

F leisch & Co

Ausgabe
08/2021

Fachzeitschrift für

- Herstellung
- Veredelung
- Vermarktung

frischer Lebensmittel

Einzelpreis € 5,90



Die neuen Chancen des Handwerks

Helmut Krösbacher, Fleischermeister und
Österreichs erster Fleischsommelier, im Talk

NAHHRUNGSMITTEL- UND
VERPACKUNGSTECHNIK

FRISCHFLEISCH FÜR INNOVATIVE



GRAMILLER

www.gramiller.at



LEBENSMITTELVERPACKUNGEN
TO-GO-VERPACKUNGEN
HYGIENE & ARBEITSSCHUTZ
VERSANDVERPACKUNGEN

WWW.MEIERVERPACKUNGEN.AT/SHOP

MEIER  VERPACKUNGEN

www.sealpac.at



**Nachhaltige
Innovationen**

jetzt umdenken!

SEALPAC
Forming Innovations

Ihr persönliches Exemplar

Retouren an Postfach 100, 1350 Wien

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

LASKA
Linz / Wien / Graz
www.laska.co.at

100%

SERVICE

Inhalt

Fleisch & Meister

Branchen-News | Seitenblicke auf Fleischer & Co 03

Coverstory | Helmut Krösbacher im Interview 06

Fortbildung | Vom Fleischer zum Meister 09

Fleisch & Genuss

Fit für die Festtage | Tipps für die Einkäufer:innen 10

Innovation | Die App für bestes Wildbret 16

5 Jahre | Hermann Neuburger lud zum Jubiläum 18

Fleisch & Events

666 Produkte | Das war der IFFW in Klagenfurt 20

Virtuelle Messen | Ein Überblick 23

Saustark! | Erfolgreicher Branchentreff in Stuttgart 24

Bronze | Ein Jubelbericht über die EuroSkills 2021 26

Fleisch & Markt

So kann's gehen | Ein Spar-Markt zeigt es vor 30

Editorial

in den letzten Tagen vor Redaktionsschluss ist es unglaublich zugegangen – ein großartiger Event hat den nächsten gejagt. Die Fleischerbranche hat einmal mehr ganz deutliche Lebenszeichen von sich gegeben.



Angefangen hat es in Stuttgart mit der Süffa. Das 25. Jubiläum der Fachmesse war trotz schwieriger Vorzeichen ein voller Erfolg und viele österreichische Unternehmen haben sich den knapp 5.000 Besuchern präsentiert. Mittendrin unser Autor Matthias Mayr, der nicht nur selbst Aussteller und erfolgreicher Speaker war –, sondern auch gleich einen ausführlichen Bericht schrieb.

Tags darauf ging es dann nach Klagenfurt. Der 23. Internationale Fachwettbewerb für Fleisch & Wurstwaren wurde zum viel beachteten Event, viele Medien – von ORF, Servus, Krone, Antenne, ... – berichteten darüber. Der Kärntner Landeshauptmann Peter Kaiser, der in der Promijury die Produkte testen konnte, brachte es im abschließenden Pressegespräch begeistert auf den Punkt: „Danke an alle, die dazu beigetragen haben, dass wir diese zwei Tage weltweit im Mittelpunkt der Fleischproduktion stehen.“

Die nächste Station war dann Graz – und dort durften wir alle einen weiteren grandiosen Erfolg feiern. Bei den EuroSkills 2021 ritterten 400 Professionisten aus 22 Ländern in 48 Bewerben um Edelmetall. Darunter erstmals auch der Beruf des Fleischers: Fünf Länder schickten ihre Fleischer:innen zu den Berufseuropameisterschaften: Russland, Deutschland, Schweiz, Frankreich und Österreich. Und „unser“ Clemens Baischer schaffte – nach nur wenigen Monaten Training – die Bronzemedaille. „Die Stimmung war gewaltig“, zeigte sich der Bundesinigungsmeister Raimund Plautz auch noch Tage danach restlos begeistert. Unsere Autorin Heidi Vitéz hat natürlich auch mit Clemens gesprochen, doch der hatte noch tags darauf wenig bis keine Stimme – dem vielen Jubel sei Dank!

In dieser 32 Seiten starken Fleisch & Co-Ausgabe lesen Sie über all diese großartigen Events – und noch vieles mehr. Übrigens: Mit über 80 Fotos ist dieses Oktober-Heft eines der „Bildgewaltigsten“ seit langer Zeit.

Viel Vergnügen beim Schmökern!

Ihre Tanja Braune
office@dieschnatterei.com

IMPRESSUM: Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

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

Redaktionsleitung und Chefredaktion: Tanja Braune, office@dieschnatterei.com.
Mitarbeiter dieser Ausgabe: Dima-Alexander Braune, Werner Kräutler, Matthias Mayr, Andrea Pascher, Harald Platteter, Raimund Plautz, Heidi Vitéz.

Tirol Redaktion und Social Media Management: Barbara Egger

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

Korrektur: Johanna Katharina Hexel Coverfoto: Chris Hasibeder

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

Anzeigentarif: Mediaplan 2021, gültig ab 1. 1. 2021. Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Bleiben Sie informiert, diskutieren Sie mit uns – werden Sie Teil der Fleisch & Co-Community:
Mail to: office@dieschnatterei.com
www.facebook.com/fleischerzeitung/
LinkedIn: Fleisch & Co
www.instagram.com/fleischundco

EINKAUFEN IM ERSTEN HALBJAHR

Die RollAMA-Zahlen sind da und zeigen so manche Änderung im Kaufverhalten – insbesondere bei den jüngeren Konsument:innen mit Kindern im Haushalt.

Nach einem Plus von 18 Prozent im ersten Halbjahr 2020 gegenüber dem Vorjahr lagen die Frischwareneinkäufe im heurigen ersten Halbjahr nochmal um ein Prozent über dem Vorjahresniveau. Seit dem zweiten Quartal 2021 zeigt die Kurve allerdings wieder nach unten. Die Umsätze lagen im Juni 2021 „nur“ noch neun Prozent über dem Vergleichszeitraum 2019. Erste Rückgänge gab es bei Hamsterkategorien wie Konserven und den Klassikern zum Backen und Kochen wie Milch, Butter und Eier, die in den Lockdownzeiten hoch im Kurs standen. Langsam, aber doch geht der Weg zurück Richtung Normalität.

Aktionsanteile steigen

Nachdem der Anteil der Aktionen im Jahr 2020 etwas zurückgegangen war, kam es im Laufe dieses Jahres wieder zu einer verstärkten Aktionstätigkeit der Lebensmitteleinzelhändler. Rund 28 Prozent aller erfassten Produkte wurden zu rabattierten Preisen gekauft, davon überdurchschnittlich viele Produkte in den Kategorien Fertiggerichte sowie Fleisch und Wurst.

Käse, Fleisch & Gemüse

Im Milchsegment konnten insbesondere die Käse-Produkte zulegen. Der langjährige Trend zu geschnittenem und geriebenem Käse setzt sich auch in die-

sem Halbjahr fort. Eine gute Grillsaison und weniger strikte Corona-Beschränkungen als im pandemischen Vorjahr ließen auch die Fleischeinkäufe wieder steigen. So landeten um sieben Prozent mehr Schweinefleisch und fünf Prozent mehr Rindfleisch in den Einkaufskörben – das jedoch leider zu unterdurchschnittlichen Preisen sowie starken Aktionen.

Bei Gemüse sind die Vorzeichen über alle Kategorien positiv. Diese Warengruppe hat sich in den letzten zwei Jahren am besten entwickelt. Einzig bei Erdäpfeln führten niedrigere Preise zu starken Umsatzverlusten gegenüber dem Vorjahr.

Trend: Alles, was jung ist

Der Konsum junger Haushalte trägt stark zum Marktgeschehen bei. So wurden die bei jüngeren Konsumenten beliebten Kategorien wie Beeren, Milchmischgetränke und frische Fertiggerichte zu Wachstumssiegern. Dazu zählt auch das Kohlgemüse, das Einzug in die junge Küche gefunden hat.

Weiterhin dynamisch bleibt die Entwicklung am Biomarkt. Die Ausgaben für Bioprodukte stiegen im Vergleich zum Vorjahr um fast 17 Prozent. Der Bioanteil an den in der RollAMA erfassten Frischprodukten erreichte elf Prozent. Auch hier spielen junge Zielgruppen mit Kindern eine zunehmend wichtigere Rolle. ■



Jedes Stück ein Meisterwerk WIENER BEINSCHINKEN



Thomas Schmidt
SCHINKENMEISTER

FrISChe, ausgesuchte Schweinschlögel und exaktes Timing beim Massieren sind seit über 40 Jahren mein Geheimnis für den perfekten Beinschinken.

www.radatz.com



RADATZ
Schmeckt

Wiener
FLEISCHER
MEISTER





Gesunder Boden – gesunde Tiere – gesunde Lebensmittel: Lukas Hader von Multikraft und Mediziner Bernhard Zauner wollen mit ihrer Initiative „Our Health“ neues Bewusstsein für den Kreislauf gesunder Lebensmittel schaffen.

NEUE INITIATIVE FÜR GESUNDE LEBENSMITTEL

Die Folgen von Antibiotika- und Pestizidrückständen sowie multiresistenten Keimen sind dramatisch. Allein im Jahr 2015 starben 33.000 Menschen in der EU, weil ihnen kein Antibiotikum mehr half. Die „Farm2Fork“-Strategie sieht als Teil des Green Deals vor, dass der Antibiotikaeinsatz bis zum Ende des Jahrzehnts halbiert wird. Denn: Nur mit gesunden Böden und gesunden Tieren gibt es auch gesunde Lebensmittel. Doch wie soll das gelingen? Darüber sprachen am 10. September Politik, Medizin, Wirtschaft und Industrie am runden Tisch in der oberösterreichischen Multikraft-Zentrale.

„Die neu gegründete Initiative ‚Our health‘ will die Problematik der Antibiotika- und Pestizidrückstände ganzheitlich betrach-

ten und Experten verschiedener Disziplinen in den Austausch bringen. Denn: Ein gesunder Boden, gesunde Tiere und gesunde Menschen bewegen sich in einem Kreislauf, der nicht voneinander zu trennen ist“, so die Initiatoren Bernhard Zauner, Arzt für Allgemeinmedizin und Homöopathie und Lukas Hader von Multikraft.

Prominente Speaker

Viele namhafte Vertreter fanden sich zur Auftakt-Veranstaltung ein, unter anderem der OÖ-Landesrat Stefan Kaineder, der sich begeistert zeigte: „Durch die Initiative ‚Our Health‘ ist es gelungen, eine Plattform für alle Beteiligten zu schaffen, denn sie holt alle an einen Tisch. So kann es gelingen, die kleinstrukturierte, österreichische Landwirt-

schaft zu fördern, die Gesundheit von Boden und Tieren zu erhalten und damit auch für uns alle ein gesundes Essen auf den Tisch zu bringen.“

Karl Grabmayer, Vizepräsident der OÖ-Landwirtschaftskammer bringt es auf den Punkt: „Ich bin überzeugt davon, dass Österreichs Landwirtschaft alles kann. Doch am Ende des Tages braucht es dafür die entsprechende Entlohnung und die passenden Preise, die diese Produktion ermöglichen – unabhängig der landwirtschaftlichen Ausrichtung, ob biologisch, integrativ oder konventionell.“ Dies bestätigte auch Hannes Royer, Obmann von „Land schafft Leben“, der in Zahlen zeigte, dass seit 1995 die heimischen Landwirtschaftsbetriebe das Gleiche verdienen. ■

Aus der Innung!



Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Eine gewaltige Stimmung.

Österreich war bei den EuroSkills sehr erfolgreich, der dritte Platz von Clemens Baischer ist eine Sensation. Wir haben keine Erfahrung gehabt, unsere Zunft war ja das erste Mal bei den Skills vertreten und viele konnten sich im Vorfeld nicht vorstellen, wie und ob das mit Fleisch überhaupt funktionieren kann. Es hat sich dann im Rahmen des Wettbewerbs herausgestellt, dass da enormes Interesse an unserem Beruf besteht. Die größten Menschentrauben sind bei den Fleischern gestanden, die Zuseher waren fasziniert. Auch das Niveau war sehr hoch, das wurde uns von allen Seiten bestätigt – darüber bin ich nicht nur als Innungsmeister enorm stolz.

Den Nachwuchs fördern.

Hoffe aber zeitgleich auch, dass wir uns in Zukunft bei den Staatsmeisterschaften und infolge dann auch bei den Europa- und Weltmeisterschaften etablieren. Weil es natürlich auf der einen Seite unserem Nachwuchs guttut und auf der anderen Seite der Branche einen gewaltigen Imageschub beschert.

Deshalb appelliere ich einmal mehr an alle Landesinnungen in Zukunft die Landeslehrlingswettbewerbe auszurichten – und dann ihre besten Leute zu den Staatsmeisterschaften zu schicken. So können wir schließlich die besten Fleischer Österreichs finden und für die Euro- und infolge die WorldSkills aufbauen.

Wir von der Innung unterstützen sehr gerne dabei – und vielleicht können wir am Ende wieder gemeinsam solche großen Erfolge wie in Graz feiern.

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



Zünftige Eröffnung

Im Zuge der IFFW2021 wurde nun auch das neu errichtete Geschäftsgebäude des Fleischerverbands in Klagenfurt eröffnet. Raimund Plautz und Wolfgang Hartl freuten sich über die vielen angereisten Gratulanten – und zeigten stolz die wirklich schönen Räumlichkeiten, in denen bis zu 6.000 Produkte für den Fleischerfachbetrieb präsentiert werden. Den Ausklang fanden die Feierlichkeiten dann mit vorzüglichem Gulasch und Bier – und vielen netten Gesprächen.





Ronny Paulusch, Diplom-Fleischsommelier und Maestro Cortador Professional, hat im September die ersten zehn Cortadore Österreichs in der Schinkenmanufaktur Vulcano ausgebildet.

LAUTER NEUE AUFSCHNEIDER

in Titel, der bisher eher in Spanien bekannt ist, bekommt durch eine Weiterbildung des WIFI Steiermark auch in Österreich Bekanntheit – der Cortador. Der Schinkenspezialist ist Experte für Knochenschinken, was die Theorie, Praxis und Präsentation betrifft. Der Kurs ging über vier Tage, wurde von Maestro Cortador Ronny Paulusch geleitet und fand in den Räumlichkeiten der Vulcano Schinkenmanufaktur statt. In zwölf Modulen lernten die Kursteilnehmer nicht nur die verschiedenen Knochenschinken und deren Herstellung kennen. Auch Kalkulation und Marketing sowie verschiedene Schnitttechniken wurden gelehrt.

„Schinken gehört in Spanien auf jede Feier oder Veranstaltung, verantwortlich ist hier immer ein Cortador“, so Paulusch. Und so nahmen zehn Fleischer:innen die Gelegenheit wahr und ließen sich zum professionellen Schinken-Aufschneider ausbilden. Unter ihnen etwa Robert Buchberger aus Pöllau, der steirische Innungsmeister Josef Moßhammer oder Jürgen Höfler aus Gleisdorf.

Der Kurs endet mit einer praktischen und schriftlichen Prüfung. Hier müssen die angehenden Cortadoren auch nachweisen, dass sie die verschiedenen Schinken, deren Kennzeichnung und Unterschiede kennen.

www.cortador.events ■



Mehr
Kutter- und Cliptechnik



**TIPPER TIE
ALPINA**

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



Österreichs Fleischer haben großes Potenzial. Das gilt es, noch viel stärker nach außen zu tragen, sagt Fleischermeister und Fleischsommelier Helmut Krösbacher im großen Fleisch & Co-Interview.

WIR MÜSSEN UNS POSITIONIEREN!

Die Fleischerei Krösbacher liegt im schönen Tiroler Stubaital und wurde 1905 gegründet. Fleischermeister und Fleischsommelier Helmut Krösbacher verbindet in seinem Betrieb Tradition und Moderne. So verfügt die klassische Dorfmetzgerei über einen großzügigen Imbiss, der abends bis 23.00 Uhr geöffnet hat. Das ist für eine österreichische Fleischerei genauso außergewöhnlich, wie Helmut Krösbacher gemeinsam mit Grillweltmeister Adi Matzek zu den ersten Fleischsommeliers Österreich zählt.

Krösbacher zählt auch zu den Betrieben, die als erste einen Fleischautomaten aufgestellt haben. Seit einigen Jahren gibt es auch einen Onlineshop, über den Kunden aus dem DACH-Raum bestellen können. Mit Krösbacher Catering wurde eine Tochterfirma gegründet, im Rahmen derer das klassische Catering sowie die Grillschule (Steak, Fisch, Wintergrillen, etc.) und Grillseminare (seit 15 Jahren) abgewickelt werden.

Wir trafen den erfolgreichen Fleischermeister und Fleischsommelier zum Interview über die Stärken – und die Schwächen der Fleischerbranche.

Fleisch & Co: In diesem „Ausnahme-Sommer“ war Grillen wieder voll angesagt. Was waren die Trends?

Helmut Krösbacher: Die aktuellen Grilltrends sind ganz klar: Es werden nicht nur die Edelteile verwendet, sondern auch B- und C-Cuts –, wenn man so sagen will, Fleischteile der zweiten Wahl. An die man nicht gleich als Erstes denkt, wie zum Beispiel ein Meisterstück oder ein Fleet Byron Steak oder Flanksteak. Es läuft darauf hinaus, dass man das ganze Tier verarbeiten kann. Nose-to-Tail bekommt immer mehr Bedeutung. Auch beim Grillen.

Muss man das den Kunden erklären?

Nein, das müssen wir nicht. Der Kunde von heute ist überaus gut informiert. Sei es durch die zahlreichen YouTube-Kanäle, die es mittlerweile zum Thema gibt.

Auch die sozialen Netzwerke spielen heute eine enorme Rolle. Die Kunden kommen meist schon vorinformiert in das Geschäft und haben eine klare Vorstellung davon, welche Fleischteile gegrillt werden sollen.

Brauchen die Konsumenten überhaupt noch Unterstützung?

Es ist tatsächlich eine große Herausforderung für uns, dass die Konsumenten viel besser informiert sind als früher. Da fällt zum Teil die Aufklärung weg.

Was sich aber die Kundschaft beim Fleischer sehr wohl abholen möchte, ist die Beratung. Also das Wie. Wie soll das Stück Fleisch gegrillt werden? Das müssen wir der Kundschaft mitgeben. Bei uns kann der Kunde auf eine Top-Beratung und unsere langjährige Erfahrung zählen.

Ist Grillen nur den Sommermonaten vorbehalten?

Grillen ist ein Ganzjahresthema! Etwa, wenn im Herbst das Martini-Gansl am Grill zubereitet wird oder zu Weihnachten und Silvester gegrillt wird. Das sind inzwischen fixe Grill-Events geworden.

Das ist dem sogenannten „Indirekt-Grillen“ zu verdanken. Damit hat Grillen als Ganzjahresthema zusätzlich an Fahrt aufgenommen. Denn ist es sehr angenehm, wenn ich bei kälteren Temperaturen oder im Winter nicht die ganze Zeit am Griller stehen muss. Da hat die Grilltechnik das ihrige beigetragen, dass es zum Ganzjahresthema wird.

Welche Gerichte eignen sich für das Indirekt-Grillen?

Das Martini-Gansl, ein Rinderrücken im Ganzen, Pulled Pork bzw. einen Schweineschopf über mehrere Stunden grillen und dann zerrupfen. Da gibt es genügend Beispiele, wie die Konsumenten tolle Gerichte zaubern können.

Spielt die Fleischqualität am Grill heute eine größere Rolle als früher?

Das hat sich in den letzten Jahren sehr zum Positiven gewendet. Es kommen Generationen nach, die nicht das billigste Fleisch möchten, sondern auf Qualität und Regionalität achten. Gerade diese zwei Punkte haben ganz stark an Bedeutung gewonnen.

Und auch hier spielen all die gut informierten Konsumenten eine wichtige Rolle ...

Ja, der Kunde ist viel besser informiert und weiß, wie man Fleischqualität erkennen kann – durch die Fettmarmorierung, durch die Ablagerung. Gerade das Thema der Fleischreifung hat stark an Bedeutung gewonnen. Themen wie Dry Aging und Aschereifung kennt man aus den Medien. All das hat dazu beigetragen, dass die Kundschaft bewusster auf Qualität achtet.

Dry Aging – lediglich ein Trend oder eine Haltung?

Dry Aging ist ja erst ein einmal etwas, das nicht neu erfunden wurde. Das hat mein Opa schon vor hundert Jahren in der Metzgerei gemacht. Abhängen lassen war die einzige Reifemethode, die es für Fleisch gegeben hat. Technologien wie Vakuumverpackungen waren ja über lange Zeit nicht verfügbar. Die letzten dreißig, vierzig Jahre

Mit traditionellem Metzgerhandwerk wird bestes heimisches Fleisch nach alten Familienrezepten zu echten Stubaier Köstlichkeiten. Krösbacher Räucherspezialitäten sind von Hand gemacht und in Stubaier Bergluft gereift.



waren dann vom maschinellen Aufschwung geprägt. Vakuumverpacken und -lagern wurde möglich. Aber der Eigengeschmack von Fleisch hat darunter ein wenig gelitten.

Dry Aging wird also Thema bleiben?

Genau. Das Dry-Aged-Fleisch ist wieder in aller Munde und dieses Thema kommt ganz stark zurück. Die Konsumenten schmecken einfach den Unterschied – bei der Fleischreifung geht Flüssigkeit verloren – dadurch wird der Eigengeschmack von Fleisch viel intensiver und konzentrierter. Durch die Lagerung wird das Fleisch zarter, Enzyme können sich zersetzen. Reift es länger, schätzen die Kunden auch den nussig-erdigen Beigeschmack. Das hebt sich klar von der herkömmlichen Reifung ab.

Welche Grundregeln sollte man beim Grillen beachten?

Das beginnt an sich schon bei der Diskussion oder Entscheidung über den Grill. Ich finde aber, dass das keine Priorität hat. Egal, ob ein kleiner oder großer Grill, Holzkohle oder Gas. Es ist Einstellungssache. Die einen möchten das Ritual des Grillens erleben, Feuer machen und bei der altbewährten Methode bleiben. Wer es bequem möchte, entscheidet sich für den Gasgriller. Hier muss man nur einmal zünden und hat die gewünschte Temperatur.

Worauf kommt es beim Grillvorgang selbst an?

Ganz wichtig ist, wenn ich ein Stück Fleisch grillen möchte, dass man die richtige Grilltechnik wählt. Hat man große Stücke, die man im Ganzen grillen möchte, muss ich die indirekte Methode verwenden. Wenn man eine Steakschnitt-Größe beim Einkauf

in der Fleischerei wählt, dann kann man das Fleisch direkt grillen. Direkt heißt bei 300 bis 400 Grad das Fleisch direkt am Grillrost legen. Indirekt legt man das Fleisch bei 180 bis 220 Grad mit geschlossenem Deckel am Grill und grillt es über mehrere Stunden.

Grilltechnik und Grilltemperatur sind also entscheidend?

Das Allerwichtigste ist die gewählte Grilltechnik. Hier gilt es, klar zu entscheiden, welche Methode man verwendet. Und dann sollte man nicht vergessen, dass man die richtige Kerntemperatur erreichen muss.

Im Mediumbereich die 55 Grad oder bei einem Schweineschopf im Ganzen sind es 70 Grad. Je fettmarmorierter das Fleisch ist, umso höher muss die Kerntemperatur sein. Wenn die richtige Kerntemperatur getroffen wird, dann ist das Ergebnis ein schönes, zartes, saftiges Fleisch. Aufpassen: die Gartem-

peratur vom Grill ist zweitrangig. Für eine zarte Fleischfaser kommt es auf die gewählte Kerntemperatur an.

Ist eigentlich Fleischersatz beim Grillen schon ein Thema?

In meinem Umfeld und Bekanntenkreis ist der Fleischersatz kein Thema. Das dürfte auch daran liegen, dass die Liste der Inhaltsstoffe bei Fleischersatz sehr, sehr lang ist. Aus unserer Sicht als Fleischproduzenten, ist bis dato keine vernünftige Alternative erhältlich, die ohne eine lange Liste an Inhaltsstoffen auskommt und unter dem Strich eher schädlich als nützlich sind.

Wie nehmen Sie den veränderten Fleischkonsum überhaupt wahr?

Wir merken im Geschäft ganz stark, dass der Ernährungstrend dahin geht, dass Kunden pro Woche zum Teil nur noch zwei bis

**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**



drei Mal Fleisch essen. Dafür wird aber gute Qualität eingekauft und regional. Das ist das wesentliche Thema geworden. Bei den Konsumenten ist es angekommen, dass der Ernährungsplan abwechslungsreich sein soll. Es soll das Stück Fleisch dabei sein, aber auch Fisch, Gemüse, etc. – in Summe macht es die Abwechslung aus.

Tradition und Handwerk: Schlagworte oder wirklich wichtig?

Wir sind eine Fleischerei, die auf überlieferte Traditionen und das Handwerk setzt. Ebenso auf regionale Herkunft. Das bedeutet, wir kaufen Rinder von den regionalen Bauern und schlachten und zerlegen selbst. Insgesamt kommen Rind, Kalb und Lamm ausschließlich aus Tirol. Schweinefleisch wird zwar in Tirol geschlachtet, kommt aber aus Oberösterreich. Wir sind in Tirol ja kein Schweinmarktland.

... und Tierwohl und Tierhaltung?

Qualität schließt für mich Tierwohl und die Tierhaltung mit ein. Speziell bei Rind, Kalb und Lamm spielt die kleinstrukturierte Landwirtschaft, wie wir sie in Tirol haben, eine große Rolle. Da ist das Tierwohl für mein Verständnis sowieso immer gegeben. Die Bauern versorgen bei uns durchschnittlich zwischen zehn und 15 Stück Vieh. Der Bauer kennt jedes Tier und weiß, wie es ihm geht. Kleinteiliger geht es nicht mehr.

Das Produkt Fleisch steht in den letzten Jahre unter gesellschaftlichem Druck! Gut so?

Wir können in dieser Diskussion nur gewinnen. Mit unserer kleinteiligen Landwirtschaft in Tirol sind wir transparent und offen

für neue Entwicklungen. Ich meine, das ist ein Riesenvorteil für die Fleischereibetriebe. Wir haben eine Vielfalt an Getreide und damit Nährstoffe für die Tiere. Wir haben keine großen Mastbetriebe, keine Massentierhaltung. Wer bei uns Urlaub macht, kann sehen, dass auf den Almen zehn bis 15 Stück Vieh grasen. Jegliche Diskussion über Klimawandel und Massentierhaltung kann uns deshalb nur in die Hände spielen.

Konnten die Fleischereien in bzw. aus der Coronakrise profitieren?

Wir haben während der Krise gemerkt, dass die Kunden sehr stark begonnen haben, sich mit dem Thema Essen und den einzelnen Speisen zu beschäftigen. Es wurde hochwertig eingekauft, ganze Gerichte und Menüs gekocht. Dafür war vor der Krise zu wenig Zeit, sei es aus beruflichen Gründen oder man ging natürlich auch ins Gasthaus. Viele haben das Beste daraus gemacht und sich mit Kochen beschäftigt. Das ist – glaube ich – jedem Fleischer in Österreich zugute gekommen.

Corona also eine Chance ...

Auf jeden Fall. Corona war für das Fleischerhandwerk eine echte Chance, Kunden wieder zurückzugewinnen, die man verloren hat. Nicht zuletzt durch andere Lebensgewohnheiten, die diese Kunden vor der Krise hatten. In Summe denke ich, dass die Krise für uns Fleischer mehr oder weniger positiv war. Im Sinne von der Rückbesinnung auf Qualität und Regionalität.

Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie: richtig und wichtig?

Ich würde die verpflichtende Herkunftskennzeichnung für die Gastronomie als

Chance empfinden. Das gehört einfach zu unserer Kultur speziell in Tirol dazu. Dass man den Gästen, die in das Restaurant gehen, heimische Produkte und die Vielfalt in unserem Land auf dem Teller präsentiert. Das wir ja in Tirol von bekannten Köchen, aber auch vielen Betrieben ja schon praktiziert. Ziel muss sein: Wir können uns nicht dauernd über den Preis definieren. Da können wir nur verlieren.

In den Fleischereien ist das ja schon längst Thema?

Genau. Wir sind Mitglied bei den Bonusfleischern und früher auch bei den Tiroler Meistermetzgern. Wir haben seit zwanzig Jahren das bos-Rindfleischkennzeichnungssystem, ebenso bei Kalb und Lamm. Die Herkunftskennzeichnung ist für uns Metzger überhaupt nichts Neues. Bei uns wird es aber als Selbstverständlichkeit betrachtet. Wahrscheinlich hatte das früher nicht diesen Stellenwert. Oft braucht es deshalb eine gesellschaftliche Diskussion und diese haben wir jetzt.

Welche Wünsche haben Sie für die Fleischerbranche?

Dazu möchte ich das Beispiel des Self-Service aufgreifen. Diese Idee hat mir von Anfang gut gefallen. Das war der Grund, warum wir als erste Metzgerei in Tirol einen Fleischautomaten aufgestellt haben. Unser Gewerbe hat sich allerdings alles ein wenig nehmen lassen. Beispiel Tankstellen. Wir waren einfach nicht sehr innovativ. Und das ist es, was ich mir für die gesamte Fleischerbranche wünsche: selbstbewusstes Auftreten, mehr Innovation, besseres Marketing und Selbstdarstellung. Erfreulich: Es kommen junge innovative Metzger nach!

Wo sehen Sie den meisten Nachholbedarf?

Ich denke, bei der Positionierung und „sich selbst verkaufen“. Die Themen Verkauf, Onlinemarketing und Social Media spielen bei vielen noch eine untergeordnete bis gar keine Rolle. Es gibt auch noch immer Betriebe ohne Website. Klar kostet das Geld. Aber hier wird die Außenwirkung unterschätzt. Die Kunden, so meine persönliche Erfahrung beim Catering und in der Grillschule, informieren sich zuerst online und kommen erst dann auf uns zu. Jeder Fleischer sollte sein eigenes Konzept finden und ausbauen.

Barbara Egger ■

Metzgerei Krösbacher
A 6166 Fulpmes, Kirchstraße 5, T 05225/62 225
W www.metzgerei-kroesbacher.at



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



Praxisnah und persönliche Betreuung: In den Meisterkursen der Fleischerschule Landshut haben auch Teilnehmer mit weniger Produktions-erfahrung die Möglichkeit, unter Anleitung der Fachlehrer an modernen Maschinen – wie hier am Kutter – zu üben.

WO DER FLEISCHER ZUM MEISTER WIRD

Fachliche Expertise und persönliche Betreuung: Die 1. BFS setzt auf ein ganzheitliches Lehrkonzept. Viele Österreicher:innen wurden so schon zu erfolgreichen Meister:innen.

Die Meisterprüfung ist für junge Fleischer die erste wichtige Stufe auf der beruflichen Karriereleiter. Um diese zu erklimmen, ist intensives Büffeln und Training in Themenbereichen wie Fachtheorie, Fachpraxis, Betriebswirtschaft, Recht und Arbeitspädagogik nötig. Ohne gute Anleitung und Betreuung ist das natürlich kaum zu schaffen.

Auf die Vermittlung dieses meisterlichen Wissens hat sich die 1. Bayerische Fleischerschule in Landshut spezialisiert. Seit ihrer Gründung 1928 wurden hier über 20.000 Meister ausgebildet. Unter ihnen waren in den vergangenen Jahren auch über 60 Fleischhauer:innen aus Österreich, die sich in einem zwölfwöchigen Vollzeitkurs (auch modulweise buchbar) auf die Prüfung durch die Handwerkskammer vorbereiteten und danach ihren Meisterbrief mit nach Hause nehmen konnten.

Bundesländer geben Zuschüsse

Die Liste der erfolgreichen Absolventen reicht von A wie Martin Ablinger (Oberndorf im Salzburger Land) bis Z wie Michael Zlabinger (Theiß, Niederösterreich). Auch Fachlehrer wie Herbert Gruber aus Linz sind ehemalige „Landshuter“; Dozenten wie Prof. Manfred Winkler (Hollabrunn) geben hier ihr Fachwissen weiter. Die 1. Bayerische Fleischerschule ist nach ISO 9001:2015 für ausgezeichnete Bildungsqualität zertifiziert. Ihre drei Meisterkurse jährlich sind auch in vielen österreichischen Bundesländern als förderfähig anerkannt, Beratung dazu ist für Interessenten gratis und inklusive.

Apropos: Persönliche Betreuung z. B. bei Vermittlung privater „Meister-WGs“ oder beim intensiveren Lernen vor Prüfungen steht für Schulleiterin Barbara Zinkl ganz oben: „Das macht unser Landshuter Modell und die Beziehung zu unseren Schülern so besonders.“ Über 500 von ihnen sind Mitglied im Absolventenverband, treffen sich regelmäßig oder „netzwerken“ virtuell.

Ganz wichtig im Meisterkurs ist die fachliche Expertise. Im modernen Schulgebäude der 1. BFS mit Hörsaal und Werkstatt lehren erfahrene Praktiker und Fachlehrer, produzieren mit den Teilnehmern eine Palette von über 135 Wurstsorten und schulen sie an modernen Maschinen. Die Verkostung und sensorische Analyse gehört ebenso zum Lehrplan wie die Entwicklung neuer Produkte nach Ernährungstrends (z. B. Convenience). Und natürlich alle wichtigen Aufgaben von Meistern im Betriebsalltag – von Buchhaltung über Kalkulation bis zur Lehrlingsausbildung. ■

Die nächsten Termine

Künftige Meisterkurse an der
1. Bayerische Fleischerschule Landshut

MK 447: 11.01.–03.04.2022

MK 448: 25.04.–17.07.2022

MK 449: 25.08.–20.11.2022

MK 450: 08.09.–04.12.2022

(bei großer Nachfrage!)

Infos, Termine und Anmeldung unter:
www.fleischerschule-landshut.de/
Kursprogramm

Termine

16. 10. & 17. 10., Landshut

WILDER Produktions-Workshop Erhalten Sie allerlei Hinweise für das fachmännische Enthäuten bzw. Abschwarten von Wild und produzieren Sie selbst Wildfleisch-Erzeugnisse. **www.fleischerschule-landshut.de**

15. 1.–23.1. & 2.–3.4. und 12. 3.–20.3. & 2.– 3.4., Landshut

Fleischsommelier

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

Jederzeit, im Betrieb

Weiterbildung

Die 1. BFS Landshut bietet Weiterbildung von Produktion bis Verkauf, von Zerlegung bis Controlling, von Betriebswirtschaft bis zu Filialmanagement auch vor Ort in den Betrieben an. Mit Bausteinen nach Bedarf werden individuelle Schulungskonzepte erstellt. Die Umsetzung in Workshops, Seminaren und Coachings für Gruppen oder Einzelne erfolgt durch praxiserfahrene Experten; Alle Infos & Anmeldung: **www.fleischerschule-landshut.de**

Jederzeit, online

Master-Studiengang „Unternehmensführung“

Schwerpunkt Fleischwirtschaft Mehrjähriger Online-Kurs mit Präsenzeinheiten zum akademischen Abschluss für Metzgermeister und Betriebswirte (mit Berufspraxis). Kooperationsprojekt der FH Burgenland und der 1. BFS. Alle Infos & Anmeldung: **www.fleischerschule-landshut.de**

MIT ZIRBENKRAFT ZUM FEST

Mit dem Zirbenrauchschinken ist Friess ein Meisterstück gelungen. Rechtzeitig zu den Festtagen präsentiert das Kärntner Familienunternehmen nun weitere Zirbenprodukte.

Seit 1898 ist Friess der Inbegriff für höchste Wurst- und Schinkentradition aus Österreich. Seit jeher bekennt sich Familie Friess zu Regionalität und fertigt ihre Kärntner Spezialitäten nach überlieferten Familienrezepten nur aus selektiertem, heimischem Fleisch und verfeinert dieses mit speziellen hauseigenen Gewürzmischungen. Und trifft damit genau den aktuellen Zeitgeist, denn die Nachfrage nach regionalen Produkten ist so groß wie nie. Weil's nicht wurst ist, was man isst.

Elf Goldmedaillen

Die Spitzenqualität der Friess Spezialitäten bestätigen nach dem „Ehrenpokal für beste Schinken“ bei der weltgrößten Fleischermesse in Frankfurt, aktuell elf Goldmedaillen von DLG-Testzentrum 2021. Neben den bekannten Klassikern wie dem Kärntner Schinkenspeck oder den Kärntner Hauswürsteln wurde nun auch die jüngste Schinkenneuheit, der Zirbenrauchschinken mit Bestnoten vergoldet.

Erfolg mit Zirbe

Die Zirbe ist ein ganz besonderer Baum und wird nicht umsonst die „Königin der Alpen“ genannt, der eine außergewöhnlich positive Wirkung auf den Menschen nachgesagt wird. Die Entwicklung dieses Schinkens geht zurück auf eine alte bäuerliche Urproduktion, bei der man zum Räuchern Zirbenholz verwendet hatte. So wurde die heimische Zirbe aus den Nockbergen, Europas größter zusammenhängenden Zirbenholzregion, neu entdeckt. Das spezielle Rauchverfahren verleiht dem Schinken seinen besonders herzhaften Geschmack mit fein-herber Zirbennote. Unverkennbar ist das naturbelassene, rustikale Aussehen mit kastanienbrauner Oberfläche ebenso wie sein fein-herber Zirbenduft. Eine besondere Spezialität für Genießer und alle, die Wert auf Qualität aus der Region legen –, ob beim Frühstück, zur Jause oder in der Küche – übrigens aktuell ausgezeichnet mit dem Produkt Champion Kategorie Theke in Silber.

Aufgrund des Erfolgs setzte Friess auf die Entwicklung weiterer Zirbenrauch-Spezialitäten und fertigt diese in bester Handwerksmanier und präsentiert vier neue Zirben-Spezialitäten.

Alle Informationen finden Sie auf www.friess.at ■



Die Zirbenrauchsalami (als 1,5-kg-Stange) wird aus bestem heimischem Schweinefleisch handwerklich gefertigt, verfeinert mit hauseigener Gewürzmischung und 10 Wochen gereift. Bei ihrem besonders großen Kaliber bedarf die gleichmäßige Reifung bis ins Innerste viel Erfahrung und ist höchste Salamikunst. Das erdige, fruchtige, milde Raucharoma der Zirbe in Verbindung mit der Gewürzmischung verleiht der Zirbenrauchsalami ihren besonders herzhaften Geschmack mit dezenter Zirbennote – ein Highlight jeder Feinkosttheke.

Wer etwas weniger von der Salami kosten möchte, die Zirbenrauchsalami gibt es gesliced in 100-g-Einheiten.



Eine besondere Spezialität der Region: Kärntner Hauswürstel Zirbenrauch (140g) werden ebenfalls aus bestem heimischem Schweinefleisch handwerklich gefertigt, verfeinert mit hauseigener Gewürzmischung und 6 Wochen gereift. Herzhaft im Geschmack mit dezenter Zirbennote. Tipp: ideal zum Wandern, fürs Picknick, unalkoholisch für ein deftiges Bauernbuffet und für Kärntner Brettljause.

Salamici Zirbenrauch (240 g). Für Freunde besonderer Salami präsentiert Friess unter der neuen Produktlinie Salamici. Mit edlen Gewürzen verfeinert und über Zirbenholz der Nockberge geräuchert, reifen diese sechs Wochen, bis sie ihren herzhaften Geschmack mit dezenter Zirbennote entfalten. Besonders ist nicht nur der Geschmack, sondern auch die leicht gebogene Form – ein Meisterwerk höchster Alpe-Adria-Salamikunst.



**Bedford
erhältlich bei:**



SCHINKENSPECK NACH ART DES HAUSES

Mühlviertler Schinkenspeck ohne Schwarte von Greisinger.

Ausgesuchte Schlögfleischteile werden nach der bewährten Hausrezeptur aromatisch gewürzt und von Hand mit Meersalz gesalzen. Schließlich wird der Greisinger Schinkenspeck über Buchenholz geräuchert und sechs Monate luftgetrocknet und gereift. Ein besonderes Geschmackserlebnis für die kalte Jause, auf Brot und Gebäck. www.greisinger.at ■

TRADITIONELLER SPECK VON HAND GEMACHT

Bauernbraten von Handl Tyrol.

Der Bauernbraten ist ein Stück Handwerkskunst, das man in der Bauernfamilie vor allem zu besonderen Anlässen reichte. Dafür wurde das – meist einzige – Schwein im Herbst geschlachtet und anschließend geselcht. Der halbfertige Speck wurde dann vor den Festtagen gekocht und mild angebraten. Als einzigartige Kochschinkenspezialität wird der Bauernbraten von Handl Tyrol noch heute aus ganzen gewachsenen Stücken vom Schwein nach überlieferter Originalrezeptur und nach traditionellen Verfahren hergestellt: leicht und mild über Buchenholz geräuchert und im Heißrauch langsam und schonend gegart. www.handltyrol.at ■



Köstlich feuriger Brotaufstrich hergestellt aus feinstem Gänse- und frischem Schweineschmalz mit Grieben, pikant mit Chili gewürzt und mit knackigen Röstzwiebeln. Passt perfekt auf jede weihnachtliche Tafel! Genussverlängerung gewünscht? Kein Problem, unser Chili Schmalz ist ganzjährig verfügbar. Mehr dazu auf bedford.de

Bedford®
Delikat essen

Die Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford bietet auch in diesem Jahr eine Auswahl an erlesenen Premium-Delikatessen für den festlichen Moment in der Feinkost-Vitrine. Die Weihnachtsfeiertage stehen dabei ganz im Zeichen einer exklusiven Zutat, auf die sich Bedford spezialisiert hat: der Trüffel.



BEDFORD VERFEINERT DAS WEIHNACHTSFEST MIT AUSGEWÄHLTEN TRÜFFEL-SPEZIALITÄTEN

Wenn sich das Jahr dem zum Ende neigt und an den Feiertagen die ganze Familie zusammenkommt, dürfen ein paar kulinarische Highlights nicht fehlen. In dieser festlichen Zeit legen viele Kunden Wert darauf, etwas ganz Besonderes auf den Tisch zu zaubern – und auf diesem sollten die erlesenen Premium-Delikatessen von der Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford auf keinem Fall fehlen.

Edle Salamikugeln

Ein Klassiker aus dem Spezialitätenortiment von Bedford ist die Saltufo. Die feine Salamiku-

gel wird aus einer Kombination von Schweinefleisch und erlesenen Sommertrüffeln (*tuber aestivum*) hergestellt und anschließend mit landestypischem, geraspeltetem Parmigiano Reggiano umhüllt. Das besondere Naturreifungsverfahren macht die Saltufo zu einer echten Delikatesse, die am besten am Tisch frisch aufgeschnitten wird.

Schon bereit für ihren Einsatz auf der Festtafel ist die Saltufo fein geschnitten. Die feinen Scheiben der von Käse umhüllten Salamikugel sind direkt verzehrfertig und finden ihren Platz in den unterschiedlichsten Gerichten. Das gewisse Etwas hat

die Saltufo Gold: Eine Hülle aus extra viel Parmigiano Reggiano bietet ein noch intensiveres Geschmackserlebnis. Mit ihrer goldenen Verpackung sorgt die Salamikugel für einen optischen Hingucker in der Theke –, aber auch für einen weihnachtlichen Kundenauftritt. Denn in diesem Jahr bekommen Kunden zu jeder Packung Gold-Sternschuppen und Nikolomützen dazu.

Schinken vom Feinsten

Ein weiteres Highlight für den Weihnachtsschmaus ist der Trüffelkochschinken. Der rustikale, aus der Schweineunterschale geschnittene Kochschinken wur-

de handgeschnürt, goldgelb geräuchert und gegart. Für einen besonderen Geschmack sorgt die Füllung aus Trüffel und Fleischbrät. Wie bei allen Trüffelprodukten verwendet Bedford auch hier die besonders erlesenen und geschmackvollen Sommertrüffeln.

Trüffel zum Streichen

Auch zum Streichen bietet Bedford der Trüffel seinen großen Auftritt: Frisches Schweinefleisch und sorgfältig vorbereitete Schweineleber verleihen der Trüffelleberwurst eine aromatische Basis, die mit erlesenen Sommertrüffeln und feinen Gewürzen abgerundet wird. Reichlich Schlagobers verleiht der Leberwurst Cremigkeit und vollen Genuss. Der gewachste Naturdarm sorgt nicht nur für eine ideale Handhabung, sondern auch für eine hochwertige Präsentation in der Bedienungstheke.

Noch handlicher und perfekt portioniert kommen die Trüffelkugeln daher. Mit einer Kombination aus frischem Schweinefleisch, ausgesuchter Schweineleber, feinen Gewürzen und Sommertrüffeln bringen die Trüffelleberwurstkugeln den gewissen Luxus auf die Festtafel. Durch das feine Obers zergehen sie auf der Zunge und bieten ein zartrosa Geschmackserlebnis.

Alle Bedford-Spezialitäten sind selbstverständlich frei von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen und unter www.fleischerverband.at erhältlich. ■



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN AUS DEM HAUSE BERGER SCHINKEN: DER GENIESSER-HERBST WIRD EINGELÄUTET

Essen, was gerade Saison hat und zur Jahreszeit passt – das wollen immer mehr Konsument:innen. Gut, dass Berger Schinken seit jeher auf saisonale Schinken-Spezialitäten setzt.

Der Herbst ist da! Und auch wenn dies das Ende des Sommers bedeutet, tröstet uns die Jahreszeit mit ihren typischen Köstlichkeiten und intensiven Geschmacksnoten. Gaby Kritsch, Ernährungswissenschaftlerin und Verkaufschefin bei Berger Schinken, weiß: „Abwechslungsreiche Genüsse tun uns gut.“ Wie denn der Herbst schmeckt, beantworten die Kochschinken-Macher von Berger so: Nach Steinpilzen, Kürbiskernen und Trüffeln. Mit den drei Herbstschinken, die ab sofort wieder erhältlich sind, wird die neue Jahreszeit „kulinarisch eröffnet“.

Von der Kunst, besten Schinken nochmals zu veredeln. Der Berger Steinpilz-Schinken wird von vielen Feinschmeckern Jahr für Jahr sehnsüchtig erwartet, harmonieren doch frische Steinpilze und bester Schinken ganz hervorragend. Mit knackigen Kürbiskernen wiederum ist der gleichnamige, zweite Herbstschinken verfeinert. Genusstipp: Herbst ist Suppenzeit und die Kürbissuppe ist so was wie der „Klassiker unter den Herbstsuppen“. Fein geschnittener Berger Kürbiskern-Schinken setzt der Suppe „die kulinarische Krone“ auf.

Höchste Schinkenmacher-Kunst vereint der Trüffel-Schinken: Durch die finessenreiche Veredelung mit italienischen Trüffeln, entfaltet sich das bei Feinschmeckern so beliebte natürlich-feine Trüffelaroma. Eine der wohl erlesensten Spezialitäten aus dem Hause Berger und daher wunderbar geeignet für die festlichste Zeit des Jahres.

Pasteten versprechen mollig runden Genuss. Die aufwendige Herstellung der Pasteten macht sie zu repräsentativen Delikatessen. In früheren Zeiten war sogar ein eigener Berufsstand – der Pastetenbäcker – für die Herstellung zuständig. Heute haben es Genießer da einfacher: Die Fleischermeister von Berger Schinken produzieren nach traditionsreichen Rezepten Jahr für Jahr zur kalten Jahreszeit die wunderbaren Köstlichkeiten. Das breite Berger Pasteten-Repertoire ist ab sofort im gut sortierten Handel erhältlich. www.berger-schinken.at ■



Herbstzeit ist Pastetenzeit

FEINER BERGER PASTETEN-GENUSS



Zarte Schweineleber und saftiges Schweinefleisch werden nach traditionellem Herstellungsverfahren mild gewürzt und je nach Sorte mit Preiselbeeren, Chili, Trüffel oder Orangen verfeinert.

Mein
BERGER
Schinken



DER KLASSIKER

Traditions-Beinschinken von Berger Schinken.

Er gilt als bester Beinschinken Österreichs, wird von Meisterhand einzeln gefertigt, über Buchenholz geräuchert und überzeugt durch seinen mild-feinen Geschmack. Natürlich trägt er das AMA-Gütesiegel, ist von Natur aus gluten- und laktosefrei & kommt ohne Geschmacksverstärker aus. 100% österreichisches Fleisch und Handarbeit kennzeichnen diese Delikatesse. www.berger-schinken.at ■



WILDER GESCHMACK

Hirschsalami von Krösbacher.

Die Hirschsalami wird aus österreichischem Schweinefleisch und Hirschfleisch nach traditionellem Rezept hergestellt, über Buchenholz geräuchert und für mindestens acht Wochen in frischer Bergluft in Stubai auf 1.000 Meter Höhe gereift. Wird in der 230-g-Stange geliefert. Vorsicht: Suchtfaktor! www.metzgerei-kroesbacher.at ■



TIERWOHL-GENUSS

Attersee Wurst von Hütthaler.

Feinstes Schinkenfleisch verfeinert mit bunten Gemüsestücken und frischen Kräutern, die „Attersee Klassik“ ist ein Highlight auf jeder Jausenplatte und sticht auch optisch gleich ins Auge. Der geringe Fettanteil freut Ernährungsbewusste. www.huetthaler.at ■

KNOFI-FREUDEN

Koblauchsalami von Loidl Spezialitäten.

Diese Spezialität aus bestem Schweinefleisch wird in einem streng kontrollierten Reifeprozess hergestellt. Ein Mantel aus Knoblauch umhüllt die Salami und verleiht dieser Köstlichkeit ihren besonderen Geschmack. Jetzt neu auch im SB-Regal. www.loidl-spezialitaeten.at ■



VON MEISTERHAND

Backofen-Schinken von Berger Schinken.

Ein „Allrounder“ und seit Jahren einer der meistverkauften Schinken an den Theken: Die feine Bratenkruste verleiht ihm einen würzig-kräftigen Geschmack. Er trägt das AMA-Gütesiegel, ist gluten- und laktosefrei und ohne Geschmacksverstärker. www.berger-schinken.at ■



KITZBÜHELER FEINKOST

Original Kitzbüheler Metzgerschinken, Metzgerei Huber.

Seit dem Jahr 1812 produziert die Familienmetzgerei Huber aus Kitzbühel feinste Original Kitzbüheler Spezialitäten. Unter den mehr als 180 hauseigenen Produkten finden sich auch jede Menge Schmankerln für die Feinkosttheke, wie etwa der Original Kitzbüheler Metzgerschinken. Hergestellt aus österreichischem Qualitätsschweinefleisch, wird der Kochschinken für mehrere Stunden sous-vide gegart und überzeugt mit seinem besonders zarten Geschmack. Beim DLG Qualitätswettbewerb holte der Metzgerschinken auf Anhieb eine Goldmedaille sowie den dritten Platz beim Produkt Champion als bester Kochschinken in der Kategorie Theke. www.huber-metzger.at ■

DIE SÜSSE NASCHEREI FÜR ZWISCHENDURCH

Lucky Edna von Edna Backwaren.

Der süße Hefeteigmann ist die optimale Ergänzung nicht nur für die Herbst- und Winterzeit. Das feine Gebäck eignet sich auch als süße Nascherei für Zwischendurch und ist mit bunten Perlen und Zuckerguss ausgarniert ein Highlight auf Kindergeburtstagen und -festen. Es überzeugt durch einfaches und schnelles Handling sowie seine lange Frische. Klassisch zum Martins- oder Nikolaustag serviert überzeugt das Hefeteigmannlein je nach Region auch als Weckmann, Stutenkerl, Klausenmann oder auch Grittibänz. www.edna.de ■





FESTLICHE STIMMUNG

Beliebte Weihnachtsklassiker: Wursthüllen von Wiberg.

Zu Weihnachten leuchten nicht nur Kinderaugen – beim Blick in die Festtagstheke jublieren auch Genießer in Vorfreude auf die festlichen Genüsse. Weihnachtliche Wursthüllen verpacken die Spezialitäten für die Feiertage dekorativ und edel. Die breite Palette an bewährten Wiberg Wursthüllen für die Weihnachtszeit bietet für jeden Geschmack das Passende. Abwechslungsreiche Druckmotive – wie Tannenbäume, Sterne, Schneemänner oder Winterlandschaften – sorgen für ein stimmiges Erscheinungsbild in der Theke. Daneben zieren auch weihnachtliche Streudruckmotive und dekorative Schriftzüge Brüh- und Kochwurst, streichfähige Rohwurst oder Brühdauer- und Rohwurst.

Drei neue kostenlose Stückdruck-Eindrücke sagen Danke und stärken die Kundenbindung! Wählen Sie aus den Motiven „Herzlichen Dank“, „Vielen Dank für Ihre Treue“ und „Wir wünschen ein frohes Weihnachtsfest“ und machen Sie Ihren Kunden damit eine Freude zum Jahresabschluss! www.wiberg.eu ■

FEINER ROHSCHINKEN

Original Schwarzwälder, Reiter Innviertler Fleischwaren.

Herzhafte Markenwurst aus 100 % Fleisch aus Österreich. Die Original Schwarzwälder des Traditionsunternehmens Reiter wird heiß geräuchert mit Buchenholz und in vier Sorten verarbeitet: Klassik, Chili, Pute und mit Käse und als Stange, halbe Stange und in der Servierschnitt-Packung erhältlich. Ein Genuss, nicht nur zu den Festtagen. www.reiter.at ■

GIN GEHT IMMER

WienGin Beinschinken von Radatz.

Die Liebe zu Wien, die Leidenschaft fürs Handwerk, eine Passion für Gin – zusammen ergibt das einen Beinschinken mit einem Hauch von Gin und einer fruchtigen Note von Holunder. Entstanden ist dieser besondere Beinschinken aus der erfolgreichen Kooperation des Wiener Fleischermeisters Radatz mit den Kesselbrüdern, den kreativen Erfindern des trendigen Wien-Gin. www.radatz.at ■



SCHOKOLADIG BUNT



My Crafties Donuts, Vandemoortele.

Farbenfrohe Kunstwerke: Die Donuts müssen nur 120 Minuten bei Raumtemperatur aufgetaut werden – und sind schon fertig für die Vitrine. Ihre Kunden werden es Ihnen danken! www.vandemoortele.com ■

PERFEKT ZUM SPECK

Roggenweckerl der Haubis GmbH.

Dank saftiger Krume, der rustikalen Kruste und den aromatischen Gewürzen ist diese Weckerl großer Genuss. Die wertvollen Ballaststoffe sind ein zusätzliches Argument für Ernährungs-bewusste. Tipp: Ideal zum Belegen mit herzhaftem Speck. www.haubis.at ■



Ausgezeichnete Zirbenrauchspezialitäten



123 Meisterhandwerk und das Räuchern über Zirbenholz der Nockberge verleihen diesen Spezialitäten ihren besonders herzhaften Geschmack mit feiner Zirbennote.





WILDBRET - SUPERFOOD AUS HEIMISCHER NATUR

Rechtzeitig zur Wildsaison präsentiert Jagd Österreich eine übersichtliche App für Vermarkter, Produzenten, die Gastronomie – und alle anderen Genießer.

Wildbret hat viele förderliche Effekte auf die Gesundheit. Das Fleisch übertrifft nachweislich den Proteingehalt von Fleisch aus landwirtschaftlicher Nutztierhaltung und zählt neben Fisch zu den reichhaltigsten Eiweißquellen überhaupt. Darüber hinaus besitzt dieses Eiweiß eine hervorragende biologische Wertigkeit, wodurch der menschliche Körper es sehr effizient verwerten und leicht in körpereigenes Protein umwandeln kann. Mit diesen Eigenschaften hebt sich Wildbret von anderen Fleischsorten ab und macht es besonders gut geeignet in der Sportler-Ernährung zum Muskelaufbau.

Ein weiterer Ernährungsvorteil von Wildbret ist, dass es einen sehr geringen Fett- und Bindegewebeanteil aufweist und somit sehr leicht verträglich ist. Der ge-

ringe Fettanteil von Wildbret ist zudem der Grund, weshalb es sehr cholesterinarm ist und deswegen oft und gerne in der Diätküche genutzt wird. Sein hoher Gehalt an lebensnotwendigen mehrfach ungesättigten Fettsäuren (MUFS) ist einer davon. Zudem ist Wildbret auch besonders reich an Omega-3-Fettsäuren und gesundheitsfördernden Mineralstoffen wie etwa Eisen, Zink und Selen.

Aber vor allem ist heimisches Wildbret natürlich ein großer und regionaler Genuss – und findet in Österreich immer mehr Anhänger. Nicht nur zu den Festtagen werden Reh, Hirsch, Wildschwein & Co immer öfter genossen.

Neue App für den Wildbret-Markt

Doch wie kommt man in den Genuss dieser gesunden Delikatesse, ohne selbst

das Weidwerk ausüben zu müssen? Diese Frage wird nun von Wildes Österreich beantwortet. Die App Wildes Österreich, abrufbar unter www.wild-oesterreich.at ist die neue Online-Plattform für Wildbret und führt Anbieter von heimischem Wildbret und bewusste Genießer aus ganz Österreich zusammen. Auf der von Jagd Österreich gegründeten Initiative, finden Nutzer durch eine interaktive Karte direktvermarktende Jäger:innen, Manufakturen und Veredelungsbetriebe, teilnehmende Restaurants und Wildgroßhändler aus ihrer Umgebung.

Alle Anbieter der Online-Plattform haben sich dazu verpflichtet, ausschließlich regionales Wildfleisch aus heimischen Revieren in Österreich anzubieten. Dies garantiert den veredelnden Betrieben, Feinschmeckern sowie den Kunden



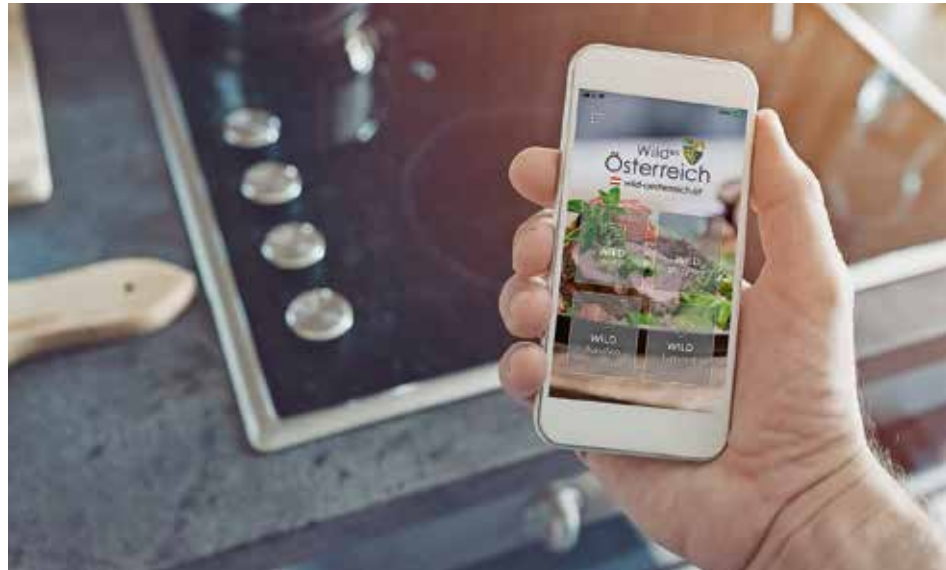
von jagdlichen Vermarktern die absolute Gewissheit über die Herkunft des Wildes.

Service für alle

Der Service des Netzwerkes sowie die sehr intuitive App werden von Jagd Österreich kostenlos zur Verfügung gestellt und beinhalten zahlreiche Informationen angefangen vom Handwerk des Jägers über naturbewusste Ernährungstipps bis hin zu raffinierten Rezepten und Küchentipps für die Einsteiger und Profis der wilden Küche. Um den Einstieg zu erleichtern, wurde die Online-Plattform mit zahlreichen DIY-Videos ausgestattet und die mobile App gestattet es Anbietern und Genießern auch von unterwegs Wildbret zu kaufen bzw. anzubieten.

Umweltbewusst & nachhaltig

In Österreich kümmern sich rund 130.000 Jägerinnen und Jäger unter strengen behördlichen Auflagen und festgelegten Abschussplänen, um die Bewirtschaftung der über 12.000 Jagdreviere inmitten unserer Kulturlandschaft. Durch die schonende Regulierung der Wildbestände und die kontinuierliche Verbesserung der Lebensräume, erhalten die Jägerinnen und Jäger das Gleichgewicht zwischen Pflanzen und Wildtieren. Es wird vom Jäger nur entnommen, was auch natürlich nachwachsen kann. Der Grundsatz für die jagdliche Bewirtschaftung ist der Schutz durch Nutzen. Wildarten und deren Lebensräume werden gehegt, gepflegt und für kommende Generation erhalten – im Ausgleich für diese Leistung können Jägerinnen und Jäger frisches Wildfleisch gewinnen. Regionalität, Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit stehen also im Mittelpunkt dieses „Superfoods“ aus unserer heimischen Natur. ■



Wildes Österreich – die App für alle

Übersichtlich für Vermarkter, Konsumenten & Wildbret-Fans:

Die Online-Plattform ist in vier Teilbereiche gegliedert

Wild Info In diesem Bereich finden sich zahlreiche Informationen zur Wildbretgewinnung. Von den Tätigkeiten des Jägers im Revier bis hin zu Tipps für den Kauf von Wildbret, auch die Arbeit des Vermarkters und der Bereich der Wildbrethygiene, als einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren für die Gewinnung von hochwertigem Wildbret, werden dabei genauer betrachtet. Ziel der Wild Info ist es, vor allem den Interessierten, die noch keine bis wenig Erfahrung mit Wildbret haben, den Einstieg zu erleichtern. Hier finden Einsteiger eine detaillierte Schritt-für-Schritt-Erklärung zur Gewinnung von köstlichem Wildbret.

Wildes Bundesland Jedes Bundesland hat sein eigenes Logo bzw. seine eigene Marke unter Wildes Österreich, was die Regionalität des Produktes Wildbret sichtbar machen soll, da österreichisches Wildbret ein regionales Produkt mit sehr kurzen Transportwegen ist. In über 12.000 Jagdreviere in Österreich kümmern sich örtliche Jäger:innen um die Wildtiere und deren Lebensräume. Unter diesem Menüpunkt werden die einzelnen Bundesländer mit ihrer eigenen regionalen Bundesland-Marke vorgestellt. Jedes Wildes Bundesland hat die Möglichkeit, aktuelle Projekte, Veranstaltungen oder auch Anbieter in den Fokus zu stellen und den Konsumenten dadurch einen noch besseren Einblick in die Besonderheiten der Jagd und das Produkt Wildbret innerhalb des eigenen Bundeslandes zu geben.

Wild Genuss Dieser Bereich widmet sich ausführlich der Zubereitung des hochwertigen Lebensmittels. Dabei sind zahlreiche Rezepte – sortiert nach den einzelnen Wildarten und inklusive aller Zutaten – abrufbar. Erklärungen zu den einzelnen Fleischteilen, die die unterschiedlichen Wildarten bieten, werden zudem in kurzen Expertenvideos vorgestellt. Auch Tipps und Tricks für die richtige Zubereitung sowie ein Bereich für häufig gestellte Fragen rund um die Handhabung mit Wildbret stehen den interessierten Konsumenten zur Verfügung.

Wild kaufen Die interaktive Karte mit der Anbietersuche und -anzeige ist das Herzstück der Plattform. Alle Anbieter von heimischem Wildbret können sich hier in wenigen Schritten registrieren und ein Profil mit ihren Angeboten anlegen. Konsumenten können über die Karte oder auch über die einzelnen Filter sowohl Anbieter als auch Produkte in ihrem Umfeld suchen. In ganz Österreich haben sich bereits zahlreiche Anbieter aller Kategorien – von Direktvermarktern über Manufakturen bis zu Wildbrethändlern und Kulinarik-Betrieben – registriert und bieten ein vielfältiges Angebot an Produkten.





HERMANN: ACHTUNG, FERTIG ... FLEISCHLOS!

Seit fünf Jahren produziert das Vater-Sohn-Duo Hermann und Thomas Neuburger im oberösterreichischen Ulrichsberg vegetarische Bio-Schmankerln namens „Hermann“.

Der Stein des Anstoßes war für Senior-Chef Hermann Neuburger ein kritischer Blick auf den rasanten Anstieg des weltweiten Fleischkonsums. Aber auch die Erkenntnis, dass jedem Fleischesser eine fleischlose Alternative geboten werden könnte, um den mittlerweile fast täglichen Fleischkonsum reduzieren zu können. Und so entstand vor fünf Jahren das Label „Hermann“, ehe aber die ersten Schmankerln den heimischen Markt erobern konnten, brauchte es viel Zeit.

„Zwischendurch“, so erinnert sich Neuburger, „hab’ ich auch für ein paar Monate hingeschmissen, eine Auszeit genommen, weil nichts weitergegangen ist.“ Zuvor gab es Recherche in Taiwan, China und Japan, um herauszufinden, welche Rohstoffe prinzipiell geeignet sind. „Wir haben Seitan, der aus Weizen besteht, probiert, der eine sehr grasige Note hat.“ Auch Experimente mit Sojamilch, aus der eine Art Haut gewonnen wurde, in Japan eine Delikatesse, sind ob der teuren Herstellungskosten verworfen worden.

Der heimliche Star: Kräuterseitling

„Schlussendlich sind wir auf die Pilze gekommen und haben erst mit allen verfügbaren Schwammerln herumprobiert“, erzählt Neuburger. Schließlich traf dann Thomas Neuburger im deutschen Hessen Pilzzüchter, die helfen konnten, und es stand bald fest, dass der empfindliche Kräuterseitling, auch Königs-austernpilz genannt, der Star der neuen Produktpalette werden könnte ... und sollte.

Ursprünglich stammt der Pilz aus Norditalien. Seine Konsistenz ist sein Herz-Ass im Vergleich zu anderen Schwämmen, denn er wächst eigentlich wie ein Baum in die Höhe, hat lange Fasern und ist mit etwa 4,6 Prozent sehr ballaststoffreich. Ein weiterer Vorteil des Kräuterseitlings sind seine leicht nussigen und zitronigen Noten, die für einen natürlichen, feinen Geschmack sorgen. Doch bis aus den Kräuterseitlingen schließlich schmackhafte Taler, Schnitzel, Faschiertes, Käsebratwurst, Rostbratwürste und Bratstreifen wurden, waren dann noch über 5.000 Versuche notwendig ...

50 Millionen und der König

Damit die Produktion gelingt, wurde ordentlich Geld in die Hand genommen, nämlich 50 Millionen Euro, um der hauseigenen Königs-austernpilz-Manufaktur genügend Raum zu geben. Gleich neben dem „Neuburger“-Werk, der mit dem Slogan „Sag niemals Leberkäse zu ihm“ zum internationalen Verkaufshit mutierte, wurde ein dreigeschoßiges Gebäude mit 15.000 m² für Vertical-Farming mit über 7.000 Etagen gebaut, samt Option für die Zukunft, da ganz leicht zwei weitere Gebäude angebaut werden können.

„Damit der Pilz wachsen kann“, so Thomas Neuburger, „mischen wir Holz, Getreidpellets und Wasser, kochen das 12 Stunden lang in einer Mischmaschine. Ist der Nährboden abgekühlt, wird das Pilzmyzel untergehoben. Eine Mischung sind zehn Tonnen, aus denen zwei Tonnen Fruchtkörper entstehen.“ Welch unglaubliche Menge das ist, zeigt sich erst, wenn man weiß, dass ein Pilz durchschnittlich nur 90 g hat. Danach wird alles in Säckchen gefüllt, die einen Luftaus-

tausch zulassen, zwei unterschiedliche Klimabedingungen ermöglichen es, dass die Pilze in sechs Wochen sprießen.

Der empfindliche Pilz wird im Reinraum hergestellt und verarbeitet, Schutzkleidung, Desinfektionsschleusen und ständige Kontrolle sind ein Muss. Auch hier sind die Herren Neuburger ihren eigenen Weg gegangen, haben Maschinen aus der Fleischverarbeitung für ihre Zwecke umgemodelt bzw. neu konstruiert. Die gesamte Produktion ist übrigens patentrechtlich geschützt. Zudem ist der Manufakturcharakter erkennbar, da alles noch per Hand gemacht wird. „Das ist wichtig, da wir alles ‚just-in-time‘ herstellen, und wir so dafür sorgen, dass die Qualität passt“, erklärt Thomas Neuburger. In der Fabrik wird der Pilz zerkleinert, mit den restlichen Zutaten vermengt und gebacken. Zu Hause sind die Produkte im Nu fertig, denn diese müssen nur noch für ein paar Minuten in der Pfanne oder dem Rohr gebräunt werden, ehe man sie genießen kann.

Seit der Einführung von Hermann wurden mehr als 600 Tonnen Kräuterseitlinge in Ulrichsberg geerntet. Erst vor Kurzem ging die fünfmillionste Packung Hermann über die Kassen.

Alles bio, oder was?

Neben dem Grundprodukt Kräuterseitling werden hier noch weitere Zutaten wie Reis, Eier, Rapsöl, Salz und Pfeffer verwendet. Bei allen Zutaten ist der biologische Aspekt für die Familie Neuburger entscheidender Faktor – vor allem, um sich von der (internationalen) Konkurrenz abheben zu können, die nicht nur unterschiedlichste Ausgangsprodukte, sondern vor allem viele Zusatzstoffe für die Fleischersatzprodukte verwendet. „Dass wir vegetarisch und nicht vegan erzeugen, ist dem Rezept geschuldet, denn ohne Ei gibt es keine Bindung, sonst müsste man auf chemische Zusatzstoffe zurückgreifen –, das würde dann aber nicht unserer Philosophie entsprechen“, so der Senior-Chef, „aber bei uns ist wirklich alles bio und auch klimaneutral.“

Hermann'sche Zukunftsmusik

Für das Frühjahr 2022 wird fleißig am Rezept für Burger-Patties gefeilt, ebenso wie an dem für Herbst 2022 geplanten Fischfilet. „Wichtig ist“, so sind sich Vater und Sohn einig, „dass wir mit Hermann unseren Beitrag für fleischlose Tage leisten und eine schmackhafte, biologische Alternative anbieten, die noch dazu biologisch und heimisch ist.“

Andrea Pascher ■



Die fertigen Kräuterseitlinge werden im Handbetrieb vom Nährboden geschnitten (Bild oben), dieser wird übrigens in einer Biogasanlage weiterverwertet. Der ursprünglich braune Nährboden samt Myzel wird nach einem „simulierten Sommer“ von vier Wochen fest und weiß, dann wird er geöffnet und der Pilz wächst weitere zwei Wochen bis zur Ernte im künstlichen Herbst.

Nach 5.000 Versuchen brachten Hermann und Thomas Neuburger im September 2016 Produkte auf den Markt, die sich auf das Wesentliche konzentrieren. Aus Kräuterseitlingen, Reis, Hühner-Eiweiß, Rapsöl und Gewürzen entstehen mittlerweile sechs vegetarische Produkte.

Bild unten:
Thomas Neuburger, Produktionsleiterin Maria Pölt und Hermann Neuburger. Von (v. l. n. r.)





WK-Präsident Jürgen-Mandl, Bundesinigungsmeister Raimund Plautz und Landeshauptmann Peter Kaiser freuen sich sehr über die vielen guten Produkte, die es zum Verkosten gab.

Die Promi-Jury wurde von Johannes Rottensteiner sehr sympathisch und ebenso kompetent angeleitet.

Der Kärntner Landeshauptmann Peter Kaiser resümierte anschließend begeistert: „Ich habe wirklich wieder viel gelernt und meine Wertschätzung für handwerkliche Lebensmittel ist noch weiter gestiegen!“

IN KLAGENFURT GING ES UM DIE WURST

Im September fand der Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren statt und wurde zum grandiosen Erfolg für die gesamte Fleischerbranche.

Das ausgezeichnete Geschmack kein Zufall ist, davon konnte sich die hochrangige Promijury – darunter Landeshauptmann Peter Kaiser, Wirtschaftskammerpräsident Jürgen Mandl, Klubobmann Markus Malle und der gelernte Fleischer und spätere Boxchampion Joe „Tiger“ Pachler – persönlich überzeugen.

„Höchsten Respekt für die Fleischerzunft! Ich durfte heute in die Tiefe blicken und lernen, wie viel Arbeit, Wissen und handwerkliche Herstellung notwendig sind“, zeigt sich Peter Kaiser anschließend begeistert, „Danke an alle, die dazu beigetragen haben, dass wir diese zwei Tage weltweit im Mittelpunkt der Fleischproduktion stehen.“

666 Top-Produkte

Natürlich mussten die Einreichungen – die weitestgereiste war ein Trockenrind vom Wagyu aus Neuseeland – zum 23. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren auch fachmännisch begutachtet werden. Zwei Tage lang verkostete eine 13-köpfige hochkarätige Fachjury unter der Leitung von Oberjuror Wolfgang Seidl

Zwar sind die Jurybögen digitalisiert, doch die Sieger werden erst in ein paar Tagen gekürt. Aber die Juroren waren sich einig, dass die Qualität der Produkte sehr hoch war. Auch





Bundesinnungsgeschäftsführerin Anka Lorencz zeigte sich begeistert: „Ich bin unheimlich stolz auf das Gewerbe, das hier wieder ein kräftiges Lebenszeichen gezeigt hat – sowohl fachlich als auch in der Innovation.“

Erfolgreich im Team

„Ein solcher Wettbewerb ist eine hervorragende Gelegenheit, das Handwerk zu zelebrieren und in der Öffentlichkeit darzustellen“, sagte WK-Präsident Mandl beim Pressegespräch.

Und so war auch das mediale Interesse enorm groß, selbst der ORF gab sich ein Stelldichein.

Besonders erfreut über den Erfolg war natürlich Bundesinnungsmeister Raimund Plautz: „Ohne Teamarbeit wäre es nicht möglich gewesen. Ich möchte mich bei allen Beteiligten bedanken: bei der LMAk, der Kärntner Wirtschaftskammer und bei unseren Sponsoren wie S.A.M., Sorgo Anlagenbau, Lebensmitteltechnik Reichenpferd und Sick Hermann.“

Auf den Lorbeeren ausruhen? Das ist nicht der Plautzsche Weg: „Der IFFW ist toll, aber wir müssen den Nutzen für unsere Mitglieder erhöhen. Denn eine Medaille zu gewinnen ist schön, aber



diesen Erfolg muss man auch an die Konsumenten bringen können. Da braucht es mehr Marketing-Möglichkeiten für die Fleischer –, das müssen wir in den nächsten Jahren optimieren!“

Fachwerkstätte als Turbo

Der IFFW fand im Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt

statt. „Wir haben Geld in die Hand genommen und eine hochmoderne Ausbildungsstätte geschaffen. Jetzt sehen wir hier in Kärnten den Erfolg: Die Zahlen der Lehrlinge und der Meisterausbildungen sind wieder im Steigen begriffen“, zeigte sich Mandl stolz über den erfolgreichen Kärntner Weg. ■



PHT Niederdruck-Schaumreinigung

Hygienesensible Oberflächen reinigen und desinfizieren, Zeit und Kosten sparen.



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

Wir sind Partner von:
ITEC
FRONTMATEC HYGIENE

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

www.pht.group

Lassen Sie sich beraten:
info@pht.group



Von Kanada nach Klagenfurt: Fleischer-Legende Georg Jürgen Freudenprung im Team mit der einzigen Frau der Fachjury, Doris Steiner (aus Sollenau), und Fleischermeister Heinz Rödleitner.



Jakob Ellinger, der Landesinnungsmeister der Fleischer in der NÖ-Wirtschaftskammer, in der Jury mit Willi Böbel, dem Obermeister der Metzgerinnung im deutschen Mittelfranken.



Experten unter sich: Anka Lorenz im Talk mit der Jury, Klaus Gerlach, angereist aus Berlin, bewertet im Team mit Franz Maurer – und auch Franz Thalhammer nimmt die Produkttests ganz genau.



Johann Schallmoser aus Eggelsberg und Hermann Hartl aus Villach sind beide nicht nur erfahrene Fleischermeister, sondern haben auch schon etliche Medaillen bei früheren IFFW gewonnen.

Bei der abschließenden Pressekonferenz standen Wolfgang Seidl, Peter Kaiser, Jürgen Mandl und Raimund-Platz (v.l.n.r.) den zahlreich erschienenen Pressevertretern Rede und Antwort.

Schon

IHR ERFOLG – UNSERE KOMPETENZ

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

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



NEUE BÜHNE FÜR FLEISCHERSATZ

Die virtuelle B2B-Messe geht am 4. November an den Start.

Der Markt der Fleischersatz-Produkte wächst langsam, aber stetig. Mittlerweile greifen auch Fleischesser zu fleischlosen Alternativen. Selbst Fleischhandwerker bieten ihren Kunden immer öfter auch pflanzliche Ersatzprodukte an. Die Kongressmesse ZeroMeat.digital bietet diesem Markt eine virtuelle und interaktive Plattform und wird die wichtigen Themenbereiche und deren aktuelle Entwicklungen besprechen. Von der Auswahl der Rohstoffe über Herstellung und den damit verbundener Technologien, Zutaten, Gewürzen, Maschinen und Verpackungslösungen.

Um 50% vergünstigte Tickets

Fleisch & Co-Leser:innen haben die Möglichkeit, die Tickets um 50 Prozent vergünstigt zu bekommen. Einfach auf www.zeromeat.digital mit dem Rabattcode DSEU21 bestellen. Viel Vergnügen. ■



DER VIRTUELLE MESSESTAND IN 3-D

Traditionskäserei Alpenhain launcht einen eigenen 3-D-Messestand zur umfangreichen Marketing- und Vertriebsunterstützung.

Zukünftig wird die Traditionskäserei Alpenhain zusätzlich zur Teilnahme an Präsenzmessen auch auf einen eigenen, virtuellen 3-D-Messestand setzen. Mit dem interaktiven Tool (alpenhain.de/showroom), das in dieser Form einzigartig in der Lebensmittelbranche ist, können Händler, Kunden und Partner ab nun unkompliziert in die Produkt- und Markenwelt der Alpenhain Käsespezialitäten eintauchen und mit Ansprechpartnern aus den Bereichen Foodservice, Export und Retail Kon-

takt aufnehmen. Entweder erkundet man selbst den Stand oder man lässt sich von einem Fachberater durch den Showroom führen, erfährt Hintergrundinfos zum bayrischen Familienunternehmen, der Tradition der Käseherstellung und bekommt Inspirationen für raffinierte Serviervorschläge.

Helmut Gerber, Leiter Foodservice bei Alpenhain: „Klassische Verkaufsgespräche, die pandemiebedingt mitunter nicht vor Ort stattfinden können, lassen sich so in den virtuellen Raum verlegen.“ ■

UNSERE TIGERBRÖTCHEN: UMSATZBRINGER MIT BISS.

Kaum gesehen, schon probiert. Unsere auffälligen und vielseitigen Tigerbrötchen springen förmlich ins Blickfeld. Sie sind die ideale Basis für vielfältige Sandwich- und Burger-Kreationen. Inszenieren Sie sie immer wieder neu – und zwar ganz einfach, denn unsere Tigerbrötchen sind fertig gebacken und vorgeschnitten.

Ideal für jeden Tag und jede Gelegenheit. Mit Beilagen als vollwertige Mahlzeit oder als köstlicher Snack für den ganzen Tag. Die Tiger für reißen den Absatz!





Die Süffa gilt als DIE Fachmesse für die Fleischbranche und Branchentreff der Fleischwirtschaft. Zum 25. Jubiläum wurde wieder in die Messe Stuttgart eingeladen und es folgten trotz Corona-Bestimmungen und engem Hygienekonzept viele namhafte Aussteller:innen und Besucher:innen.

DER BRANCHENTREFF UNTER SCHWIERIGEN VORZEICHEN

Die Süffa galt im deutschen Bundesland Baden-Württemberg als Test für kommende Messen und Veranstaltungen im Herbst. Mit Argusaugen wurde die Situation bei den Messtagen und davor und danach beobachtet. Der Supergau wäre ein Cluster und zuordenbare Fälle gewesen. Das Hygienekonzept war dementsprechend eng, aber nicht kompliziert und setzte auch sehr auf Eigenverantwortung. So ließen sich nur wenige Aussteller abschrecken und viele namhafte Unternehmen waren wieder vor Ort. Es wurden viele Gespräche natürlich auch mit den Besuchern über die Corona-Situation geführt. So war für viele Betriebe in der Fleischbranche sowie auch in der landwirtschaftlichen Direktvermarktung die Pandemie ein Motor der Regionalität und die Investitionsbereitschaft dementsprechend hoch.

Corona: Bremse oder Motor?

Das spürte man auch bei den Ständen. Insgesamt kamen rund 4.800 Besucher:innen und vormalige Messebesuche konnten nicht erreicht werden. Jedoch war die Qualität der Besucher eine ganz besondere – 99

Prozent konnten dem Fachpublikum zugeordnet werden und so waren rund 13 Prozent aus der Geschäfts- und Unternehmensleitung, 12 Prozent Meister:innen und gar rund 40 Prozent besuchten die Süffa mit konkreten Investitions- und Kaufabsichten.

Herbert Dohrmann, Präsident des Deutschen Fleischer-Verbands meinte dazu erfreut: „Den Messen und Ausstellungen kommt eine besondere Rolle zu, denn in der Geschäftswelt kann der persönliche Kontakt nicht dauerhaft durch Online-Angebote ersetzt werden. Nicht erst die Corona-Krise hat gezeigt, dass das Fleischhandwerk zu den wichtigen Versorgern mit gesunden Lebensmitteln gehört.“

Peter Hauk, MdL, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz betont den gesellschaftlichen Nutzen: „Unser regionales Ernährungshandwerk steht für Kompetenz, Genuss, Vielfalt und Serviceorientierung. Die Fleischerinnen und Fleischer sind dabei die Träger des Wissens und Könnens handwerklicher Lebensmittelverarbeitung und tragen zur Nahversorgung der Bevölkerung mit frischen und qualitativ hochwertigen Wurst- und Fleischwaren bei.“

Trends, Neuheiten & Digitalisierung

Bei den Ausstellern fanden wir ein gewohntes Bild an eingesessenen Unternehmen und die Basis des Fleischhandwerks. Die umfassende Produktschau aus den Bereichen Produktion, Verkauf und Ladenausstattung wurde allerdings mit den zukünftigen Wachstumsbereichen wie Digitalisierung ergänzt. Hier sind vor allem diese beiden zu erwähnen.

● Meatapp.de

Ein kleiner, aber feiner Messestand mit drei energiegeladenen Jungunternehmern versucht, den Weg der Digitalisierung für das Metzgerhandwerk zu vereinfachen. Die drei ehemaligen Großstadtbewohner wollen den Zugang zu guter Qualität und richtigem Handwerk schaffen. Die Priorität liegt aber auf der Würde der Tiere. Und so hat das kleine Start-up bereits nach einem Monat sechs Metzger und Fleischer aus Deutschland gewonnen und bereitet für sie deren Online-Shop auf und übernimmt das „Drumherum“. Der gute, alte Marktplatz online, professionell und schnell.

Süffa mit viel österreichischer Beteiligung: Unter anderem gab sich auch das niederösterreichische Familienunternehmen Brucha in Stuttgart ein erfolgreiches Stelldichein.



Nicht nur die vollautomatischen Aufschnittmaschinen vom Klagenfurter Unternehmen S.A.M. kamen bei den Fachbesuchern der Süffa sehr gut an. Wunderschön auch das Design des Standes, der sich mit Naturholz-Elementen und grauen Wänden modern und gemütlich präsentiert.



Matthias Mayr präsentierte nicht nur das mobile Geflügelschlachtmobil, sondern hielt auch einen vielbeachteten Vortrag. Dieser ist auch unter „Süffa 2021: Mobile Geflügelschlachtung – eine Nische mit Potenzial“ auf YouTube anzusehen.



● Vorbestell-App.de

Innovative Menschen bleiben anscheinend unter sich und so hat sich dieses kleine Start-up einfach den Messestand mit Meatapp.de geteilt. Bei dieser Digitalisierungsmöglichkeit steht die Regionalität im Vordergrund und so sollen Kundenbestellungen digitalisiert werden. Verkaufspersonal ist knapp und die Bestellkanäle mit Telefon, Mail, Fax, SMS und dergleichen vielzählig. Deshalb kommt die neue App ins Spiel und soll einfach und unkompliziert die Kundenbestellungen sammeln. Ein einfaches Bestellmanagement und genaue Mengenplanung sind die Folge und erleichtern den Verkaufstag ungemein.

Sonderschau Hof- & Weidetötung

Auch die Hof- und Weidetötung ist in der Branche wieder großes Gesprächsthema und so widmete die Süffa diesem neuen Trend eine eigene Sonderschau. Zwei Hersteller konnten dabei ihre Umsetzungen für die Hof- und Weidetötung zeigen. Das deutsche Unternehmen „Hofschlachtsysteme Hensen GmbH“ zeigte das entwickelte System „mea-

dock“. Mit diesem Hofschlachtsystem können die Tiere nicht nur am Hof betäubt und getötet werden, sondern werden auch gleich zerlegt und verarbeitet. Bis zu drei Rinder kann der Auflieger verarbeiten und zeigt eindrucksvoll, welche technischen Möglichkeiten bereits vorhanden sind. Mit der Initiative www.weidefleisch.bio ist auch ein Vermarktungszusammenschluss gegründet worden, um auch eine Plattform für diese schonende Schlachtung bereitstellen zu können.

Mit der mobilen Geflügelschlachtung, war auch ein österreichisches Unternehmen vor Ort. Das Tiroler Agro-Start-up zeigt eine Weiterentwicklung für die EU-Zulassung der Geflügelschlachtung mit Hygieneschleuse und integrierter Kühlzelle. Das Schlachtmobil wurde auch bereits verkauft und zieht im Raum Stuttgart nun seine Kreise und sorgt für eine professionelle Geflügelschlachtung auf den Höfen.

Kurzum darf man sagen, dass die Süffa trotz schwieriger Ausgangslage ein Erfolg war und man schon mit Freude auf die nächste blickt: 21. bis 23. Oktober 2023 auf der Messe Stuttgart. *Matthias Mayr* ■

Al-amLight, das innovative Aichinger-Lichtsystem zur Ausleuchtung von Kühltheken, wurde mit dem FH-Award ausgezeichnet. Auch dieser Preis wurde im Rahmen der Süffa verliehen. „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung, da diese die Innovationsleistung und den Nutzen für den Betreiber würdigt“, sagte Christian, Milk, Vertriebsleiter Frische-Handwerk.



Auch das renommierte Laufacher Maschinenbau-Unternehmen Düker-REX hat Klassiker und Neuheiten in der Halle 3 präsentiert.



DER JÜNGSTE TEILNEHMER HOLTE SICH **BRONZE**

Clemens Baischer holte sich als jüngster Teilnehmer der ganzen EuroSkills 2021 die Bronze-Medaille. Ein großer Erfolg für den Oberösterreicher –, aber auch für die gesamte Fleischerbranche. Fleisch & Co hat versucht, die grandiose Jubelstimmung nochmals Revue passieren zu lassen.

Drei Monate Training, neben dem Full-time-Job! Der Mitbewerb hatte dafür mehr als ein Jahr Zeit. Und dann noch dazu als Jüngster drittbester Fleischer Europas werden: Clemens Baischer ließ mit seiner Bronze-Medaille bei der Berufseuropameisterschaft Ende September in Graz selbst erfahrene Experten staunen.

Und das nicht nur aus der Fleischer-Branche. Mit 18 Jahren drei Tage nonstop Höchstleistung und absolute Nervenstärke zeigen – und all das an einem ungewohnten Arbeitsort, an dem noch dazu unglaublich viele Menschen jeden Handgriff genau beobachten. Es haben

sich 25.000 Menschen bei den EuroSkills angemeldet und gerade bei den Fleischern fanden sich immer wieder Menschentrauben ein.

„Das Gesamtpaket muss passen. Da kann wer noch so gut sein. Für die EuroSkills musst du auch die richtigen Nerven haben und gerdet sein“, weiß Berufsschullehrer Gerald Moser (BS10 Linz). Er hatte im Juni der Innung den Innviertler vorgeschlagen. Und er weiß genau, was es braucht, denn er ist 2006 selbst Europameister gewesen: „Das Fachliche kann man trainieren, das Soziale nicht. Dazu kommt: Man muss mit Erfolg umgehen können.“ Das habe die Vergangenheit gezeigt.



Das Köken der Skills:
Gegen sehr starke Konkurrenz aus den anderen Teilnehmerländern konnte sich Clemens Baischer von der Fleischerei Rosenhammer GmbH aus Neunkirchen an der Enknach in Oberösterreich durchsetzen – dank seines hervorragenden Könnens und seiner eisernen Nerven holte er auf Anhieb den 3. Platz bei den EuroSkills in Graz.

Baischers Trainingspartner

Anstatt wie sonst oft seine freien Stunden bei der Landjugend zu verbringen, widmete Clemens Baischer diese dem Üben mit verschiedenen Fachleuten aus der Branche. Dazu zählten der eigene Arbeitgeber, die Fleischhauerei Rosenhammer in Neunkirchen im Innviertel, Experten wie Gerald Moser, Familie Rödleitner, Berufsschullehrer a. D. Franz Mayer aus Linz, Diplom-Fleischermeistersommelier Josef Ranetbauer und Spezialisten der Firma Tann. Dazu kommen weitere Partner aus der Innung der Fleischer, Innungsmeister Willibald Mandl ...

Baischers Trainer war der EuroSkills-Experte Christian Derntl von der gleichnamigen Fleischerei in Leonding: „Die Nervosität war beim Training groß. Beim Wettbewerb stimmte dann aber alles.“ Und das, obwohl nicht nur die prüfenden Experten laufend ein Auge auf die Arbeit hatten – auch das

Publikum, Fachleute und die Presse. „18 Jahre, drei Tage volle Leistung unter ständiger Beobachtung, dazu der Zeitdruck. Der dritte Platz in dieser unglaublich kurzen Zeit und unter diesen Bedingungen ist enorm.“

Eigentlich wäre ein anderes Teilnehmer-Experten-Duo an den Start gegangen. Doch coronabedingt musste die EM zweimal verschoben werden. So kam es zu den Änderungen, es hieß kurzfristig umdisponieren. „Berufsschullehrer Moser schlug mir Clemens vor. Der kommt zudem mit der Fleischhauerei Rosenhammer aus einem Unternehmen, das bereits einen Europameister stellte und wusste, was auf sie zukommt“, sagt der OÖ Landes- und Bundesinnungsmeister Willibald Mandl. „Das ist wichtig, der Arbeitgeber muss auch dahinterstehen.“

Die Wahl des Experten, er ist Trainer und zugleich Mitglied der internationalen Jury, erfolgte ebenfalls kurzfristig: Christian Derntl ist nicht nur Fleischermeister, er hat

Erfahrung mit Prüfungen und kann vergleichsweise gut Englisch. „Das können nur wenige Fleischer, da kommen mir meine Jahre im Gymnasium zugute“, ist Derntl überzeugt. „Diese fachlichen Sprachkenntnisse waren enorm wichtig.“

Butchery erstmals bei den Skills

Der Beruf Fleischer:in (Butchery) war erstmals Disziplin bei den EuroSkills und lief deshalb als „Demo Skills“. Fünf Länder schickten ihre Fleischer nach Graz: Russland, Deutschland, Schweiz, Frankreich und Österreich. Aufgrund von Covid war die Teilnehmerzahl bei fast allen Berufen geringer als sonst. Für die Premiere war es in diesem Fall nicht schlecht. Drei Tage dauerte der Bewerb. „Mit dem Teilnehmer aus dem eigenen Land dürfen die Experten nur vor dem Start und nach dem Ende des jeweiligen Tages reden. Dazwischen dürfen sie nur mit Experten der anderen Länder kommunizieren, wenn sie



Der 18-jährige Clemens Baischer hat erst kürzlich seinen Lehrabschluss gemacht. Doch getreu seines Mottos „Wenn wer arbeitet und fleißig ist, kann er auch etwas erreichen“ ist er mit voller Begeisterung und ebensolcher Coolness in die Bewerbe gegangen.

etwas brauchen oder Fragen haben“, erläutert Derntl. „Gibt es Sprachprobleme, darf der Experte aus dem eigenen Land übersetzen.“

Bei den EuroSkills 2021 nahmen fünf Nationen teil. Der erste Platz ging an die Schweizerin Leandra Schweizer, der zweite an Paolo Desbois aus Frankreich und der dritte an Clemens Baischer aus Österreich. Auf den weiteren Plätzen: Franz Gawalski aus Deutschland und Olga Teplova aus Russland. Chefexpertin war Britta Sickenberger aus Deutschland. Aus Russland war ebenfalls eine Expertin mit in der Jury. Die Expertinnen und Experten betreuen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer während der Trainingszeit und sind zudem in der internationalen Jury. In Österreich erfolgt diese sehr intensive Tätigkeit ehrenamtlich.

Unterschiedliche Länderstile

Die Länderunterschiede waren selbst für Laien optisch zu merken: Einige der Werkstücke waren in Glasvitrinen zu sehen. „Da geht es auch um verkaufsfördernde Maßnahmen. Also etwa darum, Fingerfood herzurichten. Oder einen Braten zu rollen und für das Auge zu dekorieren“, erklärt Experte Derntl. „Die Skills sind ein ausgezeichnete Platz, um unser Handwerk zu präsentieren

und zu zeigen, dass es ein innovativer Beruf ist. Wir hatten bei uns sehr viele Zuschauer, die auch lange blieben.“

Die EuroSkills begeistern Derntl aus einem weiteren Grund, die Objektivität durch fixe Regeln. Alle Berufe werden nach demselben System bewertet. „Ich habe bis zum Schluss nicht gewusst, wer auf welchen Plätzen ist. Es werden Punkte von 0 bis 3 vergeben. Hier darf es bei den Bewertungen bei den jeweiligen Kategorien maximal einen Punkt Unterschied geben.“ Ist es mehr, berät die Jury, wie sie vorgeht.

Es brauche Kreativität, genaues Arbeiten, auch Dekorationsgeschick und Gespür sowie innovative Ideen, erklären Branchenvertreter. Genau das sind auch die Kriterien bei EuroSkills, so Derntl: „Die Arbeit lässt sich bei uns nicht so einfach messen, aber handwerkliches Können, Genauigkeit und Geschwindigkeit sind wichtig. Und Kreativität, Sicherheit, Hygiene und Sauberkeit, aber auch Wirtschaftlichkeit.“ Wer ganze Kilostücke Fleisch für ein paar Gramm Fingerfood verschwendet, wäre im Bewerb chancenlos.

Sieger müssen auch feiern

„Zum Clemens habe ich gleich am Anfang gesagt, stell’ dich auf nichts ein. Geh’

mit null Erwartung rein“, erzählt Derntl, der den unglaublichen Jubel bei der Preisverleihung in der Messe Graz nicht miterlebte: „Aber ich habe online zugeschaut.“ Denn gleich nach Ende der Bewerbe stand der Leondinger wieder in seinem Betrieb und bereitete ein Catering für den nächsten Tag vor.

Die Stimmung bei der Siegerehrung war sensationell, das bestätigt uns auch Raimund Plautz, Bundesinnungsmeister der Fleischer, „es war gewaltig, wie es in der Halle zugegangen ist“. Es war jedenfalls eine Siegesfeier, die Clemens am nächsten Tag nicht nur die Sprache, sondern auch die Stimme geraubt hatte. Er krächzte beim Interview mit Fleisch & Co fast stimmlos: „Ich kann es noch immer nicht glauben, Bronze!“

Und was war wesentlich an seinem Erfolg? Mit einem lachenden Glückser meint Baischer: „Ich war immer brav in der Schule!“ Beim extrem dichten Trainingsprogramm, das gleich nach seiner Zusage startete, arbeiteten verschiedenste Fachleute aus den Bundesländern Salzburg, Oberösterreich und Niederösterreich sowie die Berufsschule zusammen.

„In unserem Betrieb machen wir vieles nicht, was bei den EuroSkills auf dem sehr





Der Präsident der WK Steiermark, Josef Herk, der die EuroSkills 2021 nach Österreich holte, mit Bischof Wilhelm Krautwaschl vor der Koje von Clemens.

Intensive Experten-Diskussion: Chef-Expertin Britta Sickenberger mit Christian Derntl und dem Kollegen aus Frankreich.



vielfältigen Programm steht. Wir schlachten Schweine, Kälber und Rinder, bereiten sie verkaufsfertig zu, stellen klassische Produkte wie Leberkäse, Wurst oder etwa Schinken her. Da sind wir wirklich sehr gut. Pasteten zum Beispiel zu Weihnachten. Das bei den EuroSkills ist aber etwas komplett anderes.“

Im Sommer sei in groben Zügen mitgeteilt worden, was im September verlangt wird. Unter anderem mussten ein Englischer, Kalb- und ein Lammschlegel verkaufsfertig zerlegt werden, küchenfertige Produkte daraus zubereitet und eine Barbecue-Platte vorbereitet werden. Und das geschah in einer Form, dass sie das Publikum regelrecht wie ein Magnet anzogen. Absolutes Neuland waren für Clemens Baischer die Canapés, wie er lachend zugab.

Das gesamte Niveau war bei allen Teilnehmern sehr hoch, streut Raimund Plautz seinen jungen Kollegen stolz Blumen – und appelliert an die Branche, diesen Erfolg bei EuroSkills zum Anlass zu nehmen, wieder mehr in die Lehrlingswettbewerbe und Staatsmeisterschaft zu investieren, „weil es dem Nachwuchs – und der gesamten Branche guttut!“

Was war für ihn der größte Unterschied zu den anderen Teilnehmer:innen? „Ich war mit 18 mit Abstand der Jüngste, die anderen

waren schon 23 oder 24. Ich habe ja gerade erst meinen Lehrabschluss hinter mir.“ Aber Clemens hat bereits wieder neue Ziele: Im Frühjahr der Meister und dann der Zivildienst im landwirtschaftlichen Bereich.

Wie aus EM die EuroSkills werden

Und so trägt der junge Oberösterreicher dazu bei, dass sein Beruf auch künftig ein Fixpunkt der EuroSkills-Wettbewerbe ist. Denn, davon gehen alle Beobachter aus, auch in zwei Jahren in St. Petersburg werden die Fleischer wieder mit dabei sein.

Bisher maßen sich die Fleischer bei ihrer Europameisterschaft. Geht es nach Bundesinnungsmeister Willibald Mandl, künftig eben bei den EuroSkills: „Ob wir weiterhin dabei sind, wird im Februar 2022 entschieden. Die Idee stammt von Anka Lorencz, Geschäftsführerin der Bundesinnung.“ Heuer nahmen die Fleischer als sogenannte „Demo Skill“ teil: Das heißt, der Beruf nimmt erstmalig an EuroSkills teil, ist zwar ein vollwertiger Wettbewerb –, aber quasi noch auf „Bewährung“, um von der Veranstalterorganisation WorldSkillsEurope dauerhaft in den Rang des „Official Skill“ aufzusteigen.

Lorencz erzählt: „Es war ein Meisterstück, die Fleischer in die Skills zu bringen. Es waren 31 Berufe, die um Aufnahme geritert haben. Nur fünf wurden genommen – und darunter die Fleischer!“

Das Programm, die Aufgaben für die EuroSkills 2021 stellte Willibald Mandl zusammen: „Ich habe Erfahrung von den Eu-

ropameisterschaften.“ Über den enormen Zuspruch des Publikums ist er begeistert: „Es geht um das regionale Handwerk. Die Kundschaft hat gesehen, welche schönen Sachen mit Fleisch möglich sind.“

Dass der Andrang bei den Fleischern so enorm groß war, freut auch Anka Lorencz: „Es ist wunderschön, dass wir Bronze gemacht haben und ist natürlich das Sahnehäubchen, aber noch wesentlich wichtiger für die Fleischerbranche sind die Tausenden Menschen, die an dem Stand vorbei sind. Der Fleischerstand war einer der wenigen, bei dem sich die Leute in Dreierreihen vorbeigeschoben haben. Und so sehen jetzt etliche Menschen das Gewerbe mit anderen Augen – und das ist unbezahlbar für die gesamte Branche!“

Goldmedaille für eine Frau

Für freudvolle Überraschung bei Bundesinnungsmeister Mandl sorgten auch die erfolgreichen Damen. Zwei der fünf Teilnehmer waren weiblich, eine davon, Leandra Schweizer, holte sich gar die Goldene – ebenso waren zwei der Experten weiblich. Das habe ihn sehr gefreut. „In der Branche gibt es nicht viele Frauen, aber die Tendenz steigt. Das Berufsbild und die Anforderungen sind heute anders.“ Der Bundesinnungsmeister: „Wir brauchen junge Leute!“ Über Clemens' Erfolg meint er: „Hätte er mehr Zeit gehabt, wäre er sicher ganz vorne gewesen. Jetzt müssen wir überlegen, ob auch die WorldSkills ...“

Heidi Vitéz ■



Die ERP-Software für die Fleischwirtschaft

» Eine Lösung für alle Prozesse «



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



Gäbe es eine „rote Liste“ bedrohter Infrastruktur in kleinen Gemeinden, die einst „Gemischtwarenladen“ genannten Geschäfte würden dazu gehören. „Tirol isch toll“-Blogger Werner Kräutler hat eines davon besucht, das mit neuen Methoden nicht nur für Furore auf Facebook sorgt.

EIN KLEINER SPAR-LADEN IN TELFES ZEIGT, WIE'S GEHT

Telfes im Stubai. 1.600 Einwohner, eine barocke Pfarrkirche, ein unter Denkmalschutz stehender Bahnhof und mit dem „StuBay“ ein Sauna- und Badeparadies. Aber an Prominentendichte kann es Telfes sogar mit Städten aufnehmen. Neben einem ehemaligen Topfußballspieler und Nationaltrainer, einem Ex-Minister und einer grünen Bundespolitikerin ist es vor allem David Gleirscher, der Telfes mit seinem Olympiasieg im

Rodeln bekannt gemacht hat. Seit einigen Jahren ist der Ort sogar als Rosendorf bekannt.

Ich habe mich also in die Stubaitalbahn gesetzt, um in Telfes einem kleinen Spar-Geschäft meine Aufwartung zu machen. Aufgefallen ist mir dieses klassische Dorfgeschäft auf Facebook. Da wurden lokale Produkte angeboten, die zum Großteil von Erzeugern aus dem Stubai stammten. Lokal geht also doch, dachte

ich mir und beschloss, das Geschäft aufzusuchen.

Lockdown brachte Umdenken

Ursprünglich wollte Caroline Kofler das Geschäft ihrer Eltern gar nicht übernehmen. Der Lockdown brachte ein Umdenken mit sich. Es wäre doch ganz fein, quasi in den Hausschlapfen zur Arbeit zu gehen, sinnierte sie. Denn die Wohnung in ihrem Elternhaus liegt direkt über dem Geschäft. Und als ihre Mutter auch noch einverstanden war, im Geschäft mitzuhelfen, war die Sache klar.

Sie wollte lokalen Erzeugnissen von vornherein mehr Raum in ihrem Geschäft bieten. „Ich habe gespürt, dass die Leute lokale Erzeugnisse wollen“, sagt sie. Also suchte sie nach Erzeugern und wurde im Stubai, quasi in der Nachbarschaft, fündig. Seither ist der SPAR-Markt Kofler im Tal ein Synonym für lokale Produkte.

Facebook als Werbemedium

Nun musste dieses lokale Angebot einerseits im Dorf und andererseits im Tal bekannt gemacht werden. Da die Leute während der Lockdowns das Dorf kaum verlassen durften, nutzte Caroline ihren





Die Fleischtheke im Sparmarkt. Auch Qualitätsfleisch von „Autners Schmankerlmanufaktur“ gibt's im Sparmarkt Kofler.

Sparmarkt in Telfes ideal, um ihn darüber hinaus bekannt zu machen. Unterstützt von ihrem Bruder begann sie, Angebote samt Fotos auf Facebook zu veröffentlichen. „Damit haben wir nicht nur Menschen erreicht, die neu nach Telfes gezogen sind. Auch viele Telfer waren bis dahin noch nie in unserem Geschäft“, sagt sie.

Während wir vor dem Geschäft bei einer Tasse Kaffee sitzen, trifft gerade einer ihrer lokalen Lieferanten ein. Er hat Schwammerl gesammelt, die er Caroline anbietet. „Er liefert auch frische Heidelbeeren, die weggehen wie die warmen Semmel.“ Aber das ist nur ein kleiner Teil ihres lokalen Angebotes. „Die Erdäpfel beziehe ich von einem Bauern aus Kreith. Die halten wesentlich länger – ohne auszutreiben. Und schmecken auch noch besser. Auch das Kraut beziehe ich von diesem Hof.“

Inzwischen ist das kleine Ladengeschäft für die Frische der lokalen Waren bekannt. Verschiedene Salate, Bohnen, Zucchini, Broccoli, Gurken, Karotten und anderes Gemüse stammt von „Sauguats Gmias“, dem Hof eines jungen und innovativen Bauern in Mieders. „Der holt das Gemüse am Vormittag vom Feld und am Nachmittag können es meine Kunden im Geschäft kaufen“, sagt Caroline voller Stolz. Und wer Mitglied ihrer Facebook-Gruppe ist, erfährt umgehend und quasi aus erster Hand, was es täglich an frischer, wunderbarer Ware bei Caroline Kofler gibt. „Wenn ich zum Beispiel Pfifferlinge poste, dauert es nicht lange, bis die ersten Kunden eintreffen und danach verlangen.“

Regionaler Fleischlieferant

Erstaunlich ist, dass in diesem kleinen Markt auch Fleisch erhältlich ist. In normalen Supermärkten gibt es ja bekanntlich meist „irgend ein Fleisch“. Carolines Sparmarkt führt im Gegensatz dazu das sehr spezielle Fleisch von Tiroler Tieren aus Autners Schmankerlmanufaktur mit Sitz in Neustift im Stubai. Da der auf Catering und Fertigge-



richte spezialisierte Betrieb kein eigenes Verkaufslokal betreibt, kommen Kunden aus dem ganzen Stubai nach Telfes, um bei Caroline Kofler Fleischspezialitäten aus Neustift zu kaufen.

Auch Honig aus dem Stubai hat sich zu einem Verkaufsschlager entwickelt. Wir kennen ja das Problem: Honig aus den Seitentälern gibt's normalerweise nur „unter der Hand“. Da muss man schon einen Imker kennen, um an einzigartigen Wald-, Löwenzahn- oder Alpenrosenhonig zu gelangen. „Ich hab' da einen Vorteil“, lacht Caroline. „Mein Nachbar ist Alban Klose, dessen Bienen ausgezeichnete Honigsammlerinnen sind.“

Ein etwas anderer Spar

Was mich dann noch interessiert: Was sagt eigentlich die Spar-Organisation dazu, dass Caroline quasi einen eigenen „Einkauf“ betreibt? „Ich bin nicht bei Spar angestellt“, sagt sie. „Ich betreibe den Einzelhandel als Selbstständige. Von Spar erhalte ich am Ende des Jahres eine Provision vom Jahresumsatz.“ Natürlich sei es ein Vorteil, dass die Organisation Werbung für Produkte mache, die auch bei ihr erhältlich seien. „Völlig losgelöst von einer großen Organisation geht's nicht mehr“, sagt sie. Und schon gar nicht ohne die Mithilfe ihrer Mutter im Geschäft.

Dass sie quasi auch „Meinungsumfragen“ macht, überraschte mich doch einigermaßen. „Spar macht Umfragen auf den Kasszetteln. Da hatten meine Kunden ge-

wünscht, auch Fleisch einkaufen zu können.“ So hat sie Michael Stern von Autners Schmankerlmanufaktur aufgesucht und ihn davon überzeugt, ihr sein Markenfleisch zu liefern.

Was ich an Menschen wie an Caroline Kofler so schätze: Sie gehen in den Dörfern neue Wege und schließen lokale Kreisläufe, vermeiden lange Transportwege und erhalten damit eine Infrastruktur, die bisher auszusterben drohte. Und von ihren Aktivitäten profitieren nicht nur Bauern, sondern auch Menschen, die nicht jeden Tag mit dem Auto in irgendeinen Supermarkt fahren, sondern im lokalen Geschäft neben dem Einkauf auch noch ein Schwätzchen erledigen wollen.

Respekt für den Mut! *Werner Kräutler* ■

Werner Kräutler ist Journalist, Buchautor, erfolgreicher Blogger – und als glühender Tiroler-Fan auch Regionalentwickler im Tiroler Ötztal.





Genuss- Momente zum Mitnehmen

vorgeschnitten & fertig gebacken

Art. 257*
FF-Kaiserweckerl, geschnitten
Maße: Ø 10,0 cm, H 5,5 cm
Gewicht: 75 g, 30 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 57548*
Zeitungspapier „The Monday Times“
Maße: L 28,0 x B 34,0 cm
Gewicht: 3,4 g, 1000 St./Kt.
🌱 Service-Artikel



Art. 562*
Kaisersemmel
Maße: Ø 9,0 cm, H 4,0 cm
Gewicht: 65 g, 100 St./Kt.
❄️ vorgebacken



Art. 124*
Sandwich-Kaisersemmel „Giant“
Maße: Ø 11,0 cm, H 5,0 cm
Gewicht: 90 g, 80 St./Kt.
❄️ vorgebacken



Art. 2203*
FF-Gourmet Hot Dog
Maße: L 15,0 x B 4,0 x H 4,0 cm
Gewicht: 60 g, 40 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 751*
FF-Ciabatta mit Sandwichschnitt
Maße: L 18,5 x B 6,5 x H 4,5 cm
Gewicht: 115 g, 60 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2676*
FF-Mary Jane-Sandwich, geschnitten
Maße: L 18,5 x B 6,5 x H 4,5 cm
Gewicht: 115 g, 20 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

» Bestellen Sie jetzt bei Ihrem **Großhändler**,
im **C+C Markt** oder **direkt bei EDNA!**

GEBÜHRENFREI
www.EDNA.at

TEL Bestellung **0 800/20 20 85**
TEL Service **0 800/20 20 84**
FAX Bestellung **0 800/20 20 86**

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.
* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.at. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/202084 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

EDNA Backwaren GmbH
Rutzenmoos 20
A-4845 Rutzenmoos

www.edna.at