX im Fachhandel, alle Infos gibt es bei **Sick Hermann Werksvertretungen**, www.sick-werksvertretung.com ■

STAHLZARTE ELEGANZ

Eine „Berkel“ sollte jeder haben. Sie steht für hauchdünne Haute Cuisine – und zeitlose Schönheit.

Mit der B114 hat Berkel sein Meisterstück geschaffen. Mit blütenverziertem Schwungrad und dem kunstvoll aufgebrauchten „Berkel“-Schriftzug ist die legendäre Aufschnittmaschine eine zeitlose Schönheit, die voll dem Zeitgeist entspricht. Der wohl einzige Aufschneider, der lieber dünn aufträgt, hat sich zu einem Kultobjekt entwickelt. Eine Zierde im Zuhause von wahren Gourmets, die scheinbar Lebenslust genießen möchten.

Schnittig gebaut, mit klaren Linien und athletischer Eleganz, verströmen die B114-Modelle nahezu Sportwagen-Ästhetik. Ob mit tiefschwarzem Schwungrad oder ganz in Rot gehalten: Die High-Performer führen den Mythos Berkel genussvoll und elegant in die Zukunft.

Alle Infos gibt es bei **My-Slicer**, www.myslicer.de ■



FLEMA ■

einfach und kompakt



Speckschneider TRIBUCut von TRIBUS

Exklusiv erhältlich bei:
FLEMA Fleischereimaschinen GmbH
 Holzriedstraße 33 · 6960 Wolfurt · Austria · T +43(0)5574-82270-0
 office@flema.at · www.flema.at

WENN ES SO RICHTIG SCHARF SEIN SOLL

Das Flachgauer Unternehmen Aigner Schärfttechnik bietet umfassenden Service für Schleifen, Schärfen und Co an.

Gottfried Aigner gründete im Jahr 1995 die Firma „Gottfried Aigner“ und startete als gelernter Fleischer mit dem Handel von Gewürzen, Kunst- und Naturdärmen sowie Zubehör für Fleischereibetriebe. Sohn Stefan Aigner stieg 1997 in den Betrieb mit ein und es wurde begonnen, auch Werkzeuge für fleischverarbeitende Betriebe zu schärfen.

In den folgenden Jahren wurde der Handel mit Produkten für die Lebensmittelindustrie weitgehend eingestellt und das Team spezialisierte sich rein auf das Schärfen von Werkzeugen. 2015 übersiedelte der Betrieb von Mattsee in den neu errichteten Gewerbepark nach Seeham im Salzburger Flachgau. Mit einer Fläche von rund 580 m² eröffneten sich mit der neuen Halle viele neue Möglichkeiten und der Bereich zum Schärfen der Werkzeuge für die Lebensmittelindustrie konnte seither laufend erweitert werden.

Der Maschinenpark

So kam zu den vorhandenen Planschleifmaschinen W300 für Wolfscheiben und Wolfmesser schließlich eine automatische Schleif- und Poliermaschine B600 für Kutmesser. Die letzte Anschaffung bei den Schleifmaschinen für Werkzeuge der Lebensmittelindustrie war eine Sichel- und Kreismesser-Schleifmaschine A95. Alle genannten Maschinen stammen übrigens aus dem Hause Knecht Maschinenbau. Einige

weitere kleinere Maschinen, auf denen heute Rundmesser oder spezielle hinterschleifene Kreuzmesser präzise geschärft werden, kamen im Laufe der Zeit auch noch hinzu.

Egal, ob vollautomatisch oder manuell – der derzeitige Maschinenpark ermöglicht es dem Unternehmen einen Großteil der Werkzeuge für die Lebensmittelindustrie professionell nachzuschleifen.

Wolfscheiben & Kreuzmesser

Diese Teile des Fleischwolfs werden auf zwei W300 geschärft. Eine dritte Maschine wurde nach einer Idee von Stefan Aigner speziell zum Bürsten (Entgraten) der geschliffenen Ware umgebaut. Die verwendeten Schleifscheiben und Bürsten für diese drei Maschinen werden speziell für die Firma Aigner Schärfttechnik GmbH & CoKG produziert. In vielen Versuchsreihen wurde das ideale Material mit der nötigen Härte und den besten Eigenschaften identifiziert, das einen möglichst geringen Materialabtrag verursacht, eine saubere Oberfläche erzeugt und einen präzisen Schliff garantiert.

Die Werkstücke werden auf speziellen Aufnahmen mithilfe eines Zentrierstücks exakt positioniert. Für optimale Schleifergebnisse gibt es zwei Vorschubgeschwindigkeiten und die Zustellung der Schleifscheibe erfolgt präzise und schonend. „Mit der W300 bearbeiten wir Wolfscheiben und Kreuzmesser. Beim Einsatz im Fleischwolf wird der Pressdruck auf das

Rohmaterial durch präzise geschliffene Messer und Scheiben gesenkt. Exakt planparallele Anschliffe und eine hohe Oberflächenqualität bei Wolfscheiben und Messern ergeben ein klares Schnittbild. Dadurch werden die Fasern geschont und die Fleischstruktur bleibt erhalten“, erläutert Stefan Aigner.

Kutmesser, wie neu

Pro Woche laufen im Schnitt 250 bis 300 Kutmesser über die B600. „Wir müssen die beste Qualität liefern, damit unsere Kunden für ihre Kunden – also für den Endverbraucher – die feinsten Wurstwaren produzieren können. Darauf haben Messerprofil, Schneidwinkel sowie die Form und Schärfe des Kutmessers großen Einfluss. Man muss sich vorstellen, dass die hohe Geschwindigkeit mit der die Messer im Kutter rotieren eine enorme mechanische Beanspruchung bedeutet. Und der Anschliff hat eine direkte Auswirkung auf die Bruchsicherheit der Messer“, so Stefan Aigner.

Die Schleifmaschine muss deshalb hohe Ansprüche erfüllen: Sie muss den Erhalt der ursprünglichen Messerform garantieren, winkelgenaue und exakte Anschliffe ermöglichen und das vorgeschriebene Schneidprofil erhalten. Und natürlich muss sie auch noch wirtschaftlich sein – pro Schleifvorgang werden nur ca. 1,5-2,5 g Material abgetragen.

Nach dem Schärfvorgang wird jedes Messer gewogen, um eine Unwucht später im Kutter zu verhindern. Die Messer innerhalb eines Satzes dürfen im Gewicht nur um +/- 0,8 g abweichen. Bei Kunden mit mehreren Sätzen wird jedes einzelne Messer mit einer Satznummer versehen, damit es nicht zu Verwechselungen kommen kann.

Es gibt eine Vielzahl an Formen und Größen der Kutmesser, mit geraden oder sichelartigen Schneiden, und mit den verschiedensten Anschliffwinkeln. So wird das Team der Aigner Schärfttechnik immer wieder vor neue Herausforderungen gestellt, die es gerne annimmt! Lukas Korber, Bediener der B600, meint dazu: „Die Anzahl der Schleifprogramme auf der B600 ist unbegrenzt. Immer wieder bekommen wir neue Formen der Kutmesser ins Haus, für die wir in Zusammenarbeit mit den Technikern und Konstrukteuren der Fa. KNECHT Ma-



Der Maschinenpark von Aigner Schärfttechnik bietet auf 580 m² alles, was es zum Schärfen braucht.





schinenbau individuelle Schleifprogramme entwickeln.“

Slicer & Co

Das Bedürfnis nach hoher, gleichbleibender Produktqualität wächst stetig. Das erfordert gleichbleibende, reproduzierbare und winkelgenaue Schneidengeometrien der eingesetzten Schneidwerkzeuge.

Auf der vollautomatischen Schleifmaschine A95 werden Schneidwerkzeuge verschiedenster Maschinen bearbeitet, z. B. aus Hochleistungsslicern, Würfel- und Streifenschneidern. Außerdem können die verschiedensten Rundmesser auf dieser Maschine geschärft werden. Auch ein Neuverzahn all dieser Messer ist möglich. Eine integrierte Lasermesseinrichtung misst und berücksichtigt geringste Abweichungen in der Planheit und Außenkontur der Messer.

Sicherer Transport gewährleistet

Damit die frisch geschärften Messer auch in bestem Zustand beim Kunden ankommen, werden individuell angepasste Transportboxen zur Verfügung gestellt. Mit einem oder mehreren Einlegeböden und der entsprechenden Innenausstattung, um die

Kuttermesser und Wolfteile sicher zu fixieren und ein „Herumrutschen“ zu vermeiden.

Als Alternative zu den Transportboxen gibt es im Betrieb auch eine Skinmaschine, die vor allem bei kleinen Stückzahlen zum Einsatz kommt. Damit können Werkzeuge sicher verschweißt werden und auch so wird verhindert, dass die frisch geschliffenen Klingen beschädigt werden.

Beste Zusammenarbeit

Die Firma Aigner Schärfttechnik GmbH & Co KG hat sich im Verlauf der vergangenen Jahre sehr darum bemüht, einen engen Kontakt und eine gute Verbindung zu den diversen Herstellern der Schneidwerkzeuge aufzubauen. Denn optimale Ergebnisse lassen sich zur erzielen, wenn alle an einem Strang ziehen. „Wir können unseren Kunden nur dann ein gutes Produkt garantieren, mit dem sie auf Dauer zufrieden sind, wenn auch die Hersteller mit im Boot sitzen und wir Probleme gemeinsam angehen und Lösungen finden“, erklärt Stefan Aigner.

Alle Infos rund um die Leistungen der **Aigner Schärfttechnik GmbH & Co KG** gibt es unter www.aigner-schaerfttechnik.at

UNENDLICHE EINSATZVIELFALT

Foodlogistik Fleischereimaschinen bietet ein breites Maschinenspektrum zum Schneiden von Lebensmitteln.

Die Palette reicht von halb- und vollautomatischen Mehrzweckschneidern für Würfel, Streifen, Scheiben und Raspeln, den DicR®- und CrozzdicR®-Modellen, über Portionenschneider für knochenlose und knochenhaltige Produkte, den SlicR-Modellen, den DerindR-Modellen zum manuellen und automatischen Entschwarten sowie dem ShreddR, dem Spezialisten für kontinuierliches Schneiden von Gemüse und Obst in Würfel, Streifen und Scheiben.

Alle Infos über das reichhaltige Programm gibt es bei der **Strasser GmbH & Co. KG**, www.strasser.co.at



REX
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER & PORTIONIERSYSTEME

UNIVERSELLE FORMMASCHINE UFM 300

HAMBURGER
FORMER

KNÖDEL
FORMER

CEVAPCICI
FORMER



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

DIREKT VOM
PRODUZENTEN



Die Galan-Serie von Magurit besteht aus Top-Maschinen, die für das Schneiden frischer Produkte konzipiert sind.

VIELSEITIGER FRISCHSCHNEIDER ZUM SCHNEIDEN VON WÜRFELN & STREIFEN

Die Maschinenserie Galan von Magurit umfasst alle für das kontinuierliche Schneiden frischer Produkte konzipierten Maschinen. Drei Modelle stehen zur Auswahl, abhängig von den Ausgangsprodukten, den gewünschten Produktionsmengen und Verarbeitungstemperaturen.

Galan 920, 930 und 960

Alle Modelle sind für das Schneiden roher, gegarter, mariniertes, injizierter und auch angefroster Produkte geeignet. Geschnitten werden kann ein- und zwei, und beim Galan 930 auch dreidimensional. Somit können Scheiben, Streifen und Würfel mit einer Maschine geschnitten werden.

Alle drei Modelle arbeiten kontinuierlich und können unterbrechungsfrei beladen werden. Die zu schneidende Ware wird manuell oder auch automatisch auf ein Produktförderband aufgegeben und somit in den Schneidbereich transportiert. Kontinuierlich arbeitende Sichelmesser führen den Schnitt der ersten Dimension in der gewünschten Stückgröße aus, welche sich aus der Geschwindigkeit der Bänder in Korrelation zur Drehgeschwindigkeit der Sichelmesser ergibt. Transportbänder und Sichelmesser sind in ihren Geschwindigkeiten

stufenlos regelbar, womit ein Dimensionswechsel in wenigen Augenblicken möglich ist. Die Schneiddicke der Sichelmesser kann zwischen drei und 130 mm stufenlos eingestellt werden. Aufgrund der Messergeometrie erzielen die Sichelmesser einen sauberen, ziehenden Schnitt, ganz ohne Quetschen und mechanische Belastung. Bei einem zweidimensionalen Schnitt, also beim Schneiden von Streifen oder Würfeln, taucht das Produkt in die im 90-Grad-Winkel zu den Sichelmessern angebrachten Rundmesser-kassetten ein.

Das Produkt wird kurz vor dem Schneidbereich von einem oberhalb des Transportbandes angebrachten Niederhalter fixiert. Dieser Niederhalter garantiert einen akkuraten Schnitt, da das Produkt den Messern nicht mehr ausweichen kann. Der Niederhalterdruck ist pneumatisch und ebenfalls stufenlos einzustellen und passt sich mit dem eingestellten Druck automatisch an verschiedene Produkthöhen an. Für eine optimale Hygiene sind die Oberflächen der Maschine abfallend und erlauben somit eine einfache, schnelle Reinigung.

Alle Infos über das reichhaltige Programm von Magurit gibt es bei der **Strasser GmbH & Co. KG**, www.strasser.co.at ■



MESSER FÜR MEISTER

Metro bietet eine große Auswahl an Profi-Messer für den Arbeitsalltag.

Das größte Non-Food-Gastroassortiment Österreichs finden Gastro-Profis bei Metro. Alle Artikel sind speziell für den aktiven Alltag in der professionellen Gastronomie konzipiert und gefertigt. So natürlich auch Messer. Denn nur mit qualitativ hochwertigem Equipment lassen sich kreative Kochideen auch erfolgreich umsetzen. Optimal gefertigte Messer und Küchenhelfer aus hochwertigen Materialien sorgen dabei für kulinarische Höchstleistungen.

Premium-Qualität garantieren Messerserien der deutschen Traditionsmarke Dick sowie von Berndorf und Zwilling. Eine Vielzahl unterschiedlicher Messer sind zudem von Metro Professional erhältlich. Die Metro Professional Messer-Range „Expert“ besteht aus insgesamt 16 verschiedenen Artikeln, davon 12 verschiedene Messer für den Profi-Alltag wie beispielsweise: Kochmesser, Brotmesser, Santokumesser etc.

Zusätzlich gibt es auch noch die Metro Professional Serie „Universal“, die ebenfalls aus 16 verschiedenen Artikeln besteht.

Alle Infos gibt es bei **METRO Cash & Carry Österreich GmbH**, www.metro.at ■

5261 UTTENDORF
OBERÖSTERREICH
+43 7724 / 28 64

WWW.PENIAS.AT

FÜLLER – KUTTER – WÖLFE
FLEISCHERBANDSÄGEN
AUFSCHNITTMASCHINEN



Die neue Panade von Beck bietet überraschende Vorteile – und schmeckt wunderbar.

WELTNEUHEIT FÜR DIE NÄCHSTE GRILLEREI?

Das fränkische Familienunternehmen Beck Gewürze und Additive präsentiert seine neueste Entwicklung: eine Panier, die für Fleischhauer viele Vorteile bietet.

Wenig geht über ein echtes Wiener Schnitzel! Das wissen wir hier in Österreich nur zu gut. Der einzigartige Geschmack und die Kunst der perfekten Panier begeistern Menschen weltweit – auch die Würz-Spezialisten bei Beck Gewürze & Additive lieben die richtige Panade. Und stellten sich die Frage: „Wäre es möglich, ein paniertes Schnitzel auch direkt über offenem Feuer auf dem heißen Rost zuzubereiten, ohne dass die Panade dabei zerfällt oder verbrennt?“ Daraufhin machten sich die Beck-Produktentwickler an die Arbeit ...

Heute schon gegritzelt?

Ziel war, eine leicht zu verarbeitende, sehr hitzebeständige Panade zu kreieren, die auch auf dem Grill ein hervorragendes Schnitzel-Geschmackserlebnis ermöglicht. Und wenn man schon dabei ist eine Weltneuheit zu entwickeln, soll sie gleich tiefgekühlt werden können, auf Panierstraßen funktionieren und auch in der Pfanne perfekt werden. Und es ist gelungen: Die „Gritzelt“-Panade von Beck Gewürze und Additive ist ab sofort auch in Österreich erhältlich. Der Produktname der neuen „Gritzelt“-Panade leitet sich übrigens von der ursprünglichen Idee ab: Grill + Schnitzel = „Gritzelt“.

Mit seiner „Gritzelt“-Idee will Beck keineswegs dem traditionellen Wiener Schnitzel Konkurrenz machen –, sondern eine vielseitige, schmackhafte und praktikable Lösung bieten, mit der Metzgereien ihre Kunden locken und mehr Geschäft generieren können. Denn der „Gritzelt“-Genuss ist nicht nur auf den Grill beschränkt. Die Zubereitung von Speisen mit der „Gritzelt“-Panade funktioniert auch in der Pfanne oder im Backofen – ganz ohne Zugabe von Öl oder Fett. www.beck-gewuerze.de ■

DIE GOLDENE THEKE

Moguntia Food Group liefert neue Aromen für das nächste BBQ.

Der Sommer ist die Hochzeit für Grillfans und die werden mit diesem neuen Gewürze aus dem Hause Moguntia Food Group ihre Freude haben.

Mit der sommerlichen Inspiration „Ruc la Frischkäsetorte“ und dem Top-Seller „Knoblauch-Pfeffer Gewürzsalz CL“ möchte Moguntia neue Variationen zu den Klassikern aufleben lassen – sowohl im herzhaften als auch im süßen Bereich. Mit dem neuen „American BBQ Spice“ bietet die Moguntia eine vielseitig anwendbare Gewürzmischung mit kräftigem und intensivem Geschmack an, die das perfekte Zusammenspiel von ausgeprägter Rauchnote und leicht fruchtigen, sowie süß-sauren Aromen verleiht.

Der Newcomer in der BBQ-Trendküche ist die ostasiatische Küche. Dafür gibt es jetzt die Marinade „Aromette Südasiatische Jiao Yan“, die von der traditionell chinesischen Gewürzmischung Jiao Yan aus Salz und Pfeffer inspiriert wurde und südasiatisch mit Koriander, Ingwer und einem Hauch von Zitrusfrüchten aufgepeppt wurde. www.moguntia.com ■

Mit „American BBQ Spice“ bietet Moguntia eine vielseitig anwendbare Gewürzmischung.



Ihr Schärfdienst aus dem Salzburger Seenland



Spezialisiert auf Werkzeuge
in der Lebensmittelindustrie

AIGNER



Die „Sulmtaler Spießbuam“ waren die einzige Fleischerequipe am Start (v. l.): Lorenz Brand, Teamchef Erich Brand, Karlheinz Jammerneegg, Melanie und Eddy Skringer-Herndler sowie Alois Genseberger.

KAINDORF **GLÜHTE AUF**

Im steirischen Kaindorf fanden die 25. Österreichischen Grill- und BBQ-Meisterschaften statt. Das steirische Dorf ist das neue Grill-Mekka Österreichs. Staatsmeister wurde mit den „Die Mostviertler Griller-Ladies“ ein Damen-Team, der Titel beim 25. Austrian Grill Open ging mit dem „Swiss BBQ Team Baby Bruzzler“ an die Schweiz.

Vier Gänge mussten die Teilnehmer bewältigen (v. l.): Gang eins die vegetarische Pilzcreation, Gang zwei von der Schweineschulter, Gang drei das Rinderscherzel und Gang vier das Dessert.



Ende Juni breiteten sich im steirischen Kaindorf bei Hartberg rasch die wunderbaren Aromen von gebrutzelttem Fleisch, Gemüse und anderen Köstlichkeiten aus, stieg doch das 4. Puntigamer Grill & BBQ Festival mit dem 25. Internationalen Austrian Grill Open. Als Veranstalter fungierte die aba („austrian barbecue association“) mit ihrem Präsident Bernhard Steinhauer an der Spitze, der der heimischen Grill- und BBQ-Szene sichtlich neuen Elan verpasst hat.

Bei leider nicht ganz perfektem Grillwetter, der Freitag war total verregnet, am Samstag hatte Petrus dann ein Einsehen mit der Grill- und BBQ-Community, konnten sich mehr als 3500 Besucher über alles, was zum Thema Grillen gehört, informieren und bei zahlreichen Ausstellern auch vom Grill bis zum Zubehör alles kaufen. Bei kostenlosem Eintritt und mit zwei großen Hüpfburgen war dieser Event ein Fest für die ganze Familie.

Neben 42 Grillteams, davon 22 Profi-Mannschaften aus Österreich, der Schweiz und Deutschland waren auch zahlreiche Aussteller bei der größten Grillveranstaltung Österreichs vertreten. Tausende Zuseher waren bei den Livestreams dabei, die direkt von der Veranstaltung in verschiedenen Social Media Kanälen übertragen wurden, wie in sechs Einzelbewerben die Staatsmeistertitel vergeben wurden und konnten so das Highlight live mitverfolgen, die Österreichische Grillstaatsmeisterschaft mit ihren vier Gängen. Weiters wurde der steirische Landesmeister gekürt und der Titel im 25. Austrian Grill Open mit internationaler Beteiligung.

Auch auf den Facebook- und Instagram-Seiten konnten in den Wochen vor der Veranstaltung mehr als 200.000 Zugriffe registriert werden. Grillen und BBQ als Freizeitvergnügen liegen somit unverändert im

Trend und erreichen immer mehr Menschen.

Vier Gänge wurden gegrillt

Die Teilnehmer am 25. Internationalen Austrian Grill Open hatten vier Gänge zu absolvieren, für die Zubereitung und die Beilagen stand jedem Teilnehmer ein umfangreicher einheitlicher Warenkorb zur Verfügung.

Den ersten Gang bildete mit Pilzen aus Österreich samt einer Vitamin- und einer Sättigungsbeilage ein vegetarisches Gericht.

Als zweiten Gang hatten die Teams eine Schulter mit Knochen vom „AMA-Gütesiegel-Donauland Schwein“ zuzubereiten, ebenfalls mit einer Vitamin- und einer Sättigungsbeilage. Zusätzliche Vorgabe: ein Stück Schwarte musste bei jeder Verkostungsportion dabei sein.

Die Königsdisziplin bei jedem Grill- und BBQ-Wettbewerb ist das Rindfleisch. Heuer galt es für die Teams ein Schulterschere vom „AMA-Gütesiegel-Jungtier“ des Markenprogramms „Donauland Rind“ zu veredeln, ebenfalls mit einer Vitamin- und einer Sättigungsbeilage. Das Fleischstück für die Verkostungsportion sollte medium-rare bis medium zubereitet sein.

Bild oben: Grillen wird immer weiblicher. Das bewies dieses Teammitglied der österreichischen Staatsmeister 2023: „Die Mostviertler Griller Ladies“.

Bild unten: Für die AMA präsentieren Gerald Toifl (r.) vom Gut Streitdorf und Grilltrainer Thomas Arthaber Infomaterial und Kostproben vom Donauland-Schwein und – Rind.





Staatsmeister 2023: das Team „Mostviertler Griller Ladies“ aus Niederösterreich.



aba-Präsident Bernhard Steinhauer konnte mit der Veranstaltung zu Recht wieder einmal sehr zufrieden sein.



Sieg in der Königsdisziplin Rindfleisch-Schulter-scherzel: „Steirerhof BBQ“.



Auch heuer wieder frequentierten viele Besucher das Gelände beim 25. Austrian Grill Open.



Last but not least ist das Dessert vom Rost unverzichtbarer Bestandteil eines kompletten Grill- und BBQ-Menüs. Auf dem Programm stand heuer eine süße Speise, die Honig und Dirndlkirschen mit Beilagen laut Zutatenliste enthalten sollte.

Meister und Meisterinnen

Den Sieg bei den 25. Internationalen Austrian Grill Open holte sich schlussendlich das Schweizer Team „Swiss BBQ Team Baby Bruzzler“ vor der Mannschaft „Mostviertler Griller Ladies“ aus Niederösterreich und dem steirischen Team „Fyre BBQ Kaindorf“.

Österreichischer Staatsmeister wurden die „Mostviertler Griller Ladies“ aus Niederösterreich vor dem steirischen Team „Fyre BBQ Kaindorf“ und der Mannschaft „Stammtischgriller“. Erfreuliches Detail am Rande: Die teilnehmenden Grill-Teams konnten mehr als 12.000 Euro für die Steirische Kinderkrebshilfe sammeln.

Sehr gut schnitt auch das einzige Fleischer-Team ab: die „Sulmtaler Spießbaum“ mit Fleischermeister Erich Brand aus dem steirischen Gleinstetten bei Leibnitz holten den siebenten Platz bei der österreichischen Staatsmeisterschaft, den dritten Rang bei der steirischen Landesmeisterschaft, den ersten Rang im Feuerplatten-Wettbewerb. Das 6. Puntigamer Grill & BBQ Festival mit dem 26. Internationalen Austrian Grill Open wird der 6. und 7. September 2024 wieder in Kaindorf bei Hartberg sein. **HaRo** ■

Die Ergebnisse im Einzelnen

25. Österreichische Grillstaatsmeisterschaft 2023

1. Platz „Mostviertler Griller Ladies“
2. Platz „Fyre BBQ Kaindorf“
3. Platz „Stammtischgriller“

25. International Austrian Grill Open 2023

1. Platz „Swiss BBQ Team Baby Bruzzler“
2. Platz „Mostviertler Griller Ladies“
3. Platz „Fyre BBQ Kaindorf“

4. Steirische Landesmeisterschaft 2023

1. Platz „Fyre BBQ Kaindorf“
2. Platz „Sulmtaler Grill & Chill Verein“
3. Platz „Sulmtaler Spießbuam“

2. Austrian Feuerplatten Competition 2023

1. Platz „Sulmtaler Spießbuam“
2. Platz „James Flames Team 2“
3. Platz „Grillfellas“

9. Austrian Smoker Competition 2023

1. Platz „Stammtischgriller“
2. Platz „Meat & Greet BBQ“
3. Platz „The Grillitschpeople“

6. Austrian Dutch Oven Competition 2023

1. Platz „La Perilla Libertad“
2. Platz „Most-Dutch-Ladies“
3. Platz „Heiße Dutch Girls“

10. Austrian Ripperl Competition 2023

1. Platz „Grillteam Gut Glut e. V.“
2. Platz „Swiss BBQ Team Baby Bruzzler“
3. Platz „Grillfellas“

5. Austrian Burger Competition 2023

1. Platz „Thunder BBQ“
2. Platz „Grillkoch“
3. Platz „Swiss BBQ Team Baby Bruzzler“

1. Austrian Pizza Competition 2023

1. Platz „Grillteam Gut Glut e. V.“
2. Platz „Fischamender Grillsportverein“
3. Platz „Vorstadtgriller BBQ“

Performance-Wertung 2023

1. Platz „Thunder BBQ“
2. Platz „Sulmtaler Grill & Chill Verein“
3. Platz „Grillkoch“

LASKA

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

Schnittig. Leistungsstark. Modern.

MHS Scheiben- und Portionenschneider
von LASKA.



LASKA

der führende Anbieter
von Fleischermaschinen
und Artikeln zur Fleischwaren-
und Wurstherstellung.



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

Die Private HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn lud auch heuer wieder zum Grillwettbewerb. Die dritte Klasse des fünfjährigen Ausbildungslehrgangs bildete drei Teams, die um die kulinarische Gunst der Jury buhlten.



Das Siegerteam: die „Caribbeans“.

BEACH BABES, CARIBBEANS UND GRILLMEESTERS IN GRILL-AKTION

Die Drittklässler haben sich eine Menge einfallen lassen, um die Juroren nicht nur kulinarisch, sondern auch mit der gesamten Inszenierung zu beeindrucken. Jede der drei Mannschaften hatte drei Gänge zuzubereiten. Gang eins bestand aus einem vegetarischen Gericht, Gang zwei aus Schweinefilet plus passender Begleitung, den krönenden Abschluss bildete ein Dessert nach freier Wahl.

„Nederlandse Grillmeesters“

Team eins war ein reines Burschenteam und verschrieb sich ganz dem holländischen Barbecue – dementsprechend auch der Teamname „Nederlandse Grillmeesters“. Teammitglieder waren: Oskar Nothhaft, Kilian Graner, Sebastian Greibl, Alexander Hallwachs, Manuel Mandl, Niklas Moser, Kevin Redl, Moritz Reithofer und Nathan Weber.

Als ersten Gang servierte die neunköpfige Mannschaft „Kaas Explosie“, eine wahre Käseexplosion mit Champignons, Paprika und Paradeisern, die eben mit Käse gefüllt waren sowie ein getoastetes Brot mit geschmolzenem Käse. Als zweiten Gang kredenzten die jungen Herren „Hoofdgerecht – Varkenshaas omwikkeld met Spek“, einen Schweinslungenbraten im Speckmantel mit gegrilltem grünem Spargel, Sauce Hollandaise und Erdäpfeln. Das Dessert nannte sich „Nagerecht – Chocolade Banaan“ – dieses bestand aus Bananen, die mit dunkler und weißer Scho-

kolade gefüllt und mit Heidel- und Erdbeeren garniert waren. Die passende Getränkebegleitung mit Weinen aus dem Weinviertel ergänzte das BBQ-Menü ideal.

„Beach Babes“

Team zwei, eine reine Mädchenmannschaft, nannte sich „Beach Babes“ und bestand aus den folgenden Teilnehmerinnen: Justine Hagelkruys, Melanie Bauer, Nathalie Gaubitzer, Clara Grujic, Fiona Hartmann, Elisabeth Lajmis, Jasmin Nolz, Carolin Steiner und Nadja Stoiber.

Als ersten Gang präsentierten die jungen Frauen einen gegrillten Halloumi auf Rucco-

lasalat mit Cherry-Paradeisern und frischem Mango-Dressing. Daraufhin folgte das Schweinefilet mit gegrillten Ananas, karamellisierten Zwiebeln, Speckfisolien, Briocheknödeln und Sauce Tartare. Den Abschluss bildeten ebenfalls gegrillte Pflirsche auf Vanilleeis und karamellisierten Nüssen. Als flüssige Begleitung servierte dieses Team Weiß- und Rotwein aus der Region sowie Rosenblütensirup.

„Caribbeans“

Team drei, ein gemischtes Team, nannte sich „Caribbeans“ und bestand aus folgenden Teilnehmern: Elias Rotschenk, Fiorina Bau-



Zufriedene Gesichter: Die drei Mannschaften, Juroren und Organisatoren nach der Preisverleihung. Und jetzt – ab in die Sommerferien!

er, Alex Brand-Hochrainer, Sandra Fiegl, Emma Gritschenberger, Rosa Langmann, Sarah Pittermann, Florentina Rahm, Bernhard Stark und Nina Steinhauser. Diese Mannschaft hatte sich für folgende Gänge entschieden: Gang eins bestand aus einem vegetarischen Club Sandwich mit Cheddar. Bei Gang zwei wurde der Schweinslungenbraten mit einem Weißweinrisotto in Zitronenmarinade angerichtet. Das Dessert bestand aus einem gegrillten Schokokuchen in einer Orangenschale. Dazu eine Kugel Vanilleis und exotische Früchte. Als flüssige Begleitung wurden hier sommerliche Cocktails mit oder auch ohne Alkohol gereicht.

Knappe Entscheidung

Organisiert hatten den Grillwettbewerb Fleischermeister und Werkstättenleiter Thomas Bergmann, Fleischermeister Klaus Bergmann, Hygienemanagerin Dr. Michaela Kreitner und Direktor DI Gottfried Krottendorfer von der Priv. HTL. Und das Team konnte eine namhafte Jury zusammenstellen. Die Jury bestand aus: Univ.-Doz. DI Dr. Alfred Pohl von der Bildungsregion, Wolfgang Funder von der landwirtschaftlichen Schule, Direktor Claus Tampier von der Berufsschule, DI Wilfried Trollmann von der HTBL, Chefsekretärin Eva Fahn von der HTBL, Ing. Hermann Gangl von der HTBL, Mag. Martina Herrmann von der HTLLT, Mag. Silvia Fazekas von der HTLLT, Elternvertreterin Mag. Katharina Savanjo, Ingrid Weiß von der HTLLT, Mag. Waltraud Donn von der HTLLT, Direktorin a. D. DI Gabriele Hager-Wiesböck, NÖN-Fotograf Franz Enzmann und Chefredakteur und Sommelier Johannes Rottensteiner. Die 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 7,8 Punkten. Den Sieg holte sich „Caribbeans“ mit 56,17 Punkten vor den „Beach Babes“ mit 51,24 Punkten und den „Nederlandse Grillmeesters“ mit 48,33 Punkten. Die Sieger „Caribbeans“ holten sich auch alle drei Einzelwertungen.

Ein herzliches Dankeschön für die gelungene Veranstaltung für den Nachwuchs – und natürlich an die Sponsoren und Unterstützer: Raps, Wiberg-Frutarom und der AMA Grillclub. **HaRo** ■

NEUES FLEISCH- VERARBEITUNGSZENTRUM FÜR DIE LFS HATZENDORF

Nach nur 11 Monaten Bauzeit eröffneten Agrarlandesrat Hans Seitinger und Bildungslandesrat Werner Amon Ende Juni das neue Fleischverarbeitungszentrum der Landwirtschaftlichen Fachschule Hatzendorf. Dieses soll Drehscheibe für die Lebensmittelbranche werden.

Jahr für Jahr regnet es Medaillen für die Fleischereiprodukte der Land- und Forstwirtschaftlichen Fachschule Hatzendorf – erst kürzlich wurden die Erzeugnisse aus dem Praxisunterricht wieder durch die Landwirtschaftskammer und bei der AB HOF in Wieselburg prämiert. Damit das so bleibt, setzt die LFS Hatzendorf auf praktischen Unterricht: In der schuleigenen Fleischerei lernen die Schüler:innen Schlachten, Zerlegen und Veredeln von Schweinen, Rindern und Lämmern. Sowohl Frischfleisch als auch fertige Produkte finden in der Schulküche Absatz oder werden im schuleigenen Hofladen verkauft. Ein besonderer Schwerpunkt liegt in der Produktion typisch bäuerlicher Spezialitäten wie Sulz, Geselchtes oder Pasteten.

Dafür bietet die Schule in Hatzendorf eine Landwirtschaft für den praktischen Unterricht und der Versuchstätigkeit. Auf insgesamt 103 Hektar gibt es Wald, Obstbau und Nutztiere. Und dieses Gelände ist seit Ende Juni um einen Hotspot reicher: Das neue Fleischverarbeitungszentrum erstreckt sich auf einer Nutzfläche von rund 670 Quadratmetern und bietet ein modernes Ausbildungsumfeld, zeitgemäße Verarbeitungsmaschinen und -geräte sowie einen neuen modernen Verkaufsraum.

Erfolgreiche Schul-Kooperation

Längst sieht die Lebensmittelbranche den südoststeirischen Schulstandort auch als das Ausbildungszentrum für den heimischen Fleischverarbeitungs-Nachwuchs. Nicht nur die Schüler:innen der Fachschule absolvieren an der Schule ihre praktische Ausbildung in der Fleischverarbeitung. Seit der Schließung der LBS Gleinstätten im Jahr 2018 werden in Hatzendorf auch die Fleischverarbeitungs- und Fleischverkaufslehrlinge der Landesberufsschule Bad Gleichenberg unterrichtet. Die Schüler:innen kommen zwei Mal die Woche, immer montags und dienstags, für ihre Praxistage. „Heute ist ein guter Tag für das landwirtschaftliche Schul-

wesen, denn mit dem neuen Fleischverarbeitungszentrum schaffen wir die Rahmenbedingungen für eine moderne und zukunftsfähige Ausbildung unseres bäuerlichen Nachwuchses“, betont Agrarlandesrat Hans Seitinger beim Festakt. Besonders erfreut zeigt sich Seitinger über die Kooperation zwischen den beiden Berufsschulen: „Damit können wir die Infrastruktur und Synergien in der Ausbildung bestmöglich nützen.“

Investition in die Bildung

Bildungslandesrat Werner Amon sah die Millioneninvestition in die Fleischerei und den Verkaufsraum als notwendig, um den Schülerinnen und Schülern eine zeitgemäße Ausbildung für den Lebensmittelsektor bieten zu können. Im Oktober war Spatenstich – aufgrund der Preissteigerungen musste das veranschlagte Budget von 3,5 Millionen Euro auf rund 4,8 Millionen Euro aufgestockt werden. In Summe wurden in die neue Fleischerei, die Gestaltung des Hofareals sowie eine Ersatzmaschinenhalle und Garage investiert. Darin enthalten ist übrigens auch eine rund 70 Kilowatt starke Dachflächen-Photovoltaikanlage. Umgesetzt wurde das Projekt im Auftrag des Landes Steiermark von der Landesimmobilien-Gesellschaft. Für die Planung zeichnete sich Architekt ist Johann Obereder von „obereder staller architektur“ verantwortlich.

Wichtige Initiative

In der Fachschule ist Fleischermeister Franz Fink für die praktische Ausbildung der Schülerinnen und Schüler in der Fleischverarbeitung zuständig. Auf sein Drängen hin gehen die ersten Gespräche für den Bau der Fleischerei zurück. Doch so groß die Freude über die gelungene Umsetzung ist, es sind – so LFS-Direktor Ing. Rupert Spörk noch weitere Investitionen notwendig. Der Schweinestall und der Milchbetrieb, 20.000 Liter Milch pro Jahr werden in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hatzendorf verarbeitet, gehörten ebenfalls dringend saniert. ■



Bescheiden stieg Toni Krispel vor 34 Jahren in die Landwirtschaft ein. Mit dem „Neusetzer“ gelang ihm ein Speck, der heute nicht nur in Österreich geschätzt wird. 350 Wollschweine zählt man heute am Genuss-Gut im Vulkanland (Motto: „Schwein und Wein“), das weiter „fleischige“ Innovationen setzt.

BIO UND AUS DEM BASALT KRISPELS „NEUSETZER“ WIRD 25 JAHRE

Toni Krispel ist ein ebenso bodenständiger wie geerdeter Charakter. Gerade hat ihm der ORF-Moderator das Mikrophon gereicht, um über die 8,2 Millionen Euro (!) teure Betriebserweiterung in Hof bei Straden zu reden. Typische Reporter-Frage: „Was ist das Tollste am Neubau?“ Wenig erwartbare Antwort Krispels: „Dass er endlich fertig ist.“ Zwei Jahre wurde am neuen Kellergebäude gebaut, der Vorlauf mit den Hamburger Architekten geht sogar fünf Jahre zurück. Der imposante Bau, der mit Kupfer die Lava zitiert, aus der das Steirische Vulkanland entstanden ist, ist der vorläufige Höhepunkt einer ungewöhnlichen Wachstumsgeschichte. Als gelernter Schlosser begann Toni Krispel 1989 mit dem Ertrag von 0,3 Hektar Weingarten, es waren bescheidene 600 Flaschen Weißburgunder: „Wir hatten keine Ahnung, waren aber voll motiviert“, erinnert er sich launig an diese Anfänge. Zehn Jahre später folgte allerdings ein Produkt, das ihn als Genusshandwerker über sein Heimatbundesland hinaus bekannt machen sollte: Neusetzer.

Die Geburt des Steirer-Lardo

Die Anleihe dazu nahm Toni Krispel bei den Marmorträgern aus Carrara, in denen der

weltbekannte Lardo di Colonnata reift. Rückenspeck hatte Krispel von seinen Wollschweinen auch. Und die Basalt-Steinbrüche im nahen Klöch wurden das Pendant zum italienischen Stein, in dem ab 1999 am Hof gereift wurde. Der schneeweiße Speck mit dem sanft schmelzenden Geschmack verbreitete sich damals rasch unter den heimischen Haubenköchen und Genießern – anfangs durch Mundpropaganda, später durch professionelles Marketing. Bis heute denkt man die Dinge im großen Maßstab, wovon auch die Dimensionen im Weinbau, eine Domäne von Sohn Stefan Krispel, zeugen: Neun Pressen im neuen Keller und eine optische Sortiervorrichtung, an der jede einzelne Weintraube von den 135 Hektar Weingarten (davon 35 im Eigenbesitz) vorbeimuss, sprechen ebenso wie die erwähnten Investitionskosten eine deutliche Sprache.



Wobei sich „Schwein und Wein“ nicht nur reimt, sondern auch bestens ergänzt. Zum einen in der Produktion, wo die Mangalitzas pro Jahr rd. 150 Tonnen Basis für den Kompost liefern, der in die Weingärten ausgebracht wird. Dazu werden Stefan Krispels Weine – allen voran der Weißburgunder, mit dem 1989 alles begann – gemeinsam mit den Wollschwein-Produkten seit zwei Jahren im umgebauten Buschenschank in kulinarisch einzigartiger Weise zelebriert. Das „Genusstheater“ der Familie bietet neben Schnitzel, Zupfleisch und rosa gebratenem Karree auch Carpaccio vom Rückenspeck. Als „Bio-Wollschweingenuss“ versammelt der Vorspeiseteller Rohschinken, Fenchelsalami, natürlich den Neusetzer und Leber-Aufstrich.

Selbst den historischen „Sautanz“ hat man aufleben lassen – einmal jährlich lädt Toni Krispel zur „Vermessung der Sau“. Gemeinsam mit Fleischwarenproduzent Edu-



ard Scharfy unter Chefkoch Daniel Weißer werden dann vergessene Gerichte wie Beuschelsuppe oder Bluttommerl kredenzt, das Wiener Schnitzerl wird im frisch ausgelassenen Fett ausgebacken.

Mittlerweile komplett bio-zertifiziert (der Weinbau am Genussgut folgt mit dem Jahrgang 2023), geht der „fleischige“ Teil von Krispels Familienbetrieb weiterhin mit vielen Ideen in die Zukunft. Einige davon schilderte „Mister Neusetzer“ Toni Krispel am Rande der Keller-Eröffnung Hof Fleisch & Co.

Fleisch & Co: Als Du vor 25 Jahren mit dem „Neusetzer“ begonnen hast, waren alte Schweinerassen nicht wahnsinnig gefragt – wie kam man da auf das Wollschwein?

Toni Krispel: „Damals wurden die Wollschweine sogar auf die Rote Liste der bedrohten Tierarten gesetzt. Diese Zeit war auch so keine gute Zeit für Schweine, wenn man an Schweinepest usw. denkt. Mir war es aber wichtig, eine alte Rasse zu erhalten und diese wieder ins Blickfeld zu rücken.“

Der „Neusetzer“ ist das bekannteste Krispel-Produkt, doch von welchen Dimensionen reden wir eigentlich: Wie viele Wollschweine gibt es aktuell und wie erfolgt ihre Verarbeitung?

„Die Herde umfasst aktuell 350 Schweine. Seit 2005 haben wir zwei Züchter, die für uns die Muttersauen und Ferkel aufzuchten. Die Abholung der Tiere erfolgt bewusst in Kleinstgruppen, also maximal neun Schweine pro Schlachtung. Die Schlachtung erfolgt in einem regionalem Schlachtbetrieb, da-

nach kommen die Schweine zur Fleischerei Scharfy nach Straden zur weiteren Verarbeitung. Hier werden die Tiere zerlegt und die einzelnen Produkte hergestellt. Wir haben uns ganz bewusst für eine kleine Fleischerei vor der Haustür entschieden. Zum einen, weil wir die Leute kennen und wir wissen, dass die ähnlich ticken. Und zweitens, weil Qualität und Geschmack die oberste Prämissen sind.“

Das „Genusstheater“ – um das Wollschwein herum kreierte Gourmetmenüs von Haubenkoch Daniel Weißer – bei Euch ist einzigartig: Wie viel vom Fleisch wird ab Hof verkauft?

„50% der Produktion geht in den Handel, der Rest teilt sich auf Gastronomie und Ab-Hof-Verkauf auf.“

Da reden wir ja auch viel von Delikatessenhändlern – wer sind interessante Kunden außerhalb der Steiermark?

„Wir liefern z. B. zum Pöhl am Naschmarkt, ‚Zum Schwarzen Kameel‘, in die Wiener Edelgreisslerei Opocensky, an die ‚Heimatgold‘-Filialen oder den Dallmayr in München, um nur einige bekannte Namen zu nennen. Außerdem beliefern wir die gehobene Gastronomie wie das ‚Steirereck‘ in Wien, das ‚Klosterbräu‘ in Seefeld, aber auch das Restaurant ‚Vendôme‘ im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach und viele weitere. Wobei: Ein großes Thema ist für uns auch das Frischfleisch – wir bieten zum Beispiel sogar den Neusetzer in Grün an, zum Selberveredeln für die Gastronomie.“

Der Schweinepreis ist sehr schwankend und sorgt beständig für Aufregung. Wie siehst Du als Züchter die Entwicklung?

„Ich muss auf Holz klopfen, denn wir sind hier völlig entspannt, weil uns die Schwankungen nicht betreffen. Das Wollschwein ist und bleibt ein Nischenprodukt. Wenn wir vom Schweinepreis abhängig wären, würde es das Projekt nicht mehr geben! Wir planen mit unseren Bauern in 3-Jahres-Rhythmen. Das heißt, wir legen den Preis für die Ferkel einmal fest und der bleibt dann drei Jahre gleich. Wir sind dem freien Markt also nicht ausgesetzt.“

Ich bedauere den konventionellen Markt sehr, die Bauern sind ‚arme Schweine‘ und werden nicht fair bezahlt, die Bedingungen sind nicht gerecht, das Bauernsterben wird unweigerlich weitergehen. Warum ist das so schwer, dass es einen Fixpreis für Schweine gibt oder ähnliche Maßnahmen? Es gäbe viele Möglichkeiten, den Markt zu regulieren, keinen Schweineimport usw. Somit könnte man einen Preisverfall stoppen. Ich bin froh, dass ich mich damit nicht quälen muss.“

Bei 25 Jahren „Neusetzer“ darf man auch in die Zukunft schauen. Gibt es neue Produktideen bei Krispel?

„Wir sind ständig am Probieren und haben einige geile Produkte in der Entwicklung: Ein Beispiel sind Wollschweingrammeln – überzogen mit einer Schokolade-Ganache und etwas Himbeerstaub (= getrocknete Beeren zu Pulver gemahlen, Anm. d. Red.) drauf. Das ist etwas Fruchtiges, zugleich aber mit Säure und Salz – einfach Weltklasse zum Snacken. Oder die ‚Steirischen Kalamari‘...“

Noch nie gehört! Die sind auch vom Wollschwein?

„Ja, das sind Mägen und Schlund von der Sau, einfach kross frittiert bzw. wie Kalamari verarbeitet und einfach geil. Das sind Ideen, die wir noch fertig ausreifen lassen, bis wir damit starten. Wir tüfteln gerade auch an einem Convenience-Steak: Wir ‚beefen‘ es mit 800 Grad vor und der Kunde muss es nur mehr auf 52 Grad erwärmen und hat ein Super-Steak am Teller. Das wäre perfekt für alle Kochmuffel oder alle, die in der Küche einfach nicht so ausgestattet sind wie wir. Mir gehen die Ideen wirklich nicht aus!“ (lacht)

FLEISCH & Co: Dann freuen wir uns auf neue Wollschwein-Ideen! Danke für das Gespräch! Roland Graf ■



Partnerwahl – welcher Wein passt zu ...

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

In meiner Jugend hatten steirische Weine noch kein sehr anspruchsvolles Image, und Schilcher zählte man überhaupt eher zu den Kuriositäten. Besucher:innen aus dem Ausland stellten wir auf die Mutprobe: „Traust Du Dir so viel Säure zu?“ Meine Jugend ist lange her und das Klima hat sich noch rasanter verändert als mein Äußeres. Gerade erlebten wir den heißesten Tag aller Zeiten. In vielen Gebieten werden die Weine mittlerweile so kräftig, dass die Produzent:innen neue Klimazonen ins Auge fassen.

Nun ist der Moment der Weststeiermark gekommen! Die Weinberge liegen hoch oben, sind sonnenverwöhnt und dennoch von kühlen Winden umspielt, die von der Koralpe abströmen. Die Klimaerwärmung ist auch hier zu spüren: die Schilcherweine reifen heute hocharomatisch aus, bringen runden Körper und eine erfrischende Säurestruktur. Einfach ideal, wenn man im Sommer etwas Köstliches kocht und das richtige Getränk dazu sucht.

Die Familie Langmann weiß das nur zu gut, denn die drei Generationen, die gemeinsam das Weingut betreiben, genießen nicht nur selbst für ihr Leben gerne gute Küche, sondern sie betreiben auch einen Buschenschank in mehr als pittoresker Lage, wo feine Gerichte angeboten werden. Fragt man die Langmanns nach ihren Lieblings Speisen zum Schilcher, so nennen sie Grillhendl mit Zitronen-Kräuter-Marinade, Koteletts mit Gurken-Dill-Salat und Rinderfilet-Salat mit Rucola und Parmesan. Die mediterrane Nähe der Weststeiermark kann man also auch an den Rezepten ablesen.

Schilcher wird aus der Sorte Blauer Wildbacher vinifiziert und ist ein schillernder Roséwein. Die Sorte ist genetisch mit dem Blaufränkisch verwandt, wohl deshalb hat der Schilcher dieses Talent, seine Herkunft präzise auszudrücken. Es macht also Sinn, nach der Weinbergslage zu fragen.

Mein Lieblingschilcher kommt aus der kleinen Ried Edla, die auf gut 600 Metern liegt und auf der die Reben in kristallinem Schiefer wurzeln. Der Wein ist wunderbar beerig-aromatisch, zeigt schöne Reife am Gaumen, mit einer frischen Säure und mit diesem unnachahmlich-zarten Gerbstoff, den ich an Schilcher so liebe. Besser kann der Sommer gar nicht schmecken!

Weingut Lex Langmann

Langegg 23, 8511 St. Stefan/Stainz
UVP € 22,-, www.weingut-langmann.at



Ist es gelungen? Hat es geschmeckt?
Schreiben Sie mir an d.muhr@wine-partners.at



Den veganen Leberkäse gibt es exklusiv im Großhandel als Gebinde 2 x 2200 g – er ist für den Kalt- und Warmverzehr geeignet.

LEBERKÄSE - GANZ OHNE FLEISCH

Leberkas-Pepi, Österreichs bekanntester Leberkäs-Experte, setzt auf die vegane Variante von The Green Mountain.

Die Schweizer Manufaktur aus Graubünden „The Green Mountain“ hat sich auf die Herstellung von fleischlosen Produkten spezialisiert. Auf Qualität wird dabei höchster Wert gelegt und der Geschmack soll auch Fleischliebhaber:innen überzeugen. Und davon ist mittlerweile auch Österreichs bekanntester Leberkäse-Experte überzeugt. Der Leberkäse ohne Fleisch ist DIE Neuheit auf der Leberkas-Pepi-Speisekarte in Linz (Rathausgasse und Bahnhof) und Wien (Bahnhof, Operngasse und im Donauzentrum) und soll bald auch in Klagenfurt und Passau erhältlich sein. „Qualität ist keine Selbstverständlichkeit. Der neue vegane Leberkäse von The Green Mountain wird nicht nur nachhaltig produziert, er hat uns in allen

Stücken voll überzeugt. Er ist die vegane Alternative – für alle, die gelegentlich bewusst auf Fleisch verzichten oder ihren Fleischkonsum reduzieren wollen“, betonte Christoph Baur alias Leberkas-Pepi.

Top-Zusatzgeschäft für Fleischereien

Der vegane Leberkäse wird bereits auch in den Theken von Fleischereien angeboten. Da dieses Produkt nicht im Handel verfügbar ist, ergibt sich dadurch ein gutes Zusatzgeschäft. Der Leberkäse ist für den Kalt- und Warmverzehr geeignet und lässt sich nach dem Garen im Ofen regenerieren. Das Gastronomie-sortiment ist exklusiv über den Großhandel erhältlich. Das Sortiment und die Verfügbarkeit können pro Markt variieren. ■





REZEPT DES MONATS powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

GRILLKÄSE-TALER

MARINIERT

Selbst gemachter Grillkäse ist schnell produziert – und wird Ihre Kundschaft beeindrucken.

Die Grillsaison lockt mit einer bunten Vielfalt an Köstlichkeiten. Neben Fleisch, Würstchen und Gemüse hat auch würziger Grillkäse seinen festen Platz auf dem Rost. Hersteller profitieren von einem breiten Sortiment rund ums Barbecue. Wer Grillkäse selbst herstellt, hat den Geschmack in der Hand. Verschiedene Varianten können leicht durch Hinzufügen von Gewürzen und Kräutern hergestellt werden. Auch mit Marinaden, Panaden oder einem Gewürz- oder Kräutermantel rund um den Käse lässt es sich optisch und geschmacklich punkten. Tipp: Die WIBERG Deco Quick® Gewürzhüllungen veredeln Grillkäse zuverlässig und gelingsicher.

Verarbeitung

- Käse im Kutter vorgranulieren (3–5 mm)
- Wasser und Eis bei mittlerer Drehzahl langsam zugeben
- Optimizer Grillkäse zugeben und bei mittlerer Drehzahl bis 10 °C kuttern
- Speiseöl langsam bei hoher Drehzahl zugeben und die Masse bis max. 20 °C kuttern
- Masse in WI-BAR® Wursthüllen füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen
- schnellstmöglich auskühlen
- vor dem Anschnitt 24 Stunden im Kühlraum lagern
- in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Primobel Italia beidseitig bestreichen

Material

65,00 kg Hartkäse
(Gouda, Emmentaler)
5,00 kg Speiseöl
20,00 kg Trinkwasser
10,00 kg Eis

Zutaten pro kg

65 g Optimizer Grillkäse,
Art.-Nr.: 281848

Zutaten

Primobel Italia, Art.-Nr.: 259059

Wursthülle

Unbedruckt NK 60/50
WI-BAR®-S braun,
Art.-Nr.: 530370

Zubereitung

Grill: ca. 5–6 Minuten
Pfanne: ca. 3–4 Minuten

Ihr Spezialist für Fleischautomaten und Abholstationen

LockBox iQ Breeze

- Fleischgerechte Kühlung
- Modulares System – nahtlos erweiterbar
- Bestell- und Abholfunktion



! Ihre Premiumautomaten
für sicheren Fleischverkauf!

Vision XL

- Bestseller im Fleischverkauf
- Große Produktkapazität
- Individuell konfigurierbar



Nehmen Sie Kontakt mit uns auf

Zentrale in Vorarlberg

Bischof Handels-GmbH
Radetzkystraße 154
A-6845 Hohenems
Tel. +43 5576 76 700
office@bischof-automaten.com

Standort mit Schauraum

Wien

Daniel Schnetzer
Perfektastraße 87
A-1230 Wien
Tel.: +43 664 28 071 30
office@bischof-automaten.com

Standort mit Schauraum



www.bischof-automaten.com