

F leisch & Co

Ausgabe
08/2022

Fachzeitschrift für

- Herstellung
- Veredelung
- Vermarktung

frischer Lebensmittel

Einzelpreis € 5,90



Wie tickt Roman Thum?
Wie entsteht sein Schinken?
Wie sieht er die Teuerung?

Der Schinken- flüsterer

Bessere
Performance.

Nr. 1-Qualität
für höhere
Produktions-
effizienz.

Kennt meist
bessere Lösungen.

Erich Barton / Vertrieb

GRAMILLER

www.gramiller.at

SHOP
24/7

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

www.meierverpackungen.at/shop

MEIER VERPACKUNGEN

Nachhaltige

**Verpackungs-
Innovationen**



sealpac.at

SEALPAC
Forming Innovations

Ihr persönliches Exemplar

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



A
AICHINGER

Erfolg lässt
sich einrichten.

www.aichinger.de

Impressum

Fleisch & Co – Die österreichische Fleischerzeitung

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

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

Redaktionsleitung und Chefredaktion:

Tanja Braune, office@dieschnatterei.com

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Dima-Alexander Braune, Christian Derntl, Roland Graf, Marko Locatin, Raimund Plautz, Johannes Rottensteiner, Ernst Sommerauer

Tirol Redaktion und Social Media Management: Barbara Egger

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

Korrektorat: Katharina Hexel **Coverfoto:** Monika Reiter

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

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

Erscheinungsweise: 10 Mal/Jahr.

Abonnement: Aboservice Österreichischer Wirtschaftsverlag,

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

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.

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

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

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

Inhalt

60 Jahre Radatz – das erfolgreiche Wiener Familienunternehmen wird seit 1988 von Dr. Franz Radatz mit viel Weitsicht und Fachwissen geführt.



Was gibt es Neues? | Branchen-News plus Kommentare von Christian Derntl, Ernst Sommerauer & Raimund Plautz **04**

Gefragter Meisterkurs der 1. BFS | Österreichische Rekordbeteiligung in Landshut **09**

60. Jubiläum | Wir gratulieren dem erfolgreichen Familienunternehmen Radatz zum Geburtstag. **12**

Erfolgreiche Fleischhaken | Die deutsche Höcker Gruppe feiert ihr 40. Jubiläum. Wir gratulieren ebenfalls! **13**

Doppeltes Jubiläum | Auch die Fleischerei Hatwanger hat Anlass zur Freude ... und wir gratulieren ein weiteres Mal. **14**



Die Schweinefleischverkostung der AMA | Prominente Vertreter aus Landwirtschaft, Lebensmittel Einzelhandel und der Fleischbranche testeten 21 Kostproben. Es gab einen klaren Sieger – die gesamte Auswertung der Jury lesen Sie ab Seite ... **16**

ÖFK-Diskussion | Fast 160 Stakeholder fanden sich zum ersten Branchentreffen der Österreichischen Fleischkontrolle ein. Das Thema: „Zukunft Fleisch: Tierwohl“ **19**

Was tun, wenn ASP kommt? | Prof. Andrea Ladinig, Leiterin der Universitätsklinik für Schweine, gibt einen Überblick über die Erkrankung und die derzeitige Situation in Österreich. **20**

Der Liebling der Gourmets | Autor Marko Locatin war zu Gast bei Schinkenpapst Roman Thum. **22**

Was muss heuer in die Festtagsvitrine? | Neuigkeiten, Klassiker und Innovationen – von Fleischermeister:innen für Ihre weihnachtliche Genuss-Fleisch-Theke. **25**

Diskussion | Wie gelingt eine nachhaltige Lebensmittelproduktion, die auch den Anforderungen an Ernährungssicherheit und der Wettbewerbsfähigkeit entspricht? **34**

Bio ist keine Nische mehr | Und noch ein Jubiläum: Der Biohof Adamah feiert seines 25-jährigen Geburtstag. **36**

Bio-Gesamtmarkt 2021 | Die Auswertung der AMA zeigt, dass Bio – trotz Teuerungen – immer beliebter wird. **38**

Das Rezept des Monats | Hirschsalamì **39**



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





Das heurige Wald Bier steht im Zeichen der Wachauer Aulandschaft. Die Österreichischen Bundesforste und Braumeister Axel Kiesbye präsentieren die Edition 2022 veredelt mit Zutaten aus einem artenreichen Lebensraum an der Donau. Während die Silberweidentriebe dem Bier einen herb-bitteren Geschmack verleihen, sorgen die getrockneten Blüten des Echten Mädesüß für Aromen nach Mandeln, Honig und Vanille sowie eine zarte Süße. Erhältlich über waldbier.com.

Walnuss, Lebkuchen, Vanille, und Rahm: Der Nuss Rebell ist zart schmelzend mit feinem Biss - eine Wohltat für den Gaumen.
www.kaeserebellen.com

FEINE DINGE FÜR ARBEIT & GENUSS

Für Sie entdeckt: genussvolle Neuigkeiten, Interessantes für die Arbeit und Nettes für den Alltag.

In Los Angeles ausgezeichnet: Das Gaisbergwasser wurde von fünf international renommierten Wassersommeliers zum Geschmackssieger gekürt. Wir gratulieren: www.gaisbergwasser.at



KARL CHRISTIAN FÜHRER
Das Fleisch der Republik!
Ein Lebensmittel und die Entstehung der modernen Landwirtschaft in Westdeutschland 1950-1990

De Gruyter Oldenbourg
521 Seiten, 74,95 €

STAUD'S neue Pfefferoni-Kollektion ist da! Die Milden Burgenländer:innen sind besonders fein für Saucen oder als knackige Beilage. Die Scharfen Burgenländer:innen eignen sich besonders für feurige Pizza und Pasta. Die Hot Peppers Selection zum Kochen und Würzen von pikant scharfen Gerichten.
www.stauds.com



Jubelstimmung in Ottakring! Das Ottakringer Bio-Zwickl wurde beim Verkostungswettbewerb World Beer Awards 2022 in London als weltbestes Zwickl bzw. Kellerbier und gleichzeitig auch als Country Winner ausgezeichnet. Weitere sechs Biersorten aus dem Hause Ottakringer sind ebenso Country Winner und damit die besten ihres Stils in Österreich! Dazu kommt noch zwei Mal Silber und zwei Mal Bronze. Insgesamt wurden elf Biersorten der Ottakringer Brauerei und des Ottakringer BrauWerks ausgezeichnet.

Metzgerei Sonnweber schließt

Stark nachlassende Kundenfrequenz, Personalmangel, Preiserhöhungen, der Energiekosten-Wahnsinn und von den Behörden vorgeschriebene Sanierungsmaßnahmen haben den durch Corona sowieso schon geschwächten Betrieb nun in die Knie gezwungen. Per Ende September hat nun auch die Tiroler Metzgerei Sonnweber in Stanzach ihre Türen geschlossen.

Neuer Name, neue Strategie: Schur Flexibles wird adapa

Schur Flexibles, Experte für nachhaltige flexible Verpackungen, hat einen neuen Firmennamen. Die europäische Gruppe mit Hauptsitz in Österreich umfasst 2.200 Mitarbeiter und 22 Produktionen in elf Ländern. Der neue Name – adapa – ist der nächste Schritt für das Unternehmen, dessen Mitglieder ihre Zusammenarbeit weiter verstärkt haben, um auf neue Herausforderungen zu reagieren.

Metzgerei Huber schließt die Filiale in St. Johann

Die Mitarbeitersuche ging bereits die letzten Monate –, doch es hat sich niemand gefunden. Nun schließt die Metzgerei Huber nach 13 Jahren das Geschäft im Tiroler St. Johann „Dieser Schritt fällt uns schwer, leider lässt uns die aktuelle Situation am Arbeitsmarkt aber keine Wahl. Wir hoffen, dass wir euch in unseren Kitzbüheler Filialen wiedersehen“, so schreibt der Betrieb auf Facebook.



Raimund Plautz

Bundesinnungsmeister der Fleischer & Fleischermeister

Der Meister ist ja seit einigen Jahren mit dem Bachelor gleichgestellt. Was mich nach wie vor sehr freut. Damit unsere Branche nun aber auch fit für diesen sogenannten QR-Level 6 wird und bleibt, haben wir in den letzten Monaten die Richtlinien für die „Ausbildung Neu“ definiert. Ab sofort wird jetzt nach der neuen Meisterprüfungsverordnung ausgebildet und geprüft. Natürlich braucht es dafür auch die Schulung der Auszubildenden und Prüfenden. Anfang Oktober fand daher im WIFI Linz der erste Kurs statt. Es ist wichtig, dass alle Auszubildenden und natürlich auch die Prüfer selbst am selben Stand sind, um die Meisterprüfungsverordnung auch richtig lehren und einhalten zu können.

Was hat sich geändert?

Den großen Unterschied zu den früheren Richtlinien: Die Ausbildung setzt auf praxisbezogenes Wissen und will, dass sich die jungen Meister mit Problemen, die im Betriebsalltag auftauchen können, auseinandersetzen und unterschiedliche Lösungsansätze erfahren. Zudem ist es uns gelungen, einen nachvollziehbaren „roten Faden“ durch alle Phasen der Meisterausbildung zu spannen. Die Lehrinhalte selbst liefern geballtes Wissen vom Vieheinkauf bis hin zur Etikettierung der fertigen Ware. Neu ist vor allem auch, dass während der Ausbildung „Problembearbeitungen“ diskutiert und gelöst werden –, wobei uns wichtig war, dass die Leute nicht einfach nur stur auswendig lernen und nur diese eine richtige Antwort parat haben, sondern dass es immer eine oder mehrere individuelle Lösungen geben kann – und soll.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an: online@fleischundco.at



Das ist aber schnell gegangen

In unserem Interview vor zwei Monaten waren die Hardcore BBQ-Macher noch voller Herbstpläne (siehe Fleisch & Co. 7/22), nun wurde im burgenländischen Pötsching die Reißleine gezogen. „Leider müssen wir euch mitteilen, dass wir aufgrund der wirtschaftlichen Lage den Betrieb des Hardcore BBQ Stores nicht mehr aufrechterhalten können. Wir haben alles gegeben – es hat leider nicht gereicht“, schrieb Rob Leeb als Abschied auf seiner Facebook-Seite „Hardcore BBQ Austria“.

Damit ist der traditionsreiche Standort – 100 Jahre befand sich hier die Fleischerei Wallner – wieder offen für eine Neuübernahme.

BIOFLEISCHER JUFFINGER AUSGEZEICHNET

Die Bio-Metzgerei Juffinger aus Thiersee wurde mit dem Tiroler Regionalitätspreis 2022 der RegionalMedien geehrt. Wir gratulieren den Preisträgern zur verdienten Auszeichnung.

Regionale Kreisläufe in der Lebensmittelproduktion sind für Anton Juffinger, Chef der Bio-metzgerei in Thiersee, das Gebot der Stunde. Jetzt wurde er dafür mit dem Tiroler Regionalitätspreis 2022 in der Kategorie Handel/Dienstleister ausgezeichnet. Seit 25 Jahren ist Juffinger als Biometzger tätig, „es war gerade am Anfang nicht einfach“, erzählte er bei der Preisverleihung, „doch die Kundenwünsche haben

sich gewandelt und auch Corona hat nun dazu geführt, dass die Menschen vermehrt auf Nachhaltigkeit und Regionalität achten.“

Zu den Gratulanten gehörte auch Landwirtschaftskammer Präsident Josef Hechenberger:

„Regionalität ist der Bereich, wo wir uns mit unseren Betrieben abheben können und der Globalisierung gegensteuern können, die uns gerade auch die Grenzen aufzeigt und uns vor große Herausforderungen stellt.“ ■

Regionalmedien Tirol GF Fredy Pfurtscheller, Anton und Helga Juffinger und Gunther Sternagel, ebenfalls GF der Regionalmedien Tirol (v. l. n. r.)



SEEHAM IST BIO-HAUPTSTADT

Wir gratulieren: Als „Best Organic City“ wurde die Gemeinde Seeham mit dem EU-Organic-Award ausgezeichnet.

Die EU-Organic-Awards sollen die ökologische und biologische Lebensmittelkette fördern. So will die EU erreichen, dass ein Viertel der landwirtschaftlichen Fläche der EU bis 2030 ökologisch bewirtschaftet wird. Damit verbunden sind eine deutliche Senkung beim Einsatz von chemischen Düngemitteln, Pestiziden und antimikrobiellen Mitteln und positive Effekte auf Klima, Umwelt, die biologische Vielfalt und das Tierwohl. Die Awards werden in sieben Kategorien verliehen, die Flachgauer Gemeinde Seeham wurde jetzt als „Beste Bio-Stadt“ ausgezeichnet.

Das ganze Dorf ist bio

Das Biodorf Seeham umfasst 33 Höfe, Lokalversorger, Produzenten und eine Käserei und zeichnet sich besonders dadurch

aus, dass in Kindergärten und Schulen zu 100 Prozent biologisch gekocht wird. Der örtliche Bioladen ermöglicht allen Einwohnern, regional und saisonal einzukaufen. Die Zusammenarbeit mit der örtlichen touristischen Infrastruktur gewährleistet den Bio-Aspekt in Gastronomie und Hotellerie

Auf Anhieb ganz oben

Die Freude über die hohe EU-Auszeichnung ist in Salzburg groß. „Seeham hat auf Anhieb den ersten Platz auf der Siegestreppe errungen. Eine tolle Auszeichnung für die Gemeinde, die sich nun mit Fug und Recht ‚Bio-Hauptstadt der EU‘ nennen darf“, gratuliert Landeshauptmann Wilfried Haslauer.

Seehams Bürgermeister Peter Altendorfer erhielt die Auszeich-



nung in Brüssel aus den Händen von EU-Agrarkommissar Janusz Wojciechowski. „Schon lange verfolgen wir in der Gemeinde sehr stark die Themen ‚Bio‘ und ‚Nachhaltigkeit‘. Die Auszeichnung durch die EU ist nach dem österreichischen Klimaschutzpreis und dem Bio-Award eine weitere tolle Anerkennung für unsere Bemühungen“, so Bürgermeister Altendorfer. ■

Die Flachgauer Gemeinde Seeham wurde von der EU-Kommission als „Best Organic City“ ausgezeichnet. V.l. Renate Schaffenberger (GF Tourismusverband), EU-Kommissar Janusz Wojciechowski, Michaela Petz-Michez (Landes-Europabüro), Bgm. Peter Altendorfer und EU-Abgeordnete Simone Schmiedtbauer.

www.gourmetfein.com

100 % aus Österreich

ÖBERIO Hofgenau Schweine- und Rindfleisch - die Fleischmarke aus dem Hause gourmetfein - kommt exklusiv von 46 Schweine- und 160 Rindfleischbauern aus Österreich. ÖBERIO Hofgenau steht zu 100% für gentechnikfreie, regionale Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft.

Einzigartige gourmetfein Herkunftskennzeichnung

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

gourmetfein
So muss das schmecken.

Öberio
Hofgenau

**Werden Sie unser
Vertriebspartner!**

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Nähere Infos unter www.business.gourmetfein.com





Die beliebte Traditionsfleischerei Fraiss in St. Marein bei Graz sucht einen Nachfolger.

EIN BETRIEB SUCHT EINEN MEISTER

Bernhard Fraiss war Fleischer mit Leib und Seele. Das Geschäft in St. Marein bei Graz hat er seit der Übernahme von seinem Bruder im Jahr 1980 mit viel Fachwissen und noch mehr Arbeit nicht nur durch die schwierigen Zeiten manövriert, sondern den Familienbetrieb auch stetig erweitert und vergrößert.

Besonderes Augenmerk hat der Fleischermeister auf Regionalität, seine beliebten Wurst- und Selchprodukte und die eigene Schlachtung gelegt. Gerade die eigene Schlachtung wurde durch viele Auflagen immer schwieriger

zu erhalten. Doch mit einigen großen Investitionen ist es bis zuletzt hervorragend gelungen.

Großer Kundenstock

In mehr als 40 Jahren ist es Bernhard Fraiss gelungen, einen Top-Betrieb mit Schlachtung, Geschäft und Imbissstube aufzubauen. Nun hat sich Fraiss aber in die verdiente Pension verabschiedet. Die drei Töchter können den Betrieb nicht übernehmen und so sucht eine Top-Fleischerei einen ebensolchen Fleischermeister. „Gerade jetzt, wo unsere Kunden wissen, dass wir den Betrieb nicht

übernehmen werden, merken wir erst so richtig, was wir ihnen bedeutet haben und welche große Wertschätzung da ist. Und wie ihnen die hervorragenden Produkte abgehen“, erzählt Tochter Anna-Lena Fraiss.

Schön wäre es, so die Familie unisono, wenn sich ein Pächter für den gesamten Betrieb findet. Das würde nicht nur den großen Kundenstock immens freuen.

An alle Interessenten: Wenden Sie sich direkt an Bernhard Fraiss oder mailen Sie uns an online@fleischundco.at – wir leiten alle Anfragen verlässlich weiter. ■



Regionalität und kurze Transportwege waren Bernhard Fraiss sehr wichtig. Dank seiner hervorragenden Produkte und der guten Lage des Betriebs hat er sich einen großen Kundenstamm aufgebaut.



Christian Derntl

Fleischermeister und Fleischsommelier

In den letzten Monaten haben sich in allen Bereichen des Einkaufs Teuerungen ergeben. Bei den Verpackungen waren es ca. 30 %, bei den Trockengewürzen in etwa 35 %, bei den Marinaden sogar 100 %, bei den Fleischpreisen 35 % und bei den Löhnen 5 %. Und jetzt quasi als Draufgabe noch einmal die Energie, die bewegt sich in einem Bereich von 400 bis 500 Prozent! All diese Kosten an den Konsumenten weiterzugeben, ist definitiv nicht tragbar. Einen Teil davon wird der Kunde tragen, einen großen Teil aber werden die Betriebe schlucken müssen. Die Regierung scheint nicht in der Lage zu sein, eine vernünftige und angemessene Lösung für die Klein- und Mittelbetriebe aufzustellen – und so wird es zusehends schwieriger. Nur die gesündesten Betriebe werden diese Herausforderung meistern können und das nur mit großer Anstrengung.

Wie soll es weitergehen?

Diese Fragen höre ich sehr oft, wenn ich mit Kollegen spreche. Die einzige Lösung, die ich sehe, ist, die harte Zeit irgendwie zu überstehen und einen klaren Auftrag an die Regierenden zu senden: Es muss eine funktionierende Lösung gefunden werden. Immerhin ist es der Mittelstand, welcher das Gros an Wirtschaftsleistung in Österreich erbringt. Werden diese Betriebe nicht bei den Hürden unterstützt, wird der Wohlstand in Österreich ins Wanken geraten und ein Dominoeffekt durchs Land ziehen. Denn eines ist klar: Wer bereits durch Corona ins Straucheln geriet, kann durch diese Krise jetzt zu Fall gebracht werden. Der einzige Weg raus, ist meiner Meinung nach, die Innovation und die Betriebe ganz schnell an die neue, durchaus fordernde Zeiten anzupassen.

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an: online@fleischundco.at



LANDESWAPPEN FÜR DIE FLEISCHHAUEREI ROTTER

Der Klagenfurter Fleischhauerei Rotter wurde Ende September das Kärntner Landeswappen verliehen. Landeshauptmann Peter Kaiser und Landtagsabgeordnete Silvia Häusl-Benz gratulierten dem Traditionsunternehmen.

„Danke für alles, das Sie, Ihre Familie, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie auch schon Ihre Vorfahren für Kärnten geleistet haben“, sagte Kaiser zu Firmenchef Johannes Rotter. Bei der feierlichen Gratulation lobten Kaiser und Häusl-Benz das Traditionsunternehmen, das stark auf Qualität und Nachhaltigkeit setzt.

Seit 1956 in Klagenfurt

Das Unternehmen wurde schon im Jahr 1877 von Robert

und Hilda Rotter in Mährisch Schönberg im heutigen Tschechien gegründet. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Betrieb im Oktober 1956 in Klagenfurt wiedereröffnet.

2000 stieg Johannes Rotter als Geschäftsführer ein und übernahm 2014 als Fleischermeister den Betrieb. Derzeit sind in der Fleischhauerei Rotter in der Herrengasse und am Benediktinerplatz 14 Vollzeitmitarbeiterinnen und -mitarbeiter beschäftigt. ■

www.rotter.co.at



Josef Moßhammer und Gerd Wolf mit den „besten Weißwürsteln der Welt“.

WEISSWURST MIT TRÜFFEL

Seit Jahren bezieht Josef Moßhammer für seine Grazer Fleischerei die „unglaublich feine“ Trüffelmayonnaise von Gerd Wolf von „Oskar am Markt“. Aus dieser hat der innovative Fleischermeister jetzt eine Trüffel-Weißwurst

kreiert. „Es ist“, so Moßhammer, die wahrscheinlich beste Weißwurst der Welt!“ Sie ist als Limited Edition bis Ende Oktober exklusiv bei „Oskar am Markt“ und bei in der Fleischerei erhältlich. ■

www.mosshammer.at

LASKA

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

LASKA. Innovativ! Pökelmaschinen!



Die Veredelung von Fleisch zur feinsten Pökelware ist heute eine eigene Wissenschaft. Hochmoderne Pökelmaschinen machen es für Industrie und Gewerbe einfach, dieses sensible Veredelungsverfahren sicher, marktgerecht und effizient zu gestalten.

Mit einem umfangreichen Sortiment an innovativen Pökelmaschinen finden Sie in LASKA den optimalen Partner. Beratung und Service sind selbstverständlich.

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



FRISCHE, QUALITÄT UND HERKUNFT

Umfrage: Drei von vier Österreichern essen mehrmals in der Woche Fleisch und Wurst. Am liebsten aus der Heimat.

Das hat jetzt eine Umfrage (Samplegröße 800 Netto-Interviews) des Marktforschungsunternehmens Marktagent herausgefunden. Beim Fleischkauf sind den Konsumenten demzufolge Frische (94%), Qualität (92%) und österreichische Herkunft (86%) wichtig. Dann folgt schon die tierwohlgerechte Haltung sowie Aussehen und Farbe der Produkte mit jeweils 85%, dass das Fleisch aus der jeweiligen Region stammt (76%) und dass die Tiere kurze Transportwege zum Schlachthof haben (75%) – und 48% geben gar an, den Betrieb, von dem das Fleisch kommt, zu kennen.

Artgerechte Haltung

Das Vertrauen in die Gütesiegel scheint nicht gar so groß zu sein: lediglich 34% halten Siegel für sehr wichtig. Dafür sind knapp 76% der Meinung, dass die Haltungsbedingungen von Nutztieren in Österreich dringend verbessert werden müssen. Bio wiederum ist 54% wichtig, die andere Hälfte der Befragten (50%) greift bei Fleisch und Wurstprodukten hingegen lieber auf Angebote zurück.

Bei den Lieblingsfleischarten führt nach wie vor Hühnerfleisch (61%), vor Schwein (37%), Rind (33%) und Pute (32%). ■

DIE NEUE BEI DER AMA

Seit 1. Oktober verantwortet Kommunikationsexpertin Kristijana Lastro die AMA-Unternehmenskommunikation.

Noch größeres Augenmerk als bisher möchte die AMA-Marketing zukünftig auf den Austausch mit ihren internen und externen Stakeholdern sowie Partnern legen. Dafür hat sich die Organisation eine erfahrene Kommunikationsexpertin an Bord geholt: Kristijana Lastro begleitet die Projekte der AMA-Marketing kommunikativ und wird eng mit der neu bestellten Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek zusammenarbeiten, die mit 1. Jänner 2023 von Michael Blass übernimmt.

Qualität und Tierwohl

„Wir freuen uns, mit Kristijana Lastro eine versierte Kommunikatorin für unsere Organisation gewonnen zu haben. Sie verfügt über ein breit gefächertes Wissen in allen Kommunikationsdisziplinen und bringt große Erfahrung aus unterschiedlichen Branchen, Führungserfahrung und gleichzeitig ausgeprägte Teamplayer-Qualitäten mit. Kristijana Lastro wird das AMA-Marketing Team auch mit ihrem Digitalwissen bereichern und damit neue Akzente in der Unternehmenskommunikation setzen“, so Christina Mutenthaler und Michael Blass unisono. Inhaltlich werden vor allem die Themen Qualität und Tierwohl sowie der verstärkte Austausch mit der Öffentlich-

keit Schwerpunkte der Kommunikationsarbeit bleiben. Aber auch die interne Kommunikation möchte Lastro intensivieren, insbesondere Digitalisierungsthemen stehen auf der Agenda.

Wertschätzung

Kristijana Lastro absolvierte das Studium der Rechtswissenschaften wie auch den postgradualen Universitätslehrgang für Rechtsinformation und Informationsrecht an der Universität Wien (LL.M.). Nach einigen Jahren beim Telekommunikationsanbieter ONE fand sie dort ihre eigentliche Berufung in der Kommunikation und absolvierte die Ausbildung zur zertifizierten PR-Beraterin. „Die AMA-Siegel stehen für Vertrauen, Qualität und Nachvollziehbarkeit. Vor allem stehen sie aber für die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln, deren Produzentinnen und Produzenten und allen Partnern entlang der Wertschöpfungskette bis zum Konsumenten. Diese Wertschätzung möchte ich auch in der Kommunikation zu meinem Leitprinzip machen: mit transparenter Kommunikation, innovativen und zielgruppengerechten Formaten und im aktiven Dialog mit der Fachwelt genauso wie mit der breiten Öffentlichkeit“, freut sich Kristijana Lastro auf ihre neue Aufgabe. ■

Am Wort!



Ernst Sommerauer von Aichinger über Trends und Anforderungen im Ladenbau

Lage, Lage, Lage. Die Frage des Standortes ist von entscheidender Bedeutung – vor allem bei steigenden Energie- und Personalkosten. Wo und mit wem lässt sich bei den erwartbaren Kosten der notwendigen Umsatz und Ertrag erwirtschaften? Vor allem bei neuen Standorten sind Geduld und Expertise gefragt. Kaufkraft, Verkehrsinfrastruktur, sozioökonomische Daten (Alter, Struktur der Bevölkerung), Saldo der Ein- und Auspendler und die Zentralitätskennziffer sind wesentliche Kennzahlen, die sich bei den Gemeinden vor Ort, der Wirtschaftskammer oder externen Dienstleistern beschaffen lassen. Ein Gespräch mit dem örtlichen Wirtschaftsbeauftragten, dem Gewerbe- und Handelsverein und Mystery Shopping zu den gängigen Einkaufszeiten bei potenziellen Mitbewerbern und im Umfeld des Standortes sind zu empfehlen, um Stärken, Schwächen und Kundenbedürfnisse zu ermitteln. Bei der Standortwahl sind die Außenwahrnehmung, mögliche Gestaltungsmöglichkeiten an der Fassade, Außenbeleuchtung oder gar Pylonen, die Option für Außengastronomie, die Anlieferung, die Anfahrtbarkeit für Kunden und die Parkplatzsituation entscheidend.

Bei Bestandsimmobilien sind neben der Ladenfläche vor allem Größe und Zuschnitt der Nebenräume und Toilettenanlage wichtig. Reine Lauflagen haben es nach Corona schwer, zu empfehlen sind Lagen mit einer guten Verkehrsanbindung und Parkplätzen, in Nachbarschaft zu Gesundheits- und Fachmarktzentren, Discountern, an gut befahrenen Straßen mit langsamem oder stockendem Verkehrsfluss. Trotz Bestlage muss es sich aber am Ende rechnen. Die Miete des Ladens sollte nicht mehr als 5 bis 8% des geplanten Nettoumsatzes ausmachen.



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



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



Österreichische
 Rekord-Teilnehmer beim
 Praxisunterricht im
 449. Landshuter
 Meisterkurs (v. l. n. r.):
 Fachlehrer Fritz Huber,
 Florian Kreuzer, Gerald
 Arthold, Florian Rochla,
 Patrick Katzenbeißer,
 Tristan Hofmann, Fabian
 Sieberer, Michael Koth-
 gasser und Fachlehrer
 Michael Spitzauer.

REKORDBETEILIGUNG AUS ÖSTERREICH IM MEISTERKURS

Neun Fleischhauer büffeln derzeit für eine Karriere mit Titel an der 1. BFS in Landshut, Österreich hat als größte ausländische Gruppe Tradition. Drei MKs im Jahr 2023

Die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut ist die weltweit älteste Lehreinrichtung ihrer Art – und zieht seit ihrer Gründung 1928 junge Metzger aus allen Ländern an, die sich hier ihren beruflichen „Feinschliff“ und den begehrten Meistertitel holen wollen. Weit über 40.000 kamen bis heute, sogar aus den USA, Japan, Südkorea oder Palästina. Als größte ausländische Gruppe fanden seit 1929 über 200 Handwerker aus Österreich den Weg an die Isar und sorgten nun für einen neuen Rekord: Der aktuell laufende 449. Meisterkurs zählt stolze acht Teilnehmer aus der Alpenrepublik!

Große Mehrheit auf Empfehlung

Zwei von ihnen arbeiten bei Fleischwaren Berger in Sieghartskirchen und kamen auf Empfehlung von Kollegen: Florian Rochla (21) aus Rappoltenkirchen, der den sehr angenehmen und intensiven Unterricht lobt und als Meister eine Führungsposition anstrebt; Fabian Sieberer (21) aus Baumgarten am Tullnerfeld, der in der spannenden Zeit viele Freundschaften geschlossen hat und zum Abteilungsleiter Frischfleisch aufsteigen möchte.

„Sehr anspruchsvoll und gutes Personal“ bescheinigt Gerald Arthold (21) aus Zellerndorf der 1. BFS; er will künftig die Dorffleischerei seiner Eltern weiterführen. Tristan Hofmann (21) aus Ausservillgraten, der durch Freunde und Social Media auf Landshut aufmerksam wurde, wird als Meister in die Geschäftsführung der Villgrater Bergfleisch GmbH wechseln. Patrick Katzenbeißer (22) aus Amaliendorf stellt stressigen Momenten des elfwöchigen Meisterkurses viele neue Kontakte gegenüber; er hat sich eine spätere Übernahme seines Lehrbetriebes Franz Geitzenauer zum Ziel gesetzt.

Michael Kothgasser (25) aus Pischelsdorf kam bei einem Besuch von 1. BFS-Geschäftsführerin Barbara Zinkl-Funk in der HTL Hollabrunn mit der niederbayerischen Meisterschmiede in Kontakt; mit Erfahrung u. a. bei Bell und Herrmannsdorfer wechselt er als Meister in die Fleischerei Kothgasser. Florian Kreuzer (21) aus Litschau gefällt es sehr gut im Kurs und freut sich über viele neue Erfahrungen; er wird später in seinen Lehrbetrieb Rzepa in Schrems zurückkehren, denkt aber auch über eine Selbstständigkeit nach. Ein weiterer Kollege aus der Direktvermarktung stößt zu einem späteren Zeitpunkt noch zum Meisterkurs hinzu: Jakob Wilhelm Draxler (25) aus Hellmonsödt.

Für Barbara Zinkl-Funk bestätigt die Rekord-Beteiligung österreichischer Fleischhauer den hervorragenden Ruf der Schule und den eingeschlagenen Kurs der internationalen Ausrichtung; so pflegt man u. a. enge Partnerschaften zu zwei privaten Fleischerschulen in Fernost und ermöglicht dort Landshuter Fortbildungsqualität. Ihre Erfahrung zeigt: „Gerade die Nachfrage nach dem Meistertitel nach deutschem Top-Standard ist ungebrochen. Er ist und bleibt das ideale Sprungbrett für eine Karriere in Fleischereibetrieben und bietet die Chance für den Aufbau eines einmaligen grenzübergreifenden Netzwerks.“ ■

Alle Infos zu Terminen

1. Bayerische Fleischerschule Landshut
 A D – 84030 Landshut, Straubinger Str. 16,
 T +49 (0) 871/72 030
 M info@fleischerschule-landshut.de
 W www.fleischerschule-landshut.de

Termine

Jänner & April Landshut

450. & 451. Meisterkurs

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

Der Terminplan

MK 450 Teile I-IV:

9. 1.–1. 4. 2023

MK 451 Teile I-IV:

17. 4.–8. 7. 2023

Abschluss durch Handwerkskammer-Prüfung.

Alle Infos & Anmeldung: www.fleischerschule-landshut.de

Jänner & März, Landshut

Fleischsommelier

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

Der Terminplan

Jänner

21.–29. 1. 2023 & 4. 2. 2023

März

11.–19. 3. & 1. 4. 2023

Alle Infos & Anmeldung: www.fleischerschule-landshut.de

Februar, Landshut

Wurst- und

Schinkensommelier

Die Wurstkultur Deutschlands sucht in der Welt mit vielen über Jahrhunderte entwickelten Rezepturen und Herstellungsverfahren ihresgleichen. Die Doppel-Fortbildung der 1. BFS ermöglicht, Kunden mit profundem Fachwissen darüber zu begeistern.

Der Terminplan

Februar

25.–3. 3. 2023

Alle Infos & Anmeldung: www.fleischerschule-landshut.de



60 JAHRE WURSTKULTUR

Radatz ist ein Stück Kultur aus Wien und schreibt mit Geschmack Geschichte – und das mittlerweile seit 60 Jahren.

Mit 14 Jahren ging der junge Franz Radatz aus dem Burgenland in die Lehre bei seinem Onkel Matthias, einem Fleischer im niederösterreichischen Wampersdorf. Schon ein Jahr später wechselte er nach Wien zu Wilhelm Löw, dem damals besten Wurstmeister in Wien. Das Ziel von Franz Radatz war es, ebenfalls Wurstmeister zu werden, das Höchste, was man damals in diesem Beruf erreichen konnte. Mit 17 Jahren wurde Franz schließlich Wurstmeister ... Sein nächstes Ziel war die Selbstständigkeit und das gelang ihm bereits 1962 im zarten Alter von 25 Jahren.

Pioniere bei der Arbeit

1962 wurde die erste kleine Radatz-Fleischerei in der Karolinengasse im vierten Wiener Gemeindebezirk eröffnet. Die Selchkammer war direkt im Haus und Tag und Nacht in Betrieb. Das Sortiment war überschaubar, das Geschäft winzig. Die kleine Familie wohnte in einer Gemeindefwohnung in Atzgersdorf, Franz hat Tag und Nacht Würste gemacht, seine Frau Elisabeth die frische Ware verkauft. Irgendwann wurde der Kamin kaputt, das Selchen vom Gewerbeinspektor verboten –, dann konnte Franz nur noch heimlich in der Nacht

selchen. „Wir mussten beste Ware liefern“, erzählte Franz Radatz später, „denn allein in Wien gab es damals ja 3.000 Fleischhauer. Wenn du nicht gut warst, warst du weg.“ Neben ihm war Josef Palfrader – „der Palf“ oder „Pepi“ genannt – von Beginn an bis zu seinem Tod 1999 eine wichtige Stütze. Seine Frau Christi, die Schwester von Elisabeth Radatz, die erste Verkäuferin.

Es gab aber immer wieder auch die wilderen Typen: den Poldi Hartl, den Nachtselcher,



oder den Jean, der irgendwann ein Stück Bauchfleisch so zurechtschnitt, dass es in ein Pfandl und damit in einen Gasherd passte, oder den Sigi Lesiak, der übereinstimmend „der Ärgste“ war. Sie alle waren Stammgäste beim Benesch, dem benachbarten Gasthaus, das übrigens pleiteging, als bei Radatz im Betrieb strenges Alkoholverbot eingeführt wurde.

Doch der „normale“ Verkauf allein war der Familie Radatz zu wenig, daher wurden schließlich Verkaufsfahrten zu Greißlern gestartet. Sieht man sich die Bilder von einst an, dann kommt pure Nostalgie auf. Die grauen VW-Busse, die als erste Firmenautos durch Wien fuhren. „Für die Würste gab es im VW-Bus keine Kühlung, in der Früh um fünf habe ich die Ware eingewogen und zu Mittag war sie ausverkauft“, erinnert sich Helmut Brandl, Radatz' erster Verkaufsleiter. Eine weitere gute Idee, die zum Verkaufshit wurde, kam von Onkel Hans: Die mageren Teile des Bauchfleisches wurden in Stück geschnitten, gebraten und als Kümmelbraten den Greißlern verkauft.

1988 übernimmt der ebenfalls gelernte Fleischermeister Dr. Franz Radatz die Firma Radatz – und setzt den Erfolgslauf fort.

„Allein in Wien gab es damals 3.000 Fleischhauer, wenn du da nicht gut warst, warst gleich wieder weg.“

Franz Radatz sen., im Interview zu seinem 80. Geburtstag

Großer Betrieb in Erlaa

1966, also bereits vier Jahre später, hat Franz Radatz einen alten Betrieb mit 900 Quadratmetern in der Erlaaer Straße 187 angekauft. „Mein Vater dachte damals, dass dieser Platz für das ganze Leben mehr als ausreichend ist“, kann sich Dr. Franz Radatz heute erinnern und erzählt weiter: „Die alte Fleischhauerei Ott, in der alles begann, war ein Vierkanthof. Es gab einen Wurstraum, eine einzige Selchkammer, der Vorbesitzer hat hier noch geschlachtet. Wir hatten damals gerade sieben Mitarbeiter.“ Doch das Areal wurde dennoch immer wieder erweitert und erweitert ... „Immer, wenn ein Nachbar hier in der Gegend zu kaufen war, habe ich mich bemüht, unser Areal dorthin zu erweitern. Alles, was wir verdient haben, ist sofort in Expansion geflossen!“, verriet Franz Radatz sen. einst in einem Interview. All diese Erweiterungen wurde übrigens mit einem betriebseigenen Handwerkerteam (von Maurer bis Schlosser) umgesetzt.

Eine Wiener Erfolgsgeschichte

Zug um Zug wurden auch neue Filialen gekauft, in der Quellenstraße etwa oder auch drei Geschäfte von Bertl Buschek. In den kommenden Jahren entwickelte sich Radatz zu einer fixen Größe in der österreichischen Einzelhandelslandschaft – insbesondere dank der engen Partnerschaft mit der aufstrebenden BML-Gruppe, d. h. Billa, Merkur und damals Mondo. In diese Zeit fällt auch der rasante Aufstieg der Feinkost-Theken bei Merkur und Billa – natürlich mit bester Ware aus Erlaa.

1998 hat Radatz schließlich den Salami-Meister Stastnik übernommen und damit kamen auch Rohwürste und Putenprodukte ins Sortiment. Heute ist Radatz ein hochtechnisiertes Unternehmen mit fast 900 Mitar-

beitern, das Betriebsgelände ist 20.000 Quadratmeter groß, und es werden 6,5 Millionen Würste in der Woche produziert, die in den 23 Radatz Fleischereien und 13 Wurstgroßmärkten sowie in Supermärkten in ganz Österreich verkauft werden. „Es gab in 60 Jahren keinen einzigen Tag, an dem wir nicht liefern konnten“, ist Franz Radatz stolz auf das erfolgreiche Familienunternehmen.

Wer heute in die Hallen will, muss Netzhaube, Mantel und Überschuhe tragen. In einer Halle wird Fleisch noch mit der Hand zerlegt, in Edelstahlwägeln geladen, mit Gewürzen vermischt und in riesigen Kattern zu Wurstbrät zerkleinert. Die Masse wird dann in Därme abgefüllt, die Wurst – je nach Rezept – gebrüht, geselcht, gekühlt, verpackt und ausgeliefert. Koordiniert wird das alles vom „Oval Office“, der Steuerungszentrale des Unternehmens. Hier laufen alle Fäden zusammen, und morgens um 7 Uhr treffen sich dort alle Abteilungsleiter des Unterneh-

mens zur Tagesbesprechung. „Unsere Produkte sind allesamt hochsensibel und deshalb arbeiten wir seit Jahren mit Qualitätsmanagement-Beratern und der Lebensmittelbehörde zusammen. Alles ist nach ISO- und IFS-zertifizierten Hygienerichtlinien aufgebaut. Für den Hochrisikobereich der Slicerei, wo die Aufschnitte produziert werden, beschäftigen wir eine Mikrobiologin im Unternehmen. Anders wäre ein Unternehmen in dieser Größe heute auch gar nicht mehr möglich“, sagt Dr. Franz Radatz.

Die Knacker und ihre Kollegen

Auch wenn die Produkte allesamt magerer geworden sind, die Geschmacksvorlieben der Kundschaft haben sich im Laufe der Zeit kaum verändert. Die Knacker und die Extrawurst, der Kümmelbraten und natürlich die Frankfurter sind nach wie vor der Hit bei den Kunden. Dass sich die gesamte Branche und infolgedessen Radatz dennoch wandeln



Franz Radatz 1987 in der damals hochmodernen Produktionshalle.

Nichts von der Stange - Sei kreativ!

Ein Compound, unendlich viel Variation



Beck
Gewürze und Additive

www.beck-gewuerze.de



Das Team in der Karolinen-gasse: Elisabeth Radatz, Christine Palfrader, Hilde Götzl, Franz Radatz, Pepi Palfrader und Helmut Brandl (v. l. n. r.)



Die Familie Bandl: Drei Generationen arbeiteten bzw. zwei noch immer, bei Radatz. Lukas Brandl, der Enkel, in der Kutterei, Sohn Markus Brandl ist der Leiter der Abteilung Kutterei und Opa Helmut Brandl ist der ehemalige Verkaufsleiter bei Radatz.

musste, davon kann das Familienunternehmen ein Lied singen. „Früher benötigte Wurst keine Kühlung. Sie wurde in der Nacht gemacht, in der Früh ausgeliefert. Durch den Vertrieb über den Supermarkt muss die Ware länger haltbar und natürlich auch verpackt sein. Darauf mussten wir uns einstellen“, weiß Franz Radatz.

Dazu kommt die massive Digitalisierung der Branche, die in den letzten Jahrzehnten für einige Herausforderungen sorgte. Radatz: „Heute wird jede Abteilung, eigentlich jede einzelne Maschine im Betrieb über ein vernetztes System abgerechnet. Es geht zum einen um die Rückverfolgbarkeit der Zutaten – wir können heute auf Knopfdruck alles, aber wirklich alles über ein Produkt aus unserem Betrieb dokumentieren –, aber auch um Kostenkontrolle und Einhaltung der Rezepturen.“

Fleischer als Gastronomen

Mittlerweile haben sich auch die Verkaufsgeschäfte verändert. So sind nicht nur etliche Großmärkte hinzugekommen, sondern es hat sich auch das Angebot gewandelt. Längst gibt es nicht mehr nur Wurst- und Fleischwaren, sondern auch viele regionale Spezialitäten, die es in den Supermärkten eben nicht zu kaufen gibt. „Wenn die Leute abends aus dem Büro kommen und noch schnell fürs Abendessen einkaufen wollen, gibt es bei uns alles, was das Herz begehrt“, mit diesem Konzept führt heute Thomas Zedrosser die Geschäfte.

„Im alten herkömmlichen Sinn sind wir heute keine Fleischhauer mehr, sondern gehören mehr und mehr zur Gastronomie“, erzählt Franz Radatz, „wir verkaufen täglich an die 3.000 Mittagessen. Früher gab es bei den Fleischhuuern immer das Mittagsloch, meine Mutter kam Ende der 80er-Jahre auf die Idee, Mittagessen zum Mitnehmen zu machen. Über die Jahre haben wir uns darauf eingestellt. Wir bieten Speisen zum Mitnehmen, die man nur noch heißmachen muss.“

Die Zukunft des Familienbetriebs

Nach 60 erfolgreichen Jahren hat sich das Unternehmen Radatz zu einem österreichischen Vorzeigebetrieb entwickelt, der auf festen Beinen steht. Und so sind auch die Pläne für die nächsten Jahre. Radatz gibt sich gewohnt um- und vorsichtig: „Meine Strategie ist, das Unternehmen gut aufzustellen, gewappnet zu sein für Veränderungen und die Möglichkeit zu haben, zu reagieren, wenn sich eine Gelegenheit ergibt. Konkreter geht es nicht.“

Dabei spielt die Qualitätssicherung der Produkte eine zentrale Rolle (Radatz: „Hier optimieren wir fast täglich!“) und wie auch

die letzten 60 Jahre, die Zufriedenheit der Mitarbeiter:innen. „Für meinen Vater und mich waren zufriedene Mitarbeiter immer schon ein großes Anliegen. Wir bieten heute eine ganze Reihe von Weiterbildungsprogrammen an. Jeder kann sich entwickeln, hier versuchen wir, jeden zu unterstützen.“

Aber natürlich machen die derzeitigen Entwicklungen den Unternehmer Radatz auch nicht froh, dennoch gibt er uns zum Abschluss wieder eine Portion „Radatzsche“ Zuversicht auf den Weg: „Wir sehen uns als große Familie. Und eine gute Familie übersteht alle Krisen –, auch wenn die momentane Phase mit explodierenden Energiekosten einen immensen Brocken zu stemmen bedeutet, trotzdem in den vergangenen Jahren hohe Summen in Energieeffizienz (Wärmerückgewinnung, Solarenergie, Planungsoptimierung, ...) investiert wurden. Zuversichtlich macht der Blick auf das Team aus jungen Nachwuchsführungskräften, deren Fokus nur der Zukunft gilt.“

Wir wünschen der großen Radatz-Familie Happy Birthday – auf weitere 60 erfolgreiche Jahre, mindestens! **Tanja Braune** ■



Schwerstarbeit in den Anfangstagen: die Füllerei in den 60er-Jahren.

Auch in der Zerlegung damals noch die Pioniere – hier ebenfalls in den 60er-Jahren, kurz nachdem Arbeitskleidung eingeführt wurde.





Eine Erfolgsgeschichte: Mit dem weltweit ersten genormten Fleisch-Transporthaken fing 1982 alles an – 2022 feiert Höcker aus dem deutschen Wallenhorst sein 40-jähriges Bestehen.

SEIT 40 JAHREN: MASSGESCHNEIDERTE VIELFALT FÜR DIE FLEISCHINDUSTRIE

Der Weg von Burkhard Höcker in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie begann 1968. Als Handelsvertreter vermittelte er unter anderem Bohrer an eine Metall verarbeitenden Firma, die damals schon Fleischhaken produzierte. So erfuhr er von der „Neuen Hygieneverordnung für Lebensmittel tierischer Herkunft“ und übernahm zusätzlich den Vertrieb der Haken für das Unternehmen. In den kommenden Jahren stieg die Nachfrage rasant, denn mit den modernen, leistungsstarken Versandschlachtbetrieben nahm der Fleischtransport zu. Höcker startete mit einem Handelsgeschäft mit Fleischtransporthaken für Schlachthöfe in ganz Deutschland. Von der Schlacht-Gruppe LFZ-Hannover wurde Höcker schließlich mit der Entwicklung eines einheitlichen Hakens beauftragt, der geeignet war, den Transport von Fleisch bis 250 Kilogramm per Lkw durchzuführen – das war der Startschuss für den Höcker-Fleischhaken. Damit konnte das Fleisch erstmals mittels einer Teleskopschiene verladen werden. Der Einheitshaken-Idee schlossen sich schnell weitere Schlachtbetriebe an. Im April 1982 wurde Höckers „01-E Haken“ von der Normungsstelle Düsseldorf erfasst und als Normhaken nach DIN 5047 (Eurohaken) übernommen – und was damals als Einmannbetrieb begann, ist 40 Jahre nach der Gründung die Höcker Gruppe mit rund 120 Mitarbeiter an drei Standorten in Deutschland und Polen geworden – die Kunden in mehr als 50 Ländern der Welt beliefert, Tendenz steigend.

Das Sortiment umfasst heute aber weit mehr. „Der Jubiläumskatalog bietet mehr als 850 unterschiedliche Produkte – von Schränken, über Hubwagen, komplexe Rohrbahn-systeme, Hebe-Kippvorrichtungen bis hin zu

maßgeschneiderten Hygieneschleusen und Desinfektionsspendern“, so Benjamin Höcker, der seit 2009 mit seiner Schwester Isabell in der Geschäftsführung ist.



Das Duo: Isabell Höcker verantwortet Personal, Buchhaltung und Einkauf, ihr Bruder Benjamin Marketing, Vertrieb & Produktion.

Gute Auftragslage

Der Geschäftsführer spricht mit einem Blick in den 212 Seiten dicken Katalog „40 Jahre Höcker“ auch von maßgeschneiderter Vielfalt. „Die Auftragslage ist gut. Wir verfügen über ein großes Lager und können schnell liefern. Der Umsatz der Gruppe ist in den vergangenen Jahren stetig leicht angestiegen, mit Ausnahme im Krisenjahr 2009, in dem der Fleischmarkt aufgrund von Tierseuchen eingebrochen ist. Die Erfahrung dieses Krisenjahres veranlasste uns dann auch dazu, nach anderen Branchen zu suchen, für die unsere Produkte interessant sein könnten. Ziel war es, das Risiko zu streuen. Denn zu dem Zeitpunkt erwirtschafteten wir rund 98 Prozent unserer Umsätze in der Fleischbranche. Heute ist das anders. Wir sind breiter aufgestellt und beliefern inzwischen zahlreiche Branchen in vielen unterschiedlichen Wirtschaftszweigen“, so Benjamin Höcker.

Das gilt etwa auch für den Bereich Hygienetechnik, der in den vergangenen Jahren an Gewicht im Angebot des mittelständischen Unternehmens gewonnen hat. „Hygiene ist für unsere Kunden eine absolute Grundvoraussetzung für nachhaltig erfolgreiches Wirtschaften“, weiß Höcker. Damit sie diese Grundvoraussetzung erfüllen können, werden Höcker Hygienelösungen stetig modernisiert, angepasst, erweitert und auf Sicherheit geprüft.

Partner in aller Welt

Zurück zur Unternehmensgeschichte: Nach dem deutschlandweiten Erfolg des Höcker-Einheitsfleischhakens in den 80er-Jahren werden schnell Kunden aus ganz Europa auf die Vorteile der Innovation aus Wallenhorst aufmerksam. Bereits 1992 nahm Höcker Spolka z o. o. den Betrieb in Polen auf, um Fleischhaken zu produzieren. Zwei Jahre später folgte die Gründung der Höcker Anlagenbau GmbH für Bau und Montage von Leerhakenförder- und Reinigungstechnik sowie Vertrieb von Hygienetechnik. Im nächsten Schritt der Internationalisierung wird aus Fleischwirtschaftsbedarf im Jahr 1998 Food Equipment. 95 Prozent aller Produkte im Katalog stellt die Höcker-Gruppe selbst her und kann diese dank 3.000 Quadratmeter Lagerfläche zumeist kurzfristig liefern.

Höcker arbeitet nicht nur mit der Freund Maschinenfabrik in Lateinamerika, sondern mit weiteren Partnern in vielen Ländern zusammen. In Spanien, Italien, Großbritannien, Irland, Österreich, der Schweiz, Estland, Frankreich, den Niederlanden und Belgien sowie Dänemark für die skandinavischen Ländern, Australien und Neuseeland vertreiben Händler zahlreiche Höcker-Produkte für die Fleisch- und Lebensmittelindustrie. ■



Die Dürre und die Kranzelextra sind die beiden wurstigen Aushängeschilder der Fleischerei Hatwagner.

Feste soll man bekanntlich feiern, wie sie fallen. So gesehen hatte die Fleischerei Hatwagner heuer einen doppelten Anlass zur Freude: das dreißigjährige Firmenjubiläum am Stammsitz in Bernstein und 60 Jahre Fleischerei Hatwagner insgesamt.

DIE LUST AUF EXPANSION

Ein doppeltes Jubiläum, das erklärt werden muss: Die Erfolgsgeschichte der neuen Fleischerei Hatwagner nahm 1992 ihren Anfang. Damals kauften Margarete und Thomas Hatwagner die Fleischerei der Familie Kirnbauer in Bernstein. Der Betrieb umfasste seinerzeit Schlachtung, Produktion und das Verkaufslokal. Die sieben Angestellten werden von der Firma Hatwagner übernommen. Das Besondere an diesem Vorgang, der Vater von Thomas Hatwagner, Walter Hatwagner, führte zu dieser Zeit noch aktiv den Familienbetrieb in Rechnitz und dachte nicht an den Ruhestand. Thomas hatte es jedoch mit der Selbstständigkeit eilig und sah sich

daher nach einer Alternative um, die er mit der Fleischerei Kirnbauer in Bernstein fand.

Die Fleischerei Hatwagner selbst war 1962 von Thomas Hatwagners Eltern Walter und Anna-Elisabeth gegründet worden und wurde bis zum Jahr 2000 von diesen weiter betrieben. Dann übernahm Thomas den Standort Rechnitz als Filiale, schon vorher hatte der Senior die Schlachtung, Zerlegung und Produktion seinem Sohn überlassen.

Die Lehre hatte der heutige Landesinigungsmeister des Lebensmittelgewerbes übrigens beim Vater absolviert, die Meisterprüfung 1990 abgelegt. Danach arbeitete der junge Mann zunächst bei Berger in Sieghartskirchen

und bei der Firma Andert in Wien. Heute ist der dynamische Unternehmer dreifacher Vater (drei Töchter) und vierfacher Großvater.

Rasche Expansion

Was diese Fleischerei im Burgenland so einzigartig macht, war die rasche Expansion in einer Zeit, in der das Fleischersterben mit voller Wucht eingesetzt hatte. Schon drei Jahre nach der Firmengründung eröffnete Thomas Hatwagner die erste Filiale in Lockenhaus. 1998 erfolgte der nächste Schritt: Durch die Übernahme der Fleischerei Ulrich entsteht die neue Filiale in Oberwart. Damit nicht genug: Mit dem Neubau des



Damals und heute: Das Fachgeschäft der Fleischerei Hatwagner in Bernstein im Gründungsjahr 1992 – so hat alles begonnen. Rechts der heutige Stammsitz der Fleischerei Hatwagner in Bernstein.

Betriebes 1998/1999 am Hauptstandort Bernstein werden die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft geschaffen: Es entstehen drei große, neue Kühlräume, eine moderne Schlachthanlage, eine neue Produktionsstätte, das Verkaufsgeschäft wird vergrößert und zusätzlich ein Imbisslokal errichtet.

2000 wird, wie erwähnt das elterliche Geschäft in Rechnitz übernommen und in Oberwart ein neuer Standort als Filiale eröffnet. 2005 fügen die Hatwagners die Filiale in Oberpullendorf hinzu, 2007 das Fachgeschäft in Rauchwart.

Dazwischen haben Thomas und Margarete Hatwagner noch Geschäfte in Deutschkreutz, Güssing, Pinkafeld, Pinggau und Hartberg geführt, die aber alle inzwischen wieder geschlossen wurden. Bis zu 62 Mitarbeiter beschäftigte der erfolgreiche Mittelbetrieb, heute sind es immer noch 40 Arbeitsplätze, davon zwei Lehrlinge. Einer davon ist Schwiegersohn Raphael, ein gelernter Tischler, der gemeinsam mit Tochter Magdalena den Betrieb dereinst übernehmen soll. Über die Jahre hat Thomas Hatwagner bereits 19 Lehrlinge ausgebildet. Als Filialstandorte sind neben dem Hauptsitz in Bernstein Rechnitz (wird gerade rundumrenoviert), Oberwart, Lockenhaus, Rauchwart und Oberpullendorf verblieben.

Der Fleischer kommentiert das rasche Wachstum verschmitzt lächelnd so: „Die Geschäfte sind hervorragend gelaufen, deshalb haben wir sehr flott erweitert. Ich bin grundsätzlich ein risikofreudiger Unternehmertyp, aber auch von schnellem Entschluss, wenn sich ein Standort nach gebührender Einführungszeit nicht positiv entwickelt.“

Breites Sortiment mit wilden Seiten

Geschlachtet wird in Bernstein übrigens nicht mehr selber, das erledigt in Lohnarbeit der gewerbliche Schlachtbetrieb der Brüder Strobl in Ollersdorf. Die Schweine und Rinder stammen aber unverändert von den Partnerbauern der Hatwagners in der Umgebung von Bernstein.

Spezialitäten des Hauses sind die Dürre, die jeden Donnerstag kesselfrisch in allen Filialen angeboten wird, die saftig-üppige Kranzelextra und die Käsekrainer und burgenländische Schmankerln wie Knoblauchwürsteln oder Knoblauchspeck. Rund 50 verschiedene Wurst- und Schinkenprodukte stellt die Fleischerei Hatwagner her. Besonders stolz ist der Chef auf seine Wildspezialitäten, die er unter den einprägsamen Namen „Wilder Tom“ und „Wilde Hilde“ anbietet. Beim „Wilden Tom“ handelt es sich um eine gebratene Wildwurst aus Wildschwein

Sein ganzer Stolz: Thomas Hatwagner mit der „Hattis Trekker“-Ration, einem Wild-Rohwürstel, dass es schon in den Himalaja geschafft hat.



und Hirsch im Kunst Darm, die „Wilde Hilde“ wird im Natur-Kranzdarm angeboten (*Fleisch & Co hat berichtet*).

Ergänzt wird das wilde Sortiment mit „Hattis Trekker“, einem Rohwürstel aus Fleisch von Hirsch und Wildschwein. Eine Spezialität, die sich bei Bergsteigern und Wanderern großer Beliebtheit erfreut und für die er den bekannten burgenländischen Alpinisten Hans Gogger als Testimonial gewonnen hat, dem einzigen Burgenländer mit 8.000er-Erfahrung. Dazu der stolze Fleischer: „Hattis Trekker“ haben schon als Proviant am Himalaja, in den Anden und in Alaska gemundet.“

Abgerundet wird das Angebot der Fleischerei Hatwagner durch Catering, Partyservice, Imbiss und tägliche Menüs inklusive einer vegetarischen Variante.

Große Jubiläumsfeier und Pläne

Zum 30. Jubiläum erschienen am Stammsitz in Bernstein rund 400 Gäste im eigens errichteten Festzelt und ließen sich mit Spanferkel, Zutat und Bier verwöhnen. Doch es wäre nicht Thomas Hatwagner, wenn er nicht an einem neuen Projekt tüfteln würde: „Ich denke intensiv über ein eigenes Schweineprogramm mit meinen bäuerlichen Partnerbetrieben nach. Die Basis soll eine Mangalitz-Duroc-Kreuzung in Freilandhaltung bilden. Die Tiere sollen langsam wachsen, widerstandsfähig sein und ein ideales Fett-Muskel-Verhältnis aufweisen. Das möchte ich noch umsetzen, ehe ich in den Ruhestand gehe.“ Wer ihn kennt, weiß, dass er nicht ruhen wird, bevor das Projekt läuft. **HaRo** ■

www.fleischerei-hatwagner.net



Das Geheimnis der Hatwagners ist wie bei vielen Fleischereien der Familienzusammenhalt.



Die große Schweinefleischverkostung der AMA beim Weber Store Wien-Süd in Brunn am Gebirge brachte prominente Vertreter aus Landwirtschaft, Lebensmitteleinzelhandel und Fleischbranche zusammen. 21 Kostproben, davon 20 heimische, in fünf Kategorien wurden auf Herz und Nieren getestet.

SCHWEIN GEHABT!

Wenn die AMA in Person von Österreichs oberstem Fleischmarketing-Beauftragten Rudolf Stückler zur großen Schweinefleischverkostung lädt, dann gibt es für die heimischen Schweine- und Fleischexperten aus Landwirtschaft, Lebensmitteleinzelhandel und Fleischbranche kein Halten mehr. Zahlreich strömten die Schweinefleisch-Experten des Ortes herbei. Ort des Geschehens war der Weber Store Wien-Süd in Brunn am Gebirge.

Exquisites Teilnehmerfeld in fünf Kategorien

121 Kostproben, jeweils von der Karreerose, wurden vom Weber-Grillmeister und Fleisch-Diplomsommelier Patrick Bayer perfekt für die Verkostung zubereitet.

Die 21 Karreerosen, 20 davon aus Österreich, eine vom Iberico-schwein aus Spanien, wurden in fünf Kategorien eingeteilt. Eine zwar nicht ganz einfache, aber doch zu bewältigende Ausgabe. Das Bewertungssystem

entspricht dem heimischen Schulnotensystem, Höchstnote 1,0, schlechtestmögliche Note 5,0, allerdings mit der Möglichkeit, auch in Nullkommafünf-Punkteabständen zu bewerten.

Die Bewertungskriterien

Jede der 21 Karreerosen musste nach den folgenden Kriterien bewertet werden:

- Aussehen roh
- Geschmack und Aroma
- Textur und Zartheit
- Saftigkeit
- Gesamteindruck

Folgende fünf Kategorien hatte Organisator Rudolf Stückler eingeteilt:

Kategorie 1 In der ersten Kategorie ritterten „Steirerglück“ von Steirerfleisch, Oberösterreichisches AMA-Gütesiegel-Schwein von Großfurtner, Premium-Schwein vom Gut Streitdorf und Vulkan-

landschwein vom Fleischhof Raabtal unter dem Thema „Karreerosen vom AMA-Gütesiegel Schwein“.

Kategorie 2: Zu „Karreerosen vom Bio-Schwein“ fanden sich folgenden Teilnehmer ein: „Labonca“ Bio-Sonnenschwein von Labonca, „Qualität Tirol“ Bio-Schwein von Anton Juffinger, „Sonnberg“ Bio-Schwein von Sonnberg-Biofleisch und „Ja Natürlich“ Bio-Schwein von REWE und Berger.

Kategorie 3: Hier durfte man Karreerosen vom Duroc-Schwein von folgenden Teilnehmern verkosten: „Vulkanland-Duroc“ von TANN-Graz und Fleischhof Raabtal, „Hofkultur-Duroc“ von Hütthaler, „Mühlhof-Duroc“ von Steirerfleisch und „Natürlich aus Niederösterreich-Duroc“ von Gut Streitdorf und Wiesbauer.

Kategorie 4: Hier war das breite Themenfeld „Karreerosen von Tierwohl- und No-

Die Ergebnisse der einzelnen Kategorien

Kategorie 1:

Karreerosen vom AMA-Gütesiegel Schwein

- 1. Platz:** Vulkanlandschwein vom Fleischhof Raabtal: 3,89 Punkte.
- 2. Platz:** Oberösterreichisches AMA-Gütesiegel-Schwein von Großfurtner: 3,54 Punkte.
- 3. Platz:** „Steirerglück“ von Steirerfleisch: 3,44 Punkte
- 4. Platz:** Premium-Schwein vom Gut Streitdorf: 3,13 Punkte.

Kategorie 2:

Karreerosen vom Bio-Schwein

- 1. Platz:** „Labonca“ Bio-Sonnenschwein von Labonca: 4,11 Punkte
- 2. Platz:** „Qualität Tirol“ Bio-Schwein von Anton Juffinger: 3,45 Punkte
- 3. Platz:** „Ja Natürlich“ Bio-Schwein von REWE und Berger: 3,30 Punkte
- 4. Platz:** „Sonnberg“ Bio-Schwein von Sonnberg-Biofleisch: 3,29 Punkte.

Kategorie 3:

Karreerosen vom Duroc-Schwein

- 1. Platz:** „Mühlenhof-Duroc“ von Steirerfleisch: 3,91 Punkte
- 2. Platz:** „Natürlich aus Niederösterreich-Duroc“ von Gut Streitdorf und Wiesbauer: 3,78 Punkte
- 3. Platz:** „Vulkanland-Duroc“ von TANN-Graz und Fleischhof Raabtal: 3,57 Punkte
- 4. Platz:** „Hofkultur-Duroc“ von Hütthaler: 3,07 Punkte

Kategorie 4:

Karreerosen von Tierwohl- und No-Name-Schweinen

- 1. Platz ex aequo:** „TANN schaut drauf“ von TANN St. Pölten und „Fair zum Tier“ von VLV, jeweils 3,71 Punkte
- 3. Platz:** „Gustino Klimafit“ vom VLV: 3,52 Punkte
- 4. Platz:** AT von Metro und Steirerfleisch: 3,09 Punkte

Kategorie 5:

Karreerosen vom Duroc-Schwein

- 1. Platz:** „Pannonisches Mangalitzza von Wiesbauer Gourmet: 3,90 Punkte
- 2. Platz ex aequo:** „Dry aged Vulkanlandschwein“ vom Fleischhof Raabtal und Iberico von Wiesbauer Gourmet: 3,83 Punkte
- 4. Platz:** Turopolje vom Juniperhof: 3,74 Punkte
- 5. Platz:** „Ländle Alpschwein“ von TANN Dornbirn: 3,29 Punkte



Die mehr als 20-köpfige Jury leistete ordentliche Arbeit und beurteilt insgesamt 21 verschiedene Kostproben.



Wiesbauer Gourmet-Geschäftsführer Ernst Stocker informierte über die Initiative des Unternehmens beim Pannonischen Mangalitzza-Schwein.

Niederösterreichs Leiter der Abteilerhaltung, Dr. Andreas Moser, referierte kurz über den aktuellen Zustand der Schweinehaltung in Österreich.



Voller Einsatz: Michael Trünkel beim Verkosten des Produkts.

Turopolje-Urgestein Joe Kranawetter stellte den Juniperhof vor und präsentierte die Vorzüge dieser autochthonen Schweinerasse, die ein erstaunliches Comeback erlebt.



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



AMA-Fleischverantwortlicher Rudolf Stücker rief zur Schweinefleischverkostung und fast alle kamen, die in der Branche Rang und Namen haben.

Top Drei Aussehen roh

- 1. Platz:** „Labonca“ Bio-Sonnenschwein von Labonca
- 2. Platz:** „Mühlenhof-Duroc“ von Steirerfleisch.
- 3. Platz:** „Fair zum Tier“ von VLV

Top Drei Geschmack & Aroma

- 1. Platz:** „Labonca“ Bio-Sonnenschwein von Labonca
- 2. Platz:** „Dry aged Vulkanlandschwein“ vom Fleischhof Raabtal
- 3. Platz:** Turopolje vom Juniperhof

Top Drei Textur & Zartheit

- 1. Platz:** Pannonisches Mangalitzta von Wiesbauer Gourmet
- 2. Platz:** „Labonca“ Bio-Sonnenschwein von Labonca
- 3. Platz:** Turopolje vom Juniperhof

Top Drei Saftigkeit

- 1. Platz:** „Labonca“ Bio-Sonnenschwein von Labonca
- 2. Platz:** Pannonisches Mangalitzta von Wiesbauer Gourmet
- 3. Platz:** Turopolje vom Juniperhof

Labonca-Vertriebsleiterin Anna Putz hatte die Freude, das Bio-Gut Labonca mit seinen Sonnenschweinen zu präsentieren, das sich bei der Verkostung durchsetzte.



Name-Schweinen“ und folgende Teilnehmern schickten ihre Produkte ins Rennen: „Gustino Klimafit“ vom Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten (VLV) und Großfurtner, „TANN schaut drauf“ von TANN St. Pölten, AT von Metro und Steirerfleisch sowie „Fair zum Tier“ von VLV, Großfurtner und REWE.

Kategorie 5: Und schließlich fanden sich zum Thema „Karreerosen von speziellen und sonstigen Schweinerassen“ folgenden Teilnehmer ein: Turopolje vom Juniperhof, Pannonisches Mangalitzta von Wiesbauer Gourmet, Iberico von Wiesbauer Gourmet, „Ländle Alpschwein“ von TANN Dornbirn und „Dry aged Vulkanlandschwein“ vom Fleischhof Raabtal.

Das andere Ende der Skala

Grundsätzlich fiel keine einzige Karreero- se bei der Bewertung durch, der Punkteunterschied zwischen Sieger (4,11 Punkte) und

Letztem (3,07 Punkte) lag bei lediglich 1,04 Punkten.

Übrigens: die einzige Karreero- se, die nicht aus Österreich stammt, jene vom Iberico von Wiesbauer Gourmet lag mit 3,83 Punkten auf dem geteilten 5. Platz.

Fazit: heimische Qualität überzeugt

Österreichs Schweinefleisch braucht sich in keiner Weise zu verstecken. Das Niveau der Verkostung ist als ausgesprochen hoch zu bewerten, die Vielfalt des heimischen Angebots mehr als überzeugend. Die Bemühungen der österreichischen Landwirtschaft und der heimischen Fleischbranche, die besonders in den letzten Jahren sehr intensiv sind, haben sich bereits mehr als ausgezahlt: Schweinefleisch aus Österreich braucht international keinen Vergleich zu scheuen.

Die rot-weiß-rote Schweineszene spielt in der obersten Liga mit, der eingeschlagene Weg führt in die richtige Richtung.

HaRo ■



Die 21 Kostproben wurden vom Weber-Grillmeister Patrick Bayer perfekt zubereitet.



Das „Siegerstück“: Die Karreero- se vom „Labonca-Sonnenschwein“.

Die Top Drei des Gesamtergebnisses

1. Platz: „Labonca“ Bio-Sonnenschwein von Labonca: 4,11 Punkte
Jurykommentare: „Extremes intramuskuläres Fett, roh sehr schön, stark marmoriert, fest im Biss, Aroma top, Saftigkeit, leicht wässrig.“

2. Platz: „Mühlenhof-Duroc“ von Steirerfleisch: 3,91 Punkte
Jurykommentare: „Sehr dunkle Farbe, etwas zu dicke Fettadern, saftig, guter Biss.“

3. Platz: Pannonisches Mangalitzta von Wiesbauer Gourmet: 3,90 Punkte
Jurykommentare: „Gut, aber kein Aha-Effekt, farbkräftig, marmoriert, wässrig, kein Geschmack, sehr dunkel, Blutfleck, aber gute Marmorierung, roh, rein im Geruch.“

Die Podiumsdiskutanten waren: ÖFK-Gf. Andreas Moser, BML-Sektionschef Johannes Fankhauser, BMSGPK-Gruppenleiter Florian Fellingner, ÖFK-Gf. Stefan Mader, ÖFK-Beiratsvorsitzender Otto Auer, AMA-Marketing-Qualitätsmanager Andreas Herrmann (v.l. n. r.)



ZUKUNFT FLEISCH: TIERWOHL

Die Österreichische Fleischkontrolle GmbH (ÖFK) lud Ende September rund 160 Stakeholder zur großen Diskussion rund um das Thema Tierwohl ein.

Tierwohl muss über die ganze Wertschöpfungskette hinweg betrachtet werden – vom Bauernhof, über den Transport, die Schlachtung, bis zum Endkonsumenten. Die komplexe Thematik verlangt zudem eine umfassende gemeinsame Strategie in Hinblick auf Kennzeichnung, Marktmonitoring und Kommunikation. Das bei der Veranstaltung spürbare Ziel der Branche deckt sich mit dem Leitspruch der ÖFK: Wir schaffen Vertrauen. Als Dienstleister und Schnittstelle zwischen Produktion und Schlachthof freut es uns besonders, dass wir bei diesem ersten Vernetzungstreffen so viel Zuspruch erhalten haben. Es spiegelt wider, dass Vernetzung ein Anliegen aller Wertschöpfungsstufen ist und die Entwicklung des Themas Tierwohl in seiner Präsenz und Brisanz einen wesentlichen Einfluss auf die Zukunftsfähigkeit der Fleischbranche hat“, so die Conclusio der beiden Geschäftsführer der ÖFK, Andreas Moser und Stefan Mader.

Hochkarätige Vorträge

Experten aus den unterschiedlichsten Produktionsbereichen berichteten über Strategien und Herausforderungen im Umgang mit den Anforderungen an das Tierwohl. So brachten Manfred Huber und Alois Strohmeier, die Vertreter der Schlachtbetriebe „Sonnberg Biofleisch“ und „Steirerfleisch“, verschiedene Ansätze und Herausforderungen in regionaler und internationaler Vermarktung aufs Tapet. Werner Habermann, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf und der ARGE Rind sowie Leopold Scharmer, Leiter des TANN-Werks St. Pölten von SPAR, informierten über die aktuellen Tierwohlprogramme und die Schere zwischen gesellschaftlichem Anspruch und tatsächlichem Einkaufsverhalten am Point of Sale. Durch die momentane wirtschaftliche Situation mit Teuerung und

Energiekrise spitzte sich die Absatzthematik für Tierwohl-Produkte noch mehr zu.

Welche Unterstützungsmöglichkeiten die moderne Technik bereits bietet und welche Lösungen Künstliche Intelligenz leisten kann, stellte Jörg Brezl von der SLA (Software Logistik Artland GmbH) vor. Besonders hervorgehoben wurde das gemeinsame Projekt „Foodfair“ zwischen SLA und ÖFK, das mit Künstlicher Intelligenz zur Qualitätssicherung und Transparenz beiträgt.

Europaweit einzigartige Datenbank

Stefan Mader, Geschäftsführer der ÖFK, skizzierte die zentrale Aufgabe der ÖFK als Bindeglied und Drehscheibe im Bereich der unabhängigen Qualitätsfeststellung für die Branche. Die ganz Österreich abdeckende Klassifizierungsdatenbank der ÖFK ist europaweit einzigartig und ermöglicht die zentrale Datenaufbereitung für die gesamte Branche und das nicht nur bei Schlachtdaten, sondern auch bei

Tiergesundheitsdaten und vielem mehr. Die ÖFK ist Garant für transparente Herkunfts- und Qualitätsprogrammkontrolle und demnach eine wichtige Säule, wenn es um die Entwicklung von Tierwohlprogrammen geht.

Aberundet wurde die Veranstaltung mit einer Podiumsdiskussion mit Vertretern des Landwirtschafts- und Gesundheitsministeriums sowie der AMA-Marketing und der ÖFK. In dieser skizzierten die Diskutanten BML-Sektionschef Johannes Fankhauser, BMSGPK-Gruppenleiter Florian Fellingner, AMA-Marketing-Qualitätsmanager Andreas Herrmann und ÖFK-Geschäftsführer Andreas Moser den eingeschlagenen Weg zu mehr Tierwohl in Produktion und Verarbeitung und unterstrichen die Notwendigkeit einer umfassenden Herkunftskennzeichnung von Fleisch. Gemeinsam mit dem Publikum wurden die Chancen und Risiken einer Branchenlösung für eine Tierwohl- bzw. Haltungsformkennzeichnung diskutiert. ■

WEBOMATIC

TECH FORUM®
Service · Beratung · Leidenschaft



„Mit WEBOMATIC, dem Spezialist für Verpackungsmaschinen, können Sie fast alles verpacken. Und wir sind nun bestens eingepackt ins Team der TECH FORUM GmbH.“

Tihomir Markic (Kundendienst) & Helmut Kottinger (Vertrieb)
Ehemals WEBOMATIC AT – jetzt TECH FORUM GmbH

Wengstraße 58 | 4643 Pettenbach
T: +43 7586 60445-54 | contact@techforum.at
www.techforum.at

Stolzer Partner von:





Die Afrikanische Schweinepest breitet sich seit mehreren Jahren in Europa aus. Professorin Andrea Ladinig ist die Leiterin der Universitätsklinik für Schweine an der Vetmeduni Vienna und gab uns einen Überblick über die Erkrankung und die derzeitige Situation in Österreich.

ASP: EINE SEUCHE IM VORMARSCH

Afrikanische Schweinepest, hervorgerufen durch ein DNA-Virus, hat ihren Ursprung – wie der Name vermuten lässt – in Afrika. „In Afrika wird das Virus von in Europa nicht heimischen Zecken auf die dort wildlebenden Schweine, also Warzen- und Buschschweine, übertragen. Die dort beheimateten Tiere zeigen aber keine klinischen Symptome infolge der Infektion“, erklärt Dr. Ladinig einfühlend und fährt fort: „Deswegen verursacht die Erkrankung bei den wild lebenden afrikanischen Schweinen auch keine Probleme – ganz im Gegensatz zu den europäischen Wild- und Hausschweinen, bei denen das Virus zu fast 100 Prozent letal ist.“

Wie kam das Virus nach Europa?

Auf diese Frage antwortet die Tierärztin: „Bereits in den 1950er- und 60er-Jahren wurde das Virus nach Europa eingeschleppt, betroffen waren vor allem Spanien und Sardinien. In Sardinien blieb das Virus dann in der Wildschweinpopulation endemisch, wohingegen es in den anderen europäischen Ländern wieder eliminiert werden konnte. Im Jahr 2007 gelangte die Afrikanische Schweinepest dann schließlich über kontami-

nierte Speiseabfälle eines Schiffs nach Georgien und folgend nach Russland. Von dort verbreitete sich das Virus weiter, bis es 2014 dann mit Litauen, Polen, Estland und Lettland schließlich auch in der EU ankam. Seither wandert die Seuche immer weiter von Ost nach West.“

Bisher gab es in Österreich weder bei den etwa 2,8 Millionen Hausschweinen noch in der zahlenmäßig unbekannteren, aber aufgrund der Klimaerwärmung stark wachsenden Wildschweinpopulation einen ASP-Fall. Ein brisantes Thema ist die Virusübertragung: „Das Virus kann im Fleisch infizierter Tiere extrem lange infektiös bleiben“, so Dr. Ladinig, „und der Faktor Mensch spielt bei der Übertragung eine immer größere Rolle.“ Kontaminierte Speiseabfälle gelangen in die Umwelt und werden in weiterer Folge von Wildschweinen verzehrt, welche sich so infizieren. Über infiziertes Fleisch kann das Virus viel schneller größere Distanzen überwinden – verglichen mit der Übertragung durch den direkten Kontakt zwischen Schweinen. In Rumänien gibt es beispielsweise zurzeit sowohl bei Wild- als auch Hausschweinen viele Fälle von Afrikanischer Schweinepest; die Fütterung von Speiseabfällen ist gängig, die Tiere aus betroffenen Beständen

werden unter Umständen noch geschlachtet und verarbeitet.

ASP in Deutschland

Der illegale Import von Fleischwaren aus Rumänien ist ein Problem, denn so kann das Virus Sprünge von vielen Hunderten Kilometern machen. Vor Kurzem gab es auch im westlichen Deutschland einen von der Erkrankung betroffenen Schweinebetrieb. Auch in diesem Fall gilt es als ziemlich wahrscheinlich, dass das Virus vom Menschen über Speiseabfälle eingetragen wurde. In Deutschland tritt die ASP seit September 2020 auf, allerdings im Osten, von wo sich die Erkrankung durch die Wanderung der Wildschweine langsam ausbreitet, aber sind das nur ein paar Kilometer pro Jahr. Immer, wenn große Distanzen überwunden werden, ist klar, dass der Mensch der Überträger ist.

Hausschweine können sich auch bei infizierten Wildschweinen anstecken – dazu die Expertin: „Wahrscheinlich wird das Virus bei diesem Übertragungsweg hauptsächlich durch direkten Kontakt weitergegeben, aber auch die indirekte Infektion durch blutsaugende Insekten oder Nagetiere ist nicht ganz ausgeschlossen. Schließlich gab es bereits Erkrankungen von rein

indoor gehaltenen Schweinen aus Betrieben mit hohen Biosicherheitsmaßnahmen, wo der Mensch als Überträger nicht infrage kam, aber eine hohe Dichte an infizierten Wildschweinen in der Umgebung gemeldet wurde.“

Menschen nicht betroffen

Im Hinblick auf die Biosicherheitsmaßnahmen erklärt Dr. Ladinig, dass diese in der Schweinegesundheitsverordnung genau geregelt sind. „Jeder Schweinebetrieb braucht eine tierärztliche Betreuung, somit soll sichergestellt werden, dass bei Seuchenverdacht dementersprechende Untersuchungen eingeleitet werden. Außerdem werden Maßnahmen vorgeschrieben, die den Eintrag von Seuchen, im Speziellen ASP, verhindern sollen. Ein Beispiel hierfür ist die doppelte Umzäunung bei Betrieben mit Freilandhaltung, die amtlich geprüft und genehmigt werden muss.“ Die Letalität der Erkrankung für Haus- und Wildschwein liegt bei nahezu 100 Prozent. Ausführlicher zu den klinischen Symptomen weiß Dr. Ladinig: „Das Virus ist ausschließlich für Schweine pathogen, Menschen und andere Tierarten sind nicht betroffen. Infizierte Tiere zeigen Fieber, Lethargie und Blutungen und sterben innerhalb weniger Tage. Das Virus ist nicht

besonders infektiös, das heißt, dass der Bestand nicht auf einmal explosionsartig erkrankt, sondern nach und nach einzelne Tiere betroffen sind.“

Diagnostik mittels PCR

Die Untersuchung auf die Afrikanische Schweinepest wird in Österreich im Labor der AGES in Mödling durchgeführt. Die Vetmed-Klinikleiterin geht dazu ins Detail: „Diagnostiziert wird das Virus mittels PCR aus Probenmaterial, das das Virus enthält. Das kann Blut, aber auch Organmaterial sein; meist wird der gesamte Schweinekörper zur Untersuchung eingeschickt. Hat ein Tierarzt die Vermutung, dass ein Tier an der Afrikanischen Schweinepest erkrankt oder verendet ist, muss der Amtstierarzt eingeschaltet werden. Es gibt die Möglichkeit, eine sogenannte Ausschlussdiagnostik zu machen, um auf Nummer sicher zu gehen. Wenn der klinische Verdacht allerdings sehr hoch ist, kann auch gleich der Seuchenverdacht ausgesprochen werden, der eine sofortige Betriebssperre nach sich zieht. Auch Wildschweine stehen unter stetiger Kontrolle: Jedes tot aufgefundene Wildschwein wird auf das Virus untersucht. Auch hier muss der Amtstierarzt informiert werden, um das verendete Tier adäquat zu sichern und den Fall zu dokumentieren.“ Was würde denn nun im Falle eines positiven Nachweises der Afrikanischen Schweinepest in Österreich passieren? „Tritt die Afrikanische Schweinepest in einem landwirtschaftlichen Betrieb auf, ist das für den betroffenen Landwirt katastrophal, weil alle Schweine des Bestands gekeult werden müssen“, erklärt die Tierärztin, betont aber: „Vom Gesichtspunkt der Seucheneindämmung wäre dieser Fall dennoch viel einfacher zu managen, als wenn Wildschweine erkranken würden. Mit der Keulung der Schweine und der Dekontamination des Betriebs hat die Infektionskette ein totes Ende. Sind

Die gebürtige Kärntnerin Andrea Landinig, Veterinärmedizinerin mit Diplom im Fach Schweinemedizin, leitet seit fünf Jahren die Universitätsklinik für Schweine.



allerdings Wildschweine infiziert, wird die Seucheneindämmung um einiges schwieriger.“

Erfolg in Tschechien

Dr. Ladinig verweist an dieser Stelle auf eine Erfolgsstory: „Tschechien hat es als erstes Land geschafft, die Wildschweinpopulation wieder frei von der Afrikanischen Schweinepest zu bekommen – das ist eine Erfolgsgeschichte, auf die ganz Europa schaut. Nach dem Ausbruch wurden betroffene Zonen eingezäunt, die Kernzone wurde anfangs komplett in Ruhe gelassen, später wurden Wildschweine ganz gezielt durch Scharfschützen getötet. Es ist unglaublich wichtig, in so einem Fall keine Unruhe bei den Wildschweinen auszulösen, denn unruhige Wildschweine flüchten und verbreiten das Virus somit schneller. In den Puffer- und Überwachungszonen rundherum wurde die Population stark reduziert. Im Normalfall ist das Virus aber kaum mehr aus der Wildschweinpopulation zu kriegen.“

Bezüglich der wirtschaftlichen Folgen sagt die Tierärztin: „Gibt es einen Fall von Afrikanischer Schweinepest in Österreich, treten jedenfalls sofort Handels- und Verbringungseinschränkungen für gewisse Zonen in Kraft, egal, ob ein Haus- oder Wildschwein betroffen ist. Drittländer, etwa der heiß umkämpfte chinesische Markt, können in der Folge den Import von Schweinefleisch einstellen. Insgesamt bedeutet es große wirtschaftliche Konsequenzen.“ Warum die wild lebenden Schweine in Afrika nicht an der Seuche erkranken, ist weitestgehend unbekannt. Eine Impfung ist (noch) nicht in Sicht. „Das Virus ist ein sehr komplexes, großes DNA-Virus mit hoher Variabilität – wir wissen noch nicht, welche von den Hunderten möglichen viralen Proteinen immunogen und protektiv sind. Ein Lebendimpfstoff wäre definitiv zu gefährlich – das Risiko, dass das attenuierte Virus im Impfstoff wieder mutiert, ist zu hoch. Die Hauptzielgruppe für

die Impfung wäre zudem die Wildschweinpopulation; das heißt, es müsste auch eine Möglichkeit gefunden werden, den Impfstoff in die Wildschweine zu bekommen, über Schluckköder beispielsweise. Ich denke, die Impfung wird in der nahen Zukunft nicht kommen, dafür wissen wir zu wenig über das Virus“, führt die Spezialistin aus.

Abschließend betont Dr. Ladinig: „Alle in der Bevölkerung sollten sich der Gefahr der Afrikanischen Schweinepest bewusst sein. Wann immer ein totes Wildschwein gefunden wird, sollten sofort die Jägerschaft und der Amtstierarzt verständigt werden. Je schneller wir das Virus finden, desto besser sind unsere Chancen, die weitere Verbreitung eindämmen zu können. Die Seuche wird mit großer Sicherheit auch nach Österreich kommen – es könnte täglich passieren.“

Elisabeth Reinbacher ■
Dieser Artikel ist erstmals im VET-Journal 7-8/22 erschienen

 **PENIAS**
Lebensmitteltechnik GmbH

5261 UTTENDORF
OBERÖSTERREICH
+43 7724 / 28 64

WWW.PENIAS.AT

KS EMULSIFIER F200L



KARL SCHNELL KS

DER GESELLIGE SCHINKENFLÜSTERER

Die hippe Berliner Bar Freundschaft und Charles Schuhmann in München, der legendäre Urbanek am Naschmarkt und Feinspitz

Marco Simonis, Bernd Schlacher und Joseph Brot setzen auf die feine Ware von Thum. Was aber macht seinen Schinken aus?

Wie wird er gemacht? Und wie tickt Roman Thum?

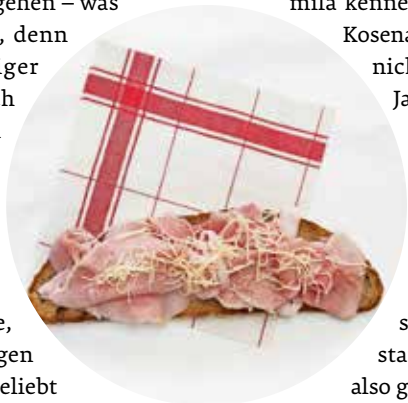
Eine Spurensuche von Marko Locatin

Wir schreiben den 15. September. Nein, keine Angst, das wird kein Tagebucheintrag. Roman Thum sagte: „Sei bitte um 11 bei mir.“ Bei ihm, das ist in der Triester Straße 201, wo Thum Schinken seit 2018 ein zweistöckiges, modernes Haus mit seinen Qualitätsprodukten bespielt. Auch die gesamte Produktion wird am Standort abgewickelt, elf Leute sind hier beschäftigt. Ebenerdig liegt der Verkaufsraum, in den hinteren Räumen die Produktion. Das helle, freundliche Geschäft mit seinen vielen Weinkisten in der Auslage plus reichlich Wein in den Regalen könnte locker als coole Weinbar durchgehen – was auch passend erscheint, denn Roman ist ein geselliger Mensch. „Ich mag einfach die Gastlichkeit, ich will den Menschen etwas bieten“, sagt er, als wir die Treppe in einen hellen großen Raum emporsteigen. Küche, Eisschränke, Weinschränke, hier finden Veranstaltungen sowie Kochkurse statt. Beliebte sei der Wurstkurs, wobei: „Der ist leider für einige Monate ausgebucht. Wir hätten nie mit so einem großen Interesse gerechnet.“ Zur Produktion kommen wir etwas später, erst wollen wir uns Roman Thum näher widmen. Zum Gespräch an der langen Tafel serviert er Schinkenbrot mit Kren, dazu gibt's ein wohltemperiertes Glaserl Grünen Veltliner für mich. Thum bleibt erstmal bei Kaffee.

Ich schieß' nicht einfach den Hansi!

Heute klingelt sein Handy noch öfter als sonst. Lieferanten, Kunden, Mitarbeiter rufen durch, aber auch Freunde, Familie und Bekannte, denn es ist des Schinkenflüsterers 52.

Geburtstag. Ein Alter, welches man ihm übrigens gar nicht ansieht. „Ich beweg' mich einfach gern“, meint er dazu lapidar, was seinem Understatement, welches eine seiner Wesenseigenschaften zu sein scheint, geschuldet ist. Squash und Mountainbiken halten fit. Am Sonntag zieht's ihn wieder einmal für einige Tage in die Karpaten. „Dort renn' ich fünf Tage herum. Ich will die Natur, ich will mir das Wild erarbeiten. Ich fahr' nicht nach Ungarn, lass' mir Wild zutreiben und schieß' den Hansi. Mein Vater war Jäger und Fleischer, ich bin Jäger und Fleischer.“ Apropos Familie. Vor 21 Jahren lernte Roman seine heutige Frau Jarmila kennen, die er zärtlich nur mit Kosenamen bedenkt, die hier aber nicht verraten werden. Auch Jarmila kommt aus der Gastronomie. Die beiden haben vier Kinder. Heute ist sie u. a. für den Verkauf zuständig. Sohn Raphael ist die sechste Thum-Generation, tags zuvor hat er seine Gesellenprüfung bestanden. Für die Zukunft ist also gesorgt.



Die Geschichte

Die Vergangenheit freilich ist glorreich. Thum galt einst als größter Schinkenproduzent der Region. Die erste Thum-Generation nämlich, der Urgroßvater, stammte aus der böhmischen Region. „Wir machen ja einen Schinken nach Prager Art. Nur etwas feiner, denn in der k.u.k. Zeit musste ja alles etwas feiner sein.“ Mit knapp 35 Jahren übernahm Roman dann den elterlichen Betrieb. Einst war auch sein Bruder im Unternehmen tätig, aber „wir hatten unterschiedliche Auffassungen vom Geschäft“. Roman jedenfalls baute den Betrieb konsequent auf Qualität um. Eine Qualität, die nicht nur bekannten ös-

terreichischen und deutschen Betrieben geschätzt wird, sondern auch in Prag und Paris.

Mangalitza und Strohschwein aus dem Weinviertel

Vom Verkostungsraum gehen wir zurück ins Erdgeschoss, wo man hinter der Vitrine mit den penibel sorgsam verpackten Päckchen Schinken, Speck, Würsten, Pasteten und einigem mehr in die Produktionsräume gelangt. Was auffällt, ist, dass die Schinkenproduktion olfaktorisch nicht auffällt. Heißt: Es riecht hier einfach gut, ja fast clean. Würste und Salami übrigens werden hier nicht gemacht, sie würden zusätzliche Reiferäume benötigen, weshalb Thum sie von Partnerbetrieben produzieren lässt. Im Jahr 2000 hat er mit Bio begonnen, heute liegt der Anteil bei rund 60 Prozent – Tendenz steigend. Die konventionelle Ware kommt dabei aus dem Weinviertel, fast ausschließlich von Strohschweinen. Alles, was mit Mangalitza zu tun hat, ist seit 2005 ausschließlich Freiland und Bio. Weiters bezieht er Keulen vom Schwein vom Mühlviertler Vorzeige-Biobetrieb Sonnberg. Nun aber zu den wichtigsten Produktionsschritten.

Die Schinken-Produktion

Warenprüfung Es wird kontrolliert, ob alles wirklich passt, also zum Beispiel, ob Temperatur und Gewicht, aber auch Herkunft in Ordnung sind. Thum: „Wir prüfen penibel gleich bei Anlieferung die Qualität der Ware. Optik, Frische und Geruch.“

Zuschnitt Die Ware wird sofort nach der Lieferung fachgerecht zugeschnitten.

Salzen „Unsere Art des Salzen ist gut 150 Jahre alt“, erzählt Thum, „wir verwenden aber so wenig wie möglich und wir machen jede Salzlake selbst!“ Das Prozedere beim Kochschinken: Alle Kochschinken werden über das Arteriensystem gepökelt. Gespritzt wird in die Beinarterie, über Druck verteilt sich die



Lösung in die feinsten Äderchen und, was entscheidend ist, in Rückenmark und Knochen.

Würzen „Wir kaufen alle Gewürze selbst ein und machen jede Gewürzmischung selbst. Dadurch können wir auf jedes Produkt eingehen.“ Physiologische Vorgänge laufen im Fleisch weiter, gelangen erst nach längerer Zeit zum Stillstand. Diese Vorgänge stehen in enger Beziehung zu den chemischen Umsetzungen bei der Muskelkontraktion und der

Erhaltung des Ruhezustandes. In der Schinkenproduktion setzt man Phosphate, die bewirken, dass die Muskeleiweiße im Fleisch bei der Produktion noch aneinander haften bleiben. „Das tun wir in manchen Bereichen auch – allerdings nicht beim Beinschinken. Es komme auf die Menge an, Phosphat und Nitrit seien ja per se nicht schlecht. Von Letzterem verwendet Thum nur so viel, respektive so wenig, dass am Ende im Produkt nichts mehr nachweisbar ist.

Räuchern Nach einigen Tagen Ruhe wird der Schinken über Buchenspänen heiß geräuchert. „Früher haben wir die Späne einfach über Gasflammen erhitzt. Jetzt machen wir das temperaturgesteuert über Elektroheizplatten, was eine gleichmäßigere Räucherung erlaubt. Aber wir arbeiten immer noch mit Buchenspänen. In Wien wird generell weniger geräuchert im Unterschied zu Prag. Der Prager Schinken ist ein dunkel geräucherter, rustikaler Schinken. Unser



„Gastronomen, aber auch Kunden kaufen bewusster ein als früher.“

Roman Thum, Geschäftsführer

Schinken ist doucement (langsam), weniger, zarter geräuchert.

Koch bzw. dämpfen Nach dem Räuchern wird der zarte Schinken nicht gekocht sondern, um sein feines Aroma zu erhalten, gedämpft. „Wir wollen den feinen Geschmack nicht auswaschen.“ Abschließend wird abgekühlt und vakuumiert.

Der Beinschinken

Das wichtigste Produkt ist nach wie vor der Beinschinken – vom Ausgelösten setzen die Thums am meisten ab. Es ist, wie alle Produkte, die Roman Thum erzeugt, kein Supermarktprodukt. „Wir erhalten die Struktur des Fleisches. Wie es am Knochen natürlich gewachsen ist. Das ist natürlich nicht immer gleich, auch der Fettgehalt variiert. Unsere Kunden akzeptieren beim Geschmack eine gewisse Schwankungsbreite. Das ist wie bei einem gut gemachten Wein. Gewürzt wird nur mit Salz und einer Prise Zucker.“ Beliebt ist auch der Beinschinken an der Keule, der je nach Kundenwunsch handgeschnitten wird. Die Oster- und Weihnachtszeit beschert dem Schinkenmacher jeweils den doppelten Umsatz.

Tierwohl-Standards erhöhen

Beim Thema Tierwohl sieht Thum den Gesetzgeber in der Pflicht. Der Kunde kauft bewusster, ist Thum überzeugt, einerseits ist bio, andererseits Tierwohl ein großes Thema, dass überhaupt noch mehr Beachtung finden sollte. „Wir haben es als Gesellschaft zu verantworten. Es kann nicht sein, dass Tiere unter teilweise katastrophalsten Bedingungen gehalten werden. Ich fordere vom Gesetzgeber strengere Maßnahmen, um die Standards allgemein zu erhöhen. Dann wird es halt teurer.“

Vernünftig wirtschaften

Teurer wird es derzeit auch in der Produktion. „Ehrlicherweise: Die Teuerung müssen wir an unsere Kunden auch weiter-

geben. Das weiß jeder ordentliche Geschäftsmann. Wir müssen ja vernünftig wirtschaften. Trotzdem oder vielleicht gerade deswegen sind wir wirklich gut durch diese nicht einfachen Zeiten gekommen. Viele Gastronomen, aber auch Kunden kaufen bewusster ein als früher. Das wiederum kommt uns als Qualitätsbetrieb zugute.“ Thum ist – ein Erfolgsfaktor – auch extrabreit aufgestellt. Beliefert Caterer und Gastronomen, Heurigen und Feinkostläden, ist auf Märkten vertreten und betreibt Online-Handel.

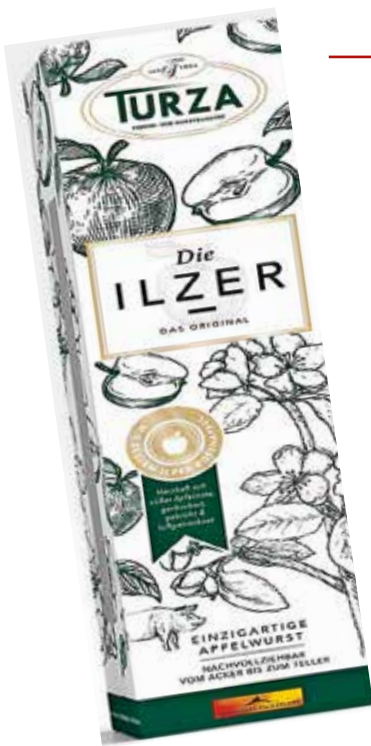
Das Geheimnis

Das Geheimnis des Schinkens ist: Es gibt kein Geheimnis. Vielmehr ergibt hier die Summe aller Teile ein großes Ganzes oder wie Roman Thum sagt: „Es sind viele Bausteine und Schritte. Es ist das Streben nach Qualität im Allgemeinen.“ Ein weiterer Schlüssel zum Erfolg liegt in Romans Person selbst, die in seiner Familie jenen Rückhalt findet, den er braucht. Er ist ein geselliger Netzwerker, der auf sehr unterschiedliche Menschen eingehen kann. Diese Sensibilität lässt er auch seinen Produkten angedeihen.

O.k., dann gibt es schon noch die Markenpflege, die Strahlkraft der Marke Thum. Und somit sei ein kurzes Namedropping am Schluss noch gestattet: Steirereck, Charles Schuhmann, Willi Schlögl (Bar Freundschaft in Berlin), Taubenkobel, Landhaus Bacher, Urbanek, Marco Simonis, Joseph Brot, Motto und ein Sterne-Restaurant in Paris sind nur einige Big Names in des Schinkenflüsterers Portfolio.

Inzwischen ist nach 14 Uhr geworden. Wir könnten ja noch länger über Schinken und die Welt überhaupt sprechen, aber heute ist ja Romans 52. Geburtstag. Jarmila, vorher noch im Verkauf, hat sich bereits in ein hübsches Kleid geworfen. Das Handy klingelt nun noch öfter, Freunde und Familie warten bereits im Schweizerhaus und mit einem weiteren Schinkensemmel im Gepäck trete ich den Heimweg an. ■





FRUCHTIG UND REGIONAL: TURZAS APFELWURST

Der „Ilzer Rosenapfel“ machte die oststeirische Gemeinde unsterblich. Dass man den rot-gelben Apfel aber auch „verwurstet“ kann, fiel aber erst Philipp Turza und seinem Vater Karl Friedrich ein.

Im Nachhinein klingt es nach einer völlig logischen Geschmackskombination. Doch wie so oft muss man darauf einmal kommen. Der „Ilzer Rosenapfel“ ist eine regionale Erfolgsgeschichte, seit diese zufällige Mutation anno 1840 von der Baumschule Stocker bei Fürstenfeld weiterkultiviert wurde. Dass man den rot-gelben Apfel aber nicht nur als Tafelobst oder für den Most nutzen kann, bewiesen Ende 2021 Philipp und Karl Friedrich Turza. Seither eilt die Dauerwurst mit Stückchen vom süßen Ilzer Rosenapfel von Erfolg zu Erfolg: Beim internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren etwa gab es Gold für die Kreation von

Vater und Sohn. Vor wenigen Wochen kam der Innovationspreis für handwerkliche Produkte aus dem steirischen Vulkanland dazu.

Regionale Apfelwurst

Denn die Apfelwurst wird zur Gänze regional hergestellt. Die Fruchtstückchen liefert die Mostschenke Brunner, die „Ilzer“ trägt aber auch stolz das Wappen der Marktgemeinde. Der Geschmack der aus Schweine- und Rindfleisch entsteht durch Braten und Räuchern sowie – natürlich! – die getrockneten Rosenapfel-Stücke. „Die ‚Ilzer‘ ist ein echtes Original“, sagen die Turzas unisono, die sie im Wurstsemmerl ebenso wie als

300-Gramm-Stange anbieten. Persönlich mögen die beiden innovativen Fleischer ihre Kreation übrigens am liebsten „fein geschnitten auf einem frischen Bauernbrot, das dünn mit Butter bestrichen wurde“. Aber auch sauer abgemacht kommt die „Ilzer“ – als echte Steirerin mit etwas Kernöl – auf den Tisch.

Wobei: Abseits der Aromatik verbindet den Familienbetrieb ebenfalls etwas mit dem Rosenapfel: Denn der Vorgänger der heutigen Fleischerei Turza GmbH & Co KG wurde nahezu zeitgleich gegründet, als Koloman Größbauer das fruchtige Wahrzeichen von Ilz „entdeckte“. Roland Graf ■ www.turza.at

BESONDERER FESTZEITGENUSS FÜR ANSPRUCHSVOLLE GENIESSER

Mit schwarzer Trüffel. Ein Weihnachts-Highlight ist der Trüffelschinken, der von Hand mit schwarzer Trüffel belegt wird. Diese exklusive Schinkenspezialität wird mit echten schwarzen Trüffeln liebevoll verfeinert und überzeugt mit ihrem herrlichen Trüffelgeschmack. Für seine besonderen Trüffelspezialitäten, wie Frierss Trüffelmortadella ist das Haus bestens bekannt, ebenso wie für Frierss Trüffelsalami, die Königin der Salami. Sie wird mit schwarzen Trüffeln

verfeinert, ehe sie 14 Wochen in weißem Edelschimmel reift. Auch die Trüffelstreichwurst verfeinert mit Kalbs- und Schweineleber erfreut sich vor allem während der Festtagen größter Beliebtheit. ■ www.frierss.at



WEIHNACHTLICHER BLICKFANG

Wiesbauers Spezialitäten. Immer ein Highlight für die gut sortierte Festtagsvitrine im LEH sowie in den Fleischerfachgeschäften ist die Original Bergsteiger, Österreichs beliebteste Dauerwurst. Fein gewürzt und sanft über Buchenholz heiß geräuchert, erhält dieses Meisterstück österreichischer Wursttradition sein unverwechselbares Aroma. Aber auch die weiteren Klassiker aus dem Hause Wiesbauer wie der herzhafte Wurzelspeck, die zarte Kalbpariser, der edle Prosecco-Schinken oder der Wiener Krusten-Braten sind passende Schmankerln für die Weihnachtszeit.

Um sein Top-Produkt zu Weihnachten auf besondere Weise in Szene zu setzen, stellt Wiesbauer den Handelspartnern sowie den Fleischerfachgeschäften einzigartig gestaltete Verkaufsdisplays zur Verfügung. In Gestalt eines Christbaums, der mit Original Bergsteiger (300 g) und Bergsteiger Junior (80 g) „geschmückt“ ist, sorgen die Displays für viel Aufmerksamkeit und steigern die Impulskäufe.

Außerdem hält Wiesbauer für die Festtage eine besondere Geschenkidee bereit: Das Weihnachts-Wurst-Tragerl enthält je eine 300-g-Stange Original Bergsteiger, Polnische Spezial und Gebratene Käsewurst sowie als Geschenk ein gratis Küchenmesser. Der hochwertige Karton in attraktiver Holzoptik macht sich super als Präsent und lässt sich dank Traggriff bequem transportieren. www.wiesbauer.at



GENUSS MIT HONIG

Honigschinken. Fleischermeister Christian Derntl liefert mit diesem Honigschinken eine hervorragende Spezialität. Er spricht das Auge durch eine warme-edle honiggelbe Farbe gleichermaßen an, wie er den Gaumen durch eine vorsichtige Bratennote überzeugt. www.fleischerei-derntl.at



EXKLUSIVES WHISKY-AROMA

Whisky-Rohschinken. Wer seiner Kundschaft etwas ganz Besonderes bieten möchte, der sollte den hausgemachten Rohschinken versuchen. Die Fleischmanufaktur Passegger stellt diese Köstlichkeit mit dem prämierten Sulm-Valley-Whisky vom der steirischen Distillery Krauss her. Dieser exklusive Schinken schmeckt wunderbar und ist nicht nur bei den Stammkunden der Fleischerei in Rosental an der Kainach überaus beliebt. www.passegger.at



STEIRISCHES VULKANLANDSCHWEIN

Frikandeau Schinken. Als Ausgangsprodukt für nahezu alle Feinkostprodukte verwendet Fleischwaren Rinner das Steirische Vulkanlandschwein. „Denn“, so der Fleischermeister, „ohne ein gutes und hochqualitatives Ausgangsprodukt kann selbst die beste Veredelung nichts bringen!“ Das Frikandeau wird aus dem Schlögel geschnitten, der aus mehreren Schinkenstücken besteht. Mit Koriander und Wacholder verfeinert wird er anschließend über Buchenholz geräuchert. Das saftige, aber doch eher milde Geselchte ist bei den Kunden des Grazer Betriebs sehr beliebt. www.rinner.co.at



**Bedford
erhältlich bei:**

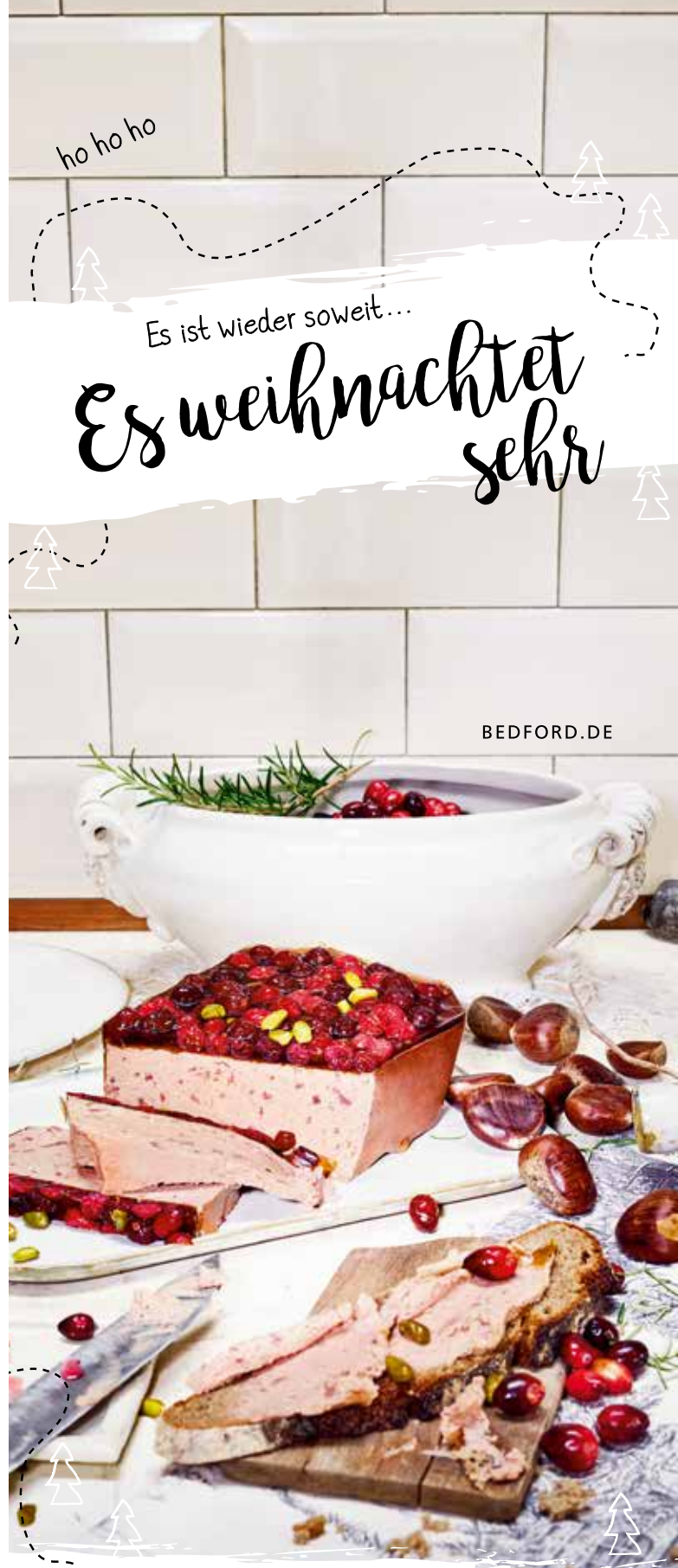


GARANTIERT HEIMISCH

Naturkrusten Leberkäse von gourmetfein. Das Fleisch für den Naturkrusten Leberkäse kommt exklusiv von 46 Schweine- und 160 Rinderbauern aus Österreich, die ihre Tiere mit gentechnikfreiem Futtermittel füttern – mindestens 80 % des Futters kommt aus eigenem Anbau. Der Rest ist zertifiziertes Soja aus Europa. Zudem wird der Leberkäse ohne künstliche Geschmacksverstärker, Gluten, Laktose, Verdickungsmittel sowie künstliche Farbstoffe hergestellt. Qualität, die man schmeckt – so muss Leberkäse schmecken. Der Genuss-Tipp der Redaktion! www.gourmetfein.com

PRÄMIERTE SELCH- UND WURSTWAREN

Feines vom Fleischhof Oberland. Der Fleischhof Oberland produziert verschiedenste Selch- und Wurstwaren selbst im eigenen Betrieb. Die Produktpalette reicht von Klassikern wie Frankfurter, Fleischkäse und Aufschnittwurst über Weißwürste, St. Johanner und Kaminwürsten bis hin zu Pressschinken. Die Spezialitäten überzeugen Konsumenten und Fachjurs wie die ÖFA und die DLG in Geschmack und Qualität. Auch bei den letzten Verleihungen der DLG 2022 und der ÖFA 2018 gewannen die allergikerfreundlichen Produkte zahlreiche Gold- & Silbermedaillen. www.fleischhof-oberland.at



Es ist wieder soweit...
**Es weihnachtet
sehr**

BEDFORD.DE

Leberpastete mit Rehfleisch

Eine winterliche Leberpastete mit Gewürzen, Sahne, Waldpilzen und fruchtigen Cranberrys.

Bedford®
Delikat essen



HERBST-HIT

Steirische Kürbiskernwurst. Die einen machen Kernöl daraus, die Fleischmanufaktur Passegger geben die Kürbiskerne in die Wurst. DER Top-Artikel in der Theke von Martina & Markus Passegger ist diese Kürbiskernwurst – und das ganz zu Recht. Sie schmeckt steirisch guat. www.passegger.at

DER FESTTAGSHIT

Pasteten von Fleischwaren Rinner. Die Leberpastete hat jetzt Hochsaison! In verschiedenen Varianten erhältlich, hat sich vor allem die traditionelle Leberpastete sowie auch die Pfeffer-, Pflaumen- und nach Wild Art Leberpastete einen Namen in der Grazer Fleischerei gemacht. Die zu 100 % aus sterischem Schweinefleisch bestehende Leberpastete zeichnet sich durch ihre schnittfeste, dennoch cremige Konsistenz aus. Der hauchdünne Speckrand macht die Leberpastete ganz besonders. www.rinner.co.at



EINE KÖSTLICHKEIT

Rauchkäsewurst von Zellinger. Die Zellinger Rauchkäsewurst wird ausschließlich aus bestem Oberio Hofgenau Schweine- und Rindfleisch, geliefert von gourmetfein Partner-Bauern aus Österreich, hergestellt. Mit kernigem Speck und österreichischem Emmentaler verfeinert. Leichte pikante Würzung und handgeschnürt über Buchenholz gegart. Mit ihrem herzhaften Geschmack ist diese Wurst perfekt für die Festtagsjause. www.zellinger.at



FISCHSULZ VOM FLEISCHERMEISTER

Innovation von Christian Derntl. Entstanden als Projekt bei seinem Lehrlingswettbewerb hat der Fleischermeister aus Leonding dieses Produkt in sein Standard-Sortiment genommen. Die Kunden lieben das dezente Raucharoma und die milde, leicht von Essig geprägte Gelatine – das Produkt findet im Sommer und im Winter regen Anklang und ist, so Derntl, „fast schneller verkauft als in die Vitrine nachgeräumt“. www.fleischerei-derntl.at



WIRKLICH ALLES KALB

Kalbsleberpasteten von Hink. In den Kalbsleberpasteten der Wiener Lebensmittelmanufaktur Hink ist wirklich drin, was draufsteht. Anders als bei herkömmlichen Produkten mit nur geringem Anteil an Kalbsleber und mehrheitlich Fleisch und Leber vom Hausschwein stammt bei Hinks Pasteten alles von heimischen Kalb – und das aus artgerechter Haltung. Der Leberanteil der „Alles Kalb“-Pasteten beträgt 25%, das Verhältnis von Kalbsleber und Kalbsfleisch ist für Geschmack und Konsistenz perfekt ausgewogen. Leber und Fleisch kommen zu 100 Prozent vom heimischen Kalb, 80 Prozent davon sind biologisch. Diesen qualitativen Unterschied schmecken Sie! Die hochwertigen Teile vom Kalb – von Sonnberg Biofleisch in Oberösterreich und Höllerschmid in Niederösterreich – werden erst klein geschnitten und gekocht, bevor die rohe feinstgecutete Leber in die Masse kommt. Kalbsfett, Obers, Pökelsalz, Gewürze und aromatisierende Komponenten wie Sommertrüffel, Rotwein oder Preiselbeeren sorgen für das feine cremige Mundgefühl und den exquisiten Geschmack der Hink'schen Leberpasteten „Alles Kalb“ in drei Varianten. www.hink.wien



SCHILCHER-STANGERLN

Schmack- & herzhaftes aus dem Hause Passegger.

Weil in der Weststeiermark bekanntlich nichts ohne den vorzüglichen Schilcher-Wein geht, hat die Fleischmanufaktur diese großartigen Schilcherstangerln kreiert. Doch die Fleischer aus dem schönen Rosental haben noch weitere knackige Stangerln zum Reinbeißen und durchkosten. Die Nussknacker etwa mit heimischen Walnüssen oder auch die Schoko-Chili-Wurz'n mit Chili und Schokolade, die ganz besonders schmeckt. www.passegger.at



BERGER KLIMASCHUTZ-PROGRAMM REGIONAL-OPTIMAL HALBIERT DEN CO₂-AUSSTOSS

Genuss mit gutem Gewissen: Die REGIONAL-OPTIMAL-Produkte sind dank regionaler Futtermittel deutlich klimafreundlicher und leisten damit einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz.

Jetzt ist es auch wissenschaftlich bewiesen: Bei den Schinken- und Wurstspezialitäten aus dem Berger Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL werden bis zu 45 % klimaschädliche Gase eingespart. Rudolf Berger ist stolz: „Unsere REGIONAL-OPTIMAL-Produkte leisten damit nachweislich einen großen Beitrag zum Umweltschutz.“

Regionales Futter „macht deutlichen Unterschied“ aus

REGIONAL-OPTIMAL steht für nachhaltige, regionale Produkte: Ausschließlich in Österreich geborene Tiere werden bei 40 AMA-zertifizierten Landwirten rund um Sieghartskirchen mit gentechnikfreiem Futter aus regionalem Anbau bzw. dem Donauraum aufgezogen - auf Import-Soja aus Übersee wird bewusst verzichtet. Das zeigt klimatechnisch große Wirkung, verursachen Futtermittel doch einen erheblichen Anteil am CO₂-Ausstoß in der Fleischproduktion.



Nun weist ein Zusatz auf den Produkten auf die CO₂-Reduktion hin – mittels QR-Codes kann die gesamte Studie abgerufen werden. „Konsumenten können einen aktiven und genussvollen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten und Bauern aus der Region unterstützen“, so Rudolf Berger.

Die entsprechenden Schinken-, Wurst- und Fleischspezialitäten sind seit über einem Jahrzehnt im Einzel- und Großhandel und in den Berger-Filialen erhältlich.

www.berger-schinken.at ■

bis zu
45%
weniger
CO₂

Da schmeckt mehr dahinter.



Dank des Verzichts auf Übersee-Soja wird eine Reduktion des CO₂-Ausstoßes um bis zu 45% bei unserem Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL erreicht. Scannen Sie den QR-Code für mehr Infos.

Fleisch
zu **100%**
aus Österreich



DIE FESTTAGE KÖNNEN KOMMEN

Auch für die diesjährige Advents- und Weihnachtszeit hat die Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford aus Osnabrück eine Reihe besonders hochwertiger Delikatessen mit edlen Wild- und Geflügelspezialitäten im Angebot.



Für Metzgereien und Feinkostgeschäfte sind sie perfekt geeignet, um ihren Kunden rund um die Feiertage etwas Ausgefallenes zu präsentieren. Die Auswahl für dieses Jahr steht ganz unter dem Zeichen von Wild und Geflügel: Beide sind ausgesprochen beliebt, wenn es darum geht, die Gäste zu Hause kulinarisch zu verwöhnen.

Kräftige Spezialität

Frisches Schweine- und Rehfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber ohne Bitterstoffe, reichlich Obers, Waldpilze und Gewürze machen die Leberpastete mit Rehfleisch zu einer kräftigen Winterspezialität. Die Garnitur aus Cranberries und knackigen Pistazien gibt der cremigen Pastete ein unverwechselbares Erscheinungsbild. Sie ist exklusiv von September bis April erhältlich.

Der Wildschweinschinken ist eine besondere Schinkenspezialität: Mit einer Meersalzmischung wird er von Bedford in einer eigenen Rohschinkenmethode mild gesalzen, über 13 Monate sorgfältig gereift und über Buchenholzspänen leicht geräuchert. Das Fleisch stammt ausschließlich von Tieren, die in freier Wildbahn gejagt wurden. Zu einer edlen Delikatesse wird er hauchdünn geschnitten auf einem knusprigen Baguette oder zu italienischen Grissini.

Vollfleischige Gänsebrust und herrlich fruchtige Orangenmarmelade verwendet Bedford für seine Gänsebrust. Das Fleisch wird mild gepökelt, in der Marinade eingelegt, gegart und anschließend frittiert. Diese Spezialität ist exklusiv von September bis Dezember erhältlich.



Besondere Schmankerln in Gold

Von Oktober bis Dezember bietet Bedford seine Feinste geräucherte Entenbrust an. Vollfleischige Entenbrüste werden sorgfältig zugeschnitten und mild gesalzen. Jede einzelne Brust wird im Naturdarm bis zur vollen Reife abgetrocknet und im leichten Buchenrauch veredelt. So erhält sie ihre unverwechselbar kräftig-rote Farbe und zarte Struktur.

Als Schmankerl oben drauf hat sich Bedford für seine Saltufo Gold in diesem Jahr wieder etwas Besonderes einfallen lassen. Zu jeder Packung gibt es drei dekorative Sternschnuppen und drei Mützen, die direkt am Produkt platziert, einen Hauch Weihnachtsstimmung in die Theke zaubern. Die Deko passt perfekt zur edelgoldenen Verpackung der Salamikugel, die mit einer Kombination von Schweinefleisch und erlesenen Sommertrüffeln hergestellt und anschließend mit landestypischem, geraspeltetem und 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano umhüllt wird. www.bedford.de ■

REGIONALER GENUSS FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

Die saisonalen Schmankerln von Berger setzen auch heuer wieder auf edlen Geschmack mit regionalen Zutaten. Besonders hat es uns heuer der Trüffelschinken angetan.

Zu Weihnachten sich selbst und seine Lieben lukullisch zu verwöhnen, ist vielen ein Anliegen. Berger Schinken bietet Delikatessen, die mit gutem Gewissen auf jeder Festtagstafel kredenzt werden können. Rudolf Berger, Geschäftsführer des Familienunternehmens, weiß: „Immer mehr Konsumenten sind auf der Suche nach dem besonderen, außergewöhnlichen Geschmack und Luxus für den Alltag. Sie bevorzugen Produkte, die nicht um die halbe Welt gereist sind. Diese Bedürfnisse befriedigen wir von Berger Schinken gerne.“

Beinschinken geht immer

Österreichs vielleicht bester Beinschinken – der Traditions-Beinschinken von Berger – ist einer der „Stars“ der Schinkenwelt: Er wird von Meisterhand einzeln gefertigt, über Buchenholz geräuchert und überzeugt



durch seinen mild-feinen Geschmack. Natürlich trägt auch er das AMA-Gütesiegel, ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und kommt ohne Geschmacksverstärker aus. 100% österreichisches Fleisch und Handarbeit kennzeichnen diese Delikatesse.

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.

Winterlicher Genuss

Die aufwendige Herstellung der Pasteten macht sie zu wirklich repräsentativen Delikatessen. In früheren Zeiten war sogar ein eigener Berufsstand – der Pastetenbäcker – für die Herstellung zuständig. Heute haben es Genießer da bedeutend 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 ■

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 reißenen Absatz!



BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983



Es ist wieder so weit: Die Marke Wiberg präsentiert die Neuheiten aus dem winterlichen Wursthüllensortiment. In diesem Jahr können Sie sich auf ein neues Druckmotiv mit Wichteln und eines mit Weihnachtsmann inklusive typischem „Ho ho ho“-Schriftzug sowie ein ansprechendes Weihnachtsmann-Stückdruckmotiv freuen.

FESTLICHE WEIHNACHTSWURSTHÜLLEN

Alle Jahre wieder bietet Wiberg ein umfangreiches Wursthüllensortiment für die Adventzeit. Winterliche Druckmotive sind stets gefragt. Neben Tannenbäumen, Schneemännern und idyllischen Schneelandschaften gibt es 2022 zusätzlich zwei neue Faser-Därme. Einer mit Weihnachtsmännern (Art.-Nr.: 559198 – 55/25; 559200 – 55/gerafft), der andere mit Wichteln (Art.-Nr.: 559199– 55/25; 559201– 55/gerafft) bedruckt.

Mit Weihnachtsmann

An den Festtagen beliebt sind auch individuelle Hüllen aus dem Stückdruck-Sortiment. Ob als weihnachtliche Aufmerksamkeit oder Dankeschön zum Jahresende – die Hüllen mit individueller Note stärken die

Kundenbindung. Neu im Stückdruck-Sortiment ist das einseitig bedruckte Weihnachtsmann-Motiv in Safe-Faser-Qualität für Brüh- und Kochwurst (Art.-Nr.: 559197) und als Cello-Darm für streichfähige Rohwurst (Art.-Nr.: 559196). Wählen Sie im Stückdruck-Sortiment aus vier unterschiedlichen Schrifttypen. Individuelle Kundeneinzelfertigungen können schon ab 500 Meter Druck ganz nach Wunsch gestaltet werden.

Winterliche Gewürzummüllungen
Liegt Weihnachtsduft in der Luft, kommt

festliche Stimmung auf. Die Klassiker Orange und Zimt, sind nicht nur für die Nase, sondern auch für den Gaumen ein Genuss. Die Gewürzummüllung Orangenpfeffer (Art.-Nr.: 558002) bringt mit fruchtig-frischer Orange und würzig-scharfem Pfeffer winterliche Noten auf den Festtagsschinken. Deco Quick® Zimt (Art.-Nr. 549200) verleiht Weihnachtsspezialitäten mit seiner charakteristischen Note den letzten Schliff. www.fruta-romsavory.com ■



EDLES FÜR GENIESSER

Leberpaté: in nur fünf Schritten zur perfekten Paté.

Die elegante Leberwurstmasse, mit Wildfleisch verfeinert und einer sinnlichen Pfeffernote, verzaubert Ihren Gaumen. Mit der Würzung „Kalbsleberwurst Exquisit“ der Beck Gewürze und Additive GmbH verleihen Sie der Fleischmasse einen kräftig würzigen Geschmack von Zwiebel, Pfeffer, Macis, Kardamom und Ingwer. Die extra Zugabe von grünem Pfeffer in Salzlake gibt der Paté eine interessante Optik und einen exquisiten Geschmack. Der attraktive Aspikspiegel aus rosa Beeren, Orange und Rotwein macht die Leberpaté in der Theke zum echten Hingucker.

www.beck-gewuerze.de ■





KNUSPERKRUSTEN MIT CRUNCH-EFFEKT

Die Produkt-Range des Gewürzexperten Raps verleiht überbackenem Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse einen ansprechenden Crunch.

Ob würzig, aromatisch oder mit feiner Kräuternote: Die neuen Knusperkrusten sind ab sofort erhältlich und sorgen in der kalten Jahreszeit für Genussmomente aus dem Ofen. Die leichte Handhabung der fix und fertigen Pasten macht sie vielseitig einsetzbar. Auch vegane und vegetarische Gerichte lassen sich einfach veredeln, da die Knusperkrusten aus rein pflanzlichen Inhaltsstoffen hergestellt werden.

Würzig-pfeffrigen Geschmack zeichnet die gelbe Knusperkruste „Knoblauch-Pfeffer“ aus. Für feine Kräuteraromatik sorgt die grüne Sorte „Gartenkräuter“. Die Knusperkruste „Tomatino“ eröffnet mit fruchtigem Tomatengeschmack, einer Basilikumnote und leuchtend roter Farbe die mediterrane Geschmackswelt.

Die Knusperkrusten sind palmölfrei und werden auf Rapsöl-Basis hergestellt, wodurch diese Produktreihe den Nachhaltigkeitsansprüchen von RAPS entspricht. Weißbrotgranulat, Reisgrieß und verschiedene getrocknete Kräuter entfalten im Zusammenspiel durch das Backen eine attraktive knusprige Textur. www.raps.at ■



FLEXIBEL & NACHHALTIG: WÜRZEN UND MARINIEREN

Die neue selbstauflösende Blattmarinade und Blattwürzung ist überall dort ideal, wo flexibel sowie zeit- und kostensparend gewürzt und mariniert werden muss.

Viscofan, Experte für Lebensmittelhüllen und -folien, hat selbstauflösende Würzblätter für Gewürze, Kräuter und Marinaden entwickelt: ediLEAF ist ein essbarer, transparenter Film aus Polysacchariden, der als Träger für Würzungen fungiert und sich bei Kontakt mit einem feuchten Lebensmittel vollständig auflöst. Dabei überträgt ediLEAF die unterschiedlichsten Toppings gleichmäßig und ohne Überschuss auf Fleisch, Fisch, Schinken, Fleischalternativen, die verschiedensten Käsesorten einschließlich Feta, auf Tofu und viele andere Lebensmittel und kann sogar als Maki-Ersatz für Sushi dienen. Erhältlich ist ediLEAF in Standard-Varianten sowie in maßgeschneiderten Versionen und ermöglicht eine deutliche Kosten- und Zeiterparnis.

ediLEAF ist für Clean-Label-Produkte geeignet und als Zuschnitt oder als Rollenware in drei Würzrichtungen und verschiedenen Geschmacksvarianten erhältlich. Ob klassisch mit einem Knoblauch-Pfeffer-Mix, auf kulinarischer Entdeckungsreise mit dem „Nordic Mix“ oder scharf mit der „Thai Curry Sauce“. www.viscofan.com ■

REX
TECHNOLOGIE

DER VAKUUMFÜLLER & PORTIONIERSYSTEME

UNIVERSELLE FORMMASCHINE UFM 300



HAMBURGER FORMER



KNÖDEL FORMER



CEVAPCICI FORMER



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





NACHHALTIGE LEBENSMITTEL ERFORDERN KLARE UMFORMUNG AUF ALLEN EBENEN

Wie gelingt eine nachhaltige Lebensmittelproduktion, die auch den Anforderungen an Ernährungssicherheit und der Wettbewerbsfähigkeit entspricht? Das war unter anderem das Thema der zweiten Podiumsdiskussion der Initiative „Our Health“, die am 21. September 2022 in Pichl bei Wels stattfand.

Wir erinnern uns: Im Mai 2020 hat die EU-Kommission die Strategie „Farm2Fork“ veröffentlicht, wonach die europäischen Landwirt:innen bis 2030 die Nutzung von Pflanzenschutzmitteln sowie Antibiotika in der Tierhaltung um die Hälfte reduzieren sollen. Chemische Düngemittel sollen ebenso um 20 Prozent weniger eingesetzt werden. Gerade die Landwirtschaft und die Lebensmittelproduktion nehmen in dieser Strategie einen breiten Raum ein – allerdings mit einigen Konflikten. Dieses Thema wurde jetzt im Rahmen der Initiative „Our Health“ mit Vertreter:innen aus Politik und Landwirtschaft beleuchtet und gemeinsam Lösungsansätze diskutiert.

Vielleicht gleich ein wichtiger Spoiler vorweg: Die Teilnehmer waren sich in einem einig: Eine ökologische Landwirtschaft und damit nachhaltige Lebensmittel brauchen

eindeutige, systemweite Änderungen auf allen Ebenen, darunter der OÖ Landtagsabgeordnete Georg Ecker, Michael Sulzner, Verbrauchergesundheit und Veterinärwesen Sozialministerium, Manfred Kröswang, Geschäftsführer von Kröswang, Franz Grötschl, Vorstandsmitglied Verein Boden. Leben und der Biolandwirt Günther Achleitner.

Ganzheitliche Inklusion erforderlich

Nach Eröffnungsvorträgen von Georg Ecker und Michael Sulzner über die GAP und Farm2Fork folgte unter der Gesprächsleitung von Lukas Hader die Diskussionsrunde mit zuvor genannten Rednern sowie Manfred Kröswang, Franz Grötschl und Günther Achleitner zu Herausforderungen und Lösungsansätzen beider Strategien. Sulzner forderte in diesem Zusammenhang, dass die Diskussion bezüglich nachhaltiger Lebensmittel nicht nur auf die biologische Dimension der

Produkte abzielt, sondern, dass das gesamte System dahinter ökologischer betrachtet werden sollte. Produzent:innen sollen die Möglichkeit haben, die gesündesten, nachhaltigsten Lebensmittel zu einem fairen Preis produzieren zu können. Die Lösung dafür sieht er in klaren Kriterien und einer eindeutigen Methodik, vor allem in Hinblick auf die Definition von Nachhaltigkeit. Laut seinen Aussagen wird dieser allgemeine Rahmen in den nächsten Jahren von der EU spezifiziert.

Bio-Landwirt Günther Achleitner sieht die Ernährungssicherheit durch die Biolandwirtschaft am besten abgesichert. Seiner Meinung nach kann eine hundertprozentige Biolandwirtschaft in Zukunft einen großen, positiven Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten. In dem Zusammenhang müsste, nach Achleitner, vor allem die Lebensmittelverschwendung ins Visier genommen werden. Dafür appelliert er an eine vo-

Das Treffen der Experten: Lukas Hader, Initiator Our Health und Geschäftsführer Multikraft, Franz Grötschl, Vorstandsmitglied Verein „Boden. Leben“, Günther Achleitner, Biolandwirt, Bernhard Zauner, „Our Health“-Initiator und Arzt für Allgemeinmedizin und Homöopathie, Manfred Kröswang, Geschäftsführer von Kröswang, OÖ Landtagsabgeordneter Georg Ecker und Michael Sulzner, Verbrauchergesundheit und Veterinärwesen Sozialministerium (v.l. n. r.)



Am Wort!

Dr. Petra Weiermayer

Fachtierärztin
und Präsidentin
der ÖGVH

rausschauende Planung und den Einbezug des Lebensmitteleinzelhandels.

Nachhaltige Lebensmittel bei Konsumenten immer wichtiger

Dass ein Umdenken von Politik, Landwirt:innen und Handel notwendig ist, zeigt auch das verschärfte Bewusstsein von Konsument:innen für nachhaltige Lebensmittel. „Mit der Corona-Krise stieg die Wertigkeit von nachhaltigen bzw. regionalen Lebensmitteln aus Österreich in den letzten beiden Jahren spürbar an. Durch die massiv steigenden Preise wurde dieser Trend gestoppt“, erklärt Kröswang, „Mittelfristig gehe ich davon aus, dass sich der Markt wieder beruhigen wird. Spätestens dann ist damit zu rechnen, dass hochwertige, regionale Lebensmittel unter Berücksichtigung des Tierwohls stark nachgefragt werden.“ Achleitner verwies dabei auf eine derzeitige Studie, laut der gerade in der Gemeinschaftsverpflegung das Bedürfnis nach Bio-Lebensmitteln von der Mehrheit gefordert wird.

Bewusstsein für regenerative Landwirtschaft sensibilisieren

Neben klaren Vorgaben bei der Nachhaltigkeit von Lebensmitteln, sieht Grötschl für eine erfolgreiche Farm2Fork-Strategie einen enormen Aufholbedarf im Bildungssystem der Landwirt:innen. Seiner Meinung nach wird die regenerative Landwirtschaft derzeit zu wenig bis gar nicht in den Lehrplan der Landwirtschaftsschulen integriert. „Prinzipiell macht der Landwirt nämlich das, was er in der Schule gelernt hat. Solange sich also in der Ausbildungsstrategie nichts ändert, ist es schwierig, hier etwas zu verbessern. Dabei geht es mir nicht darum zu sagen, das eine ist besser als das andere. Es ist nur wichtig zu wissen, dass es auch andere Möglichkeiten gibt“, so Grötschl. Abschließend hält Ecker fest: „Ich glaube, wir müssen den Ansatz haben, dass wir nicht Entweder-oder sagen, sondern ‚gemeinsam‘. Wir lernen miteinander. Wir sollten in Zukunft auch bei der konventionellen Landwirtschaft den Status quo aus dem Bio-Bereich integrieren.“ ■

All diese für Mensch, Tier und Umwelt

lebensnotwendige Ziele der Farm2Fork-Strategie sowie des Europäischen Grünen Deals können wir nur durch interdisziplinäre Kooperation erreichen. Unter Anwendung des One-Health-Ansatzes müssen alle Stakeholder auf Augenhöhe zusammenarbeiten – im Sinne unserer aller Gesundheit an einem Strang ziehen. Die Forderungen des Europäischen Grünen Deals (Farm2Fork-Strategie) und der EU-Bio-Verordnung 2018/848 sind klar:

- Reduktion des Antibiotikaeinsatzes bis 2030 EU-weit um 50%
- Steigerung der Anzahl der Biobetriebe in der EU bis 2030 von 8% auf 25%
- Bevorzugte Anwendung von Homöopathie und Phytotherapie in Biobetrieben bevor konventionelle Medikamente inklusive Antibiotika zum Einsatz kommen

Vor diesem Hintergrund erscheint die Anwendung u. a. dieser komplementärmedizinischen Fachdisziplinen im Sinne der integrativen Veterinärmedizin, also konventionelle und komplementärmedizinische Therapieverfahren miteinander zu verbinden („best practices“), zukunftsweisend.

In der Forderung nach disziplinenübergreifender Zusammenarbeit war man sich trotz unterschiedlicher Ansätze und politischer Positionen auch beim 1. Our Health Event einig: die Human- und Veterinärmedizin, die konventionelle und die komplementäre Medizin. Doch es braucht noch zahlreiche Stakeholder mehr wie Agrarwissenschaftler, Biologen, Pharmazeuten, Landwirte, die Industrie, die Bevölkerung, jeden Einzelnen von uns!



Manfred Kröswang geht davon aus, dass der Trend zu hochwertigen und regionalen Lebensmitteln mittelfristig wieder Fahrt aufnimmt.



BIO IST KEINE NISCHE MEHR

Der Biohof Adamah feiert heuer sein 25-jähriges Jubiläum. Dass der Trend zu Bio trotz der Teuerungswelle nach wie vor im Aufwind ist, das kann auch Elisabeth Zoubek, die Geschäftsführerin des Vorzeigebetriebs im Marchfelder Glinzendorf bestätigen.

Bio hat längst sein muffiges Müsliimage verloren. Mittlerweile sind biologisch hergestellte Lebensmittel längst kein Nischenprodukt mehr, sondern überall erhältlich: beim Fleischhauer, im Supermarkt und Bioladen, auf Märkten oder beim Bauern selbst. Erfreulich daran: Heimische Bio-Produkte landen nicht nur öfters im Einkaufskorb, das Angebot wird auch immer reichhaltiger. Die Nachfrage nach biologischen Produkten ist vor allem während der Coronapandemie gestiegen, bestätigt Elisabeth Zoubek, die Geschäftsführerin des niederösterreichischen Biohofs Adamah, der 2022 sein 25-jähriges Bestehen feiert.

Bio aus Tradition

Zoubeks Eltern Sigrid und Gerhard haben den großelterlichen Bauernhof in Glinzendorf 1997 übernommen und schon damals vollständig auf Bio umgestellt. Der gesunde Boden war den beiden von Anbeginn an wichtig, das spiegelt sich auch im Namen für ihren Biohof wider: Adamah kommt aus dem Hebräischen und bedeutet „lebendige Erde“. Mit Begeisterung und Mut haben sie immer neue Dinge ausprobiert und das Angebot stetig

weiterentwickelt. Der Familienbetrieb wurde 2021 an die nächste Generation übergeben.

Mittlerweile umfasst das Sortiment rund 2.500 Produkte: Wöchentlich werden gut 5.500 Kunden mit durchschnittlich zwei „Bokistln“ beliefert, deren Inhalt seit 2019 auf Wunsch auch durch Fleisch- und Wurstwaren ergänzt werden kann. Zoubek: „Angefangen bei Burger Pattys vom Wildschwein zum Grillen über Entenbrustfilets und Schweinsschopf bis zu den Waldviertler Knoblauchwürsteln – die Auswahl ist handverlesen und kommt von heimischen Fleischproduzenten, die allesamt ausschließlich auf biologische und artgerechte Tierhaltung setzen.“

Tierwohl & Geschmack überzeugen

Die Biofleisch-Produkte von Adamah genießen einen hervorragenden Ruf, die höheren Preise werden durchwegs als gerechtfertigt angesehen. Und auch wenn sich nicht jeder einzelne Inhaltsstoff in Öko-Lebensmitteln messen lässt, so sind sich die Produzenten mit den Konsumenten doch weitgehend einig, wenn es um Geschmack und Güte geht. Tests und Umfragen ergeben immer wieder, dass vielen Menschen Bio-Fleisch bevorzu-

gen. Das bestätigt auch Biobäuerin Zoubek: „Unsere Kunden bestätigen uns regelmäßig, dass man die hohe Qualität auch schmeckt.“ Das ausgezeichnete Aroma lässt sich auch plausibel erklären: „Durch die artgerechte Haltung mit ausreichend Bewegung und hochwertigem Futter bilden sich feine Fettsäurerchen aus, die das Fleisch durchziehen und es beim Zubereiten saftig halten.“

Gehalt an Omega-3-Fettsäuren

Nachweisbar höher ist auch der Gehalt an den wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Diese tragen dazu bei, das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu reduzieren, das Immunsystem zu stärken und die neurologische Entwicklung zu begünstigen. Die Signalstoffe, in die diese Fettsäuren umgewandelt werden können, wirken außerdem schmerz- und entzündungshemmend. Das bestätigte auch eine Analyse der englischen Universität Newcastle, die 67 wissenschaftliche Publikationen zu Fleisch verglich. Biofleisch weist zudem einen höheren Anteil an Mineralstoffen und Antioxidantien auf. Hingegen ist die Konzentration an gesättigten Fettsäuren (Myristin- und Palmitinsäure), die das Risiko für

Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen können, im Biofleisch geringer.

Regionale Produktion

„Wir haben unseren Betrieb 2016 auf Bio umgestellt – für die Umwelt, die Überzeugung, für unsere Kinder, für uns selbst und weil es die Tiere möglichst schön haben sollen. Außerdem wollten wir damit eine Grundlage schaffen, dass auch unsere Kinder den Betrieb weiterführen können“, lautet das Credo des Schweinemastbetriebs Rathmair, die gemeinsam mit anderen Biobauern im Mühlviertel für die Marke Sonnberg Biofleisch produzieren, das u. a. im Adamah-Online-shop erhältlich ist. „Die Wertschätzung gegenüber dem Tier als Lebewesen ist sowohl in der Haltung als auch in der Schlachtung von Bedeutung für ein hochwertiges Lebensmittel“, ist auch der Waldviertler Adamah-Lieferant und Bio-Fleischermeister Roman Schober überzeugt. „Denn neben Rasse, Futter und Auslauf hat auch die Schlachtung Einfluss auf das Endprodukt.“ Bei der Bio-Fleischerei Schober stammen die Tiere von Biobetrieben aus der näheren Umgebung, sie sind keinen langen Transporten ausgesetzt und verbringen die Nacht vor dem Schlachttag in offenen Holzställen am Betriebsgelände.

Biofleisch aus dem Burgkeller

Im Hause Schober wird die Warmfleischverarbeitung, das sogenannte Hot-Boning-Verfahren angewendet. Dabei wird das Schweinefleisch innerhalb von zwei Stunden und Rindfleisch innerhalb von acht Stunden nach der Schlachtung ausgelöst und verarbeitet. Die Weiterverarbeitung findet somit vor der Totenstarre statt, solange die Muskulatur noch mit ATP (Adeonsintriphosphat) versorgt wird. In diesem Zeitfenster kann sich zwischen den unverbundenen Eiweißen körpereigene Bindegewebsflüssigkeit mit Geschmacksstoffen einlagern, dadurch kann auf Zusatzstoffe wie Phosphate und Citrate verzichtet werden. Anschließend entstehen im Reifekeller in der Burgruine Gars am Kamp, eine Babenberger-Residenz aus dem 11. Jahrhundert, feinste Premiumprodukte wie der zehn Monate gereifte Schinken, Osso Collo oder Speck vom Turooplje Schwein. Der natürliche Felsenkeller, sein besonderes Raumklima und die lange Reifezeit ermöglichen einen einzigartigen Geschmack.

Biozertifiziertes Geflügel

Ein weiterer Lieferant des Biohofs Adamah sind die „Eiermacher“ aus Kremsmünster in Oberösterreich – ein modernes, innovatives Unternehmen in der Geflügelbranche,

Elisabeth Zoubek ist die Geschäftsführerin des niederösterreichischen Biohofs Adamah, der 2022 sein 25-jähriges Bestehen feiert.



mit dem Schwerpunkt auf biologischer Produktion. Neben der hohen Qualität der Produkte ist auch hier das Wohl der Tiere ein großes Anliegen. 2014 wurde entschieden, männliche Bioküken nicht mehr zu töten, sondern aufzuziehen. Damit war das Unternehmen ein Vorreiter für diese Thematik – nicht nur in Österreich, sondern in Europa. Weiters sind die Eiermacher die Ersten und Einzigen mit einem kompletten Produktionsablauf für Bio-Enten aus Österreich (Fleisch & Co hat berichtet). Eigene österreichische Elterntier-Herden, eine Partnerbrüterei in Schlierbach und familiengeführte Bio-Bauernhöfe in Ober- und Niederösterreich, bilden die Basis für regionale Qualitätsprodukte. 2020 wurde die Brütereie in Kremsmünster erweitert und ein moderner biozertifizierter Schlachthof in Nußbach eröffnet.

Hähne & Hühner aus der Steiermark

Zusätzlich bezieht Adamah hochwertiges Geflügelfleisch in Bioqualität vom steirischen Unternehmen Herbert Lugitsch u. Söhne Ges. mbH. Die Bio-Hühner wachsen hier artgerecht auf zertifizierten Bio-Bauernhöfen mit viel Auslauf auf. Während der langen Aufzuchtzeit im Freien erhält das Steirerhuhn

Bio vollbiologisches Futter und kann seinen natürlichen Bewegungsdrang ausleben. Auf diese Weise entwickelt sich die besondere Fleischqualität mit intensivem Geschmack und geringem Fettanteil. Das Futter kommt ausschließlich aus der hauseigenen und vollbiologischen Futtermühle. Als eines der wenigen Unternehmen in Österreich setzt Lugitsch seit 2016 das Bio-Junghahn-Projekt gemäß aller Bio- und Codexrichtlinien im vollen Umfang um. Das Hahnenfleisch eignet sich perfekt zum Grillen und Kochen, zudem werden mit Kräutern auch Bio-Wurstspezialitäten hergestellt. *Andrea Fallent* ■

Die Waldviertler Bio-Wurstmanufaktur Schober von Roman Schober ist eine der wenigen 100%igen Bio-Fleischhauereien in Österreich.



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

BELIEBTHEIT VON BIO-LEBENSMITTELN TROTZ TEUERUNGEN UNGEBROCHEN

Good News am EU-Bio-Tag: Bio-Umsatz im Lebensmittelhandel im Halbjahr 2022 über dem Vorjahr – Bio-Gesamtumsatz 2021 knackt 2,5-Milliarden-Euro-Grenze.

Punktgenau zum EU-Bio-Tag am 23. September präsentierten bio austria und AMA Marketing in einer gemeinsamen Pressekonferenz die aktuellen Bio-Marktzahlen. Die Auswertung des Bio-Gesamtmarkts 2021 (Lebensmittelhandel, Fachhandel und Direktvertrieb, Gastronomie) ergab einen neuen Rekord-Umsatz von 2 Milliarden 525 Millionen Euro. Und auch die Bio-Umsatzzahlen im Lebensmittelhandel (LEH) für das laufende Jahr zeigen weiterhin einen Aufwärtstrend. Der wertmäßige Bio-Anteil des Gesamtumsatzes im LEH lag im ersten Halbjahr 2022 bei 12 Prozent – und damit sogar über dem Wert des besonders umsatzstarken Vorjahres (11,3 Prozent; Quelle: RollAMA). „Die aktuell angespannte Situation in Bezug auf allgemeine Teuerungen hat der Beliebtheit von Bio-Lebensmitteln keinen Abbruch getan“, fasste bio austria-Obfrau Gertraud Grabmann die Entwicklung entsprechend zusammen.

Bio ist preisstabil

Aber nicht nur das, Bio hat sich darüber hinaus in der Teuerungswelle für die Kon-

sumenten bisher als preisstabilisierender Faktor im Lebensmittelbereich erwiesen. Auch das geht aus den aktuellen RollAMA-Zahlen hervor: Einem Preisanstieg von durchschnittlich 7,8 Prozent beim Verkaufspreis von konventionellen Lebensmitteln steht im ersten Halbjahr ein Anstieg von 3,5 Prozent bei Bio-Lebensmitteln gegenüber. „Das bewirkt, dass der Preisunterschied zwischen Bio- und konventionellen Lebensmitteln im Regal weiter abnimmt. Und dies erleichtert vielen Konsumentinnen und Konsumenten den Griff zu Bio zusätzlich“, so Grabmann.

Abhängigkeit von fossilen Rohstoffen als Preistreiber

Ursächlich für den höheren Preisanstieg bei konventionellen Lebensmitteln sind wohl zum größten Teil die aufgrund der ansteigenden Energiepreise massiv höheren Kunstdünger-Preise, welche die Produktion deutlich verteuert haben. Aber auch die teils stark gestiegenen Futtermittelpreise dürften einen beträchtlichen Teil dazu beitragen. „Bio-Landbau ist durch

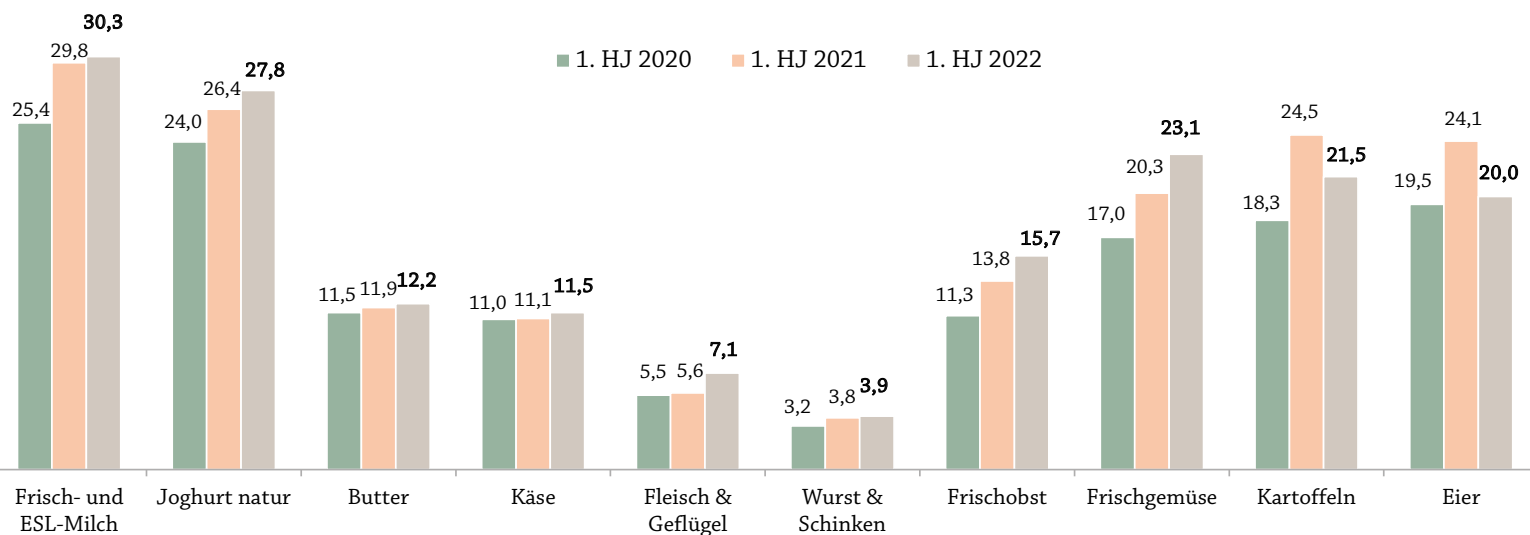
die Nichtverwendung von Kunstdünger, der sehr energieintensiv aus fossilen Rohstoffen hergestellt wird, von fossilen Grundstoffen weitgehend unabhängig. Zudem ist die Bio-Landwirtschaft in Österreich nicht auf Futtermittel-Importe von weit her angewiesen, weil die Tiere fast ausschließlich regionale Bio-Futtermittel bekommen“, betont die Biobäuerin und bio austria-Obfrau.

Zuwächse bei Biohöfen und Bioflächen

Im Produktionsbereich weisen die Zahlen des Landwirtschaftsministeriums Stand Ende 2021 23.961 Bio-Betriebe aus, das sind in Summe 21,9 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Betriebe im Land. Diese Bio-Betriebe bewirtschaften insgesamt 679.142 ha. Das sind 26,6 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Fläche. Im Vergleich zu 2015 – dem Beginn der nun auslaufenden Periode der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) – ist das ein Zuwachs von 15 Prozent der Betriebe und 23 Prozent der Fläche. ■

Milch und Joghurt haben höchsten Bioanteil

wertmäßige Bio-Anteile der Einkäufe im LEH in Prozent



* Alle RollAMA-Warengruppen: Weiße und Bunte Palette, Käse, Gelbe Fette, Fleisch & Geflügel, Wurst & Schinken, Frisch-/TK-/Sterilobst & -gemüse, Eier, Fertiggerichte, exkl. Brot



REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

HIRSCHSALAMI

Die wilde Genusszeit kommt: Wenn die Tage kälter und kürzer werden und morgendliche Nebelschwaden den Wald und die Felder mystisch verhüllen, beginnt hierzulande wieder die Jagdsaison. Und damit ist auch die Zeit für hervorragende Wurstspezialitäten vom Wild gekommen.

Die besten Wildspezialitäten kommen aus Metzgerhand – und verdienen selbstverständlich auch die schönste Aufmachung: Mit einer breiten Auswahl an themenspezifischen WIBERG Wursthüllen ist das kein Problem. So eignet sich beispielsweise der FASER-Darm Hirschsalami perfekt für alle Rotwildsalami-Variationen.

Wer mit Wildschwein, Gämse oder anderem Fleisch arbeitet, greift zu Wildsalami im Nennkaliber 50. Ein beliebter Klassiker mit fast unendlichen Produktionsmöglichkeiten kleidet sich in die Wursthülle Jagdwurst.

Verarbeitung

- Das anteilige Hirschfleisch und das SII durch die 3-mm-Scheibe wolfen und einfrieren.
- Das restliche Hirschfleisch durch die 3-mm-Scheibe wolfen und kühlen.
- Das SV in Stücken einfrieren.
- Gefrorenes Hirschfleisch und SII im Kutter mit den Starterkulturen zerkleinern.
- Die übrigen Zutaten (außer Nitritpökelsalz) zugeben und gleichmäßig verteilen.
- SV zufügen und auf ca. 1,5 mm körnen.
- Nitritpökelsalz und das gekühlte Hirschfleisch untermischen und auf leichten Verband und bis zur gewünschten Körnung kuttern.
- Das Brät in Wursthüllen füllen.
- Die Würste ca. 48 Stunden bei 24 °C und hoher Luftfeuchte reifen bzw. röten, dann nach je 48 Stunden zwei Mal die Temperatur auf 20 °C und 16 °C absenken.
- Wenn die Farbe stabil rot ist (nach ca. 48 Stunden), bei ca. 22 °C in mehreren Rauchschieben räuchern.
- Im Klimaraum bei 13–15 °C bis zur gewünschten Abtrocknung reifen.

Material

- 25 kg Hirschfleisch, ohne Fett und Sehnen, gefroren, 3 mm
- 25 kg Hirschfleisch, ohne Fett und Sehnen, gekühlt, 3 mm
- 15 kg Schweinefleisch SII
- 35 kg Schweinefleisch SV

Weitere Zutaten pro Kilo

- 12,00 g Star Ferment Pepper, Art.-Nr.: 226087
- 1,00 g Superba, Art.-Nr.: 227140
- 1,00 g Knoblauchgranulat, Art.-Nr.: 249861
- 0,25 g BITEC® STARTER LS 25A, Art.-Nr.: 241104
- 30,00 g Nitritpökelsalz

Wursthülle

- Hirschsalami NK 50/30 FASER farblos-D, Art.-Nr.: 550730
- Unbedruckt NK 65/50 FASER farblos-D, Art.-Nr.: 500507



Wiener Wurstkultur
60 JAHRE RADATZ



RADATZ
Schmeckt

Wiener
**FLEISCHER
MEISTER**

