

Fleisch & Co

77. Jahrgang
Nr. 7/2023

Österreichisches Fachmagazin
für das Fleischer-Handwerk,
Landwirtschaft, Industrie und
Handel – gegründet 1946

www.fleischundco.at

Einzelpreis € 5,90



Salamimeister feiern Jubiläum

125 Jahre Stastnik!
Ein exklusiver
Rundgang mit
Franz Radatz und
Dragan Petrovic

NAHRUNGSMITTEL- UND
VERPACKUNGSTECHNIK

Besser
präzise.



GRAMILLER

gramiller.at

SHOP
24/7

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

www.meierverpackungen.at/shop

MEIER VERPACKUNGEN

Seydelmann

S
Strasser
FOOD
PROCESSING
MACHINERY

Kutter
Wölfe
Mischer

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

Ihr persönliches Exemplar

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



A
AICHINGER

Erfolg lässt
sich einrichten.

www.aichinger.de

Impressum

Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

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

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

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

Tirol Redaktion und Social Media Management: Barbara Egger

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

Korrektorat: Katharina Sigmund

Coverfoto: Radatz/Roland Unger

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

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

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

Abonnement: Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag,

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Mail to: office@fleischundco.at

www.facebook.com/fleischerzeitung/

LinkedIn: [Fleisch & Co](https://www.linkedin.com/company/fleischundco)

www.instagram.com/fleischundco



Inhalt

Kurz & bündig | Die Fleisch-Köner stellen sich vor, Lehrlinge erfolgreich ausbilden plus Kommentare von Raimund Plautz und Ernst Sommerauer **04**

Der Chef-Juror | Warum die Teilnahme beim IFFW wichtig ist – Fleischermeister Wolfgang Seidl im Interview. **06**

Smart-Stores –, aber wie? | Ernst Sommerauer gibt Tipps, wie es mit den 24/7-Läden wirklich klappen kann. **08**

Slow Food | Das Traditionsunternehmen Stastnik feiert 125-jähriges Jubiläum – wir haben den Salami-Meistern in Gerasdorf bei Wien einen exklusiven Besuch abgestattet. **10**

SÜFFA auf Imagetour in Österreich | Eine Delegation aus Stuttgart hat bei heimischen Betrieben Werbung für die Fleischermesse in Stuttgart gemacht. Plus: Warum es sich lohnt, bei der heurigen Messe dabei zu sein. **14**

Anuga Meat 2023 | Ein Ausblick auf die internationale Fleischmesse in Köln **18**

BIO ÖSTERREICH 2023 | Was wird uns in Wieselburg erwarten? Wir haben bei Barbara Völkl nachgefragt. **19**



Fleischermeister & Vortragender Christian Derntl berichtet über die erstklassige Ausbildung zum Fleischermeister.

Meisterlich, Vol. 1 | Wie läuft die Ausbildung zum Meister eigentlich ab? Wir haben die Vortragenden gefragt. **20**

Meisterlich, Vol. 2 | Vier Fleischer aus Österreich durften sich in Landshut ihren Meisterbrief abholen. **22**

Qualität | Warum Amjadi Saitlinge zu empfehlen sind. **25**

Der große Überblick | Kutter & Wölfe – Highlight, Klassiker und News für Handwerk und Industrie. **26**

Winweb – im dritten Anlauf | Die Schönecke GmbH und ihre Erfahrungen mit dem ERP-System winweb-food **32**

Vorstellung | Der Verein „Land schafft Leben“ liefert faktenbasiertes Lebensmittel-Wissen ... **34**

Wann ist der vegane Zenit erreicht? | Fleischersatz-Produkte boomen nach wie vor – oder doch nicht? Wir haben bei Norbert Marcher nachgefragt ... **36**

Genuss-News | Das neue Webinar der Becksperten plus der neue Kommentar von Wein-Profi Dorli Muhr **38**

Das Rezept des Monats | Kochschinken Wintertraum **39**

UNSER MANN BEI DEN EUROSKILLS 2023

47 Teilnehmer:innen aus allen neun Bundesländern gehen in insgesamt 40 Einzel- und Teamberufen bei der EuroSkills 2023 in Danzig an den Start. Die Fleischer werden von Ferdinand Sorger (22) vertreten, der, bestens vorbereitet von Christian Derntl, hoch motiviert ist. Wir werden auf www.fleischundco.at von der Europameisterschaft der Berufe berichten.

Der Beruf des Fleischers ist vielfältig und abwechslungsreich. Jeden Tag lerne ich neue Sachen und der Umgang mit Fleisch macht mir Spaß.“

Ferdinand Sorger, Fleischer bei TANN in Graz und EuroSkills 2023



EKOMEX
Pilsniak

TECH FORUM®
Service . Beratung . Leidenschaft

MASSGESCHNEIDERT MIT HANDSCHLAGQUALITÄT.

Ein Entwicklungsbetrieb der maßgeschneiderte Maschinen für die Fleischproduktionstechnologie entwickelt. Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität der Produkte von EKOMEX und lassen Sie sich vom TechForum beraten.

- WÖLFE
- MISCHMASCHINEN
- GEFRIERFLEISCHNEIDER
- PRODUKTIONSLINIEN



Stolzer Partner von:



günther®
EXCELLENCE IN PROCESSING

EKOMEX
Pilsniak

VETEC
ANLAGENBAU

Pujolás®

WEBOMATIC

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



DIE FLEISCH-KÖNNER KÖNNEN FLEISCH

Die Lebensmittelhandwerker sollen mehr ins Licht gerückt werden. Den Beginn machen die Fleischer des größten österreichischen Bundeslandes, deren sich viele in Zukunft als „Fleischköner Niederösterreichs“ outen werden. Weitere Bundesländer sollen folgen und vielleicht auch andere Lebensmittelhandwerker wie Bäcker oder Konditoren.

Im April fand mit vier „Vierteltreffen“ der offizielle Startschuss für diese Initiative statt. (Fleisch & Co hat berichtet). Die Fleisch-Köner-Kampagne soll das Gewerbe mit seiner Kompetenz und Qualität wieder mehr in den Mittelpunkt rücken. Von den insgesamt 200 berechtigten Betrieben konnten 60 sofort überzeugt und begeistert werden. Alle Mitstreiter bekennen sich in einem Manifest zu regionalem Fleischerhandwerk, Tradition, Fachkompetenz sowie Qualität, Geschmack und Frische.

Ist das Handwerk in Vergessenheit geraten?

„Dass wir ein wenig in Vergessenheit geraten sind, fiel uns letztlich durch die Pandemie auf, denn man hat Politiker, egal welchen Coleurs, immer nur vom Einzelhandel und den Direktvermarktern als systemrelevante Nahrungsversorger reden gehört“, betont Doris Steiner. Die Sollenauer Fleischhauerin und ihr Sohn Martin sind gemeinsam mit dem Krem-

ser Kollegen Jakob Ellinger und Wolfgang Seidl aus Neunkirchen federführend im Ringen um mehr Anerkennung für das Fleischergewerbe bei Politik und Konsumenten. „Alle Lebensmittelhandwerker, wie Fleischer, Konditoren und Bäcker, die in dieser Zeit mehr als sonst die Kunden lückenlos versorgt haben, wurden nie erwähnt.“

Akuter Handlungsbedarf

Höchste Zeit also, zu handeln und auf das Fleischhandwerk und insbesondere auf jene Menschen, die kompetent dahinterstehen, wieder aufmerksam zu machen. Die neue Marketingkampagne „Fleisch-Köner“ sollte, gemeinsam mit der NÖ-Innung der Lebensmittelgewerbe der WKÖ, das Image des Fleischer-Gewerbes nun weiter verbessern und die

Vorzüge in des Handwerks in den Mittelpunkt rücken. Zunächst fand man vonseiten der Politik kaum Gehör, doch das hat sich im Zuge der Kampagne geändert. „Heute haben wir eigentlich einen guten Draht“, freut sich Wolfgang Seidl. „Wir bieten aber auch echtes Handwerk, das ist einzigartiges Kulturgut“, bringt es Fleischermeister Seidl auf dem Punkt, „und

Jakob Ellinger, Doris Steiner und Wolfgang Seidl haben das Fleisch-Köner Projekt Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner vorgestellt – sie hat ihre Unterstützung zugesichert.



dabei geht es nicht nur um die sensationellen Produkte, die wir tagtäglich produzieren, sondern auch um Wertschätzung für das Handwerk, die regionalen Betriebe und Wertschöpfung.“ Es ist wichtig, so sagen die drei Initiatoren unisono, dass die Fleische-reibetriebe bei den Konsumenten wieder ihre Ex-pertise in Erinnerung rufen. „Wir haben das Hand-werk von der Pike auf gelernt, wir sind wahre Fleisch-Köner, arbeiten ressourcenschonend, bil-den Lehrlinge aus, stehen den Konsumenten mit Rat und Tat zur Seite ... –, aber all das zu vermitteln, das wird ein zäher Weg“, fasst es Seidl zusammen. Und schließlich bieten die Fleischereibetriebe das Einkaufserlebnis meist im Ortszentrum an und hal-ten so den „sterbenden“ Ortskernen entgegen.

Auf den ersten Blick erkennbar

Es gilt zu vermitteln: Der Kunde tut sich etwas Gutes, wenn er den Besuch im Fleischerfachge-schäft wieder in den täglichen Einkauf einbaut. Gemeinsam mit der WKNÖ und einer erfahrenen Werbeagentur wurde nun ein Konzept erarbeitet. Die „Fleisch-Köner Niederösterreich – wir können Fleisch“ lautet der Slogan, der an sich alle wichti-gen Botschaften für den Konsumenten schon beinhaltet. Die besondere Kennzeichnung der Betrie-be dient als Orientierungshilfe und Unterstützung für den Konsumenten, um dem echten Fleischer-handwerk mehr Sichtbarkeit zu verleihen.

Jeder teilnehmende Betrieb bekommt ein Fo-toshooting und ein individualisiertes Plakat, das in seiner Region aufmerksam machen soll. Auch Schürzen mit den Logos, Aufkleber, Taschen, Kulis, Imagefolder, Klemmbretter, etc. sollen unüberseh-bar die Botschaft transportieren. Um auch das jün-gere Publikum anzusprechen, werden zudem di-verse Social-Media-Plattformen bespielt.

Die Plattform ist aber nicht nur Kommunikati-onsmittel nach außen, sondern dient auch dem internen Austausch – Erfahrungsaustausch, Sam-melbestellungen, etc. – die Vernetzung klappt via WhatsApp-Gruppe bereits sehr gut. Wichtig ist auch: Die Teilnahme verursacht keine zusätzlichen Kosten, die Kampagne mit dem Starterpaket wird über die Kammerumlage finanziert. *Doris Mittner* ■



ERFOLGREICH LEHRLINGE AUSBILDEN

„Lehre statt Leere“ bietet österreichweit ein kostenloses Coaching für Lehrbetriebe an.

Lehrlinge auszubilden ist eine große Verantwor-tung und viel Arbeit für ein Unternehmen – und eine wichtige Aufgabe für die Zukunft“, so Monika Schermann, die für das Programm „Leh-re statt Leere“ niederösterreichische Lehrbetrie-be coacht. „Damit die Ausbildung erfolgreich ist, braucht es Erfahrung, Wissen, pädagogische Kom-petenz und den Wunsch, Lehrlinge auszubilden. Die Coaches arbeiten mit betrieblichen Fragestellungen, vorhandenen Ressourcen und Rahmenbedingungen rund um die Lehrausbildung – punktuell oder über einen längeren Zeitraum.“

Coaching, was ist das?

Im Coaching werden Lehrlinge und Ausbil-dungsverantwortliche bei Herausforderungen rund um die Lehrausbildung individuell beraten und begleitet. Ziel ist es, bei Fragestellungen oder Pro-blemen Lösungen am Weg zum Lehrabschluss zu finden. Das Coaching beruht auf Zusammenarbeit und Vertrauen. Der Coach kommt auf Wunsch di-rekt in den Betrieb und begleitet Ausbilder:innen und Lehrlinge auf ihrem persönlichen Weg Rich-tung Erfolg. Telefonisches Coaching und Hilfestel-lungen über das Internet sind ebenso möglich – wenn die Entfernung groß, die Zeit knapp oder der Bedarf kurzfristig ist.

In individuellen Einzelsitzungen werden so-wohl Ausbilder:innen als auch Lehrlinge begleitet. Hat zum Beispiel der Lehrling Probleme in der Be-rufsschule, kann man beispielsweise mit Kontakten zu geförderten Nachhilfe-Lehrer:innen helfen. Im Gruppencoaching können Lehrlinge und Ausbil-dungsverantwortliche ihre Potenziale und Stärken entwickeln und es kann gemeinsam die Struktur der Ausbildung verbessert werden.

Von der Auswahl bis zur Prüfung

Das Programm ist eine Initiative des Bundes-ministeriums für Wirtschaft und Arbeit – die An-gebote sind vielfältig. Die Coaches unterstützen Unternehmen bei Fragestellungen zur Suche und Auswahl von Lehrlingen und bei deren Aufnahme ins Team. „Besonders im Probemonat ist eine gute Begleitung sinnvoll“, erklärt Schermann. Auch beim Umgang mit Konflikten stehen sie den Aus-bilder:innen und Lehrlingen zur Seite. „Am besten ist es, wenn uns die Betriebe schon kontaktieren, bevor es überhaupt zu Konflikten kommt. Das spart viel Zeit, Ärger und Geld“, betont sie.

Kostenlose Info-Line: 0800 220074

www.lehre-statt-leere.at ■



**Raimund
Plautz**

Bundesinnungsmeister der
Fleischer & Fleischermeister

Ich möchte noch einen letzten Aufruf für Spätereinstellene starten. Liebe Kolleginnen und Kollegen, bitte reicht Eure Pro-dukte für den IFFW ein. Eine Teilnahme am internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren bietet Euch, Eurem Betrieb und Euren Produkten einen riesengro-ßen Mehrwert. Nicht zuletzt profitiert aber auch das Image des gesamten Fleischerhand-werks davon, schafft Vertrauen in unsere Produkte und bindet die Kunden an unsere Be-triebe. Ich kann mich hier nur den Worten meines Kollegen Wolfgang Seidl anschließen: Zeigt her, was Ihr könnt!

Einige Neuerungen Wir haben uns gemeinsam mit der Lebensmittelakademie im Vorfeld viele Gedanken gemacht, organisiert und erneuert. So haben wir nicht nur zwei neue Rubriken, sondern werden im Zuge der Pressekonferenz auch eine Publikumsverkos-tung anbieten. Zudem freut es mich, dass wir einige Medien-kooperationen fixieren konn-ten, unter anderem mit der Krone Kärnten. All das soll un-sere handwerklichen Produkte und das Fleischerhandwerk bei den Konsumenten (wieder) in den Fokus rücken. Es ist mir natürlich bewusst, dass die Branche im Moment viele Probleme hat – genau deswegen glaube ich, dass wir weiterhin für unser Image kämpfen müssen und große Chancen, wie eben etwa den IFFW, nicht ungenutzt verstreichen lassen sollten. Ein letzter Schlusssatz noch: Ich bin froh, dass wir die Lohn-verhandlungen in der zweiten Runde auf einem fairen Niveau abgeschlossen haben. Aufgrund der Inflationsrate tut diese Lohnerhöhung den Betrieben heuer aber besonders weh!

Schreiben Sie uns an:
office@fleischundco.at



Ernst Sommerauer von Aichinger über Trends und Anforderungen im Ladenbau

Digital Signage Zunehmend mehr Fleischer nutzen digitale Werbung bei Google, Facebook oder Instagram – mit Erfolg. Die Nutzung digitaler Werbung im Laden und in der Bedientheke ist hingegen noch wenig entwickelt. Dabei hat das Marktforschungsinstitut GfK festgestellt, dass Lebensmitteleinzelhandel und -handwerk durch displaygestützte Werbelösungen mit 16 bis 24% Umsatzsteigerung rechnen können. Vor allem direkt am PoS, sprich der Theke, wirken solche Lösungen. Laut GfK werden 75 % aller Kaufentscheidungen dort getroffen, 40 % erfolgen zudem spontan. Die Positionierung der Displays gilt es deshalb bei der Planung des Ladens zu berücksichtigen, damit die Stromversorgung ohne nachträglich installierte und das Gesamtbild störende Leitungen gewährleistet ist.

Die Gestaltung der Inhalte auf den Displays sind auf das Corporate Design und das Shop-Design abzustimmen. Auch dabei gilt: Weniger ist mehr. Bunte, grelle, schnell wechselnde Inhalte unterstützen nicht, sondern konkurrieren in der Wahrnehmung mit der Ware in der Theke. Zu empfehlen ist, das Layout und die Templates für die Inhalte von professionellen Anbietern erstellen zu lassen und entsprechend der eigenen Fähigkeiten zu adaptieren. Mit einem webbasierten Content Management System lassen sich standortunabhängig Inhalte eingeben, ändern und das Timing definieren. Nicht nur beim Inhalt, sondern auch bei den Displays ist auf die Qualität zu achten. Zu empfehlen sind sehr matte Oberflächen, die Reflexionen auf ein Minimum senken. Gleichzeitig sind Leuchtstärken von bis 4000 cd/m² zu empfehlen, damit die Inhalte auch bei direkter Sonneneinstrahlung klar lesbar sind.

Der 24. internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW) geht von 19. bis 21. September in Klagenfurt über die Bühne. Anmeldungen sind noch immer möglich. Wir haben mit Chefjuror Wolfgang Seidl über diesen wichtigen Wettbewerb gesprochen und warum die Teilnahme für die Betriebe so wichtig ist.



WOLFGANG SEIDL PLÄDIERT: „ZEIGT HER, WAS IHR KÖNNT“

Nur noch wenige Tage, dann geht es im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt wieder um die Wurst. Der 24. Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren (IFFW) bietet den österreichischen Fleischerbetrieben eine große Bühne und wartet heuer auch mit einige Neuerungen auf. Mit Bio und Regional wurden zwei neue Kategorien ins Leben gerufen, die auch als eigene Serie eingereicht werden können. Zudem gibt es die Möglichkeit, sich im Anschluss an den Wettbewerb für die prämierten Produkte Sticker zu bestellen. (siehe Bild). Am 19. September findet eine Pressekonferenz statt, als Medienpartner konnte die reichweitenstarke Krone Kärnten gewonnen werden, im Anschluss wird zur großen Publikumsverkostung geladen.

Der Wettbewerb wird von 13 ehrenamtlichen Juror:innen unterstützt, allesamt renommierte

Experten, die unter der Ägide von Chefjuror Wolfgang Seidl die Produkte bewerten werden. Anka Lorencz, Bundesinnungsgeschäftsführerin des Lebensmittelgewerbes: „Es freut uns sehr, dass wir heuer auch Jacqueline Balzer, Präsidentin des Internationalen Metzgerverbandes, die extra für den Wettbewerb aus Frankreich anreist, als Jurorin begrüßen dürfen!“

Die Sieger werden geehrt

Die Ehrenpreisgewinner:innen werden schließlich am 16. November im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft von Bundesminister Mag. Norbert Totschnig persönlich geehrt. Zudem werden im Laufe des nächsten Jahres alle Seriensieger mit großen Storys in Fleisch & Co (Print und online) nochmals vor den Vorhang geholt und der Branche und den Konsumenten vorgestellt.

Der offizielle Nennschluss ist der 5. September. Auf Fleisch-& Co-Nachfrage bei der LMAk ist die Anmeldung aber noch bis eine Woche vor dem Wettbewerb möglich. Den Anmeldelink finden Sie hier in diesem QR-Code oder auf der Internetseite www.ausgezeichnete-produkte.at.

Der Fleischerverband bietet übrigens wieder eine Sammelanlieferung aus jedem Bundesland an, dafür müssen die eingereichten Produkte bis 14. September in die jeweilige Filiale gebracht werden. Einfacher geht es wirklich nicht.

Warum der IFFW so wichtig für das heimische Fleischerhandwerk ist und warum sich eine Teilnahme für jeden Betrieb auszahlt, – darüber haben wir mit Chefjuror und Fleischermeister Wolfgang Seidl gesprochen.

Fleisch & Co: Warum macht eine Teilnahme beim IFFW eigentlich Sinn?

Wolfgang Seidl: „Es ist eine Standortbestimmung der eigenen Produkte in einem inter-



nationalen Wettbewerb, der ausschließlich von Meistern und Meisterinnen juriert wird. Diese Standortbestimmungen sind enorm wichtig für Betriebe, die sich weiterentwickeln wollen.“

Was können Sie zu den Bewertungen sagen?

„Es geht um handwerkliche Qualität und die Genussfähigkeit auf höherem Level. Der wesentliche Faktor ist die fachliche und handwerkliche Arbeit. Es sind immer drei Juroren, die ein Produkt begutachten, im Zweifelsfall wird das Produkt in größerer Runde besprochen. Es ist also wirklich ein Querschnitt.“

Wie läuft diese Jury-Bewertung ab?

„Die Jury wird in vier Dreiergruppen eingeteilt – hier achte ich darauf, dass die Expertise innerhalb der Gruppe breit aufgestellt ist. Es kann z. B. nicht sein, dass eine Jury-Gruppe ausschließlich aus internationalen Juroren besteht. Gemeinsam bewertet die Jury die Produkte, die vollkommen anonymisiert vorgelegt werden. Sie sind nur mit einem Nummern-Zahlen-Code versehen. Bei Goldmedaillen und Disqualifikation werden ich dann noch als Oberjuror hinzugezogen. Wir haben heuer erstmals auch einen Fehlerquotenka-

talog erstellt, wo wir das Maximum der Abziehpunkte festgelegt haben. Somit haben wir eine Range, innerhalb derer sich die Jury bewegen kann. Wenn es etwa Unstimmigkeiten innerhalb der Jury gibt, dann kommt es auch vor, dass wir drei Tische zusammenholen und diskutieren. Das heißt, der Konsens der Bewertung ist auf sehr breiter Basis.“

Können Sie etwas über die neue Rubrik Bio sagen?

„Bio ist eine große Produktlinie, die immer größer und mehr gewünscht wird. Diese erfordert natürlich auch entsprechende Auswahl. Zudem sind hier auch gewisse Zutaten nicht gewünscht, daher kann sich das Produkt im Geschmacksverhalten weiter verändern.“

Und Regional?

„Ich meine, dass unsere regionalen Produkte interessant für den Konsumenten sind. Diese sind nicht der Einheitsbrei, denn es gibt in jeder Region teilweise große Geschmacksunterschiede, andere Herstellungsweisen und viele besondere Produkte.“

Daher sehe ich diese Kategorie vor allem für kleine Fleisereibetriebe sehr interessant, jene, die eben nur ein, zwei Produkte einsenden können. Wenn

diese Produkte dann mit der Goldmedaille ausgezeichnet werden, bedeutet das einen riesengroßen Mehrwert für die Werbung und das Marketing der Handwerksbetriebe.

Die Teilnahme beim IFFW soll und kann die regionalen Handwerksbetriebe unterstützen. Denn seien wir uns einmal ehrlich: Diese Kleinbetriebe haben keine Stimme, weil sie natürlich die Marktmacht und das Geld für Bewerbung und Marketing nicht haben. Vielleicht haben sie eine regionale Bekanntheit, aber die reicht heute meist nicht mehr aus. Und mit einer Goldenen beim IFFW kann man den Konsumenten zeigen, dass das Produkt, das sie vielleicht schon seit 20 Jahren in der Vitrine sehen, so gut ist, dass es auf einem internationalen Wettbewerb ausgezeichnet wurde. Und dass es wert ist, extra zum Fleischer zu fahren und eben dieses Produkt zu kaufen.“

Es fördert aber auch das Image der gesamten Fleischerbranche ...

„Das Handwerk ist ein wichtiges Kulturgut. Das Fleischerhandwerk ist wertvoll für die Gesellschaft, für die Wertschöpfung innerhalb der Region – es ist wichtig für die Menschen.“

Unsere Fleischerbetriebe machen tagtäglich etwas wirklich Tolles und haben alle eine unglaubliche Expertise, die wir auch zeigen sollten. Natürlich weiß ich, dass die Betriebe allesamt im Moment andere Sorgen haben: die hohen Energiepreise, die hohen Rohstoffpreise, die ganzen Diskussionen in den Medien und viele Probleme mehr. Dennoch sind solche Wettbewerbe wie der Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren enorm wichtig, um unsere sensationellen Produkte vor den Vorhang zu holen. In diesem Sinne: Zeigt her, was Ihr könnt!“ ■

Jetzt anmelden!

SAVE THE DATE

19. - 21. September 2023

24. Internationaler Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren
Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt | 9020 Klagenfurt | www.lebensmittelgewerbe.at

MESSE BIO ÖSTERREICH

Spezialmesse für biologische Produkte und Nachhaltigkeit WIESELBURG

Bio AUSTRIA

11. und 12. November



Customer Journey, Kundenkommunikation, Flächenlayout und Raumökonomie werden bei einem Smart-Store neu gedacht.

KEEP IT SIMPLE

ERNST SOMMERAUER ÜBER SMART-STORES

Autonome Läden, 24/7-Läden oder Smart-Stores: Die Begriffsvielfalt ist gegenwärtig genauso groß wie das Interesse, aber gleichermaßen auch die Unsicherheit. Fleisch & Co spricht darüber mit dem führenden Anbieter im Ladenbau für das Frische-Handwerk in Österreich. Ernst Sommerauer leitet den Vertrieb von Aichinger in Österreich, hat bereits eine Metzgerei gebaut, die zu bestimmten Öffnungszeiten autonom betrieben wird, plant eine zweite und eröffnet in wenigen Tagen den ersten teilautonom betriebenen Bäckerladen in Österreich.

Fleisch & Co: Eine Eröffnung hier, ein Pilotprojekt dort, das Top-Thema bei der Pressekonferenz der SÜF-FA. Smart-Stores sind offenbar das In-Thema. Ist das nur ein medial gemachter Hype oder auch Thema bei Ihren Gesprächen mit Interessenten und Kunden?

Ernst Sommerauer: „Ja, damit beschäftigen sich unsere Kunden und wir sehr stark. Bei 90 Prozent aller angefragten Gespräche und Planungen wird uns die Frage gestellt, wie verkauft werden kann, wenn keine Mitarbeitende im Laden stehen.“

Was sind die Gründe?

„Drei Gründe: Es fehlen Mitarbeiter, Mitarbeiter und Mitarbeiter. Es geht zumeist nicht um ein verlängertes 24/7-Angebot, sondern darum, kürzere Öffnungszeiten zu vermeiden. Si-

cherlich wird auch gelegentlich in Betracht gezogen, mit einem autonomen SB-Laden einen Standort zu besetzen, für den es kein geeignetes Ladenlokal vor Ort gibt oder die Betriebskosten zu hoch erscheinen. Zudem haben die Fleischer, die während der Corona-Pandemie Automaten aufgestellt, Bestell-Apps installiert haben, erlebt, dass zunehmend mehr Kunden das Angebot annehmen – auch nach der Pandemie. Zudem etabliert sich das Self-Scanning im Handel.“

Apropos Kosten: Stehen diese im Verhältnis zu den erwartbaren Erträgen? An manchen Standorten schließen die ersten Smart-Stores bereits wieder ...

„Diese Frage ist berechtigt und wird mir in den Gesprächen ebenfalls immer gestellt. Die Entwicklung im Lebensmitteleinzel-

handel war mit der Eröffnung des ersten Smart-Stores 2016 stark von Tech-Unternehmen getrieben, die einen hohen technischen Aufwand betreiben. In den vergangenen Jahren haben sich aus den sehr pragmatischen Anforderungen aus dem Direktvertrieb von landwirtschaftlichen Produkten marktfähige und verhältnismäßig kostengünstige Systeme entwickelt. Ich kann nur empfehlen: keep it simple.“

Wie bringen Sie sich als Ladenbauer ein?

„Bei Umbauten im Bestand ist bei der Planung die Zugangs- und Ausgangssituation zu definieren, welche Bereiche im autonomen Bereich zugänglich sein sollen, wie diese optisch ansprechend abzutrennen und der Verkaufsraum attraktiv zu gestalten ist und wie möglicherweise Teile der Bedientheke integriert werden kön-

nen. Dies ist mit unserem Glasaufsatz Filou FLixx möglich, der mit wenigen Handgriffen von einer Bedien- in eine SB-Theke umgewandelt werden kann. Zudem ist der Check-out zu gestalten. Anders ist das bei einem neuen Standort zu betrachten. Für den ist eine Infrastruktur erst zu schaffen.“

Ist es mit der gestalterischen und technischen Umsetzung getan?

„Bestimmt nicht. Mehr als bei einem herkömmlichen Laden ist eine detaillierte und ehrliche Standort- und Kundenanalyse notwendig, um Chancen und Risiken abzuwägen. Bei einem bestehenden Standort sind anhand der Kassen- und Warenwirtschaftssysteme die frequenz- und umsatzschwachen Tage und Tageszeiten zu definieren, an denen ein autonomer Betrieb möglich

wäre. Wir verstehen uns als Schnittstellenberater und als Systemintegrator in einen Laden, der vor allem eines soll: attraktiv für Kunden sein und Geld verdienen. Zudem braucht es auch unsere Expertise bei der Customer Journey.“

Dann nehmen Sie uns auf die Customer Journey mit, die bei Smart-Stores oft schon beim Betreten endet, weil das Smartphone nicht zur Hand ist.

„Ja, das Einkaufen ist möglichst barrierefrei zu gestalten – nicht nur räumlich. Ich empfehle den Zugang mit einer EC- oder Kreditkarte. Den Zugang ausschließlich über einen QR-Code, NFC-Technik mit dem Smartphone oder eine personalisierte Kundenkarte schließt bereits zu viele potenzielle Kunden aus.“

Der Zugang ist geschafft und dann?

„Die Kommunikation mit dem Kaufenden ist das Entscheidende. Zumindest in der Anfangszeit ist zu empfehlen, dass ein Mitarbeiter vor Ort ist, bei Fragen hilft oder zumindest telefonisch zu erreichen ist. Wenn dies nicht möglich ist, dann ist eine interaktive Sprachführung ideal. Der Kaufende fühlt sich nicht alleine.“

Neben Know-how zur Integration der Technik braucht es Ladenbau-Expertise, damit sich der Kaufende ohne Personal angesprochen und wohlfühlt.

Wie funktioniert jetzt der Einkauf?

„Smart-Stores im Lebensmitteleinzelhandel setzen Wiegesystem unter Regalböden und Kamerasysteme über Regalen und KI ein, um den Einkauf dem Kaufenden bis zum Bezahlvorgang zuzuordnen. Die Technik ist sehr aufwendig und auch kostenintensiv. Ich empfehle, die Ware mit einem Barcode-Etikett oder einem RFID-Etikett auszustatten – und natürlich den Laden mit 360-Grad-Kameras zu versehen. Dies hat sicherlich bei Langfingern ein gewisses Abschreckungspotenzial.“

Der Einkauf ist hiermit geschafft. Wie läuft nun die Bezahlung?

„Wie beim Zugang ist ein möglichst barrierefreier Ausgang zu empfehlen. Bei Produkten, die mit einem Barcode ausgezeichnet sind, ist dies mit einem Barcode-scanner einfach möglich. Beim System mit einem RFID-Etikett werden das Produkt und der Preis automatisch beim Einlegen in den Kassenschacht erkannt. Es gibt Anbieter, die sogar neben



dem Bezahlen mit EC- und Kreditkarte auch das Bezahlen mit einem Bargeldautomaten anbieten. Das ist vor allem in ländlichen Regionen zu empfehlen.“

Ist damit die Reise abgeschlossen?

„Für den Kaufenden schon,

aber nicht für den Verkäufer. Entscheidend ist, wie sich der Bezahlvorgang in das Kassensystem und Warenwirtschaftssystem integrieren lässt. Diese Frage ist ganz zu Beginn zu klären, um einen kostenintensiven Parallelbetrieb zu vermeiden.“

Volker Simon ■

AICHINGER – The Best for Fresh Food on Stage

Aichinger ist einer der führenden Anbieter für kreatives Shop-Design und innovative Qualitätsprodukte, „Made in Germany“. Ernst Sommerauer ist der Leiter des Vertriebs der Aichinger GmbH Österreich.

Als Multispezialist schafft Aichinger emotionale Fresh-Food-Erlebnisse, die Einkauf und Genuss verbinden.

Multispezialist bedeutet:

- Kompetenzbündelung der Bereiche Ladenbau/Kühlmöbel
- Lichtdesign und -konzepte von we-shoplight
- Edelstahlmöbel von birkenstahl

Das Aichinger-Versprechen: „Erfolg lässt sich einrichten.“



NACHHALTIG • REGIONAL • AUSGEZEICHNET



Jetzt einreichen!

BIO-PRODUKT DES JAHRES – VIENNA
BIO 2024
– BIO-ÖSTERREICH Messe Wieselburg • BIORAMA

Infos und online einreichen unter:

www.bio-auszeichnung.at

Anmeldeschluss: 15. September 2023



BIORAMA



Dragan Petrovic, Dr. Franz Radatz
und Salamimeister Harald
Winkler beim Salami-Reifetest.

STASTNIK: „SLOW FOOD“ SEIT 125 JAHREN

Wenn Stastnik in Gerasdorf heuer das 125-jährige Bestehen feiert, ist das nicht nur Nostalgie. Auch in der modernen Produktion des Radatz-Betriebes steckt noch viel ungarisches Know-how aus der Monarchie, wie Rohwurst-Meister Dragan Petrovic beim exklusiven Rundgang mit „Fleisch & Co“ erläutert.

Vielen klingt der Werbespruch wohl noch im Ohr: „Stastnik ist Salamimeister“. Dragan Petrovic wäre demnach der Salamimeister vom Salamimeister. 70 bis 80 Tonnen Rohwurst verantwortet er als Produktionsleiter in Gerasdorf wöchentlich. „Der Prozess ist ein Zusammenspiel aus moderner Technik, menschlicher Erfahrung und Geduld“, fasst er einen zehnwöchigen Prozess zusammen, während dessen nicht nur 40 Prozent Gewichtsverlust des Schweinefleisches steht, sondern auch eine köstliche Metamorphose unter dem Schimmelrasen.

Wichtigster Prüfstein in den 50 Reifekammern von „Stastnik“ ist bei aller technischen Finesse von Luftzirkulation bis Rauchwäsche immer noch der Fingerdruck.

Genauer gesagt ist es der Daumendruck, der dem Kenner verrät „wie weit“ die Rohwurst in ihrem Reifeprozess bereits ist. Zugleich zeigt sich auch, wie gut die Schimmelabdeckung ist. Lässt sie sich abwischen wie ein leichter Film, dann vollführt sie die ideale Aufgabe dieser Reifungsmethode – wie eine Klimaanlage Wasser aus der Wurst zu binden, aber gleichzeitig das rohe Fleisch

zu schützen. Im Inneren des prall gefüllten Naturdarms vollzieht sich über Milchsäurebakterien parallel die Reifung, die von innen nach außen erfolgt.

„Salami besteht nur aus dem besten Fleisch von ausgewachsenen Schweinen und Nackenspeck von ausgewachsenen Schweinen“, kommentiert Petrovic derweil die Anlieferung der Rohwaren für die diversen Kaliber, die später in Gerasdorf entstehen. Schon bei den ersten Schritten geht man im „Stastnik“-Werk im Zweifel den langsamen Weg.

Salamifeind No.1: der Trockenrand

Sind die Würste nach fünf Tagen trocken genug, werden sie erst geräuchert. „Nass räuchern bringt keinen guten Geschmack hervor“, so erklärt der Salamimeister. Dem zuvor geht das Salzen des gecutterten und gewürzten Fleisches und vor allem das „Absäuern“. Der ideale pH-Wert der Wurst sollte am vierten Tag unter 5,3 liegen. „Ideal wären genau 5“. Das hauseigene Labor kontrolliert jede Charge in diesem Zustand, aber auch nach der Reifung werden alle relevanten Werte kontrolliert. Dann sollte der Wert wieder in Richtung 5,3 liegen. Es ist ein wesentliches Detail, „denn säuriger Geschmack ist ein Zeichen schlechter Reifung. Ideal ist der schöne nussige Ton“.

120 Zentimeter haben die längsten Würste, die nach einem genauen Plan in der Reife-kammer zirkulieren, um die optimale Luftzufuhr zu garantieren. Denn die Salami darf nie „ersticken“, wie es Salamimeister Petrovic fachmännisch nennt. Wird auch nur ein Teil der Hülle zu schnell trocken, kann die Feuchtigkeit im Inneren nicht mehr entweichen. Dieser „Trockenrand“ muss also vermieden werden, während die Salami reift. Daher ist auch immer nur die Produktion einer Kalenderwoche zusammen in den mit bis zu 300 Wagerln befüllten Kammern, um so die gleichmäßige Reifung zu garantieren.

Vom Lehrling zum Salamimeister

Der oberste Salamimeister kennt jedes Detail, was auch mit seiner eigenen „Radatz“-Biografie zusammenhängt. „Vor 32 Jahren habe ich als Lehrling begonnen, seit 23 Jahren bin ich hier in Gerasdorf“, erinnert sich Petrovic. In beiden Fällen stand am Anfang die Rotation, um alle Bereiche – vom Verkauf in den Filialen bis hin zu der Zerlegung – des Familienunternehmens kennenzulernen. Mittlerweile bestimmt aber die Rohwurst das Leben von Petrovic – auch abseits seiner Arbeitszeit in Gerasdorf: „Als Erstes schaue ich jeden Tag vor die Tür, wie das Wetter ist – darauf muss man die Salami einstellen.“

Diese tägliche Nachjustierung hat viele Facetten, von Reaktion auf die Außentemperatur bis zum Luftaustausch in den Reife-kammern, der nur bei gutem Wetter erfolgen sollte. Jedes dieser Puzzleteile dient dem Geschmack, der übrigens seit Jahren ganz ohne Geschmacksverstärker auskommt. Reines Schweinefleisch, Gewürze und Speck machen die Rohwurst aus. Wobei der Fettanteil niedriger sei, als oft angenommen wird: circa 25 Prozent einer Salami besteht, je nach Rezept, daraus.



Wie Ungarns Salami nach Wien kam

„Stastnik“ stellt für Österreich zweifellos einen Namen dar, den fast jeder österreichische Haushalt kennt. Die Marken-Geschichte reicht dabei in die Blütezeit der österreichisch-ungarischen Monarchie zurück. Doch mit Paprika-scharfen Rohwürsten hatte Johann Stastnik genau genommen wenig zu tun. Der Firmengründer stammte aus dem heutigen Tschechien und machte sich 1898 im 15. Bezirk als Fleischer selbstständig. Sein gleichnamiger Sohn trat ebenfalls in das Unternehmen ein. Doch bis zum Jahre 1948 wurden Stastnik und Salami noch nicht als Einheit ausgesprochen. Es war erst der dritte Johann Stastnik, der mehr als eine Prise ungarischen Fleischerwissens anwendete. Der

Ezses-Geber dabei stammte nämlich tatsächlich aus Ungarn und hieß Franz Velebil. Der 1907 geborene Fleischer riet Stastnik nicht nur, die „Königsdisziplin“ der Rohwurst anzugehen, sondern hatte auch einen Standort dafür parat: die Produktionsstätte des Salami-Erzeugers „Herz“ in der Brigittenau.

Velebils Rat kam zur richtigen Zeit. Die haltbare Wurst erfreute sich als Jause in der Wiederaufbauzeit großer Beliebtheit und wurde auch im Export immer gefragter. Der Umzug nach Gerasdorf 1971 war daher ein logischer Expansionsschritt. Doch dem Investment folgte der Verkauf des Unternehmens an „Herta“ und damit ein interessantes Detail für Branchenkenner: 1972 übernahm der später als Biofleisch-Pionier mit seinen



„Herrmannsdorfer Landwerkstätten“ bekannt gewordene Deutsche Karl Ludwig Schweisfurth (†2020) die neue Produktionsstätte. Es blieb eine Etappe.

Seit einem Vierteljahrhundert firmieren die salamiroten und schimmelweißen Rohwürste aber wieder unter österreichischer Flagge: „Radatz“ übernahm den Standort mit den Räucherkamern im ungarischen Stil – und baute kräftig aus. Zuletzt 2019, als erneut Reifekammern hinzukamen, die jede einzelne Charge computergesteuert trocknen lassen.

Internationale Rohwurst-Vorlieben

„Europaweit einzigartig“ seien die Räucherkamern, die mit Buchenholz-Rauch in einer Temperatur zwischen 18 und 20 Grad gefüllt sind. Auf zwei Etagen wird so im großen Maßstab kalt geräuchert. Zwei Tage nach diesem Arbeitsschritt hat dann die Schimmelpilzkultur ihren Auftritt, die am Ende den so attraktiven Schimmelrasen ergibt. Dieses Prozedere lässt man übrigens auch dem einzigen Salami-Produkt angedeihen, das nicht aus Schweinefleisch erzeugt wird. Die „Putensalami“ erhält statt Speck pflanzliches Fett, um ebenfalls entsprechend weich im Biss zu sein.

Wobei auch so nicht jede Salami gleich ist, erläutert Dragan Petrovic. Nationale Unterschiede greifen schon beim Daumendruck. Eine nach italienischem Vorbild gefertigte „Salame Morbido“ würde von den meisten Österreichern als zu weich beurteilt werden. Auch der im Süden beliebte Fenchelgeschmack würde in Osteuropa „eher an alte Kastln bei der Oma“ erinnern, lacht der Produktionsleiter. Dafür wiederum bevorzugen Stastniks norddeutsche Kunden etwas säuerlichere Salmis, während Bayern es wie Österreich gerne nussig und leicht süßlich mag. Auch der Speck müsse hierzulande für die meisten Genießer in zwei bis drei Millimeter kleine Würfel geschnitten sein. Größere Speckstücke in der Wurst, wie man sie etwa in der spanischen Chorizo finden kann, seien dafür verpönt. Aus Sicht des Salamimeisters wären sie aber auch nicht wünschenswert. Seine Faustregel für alle Rohwurst-Reifer lautet: Je mehr Fett die Salami enthält, desto länger dauert die Reifung.

Alles Salz? Die Wurzeln der Salami

Das Verfahren selbst ist übrigens eines der ältesten der Fleischhaltbarmachung. Anleitungen zum Einsalzen und Trocknen von Schweinefleisch finden sich bereits bei Cato dem Älteren (2. Jahrhundert v. Chr.). Bis heute trägt die Salami auch diese Methode im



In der Wiener Zollamtsstraße, heute ist das Hotel Hilton dort beheimatet, war einst die viel besuchte Großmarkthalle – hier hatte selbstverständlich auch Stastnik einen Verkaufsstand.

„Steigt doch in die Salami-Produktion ein“ – der ungarischen Salamimeister Franz Velebil gab den entscheidenden Hinweis für die Zukunft: Er wurde 1948 von Johann Stastnik als Salamimeister engagiert.



Johann Stastnik sen. verfeinerte das Handwerk nach und nach. Er baute einen österreichweiten und internationalen Vertrieb, sowie das entsprechende Marketing auf. Stastnik Salami wurde bald weltweit vertrieben.



“ Als Erstes schaue ich jeden Tag vor die Tür, wie das Wetter ist – darauf muss man die Salami einstellen.“

Dragan Petrovic, Produktionsleiter „Stastnik“

Namen. Das mittelalterliche Wort „salamen“ geht auf die ältere lateinische Bezeichnung „salsamentum“, das für Fischsauce bzw. Salzlake stand und auch der pikanten „Salsa“ ihren Namen gibt. Der Salamimeister des 12. und 13. Jahrhunderts war nämlich vielmehr ein „Salzmeister“ – Stockfisch, Schinken und Trockenwürste kamen allesamt aus seiner Fertigung. Der Rohwurst-Experte entwickelte sich erst später als eigener Beruf. Aus dem Jahr 1436 ist etwa eine italienische Notiz erhalten, die die explizite Schlachtung von Schweinen für die Salami („per sallamine“) erwähnt.

Aus Italien soll dann auch Ungarns Pionier dieser Methode, Márk Pick, die Inspiration für seine Fabrikation in Szeged erhalten haben. 1869 begann die Produktion an der Theiss, produziert wurde nur in der kalten Jahreszeit, wenn die hygienischen Bedingungen stabil waren. Gemeinsam mit Herman Herz & Söhne in Budapest machte man die „Wintersalami“ (ungarisch: téli szalámi) zu einer Delikatesse der k.u.k. Monarchie.

Dass Stastnik auf den alten Herz-Gründen in Wien mit der „Haussalami“ begonnen hat, schließt einen historischen Kreis. Und auch dieses zentrale Produkt feiert heuer ein Jubiläum: Seit 75 Jahren gibt es diese beliebte Rezeptur.

Mit Wein oder im Käseformat

200 Mitarbeiter sind es heute, die wöchentlich 220 bis 230 Tonnen Wurstwaren erzeugen. Vor allem die Jausenstangerln erhöhen die Menge über die diversen Sala-

mi-Kaliber hinaus. „Alles, was getrocknet wird“, so Petrovic, ist eine Sache für die Gerasdorfer Spezialisten. Stolz ist man etwa auf die hautlosen Snack-Stangen aus Gerasdorf, die nicht nur einen anderen Biss haben, sondern auch eine wertvolle Ressource – Naturdarm – sparen helfen.

Innovationen setzt man aber nicht nur bei den Saison-Produkten. Zum 120. Jubiläum von Stastnik wurde die Camembert-Salami von Radatz lanciert, die zu den größten Kalibern im Haus gehört – zwischen 10 (Sticks) und 130 (Camembert) wechselt die Bandbreite der Köstlichkeiten. In der Höhe an den berühmten französischen Käse angelehnt, schmeckt die rundum unter Schimmel reifende Salami auch nach echtem Camembert. Und dann ist da noch die „Weinviertel Salami“, für die Grüner Veltliner und das diesem Wein

nachgesagte „Pfefferl“ die Würze liefern. Basis ist dafür regionales Schweinefleisch.

Mit 60 Mitarbeitern wird der größte Teil der in Gerasdorf Beschäftigten in der Verpackung eingesetzt. Der komplette Export wird mittels Lkw abgewickelt, für Österreichs Kundenstock erfolgt die Salami-Kommissionierung über die „Radatz“-Logistik. Auch hier geht man den langsameren, aber sicheren Weg. Krakauer und Speck werden von den Rohwürsten beim Slicen von den Rohwürsten getrennt: Während sämtliche vorgeschneittenen SB-Packungen mit Rohwurst in Gerasdorf portioniert werden, kommen gebrühte Wurstwaren nach dem Räuchern in die „Radatz“-Zentrale. „Die Produktsicherheit steht über allem“, lautet die Maxime. Und damit auch das Schlusswort des Salamimeisters. Roland Graf ■





Die Stuttgarter Delegation zu Gast bei Bundesinnungsmeister Raimund Plautz (2. v. r.).

SÜFFA AUF CHARME-TOUR **IN ÖSTERREICH**

Die Verantwortlichen der Messe Stuttgart begaben sich erfolgreich auf Imagetour nach Österreich und wollen die Zusammenarbeit intensivieren. Besucht wurden erfolgreiche Fleischer, ein Aussteller in Klagenfurt und Bundesinnungsmeister Raimund Plautz. Es wurde auch eine gemeinsame Wochenend-Busfahrt zur Messe geplant. Diese wird vom Fleischerverband organisiert und soll in Wals bei Salzburg starten.

Die SÜFFA ist die letzte reine Handwerksmesse für das Fleischergewerbe im deutschsprachigen Raum. Heuer findet diese Veranstaltung vom 21. bis 23. Oktober in Stuttgart statt. Nach den schwierigen Corona-Jahren wollen die Messeverantwortlichen verstärkt auch das österreichische Fleischergewerbe in die Schwabemetropole locken, um die SÜFFA noch internationaler zu machen. Daher machte sich eine hochrangige Delegation bestehend aus dem Mitglied der Geschäftsführung der Stuttgarter Messe, Andreas Wiesinger, der SÜFFA-Projektleiterin Sophie-Kristin Stähle und der Österreich-Repräsentanz der Messe Stuttgart, Ulrike Mayer, zur Besuchstour nach Kärnten und Salzburg auf.

Besuch bei S.A.M. Kuchler

Erster Besuchstermin war die Firma S.A.M. Kuchler in Klagenfurt. Die S.A.M. Kuchler Electronics GmbH entwickelt und produziert Aufschnitt- und Verpackungsmaschinen am Headquarter-Standort in Klagenfurt. Als Familienunternehmen steht seit 60 Jahren das Schneiden und Verpacken von Wurst, Schinken oder Käse auf möglichst kleinem Raum im Fokus. Die ständige Weiterentwicklung der Geräte führte zur Weltführerschaft bei innovativen Lösungen. Empfangen wurden die deutschen Gäste vom den beiden Geschäftsführern Constantin und Valentina Kuchler, die das Unternehmen erfolgreich in zweiter Generation führen. S.A.M. Kuchler wird auch heuer wieder

auf der SÜFFA ausstellen. Constantin Kuchler zeigt sich von der Fachmesse angetan: „Für uns ist der deutsche Markt sehr wichtig. Wir wollen zunehmend auch kleine Handwerksbetriebe ansprechen.“

Ein faszinierender Besuch in der Hybridfleischerei Heitzmann in Seeboden (v.l.): das Mitglied der Geschäftsführung der Stuttgarter Messe, Andreas Wiesinger, Ulrike Mayer, Österreich-Repräsentanz der Messe Stuttgart, Fleischermeister Florian Heitzmann und SÜFFA-Projektleiterin Sophie-Kristin Stähle.

Abendessen im Steakhaus Goritschnigg (v.l.): SÜFFA-Projektleiterin Sophie-Kristin Stähle, Fleischermeister Thomas Goritschnigg, das Mitglied der Geschäftsführung der Stuttgarter Messe, Andreas Wiesinger und Ulrike Mayer, Österreich-Repräsentanz der Messe Stuttgart.



Plautz schätzt die SÜFFA

Der zweite Termin fand dann beim Bundesinnungsmeister statt. Raimund Plautz führt gemeinsam mit Sohn Thomas die erfolgreiche Fleischerei in Klagenfurt, die sehr stark auf den Großhandel mit der Gastronomie und dem Lebensmitteleinzelhandel setzt. So stellt das Unternehmen rund 40 Tonnen Heringssalat im Jahr her und beliefert damit auch Rewe und Spar im Bundesland. Klassiker des Sortiments sind natürlich die Kärntner Spezialitäten wie Salami, Hauswürstel und Speck in geräuchertem und luftgetrocknetem Zustand. Raimund Plautz: „Das ist eine tolle Handwerksmesse – wie geschaffen für uns gewerbliche Fleischer. Ich werde auf jeden Fall auch heuer die SÜFFA wieder besuchen.“

Abendessen bei Goritschnigg

Für das Abendessen hatten sich die SÜFFA-Reisenden eine besondere Location ausgesucht: das Steakhaus von Fleischermeister Thomas Goritschnigg in Velden am Wörthersee. Der Chef ließ es sich nicht nehmen, kurz persönlich vorbeizuschauen. Neben dem Steakhaus betreibt der Inhaber noch ein Hotel und eine Fleischerei im Ort.

Hybridfleischerei Nummer 1: Heitzmann in Seeboden

Der zweite Tag begann mit der ersten Hybridfleischerei. Florian Heitzmann führt die Familienfleischerei in Seeboden am Millstättersee in vierter Generation und eröffnete Mitte März zum 100-Jahre-Jubiläum des Unternehmens das vollkommen neue eingerichtete Fachgeschäft, dass sich nach Laden-



Würzmischungen • Hilfsmittel • Rezepturen • Individuelle Lösungen • Beratung • Seit 25 Jahren

wir von
BECK
Gewürze und Additive
leben &
lieben unser
metzger
handwerk

 **Beck**
Gewürze und Additive

www.beck-gewuerze.de

Gute Gespräche über geplante Kooperationen in der Hybridfleischerei Walter in Salzburg (v.l.): Ulrike Mayer, Sophie-Kristin Stähle (beide von der Messe Stuttgart), Fleischermeister Hans Walter, Fleischerverbands-Chef Wolfgang Hartl, Fleischerverbands-Betriebsleiter Stefan Kendler und das Mitglied der Geschäftsführung der Stuttgarter Messe, Andreas Wiesinger.



schluss mit wenigen Handgriffen in einen SB-Laden verwandeln lässt.

Bezahlt werden kann sowohl mit Bargeld, Karten als auch mit dem Smart- oder iPhone. Für Florian Heitzmann eine logische Lösung: „Selbstverständlich muss man im Jahr 2023 dem Kunden alle Optionen der Bezahlung anbieten.“

Hybridfleischerei Nummer 2: Walter in Salzburg

Danach ging es nach Salzburg zur zweiten Hybridfleischerei. Hans Walter ist der Chef dieses erfolgreichen Betriebs, er ist ein Fleischer vom neuen Schlag: unternehmungsfreudig, innovativ, engagiert, bei der Qualität kompromisslos und, ganz wichtig, nicht über das harte Fleischerlos lamentie-

rend. Die Fleischerei Walter ist ein traditioneller Handwerksbetrieb, der in dritter Generation geführt wird. Als Genuss.Fleischerei hat sich der Familienbetrieb schon seit jeher dem hochwertigen Feinkostengedanken, aber auch der Innovation verschrieben. Hans Walter ist auch als Besitzer des Balkan-Grills in der Salzburger Getreidegasse und der damit mittlerweile nicht nur bei Salzburgern beliebten, sondern auch in allen Reiseführern publizierten, „1. Original Bosna bei Walter“ in ganz Salzburg bekannt.

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

Fleischerei entwickelt, das – eigentlich gegen den Trend der Zeit – die Öffnungszeiten für die Kunden beinahe verdoppelt. „Ich nenne mein Konzept ‚Genuss.Fleischerei 2.0‘. Dafür habe ich drei Säulen definiert: Bedienung und Beratung, den Selbstbedienungsbereich und als dritte Säule Click & Collect, die Bestellung über PC, Smartphone oder App“, erklärte er den interessierten Besuchern aus Deutschland.

SÜFFA-Reise mit Museumsbesuch

In der Fleischerei Walter traf die Stuttgarter Delegation auch auf den Geschäftsführer des Fleischerbands, Wolfgang Hartl und seinen Betriebsleiter Stefan Kendler. In den sehr guten und intensiven Gesprächen wurde die Idee geboren, einen Österreicher-Bus von Samstag auf Sonntag nach Stuttgart zur SÜFFA anzubieten. Das Angebot wird den Bus, eine Übernachtung und einen Besuch im Mercedes-Benz-Museum beinhalten.

Weitere Schwerpunkte werden die Präsentation österreichischer Spezialitäten im Rahmen einer Wurstshow auf der Messe sowie die Teilnahme mindestens eines österreichischen Lehrlingsteams am SÜFFA-Lehrlingswettbewerb sein. **HaRo** ■



Zu Besuch bei S.A.M. Kuchler in Klagenfurt (v.l.): SÜFFA-Projektleiterin Sophie-Kristin Stähle, Geschäftsführer Constantin Kuchler, Ulrike Mayer, Österreich-Repräsentanz der Messe Stuttgart, Valentina Kuchler und das Mitglied der Geschäftsführung der Stuttgarter Messe, Andreas Wiesinger.

SÜFFA 2023: DABEI SEIN LOHNT SICH

Vom 21. bis 23. Oktober dreht sich in Stuttgart alles um Fleischerhandwerk. Über 200 Aussteller werden ihre Produkte präsentieren, aber auch das Rahmenprogramm kann sich sehen lassen: Die „SÜFFA Specials“ bieten Inspirationen, Tipps und Wissenswertes.

Eine erfolgreiche Messe lebt von ihrem stimmigen Konzept. Die Stuttgarter SÜFFA ist Marktplatz und Ideenbörse zugleich – und gilt deshalb als eine der wichtigsten Veranstaltungen für die Fleischbranche. Bei der 2023er-Ausgabe informieren rund 200 namhafte Aussteller über Produkte, Entwicklungen und Technologien.

Daneben erwartet das Fachpublikum ein breit gefächertes Rahmenprogramm. „Die SÜFFA Specials bilden einen wichtigen Eckpfeiler der Messe“, sagt Andreas Wiesinger, Mitglied der Geschäftsleitung, „Sie informieren über das Angebot an den Ständen der ausstellenden Unternehmen hinaus und bieten einen echten Mehrwert. Durch den fachlichen Austausch wird nicht zuletzt der Community-Gedanke und das Bewusstsein für das Handwerk gestärkt, was uns sehr wichtig ist.“

Neu: SÜFFA Netzwerktreffen

Ganz im Zeichen von Kommunikation und Vernetzung steht das Netzwerktreffen am Samstag und Sonntag ab 17 Uhr in der Halle 9. In entspannter Atmosphäre, bei Live-Musik und leckeren Essensangeboten, lassen sich abseits des Messetrubels Gespräche führen und neue Kontakte vertiefen. „Das direkte Miteinander von Mensch zu Mensch ist im Geschäftsleben durch nichts zu ersetzen“, betont Wiesinger.

„Dauerbrenner“ im SÜFFA-Rahmenprogramm ist die Bühne für Trends und Neues. In hochkarätig besetzten Expertenvorträgen und Diskussionen werden aktuelle Herausforderungen analysiert und branchenspezifische Lösungen für brennende Fragen aufgezeigt. Dazu gibt es Live-Vorführungen, Anregungen für lukrative Zusatzgeschäfte und jede Menge praxisnaher Tipps.

Gläserne Wurstküche

Mehr als 1500 verschiedene Wurstsorten gibt es, damit steht das Fleischerhandwerk international an der Spitze. Grund genug, einen erhellenden Blick „hinter die Kulissen“ der Wurstproduktion zu werfen: Bereits zum dritten Mal präsentiert die SÜFFA gemeinsam Partnerunternehmen die Gläserne Wurstküche, die sich längst zu einem Besuchermagneten entwickelt hat. Gezeigt werden Einsatzmöglichkeiten von Maschinen und Verarbeitungstechniken. Erstmals wird auch ein veganes Produkt hergestellt. Alle Produkte dürfen im Anschluss verkostet werden.

Ein weiterer mit Spannung erwarteter Höhepunkt sind die SÜFFA Wettbewerbe, bei denen es – nicht nur im übertragenen Sinne – um die Wurst geht. Auch 2023 suchen der Landesinnungsverband für das Fleischerhandwerk in Baden-Württemberg und die Messe Stuttgart die Besten der Besten ihres Fachs. Innerhalb der Branche gelten die begehrten Preise als Gütesiegel und werden gezielt in der Kundenkommunikation eingesetzt.

Alles für den BBQ-Fan

Der BBQ-Trend hält an und beeinflusst das Metzgergeschäft nachhaltig. So müssen nicht nur Kundenwünsche berücksichtigt, sondern auch umfassend beraten und Neuerungen aufgegriffen werden. Dazu gehören Special Cuts, Marinaden, passende Garverfahren und die richtigen Getränke. Auf der BBQ Area erhalten Besucher professionelle Anregungen und das passende Equipment. Eines der Highlights wird der Riesen-Smoker „Big Louis“ der Firma Walter Ludwig aus Pfnitzal-Berghausen mit einem Fassungsvermögen von 9,8 Tonnen Fleisch sein.

Wachsender Beliebtheit erfreut sich auch Fleisch aus heimischer Jagd, sei es als ge-

schätzte Delikatesse oder Alternative zur Massenhaltung. Da Metzger und Jäger bei der Verarbeitung und Vermarktung von Wildprodukten ideale Partner sind, stellt die SÜFFA 2023 das Trendthema Wild & Jagd erneut in den Fokus.

Haltung und Schlachtung sind Themen, die besonders an der Ladentheke zunehmend wichtiger werden, da für viele Kunden neben der Fleischqualität auch das Tierwohl kaufentscheidend ist. Mit dem Sonderthema Hof- und Weideschlachtung widmet sich die SÜFFA heuer einem innovativen Ansatz mit vielen Vorteilen.

Ein weiterer Fokus wird heuer auf die Feinkost gelegt. Fast jeder Metzgereibetrieb bietet inzwischen eine Auswahl hochwertiger Feinkostprodukte an, vom Gemüse- oder Eiersalat bis hin zu raffinierten Süßspeisen, pikanten Soßen und regionalen Gewürzölen. Im Themenpark Feinkost erfährt das Fachpublikum, wie es sein Sortiment geschickt erweitern, auf Kundenwünsche besser eingehen und neue Geschäftsfelder optimal erschließen kann.

Last but not least wird die SÜFFA auch heuer wieder mit dem Tag der Metzgerfrauen die Rolle der Frau im Fleischerhandwerk in den Fokus rücken. Bereits seit 2014 gehört der Messesamstag den Meisterinnen, Fachverkäuferinnen, Mitarbeiterinnen und weiblichen Auszubildenden. ■

Erleben Sie die gesamte
Bandbreite des
Fleischerhandwerks live



Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

Winweb Informationstechnologie GmbH | Tel. +43 720 880066 | www.winweb.at



Erneut bringt die Anuga Meat das Who's who der internationalen Fleischwirtschaft vom 7. bis 11. Oktober 2023 in Köln zusammen. Mit aktuell rund 600 ausstellenden Unternehmen ist die Anuga-Fachmesse für Fleisch, Wurst und Geflügel hervorragend aufgestellt.

ANUGA MEAT 2023: PLATTFORM FÜR FLEISCHWIRTSCHAFT

Insgesamt werden mehr als 800 Produzenten aus dem Fleisch- und Wurstwarenssegment in Köln erwartet. Die Untersegmente der Anuga Meat teilen sich folgendermaßen auf die Hallen auf, um den Facheinkäufern mehr Orientierung zu geben: Halle 5.2 Wurstwaren, Halle 6 Rotfleisch, Halle 9 Geflügel und Rotfleisch. Die hohe Teilnahme an Anbietern bei der Anuga Meat zeigt, dass für die internationale Fleischwirtschaft der Export weiterhin einen zentralen Stellenwert einnimmt. Die Erschließung neuer Marktpotenziale ist dabei besonders wichtig.

Weltweiter Markt zeigt Wachstum

Laut einer Statistik von Knowledge-Partner Innova Market Insights (Daten von Juli 2017 bis Juni 2022) verzeichnet die Fleischindustrie weltweit eine durchschnittliche jährliche Wachstumsrate von 5,4 Prozent bei Produktneueinführungen. Dies deutet auf einen dynamischen und sich wandelnden Markt hin, der von veränderten Verbraucherverlieben geprägt ist.

Innerhalb der Kategorie „Fleisch“ wurden mehrere stark wachsende Ansprüche verzeichnet. Verbraucher legen Wert auf Regionalität und Nachverfolgbarkeit der Produkte und setzen sich weiterhin mit Themen wie Tierwohl und Tierschutz auseinander. Ethik- und umweltfreundliche Ansprüche erzielten eine Wachstumsrate von 17 Prozent, gefolgt von Halal-Produkten mit 14 Prozent. Der hohe Proteingehalt und entsprechende Herkunftsansprüche verzeichneten ebenfalls eine Wachstumsrate von 14 Prozent.

Die Zukunft des Fleischersatzes

Neben Fleisch, Wurst und Geflügel stehen bei der heurigen Anuga Meat auch vega-

ne und vegetarische Fleischalternativen sowie pflanzliche Ersatzprodukte mit Proteinen im Fokus. Ein anhaltender Trend ist die Zunahme pflanzlicher Alternativen bzw. Fleischersatzprodukte, mit denen auch der wachsende Markt sogenannter Flexitarier bedient wird. Laut einer Verbraucherumfrage (2021) stehen die Verbraucher neuen Technologien aufgeschlossener gegenüber, nachdem sie gesehen haben, wohin pflanzenbasierte Innovationen geführt haben (41%).

Bio aus aller Welt

Zeitgleich zur Anuga Meat wird auch die Fachmesse „Anuga Organic“ veranstaltet. Hier erwartet die Besucher:innen ein konzentriertes Spektrum an Bio-Produkten, für die der Nachweis einer anerkannten, im Markt üblichen Bio-Zertifizierung vorliegt. Das Thema „Bio“ hat mit dem wachsenden Gesundheits- und Umweltbewusstsein der Verbraucherinnen und Verbraucher zusätzlich in den vergangenen Jahren an Bedeutung gewonnen. Mit rund 200 internationalen Ausstellern werden eine breite Vielfalt an nachhaltigen und gesunden Produkten präsentiert.

Inmitten der Anuga Organic wird der Organic Supermarket 2023 mit einem neuen modernen Bio-Supermarkt-Konzept die Vielfalt des gesamten Bio-Angebotes zeigen. Dieser Supermarkt mit Bio-Lebensmitteln und Bio-Getränken in der Halle 5.1 präsentiert ein breit gefächertes Angebot mit über 1500 Bio-Produkten für den Lebensmitteleinzelhandel. Hier werden die neuesten Bio-Trends vorgestellt. Neben dem Supermarkt gibt es das Vortragsprogramm Anuga Organic On Stage, das Podiumsdiskussionen und Trendvorträge zu den Themen der Bio-Branche bietet.

Das heurige Leitthema ist „Sustainable Growth“

Lebensmittelverschwendung ist ein globales Problem von enormem Ausmaß, das sowohl ökologische als auch soziale Konsequenzen hat. Jedes Jahr werden weltweit Millionen Tonnen von Lebensmitteln entsorgt, während gleichzeitig Millionen von Menschen an Hunger leiden.

Als Weltleitmesse für die Lebensmittelbranche möchte die Anuga die Diskussion über die Verschwendung von Nahrungsmitteln vorantreiben: Indem Ausstellern und führenden Institutionen eine internationale Austauschplattform und Kongressprogramm geboten wird, können frühzeitig nachhaltige Lösungsansätze erörtert werden. Um die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, sind neue, innovative Technologien erforderlich. Von der Produktion über die Verarbeitung und den Handel bis hin zum Verbrauchenden müssen alle Branchenteilnehmenden zusammenarbeiten.

„Wir wollen Unternehmen dabei unterstützen, ihre neuesten Technologien und Strategien zur Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung vorzustellen. Dies ermöglicht einen fruchtbaren Austausch zwischen den Teilnehmenden und bietet die Möglichkeit, neue Partnerschaften zu knüpfen und Synergien zu nutzen. Gemeinsam können wir die globalen Herausforderungen der Branche angehen und innovative Wege finden, um getreu dem diesjährigen Leitthema nachhaltiges Wachstum zu fördern. Denn die nachhaltigste und effektivste Lösung, um eine Welt ohne Hunger zu erschaffen, liegt zweifellos darin, die Verschwendung von Lebensmitteln entschlossen zu stoppen“, betont Jan Philipp Hartmann, Director Anuga. ■

Vom 11. bis 12. November ist es in Wieselburg wieder so weit. Die BIO ÖSTERREICH ist DER Treffpunkt der Bio-Branche! Von Informationen rund um die biologische Produktion, den Kauf von Bio-Produkten bis hin zu einer nachhaltigen Lebensweise – diese Messe bietet für alle etwas.



IN WIESELBURG WIRD ES WIEDER BIO-PHÄNOMENAL

Bio ist mehr als ein Schlagwort. Immer mehr Konsumenten verlangen nach biologischen Nahrungsmitteln und Produkten – die Produzenten sind gefragt, in diesem großen Umfeld ihre Spezialitäten zu positionieren. Die BIO ÖSTERREICH – Österreichs größte Spezialmesse für biologische Produkte und Nachhaltigkeit, bietet genau diese Gelegenheit: mit Bio-Produzent:innen in Kontakt zu treten, biologisch produzierte Produkte zu verkosten und die Geschichte dahinter kennenzulernen. So kann das Bewusstsein der Konsument:innen noch weiter geschärft und eine persönliche Beziehung aufgebaut werden. Vom 11. bis 12. November öffnet die Messe Wieselburg wieder ihre Pforten und bietet mit rund 120 Aussteller:innen aus den Bereichen Bio-Lebensmittel, Bio-Produktion und rund um das Thema Nachhaltigkeit die ideale Informationsplattform für die Szene.

Wir haben bei Projektleiterin Barbara Völkl nachgefragt, was man heuer von der Messe erwarten darf.

Fleisch & Co: An wen richtet sich die BIO ÖSTERREICH Messe?

Barbara Völkl: „Die Bio Österreich Messe 2023 verspricht ein aufregendes Ereignis für eine breite Zielgruppe zu werden. Von Konsument:innen und Familien bis hin zu

Wiederverkäufer:innen und Produzent:innen bietet diese Messe für jeden etwas.“

Was erwartet die Besucher:innen heuer, wie kann man BIO live erleben?

„Die diesjährige Messe bietet wieder ein vielfältiges und aufregendes Programm mit einigen Höhepunkten. Besonders wird sicherlich die Eröffnungsrede von Univ.-Prof. Dr.med.univ. Martin Grassberger sein. Im

Bereich der Automatisierung wird die Zukunft präsentiert. Besucher können sich auf faszinierende Robotervorführungen und die neuesten Entwicklungen in diesem Bereich freuen. Es gibt natürlich wieder unzählige Workshops, darunter ein Bäckerei-Workshop von der Bäckerei Kürrer, eine Most-Sommelier-Seminar und

praktische Einblicke in die Welt von ‚Natur im Garten‘, für die Kids wird es Pferdevorführungen, einen spannenden Kinderlehrpfad und vieles mehr geben – und natürlich gibt es viele, viele Bio-Lebensmittel zu verkosten.“

Dürfen eigentlich nur BIO-Lebensmittel angeboten werden?

„Wir legen einen besonderen Schwerpunkt auf die Qualität und Nachhaltigkeit der präsentierten Produkte. In Übereinstimmung mit den höchsten Standards für biologische Lebensmittel müssen alle Ausstel-

ler:innen sicherstellen, dass ihre Lebensmittel nicht nur Bio sind, sondern auch den strengen BIO-Zertifizierungen entsprechen.“

Gibt es für Start-ups die Möglichkeit, an der Messe teilzunehmen?

„Ja, denn die Innovation-Area ist ein entscheidender Schritt, um aufstrebenden Unternehmen den Zugang zu einer breiteren Zielgruppe zu ebnet und ihre Produkte dem Messepublikum vorzustellen. Hier können Start-ups nicht nur viele Kontakte knüpfen, sondern auch wertvolles Feedback von Expert:innen und Interessent:innen erhalten.“

Gibt es wieder Prämierungen?

„Natürlich! Zwei Auszeichnungen stehen wieder im Rampenlicht. Es werden die Bio-Produkte des Jahres in unterschiedlichen Kategorien gekürt. Noch besteht die Möglichkeit, teilzunehmen. Die unabhängige Fachjury besteht aus Biorama-Herausgeber Thomas Weber, Kochbuch-Autorin Katharina Seiser und Barbara Riegler, der Bundesobfrau BIO AUSTRIA und vielen anderen Expert:innen. Alle Produkte sind in der Bio-Produkt des Jahres Area präsentiert. Den Sieger:innen vom ‚Bio-Produkt des Jahres‘ wird der Preis am Eröffnungstag der Messe BIO ÖSTERREICH überreicht.

Auch die ‚Goldene Honigwabe‘ ist ein Symbol für Exzellenz und Qualität und wird im Zuge der BIO ÖSTERREICH verliehen. Eine erfahrene Jury aus Expert:innen hat die herausfordernde Aufgabe, die Preisträger:innen in diesen Kategorien zu ermitteln.“

Alle Infos www.bio-oesterreich.at ■



Barbara Völkl ist die Projektleiterin von den Messen Bio Österreich und Ab Hof.

Präsentiert von



LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes

WAS IST DIE FLEISCHERMEISTERAUSBILDUNG? EIN EINBLICK AUS DER SICHT DER VORTRAGENDEN

Die Fleischverarbeitung ist ein wichtiges und vielfältiges Lebensmittelgewerbe – und die Meisterprüfung ist die Spitze einer Karriere als Fleischer. Im Vorbereitungskurs zur Meisterprüfung für Fleischer werden Ihnen genau jene theoretischen und praktischen Qualifikationen vermittelt, die Sie zur positiven Ablegung der Meisterprüfung und für einen erfolgreichen Berufsweg benötigen. Außerdem erfahren Sie Spezialwissen, von dem Sie in Ihrer täglichen Praxis profitieren.

Infobox

Was kann ein/e Fleischermeister:in?

- Führung eines Fleischer-Betriebes
- Lehrlinge ausbilden
- breites Fachwissen anwenden
- Probleme lösungsorientiert beheben

Wo kann die Ausbildung absolviert werden?

Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Tirol

Aufbau der Prüfung und Prüfungsvorbereitung

Modul 1A: LAP Fleischer:in

Modul 1B: fachlich-praktische Vorbereitung

Inhalte (Beispiele)

- Feinzerlegen, Wurstherstellung, Herstellung von Kochpökelwaren
- Präsentation der Produkte nach Vorschriften des HACCPs
- Planung der Arbeitsschritte
- Hygienekonzept erstellen

Modul 2: fachlich mündliche Vorbereitung

Inhalte (Beispiele)

- Betriebs- und Arbeitsplanung
- Material und Fachkunde
- Qualitätsmanagement

Modul 3: fachlich schriftliche Vorbereitung

Inhalte (Beispiele)

- Fachrechnen und Fachkalkulation
- Angebotserstellung
- Marketing

Zusatzmodule

Modul 4: Ausbildertraining mit Fachgespräch oder Ausbilderprüfung

Modul 5: Separat – Unternehmerprüfung (Vorbereitung)

Modul 6: Separat – Meister-Fleischsommelier

Alle weiteren Informationen

Finden Sie unter www.wifi.at/karriere/meisterpruefungen/fleischer Anfragen bitte an LM-Akademie@wko.at senden oder unter 0590900/3634 melden!

Fleischermeister und Ausbilder
Christian Derntl.

ine große Chance in Sachen Weiterbildung und Weiterentwicklung im Bereich des Fleischerhandwerks ist die Ausbildung zum/zur Meister:in für das Handwerk Fleischer NQR-Niveau VI. In Österreich wird diese Ausbildung in Salzburg, Oberösterreich, Kärnten und Tirol angeboten. Die Ausbildung punktet vor allem durch enormes Fachwissen und Kompetenzorientiertheit. Insgesamt besteht die Ausbildung aus drei unterschiedlichen Modulen, welche von praktischem Wissen bis hin zu betriebswirtschaftlichen Fragen reichen.

Meister und Bachelor auf einer Ebene

Eine solche Ausbildung ist für die Branche enorm wichtig, vor allem können Absolvent:innen dadurch ihre fortgeschrittenen Kenntnisse in ihrem Arbeitsbereich beweisen und sind in der Lage, Aufgaben auf einem professionellen Niveau selbstständig zu lösen. Bundesinnungsmeister Willi Mandl zeigt sich begeistert: „Durch die Einführung des NQR6 Niveaus ist es gelungen, die Meisterprüfung auf Bachelor-Ebene anzuheben. So ist es möglich, nicht nur durch den schulischen, sondern auch durch den beruflichen Werdegang dieses Ziel zu erreichen!“ Auch Raimund Plautz, Innungsmeister der Fleischer, kann dem nur zustimmen.





men: „Die Prüfung ist durch das NQR6 Niveau praxis- und problemorientierter geworden – das freut mich besonders!“

Praxisnahe und kompetenzorientiert

Wie umfangreich die Ausbildung ist, zeigt die Vielfalt der Module, die zu absolvieren sind. Dazu braucht es selbstverständlich vor allem fachlich top ausgebildete Vortragende aus ganz unterschiedlichen Bereichen. Johanna Großmann ist selbst Fleischermeisterin und seit Kurzem auch Vortragende und Prüferin für die Fleischermeisterausbildung in Oberösterreich. Sie ist beeindruckt, was ihre Kolleg:innen in den vergangenen Jahren geleistet haben, um die Ausbildung zu dieser zu machen, die sie jetzt ist. „Die Prüfung und der Kurs sind sehr zeitgemäß und praxisnahe kompetenzorientiert. Ich bin beeindruckt von dem enormen Fachwissen meiner Kolleg:innen in der Ausbildung und wünsche mir, dass sich weiterhin so viele engagierte junge Fleischer:innen für diesen Weg entscheiden und unser Handwerk gut präsentieren!“, so Großmann.

Der erfahrene und langjährige Ausbilder aus Oberösterreich, Josef Ranetbauer legt in seinem Teil der Ausbildung den Fokus ganz klar auf das Vermarkten der selbst produzierten Produkte. In weiterer Folge wird dann auch bei der Prüfung ein großer Wert auf die Präsentation, Kennzeichnung und Auslobung der Produkte gelegt.

Meister seines Fachs

Für Fleischermeister Christian Derntl stellt die Meisterprüfung einen wichtigen Abschnitt im Leben dar. Für ihn ist es ein unglaublicher Mehrwert „Meister seines Fachs“ zu werden: „Mit der

Ausbildung ist man berechtigt, einen Betrieb mit Mitarbeiter:innen zu führen und somit auch für die Region Arbeitsplätze zu schaffen und das Handwerk hochleben zu lassen!“

Eine absolvierte Fleischermeisterprüfung bietet in jedem Fall Vorteile, dessen ist sich DI Helmut Karl (Vortragender und Prüfer in Salzburg und Oberösterreich) sicher: „Vorteile sehe ich im Erwerb der Fähigkeiten, selbstständig Entscheidungen zu treffen, abwägen zu können, was möglich ist, aber auch wirtschaftliche Entscheidungen zu treffen und aus Fehlern möglichst schnell zu lernen und in der Lage zu sein, diese auch zu korrigieren!“ Für Christian Derntl kommt als weiterer Vorteil hinzu, dass durch die Ausbildung zum/zur Fleischermeister:in ein selbstständiges Arbeiten möglich ist und dadurch auch ein deutlich besserer Verdienst erwirtschaftet werden kann.



BIM KommR Willibald Mandl ist Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe.

Christian Derntl und Helmut Karl freut es besonders, dass das Niveau der Meisterprüfung in den letzten Jahren stetig gestiegen ist. Früher ging es hauptsächlich um Wissensfragen, jetzt geht es darum, Problemstellungen bestmöglich zu lösen, so Karl. Auch Derntl freut sich über diesen Schritt in die richtige Richtung: „Sowohl die Theorie als auch die Praxis werden tief in das Fachwissen ausgebildet und geprüft. Dadurch wird ein wichtiger Grundstein für die Zukunft gelegt, in einem Beruf, der viel Spaß macht. Die Ausbildung bietet auch die optimale Grundlage, um sich mit anderen Fleischer:innen zu vernetzen. Frau Großmann betont hier besonders den Austausch untereinander und das Voneinander lernen.“ ■

Hohes Niveau

Christian Derntl und Helmut Karl freut es besonders, dass das Niveau der Meisterprüfung in den letzten Jahren stetig gestiegen ist. Früher ging es hauptsächlich um Wissensfragen, jetzt geht es darum, Problemstellungen bestmöglich zu lösen, so Karl. Auch Derntl freut sich über diesen Schritt in die richtige Richtung: „Sowohl die Theorie als auch die Praxis werden tief in das Fachwissen ausgebildet und geprüft. Dadurch wird ein wichtiger Grundstein für die Zukunft gelegt, in einem Beruf, der viel Spaß macht. Die Ausbildung bietet auch die optimale Grundlage, um sich mit anderen Fleischer:innen zu vernetzen. Frau Großmann betont hier besonders den Austausch untereinander und das Voneinander lernen.“ ■

Termine

28. 9., online

Produktkalkulation

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

Trainerin: Simona Nemetz MA

3. 10., online

Sensoriksprache

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

Trainerin: Elisabeth Buchinger

5. 10., online

Gute Hygienepraxis & HACCP für den Lebensmittelbereich

„Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene!“

Trainer: Ing. Helmut Lechner

10. 10., Linz

Richtige Schnitttechnik (Rind und Schwein)

„Mehr Freude beim Fleischverzehr durch korrektes Schneiden!“

Trainer: Mst. Josef Ranetbauer

7. 11., online

Änderungen durch das Einwegpfand – Start in eine nachhaltige Zukunft

„Einwegpfand – kleiner Wert, große Wirkung“

Trainerin: Mag. Monika Fiala

7. 12., online

Gute Hygienepraxis & HACCP für den Lebensmittelbereich

„Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene!“

Trainerin: Ing. Helmut Lechner



Der große Moment für Bettina Wimpissinger (Mitte): der Meisterbrief aus den Händen von Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk und dem Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle.



Große Freude bei Christian Perauer (Mitte): der Meisterbrief aus den Händen von Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk und dem Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle.



Der langersehnte Augenblick für Clemens Salchner (Mitte): der Meisterbrief aus den Händen von Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk und dem Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle.

MEISTERHAFT LEISTUNGEN

Der 451. Meisterkurs der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut war fest in rot-weiß-roter Hand: Vier Österreicher – darunter auch eine erfolgreiche Fleischerin – erhielten den ersehnten Meisterbrief, zwei weitere aus anderen Kursen ebenfalls.

Diese feierliche Freisprechfeier des 451. Meisterkurses der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut wird den Absolvent:innen ein Leben lang in Erinnerung bleiben. Bildete doch diesmal die „Landshuter Hochzeit“, ein auf der ganzen Welt einmaliges Mittelalterschauspiel, den feierlichen Rahmen für die Jungmeister:innen. Das Besondere an dieser Veranstaltung liegt darin, dass sie nur alle vier Jahre stattfindet und dafür gleich einen Monat dauert. Rund 2500 Mitwirkende aus Landshut und Umgebung in authentischer Kleidung und mit originalgetreuer Ausrüstung huldigen damit der Hochzeit des Landshuter Herzogssohns Georg mit der polnischen Königstochter Hedwig im Jahr 1475, die vom Salzburger Erzbischof Bernhard von Rohr getraut wurden. Tausende Gäste aus nah und fern reisten damals an, an der Spitze Kaiser Friedrich III. und sein Sohn Maximilian und weitere Fürsten aus deutschen Landen. Es war daher nur logisch, dass der Festakt der Freisprechfeier

von mittelalterlichen Bläsern der Landshuter Hochzeit begleitet wurde.

Ein Traum geht in Erfüllung

Mit dem positiven Prüfungsergebnis erfüllten sich die Jungmeister:innen, die aus Deutschland und Österreich nach Landshut kamen, ihren persönlichen Fortbildungs Traum. Barbara Zinkl-Funk, geschäftsführende Gesellschafterin der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut, gratulierte ihren Schützlingen zu diesem „Lebenshöhepunkt, der die Steine vom Herzen fallen lässt“ und betonte in ihrer Festrede, wie wertvoll dieser Abschluss sei, um aktiv dem grassierenden Fachkräfte-Mangel entgegenzutreten: „Sie haben alle Ihr Ziel erreicht und nun das lang ersehnte ‚bestanden‘ ausgesprochen bekommen. Konservieren Sie dieses wunderbare Gefühl für Ihr ganzes Leben.“

Über 500 Unterrichtsstunden haben die Teilnehmer:innen des 451. Meisterkurses absolviert, ganze 12 Wochen, geprägt vom

Lernen, praktischen Übungen, vielen Prüfungen, aber auch vielen gemeinsamen magischen Momenten.

Austro-Quartett erfolgreich

Drei Österreicher und eine Österreicherin haben diesen 451. Meisterkurs auch mit Bravour gemeistert:

Bettina Wimpissinger aus Angath im Bezirk Kufstein: Durch Mundpropaganda und Lektüre von Fachzeitschriften ist sie auf die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut aufmerksam geworden. Bettina Wimpissinger studierte nach der Matura Wirtschaft und Management – Wahlmodul: Marketing, Organisationsentwicklung, Innovation und ist dann im elterlichen Betrieb miteingestiegen und hat so das Fleischerhandwerk erlernt. Zukünftiges Ziel ist es, den elterlichen Betrieb zu übernehmen.

Christian Perauer aus Seeboden am Millstätter See ist durch einen Freund auf die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut

Große Erleichterung für Matthias Leitner (Mitte): der Meisterbrief aus den Händen von Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk und dem Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle.



aufmerksam geworden, der auch in Landshut war. Perauer hat von 2015 bis 2017 die Lehre zum Fleischer absolviert, nachdem er vorher schon eine Kochausbildung abgeschlossen hatte und kehrt mit dem Meistertitel zur Kanerta in Spittal an der Drau zurück. Langfristig gesehen will er sein Wissen an die nächste Generation weitergeben und Fachlehrer an einer landwirtschaftlichen Fachschule werden.

Clemens Salchner aus Vomp: Er wurde durch soziale Medien auf die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut aufmerksam, sein Lehrmeister Peter Stolz aus Innsbruck war ebenfalls in Landshut zur Meisterausbildung. Salchner hat beim Tiroler Lehrlingswettbewerb das goldene Leistungsabzeichen gewonnen. Sein Arbeitgeber ist die Fleischerei Prem in Vomp.

Matthias Leitner aus Niederwaldkirchen: Der junge Mann hat die landwirtschaftliche Fachschule mit Matura besucht und keine Fleischerlehre abgeschlossen. Leitner hat vor der Meisterausbildung in einer Bio-Fleischerei gearbeitet, aktuell ist noch offen, wo er danach arbeiten wird.

... und zwei weitere Österreicher mit Meisterabschluss

Tristan Hofmann aus Ausservillgraten in Osttirol: Hofmann ist durch Freunde und Social Media auf Landshut aufmerksam geworden und hat 2018 seine Ausbildung zum Facharbeiter der Landwirtschaft abgeschlossen und anschließend ab 2021 seine Lehre zum Fleischverarbeiter absolviert. Er wird als Meister in die Geschäftsführung der Villgrater Bergfleisch GmbH wechseln.

Florian Rochla aus Rappoltenkirchen: Rochla hat vor seiner Meisterausbildung beim Schinkenspezialisten Berger gearbeitet und von 2016 bis 2019 eine Lehre zum Fleischverarbeiter absolviert und erfolgreich abgeschlossen. Er strebt nun als Meister eine Führungsposition an.

Ehrung der Fleischsommeliers

Ihre Diplome erhielten aber auch die Absolvent:innen zum Fleischsommelier. Einer



Ein neuer Meister in Osttirol: Tristan Hofmann (Mitte) mit dem Meisterbrief aus den Händen von Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk und dem Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle.



Es ist geschafft: Florian Rochla mit dem Meisterbrief aus den Händen von Schulleiterin Barbara Zinkl-Funk und dem Vizepräsidenten der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz, Christian Läßle.

Ausbildung, die auch unter österreichischer Beteiligung an der 1. Bayerische Fleischerschule Landshut angeboten wird. Prof. Dr. Manfred Winkler, der ehemalige Direktor der HTLLT-Hollabrunn für Lebensmitteltechnologie unterrichtet nicht nur das Fach „Sensorik“ in dieser Ausbildung, sondern nimmt

auch die Abschlussprüfungen ab. In seiner Laudatio brachte er es auf den Punkt: „Wo sich die Talente und die Bedürfnisse kreuzen, da liegt die Berufung!“

Auch von der Redaktion die herzlichsten Glückwünsche zum Meistertitel und zum Fleischsommelier. *HaRo* ■

Ihr Schärfdienst aus dem Salzburger Seenland

spezialisiert auf Werkzeuge in der Lebensmittelindustrie

AIGNER



Naturdärme liegen im Trend – die nationale und internationale Nachfrage hat erneut zugelegt. Das Saarbrückener Unternehmen Amjadi liefert beste Qualität – erhältlich sind die Produkte bei allen Fleischerverbänden und Genossenschaften.

MIT AMJADI SAITLINGEN MACHEN SIE DIE BESTEN WÜRSTCHEN

Amjadi wurde von Ali Asghar Amjadi gegründet und ist seit drei Generationen in Familienbesitz. Das Unternehmen produziert, konfektioniert und handelt mit Saitlingen bester Qualität. Die Saitlinge werden direkt aus eigenen sowie bekannten Betrieben aus dem Iran, Ländern des Nahen Ostens und China importiert. Dank der langjährigen Tradition und Erfahrung ist Amjadi in der Lage, die höchste Qualität der Produkte zu garantieren. Der Ursprung der Därme ist nicht unbedeutend: Die erschwerten Bedingungen bei der Nahrungsmittelaufnahme in der Gebirgswelt des Irans zwingen die Schafe zu großen Anstrengungen. Dies hat zur Folge, dass sich die Därme stärker entwickeln und besser zu füllen sind.

Dank ihnen wird die Produktion von Wurstwaren für die Kunden viel effektiver, was die Senkung der Arbeitskosten, Produktionszeit und Kosten von zusätzlichen Därmen, aufgrund des geringeren Verbrauchs von Därmen pro 100 kg Füllung, nach sich zieht. In der Palette der Produkte sind alle Kaliber von Saitlingen für alle Arten von Wurstwaren: von den kleinsten 16/18, in Schritten von 2 mm, bis zu 28/30.

Großes Programm

Das Unternehmen Amjadi bietet seine Produkte in unterschiedlichen Formen an:

- trocken gesalzen
- FF: füllfertig
- auf Röhrchen
- auf Streifen

Zudem können Kunden bei den gewünschten Därmen zwischen drei Qualitätsklassen wählen:

- IA – für Wurst mit feiner Füllung
- AB – für Wurst mit dickerer Füllung
- BC

Auf Kundenwunsch und Bestellung ist es auch möglich, geräucherte Därme zu färben.

Höchste Qualität

Die angebotenen Saitlinge unterliegen besonderen Kontrollen. Um eine ausreichende Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, hat die Firma Amjadi das HACCP-System eingeführt, welches durch das Veterinäramt genehmigt wurde. Das HACCP-System identifiziert mögliche Gesundheitsrisiken von einem Produkt, die dann beseitigt werden, sodass sie für den Verbraucher zugelassen werden können. Dieses System greift in allen Stadien der Herstellung, der Lagerung und der Lieferung des Produkts.

Amjadi liegt sehr viel am direkten Kontakt zu den Kunden, um auf Wünsche schnell reagieren zu können. Erhältlich sind die Qualitäts-Därme von Amjadi bei allen Fleischerverbänden und Genossenschaften.

Alle Informationen finden Sie unter www.amjadi.com ■



Ali Asghar Amjadi

Mit großem Bedauern teilen wir den Verlust unseres Vaters, Ali Asghar Amjadi, mit, er ist am 6. März 2023 im Alter von 85 Jahren verstorben. Er ist der Gründer der Amjadi GmbH.

Er hat vor 70 Jahren im Iran zum ersten Mal bei seinem Onkel mit Naturdarmsortieren angefangen. Durch seinen Fleiß und Ehrgeiz gründete er dann später seine eigene Firma in der gleichen Branche sowie eine Genossenschaft der Naturdarmarbeiter, deren Vorsitz und Leitung er persönlich innehatte. Er wurde schließlich einer der bedeutendsten Exporteure Irans in der Naturdarmbranche.





INNOVATIONEN FÜR DAS HANDWERK

Für das Handwerk bietet die Maschinenfabrik Seydelmann ein großes und zukunftsweisendes Maschinenprogramm an Kuttern und Wölfen an. Die Innovationen der Konstrukteure und Maschinenbauer des Traditionsunternehmens zielen darauf ab, die Qualität von Fleischerzeugnissen zu verbessern.

Der 90-Liter-Hochleistungskutter K 96 übernimmt eine Vielzahl von Arbeitsschritten. Die Maschine ist mit einem hydraulischen Hauptdeckel und Auswerfer ausgestattet. Überdies verfügt sie über die bewährten Seydelmann Knieschalter. Optional können die hydraulischen Funktionen über Kreuzschalter bedient werden. Wie alle Seydelmann Kutter zeichnet sich auch der K 96 durch eine nahtlose, weitgehend massiv rostfreie Konstruktion aus. Diese macht die Kutter besonders robust und erleichtert die Reinigung.

Innovative Hochleistungskutter

Zu den zukunftsweisenden Hochleistungskuttern von Seydelmann zählt auch der neu entwickelte 120 Liter Vakuum-Koch-Kutter K 124 H. Die Maschine ist wie der K 96 mit hydraulischem Hauptdeckel und Produktauswerfer ausgerüstet. Darüber hinaus verfügt sie über eine integrierte hydraulische Beladevorrichtung. Diese erleichtert die Arbeit enorm und ermöglicht effizientes Arbeiten.

Die Qualität der hergestellten Wurstwaren kann durch die Vakuum- und Kochfunktion des K 124 H entscheidend gesteigert werden. Unter Vakuum können die

Fleischzellen besser zerkleinert werden, da die Zellmembran instabiler wird. Die Feinstzerkleinerung unter Vakuum bewirkt einen wesentlich höheren Eiweißaufschluss. Überdies erhält das Brät eine extrem starke Bindung und wird dadurch sehr kompakt. Folglich kann erheblich mehr Eis zugegeben werden. Geschmacksbeeinflussende Stoffe treten vermehrt aus den Zellen aus. Außerdem kommen Gewürze besser und stärker zur Entfaltung. Durch den geringen Lufteinchluss bleibt die Farbe des Bräts besser erhalten. Die erhebliche Verminderung der Fettoxidation und die starke Unterdrückung der Vermehrung von Keimen durch den Ausschluss von Sauerstoff bewirken eine deutlich längere Haltbarkeit der Wurst. Der Vorteil der Kochfunktion des K 124 H liegt zunächst in der Zeitersparnis, da die Arbeitsgänge des Kochens und Kutters auf einmal erledigt werden. Geschmacksstoffe, Aromen und Eiweißstoffe, die sonst im Kochwasser verloren gehen würden, können im K 124 H mit Kochfunktion erhalten werden. Durch heißes Emulgieren von Fleisch, Fett und Wasser wird eine beständige, stabile Wurstmasse erzeugt.

Robuste Wolftechnik

Auch in der Wolftechnik weisen die robusten, weitgehend massiv rostfreien Seydelmann Maschinen eine Vielzahl an technischen Feinheiten auf. Der Automatenwolf AD 114 zeichnet sich durch einen starken, weitgehend verschleiß- und wartungsfreien zweitourigen Hauptantrieb und einen leistungsstarken zweitourigen Antrieb für die weite, konische Zubringerschnecke aus. Die Geschwindigkeiten der Zubringer- und Arbeitsschnecke können separat zueinander geschaltet werden. Die konische Zubringerschnecke erfasst große Fleischstücke und fördert sie ohne Brückenbildung in die Arbeitsschnecke.

Der Mischwolf MD 114 ist mit zwei kräftigen Armen und einer zweitourigen Hauptschnecke ausgestattet. Das Mischwerk läuft vor- und rückwärts mit Intervallautomatik. Es arbeitet als automatischer Zubringer und bei ausgeschalteter Schnecke als Menger. Die Mischkapazität beträgt ca. 50 kg. Wie alle Seydelmann Maschinen werden die Seydelmann Wölfe in großer Fertigungstiefe überwiegend von Hand auf Bestellung gebaut. So können individuelle Wünsche der Kunden berücksichtigt und realisiert werden. ■ www.strasser.co.at



5261 UTTENDORF
OBERÖSTERREICH
+43 7724 / 28 64

WWW.PENIAS.AT



CLIPSYSTEME
AUFHÄNGELINIEN



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, Knochen splitter, Kunststoffe und andere Fremdkörper komplett aussortiert werden. Auch MDM-Anwen-

dungen im Tierfutterbereich werden hiermit einfach gelöst.

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

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

Patentierte 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 verfügbares Kundendienstnetz ein kompetentes und kundenorientiertes Service. ■

www.techforum.at



DIE NEUE KUTTER-GENERATION Ideal für das Fleischerhandwerk.



Blizzard 50 L



Blizzard 70 L



Blizzard 130 L



Alle Kutter mit Touchscreen- und Joystick-Steuerung bestellbar!



Halle 9,
Stand 9B20

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 finden Sie auf: www.dueker-rex.de





KLEIN UND OHO

Praxisbezogene Forschungs- und Entwicklungsarbeit sowie langjährige Erfahrung sind die Grundlagen für die moderne Laska Kuttertechnologie. Die Erkenntnisse, die weltweit mit den Laska Industriekuttern gewonnen wurden, konnten auch beim KU-65, einer hochaktuellen Maschine für den qualitätsorientierten Gewerbebetrieb umgesetzt werden.

Durch optimale Abstimmung von Schnittgeschwindigkeiten, Schüsseldrehzahlen, Anzahl und Form der Messer sowie die Form der Messerhaube bieten Laska Kutter wirtschaftlichste Technologien für die Verarbeitung von sowohl warmem als auch gefrorenem Fleisch, vom groben Stück weg, ohne vorheriges Wolfen.

Die individuelle Einstellung und Steuerung macht die Maschine gleichermaßen geeignet für die Erzeugung ausgezeichneter Feinbräte wie von exzellenter Roh- und Dauerwurst. Bei der Bräterzeugung ist eine stabile, bindige und homogene Qualität mit extremem Feinheitsgrad bei höchster Eiweißausbeute das Kriterium. Die hohen Messergeschwindigkeiten tragen viel zum ausgezeichneten Ergebnis bei. Bei der Rohwurst hingegen erhält man durch erstklassigen Schnitt bei völlig gleichmäßiger Körnung ein Produkt höchster Güte.

Der Kleinste der Serie

Laska Maschinen sind seit jeher durch ihre robuste Bauart bekannt. So ist es auch beim kleinsten der Serie, dem KU-65. Sein Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl in selbsttragender Massivbauweise ist nicht nur ein Garant für

Langlebigkeit, sondern durch seine elegante Form auch ein optischer Leckerbissen. Die robuste und technisch optimierte Bauart macht in Verbindung mit der geschlossenen Bodenplatte, zusätzlichen Schallisierungen und dem eingebauten Schaltschrank die Maschine beinahe völlig vibrationsfrei und wirklich leise.

Die Steuerung der Maschine erfolgt durch Mikroprozessoren mit automatischer Fehlerdiagnose und so vereinfachter Wartung. Auch die Bedienung ist einfach und praxisgerecht und alle Einstellungen und Veränderungen können direkt auf dem Bedientableau mit Folientastatur und integrierter Klartext-Digitalanzeige vorgenommen werden. Die Geschwindigkeiten der Messer und der Schüssel sind stufenlos regelbar. Vor- und rückwärts laufender Mischgang, ebenfalls stufenlos einstellbar, und automatische Abschaltung nach vorgewählter Zeit, Temperatur oder Schüsselumdrehungen sind serienmäßig. Ein Brätauswerfer ist optional.

Auf dem neuesten technischen Stand ist schließlich auch die Hygiene. Dies betrifft sowohl spezielle Dichtungen, Kunststoffteile in Blau und eine noch feiner geschliffene Oberfläche. ■

www.laska.at

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) 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 3000 kg/h
- Produktionsleistung bei Käse bis 1600 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

- Schüsselpazität: 90 L
- Messeranzahl: 6 Stück
- Messergeschwindigkeit: 200 bis 5500 U/min
- Mischgeschwindigkeit: 2 bis 200 U/min
- Leistung: 38 kW

GEMEINSAM BESSER ABSCHNEIDEN

Gleich und gleich gesellt sich gern – kein Wunder also, dass sich solide etablierte Traditionsbetriebe des österreichischen Fleischergewerbes nach einer Zusammenarbeit auf Augenhöhe mit vertrauenswürdigen Partnerunternehmen sehnen.

Das österreichische Fleischergewerbe lebt von Betrieben mit Erfahrung und tiefen Wurzeln in der Region. Sie sind es, die mit qualitativ hochwertigen Fleischwaren, exzellenten handwerklichen Fähigkeiten und dem ausgezeichneten Geschmack ihrer Produkte das Vertrauen ihrer Kunden seit mehreren Generationen halten können.

Wer sich für regionale Produkte, exzellente Verarbeitung auf höchstem Niveau und nachhaltige Tierhaltung interessiert, der bekommt neben fundierten Antworten hier auch höchste Qualität, die man so in herkömmlichen Supermarkt-Fleischtheken kaum noch findet. Denn Österreichs Qualitätsfleischer überzeugen durch Fachwissen, wissen genau, welches Teil woher kommt und beantworten gern alle Fragen.

Zusammenarbeit auf Augenhöhe

Gerade durch ihre eigenen langjährigen Partnerschaften wissen etablierte Traditionsbetriebe genauestens um den Wert reibungsloser Zusammenarbeit mit vertrauenswürdigen Partnerunternehmen. Nur wem der österreichische Fleischmarkt vertraut ist und wer Beratung auf Augenhöhe liefern kann, der bringt wahre Vorteile

für heimische Fleischereibetriebe. Das Salzburger Familienunternehmen GRAMILLER erfüllt diese Voraussetzungen dank über 100 Jahren Erfahrung und spannt als heimischer Top-Player erfolgreich die Brücke zwischen Tradition und Innovation, Vergangenheit und Zukunft.

Doch auch die nötige technische Expertise, messerscharfer Hausverstand und die Zusammenarbeit mit nationalen und internationalen marktführenden Maschinenherstellern machen GRAMILLER zum idealen Ansprechpartner in Sachen Nahrungsmittel- und Verpackungstechnik.

Und Gerätschaften, wie der Winkelwolf E 130 von K+G Wetter sprechen für sich selbst. Durch eine robuste und hygieneoptimierte Bauweise, sorgfältige Verarbeitung und effiziente Technik ist die Maschine auf jahrzehntelangen Einsatz ausgelegt. Das trägt zur Ressourcenschonung bei und spart auf lange Sicht Kosten. ■

Franz Gramiller & Sohn GmbH

Haunspurgstraße 32, A-5021 Salzburg

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

NAHRUNGSMITTEL- UND VERPACKUNGSTECHNIK

Besser
abschneiden.



K+G WETTER WINKELWOLF E 130
Wolven in Perfektion.



3,9 to / h

Wolflistung

Robust, hygieneoptimiert,
effizient.

gramiller.at



inspiranto.com

GRAMILLER

MITDENKEN SPART ENERGIE UND KOSTEN

Werden Ressourcen bei der Lebensmittelverarbeitung effizient eingesetzt, ist das die Grundlage sowohl für Wirtschaftlichkeit als auch für Nachhaltigkeit. Die Kutter und Wölfe von K+G Wetter sind durch ihre ausgesprochen robuste und hygieneoptimierte Bauweise, sorgfältige Verarbeitung und effiziente Technik auf jahrzehntelangen Einsatz ausgelegt. Das trägt zur Ressourcenschonung bei und spart auf lange Sicht Kosten.

Die Kutter und Wölfe von K+G Wetter sind durch ihre ausgesprochen robuste Bauweise und sorgfältige Verarbeitung auf jahrzehntelangen Einsatz ausgelegt. Einzigartige Features wie der stabile Gusseisen-Maschinenständer der Kutter machen die Maschinen besonders langlebig und nachhaltig. Das trägt zur Ressourcenschonung bei und spart auf lange Sicht Kosten.

Energieeffizienz

Die Anschaffung verursacht bei der Investition in eine Maschine aber nur etwa ein Drittel der Ausgaben: Über den Lebenszyklus eines Kutters oder Wolfs gerechnet machen sich Technik und Technologie bezahlt, die das Arbeiten effizienter machen sowie Ersatzteil- und Servicekosten und Energie einsparen.

Die Kutter von K+G Wetter punkten mit modernsten und energieeffizienten Antriebstechniken. Der AC-Antrieb ist

wartungsfrei und bringt nach Erfahrung und Rückmeldung von Kunden eine erhebliche Energieeinsparung. Optimierte Bauteilkonstruktionen wie eine anpassbare Schneidraumgeometrie auch mittels Stauwand ermöglichen kürzere Prozesszeiten mit gleichzeitig besten Kutterergebnissen bei der Verarbeitung unterschiedlicher Produkte.

Produktsicherheit

Auch die Hygienekonzepte sorgen neben der Produktsicherheit für Effizienz und Nachhaltigkeit: Werden die Maschinen schnell und mit geringem Einsatz von Wasser, Energie und Reinigungsmitteln sauber, sind sie im Handumdrehen wieder einsatzbereit für die nächste Charge. Bei den Kuttern lassen sich beispielsweise Bauteile wie Messerdeckelstreifen, Schüsselabstreifer oder Schüsselpilzaufgabe zur Reinigung mit einem Handgriff entnehmen und wieder einbauen.

Bei den Wölfen erlaubt die bei K+G Wetter als Standard verbauten Spülkammer die Reinigung hinter der Dichtung des Schneckenantriebs. Hier können sich durch den hohen Druck beim Wolfen winzige Partikel durchdrücken. Dank der Spülkammer gelangen sie nicht ins Maschineninnere und werden – falls es tatsächlich zu einer Verunreinigung kommen sollte –, in einem kurzen Arbeitsschritt ausgespült.

Für die Kochkutter haben die K+G-Ingenieure mit einer doppelwandigen Kutterschüssel eine Lösung entwickelt, die mit ausgesprochen geringem Einsatz von Energie (Dampf) und Wasser (Kühlung) den Raum zwischen den Schüssel-Wan-

dungen erhitzt und kühlt. Das zu evakuierende Volumen bei den Vakuummuttern hat sich durch eine neue Lärmschutzdeckelkonstruktion erheblich verkleinert, sodass auch dieser Prozess in kürzester Zeit erfolgt.

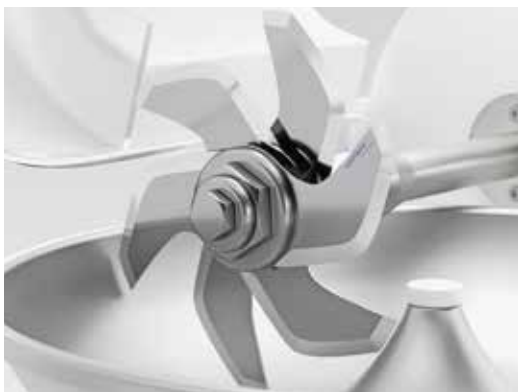
Nicht zuletzt unterstützt auch der Einsatz von Software die nachhaltige Lebensmittelverarbeitung: Eine Programmsteuerung wie mit CutControl von K+G Wetter spart durch automatisierte Verarbeitungsschritte Zeit und vermindert die Gefahr von Fehlchargen. Die Aufzeichnung wichtiger Prozessdaten mit dem Programm CutVision ermöglicht unter anderem die Kontrolle und Optimierung von Verbräuchen. ■

www.gramiller.at



NEUE GENERATION VON KUTTER-MESSERN

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



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

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

www.voestalpine.com



ERFAHRUNG, SERVICE UND FORTSCHRITT

Bei Düker-REX arbeiten Ingenieure, die ihr Handwerk verstehen wie das ihrer Kunden. Ihre Mission: den Anforderungen jedes Fleischerfachbetriebs gerecht zu werden.

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

Fleisch besser verarbeiten

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 entsprechen allen Hygieneanforderungen. 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.

Ihre Leistungsmerkmale lassen sich sehen: 6er-Messerkopf und/oder 3er-Messerkopf, Messerwelle mit variabler Schneidgeschwindigkeit, stufenlose Verstell-

lung über Potenziometer, Schneiden von 50-5.000 U/min, Mischen vorwärts und rückwärts von 50-500 U/min, 3 Kutterschüsselgeschwindigkeiten, Temperatur- und Schüsselabschaltung, Digitalanzeige für Schüssel, Temperatur und Messerwelle, freilaufende Kutterschüssel in Nirossta mit Wasserablauf, Schwingmetallfüße, Steuerung mit Folientastatur im Maschinenständer, Hebeentlastung der Schutzhaube. Bei den Modellen 70 L und 130 L ist der Auslader optional und von Hand einschwenkbar. Beim Modell 130 L mit einer Beschickung 120 Liter ist der Auslader hydraulisch. Die Modelle 70 L und 130 L sind auch in der Version „Perfect-Cut“ mit Touchscreensteuerung erhältlich.

Einfache Bedienung

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

www.dueker-rex.de

LASKA

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

Leistungsfähig. Mondial. Flexibel.



LASKA Wolf W130-H

LASKA Kutter und Wölfe.



Moderne Hochleistungsmaschinen für die Verarbeitung von Frischfleisch, Gefrierfleisch und sämtlichen Wurstsorten von höchster Qualität, für körnigen Schnitt und feinstes Brät.

Die neuen Industrieautomaten setzen durch ihre Konstruktion, Ausführung und Arbeitsweise neue Maßstäbe im modernen Maschinenbau.



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



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

Die deutsche Schönecke GmbH arbeitet seit Kurzem mit Winweb – nachdem sich Geschäftsführer Henner Schönecke 2001 und 2010 zunächst für andere Softwarehäuser entschieden hatte. Und sich heute ärgert: „Hätte ich mich gleich für Winweb entschieden, wäre uns viel Aufwand erspart geblieben.“



Auf seine Hühner ist Verlass:
Der Eierverkauf ist der Schwerpunkt des Familienunternehmens von Henner Schönecke.

IM DRITTEN ANLAUF WINWEB

in Trost für Schönecke: „Die Umstellung auf winweb-food hat nahezu reibungslos geklappt.“ Das konnte er von der letzten Umstellung 2010 ganz anders und erinnert sich nur ungerne daran. „Umso erfreulicher, dass wir mit Winweb im Mai 2022 angefangen haben zu planen und schon im Oktober starten konnten.“ Die erste Woche mit dem neuen System sei ein wenig holprig gewesen, aber alles in allem war es „eine Traumumstellung“, freut sich Schönecke. „Für dieses Projekt haben wir Neuland betreten“, sagt Winweb-Geschäftsführer Willi von Berg. „Wir haben die spezifischen Besonderheiten des Eierhandels in unsere Standardsoftware winweb-food integriert, die bisher hauptsächlich in der Fleischwirtschaft eingesetzt wird.“

Eier werden automatisch sortiert

Das Geflügelunternehmen Schönecke sortiert und verpackt Eier aus eigener Produktion und von einem kleinen Kreis ausgesuchter Lieferanten. Dafür werden die Eier in der Eiersortieranlage automatisch nach Größe und Qualität sortiert und in winweb-food gebucht. Herkunftsinformationen wie Haltungsform, Ursprungsbetrieb und Legedatum werden direkt in der Charge gespeichert und als Information in die Warenwirtschaft aufgenommen. Zudem erhalten alle Kisten und Kartons, die für den Transport der Eier genutzt werden, Label mit den rele-

vanten Informationen – direkt aus dem System ausgedruckt.

„Das alles hilft maßgeblich dabei, relevante Daten zur Verfügung zu stellen“, sagt Winweb-Projektleiter Michael Hermanns. Eine lückenlose Bestandsführung und die damit verbundene Rückverfolgung sind damit garantiert. Auf diese Weise kann auch die Datenübertragung aus winweb-food an die KAT-Datenbank für die kontrollierte alternative Tierhaltung mit einem Mausklick erledigt werden. Dass das in der Praxis gut funktioniert, hat die letzte Biokontrolle Anfang Juni gezeigt: „Früher hatten wir oft Abweichungen im Tonnenbereich“, erinnert sich Schönecke. „Nach der Einführung von winweb-food hat die Rückverfolgung nur eine schnelle halbe Stunde gedauert und letztlich hatten wir nur eine Abweichung von ein paar Kilo.“

Zuverlässige Kennzeichnung

Ein weiterer großer Bereich bei Schönecke ist der Handel mit frischem Geflügel und Wurst sowie ausgewählten Fleischspezialitäten. Hier ist die Voraussetzung für eine lückenlose Bestandsführung die zuverlässige Kennzeichnung der Waren. Daher werden seit der Einführung von winweb-food alle Artikel im Wareneingang im ERP-System erfasst: „Wir scannen die Strichcodes der eingehenden Produkte und das System liest aus den Informationen der verschiedenen Lieferanten

die relevanten Daten für die Bestandsführung heraus“, so Schönecke. Sollten die Etiketten auf der Ware unleserlich oder gar nicht erst vorhanden sein, können mit winweb-food selbst Aufkleber erzeugt werden. So sind garantiert alle Artikel im Warenbestand gekennzeichnet. „Durch die konsequente Etikettierung haben wir immer einen exakten Überblick über unsere Bestände“, sagt Schönecke. „Und weniger Arbeit, da die Erfassung der eingehenden Produkte fest in den Arbeitsablauf integriert wurde.“ Dadurch, dass dabei mobile Datenerfassungsgeräte zum Einsatz kommen, werden die Arbeitsabläufe noch weiter optimiert und die Wege der Mitarbeiter erheblich verkürzt. „Wir setzen die Scanner auch bei der Kommissionierung der Aufträge und für die Inventuren ein“, so Schönecke. Das verringert Fehler und sichert eine schnellere Kommissionierung.

Komplexe Auswertungen

winweb-food gewährleistet auch die EDI-Anbindung an Lieferanten und Großkunden. Um die Zusammenarbeit mit den Schönecke-Handelspartnern zu vereinfachen, wurde mit dem Winweb-eigenen EDI-Converter die Erfassung von Bestellungen, elektronischen

In der Eiersortieranlage werden Informationen wie Haltungsform, Ursprungsbetrieb und Legedatum direkt in der Charge gespeichert.

Lieferauftragsmeldungen sowie die Rechnungsübermittlung umgesetzt – was wesentlich effizienter und weniger fehleranfällig ist. „Dadurch, dass die Lieferscheine durch das System versendet werden, sind sie jetzt schneller bei unseren Partnern als die Ware selbst“, erklärt Schönecke. „Die Anzahl der EDI-Nachrichten mit den unterschiedlichen Anforderungen der verschiedenen Partner waren eine kleine Herausforderung“, sagt Hermanns. „Doch mit unserer Routine und unseren Vorkenntnissen aus anderen Projekten konnten wir die Anbindung schnell umsetzen.“

Geschäftsführer Schönecke freut sich, dass mit winweb-food vieles sehr viel einfacher und schneller geht: „Selbst komplexe Auswertungen werden mit nur wenigen Klicks erstellt und auf Wunsch automatisch ausgeführt und versendet.“ Doch es gibt auf beiden Seiten auch noch einiges zu tun: Demnächst sollen Dokumente im Dokumentenmanagementsystem gesammelt werden: Eingangsrechnungen, die über winweb-food verbucht werden, Kostenrechnungen, Nachweise oder Lieferscheine. Alles wird dann automatisch über eine Barcode-Erkennung dem passenden Vorgang zugeordnet. Die Auslieferer bei Schönecke könnten die Winweb-Leergut-App nutzen, die die Leergutrückgabe und Lieferscheinbearbeitung vereinfacht. Und Winweb könnte sich überlegen, wie die Wertschöpfungskette von Eiern im ERP-System hinterlegt werden kann. „Eine interessante Aufgabe“, sagt Hermanns. „Mit Eiern hatten wir bisher nichts zu tun, aber das hat sich seit Schönecke geändert. Wir bauen unsere Expertise nun bei allem, was mit Hühnern zu tun hat, weiter aus“, sagt der Winweb-Projektleiter, der sich auf das neue Thema freut. *Isabel Melahn* ■

Henner Schönecke kontrolliert in winweb-food den aktuellen Eingang der Eier an der Sortiermaschine.



Nach der Sortierung werden die Eier zur Verpackung gebracht: Hier erhalten Kisten und Kartons aus dem ERP-System alle wichtigen Informationen.



Fotos: Schönecke (3), Melahn (1)



OK PANEELLE

Hygienische Decken- u. Wandverkleidungen
3100 St. Pölten | Hnilickastraße 34 | T: +43 - 2742 / 88 29 00

**Montage von Systemen mit Glasbord® wie
fugenlose GFK Wandverkleidungen
Isolierpaneele | Kühl-, Tiefkühl- u. Klimazellen
sowie PVC- Paneele und Industrietüren**

www.OK-PANEELE.at

in Kooperation mit

Land
schafft
Leben

WER NICHTS WEISS, MUSS ALLES ESSEN

Mit ihrem Verein „Land schafft Leben“ holen Hannes Royer und Maria Fanningер österreichische Lebensmittel vor den Vorhang. Das Ziel? Die Herstellung verschiedener heimischer Lebensmittel sowie deren Wirkung auf den eigenen Körper und die Umwelt realistisch und ohne zu werten darzustellen und so bewussten Konsum fördern.

Während die Themen Kochen und Ernährung als Lifestylereiz bei den Konsumenten immer mehr an Bedeutung gewinnen, beschränkt sich die Beschaffung von Nahrungsmitteln meistens auf einen schnellen Gang in den Supermarkt. Woher die Produkte kommen, wie sie hergestellt wurden und welche Auswirkungen der Griff ins Regal auf Mensch, Tier und Umwelt hat, ist vielen nicht bewusst – Nahrungsmittel sind anonym geworden, die Beschaffung dieser soll vor allem bequem sein und schnell gehen. Das ist Hannes Royer und Maria Fanningер deutlich vor Augen geführt worden, als sie 2012 in Schladming den Bauernladen Heimatgold eröffnet haben. Schnell war ihnen klar: Den Menschen fehlt der Bezug zu den Lebensmitteln, die Kaufentscheidung treffen sie hauptsächlich über den Preis. Tatenlos

zuzusehen, wie das Bewusstsein für heimische Lebensmittel langsam verloren geht, war für die beiden keine Option – die Idee für den Verein „Land schafft Leben“ war geboren.

„Durch das Internet ist unser ganzes Leben transparent, aber über das, was wir essen, wissen wir oft nichts“, sagt Hannes Royer. „Das wollen wir ändern. Wir zeigen auf, was unsere Lebensmittel ausmacht, was sie können, wie sie produziert werden und wer dahintersteht.“ Deshalb begeben sich der Bio-Bergbauer und die Unternehmerin seither auf die Spuren österreichischer Lebensmittel. Sie klären über deren Herkunft, Herstellung und Bedeutung auf und beleuchten dabei die gesamte Wertschöpfungskette – vom landwirtschaftlichen Betrieb über die Verarbeitung, hin zu Gastronomie und Handel und bis auf unsere Teller.

Transparenz – zwischen Werbung und Skandalisierung

„Land schafft Leben“ berichtet stets transparent und neutral, das liegt Hannes Royer besonders am Herzen: „Das Bild, das wir von der Landwirtschaft haben, wird durch Werbung und Skandalisierung leider häufig verzerrt. Während uns die Werbung eine märchenhafte Bauernhofidylle vorgaukelt, skandalisieren einige Berichterstattungen. Beides sind Extremfälle, die Realität liegt in der Mitte.“ Diese Realität möchte „Land schafft Leben“ an die Konsumentinnen und Konsumenten weitergeben – ohne zu werten.

So kann sich jede und jeder ein eigenes Bild machen und darauf basierend Kaufentscheidungen treffen, die zu den eigenen Werten passen. „Denn jeder Griff ins Regal ist ein Produktionsauftrag“, sagt Maria Fanningер, „Ins Regal wird nämlich nur das nachgeschichtet, was vorher herausgenommen wurde.“ Welche Lebensmittel wir auf unseren Teller legen, wie diese hergestellt werden und woher sie kommen, ist also alles andere als egal. Und jeder, der das weiß, der isst nicht mehr alles, sondern schaut genauer hin.

Lebensmittelwissen nun auf allen Kanälen

Mittlerweile hat „Land schafft Leben“ 23 österreichische Lebensmittel genauestens recherchiert und in Form von Bild, Text, Grafik und Video für die Website aufbereitet. Außer-

In seinem Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“ liefert das Gründer-Duo mit seinen spannenden Gästen spannende Informationen über das österreichische Lebensmittelsystem.





Hannes Royer ist Bio-Bergbauer und Gründer von „Land schafft Leben“.

dem finden sich dort umfangreiche Reports zu aktuellen Themen, die die Gesellschaft bewegen: Lebensmittelverschwendung, Bodenverbrauch, Landwirtschaft und Ernährung im Zusammenhang mit dem Klimawandel, Lebensmittelkennzeichnung und vieles mehr. Auch über Social Media und zahlreiche Medienkooperationen sowie Vorträge werden den Konsumentinnen und Konsumenten umfangreiche Informationen von A wie Artenvielfalt bis Z wie Zucker aufgetischt.

Ein besonders wichtiger Kanal ist der Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem ‚Land schafft Leben‘ beim diesjährigen Ö3-Podcast-Award den ersten Platz belegt hat. Jede Woche sprechen Hannes Royer und Maria Fanninger mit spannenden Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Gesellschaft und geben einen noch nie dagewesenen Einblick hinter die Kulissen unseres Lebensmittelsystems. Themen wie Tierwohl, Umwelt, Bildung, Landwirtschaft, Ernährung und Gesundheit werden dabei aufs Tableau geholt, wobei die eine oder andere intensive Diskussion, aber auch der Spaß nicht zu kurz kommen.

Essen macht Schule

Weil Bewusstseinsbildung schon im Kindesalter beginnt, ist „Land schafft Leben“ auch im Bildungsbereich tätig. „Ein Grund-

wissen über Lebensmittel ist genauso wichtig wie Lesen, Schreiben und Rechnen“, ist Maria Fanninger überzeugt. Deshalb hat der Verein den „Lebensmittelschwerpunkt“ gestartet – die größte österreichweite Bildungsinitiative zum Thema Lebensmittel. Seit Herbst 2021 werden Lebensmittelwissen, Ernährungsbildung und Konsumkompetenz so in die Klassenzimmer gebracht. Dafür steht den Pädagoginnen und Pädagogen methodisch-didaktisch aufbereitetes Unterrichtsmaterial kostenlos zur Verfügung.

Außerdem bietet „Land schafft Leben“ im Rahmen der „Akademie für bewussten Lebensmittelkonsum“ verschiedenste Fort- und Weiterbildungen an. So werden Interessierte

aus dem Bildungsbereich dabei unterstützt, den Konsumentinnen und Konsumenten von morgen die vielfältige Welt unserer Lebensmittel näherzubringen.

Neugierig geworden?

Wer nun auf den Geschmack gekommen ist, sich noch näher mit unserem „Mittel zum Leben“ auseinanderzusetzen und auch seine Kunden aufklären zu können, kann auf die nächsten Ausgaben von Fleisch & Co gespannt sein. Ab sofort liefert „Land schafft Leben“ hier nämlich allerlei wissenswerte Fakten rund um heimische Lebensmittel.

Weitere spannende Informationen gibt es auf www.landschaftleben.at. ■

Hannes Royer und Maria Fanninger haben den gemeinnützigen Verein Land schafft Leben gegründet und setzen sich für mehr heimische Lebensmittel auf dem Teller ein.





Die Marcher Fleischwerke zeigen seit vielen Jahren, dass Fleischhersteller auch mit Fleischersatzprodukten sehr erfolgreich sein können. Doch wie ist der Markt wirklich? Die Zahl der Veganer stagniert seit einigen Jahren – hat der vermeintliche Trend seinen Zenit erreicht? Wir haben bei Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke, nachgefragt.

„DIE GRUPPE DER VEGANER:INNEN IST KLEIN, ABER VEHEMENT“

Fleisch & Co: Es gibt in Österreich derzeit rund 15 % Vegetarier und Veganer. Dennoch vergeht kein Tag, an dem nicht vegane Fleischalternativen präsentiert werden. Wieso wirbelt eine Minderheit so viel „Staub“ auf?

Norbert Marcher: „Die Gruppe der Veganer:innen ist eine kleine, aber sehr vehemente – sie ist stark in den Sozialen Medien vertreten, sie kämpft für ihre Anschauungen, ihre Anliegen werden in einem Atemzug mit dem Klimawandel und Tierschutz genannt. Alles Themen, die brandheiß und aktuell sind. Trotz Absatzsteigerungen hat dieses Segment nicht die Bedeutung, die man aufgrund der medialen und werblichen Präsenz annehmen könnte.“

Sie stellen seit Jahren erfolgreich die Produktlinie „Die OHNE“ her. Bitte erzählen Sie uns von den Erfahrungen?

„Wir haben mit der Übernahme der Firma Landhof im Jahre 2018 die fleischlose Linie übernommen, die als Pionierleistung in der Branche galt. Seit damals richten wir uns in unserer Produktentwicklung und Kommunikation an Flexitarier, also Konsumenten, die hin und wieder auf Fleisch verzichten wollen, aber nicht auf den Geschmack. Unsere Produkte kommen ihren ‚Vorbildern‘ im Geschmack sehr nahe und sind dementsprechend beliebt.“

Mittlerweile ist der Markt sehr kompetitiv geworden, viele Anbieter drängen in die Re-

gale. Außerdem verstärkte sich der Wunsch sowohl von Konsument:innen als auch seitens des Handels nach rein veganen Artikeln und so wurde 2023 eine komplette Rezepturänderung aller Produkte unter der Marke die OHNE vorgenommen. Diese Änderung haben wir auch zum Anlass für ein Rebranding der Packungen genommen. Außerdem haben wir Convenience-Produkte entwickelt (sowohl frisch als auch TK) und das Sortiment um Käseersatzprodukte erweitert.“

Laut Hochrechnung der Statistik Austria wird der Umsatz der Fleischersatzprodukte 2023 etwa 52,88 Mio. betragen, laut Prognosen soll 2028 ein Marktvolumen von 94,72 Mio. erreicht werden. Wann ist der Zenit erreicht?

„Wir sehen momentan einen eher stagnierenden Markt, der uns auch in Deutschland bestätigt wird. Im Vergleich zur Fleisch- und Wurstproduktion ist der Prozentsatz immer noch sehr gering.“

Wie werden die Produkte angenommen? Vom Handel und von den Konsumenten?

„Unsere Produkte sind die Klassiker in dieser Range – sowohl die Aufschnitte als auch die Almscheiben gelten als klassischer Brotbelag. Unsere Convenience-Produkte, die es jetzt neu auch als TK-Artikel gibt, sind eine gute Ergänzung für einen flexitarischen Lebensstil. Wir besetzen hier die Range der ty-

pischen Produkte des Alltags, aber eben vegan. Seitens des Handels wird unsere Innovationsleistung sehr geschätzt, die natürlich auch den Kund:innen zugutekommt.“

Anfang des Jahres haben Sie die vegetarischen Rezepturen auf zu 100% pflanzlich umgestellt – wie muss man das verstehen?

„Es war zunehmend der Wunsch des Handels und der Konsument:innen einheitlich vegane Produkte anzubieten bzw. zu kaufen – diese Umstellung war eine Herausforderung für unsere Produktentwicklung, die gelöst werden konnte und alle Produkte unter der Marke ‚die OHNE‘ sind mittlerweile vegan erhältlich. Auf Wunsch stellen wir selbstverständlich auch weiterhin vegetarische Produkte her. Sehr erfreulich ist in diesem Zusammenhang, dass wir bei den Aufschnitten die Primärzutaten, in diesem Fall das Sonnenblumenprotein, aus Österreich beziehen.“

Zudem bringen Sie auch vegane Convenience-Produkte auf den Markt. Wie sind hier Ihre Erfahrungen?

„Convenience boomt, unabhängig von pflanzlich oder mit Fleisch. Gerade Snackprodukte wie Nuggets sind gefragt – hier immer wieder einmal zu rein pflanzlichen Produkten zu greifen, liegt im Trend. Die jahrzehntelange Erfahrung in Convenience (Firma Blasko) kommt uns hier z. B. bei den Panaden besonders zugute.“

Haben Sie schon wieder neue Produkte in Planung?

„Unsere Produktentwicklung probiert ständig neue Produkte aus – demnächst werden wir ein Snackprodukt, vergleichbar mit Cabanossi, auf den Markt bringen.“

Die Produktion braucht nicht nur mehr Inhaltsstoffe, sondern auch mehr Produktionsschritte – somit ist der Energieaufwand immens groß. Ist Fleischersatz schädlich für das Klima?

„Es stimmt, Fleischersatz ist energieintensiv, vor allem die Extraktion der Proteine ist aufwendig. Aber wir haben hier noch keine Berechnungen angestellt, vor allem nicht im Vergleich zur konventionellen Ware. Und ohne Fakten wäre es unseriös, hier eine Einschätzung abzugeben.“

Dennoch gilt landläufig das Rind als Klimasünder – was vor allem in Österreichs Kreislaufwirtschaft ja nicht zutrifft. Was tun gegen diese Fake News?

„Die Landwirtschaft generell und die Viehwirtschaft im Besonderen hat durch jahrelange, sehr einseitige Berichterstattung einen Imageschaden abbekommen. Alle Maßnah-

men, hier gegenzusteuern, haben bis jetzt keine gravierenden Ergebnisse gebracht. Mittlerweile steht in der öffentlichen Diskussion nicht das wertvolle Lebensmittel Fleisch im Fokus, sondern ein aus unserer Sicht einseitiger Blick auf Tierwohl und Klima. Es wird die Aufgabe der Branche sein, transparent zu zeigen, wie Lebensmittel produziert werden.

Wir teilen Ihre Ansicht, dass speziell das österreichische Rind bei Weitem nicht der Klimasünder ist, als dass es dargestellt wird. Hier ist umfassende gezielte Kommunikation angesagt. Ein sehr guter Ansatz in die richtige Richtung ist die neue Recherche von ‚Land schafft Leben‘ zu Landwirtschaft und Klima.“

Fleisch-Hersteller haben das notwendige Know-how, auch fleischlose Produkte herzustellen. Gehören fleischlose Produkte in die Theke jeder Fleischerei oder soll man als Fleischermeister die Finger davon lassen?

„Ich denke, die Fleischermeister unseres Landes benötigen hier keinen Rat – vegane Lebensmittel sind in jedem Supermarkt und beim Diskont erhältlich, ob sie tatsächlich auch in einer Fleischerei gesucht oder vermisst werden, kann ich nicht beurteilen.“

In den USA wurde jetzt – nach Singapur – Labor-Fleisch erlaubt. Ist das ein Thema für Marcher?

„Aktuell hat z. B. Italien eine gegenläufige Initiative beim Thema Laborfleisch in einen Gesetzesentwurf eingebracht. Wir verschließen uns generell keinem Thema, wir informieren uns über alle Trends, aber aktiv im Sinne von Investitionen sind Laborfleisch und Drucker-Fleisch nicht in Planung.“

Was würden Sie sich wünschen? Wie soll die Zukunft der Fleisch-/Fleischlos-Branche aussehen?

„Für die Fleischbranche würde ich mir wünschen, dass ein Umdenken stattfindet und Fleisch als das wertvolle Lebensmittel gesehen wird und die Arbeit unserer Bauern mehr geschätzt wird. Natürlich muss dazu jeder in der Lieferkette seinen Beitrag leisten, aber momentan findet der Beitrag der Fleischbranche als wichtiger Lebensmittelproduzent wenig Gehör. Alternative Produkte werden ihren fixen Platz im Regal finden – als Ersatz für Fleischprodukte im maßgeblichen Umfang sehe ich es auch langfristig nicht.“

Tanja Braune ■

NEUES VOM BURGERMEISTER

Burger sind beliebter denn je – ob als vollwertige Mahlzeit, als Snack oder on-the-go. Heute setzen hungrige Konsumenten höchste Standards an Burger. Genau wie wir.

Ausgezeichnete Qualität: Die Premiumklasse unserer Burger Buns überzeugt auch den verwöhntesten Gaumen.

Ausgezeichnete Wahlmöglichkeiten: Die Vielfalt unseres Sortiments vollendet individuelle Genussmomente und weckt die Lust, etwas Neues auszuprobieren. Dazu gehören natürlich vegane Burger, aber auch süße Varianten erweitern das Angebot auf verführerische Weise – ideal zum Frühstück oder Brunch.

Ausgezeichnetes Handling: Unsere Burger Buns sind super-convenient, da fertig gebacken und vorgeschnitten.

www.vandemoortele.com

 Vandemoortele





Partnerwahl – welcher Wein passt zu ...

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

Erinnern Sie sich noch, wie Weinetiketten bis in die 70er-Jahre ausgesehen haben? Lange haben wir die Nase gerümpft über die altmodischen Designs –, denn es folgte eine wahre Etikettenrevolution und jedes Weingut, das auf sich hielt, veränderte sein Outfit zu einer modernen, coolen Flaschenausstattung, um sich zeitgemäß und weltgewandt zu präsentieren.

Aber, es ist wie bei der Inneneinrichtung: die Möbel unserer Großeltern, die wir vor ein paar Jahrzehnten entsorgten, kehren nun als kostspielige und rare Mid-Century-Interieurs in die Einrichtungsmagazine zurück und wir könnten uns grün und blau ärgern über die Entscheidung seinerzeit.

Reinhard Muster aus Gamlitz in der Südsteiermark hat diesen Trend schon lange vorausgeahnt und schon vor Jahren die Etiketten seines Großvaters ausgegraben. Sein frischer Welschriesling und sein fruchtiger Rosé tragen stolz diese Retro-Etiketten. Der unkonventionelle Winzer – den man leicht an seinem blonden Pferdeschwanz erkennt, falls man ihn zu sehen kriegt – denn Reinhard Muster ist immer besonders schnell unterwegs –, versteht sie als leicht trinkbare Weine für gesellige Runden.

Der Welschriesling ist erfrischend klassisch-steirisch, ohne Brimborium, aber dafür mit lebendiger Säure und der typischen Aromatik von grünen Äpfeln und Zitrus – wie man sich einen steirischen Welsch wünscht, von dem man auch mehr als ein Fläschchen trinken kann.

„Dieser Rosé ist ein Kind des Klimawandels“ sagt Reinhard Muster – denn die Sorte Blauer Wildbacher bringt hier einen Wein hervor, der in seiner erfrischend-leichten Stilistik und mit seinen charmanten Aromen von Erdbeeren und roten Ribiseln schon fast an die Provence erinnert.

Beide Weine sind leicht trinkbar und vermitteln Fröhlichkeit – genau wie ein gemütlicher Abend im steirischen Buschenschank. Deswegen passen auch die klassischen steirischen Spezialitäten am besten dazu: Geselchtes, kalter Kümmelbraten, Hauswürste oder Verhackerts. Wir nennen die beiden Weine augenzwinkernd „das Trachtenpäarchen“ und wir haben festgestellt: Wenn man mehrere Pärchen öffnet, kann man mit der Zeit auch das Tacken des Klapotetz vernehmen und man spürt die angenehme Brise, die über die Hügel der Südsteiermark streicht.

Weingut MUSTER.gamlitz GmbH
Grubtal 14, 8462 Gamlitz
UVP € 5,95, www.muster-gamlitz.at

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



... und Action: Die Webinare vom deutschen Gewürzprofi Beck liefern Experten-Wissen aus erster Hand – und sind richtig cool gemacht.

FRISCHE IDEEN VON DEN BECKSPERTEN

Lernen Sie die vielfältigen Genusswelten von Beck Gewürze und Additive kennen – im Herbst gibt es zwei Möglichkeiten.

Becksperten – äh, was? So nennen sich die Fachberater von den deutschen Gewürzprofis Beck Gewürze und Additive. Sie betreuen fleischverarbeitende Betriebe aus Industrie und Handwerk in aller Welt – und wissen deshalb genau, was bei den Fleischer-Endkunden an der Theke am besten ankommt. Dabei betreuen die Becksperten ganzheitlich – also werden alle Produktlösungen auf die unterschiedlichen Rahmenbedingungen individuell abgestimmt. Angefangen bei der Thekengestaltung, mit überregionalen Spezialitäten und Tipps bis zur kosteneffizienten Produktion. Aber natürlich haben die Becksperten auch viel Erfahrung, wie man Abwechslung in eine umsatzstarke Theke bringen kann und können zusätzlich mit vielen Verarbeitungstipps aufwarten.

Lernen Sie die Beckspere- rience kennen

Im Herbst gibt es gleich zwei Möglichkeiten, die Becksperten persönlich kennenzulernen.

Am 18. September wird geht die erfolgreiche Webinar-Reihe in die vierte Staffel. Mit Hands-on-Präsentationen und allen Rezepturen liefern die Experten Wissen aus erster Hand.

Selbstverständlich wird Beck Gewürze und Additive auch auf der heurigen SÜFFA vertreten sein. Besuchen Sie die Becksperten in der Halle 7 auf dem Stand 7A/40 – hier gilt es, vieles kennenzulernen: alle Zutaten für die Wurst- und Schinkenherstellung über raffinierte Marinaden, Würzungen und Grillkäsezubereitungen fürs BBQ bis hin zu den Spice Invaders. ■

BECKSPERIENCE Staffel 4



Am 18. September gibt es ein neues Zoom-Webinar von Beck Gewürze und Additive – hier geht es zur Anmeldung.



REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

KOCHSCHINKEN WINTERTRAUM

Schon jetzt an das Weihnachtsgeschäft denken? Ja, natürlich!

„Wintertraum“ lautet heuer die Parole für guten Geschmack. WIBERG Deco Quick® Wintertraum vereint weihnachtlichen Geschmack mit schöner Optik für festliche Spezialitäten. Die neue Gewürzumhüllung schafft mit Zimt, Anis und Koriander eine winterliche Geschmackswelt und veredelt Kochschinken mit Bravour.

Für perfekt darauf abgestimmten Geschmack „von innen“ sorgt Gewürzmüller Lakarom Wintertraum mit Honig, Nelke und Zimt. Das Würzmittel verfeinert Kochschinken, aber auch Braten, Kochwurst, Aufschnitt und Bratwurst, mit winterlichen Aromen. Die leicht löslichen Lakarom-Pulvermischungen gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen: von klassischen Sorten wie Wacholder, Knoblauch und Honig, über italienischen Geschmack, bis hin zu saisonalen Highlights wie Spargel und Wintertraum.

Verarbeitung

- Fleisch zuschneiden und noch einmal gut durchkühlen
- Schiadit Optimum und Lakarom Wintertraum im kalten Wasser auflösen
- Nitritpökelsalz auflösen
- 10 Prozent des Wassers zurücklassen und am Schluss in Form von Eis zugeben; Lake Endtemperatur minus 2–0 °C
- Schweinefleisch mit Lake spritzen; Einspritzmenge 20 %
- Ca. 12 Stunden (je nach Anlage) unter Vakuum im Intervall tumbeln (z.B.: Arbeitszeit: 15 min; Pause: 15 min.; Drehzahl: 10 Umdrehungen/min)
- Die Formen mit der Schinkenfolie und Deco Quick® Wintertraum auslegen
- Den Schinken in die Form geben (ohne Deckel zweimal in der Vakuummachine oder in der Poltermaschine abziehen)
- Ca. 1 Stunde bei 60 °C brühen; 1 Stunde bei 70 °C; restliche Zeit bei 76 °C bis Kerntemperatur 70–72 °C kochen (20 Minuten halten)
- Nach dem Abkühlen Schinken aus der Form nehmen und Deco Quick® Folie entfernen

Material

Schweineoberschale

Zusammensetzung Lake

71 kg Trinkwasser
 21 kg Nitritpökelsalz
 6 kg Schiadit Optimum, Art.-Nr.: 278043
 2 kg Lakarom Wintertraum, Art.-Nr.: 257847

Deco Quick®

Deco Quick® Flachbreite
 42 cm x 50 cm,
 Zuschnitte Wintertraum,
 Art.-Nr.: 560221

Folien

Einlegefolie für
 Kochpökelware 55 cm x 60 cm,
 transparent, Art.-Nr.: 5406020

Das Beste für das Handwerk

Seydelmann Hochleistungskutter und Hochleistungswölfe



Hochleistungskutter K 90 AC-8 und Mischwolf MD 114

Vorteile unserer Hochleistungsmaschinen

- Produktsicherheit & schnelle Reinigung dank konsequentem Hygiene Design
- Niedrige Kosten: Energieeffiziente Antriebe & niedrige Wartungskosten

K 90 AC-8:

- Hochgeschwindigkeit für besten Eiweißaufschluss, hohe Feinheit und beste Bindung
- Strömungsdynamischer Schneidraum zur optimalen Verarbeitung von Roh- und Brühwurst ohne Produktanhaftung in der Messerhaube
- Auto-Command 1000 mit automatischer Programmsteuerung
- Optional: mit Hebevorrichtung

MD 114:

- Hohe Stundenleistungen und klares Schnittbild
- Mischwerk mit zwei kräftigen Armen oder optional mit Paddeln
- Vermischung einzelner Zutaten
- 2-tourige Arbeitsschnecke mit Kurzzeitrückwärtsgang
- Schutzgitter mit Abschaltkontakt verhindert das Eingreifen in das laufende Mischwerk
- Optional: mit Trennsatz

Auch als eco⁺-Variante möglich. Für weitere Informationen dazu, folgen Sie dem QR-Code:



Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0
 www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90
 Hölderlinstraße 9 | 70174 Stuttgart | Germany

**Kutter
 Mischer
 Wölfe
 Feinstzerkleinerer
 Produktionslinien**