

# F leisch & Co

Ausgabe  
07/2022

Fachzeitschrift für

- Herstellung
- Veredelung
- Vermarktung

frischer Lebensmittel

Einzelpreis € 5,90

Drei Youngsters zeigen gemeinsam mit Fleischermeister Max Klaghofer, wie man mit Transparenz und Top-Fleisch die Hauptstadt zurückholen kann.

# Wiens neuer „Metzger-Wirt“

Bessere  
Performance.

Nr. 1-Qualität  
für höhere  
Produktions-  
effizienz.

Kennt meist  
bessere Lösungen.

Andreas Rosenberg / Vertrieb

**GRAMILLER**

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

**SHOP**  
24/7



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

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

**MEIER VERPACKUNGEN**

**Nachhaltige**

**Verpackungs-  
Innovationen**



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

**SEALPAC**  
Forming Innovations

Ihr persönliches Exemplar



**MEAT WORK GmbH**

WIR HABEN FÜR SIE DAS RICHTIGE PERSONAL

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

Ihr  
kompetenter  
Partner für  
Personal-  
angelegen-  
heiten!

Geschäftsführung  
Alex Vranics

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

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

## Impressum

### Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

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

**Redaktionsleitung und Chefredaktion:**

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

**Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Dima-Alexander Braune, Roland Graf, Raimund Plautz, Johannes Rottensteiner, Ernst Sommerauer

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

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

**Korrektorat:** Katharina Hexel

**Coverfoto:** Bianca Kübler

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

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

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

**Abonnement:** Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag,

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

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

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

**Hersteller:** Friedrich Druck & Medien GmbH, 4020 Linz, Zamenhofstraße 43–45, [www.friedrichdruck.com](http://www.friedrichdruck.com)

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

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

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



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

**Mail to:** [office@dieschnatterei.com](mailto:office@dieschnatterei.com)  
**www.facebook.com/fleischerzeitung/**  
**LinkedIn:** Fleisch & Co  
**www.instagram.com/fleischundco**

## Inhalt



**Die Passeggers als Familienfleischerei heben sich von vielen Kollegen auch durch ein perfektes Marketingkonzept ab. Das Motto lautet „Sie & Er“.**

<b>Branchen-News</b>   Neue Meister, neue Mehrweg-Boxen, neue Kooperation und viel Neues mehr	<b>04</b>
<b>Siegel für Fleischer-Handwerk</b>   Warum das AMA-Manufacturesiegel eine gute Sache für die Betriebe ist.	<b>10</b>
<b>Rundgang in Klagenfurt</b>   Raimund Plautz besuchte die neue Zerlegung von Kärntner Fleisch und Karnerta.	<b>11</b>
<b>Sie &amp; Er</b>   Der steirische Familienbetrieb Passegger feiert heuer das 70-jährige Jubiläum. Wir haben gratuliert!	<b>12</b>
<b>Neueröffnung</b>   Der Praterwirt sorgt in Wien für Furore. Wir trafen Fleischermeister Max Klaghofer zum Interview.	<b>15</b>



**Zu Besuch beim Grill-Doppelweltmeister** | Richtiges Grillen will gelernt sein. Einschlägige Schulen gibt es mittlerweile allenthalben in Österreich. Der Erste aber, der sich hierzulande mit einer Grill-schule selbstständig gemacht hat, ist Fleischermeister und Grill-Doppelweltmeister Adi Matzek aus Burgerwiesen.

<b>Genuss-Meisterschaften</b>   Top-Erfolge bei den 24. Österreichischen Grill- und BBQ-Meisterschaften.	<b>20</b>
<b>Im Hardcore-Style</b>   Ein mutiges Trio hat die Nachfolge der Fleischerei Wallner in Pötsching angetreten.	<b>22</b>
<b>Grillen in der Stadt</b>   Hannes Hönegger und Marco Simonis haben ein BBQ-Zentrum in Wien eröffnet.	<b>25</b>
<b>Sonderthema: Kutter und Wölfe</b>   Neuigkeiten, Klassiker und Innovationen für Industrie und Handwerk.	<b>26</b>
<b>Maßgeschneidert</b>   Die LMAk bietet individuelle Schulungen und Coachings für Ihren Betrieb.	<b>31</b>
<b>Sonderthema: Verpackungen</b>   Ein Überblick auf die besten Errungenschaften der innovativen Branchen.	<b>32</b>
<b>Familiensache</b>   Der deutsche Gewürzprofi Beck Gewürze und Additive stellt sich vor.	<b>38</b>
<b>Das Rezept des Monats</b>   Wildgeschnetzeltes	<b>39</b>



Das Schampus-Krügerl aus Bayern – für ein schickes, hipbes und farbenfrohes Oktoberfest. Der kleine Muc ist ein 0,33-l-Krügerl aus stabilem Hartporzellan. Und hier gibt es den Hingucker: [www.derkleinemuc.com](http://www.derkleinemuc.com)



Weihnachten kommt – bestimmt: Und mit diesen Wursthüllen hat nicht nur das Christkind, sondern auch ihre Kunden haben bestimmt große Freude. Oskutex bietet Textilhüllen für Rohwurst sowie für Koch- und Brühwurst – die Bestellung sollte rechtzeitig geplant sein: [www.oskutex.kallegroup.com](http://www.oskutex.kallegroup.com)

## FEINE DINGE FÜR ARBEIT & GENUSS

Für Sie entdeckt: schmackhafte Neuigkeiten, Praktisches für die Arbeit und Nettes für den Alltag.

Österreichs erster Wasabi-Gin „Rick Gin ARTGunn Edition“ gemacht aus frischem Wasabi aus burgenländischem Anbau. Schmeckt: [www.rick-spirit.com](http://www.rick-spirit.com)



Herkömmliche Haushaltswaschmaschinen genügen professionellen Anforderungen nicht. Doch nicht alle Unternehmer oder Gewerbetreibende benötigen professionelle Wäschereitechnik. Die Waschmaschinen und Trockner der myPRO Familie sind sogenannte smart-professionelle Geräte, die die Lücke zwischen Haushalt und professionellem Wäschebetrieb schließen. So ersparen sich auch kleine Betriebe die Wäscherei – gute Sache: [www.electroluxprofessional.com/de](http://www.electroluxprofessional.com/de)



i.safe MOBILE, Innovationsführer für explosionsgeschützte Mobilgeräte, stellt mit der IS-SW1.1 die weltweit erste explosionsgeschützte Industrie-Smartwatch für ATEX/IECEx Zonen 1/21 vor. Die Smartwatch fungiert als Handsfree-Display am Handgelenk, Remote-SOS-Knopf und RFID-Reader, kann diverse RFID-Smartcards für Zugangskontrollsysteme emulieren und gleichzeitig die Vitalfunktionen Puls und Sauerstoffsättigung des Nutzers überwachen. [www.isafe-mobile.com](http://www.isafe-mobile.com)

Ei-Strudel  
Kraut-Fleisch-Strudel  
Weißwurst-Strudel



Bauernland sorgt mit drei neuen pikanten Strudelkreationen für mehr Abwechslung auf den Speisekarten. Sie schmecken und sind ideale Convenience-Produkte: [www.weinbergmaier.at](http://www.weinbergmaier.at)



Gute Messer sind langlebig. Sie sind täglich in Gebrauch und dabei unübersehbar. Personalisierte Messer sind der Renner und nicht nur perfekte Geschenke, sondern auch ebensolche Werbeträger. Die Franz Gramiller & Sohn GmbH bietet jetzt die eleganten und vielfältigen Giesser-Messer, die ganz individuell personalisierbar sind.

Am besten jetzt schon vorbeikommen oder anrufen, beraten lassen und alle Geschenke verlässlich bis Weihnachten geliefert bekommen: [www.gramiller.at](http://www.gramiller.at)



Gewürzmühlen sorgen mit jedem Dreh für frische Geschmacksvielfalt. An der Theke platziert unterstreichen sie die Kompetenz des Handwerks zu allen Fragen des guten Geschmacks. Das praktische und ästhetische Thekendisplay wurde eigens für all jene entworfen, die ihren Kunden ein Mehr an Geschmack bieten wollen. Kinderleicht aufgebaut ist es nicht nur ein Blickfang, es ermöglicht auch schnelle Zusatzverkäufe. [www.wiberg.eu/de](http://www.wiberg.eu/de)



Besser Abschneiden.



**Raimund Plautz**

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Es freut mich, dass ich in der Kolumne auch einmal über ein positives Thema erzählen kann. Das neue AMA-Manufaktur-Siegel ist eine super Sache und Riesenchance für unsere Betriebe. Die Richtlinien wurden gut formuliert, so dass sie die Wirtschaftlichkeit nicht einschränken. Wobei ich denke, eigentlich sicher bin, dass 90 % unserer Betriebe sowieso bereits seit Jahren alle Richtlinien erfüllen. Als Kollege und Bundesinnungsmeister plädiere ich daher an alle meine Kolleg:innen, diese große Chance zu nutzen und eine Zertifizierung zu beantragen. Für unseren Betrieb in Kärnten hat es mein Sohn bereits veranlasst.

**Warum ist dieses Siegel so wertvoll?** Die AMA ist eine schlagkräftige Organisation und als unabhängige Kontrollinstanz korrekt – und dadurch auch sehr glaubwürdig. Alle mit dem Manufaktur-Siegel zertifizierten Betriebe werden von der AMA auf vielfältige Art und Weise unterstützt – vor allem die Marketing- und Vermarktungsmöglichkeiten sind nicht mit Gold aufzuwiegen. Alleine die Siegel im Geschäft und auf den Produkten machen ordentlich etwas her, unterscheiden von der Massenware und sind, meiner Erfahrung nach, sehr verkaufsfördernd. Und nicht zu vergessen: Ein AMA-kontrollierter Betrieb hat im öffentlichen Bereich auch Vorteile bei den neuen Vergaberichtlinien. Denn mit dem Siegel kann die Regionalität bewiesen werden – und so kann es dann durchaus passieren, dass ein Gewerbebetrieb, der ja durchaus etwas teurer als der Industriebetrieb ist, den Zuschlag als Bestbieter bekommt. Daher: Bitte meldet euch zur Zertifizierung an!

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



## „FERIEN IM BETRIEB“ BEI HÜTTHALER

Die Vereinbarkeit von Beruf und Familie hat bei Hütthaler einen hohen Stellenwert. Gerade in den Sommerferien wissen viele Eltern nicht, wohin mit dem Nachwuchs.

Der Familienbetrieb Hütthaler KG zählt zu den größten Fleisch- und Wurstproduzenten Österreichs und ist mit rund 450 Mitarbeitern einer der größten Arbeitgeber im Bezirk Vöcklabruck. Das Wohl der Mitarbeiter wird hier großgeschrieben, das Unternehmen bietet mittlerweile eine breite Palette an Zusatzleistungen für Mitarbeiter, die auch gerne angenommen werden. Diese spiegeln das soziale Engagement des Traditionsbetriebs und zeichnen Hütthaler als attraktiven Arbeitgeber aus.

„Als Familienunternehmen in der vierten Generation und selbst Eltern zweier Kinder ist es uns ein Anliegen, auf höchste Zufrieden-

heit und Wohlbefinden unserer Mitarbeiter zu achten. Da spielt die Vereinbarung von Beruf, Familie und Freizeit eine wichtige Rolle“, so Dagmar Hütthaler.

### Kinderbetreuung in den Sommerferien

Bereits zum vierten Mal veranstaltete das Unternehmen „Ferien im Betrieb“ im firmeneigenen Turnsaal. Drei Wochen lang wurden die Kinder der Mitarbeiter:innen in den Sommerferien durch Pädagogen der Kinderfreunde Salzkammergut betreut. Es wurde gebastelt, gespielt, gemalt und gesportelt. Natürlich standen auch zahlreiche Ausflüge am Programm. Das an die

Kids angepasste Mittagessen gab es täglich in der Betriebskantine, wo auch die Eltern die Kids besuchen konnten.

### Mitarbeiter-Angebote

Neben einem attraktiven Arbeitsplatz stehen den Mitarbeitern ein firmeninternes Fitness- & Sportprogramm sowie ein Masseur & Physiotherapeut zur Verfügung. Zudem werden regelmäßig Ausflüge und Aktivitäten veranstaltet, um den Teamgeist zu stärken. Neben Rabatten in den Shops können die Mitarbeiter in der Betriebskantine kostengünstig – Lehrlinge sogar kostenlos – frühstücken und auch zu Mittag essen. ■



Hütts Ferienprogramm: Bereits zum vierten Mal veranstaltete das Unternehmen „Ferien im Betrieb“ im firmeneigenen Turnsaal.

# NEUE MEISTER

31 Fleischer und eine Fleischerin aus drei Ländern holten sich beim 448. Kurs in der 1. Bayerischen Fleischerschule den ersehnten Meistertitel – darunter drei Österreicher.

Erfolgreich in Landshut war Franz Lindlbauer (19, rechts im Bild) aus Eggelsberg (NÖ). In Braunau am Inn geboren, absolvierte er eine Landwirtschaftliche Fachschule, danach die verkürzte Ausbildung zum Fleischer bei Ablinger in Oberndorf bei Salzburg. In der Zukunft will er Erfahrungen in Betrieben im In- und Ausland sammeln. Später möchte er den 1965 von Opa Franz gegründeten Familienbetrieb in Eggelsberg in der dritten Generation übernehmen.

## Lehrling von Ablinger

Aus Zell am See kam Stefan Schultes (21, in der Bildmitte) nach Landshut. Er hatte zuvor eine dreijährige Landwirtschaftsschule in

Bruck und ebenfalls eine Metzgerlehre bei der Metzgerei Ablinger absolviert. Im elterlichen Betrieb übernahm er seit November 2020 Aufgaben von Produktion über Vertrieb und Wareneinkauf bis Zerlegung und Schlachtung. Nach der Meisterprüfung will er den Winter noch im Familienbetrieb bleiben und im Frühjahr sich nach anderen Betrieben umschaun, um neue Erfahrungen zu sammeln. Später möchte er den 1949 gegründeten elterlichen Betrieb in dritter Generation übernehmen.

## Großartige Erfahrung

Dritter im Bunde der österreichischen Neo-Meister ist Maximilian Windhaber (21, links im Bild) aus Hainersdorf in der Stei-



ermark. Er besuchte die Private HTL für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn und legte dort 2021 seine Reife- und Diplomprüfung ab, zudem hat er die IFS-Zertifizierungs-Prüfung und die QM-Manager-Prüfung bestanden.

Beruflich tätig ist er in der Produktion im elterlichen Betrieb, der Metzgerei Peter Wind-

haber in Großhartmannsdorf. „Mit dem Bestehen der Meisterprüfung ist ein großer Traum für mich in Erfüllung gegangen“, sagt der Jungmeister. Damit werde ihm ermöglicht, den 1987 von Großvater Peter Windhaber und 2007 vom Vater neu gegründeten Meisterbetrieb weiterzuführen. Wir gratulieren den erfolgreichen Österreichern. ■

## 100 % aus Österreich

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

## Einzigartige gourmetfein Herkunftskennzeichnung

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

Mit nur einem Blick erkennen, wo das Fleisch herkommt!



gourmetfein  
So muss das schmecken.





Fotos: Berger Schinken (2), Radatz

## ESSEN ZUM MITNEHMEN IM TREND: BERGER SCHINKEN SETZT AUF MEHRWEG-BOXEN

Verantwortung und Nachhaltigkeit wird bei Berger Schinken groß geschrieben. Nun stellt das Familienunternehmen auf Mehrweg-Boxen für ihre Mittagsmenüs um und liefert damit einen wertvollen Beitrag zur Vermeidung von Plastik-Müll.

Aufgrund der großen Nachfrage nach Gerichten mit kulinarischer Tradition, die von Profis in liebevoller Handarbeit zubereitet werden und fertig mitgenommen werden können, stellt der traditionsreiche Schinken- und Fleischspezialist Berger Schinken in seinen fünf Feinkost-Filialen in Niederösterreich und Wien das Take-away-Geschäft auf Mehrweg-Boxen um. „Wir verkaufen pro Tag rund 500 Mahlzeiten zum Mitnehmen, was uns freut. Weniger freut uns der damit einhergehende Müllberg, den wir jetzt aktiv bekämpfen“, so Kristina Edelbacher, die das Filialgeschäft bei Berger Schinken leitet.

Daher werden ab sofort die beliebten Mittagsmenüs in hochwertige, wiederverwendbare und am Ende des Lebenszyklus recyclingfähige Pfand-Boxen verpackt. Diese können beim nächsten Einkauf einfach wieder mitgebracht, durch geprüft gereinigte Boxen ersetzt und neu befüllt werden. Bei Retournierung der Verpackung erhalten Kunden den Einsatz zur Gänze zurück. Um den

gesetzlichen Anforderungen zu entsprechen, gelangen die Mehrweg-Boxen nicht in den Besitz des Kunden, sondern durchlaufen einen geprüften Reinigungsvorgang. „Der Waschgang mit 90 Grad Celsius und die regelmäßigen Kontrollen des gebrauchten Mehrweggeschirrs im Labor gewährleistet die Sicherheit.“ „Die Boxen stammen von einem Unternehmen im Tullnerfeld – und werden dort am Ende ihres Lebenszyklus zu Möbeln weiterverarbeitet“, so Kristina Edelbacher.

### Berger denkt in Kreisläufen

Die Diskussion um das Zuviel an Plastik, an Verpackung und die dazugehörigen Abfälle bewegt mittlerweile viele Menschen –

Produzenten und Händler genauso wie Konsumenten. Statt weiter nur Wegwerfverpackungen anzubieten, etabliert Berger daher Mehrweg-Systeme, die auch den strengen lebensmittelhygienischen Vorgaben entsprechen. Bei Berger Schinken beträgt der Pfandeinsatz für eine 4-teilige Menübox 10 Euro, es können auch nur kleine oder große Boxen ausborgt werden. „Unser System funktioniert wie jenes bei Glas-Mehrwegflaschen, das heißt, es ist gelernt“, so Kristina Edelbacher. Und ergänzt: „Wir haben uns bewusst für Mehrweg-Boxen aus der Region entschieden, auch wenn Übersee-Ware sicherlich günstiger wäre –, aber das entspricht nicht unserem Selbstverständnis.“ ■



### Die Berger Mehrweg-Boxen – Faktenkasten

- Pfandeinsatz für ein komplettes Mittagsmenü inkl. Suppe & Salat: 10,- €
- Pfandeinsatz große Box: 6,- €
- Pfandeinsatz kleine Box: 2,- €
- Pfand wird bei Rückgabe zur Gänze retourniert, die Boxen professionell gereinigt und wieder eingesetzt
- Pfandboxen in den Berger Feinkost-Filialen in Sieghartskirchen, Klosterneuburg, Tulln, am Bahnhof Tullnerfeld und in 1030 Wien



## SIEG FÜR RADATZ

Welche von insgesamt acht in Österreich gängigen Frankfurter-Marken den höchsten Genuss verspricht, hat die ÖGVS – Gesellschaft für Verbraucherstudien in Kooperation mit dem Kochmagazin GUSTO und der Universität für Bodenkultur (BOKU) ermittelt. Dafür wurden folgende Produkte getestet:

- Clever Frankfurter
- Ein gutes Stück Heimat Bio-Frankfurter
- FairHOF Cocktail-Würstel – Sorte Frankfurter
- Ja! Natürlich Bio-Frankfurter
- Radatz Frankfurter
- SPAR Natur pur Bio-Frankfurter
- Wiesentaler Tierwohl Mini-Würstel Frankfurter
- Zurück zum Ursprung BIO-Frankfurter

### Test in zwei Teilen

Zunächst wurden 35 produktspezifische Deskriptoren der Kategorien Aussehen, Geruch, Geschmack, Mundgefühl & Textur sowie Nachgeschmack festgelegt, anhand derer die Frankfurter-Proben beschrieben werden konnten. Anschließend quantifizierten die Prüfer für jedes Produkte die Intensitäten aller Deskriptoren und erstellten für jede Marke ein spezifisches sensorisches Produktprofil.

Auf Basis dieser intensiven und systematisierten Auseinandersetzung mit den Produkten nahmen die Prüfer in einem zweiten Schritt eine Beurteilung der Qualität in den sensorische Wahrnehmungsmodalitäten sowie eine Gesamtbewertung vor.

Die Prüfung wurde vom Institut für Lebensmittelwissen-

Die ÖGVS und das Kochmagazin GUSTO haben acht heimische Frankfurter einer umfassenden sensorischen Prüfung unterzogen.

schaften durchgeführt und fand im Sensoriklabor des Departments für Lebensmittelwissenschaften und -technologie der Universität für Bodenkultur Wien statt.

### Testsieg für Radatz

Die Frankfurter von Radatz sicherten sich den ersten Platz in der Gesamtwertung. Auch wenn andere Marken in puncto Aussehen und Geruch besser bewertet wurden, so war es vor allem der Geschmack, der zu überzeugen wusste. Er wurde als sehr fleischig wahrgenommen – und wies eine gelungene Kombination salziger, würziger, süßer und pfeffriger Noten auf. Auch beim Nachgeschmack erzielten sie die höchste Punktzahl. Dr. Radatz ist stolz: „Wir freuen uns sehr über diese besondere Auszeichnung für ein Produkt, das wir seit Jahrzehnten unverändert anbieten. Die Frankfurter sind ein Traditionsprodukt aus unserem Familienbetrieb – da schmeckt man die Liebe und die handwerkliche Erfahrung unserer Fleischermeister.“

Rang zwei erreichten die Bio-Frankfurter von Spar Natur pur, die sich knackig und bissfest präsentierten. Geruch als auch Geschmack wurden als besonders fleischig und wurstig gewertet. Von allen Proben hinterließen die Spar-Frankfurter außerdem das am wenigsten fettige Mundgefühl.

Ausgeprägte Rauch-Aromen und würziger als alle anderen: Mit der besten Bewertung des Geruchs belegten die Ja!Natürlich Bio-Frankfurter den dritten Platz. Auch geschmacklich fand die Rewe-Eigenmarke Anklang, wobei die würzige Komponente klar im Vordergrund stand. ■

# Bessere Performance.

Nr. 1 Qualität für höhere Produktions-effizienz.

Kennt meist bessere Lösungen.

Andreas Rosenberg / Vertrieb

## GRAMILLER

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



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

### Welcher Laden für welche unternehmerischen Ziele?

Der Laden ist die Bühne des handwerklichen Könnens und für alle Betriebe der wichtigste Vertriebsweg. Diese Bühne muss bestmöglich und wirtschaftlich zu bespielen sein. Nur so fühlt sich der Kunde angesprochen und ist bereit, einen angemessenen Preis zu bezahlen oder gar Impulskäufe zu tätigen. Das hat vor allem die jüngste Vergangenheit bewiesen. Selbst bei Betrieben, die ein starkes und stabiles Außer-Haus-Geschäft aufgebaut haben, macht der Umsatz im Laden häufig mehr als 60 % aus, bei den meisten sind es sicherlich 80 % und mehr.

**Ladenbau ist mehr** als einen schönen Laden einzurichten: Es gilt, die Aufgabe ganzheitlich und vor allem unternehmerisch zu betrachten, denn Lage, Kundenstruktur, Konzept, Produkte, Mitarbeiterqualifikation, Prozesse und die eigene Unternehmensstruktur sind wesentliche Faktoren. Es gilt, bei diesen Faktoren den Ist-Zustand mit dem Blick von außen und vorreingenommen aufzunehmen. In dieser Phase ist der Ladenbauer als Fragender, guter Zuhörer und als Berater gefragt. Aus den Informationen gilt es, die Zielsetzungen, die mit dem Neu- oder Umbau verbunden sind, herauszuarbeiten und zu priorisieren.

**Viele Inhaber** bauen ein-, zweimal um und brauchen für die Entscheidungszeit – vor allem wenn zwei Generationen am Tisch sitzen. Ein neuer Standort, das Angebot erweitern oder reduzieren? Einen Imbiss oder Mittagstisch etablieren? Neue Konsumentenmilieus und Zielgruppen ansprechen? Lösungen für den Personalmangel finden: SB-Angebote, Bestell- und Bezahl-App mit Abholrängen und verkürzten Öffnungszeiten? Diese Fragen sind vor der ersten Skizze zu beantworten.

Freuen sich über die guten Leistungen der Salzburger Lehrlinge:

Landesinnungsmeister Otto Filippi, Julian Höllwerth (Fleischhauerei Rumpold, Stuhlfelden), LAbg. Bgm. Simon Wallner, Christian Buchwinkler (Biohofmetzgerei Hainz, Bürmoos), Landesberufsschuldirektor DI Gerhard Huber, Matthias Katsch (Fleischerei Urban, St. Johann im Pongau).



## TOP-LEISTUNG BEI SALZBURGER LANDESLEHRLINGSWETTBEWERB

### Die Ergebnisse in Salzburg

#### Silber

- Christian Dürnberger, Metzgerei Rass
- Ante Lozancic, ibis acam Bildungs GmbH
- Lukas Walter Mayer, Fleischerei Schrader
- Pascal Obermüller, Metzgerei Fürstauer
- Stefan Ripper, Metzgerei Rass
- Armin Steger, Metzgerei Feuersinger-Oberbräu

#### Gold

- Lukas Breitfuss, Urban – die Fleischerei
- Christian Buchwinkler, Biohofmetzgerei Hainz
- Julian Höllwerth, Fleischhauerei Rumpold
- Matthias Katsch, Urban – die Fleischerei
- Stefan Lemberger, Metzgerei Schöppl
- Franz-Josef Schroth, Fleischhauerei Hutegger
- Laureen Wallner, Fleischhauerei Rumpold

Die Landesberufsschule 2 in Salzburg war heuer der Schauplatz des gemeinsamen Landeslehrlingswettbewerbes der Fleischer und Konditoren. Insgesamt kämpften 30 Lehrlinge des Salzburger Lebensmittelgewerbes um Medaillen in ihren Berufen – und die Leistungen der Lehrlinge können sich durchaus sehen lassen.

Die Landesinnung der Lebensmittelgewerbe hat gemeinsam mit der Landesberufsschule 2 einen Landeslehrlingswettbewerb der Lebensmittelgewerbe veranstaltet. Dabei haben Lehrlinge der Berufsgruppen der Konditoren und der Fleischer um die Siegerplätze in den jeweiligen Wettbewerben gekämpft.

### Die besten Lehrlinge Salzburgs

In der Gruppe der Fleischer musste ein Fertigergericht zubereitet werden. Eine Grill- oder BBQ-Platte und eine Wurstplatte vorbereitet werden. Diese Wettbewerbsarbeiten wurden von allen teilnehmenden Lehrlingen mit Bravour gemeistert. Die Jurierung der Fleischerarbeiten übernahmen Landesinnungsmeister Otto Filippi und Landeslehrlingswart Matthias Mache.

Bei den Fleischern setzte sich Christian Buchwinkler von der Biohofmetzgerei Hainz in Bürmoos durch. Hinter ihm platzierten sich Matthias Katsch von der Fleischerei Urban in St. Johann und Julian Höllwerth von der Fleischhauerei Rumpold in Stuhlfelden auf den Rängen zwei und drei. ■



## GOLDREGEN FÜR FRIERSS

Der Kärntner Traditionsbetrieb wurde mit 14 Goldmedaillen ausgezeichnet.

Der Familienbetrieb Frierss hat sich der Qualität und dem Geschmack verschrieben – das bestätigen aktuell 14 Goldmedaillen vom Lebensmittel-Testzentrum der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. „Wir haben 14 Produkte ins Rennen geschickt. Alle wurden mit der Höchstpunktzahl ausgezeichnet. Eine schöne Bestätigung unseres kompromisslosen Qualitätsanspruches“, so Kurt Frierss (im Bild mit Christoph Frierss) stolz.

Bereits seit vielen Jahren nimmt Frierss regelmäßig an der DLG-Qualitätsprüfungen teil, bei der alljährlich die besten Lebensmittel nach sensorischen Faktoren bewertet und prämiert werden. Dabei sorgen die Spezialitäten von Kärntens Traditionsbetrieb immer wieder für einen „Goldregen“ und diese Erfolgsserie setzt sich aktuell bei der Prämierung 2022 mit beeindruckenden vierzehn „Goldenen“ fort.



### Die Preisträger von Frierss

Gold gab es unter anderem für klassische Kärntner Spezialitäten wie den milden Kärntner Schinkenspeck, die herzhafte Kärntner Bergsalami sowie Kärntens feinsten Extrawurst. Dass die Familie Tradition und Innovation erfolgreich eint, zeigt die Auszeichnung der Neuprodukte, wie Zirbenrauchschinken, Zirbenrauchsalami oder die Kärntner Hauswürstel Zirbenrauch. Die Idee, den Schinken über heimischem Zirbenholz zu räuchern, was ihm seinen herzhaften Geschmack mit feiner Zirbennote verleiht, überzeugt längst nicht nur Expertenjurys (Österreichs Best Launch 2021, Regal-Hit 2021, Produkt Champion ...), sondern vor allem die Konsumenten, sodass dieser – neben Frierss Kärntner Bauernschinken – zu den beliebtesten Schinken in Österreichs Feinkosttheken zählt.

Bestnoten gab es auch für einen wahren Klassiker aus dem italienischen Sortiment: Frierss Mortadella, die mit ihrem herrlichen Brataroma sowohl Kenner und als auch Genießer bis ins ferne Japan überzeugt. Übrigens: Für diese besondere Spezialität gibt es jährliche Bestnoten – und das seit 2014! ■



Freuen sich über die Zusammenarbeit: Tihomir Markic (Kundendienst), Helmut Kottinger (Vertrieb) und Alexander G. Reisecker Geschäftsführer von TechForum (v.l.)

## WEBOMATIC UND TECH FORUM GEHEN GEMEINSAME WEGE

Die Zusammenarbeit bietet viele Vorteile für Kunden aus Industrie & Handwerk.

Tech Forum ist in der Branche bekannt und geschätzt für die Clipmaschinen von PolyClip, Injektoren und Massieranlagen von Günther, Fleischwölfe und Mischer von Ekomex und die Rauchanlagen von Vemag Anlagenbau. Seit Juli 2022 wird nun auch der deutsche Verpackungsmaschinen-Spezialist Webomatic unter dem Dach der Tech Forum vertrieben und serviziert.

Für die Webomatic Kunden ändert sich fast gar nichts – sowohl der Ansprechpartner im Vertrieb, Helmut Kottinger, als auch einer der besten Techniker für Verpackungsmaschinen, Tihomir Markic sind nun Teil der Tech Forum.

„Kunden, die sowohl Webomatic als auch PolyClip in ihrer Produktion verwenden, gaben mir bereits sehr positives Feedback – es ist einfach praktisch, weil ich mich bei einem Besuch

beiden Maschinentypen annehmen kann“, so Technik-Experte Markic.

### Synergien werden genutzt

Helmut Kottinger, ehemaliger Geschäftsführer der Webomatic Österreich ist der neue Vertriebsmitarbeiter bei TechForum und zeigt sich von der Zusammenarbeit begeistert: „Mit Webomatic können wir unseren Kunden vom Handwerk bis zur Industrie maßgeschneiderte Lösungen von Kammermaschinen, über Traysealer bis hin zu Tiefzieher-Maschinen bieten.“ Und Alexander G. Reisecker, Geschäftsführer der Tech Forum ergänzt: „Ich habe das Gefühl, hier haben sich ‚Topf und Deckel‘ gefunden. Jeden Tag finden wir wieder neue Synergien –, die alle die den Kunden von Webomatic und Tech Forum zugutekommen.“ ■

Einfach besser würzen.

# So wild muss Wild schmecken!

**Beck**  
Gewürze und Additive  
www.beck-gewuerze.de

# NEUES SIEGEL FÜR DAS HANDWERK

Das neue AMA-Manufacturensiegel soll die österreichischen Lebensmittel-Handwerker vor den Vorhang holen und mit einem Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem das hohe Qualitätsversprechen offiziell besiegeln.

Hochwertige, überwiegend in Handarbeit (mehr als 50 %) hergestellte Lebensmittel, regionale Herkunft, kurze Transportwege, traditionelle Qualität, Minimierung von Lebensmittelzusatzstoffen, keine Einsatz von Lebensmittelimitaten und unabhängige und regelmäßige Kontrollen – was für viele Betriebe selbstverständlicher Arbeitsalltag ist, soll nun mithilfe des neu geschaffenen AMA-Siegels auch den Konsumenten sichtbar gemacht werden. Zuständig dafür ist das Netzwerk Kulinarik, die den Auftrag des Siegels so definiert: Mehrwert schaffen für unsere Betriebe, unsere Regionen, unsere Konsumenten. Pro Sparte wurden spezielle Betriebskennzeichnungen entwickelt: „Bauernhof“ für Direktvermarkter, „Partner“ für regionale Läden, „Gastronomie“ und der „Manufacturensiegel“ für das Lebensmittelhandwerk.

„Das neue Manufacturensiegel ist eine großartige Möglichkeit, um für bessere Sichtbarkeit des Handwerks zu sorgen und unsere Qualitätsgewerbe vor den Vorhang zu holen“, freut sich DI Anka Lorencz, Bundesinnungs geschäftsführerin des Lebensmittelgewerbes. Auch Raimund Plautz, Bundesinnungsmeister der Fleischer, ist begeistert von der neuen Möglichkeit: „Das Siegel ist eine super Sache und eine Riesenchance für die heimischen Betriebe.“

## Chance für Klein- & Mittelbetriebe

Das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem ist im Regierungsprogramm verankert und klare Vorgabe für das Netzwerk Kulinarik. Unter [www.ama.info.at](http://www.ama.info.at) sind alle Richtlinien für das Siegel zu finden – diese wurden in Gemeinschaftsarbeit so formuliert, dass, so Plautz, „sie die Wirtschaftlichkeit in den Betrieben nicht einschränken.“ Der Kärntner Fleischermeister ist sich aber ohnehin sicher, dass 90 Prozent der Klein- und Mittelbetriebe

bereits jetzt die notwendigen Basisanforderungen erfüllen. Auch Anka Lorencz weiß um die Top-Qualität der österreichischen Fleischhandwerker: „Der Lebensmitteleinzelhandel wirbt ohne Unterlass mit Tradition und Herkunft – und das Lebensmittelhandwerk in Österreich, das alles und noch mehr ja ohnehin erfüllt, schweigt. Das kann doch nicht sein!“ Deswegen plädieren Lorencz und Plautz an alle heimischen Betriebe (siehe auch Kommentar von Raimund Plautz auf S. 4), diese Chance zu nutzen und sich baldigst für die Zertifizierung anzumelden. „Das Siegel eröffnet Möglichkeiten, die ein Klein- und Mittelbetrieb sonst niemals hätte“, sind sich die beiden einig.

Dabei profitieren die Unternehmen

hauptsächlich durch langfristige Strategien, Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette und einem vielfältigen Leistungsangebot. So unterstützt die AMA die Manufacturen mit professionellem Marketing und vielen weiteren Goodies. Die Liste ist lang und steht zum Download online – oder man sieht sich das hochprofessionell gemachte „AMA Genuss

Region Webinar: der erfolgreiche Einstieg für Lebensmittelmanufacturen“ auf YouTube an. Anka Lorencz bringt es auf den Punkt: „Unsere Betriebe machen so viele tolle Produkte, haben aber kein Geld und keine Zeit für professionelles Marketing. Für jene Betriebe, die mit dem AMA Manufacturensiegel zertifiziert sind, unterstützt die AMA dabei professionell – und noch mehr – gratis. Das ist doch eine wirklich tolle Gelegenheit.“

## Förderungen für Audits

Bereits 2019 wurden unter Ministerin Elisabeth Köstinger die unterschiedlichen Kulinarik-Initiativen gebündelt, um die Förderung der EU für diese Zielgruppen zu erhalten und wieder mehr Transparenz in die

AMA-Welt zu bringen. So entstand schließlich die AMA Genuss Region. Seit einem Jahr wurde nun für die einzelnen Siegel verhandelt, seit Juni ist der Vertrag unterschrieben.

Der Weg zum zertifizierten AMA-Manufacturensiegel ist eigentlich simpel. Auf [www.lebensmittelgewerbe.at](http://www.lebensmittelgewerbe.at) ist der Link zum Leitfaden zur Teilnahme samt einer Checkliste zur Selbstüberprüfung. Werden alle geforderten Richtlinien erfüllt, muss dies von einer von der AMA-Marketing zugelassenen Kontrollstelle zertifiziert werden. Wichtig: Beim QHS (Qualitäts- und Herkunftssystem) handelt es sich um eine Betriebszertifizierung, es werden alle am Betrieb produzierten Produkte berücksichtigt, sowie ein Betriebsrundgang durchgeführt.

Anka Lorencz: „Diese Audits kosten, je nach Vorarbeit des Betriebs, um die 350 € – wir haben erreicht, dass bis zu 400 € netto an Echtkosten für das Erstaudit rückerstattet werden. Die Rechnung muss dafür bei der zuständigen Landesinnung eingereicht werden.“ Für ein Jahr wurde ein Fördervolumen von insgesamt € 40.000,- vereinbart, es gilt das Prinzip „first come, first serve!“.

## Hoffen auf reges Interesse

Die Mittel für diese Förderung wurden seinerzeit schon von Ministerin Margarete Schramböck beschlossen und nun von Wirtschaftsminister Martin Kocher auch freigegeben. „Im Moment sind insgesamt etwa 100 Lebensmittelbetriebe im Manufacturensiegel und weitere 20 für eine Zertifizierung angemeldet“, so verrät Lorencz, „aber ich hoffe, dass sich bald mehr Betriebe anmelden. Es ist nicht nur von Vorteil für unsere Unternehmen, sondern auch für das Projekt an sich.“ Denn bei der Förderung handelt es sich um ein auf ein Jahr befristetes Pilotprojekt, wenn dies von den heimischen Betrieben gut angenommen wird, hat die kämpferische Bundesgeschäftsführerin nächstes Jahr im Wirtschaftsministerium noch bessere Karten für ihre Bitte um Verlängerung

Tanja Braune ■



Anka Lorencz will Betriebe motivieren, sich als Manufacturensiegel zertifizieren zu lassen.



**Bedford  
erhältlich bei:**



**Bedford®**  
Delikat essen



## EIN RUNDGANG IN DER NEUEN ZERLEGUNG

Raimund Plautz stattete der neuen Zerlegung von Karnerta und Kärntner Fleisch einen ersten Besuch ab – und zeigte sich begeistert von dem neuen Betrieb.

Mit dem neuen Zerlegebetrieb haben die Genossenschaft Kärntner Fleisch und Karnerta den regionalen Kreislauf in Kärnten geschlossen und die rund 3.500 Bauern des Landes unter einem Dach vereint.

Nach einem Umbau mit einem Investment von rund einer Millionen Euro ist die Zerlegung in Klagenfurt seit Beginn des Jahres in Betrieb. Derzeit werden wöchentlich etwa 450 Tiere (etwa 400 Schweine und 50 Rinder) – die Kapazitäten sind hier aber noch nicht ausgeschöpft.

Die Produkte werden schließlich innerhalb des Netzwerks der beiden Kooperations-

partner und über die regionalen Fleischereien vertrieben.

### 100 Prozent Kärnten

Mit ihrer Zusammenarbeit haben die beiden Unternehmen einen wahren Mehrwert für die regionale Lebensmittelversorgung und die bäuerlichen Produzenten geschaffen. Bundesinnungsmeister Raimund Plautz hat Ende August den Betrieb besichtigt und wurde von Bernhard Dolzer von Kärntner Fleisch und Clemens Lacher von Karnerta durch die Räumlichkeiten geführt. Auch er zeigte sich beeindruckt von diesem regionalen Paradebeispiel. ■



# GANZ UNWIDER- STEHLICH

Unser

## RINDERSAFT- SCHINKEN



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

# „SIE & ER“

Dass Handwerk und Leidenschaft eine unschlagbare Kombination sind, das zeigt der steirische Familienbetrieb Passegger täglich. Und das seit 70 Jahren

Das 70-jährige Bestandsjubiläum feiert heuer die Fleischerei Passegger im steirischen Rosental an der Kainach. Die Chefin, Fleischermeisterin Martina Passegger, ihres Zeichens auch Fleischer-Europameisterin vor genau 25 Jahren, kümmert sich liebevoll um die Kunden und um das Marketingkonzept, das unter dem Namen „Sie & Er“ weit über die Region hinaus für Furore sorgt. Mit „Er“ ist schließlich Ehemann Markus Schicho-Passegger gemeint, der als Quereinsteiger heute die gesamte Produktion über hat und ein begnadeter Kreativgeist ist.

## Seit 70 Jahren Familiensache

Seit 1. April 2014, und das ist kein April-Scherz, führen Martina Passegger und Markus Schicho-Passegger gemeinsam den Betrieb. Mit kulinarischen Themen wie Partyservice, Schnellimbiss, Mittagsmenus, Halbfertigprodukten usw. haben sich die Passeggers einen hervorragenden Namen gemacht.

Gegründet wurde der Familienbetrieb 1952 von Bruno Passegger I. und seiner Gattin Johanna, die heuer ihren 96. Geburtstag feiert. Lag der ursprüngliche Standort, ein Pachtbetrieb, noch zwei Grundstücke weiter, so übersiedelte der Gründer 1958 an den heu-

tigen Standort, den er damals auch erwarb. Dort errichtete er den Betrieb und gleich auch das Wohnhaus. Der Vater der heutigen Chefin, Bruno Passegger II. absolvierte im elterlichen Betrieb die Lehre und übernahm 1985 die florierende Fleischerei gemeinsam mit Gattin Stefanie. Die beiden stehen übrigens heute noch regelmäßig im Fachgeschäft, um ihre Kunden zu verwöhnen.

Martina Passegger absolvierte die Lehre von 1993 bis 1996 selbstverständlich ebenso wie ihr Vater im elterlichen Unternehmen. Nur ein Jahr später bescherte sie Österreich beim Internationalen Wettbewerb der





Geschäftsportal der Passeggers steht ganz im Zeichen des 70-jährigen Jubiläums.

**Bruno III. wird der Verkaufsautomat der Passeggers genannt. Am stärksten jemals erlebten Verkaufstag musste satte sieben Mal(!) nachgefüllt werden.**

Fleischerjugend in St. Pölten einen viel umjubelten Heimsieg.

1999 schließlich legte sie dann ihre Meisterprüfung ab. Schon damals war klar, dass sie dereinst den elterlichen Betrieb übernehmen würde. Nach der Hochzeit mit ihrem Mann Markus Schicho-Passegger im Jahr 2005, einem HTL-Absolventen sowie Elektriker und Schlosser, kamen dann auch bald ihre beiden Kinder Stella und Leo zur Welt.

### Klassisches KMU-Unternehmen

Die Fleischerei Passegger beschäftigt inklusive ihrer Familienmitglieder zwölf Mitarbeiter. Die Chefin schmunzelnd: „Aber Mama und Papa rechne ich da nur als eine Person ein.“ Wie so viele Unternehmen derzeit suchen auch die Passeggers händeringend Verstärkung im Verkauf und in der Wurstküche. Auch ein Lehrling wäre herzlich willkommen: „Wir haben uns schon in



der Neuen Mittelschule präsentiert, bisher leider vergeblich.“

Geschlachtet werden im Hause Passegger noch Lämmer und Kälber, die Rinder, ausschließlich Kalbinnen, lässt die Fleischerei bei einem bäuerlichen Schlächter auf der Pack schlachten und vierteln. Die Tiere werden von den Landwirten selber angeliefert, das Fleisch wird abgeholt. Die Schweine werden von Steirerfleisch geliefert, es werden nur Tiere des Markenprogramms „Steirerglück“ verarbeitet. Alle Tiere stammen aus der nächsten Umgebung beziehungsweise der Steiermark.

Bei der Reifung setzen die Passeggers auf Dry und Wet Aging, vier bis fünf Wochen darf das Fleisch am Knochen reifen.

### Breites Wurstsortiment

Das klassische Wurst- und breite Fleischsortiment ist natürlich Kern des An-

gebots, das im 55 Quadratmeter großen Fachgeschäft verkauft wird. Über 100 verschiedene Spezialitäten stellen die Passeggers her. Nur die Kantwurst, die Salami im Edelschimmel und andere internationale Spezialitäten kaufen die Passeggers zu.

Die Produktion verantwortet übrigens Markus Schicho-Passegger, der als Quereinsteiger von Martina ab 2006 eingeschult wurde und heute wie ein gestandener Fleischermeister Schmankerln am laufenden Band produziert. Als Spezialitäten des Hauses muss man das Trocken-Rohwürstelsortiment erwähnen, wie etwa die Schilcherstangerln oder Schoko-Chili-Wurzen, aber auch die Kürbiskern-Dauerwurst oder den herrlichen Whiskey-Rohschinken, der mit dem preisgekrönten Destillat der steirischen Brennerei Krauss hergestellt wird. Ganz neu im Sortiment ist der „Leo-Käs“, nach dem 13-jährigen Sohn Leo benannt: ein Leberkäse

So stellt sich das Wurstparadies der Passeggers in Rosental an der Kainach den Genießer:innen vor.



Eine erfolgreiche Fleischerfamilie mit dem neuen „Leo-Käs“ (v.l.): die Großeltern Bruno und Stefanie Passegger und die „Chefitäten“ Martina Passegger und Markus Schicho-Passegger.



**Die Familie als Marke „Wir“:  
Martina Passegger und  
Markus Schicho-Passegger  
sowie die beiden Kinder  
Stella und Leo.**

ten: „An einem besonders starken Grill-Sonntag mussten wir den Automaten sieben Mal nachfüllen! Das war einsamer Rekord.“

### **Marketingkonzept „Sie & Er“**

Die Passeggers als Familienfleischerei heben sich von vielen Kollegen auch durch ein perfektes Marketingkonzept ab. Sie schaffen es, die Marke „Ich“ perfekt umzusetzen. Das Motto lautet „Sie & Er“. Martina Passegger und Ehemann Markus Schicho-Passegger sind ihre eigenen Testimonials. Ja, sogar Tochter Stella und Sohn Leo spielen seit Jahren eine wichtige Rolle in diesem Marktauftritt.

Das Marketingkonzept umfasst nicht nur die Werbung auf Plakaten und in den Regionalzeitungen, sondern auch den gelungenen Internet- und Social-Media-Auftritt, wie zum Beispiel auf Facebook.

Aber auch die Zusatzsortimente sind mit dieser Marke gebrandet, wie etwa Saucen, Gewürzmischungen oder die Trockenwürstel-Range. Erst vor Kurzem haben die Passeggers eine neue Saucen-Kreation lanciert, die zu Ehren von Großmutter Johanna „Funny Hanni“ getauft wurde.

Bleibt uns den Passeggers nur noch zu wünschen: Auf die nächsten 70 Jahre! Die Erfolgsgeschichte wird sicherlich weitergehen. Und das ist auch sehr gut so!

HaRo ■ [www.passegger.at](http://www.passegger.at)

im Glas, 400 Gramm schwer, der beim Erhitzen bei 160 °C aus dem Behältnis hüpft. Eine Idee, die sich die Passeggers, wie sie zugeben, beim oberösterreichischen Kollegen Johannes Hochhauser in Pichl bei Wels abgeschaut haben. Zwei Sorten bietet die Fleischerei an: normal und Käseleberkäse im Glas.

Auch die Osterkainer dürfen in der Hitliste als saisonales Schmankerl natürlich nicht fehlen. Sie werden mit viel Hingabe und unter Verwendung hochwertiger Zutaten komponiert. Weitere High-

lights des Angebots: die gesamte Leberkäse-Range, das Grill-Sortiment, die Streichwürste, die hausgemachten Salate und Aufstriche, die selbst gefertigte Mayonnaise und vieles mehr.

Bekannt und geschätzt werden die Passeggers auch für ihren exzellenten Party-Service und das perfekte Catering und – für Bruno III. Nein, das ist kein Verkaufsroboter, sondern der Verkaufsautomat vor dem Geschäft, der stets mit Köstlichkeiten befüllt ist. Der Chef weiß Erstaunliches zu berich-



**Der neueste Hit aus der  
Passegger-Ideenwerkstatt:  
die Sauce „Funny Hanni“  
zu Ehren von Gründerin  
Johanna Passegger.  
Das Testimonial auf dem  
Bild ist Chefin Martina.**

**So funktioniert Werbung im  
KMU-Stil: die Marke „Sie  
& Er“ in Reinkultur gelebt  
von Martina Passegger und  
Markus Schicho-Passegger.**





Fleischermeister  
Max Klaghofer lebt  
und liebt sein Handwerk  
und zelebriert es transparent.

# NEU IN WIEN: DER PRATERWIRT UND SEIN „BEST OF FLEISCH“

Wie lange ist es her, dass in der Hauptstadt ein Fleischer nicht zu-, sondern neu aufsperrte? Mit massiven Investitionen kombiniert ein junges Gastronomen-Trio Handwerk – zwei Fleischermeister vor Ort! – mit traditioneller Küche. Und das soll erst der Anfang sein, so die „Praterwirt“-Macher im Gespräch.

Der Schanigarten ist noch nicht fertig aufgestellt, als wir den „Praterwirt“ besuchen, doch es herrscht bereits Betrieb neben der Wiener Nepomuk-Kirche. „Ich hol’ die bestellte Kalbsleber ab“, tönt es gerade aus dem Innenraum. Denn es herrschen unterschiedliche Öffnungszeiten für den Gastrobetrieb (11.30 bis 23 Uhr) und die Fleischerei (in Bedienung ab 11.30 bis 19 Uhr), die in der Praterstraße unter einem Dach logie-

ren. Was nicht die einzige Besonderheit am „Praterwirt“ darstellt, den Mile Palikukovski, Geronimo Schiedlbauer und Simon Steiner heuer im Sommer eröffnet haben. Allen enthusiastischen Eröffnungsartikeln der heimischen Presse zum Trotz sieht Steiner die Kombination rund um Schwein und Rind als etwas recht Normales: „Wir machen ja nichts Neues, sondern das, was früher normal war: Wirtshaus und Fleischerei in einem.“



## „Wer macht denn sonst vorm Wochenende frische Bratwürstel? Unsere kleine Produktion ist da ein Vorteil.“

Max Klaghofer, Fleischer im „Praterwirt“



Allerdings tut das das Trio in einer Art und Weise, wie man sie selten bei einem Neustart sieht. Das zeigen schon die unübersehbaren Bier-Tanks im Lokal, die erstmals in Wien „Budweiser“ ohne Pasteurisierung frisch aus dem Kugelhahn laufen lassen. Es ist nur ein Detail, aber eines das zeigt, dass man hier vielleicht nichts Neues, aber doch viel anders macht.

### Gelebte Transparenz des Selbstgemachten

Was auch an der Leidenschaft der Betreiber für gutes Fleisch liegt. Denn kennengelernt hat sich das Trio in einer stadtbekanntem Genießer-Location auf der anderen Straßenseite, dem „Dogenhof“. Gastronomische Erfahrung war vorhanden, Steiner etwa leitete länger das „Heuer“ am Wiener Karlsplatz. Im 2. Wiener Gemeindebezirk und dem historischen Ambiente hat man eine neue Stadtgastronomie etabliert, in der unter anderem das Brot selbst gebacken wird und Ostösterreichs bekannteste Genuss-Handwerker ihre Produkte an die Küche lieferten. Diese Vorgeschichte zu kennen ist wichtig, denn letztlich entstand die Expansion mit dem „Praterwirt“ durch die Erfahrungen im „Dogenhof“.

### In dritter Generation

Angedacht war dort nämlich, „noch viel mehr auch selbst zu produzieren“. Doch irgendwann stieß man beim laufenden Betrieb an die Grenzen der Küche des beliebten Lokals, so Steiner. Und nach einer Besichtigung des leerstehenden „Nachbarn“ über die Gasse im März 2020 formte sich rasch eine Idee. Zumal das Ecklokal in der Nähe der Kirche und der U1-Haltestelle Nestroyplatz als Standort ideal erschien: So wurde aus der leeren LIBRO-Filiale, pandemiebedingt dann doch etwas später als gedacht, eine Gaststätte, die knapp 210 Sitzplätze hat – allein der Garten bietet Labstellen für 75 Hungrige.

### Wurst, wenn es der Kunde will

Während man hier eine wunderbare Alt-Wiener Küche mit täglich frischer Rindsuppe (vom Ochsenfleisch) als Start pflegt, befindet sich das Herz der Fleischerei gleich beim Eingang. Optisch markiert der Übergang von den Fliesen zum Parkett die Trennung zwischen Verkaufstheke und Wirtshaus im 400m<sup>2</sup> großen Laden. Hier vorne ist das Reich der beiden jungen Fleischermeister Stefan Bauer und Max Klaghofer,

die umringt von den „Englischen“ in Trockenreifung ihrem Handwerk nachgehen.

Beide stammen aus bekannten Familien der Branche, die Klaghofers betreiben Fleischereien in Mauerbach und Wien, die Bauers in Arbesbach im Waldviertel. Und so nebenbei geben die versierten Youngsters auch so manchem Städter Nachhilfe in Sachen Lebensmittelhandwerk: „Ist das Fleisch echt?“, wurde Klaghofer letztens gefragt und deutet lächelnd auf den Schweinerücken, der im Schaufenster hängt und sich doch in einem klimatisierten Reifeschrank befindet. „Na, was denn?!“

Zwei bis drei Wochen hängt es beim „Praterwirt“ ab, Rind wird bis zu fünf Wochen gereift, um dann als perfektes Steak verkauft zu werden. „Die schneide ich dann frisch herunter nach Kundenwunsch“, sieht der Profi einen Vorteil dieser Arbeitsweise. Auch gewurstet wird zwei Mal die Woche frisch, als Spezialitäten gelten Salsicce und Chorizo. „Die machen wir meist vorm Wochenende, wer kann das sonst schon noch?“, sieht Klaghofer einen klaren Vorteil der kleinen Produktion. Denn noch ist man limitiert im Tun, verarbeitet werden die zugelieferten Tier-Häl-

ften und -Teile von Kollegen, die noch selbst schlachten: Christoph Hödl aus Liesing, das oberösterreichische „X.O. Beef“ oder Hans Schmözl aus Tulln erfüllen diese Voraussetzung.

### Herz-Pastrami und „Flow“-Speck?

Auch die Zusammenarbeit mit Schmözl begann über den „Dogenhof“, erinnert sich Simon Steiner. Als die Küchencrew aus Prag – im Zuge einer Inspirationsreise, der sich auch das Tankbier des „Praterwirts“ verdankt – die Idee einer Rinderherz-Pastrami mitbrachten, setzte der Fleischer sie prompt um. Generell machte Steiner die Erfahrung, „dass auch junge Leute durchaus Innereien mögen“. Weshalb es sie nun auf Vorbestellung im „Praterwirt“ auch an der Theke gibt. Auch der Speck, den Schmözl für Kult-Wirt Josef Floh in Langenlebarn entwickelt hat, liegt neben den Wurstspezialitäten bereit. Der „Flow-Speck“ hat ein besonderes Qualitätsmerkmal, lacht Simon Steiner: „Den fütterst Du ohne Brot weg!“

Auf lange Sicht will man als vollwertige Fleischerei auftreten, das Konzessionsansuchen diesbezüglich läuft bereits. Was nicht selbst erzeugt wird, bietet



man nach Möglichkeit entweder über Bestellung bei Kollegen (wie die Innereien von Schmölz) an oder bietet es in den Frischetrinieren an. So findet sich etwas Schmalz von „Mr. Beinschinken“ Roman Thum selbstverständlich neben den Krautsalaten von „Bio-Lutz“. Doch auch hier hat man bereits einige Pläne in petto für den Herbst, wenn alles glatt geht. Dann soll auch die Kühlvitrine, die derzeit mit Getränken bestückt ist, neuen Produkten dienen. Salate, Aufstriche wie Leberpastete und Wildspezialitäten können dann vermehrt für die Kunden vorbereitet werden, schwebt Max Klaghofer vor – „in Selbstbedienung, aber dennoch direkt aus der Küche“.

Denn an Ideen mangelt es dem Fleischermeister-Duo Bauer/Klaghofer mit Sicherheit nicht. So hat man heuer bereits eine Bärlauchwurst produziert, im Sommer wiederum seien die Bratwürste gefragt, für den Winter wird es mehr Kochwurst geben, schildert Klaghofer den „wurstigen“ Jahresablauf. „Abwechslung und Saisonalität ist und jedenfalls sehr wichtig, letztens gab es einen Pferderücken, auch Lamm haben wir schon angeboten.“

### Ein Investment für die Genuss-Zukunft

Die gute Nachricht in Zeiten des Fleischer-Sterbens: Das Detailgeschäft ist bereits nach einem Monat im „Zweiten“ gut angelaufen, „einzelne Kunden kauften auch schon 20 kg Porterhouse-Steaks“. Dabei stand am Anfang des Investments, das in den Umbau des Geschäfts und eine mehr als professionelle Küche floss, die Überlegung, dass der Fleischerei-Teil eher als Imbiss-Theke funktionieren würde, so Mitbesitzer Simon Steiner. Das habe sich nur in einem Punkt bewahrheitet, der aber gleich deutlich über der Planung lag: Denn als absoluter Bestseller neben Kümmelbraten und den Würsten hat sich der „Praterwirt“-Leberkäse entpuppt. Er muss somit auch weitaus öfter nachproduziert werden als geplant.

Dieses Indiz, dass es nicht nur Veganer unter den jungen Kunden geben dürfte, bestätigt nach den ersten Betriebswochen auch Simon Steiner: „Wenn Fleisch, dann nur so!“ Damit meint er die Transparenz, die im neuen Lokal wörtlich genommen wird: Das Fleisch, das in der Auslage hängt, wird auch verarbeitet. Eben genau so wie früher! Roland Graf ■

[www.praterwirt.com](http://www.praterwirt.com)

# LASKA

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

## LASKA.



## Wir verpacken!

INTERVAC  
Verpackungsmaschinen.



**INTERVAC  
Verpackungsmaschinen.  
Bewähren sich für jede  
Betriebsgröße.**

- \* Standgerät - fahrbar - aus rostfreiem Edelstahl
- \* Zwillingsschweißung
- \* Schweißschiene vorne und hinten Edelstahldeckel

Computersteuerung  
mit Programmspeicher



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



# DIE GLUT IM BLUT

Richtiges Grillen will gelernt sein. Einschlägige Schulen gibt es mittlerweile allenthalben in Österreich. Der Erste, der sich hierzulande mit einer Grillschule selbstständig gemacht hat, ist Fleischermeister und Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek aus Burgerwiesen.

Mit dem Grillen ist es im Grunde nicht viel anders als beim Tennis- oder Golfspielen. Die „perfekteste“ Ausrüstung haben meistens die blutigen Anfänger. Die sind ein leichtes Opfer der Händler, die Zubehör bzw. Ausrüstung führen. Doch was nützt das beste und exklusivste Equipment, wenn der Besitzer der Gruppe der Dilettanti angehört – ja, die Italiener haben wohl die bestklingende und treffendste Bezeichnung dafür. Richtig: gar nichts! Die Wirkung des brandneuen 3.000-Euro-Gasgrills verpufft, wenn das Steak vollkommen durch und staubtrocken ist, die Hendlbrust beim Ohrwaschl hinausstaubt oder das Gemüse angekohlt ist. Die Besucher werden, wenn sie Anstand haben, gute Miene zum bösen Essen machen, aber so rasch wird niemand mehr auf die kulinarischen Ergüsse eines betroffenen Hobby-Outdoorkochs Lust haben. So viel ist sicher.

Deshalb ist es mindestens, wenn nicht sogar noch wichtiger, als mit Luxusgerätschaften zu protzen, sich das Basiswissen beziehungsweise vertiefende Kenntnisse bei Profis vermitteln zu lassen.

## Der Doppel-Weltmeister

Eben Profis wie etwa der Doppel-Grillweltmeister und Fleischermeister Adi Matzek mit seiner Grillschule in Burgerwiesen im Waldviertel. Der Mann ist die Rost gewordene Expertise in Sachen Grillen. Mehrfacher Staatsmeister, seinerzeit mit seiner Mannschaft, den „Waldviertler Hornochsen“, aber auch Doppel-Weltmeister in den Disziplinen Rindfleisch – die absolute Königsdisziplin – und Fisch. Mehr geht fast nicht.

Adi Matzek ist der „Mister Grill“ der Alpenrepublik. Nicht nur beruflich, auch ehrenamtlich als langjähriger Präsident der Austrian Barbecue Association (ABA), die heuer im steirischen Kaindorf die besten ihres Metiers bei einem internationalen Wettbewerb gekürt hat (siehe Story auf den nächsten Seiten). Dieses Amt hat Matzek aber mittlerweile an seinen Nachfolger Bernhard Steinhauer übergeben.

Also wer, wenn nicht er, ist dafür prädestiniert, sein Wissen weiterzugeben? Und das tut er auch. Für Anfänger, Fortgeschrittene, angehende ABA-Juroren, Grill-Trainer und mit den verschiedensten Fleischsorten.

Smoken kann man bei Adi erlernen, Wintergrillen, ja sogar Rum-, Zigarren- und Teambuilding-Seminare veranstaltet der Botschafter rot-weiß-roter Rostglückseligkeit.

## Grillen bedeutet Mut haben

Das Credo von Adi Matzek ist ebenso einfach wie verblüffend: „Grillen heißt Mut haben, Neues auszuprobieren und eingefahrene Bahnen verlassen!“ Das gilt für bereits Eingeweihte ebenso wie Anfänger, die meistens mit Schweinekoteletts, Hendlhaxen und Würsteln und viel Bier loslegen.

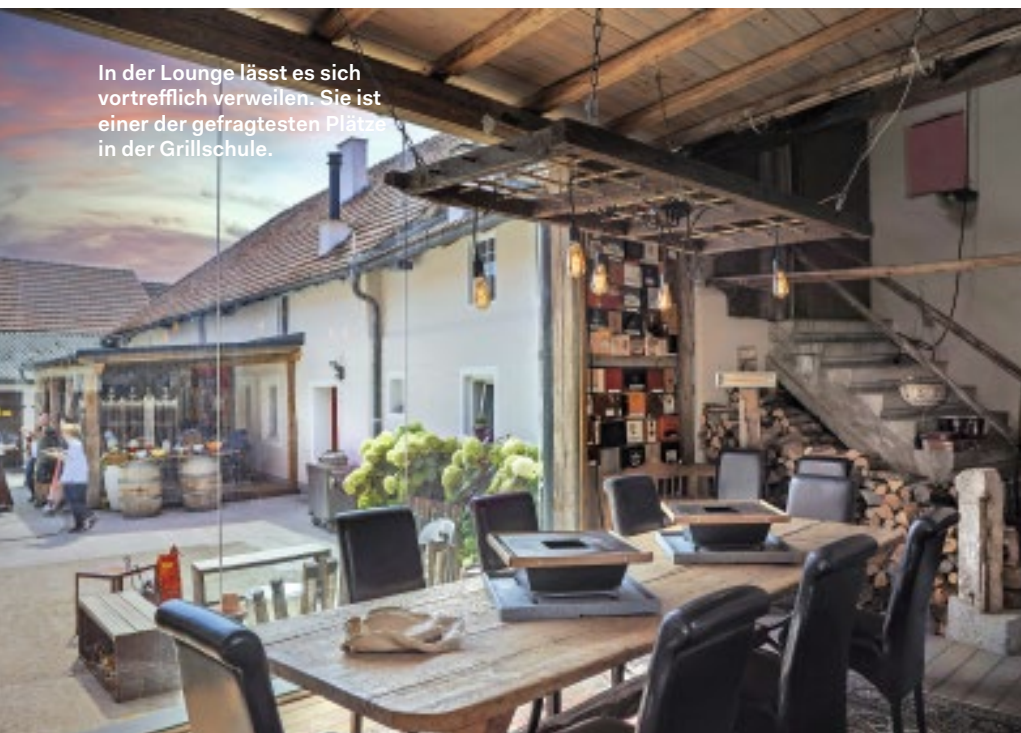
1994 hatte Adi Matzek gemeinsam mit seiner Gattin Irene den Betrieb, der in den 50er-Jahren des vorigen Jahrhunderts gegründet worden war, von seinem Vater übernommen, 1995 avancierte er bereits zum Landesinnungsmeister-Stellvertreter von Niederösterreich. Das erste Mal so richtig mit dem Thema „Grillen“ in Kontakt kam Matzek Mitte der 90er-Jahre bei einer Studienreise nach Holland und durch den Kontakt zu seinem Kollegen Wolfgang Seidl, der schon erfolgreich an österreichischen und Europameisterschaften teilgenommen hatte. Rasch gründete der engagierte Fleischermeister sein erstes Team, das sich „Matzeks Partygriller“ nannte, die großen Erfolge stellten sich dann nach der Umbenennung der Mannschaft in „Waldviertler Hornochsen“ ein.

Diese neue Leidenschaft zum Grillen und BBQ fand ihren Höhepunkt in der Gründung der ersten österreichischen Grillschule am Standort seiner damaligen Fleischerei in Horn. Von Anfang an entwickelte sich das Geschäft gut, die Kurse wurden von den Kunden ausgesprochen positiv angenommen. 2005 brachte Adi Matzek schließlich sein erstes Buch heraus, der Titel „Besser Grillen“, was sonst!

## Das Ende der Fleischerei

2015 schloss Adi Matzek seinen Standort in Horn und übersiedelte mit der Grillschule in den Wallfahrtsort Maria Dreieichen. Damit war die Geschichte der Fleischerei zu Ende, die Erfolgsstory seiner Grillschule endet damit noch lange nicht. „Ich hatte ein vielversprechendes Konzept für eine Regionalfleischerei in der Tasche, die Produkte aus allen Vierteln

In der Lounge lässt es sich vortrefflich verweilen. Sie ist einer der gefragtesten Plätze in der Grillschule.



**Der Meister und die Frau hinter  
seinem großen Erfolg:  
Adi und Irene Matzek.**

Niederösterreichs und von Kollegen aus jenen Regionen führen sollte. Diesen Part sollte mein Sohn Adolf weiterführen, der schon zuvor für die Produktion zuständig war. Die Idee hat ihn nicht überzeugt und er hat sich anders orientiert. Das habe ich selbstverständlich akzeptiert. Nun arbeiten wir gemeinsam im neuen Grillseminarzentrum und Adi leitet erfolgreich unseren Cateringbereich!“

**Vielfältiges Angebot**

2020 schließlich erwarb Adi Matzek ein Anwesen in Burgerwiesen bei Horn, das er sukzessive nach seinen Vorstellungen zu einem weltmeisterlichen Grill- und BBQ-Seminarzentrum umbaut, das mit seinen edlen Lounges den geeigneten Rahmen für seine Klientel bildet. Da kann er auch seiner großen Leidenschaft für edlen Rum und exquisite Zigarren frönen und diese Passionen auch an seine Gäste weitergeben: „Grillen und BBQ bedeuten für mich vor allem Gemeinsamkeit. Gemeinsam etwas zubereiten, gute Gespräche, gemeinsam genießen, gemeinsam innehalten, gute Lebensmittel veredeln, dem Essen Wertschätzung entgegenbringen.“

Dementsprechend vielfältig ist auch das Angebot der Grillschule heute:

- Basis-Grillseminare
- Fisch-Grill-Workshops
- Grill-Workshops für Fortgeschrittene
- Steak-Grill-Workshops
- Winter-Grill-Seminare
- Smoker-Seminare
- Wild-Grill-Seminare
- AMA-Grill & BBQ-Trainer-Seminare
- aba-Jurorenschulungen
- Teambuilding-Workshops
- Tasting-Serie: Steak, Rum, Zigarre
- Neu: die Kulinarik-Event-Serie

„Adi's Soulfood“ für reine Genießer  
Daneben bietet Adi Matzek edelstes Grill- und BBQ-Catering an, führt eine Menge an Merchandising-Produkten, die mit seinem Namen gebrandet sind: Saucen, Gewürze, Grillöle, Rum usw. und führt einen Grillshop mit Geräten von Napoleon und verschiedenen heimischen Herstellern und Grill-Zubehör. **HaRo** ■

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



**Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft**

» Eine Lösung für alle Prozesse «



Winweb Informationstechnologie GmbH  
Am Wiesenhang 8 | D-52457 Aldenhoven  
Tel. +43 720 880066 | [info@winweb.de](mailto:info@winweb.de)  
[www.winweb.at](http://www.winweb.at)

Mehr als dreitausend Besucher:innen sorgten für den perfekten Rahmen beim 24. Internationalen Austrian Grill Open im steirischen Kaindorf.

Das Niveau bei den vier Gängen, die im Rahmen der Staatsmeisterschaften zubereiten waren, war hoch, wie man an diesem Beispiel sieht.



Im steirischen Kaindorf fanden heuer die 24. Österreichischen Grill- und BBQ-Meisterschaften statt. Ein voller Erfolg – mit viel Genuss

## EIN DORF IM GRILL- & BBQ-FIEBER

Ende Juni breiteten sich im steirischen Kaindorf bei Hartberg rasch die wunderbaren Aromen von gebrutzelterm Fleisch, Gemüse und anderen Köstlichkeiten aus, ging doch das 3. Puntigamer Grill & BBQ Festival mit dem 24. Internationalen Austrian Grill Open über die Bühne. Als Veranstalter fungierte die aba (Austrian Barbecue Association) mit ihrem neuen Präsidenten Bernhard Steinhauer an der Spitze.

Bei perfektem Grillwetter konnten sich mehr als 3.500 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 es ein Fest für die ganze Familie.

### Grillen ist im Trend

Neben 38 Grillteams aus Österreich und Deutschland waren auch 21 Aussteller bei der größten Grillveranstaltung Österreichs vertreten. Tausende Zuseher waren zudem via Live-streams, die direkt von der Veranstaltung in verschiedenen Social Media Kanälen übertragen wurden, dabei, wie in fünf Einzelbewerben der Staatsmeistertitel vergeben wurde.

und konnten so das Highlight live mitverfolgen. Dass Grillen und BBQ als Freizeitvergnügen unverändert voll im Trend liegen, zeigte sich schlussendlich auch an den Reichweiten der Facebook und Instagram-Seiten: Diese konnten in den Wochen vor der Veranstaltung mehr als 200.000 Zugriffe registrieren.

### Staatsmeisterschaft in vier Gänge

Die Teilnehmer am 24. 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 eine Lachsforelle aus Österreich mit einer Vitamin- und einer Sättigungsbeilage. Der Fisch sollte glasig bis durchgegrillt sein.

Als zweiten Gang hatten die Teams einen Bauch mit Schwarte ohne 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, einen Rostbraten bzw. eine Hochrippe vom „AMA-Gütesiegel-Jungstier“ des Markenprogramms „Donauland Rind“ zu veredeln, ebenfalls mit einer Vitamin- und einer Sättigungsbeilage. Das Fleischstück für die Verkostungsportion sollte zwischen 100 und 150 Gramm wiegen und „medium rare“ bis „medium“ zubereitet sein. Last but not least ist das Dessert vom Rost unverzichtbarer Bestandteil eines kompletten Grill- und BBQ-Menüs. Auf dem Programm stand heuer eine Plunderteig-Variation mit Schokolade, Kürbiskernen und Beeren nach Wahl.

### So sehen Sieger aus

Den Sieg bei den 24. Internationalen Austrian Grill Open holte sich schlussendlich das Tiroler Team BO's BBQ vor der Mannschaft Bratsewa BBQ Hawara aus Niederösterreich, die den Vizestaatsmeistertitel erfolgreich verteidigen konnten. Bronze ging an das steirische Team BBQ – Hoamat, welche übrigens die steirische Landesmeisterschaft für sich entscheiden konnten. Erfreuliches Detail am Rande: Die teilnehmenden Grill-Teams konnten rund 8.000 Euro für die Steirische Kinderkrebshilfe sammeln.

## Danke an die Sponsoren

Napoleon Österreich  
 Brauunion Österreich  
 Brauerei Puntigam  
 MM Kanal-Rohr-Sanierung GmbH.  
 Manfred Mock  
 Tourismusverband Oststeiermark  
 Durlacher Ei  
 Kastner Abholmarkt Jennersdorf  
 Gut Streitdorf  
 Fleischhof Raabtal & Vulkanlandschwein,  
 Schirnhofer Feinkost  
 ALMO Rind  
 Eisvogel GmbH.  
 Steirische Jägerschaft  
 Stephan Farm  
 Rupp Käse Rupp AG  
 Tante Fanny Frischteig GmbH.  
 Tramontina Germany GmbH.  
 WKO Steiermark  
 STEPAR Stick-Center & Stickerei  
 Borstiburner von DW-Tech  
 SK Profi Grill  
 Grillericoo  
 TRAEGER Grills  
 Big Green Egg Deutschland GmbH.  
 Flare Grill,  
 Tyrolit life  
 Brema Handelsgesellschaft  
 Digitalnova  
 Doggas Gas GmbH.  
 Marktgemeinde Kaindorf  
 Dotcom GmbH.  
 Power Megastore  
 Volvo Spes  
 Loidl Baumschule GmbH

Save the date: Der Termin für das 4. Puntigamer Grill & BBQ Festival mit dem 25. Internationalen Austrian Grill Open wird der 23. und 24. Juni 2023 wieder in Kaindorf bei Hartberg sein.

### Feuerplatte und Dutch Oven

Insgesamt fanden an allen zwei Tagen neben der österreichischen und internationalen Grillstaatsmeisterschaft auch die steirische Landesmeisterschaft sowie sämtliche Side-Bewerbe statt.

Neu war heuer erstmals die 1. Austrian Feuerplatten Competition. Bestritten wurde diese von knapp 30 Teams mit dem Tomahawk-Steaks vom AMA-Gütesiegel Kalb Rosé Austria. Das Team „Steirergluat“ konnte diesen Bewerb für sich entscheiden. Gefolgt von den Teams „James Flames Team 1“ und „James Flames Team 2“ auf Rang 2 und 3.

Bei der 5. Austrian Dutch Oven Competition stand der Einsatz vom AMA-Gütesiegel Kalb Rosé Austria Schulterscherzel im Fokus, bei der sich von knapp 30 Teams das Team „Steirerhof BBQ“ vor „La Parilla Libertad“ und „Scorpion Fish Brewing & BBQ 1“ den ersten Platz sicherte. **HaRo** ■



Die Internationalen Grill-Staatsmeister 2022: Das Team BO's BBQ aus Rum in Tirol mit Teamleiter Bernhard Ostheimer (Mitte) konnte bei den Bewerbungen Schweinebauch und Nachspeise den 2. Platz und bei Rind den 1. Platz belegen. Wir gratulieren den Siegern und allen Platzierten!

## Alle Medaillen-Gewinner der verschiedenen Disziplinen

### 24. Österreichische Grillstaatsmeisterschaft 2022 powered by Napoleon

1. Platz BO's BBQ
2. Platz Bratsewa BBQ Hawara
3. Platz BBQ – Hoamat

### Internationales Austrian Grill Open 2022 powered by Napoleon

1. Platz BO's BBQ
2. Platz Bratsewa BBQ Hawara
3. Platz BBQ – Hoamat

### 3. Steirische Landesmeisterschaft 2022 powered by Napoleon

1. Platz BBQ – Hoamat
2. Platz Sulmtaler Grill & Chill Verein
3. Platz Schlemmi's Kuchl

### 1. Austrian Feuerplatten Competition 2022 powered by Borstiburner

1. Platz Steirergluat
2. Platz James Flames Team 1
3. Platz James Flames Team 2

### 8. Austrian Smoker Competition 2022 powered by TRAEGER Grills

1. Platz Grillverein Seebenstein
2. Platz Poolhouse Taste BBQ
3. Platz Weinviertler Auftragsgriller

### 5. Austrian Dutch Competition 2022 powered by SK PROFI-GRILL

1. Platz Steirerhof BBQ
2. Platz La Parilla Libertad
3. Platz Scorpion Fish Brewing & BBQ 1

### 9. Austrian Ripperl Competition 2022 powered by Big Green Egg

1. Platz Hill Country BBQ
2. Platz Fyre-BBQ Kaindorf
3. Platz Grillitschpeople

### 4. Austrian Burger Competition 2022 powered by Grillericoo

1. Platz Fyre-BBQ Kaindorf
2. Platz Steirerhof BBQ
3. Platz BBQ 4 Fun 2

# FLEISCHER-NACHFOLGE IM HARDCORE-STYLE

Nach 100 Jahren schloss die Fleischerei Wallner in Pötsching im Vorjahr. Doch es blieb nicht lange ruhig. Im Gegenteil! Lautstark wie ihre Lieblingsmusik macht die „Hardcore BBQ“-Familie Leeb als Nachfolger Lust auf Fleischgenuss. Wie es dazu kam, erzählten die Burgenländer Roland Graf.

Der Türgriff – eine Salami aus Metall! – glänzt wieder golden in Pötsching. Etwas anders allerdings sieht das Geschäftsschild der ehemaligen Fleischerei Wallner in der schmiedeeisernen Umfassung doch aus. Zwei Totenköpfe und die Aufschrift erinnern eher an ein Tattoo-Studio. Und doch steht „Hardcore BBQ“ für eine unerwartete Wiedergeburt eines Traditionsbetriebs. Noch vor einem Jahr schien es, als würde nach genau 100 Jahren mit dem Pensionsantritt von Franz Wallner (siehe *Fleisch & Co* 2/2021) ein weiteres Opfer des Fleischer-Sterbens zu beklagen sein. Doch es kam anders ...

Heute stehen Robert „Rob“ Leeb und seine Frau Tanja als Gesellschafter der wiedergeborenen Fleischerei stolz im Laden und erklären ihre „Hardcore“-Philosophie. Sie lässt sich aber auch optisch an den Tattoos von Leeb und seinem Mitarbeiter Michael „FuXL“ Fuchs, privat ein Freund seit Jahrzehnten, ablesen. Laute, harte Rockmusik

**„Die Zeit ist gerade richtig: Die Leute suchen Besonderes – und das darf dann auch ein bisschen mehr kosten.“**

Robert „Rob“ Leeb, „Hardcore BBQ“-Gründer

war nämlich nur eine geteilte Vorliebe – gutes Essen, idealerweise selbst zubereitet, die andere. Und aus ihr erwuchs nun auf Etappen auch dieser Neustart in Pötsching. Das Erweckungserlebnis dazu hatte Rob Leeb ausgerechnet auf der Couch beim Fernsehen. „Ich sah 2018 einen Bericht über die Grillstaatsmeisterschaft und dachte spontan: Da will ich auch hin.“

### Vom Hobbygrillen zum Hauptberuf

Das Team war schnell zusammengestellt und mit einem Trainingsprogramm wie im Spitzensport bastelte man am großen Auftritt. Dass man in der Kategorie „Schwein“ auf Anhieb den Staatsmeister-Titel holte, überraschte die Crew dann doch selbst. Wichtiger aber war, was vom Antritt 2019 im Waldviertel blieb: Ein bestehendes Logo sowie ein reichweitenstarker Auftritt von „Hardcore BBQ“ in den sozialen Medien. Denn Leeb, damals noch als Krankenpfleger aktiv, hatte quasi (Schweine-)Blut geleckt.





Das Hardcore-Trio: Rob, Tanja und Fuxl verbindet die Liebe zu Hardrock-Musik und gutem Essen!

„Gemeinsam mit einem Partner starteten wir mit Grillcaterings.“ Die Idee war gut, doch der Firmenstart mitten in die Pandemie hinein stellte das junge Unternehmen natürlich vor existenzielle Fragen. Als dann sein Kompagnon aus privaten Gründen ausstieg, war auch das Cateringlager bei dessen Schwiegervater Geschichte. „Wir nahmen uns ein halbes Jahr eine Auszeit, um alles zu bedenken.“ Denn an sich war man bereits tief ins Gastrogeschäft eingestiegen. Neben dem Rockabilly-Festival im Nachbarort Bad Sauerbrunn, wie gemacht für die „Hardcore“-Burger, hatte man auch Lockdown-Erfahrungen mit einem Essenszelt für die große Feriensiedlung am Keltensee gesammelt.

Schließlich bestärkte vor allem Tanja Leeb ihren Mann, die Leidenschaft für (gegrilltes) Fleisch zum Hauptberuf zu machen. Zwei Standorte in der Region standen am Ende zur Wahl. Da der eine davon auch Abendgastronomie bedingt hätte, neigten die Eltern zweier Buben mit vier und fünf Jahren schnell der ehemaligen Wallner-Zentrale zu.

Die Renovierung, an der „Fuxl“ Fuchs bereits eifrig mitwirkte, sicherte dann auch einen Mitstreiter, den die Leeb lange kannten.

Gemeinsam veredelt man heute regionales Fleisch z. B. von Fröch in Zemendorf im Rahmen der Imbiss-Konzession.

### Lamm als heimlicher Bestseller

Der Großteil des Angebots – zum Mitnehmen oder vor Ort zu konsumieren – stammt von Griller, Smoker und aus dem Dutch Oven. „Wir machen dabei alles selbst, auch die Saucen und Beilagen wie das Grillgemüse oder die doppelt ausgebackenen Pommes.“ Tagesschmankerln bewirbt man zeitgemäß via Facebook („WeTakeMeatSerious“), dazu kommen die Bestseller, die Tanja Leeb uns gerne auflistet: „Das sind sicher unsere Spareribs, dazu das Dry Aged Beef und fast jeder Kunde kauft auch Lamm.“ Diese ungewöhnliche Vorliebe, die wohl auch an den perfekten Cuts liegt, hat den „Hardcore BBQ“-Machern auch ihren einzigen Exoten beschert. „Wir würden auch da gerne mit heimischem Fleisch arbeiten, aber wir verkaufen oft drei Lammkronen an einem Tag“, hat man sich für handverlesene Qualität aus Neuseeland entschieden.

In gewisser Weise schließt man in der neuen Optik auch an vieles an, das bereits

Fleischer Wallner eingeführt hatte. Auch hier standen am Ende die Grillfleisch-Angebote und das warme Essen im Fokus – und auch Lamm hatte der Pötschinger fast immer vorrätig. Insofern ist auch das gute Verhältnis zu Vorbesitzer und jetzt Vermieter Franz Wallner ein Glücksfall. Der langjährige burgenländische Innungsmeister kannte die „Jungs“ von ihrem Catering im Kurpark Bad Sauerbrunn



– entsprechend schnell wurde man handelseins. „Man muss klar sagen, ohne ihn gäbe es uns in der Form nicht“, ist Robert Leeb dankbar für die Unterstützung mit Erfahrung und Rezepturen. Ein Beispiel dafür stellt der Wildleberkäse dar, der auf einer Wallner-Kreation basiert. „Allerdings war für mich immer klar, dass er auch zu unserer BBQ-Kompetenz passen müsste.“ Womit – anfangs gegen eine gewisse Skepsis des g'standenen Fleischers – auch der gesmokt wurde. Das Ergebnis begeisterte aber beide. Wallners Kommentar: „Ab in die Vitrine damit!“

## Leberkäs aus dem Smoker

Ebenfalls „kein Herumkommen“ (© Tanja Leeb) gab es um einen kleinen Kult-Klassiker, den Franz Wallner für alle Grillbegeisterten angeboten hatte. Auf Spieße geflochtene, pikant gewürzte Schweinebauchstreifen alias „Grillfackeln“ mussten daher schon auf Stammkundenwunsch angeboten werden. „Letztens fragten Kinder im Geschäft nach den ‚Stangerln‘“, unterstreicht Tanja Leeb die Beliebtheit dieses Snacks bei allen Altersschichten. Und so bereichern sie neben dem Leberkäse im BBQ-Stil das Kernangebot der Leeb's.

Dieses soll sich auch noch erweitern, vor allem auch bei der flüssigen Auswahl. Schon jetzt führt man neben der burgenländischen Limo „Schmex“ auch einige Biere (Golser, Zwettler), mit Herbst werden aber zwei neue Regale vornehmlich regionalen Genüssen in der Flasche – oder solchen von Freunden – gewidmet sein. Die Liköre von „Rocker's Delight“ aus Wien etwa gibt es bereits und sie passen mit ihrer Jack-Daniel's-Typografie bestens zum Hardcore-Stil. Wobei die relaxte Art der Quereinsteiger sich auch bei den Zu-

Rob Leeb ist passionierter BBQ-Fanatiker – und präsentiert als Quereinsteiger ein modernes und hipbes Metzgerei-Konzept.



kunftsplänen zeigt: „Den Masterplan für den Herbst haben wir nicht. Wir wachsen von Woche zu Woche.“

Dann soll es auch weitere Touren zu möglichen Lieferanten – etwa in Sachen Würstel – geben. Doch der hohe Arbeitsaufwand für die Caterings kostet auch Zeit: „Ich mache alles frisch vor Ort, das heißt, dass ich auch sechs Stunden vorher den Grill anheize. Und da ist der Aufwand für 20 oder 100 Leute fast gleich“, so Leeb. Dass er und Freund/Mitarbeiter „Fuxl“ aus dem Sozialbereich kommen, sieht Letzterer als echten Vorteil der Quereinsteiger: „Du kannst mit Stress umgehen, bist gewohnt Lösungen zu finden und hast auch eine Ausbildung, mit Leuten umzugehen.“ So brach etwa auch nicht die Welt zusammen, als der Smoker ausgerechnet bei einem Catering streikte, erinnert sich das Duo an gemeinsame Erfahrungen.

## Hardcore auch bei Rezeptsuche

Vielleicht ist man auch deshalb nicht bereit, Kompromisse bei der Qualität zu machen. Geliefert wird von „Hardcore BBQ“ gerne, „allerdings nur, was ohne Qualitätsverlust geht wie etwa unsere Spareribs“. Und auch am veganen Burger des Hauses (siehe Bild) wurde nahezu wissenschaftlich getüftelt. „Jeder von uns

musste Vorschläge machen, die dann verkostet wurden“, erinnert sich Tanja Leeb an die Irrwege mit Jackfruit, Linsen oder Bohnen im Patty. Denn schließlich sollte ihre Kreation auch Fleischessern schmecken, so der Anspruch. Am Ende machten Pilze das Rennen, noch dazu Austernseitlinge aus der lokalen Zucht von Robert Tomschitz. Mit einem Karotten-Erdnuss-Crunch und Röstzwiebeln erfüllte diese Version auch den hohen Anspruch, „labberige Pattys wollen wir nie in unseren Burgern haben“.

Dafür gibt es das Grillfleisch auch das ganze Jahr über. „Die Zeit ist gerade richtig“, findet Robert Leeb, „die Leute suchen Besonderes, das darf dann auch ein bisschen mehr kosten.“ Das zeigt auch die Kundenachfrage, die mittlerweile für Vorbestellungen spezieller Cuts sorgt. Auch bei den Caterings gibt es schließlich keine fixe Auswahl, man versucht stets „herauszukitzeln, was für die Location und den Anlass passen kann“. Was auch immer dann auch im Winter 2023 verkauft werden wird, das Motto dahinter könnte ebenfalls von einem Catering-Kunden stammen. „Wer sich ‚Hardcore‘ aufs Leiberl schreibt, muss auch abliefern“, ließ der „Fuxl“ wissen. Und genau das tun die Pötttschinger. Roland Graf ■

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





# URBAN BBQ & MEAT: EIN SHOP FÜR FEUER UND FLEISCH

Das hat es in der Hauptstadt noch nie gegeben: Gemeinsam mit dem Lungauer Bio-Fleischer Hannes Hönegger hat der Delikatessen-Spezialist Marco Simonis ein hipbes BBQ-Kompetenzzentrum im Herzen von Wien eröffnet.

Biobauer Hannes Hönegger züchtet, mästet und schlachtet seine Rinder selbst. Ein besonderes Anliegen ist ihm Tierwohl und Nachhaltigkeit, insbesondere in Zusammenhang mit Kalbfleisch (*Fleisch & Co hat berichtet*). Der Wiener Szene-Delikatessenhändler Marco Simonis schwört auf die Qualität von Höneggers Bio-Fleisch und hat bereits in seinen anderen Betrieben mit dem Lungauer zusammengearbeitet. Und nun präsentieren die beiden in ihrem „Urban BBQ & Meat“ in der Wiener Taubstummengasse 13 ihre gemeinsame Philosophie des guten, des besten Geschmacks.

Dank der langjährigen Zusammenarbeit mit Partnern und Lieferanten – oftmals Kleinmanufakturen aus aller Welt sowie regionale Produzenten – ermöglicht es ihnen, ein handverlesenes Genussangebot zu präsentieren. Und was hier zusammenkommt, ist mehr als vielversprechend: Perfekt gereifte Bio-Steaks und selektionierte BBQ-Produkte der Marke Lungaugold, Fisch der Oberwasser Fischzucht, feinstes Geflügel der Domäne Wachter vom Attersee, Produkte des Biohofs Thomabauer, Marion Ebner (Ebenau-

er Wein), Fanny Salomon (Salomon Wein), Bio Biergut Wildshut, hausgemachte Saucen und Gewürze aus aller Welt ... bis hin zu personalisierbaren Messern von Nesmuk und Premium-Schürzen der Marke Rohleder – hier kauft man nicht nur, sondern ist sprichwörtlich „Feuer & Flamme“. Ein besonderes Erlebnis verspricht zudem auch der Keramikgrill von Big Green Egg. In unterschiedlichen Größen mit ausgefallenen Accessoires und Grillzubehör, findet man in dem „Eldorado für Genießer & Gourmets“ alles für das perfekte BBQ-Adventure.

## Szenen-Party der Fleischbranche

Mitte August luden Simonis und Hönegger zur feierlichen Eröffnung und zahlreiche Gäste, Gourmets und BBQ-Maestros gaben sich bei hier die Grill-Zangen in die Hand. Zwar wurde nicht auf heißen Kohlen getanzt, jedoch ließ man das Herz aller passionierter Grill-Liebhaber, BBQ-Aficionados und jenen, die das Prädikat Grill-Experte voller Stolz trugen, mit einem gelungenen Event höherschlagen. Die Presse, ORF-Seitenblicke und viele weitere Publikumsmedi-

en haben über das neue Fleischkompetenzzentrum berichtet. Erfreulich, denn von dieser reichweitenstarken Medienpräsenz profitiert die ganze Fleischbranche.

## Ein Showroom der besonderen Art

Bereits beim Betreten des schicken Stores in der Taubstummengasse regt sich der Hunger, denn es duftet nach feinsten Köstlichkeiten, die bereits aus der Marco Simonis Bastei10 bekannt und begehrt sind. „In unserem neuen Hotspot für BBQ- & Grill-Liebhaber gibt es einfach alles, was das Herz begehrt – aus einer Hand, selbstverständlich in bester Qualität. Natürlich sind wir unseren hohen Prinzipien treu geblieben und offerieren zusätzlich frische, kulinarische Highlights für die Mittagspause oder den kleinen Hunger zwischendurch“, so Geschäftsführer Marco Simonis. Feinste Delis und erfrischende Drinks, werden hier aber ebenso kredenzt wie weitere Spezialitäten aus dem Hause Hönegger-Lungaugold u.a. die von Gault Millau prämierten Bio-Kalb-Leberkäsemmeln und die schmackhaften Wild-Käsekrainer. ■

[www.marcosimonis.com](http://www.marcosimonis.com)

## ERFAHRUNG, FORTSCHRITT & SERVICE FÜR DAS FLEISCHER- HANDWERK



### Die Blizzard-Serie

- Maschinenständer, alle Außenflächen: Nirosa geschliffen
- Kutterdeckel in Nirosa mit Lärmschutzdeckel
- Schürzenschutz in Nirosa
- 6er-Messerkopf – System Düker SDU
- Messerwelle mit variabler Schneidgeschwindigkeit
- Schneiden von 500–5.000 U/min
- Mischen vor-/rückwärts von 50–500 U/min
- stufenlose Verstellung über Potentiometer
- 3 Kutterschüsselgeschwindigkeiten
- Digitalanzeige für Schüssel, Temperatur und Messerwelle
- Folientastatur plan im Maschinenständer
- Temperatur- und Schüsselabschaltung
- Steuerung/Schaltkasten im Maschinengehäuse integriert
- Schwingmetallfüße
- freilaufende Kutterschüssel in Nirosa
- Kutterschüssel mit Wasserablauf
- Hebeentlastung der Schutzhaube (Kutter 50L und 70L)
- Öffnen und Schließen der Schutzhaube hydraulisch (Kutter 130L)
- Auslader von Hand einschwenkbar (Kutter 130L)

#### Optional

- 3er-Messerkopf – System Düker SDU
- elektr. Öffnung der Schutzhaube
- Auslader von Hand einschwenkbar nur für Kutter 70L)

Düker-Rex Fleischereimaschinen ist auf individuelle Lösungen für das Fleischerhandwerk spezialisiert. Dafür steht auch die Kutter-Generation Blizzard-Serie, die mit 50L, 70L und 130L 100%-Lösungen für das Fleischereihandwerk bietet.

Die Fleischereimaschinenbauer aus dem deutschen Laufach haben die neue Kutter-Generation so weiterentwickelt, dass sie den besonderen Anforderungen des Handwerks entspricht: Mit effizientem Antriebssystem, einem komplett geschlossenen Edelstahlkorpus und einzigartigem Hygiene-System.

#### So verarbeitet man Fleisch heute

Energieeffizienz, stufenloser Antrieb, Spülablauf – alle Geräte der neuen Kutter-Baureihe Blizzard 50 L, 70 L und 130 L von Düker-Rex erfüllen höchste Standards und sie entsprechen anspruchsvollen Hygienean-

forderungen. Dafür sorgt der geschlossene Edelstahlkorpus ebenso wie das einzigartige Hygienesystem. Die Kutter sind so schnell und problemlos zu reinigen. Dies fördert einen reibungslosen, zügigen, hygienischen Ablauf im Betrieb.

#### Einfache Bedienung

Bei Düker-REX arbeiten Ingenieure, die ihr Handwerk sowie das ihrer Kunden verstehen. Ihre Mission: den besonderen Anforderungen jedes Fleischerfachbetriebs gerecht zu werden. Ihre Leistungsmerkmale und Argumente lassen sich sehen. ■

[www.dueker-rex.de](http://www.dueker-rex.de)

## MADO LIEFERT TOP-WÖLFE

In der Fleischverarbeitung spielt das Wolfen angesichts ständig steigender Anforderungen an Produktqualität und Produktionsoptimierung eine zentrale Rolle.



Technologischer Wandel und Anforderungen setzen einen permanenten Dialog mit den Kunden voraus. Entsprechend praxisorientiert sieht das Portfolio von Mado aus. Die Automatenmischwölfe MEW 721, MEW 722, MEW 723, MEW 724 und MEW 731 bieten die optimale Lösung für alle Zerkleinerungsaufgaben in bester Qualität. Sogar gefrorenes Material bis -8°C kann verarbeitet werden. Durch das stufige Schnecken-Design und das optimierte Schneckengehäuse erreichen die Automatenmischwölfe eine der höchsten Stundenleistungen, die sonst nur mit Winkelwölfen möglich sind. Die Maschinen verfügen über ein Trichtervolumen zwischen 70 und 300 Liter und im Standard einen Schneidsatz von Größe Unger B98/E130/G160. Somit kann eine Stundenleistung von bis zu 3.000 kg die Stunde erzielt werden. ■ [www.schoen-gmbh.at](http://www.schoen-gmbh.at)

# Schon

IHR ERFOLG – UNSERE KOMPETENZ

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

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

# EINER FÜR ALLES

K+G Wetter hat mit dem Industriekutter VCM 550 ein neues Meisterstück für die Wurstproduktion geschaffen.

gut 30 Wurst-Spezialitäten hat die Steinemann Holding GmbH & Co. KG im Angebot – und setzt bei der Herstellung des Bräts auf den VCM 550 von K+G Wetter. Der Vakuump-Kochkutter von 2011 hat Ende 2021 noch sein jüngerer Pendant an die Seite gestellt bekommen, sodass nun zwei Maschinen-Generationen bei dem familiengeführten Fleischwaren-Hersteller im Oldenburger Münsterland ihren Dienst tun.

## VCM 550 im Einsatz bei Steinemann

Routiniert greift sich Klaus Haskamp den 200L-Fleischwagen und rastet ihn in den Greifer der hydraulischen Beladung ein. Über das Touchpanel löst er den Ladevorgang aus und das Fleisch gleitet in die 550L-Kutterschüssel. Auch die zweite Portion Fleisch ist schnell im Kutter – dank Hydraulik und Wechseln der Fleischwagen mittels Fußhebel. Ebenfalls hydraulisch schließt sich der Edelstahl-Deckel des VCM 550. Für die Leberwurst, die gerade zubereitet wird, ist das Rezept mit allen Arbeitsschritten im Programm CutControl hinterlegt. „Mit CutControl kann man programmgesteuert kuttern“, so Produktionsleiter Patrick Stephan. „Der Mitarbeiter muss nicht mehr jeden Schritt einzeln eingeben, sondern es wird einmal ein Rezept mit allen Arbeitsschritten angelegt. So wird gleichbleibende und wiederholgenaue hohe Qualität erzeugt.“

Als der VCM 550 programmgesteuert mit dem Kutterprozess startet, steigt der Geräuschpegel –, aber es ist längst nicht so laut wie mit anderen Kutter gleicher Größe. Grund: der Maschinenständer aus Grauguss, den K+G Wetter als einziger Hersteller weltweit verbaut. „Wir haben schon bei der Vorführung gemerkt, wie ruhig und sauber und leise der läuft“, weiß Patrick Stephan.

Die feine Leberwurst ist eine Kochwurst, daher kommt in der Produktionshalle bei Steinemann auch gleich die Kochfunktion des Vakuump-Kutters zum Einsatz. „Der VCM 550 kocht effizienter, weil die doppelwandige Schüssel mit Dampf sehr schnell aufheizt“, erläutert Karsten Camin, K+G Wetter Gebietsverkaufsleiter. „Ein weiterer Vorteil: Die Maschine wird außen nicht so warm. Das heißt, wir stecken bei gleicher Zieltemperatur weni-



ger Energie in die Maschine und das Produkt. So sind wir beim Kochen deutlich schneller. Das Gleiche gilt für das Kühlen der Schüssel mit Wasser.“ Das vollständig geschlossene Koch-System verhindert auch zuverlässig den Kontakt zwischen Dampf und Produkt.

## Die vielen Vorteile des Kutters

Gekühlt wird das Brät nach dem ersten Arbeitsschritt mit Eis. Der Ladewagen mit Eis ist bereits automatisch in die Vorlade-Position hochgefahren und entleert, wenn der Deckel geöffnet wird. Ist das Brät auf die richtige Temperatur abgekühlt, kommt die letzte und wichtigste Zutat: die gekutterte Leber. Hier spielt die ruckelfreie hydraulische Beladung des VCM 550 ihre Vorteile aus: Obwohl der Ladewagen mit der flüssigen Lebermasse gut gefüllt ist, lässt die Hydraulik sie gleichmäßig und ohne Schwappen und Spritzen in die Kutterschüssel fließen.

Beim letzten Arbeitsschritt vermischt der Kutter nun alle Zutaten zum Leberwurst-Brät. Besonders gut gebunden und ohne störende Luft einschüsse wird das Produkt durch das Vakuum. „Durch das wesentlich kleinere Volumen des neuen VCM 550 lässt sich viel

schneller Vakuum ziehen und wieder belüften“, sagt Camin. Klaus Haskamp entleert schließlich den Industriekutter mit dem Auswerfer. Der ist beim neuen Modell optimiert ausgerichtet und leert die 550L-Schüssel schnell und sauber aus. Auf der anderen Seite der Maschine steht die Beschickung schon wieder kippbereit oberhalb der Schüssel.

## VCM 550 „Hygienic Secure“

In der Produktionshalle neigt sich derweil der Arbeitstag dem Ende zu und die Reinigung der Maschinen steht an. Zu den Neuerungen, die perfekte Hygiene schneller und einfacher machen, gehören zwei große Reinigungsklappen, über die der Kesselraum unter der Kutterschüssel leicht zugänglich und optisch gut auf Sauberkeit zu kontrollieren ist – das spart Wasser und Zeit. Der Messerdeckelstreifen lässt sich zur Reinigung mit einem Handgriff ausklippen, ebenso wie Schüsselpilzaufgabe oder Abstreifer. Ganz ohne Dichtung kommt beim VCM 550 übrigens der Bereich zwischen Kutterschüssel und Vakuumkessel aus und lässt sich so einfach und rückstandsfrei reinigen. ■

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



**TECH FORUM®**  
Service · Beratung · Leidenschaft

„Wenn's ums Wolfen, Separieren und Mischen geht, kommt für uns nur EKOMEX in Frage“

Christian Diregger (Servicetechniker)

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

Stolzer Partner von:

**poly-clip®**  
SYSTEM

**günther®**  
EXCELLENCE IN PROCESSING

**EKOMEX**  
Pilsniak

**VEMAG**  
ANLAGENBAU

**Pujolàs**

**WERNER & MÖLLER**



# DAS SINGRISET FLEISCHSCHNEID- UND TRENNUNGSSYSTEM

Das revolutionäre Singriset-System verbindet die Vorteile eines Fleischwolfes mit den Vorteilen eines Trennsystems. Und immer mehr österreichische Kunden vertrauen auf die robusten, hochwertig verarbeiteten und kundenindividuellen Lösungen der Firma EkomeX.

Das Highlight der EkomeX Produktpalette ist das patentierte Singriset Fleischschneid- und Trennungssystem. Das neuartige System verbindet die Vorteile des Fleischwolfes, mit denen effektiv Fleisch von Knochen hoher Qualität mit geringsten Verlusten getrennt werden.

## Drei in einem

Diese Wolfeinsätze verbinden die Vorteile der Fleischzerkleinerung auf die gewünschte Korngröße mit den Vorteilen eines Trenn-Systems. Wölfe sind von Lochscheiben mit 130 mm bis 300 mm verfügbar.

Bei der Separation entsteht trotz hoher Drücke im Schneidesystem kein Metallabrieb im bearbeiteten Fleisch, da das Fleisch nach einem ganz neuen Prinzip – ohne reibende Messerwirkung zerkleinert wird. Das zerkleinerte Hackfleisch erhält durch die schonende Trennung eine sehr hochwertige sensorische Qualität.

Durch eine einfache Pneumatiksteuerung mit nur zwei Parametern, ist Separieren und Wolfen in nur einem Prozessschritt und mit einer Maschine möglich. Im Rohwurstbereich ist damit gewährleistet, dass ungewünschte Sehnen, Knorpel, Knochensplinter, Kunststoffe und andere Fremdkörper komplett aussortiert werden. Auch MDM-Anwendungen im Tierfutterbereich können hiermit einfach gelöst.

Somit sind mit dem innovativen System von EkomeX drei Arbeitsgänge mit einer Maschine möglich:

- zuführen und zerkleinern von großen Blöcken aus gefrorenem Fleisch
- wolfen und mischen in einem Arbeitsgang
- separieren enthaltener Knochen, kollagenem Gewebe und fester Bestandteile, wie Knorpel, Adern und Sehnen
- Es entsteht sehr hochwertiges zerkleinertes Fleisch für die Wurstwarenherstellung.

## Patentierete Qualität

Die gesamten Wolf- und Separatoren-Sätze entsprechen den Anforderungen der Lebensmitteltechnik an COP-Edelstahlgeräten aus besonders gehärtetem Edelstahl.

Jahrelange Erfahrungen und praktische Verfahrensforschungen haben dazu geführt, dass das patentierte System Singriset heute technisch ausgereift und sicher in der Anwendung industriemäßig zum Einsatz kommt.

Das originale Singriset Fleischschneid- und Trennungssystem ist patentrechtlich geschützt und kann selbstverständlich auch in geeigneten Fleischwölfen als eigenes Trenn- und Schneidesystem wie normale Wolfwerkzeuge eingebaut werden.

Tech Forum unterstützt bei allen vertrieblichen Fragen und bietet durch sein flächendeckendes verfügbaren Kundendienstnetz ein kompetentes und kundenorientiertes Service. ■

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

## Erfahrungen aus dem Praxistest

**Zerkleinern und wolfen** auf eine körnige Struktur auch mit leicht angefrorenem Fleisch bis  $-5^{\circ}\text{C}$ , wobei die Temperaturzunahme während des gesamten Zerkleinerungsvorganges nur zwischen  $1^{\circ}$  bis  $3^{\circ}\text{C}$  betrug.

**Selbst hartes Fett** älterer Rinder konnte, ohne zu schmieren, auf die gewünschte Korngröße locker und körnig bis Korngrößen 3 bis 8 mm zerkleinert werden.

**Durch elektronische Regelung** von Druck und Geschwindigkeit im Wolfeinsatz wird bei der späteren Verarbeitung eine bessere Bindung und ein stabilerer Emulgiervorgang bei der Wurstwarenherstellung erreicht.

**Die Bearbeitung** von Frischfleisch und TK-Fleisch ist möglich. Dazu wird der Zerkleinerer gegen einen Meng- und Mischeinsatz ausgetauscht.

 **PENIAS**  
Lebensmitteltechnik GmbH

5261 UTTENDORF  
OBERÖSTERREICH  
+43 7724 / 28 64

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



KUTTER - WÖLFE  
INJEKTOREN  
MISCHER  
WASCHANLAGEN  
SCHERBENEISERZEUGER

  
**NOWICKI**





Neben Kuttern, Mischmaschinen und Produktionslinien standen auf der Weltleitmesse IFFA in Frankfurt neben den ebenfalls neu entwickelten Wölfen für das Handwerk die neuen Industrie-Winkelwölfe im Mittelpunkt des Interesses.

# DIE NEUEN **LASKA** INDUSTRIE-WINKELWÖLFE

Die Wölfe der Maschinenfabrik Laska garantieren – dank jahrzehntelanger Erfahrung in verschiedenen Branchen mit mehr als 1.000 Maschinen am Markt – ein klares Schnittbild bei höchstem Output und minimalem Verschleiß, und das bei frischem wie auch bei tiefgefrorenem Material aller Art.

Außerdem wurde durch das einzigartige Design eine neue Benchmark im Bereich Reinigbarkeit und Hygiene gesetzt. Auf der IFFA sorgte Laska vor allem mit WWB 200-H und WWB 300-H, der neuen Generation der Industrie-Winkelwölfe für den Wow-Effekt der Messe.

## **Vielseitig einsetzbar**

Die beiden Typen WWB 200-H (siehe Bild oben) und WWB 300-H zur Verarbeitung von Frisch- und Gefrierfleisch sind hervorragend für die Herstellung von Brühwurst, Rohwurst, Kochwurst, Pasteten, Hackfleisch, Käse, Butter, Obst- und Gemüseprodukten, Tiernahrung, Süßwaren, etc. geeignet

Praxisbezogene Forschungs- und Entwicklungsarbeit sowie langjährige Erfahrung sind Grundlage für die hervorragende Schnittleistung von Laska-Wölfen. Zwei Schnecken im 90°-Winkel sorgen für schonende

Arbeitsweise und geringe Erwärmung des Schnittguts. Durch eine spezielle Geometrie von Schneckengehäuse und Schnecke erfolgt einfach die restlose Entleerung.

## **Top Bedienbarkeit**

Die Wölfe verfügen über einen „Autopiloten“ – das heißt, Zubringer- und Arbeitsschnecke haben zwei unabhängige Antriebe, die sich automatisch aufeinander abstimmen. Mit dem optimierten Antriebskonzept und der einfachen Bedienung werden bis zu 50 Prozent mehr Output erreicht.

Das neue Hygienic Design mit EHEDG-zertifizierten Komponenten reduziert die Gefahr von Verunreinigungen auf ein Minimum. Außerdem sind die Wölfe fugenlos und frei von Gewinden konstruiert. Die Flächen sind abgeschrägt und poliert, sodass Bakterien und andere Verunreinigungen überhaupt keine Chance haben – für Sicherheit und makellose Lebensmittelqualität.

Selbstverständlich sind die neuen und innovativen Winkelwölfe standardmäßig mit einer sogenannten OPC UA-Schnittstelle ausgestattet, um sich mit weiteren Maschinen oder Produktionslinien einfach verbinden zu können. ■ [www.laska.at](http://www.laska.at)

## **WWB 200-H**

- Lochscheiben-Durchmesser: 200 mm
- Trichterinhalt: 650 Liter
- max. Output: 8.000 kg/h

## **WWB 300-H**

- Lochscheiben-Durchmesser: 300 mm
- Trichterinhalt: 800 Liter
- max. Output: 21.000 kg/h

DIE NEUE KUTTER-GENERATION  
Ideal für das Fleischerhandwerk.

## **Unsere Blizzard 50 L, 70 L und 130 L:**

Die neue Kutter-Generation aus Laufach haben wir so weiterentwickelt, dass sie den besonderen Anforderungen des Handwerks entspricht: Mit effizientem Antriebssystem, einem komplett geschlossenen Edelstahlkorpus und einzigartigem Hygiene-System.



Weitere Informationen und unsere aktuellen Messetermine finden Sie auf: [www.dueker-rex.de](http://www.dueker-rex.de)

## ZWEI TIPPS VON JOHANN PENIAS

Die Maschinen der Firma Metalbud Nowicki, zeichnen sich durch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis aus und sind ideal für Handwerksbetriebe geeignet. In Österreich von Penias Lebensmitteltechnik ([www.penias.at](http://www.penias.at)) vertreten, haben wir Johann Penias um Tipps dazu gebeten.



### Nowicki Automaten-Winkel-Wolf 130

Diese äußerst langlebige Maschine von Nowicki aus kompakter, solider und säurebeständiger Edelstahlkonstruktion ist einfach zu bedienen und für das Zerkleinern von frischem sowie tiefgefrorenem Fleisch bis maximal minus 18 Grad Celsius in der jeweils vom Anwender gewünschten Stärke zu empfehlen.

Die zwei unabhängigen Antriebe der Zubringer- und Förderschnecke sorgen für die optimale Anpassung des dosierten Materials. Unter die Arbeitsschnecke kann mit einem 200-Liter-Wagen gefahren werden. Die Zubringerschnecke ist einfach zu demontieren –, dadurch ist ein schnelles und einfaches Reinigen der kompletten Maschine gewährleistet. Durch die höhenverstellbaren Edelstahlfüße kann die Maschine auf allen Unterböden einfach montiert werden. ■

#### Technische Daten

- 3- oder 5-teilige Schneidsätze – je nach verarbeitetem Produkt
- Anschlussleistung: 23 kW
- Spannung und Frequenz: 3x400 V/50 Hz
- Produktionsleistung bei Fleisch bis zu 3.000 kg/h
- Produktionsleistung bei Käse bis 1.600 kg/h



### Nowicki Kutter KN90-Liter

Die massive, komplett geschlossene Edelstahlkonstruktion des Kutters lässt keine Vibrationen zu. Er garantiert beste Brätqualität im Brüh- und Rohwurstbereich. Da die Position der sechs Messer fix ist und dadurch kein Einstellen notwendig ist, ist ein schneller und einfacher Messerwechsel möglich. Der Lärmschutzdeckel ist aus Plexiglas gefertigt. Durch die höhenverstellbaren Edelstahlfüße kann die Maschine auf allen Unterböden montiert werden. Dank leistungsstarkem, wartungsfreiem Drehstrommotor und der Geometrie des Schneidraumes ist Kuttern ohne Vorwölfen möglich. Die Maschine ist mit sechs Messerstufen stufenlos voreinstellbar und mit zwei Mischgängen Muldenstufen standardmäßig ausgestattet. Durch die einfache Bedienung ist eine schnelle Produktion garantiert. Durch die Konstruktion der Maschine und der Oberflächen (sämtliche Flächen leicht geneigt) ist der Kutter sehr einfach zu reinigen. ■

#### Technische Daten

- Schüsselkapazität: 90 L
- Messeranzahl: 6 Stück
- Messergeschwindigkeit: 200 bis 5.500 U/min
- Mischgeschwindigkeit: 2 bis 200 U/min
- Leistung: 38 kW

## KOCHKUTTER OHNE VAKUUM

K+G Wetter schreibt Erfolgsgeschichte der Industriekutter weiter: Mit den neuen Modellen CM 200 und CM 360 ist eine hochwertige und effiziente Koch-Einrichtung erstmals bei offenen Kuttern ohne Vakuum-Technik im Angebot.

Der Name bei der Hygienic-Secure-Baureihe von K+G Wetter ist Programm. Hygiene als Herzstück bei der Lebensmittelverarbeitung steht hier im Fokus. „Wenn wir unsere Maschinen weiterentwickeln, haben wir dabei immer zuerst einen klaren Nutzen und Vorteil für unsere Kunden im Blick“, sagt Sales Manager International, Volker Schlosser.

um-Technik profitieren, haben wir daher unsere Industriekutter nun mit der Kocheinrichtung versehen. Das macht die Maschinen wirtschaftlich sehr interessant, da wir die extrem aufwendige Konstruktion eines Vakuumkutters nun nicht mehr für den Einsatz der Kochfunktion benötigen. Das reduziert die Kosten enorm.“

### Vielfältiger Einsatz

Die Hygienic-Secure-Industriekutter auch ohne Vakuum-Funktion Wurstbrät in bester Qualität: Die einzigartige Lösung für besonders hygienisches und energiesparendes Kochen ist eine doppelwandige Kochschüssel. Durch das geschlossene System erhitzt der zugeführte Dampf die Kutterschüssel nur über den Zwischenraum der beiden Schüsselwände sehr schnell. Das spart viel Energie und damit auch Kosten. Dass der Wasserdampf so auch völlig getrennt vom verarbeiteten Produkt bleibt, garantiert eine hundertprozentige Hygienesicherheit: Ein Kontaminationsrisiko durch Wasserdampf ist ausgeschlossen. ■ [www.gramiller.at](http://www.gramiller.at)

### Neue Kutter-Serie

Erweitert wurde die Kutter-Serie nun um den CutMix 360 (siehe Bild oben) und CutMix 200, die alle Vorteile der Hygienic-Secure-Serie mitbringen. Die durchdachte Koch-Einrichtung als Option wurde aus der bewährten Vakuumkutter-Serie VCM übernommen und ist nun erstmals auch in offenen Kuttern verfügbar.

„Vakuum bietet Vorteile bei vielen Produkten, beispielsweise höheren Eiweißaufschluss, besser gebundenes Brät und weniger Luftfeinschlüsse. Der Aufwand, um einen Vakuumkutter zu bauen, ist aber höher und damit kostenintensiver“, erklärt Schlosser. „Für Kunden, deren Produkte weniger von der Vaku-



**LEBENSMITTELAKADEMIE**  
des österreichischen Gewerbes



### Wir bieten Lösungen ...

**Sie haben neue Ideen** für neue Kursangebote? Sie brauchen Unterstützung in speziellen Bereichen? Sie haben Interesse daran, Kurse zu Ihnen nach Hause zu holen? Dann melden Sie sich bei uns! Wir freuen uns auf neue Inputs! Erreichbar sind wir unter: [www.LM-Akademie@wko.at](mailto:www.LM-Akademie@wko.at) oder unter 05 90 900/3634

# MASSGESCHNEIDERTE COACHINGS & SCHULUNGEN FÜR IHREN BETRIEB

**W**issen Sie eigentlich, wie viel Sie einer Ihrer Mitarbeiter:innen kostet? Haben Sie schon einmal überlegt, Ihr Produktsortiment zu verändern oder zu erweitern, neue innovative Ideen umzusetzen oder Ihre Mitarbeiter:innen in Sachen Verkaufspräsentation zu schulen?

Noch nicht? Dann wird es allerhöchste Zeit. Die Lebensmittelakademie bietet hier mit ihren vielfältigen Coachings und Inhouse-Schulungen genau die richtigen Angebote. Gerade in sich stetig verändernden Zeiten ist es besonders wichtig, dass Sie Ihren Betrieb regelmäßig auf Herz und Nieren überprüfen und in sich gehen, um zu überlegen, wo es eventuell noch Veränderungs- oder Verbesserungsbedarf für die Zukunft gibt. Themen wie die Lebensmittelkennzeichnung oder die richtige Auslobung Ihrer Produkte sind Bereiche, die sich stetig verändern, deshalb braucht es hier einen besonders sensiblen Umgang. Keinesfalls außer Acht zu lassen sind die laufenden Kalkulationen rund um Ihren Wareneinsatz, den Strom oder die anfallenden Arbeitsstunden. Genau das sind Themen, wo die Lebensmittelakademie anknüpfen und Ihnen und Ihrem Betrieb zur Seite stehen kann. Auch wenn Sie Hilfe in Sachen Mit-

arbeiter:innenführung benötigen, haben wir das passende Angebot für Sie. Gerade in Betrieben, wo viele unterschiedliche Generationen miteinander arbeiten und voneinander lernen sollen, ist es nicht immer einfach, gemeinsam an einem Strang zu ziehen.

### Wie das Ganze funktioniert?

Die Lebensmittelakademie arbeitet mit vielen erfahrenen Coaches aus den unterschiedlichsten Bereichen zusammen. Sie sagen uns einfach, was Sie sich für Ihren Betrieb wünschen oder in welchen Bereichen Sie Hilfe und/oder Fortbildung benötigen und wir stellen Ihr individuelles Angebot mit den für Ihre Bedürfnisse passenden Expert:innen zusammen. Exklusive Schulungen sind direkt in Ihrem Betrieb oder auch ganz einfach online möglich. Zudem werden diese Angebote von vielen Wirtschaftskammern in den Bundesländern gefördert.

Für Fleischer:innen bieten wir außerdem laufend Spezialkurse an. Alle Informationen dazu und noch viele weitere Angeboten finden Sie online auf unserer Homepage!

Wir freuen uns, wenn Sie online bei uns vorbeischaun: [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at) ■

## Termine

### 13. 9., Online

#### BIO-Zertifizierung – leicht erklärt

„Ihr effektiver Weg zum Bio-Zertifikat, zur sicheren Bio-Produktion und zu allen notwendigen Informationen.“  
Trainer: Ing. Mag. Josef „Joe“ Ritt  
Alle Infos und Anmeldung unter [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at)

### 20. 9., Online

#### Personalkosten

„Was kostet ein Mitarbeiter wirklich? Wie berechne ich eine Leistungsstunde und was muss ich sonst noch zu dem Thema wissen?“  
Trainer: Simone Nemetz, MA  
Alle Infos und Anmeldung unter [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at)

### 21. 9., online

#### LMIV inkl. Nährwertkennzeichnung

„Theorie und Praxis inkl. Umsetzungs-Check mit eigenen Etiketten!“  
Trainer: Simone Nemetz, MA  
Alle Infos und Anmeldung unter [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at)

### 21. 9., online

#### Richtige Schnitttechnik – Rind und Schwein

„Mehr Freude beim Fleischverzehr durch korrektes Schneiden!“  
Trainer: Josef Fanetbauer  
Alle Infos und Anmeldung unter [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at)

### 4. 10., online

#### Verkaufstraining: Denn was man gern macht, macht man gut!

„Wir erarbeiten Ihre persönlichen Stärken für selbstbewussten und freudvollen Verkauf.“  
Trainer: Mag. Pamela Mensing  
Alle Infos und Anmeldung unter [www.LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at)



## FLEXIBEL, EFFIZIENT UND GEWINNBRINGEND

Die bahnbrechende Hightech-Traysealer der Serie Amax von dem Oldenburger Verpackungsspezialisten Sealpac sind auf die Bedürfnisse der Industrie 4.0. abgestimmt und bieten alle notwendigen Voraussetzungen für eine umfassende Digitalisierung der industriellen Produktion.

Bei der Konstruktion der neuen Serie Sealpac Amax lag der Fokus auf einer Kombination von Leistungsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit. Die Hightech-Traysealer sind besonders platzsparend. Ihr Footprint entspricht der Vorgängergeneration, der A-Serie. Die verschleiß- und wartungsarm konstruierte Amax erreicht eine bis zu 40% gesteigerte Anlagengeschwindigkeit. Sie wird durch zuverlässige Servomotoren angetrieben, die für eine hohe Laufruhe sorgen. Die schnelle, anwenderfreundliche Bedienung der Anlagen wird über das navCom gewährleistet: Der Navigations-Commander für intuitive Kontrolle und maximalen Bedienkomfort führt durch

alle Anwendungen, die über das selbsterklärende HMI-Display gesteuert werden und Bedienfehler weitgehend ausschließen. Die neue Anlagenserie erfüllt höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards. Je nach Leistungsklasse (A4max bis A10max), versiegelt die Amax bis zu 196 Verpackungen pro Minute. Dabei beweist sie maximale Flexibilität und verarbeitet prozesssicher unterschiedlichste Materialien. Neben extrem leichten Schalen (UltraLight) zählen dazu auch besonders innovative Lösungen, die für mehr Ressourcenschonung stehen, z. B. neuartige Folien aus nachhaltigen Werkstoffen und Materialkombinationen mit hohem Faseranteil (eTray, FlatMap).

### Nachhaltiges Gesamtkonzept

Für die Anlagen können die Werkzeuge der A-Serie weiterverwendet werden. In Zeiten explodierender Preise setzt die Serie Amax mit ihrer Wirtschaftlichkeit im laufenden Betrieb Maßstäbe: Der integrierte EnergyManager sorgt für eine automatische Energieverbrauch-Regelung und passt die Anlagengeschwindigkeit der Schalenzufuhr an, um den Energieeinsatz so gering wie nötig zu halten. Die Anlagen sind mit dem iMode ausgestattet, womit die vom Bediener vorgegebene Anzahl der zu versiegelnden Verpackungen pro Minute die Führungsrolle übernimmt und die Geschwindigkeit aller weiteren Verpackungssequenzen bestimmt. ■ [www.sealpac.de](http://www.sealpac.de)

## KUNSTSTOFF REDUZIEREN, ERSETZEN ODER RECYCELN

Die Anlagen von Sealpac sind auf die Verarbeitung neuer Verpackungslösungen und alternative Materialien abgestimmt – das schont Ressourcen und bietet echten Wettbewerbsvorteil.

Materialien einsetzen reduzieren und sparsamer verarbeiten – darauf sind die Verpackungsanlagen aus dem Hause Sealpac ausgelegt. Die Traysealer der neuen Amax-Serie sind durch ihr innovatives Transportsystem in der Lage, auch extrem leichte Schalen zu verarbeiten. Sie befördern prozesssicher in Rekordgeschwindigkeit UltraLight-Verpackungstrays, deren Gesamtgewicht unter 10 g liegt. Im Thermoform-Segment sorgt das von Sealpac entwickelte Rapid Air Forming System dafür, dass die Anlagen der PRO- und RE-Serie bis zu 10% dünnere Folien ohne Qualitätsverlust zu gut ausgeformten Verpackungen mit verstärkten Ecken verarbeiten.

### Deutlich weniger Kunststoff

Auch Materialien, die Kunststoff teilweise oder sogar ganz ersetzen, verarbeiten die

Anlagen von Sealpac zu sicheren, hygienischen und attraktiven Verpackungen. In enger Zusammenarbeit mit Folien-Spezialisten für Verpackungslösungen aus Faserstoffen entstanden bahnbrechende Verpackungskonzepte, die den Einsatz von Kunststoff reduzieren und damit fossile Rohstoffe schonen:

- FlatMap, die MAP-Verpackung für gelicite Ware, besteht aus einem faserbasierten Produkträger mit polymerer Schutzschicht und einer Oberfolie.
- FlatSkin, die Skin-Lösung besteht aus hohem Karton- & geringem Kunststoffanteil & verpackt Fleischprodukte sicher & attraktiv.
- eTray® die formstabile MAP-Verpackung besteht aus einem vollständig bedruckbaren Kartonstanzling mit hauchdünnem Kunststoff-Inlay aus Mono-PP. ■

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



## VIelfÄLTIGE MATERIALIEN UND INNOVATIVE DRUCKVERFAHREN

Von der hochwertig veredelten Verpackung bis zum massentauglichen Industrieticket – Marzek kann alle Anforderungen im Verpackungs- und Etikettierungsbereich erfüllen.

Unter dem Motto „Nur die Natur verpackt besser“ fokussiert sich Marzek auf die Bereiche Flexible Verpackung, Rundum-Etiketten, Bogen-Etiketten, Selbstklebe-Etiketten, Promotion-Etiketten, Etikettier-technik sowie Fein-Kartonage und Beipackzettel.

Von der hochwertig-veredelten Verpackung bis zum massentauglichen Industrieticket – Marzek kann sämtliche Anforderungen im verkaufsfördernden Verpackungs- und Etikettierungsbereich erfüllen. Mit einem leistungsstarken Managementsystem und einem Supply Chain Management unterstützt das

Unternehmen mit Hauptsitz in Traiskirchen seine Kund:innen auch bei der Optimierung ihrer Produktions- und Lieferprozesse.

### Für jedes Produkt

Den Anforderungen an Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit entsprechend arbeitet Marzek mit einer Vielfalt von innovativen Öko-Materialien bis hin zu 100% Recyclingmaterialien, auch Kombinationen davon, kompostierbaren Bio-Folien und Materialien aus nachwachsenden Rohstoffen sowie international zertifiziert-nachhaltiger Forstwirtschaft. Mit Etiketten aus Gras-, Stein-, Holz- und Trauben-Papier ist die Nachhaltigkeit

des Produkts für Konsumenten auf den ersten Blick ersichtlich.

Für eine besonders wertige Präsentation werden Produkte mit speziell veredelten Materialien in Szene gesetzt. Dabei spielen die klassischen Bogen- und Rollen-Etiketten für Lebensmittel-Produkte eine wichtige Rolle. Hochwertige Offset-Digital-etiketten sowie veredelte Digital-etiketten auf Spezialbedruckstoffen bieten Produzenten fast grenzenlose Möglichkeiten.

Die gesamte Bandbreite seiner Lösungen für Handel und Industrie präsentiert Marzek Etiketten+Packaging bei der Fachpack, Halle 7, Stand 7-422. ■

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



**Wellpappe sorgt bei 70% aller Lieferungen für einen sicheren und hygienischen Waretransport auf dem Weg zum Zielort.**

**Wir, bei Dunapack Packaging, helfen dabei guten Geschmack zu bewahren.**



  
Dunapack Packaging  
PRINZHORN GROUP

*We will.*

Ihr Produkt. Genau darauf kommt es an, wenn wir bei Dunapack Packaging Verpackungslösungen entwickeln und produzieren, die einfach passen. Die Komplexität unserer Aufgaben verlangt zunehmend nach Lösungen „outside the box“. Im Mittelpunkt unseres Denkens steht aber immer noch „inside the box“.

Wenn Sie mehr darüber erfahren möchten, was wir für Sie tun können, dann schenken Sie uns 10 Minuten – und wir schenken Ihnen 166 Jahre Erfahrung und Know-how eines Familienunternehmens, das die gesamte Wertschöpfungskette im Verpackungsgeschäft abdeckt.

Besuchen Sie uns einfach unter:  
[www.dunapack-packaging.com/at](http://www.dunapack-packaging.com/at)

#### Mosburger GmbH

Salzburger Str. 56  
5204 Strasswalchen | Austria  
Phone :+43 (0) 6215 8571-0  
Fax :+43 (0) 6215 8571-31  
office.strawa@dunapack-packaging.com

#### Mosburger GmbH

Ketzergasse 112  
1230 Wien | Austria  
Phone :+43 (0) 1 86306-0  
Fax :+43 (0) 1 86306-46  
office.vienna@dunapack-packaging.com

## STILVOLL MIT SCHIEFER

Ob Lachs, Steak oder Käse: Im neuen Siegelrandbeutel von allfo in Schieferoptik kommen feine Speisen stilvoll in die Ladentheke und zu Hause auf den Tisch.



Das Anrichten von Speisen auf Schieferplatten wirkt besonders schön und stilvoll –, ob im Restaurant oder zu Hause. Dieses Flair haben wir jetzt auch in Form unseres neuen Siegelrandbeutels umgesetzt: Mit seiner Schieferoptik präsentiert er Lachs, Steak oder auch Wurst und Käse besonders hochwertig und elegant“, erklärt Peter Hotz, Geschäftsführer der allfo GmbH & Co. KG.

### Schiefer setzt Speisen in Szene

Hochtransparent oben, Schieferoptik unten: Im neuen Vakuumbbeutel von allfo sehen Lebensmittel aus, wie auf einem Schieferbrettchen serviert – ein echter Eyecatcher in der Ladentheke. Neben Brotzeitklassikern wie Speck, Wurst und Käse eignet sich die Beutelinnovation vor allem auch für das Verpacken

edler Lebensmittel wie Lachs oder Steak. Der neue Vakuumbbeutel ist in der Stärke 90µ in den Formaten 200 x 300 mm sowie 150 x 300 mm erhältlich und auf allen gängigen Vakuumbekammermaschinen verwendbar.

### Sicherer Schutz

Der neue Schieferoptik-Beutel überzeugt mit bewährter allfo-Qualität. Dank intelligentem Materialmix bietet die starke Folie beste Eigenschaften für die Verpackung von Steak, Wurst, Käse und Co und punktet mit einer hohen Reiß- und Durchstoßfestigkeit. Auch die PA/PE-Barrierefolien schützen die Lebensmittel: PA (Polyamid) sorgt für eine Sauerstoffbarriere und Aromaschutz, PE (Polyethylen) schafft eine Feuchtigkeitssperre und sehr gute Siegeleigenschaften. ■

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



## FACHPACK 2022: NEUE IMPULSE

Vom 27. bis 29. September 2022 ist es wieder so weit. Dann öffnet die Fachpack im Messezentrum Nürnberg ihre Tore. Unter dem Leitthema „Transition in Packaging“ präsentieren Aussteller in neun Messehallen ihre innovativen Produkte und Lösungen für die Verpackung von morgen.

Die Fachmesse für Verpackung, Technik und Prozesse gilt als Wegweiser der europäischen Verpackungsbranche. Über 1.100 Aussteller (2021 waren es „nur“ 789) werden in den neun Hallen des Messezentrums Nürnberg innovative Produkte, Maschinen und Lösungen präsentieren.

### Die Branche im Wandel

Mit dem Leitthema „Transition In Packaging“ will die Fachpack den derzeitigen Wandel der Branche beschreiben. Dieser zeichnet sich vor allem durch mehr Nachhaltigkeit, steigenden E-Commerce und zunehmende Digitalisierung aus. Das Leitthema zieht sich durch die Messe und das Rahmenprogramm wie ein roter Faden und soll sensibilisieren und verdeutlichen, was gerade in der Branche vor sich geht, Orientierung geben und den Dialog fördern in einer Zeit, die von starken Strömungen und Umwelteinflüssen geprägt ist.

### Messe gibt es auch digital

Als Treffpunkt des europäischen Verpackungsmarktes zieht die Messe Fachbesucher aus allen verpackungsintensiven Branchen an. Es gibt allerdings auch in diesem Jahr wieder die digitale Erweiterung myFachpack für das Matchmaking und den Wissenstransfer. Bereits im Vorfeld der Messe ab 16. September bietet das neue Tool für Besucher die Möglichkeit zur Vernetzung mit Ausstellern, Partnern und Referenten. Während der Messelaufzeit wird das Programm der Vortragsforen gestreamt und steht auch im Nachhinein dort zur Verfügung. ■ [www.fachpack.de](http://www.fachpack.de)

# OK PANELEE

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](http://www.OK-PANEELE.at)**



# ALLES FRISCH VERPACKT

Mit dem deutschen Hersteller Intervac hat Laska seit Jahren einen Hersteller von Vakuumkammer-Maschinen im Programm, der höchste technische Präzision und Ausführung gewährleistet.

Das umfangreiche Programm reicht von kleinen Einkammer-Tisch- und Standmaschinen, Doppelkammermaschinen bis zu Bandmaschinen. Ergänzt wird es durch Schrumpftanks, automatische Tauchbecken und Gebläse-Trockensysteme. Beinahe jedes Modell gibt es in unterschiedlichen Größen und Ausstattungsvarianten – es steht daher für jede Betriebsgröße in Gastronomie, Gewerbe und Industrie das ideale System zur Verfügung.

## Top Bedienungskomfort

Alle Verpackungsmaschinen verfügen über eine Digitalsteuerung für ein Höchstmaß an Bedienungskomfort. Standard ist eine Doppelnah-Siegelung. Optional sind eine Trenndrahtsiegelung zur präzisen Trennung des überstehenden Beutelrandes, eine Bi-Aktiv-Siegelung für dicke Folien und Alumi-

um-Beutel sowie eine Siegelung mit Druckluft-unterstütztem Trennmesser lieferbar. Durch optionale Begasung wird eine längere Haltbarkeit ohne Gewichts-, Aroma- oder Frischeverlust erzielt.

## Fast alle Varianten möglich

Die Doppelkammer-Maschinen, die es in vielen verschiedenen Größen und zahlreichen Varianten gibt, sind selbstverständlich auch mit den Optionen pneumatische Deckelbewegung und automatischer Auswurf lieferbar. Auch die direkte Anbindung an einen Schrumpftank ist möglich. Wesentliches Merkmal jeder Maschine ist die extrem robuste Edelstahlkonstruktion samt Deckel, aber ohne Bodenmulde. Die einfache und schnelle Reinigung ist dadurch garantiert. ■

[www.laska.co.at](http://www.laska.co.at)

## INDIVIDUELLES DESIGN

Fleischspezialitäten, Semmeln oder Snacks: Produkte aus der Metzgerei verdienen zu jeder Zeit die beste Verpackung. Mit einer eigenen Verpackung mit Firmendruck unterstreichen Fleischer ihren besonderen Anspruch an Qualität.

Praktische Verpackungslösungen mit Individualdruck bietet der bayerische Anbieter Bagman. Speziell für das To-go-Geschäft sind Papiertragetaschen eine geschickte Verpackung. Die Tragetaschen aus hochwertigem Kraftpapier werden mit extra breitem Boden hergestellt und eignen sich für Lunchpakete, Salate, Burger & Co. Das robuste Papiermaterial und ein zusätzliches Verstärkungsblatt an den Henkeln sorgen für erhöhte Stabilität und Tragfähigkeit. Die Papiertaschen sind wahlweise aus weißem oder braunem Kraftpapier und in weiteren Abmessungen wie z. B. 22 x 10 x 28 cm und 32 x 17 x 43 cm bestellbar.

Die Papiertasche gestaltet Bagman im individuellen Firmendruck in bis zu acht Farben. Bedruckt mit dem eigenen Logo werden die Papiertüten und -taschen zum aktiven Werbeträger. ■ [www.bagman.de](http://www.bagman.de)



## FlatMap® + Amax-Serie

**Ausgezeichnet:** Ein völlig neuer Look & Feel, bis zu 75% weniger Kunststoff, gute stoffliche Trennbarkeit und eine bisher unbekannte Wiederverschlussqualität.

**FlatMap® ist der prämierte Markenbotschafter** für hochwertige, aufgeschnittene Wurstwaren am PoS.



Mehr unter



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

## HOCHWERTIGE PRODUKTE ZEITGEMÄSS VERPACKEN

Supervac ermöglicht mit neuesten Technologien und nachhaltigem Service und Support durch die Firma Gramiller wettbewerbsfähig und erfolgreich zu sein.

Lebensmittelhersteller stellen sich immer wieder die Frage, mit welcher Technologie die eigenen Produkte am besten verpackt werden können. Hier gilt es, mehrere Faktoren im Blick zu haben. Auf einer Seite sind Haltbarkeit und Optik der Produkte besonders wichtig, auf der anderen Seite müssen die Gesamtkosten berücksichtigt werden.

### Lange Haltbarkeit

Studien haben gezeigt, dass Schrumpfverpackungen durch die hohe Sauerstoffbarriere für ausgezeichnete Haltbarkeit sorgen. Dafür sollte die Verpackungsmaschine die Produkte unter einem möglichst tiefen Vakuum verpacken und perfekt verschließen. Der optimale Zielwert des Vakuums hängt von dem Produkt ab. Rauchwaren sind trockener als Frischfleisch, was die Evakuierung vereinfacht. Frischer Lochkäse oder ganze Hühner hingegen weisen eine andere Struktur auf und müssen vorsichtiger evakuiert werden.

### Das Auge entscheidet

Moderne Schrumpfverpackungen stellen das Produkt in den Vordergrund und nicht die Verpackung – und unterstreichen so die Premiumqualität des verpackten Produkts. Zusätzlich wird durch den Schrumpfprozess die überschüssige Verpackungsfolie auf

ein Minimum reduziert. Dies ist gerade in der heutigen Zeit wichtig, in der es so wenig wie möglich Verpackung sein soll.

### Wettbewerbsfähig

Schließlich sind die Gesamtkosten bei der Auswahl der optimalen Verpackungstechnologie zu betrachten. Für eine optimale Schrumpfverpackung eignen sich ganz besonders Kammerbandmaschinen in Kombination mit Schrumpftank und Trockner. Moderne Schrumpfverpackungen können deshalb auch sehr wirtschaftlich eingesetzt werden, weil die Foliendicke bereits mit etwa 45 µm beginnt. Je dicker die Folie, desto höher der Preis.

### Der Spezialist

In Österreich werden Verpackungsmaschinen der Marke Supervac hergestellt. Das Unternehmen ist bereits seit mehr als 55 Jahren am Markt und stellt Vakuumverpackungsmaschinen, Schrumpf-, Kühl- und Trocknungseinrichtungen, Einfüllhilfen und Lösungen zur vollautomatischen Beutelbefüllung her. „Supervac steht für ästhetisch ansprechende Verpackungen mit maximaler Produktlebensdauer“, sagt Geschäftsführer Alexander Aigner zu den Anforderungen an die Maschinen. ■

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



## DUNAPACK PACKAGING STELLT SICH VOR

Dunapack Packaging ist Teil der Prinzhorn Gruppe und produziert in elf Ländern mit 24 Werken jährlich etwa 2,8 Mrd. Quadratmeter hochwertige Verpackungslösungen.

Dunapack Packaging ist ein Familienunternehmen und entwickelt und erzeugt an seinen Standorten in Wien und Strasswalchen maßgeschneiderte und hochwertig bedruckte Wellpappeverpackungslösungen. Konsequente Kundenorientierung, ein maßgeschneidertes Produktportfolio, hohe Qualitätsstandards sowie eine ökologisch orientierte Produktion zählen zu den Stärken und Kernwerten bei Dunapack Packaging.

### Stete Weiterentwicklung

An beiden Standorten wird daher kräftig in den Ausbau der Kapazitäten, Prozessoptimierung und Qualität investiert. Als verlässlicher Partner von Gewerbe und Industrie arbeiten die Experten von Dunapack gemeinsam und partnerschaftlich mit den Kunden an den Verpackungslösungen der Zukunft.

Sowohl bei der Weiterentwicklung bereits bestehender Produkte, als auch bei der proaktiven Entwicklung neuer Produkte orientieren sich die Anforderungen stets am Kunden, am Markt und an den Bedürfnissen des Konsumenten.

### Warum Wellpappe?

Die Funktion einer Verpackung geht über den eigentlichen Zweck das Produkt zu schützen hinaus. Sie ist auch die Visitenkarte eines Unternehmens. Erst die Verpackung verleiht einem Produkt eine unverwechselbare Identität. Dunapack produziert Wellpappe mit allen gängigen Wellpapperohpapieren. Wellpappe ist ein umweltfreundliches Naturprodukt und besteht



Wellpappe wird vielen Anforderungen gerecht.

größtenteils aus Recyclingpapier und zu 100 Prozent recyclebar. Mit der Integration von Schwesterwerken in der Papier- und Recycling-Division, leben Dunapack Packaging täglich die Circular Economy zum Vorteil der Kunden.

### Pure Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Modewort, sondern wird bei Dunapack auch gelebt. Die gesamte Produktion ist ständig bestrebt, zu verbessern und die Verschwendung zum Vorteil für die Kunden und Partner abzustellen. Dazu gibt es eine Reihe von Lean-Initiativen und Maßnahmen zur Verbesserung der Sustainability. ■

[www.dunapack-packaging.com](http://www.dunapack-packaging.com)





## TO-GO-PACKAGING IST VOLL IM TREND

Einweggeschirr ist aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken. Papstar liefert nachhaltige und innovative Lösungen für den To-go-Genuss ohne Reue.

Die Pandemie hat vieles verändert, so auch die Ansprüche der Konsumenten. Papstar als verlässlicher Lieferpartner und Marktführer im Bereich Serviceverpackungen (*Quelle Gastro-Data 2022*) erweitert sein Sortiment stetig, um den Ansprüchen der Kunden gerecht zu werden. Nachhaltigkeit ist dabei längst zu einem bedeutenden Teil des Erfolgsmodells geworden und tief in der DNA des Unternehmens verankert.

### Aus nachwachsenden Rohstoffen

So sind Papstar-Produkte der Warengruppe Einmalgeschirr und Serviceverpackungen ausnahmslos aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt (biobased) und organisch abbaubar. Die bereits 2008 eingeführte Sortimentslinie „pure“ steht heute für innovatives Einmal- oder auch Kreislaufgeschirr aus reinem Monomaterial. Einweggeschirr dient in erster Linie der Sicherheit und Hygiene. Sei es auf Festivals, in

Krankenhäusern oder dem klassischen Take-away-Geschäft. Pizza-Kartons sind längst nicht mehr die „Top-Seller im To-go-Bereich“. Auch bei den verwendeten Rohstoffen gab es einen großen Umschwung, sei durch die Gesetzeslage oder das „Umdenken“ umweltbewusster Konsumenten. Nachhaltigkeit und die Verwendung von nachwachsenden Rohstoffen sind die Zukunft. Das spiegelt sich auch im Kaufverhalten wider. Tragetaschen aus Papier, Menüboxen aus Zuckerrohr und auch Suppenbecher aus Pappe sind die „most wanted“ Artikel umweltbewusster Anwender.

Immer wichtiger wird es jedoch, auch auf die richtige Entsorgung aufmerksam zu machen, um eine lückenlose Rückführung in den Wertstoffkreislauf zu ermöglichen. Auch hier geht Papstar mit gutem Beispiel voran und begleitet den kompletten „Life Cycle“ seiner Produkte, um ihnen nach dem Gebrauch zu einem zweiten Leben zu verhelfen. ■

[www.papstar.com](http://www.papstar.com)

## DER BESTE VERSCHLUSS

Erstöffnungsschutz aus Papier: „MetoSafe“ verschließt Lebensmittelbehälter manipulationssicher.



Das MetoSafe-Etikett versiegelt Tüten, Getränkebecher, Schachteln und Boxen vollkommen sicher. Beim Abziehen hinterlässt das Siegelkett einen unverkennbaren Schriftzug „geöffnet, opened, ouvert“. Der Konsument kann so auf einem Blick erkennen, ob die von ihm erworbene Lebensmittel-Verpackung schon einmal geöffnet wurde. MetoSafe besteht zu 100 Prozent aus Papier und kann sortenrein mit Papier und Karton entsorgt werden.

Meto ist ein weltweit führender Anbieter von Aus- und Kennzeichnungs-lösungen für Handel und Gastronomie. ■ [www.meto.com](http://www.meto.com)



**maximal flexibel**

**maximal effizient**

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



**SEALPAC**

Forming Innovations



## GUTER GESCHMACK IST BEI BECK FAMILIENSACHE

Beck Gewürze und Additive ist heute einer der gefragtesten Partner des fleischverarbeitenden Gewerbes. Die enorme Bandbreite erstklassiger Produkte, prompter, persönlicher Service und das „Wir-Gefühl“ mit Kunden in aller Welt machen das besondere Erfolgsrezept des Familienunternehmens aus.

1998 im fränkischen Schnaittach gegründet, ist Beck Gewürze und Additive zwar ein relativ junges Unternehmen, aber bis heute auf Wachstumskurs. „Bei Beck dreht sich alles um Qualität und Kundenzufriedenheit. Unsere vielseitigen Produkte reichen von der klassischen Salamiwürzung über die verschiedensten Kochschinken- und Brühwurstrezepturen bis zu Grillmarinaden für die aktuelle BBQ-Saison. Und alle kommen bei Kunden in der ganzen Welt hervorragend an“, berichtet Geschäftsführer Manfred Beck stolz. „Hinzu kommt die herausragende Arbeit unserer engagierten Fachberater. Die betreiben ihren Job mit echter Leidenschaft und sind immer kurzfristig mit Rat und Tat behilflich, wenn es Fragen gibt.“

### Kunde als Partner

Tatsächlich sind die Beck Fachberater – auch Becksperten genannt – tagtäglich weltweit unterwegs, um den direkten Kontakt mit den Kunden zu pflegen – von Finnland bis Italien, von Namibia bis nach Südamerika. Denn bei Beck legt man viel Wert auf nachhaltige persönliche Beziehungen, die von Fachkompetenz, gegenseitigem Vertrauen und Respekt geprägt sind.

„Familie ist für mich alles“, sagt Manfred Beck. Und meint damit nicht nur seine Frau und seine beiden Kinder, die alle in der Firma tätig sind. Sondern auch die Belegschaft und die Kunden des Unternehmens. Denn alle vereint eine große Leidenschaft: die Begeisterung für hochwertige Gewürze und die Raffinesse der Herstellung erstklassiger Produkte für die Fleischertheke.

### Von klassisch bis hip

„Immer wieder entwickeln wir ganz individuelle Rezepturen nach den Wünschen unserer Kunden“, ergänzt Ralph Bauer. Er ist ausgewiesener Rohschinken-Spezialist und leitet das firmeneigene Technikum. „Ob Grillwürstchen in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Bacon-Bomb mit zarter Grillkäse-Füllung oder andere Saison-Knaller: Im Beck Technikum entstehen laufend neue Kreationen für die Theke, bei denen Fleischliebhabern das Wasser im Mund zusammenläuft.“ Dabei bleibt Beck immer am Puls der Zeit und setzt selbst neue Akzente – wie etwa mit Beck Bio, der Reihe exquisiter Bio-Gewürze aus nachhaltiger, größtenteils regionaler Produktion. Neu im Programm sind auch die „Spice In-

vaders“, ein Projekt der Nachfolgeneration Meike und Maximilian Beck: Sie bieten trendige Gewürzmischungen auch in individuellen Mengen, attraktiv verpackt und auf Wunsch mit dem Marken-Branding des Kunden. Produktneuheiten sind ständig in Vorbereitung.

### Beckspertence: die Online-Show

Dass Beck mit der Zeit geht und alle Kanäle nutzt, um Kunden aus der Fleischbranche mit nützlichen Tipps und Tricks zu versorgen, zeigt das Unternehmen mit seiner Online-Streaming-Show Beckspertence. Diese hat sich beim internationalen Publikum in bislang zwei Staffeln als voller Erfolg erwiesen. Hier stellen die Becksperten interessante Produktneuheiten vor und verraten live die besten Kniffe für die Herstellung von Rohwurst, Brühwurst, Grillspezialitäten und mehr. Während der Show haben Zuschauer jederzeit die Möglichkeit der Interaktion mit dem Team. Weitere Infos unter [www.beckspertence.de](http://www.beckspertence.de). „Bei BECK ziehen alle an einem Strang. Denn wir wollen nicht die Größten, aber die Besten in unserer Branche sein“, sagt Manfred Beck. ■

[www.beck-gewuerze.de](http://www.beck-gewuerze.de)

Ein bodenständiges Familienunternehmen mit Sinn für die Würze des Lebens: Meike Beck, Geschäftsführer Manfred Beck, Manuela Beck und Maximilian Beck (v. l. n. r.).





REZEPT DES MONATS powered by  
**WIBERG** GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

# WILDGESCHNETZELTES

Wenn im Herbst Waidmänner und -frauen erfolgreich von der Jagd heimkehren, dann stehen herzhaftere Wildgerichte auf der Speisekarte. Für die Zubereitung gibt es viele Möglichkeiten, bei denen die Freunde „wilder“ Köstlichkeiten voll auf ihre Rechnung kommen.

Das Fleisch von Hirsch, Wildschwein und Co. erfreut sich seit vielen Jahren wachsender Beliebtheit. Viel Bewegung, geringerer Fettgehalt und natürliches Futter machen es bei Genießern so beliebt.

## Vielfältige Möglichkeiten

Heiße Wildgerichte aus der Metzgertheke werden ebenso gerne genommen wie vorgegarte Speisen, welche die Kunden zu Hause nur noch erwärmen oder ihnen den letzten Schliff geben müssen. Wie wäre es etwa mit saftigem Wildschnittel? Diese gelingen einzigartig gut, wenn zu Goldini Fertiggerichte (Art.-Nr.: 230425) noch die Gewürzzubereitung Diana Wildwürzung OG AF (Art.-Nr.: 227726) gemischt wird. Mit ihren rustikalen Nuancen von Wachholder, Koriander und Piment gelingt es Diana Wildwürzung, den Reichtum des Waldes einzufangen und dem Wildfleisch ein geschmacklich harmonisches Umfeld zu geben.

## Symphonie des Waldes

Immer ein kulinarischer Volltreffer ist die Verbindung von Wild und Pilzen –, denn wer bereits im Wald harmonisiert, tut dies in der Regel auch perfekt in der Pfanne. Leicht umgesetzt wird etwa ein Hirschgeschnetzeltes mit Eierschwammerln (Pfifferlingen) mit der Al Funghi Pilzmarinade OG (Art.-Nr.: 235426) und den praktischen Zwiebeln in Scheiben (Art.-Nr.: 249990).

Wer seinen Kunden das Besondere bieten will, verpasst dem saftigen Wildschweinbraten eine köstlich-krosse Kräuterkruste. Hier geben Reichenau Kräuter Würzmarinade Original OG (Art.-Nr.: 235382) und Lucullus-Fix für Knödel (Art.-Nr.: 230387) den Semmelwürfeln einen himmlisch würzigen Geschmack sowie die perfekte Bindung.

Das Bratenstück vom Wildschwein bekommt mit Weinbauer OG (Art.-Nr.: 230335) zusätzlich eine herzhaftere Note.

## Material

10,0 kg Hirschgeschnetzeltes  
 3,0 kg Eierschwammerln/  
 Pfifferlinge (TK-Ware)  
 0,5 kg Zwiebeln in Scheiben,  
 Art.-Nr.: 249990  
 0,1 kg Blatt Petersilie,  
 grob gehackt  
 1,0 kg Al Funghi Pilzmarinade  
 OG, Art.-Nr.: 235426

## Verarbeitung

Alle Zutaten gleichmäßig  
 vermengen

## Zubereitung

Pfanne: 5–6 Minuten

# IHR GEWINN: EINE ANLAGE VON SORGO



WIR SIND EIN WELTWEIT TÄTIGES UNTERNEHMEN UND FÜHRENDER HERSTELLER VON MASCHINEN UND ANLAGEN FÜR DIE FLEISCH-, WURST-, FISCH- UND KÄSEVERARBEITENDE INDUSTRIE.

- Heißrauch- und Kochanlagen, Intensivkühlanlagen
- Brat- und Backanlagen
- Kontinuierliche Anlagen mit automatischem Fördersystem
- Multifunktionale Pasteurisierungskammern mit Überdruck
- Klima-Reife- und Kaltrauchanlagen
- Dry-Aging-Klimaräume
- Auftauanlagen zum schonenden Auftauen
- Arbeitsräume und Reinraumanlagen

Sorgo Anlagenbau GmbH, Hirschstraße 39  
9020 Klagenfurt am Wörthersee, Austria  
T +43 463 34242-0, office@sorgo.at

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

